

Label No. 1821-3048K



Decorate with
Your Favorite Colors!



TAKES A
AYER CAKE MIX

Wilton® PARTY PAN

BAKE AND DECORATE A

Happy Birthday Cake

Everyone will love your greeting cake! The message bakes up right on the cake top. All you do is outline and cover with icing decorations!
Easy-to-follow baking and decorating instructions under this label. Designs shown use tubes 3, 16 and Wilton Paste Food Colors in Brown with Pink or Lemon Yellow.

Manufactured in Korea for
Wilton Enterprises, Woodridge, IL 60517

Stock No. 2105-1073

©1980 Wilton Enterprises
Woodridge, IL 60517



Wilton®

**Complete Instructions
for Baking & Decorating**

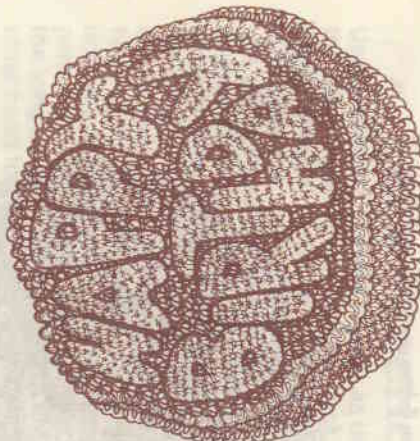
A Happy Birthday Cake



PLEASE READ THROUGH INSTRUCTIONS BEFORE YOU DECORATE.

TO DECORATE CAKES you will need:

- Wilton Decorating Bag and Coupler or parchment paper triangles
- Tubes 3 and 16
- Serving plate
- A 2-layer cake mix or ingredients to make your favorite layer cake recipe
- 3½ cups buttercream icing (recipe in this booklet) or 3 packages of creamy vanilla type frosting mix (15.4 oz. box)
- Wilton Paste Food Colors: Brown, Pink or Lemon Yellow



Decorating Your Happy Birthday Cake

To make the Happy Birthday Cake featured, you will need Wilton Paste Food Colors in Pink and Brown. We suggest you color all the icings at one time, while the cake is cooling. Refrigerate icings in covered containers until ready to use.

- Tint 1 3/4 cups of icing pink.
- Tint 1 3/4 cups of icing brown.

WITH BROWN ICING

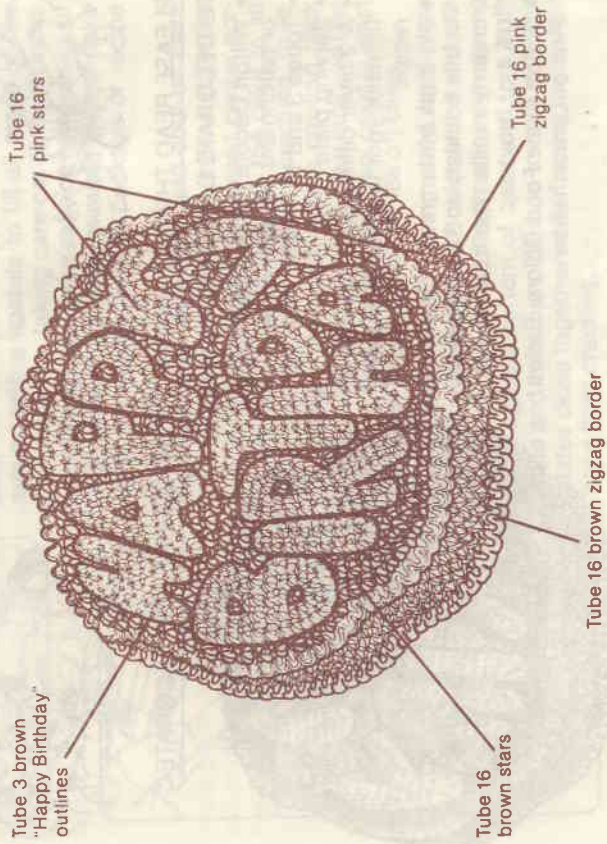
- Use tube 3 and "To Outline" directions to outline "Happy Birthday"

WITH PINK ICING

- Use tube 16 and "To Make Stars" directions to fill-in "Happy Birthday"
- Use tube 16 and "To Make Zigzags" directions to edge cake top.
- Use tube 16 and "To Make Stars" directions to cover cake sides.

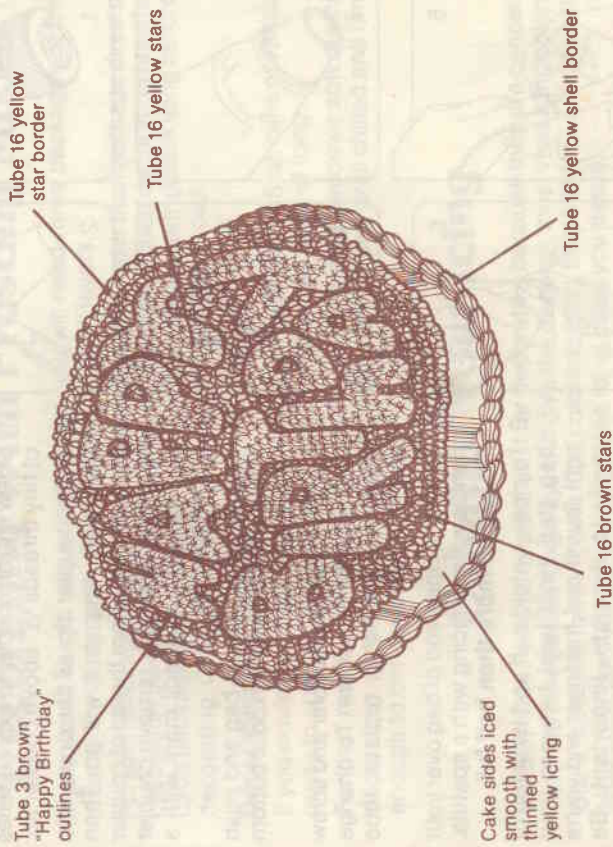
WITH BROWN ICING

- Use tube 16 and "To Make Stars" directions to cover cake top.
- Use tube 16 and "To Make Zigzags" directions to edge cake base.



To Decorate Alternate Happy Birthday Cake

Use Wilton Paste Food Colors in Brown and Lemon Yellow. Tint 1 cup icing brown. Tint 2 1/2 cups icing yellow. (Thin 1 teaspoon milk or 2 Tablespoons light corn syrup.)



quelque occasion — pour enfant ou adulte.

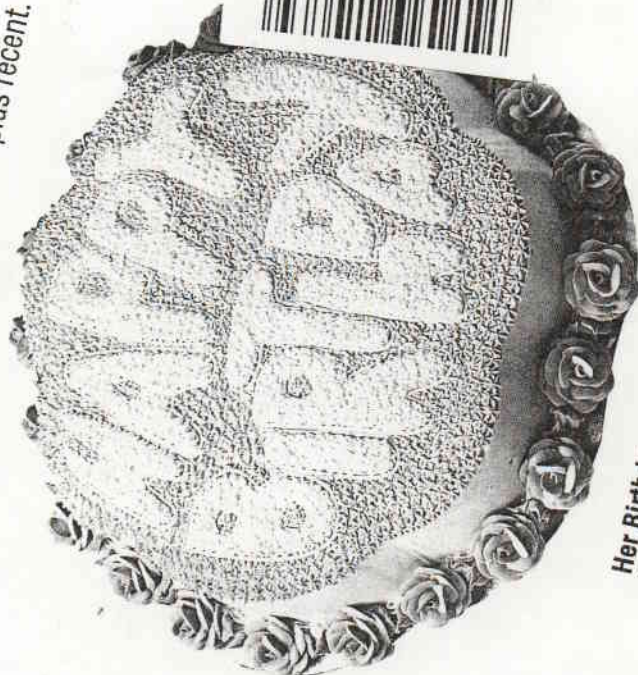
... le plus proche ou le guide annuel sur la décoration des gâteaux de Wilton le plus récent.



Happy Birthday
 Tips 3, 16, 21 and Wilton Lemon Yellow, Sky Blue, Orange, Pink and Kelly Green Icing Colors.
Bonne Anniversaire
 Douilles 3, 16, 21 et couleurs de glaçage Wilton en jaune citron, bleu ciel, orange, rose et vert.



His Birthday
 Tips 3, 16, 21, 104, and Wilton Ivory and Brown Icing Colors.
Sa Fête
 Douilles 3, 16, 21, 104, et couleurs de glaçage Wilton en ivoire et brun.



Her Birthday
 Tips 3, 10, 16, 103, 352, Flower Nail No. 7 and Wilton Ivory, Rose and Leaf Green Icing Colors.
Sa Fête
 Douilles 3, 10, 16, 103, 352, Clou de fleur No. 7 et couleurs de glaçage Wilton en ivoire, rose et vert.



© 1995 Wilton Enterprises
 Woodridge, IL 60517
 A Wilton Industries Company
 Made in China
 Fabriqué en China

Pour décorer un gâteau d'anniversaire

Vous aurez besoin des couleurs de glaçage Wilton jaune citron, bleu ciel, orange, rose et vert kelly ainsi que les douilles 3, 16, 21.

Préparez 5 tasses de glaçage à base de crème de beurre:

- Teindre 3 tasses en jaune. (diluiez 1 tasse avec 2 cuil. de table à thé de sirop de maïs)
- Teindre 1/2 tasse en bleu.
- Teindre 1/2 tasse en orange.

AVEC GLAÇAGE JAUNE

- Glacez les côtés du gâteau à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'ils soient lisses.
- Utilisez les douilles 3 et les instructions "Pour créer des points" afin de souligner les lettres.
- Utilisez la douille 16 et les instructions "Pour créer des étoiles" afin de recouvrir le gâteau.
- Utilisez la douille 21 et les instructions "Pour créer des coquilles" pour créer un bord en relief.

AVEC GLAÇAGE JAUNE/BLEU/ ORANGE/ROSE/VERT

- Utilisez la douille 3 et les instructions "Pour créer des points" afin de décorer de points les parois du gâteau.
- Utilisez la douille 16 et les instructions "Pour créer des étoiles" afin de remplir les lettres.

Pour décorer son gâteau d'anniversaire (gâteau pour homme)

Vous aurez besoin des couleurs de glaçage Wilton ivoire et brun et les douilles 3, 16, 21, 104.

Préparez 4 1/4 tasses de glaçage à base de crème de beurre:

- Teindre 3/4 tasse couleur ivoire.
- Teindre 1 1/2 tasses en brun.
- Conserver 2 tasses en blanc. (diluiez 1 tasse avec 2 cuil. de table à thé de sirop de maïs)

