



Race Car Voiture de Course



Her Birthday Whirl
Ette jours d'anniversaire



The Champ
Le Champion

Pan takes one 2-layer cake mix. Suggested tips, colors and instructions included.
Le moule peut contenir un mélange de gâteau à 2 étages. Les instructions ainsi que les douilles et les couleurs suggérées sont incluses.





Race Car

This sleek race car will rev up any party! You can tune this car up for kids or adults, males or females. Ideal for childrens' birthdays or race day parties!

Decorating is easy and fun with Wilton! Choose from our large assortment of decorating tips, bags, icing colors, ready-to-use decorator icing and other cake decorating accessories. For more decorating ideas and quality products, see the current Wilton Yearbook of Cake Decorating.

Voiture de Course

Ce voiture de course emballerez tout fete! Mettre au point pour enfants ou adultes, hommes ou femmes. Ideal pour fetes d'anniversaire des enfants ou les fetes

Avec Wilton, c'est facile et agreable de decorer! Faites votre choix de notre vaste gamme de douilles pour la decoration, sacs colorants a glaçage, glaçages prêts-à-utiliser et autres accessoires de decoration. Pour plus de produits, consultez le livre de l'annee Wilton sur la decoration des gateaux pour plus de produit

Wilton Method Cake Decorating Classes!
Call: 1-800-942-8881



Race Car (Feature)
Use tips 3, 16, 21 and Wilton Icing Colors in Blue, Christmas Red and Black.
Voiture de course (la vedette)
Utilisez les douilles 3, 16, 21 et les colorants à glaçage de Wilton, bleu citron, bleu royal, rouge de Noël et noir.



The Champ
Use tips 3, 4, 8, 16 and Wilton Icing Colors in Christmas Red, Violet, Royal Blue and Black.
Le Champion
Utilisez les douilles 3, 4, 8, 16 et les colorants à glaçage de Wilton, en jaune citron, rouge de Noël, violette, bleu royal et noir.



Her Birthday Whirl
Use tips 3, 5, 7, 16, 21, 129, 349 and Wilton Icing Colors in Rose, Violet, Teal and Black.
Elle tour d'anniversaire
Utilisez les douilles 3, 5, 7, 16, 21, 129, 349 et les colorants à glaçage de Wilton en rose, violette, saucelle et noir.

Stock No. 2105-1350
Made in China
Fabriqué en Chine
©1998 Wilton Industries, Inc.
Woodridge, IL 60517
www.wilton.com

To Decorate Race Car

You will need Wilton Icing colors in Lemon Yellow, Royal Blue, Christmas Red and Black; tips 3, 16, 21. We suggest that you tint all icings at one time while cake cools. Refrigerate tinted icings in covered containers until ready to use.

Make 5 cups buttercream icing:

- Tint 3/4 cup Lemon Yellow
- Tint 1 cup Royal Blue
- Tint 1/4 cup Christmas Red
- Tint 1/2 cup Black
- Tint 1/4 cup Grey
- Reserve 2 1/4 cups white (thin 1 cup with 2 teaspoons light corn syrup).

WITH THINNED WHITE ICING

- Use spatula to ice sides smooth.

WITH BLACK ICING

- Use spatula to ice windows and inside wheels grey.
- Use tip 3 and "To Outline" directions to outline car, wheels, flags and pipe lines on car windows.
- Use tip 16 and "To Make Stars" directions to cover black area of flags.

WITH RED ICING

- Use tip 3 and "To Outline" directions to outline numbers and bottom trim of car.
- Use tip 16 and "To Make Stars" directions to cover stripe on front hood of car.

WITH BLUE ICING

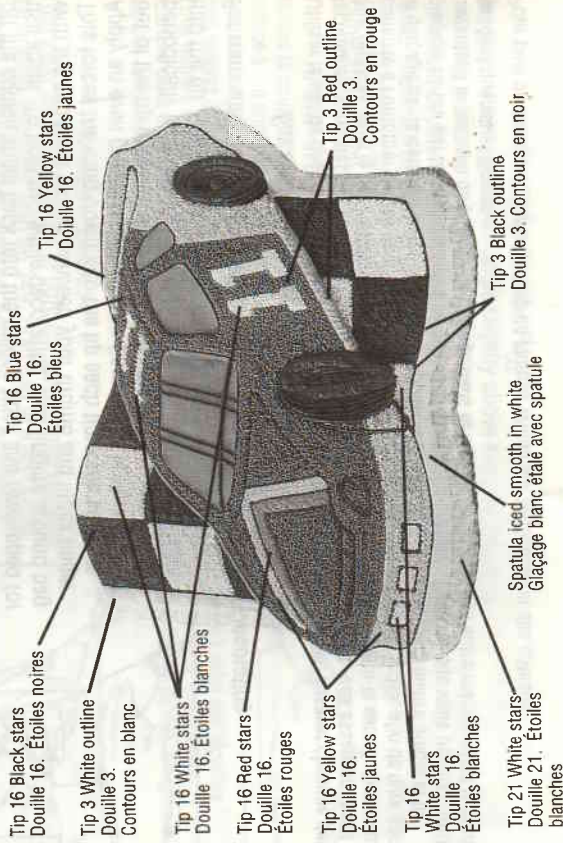
- Use tip 16 and "To Make Stars" directions to cover top area of car.

WITH YELLOW ICING

- Use tip 16 and "To Make Stars" directions to cover bottom area of car and stripe on hood.

WITH WHITE ICING

- Use tip 16 and "To Make Stars" directions to cover white area of flags, numbers and grill.
- Use tip 21 and "To Make Stars" directions to pipe bottom border.
- Use tip 3 and "To Outline" directions to outline flag border.



Instructions for
Baking & Decorating

Instructions pour la cuisson
et la décoration des

Race Car Cakes Gâteaux Voiture de Course

PLEASE READ THROUGH INSTRUCTIONS BEFORE YOU BEGIN.
IN ADDITION, to decorate cakes you will need:

- Wilton Decorating Bags and Coupler or parchment paper triangles.
- Tips 3, 16, 21 (alternate designs use tips 2, 4, 5, 7, 8, 129 and 349).
- Wilton Icing Colors in Lemon Yellow, Royal Blue, Christmas Red, Black (alternate designs also use Teal, Rose, No-Taste Red and Violet).
- Cake Board, Fanci-Foil Wrap or serving tray.
- One 2-layer cake mix or ingredients to make favorite layer cake recipe.
- Buttercream icing (recipe inside).

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER.
POUR DÉCORER LES GÂTEAUX, vous aurez besoin de:

- Sacs à décoration et manchon Wilton ou triangles de papier parchemin.
- Douilles 3, 16, 21 (motifs différents utilisent les douilles 2, 4, 5, 7, 8, 129 et 349).
- Colorants à glaçage Wilton en Jaune Citron, Bleu Royal, Rouge de Noël, Noir (motifs différents utilisent Bleu Sarcelle, Rose, Rouge sans saveur, et Violet).
- Planche à gâteau, papier d'aluminium ou plateau pour service.
- Un mélange à gâteau à 2 étages ou les ingrédients nécessaires pour votre recette favorite de gâteau étagé.
- Glaçage crémeux au beurre (recette ci-incluse).



To Decorate The Champ

You will need Wilton Icing Colors in Lemon Yellow, Christmas Red, Violet, Royal Blue, Black, tips 3, 4, 8, 16.

Make 5 cups buttercream icing:

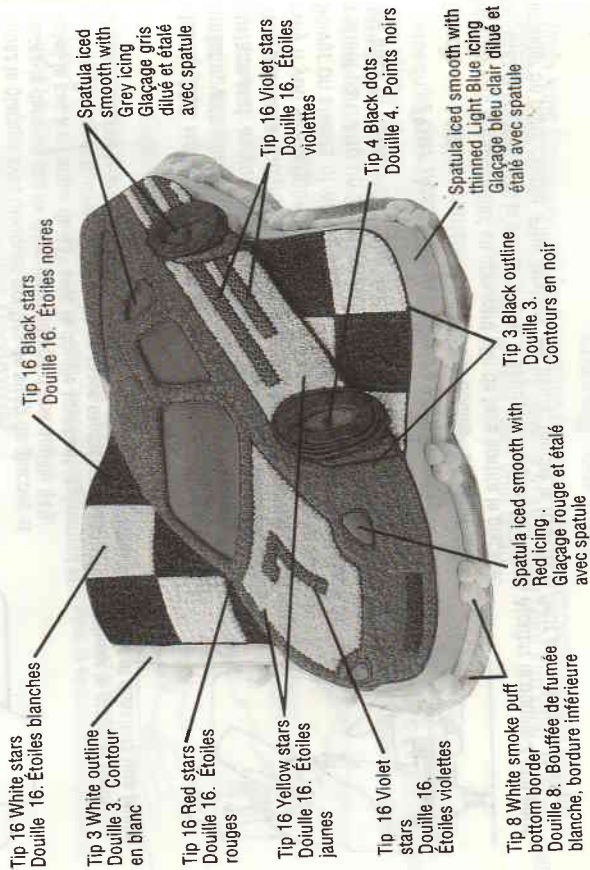
- Tint 1 cup Light Blue (thin with 2 teaspoons light corn syrup).
- Tint 1/4 cup Violet
- Tint 1/2 cup Lemon Yellow.
- Tint 1 cup No-Taste Red.
- Tint 1/4 cup Grey (using a small amount of black).
- Tint 1/2 cup Black.
- Reserve 1 1/2 cups White

Pour Décorer le Champion

Vous aurez besoin des couleurs de glaçage Wilton suivantes: Jaune citron, Rouge de Noël, Violet, Bleu royal, Noir et des douilles 3, 4, 8, 16.

Préparez 5 tasses de glaçage à la crème de beurre:

- Colorez 1 tasse en bleu clair (diluez avec 2 de cuillères à café de sirop de glucose allégé)
- Colorez 1/4 tasse en violette
- Colorez 1/2 tasse en jaune citron
- Colorez 1 tasse en rouge sans saveur
- Colorez 1/4 tasse en gris (avec une petite quantité de noir)
- Colorez 1/2 tasse en noir
- Conservez 1 1/2 tasses en blanc



Tip 16 White stars
Douille 16. Étoiles blanches

Tip 3 White outline
Douille 3. Contour en blanc

Tip 16 Red stars
Douille 16. Étoiles rouges

Tip 16 Yellow stars
Douille 16. Étoiles jaunes

Tip 16 Violet stars
Douille 16. Étoiles violettes

Tip 8 White smoke puff
bottom border
Douille 8. Bouffée de fumée blanche, bordure inférieure

Tip 16 Black stars
Douille 16. Étoiles noires

Spatula iced smooth with Grey icing
Glaçage gris dilué et étalé avec spatule

Tip 16 Violet stars
Douille 16. Étoiles violettes

Tip 4 Black dots -
Douille 4. Points noirs

Spatula iced smooth with thinned Light Blue icing
Glaçage bleu clair dilué et étalé avec spatule

Spatula iced smooth with Red icing
Glaçage rouge et étalé avec spatule

Tip 3 Black outline
Douille 3. Contours en noir

To Decorate Her Birthday Whirl

You will need Wilton Icing Colors in Rose, Violet, Teal and Black; tips 2, 3, 5, 7, 16, 21, 129, 349.

Make 5 cups buttercream icing:

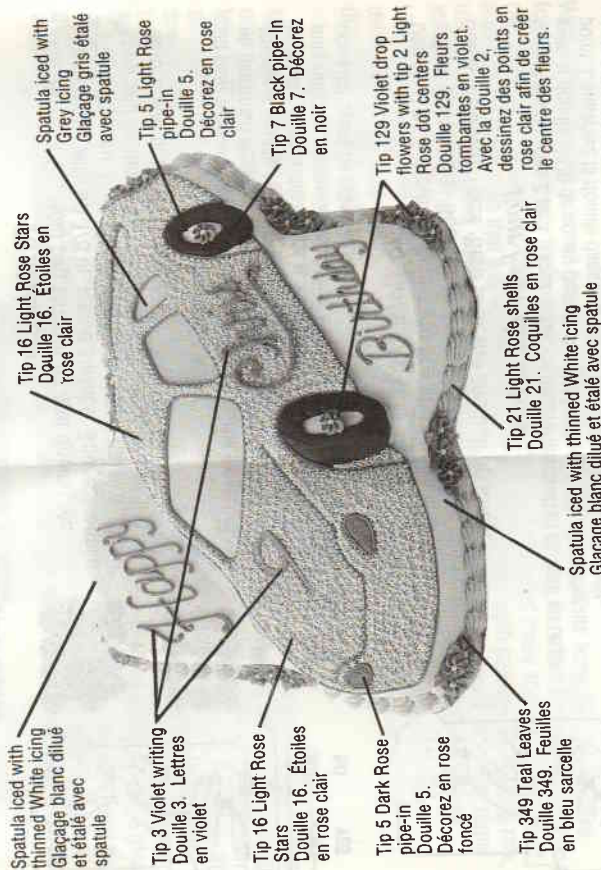
- Tint 1/4 cup Teal
- Tint 2 1/4 cups Light Rose
- Tint 1/4 cup Dark Rose
- Tint 1/2 cup Violet
- Tint 1/4 cup Black
- Tint 1/4 cup Grey
- Reserve 1 1/4 cups White (thin with 2 teaspoons light corn syrup).

Pour Décorer le Motif Tourbillonnant Créé pour son Anniversaire

Vous aurez besoin des couleurs de glaçage Wilton suivantes: Rose, Violet, Bleu Sarcelle et Noir et des douilles 2, 3, 5, 7, 16, 21, 129, 349.

Préparez 5 tasses de glaçage à la crème de beurre:

- Colorez 1/4 tasse en bleu sarcelle
- Colorez 2 1/4 tasses en rose clair
- Colorez 1/4 tasse en rose foncé
- Colorez 1/2 tasse en violet
- Colorez 1/4 tasse en noir
- Colorez 1/4 tasse en gris
- Conservez 1 1/4 tasses de blanc (diluez avec 2 cuillères à café de sirop de glucose allégé).



Spatula iced with thinned White icing
Glaçage blanc dilué et étalé avec spatule

Tip 3 Violet writing
Douille 3. Lettres en violet

Tip 16 Light Rose Stars
Douille 16. Étoiles en rose clair

Tip 5 Dark Rose pipe-in
Douille 5. Décorez en rose foncé

Tip 349 Teal Leaves
Douille 349. Feuilles en bleu sarcelle

Spatula iced with Grey icing
Glaçage gris étalé avec spatule

Tip 5 Light Rose pipe-in
Douille 5. Décorez en rose clair

Tip 7 Black pipe-in
Douille 7. Décorez en noir

Tip 129 Violet drop flowers with tip 2 Light Rose dot centers
Douille 129. Fleurs tombantes en violet. Avec la douille 2, dessinez des points en rose clair afin de créer le centre des fleurs.

Tip 21 Light Rose shells
Douille 21. Coquilles en rose clair

Spatula iced with thinned White icing
Glaçage blanc dilué et étalé avec spatule