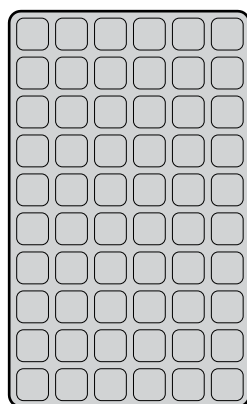
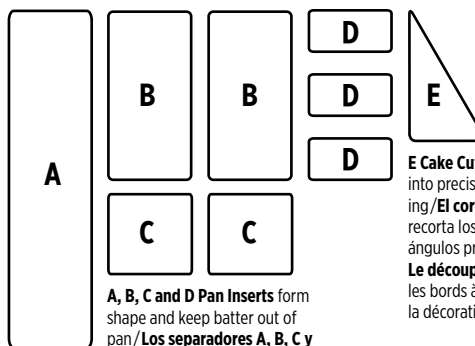


Wilton
Countless Celebrations
Cake Pan Set
Juego de moldes para pastel
Ensemble de moules à gâteau



**Baking Pan/Molde para hornear/
 Moule à gâteau**



A, B, C and D Pan Inserts form shape and keep batter out of pan/**Los separadores A, B, C y D** para moldes dan forma y mantienen la masa fuera del molde/**Les inserts A, B, C et D** créent des formes en réservant des volumes libres dans le moule.

E Cake Cutter trims cake edges into precise angles for decorating/**El cortador E** para pastel recorta los bordes del pastel en ángulos precisos para decorar/**Le découpoir E** permet de couper les bords à des angles précis pour la décoration.

One pan bakes more than 39 cake shapes: letters A to Z, numerals 0 to 9, an exclamation point, question mark and a dollar sign, plus personalized shapes you design, like robots, animals and icons. The Wilton Countless Celebrations Cake Pan is an exciting way to create a special cake, send a personalized message and celebrate so many occasions.

Pan features a unique grid guide pattern on the bottom to hold the inserts snugly in place to keep the batter in the design area. After baking, the cake cutter trims the cake into clean, angled edges for easy decorating.

First, choose your cake design. Use the diagrams inside to determine inserts used and positioning in the pan. Follow the steps below to create a Countless Celebrations cake everyone will love.

Un molde hornea más de 39 formas de pastel: letras de la A a la Z, numerales del 0 al 9, un signo de exclamación, un signo de interrogación y un símbolo de dólar, además formas personalizadas que usted diseñe, como robots, animales e iconos. El molde para pastel Countless Celebrations de Wilton es una manera emocionante de crear un pastel especial, de enviar un mensaje personalizado y de celebrar muchas ocasiones.

El molde presenta una guía de cuadrícula especial en el fondo para sostener los separadores bien ajustados en su lugar y mantener la masa en el área designada. Después de hornear, el cortador para pastel recorta el pastel en ángulos de bordes precisos para una fácil decoración.

Primero, elija su diseño de pastel. Use los diagramas adentro para determinar los separadores que va a usar y colocarlos en el molde. Siga los pasos abajo para crear un pastel Countless Celebrations que a todos les encantará.

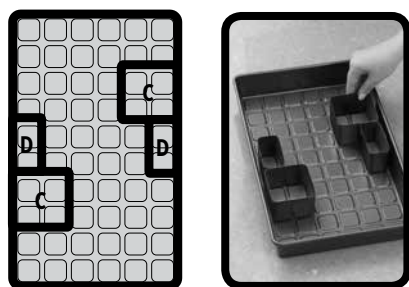
Un seul moule permet de faire des gâteaux de 39 formes différentes : lettres de A à Z, chiffres de 0 à 9, point d'exclamation, point d'interrogation et symbole du dollar, ainsi que toute autre forme – robots, animaux ou icônes – de votre création. Le moule Countless Celebrations Wilton est une façon excitante de faire un gâteau spécial, de créer un message personnalisé et de célébrer une foule d'occasions.

Le quadrillage au fond du moule maintient les inserts en position pour réserver des volumes libres de pâte. Le découpoir permet de couper nettement des angles en biseau dans le gâteau cuit pour faciliter la décoration.

Commencez par choisir le modèle désiré. Voyez les diagrammes à l'intérieur pour savoir quels inserts utiliser et comment les placer dans le moule. Ensuite, vous n'avez qu'à suivre les instructions ci-dessous pour réaliser un gâteau Countless Celebrations qui feront le bonheur de tous.

**Here is an example how to create the letter "Z" cake. Aquí un ejemplo de cómo crear un pastel en forma de la letra "Z".
 L'exemple ci-dessous montre comment faire un gâteau en forme de la lettre "Z".**

1 PRE-BAKING / PRE-HORNEADO / AVANT LA CUISSON

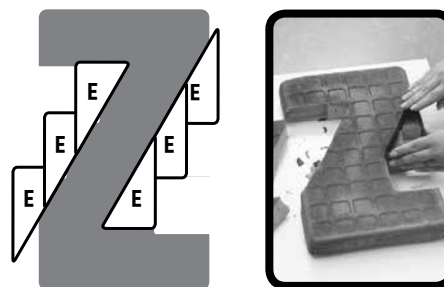


Spray pan and all inserts being used with nonstick cooking spray. Note that the letter or number chosen will appear backwards in the pan. Position the inserts in the pan; the inserts block the areas that you do not want any cake baked. Do not fill the inserts with batter. Fill the surrounding pan area $\frac{2}{3}$ full with cake batter. Bake following instructions below.

Rocíe el molde y todos los separadores que se van a usar con aerosol antiadherente para cocinar. Note que la letra o el número elegido parecerán al revés en el molde. Coloque los separadores en el molde; los separadores bloquean las áreas en las que usted no quiere que se hornee ningún pastel. No llene los separadores con masa. Llene los alrededores del molde hasta $\frac{2}{3}$ con masa para pastel. Hornee siguiendo las instrucciones que aparecen abajo.

Vaporiser le moule et les inserts nécessaires d'enduit végétal de cuisson. Prendre note que la représentation du chiffre ou de la lettre choisi est inversée dans le moule. Placer les inserts dans le moule, comme montré. Les inserts servent à réserver les volumes libres de pâte; il ne faut pas mettre de pâte dedans. Remplir le reste du moule aux deux tiers de pâte. Faire cuire selon les instructions ci-dessous.

2 AFTER BAKING / DESPUÉS DE HORNEAR / APRÈS LA CUISSON



Let cake cool in pan 10 minutes. Remove inserts and invert pan onto cooling grid. Remove pan and cool cake completely. Invert cake onto a cake board or serving platter. Use the cake cutter tool to trim rounded edges. Decorate as desired.

Deje que el pastel se enfríe en el molde por 10 minutos. Retire los separadores e invierta el molde en la rejilla para enfriar. Retire el molde y enfríe completamente el pastel. Invierta el pastel en una bandeja para pastel o en un plato para servir. Use el utensilio cortador para pastel para recortar los bordes redondeados. Decore como lo desee.

Laissez le gâteau refroidir dans le moule pendant 10 minutes. Retirer les inserts et retourner le moule sur une grille. Démouler et laisser refroidir parfaitement. Retourner le gâteau sur une planche à gâteau ou une assiette de service. Découper les angles à l'aide du découpoir. Décorer au goût.

BAKING INSTRUCTIONS

Follow your cake recipe for baking temperature. Average baking time for each pan design is 26–30 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean.

USE & CARE

Before first and after each use, wash pan, inserts and cutter. Pan, inserts and cutter are dishwasher safe, however, for best results, hand wash in warm soapy water. Rinse and towel dry. Avoid using metal utensils, abrasive cleaners or scouring pads on bakeware. Some food may stain metal but will not affect pan performance.

INSTRUCCIONES PARA EL HORNEADO

Siga la receta de su pastel para la temperatura de cocción. El promedio del tiempo de cocción para cada diseño de molde es de 26-30 minutos o hasta que el palillo que se inserta en el centro sale limpio.

USO Y CUIDADO

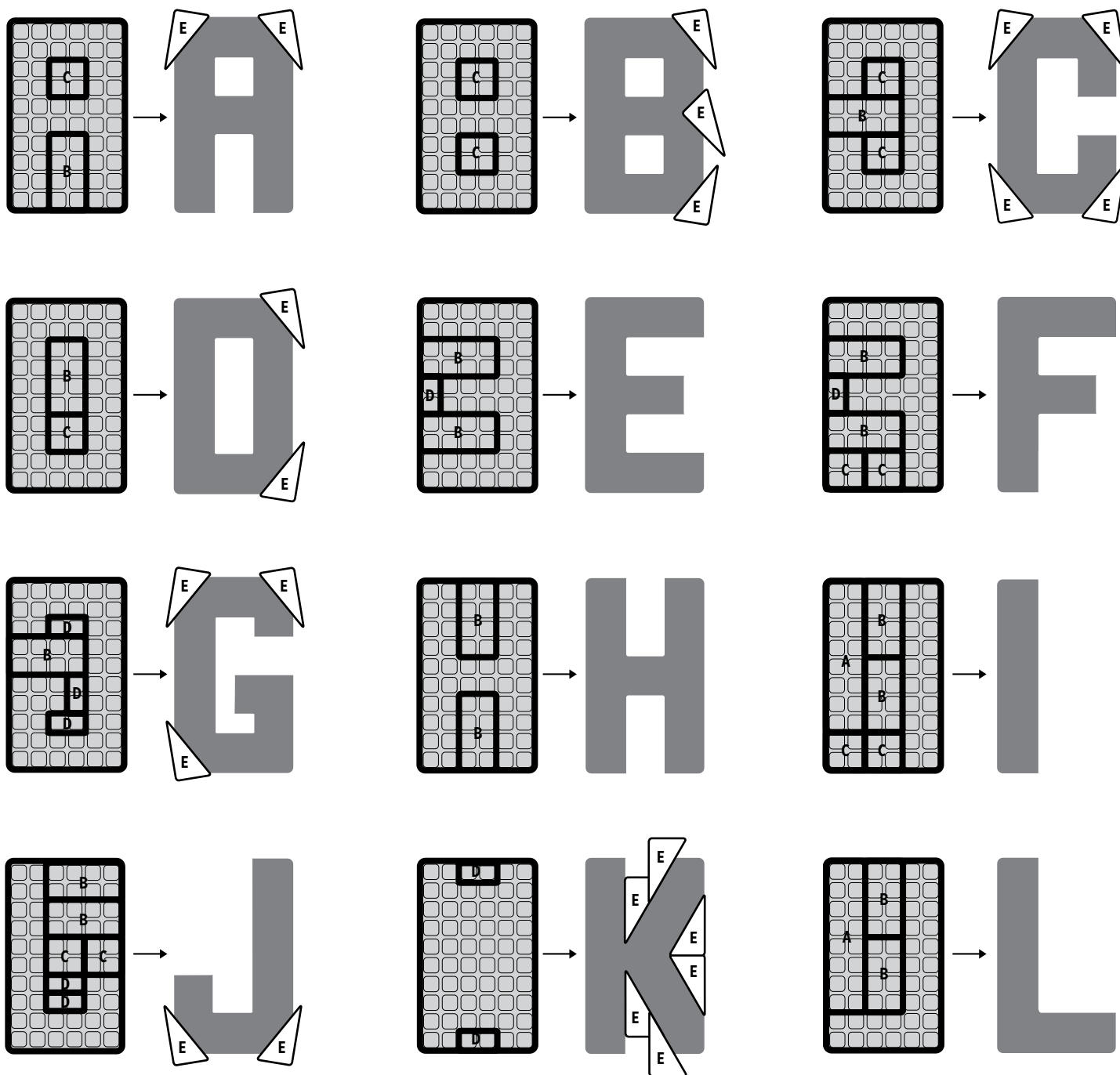
Antes del primer y después de cada uso, lave el molde, los separadores y el cortador. El molde, los separadores y el cortador son aptos para lavavajillas, sin embargo, para mejores resultados, lave a mano en agua tibia con jabón. Enjuague y seque con una toalla. Evite usar utensilios de metal, limpiadores abrasivos o esponjillas ásperas en los utensilios para hornear. Algunos alimentos pueden manchar el metal pero esto no afectará el desempeño.

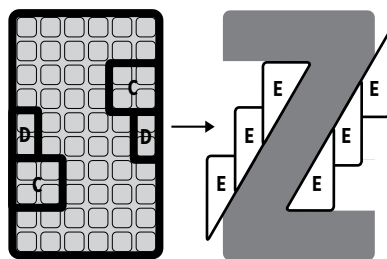
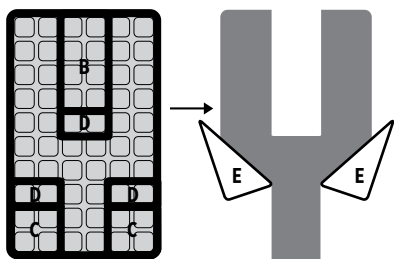
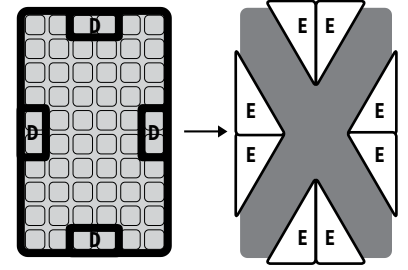
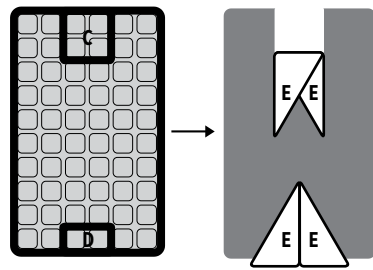
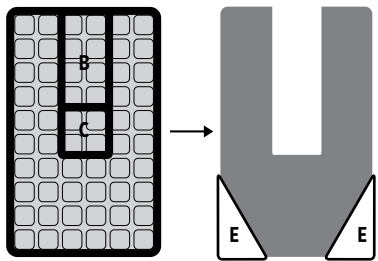
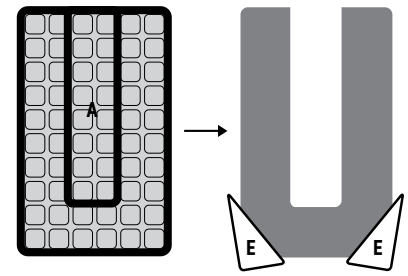
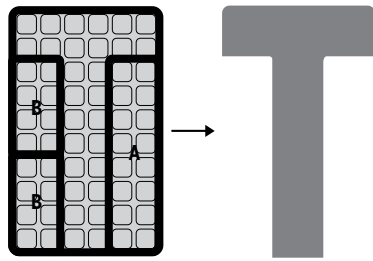
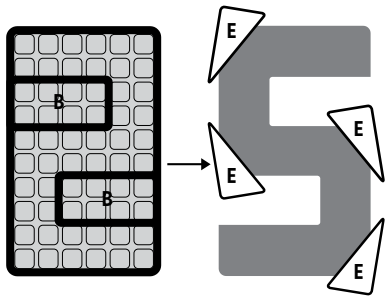
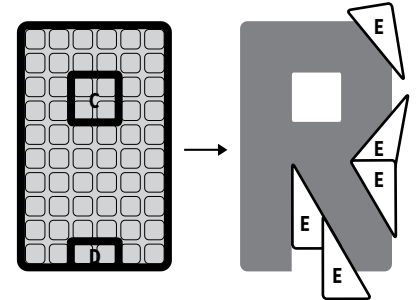
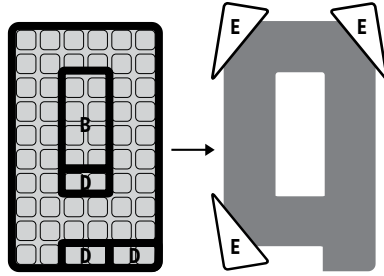
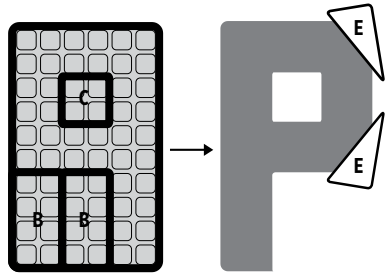
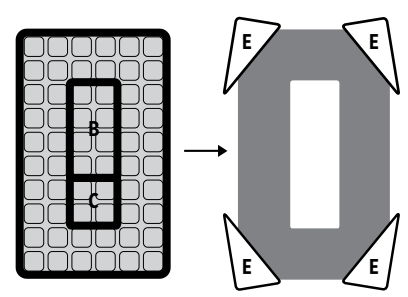
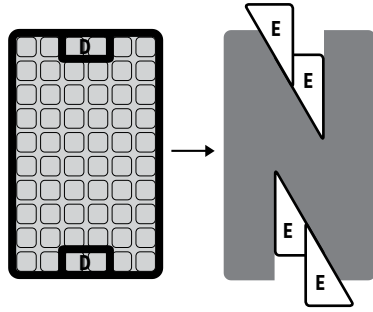
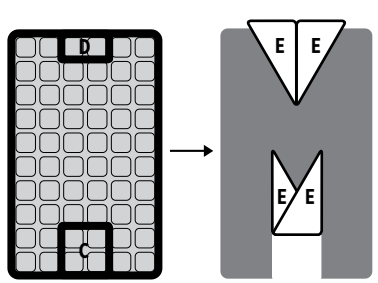
INSTRUCTIONS DE CUISSON

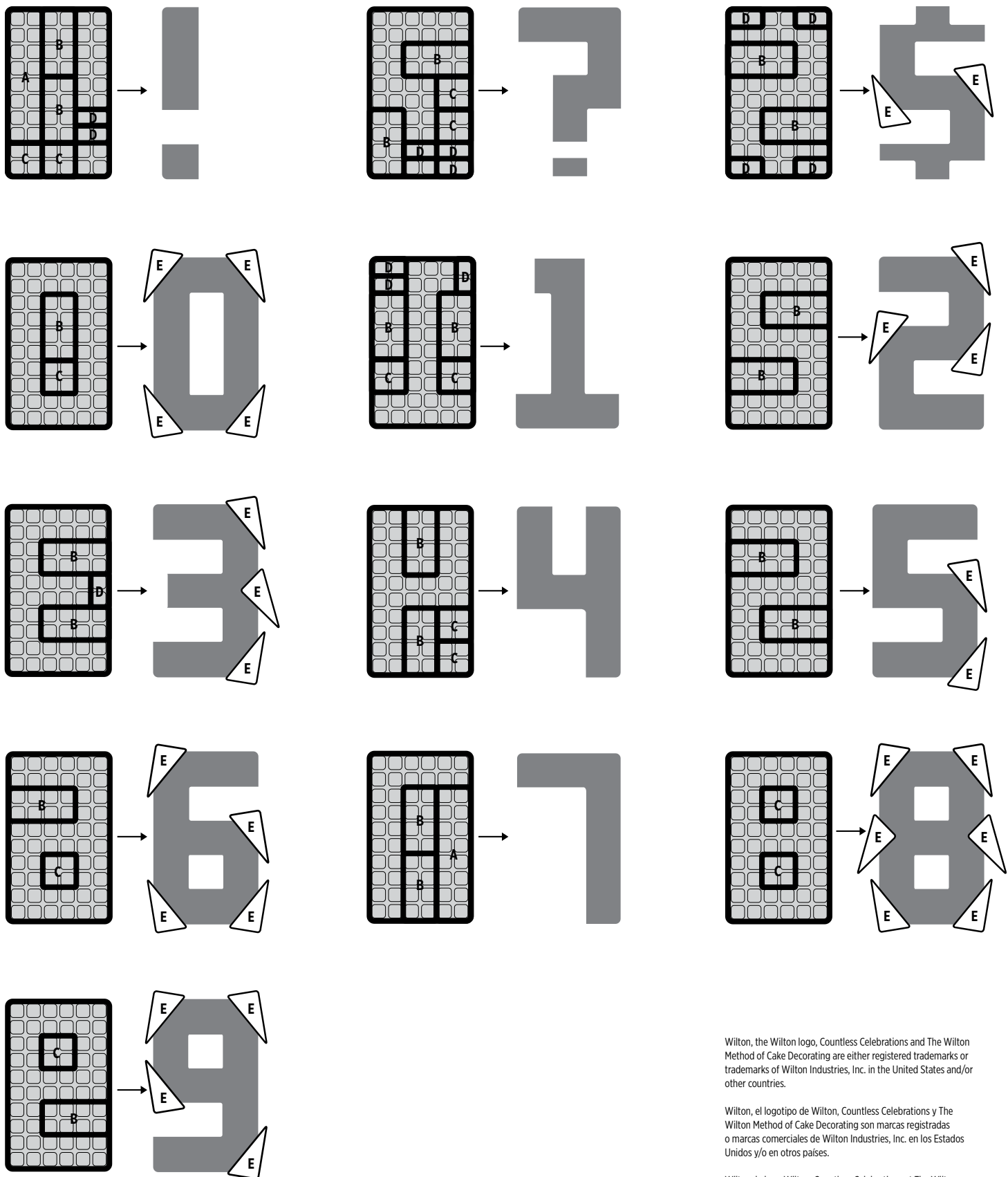
Faire cuire le gâteau à la température indiquée dans la recette. La durée de cuisson est de 26 à 30 minutes en moyenne, selon le modèle. Le gâteau est cuit lorsqu'un cure-dents piqué au centre en ressort propre.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Avant la première et après chaque utilisation, laver le moule, les inserts et le découpoir. Bien qu'elles soient lavables au lave-vaisselle, il est préférable de laver ces pièces à la main à l'eau chaude savonneuse, de les rincer et de les essuyer avec un linge. Éviter d'utiliser des ustensiles en métal, des produits abrasifs ou des tampons à récurer dans le moule. Il est possible que certains aliments tachent le métal, mais cela ne compromettra pas les résultats de cuisson.







Wilton, the Wilton logo, Countless Celebrations and The Wilton Method of Cake Decorating are either registered trademarks or trademarks of Wilton Industries, Inc. in the United States and/or other countries.

Wilton, el logotipo de Wilton, Countless Celebrations y The Wilton Method of Cake Decorating son marcas registradas o marcas comerciales de Wilton Industries, Inc. en los Estados Unidos y/o en otros países.

Wilton, le logo Wilton, Countless Celebrations et The Wilton Method of Cake Decorating sont des marques de commerce ou des marques déposées de Wilton Industries, Inc. aux États-Unis et dans d'autres pays. Stock No. 2105-5772