



Takes the 2-layer cake mix. Suggested fill and colors on back.
Directions for 3 designs included.
Prepare for shipment!

Sand Castle



Plus Fantôme Chateau

Château enchanté

Chateau de sable



Le moule peut contenir un mélange pour gâteau à deux couches. Suggestion de remplissage et de couleurs sur le verso. Instructions pour une livraison sécurisée.

COURTNEY



Enchanted Castle

Enchantment reigns over your next birthday, theme party or seaside celebration! This Enchanted Castle Pan from Wilton lets you create a cake fit for royalty.

For more great decorating ideas and quality products, see your Wilton dealer or the current Wilton Yearbook of Cake Decorating.

Château enchanté

Un château est sûr d'enchanter vos invités au cours de votre prochaine fête à l'occasion d'un anniversaire, au thème médiéval ou au bord de la mer. Avec le moule en forme de château de Wilton, vous pourrez confectionner un gâteau digne des rois!

Pour d'autres excellents produits et suggestions de décoration, voyez votre marchand Wilton ou consultez le catalogue courant Wilton Yearbook of Cake Decorating.



Prepare for Knighthood!

Use Tips 3, 16, 21, 47 and 352. Wilton Icing Colors in Royal Blue, Cornflower Blue, Christmas Red, Golden Yellow and Black.

Pour l'aspirant chevalier

Utiliser les douilles 3, 16, 21, 47 et 352; les colorants à glaçage Wilton en bleu royal, bleu pervinche, rouge Noël, jaune or et noir.



Enchanted Castle (Feature)

Use Tips 3, 16, 21, 225, 352. Wilton Icing Colors in Violet, Rose and Kelly Green.

Château enchanté (la vedette)

Utiliser des douilles 3, 16, 21, 225 et 352; les colorants à glaçage Wilton en violet, rose et vert Kelly.



Sand Castle

Use Wilton Royal Blue Icing Color, Alphabets/Numerals Icing Decorations, 4 in. Lollipop Sticks, construction paper, plastic toy shovel, brown sugar.

Château de sable

Utiliser le colorant à glaçage bleu royal de Wilton, les décorations chiffres et lettres en glaçage, des bâtonnets de sucette de 4 po. de papier de bricolage, une petite pelle en plastique et de la cassonade.

Stock No. 2105-2031

Made in China

Fabrique en Chine

To Decorate Prepare for Knighthood

You will need tips 3, 16, 21, 47 and 352; Wilton Icing Colors in Royal Blue, Cornflower Blue, Christian Red, Golden Yellow and Black.

Make 5 1/4 cups buttercream icing:

- Tip 2 1/2 cups lt. royal blue (thin 1/4 cups with 1 tablespoon and 3/4 teaspoon light corn syrup)
- Tip 1 cup lt. cornflower blue
- Tip 1/2 cup dark cornflower blue

- Tip 1/4 cup red
- Tip 1/4 cup yellow
- Tip 3/4 cup gray

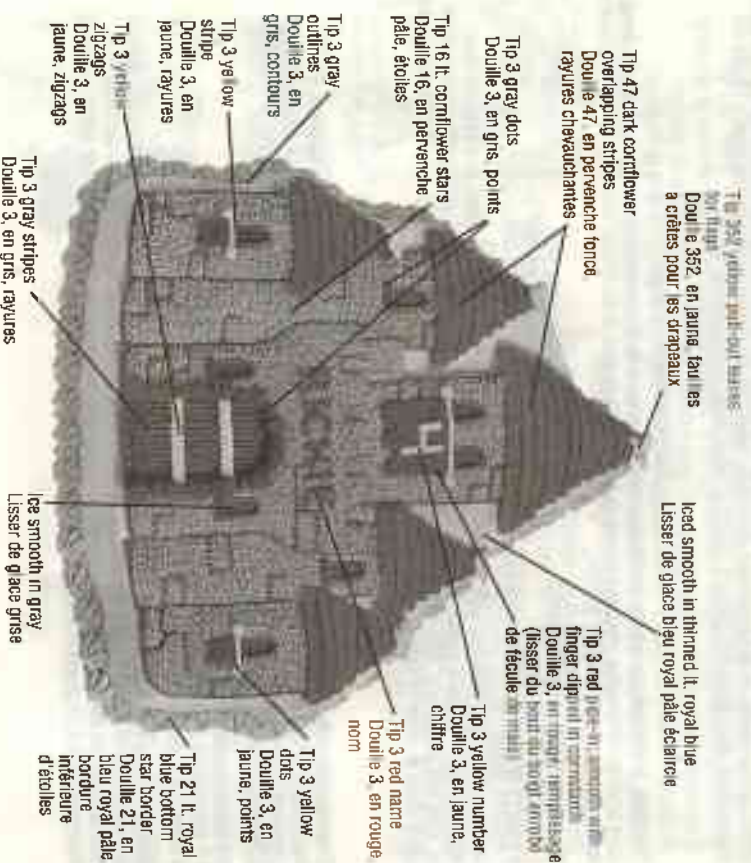
Pour décorer pour l'aspirant chevalier

Il vous faudra les douilles 3, 16, 21, 47 et 352, ainsi que les colorants à glaçage Wilton en bleu royal, bleu pervenche, rouge Noël, jaune or et noir.

Préparez 5 1/4 tasses de glace onctueuse au beurre:

- Couleur 7 1/2 tasses bleu royal pâle (mélanger avec 1 cuillère à 3/4 cuillère à café de sirop de maïs léger)
- Couleur 1 tasse bleu pervenche pâle
- Couleur 1/2 tasse bleu pervenche foncé

- Couvrir 1/4 tasse rouge
- Couvrir 1/4 tasse jaune
- Couvrir 3/4 tasse gris



Tip 352 yellow, part-out bases for flag

Douille 352, en jaune, fait les a-crêtes pour les drapaux

Tip 47 dark cornflower

overlapping stripes
Douille 47, en pervenche foncé
rayures chevauchantes

Tip 3 gray dots
Douille 3, en gris points

Tip 16 lt. cornflower stars
Douille 16, en pervenche
pâle, étoiles

Tip 3 gray
outlines,
Douille 3, en
gris, contours

Tip 3 yellow
stripe
Douille 3, en
jaune, rayures

Tip 3 yellow
zigzags
Douille 3, en
jaune, zigzags

Tip 3 gray stripes
Douille 3, en gris, rayures

lead smooth in thinned lt. royal blue
Lisser de glace bleu royal pâle éclaircie

Tip 3 red
finger dip
Douille 3, en rouge
de féculé
(tasser du point au point épousseté)

Tip 3 yellow number
Douille 3, en jaune,
chiffre

Tip 3 red name
Douille 3, en rouge
nom

Tip 3 yellow
dots
Douille 3, en
jaune, points

Tip 21 lt. royal
blue bottom
star border
Douille 21, en
bleu royal pâle
bordure
inférieure
d'étoiles

Ice smooth in gray
Lisser de glace grise

To Make Outlines and Vines

Use tip 3 or 16. Hold bag at a 45° angle and touch tip to surface. Squeeze at starting point so that icing sticks to surface. Now raise the tip slightly and continue to squeeze. The icing will flow out of the tip while you direct it along surface. To end an outline, touch tip back to surface, stop squeezing and pull away. If using ropes, you are squeezing bag too hard. If using outline breaks, you are moving bag too quickly or icing is too thick.

For vines, follow instructions for making outlines, but lightly touch tip to surface at all times.

Confection de dessins et lianes

Utiliser les douilles 3 ou 16. Tenir le sac à un angle de 45° et poser le bout sur la surface. Serrer au point de départ de sorte que le glaçage colle à la surface. Reléver légèrement le bout et continuer à appuyer. Le glaçage continuera à sortir de la douille tandis que vous dirigerez celle-ci le long de la surface. Pour terminer un dessin posez une nouvelle fois le bout de la douille sur la surface, cessez de serrer la et l'éloigner de la surface. Si le glaçage ondule, cela signifie qu'on serre trop la poche. Si la ligne de glaçage se brise, cela signifie qu'on déplace la poche trop rapidement ou que le glaçage est trop épais. Pour les lianes, observer les mêmes instructions que pour les dessins, mais maintenir en permanence un léger contact avec la surface.

To Outline & Pipe-In

After outlining, using the same tip, squeeze out rows of lines to fill area. Pat icing down with finger tip dipped in cornstarch or smooth with dampened art brush.

Bordures et remplissages

Après avoir tracé la bordure, utiliser la même douille pour faire sortir du glaçage et en remplir la surface avec des lignes. Appuyer sur le glaçage avec votre doigt que vous aurez trempé dans de la féculé de maïs ou étaler à l'aide d'un pinceau humide.

To Make Leaves

Thin icing with a few drops of light corn syrup and place in decorating bag fitted with tip 352. Hold bag at a 45° angle with tip lightly touching surface. Squeeze and hold tip in place momentarily to let icing fan out. Then relax and stop pressure as you pull tip away and draw leaf to a point.

Pour faire des feuilles

Diluer le glaçage avec quelques gouttes de sirop de glucose et placer-le dans un sac de décoration équipé d'une douille 352. Tenir le sac à un angle de 45° avec la douille touchant légèrement la surface. Serrer et maintenir la douille en place momentanément afin de laisser le glaçage sortir. Ensuite, relâcher la pression puis arrêter de serrer tout en éloignant la douille et dessiner une feuille.



To Decorate Enchanted Castle Cake

You will need Tips 3, 16, 21, 225, 352, Wilton Icing Colors in Violet, Rose and Kelly Green. We suggest you color all icings at once while the cake cools. Refrigerate icings in covered containers until ready to use.

Make 5 1/2 cups buttercream icing.

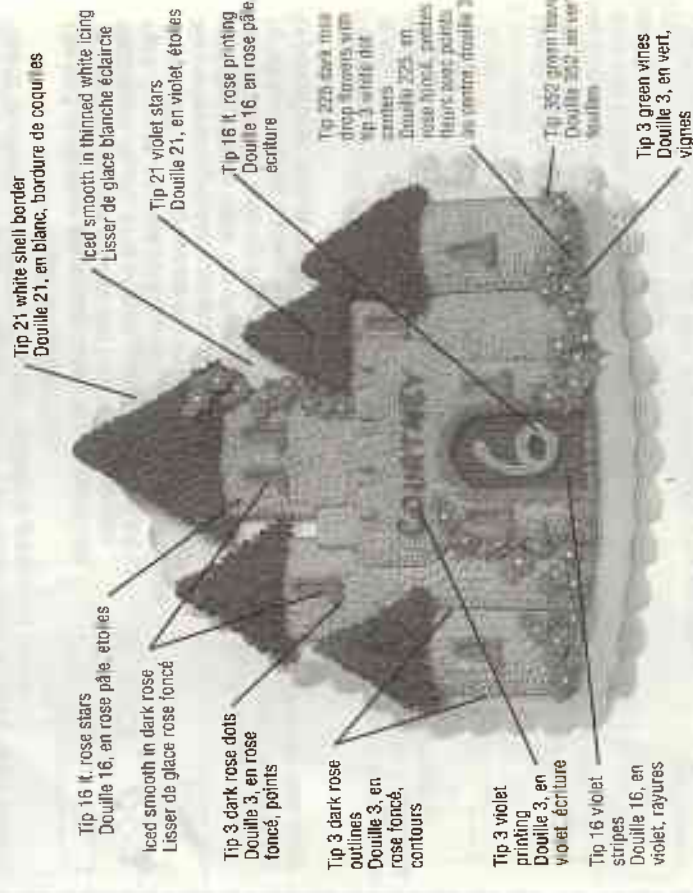
- Tint 1/2 cup violet
- Tint 1 1/4 cups lt. rose
- Tint 3/4 cup dark rose

Pour décorer gâteau en forme château enchanté

Il vous faudra des douilles 3, 16, 21, 225 et 352, ainsi que des colorants à glacage Wilton en violet, rose et vert Kelly. Nous vous conseillons de colorer toutes les glaces en même temps pendant que le gâteau refroidit, puis de les réfrigérer jusqu'au moment de les utiliser.

Préparer 5 1/2 tasses de glace crémeuse au beurre.

- Colorer 1/2 tasse violet
- Colorer 1 1/4 tasses rose pâle
- Colorer 3/4 tasse rose foncée
- Colorer 1/4 tasse vert
- Conservez 2 1/2 tasses blanc (diluez 1 1/4 tasse avec 1 cuillère et 3/4 cuillère de sirop de maïs léger)



Tip 16 lt. rose stars
Douille 16, en rose pâle, étoiles

Iced smooth in dark rose
Lisser de glace rose foncé

Tip 3 dark rose dots
Douille 3, en rose foncé, points

Tip 3 dark rose outlines
Douille 3, en rose foncé, contours

Tip 3 violet printing
Douille 3, en violet écriture

Tip 16 violet stripes
Douille 16, en violet, rayures

Tip 21 white shell border
Douille 21, en blanc, bordure de coquilles

Iced smooth in thinned white icing
Lisser de glace blanche éclaircie

Tip 21 violet stars
Douille 21, en violet, étoiles

Tip 16 lt. rose printing
Douille 16 en rose pâle écriture

Tip 225 dark rose drop flowers with tip 3 white dot centers
Douille 225 en rose foncé, petites fleurs avec points blancs au centre, douille 3

Tip 352 green vines
Douille 352 en vert, vignes

WITH THINNED WHITE ICING:

- Using a spatula and "To Us Smooth" directions, ice background areas and sides of cake smooth.

WITH DARK ROSE ICING

- Using tip 225 and "To Make Drop Flowers" directions, make 30 drop flowers with tip 3 white dot centers.
- Using a spatula and "To Us Smooth" directions, ice window areas smooth.
- Using tip 3 and "To Make Outlines" directions, outline details on castle.

WITH LT. ROSE ICING

- Using tip 16 and "To Make Stars" directions, cover castle with stars.

WITH VIOLET ICING

- Using tip 21 and "To Make Stars" directions, cover turrets with stars.
- Using tip 16 and "To Make Stripes" directions, cover roof.
- Using tip 3 and "To Print" directions, print name.

WITH LT. ROSE ICING

- Using tip 16 and "To Print" directions, add numbers.

WITH DARK ROSE ICING

- Using tip 3 and "To Make Dots" directions, pipe dots around roof and under windows.

WITH GREEN ICING

- Using tip 3 and "To Make Vines" directions, pipe vines. Position flowers.
- Using tip 352 and "To Make Leaves" directions, pipe leaves.

WITH WHITE ICING

- Using tip 21 and "To Make Shells" directions, add bottom shell border.

AVEC LA GLACE BLANCHE ÉCLAIRCIE

- Utiliser une spatule pour lisser la glace sur les bords et le fond du gâteau.

AVEC LA GLACE ROSE FONCÉ

- Utiliser la douille 225 et les instructions pour les petites fleurs, et continuer avec 30 petites fleurs puis ajouter avec la douille 3, en blanc, des petits points au centre.

- Utiliser une spatule et lisser la glace sur les fenêtres.
- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les contours, et taper le contour des détails du château.

AVEC LA GLACE ROSE PÂLE

- Utiliser la douille 16 et les instructions pour les étoiles, et remplir le château d'étoiles.

AVEC LA GLACE VIOLETTE

- Utiliser la douille 21 et les instructions pour les étoiles, et remplir les tours des étoiles.
- Utiliser la douille 16 et les instructions pour les rayures et recouvrir la porte.
- Utiliser la douille 3 et les instructions pour l'écriture, et écrire le nom.

AVEC LA GLACE ROSE PÂLE

- Utiliser la douille 16 et les instructions pour l'écriture, et ajouter le chiffre.

AVEC LA GLACE ROSE FONCÉ

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les points, et faire des points autour de la porte et au-dessus des fenêtres.

AVEC LA GLACE VERTE

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les vignes, et dessiner des vignes. Placer les fleurs.
- Utiliser la douille 352 et les instructions pour les feuilles, et dessiner des feuilles.

AVEC LA GLACE BLANCHE

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



To Make Stripes

Use tip 3, 16 or 47. Hold decorating bag at a 45° angle to surface. As you squeeze out icing with a steady, even pressure, move tip in vertical direction laying out a ribbed or smooth stripe of icing. To end stripe, stop pressure and pull tip away.

Pour Dessiner des Rayures

Utiliser les douilles 3, 16 ou 47. Tenir le sac à 45° de la surface. Tout en appuyant avec une pression constante afin de faire sortir le glacage, déplacer la douille de façon verticale afin de former une côte ou une rayure de glacage. Pour arrêter la rayure, arrêter d'appuyer toutes en sorte que la douille touche la surface et éloigner-la.

To Decorate Sand Castle

You will need Wilton Royal Blue Icing Color, Alphabet/Numerals Icing Decorations, 4 in.

Lollipop Sticks: construction paper, plastic toy shovel, brown sugar.

Mix 4 1/4 cups buttercream icing.

- Tint 1/4 cup blue mix with 1/4 teaspoon light corn syrup
- Reserve 4 cups white mix with 4 tablespoons light corn syrup

Pour décorer château de sable

Il vous faudra le colorant à glaçage bleu royal de Wilton, les décorations chiffres et lettres en glacage, des bâtonnets de sucette de 4 po (10 cm) de papier de bricolage, une petite pelle en plastique et de la cassonade.

Préparer 4 1/4 tasses de glaçage crèmeux au beurre.

- Colorer 1/4 tasse bleu (colorer avec 1/4 cuillère à café de sirop de maïs léger)
- Réserver 4 tasses blancs (éclaircir avec 4 cuillères à café de sirop de maïs léger)

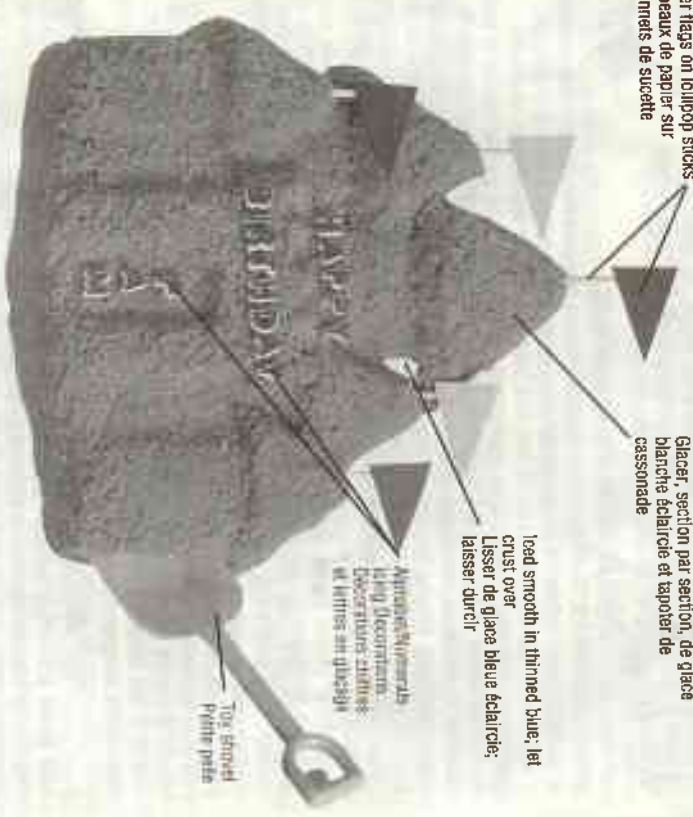
Paper flags on lollipop sticks
Drapeaux de papier sur bâtonnets de sucette

Lead section by section with thinned white icing, pat on brown sugar
Glacer, section par section, de glace blanche éclaircie et tapoter de cassonade

Lead smooth in thinned blue, let crust over
Lisser de glace bleue éclaircie; laisser durcir

Alphabet/Numerals Icing Decorations
Décorations chiffres et lettres en glacage

Toy shovel
Pétite pelle



WILTON
ROYAL BLUE