



Barbie

Cake Pan
Moule à gâteau



Takes any 2-layer cake mix. Instructions included.
Pour un moule à gâteau à 2 étages. Instructions incluses.

Cake Pan Moule à gâteau

Baking and Decorating Instructions for Enchanted Barbie™ Cake

Instructions de préparation et de décoration du gâteau Enchanted Barbie™

- To Decorate Enchanted Barbie™ You'll Need:**
- Wilton Decorating Bag(s) and Couplers or Pouches and Pouches (instructions included with all bags)
 - Decorating Tip 3, 10, 11, 47
 - Enchanted Barbie™ Icing Color Kit (includes Hot Pink, Light Pink, Lavender/Very Pale and White Cake Sparkles™)
 - Wilton Cake Board, Fimo-Foil Wrap
- Make 4 1/2 cups of Buttercream Icing:**
- Fat 3/4 cup dark lavender (mix 1/2 cup with 1/4 teaspoon light color spray)
 - Fat 1/2 cup light lavender
 - Fat 1/4 cup hot pink
 - Fat 1/4 cup light pink (mix 1/2 cup with 1/4 teaspoon light color spray)
 - Reserve 1 1/2 cups white (mix 7 cup with 1 Tablespoon of light color spray)

- Préparer le gâteau Enchanted Barbie, vous aurez besoin:**
- de sacs à pâtisserie Wilton avec adaptateurs ou de pouches en papier (instructions incluses avec tous les sacs)
 - des pointes 3, 10, 11 et 47
 - du kit de colorants de gâteau à glaçage Enchanted Barbie™ (incluant les couleurs rose vif, rose pâle et lavande, et des étincelles Cake Sparkles™ blanches)
 - d'une planche à gâteau et de papier d'emballage Fimo-Foil de Wilton
- Préparer 4 1/2 tasses de crème au beurre:**
- Colorer 3/4 t. de crème rose vif avec 1/4 t. de colorant rose vif
 - Colorer 1/2 t. de crème rose pâle avec 1/4 t. de colorant rose pâle
 - Colorer 1/4 t. de crème rose pâle avec 1/4 t. de colorant rose pâle
 - Colorer 1/4 t. de crème rose pâle avec 1/4 t. de colorant rose pâle
 - Réserver 1 1/2 t. de crème blanche (mélanger 7 t. de crème avec 1 c. à soupe de spray de couleur)

We recommend hand washing pan in hot, soapy water.

To Bake Cake: Preheat oven to 350°F or temperature per recipe directions. Your cake will unroll easily, without sticking, when you prepare the pan properly. Grease the inside of the pan completely using a pastry brush and Wilton Cake Release or solid vegetable shortening (do not use butter, margarine or liquid vegetable oil). Spread the shortening so that all portions are covered. Sprinkle about 2 tablespoons flour inside pan and stroke so that flour covers all greased surfaces. Turn pan upside down and tap lightly to remove excess flour. If any white spots remain, brush up with more shortening and flour to remove cake from sticking. You can use vegetable oil pan spray or vegetable oil pan spray with flour in place of shortening and flour.

Préparer un moule à gâteau à 2 étages en suivant les instructions sur la boîte de votre moule à gâteau.

Pour faire cuire le gâteau: Préchauffez le four à 350°F (180°C) ou à la température indiquée sur la recette. Graissez complètement l'intérieur du moule à gâteau à l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'un produit à pâtisserie à base de margarine ou d'huile végétale solide. Étalez le shortening de façon à ce qu'il recouvre toutes les surfaces. Saupoudrez d'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 secouez doucement pour enlever l'excédent de farine.

Moisture 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 70 minutes. While the cake is still in the pan, carefully slice off rounded 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. When loose crumbs off cake.

Préparer un mélange de gâteau à 2 étages en suivant les instructions sur la boîte de votre moule à gâteau.

Pour faire cuire le gâteau: Préchauffez le four à 350°F (180°C) ou à la température indiquée sur la recette. Graissez complètement l'intérieur du moule à gâteau à l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'un produit à pâtisserie à base de margarine ou d'huile végétale solide. Étalez le shortening de façon à ce qu'il recouvre toutes les surfaces. Saupoudrez d'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 secouez doucement pour enlever l'excédent de farine.

Making Buttercream Icing: The thick, but creamy texture of this flavorful icing makes it just for decorating. For best results, keep icing bowl in refrigerator for 2 weeks. Refrigerate before using.

YIELD: 3 CUPS

1/2 cup solid vegetable shortening
3/4 cup butter or margarine
1 teaspoon Wilton Clear Vanilla Extract
4 cups (1 lb.) sifted confectioners' sugar
2 tablespoons milk

Préparer la crème au beurre: Cette crème onctueuse et consistante rend à la fois le gâteau parfait pour la décoration. Pour de meilleurs résultats, le conservez au réfrigérateur pendant deux semaines dans un récipient hermétique avant de l'utiliser.

Rendement: 3 tasses

1/2 tasse de shortening végétal solide
3/4 tasse de beurre ou de margarine
1 cuillère à café d'extrait de vanille clair Wilton
4 tasses de sucre à glacer tamisé
2 cuillères de soupe de lait

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 of icing. Experiment for finding any shade required, if you're using another type of frosting mix, you will need three to 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 (only). Do not refrigerate icing before decorating. Color mix as refrigerated after it is used.

Le décoratif avec les glaçages Wilton: Mélangez à glaçage Wilton. Vous aurez besoin de 2 à 3 paquets de notre mélange à glaçage blanc crémeux. Expérimentez pour trouver la nuance requise. Si vous utilisez un autre type de glaçage, vous aurez besoin de trois à quatre onces de mélange à glaçage blanc crémeux. Pour chaque paquet de glaçage, utilisez quatre cuillères de moins d'eau (seulement). Ne réfrigérez pas le glaçage avant de le décorer. Colorer le mélange après utilisation.

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 of your decorating needs - frosting, decorating and flower making.

Préparer la crème au beurre: Cette crème onctueuse et consistante rend à la fois le gâteau parfait pour la décoration. Pour de meilleurs résultats, le conservez au réfrigérateur pendant deux semaines dans un récipient hermétique avant de l'utiliser.

- Decorate in Numerical Order:**
1. Use cake sides and backround areas smooth with flavored white icing.
 2. Use dark heart smooth with flavored light pink icing, ice around heart smooth with lavender dark lavender icing.
 3. Outline large heart with tip 47, smooth side up in dark lavender. Outline small heart with tip 47.
 4. Add tip 3 outlines and tip 3 sparkles on large and small hearts in white.
 5. Outline Barbie™ eyes make.
 6. Outline skirt with tip 3 in dark lavender and light pink.
 7. Cover skirt with tip 10 stars in light lavender and light pink.
 8. Sprinkle Cake Sparkles™ on skirt.
 9. Outline bow and swastika with tip 3 in hot pink.
 10. Cover bow and swastika with tip 10 stars in hot pink.
 11. Add tip 27 star bottom border in light pink.

- Décorer en ordre numérique:**
1. Liser du glaçage blanc crémeux sur les côtés et l'arrière plat du gâteau.
 2. Liser du glaçage rose pâle crémeux sur le côté cœur et du glaçage lavande crémeux sur le cœur.
 3. Avec la pointe 47, tracer les contours du cœur grand et du cœur petit.
 4. Avec la pointe 3 et du glaçage blanc, ajouter des lignes et des étoiles sur les deux cœurs.
 5. Tracer les yeux Barbie™.
 6. Avec la pointe 3 et du glaçage lavande crémeux et rose pâle, tracer le contour de la jupe.
 7. Avec la pointe 10 et du glaçage rose pâle crémeux, tracer la jupe.
 8. Saupoudrer des étincelles à gâteau Cake Sparkles™ sur la jupe.
 9. Avec la pointe 3 et du glaçage rose vif, tracer le contour de la ceinture.
 10. Avec la pointe 10 et du glaçage rose vif, remplir le cœur et les swastika d'étoiles.
 11. Avec la pointe 27 et du glaçage rose pâle crémeux, ajouter une bordure d'étoiles au bas.

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. Bending it in for an even look.

To Make Outlines: Use tip 3 or 47. Hold bag at a 45° angle and touch tip to surface. Squeeze as starting point so that icing sticks to surface. Now, raise the tip slightly and continue to squeeze. The icing will flow out away from the tip. If icing thickens, you are squeezing bag too hard. If icing outlines break, you are moving bag too quickly or edge of area, squeeze bag straight up with tip 1/4 in. above surface. Starting at the outer edge of outermost arm center it inward. Stop pressure and pull tip away.

To Make Stars: Use tip 10. Hold bag straight up and down with tip 1/4 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.

Techniques de décoration:

Glaçage lisse: Déposer le glaçage sur le gâteau avec une spatule et l'étaler sur la surface à couvrir. Pour un glaçage lisse, passer délicatement de l'avant à l'arrière dans le même sens sans appuyer. Pour un effet uniforme, passer délicatement de l'avant à l'arrière dans le même sens sans appuyer.

Contourer: Choisir la pointe 3 ou 47. Tenir le sac à un angle de 45°, le doigté touchant à peine la surface. En continuant à pousser le sac, appuyer au point de départ pour que le glaçage adhère à la surface. Ensuite, relever légèrement le doigté et continuer à pousser le sac sur la surface. Le glaçage coulera et se fixera à la surface. Maintenant, relever le doigté et continuer à pousser le sac sur la surface. Le glaçage coulera et se fixera à la surface. Maintenant, relever le doigté et continuer à pousser le sac sur la surface. Le glaçage coulera et se fixera à la surface.

