



Pooh



© Disney

Cake Pan
Moule à Gâteaux

Pan takes any 2-layer cake mix. Suggested tips,
colors and instructions on back.
Vous pouvez utiliser un mélange à gâteau à 2 étages. Vous trouverez au
verso des suggestions, des couleurs et les instructions.



Instructions for Pooh Cake Pan

To Bake Cake:
Preheat oven to 350°F or temperature per recipe directions. Your cake will unmold easily, without sticking, when you grease the inside of the pan completely using a pastry brush and solid vegetable shortening or vegetable oil pan spray (don't use butter, margarine, or liquid vegetable oil). Spread the shortening so that all indentations are covered. Sprinkle about 2 tablespoons flour inside pan and shake so that flour covers all greased surfaces. Turn pan upside down and tap lightly to remove excess flour.

Make one 2-layer cake according to package or recipe directions; pour into pan. Bake cake on middle rack of 350°F oven 30-40 minutes or until cake tests done according to recipe directions. Remove cake from oven and cool on cake rack for 10 minutes. So cake sits level and to prevent cracking, while still in pan, carefully slice off raised center portion. To unmold from pan, place cooling rack against cake and turn both cake rack and pan over. Lift pan off carefully. Cool cake at least one hour. Brush loose crumbs off cake. To transfer cake to serving plate, hold a cake board against bottom of cake and turn cake over. Be sure to hold cake, rack and boards close together while turning to prevent cake from cracking.

Making Buttercream Icing

The thick but creamy texture of this flavorful icing makes it ideal for decorating. For best results, keep icing bowl in refrigerator when not in use. Icing can be refrigerated in an airtight container for up to 2 weeks. Rewhip before using. YIELD: 3 cups.
1/2 cup solid vegetable shortening
1/2 cup butter or margarine
1 teaspoon Wilton Clear Vanilla Extract
4 cups (1 lb.) sifted confectioners sugar
2 tablespoons milk
Cream butter and shortening with electric mixer. Add vanilla. Gradually add sugar, one cup at a time, beating well on medium speed. Scrape sides and bottom of bowl often. When all sugar has been mixed in, icing will appear dry. Add milk and beat at medium speed until light and fluffy.

Decorating with Wilton Icing

Wilton Creamy White Icing Mix: Excellent for tinting any shade required. Each package makes about 2 cups of icing; you will need 2-3 packages. To prepare, follow package directions.
Wilton Ready-To-Use Decorator's Icing: Ideal for all your decorating needs. Each 16.5 oz. can contains about 2 cups; you will need approximately 2-3 cans.

Coloring Your Icing

Wilton Icing Colors are best for decorating because they are concentrated and give the deepest colors. Use a toothpick to swirl color into icing, then mix well. Add color gradually until you get the icing color you desire.

DECORATING TECHNIQUES

To Ice Smooth: With spatula, place icing on cake. Spread icing over area to be covered, running spatula lightly over the icing in the same direction.

To Outline & Pipe-In: Use tip 3. Hold bag at a 45° angle. Touch tip to cake. Raise tip slightly and as you squeeze, glide tip along surface. To end outline, stop squeezing, touch tip to cake and pull tip away. To pipe-in, squeeze out rows of lines to fill area. Put icing down with finger dipped in cornstarch or smooth with dampened decorator's brush.

To Make Stars: Use tip 16. Hold bag straight up and down with tip 1/8 in. above surface. Squeeze until a star is formed, then stop pressure and pull tip away. Your stars will be neatly formed only if you stop squeezing before you pull the tip away.

To Print: Use tip 3. Hold bag at a 45° angle to surface of cake with bag toward your right for amount of color at a time (gel takes color very fast). Use a cut bag to flow piping gel into desired area.

To Pipe with Piping Gel: Pour out any liquid, then tint desired color with Wilton Icing Color. Add a small amount of color at a time (gel takes color very fast). Use a cut bag to flow piping gel into writing.

Note: Right-handed decorators work from left to right, left-handers decorate right to left, except when printing or writing.

To Decorate Winnie the Pooh You'll Need:

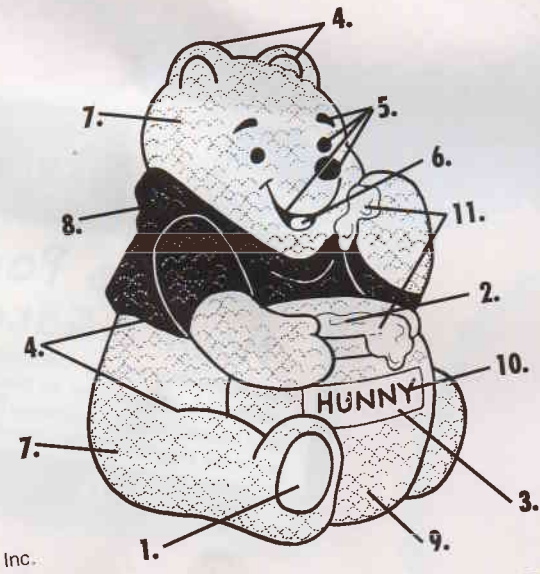
- Wilton Decorating Bags & Couplers or parchment triangles (instructions included with all bags).
- Decorating tips 3 and 16.
- Wilton Icing Colors in Black, Violet, Royal Blue, Burgundy and Winnie the Pooh Icing Colors Kit (a Brown, Golden Yellow and No-Taste Red instead of Kit, see how to mix Winnie the Pooh Colors b).
- Wilton cake board, Fancy-Foil Wrap.
- Wilton Piping Gel or honey.
- Make 4 cups buttercream icing:
- Tint 1/8 cup thinned with 1 teaspoon light corn syrup lt. yellow
- Tint 2 cups yellow*
- Tint 1/8 cup thinned with 1 teaspoon light corn syrup dark yellow**
- Tint 3/4 cup blue***
- Tint 3/4 cup red
- Tint 1/8 cup thinned with 1 teaspoon light corn syrup black
- Tint 1/8 cup thinned with 1 teaspoon light corn syrup burgundy
- Tint 1/8 cup thinned with 1 teaspoon light corn syrup (or honey can be used)
- Tint 1 tablespoon piping gel yellow (or honey can be used)

HOW TO MIX WINNIE THE POOH COLORS:

*For Winnie the Pooh Yellow, mix Golden Yellow with a little Brown and No-Taste Red.
**Add a little more Brown to Winnie the Pooh Yellow.
***For Hunny Pot Blue, mix Royal Blue and add Violet.

Decorate in numerical order:

1. Ice pad of paw smooth in dark yellow.
2. Ice inside hunny pot smooth in lt. yellow.
3. Ice hunny pot label smooth in blue.
4. Outline details on Pooh Bear, shirt and pot using tip 3
5. Pipe tip 3 black eyebrows and grin; pipe in eyes, nose and inside mouth (smooth with finger dipped in cornstarch).
6. Pipe tip 3 burgundy tongue (smooth with finger dipped in cornstarch).
7. Cover Pooh Bear with tip 16 yellow stars.
8. Cover shirt with tip 16 red stars.
9. Cover Hunny Pot with tip 16 blue stars.
10. Print "hunny" inside label on pot using tip 3 black strings.
11. Pipe tinted piping gel (or honey) on paw and spilling out of pot.



Based on the "Winnie the Pooh" works copyright A.A. Milne and E.H. Shepard

Baser sur les ouvrages de "Winnie the Pooh". Droit d'auteur A.A. Milne et E.H. Shepard

© Disney
©1998 Wilton Industries, Inc.
Woodridge, IL 60517
www.wilton.com

Wilton Method Cake Decorating Classes!
Call: 1-800-942-8881

Pour préparer le gâteau:

Préchauffer le four à 180°C (350°F) ou à la température indiquée dans votre recette. Une bonne préparation du moule facilitera le démoulage. Enduire l'intérieur du moule de graisse végétale solide à l'aide d'un pinceau à pâtisserie (n'utilisez pas de beurre, margarine ni d'huile végétale liquide). Étendre de margarine ni d'huile végétale liquide. Étendre la graisse de façon à couvrir toutes les parties en retrait. Sautourez légèrement pour que la farine recouvre moule et secouer légèrement pour enlever l'excédent de farine.

Préparer un mélange à gâteau à 2 étages en suivant les instructions sur la boîte ou une recette de maison; verser la pâte à gâteau dans le moule. Faire cuire le gâteau sur la grille au centre à 180°C pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à cuisson complète d'après les indications de la recette. Sortir le gâteau du four et laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Pendant que le gâteau est toujours dans le moule, tracher avec précaution la partie surélevée au milieu du gâteau. Cela égalise le gâteau et l'empêche de fendiller. Pour démouler le gâteau, placer la grille contre le gâteau et retourner la grille et le moule en même temps. Soulever le moule avec précaution. Laisser refroidir le gâteau pendant au moins 1 heure. Enlever les miattes qui se seront détachées. Transférer le gâteau sur une assiette de service en tenant une planche à gâteau contre le gâteau puis en retournant la grille et le gâteau en même temps. S'assurer de maintenir ensemble le gâteau, la grille et la planche en les retournant afin que le gâteau ne fendille pas.

Glacage crémeux au beurre

D'une texture crémeuse et consistante tout à la fois, ce glacage est parfait pour la décoration. Pour de meilleurs résultats, le conserver au réfrigérateur quand vous ne vous en servez pas. Le glacage se conservera jusqu'à 2 semaines dans un contenant hermétique. Fouetter de nouveau avant l'utilisation. DONNE: 3 tasses
1/2 tasse de shortening végétale solide
1/2 tasse de beurre ou de margarine
1 cuillère à café d'extrait de vanille
4 tasses de sucre à glacer tamisé
2 cuillères à soupe de lait

Réduire le beurre et le shortening en crème à l'aide d'un malaxeur électrique. Ajouter la vanille. Ajouter graduellement le sucre, 1 tasse à la fois, en battant à vitesse moyenne. Gratter souvent les cotes et le fond du bol. Une fois le sucre bien incorporé, le glacage semblera sec.

La décoration avec les glacages Wilton

Mélange à glacage Wilton blanc crémeux: Excellent pour toutes les colorations exigées. Chaque boîte donne à peu près 2 tasses de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.
Glacage de décoration préparé Wilton: Convient parfaitement pour tous vos besoins en matière de décoration. Chaque boîte de 482 g contient environ 2 tasses; vous aurez besoin de 2 à 3 boîtes.

Coloration du glacage

Parce qu'ils sont concentrés, les colorants à glacage Wilton conviennent parfaitement à la décoration des gâteaux et permettent d'obtenir des teintes riches et prononcées. Tracer à l'aide d'un cure-dent des spirales de colorant puis bien mélanger. Ajouter le colorant graduellement jusqu'à l'obtention de la couleur désirée.

TECHNIQUES DE DÉCORATION

Glacage uniforme à la spatule: Déposer le glacage sur le gâteau avec une spatule. Étaler le glacage sur la surface à couvrir. Étendre délicatement en manipulant toujours la spatule dans le même sens.

Bordures et rempiissage: Utiliser la douille 3. Tenir le sac à un angle de 45°. Appuyer la douille sur le gâteau. Relever légèrement la douille et tout en pressant, déplacer la douille délicatement au-dessus de la surface. Pour terminer la bordure, cesser de presser, appuyer la douille sur le gâteau et retirer. Pour remplir, faire sortir du glacage en lignes. Appuyer sur le glacage avec votre doigt que vous aurez trempé dans de la féculé de maïs ou étaler à l'aide d'un pinceau humide.

Étoile: Utiliser la douille 16. Tenir le sac bien droit (voir illustration) avec la douille 1 cm au-dessus de la surface. Serrer jusqu'à ce que la douille se forme, puis relâcher la pression et retirer.

Gel de Décoration: Versez tout liquide, et teinte en la couleur désirée (le gel absorbe la couleur rapidement). Utilisez un sac couper à entrez le gel dans la sortie désirée.

Note: Les droitiers devraient travailler de gauche à droite; les gauchers de droite à gauche sauf lorsque vous écrivez ou imprimez.

Pour décorer Pooh vous aurez besoin de:

- Sacs à décoration et manchons Wilton ou triangles de papier parchemin (instructions comprises avec tous les sacs).
- Douilles 3, 16.
- Colorants à glacage Wilton en noir, violette, bleu royal, bordeaux, les colorants de glacage "Winnie the Pooh" de Wilton (ou utilisez marron, jaune d'or, rouge sans saveur; voir les instructions de mélanger de sacs.)
- Planche à gâteau Wilton, papier d'aluminium de fantaisie.
- Gel de décoration de Wilton ou du miel.

Préparer 4 tasses de glacage crémeux au beurre.

- Colorer 1/8 tasse jaune léger (éclaircir avec 1 cuillère à café de sirop de maïs léger).
- Colorer 2 tasses jaune**
- Colorer 1/8 tasse jaune foncé** (éclaircir avec 1 cuillère à café de sirop de maïs léger).
- Colorer 3/4 tasse bleu***
- Colorer 3/4 tasse rouge.
- Colorer 1/8 tasse noir (éclaircir avec 1 cuillère à café de sirop de maïs léger).
- Colorer 1/8 tasse bordeaux (éclaircir avec 1 cuillère à café de sirop de maïs léger).
- Colorer 1/8 tasse bordeaux de décoration jaune d'or (ou utilisez le miel).
- Colorer 1 tablespoon gel de décoration jaune d'or et un peu de marron et rouge sans saveur

POUR MÉLANGER LES COULEURS "WINNIE THE POOH"

* Pour "Winnie the Pooh" jaune, mélangez jaune d'or et un peu de marron et rouge sans saveur.
** Ajoutez un peu marron à "Winnie the Pooh" jaune.
*** Pour "Hunny Pot" Bleu, mélangez bleu royal et violette.

Décorer en suivant l'ordre numérique:

1. Glacage uniforme le coussinet de patte en jaune foncé.
2. Glacage uniforme dans le "Hunny Pot" en jaune léger.
3. Glacage uniforme l'étiquette de "Hunny Pot" en bleu.
4. À l'aide de la douille 3, délimiter les détails en "Pooh", chemise et "Hunny Pot" avec des cordes noires.
5. À l'aide de la douille 3, remplir les sourcils et bouche en noir; remplir les yeux, le nez et l'intérieur de la bouche (appuyez sur le glacage avec votre doigt que vous aurez trempé dans la féculé de maïs).
6. À l'aide de la douille 3, remplir la langue en bordeaux (appuyez sur le glacage avec votre doigt que vous aurez trempé dans la féculé de maïs).
7. À l'aide de la douille 16, recouvrir "Pooh" en étoiles jaune.
8. À l'aide de la douille 16, recouvrir la chemise en étoiles bleu.
9. À l'aide de la douille 16, recouvrir "Hunny Pot" en étoiles bleu.
10. À l'aide de la douille 3, tirez "Hunny" dans l'étiquette en "Hunny Pot" avec des cordes noires.
11. Remplir le gel de décoration teinter (ou le miel) en la patte et répandez "Hunny Pot".

No license is granted by the copyright proprietor, the Walt Disney Company, for the use of representations of Disney characters on products which are to be sold for any other commercial purpose. All such rights are reserved. This product is for non-commercial home use only.

Aucune licence n'est accordée par le détenteur du copyright, la société Walt Disney, pour l'utilisation de la représentation des personnages Disney sur des produits vendus dans tout autre but commercial. De tels droits sont réservés. Ce produit n'est que pour l'utilisation non commerciale à la maison.