

heavenly grace

as shown



5" (quad layer) —

8" (quad layer) —



Serves approximately 70*
Level: Easy

decorations & supplies

OTHER DECORATIONS

#28452 Gold Cross Layon

#21351 White Pearl Grande Nonpareils

PREMIUM COLOR

#22509 Royal Blue Gel

DECORATING TIPS

#11041 Tip #2

#11046 Tip #104

FOIL CAKE BOARDS

#6710 10" Round White Foil Cake Board – 1 needed

WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

#5232 5" Round – 1 needed

SEPARATOR PLATES

#29760 5" Round White – 1 needed

OTHER SUPPLIES

#9573 4.5" Angled Spatula – 1 needed

#14506 6" Angled Tweezers – 1 needed

DELIVERY SYSTEM

#7300 Wedding Delivery System 15" x 15" x 16" – 1 needed

instructions

Icing as shown: Sapphire and Honey Buttercream

1. Place cakes on coordinating cake boards.
2. Base ice cakes White. Pipe a small dollop of Royal Blue icing in random spots on cake and smooth to create marbled look.
3. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of the 8" cake. Attach columns to 5" separator plate and insert into the 8" layer. Stack the 5" layer on the 8" layer.
4. Using tip #2, pipe a line of icing down the back of the Gold Cross Layon and adhere to center of 5" cake.
5. Using an angled spatula, create texture on cake by tapping icing gently and pulling away. (If icing is too set, use a small amount of icing on spatula to create the effect.)
6. Using tip #104, pipe large Royal Blue flower at lower left corner and singe and two petal buds working your way up the cake.
7. Using tip #104, pipe White single and two petal buds.
8. Using tweezers, place Nonpareils Grande pearls at base of some petals.

Estimated Decorating Time: .5 hour**

*Servings may vary based on cake cutting technique.

**Timing may vary based on individual bakery circumstances.

DECOPAC

1-800-DecoPac • DecoPac.com

gracia celestial

como se muestra



5" (cuádruple capa) —

8" (cuádruple capa) —



Sirve aproximadamente a
70 personas*
Nivel: Fácil

decoraciones y suministros

OTRAS DECORACIONES

#28452 Gold Cross Layon

#21351 Nonpareils White Pearl Grande

COLOR PREMIUM

#22509 Gel Royal Blue

CONSEJOS DE DECORACIÓN

#11041 Tip #2

#11046 Tip #104

TABLEROS DE ALUMINIO PARA TORTAS

#6710 Base redonda de aluminio blanco para torta de 10" –se necesita 1

CARTONES CORRUGADOS ENCERADOS PARA TORTAS

#5232 Redonda de 5" –se necesita 1

PLACAS SEPARADORAS

#29760 Redonda Blanca de 5" –se necesita 1

OTROS SUMINISTROS

#9573 Espátula angular de 4,5" –se necesita 1

#14506 Pinzas angulares de 6" –se necesita 1

SISTEMA DE ENTREGA

#7300 Sistema de entrega para bodas de 15" x 15" x 16" –se necesita 1

instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla Sapphire y Honey

1. Coloque las tortas sobre bases para torta coordinadas.
2. Base de torta de glaseado blanca. Coloque una pequeña porción de glaseado Royal Blue en puntos aleatorios de la torta y alise para crear un efecto marmolado.
3. Mida y corte cuatro Columnas EZ-Cut a la altura de la torta de 8". Fije las columnas a la placa separadora de 5" e insértelas en la capa de 8". Apile la capa de 5" sobre la capa de 8".
4. Con la boquilla n.º2, coloque una línea de glaseado por la parte posterior de la lámina Gold Cross Layon y péguela al centro de la torta de 5".
5. Con una espátula angular, cree textura en la torta golpeando suavemente el glaseado y separándolo. (Si el glaseado está demasiado duro, use una pequeña cantidad de glaseado en la espátula para crear el efecto).
6. Con la boquilla n.º104, coloque una flor azul rey grande en la esquina inferior izquierda y chamusque dos capullos de pétalos, subiendo por la torta.
7. Con la boquilla n.º104 coloque un capullo de pétalos blanco y dos capullos de pétalos.
8. Con unas pinzas, coloque perlas Nonpareils Grande en la base de algunos pétalos.

Tiempo estimado de decoración: 5 horas**

*Las porciones pueden variar según la técnica de corte de la torta.

**El tiempo puede variar según las circunstancias individuales de cada horneado.



#49670 ©2025 DecoPac.
Printed in USA.
Printed on recycled paper.