

4.0 in  
101.6 mm

SPRING/PRIMAVERA

YELLOW/AMARILLO 114

16 Y

1 O

BLUE/AZUL 2985

5 B

1 BK

GREEN/VERDE 360

15 Y

3 B

YELLOW/AMARILLO 803

35 Y

1 O

BLUE/AZUL PB000

40 B

1 BK

TEAL/VERDE AZULADO 319

6 B

1 Y

ORANGE/ANARANJADO 1375

18 Y

5 O

2 C

PINK/ROSA 224

23 P

1 BK

PURPLE/PÚRPURA 252

15 P

1 B

RED/ROJO 032

35 R

7 O

GREEN/VERDE 375

30 Y

2 B

SAND/ARENA 7509

7 Y

4 BR

1 R

YELLOW/AMARILLO 1225

8 Y

3 O

RED/ROJO 187

40 C

GREEN/VERDE 377

28 Y

5 B

4 BR

PURPLE/PÚRPURA 2716

3 P

2 B

BLUE/AZUL 2905

2 BK

1 B

RED/ROJO 186

40 R

ORANGE/ANARANJADO 158

18 O

12 Y

4 R

1 BR

BROWN/MARRÓN 1615

25 BR

4 C

4 R

4 O

GREEN/VERDE 378

13 BR

12 Y

7 B

3 O

3 BK

BLUE/AZUL 304

2 B

1 BR

BLUE/AZUL 647

26 B

8 R

4 P

BROWN/MARRÓN 7517

26 BR

8 C

5 O

1 BK

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

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

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

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

Wilton

COLOR Right

PERFORMANCE COLOR SYSTEM

QuickCount™ Color Formula Chart

SISTEMA EFICAZ DE COLORANTES

Tabla de fórmulas de colores QuickCount

4.0 in  
101.6 mm

How to Use QuickCount™ Color Formula Chart

Add the number of drops indicated for each base color to create the featured color.

- All color formulas are based on 2 cups of buttercream icing that has set — enough to spatula ice 24 cupcakes.
- Colors may intensify or darken over time.
- Colors may vary depending on icing, fondant or batter type being colored.
- Not for use with Candy Melts® candy.

Tips for Mixing Color

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

Use:

Shake well and use at room temperature. Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

Visit [s.wilton.com/colorright](https://s.wilton.com/colorright) to find even more QuickCount color formulas, color mixing tips and project inspiration.

MANUFACTURED FOR/FABRICADO PARA WILTON INDUSTRIES, INC. • WOODBRIDGE, IL 60517 USA

MADE IN USA/FABRICADO EN EE. UU. • [WWW.WILTON.COM](https://WWW.WILTON.COM) ©2014 WILTON INDUSTRIES, INC.

ALL RIGHTS RESERVED/TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

Stock No./N° de Stock 601-6200

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 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 [s.wilton.com/colorright](https://s.wilton.com/colorright) para encontrar aún más fórmulas de colores QuickCount, consejos para mezclar colores e inspiración para proyectos.

BRIGHT AND BOLD/VIVOS Y BRILLANTES

YELLOW/AMARILLO 109

10 Y

2 O

RED/ROJO 185

36 R

GREEN/VERDE 368

16 Y

2 B

PURPLE/PÚRPURA 254

20 P

2 B

ORANGE/ANARANJADO 151

16 O

16 Y

2 R

BLUE/AZUL 3005

40 B

PINK/ROSA 190

10 R

6 P

TEAL/VERDE AZULADO 3262

8 B

2 Y

PINK/ROSA 1895

1 P

YELLOW/AMARILLO 100

2 Y

BLUE/AZUL 284

1 B

1 P

BLUE/AZUL 801

15 B

YELLOW/AMARILLO 012

35 Y

PINK/ROSA 806

30 P

PINK/ROSA 691

1 BR

BLUE/AZUL 551

2 BK

1 B

GRAY/GRIS 537

3 BK

ORANGE/ANARANJADO 1355

2 Y

1 C

GREEN/VERDE 565

1 O

1 B

PURPLE/PÚRPURA 2645

2 P

1 B

GREEN/VERDE 802

25 Y

3 B

ORANGE/ANARANJADO 804

20 O

15 Y

PURPLE/PÚRPURA 814

18 P

6 B

2 R

SAND/ARENA 7506

1 BR

1 Y

GREEN/VERDE 5585

1 B

1 Y

1 BR

BLACK/NEGRO 433

70 BK

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

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

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

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

601-6200CRSystemIns1403509.ai

CYAN

MAGENTA

YELLOW

BLACK

PANTONE 267 C

DIE VINYL