

# Snow White

SERVES APPROXIMATELY  
135 (12"x10"x8"x6")  
53 (10"x6")

KIRSTIE KELLY FOR  
*Disney's Fairy Tale Weddings*



## LAYERS:

12" LAYER — 2  
10" LAYER — 2  
8" LAYER — 2  
6" LAYER — 2

## DECORATING TIPS/TOOLS:

ITEM #11022 — TIP #3  
ITEM #11026 — TIP #4  
ITEM #7390 — FONDANT RIBBON CUTTER

## WEDDING CAKE SET:

DISNEY WEDDING — SNOW WHITE — ITEM #12962

## WEDDING CAKE SET INCLUDES:

GUM PASTE PLAQUE, EASEL, FLOWERS AND LEAVES  
WHITE FLORA SATIN RIBBON —  $\frac{7}{8}$ " x 1.5 YDS  
WHITE PICOT FEATHER RIBBON —  $\frac{3}{16}$ " x 1.5 YDS  
WHITE PEARL GRANDE NON-PAREILS — 1.5 OZ  
WEDDING PLASTIC DOWELS  
WHITE CAKE BOARDS — 6", 8", 10", 12"  
WHITE FOIL CAKE DRUM — 16"

## DELIVERY CARTON:

ITEM #7303 — 1 NEEDED

## INSTRUCTIONS: (ICING AS SHOWN: WHITE BUTTERCREAM ICING)

1. PLACE 12" CAKE LAYERS ON 16" WHITE FOIL DRUM. PLACE REMAINING CAKE LAYERS ON RESPECTIVE CAKE CIRCLES. BASE ICE ALL CAKES WHITE.
2. CUT AND INSERT 5 DOWEL RODS INTO 12" CAKE; PLACE 10" CAKE ON TOP OF 12". INSERT 4 DOWEL RODS INTO 10" CAKE; PLACE 8" CAKE ON TOP OF 10". INSERT 3 DOWEL RODS INTO 8" CAKE; PLACE 6" CAKE ON TOP OF 8".
3. USING FONDANT RIBBON CUTTER, CUT  $\frac{3}{8}$ " TO  $\frac{1}{2}$ " WIDE FONDANT STRIPS FOR 12", 8" AND 6" CAKES. ADHERE TO BASES OF CAKES WITH BUTTERCREAM.
4. APPLY WHITE FLORA SATIN RIBBON TO BASE OF 10" CAKE. APPLY WHITE PICOT FEATHER RIBBON OVER FLORA SATIN RIBBON. SECURE RIBBONS WITH TAPE OR ICING, IF NEEDED.
5. AIRBRUSH GUM PASTE FLOWERS VARYING SHADES OF DEEP PINK #5910, PRINCESS PINK #11807, AND OLIVE GREEN #5902 AS DESIRED.
6. USING TIP #4, PIPE DEEP PINK #9141, PRINCESS PINK #11808, AND OLIVE GREEN #5837 FLOWER CENTERS ON GUM PASTE FLOWERS.
7. PLACE GUM PASTE FLOWERS ON CAKE AS SHOWN.
8. USING TIP #3, PIPE WHITE ICING DETAILS ON CAKE AS SHOWN.
9. USING TIP #3, PIPE WHITE DOTS BETWEEN SMALL WHITE GUM PASTE FLOWERS ALONG FONDANT BORDERS.
10. APPLY WHITE PEARL GRANDE NON-PAREILS TO ICING DOTS AS SHOWN.
11. USE A SMALL AMOUNT OF ICING TO SECURE SMALL WHITE GUM PASTE FLOWERS AND WHITE PEARL GRANDE NON-PAREILS TO GUM PASTE PLAQUE AS SHOWN.
12. USING TIP #3, ADHERE SMALL WHITE GUM PASTE FLOWERS AND WHITE PEARL NON-PAREILS AS SHOWN, THEN PIPE MONOGRAM PER CUSTOMER'S REQUEST.
13. PLACE GUM PASTE PLAQUE AND EASEL ON TOP OF CAKE.

BODAS DISNEY  
*Blanca Nieves*

COMO SE MUESTRA  
135 (12"x10"x8"x6")  
53 (10"x6")

KIRSTIE KELLY TOR  
*Disney's Fairy Tale Weddings*



CAPAS:

CAPA DE 12" — 2  
CAPA DE 10" — 2  
CAPA DE 8" — 2  
CAPA DE 6" — 2

PUNTAS PARA DECORAR/HERRAMIENTAS:

ARTÍCULO #11022 — PUNTA #3  
ARTÍCULO #11026 — PUNTA #4  
ARTÍCULO #7390 — CORTADOR DE LISTONES

COMPONENTES DEL PASTEL DE BODAS:

BODAS DISNEY — BLANCANIEVES — ARTÍCULO #12962

EL COMPONENTE DEL PASTEL DE BODAS INCLUYE:

PLACA DE AZÚCAR, SOPORTE DE LA PLACA, Y FLORES  
CINTA DE SATÍN BLANCO —  $\frac{7}{8}$ " X 1.5 YDS  
CINTA BLANCA CON ENCAJE PEQUEÑO —  $\frac{3}{16}$ " X 1.5 YDS  
PERLAS BLANCAS GRANDES — 1.5 OZ  
COLUMNAS INTERNAS DE PLÁSTICO  
CARTONES - 6", 8", 10", 12"  
CARTÓN FORRADO CON ALUMINIO BLANCO — 16"

CAJAS:

ARTÍCULO #7303 — NECESITA 1

INSTRUCCIONES: CREMA PASTELERA USADA: CREMA DE MANTECA BLANCA

1. COLOQUE EL PASTEL DE 12" ENCIMA DEL CARTÓN FORRADO CON ALUMINIO BLANCO. COLOQUE EL RESTO DE LOS PASTELES ENCIMA DE SUS RESPECTIVOS CARTONES REDONDOS. ESPARZA LA CREMA BLANCA ENCIMA DE LOS PASTELES.
2. CORTE Y COLOQUE 5 COLUMNAS INTERNAS DE PLÁSTICO DENTRO DEL PASTEL DE 12"; COLOQUE EL PASTEL DE 10" ENCIMA DEL PASTEL DE 12". COLOQUE 4 COLUMNAS INTERNAS DE PLÁSTICO DENTRO DEL PASTEL DE 10"; COLOQUE EL PASTEL DE 8" ENCIMA DEL PASTEL DE 10". COLOQUE 3 COLUMNAS INTERNAS DE PLÁSTICO DENTRO DEL PASTEL DE 8"; COLOQUE EL PASTEL DE 6" ENCIMA DEL PASTEL DE 8".
3. PARA DECORAR LOS BORDES, EXTIENDA UNA PORCIÓN PEQUEÑA DE PASTILLAJE (FONDANT) EN TIRAS LARGAS Y CÓRTELAS EN CINTAS DE  $\frac{3}{8}$ " A  $\frac{1}{2}$ " DE ANCHO. COLOQUELAS EN LAS BASES DE LOS PASTELES DE 12", 8", Y 6".
4. COLOQUE LA CINTA DE SATÍN BLANCO EN LA BASE DEL PASTEL DE 10". COLOQUE LA CINTA BLANCA CON ENCAJE PEQUEÑO ENCIMA DE LA CINTA DE SATÍN BLANCO. ASEGURE LAS CINTAS CON CINTA AUTOADHESIVA O CON CREMA PASTELERA, SI ES NECESARIO.
5. COLOREE LAS FLORES DE AZÚCAR CON EL AERÓGRAFO VARIANDO LAS SOMBRAS DE LOS COLORES USANDO ROSADO #5910, ROSADO PRINCESA #11807 Y VERDE OLIVA #5902 SI ES DESEADO.
6. USE LA PUNTA (DULLA) #4 CON LOS COLORES ROSADO #9141, ROSADO PRINCESA #11808 Y VERDE OLIVA #5837 PARA DECORAR EL CENTRO DE LAS FLORES DE AZÚCAR.
7. COLOQUE LAS FLORES DE AZÚCAR SOBRE EL PASTEL ASÍ COMO SE MUESTRA.
8. USE LA PUNTA (DULLA) #3 CON EL COLOR BLANCO PARA HACER LOS DETALLES EN EL PASTEL ASÍ COMO SE MUESTRA.
9. USE LA PUNTA (DULLA) #3 CON EL COLOR BLANCO PARA HACER LOS PUNTOS BLANCOS ENTRE LAS FLORES PEQUEÑAS BLANCAS DE AZÚCAR A LO LARGO DE LOS BORDES DE PASTILLAJE (FONDANT).
10. COLOQUE LAS PERLAS BLANCAS GRANDE ENCIMA DE LOS PUNTOS DE CREMA BLANCA ASÍ COMO SE MUESTRA.
11. USE UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE CREMA PARA ASEGURAR LAS FLORES DE AZÚCAR BLANCA Y LAS PERLAS BLANCAS GRANDE ENCIMA DE LA PLACA ASÍ COMO SE MUESTRA.
12. USE LA PUNTA (DULLA) #3 PARA AGREGAR LAS FLORES DE AZÚCAR BLANCAS Y LAS PERLAS BLANCAS ASÍ COMO SE MUESTRA, LUEGO SI EL CLIENTE DESEA HAGA EL MONOGRAMA.
13. COLOQUE LA PLACA DE AZÚCAR Y EL SOPORTE DE LA PLACA EN LA PARTE SUPERIOR DEL PASTEL.



#12967 ©2009 DecoPac