All-Occasion Checkerboard Cake Pan Set

You will need about 10 cups batter or three 18.25 oz. boxes white cake mix to complete checkerboard cakes. Reserve any leftover batter for another use.

Baking Instructions (for 2-color variation)

Divide batter in half; tint each half a different color.

1. For bottom layer, place Batter Dividing Ring in the first prepared 9 in. x 1.5 in. pan. Pour first colored batter in outer and center(smallest circle) sections and second colored batter in the middle section. Fill sections 2/3 full.
2. Remove ring by carefully lifting straight up. Rinse and completely dry ring.
3. For top layer, repeat steps 1 and 2 for second pan.
4. For middle layer, place ring in third prepared pan. Pour second colored batter above in outer and center (smallest circle) sections and first colored batter in the middle section. Fill sections 2/3 full.
5. Remove ring as before. Bake and cool cakes following recipe directions. Stack cakes and ice.

Baking Instructions (for 3-color variation)

Divide batter into thirds; tint each third a different color.

1. For bottom layer, place Batter Dividing Ring in first prepared pan. Pour Colored Batter 1 into center (smallest circle) section, Colored Batter 2 into middle section and Colored Batter 3 into outer section, filling all sections 2/3 full.
2. Remove ring by carefully lifting straight up. Rinse and completely dry ring.
3. For middle layer, place ring in prepared pan. Pour Colored Batter 2 into center (smallest circle) section, Colored Batter 3 into middle section and Colored Batter 1 into outer section, filling all sections 2/3 full.
4. For top layer, place ring in prepared pan. Pour Colored Batter 3 into center (smallest circle) section, Colored Batter 1 into middle section and Colored Batter 2 into outer section, filling all sections 2/3 full.
5. Remove ring as before. Bake and cool cakes following recipe directions. Stack cakes and ice.

Tinting Instructions Using Wilton Icing Colors

Use Wilton Icing Colors for a rainbow of checkerboard designs! To tint batter, dip a fresh toothpick into the color, then swirl it into the batter. Gently fold color into batter. Add color a little at a time, using a fresh toothpick with each addition. Baking may cause colors to fade; we recommend tinting batter darker to achieve a medium shade.

For instructions on how to level and fill cakes, visit www.wilton.com.

Use and Care: Wash pans and Batter Dividing Ring before first and after each use. Pans are dishwasher safe; however, for best results, hand wash in warm soapy water. Rinse and towel dry. Do not use dishwasher detergent tablets; the concentrated cleansers will damage the pans' finish. Avoid cleaning with abrasive cleaners or scouring pads. We recommend using only those products that are labeled "safe for non-stick surfaces". Some foods may stain metal but will not affect the pans' performance.

Necesitará approximadamente 10 tazas de masa o tres cajas de 18,25 oz. de masa para pastel blanco para completar los pasteles de tablero de ajedrez. Reserve cualquier masa restante para otro uso.

Instrucciones de horneado (para variedad de dos colores)

Divida la masa por la mitad; tiña cada mitad de un color diferente.

1. Para el nivel inferior, coloque el anillo para dividir masa en el primer molde preparado de 9 in. x 1.5 in. Vierta la primera masa teñida en la secciónes exterior y en central (círculo mas pequeño) y la segunda masa teñida en la sección media. Rellene las secciones a 2/3 de capacidad.
2. Retire el anillo con cuidado levantándolo directamente hacia arriba. Enjuague y seque completamente el anillo.
3. Para el nivel superior, repita los pasos 1 y 2 del segundo molde.
4. Para el nivel central, coloque el anillo en el tercer molde preparado. Vierta la segunda masa teñida arriba en las secciones exterior y central (círculo mas pequeño) y la primera masa teñida en la sección media. Rellene las secciones a 2/3 de capacidad.
5. Retire el anillo como hizo antes. Hornee y enfríe los pasteles siguiendo las direcciones de la receta. Apile los pasteles y glasee.

Instrucciones de horneado (para variedad de tres colores)

Divida la masa en tercios; tiña cada tercio de un color diferente.

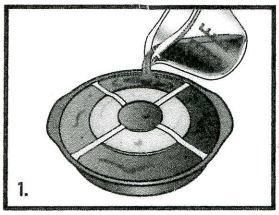
1. Para el nivel inferior, coloque el anillo para dividir masa en el primer molde preparado. Vierta la masa teñida 1 en la sección central (círculo mas pequeño), la segunda masa teñida 2 en la sección media y la masa teñida 3 en la sección exterior, rellenando todas las secciones a 2/3 de capacidad.
2. Retire el anillo con cuidado levantándolo directamente hacia arriba. Enjuague y seque completamente el anillo.
3. Para el nivel central, coloque el anillo en el molde preaprado. Vierta la masa teñida 2 en la sección central (círculo mas pequeño), masa teñida 3 en la seccion media y masa teñida 1 en la sección exterior, rellenando todas las secciones a 2/3 de capacidad.
4. Para el nivel superior, coloque el anillo en el molde preaprado. Vierta la masa teñida 3 en la sección central (círculo mas pequeño), masa teñida 1 en la sección media y masa teñida 2 en la sección exterior, rellenando todas las secciones a 2/3 de capacidad.
5. Retire el anillo como hizo antes. Hornee y enfríe los pasteles siguiendo las direcciones de la receta. Apile los pasteles y glasee.

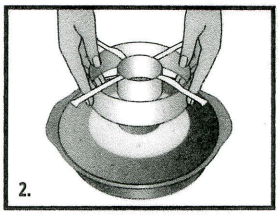
Instrucciones para teñir utilizando colores de glaseado Wilton

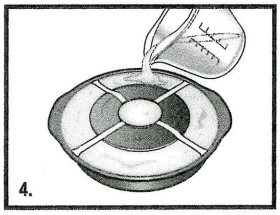
¡Use colores de glaseado Wilton para un arcoíris de diseños de tablero de ajedrez! Para teñir masa, moje un palillo en el color, luego remuévalo en la masa. Suavemente doble color en la masa. Agregue color poco a poco utilizando un palillo nuevo cada vez. Hornear puede causar que los colores se destiñan; recomendamos que tiña la masa mas oscura para obtener un tono mediano.

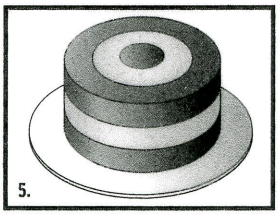
Para instrucciones de como rellenar y nivelar pasteles visite www.wilton.com.

Uso y cuidado: Lave los moldes y el anillo para dividir la masa antes del primer y después de cada uso. Los moldes se pueden lavar en el lavavajillas; sin embargo, para obtener mejores resultados, lave a mano con agua tibia y jabón. Enjuague y seque con una toalla. No use tabletas de detergente para lavavajillas; los limpiadores concentrados podrían dañar la terminación de los moldes. Evite usar limpiadores o esponjillas abrasivos. Recomendamos usar únicamente los productos que tengan la etiqueta "seguro para superficies antiadherentes". Algunos alimentos pueden manchar el metal, pero esto no afectará el rendimiento de los moldes.









Il faut environ 10 tasses (2500 mL) de pâte ou trois boîtes de mélange à gâteau blanc de 18,25 oz (517,38 g) pour faire les gâteaux en damier. (Réserver la pâte qui reste pour un autre usage.)

Instructions de cuisson (variante bicolore)

Diviser la pâte en deux; colorer chaque moitié d'une couleur différente.

1. Pour l'étage du bas, placer l'anneau séparateur dans le premier moule de 9 x 1,5 pouce (23 x 4 cm) préparé. Verser la pâte de la première couleur dans le plus grand et le plus petit cercles; et la pâte de la seconde couleur, dans le cercle intermédiaire. Remplir chaque section aux deux tiers.
2. Retirer l'anneau avec précaution en le levant bien droit, le rincer et l'essuyer parfaitement.
3. Pour l'étage du dessus, répéter les étapes 1 et 2 pour le deuxième moule.
4. Pour l'étage du milieu, placer l'anneau dans le troisième moule préparé. Verser la pâte de la deuxième couleur dans le plus grand et le plus petit cercles; et la pâte de la première couleur, dans le cercle intermédiaire. Remplir chaque section aux deux tiers.
5. Retirer l'anneau comme précédemment. Faire cuire les gâteaux et les laisser refroidir selon la recette. Superposer et glacer les gâteaux.

Instructions de cuisson (variante tricolore)

Diviser la pâte en trois; colorer chaque tiers d'une couleur différente.

1. Pour l'étage du bas, placer l'anneau séparateur dans le premier moule préparé. Verser la pâte de la première couleur dans le plus petit cercle; celle de la deuxième couleur, dans le cercle intermédiaire; et celle de la troisième couleur, dans le plus grand cercle. Remplir chaque section aux deux tiers.
2. Retirer l'anneau avec précaution en le levant bien droit, le rincer et l'essuyer parfaitement.
3. Pour l'étage du milieu, placer l'anneau séparateur dans le moule préparé. Verser la pâte de la deuxième couleur dans le plus petit cercle; celle de la troisième couleur, dans le cercle intermédiaire; et celle de la première couleur, dans le plus grand cercle. Remplir chaque section aux deux tiers.
4. Pour l'étage du dessus, placer l'anneau séparateur dans le moule préparé. Verser la pâte de la troisième couleur dans le plus petit cercle; celle de la première couleur, dans le cercle intermédiaire; et celle de la deuxième couleur, dans le plus grand cercle. Remplir chaque section aux deux tiers.
5. Retirer l'anneau comme précédemment. Faire cuire les gâteaux et les laisser refroidir selon la recette. Superposer et glacer les gâteaux.

Instructions pour colorer la pâte avec les colorants à glaçage de Wilton

Utilisez les colorants à glaçage de Wilton pour obtenir un arc-en-ciel de motifs de damier! Pour colorer la pâte, tremper un cure-dent dans le colorant, puis le tournoyer délicatement dans la pâte. Ajouter une petite quantité de colorant à la fois, en utilisant un nouveau cure-dent à chaque addition. La couleur pourrait pâlir à la cuisson; il est préférable de colorer la pâte d'une teinte plus foncée afin d'obtenir une teinte moyenne après la cuisson.

Pour obtenir des instructions sur la façon d'égaliser et de fourrer les gâteaux, rendez-vous www.wilton.com

Utilisation et entretien : Laver les moules et l'anneau de séparation avant la première et après chaque utilisation. Les moules résistent au lave-vaisselle, mais il est préférable de les laver à la main à l'eau chaude savonneuse, puis de les rincer et de les essuyer avec un linge. Ne pas utiliser de détergents en comprimé pour le lave-vaisselle, car les nettoyants concentrés qu'ils contiennent endommagent le fini des moules. Éviter de nettoyer les moules avec des nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer. Nous recommandons d'utiliser seulement les produits qui sont marqués « sûrs pour les surfaces antiadhésives ». Certains aliments peuvent tacher le métal, mais cela ne compromettra pas les résultats de cuisson.

Wilton Method Classes™
800-942-8881 / www.wilton.com

MANUFACTURED FOR/FABRICADO PARA/FABRIQUÉ POUR WILTON INDUSTRIES, INC.
WOODRIDGE, IL 60517 WWW.WILTON.COM ©2011 WILTON INDUSTRIES, INC.
ALL RIGHTS RESERVED/TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS/TOUS DROITS RÉSERVÉS
MADE IN CHINA/FABRICADO EN CHINA/FABRIQUÉ EN CHINE
Wilton, the Wilton logo, Wilton Method Classes and the All-Occasion Checkerboard Cake Pan Set design are either registered trademarks or trademarks of Wilton Industries, Inc. in the United States and/or other countries.
Wilton, el logotipo de Wilton, Wilton Method Classes, y el diseño All-Occasion Checkerboard Cake Pan Set son marcas registradas o marcas comerciales de Wilton Industries, Inc. en los Estados Unidos y/o en otros países.
Wilton, le logo Wilton Wilton Method Classes et le dessin All-Occasion Checkerboard Cake Pan Set sont des marques de commerce ou des marques déposées de Wilton Industries, Inc., aux États-Unis et dans d'autres pays.

Stock No./Nº de Stock 2105-9961
ALL-OCCASION CHECKERBOARD CAKE PAN SET