



*The Wilton Method*  
OF CAKE DECORATING

## About Wilton Enterprises

80年以上前 1929年、  
Mr.Dewey Mckinley Wilton により  
アメリカイリノイ州ウッドリッジ  
(シカゴ郊外) に創設されました。

Wilton エンタープライズはケーキデ  
コレーション、キャンディー、クッ  
キー、ベークウェア、ホームパー  
ティーにおいてもトップシェアを  
誇っています。

2700 種類以上のケーキデコレーシ  
ョン、ベーキング商品を取扱ってい  
ます。

現在 75 カ国で Wilton 商品は販売さ  
れており、世界中でウィルトンメソ  
ッドに基づいたケーキデコレーシ  
ョンのクラスを開催しています。

[ Wilton 公式ブログ ]





# WILTON ICING COLOR

ウィルトンのアイシングカラーはデコレーション専用に出ている濃縮ジェル状水性カラーです。粉や液体タイプと違い、素材の硬さが変わることなく、わずかな分量で鮮やかな色合いが作れます。

## アイシングのカラーリング

1. ようじでアイシングカラーを少量ずつ取り、アイシングに渦を巻くように加え、スパチュラでよく混ぜます。
2. 少しずつ、好みの色合いになるまでカラーを加えます。色を加える時には、毎回新しいようじを使ってください。

※クリスマスレッドを大量に使うと味が変わることがありますので、濃い赤にしたいときはクリスマスレッドとノーテイストレッドを混ぜて使うことをお勧めします。



ORANGE



NO-TASTE RED



KELLY GREEN



PINK



BROWN



GOLDEN YELLOW



SKY BLUE



CHRISTMAS RED



LEAF GREEN



LEMON YELLOW



VIOLET



ROYAL BLUE



ROSE



IVORY



BLACK



## Wiltonのフォンダンだからできる美しいカバーリング



### フォンダンとは？

フォンダンとはペースト状ですぐにお使いいただけるレディメイドのシュガーペーストで、主にケーキのカバーリングに使用します。Wiltonのロールフォンダンはひび割れが起こりにくく、扱いやすいペーストなので、シュガークラフト愛好家の支持を世界中で得ています。白色なので、アイシングカラーを加えてお好みの色に着色させることもできます。

ホワイトロールフォンダン 2.26kg 4,860円(税込) / 680g 1,620円(税込)