

Simply Sweet

As Shown

6" (double layer) —

8" (double layer) —



Serves Approximately 39*
Level: Easy



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

- #13428 White Roses Assortment (1 needed) – 36/Pkg
- #18063 Poppy Assortment (1 needed) – 12/Pkg
- #24541 Eucalyptus Leaves (5 needed) – 12/Pkg
- #25215 Peony Assortment (3 needed) – 12/Pkg
- #39222 White Rose – 2" (1 needed) – 28/Pkg

PREMIUM COLOR

- #22492 Black Gel
- #9614 Spring Green Airbrush
- #49350 Guava Airbrush

OTHER SUPPLIES

- #39773 Brush Set

CAKE STRUCTURE SET

- #25219 Stacked 2-Tier Round (1 needed) – 1/Pkg

OTHER DECORATIONS

- #24616 Finally Layon (1 needed) 6/Pkg

Instructions

Icing as shown: White Buttercream

1. Airbrush gum paste Peony buds Guava. Set aside.
2. Lightly airbrush gum paste 2" Rose Petal Pink, with highlights of Guava. Set aside.
3. Lightly airbrush small gum paste Rose Petal Pink, with highlights of Guava. Set aside.
4. Airbrush the base of each gum paste Eucalyptus Leaf with Spring Green. Set aside.
5. Using a brush from the brush set, paint the center of the gum paste Poppy Black. Set aside.
6. Place cakes on coordinating cake boards.
7. Base ice 8" double layer cake white. Add texture with spatula.
8. Base ice 6" double layer cake white. Give it the "naked" cake look by using your scraper to take off a bit more icing, just until you start to see those cake layers pop through for a naked look.
9. Measure and cut four EZ-Cut Columns to the height of the 8" cake.
10. Attach Columns to the 6" separator plate and insert into 8" cake.
11. Stack cakes.
12. Place gum paste Eucalyptus Leaves, Peonies, Roses, and Poppy as shown.
13. Place Finally Layon on top of cake.

Estimated Decorating Time: 30 minutes**

*Servings may vary based on cake cutting technique.

**Timing may vary based on individual bakery circumstances.

Gum paste is not edible due to hard, brittle texture, but is safe for food contact. Do not eat.

DECOPAC

1-800-DecoPac • DecoPac.com

Simplemente Dulce

Como se muestra

6" (doble capa) —

8" (doble capa) —



Sirve aproximadamente a 39*
Nivel: Fácil



Decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #13428 Surtido de rosas blancas (se necesita 1) 36/paquete
- #18063 Surtido de amapolas (se necesita 1) 12/paquete
- #24541 Hojas de eucalipto (se necesitan 5) 12/paquete
- #25215 Surtido de Peonías (se necesitan 3) 12/paquete
- #39222 Rosa blanca – 2 in. (se necesita 1) 28/paquete

OTRAS DECORACIONES

- #24616 Finalmente Layon (se necesita 1) – 6/paquete

COLOR PREMIUM

- #22492 Gel negro
- #9614 Aerógrafo verde de primavera
- #49350 Aerógrafo de guayaba

OTROS SUMINISTROS

- #39773 Conjunto de pinceles

JUEGO DE ESTRUCTURAS PARA PASTELES

- #25219 Redondo apilado de 2 pisos (se necesita 1) 1/paquete

Instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla Blanca

1. Aplicar con aerógrafo la pasta de goma capullos de Peonía Guayaba. Reservar.
2. Aplicar con aerógrafo la pasta de goma de pétalos de rosa de 2 in., con reflejos de guayaba. Reservar.
3. Aplicar con aerógrafo pasta de goma pequeña Rosa con pétalos rosas, con reflejos de guayaba. Reservar.
4. Aplicar con aerógrafo la base de cada hoja de eucalipto de pasta de goma con verde primavera. Reservar.
5. Utilizando un pincel del conjunto de pinceles, pintar el centro de la pasta de goma amapola negra. Reservar.
6. Colocar los pasteles en las placas de pastel coordinadas.
7. Base del pastel de doble capa de 8 in. de color blanco. Añadir textura con una espátula.
8. Base del pastel de doble capa de 6 in. de color blanco. Dar el aspecto de pastel "desnudo" utilizando la espátula para quitar un poco más de glaseado, justo hasta que empiece a ver las capas del pastel que sobresalen para dar un aspecto desnudo.
9. Medir y cortar cuatro columnas del tipo corte fácil a la altura del pastel de 8 in.
10. Colocar las columnas en el plato separador de 6 in. e insertarlas en el pastel de 8 in.
11. Apilar los pasteles.
12. Colocar las hojas de eucalipto, las peonías, las rosas y las amapolas con pasta de goma, tal como se muestra.
13. Colocar finalmente el Layon en la parte superior del pastel.

Tiempo estimado de decoración: 30 minutos**

*Las porciones pueden variar según la técnica de corte del pastel.

**El tiempo puede variar en función de las circunstancias de cada panadería.

La pasta de goma no es comestible debido a su textura dura y quebradiza, pero es segura para el contacto con los alimentos. No comer.



#26752 ©2023 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.