



Pooh

Tigger Cake Pan Moule à Gâteaux



© Disney

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



Tigger Cake Baking and Decorating Instructions

To Bake Cake: Preheat oven to 350°F or temperature per recipe directions. Your vegetable oil pan spray (don't use butter, margarine or liquid vegetable oil). Spread the shortening so that all indications 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, 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. In 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. Re whip 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 color. Use a toothpick to swirl color into icing, then mix well. Add color gradually until you get the icing color you desire.

DECORATING TECHNIQUES

For Smooth Icing: 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 45° angle. Touch tip to cake. Raise tip slightly and as you squeeze, guide 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. For icing down with finger dipped in consistency or smooth with dampened decorator's brush.

To Make Stars: Use tip 16 or 21. 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. **Note:** Right-handed decorators work from left to right; left-handers decorate right to left, except when printing or writing.

To Decorate Tigger, You'll Need:

- Wilton Decorating Bags & Couplers or Parchment Triangles (instructions included with all bags)
- Decorating Tips 3, 16, 21
- Wilton Icing Colors in Lemon Yellow, Rose, Burgundy, Black, Red-Red, Orange (mix orange and small amount of red to achieve Tigger orange)
- Wilton Cake Board, Foam-Foil Wrap
- 4 3/4 cups buttercream icing
- 1/2 cup yellow
- 1/4 cup 1L rose
- 1/4 cups burgundy
- 1/4 cups black
- 1 3/4 cups orange
- Reserve 1 1/4 cups white (thinned with 2 teaspoons can spray)

Decorate in numerical order:

1. Ice background areas and sides smooth in white.
2. Use smooth bottom pan area in orange.
3. Using tip 3 black string, outline Tigger. Pipe in eyes.
4. Pipe in tip 3 1L rose nose. Smooth with finger dipped in consistency.
5. Pipe in tip 3 1L rose nose. Smooth with finger dipped in consistency.
6. Cover face and tummy with tip 16 yellow stars. Pipe in tip 3 yellow inside ears.
7. Cover head, outside ears and body with tip 16 orange stars.
8. Cover stripes with tip 16 black stars.
9. Add tip 21 orange shell bottom border.

Décorez en suivant l'ordre numérique:

1. Glacez les zones du décor de fond et les côtés en blanc.
2. Glacez uniformément en orange la partie inférieure de la partie.
3. A l'aide de la douille 3, dessinez le pourtour du tigre ainsi que les yeux en fils noirs.
4. Dessinez et décorez la bouche en bordaux à l'aide de la douille 3.
5. Dessinez le nez en rose à l'aide de la douille 3. Frottez en sorte qu'il soit bien lisse en appliquant de la forme de mors avec le doigt.
6. Décorez le visage et le ventre d'étoiles jaunes grâce à la douille 16.
7. Remplissez les oreilles en jaune à l'aide de la douille 3.
8. Décorez la tête, les oreilles et le corps d'étoiles oranges à l'aide de la douille 16.

9. Couvrez les rayures avec des étoiles noirs grâce à la douille 16.
10. Décorez le bord grâce en coquilles à la douille 21.

Instructions de cuisson et de décoration de Tigger

Pour préparer le gâteau: Préchauffez 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 shortening végétale solide à l'aide d'un pinceau à poils secs. Étalez le shortening de façon à couvrir toutes les parois en relief. Saupoudrez environ 2 cuillères de soupe de farine dans le moule et secouez légèrement pour que la farine recouvre toutes les surfaces grasses. Retournez le moule et tapotez doucement pour enlever l'excédent de farine.

Préparez un gâteau à 2 étages en suivant les instructions sur la boîte ou une recette; versez la pâte à gâteau dans le moule. Faire cuire le gâteau sur la grille du 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, froter soigneusement la partie surélevée au milieu du gâteau. Cela épaisse la grille et l'empêche de fendiller. Pour démouler le gâteau, plier 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 matières qui se sont 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 la grille et la planche en les retournant afin que le gâteau ne fendille pas.

Gâteau crémeux au beurre:

D'une texture crémeuse et consistante tout à la fois, ce gâteau est parfait pour la décoration. Pour de meilleurs résultats, le conserver au réfrigérateur quand vous ne vous en servez pas. Le gâteau se conservera jusqu'à 2 semaines dans un contenant hermétique. Fouetter de nouveau avant l'utilisation. **YIELD: 3 TASSES.**

- 1/2 tasse de shortening végétale soigné
- 1/2 tasse de beurre ou de margarine
- 1 cuillère de café d'extrait de vanille
- 4 tasses de sucre à glacer tamisée
- 2 cuillères de soupe de lait

Réduire le beurre et le shortening en crème à l'aide d'un mélangeur électrique. Ajouter la vanille. Ajouter graduellement le sucre, semblera sec. Ajouter le lait et battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit léger et diaphane.

La décoration avec les glacages Wilton:

Mélange à glacer Wilton blanc crémeux: Excellent pour toutes les colorations exigées. Chaque boîte donne à peu près 2 tasses de glacer; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivez les instructions sur le paquet. **Glace de décoration préparée 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 glacer: Parce que les sacs concentrés, les colorants à glacer Wilton conviennent parfaitement à la décoration, des gâteaux et permettent d'obtenir des teintes riches et profondes. 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

Glacerage uniforme à la spatule: Déposer le glacer sur le gâteau avec une spatule. Étendre délicatement en maintenant toujours la spatule dans le même sens.

Bordures et remplissage: Utiliser la douille 3, tenir le sac à un angle de 45°. Appuyer la douille sur le gâteau. Relever légèrement la douille et touer en pressant, décaler 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 glacer en lignes. Appuyer sur le glacer avec votre doigt qui vous aurez trempé dans la facile de mors ou étaler à l'aide d'un pinceau humide.

Étoiles: Utiliser la douille 16 ou 21. Tenir le sac bien droit avec la douille 1 cm au-dessus de la surface. Serrer jusqu'à ce qu'une étoile se forme, puis relâcher la pression et retirer.

Note: Les détails devraient être réalisés de gauche à droite, les gâteaux de droite à gauche sauf lorsque vous écrivez ou imprimez.

Pour décorer Tigger, vous avez besoin de:

- Sac à décoration et moutons Wilton ou triangles de papier parchemin (instructions comprises avec tous les sacs).
- Douilles 3, 16, 21.
- Colorants à glacer Wilton en jaune citron, rose, bordaux, noir, rouge-orange, orange (Pour orange de Tigger, mélange orange et un petite quantité de rouge).
- 3 1/4 tasses de glacer crémeux au beurre.
- Colorer 1/2 tasse en jaune
- Colorer 1/4 tasse en rose
- Colorer 1/4 tasse en bordaux
- Colorer 3/4 tasse en noir
- Colorer 1 3/4 tasse en orange
- Mettre de côté 1 1/4 tasses de blanc (réduire avec 2 cuillères de café de sirop de mors.)