

THE WILTON METHOD® OF CAKE DECORATING!



DECORATING BASICS REMINDER

What to Bring to Lesson 1:

- Wilton Decorating Basics Student Kit*
- 1 lb can Wilton Ready-To-Use Decorator Icing
- 6 plain flat cookies with a smooth top surface (e.g.: sugar or butter cookie)
- A box to transport the cookies home (optional)
- Wilton Icing Color(s) (optional)
- Apron
- Pen or Pencil and Paper
- Scissors
- Sticky notes
- Damp cloth
- 1 gallon-size plastic food storage bag (to carry home soiled decorating tools)

* OPTION - Wilton Ultimate Cake Decorating Set – Includes all tools needed for **all three** Wilton courses (purchase in place of student kit).

CLASS START DATE:	_____
DAY:	_____
TIME:	_____
LOCATION:	_____
INSTRUCTOR NAME:	_____
INSTRUCTOR PHONE:	_____

STORE PERSONNEL:

**PLEASE STAPLE CLASS FEE
RECEIPT TO THIS FORM**

DECORATING BASICS REMINDER

¡MÉTODO WILTON EN DECORACIÓN DE PASTELES!



RECORDATORIO PARA EL CURSO DE DECORACIÓN BASICA

Que va a traer a la Primera Lección:

- Juego de Decoracion de Pasteles para Decoracion Basica*
 - Glaseado en lata de 1 libra (opcional)
 - 6 galletas lisas
 - Una caja para llevar las galletas a casa (opcional)
 - Colorantes para el betún (opcional)
 - Delantal
 - Pluma ó lápiz
 - Tijeras
 - Notas Adhesivas
 - Trapo húmedo
 - Bolsas de plastic para llevarse a casa los utensilios de decoración que usó en clase
- *OPCIÓN – Caja con juego de utensilios para decorar – Incluye todos los elementos que necesitara para los tres cursos (se compra en ves del Juego de decoración de pasteles).

FECHA DEL CURSO: _____

DIA: _____

HORA: _____

LUGAR: _____

NOMBRE DE INSTRUCTOR _____

TELÉFONO DE INSTRUCTOR _____

EMPLEADO:
POR FAVOR ENGRAPE EL RECIBO
DE LA CLASE CON ESTA FORMA

RECORDATORIO PARA DECORACIÓN BASICA