

To Decorate Wild Blue Yonder
You will need 3 tips, 10, 21; Wilton Icing Colors in Royal Blue, Red-Red, Lemon Yellow, Black; Cake Board; Fanci-Foil Wrap. We suggest that you tint all icings at one time while cake cools. Refrigerate tinted icing in covered containers until ready to use. Bring to room temperature for decorating.

Make 4 cups buttercream icing:

- Tint 2 cups blue
- Tint 1/2 cup light blue
- Tint 1/2 cup red
- Tint 1/2 cup yellow
- Tint 1/2 cup black
- Reserve 1/2 cup white

Decorate in Order:

- Trace pan shape on cake board. Cut board and wrap with Fanci-Foil Wrap. Position cake on board.
- Use tip 21 and white icing to cover cockpit area with stars.
- Use tip 21 and light blue icing to fill in 1 1/4 in. wide border on wings with stars.
- Use tip 21 and light blue icing to fill in 1 in. circles on long area on tail with stars.
- Use tip 21 and light blue icing to cover remaining areas of plane with stars.
- Use tip 3 and yellow icing to pipe dots around cockpit area and tail circles.
- Use tip 10 and yellow icing to pipe wings (flatten and smooth with finger dipped in cornstarch).
- Use tip 10 and red icing to pipe outline on wings.
- Use tip 10 and red icing to pipe propeller and dot axle (pat smooth with finger dipped in cornstarch).
- Use tip 3 and black icing to print name.

Para decorar el más allá azul silvestre

Necesitarás las boquillas 3, 10 y 21, colorantes para glaseado de Wilton en azul real, rojo intenso, amarillo limón y negro, base para pastel, envoltorio Fanci-Foil. Sugerimos que tinte todos los glaseados a la vez, mientras el pastel se enfria. Guarda el glaseado tefñido en el refrigerador, dentro de recipientes tapados, hasta el momento de usarlo. Deje que alcance la temperatura ambiente para decorar.

Haga 4 fajas (960 g) de glaseado de mantequilla:

- Tinta 2 tazas (480 g) de azul
- Tinta 1/2 taza (180 g) de azul claro
- Tinta 1/2 taza (60 g) de rojo
- Tinta 1/2 taza (60 g) de amarillo
- Tinta 1/2 taza (60 g) de negro
- Reserva 1/2 taza (120 g) de blanco

Decor en orden:

- Trace la forma del molde sobre la base para pastel. Corte la base y envuélvala con papel de aluminio Fanci-Foil. Coloque el pastel sobre la base.
- Con la boquilla 21 y glaseado blanco, cubra el área de la cabina con estrellas.
- Con la boquilla 21 y glaseado azul claro, rellene un borde de 3,2 cm de ancho con estrellas en las alas.
- Con la boquilla 21 y glaseado azul claro, rellene círculos de 2,5 cm y un área de 8,9 g de largo con estrellas en la cola.
- Use la boquilla 21 y glaseado azul para cubrir el resto del avión con estrellas.
- Use la boquilla 3 y glaseado amarillo para formar puntos alrededor de la cabina y los círculos de la cola.
- Use la boquilla 10 y glaseado amarillo para formar bolas en las alas (aplaste y aplíquese con el dedo sumergido en fétula de maíz).
- Con la boquilla 10 y el glaseado rojo forme el delineado de las alas.
- Use la boquilla 10 y glaseado rojo para formar una hélice de cuentas y el eje en punto (aplique dando golpecitos con el dedo sumergido en fétula de maíz).
- Con la boquilla 3 y glaseado negro, escribe el nombre.

Use and Care

Use first and after each use, hand wash in warm, soapy water and dry thoroughly with a soft cloth. Do not place in dishwasher and avoid using metal utensils. Acid from some foods may stain the pan, but occasional staining or scratches will not affect the performance of the bakers.

Baking Instructions

Preheat oven to 350°F or temperature per recipe directions. Your cake will unmold easily, without sticking, when you prepare the pan properly. Grease the inside of pan using a pastry brush and solid vegetable shortening. Do not use butter, margarine or liquid vegetable oil. Spread the shortening so that all indentations are covered. Sprinkle flour inside and shake so that flour covers all greased surfaces. Turn pan upside down and tap lightly to remove excess flour. If any shiny spots remain, touch up with more shortening and flour to prevent cake from sticking. You can use vegetable oil or spray with non-stick spray. For the cake batter to pan, and if necessary, spread the batter around with a spatula to fill all areas of the pan evenly. Position oven rack in upper third of oven. Bake cake at 350°F for 35-40 minutes, or until cake tests done according to recipe directions.

Remove cake from oven and cool on cooling grid for 10 minutes. While the cake is still in the pan, carefully slice off the raised center portion of the cake. This allows the cake to sit more level and helps prevent cracking. To remove cake from pan, place cold ironing against cake and use both cake rack and pan. Lift off carefully. Cool cake at least one hour. Brush loose crumbs off.

To transfer cake to serving board, hold a cake board against cake and both cake and rack. Lift off rack. Hold another board against bottom of cake and turn cake over. Be sure to hold cake, rack and board close together while turning to prevent cake from cracking.

For information on preparing cake board and covering with foil, visit www.wilton.com.

Using Your Decorating Bag and Coupler

You can make many different designs with just one decorating bagful of icing by using the Wilton Featherweight or Disposable Decorating Bags and Coupler and changing decorating tips.

Just follow these steps:

- Screw ring of coupler to expose series of 15 threads 1/4 in. above coupler base.
- Force coupler base as far down into decorating bag as it will go. Then mark where bottom thread of coupler shows through bag; remove coupler and trim bag at pencil mark with a pair of scissors.
- Reposition coupler in bag and push end through opening to expose bottom two threads.
- Position decorating tip over coupler and screw ring in place to secure. To change tips, unscrew ring, replace tip and replace ring.
- To fill, cut open end of bag over your hand and insert icing with a spatula. Fill bag no more than half full.
- To close, unfold cuff and twist top of bag shut. Hold twist between your thumb and forefinger. Note: You can eliminate any air bubbles that may have formed by squeezing bag gently over icing bowl until air is released. Important: Be sure to wash the featherweight bag in hot soapy water, then rinse and dry after every use. A degreaser can make clean-up easier.

Using Piping Bags
Parchment bags made from parchment paper triangles give you more versatility and the convenience of one-time use. Follow package directions. To "pipe-in" using a cut parchment bag, cut the point of the bag to desired opening.

Decorating With Wilton Icing

Wilton Icing Mix: You will need 2-3 packages of Creamy White Icing Mix. To prepare, follow package directions. Each package makes about 2 cups icing. Excellent for tinting any shade required. Do not refrigerate icing before decorating. Cake may be refrigerated after it is iced.

Wilton Ready-to-Use Decorator Icing: You will need approximately 2-3 cans of our delicious white icing. Each 16 oz. can holds about 2 cups. It's ideal for all of your decorating needs - frosting, decorating and flower making.

Pour décorer le gâteau Bleu de l'hàt

Vous aurez besoin des douilles 3, 10 et 21; des colorants à glaçage Wilton bleu royal, rouge, jaune citron et noir; d'une planche à gâteau; de papier d'aluminium de fantaisie. Nous vous conseillons de colorer tous les glaçages pendant que le gâteau refroidit, puis de les réfrigérer dans des récipients hermétiques jusqu'au moment de les utiliser. Laissez réchauffer le glaçage à la température de la pièce avant de l'utiliser.

Préparer 4 tasses (1000 mL) de glaçage crèmeux au beurre :

- Colorer 2 tasses (500 mL) bleu
- Colorer 1/2 tasse (180 mL) bleu pâle
- Colorer 1/2 tasse (50 mL) rouge
- Colorer 1/2 tasse (50 mL) jaune
- Colorer 1/2 tasse (50 mL) noir
- Reserver 1/2 tasse (125 mL) blanc

Décorer en Order:

- Trace pan shape on cake board. Cut board and wrap with Fanci-Foil Wrap. Position cake on board.
- Use tip 21 and white icing to cover cockpit area with stars.
- Use tip 21 and light blue icing to fill in 1 1/4 in. wide border on wings with stars.
- Use tip 21 and light blue icing to fill in 1 in. circles on long area on tail with stars.
- Use tip 21 and light blue icing to cover remaining areas of plane with stars.
- Use tip 3 and yellow icing to pipe dots around cockpit area and tail circles.
- Use tip 10 and yellow icing to pipe wings (flatten and smooth with finger dipped in cornstarch).
- Use tip 10 and red icing to pipe outline on wings.
- Use tip 3 and black icing to print name.

Décorer en ordre numérique :

- Tracer le contour du moule sur la planche à gâteau en y ajoutant une bande de 1/2 po (1,25 cm) de large.
- Couper la planche et l'envelopper de papier d'aluminium de fantaisie.
- Placer le gâteau sur la planche.
- Utiliser une fourchette et un petit couteau pour détailler les étoiles sur les ailes.
- Utiliser une fourchette et un petit couteau pour détailler les cercles sur la queue.
- Utiliser une fourchette et un petit couteau pour détailler les étoiles sur la queue.
- Utiliser une fourchette et un petit couteau pour détailler les cercles sur la queue.
- Utiliser une fourchette et un petit couteau pour détailler les cercles sur la queue.

Pour décorer el aerodinámico

Necesitarás la boquilla 21, colorantes para glaseado de Wilton en rojo intenso, amarillo limón, amarillo dorado, cortador de estrella, bases para pasteles, envoltorio Fanci-Foil, palillo. Sugerimos que tinte todos los glaseados a la vez, mientras el pastel se enfria. Guarda el glaseado tefñido en el refrigerador, dentro de recipientes tapados, hasta el momento de usarlo. Deje que alcance la temperatura ambiente para decorar.

Para decorar el aerodinámico

Necesitarás la boquilla 21, colorantes para glaseado de Wilton en rojo intenso, amarillo limón, amarillo dorado, cortador de estrella, bases para pasteles, envoltorio Fanci-Foil, palillo. Sugerimos que tinte todos los glaseados a la vez, mientras el pastel se enfria. Guarda el glaseado tefñido en el refrigerador, dentro de recipientes tapados, hasta el momento de usarlo. Deje que alcance la temperatura ambiente para decorar.

Décor en orden:

- Tracer la forma del molde sobre la base para pastel. Corte la base y envuélvala con papel de aluminio Fanci-Foil. Coloque el pastel sobre la base.
- Con la boquilla 21 y glaseado blanco, cubra el área de la cabina con estrellas.
- Con la boquilla 21 y glaseado azul claro, rellene un borde de 3,2 cm de ancho con estrellas en las alas.
- Con la boquilla 21 y glaseado azul claro, rellene círculos de 2,5 cm y un área de 8,9 g de largo con estrellas en la cola.
- Utilizar la boquilla 21 y glaseado azul para cubrir el resto del avión con estrellas.
- Utilizar la boquilla 3 y glaseado amarillo para formar puntos alrededor de la cabina y los círculos de la cola.
- Utilizar la boquilla 10 y glaseado amarillo para formar bolas en las alas (aplastar y aplicar con el dedo sumergido en fétula de maíz).
- Utilizar la boquilla 10 y el glaseado rojo para formar una hélice de cuentas y el eje en punto (aplicar dando golpecitos con el dedo sumergido en fétula de maíz).
- Utilizar la boquilla 3 y glaseado negro, escribir el nombre.

Décor en orden numérico :

- Tracer el contorno del molde sobre la plancha à gâteau en y añadiendo una banda de 1/2 po (1,25 cm) de largo.
- Cortar la plancha y envolverla con thinned white icing.
- Utilizar una espátula y un cuchillo para trazar estrellas en las alas.
- Utilizar una espátula y un cuchillo para trazar estrellas en la cola.
- Utilizar una espátula y un cuchillo para trazar estrellas en la cola.
- Utilizar una espátula y un cuchillo para trazar estrellas en la cola.
- Utilizar una espátula y un cuchillo para trazar estrellas en la cola.
- Utilizar una espátula y un cuchillo para trazar estrellas en la cola.

Pour décorer el aerodinámico

Necesitarás la boquilla 21, colorantes para glaseado de Wilton en rojo intenso, amarillo limón, amarillo dorado, cortador de estrella, bases para pasteles, envoltorio Fanci-Foil, palillo. Sugerimos que tinte todos los glaseados a la vez, mientras el pastel se enfria. Guarda el glaseado tefñido en el refrigerador, dentro de recipientes tapados, hasta el momento de usarlo. Deje que alcance la temperatura ambiente para decorar.

Décor en orden:

- Tracer la forma del molde sobre la base para pastel, formando un área 1,3 cm más amplia que el molde. Corte la base y envuélvala con papel de aluminio Fanci-Foil. Coloque el pastel sobre la base.
- Con la boquilla 21 y glaseado blanco, cubra el área de la cabina con estrellas.
- Utilizar un palillo y el cortador de estrella mediano para trazar estrellas sobre las alas. Use la boquilla 21 y glaseado amarillo para llenar las áreas de estrellas con estrellas.
- Utilizar la boquilla 21 y el glaseado puro para rellenar tiras de 1,3 cm de ancho en la cola de estrellas con estrellas.
- Utilizar la boquilla 21 y el glaseado de estrella para trazar estrellas en las alas.
- Utilizar la boquilla 21 y el glaseado de estrella para trazar estrellas en la cola.
- Utilizar la boquilla 21 y el glaseado de estrella para trazar estrellas en la cola.
- Utilizar la boquilla 21 y el glaseado de estrella para trazar estrellas en la cola.

Décor en orden numérico :

- Tracer la forma del molde sobre la base para pastel, formando un área 1,3 cm más amplia que el molde.
- Cortar la base y envolverla con papel de aluminio Fanci-Foil.
- Utilizar una espátula y un cuchillo para trazar estrellas en las alas.
- Utilizar una espátula y un cuchillo para trazar estrellas en la cola.
- Utilizar una espátula y un cuchillo para trazar estrellas en la cola.
- Utilizar una espátula y un cuchillo para trazar estrellas en la cola.
- Utilizar una espátula y un cuchillo para trazar estrellas en la cola.
- Utilizar una espátula y un cuchillo para trazar estrellas en la cola.

Making Buttercream Icing

The thick, but creamy texture of this flavorful icing makes it ideal for decorating. For best results, keep icing bowl in refrigerator when not in use. It can be refrigerated in an airtight container for up to 2 weeks. Rewhip before using. 4 cups (about 1L) sifted confectioners' sugar

1/2 cup solid vegetable shortening

4 cups (about 1L) sifted confectioners' sugar

2 tablespoons milk

Cream butter and shortening with electric mixer. Add vanilla. Gradually add sugar, one cup at a time, beating well on medium speed. Scrape sides and bottom of bowl often. When all sugar has been mixed in, icing will appear dry. Add milk and beat at medium speed until light and fluffy. To thin for icing cake, add a small amount of light corn syrup. Makes about 16 cups of icing.

1. Desenrosnar el anillo del copo para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. por encima de la base del copo.

2. Empuje la base de la rosca del copo hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque el anillo de la manga con una tijera.

3. Vuelva a colocar el copo en la manga y empújelo el extremo a través de la abertura hasta que vea marcas de la rosa.

4. Coloque la boquilla decoradora sobre el copo y empújelo el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosnar el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.

5. Pueder rellenar la manga con el anillo antideslizante.

6. Para cerrar la manga, sujetar la manga y la boquilla y el anillo entre los dedos. Tener cuidado de no apretar la manga.

7. Extienda pomitas de especias sobre el papel encerado para que el exceso se asiente.

8. Con la boquilla 3 y puntos de glaseado de la combinación amarillo limón y amarillo dorado, pegue gomitas de especias para las luces y los detalles de la cola.

9. Con la boquilla 3 y puntos de glaseado de la combinación amarillo limón y amarillo dorado, pegue gomitas de especias para las luces y los detalles de la cola.

10. Con la boquilla 10 y puntos de glaseado de la combinación amarillo limón y amarillo dorado, pegue gomitas de especias para las luces y los detalles de la cola.

11. Con la boquilla 10 y puntos de glaseado de la combinación amarillo limón y amarillo dorado, pegue gomitas de especias para las luces y los detalles de la cola.

12. Con la boquilla 10 y puntos de glaseado de la combinación amarillo limón y amarillo dorado, pegue gomitas de especias para las luces y los detalles de la cola.

13. Con la boquilla 10 y puntos de glaseado de la combinación amarillo limón y amarillo dorado, pegue gomitas de especias para las luces y los detalles de la cola.

14. Con la boquilla 10 y puntos de glaseado de la combinación amarillo limón y amarillo dorado, pegue gomitas de especias para las luces y los detalles de la cola.

15. Con la boquilla 10 y puntos de glaseado de la combinación amarillo limón y amarillo dorado, pegue gomitas de especias para las luces y los detalles de la cola.

16. Con la boquilla 10 y puntos de glaseado de la combinación amarillo limón y amarillo dorado, pegue gomitas de especias para las luces y los detalles de la cola.

17. Con la boquilla 10 y puntos de glaseado de la combinación amarillo limón y amarillo dorado, pegue gomitas de especias para las luces y los detalles de la cola.

18. Con la boquilla 10 y puntos de glaseado de la combinación amarillo limón y amarillo dorado, pegue gomitas de especias para las luces y los detalles de la cola.

19. Con la boquilla 10 y puntos de glaseado de la combinación amarillo limón y amarillo dorado, pegue gomitas de especias para las luces y los detalles de la cola.