



Un bon de part
 Pour la gâterie!
 La moule peut contenir un mélange à gâteau à deux étages.
 Instructions, recettes et couleurs suggérées incluses.

Trou d'un coup!
 Fore Hit!
 Pan takes any 2-layer cake mix. Suggested tips, colors and instructions included.

Tee It Up
 Hole In One!
 That Sinking Feeling
 That Sinking Feeling
 That Sinking Feeling



M
 I
 T

Tee It Up

What a stroke of genius! Celebrate with a cake from your favorite pastime. The fairway will be clear sailing for birthdays, personal best scores, and clubhouse parties. Decorate with a cake from our large assortment of decorating ideas and quality products. For more decorating tips, bags, icing colors, ready-to-use decorator icing and other cake decorating accessories. For more decorating ideas 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 fun with Wilton! Choose from our large assortment of decorating tips, bags, icing colors, ready-to-use decorator icing and other cake decorating accessories.

Un bon dé part

Une célébration au gâteau de votre passe-temps favori... Quel coup de maître! Vous n'aurez rien de plus pittoresque pour souligner les anniversaires, le meilleur pontage personnel et les réminiscences du club-house. Décorer est facile et amusant avec Wilton! Choisissez parmi notre vaste sélection de sacs à pâtisserie, de douilles, de colorants à glace, de glacages décoratifs prêts à l'emploi et d'autres accessoires pour la décoration des gâteaux. Pour d'autres excellents produits et suggestions de décoration, consultez le catalogue courant Wilton Yearbook of Cake Decorating.



That Sinking Feeling
Use tips 3, 5, 8, 16, 21 and Wilton Icing Colors in Kelly Green, Royal Blue, Brown, Lemon Yellow, Black, black licorice.
A la flote... Utilisez les douilles 3, 5, 8, 16 et 21, les colorants à glacage Wilton en vert Kelly, bleu royal, brun, jaune citron et noir, ainsi qu'un bâtonnet de réglisse noire.



Hole in One!
Use tips 3, 5, 12, 16 and Wilton Icing Colors in Kelly Green, Christmas Red, Wooden Dowel Rod, construction paper.
Trou d'un coup! Utilisez les douilles 3, 5, 12 et 16, les colorants à glacage Wilton en vert Kelly, noir, bleu royal, jaune citron et rouge.



Fore Her!
Use tips 2, 3, 16, 21, 129, 352 and Wilton Icing Colors in Kelly Green, Brown, Lemon Yellow, Black, Violet.
Pour la golfesse! Utilisez les douilles 2, 3, 16, 21, 129 et 352 ainsi que les colorants à glacage Wilton en vert Kelly, brun, jaune citron, noir, violet et rose.



Golf Ball (feature)
Use tips 3, 16 and Wilton Icing Colors in Kelly Green, Lemon Yellow, Brown, Christmas Red, Black.
Balle de golf (montée) Utilisez les douilles 3 et 16, ainsi que les colorants à glacage Wilton en vert Kelly, jaune citron, brun, rouge Noël et noir.

Call: 800-942-8881
Wilton Method Cake Decorating Classics!

Made in China
Fabriqué en Chine

Stock No. 2105-2032
©1998 Wilton Industries, Inc.
Woodridge, IL 60517
www.wilton.com



Instructions for
Baking & Decorating
Tee It Up Pan Cakes
Instructions pour la cuisson et la décoration des
Un bon dé part

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

- Wilton Decorating Bags and Couplers or parchment triangles.
- Tips 3, 16 (alternate designs use tips 2, 5, 8, 12, 21, 129, 352)
- Wilton Icing Colors in Kelly Green, Lemon Yellow, Brown, Christmas Red, Black (alternate designs use Violet, Royal Blue, Rose).
- Cake Board, Fancy-Foil Wrap or serving tray.
- One 2-layer cake mix or make favorite layer cake recipe.
- Buttercream Icing (recipe included).
- Alternate design uses Royal Icing (recipe included).
- Wooden Dowel Rod, construction paper, black licorice.

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS
AVANT DE COMMENCER. POUR DECORER LES GÂTEAUX,

Veillez lire les instructions attentivement avant de commencer.

Pour décorer le gâteau, vous aurez besoin:

- de sacs à pâtisserie Wilton avec adaptateur, ou de cornets de papier parchemin
- des douilles 3 et 16 (les variantes nécessitent les douilles 2, 5, 8, 12, 21, 129 et 352)
- des colorants à glaçage Wilton en vert Kelly, jaune citron, brun, rouge Noël et noir (les variantes requièrent les violet, bleu royal et rose)
- d'une planche à gâteau, de papier d'aluminium ou d'un plateau de service
- d'un mélange pour gâteau à deux étages ou des ingrédients pour votre recette favorite de gâteau étagé
- de glace crémeuse au beurre (recette incluse)
- une variante demande de la glace royale (recette incluse)
- d'un goujon en bois, de papier de bricolage et d'un bâtonnet de réglisse noire

