



Bunny in a Basket

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



Lapin au chocolat



Cocos de Pâques

Lapin dans un panier

Le moule peut contenir un mélange à gâteau à 2 étages. Les instructions ainsi que les douilles et les couleurs suggérées sont inclus.



Bunny in a Basket

Bring this traditional basket to the egg hunt, Easter dinner or any springtime celebration. It's already filled with decorated eggs and a fun bunny!

Decorating is easy and fun with Wilton! Choose from our large assortment of decorating tips, bags, Icing Colors, Ready-To-Use Decorating Icing 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.

Lapin dans un panier

Apportez ce traditionnel panier à la chasse aux cocos de Pâques, au dîner de Pâques ou à toute autre fête marquant l'arrivée du printemps. Il est déjà rempli de cocos décorés et d'un lapin enjoué!

Avec Wilton, c'est facile et agréable de décorer! Faites votre choix de notre vaste gamme de douilles pour la décoration, sacs colorants à glaçage, glaçages prêts-à-utiliser et autres accessoires de décoration de gâteaux. Consultez le livre de l'année Wilton sur la décoration des gâteaux pour plus de produits de qualité.



Bunny in a Basket (Feature)

Use tips 3, 16, 21 and Wilton Icing Colors in Violet, Rose, Leaf Green, Lemon Yellow, Brown, Sky Blue.

Lapin dans un panier (montré)

Utilisez les douilles 3, 16 et 21, ainsi que les colorants à glaçage Wilton en violet, rose, vert feuilles, jaune citron, brun et bleu ciel.



Chocolate Bunny

Use tips 1, 3, 10, 16, 32, 47, 233; Wilton Icing Colors in Violet, Lemon Yellow, Kelly Green, Rose; Lt. Cocoa Candy Melts® brand confectionery coating™ jelly beans.

Lapin au chocolat

Utilisez les douilles 1, 3, 10, 16, 32, 47 et 233, les colorants à glaçage Wilton en violet, jaune citron, vert Kelly et rose, les pastilles à confiserie au cacao pâle Candy Melts® de Wilton, et des bonbons haricot.



Coloring Eggs

Use tips 1, 3, 5, 12, 16, 18, 47 and Wilton Icing Colors in Royal Blue, Rose, Violet and Lemon Yellow.

Cocos de Pâques

Utilisez les douilles 1, 3, 5, 12, 16, 18 et 47, ainsi que les colorants à glaçage Wilton en bleu royal, rose, violet et jaune citron.

Stock No. 2105-2037
Made in Indonesia
Fabriqué en Indonésie
©1998 Wilton Industries, Inc.
Woodridge, IL 60517
www.wilton.com

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



*Instructions for
Baking & Decorating*

Bunny in a Basket

Instructions pour la cuisson et la décoration des Lapins dans un panier.

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 (alternate designs use 1, 5, 10, 12, 18, 32, 47, 233).
- Wilton Icing Colors in Violet, Rose, Leaf Green, Lemon Yellow, Brown, Sky Blue (alternate designs also use Kelly Green, Royal Blue)
- Chocolate Bunny also uses Wilton Lt. Cocoa Candy Melts® brand confectionery coating and jelly beans
- Cake Board, Fancy-Foil Wrap or serving tray.
- One 2-layer cake mix or ingredients to make favorite layer cake recipe. **
- Buttercream Icing (recipe included).

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER. POUR DÉCORER LES GÂTEAUX, vous aurez besoin de:

- De sacs à pâtisserie Wilton avec adaptateur ou de cornets de papier parchemin
- Douilles 3, 16 et 21 (les variantes demandent aussi les douilles 1, 5, 10, 12, 18, 32, 47 et 233)
- Colorants à glaçage Wilton en violet, rose, vert feuilles, jaune citron, brun et bleu ciel (les variantes nécessitent aussi les vert Kelly et bleu royal)
- La variante Lapin en chocolat utilise aussi les pastilles à confiserie Candy Melts® au cacao pâle et des bonbons haricot.
- 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 au beurre (recette incluse)



To Decorate Coloring Eggs

Use tips 1, 3, 5, 12, 16, 18, 47 and Wilton Icing Colors in Royal Blue, Rose, Violet and Lemon Yellow, Brown.

Make 5 1/4 cups buttercream icing

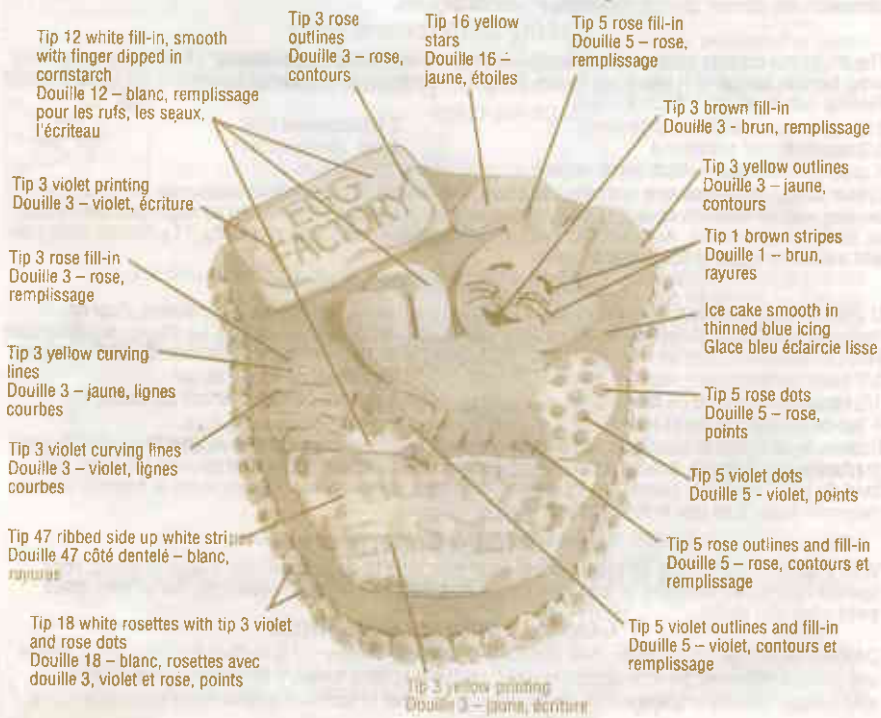
- Tint 1 1/2 cups blue (thin with 1 tablespoon and 1 teaspoon light corn syrup)
- Tint 3/4 cup rose
- Tint 1/2 cup violet
- Tint 1/2 cup lt. yellow
- Tint 1/4 cup yellow
- Tint 1/4 cup brown
- Reserve 1 1/2 cups white

Pour décorer les cocos de Pâques

Utilisez les douilles 1, 3, 5, 12, 16, 18 et 47 ainsi que les colorants à glaçage Wilton en bleu royal, rose, violet, jaune citron et brun.

Préparer 5 1/4 tasses de glace crémeuse au beurre:

- Colorer 1 1/2 tasses bleu (éclaircir avec 1 c. à soupe et 1 c. à thé de sirop de maïs léger)
- Colorer 3/4 tasse rose
- Colorer 1/2 tasse violet
- Colorer 1/2 tasse jaune pâle
- Colorer 1/4 tasse jaune
- Colorer 1/4 tasse brun
- Réserver 1 1/2 tasses blanc



To Decorate Chocolate Bunny

You will need Wilton Icing Colors in Violet, Lemon Yellow, Kelly Green, Rose; tips 1, 3, 10, 16, 32, 47, 233; Lt. Cocoa Candy Melts brand confectionery coating (1 pk. needed); jelly beans.

Make candy plaque using Lt. Cocoa Candy Melts.

Make 4 cups buttercream icing:

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

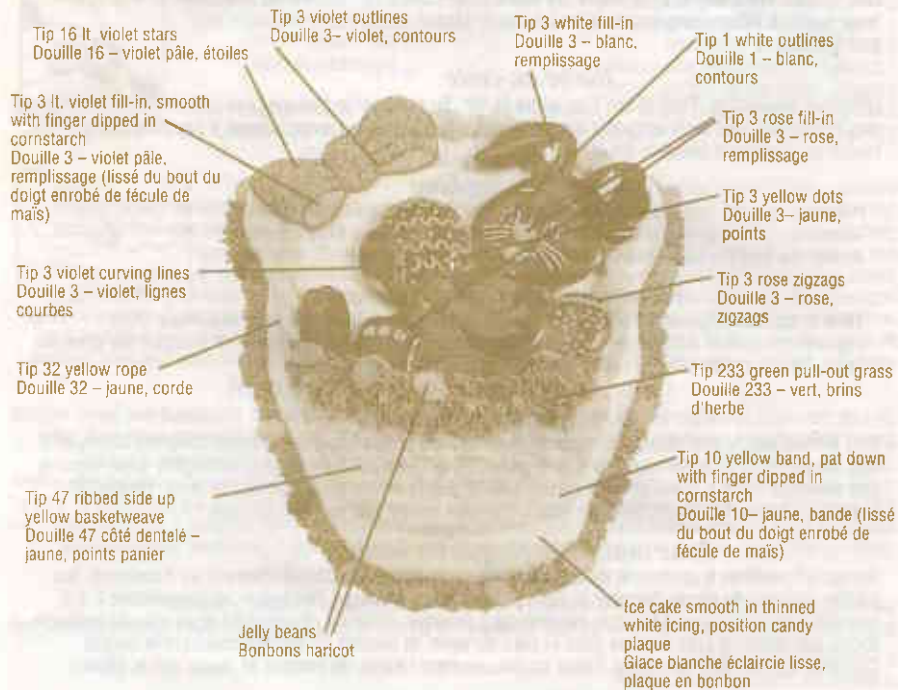
Pour décorer le gâteau Lapin en chocolat

Vous aurez besoin des colorants à glaçage Wilton en violet, jaune citron, vert Kelly et rose; des douilles 1, 3, 10, 16, 32, 47 et 233, de 1 paquet de pastilles à confiserie Candy Melts de Wilton au cacao pâle, ainsi que de bonbons haricot.

Faire la plaque en bonbon avec les pastilles à confiserie au cacao pâle.

Préparer 4 tasses de glace crémeuse au beurre:

- Colorer 1/4 tasse violet
- Colorer 1/4 tasse violet pâle
- Colorer 3/4 tasse jaune
- Colorer 1 tasse vert
- Colorer 1/4 tasse rose
- Réserver 1 1/2 tasses blanc (éclaircir 1 1/4 tasses avec 1 c. à soupe et 1 c. à thé de sirop de maïs léger)



To Decorate Bunny in a Basket Cake

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

Make 6 cups buttercream icing:

- Tint 1/2 cup lt. violet
- Tint 1/4 cup brown
- Tint 1/3 cup lt. rose
- Tint 1/2 cup rose
- Tint 1/3 cup green

WITH THINNED WHITE ICING

- With a spatula, ice sides of cake smooth.

WITH YELLOW ICING

- Ice background areas of cake smooth.

WITH BLUE ICING

- Ice egg smoothly.

WITH GREEN ICING

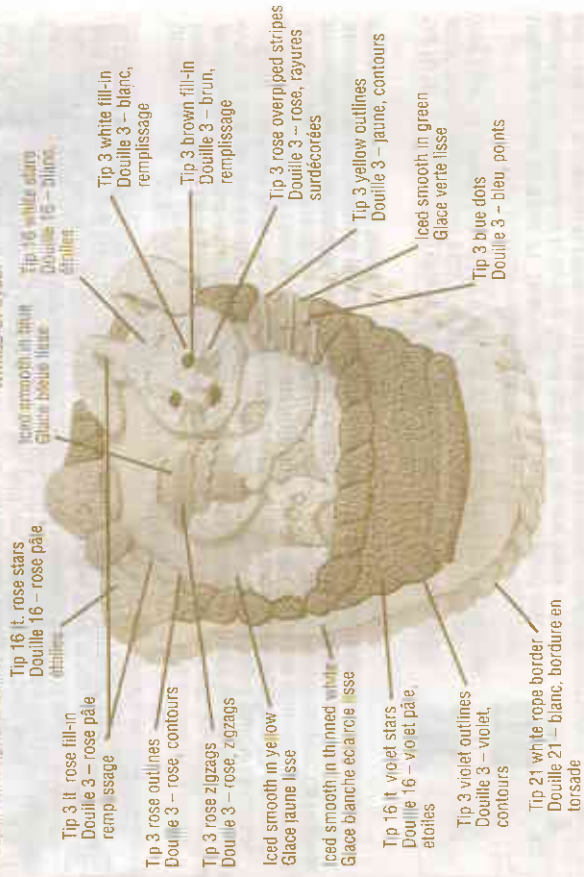
- Ice egg smoothly.

WITH ROSE ICING

- Use tip 3 and "To Make Outlines" directions to outline bunny and bow.

WITH LT. ROSE ICING

- Use tip 16 and "To Make Stars" directions to cover bunny and bow.



WITH BROWN ICING

- Use tip 3 and "To Fill In" directions to add mouth and pupils of eyes.

WITH ROSE ICING

- Use tip 3 and "To Make Stripes" directions and overpipe whiskers.
- Use tip 3 and "To Make Zigzag" directions to follow scalloped pattern on blue egg.

WITH YELLOW ICING

- Use tip 3 and "To Outline" directions to add lines on green egg.

WITH BLUE ICING

- Use tip 3 and "To Make Dots" directions to add dots to green egg.

WITH WHITE ICING

- Use tip 21 and "To Make Rope" directions to add bottom border.

Pour décorer le gâteau Lapin dans un panier

Vous aurez besoin des colorants à glaçage Wilton® en violet, rose, vert feuille, jaune citron, brun et bleu ciel, ainsi que des douilles 3, 16 et 21. Nous vous conseillons de colorer toutes les glaces en même temps pendant que le gâteau refroidit, puis de les réfrigérer dans des contenants hermétiques jusqu'au moment de les utiliser.

Préparer 6 tasses de glace crémeuse au beurre:

- Colorer 1/4 tasse brun
- Colorer 1/3 tasse bleu
- Réserver 3 tasses blanc (éclaircir 1 1/4 tasses avec 1 c. à soupe et 1/2 c. à thé de sirop de maïs léger)
- Colorer 1/2 tasse violet pâle
- Colorer 1/4 tasse violet
- Colorer 1/3 tasse rose pâle
- Colorer 1/2 tasse rose
- Colorer 1/3 tasse vert
- Colorer 1/2 tasse jaune

AVEC LA GLACE BLANCHE ÉCLAIRCIE

- Avec une spatule, lisser sur les bords du gâteau.

AVEC LA GLACE JAUNE

- Laisser sur le fond du gâteau.

AVEC LA GLACE BLEUE

- Laisser sur le côté.

AVEC LA GLACE VERTE

- Laisser sur le côté.

AVEC LA GLACE ROSE

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les contours, et tracer le contour du lapin et de la bordure.

AVEC LA GLACE ROSE PÂLE

- Utiliser la douille 16 et les instructions pour les étoiles, et couvrir d'étoiles le ventre et la bouche.

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour le remplissage, et remplir l'intérieur de la bouche, l'intérieur des oreilles et le dessous du pied.

- Faire le nez, lisser du bout du doigt entouré de ficelle de maïs.

AVEC LA GLACE VIOLETTE

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les contours, et tracer le contour du panier.

AVEC LA GLACE VIOLET PÂLE

- Utiliser la douille 16 et les instructions pour les étoiles, et couvrir le ventre d'étoiles.

AVEC LA GLACE BLANCHE

- Utiliser la douille 16 et les instructions pour les étoiles, et couvrir le lapin d'étoiles.
- Utiliser la douille 3 et les instructions pour le remplissage, et faire le pliage des yeux.

AVEC LA GLACE BRUNE

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour le remplissage, et faire la bouche et la pupille des yeux.

AVEC LA GLACE ROSE

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les rayures, et faire des triangles.
- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les zigzags, et dessiner un motif à l'estomac sur fruit bleu.

AVEC LA GLACE JAUNE

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les contours, et tracer des lignes sur l'aut vert.

AVEC LA GLACE BLEUE

- Utiliser la douille 3 et les instructions pour les points, et faire des points sur l'aut vert.

AVEC LA GLACE BLANCHE

- Utiliser la douille 21 et les instructions pour les torsades, et faire la bordure inférieure.