

SPRING/PRIMAVERA/FRÜHLING

SUMMER/VERANO/SOMMER

AUTUMN/OTOÑO/HERBST

WINTER/INVIERNO/WINTER

<p>YELLOW/AMARILLO/GELB 114</p> <p>16 Y 1 O</p>	<p>BLUE/AZUL/BLAU 311</p> <p>5 B 1 BR</p>	<p>GREEN/VERDE/GRÜN 360</p> <p>15 Y 3 B</p>
<p>ORANGE/ANARANJADO/ORANGE 1375</p> <p>18 Y 5 O 2 C</p>	<p>PINK/ROSA/ROSA 1775</p> <p>8 R 1 C</p>	<p>PURPLE/PÚRPURA/LILA 521</p> <p>6 R 2 B</p>

Per 480 g (2 cups) icing/Por cada 480 g (2 tazas) de glaseado/Pro 480 g (2 Tassen) Glasur

<p>YELLOW/AMARILLO/GELB 803</p> <p>35 Y 1 O</p>	<p>BLUE/AZUL/BLAU PB000</p> <p>40 B</p>	<p>TEAL/VERDE AZULADO/BLAUGRÜN 319</p> <p>6 B 1 Y</p>
<p>RED/ROJO/ROT 032</p> <p>35 R 7 O 5 C</p>	<p>GREEN/VERDE/GRÜN 375</p> <p>30 Y 2 B</p>	<p>SAND/ARENA/SAND 7509</p> <p>7 Y 4 BR 1 R</p>

Per 480 g (2 cups) icing/Por cada 480 g (2 tazas) de glaseado/Pro 480 g (2 Tassen) Glasur

<p>GOLDEN YELLOW/AMARILLO DORADO/GOLDGELB 1225</p> <p>8 Y 3 O</p>	<p>RED/ROJO/ROT 187</p> <p>40 C</p>	<p>PURPLE/PÚRPURA/LILA 2583</p> <p>14 R 4 B</p>
<p>ORANGE/ANARANJADO/ORANGE 158</p> <p>18 O 12 Y 4 R 1 BR</p>	<p>BROWN/MARRÓN/BRAUN 1615</p> <p>25 BR 4 C 4 R 4 O</p>	<p>OLIVE GREEN/VERDE OLIVA/OLIVENGRÜN 378</p> <p>13 BR 12 Y 7 B 3 O</p>

Per 480 g (2 cups) icing/Por cada 480 g (2 tazas) de glaseado/Pro 480 g (2 Tassen) Glasur

<p>PERIWINKLE/AZUL PERVINCA/LAVENDELBLAU 2716</p> <p>16 P 2 B 2 R</p>	<p>ICE BLUE/AZUL PÁLIDO/EISBLAU 2905</p> <p>4 P 1 B</p>	<p>RED/ROJO/ROT 186</p> <p>25 R 20 C</p>
<p>GREEN-BLUE/VERDE AZULADO/GRÜNBLAU 304</p> <p>2 B 1 BR</p>	<p>DEEP BLUE/AZUL PROFUNDO/TIEFBLAU 647</p> <p>26 B 10 R 2 C</p>	<p>BROWN/MARRÓN/BRAUN 7517</p> <p>26 BR 8 C 5 O</p>

Per 480 g (2 cups) icing/Por cada 480 g (2 tazas) de glaseado/Pro 480 g (2 Tassen) Glasur



PERFORMANCE COLOUR SYSTEM  
QuickCount™ Colour Formula Chart

SISTEMA EFICAZ DE COLORANTES  
Tabla de fórmulas de colores QuickCount

PERFORMANCE-FARBSYSTEM  
QuickCount™-Diagramm mit Farbformeln

3.75 in  
95.25 mm

3.75 in  
95.25 mm

3.75 in  
95.25 mm

3.75 in  
95.25 mm

3.75 in  
95.25 mm

**How to Use QuickCount™ Colour Formula Chart**  
Add the number of drops indicated for each base colour to create the featured colour.

- All colour formulas are based on 480 g (2 cups) of buttercream icing that has set — enough to palette knife 24 cupcakes.
- Colours may intensify or darken over time.
- Colours may vary depending on icing, fondant or batter type being coloured.
- Not for use with Candy Melts® candy.

**Consejos para mezclar colores**

- To lighten colours, add icing.
- To darken colours, add more drops of base colour one at a time.

**Use:** Shake well and use at room temperature. Store in a cool, dry place away from direct sunlight. Visit [wilton.co.uk/colourright](http://wilton.co.uk/colourright) to find even more QuickCount colour formulas, colour mixing tips and project inspiration.

**Cómo usar la tabla de fórmulas de colores QuickCount**  
Agregue la cantidad de gotas indicada para cada color base y cree el color que se presenta.

- Todas las fórmulas de color se basan en 480 g (2 tazas) de glaseado de mantequilla, lo suficientemente firme como para glasear con espátula 24 pastelitos.
- Los colores podrían intensificarse u oscurecerse con el tiempo.
- Los colores pueden variar dependiendo del tipo de glaseado, fondant o masa que se está coloreando.
- No apto para usar con caramelo Candy Melts.

**Consejos para mezclar colores**

- Para aclarar colores, agregue glaseado.
- Para oscurecer colores, agregue más color básico, gota a gota.

**Para usar:** Sacuda bien y use a temperatura ambiente. Guarde en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Visite [wilton.co.uk/colourright](http://wilton.co.uk/colourright) para encontrar aún más fórmulas de colores QuickCount, consejos para mezclar colores e inspiración para proyectos.

**Verwendung des QuickCount™-Diagramms mit Farbformeln**  
Die für jede Grundfarbe angegebene Tropfenzahl hinzufügen, um die entsprechende Farbe zu erzeugen.

- Alle Farbformeln basieren auf 480 g (2 Tassen) Buttercreme-Glasur, die sich gesetzt hat — genug, um 24 Cupcakes mit einem Streichmesser zu verzieren.
- Die Farben können sich im Verlauf der Zeit intensivieren oder nachdunkeln.
- Die Farben können je nach zu färbender Glasur bzw. zu färbendem Fondant oder Teig unterschiedlich ausfallen.
- Nicht zur Verwendung mit Candy Melts® Süßigkeiten.

**Tips zum Mischen von Farben**

- Zum Aufhellen von Farben Glasur hinzufügen.
- Zum Nachdunkeln von Farben immer jeweils einen Tropfen Grundfarbe hinzufügen.

**Verwendung:** Gut schütteln und bei Zimmertemperatur verwenden. An einem kühlen, trockenen Ort lagern, der keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist. Besuchen Sie [wilton.co.uk/colourright](http://wilton.co.uk/colourright), wo Sie weitere QuickCount-Farbformeln, Tipps zum Mischen von Farben und Ideen für Projekte finden.

BRIGHT AND BOLD/VIVOS Y BRILLANTES/HELL UND KRÄFTIG

<p>YELLOW/AMARILLO/GELB 109</p> <p>10 Y 2 O</p>	<p>RED/ROJO/ROT 199</p> <p>30 R 10 C</p>	<p>GREEN/VERDE/GRÜN 368</p> <p>16 Y 2 B</p>
<p>ORANGE/ANARANJADO/ORANGE 151</p> <p>16 O 16 Y 2 R</p>	<p>BLUE/AZUL/BLAU 3005</p> <p>40 B</p>	<p>PINK/ROSA/ROSA 184</p> <p>10 R 6 P</p>

Per 480 g (2 cups) icing/Por cada 480 g (2 tazas) de glaseado/Pro 480 g (2 Tassen) Glasur

PASTEL/PASTEL/PASTELL

<p>PINK/ROSA/ROSA 670</p> <p>6 P</p>	<p>YELLOW/AMARILLO/GELB 100</p> <p>2 Y</p>	<p>BLUE/AZUL/BLAU 277</p> <p>1 B 1 R</p>
<p>ORANGE/ANARANJADO/ORANGE 1355</p> <p>2 Y 1 C</p>	<p>GREEN/VERDE/GRÜN 565</p> <p>1 O 1 B</p>	<p>PURPLE/PÚRPURA/LILA 522</p> <p>3 R 1 B</p>

Per 480 g (2 cups) icing/Por cada 480 g (2 tazas) de glaseado/Pro 480 g (2 Tassen) Glasur

NEON/NEÓN/NEON

<p>BLUE/AZUL/BLAU 801</p> <p>15 B</p>	<p>YELLOW/AMARILLO/GELB 012</p> <p>35 Y</p>	<p>PINK/ROSA/ROSA 191</p> <p>20 R</p>
<p>GREEN/VERDE/GRÜN 802</p> <p>25 Y 3 B</p>	<p>ORANGE/ANARANJADO/ORANGE 804</p> <p>20 O 15 Y</p>	<p>TEAL/VERDE AZULADO/BLAUGRÜN 808</p> <p>16 B 4 Y</p>

Per 480 g (2 cups) icing/Por cada 480 g (2 tazas) de glaseado/Pro 480 g (2 Tassen) Glasur

NEUTRAL/NEUTROS/NEUTRAL

<p>PINK/ROSA/ROSA 691</p> <p>1 BR</p>	<p>BLUE/AZUL/BLAU 5513</p> <p>1 BR 1 B</p>	<p>LIGHT BROWN/MARRÓN CLARO/HELLBRAUN 7515</p> <p>5 BR 1 O</p>
<p>IVORY/MARFIL/ELFENBEIN 7401</p> <p>30 I</p>	<p>GOLD GREEN/VERDE ORO/GOLDGRÜN 451</p> <p>6 BR 4 Y 1 B</p>	<p>SOFT GREEN/VERDE SUAVE/ZARTES GRÜN 559</p> <p>2 BR 1 B 1 Y</p>

Per 480 g (2 cups) icing/Por cada 480 g (2 tazas) de glaseado/Pro 480 g (2 Tassen) Glasur