



Poinsettia

*The Christmas flower is a beautiful addition to your holiday table. Use it for molded salads, gelatin, cake and more!
Recipe on back.*

Étoile de Noël

Cette fleur de Noël constitue une décoration magnifique pour votre table de fête. Utilisez-la pour des salades moulées, de la gélatine et bien d'autres aliments! Recette au dos.



Poinsettia

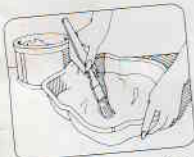
Decorate your holiday table with a bloom of Poinsettias! Our Holiday Cranberry Salad (recipe below) is an elegant alternative to plain cranberry sauce. Crafted in aluminum, pan has a total volume of 10 1/2 cups; takes any 2-layer cake mix or recipe.

Decorating is easy and fun with Wilton! Choose from the complete selection of basic and shaped pans, decorating supplies and publications. For more decorating ideas and quality products, see the current Wilton Yearbook of Cake Decorating.

Holiday Cranberry Salad

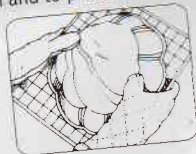
- 1 lb. fresh cranberries
- 4 oranges - grind one with peel on, three without
- 1 (16 oz.) can crushed pineapple
- 2 1/2 cups sugar
- 3 envelopes unflavored gelatin
- Wilton Golden Yellow Icing Color
- cream cheese, softened

In food processor with metal blade, process cranberries and oranges, do not over process - fruit should be coarse textured; add crushed pineapple. Strain and press juice out of fruit. Add sugar to fruit. Dissolve gelatin in one cup of cold juice. Heat remainder of the juice, add gelatin mixture, and stir until dissolved. When cool, add to fruit mixture. Rinse pan with cold water and pour mixture into mold. Refrigerate to set overnight. To unmold, run small flexible spatula around edge of mold. Dip pan up to lip in hot water for 3-4 seconds. Invert onto serving plate. Garnish as follows: Tint a small amount of softened cream cheese using Golden Yellow. Use tip 16 for the following: pipe yellow star and string center; pipe white bottom star border. Makes 18-20 servings.



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.

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.



To Make Stars

Use tip 16. Hold bag straight up and down (see illustration) 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.



YES



NO



NO YES

©1997 Wilton Enterprises
Woodridge, IL 60517
A Wilton Industries Company
Stock No. 2105-3312

Made in China
Fabriqué en Chine

Décorez votre table de fête avec des bouquets d'étoiles de Noël! Notre salade à la marmelade de canneberges (recette ci-dessous) est un plat élégant pouvant remplacer toute marmelade de canneberges pour les fêtes.

Le moule aluminium peut contenir un volume total des 10 1/2 tasses; et peut contenir toute recette ou préparation pour gâteau ét...

Décorez avec Wilton. C'est facile et amusant! Choisissez à partir d'une large des produits et des livres de décoration. Pour des idées superbes de décoration de qualité, consultez le livre de décoration pour gâteaux Wilton de cette ann...

Salade de fête à la marmelade de canneberges

- 1 livre (450 kg) de canneberges
- 4 oranges - broyez une orange sans la peler, puis les trois oranges bro...
- sans pelures
- 1 boîte (16 onces ou 450 grammes) de pulpe d'ananas (ou ananas bro...
- 2 1/2 tasses de sucre
- 3 sachets de gélatine non aromatisée
- Couleur de Glaçage Jaune Or
- fromage frais

Pasez les canneberges et les oranges dans un robot de cuisine comp... des lames métalliques. Veillez à ne pas trop les hâcher. Les fruits de... être d'une texture grossière; ajoutez l'ananas. Placez les fruits dans u... puis retirez le jus des fruits. Ajoutez du sucre au fruit. Laissez diss... gélatine dans une tasse de jus froid. Chauffez le reste du jus, ajout... mélange de gélatine et mélange jusqu'à tout dissoudre. Laissez ref... ajoutez au mélange dans le moule. Rincez le moule avec de l'eau f... versez le mélange dans le moule. Laissez au réfrigérateur toute u... démouler, passez une petite spatule flexible autour du bord du m... le moule dans l'eau chaude 3 à 4 secondes en veillant à ce que l'... dépasse pas le rebord du moule. Renversez le moule afin de plac... sur le plat. Garnir de la façon suivante: Colorez une petite quantit... frais en utilisant le Jaune Or. Utilisez la douille 16 pour la décora... décorez au cornet l'étoile en jaune et dessinez le centre; décora... bordure de l'étoile en blanc. Vous obtiendrez 18 à 20 portions.

Pour préparer le gâteau:

Préchauffer le four à 180°C ou à la température indiquée dans votre... bonne préparation du moule facilitera le démoulage. Enduire l'intéri... shortening végétale solide à l'aide d'un pinceau à pâtisserie (n'utilis... beurre, de margarine ni d'huile végétale liquide). Étendre le shorte... couvrir toutes les parties en retrait. Saupoudrez environ 2 cuillères... farine dans le moule et secouer légèrement pour que la farine reco... graissées. Retourner le moule et tapoter doucement pour enlever l... Préparer un gâteau à 2 étages en suivant les instructions sur la bo... la pâte à gâteau dans le moule. Faire cuire le gâteau sur la grille du... 30 à 40 minutes ou jusqu' la cuisson complète d'après les indicati... gâteau du four et laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes... est toujours dans moule, trancher avec précaution la partie surle... Cela égalise le gâteau et l'empêche de fendiller. Pour démouler le... placer la grille contre le gâteau et retourner la grille et le moule e... même temps. Soulever le moule avec précaution. Laisser refroid... gâteau pendant au moins 1 heure. Enlever les miettes qui se sero... détachées. ransferer le gâteau sur une assiette de service en tena... planche à gâteau contre le gâteau puis en retournant la grille et... gâteau en même temps. S'assurer de maintenir ensemble le gâ... la grille et la planche en les retournant afin que le gâteau ne fend...

Pour Faire Étoiles

On peut recouvrir un gâteau complet ou une partie de gâteau u... glaçage d'étoiles si rapprochées qu'elles en cachent la surface... Utiliser la douille 16. Tenir le sac bien droit (voir illustration) à... se forme, puis relâcher la pression et retirer. Pour des étoiles... formées, relâcher la p... avant de retirer l...