

## To Decorate Stars & Stripes Celebration

You will need tips 18, 21; Wilton Icing Colors in Royal Blue, Red-Red; Cake Board; Fanci-Foil Wrap, toothpick; Refrigerate tinted icings in covered containers until ready to use. Bring to room temperature for decorating.

### Make 4½ cups buttercream icing:

- Tint ½ cup blue
- Tint ¾ cup red
- Reserve ¾ cups white (thin 1¼ cups with 1 teaspoon light corn syrup)

### Decorate in Order:

1. Trace pan shape on cake board marking area ½ in. wider than pan. Cut board and wrap with Fanci-Foil Wrap. Position cake on board.
2. Ice cake sides smooth and lightly ice cake top with thinned white icing.
3. Using toothpick, mark ¾ in. wide striped areas and star background on cake top.
4. Use tip 18 and red icing to pipe stars in red stripe areas.
5. Use tip 18 and white icing to pipe stars in white stripe areas.
6. Use tip 18 and blue icing to fill in star background with stars.
7. Use tip 18 and white icing to pipe stars on blue background.
8. Use tip 21 and white icing to pipe star bottom border.

## Para decorar la celebración de estrellas y franjas

Necesitará las boquillas 18 y 21; colorantes para glaseado de Wilton en azul real, rojo intenso; bases para pasteles; envoltorio Fanci-Foil; palillo; refrigere el glaseado teñido en recipientes con tapa hasta que estén listo para usarlo. Deje que alcance la temperatura ambiente para decorar.

### Haga 4½ tazas (1125 mL) de glaseado de mantequilla:

- Tiña ½ taza (125 mL) de azul
- Tiña ¾ taza (175 mL) rojo
- Reserve ¾ tazas (800 mL) de blanco (diluya 1¼ tazas [425 mL] con 1 cucharadita (5 mL) de jarabe de maíz liviano)

### Decore en orden:

1. Trace 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 envoltorio Fanci-Foil. Coloque el pastel sobre la base.
2. Glasee y alise los lados del pastel y glasee levemente la parte superior con glaseado blanco diluido.
3. Usando el palillo, marque las áreas de franjas de 2,2 cm de ancho y un fondo de estrellas en la parte superior del pastel.
4. Con la boquilla 18 y el glaseado rojo forme estrellas en las áreas de franjas rojas.
5. Con la boquilla 18 y glaseado blanco, forme estrellas en las áreas de franjas blancas.
6. Con la boquilla 18 y glaseado azul, rellene el fondo con estrellas.
7. Con la boquilla 18 y glaseado blanco, forme estrellas sobre el fondo azul.
8. Con la boquilla 21 y glaseado blanco, forme un borde inferior de estrellas.

## Pour décorer le gâteau Bannière étoilée en fête

Vous aurez besoin des douilles 18 et 21; des colorants à glaçage Wilton bleu royal et rouge rouge; d'une planche à gâteau; de papier d'aluminium de fantaisie; et de cure-dents. 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.

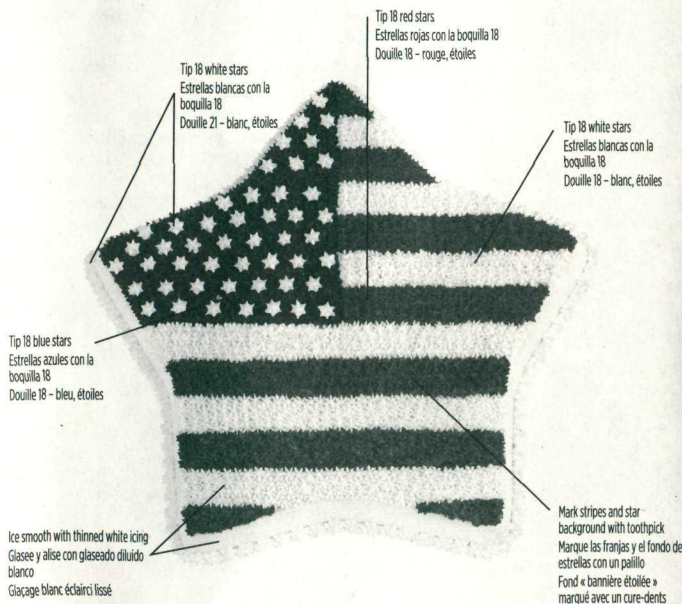
### Préparer 4½ tasses (1125 mL) de glaçage crémeux au beurre :

- Colorer ½ tasse (125 mL) bleu
- Colorer ¾ tasse (175 mL) rouge
- Réserver ¾ tasses (800 mL) blanc (éclaircir 1¼ tasse [425 mL] avec 1 cuillère à thé [5 mL] de sirop de maïs clair)

### Décorer en ordre numérique :

1. Tracer le contour du moule sur la planche à gâteau en y ajoutant une bande de ½ po (1,25 cm) de large. Découper la planche et l'envelopper de papier d'aluminium de fantaisie. Placer le gâteau sur la planche.
2. Lisser du glaçage blanc éclairci sur les côtés du gâteau et une mince couche sur le dessus.

3. Avec un cure-dent, marquer des bandes de ¾ de pouce (2,2 cm) de large en forme d'étoiles sur le dessus du gâteau.
4. Avec la douille 18 et du glaçage rouge, appliquer des étoiles dans les rayures rouges.
5. Avec la douille 18 et du glaçage blanc, appliquer des étoiles dans les rayures blanches.
6. Avec la douille 18 et du glaçage bleu, remplir le fond d'étoiles.
7. Avec la douille 18 et du glaçage blanc, appliquer des étoiles sur le fond bleu.
8. Avec la douille 21 et du glaçage blanc, appliquer une bordure inférieure d'étoiles.



## To Decorate Birthday Star

You will need tips 3, 4, 6, 16, 18, 21; Wilton Icing Colors in Christmas Red, Orange, Lemon Yellow, Leaf Green, Royal Blue, Violet, Black, Brown, Copper; Cake Board; Fanci-Foil Wrap; toothpick. 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 5 cups buttercream icing:

- Tint ¼ cup orange
- Tint ¼ cup green
- Tint ¼ cup violet
- Tint ¼ cup yellow
- Tint ¼ cup brown
- Tint ¼ cup blue
- Tint ¼ cup black
- Tint ¼ cup copper
- Tint ¾ cups red
- Reserve 2¼ cups white (thin with 1½ teaspoons light corn syrup)

### Decorate in Order:

1. Trace pan shape on cake board, marking area ½ in. wider than pan. Cut board and wrap with Fanci-Foil Wrap.
2. Ice cake smooth with thinned white icing.
3. Using toothpick, mark face areas, 4¼ in. deep from each star point. Mark party hat areas, 4¼ in. wide at base.
4. Using wide end of decorating tip, mark polka dot areas on party hats.

5. Use tip 16 and violet, orange, blue, yellow or green icing to fill in polka dot areas on party hats with stars.
6. Use tip 18 and green, yellow, blue, violet or orange icing to fill in party hats with stars.
7. Use tip 16 and brown or copper icing to fill in faces with stars.
8. Using tip 3 and black icing, pipe dot eyes on all faces.
9. Using tip 3 and black icing, pipe outline smiles on all faces.
10. Using tip 4 and violet, orange, blue, yellow or green icing, pipe pull-out pom-pom and brim on party hats.
11. Using tip 6 and red icing, print name.
12. Using tip 21 and red icing, pipe shell bottom border.

## Para decorar la estrella de cumpleaños

Necesitará las boquillas 3, 4, 6, 16, 18 y 21 y colorantes para glaseado de Wilton en rojo Navidad, anaranjado, amarillo limón, verde hoja, azul real, violeta, negro, marrón, cobre; bases para pasteles; envoltorio Fanci-Foil; palillo. Sugerimos que tiña todos los glaseados a la vez, mientras el dulce se enfría. Guarde el glaseado teñido en el refrigerador, dentro de recipientes tapados, hasta el momento de usarlo. Deje que alcance la temperatura ambiente para decorar.

### Haga 5 tazas (1200 mL) de glaseado de mantequilla:

- Tiña ¼ taza (50 mL) de anaranjado
- Tiña ¼ taza (50 mL) de verde
- Tiña ¼ taza (50 mL) de violeta
- Tiña ¼ taza (50 mL) de amarillo
- Tiña ¼ taza (50 mL) de marrón
- Tiña ¼ taza (50 mL) de azul
- Tiña ¼ taza (50 mL) de negro
- Tiña ¼ taza (50 mL) de cobre
- Tiña ¾ tasse (175 mL) de rojo
- Reserve 2¼ tazas (550 mL) de blanco (diluya con 1½ cucharadita (7 mL) de jarabe de maíz liviano)

### Decore en orden:

1. Trace 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 envoltorio Fanci-Foil.
2. Glasee y alise el pastel con glaseado blanco diluido.
3. Usando el palillo, marque las áreas de los rostros, a 12 cm de profundidad de cada punta de la estrella. Marque las áreas de los gorros de fiesta, de 10,8 cm de ancho en la base.
4. Usando el extremo ancho de la boquilla para decorar, marque áreas a lunares en los gorros de fiesta.
5. Use la boquilla 16 y glaseado violeta, anaranjado, azul, amarillo o verde para rellenar las áreas a lunares en los gorros de fiesta con estrellas.
6. Use la boquilla 18 y glaseado verde, amarillo, azul, violeta o anaranjado para rellenar los gorros de fiesta con estrellas.
7. Con la boquilla 16 y glaseado marrón o cobre rellene con estrellas los rostros.
8. Use la boquilla 3 y glaseado negro para formar los ojos en punto en todos los rostros.
9. Use la boquilla 3 y glaseado negro para delinear las sonrisas en todos los rostros.
10. Use la boquilla 4 y glaseado violeta, anaranjado, azul, amarillo o verde para formar puntos corridos en los pompones y los bordes de los gorros de fiesta.
11. Con la boquilla 6 y glaseado rojo, escriba el nombre.
12. Con la boquilla 21 y glaseado rojo, forme con conchas el borde inferior.

## Pour décorer le gâteau Étoile du jour

Vous aurez besoin des douilles 3, 4, 6, 16, 18 et 21; des colorants à glaçage Wilton rouge Noël, orange, jaune citron, vert feuille, bleu royal, violet, noir, brun et cuivre; d'une planche à gâteau; d'un papier d'aluminium de fantaisie; et de cure-dents. 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 5 tasses (1200 mL) de glaçage crémeux au beurre :

- Colorer ¼ tasse (50 mL) orange
- Colorer ¼ tasse (50 mL) vert
- Colorer ¼ tasse (50 mL) violet