



Smiley Grad Pan

Pan takes any 2-layer cake mix.
Complete, easy-to-follow instructions included.



Moule « Diplômé souriant »

Pour un mélange à gâteau à 2 étages. Instructions complètes et faciles, incluses.





Smiley Grad Pan

Our grinning grad is a smart choice to honor any student who's made the grade! It's easy to tailor-make your cake to look just like your favorite grad—boy or girl, kindergartner to collegian.

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.

Moule « Diplômé souriant »

Notre moule « Diplômé souriant » est un choix intelligent pour féliciter l'heureux finissant! Et il est facile de personnaliser votre gâteau pour qu'il ressemble à votre finissant favori: gars ou fille, élève de maternelle ou universitaire!

Décorer est facile et amusant avec Wilton! Choisissez parmi notre vaste assortiment de douilles à décorer, de sacs à pâtisserie, de colorants à glaçage, de glaçages prêts à l'emploi et d'autres articles 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.

We recommend hand washing pan in hot, soapy water.
Nous recommandons de laver le moule dans de l'eau chaude savonneuse.



Smiley Grad

Use tips 3, 16, 21; Wilton Icing Colors in Black, Lemon Yellow; Wilton Chocolate Ready-To-Use Decorator Icing, cornstarch.

Diplômé souriant

Utilise les douilles 3, 16 et 21, les colorants à glaçage Wilton noir et jaune citron, du glaçage décoratif prêt à l'emploi au chocolat Wilton et de la fécule de maïs.



Successful Smile

Use Wilton Icing Colors in Lemon Yellow, Golden Yellow; Wilton Chocolate Ready-To-Use Decorator Icing; chocolate nougat candy, sugar-coated jelly rope candy.

Sourire du succès

Utilise les colorants à glaçage Wilton jaune citron et jaune or, du glaçage décoratif prêt à l'emploi au chocolat Wilton, du nougat au chocolat et un cordon de gelée enrobé de sucre.



Head of the Class

Use tips 3, 16, 21; Wilton Icing Colors in Copper (light skintone), Black, Royal Blue, Lemon Yellow, Golden Yellow, Terra Cotta; Wilton Chocolate Ready-To-Use Decorator Icing, cornstarch.

Premier de classe

Utilise les douilles 3, 16 et 21, les colorants à glaçage Wilton cuivre (ton de chair pâle), noir, bleu royal, jaune citron, jaune or et terre cuite, du glaçage décoratif prêt à l'emploi au chocolat Wilton et de la fécule de maïs.



Spirited Scholar

Use tips 1, 3, 6, 16, 18; Wilton Icing Colors in Black, No-Taste Red, Lemon Yellow; Wilton Chocolate Ready-To-Use Decorator Icing, cornstarch.

Heureux finissant

Utilise les douilles 1, 3, 6, 16 et 18, les colorants à glaçage Wilton noir, rouge sans arôme et jaune citron, du glaçage décoratif prêt à l'emploi au chocolat Wilton et de la fécule de maïs.



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

©2003 Wilton Industries, Inc.
Woodridge, IL 60517
www.wilton.com
Made in Indonesia
Fabriqué en Indonésie
Stock No. 2105-2073



Instructions for Baking & Decorating Smiley Grad Cakes



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, 21 (alternate design uses tips 1, 6, 18)
- Wilton Icing Colors in Black, Lemon Yellow (alternate designs use Golden Yellow, Copper (light skintone), Black, Royal Blue, Terra Cotta, No-Taste Red).
- Cake Board, Fanci-Foil Wrap or serving tray
- Alternate designs use chocolate nougat candy, sugar-coated jelly rope candy
- One 2-layer cake mix or make favorite layer cake recipe
- Buttercream Icing (recipe included), Wilton Chocolate Ready-To-Use Decorator Icing, cornstarch

To Decorate Smiley Grad

You will need Wilton Icing Colors in Black, Lemon Yellow, tips 3, 16, 21; Wilton Ready-To-Use Chocolate Decorator Icing, cornstarch. We suggest that you tint all icing at one time while cake cools. Refrigerate tinted icings in covered containers until ready to use.

Make 1 3/4 cups buttercream icing:

- Tint 1 1/2 cups yellow
- Reserve 1/4 cup white (tint with 3/4 teaspoon light corn syrup)
- Tint 2 cups (1 can) Wilton Chocolate Ready-To-Use Decorator Icing black

WITH THINNED WHITE ICING

- Use spatula to ice sides and background areas smooth.

WITH BLACK/CHOCOLATE ICING

- Use tip 3 and "To Pipe-in" directions to pipe-in mouth and eyes (smooth eyes with finger dipped in cornstarch).

WITH YELLOW ICING

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

WITH BLACK/CHOCOLATE ICING

- Use tip 21 and "To Make Stars" directions to cover mortarboard.
- Use tip 3 and "To Make Dots" directions to pipe button on mortarboard (flatten and smooth with finger dipped in cornstarch)

WITH YELLOW ICING

- Use tip 3 and "To Make Beads" directions to pipe tassel on mortarboard.
- Use tip 3 and "To Make Dots" directions to pipe dot at end of tassel.
- Use tip 3 and "To Make Strings" directions to pipe fringe on tassel.

