



Cake Pan
Moulds & Décor

Bop
the
Muppet Show



LUCKY PUN
Moule à gâteau

BAKING AND DECORATING INSTRUCTIONS FOR BOB THE BUILDER™ CAKE

To Bake Cake: Preheat oven to 350° F or temperature per recipe directions. Your cake will unmold easily, without sticking, when you prepare the pan properly. Grease the inside of the pan completely using a pastry brush and solid vegetable shortening (do not 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. If any shiny spots remain, touch up with more shortening and flour to prevent cake from sticking. (You can use vegetable oil pan spray, vegetable oil pan spray with flour or Wilton Cake Release in place of solid shortening and flour).

Make one 2-layer cake mix according to package or recipe directions. Pour the cake batter into pan, and if necessary, spread the batter around with a spatula to fill all areas of the pan evenly. Be careful not to touch sides or bottom of pan. Bake cake on middle rack of 350° F oven for 30-40 minutes or until cake tests done according to recipe directions.

Remove cake from oven and cool on cake rack for 10 minutes. While the cake is still in the pan, carefully slice off the raised center portion of the cake. This allows the cake to sit more level and helps prevent cracking. To remove cake from pan, run spatula around edge, 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 cake and turn both cake and rack over. Lift off rack. Hold another board against bottom of cake and turn cake over. Be sure to hold cake, rack and board 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. It can be refrigerated in an airtight container for up to 2 weeks. Rewhip before using. YIELD: 3 CUPS.

1/2 cup solid vegetable shortening 2 tablespoons milk
1/2 cup butter or margarine 1 teaspoon Wilton Clear Vanilla Extract
4 cups (1 lb.) sifted confectioners' sugar

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 Frosting Mix: You will need 2-3 packages of our Creamy White Icing Mix. To prepare, follow package directions. Each package makes about 2 cups icing. Excellent for tinting any shade required. If you're using another type of frosting mix, you will need three 15.4 oz. packages of the creamy vanilla type that will frost two 8 in. or 9 in. layers. For each package of frosting mix, use four less teaspoons water than package directs. Each package makes about 1 3/4 cups icing. Do not refrigerate icing before decorating. Cake may be refrigerated after it is iced.

Wilton Ready-to-Use Decorator Icing: You will need approximately 2-3 cans of our delicious white icing. Each 6.5 oz. can holds about 2 cups. It's ideal for all of your decorating needs - frosting, decorating and flower making.

TO DECORATE BOB THE BUILDER CAKE YOU'LL NEED:

Wilton Decorating Bags and couplers or Parchment Triangles (instructions included with all bags)
Decorating tips 3, 16, 21
Wilton Bob the Builder Icing Color Kit and Wilton Icing Colors (Black, Copper (Light Skintone)). If the Wilton Bob the Builder Icing Color Kit is unavailable, you will also need Wilton Icing Colors in Royal Blue, Lemon Yellow, Orange and Brown
Wilton Cake Board, Fanci-Foil Wrap

MAKE 5 CUPS OF BUTTERCREAM ICING

Tint 1/2 cup blue
Tint 1/2 cup yellow
• Tint 1/4 cup orange
• Tint 1/2 cup brown
• Tint 1/4 cup copper (light skintone)
• Tint 1/4 cup black
• Tint 1/4 cup gray
• Reserve 2 1/2 cups white (thin 1 1/4 cups with 1 tablespoon and 3/4 teaspoon light corn syrup)

DECORATE IN NUMERICAL ORDER:

1. Ice cake sides and background areas smooth with thinned white icing.
2. Outline facial features, hands, shirt, overalls, shoes, helmet, tools, tool belt with tip 3 in black.
3. Pipe in eyes with tip 3 in black. Smooth with finger dipped in cornstarch.
4. Cover face and hands with tip 16 stars in copper (light skintone).
5. Cover alternating checks on shirt with tip 16 stars in orange.
6. Cover remaining checks on shirt, helmet, tool handles, tool belt, buckle center and bottom of shoes with tip 16 stars in yellow.
7. Cover tools with tip 16 stars in grey.
8. Cover overalls with tip 16 stars in blue.
9. Cover shoes and belt buckle with tip 16 stars in brown.
10. Cover hair with tip 16 pull-out stars in brown.
11. Add tip 21 shell bottom border in white.

TECHNIQUES NEEDED:

To Ice Smooth: With a spatula, place icing on cake. Spread icing over area to be covered. For a smooth effect, run spatula lightly over the icing in the same direction, blending it in for an even look.

To Make Outlines: Use tip 3. Hold bag at a 45° angle and touch tip to surface. Squeeze at starting point so that icing sticks to surface. Now raise the tip slightly and continue to squeeze. The icing will flow out of the tip while you direct it along surface. To end an outline, touch tip back to surface, stop squeezing and pull away. If icing ripples, you are squeezing bag too hard. If icing outline breaks, you are moving bag too quickly or icing is too thick.

To Outline and Pipe-In: After outlining, using the same tip, squeeze out rows of lines to fill area. Pat icing down with fingertip dipped in cornstarch or smooth with dampened art brush.

To Make Stars and Pull-Out 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. Stars will be neatly formed only if you stop squeezing before tip is pulled away. To make pull-out stars, lift tip as you squeeze, stop pressure, pull tip away.

To Make Shells: Use tip 21. Hold decorating bag at a 45° angle, slightly above surface with end of bag pointing towards you. Squeeze until icing builds up and fans out into a base as you lift tip slightly. Relax pressure as you lower tip until it touches surface. Stop pressure and pull tip away without lifting tip off surface to draw shell to a point. Practice this procedure until you can produce a clean shell shape. To make a row of shells, rest head of one on tail of preceding shell. For larger shells, increase pressure; for smaller shells, decrease pressure.

INSTRUCTIONS DE CUISSON ET DE DÉCORATION POUR LE GÂTEAU BOB LE BRICOLEUR^{MC}

Pour faire cuire le gâteau: Préchauffer le four à 350° F (180° C) 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 pâtisserie (n'utilisez pas de beurre, de margarine ni d'huile végétale liquide). Étendre le shortening de façon à couvrir toutes les parties en retrait. Saupoudrez environ 2 cuillères de soupe de farine dans le moule et secouez légèrement pour que la farine recouvre toutes les surfaces grassées. Retourner le moule et tapoter doucement pour enlever l'excédent de farine. (On peut n'utiliser que le shortening et la farine, par un enduit non collant en vaporisateur, avec ou sans farine, ou par de l'agent de démoulage Wilton). Préparer un mélange de gâteau à 2 étages en suivant les instructions sur la boîte ou une recette; verser la pâte à gâteau dans le moule. Cuire le gâteau sur la grille du centre à 350° F (180° C) pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à cuisson complète d'après les indications. Sortir le gâteau du four et laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Pendant que le gâteau est toujours dans le moule, précaution la partie surélevée au milieu du gâteau. Cela égalise le gâteau et l'empêche de fendiller. Pour démouler le gâteau, 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 miettes qui se seront détachées. Transférer le gâteau sur un tenant une planche à gâteau contre le gâteau puis en retournant la grille et le gâteau en même temps. S'assurer de maintenir la grille et la planche en les retournant afin que le gâteau ne fendille pas.

Glaçage crémeux au beurre: D'une texture crémeuse et consistante tout à la fois, ce glaçage est parfait pour la décoration. Pour les résultats, le conserver au réfrigérateur quand vous ne vous en servez pas. Le glaçage se conservera jusqu'à 2 semaines dans un récipient hermétique. Fouetter de nouveau avant l'utilisation. DONNE: 3 tasses.

1/2 tasse de shortening végétale solide 2 cuillères de soupe de lait
1/2 tasse de beurre ou de margarine 1 cuillère de café d'extrait de vanille clair Wilton
4 tasses de sucre à glacer tamisé

Réduire le beurre et le shortening en crème à l'aide d'un malaxeur électrique. Ajouter la vanille. Ajouter graduellement le sucre en battant à vitesse moyenne. Gratter souvent les côtés et le fond du bol. Une fois le sucre bien incorporé, le glaçage semble lisse et battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit léger et duveteux.

La décoration avec les glaçages Wilton: Mélange à glaçage Wilton: Vous aurez besoin de 2 à 3 boîtes de notre mélange à glaçage Wilton. Préparer tel qu'indiqué sur la boîte. Chaque boîte donne environ 2 tasses d'un glaçage idéal pour toutes les colorations. Si vous utilisez un autre type de glaçage, vous aurez besoin de trois boîtes de 430 g de mélange crémeux à la vanille suffisant pour lacer deux étages de diamètre environ. Pour chaque boîte de mélange à glaçage, utiliser quatre cuillères de café d'eau de moins que dans la recette. Ci-dessous, vous trouverez des conseils pour la décoration. Le gâteau peut être réfrigéré après avoir été glacé.

POUR DÉCORER LE GÂTEAU BOB THE BUILDER, VOUS AUREZ BESOIN:

- de sacs à pâtisserie Wilton (instructions fournies) avec adaptateurs, ou de cornets en papier parchemin
- des douilles 3, 16 et 21
- de l'assortiment de colorants à glaçage Bob the Builder de Wilton, ainsi que des colorants à glaçage Wilton noir et cuivre (ton de chair pâle). (Si l'assortiment de colorants Bob the Builder n'est pas disponible, il vous faudra aussi les colorants à glaçage Wilton bleu royal, jaune citron, orange et brun.)
- d'une planche à gâteau et de papier d'aluminium Fanci-Foil.

PRÉPARER 5 TASSES DE GLAÇAGE CRÉMEUX AU BEURRE

- Colorer 1/2 t. bleu
- Colorer 1/2 t. jaune
- Colorer 1/4 t. orange
- Colorer 1/2 t. brun
- Colorer 1/4 t. cuivre (ton de chair pâle)
- Colorer 1/4 t. noir
- Colorer 1/4 t. gris
- Réserver 2 1/2 t. blanc (éclaircir 1 1/4 t. avec 1 c. à soupe et 3/4 c. à thé de sirop de maïs léger)

DÉCORER EN ORDRE NUMÉRIQUE:

1. Lisser du glaçage blanc éclairci sur les côtés et l'arrière-plan du gâteau.
2. Avec la douille 3, en noir, tracer le contour des traits du visage, des mains, de la chemise, de la salopette, des chaussures, du casque, des outils et de la ceinture à outils.
3. Avec la douille 3, en noir, faire les yeux. Lisser du bout du doigt enrobé de féculé de maïs.
4. Avec la douille 16, en cuivre, remplir d'étoiles le visage et les mains.
5. Avec la douille 16, en orange, remplir d'étoiles, en alternance, les carreaux de la chemise.
6. Avec la douille 16, en jaune, remplir d'étoiles les autres carreaux de la chemise, le casque, les manches des outils, la ceinture à outils, le centre de la boucle et la semelle des chaussures.
7. Avec la douille 16, en gris, remplir les outils d'étoiles.
8. Avec la douille 16, en bleu, remplir la salopette d'étoiles.
9. Avec la douille 16, en brun, remplir d'étoiles les chaussures et la boucle de ceinture.
10. Avec la douille 16, en brun, faire la chevelure d'étoiles étirées.
11. Avec la douille 21, en blanc, appliquer une bordure inférieure de coquilles.

TECHNIQUES DE DÉCORATION:

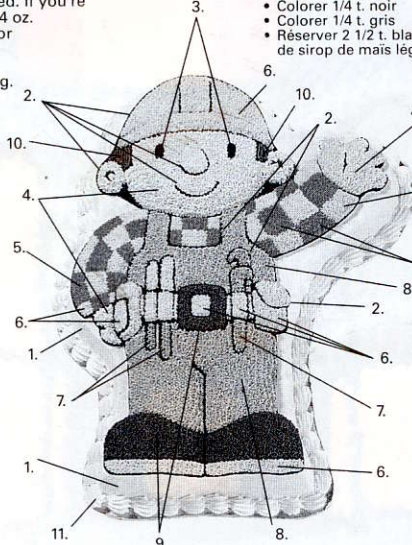
Glaçage uniforme: Déposer la glace sur le gâteau avec une spatule. L'étaler sur la surface à couvrir. Pour un glaçage lisse, étaler délicatement en maniant toujours la spatule dans le même sens afin d'obtenir un effet uniforme.

Confection de dessins et lignes: Utiliser la douille 3. Tenir le sac à un angle de 45° et poser le bout sur la surface. Serrer au point de départ de sorte que le glaçage colle à la surface. Relever légèrement le bout et continuer à appuyer. Le glaçage continuera à sortir de la douille tandis que vous dirigerez celle-ci le long de la surface. Pour terminer un dessin poser une nouvelle fois le bout de la douille sur la surface, cesser de serrer la et l'éloigner de la surface. Si le glaçage ondule, cela signifie qu'on serre trop la poche. Si la ligne de glaçage se brise, cela signifie qu'on déplace la poche trop rapidement ou que le glaçage est trop épais.

Contours et remplissage: Après avoir tracé le contour, utiliser la même douille pour appliquer des rangées de glaçage de manière à remplir et à colorer la surface. Lisser ensuite le glaçage du bout du doigt enduit de féculé de maïs ou à l'aide d'un pinceau humide.

Étoiles et étoiles étirées: Utiliser la douille 16. Tenir le sac bien droit, douille à 1/8 po (4 mm) au-dessus de la surface. Presser le sac jusqu'à ce qu'une étoile soit formée, puis cesser toute pression et relever la douille. Pour que les étoiles soient nettement formées, relâcher prestement la pression avant de relever la douille. Pour faire les étoiles étirées: relever la douille en relâchant graduellement la pression, cesser toute pression et relever la douille.

Pour Faire Coquilles: Utiliser la douille 21. Tenir le sac à un angle de 45° vers soi, douille légèrement au-dessus de la surface et bout du sac tourné vers soi. Presser le sac en relevant légèrement la douille pour laisser s'accumuler une base de glaçage. Relâcher la pression en descendant la douille jusqu'à ce qu'elle touche la surface. Cesser toute pression et relever la douille sans toutefois quitter la surface afin de former la pointe. S'exercer jusqu'à l'obtention d'une coquille nettement formée. Pour faire des rangs de coquilles, commencer chaque nouvelle coquille à la pointe de la coquille précédente. Pour des coquilles plus grosses, accroître la pression sur le sac; pour des coquilles plus petites, réduire la pression.



Wilton Industries, Inc.
Woodridge, IL 60517
www.wilton.com

Wilton Method Cake Decorating Classes!



©HIT Entertainment PLC and