

petal perfection

as shown



6" (triple layer) —

8" (triple layer) —



Serves approximately 58*
Level: Easy

decorations & supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#25215 Peony Assortment Gum Paste Flowers – 1 large, 2 medium, 4 small needed

#24541 Eucalyptus Leaves Gum Paste – 2 needed

OTHER DECORATIONS

#22636 Love Special Occasion Decoration – 1 needed

PREMIUM COLOR

#52274 Sage Green Made Simply Premium Gel

STRUCTURE SET

#25219 Stacked 2-Tier Round 6" & 8" – 1 needed

instructions

Icing as shown: White and Sage Green Buttercream

1. Place cakes on coordinating cake boards.
2. Ice 8" cake with white buttercream and 6" cake with Sage Green buttercream.
3. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of the 8" cake. Attach columns to 6" separator plate and insert into the 8" layer. Stack the 6" layer on the 8" layer.
4. Place the Eucalyptus Leaves and Peony Gum Paste Flowers as shown.
5. Place Love Special Occasion Decoration on top as shown.

Estimated Decorating Time: 1 hour**

*Servings may vary based on cake cutting technique.

**Timing may vary based on individual bakery circumstances.

DECOPAC

1-800-DecoPac • DecoPac.com

perfección de pétalos

como se muestra

6" (triple capa) —

8" (triple capa) —



Sirve aproximadamente a
58 personas*
Nivel: Fácil



decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

#25215 Surtido de Flores de Pasta de Goma de Peonías –se necesitan 1 grande, 2 medianas y 4 pequeñas

#24541 Pasta de Goma de Hojas de Eucalipto –se necesitan 2

OTRAS DECORACIONES

#22636 Decoración Love Special Occasion –se necesita 1

COLOR PREMIUM

#52274 Gel Premium Sage Green Made Simply

ARREGLO DE LA ESTRUCTURA

#25219 Redonda apilada de 2 niveles de 6" y 8" –se necesita 1

instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla blanca y verde salvia

1. Coloque las tortas sobre bases para torta coordinadas.
2. Cubra la torta de 8" con crema de mantequilla blanca y la de 6" con crema de mantequilla Sage Green.
3. Mida y corte cuatro Columnas EZ-Cut a la altura de la torta de 8". Fije las columnas a la placa separadora de 6" e insértelas en la capa de 8". Apile la capa de 6" sobre la capa de 8".
4. Coloque las Hojas de Eucalipto y las Flores de Pasta de Goma de Peonía como se muestra.
5. Coloque la Decoración Love Special Occasion encima como se muestra.

Tiempo estimado de decoración: 1 hora**

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

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



#49675 ©2025 DecoPac.
Printed in USA.
Printed on recycled paper.