



Motorcycle

Pan takes any 2-layer cake mix. Suggested tips, colors and instructions on back.

Her Ride



Dame au volant

Moule à gâteau Motocycllette

Motorcade



Kicking Up Dirt

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





Motorcycle

Rev up your parties with a sensational cake that will set your pulse racing! Ideal for customizing with names, numbers and bike logos, this pan will thrill all kinds of riders, from the coming-of-age teen to the mid-life daredevil.

Decorating is easy and fun with Wilton! Choose from our large assortment of decorating tips, bags, colors, icings 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.

Moule à gâteau Motocyclette

Faites tourner la fête à plein régime avec ce gâteau sensationnel qui lui fera perdre les pédales! Personnalisé avec un nom, un numéro et un logo de moto, il est sûr d'exciter tous les motocyclistes — de l'amateur dans la fleur de l'âge au casse-cou dans la quarantaine! Décorer 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.



Motorcycle
Use tips 3, 12, 16, 21 and Wilton Icing Colors in Red-Red, Black, Royal Blue.

Motocyclette
Utiliser les douilles 3, 12, 16 et 21, ainsi que les colorants à glaçage Wilton rouge-rouge, noir et bleu royal.



Her Ride
Use tips 3, 5, 7, 12 and Wilton Icing Colors in Black, Teal, Violet, Lemon Yellow.

Dame au volant
Utiliser les douilles 3, 5, 7 et 12, ainsi que les colorants à glaçage Wilton noir, sarcelle, violet et jaune citron.



Kicking Up D
Use tips 3, 5, 7, 12 and Wilton Icing Colors in Green, Black, Royal Blue, Yellow.

Motorcade
Utiliser les douilles 3, 5, 7 et 12, ainsi que les colorants à glaçage Wilton noir, sarcelle, violet et jaune citron.



*Instructions for
Baking & Decorating
Motorcycle Cakes
Instructions de cuisson et de décoration
Gâteaux Motocyclette*

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

- Wilton Decorating Bag and Coupler or parchment triangles
- Tips 3, 12, 16, 21 (alternate designs use tips 5, 7)
- Wilton/Icing Colors in Red-Red, Black, Royal Blue (alternata designs use Teal, Violet, Lemon Yellow, Leaf Green and Sky Blue)
- One 2-layer cake mix or ingredients to make favorite layer cake recipe
- Foil-covered cake board or serving plate

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 les cornets de papier parchemin
- des douilles 3, 12, 16 et 21 (les variantes demandent aussi les douilles 5 et 7)
- des colorants à glaçage Wilton rouge-rouge, noir et bleu royal (les variantes demandent aussi les colorants sarcelle, violet, jaune citron, vert feuille et bleu ciel)
- d'un mélange pour gâteau à deux étages ou des ingrédients pour votre recette favorite de gâteau étage
- d'une planche à gâteau recouverte d'aluminium ou d'un plateau de service



To Decorate Her Ride

You will need Wilton Icing Colors in Black, Teal, Violet, Lemon Yellow; tips 3, 5, 7, 12. Make 5 cups buttercream icing:

- Tint 1 1/4 cups teal (thin with 1 tablespoon and 3/4 teaspoon light corn syrup)
- Tint 3/4 cup violet
- Tint 3/4 cup light grey
- Tint 1/4 cup dark grey
- Tint 3/4 cup black
- Tint 1/4 cup yellow
- Reserve 1 1/4 cups white

Pour décorer le gâteau Dame au volant

Vous aurez besoin des douilles 3, 5, 7 et 12, ainsi que des colorants à glaçage Wilton noir, sarcelle, violet et jaune citron.

Préparer 5 tasses de glaçage crémeux au beurre :

- Colorer 1 1/4 t. sarcelle (éclaircir avec 1 c. à soupe et 3/4 c. à thé (19 ml) de sirop de maïs léger)
- Colorer 3/4 t. violet
- Colorer 3/4 t. gris pâle
- Colorer 1/4 t. gris foncé
- Colorer 3/4 t. noir
- Colorer 1/4 t. jaune
- Réserver 1 1/4 t. blanc

Use silver and gold sprinkles; arrow-shaped with thin line (tip 10); Glacé de biscuits décorés (voir les conseils et le matériel)

Tip 3 violet print
Douille 3 - violet
écriture

Tip 5 black print-in
Douille 5 - noir,
remplissage

Tip 12 light grey
pipe-in
Douille 12 - gris
pâle, remplissage

Tip 7 black pipe-in
Douille 7 - noir,
remplissage

Tip 5 light grey pipe-in
Douille 5 - gris pâle,
remplissage

Tip 3 yellow pipe-in
Douille 3 - jaune, remplissage

Tip 12 violet pipe-in
Douille 12 - violet,
remplissage

Tip 5 light grey
pipe-in
Douille 5 - gris
pâle, remplissage

Tip 3 light
grey outline
Douille 3
gris pâle,
contours

Tip 12 dark grey
pipe-in
Douille 12 - gris
foncé,
remplissage

Tip 12 black pipe-in
Douille 12 - noir,
remplissage

Tip 12 yellow square print coupler
Douille 12 - jaune, broche de
matériel de réglage

Tip 5 black pipe-in
Douille 5 - noir, remplissage

Tip 3 light grey pipe-in
Douille 3 - gris pâle,
remplissage