

timeless rose

as shown

5" (double layer) —

6" (double layer) —

10" (triple layer) —



Serves approximately 97*

Level: Easy



decorations & supplies

GUM PASTE DECORATIONS

#7079 Rose Leaves Gum Paste Flowers – 3 sprays needed

#37960 White Rose Gum Paste Flowers – 3 flowers needed

#18073 Ivory Rose Gum Paste Flowers – 1 flower needed

OTHER DECORATIONS

#21351 White Pearl Grande Nonpareils – 1 container needed

#21345 White Nonpareils – 1 container needed

STRUCTURE SET

#25220 Stacked 3-Tier Round 6", 8" & 10" – 1 needed

instructions

Icing as shown: White Buttercream

1. Place cakes on coordinating cake boards.
2. Ice 6" and 8" cakes in white buttercream. Ice 10" cake in white buttercream and sprinkle sides with a mix of White Nonpareils and White Grande Nonpareils.
3. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of the 10" cake. Attach columns to 8" separator plate and insert into the 10" layer. Stack the 8" layer on the 10" layer.
4. Repeat step 3 for the 6" cake layer.
5. Place 3 Rose Leaves Gum Paste Flowers, 3 White Rose Gum Paste Flowers, and 1 Ivory Rose Gum Paste Flowers 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

rosa eterna

como se muestra

5" (doble capa) —
6" (doble capa) —
10" (triple capa) —



Sirve aproximadamente a 97
personas*
Nivel: Fácil



decoraciones y suministros

DECORACIONES DE PASTA DE GOMA

- #7079 Flores de Pasta de Goma de Hojas de Rosa –se necesitan 3 pulverizaciones
- #37960 Flores de Pasta de Goma de Rosa Blanca –se necesitan 3 flores
- #18073 Flores de Pasta de Goma de Rosa Marfil –se necesita 1 flor

OTRAS DECORACIONES

- #21351 Nonpareils White Pearl Grande –se necesita 1 recipiente
- #21345 Nonpareils White –se necesita 1 recipiente

ARREGLO DE LA ESTRUCTURA

- #25220 Apilado Redondo de 3 niveles de 6", 8" y 10" –se necesita 1

instrucciones

Glaseado como se muestra: Crema de mantequilla blanca

1. Coloque las tortas sobre bases para torta coordinadas.
2. Cubra las tortas de 6" y 8" con crema de mantequilla blanca. Cubra la torta de 10" con crema de mantequilla blanca y espolvoree los lados con una mezcla de Nonpareil White y Nonpareil White Grande.
3. Mida y corte cuatro Columnas EZ-Cut a la altura de la torta de 10". Fije las columnas a la placa separadora de 8" e insértelas en la capa de 10". Apile la capa de 8" sobre la capa de 10".
4. Repita el paso 3 para la capa de torta de 6".
5. Coloque 3 Flores de Pasta de Goma de Hojas de Rosa, 3 flores de Pasta de Goma de Rosa Blanca y 1 Flor de Pasta de Goma de Rosa Marfil 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.



#49677 ©2025 DecoPac.
Printed in USA.
Printed on recycled paper.