



## Cake Pan

Moule à gâteau

Pan takes 2-layer cake mix.  
Easy-to-follow instructions included.

Pour un mélange à gâteau à deux étages,  
Instructions faciles incluses.





# Cake Pan Moule à gâteau

## Baking and Decorating Instructions for Witzzy™ Cake

We recommend hand washing pan in hot soapy water.

**To Bake Cake:** Préchauffez l'oven to 350°F or temperature per recipe directions. Your cake will unmoild easily, without sticking, when you prepare the pan properly. Grease the inside of the pan completely using a pastry brush and solid vegetable shortening (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. If any shiny spots remain, touch up with more shortening and flour to prevent cake from sticking. (You can use vegetable oil pan spray, or vegetable oil pan spray with flour in place of solid shortening and flour).

Make one 2-layer cake according to package or recipe directions; pour into pan. Bake cake on middle rack at 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 unmoild 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 cake and turn both cake and rack 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. 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
- 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 Icings: 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. 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 16.5 oz. can holds about 2 cups. It's ideal for all your decorating needs - frosting, decorating and flower making.

**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 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. Your stars will be neatly formed only if you stop squeezing before you pull tip away. To make pull-out stars, lift tip as you squeeze, stop pressure, pull tip away.

**To Make Shells:** Use tip 21. Hold bag at 45° angle with tip slightly above surface and end of bag pointing to the right. Squeeze until icing builds up and fans out into a base as you lift tip up slightly. Relax pressure and pull tip away without lifting tip off surface to draw shell to a point. To make a row of shells, rest head of one on tail of preceding shell.

**To Make Dots:** Use tip 3. Hold bag at 90° angle with tip almost touching surface. Steadily squeeze out a dot of icing, lifting the bag slightly and keeping tip in icing as it builds up into a small mound. Then stop pressure and pull tip away. Vary size of dots by lengthening the amount of time you apply pressure to the bag.

### To Decorate Witzzy Cake You'll Need:

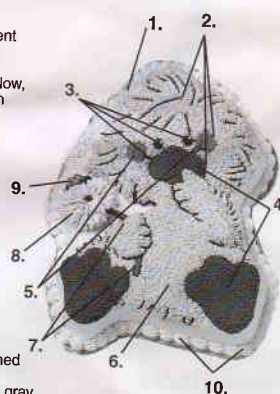
- Wilton Decorating Bags and Couplers or Parchment Triangles (Instructions included with all bags)
- Decorating tips 3, 16, 21
- Little Suzys Zoo™ Icing Color Kit (includes Yellow, Orange, Green, Red) and Wilton Icing Color in Black
- Wilton Cake Board, Fancy-Foil Wrap
- Cornstarch

### Make 6 cups of Buttercream Icing.

- Tint 1/2 cup gray (use a small amount of black)
- Tint 1/4 cup black
- Tint 1/4 cups yellow
- Tint 1/2 cup orange
- Tint 1/4 cup light orange
- Tint 1/4 cup green
- Tint 1/4 cup red
- Reserve 2 3/4 cups white (thin 1 1/4 cups with 1 Tablespoon and 3/4 teaspoon of light corn syrup)

### Decorate in Numerical Order:

1. Ice cake sides and background areas smooth with thinned white icing.
2. Outline Witzzy, facial features and feather wisps with tip 3 in gray.
3. Pipe tip 3 dot eyes and outline mouth in black. Add tip 3 dot highlights in white.
4. Cover beak and feet with tip 16 stars in orange.
5. Cover cheeks with tip 16 stars in light orange.
6. Cover face and body with tip 16 stars in yellow.
7. Outline flower stem with tip 3 in gray; pipe in flower stem with tip 16 in green (pat smooth with finger dipped in cornstarch).
8. Pipe tip 16 pull-out star petals on flower in white; repeat process to build up flower.
9. Outline ladybug with tip 3 in black. Pipe in with tip 3 in red (pat smooth with finger dipped in cornstarch). Add tip 3 dot head and outline legs and antennae in black. Add tip 3 black dots on body.
10. Add tip 21 shell bottom border in white.



## Instructions de préparation et de décoration du gâteau Witzzy™

Nous recommandons de laver le moule à la main dans de l'eau chaude savonneuse.

**Pour faire cuire le gâteau:** Préchauffez le four à 350°F (180°C) ou à la température indiquée dans votre recette. Une bonne préparation du moule facilitera le démoilage. 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 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.

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. Faire 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 de la recette.

Sortir le gâteau du four et laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Pendant que le gâteau est toujours dans moule, trancher avec précaution la partie surélevée au milieu du gâteau et retourner le gâteau et l'empêche de fendiller. Pour démoiler 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 miettes qui se seront détachées. Transférer le gâteau sur une assiette de service en tenant une planche à gâteau puis en retournant la 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 de meilleurs résultats, le conserver au réfrigérateur quand vous ne vous en servez pas. Le glaçage se conservera jusqu'à 2 semaines dans un contenant hermétique. Fouetter de nouveau avant l'utilisation. DONNEE: 3 tasses.

- 1 t. (125 ml) de beurre ou de margarine
- 1/2 t. (125 ml) de shortening végétal solide
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 4 t. (1000 ml) de sucre à glacer tamisé (approx. 1 lb/450 g)
- 2 c. à soupe (30 ml) de lait

Mettre en crème le beurre et le shortening avec un malaxeur électrique. Ajouter la vanille. Incorporer graduellement le sucre à glacer, une tasse à la fois, en battant à régime moyen. Raclier souvent les parois et le fond du bol. Une fois tout moussé, pour éclaircir le glaçage destiné à glacer un gâteau, ajouter une petite quantité de sirop de maïs léger.

**La décoration avec les glaçages Wilton: Mélange à glaçage Wilton:** Vous aurez besoin de 2 à 3 boîtes de notre glaçage idéal pour toutes les colorations. Si vous utilisez un autre type de mélange, vous aurez besoin de trois boîtes de 430 g de mélange crémeux à la vanille suffisant pour lacer deux étages de 20 cm de diamètre environ. Pour chaque boîte de mélange à glaçage, utiliser quatre cuillères de café d'eau de moins que dans la recette. Chaque boîte donne environ 1 3/4 tasses de glaçage. Ne pas réfrigérer le glaçage avant de décorer. Le gâteau peut être réfrigéré après avoir été glacé.

**Glaçage de décoration préparé Wilton:** Vous aurez besoin d'environ 2-3 boîtes de notre délicieux glaçage blanc. Chaque boîte de 450 g contient environ 2 tasses. Ce glaçage convient parfaitement à toutes les étapes de la décoration des gâteaux.

**Colorer le glaçage:** Les colorants à glaçage Wilton sont les meilleurs pour la décoration des gâteaux, car ils sont concentrés et procurent de belles couleurs intenses. Pour colorer, trempez un cure-dent dans le colorant et tourbillonnez-le dans le glaçage, puis mélangez bien. Ajoutez le colorant graduellement jusqu'à l'obtention de la couleur voulue.

### TECHNIQUES DE DÉCORATION

**Glaçage uniforme:** Déposer le glaçage sur le gâteau avec une spatule. Étaler le glaçage sur la surface à couvrir. Pour obtenir une surface uniforme, étendre délicatement en marquant la spatule toujours dans le même sens. Pour un effet "puiser" étendre le glaçage avec la spatule ensuite toupez et soulevez la spatule sur le glaçage.

**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.

**Bordures et remplissage:** Après avoir tracé la bordure, utiliser la même douille pour faire sortir du glaçage et en remplir la surface avec des lignes. Appuyer sur le glaçage avec votre doigt que vous aurez trempé dans de la fécule de maïs ou étaler à l'aide d'un pinceau humide.

**Étoiles et étoiles étirées:** Utiliser la douille 16. Tenir le sac bien droit, douille à 1/4 po (4 mm) au-dessus de la surface (voir illustration). 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, cesser toute pression et relever la douille en relâchant graduellement la pression.

**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 toute-fois 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.

**Points:** Utiliser la douille 2. Tenir le sac à 90°, douille légèrement au-dessus de la surface. Presser le sac pour former un point, relever la douille légèrement et, en maintenant la pression, garder la toute pression et relever la douille. Pour varier la grosseur des points, varier la durée de la pression sur le sac.

### Pour décorer le gâteau Witzzy, vous aurez besoin:

- de sacs à pâtisserie Wilton avec adaptateurs, ou de cornets en papier parchemin (instructions comprises avec tous les sacs)
- des douilles 3, 16 et 21
- de l'assortiment de colorants à glaçage Little Suzys Zoo™ de Wilton (jaune, orange, vert et rouge) et du colorant à glaçage Wilton noir
- d'une planche à gâteau et de papier d'aluminium Fancy-Foil de Wilton
- de fécule de maïs

### Préparer 6 t. de glaçage crémeux au beurre:

- Colorer 1/2 t. gris (utiliser une petite quantité de noir)
- Colorer 1/4 t. noir
- Colorer 1/4 t. jaune
- Colorer 1/2 t. orange
- Colorer 1/4 t. orange pâle
- Colorer 1/4 t. vert
- Colorer 1/4 t. rouge
- Réserver 2 3/4 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 gris, tracer le contour de Witzzy, des traits du visage et des fines plumes.
3. Avec la douille 3, en noir, appliquer un point pour chaque œil et tracer le contour de la touche. Avec la douille 3, en blanc, ajouter un étincelle dans les yeux.
4. Avec la douille 16, en orange, remplir d'étoiles le bec et les pattes.
5. Avec la douille 16, en orange pâle, remplir les joues d'étoiles.
6. Avec la douille 16, en jaune, remplir d'étoiles la face et le corps.
7. Avec la douille 3, en gris, tracer le contour de la tige de la fleur et avec la douille 16, en vert, remplir la tige de la fleur (lisser du bout du doigt enduit de fécule de maïs).
8. Avec la douille 16, en blanc, faire des étoiles étirées pour les pétales de fleur; répéter pour donner du volume à la fleur.
9. Avec la douille 3, en noir, tracer le contour de la coquille, puis remplir la forme en rouge (lisser du bout du doigt enduit de fécule de maïs). Avec la douille 3, en noir, faire un point pour la tête et tracer le contour des pattes. Avec la douille 3, en noir, appliquer des points sur le corps.
10. Avec la douille 21, en blanc, appliquer une bordure intérieure de coquilles.

©2003 Little Suzys Zoo  
Little Suzys Zoo™ is a registered trademark of Suzy's Zoo, a California corporation. Little Suzys Zoo, Witzzy, Boof, Patches, Lulla, Ellie Funt, Teeter & Totter, Tickle, Zoom-Zoom, Peek-a-boo are trademarks of Suzy's Zoo.

©2003 Little Suzys Zoo  
Little Suzys Zoo™ is a registered trademark of Suzy's Zoo, une société de la Californie. Little Suzys Zoo, Witzzy, Boof, Patches, Lulla, Ellie Funt, Teeter & Totter, Tickle, Zoom-Zoom, Peek-a-boo sont des marques de Suzy's Zoo.

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

Made in China  
Fabriqué en Chine

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