



## 3-Tier Pillow Pan Set

### Use and Care Instructions

Before first and after each use, hand wash in warm, soapy water and dry thoroughly with a soft cloth. Do not place in dishwasher and avoid using metal utensils, abrasive cleansers or scouring pads. Acid from some foods may stain the pan, but occasional staining or scratches will not affect the performance of the bakeware.

Grease and flour pans before baking; you may use a vegetable pan spray or follow recipe directions for treating pans. Do the same on the inside and outside of the heating core, if used. Batter amounts on the chart below are for pans filled  $\frac{2}{3}$  full with batter. Icing amounts that are needed will vary with consistency and applied thickness.

**Baking Directions:** Each pan will need to be baked twice, iced and stacked together to achieve the full pillow effect as shown on the label.

Fill pans about  $\frac{2}{3}$  full (small pan 2-1/2 cups batter, medium pan 5-1/2 cups batter, large pan 10 cups batter). Bake following temperature and time below. Repeat for 2nd layers. Cool cakes completely. With knife, remove the crowns and round the edges of curves; stack and ice.

Use the heating core with the largest pan for even baking. Position the heating core in the center of the pan. Fill the center of the core half full of batter, then pour batter in around the core.

## Juego de molde de almohadón

### Instrucciones de uso y cuidado

Antes de usar por primera vez y después de cada uso, lave a mano con agua tibia y jabón; enjuague y seque bien con un paño suave. No colocar el molde en el lavavajillas y evite usar utensilios de metal, limpiadores abrasivos o esponjillas. El ácido de algunos alimentos podría manchar el molde, pero las manchas o rayones esporádicos no afectarán el rendimiento del utensilio para hornear.

Engrase y enharine los moldes antes de hornear; puede usar un aerosol vegetal para moldes o siga las instrucciones de la receta para tratar los moldes. Haga lo mismo dentro y fuera del tubo de cocción, si lo usa. Las cantidades de masa de la tabla a continuación son para moldes llenados con masa hasta  $\frac{2}{3}$  de su capacidad. Las cantidades de glaseado necesarias variarán según la consistencia y el espesor aplicado.

**Instrucciones de horneado:** cada molde deberá hornearse dos veces, glasearse y apilarse para obtener el efecto de almohadón que se muestra en la etiqueta.

Liene los moldes hasta  $\frac{2}{3}$  de su capacidad (molde pequeño con 5 tazas de masa, molde mediano con 11 tazas de masa, molde grande con 19 tazas de masa). Hornee según las temperaturas y los tiempos que aparecen a continuación. Repita para las segundas capas. Deje enfriar los pasteles completamente. Con un cuchillo, retire las coronas y redondee los bordes de las curvas, las pilas y glasee.

Use el tubo de cocción con el molde más grande para un horneado uniforme. Coloque el tubo de cocción en el centro del molde. Liene el centro del tubo hasta la mitad de masa, luego vierta la masa alrededor del tubo.

## Ensemble de moules Coussin

### Utilisation et entretien

Avant la première utilisation et après chaque utilisation, laver le moule à la main dans de l'eau chaude savonneuse, le rincer et l'essuyer parfaitement. Ne pas mettre au lave-vaisselle; éviter les ustensiles en métal, les nettoyeurs abrasifs et les tampons à récurer. Il est possible que certains aliments acides tachent le moule, mais quelques taches ou rayures n'auront aucune incidence sur les résultats de cuisson.

Graisser et fariner les moules avant la cuisson; on peut les vaporiser d'enduit végétal de cuisson ou les préparer selon les instructions de la recette. Si on utilise le cône de convection, en préparer l'intérieur et l'extérieur de la même façon. Les quantités de pâte indiquées dans le tableau ci-dessous rempliront les moules aux deux tiers. La quantité de glaçage nécessaire varie selon la consistance et l'épaisseur de la couche.

**Instructions de cuisson :** Pour obtenir l'effet de coussin montré sur l'étiquette, il faudra faire cuire deux gâteaux dans chaque moule, les glacer et les superposer.

Remplir les moules approximativement aux deux tiers (petit moule : 5 tasses de pâte; moule moyen : 11 tasses; gros moule : 19 tasses). Faire cuire à la température et pendant la durée indiquées ci-dessous. Répéter pour les deuxième couches. Laisser refroidir les gâteaux parfaitement. Avec un couteau, retrancher les couronnes et arrondir les bords des courbes, superposer les gâteaux et les glacer.

Utiliser le cône de convection avec le plus gros moule afin d'assurer une cuisson uniforme. Placer le cône au centre du moule; le remplir à moitié de pâte, puis verser de la pâte tout autour.

Pan Size Tamaño del molde/ Dimensions du moule	6 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{3}{4}$ x 2 in. 17,1 x 17,1 x 5 cm 17,1 x 17,1 x 5 cm	10 x 10 x 2 in. 25,4 x 25,4 x 5 cm 25,4 x 25,4 x 5 cm	13 $\frac{1}{4}$ x 13 $\frac{1}{4}$ x 2 in. 33,6 x 33,6 x 5 cm 33,6 x 33,6 x 5 cm
Batter each cake layer Masa para una pastel Pâte Gâteau	2-1/2 cups 2-1/2 tazas (.63 L) 2-1/2 tasses (.63 L)	5-1/2 cups 5-1/2 tazas (1.38 L) 5-1/2 tasses (1.38 L)	10 cups 10 tazas (2.3 L) 10 tasses (2.3 L)
Baking Temperature Temperatura de horneado Température de cuisson	350°F 33-38 min. 176°C 33-38 min 176°C 33-38 min	350°F 34-39 min. 176°C 34-39 min 176°C 34-39 min	350°F 42-47 min. 176°C 42-47 min 176°C 42-47 min
Servings: Party Porciones: Boda Fiesta Portions: Mariage Fête	19 13 19 13 19 13	40 30 40 30 40 30	88 64 88 64 88 64



Wilton Method Classes  
800-942-8881 or [www.wilton.com](http://www.wilton.com)

MANUFACTURED FOR/FABRICADO PARA/  
FABRIQUE POUR WILTON INDUSTRIES, INC.  
WOODRIDGE, IL 60517 WWW.WILTON.COM  
©2009 WILTON INDUSTRIES, INC.

ALL RIGHTS RESERVED  
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS  
TOUTS DROITS RESERVÉS  
Wilton, the Wilton logo and Performance  
Pans are trademarks of Wilton Industries, Inc.  
Wilton, el logotipo de Wilton y Performance Pans son marcas  
comerciales de Wilton Industries, Inc.  
La marque et le logo Wilton et Performance Pans sont des marques  
de commerce de Wilton Industries, Inc.