

6.25" 15.9 mm | 5.5" 139.7 mm | 2.813" 71.5 mm | 5.5" 139.7 mm | 2.781" 70.6 mm

.75" 19.1 mm

2.781" 70.6 mm

2.0" 50.8 mm

2.081" 51.6 mm

Wilton Icing Colors create true, vivid shades to make your decorated cakes and desserts spectacular. The colours are concentrated, so you use less and don't thin your icing. Use each icing colour as is or mix and create new colours.

To Colour Icing:

1. Start with enough icing to cover the entire area, as matching shades later may be difficult.
2. Dip a toothpick into the colour, then blend it into icing.
3. Add colour a little at a time until you achieve the shade you desire. Always use a new toothpick each time you add colour to keep icing out of your jar of colour. Blend well.

HINTS: Royal icing requires more colour than buttercream icing to achieve the same shade. Some colours, such as Red-Red, may require more colour to achieve vivid shades. Colour deepens over time, so adjust the amount added accordingly. For black or brown icing, start with chocolate icing for the best flavour.

Les couleurs de glaçage Wilton créent de véritables teintes vives pour vos décorations de gâteaux et de desserts spectaculaires. Les couleurs sont concentrées, vous en utilisez ainsi moins et votre glaçage n'est pas dilué. Utilisez chaque couleur de glaçage comme telle ou mélangez-les et créez de nouvelles couleurs.

Pour le glaçage de couleur:

1. Commencez avec suffisamment de glaçage afin de couvrir totalement la zone, car il sera peut-être difficile d'assortir les teintes par la suite.
2. Trempez un cure-dent dans la couleur puis mélangez-le dans le glaçage.
3. Ajoutez peu à peu de la couleur jusqu'à ce que vous obteniez la teinte que vous désirez. Utilisez toujours un nouveau cure-dent lorsque vous ajoutez une couleur afin de préserver le glaçage hors de votre pot de couleur. Bien mélanger.

CONSEILS: Un glaçage royal nécessite plus de couleur qu'un glaçage à la crème au beurre pour obtenir la même teinte. Certaines couleurs comme le rouge intense ont besoin de plus de couleur pour obtenir des teintes vives. La couleur se fonce avec le temps, il faut donc ajuster la quantité ajoutée en conséquence. Pour un glaçage en noir ou en marron, commencez avec un glaçage au chocolat pour une meilleure saveur.

Wilton-Glasurfarben schaffen echte, lebendige Farben für die spektakuläre Dekorierung Ihrer Kuchen und Desserts. Die Farben sind konzentriert, damit Sie weniger benötigen und Ihre Glasur nicht verdünnt wird. Verwenden Sie jede Glasurfarbe in der vorliegenden Form oder mischen Sie sie und erschaffen Sie neue Farben.

Färben von Glasur:

1. Beginnen Sie mit genügend Glasur, um den gesamten Bereich abzudecken, da es später schwierig sein könnte, den gleichen Farbton wieder zu treffen.
2. Tauchen Sie einen Zahnstocher in die Farbe, dann vermischen Sie sie mit der Glasur.
3. Geben Sie nach und nach Farbe in kleinen Mengen hinzu, bis Sie den gewünschten Farbton erreicht haben. Benutzen Sie jedes Mal, wenn Sie Farbe aufnehmen, einen neuen Zahnstocher, um zu verhindern, dass Glasur in den Farbtropf gelangt. Gut vermischen.

TIPPS: Royal Icing erfordert mehr Farbe als Buttercreme-Glasur, um den gleichen Farbton zu erreichen. Einige Farben, wie Rot-Rot, erfordern eventuell mehr Farbe, um einen lebendigen Farbton zu erreichen. Berücksichtigen Sie beim Hinzugeben von Farbe, dass diese sich im Laufe der Zeit vertieft. Für schwarze oder braune Glasur beginnen Sie mit Schokoladglasur, um den besten Geschmack zu erhalten.

INGREDIENSER: VANN, FUKTBINDEMDDEL (GLYSERIN – E422), GLUKOSE-FRUKTOSESIRUP, SUKKER, SØTSTOFF (SORBITOL – E420), FORTYKNINGSMDDEL (MODIFISERT STIVELSE – E1442, KARRAGENAN – E407, AGAR – E406), ANTIOKSIDANT (STRONSYRE – E330), KONSERVERINGSMDDEL (NATRIUMBENZOAT – E211, KALIUMSORBAT – E202), SALT EMULGATOR (XANTHAN – E415), FARGER (ALLURARØD – E129, BRILLIANT BLÅ – E133, TARTRAZIN – E102, KARMOSINRØD – E122, PARAORANSJE – E101, INDIGOKARMIN – E132).

E102, E110, E122 OG E129 KAN FØRE TIL UHELDELIGE VIRKNINGER HOS BARN NÅR DET GJELDER AKTIVITETS- OG OPPMERKSOMHETSNIVA.

PRODUSERT I EN FABRIKK SOM OGSÅ BEARBEIDER EGG- OG SOJAPRODUKTER.

ZUTATEN: WASSER, FEUCHTHALTEMITTEL (GLYSERIN – E422), GLUKOSE-FRUKTOSE-SIRUP, ZUCKER, SÜSSUNGSMITTEL (SORBITOL – E420), VERDICKUNGSMITTEL (MODIFIZIERTE STÄRKE – E1442, KARRAGEENAN – E407, AGAR – E406), ANTIOKSIDANZ (ZITRONENSÄURE – E330), KONSERVIERUNGSMITTEL (NATRIUMBENZOAT – E211, KALIUMSORBAT – E202), SALZ, EMULGATOR (XANTHAN – E415), FARBEN (ALLURAROT – E129, BRILLANTBLAU – E133, TARTRAZIN – E102, KARMESIN – E122, SONNENUNTERGANGSGELB – E110, INDIGOTIN – E132).

E102, E110, E122 UND E129 KÖNNEN SICH NACHTLIG AUF DIE AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT BEI KINDERN AUSWIRKEN.

IN EINER EINRICHTUNG HERGESTELLT, DIE AUCH NÜSSE, EIER- UND SOJAPRODUKTE VERARBEITET.

Store in a cool, dry place.
An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.
Stocken in einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wilton Icing Colors
Glasurfarben
Couleurs de Glaçage

Concentrated paste with sugar and sweetener. 8—28.3 g jars
Konzentrierte Paste mit Zucker und Süßstoff. 8—28.3 g Fläschchen
Pâte concentrée avec sucre et édulcorant. 8—28.3 g jarres



NET WT/NETTOGEWICHT/POIDS NET 226 g

8 colours
Farben
couleurs

Ivory • Elfenbein • Ivoire
Golden Yellow • Goldgelb • Jaune Doré
Pink • Rosa • Rose
Red-Red • Rot-Rot • Rouge Intense
Violet • Violett • Violet
Royal Blue • Königsblau • Bleu Royal
Leaf Green • Blattgrün • Vert Feuille
Black • Schwarz • Noir

Serving Suggestion
Serviervorschlag
Suggestion de Service

Wilton Icing Colors
Glasurfarben
Couleurs de Glaçage

Concentrated paste with sugar and sweetener. 8—28.3 g jars
Konzentrierte Paste mit Zucker und Süßstoff. 8—28.3 g Fläschchen
Pâte concentrée avec sucre et édulcorant. 8—28.3 g jarres



NET WT/NETTOGEWICHT/POIDS NET 226 g

BEST BEFORE DATE SEE BACK PANEL/HALTBARKEITSDATUM SIEHE UNTERSEITE/À UTILISER DE PRÉFÉRENCE AVANT- VOIR SOUS L'EMBALLAGE

8 colours
Farben
couleurs

Ivory • Elfenbein • Ivoire
Golden Yellow • Goldgelb • Jaune Doré
Pink • Rosa • Rose
Red-Red • Rot-Rot • Rouge Intense
Violet • Violett • Violet
Royal Blue • Königsblau • Bleu Royal
Leaf Green • Blattgrün • Vert Feuille
Black • Schwarz • Noir

Serving Suggestion
Serviervorschlag
Suggestion de Service

INGREDIENTS: WATER, HUMECTANT (GLYCERINE – E422), GLUCOSE-FRUCTOSE SYRUP, SUGAR, SWEETENER (SORBITOL – E420), THICKENERS (MODIFIED STARCH – E1442, CARRAGEENAN – E407, AGAR – E406), ANTI-OXIDANT (CITRIC ACID – E330), PRESERVATIVES (SODIUM BENZOATE – E211, POTASSIUM SORBATE – E202), SALT, EMULSIFIER (XANTHAN – E415), COLOURS (ALLURA RED – E129, BRILLIANT BLUE FCF – E133, TARTRAZINE – E102, CARMOSINE – E122, SUNSET YELLOW FCF – E101, INDIGOTINE – E132).

E102, E110, E122 AND E129 MAY HAVE AN ADVERSE EFFECT ON ACTIVITY AND ATTENTION IN CHILDREN.

MADE IN A FACILITY THAT ALSO PROCESSES TREE NUTS, EGG AND SOY PRODUCTS.

INGRÉDIENTS: EAU, HUMECTANT (GLYCÉRINE – E422), SIROP DE GLUCOSE – FRUCTOSE, SUCRE, EDULCORANT (SORBITOL – E420), ÉPAISSISSANTS (AMIDON MODIFIÉ – E1442, CARRAGÉNINE – E407, AGAR – E406), ANTI-OXIDANT (ACIDE CITRIQUE – E330), CONSERVATEURS (BENZOATE DE SODIUM – E211, SORBATE DE POTASSIUM – E202), SEL, EMULSIFIANT (XANTHANE – E415), COULEURS (ROUGE ALLURA – E129, BLEU ÉCLATANT – E133, TARTRAZINE – E102, CARMOSINE – E122, JAUNE ORANGÉ – E101, INDIGOTINE – E132).

LES COLORANTS E102, E110, E122 ET E129 PEUVENT AVOIR UN EFFET NÉFASTE SUR L'ACTIVITÉ ET L'ATTENTION CHEZ LES ENFANTS.

ÉLABORÉ DANS UNE USINE FABRIQUANT ÉGALEMENT DES PRODUITS À BASE DENOIX, D'ŒUFS ET DE SOJA.

WILTON INDUSTRIES, INC. WOODRIDGE, IL 60517, USA
WWW.WILTONWORLDWIDE.COM ©2012 WILTON INDUSTRIES, INC.
MADE IN USA/HERGESTELLT IN DEN USA/FABRIQUE AUX ÉTATS-UNIS.
ALL RIGHTS RESERVED/ALLE RECHTE VORBEHALTEN/TOUS DROITS RÉSERVÉS

Wilton and the Wilton logo are either registered trademarks or trademarks of Wilton Industries, Inc. in the United States and/or other countries. / Wilton and the Wilton logo sind entweder eingetragene Handelsmarken oder Handelsmarken der Wilton Industries, Inc. in den Vereinigten Staaten und/oder in anderen Ländern. / Wilton et le logo de Wilton sont soit des marques déposées, soit des marques de Wilton Industries, Inc. aux États-Unis et/ou dans d'autres pays.



Stock No. 03-610
8 ICING COLOR SET

03-610IntlColSetPkg1106148.ai

