

## Della Robbia

Beautifully sculpted fruit design pan gathers its inspiration from the works of the Robbia family of Italian Renaissance artists. You'll use the Della Robbia cake pan time and time again to create your own masterpieces for birthdays, holidays and milestone celebrations.

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



### Della Robbia

Use tips 3, 16, 21, 67 and Wilton Icing Colors in Golden Yellow, Violet, Christmas Red, Red-Red, Kelly Green, Leaf Green, Orange, Burgundy, Brown.

### Gâteau Della Robbia

Demande les douilles 3, 16, 21 et 67, ainsi que les colorants à glaçage Wilton jaune or, violet, rouge Noël, rouge-rouge, vert irlandais, vert feuille, orange, bourgogne et brun.



## Moule à gâteau Della Robbia

Ce magnifique moule au motif de fruits sculptés s'inspire de pièces des Della Robbia, une famille d'artistes de la renaissance italienne. Vous utiliserez ce moule encore et encore pour confectonner vos propres chefs-d'œuvre à l'occasion des fêtes, des anniversaires et d'autres grands événements.

Decorer est amusant et facile avec Wilton! Choisissez parmi notre vaste sélection de sacs à pâtisserie, de douilles, de colorants à glaçage, de glacages décoratifs prêts à l'emploi et d'autres accessoires pour la décoration des gâteaux. Pour d'autres idées et produits supérieurs de décoration, consultez le catalogue courant Wilton Yearbook of Cake Decorating.



### Della Robbia

Pan takes only 2-layer cake mix. Suggested tips, colors and instructions on back. Moule à gâteau Della Robbia. Le moule peut contenir un mélange à gâteau à deux étages. Instructions, douilles et couleurs suggérées au verso.

### Gelatin Wreath

Uses frozen whipped topping, thawed, 2 large boxes (6 oz. each) lime gelatin mix and your favorite layered gelatin recipe.



### Couronne en gelée

Demande garniture fouettée surgelée, dégelée, deux boîtes de 6 oz (170 g) de poudre pour gelée à la lime et votre recette préférée.

### Arrangement de Noël

Demande la douille 67, deux boîtes de préparation à glaçage fouettée à la vanille Wilton, les brillants à gâteau Cake Sparkles™ rouges et verts, des cerises au marasquin rouges et vertes, des feuilles de menthe fraîches et un nœud en plastique ruban rouge.

### Christmas Arrangement

Uses tip 67, 2 boxes Wilton Vanilla Whipped Icing Mix, Wilton Red and Green Cake Sparkles™, green and red maraschino cherries, fresh mint leaves, red plastic ribbon bow.



### To Decorate Christmas Arrangement

You will need Tip 67: 2 boxes Wilton Vanilla Whipped Icing Mix; Wilton Red and Green Cake Sparkles™, green and red maraschino cherries, fresh mint leaves, red plastic ribbon bow.

- Prepare whipped icing mix

### Pour décorer l'arrangement de Noël

Vous aurez besoin de la douille 67, de deux boîtes de préparation à glaçage fouetté à la vanille Wilton, de brillants à gâteau Cake Sparkles™ rouges et verts, de cerises au marasquin rouges et verts, de feuilles de menthe fraîches et d'un nœud en plastique fouetté à la vanille.

- Préparation pour glaçage fouetté à la vanille

Red plastic ribbon bow  
Nœud en plastique ruban rouge

Green maraschino cherries, rolled in Green Cake Sparkles™  
Cerises au marasquin vertes, roulées dans des brillants à gâteau Cake Sparkles™ verts



Iced smooth in white  
Glaçage éclairci blanc lisse

Fresh mint leaves  
Feuilles de menthe fraîches

Red maraschino cherries, rolled in Red Cake Sparkles™  
Cerises au marasquin rouges, roulées dans des brillants à gâteau Cake Sparkles™ rouges

Tip 67 white pull-out leaves  
Douille 67 - blanc, feuilles à crête

### To Decorate Gelatin Wreath

You will need 2 large boxes (6 oz. each) lime gelatin mix frozen whipped topping, thawed and your favorite layered gelatin recipe.

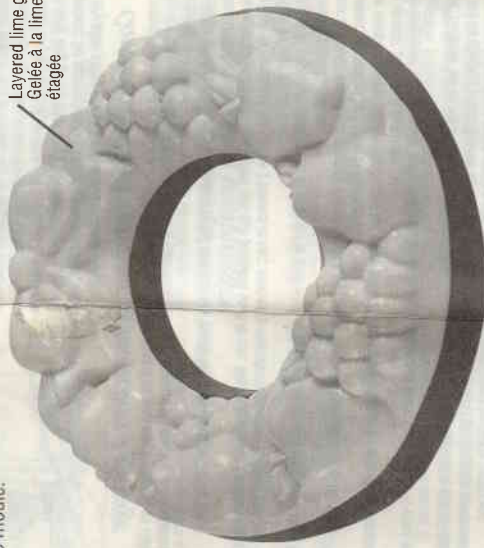
- Lightly oil pan
- Prepare layered gelatin following recipe directions
- Set until firm. To unmold, dip pan in warm water to rim for about 10 seconds. Place serving plate or pan, invert pan and plate and shake gently to loosen, remove pan.

### Pour décorer la couronne en gelée

Vous aurez besoin de deux boîtes de 6 oz (170 g) de poudre pour gelée à la lime, garniture fouettée surgelée, dégelée et de votre recette favorite de gelée étagée.

- Huiler légèrement le moule
- Préparer la gelée selon la recette
- Laisser prendre. Pour démouler, mettre le moule dans de l'eau chaude jusqu'à ras bord, pendant environ 10 seconds. Recouvrir d'un plat de service, inverser le tout et secouer légèrement pour démouler. Retirer le moule.

Layered lime gelatin  
Gelée à la lime étagée



## Instructions for Baking & Decorating Della Robbia Cakes

### Instructions de cuisson et de décoration Gâteaux Della Robbia

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

- Wilton Decorating Bags and Couplers or parchment paper triangles
- Tips 3, 16, 21 and 67
- Wilton Icing Colors in Golden Yellow, Violet, Christmas Red, Red-Red, Kelly Green, Leaf Green, Orange, Burgundy, Brown
- One 2-layer cake mix or make favorite layer cake recipe
- Buttercream Icing (recipe included)
- Cake Board, Fanci-Foil Wrap or serving tray
- Gelatin Wreath design uses frozen whipped topping, thawed and 2 boxes (6 oz. each) lime gelatin mix to make your favorite layered gelatin recipe
- Christmas Arrangement design uses 2 boxes Wilton Vanilla Whipped Icing Mix, Red and Green Cake Sparkles™, red and green maraschino cherries, fresh mint leaves, red plastic ribbon bow

VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT DE COMMENCER. DE PLUS, pour décorer les gâteaux, vous aurez besoin:

- de sacs à pâtisserie Wilton avec adaptateur, ou de cornets de papier sulfurisé
- des douilles 3, 16, 21 et 67
- des colorants à glaçage Wilton jaune or, violet, rouge Noël, rouge-rouge, vert irlandais, vert feuille, orange, burgogne et brun
- d'un mélange pour gâteau à deux étages ou des ingrédients pour votre recette favorite de gâteau étagé
- de glaçage crèmeux au beurre (recette incluse)
- d'une planche à gâteau recouverte de papier d'aluminium Fanci-Foil, ou d'un plateau de service
- pour le modèle Couronne en gelée, garniture fouettée surgelée, dégelée et de deux boîtes de 6 oz (170 g) de poudre pour gelée à la lime pour votre recette préférée de gelée étagée

pour le modèle Arrangement de Noël, de deux boîtes de préparation pour glaçage fouetté à la vanille Wilton, de brillants à gâteau Cake Sparkles™ rouges et verts, de cerises au marasquin rouges et vertes, de feuilles de menthe fraîches et d'un nœud en plastique ruban rouge.



© 1999 Wilton Industries, Inc.  
Woodridge, IL 60517  
www.wilton.com

Stock No. 2105-2018