

# Sparkling Love

*As Shown*

4" (double layer) —

6" (triple layer) —

8" (triple layer) —



Serves approximately 50\*  
Level: Intermediate



## Decorations & Supplies

### GUM PASTE DECORATIONS

- #25215** Peony Assortment Gum Paste Flower  
4 flowers needed
- #18068** Ruffled Edge Rose Assortment Gum Paste Flower – 4 flowers needed
- #5282** 5 Petal Diamante Gum Paste Flowers  
10 flowers needed
- #5284** Green Leaf Stems Gum Paste Flowers – 2 sprigs needed

### OTHER DECORATIONS

- #29257** Groovy Disco Ball DecoSet – 2 needed
- #38086** Pearl Beads on a String 6 MM – 1 needed
- #29363** Silver Glitter Dust Pump – 1 needed

### PREMIUM COLOR

- #24513** Mauve Gel
- #22523** Stone Gray Gel
- #24509** Mauve Airbrush
- #21402** Firestone Airbrush
- #5902** Olive Green Airbrush
- #10904** Ivory Airbrush

### DECORATING TIPS

- #11031** Tip #8

### FOIL CAKE BOARDS

- #6826** 12" Round Silver Foil Cake Board – 1 needed

### WAXED CORRUGATED CAKE BOARDS

- #5232** 5" Round – 1 needed
- #5233** 6" Round – 1 needed

### SEPARATOR PLATES

- #38146** 6" Round White Separator Plate  
1 needed

### OTHER SUPPLIES

- #37911** 12" Bakery Crafts EZ-CUT Column Pillar  
1 needed

### DELIVERY SYSTEM

- #8479** Special Occasion Delivery System  
17.5" x 17.5" x 16"  
1 needed

## Instructions

### Icing as shown: White Buttercream

1. Airbrush 2 large Ruffled Edge Roses Gum Paste Flowers Mauve. Set aside to dry.
2. Airbrush 2 medium Ruffled Edge Roses Gum Paste Flowers Mauve and Firestone. Set aside to dry.
3. Airbrush 2 large Peony Gum Paste Flowers Mauve. Set aside to dry.
4. Airbrush 2 small Peony Gum Paste Flowers Mauve and Firestone. Set aside to dry.
5. Airbrush 10 Diamante Gum Paste Flowers Mauve and Firestone. Set aside to dry.
6. Airbrush 2 Green Leaf Stem Gum Paste Flower sprigs Olive Green and Ivory. Set aside to dry.
7. Place cakes on coordinating cake boards. Cut the 5" corrugate board to the desired 4" size.
8. Base ice the 8" and 4" cake layers with Mauve buttercream.
9. Base ice the 6" cake layer Stone Gray. Apply Silver Glitter Dust on the entirety of the cake.
10. Measure and cut four EZ-Cut Columns to the height of the 8" cake. Attach column to 6" separator plate and insert into the 8" cake layer. Stack the 6" cake layer on the 8" cake layer.
11. Measure and cut four EZ-Cut Columns to the height of the 6" cake. Insert into the 6" cake layer. Stack the 4" cake layer on the 6" cake layer.
12. Measure and cut 3 different strands of Pearls. One for the base of each tier. Apply the Pearls at the base of each tier as shown.
13. Place the Peony, Ruffled Edge Roses, Diamante Flowers, and Green Leaf Gum Paste Flowers as shown.
14. Using tip #8, place a small dot of Mauve buttercream to the back of each Groovy Disco Ball and place on the cake as shown.

Estimated Decorating Time: 2 hour\*\*

\*Servings may vary based on cake cutting technique.

\*\*Timing may vary based on individual bakery circumstances.

**DECOPAC**

1-800-DecoPac • DecoPac.com

# Amor Resplandeciente

Como se muestra

4 in. (doble capa) —

6 in. (triple capa) —

8 in. (triple capa) —



Sirve aproximadamente a 50\*.  
Nivel: Intermedio

## Decoraciones y suministros

### DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #25215** Selección de flores peonías de pasta de goma – Se necesitan 4 flores
- #18068** Selección de flores rosas de borde ondulado de pasta de goma – Se necesitan 4 flores
- #5282** 5 pétalos de flores de diamante de pasta de goma – Se necesitan 10 flores
- #5284** Tallos de hojas verdes de flores de pasta de goma – Se necesitan 2 ramitas

### OTRAS DECORACIONES

- #29257** Juego de decoración Groovy Disco Ball Se necesitan 2
- #38086** Perlas en un hilo de 6 mm - Se necesita 1
- #29363** Purpurina plateada en polvo Bomba Se necesita 1

### COLOR PREMIUM

- #24513** Gel de malva
- #22523** Gel gris piedra
- #24509** Aerógrafo malva
- #21402** Aerógrafo Firestone
- #5902** Aerógrafo verde oliva
- #10904** Aerógrafo marfil

### PUNTAS PARA DECORAR

- #11031** Punta #8

### PLACAS PARA PASTELES DE LÁMINA

- #6826** Placa para pastel de lámina plateada redonda de 12 in Se necesita 1

### PLACAS PARA PASTELES CORRUGADAS ENCERADAS

- #5232** Redonda de 5 in Se necesita 1
- #5233** Redonda de 6 in Se necesita 1

### PLACAS SEPARADORAS

- #38146** Placa separadora blanca redonda de 6 in Se necesita 1

### OTROS SUMINISTROS

- #37911** Pilar de columna de 12 in Bakery Crafts con corte fácil Se necesita 1

### SISTEMA DE ENTREGA

- #8479** Sistema de entrega para ocasiones especiales 17.5 in x 17.5 in x 16 in Se necesita 1



## Instrucciones

### Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla blanca

- Dibujar con el aerógrafo 2 flores de rosas grandes de borde ondulado de pasta de goma Malva. Dejar secar.
- Dibujar con el aerógrafo 2 flores rosas grandes de borde ondulado de pasta de goma Malva y piedra refractaria. Dejar secar.
- Dibujar con el aerógrafo 2 flores peonías grandes de pasta de goma Malva. Dejar secar.
- Dibujar con el aerógrafo 2 flores peonías pequeñas de pasta de goma Malva y piedra refractaria. Dejar secar.
- Dibujar con el aerógrafo 10 flores de diamante de pasta de goma Malva y piedra refractaria. Dejar secar.
- Dibujar con el aerógrafo 2 tallos de hojas verdes de pasta de goma Verde oliva y marfil. Dejar secar.
- Colocar los pasteles en las placas de pastel coordinadas. Cortar el cartón ondulado de 5 in a la medida deseada de 4 in.
- Cubrir las capas de 8 in y 4 in con crema de mantequilla de malva.
- Cubrir con hielo la capa de pastel de 6 in con Gris Piedra. Aplicar purpurina plateada en polvo en todo el pastel.
- Medir y cortar cuatro columnas del tipo corte fácil a la altura del pastel de 8 in. Fijar la columna al plato separador de 6 in e insertar en la capa de 8 in. Apilar la capa de 6 in sobre la de 8 in.
- Medir y cortar cuatro columnas del tipo corte fácil a la altura del pastel de 6 in. Insertar en el pastel de 6 in. Apilar la capa de 4 in sobre la de 6 in.
- Medir y cortar 3 hilos de perlas diferentes. Uno para la base de cada nivel. Colocar las perlas en la base de cada nivel como se muestra.
- Colocar la peonía, las rosas de borde ondulado, las flores de diamante y las flores de pasta de goma de hojas verdes como se muestra.
- Con la punta #8, colocar un pequeño punto de crema de mantequilla de malva en la parte posterior de cada Groovy Disco Ball y colocarlas en el pastel como se muestra.

Tiempo estimado de decoración: 2 hora\*\*

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

\*\*El tiempo puede variar en función de las circunstancias de la pastelería.



6 07772 29519 3

#29519 ©2023 DecoPac.

Printed in USA.

Printed on recycled paper.