



## 2000 Pam

Pam takes only 2-layer cake mix. Suggested tips,  
colors and instructions on back.  
Millennium Milestone  
Birth Of The Century



Événement du millénaire

## Moule An 2000

Le moule peut contenir un mélange à gâteau à deux étages.  
Instructions, données et couleurs suggérées au verso.

## 2000 Pan

Be ready for a banner year of great parties with this versatile pan. Mark millennium birthdays, anniversaries, wedding and baby showers, graduations and more—including your biggest New Year's Eve bash ever!

Decorating is easy and fun with Wilton! Choose from our large assortment of decorating tips, bags, colors, tings and other cake decorating accessories. For more great decorating ideas and quality products, see your Wilton dealer or the current Wilton Yearbook of Cake Decorating.



**2000**

Use tips 3, 16, 21 and Wilton Icing Colors in Lemon Yellow, Violet, Teal, Rose.

**2000**

Utiliser les douilles 3, 16 et 21 et les colorants à glaçage Wilton jaune citron, violet, sarcelle et rose.



## Moule An 2000

Prepares-vous à une foule de parties fantastiques avec ce moule polyvalent. En l'an 2000, naissances, anniversaires, mariages, réceptions-cadeaux pour bébé, remises des diplômes — sans oublier votre réception du Jour de l'An la mémorable qui soit — seront autant de prétextes à des fêtes délicieuses!

Decorer est facile et amusant avec Wilton! Choisissez parmi notre superbe sélection de douilles à décorer, de sacs à pâtisserie, de colorants à glaçage, de glaçages prêts à l'emploi et d'autres accessoires pour la décoration des gâteaux. Pour d'autres excellents produits et suggestions de décoration, voyez votre marchand Wilton ou le catalogue courant Wilton Yearbook of Cake Decorating.

**Millennium Milestone**  
Use tips 3, 5, 10, 18, 21; Wilton Icing Colors in Royal Blue, Golden Yellow; Glowing Graduate Topper (or use Successful Graduate Topper for male).

**Événement du millénaire**  
Utiliser les douilles 3, 5, 10, 18 et 21, les colorants à glaçage Wilton bleu royal et jaune or, et la figurine de diplômé (Glowing Grad pour une femme ou Successful Grad pour un homme)



**Birth of the Century**

Use tips 1, 3, 10, 16, 18; Wilton Icing Colors in Kelly Green, Rose, Lemon Yellow, Royal Blue, Copper (Lt. Skintone), Brown Tube Decorating Icing; Wilton Coupler Ring Set.

**Naissance du siècle**

Utiliser les douilles 1, 3, 10, 16 et 18, les colorants à glaçage Wilton vert irlandais, rose, jaune citron, bleu royal et cuivre (ton de char pâle), le glaçage décoratif en tube brun, ainsi que l'ensemble d'adaptateurs pour sac à pâtisserie Wilton.



## To Decorate 2000 Cake

You will need Wilton Icing Colors in Lemon, Yellow, Violet, Icing and Rose. Tips 3, 16, 21. We suggest that you tint all icing at one time while cake cools. Refrigerate tinted icings in covered containers until ready to use.

Make 5 1/2 cups buttercream icing.

- Tint 3/4 cup yellow
- Tint 3/4 cup violet
- Tint 3/4 cup teal

### WITH THINNED WHITE ICING:

Ice sides and background areas smooth with spatula.

### WITH VIOLET ICING:

- Use tip 3 and "To Outline" directions to outline the number "2000".
- Use tip 16 and "To Make Stars" directions to fill in number.
- Use tip 3 and "To Make Dots" and "To Outline" directions to pipe confetti and streamers on cake top and sides.
- Use tip 3 and "To Make Dots" and "To Outline" directions to pipe confetti and streamers on cake top and sides.
- Use tip 16 and "To Make Stars" directions to cover balloon.

### WITH YELLOW ICING:

- Use tip 3 and "To Make Dots" and "To Outline" directions to pipe confetti and streamers on cake top and sides.
- Use tip 16 and "To Make Stars" directions to cover balloon.

## Pour décorer le gâteau An 2000

Vous aurez besoin des douilles 3, 16 et 21; pas colorants à glaçage Wilton, jaune citron, violet, safran et rose. Nous vous conseillons de colorer tout le glaçage pendant que le gâteau refroidit, puis de le réfrigérer dans des contenants hermétiques jusqu'au moment de l'utiliser.

Préparer 5 1/2 tasses de glaçage crémeux au beurre :

- Colorer 3/4 l. jaune
- Colorer 3/4 l. violet
- Colorer 3/4 l. safran
- Colorer 3/4 l. rose

### GLAÇAGE BLANC ÉCLAIRCI

- Lisser sur les côtés et le dessus du gâteau, avec une spatule.

### GLAÇAGE VIOLET

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les contours, et tracer le contour du nombre "2000".
- Utiliser la douille 16 et les instructions

pour les étoiles, et remplir le nombre.

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les points et pour les contours, et faire des confettis et des serpents sur le dessus et les côtés du gâteau.

### GLAÇAGE JAUNE

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les points et pour les contours, et

faire des confettis et des serpents sur le dessus et les côtés du gâteau.

- Utiliser la douille 16 et les instructions pour les étoiles, et remplir le ballon.

### GLAÇAGE ROSE

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les points et pour les contours, et faire des confettis et des serpents sur le dessus et les côtés du gâteau.
- Utiliser la douille 16 et les instructions pour les étoiles, et remplir le ballon.

### GLAÇAGE SARCCELLE

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les points et pour les contours, et faire des confettis et des serpents sur le dessus et les côtés du gâteau.
- Utiliser la douille 16 et les instructions pour les étoiles, et remplir le ballon.

### GLAÇAGE BLANC

- Utiliser la douille 21 et les instructions pour les rosettes, et faire une bordure inférieure de rosettes.

Tip 16 yellow/rose/teal stars  
Douille 16 - jaune, rose et safran

Tip 21 white rosettes  
Douille 21 - blanc, rosettes

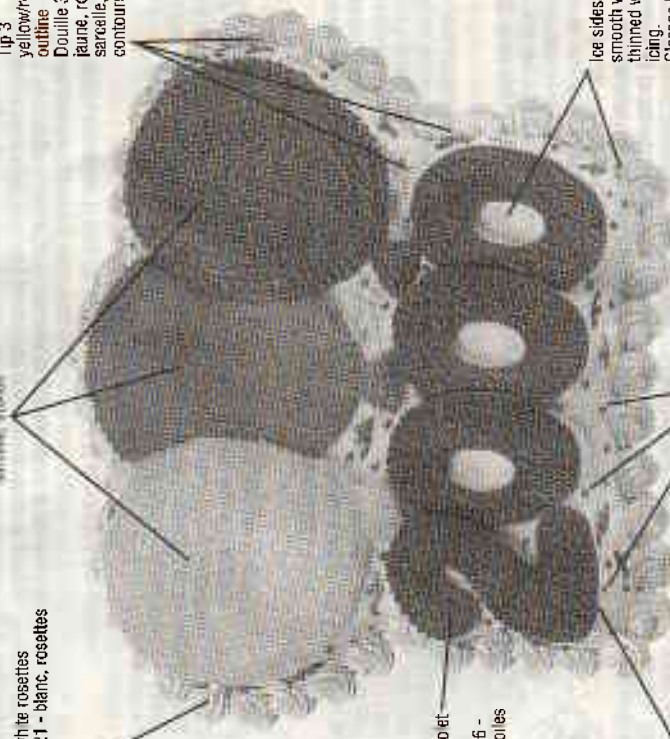
Tip 3 yellow/rose/teal outline  
Douille 3 - jaune, rose et safran, contours

Tip 16 violet stars  
Douille 16 - violet, étoiles

Tip 3 violet outline  
Douille 3 - violet, contours

Tip 3 yellow/rose/teal stars  
Douille 3 - jaune, rose et safran, points

Ice sides and top smooth with thinned white icing.  
Glaçage blanc éclairci lisse



## To Decorate Birth of the Century

You will need Wilton icing Colors in Kelly Green, Rose, Lemon Yellow, Royal Blue, Copper (Lt. Skintone); tips 1, 3, 10, 16, 18; Brown Tube Decorating Icing; Wilton Coupler Ring Set.

Make 4 3/4 cups buttercream icing:

- Tint 1 1/4 cups blue (thin with 1 tablespoon and 3/4 teaspoon light corn syrup)
- Tint 3/4 cup green
- Tint 1/2 cup yellow
- Tint 1/2 cup rose
- Tint 1/4 cup copper
- Reserve 1 1/2 cups white

## Pour décorer le gâteau Naissance du siècle

Vous aurez besoin des douilles 1, 3, 10, 16 et 18; des colorants à glaçage Wilton vert irlandais, rose, jaune citron, bleu royal et cuivre (ton de chair pâle); de glaçage décoratif en tube brun; et de l'ensemble d'adaptateurs pour sac à pâtisserie Wilton.

Préparer 4 3/4 tasses de glaçage crémeux au beurre :

- Colorer 1 1/4 t. bleu (éclaircir avec 1 c. à soupe et 3/4 c. à thé (16 ml) de sirop de maïs léger)
- Colorer 3/4 t. vert
- Colorer 1/2 t. jaune
- Colorer 1/2 t. rose
- Colorer 1/4 t. cuivre
- Réserver 1 1/2 t. blanc

