



Monster Party

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

Candy Cauldron



Marmite de bonbons

Shivers and Shakes Gelatin



Gelée Frissons et tremblements

Moule à gâteau Duo d'enfer

Le moule peut contenir un mélange à gâteau à deux étages.
Instructions, douilles et couleurs suggérées au verso.



Monster Party

Invite this delightfully-frightening monster duo to your next Halloween celebration. These fun Monster Party cake and gelatin designs are certain to stir up the excitement and raise your spirits!

For more great decorating ideas and quality products, see your Wilton dealer or the current Wilton Yearbook of Cake Decorating.

Duo d'enfer

Invitez ce duo délicieusement apeurant à votre prochaine fête d'Halloween! Leur marmite débordante de bonnes choses est sûre d'envoûter vos convives et de conjurer les esprits malins!

Pour d'autres excellents produits et idées de décoration, consultez votre marchand Wilton ou le catalogue courant Wilton Yearbook of Cake Decorating.



Monster Party

Use Tips 3, 16, 21; Wilton Icing Colors in Black, Orange, Red-Red, Violet, Brown and Leaf Green; Wilton Piping Gel.

Duo d'enfer

Utiliser les douilles 3, 16 et 21, ainsi que les colorants à glaçage Wilton noir, orange, rouge-rouge, violet, brun et vert feuilles, de gel décoratif Wilton.



Candy Cauldron

Use Tips 3, 5, 16, 18, 21; Wilton Icing Colors in Orange, Brown, Copper, Violet; gumdrops, candy-coated chocolate drops, candy corn, small jawbreakers, pretzel rods.

Marmite de bonbons

Utiliser les douilles 3, 5, 16, 18 et 21, les colorants à glaçage Wilton orange, brun, cuivre et violet, ainsi que des bonbons gélatineux enrobés de sucre (gumdrops), des friandises au chocolat, des bonbons en forme de grain de maïs aux couleurs de l'Halloween, de petites boules rondes dures (jawbreakers) et des bâtonnets de bretzel.



Shivers and Shakes Gelatin

Use tip 3, 7; Wilton Vanilla Whipped Icing Mix; 2 large boxes (6 oz. each) and 1 small box (3 oz.) orange gelatin mix; Wilton Tube Decorating Gels, 3 Green and 2 Black.

Gelée Frissons et tremblements

Utiliser la douille 3 et 7, de la préparation pour glaçage fouetté à la vanille Wilton, deux boîtes de 6 oz (170 g) et une boîte de 3 oz (85 g) de poudre gelée à l'orange, de gel décoratif en tube Wilton: 3 tubes de vert et 2 de noir.



Instructions for
Baking & Decorating

Monster Party Cakes

Instructions de cuisson et de décoration

Gâteaux Duo d'enfer

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 also use 5, 7 and 18)
- Wilton Icing Colors in Black, Orange, Red-Red, Violet, Brown and Leaf Green (alternate designs also use Copper (lt. skintone))
- Monster Party design also uses Wilton Piping Gel and parchment paper triangles
- Candy Cauldron design also uses gumdrops, candy-coated chocolate drops, candy corn, small jawbreakers, pretzel rods
- Shivers and Shakes Gelatin also uses Wilton Vanilla Whipped Icing Mix; 2 large boxes (6 oz. each) and 1 small box (3 oz.) orange gelatin mix; Wilton Tube Decorating Gels, 3 Green and 2 Black
- One 2-layer cake mix or ingredients for favorite layer cake recipe
- Buttercream Icing (recipe inside)

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, 16 et 21 (les variantes demandent aussi les douilles 5, 7 et 18)
- des colorants à glaçage Wilton noir, orange, rouge-rouge, violet, brun et vert feuilles (les variantes demandent aussi le couleur de cuivre (ton de chair pâle))
- pour le modèle Duo d'enfer - de gel décoratif Wilton et de demi-cornets de papier parchemin
- pour le modèle Marmite de bonbons - de bonbons gélatineux enrobés de sucre (gumdrops), de friandises au chocolat, de bonbons en forme de grain de maïs aux couleurs de l'Halloween, de petites boules rondes dures (jawbreakers) et des bâtonnets de bretzel
- pour la gelée Frissons et tremblements - de préparation pour glaçage fouetté à la vanille Wilton et de deux boîtes de 6 oz (170 g) et de une boîte de 3 oz (85 g) de poudre pour gelée à l'orange, et de gel décoratif en tube Wilton: 3 tubes de vert et 2 de noir
- d'un mélange pour gâteau à deux étages ou des ingrédients pour votre recette favorite de gâteau étagé
- de glaçage crémeux au beurre (recette incluse)



