



Pa'n takes any 2-layer cake mix. **Earning His Degree**



L'heureux diplomé

Le moule peut contenir un mélange à gâteau à deux étages. **Chapeau à sa réussite!**
et couleurs suggérées incluses.



A elle, les honneurs

To as réussi!



YOU DID IT!

Toppings Off Success

Suggested tips, colors and instructions included.

Instructions, douilles





Topping Off Success

...at a great way to top off academic success! From preschool to graduate school, for males or females, this cap will crown every grad with honors. Decorate it in your school colors or note the degree achieved to add a personal touch of distinction.

Decorating is easy 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 quality products, see the current Wilton Yearbook of Cake Decorating.

Chapeau à sa réussite!

Quelle excellente façon de couronner sa réussite scolaire! Ce gâteau fera grand honneur à tout diplômé ou toute diplômée des activités préscolaires ou de l'université. Décorez-le aux couleurs de l'école ou inscrivez le diplôme obtenu pour adapter ce gâteau à la personne qui le mérite tant. Décorer est amusant et facile avec Wilton! Choisissez parmi notre vaste sélection de sacs à pâtisserie, de douilles, de colorants à glaçage, de glaçages 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.



Topping Off Success

Use tips 3, 21; Wilton Icing Color in Golden Yellow; chocolate buttercream (recipe included).

Chapeau à sa réussite!

Utiliser les douilles 3 et 21, ainsi que le colorant à glaçage Wilton jaune or, glaçage crémeux au beurre au chocolat (recette inclus).



Earning His Degree

Use tips 3, 16, 21; Wilton Icing Colors in Royal Blue and Golden Yellow.

L'heureux diplômé

Utiliser les douilles 3, 16 et 21, ainsi que les colorants à glaçage Wilton bleu royal et jaune or.



Her Glory Day

Use tips 3, 12, 67, 104; Wilton Icing Colors in Pink, Kelly Green, Golden Yellow; Ready-To-Use Rolled Fondant; Easy Glide Fondant Smoother.

À elle, les honneurs

Utiliser les douilles 3, 12, 67 et 104, les colorants à glaçage Wilton en rose, vert irlandais et jaune or, du fondant roulé prêt à l'emploi Wilton, et le façonneur Easy Glide pour fondant roulé.



You Did It!

Use tip 5; Wilton Vanilla Whipped Icing Mix; strawberry gelatin.

Tu as réussi!

Utiliser la douille 5, la préparation pour glaçage fouetté à la vanille Wilton et de la poudre pour gelée à saveur de fraise.

Stock No. 2105-2038
Made in Indonesia Fabriqué en Indonésie

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

©1999 Wilton Industries, Inc.
Woodridge, IL 60517



Instructions for
Baking & Decorating

Topping Off Success Cakes

Instructions pour la cuisson et la décoration des
Chapeau à sa réussite!

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, 21 (alternate designs use tips 5, 12, 16, 21, 67, 104; Flower Nail No. 9).
- Wilton Icing Color in Golden Yellow (alternate designs use Royal Blue, Pink, Kelly Green).
- Cake Board, Fancy-Foil Wrap or serving tray.
- One 2-layer cake mix, or make favorite layer cake recipe.
- Buttercream Icing and Chocolate Buttercream Icing (recipes included).
- Alternate designs use Ready-To-Use Rolled Fondant, Easy Glide Fondant Smoother, Wilton Vanilla Whipped Icing Mix, strawberry gelatin, vegetable oil or pan spray

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 parchemin
- des douilles 3 et 21 (les variantes nécessitent aussi les douilles 5, 12, 16, 21, 67 et 104, et le clou à fleurs no 9)
- du colorant à glaçage Wilton jaune or (les variantes demandent aussi les colorants bleu royal, rose et vert irlandais)
- d'une planche à gâteau, de papier d'aluminium Fancy-Foil ou d'un plateau de service
- d'un mélange pour gâteau à deux étages ou des ingrédients pour votre recette favorite de gâteau étage
- de glaçage crémeux au beurre et de glaçage crémeux au beurre au chocolat (recettes incluses)
- Les variantes demandent du fondant roulé prêt à l'emploi, le façonneur pour fondant roulé Easy Glide, de la préparation pour glaçage fouetté à la vanille Wilton et de la poudre pour gelée à saveur de fraise, d'huile végétale ou d'enduit anticollant en vaporisateur

