





## Baking and Decorating Instructions for VeggieTales® Cake

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 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 (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 Wilton Cake Release in place of solid shortening and flour).

Prepare one 2-layer cake according to package or recipe directions; pour batter 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 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 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. 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 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 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 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 Decorate VeggieTales Cake You Will Need:

- Wilton decorating bags and coupler or parchment triangles (instructions included with all bags)
- Decorating tips 3, 16, 21
- Wilton VeggieTales® Icing Colors Kit. If the VeggieTales Icing Color Kit is not available, you will need Wilton Icing Colors in No-Taste Red, Red-Red, Golden Yellow, Kelly Green and Black.
- Wilton Cake Board, Fancy-Foil Wrap

### Make 5 cups of Buttercream Icing:

- Tint 2 1/2 cups yellow (thin 1 1/4 cups with 1 tablespoon and 3/4 teaspoons light corn syrup)
- Tint 1 cup green (or Larry The Cucumber Green in kit)
- Tint 3/4 cup no-taste red/red-red combination (or Bob The Tomato Red in kit)
- Tint 1/4 cup black
- Reserve 1/2 cup white

### Decorate in Numerical Order:

1. Ice sides and background areas smooth with thinned yellow icing.
2. Use tip 3 and black icing to outline Larry (cucumber), Bob (tomato) and facial features.
3. Use tip 3 and white icing to pipe in whites of eyes and teeth (smooth with finger dipped in cornstarch).
4. Use tip 3 and black icing to pipe in pupils and inside of Larry's mouth (smooth with finger dipped in cornstarch).
5. Use tip 3 and black icing to pipe division line in Bob's teeth.
6. Use tip 16 and green icing to cover Larry's body and Bob's stem with stars.
7. Use tip 16 and red icing to cover Bob's body with stars.
8. Use tip 21 and yellow icing to add shell bottom border.

VeggieTales® is a registered trademark of Big Idea Productions, Inc.  
©2001 Big Idea Productions, Inc. All rights reserved. Used with permission.

## Instructions de cuisson et de décoration pour le gâteau VeggieTales®.

Nous recommandons de laver le moule 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 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 tapotez doucement pour enlever l'excédent de farine. (On peut, si les surfaces graissent, retourner le moule et tapoter doucement pour enlever l'excédent de farine. (On peut, si on le préfère, remplacer le shortening et la farine, par un enrouleur non collant en vaporisateur ou Wilton Cake Release, avec ou sans 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 le moule, trancher avec précaution la partie surélevée au milieu du gâteau. Cela égalise le gâteau et l'empêche de fendiller. Pour démouler 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 grille et le gâteau en même temps. S'assurer de maintenir ensemble le gâteau, la grille et la planche en les retournant afin que le gâteau ne fendille pas.

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

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

Réduire le beurre et le shortening en crème à l'aide d'un malaxeur électrique. Ajouter la vanille. Ajouter graduellement le sucre, 1 tasse à la fois en battant à vitesse moyenne. Gratter souvent les côtés et le fond du bol. Une fois du sucre bien incorporé, le glacage semblera sec. Ajouter le lait et battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit léger et doux.

**La décoration avec les glacages Wilton:** Mélange à glacage Wilton: Vous aurez besoin de 2 à 3 boîtes de notre mélange à glacage blanc crémeux. Préparer tel qu'indiqué sur la boîte. Chaque boîte donne environ 2 tasses d'un glacage 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 glacage, utiliser quatre cuillères de café d'eau de moins que dans la recette. Chaque boîte donne environ 1-3/4 tasses de glacage. Ne pas réfrigérer le glacage avant de décorer. Le gâteau peut être réfrigéré après avoir été glacé.

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

**Colorer le glacage:** Les colorants à glacage 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 en toubillonnez-le dans le glacage, puis mélangez bien. Ajoutez le colorant graduellement jusqu'à l'obtention de la couleur voulue.

### TECHNIQUES DE DÉCORATION

**Glacage uniforme:** Déposer le glacage sur le gâteau avec une spatule. Étaler le glacage sur la surface à couvrir. Pour obtenir une surface uniforme, étendre délicatement en maintenant la spatule toujours dans le même sens. Pour un effet "nuage" étendre le glacage avec la spatule ensuite tepez et soulevez la spatule sur la glacage.

**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 glacage colle à la surface. Relâcher légèrement le bout et continuer à appuyer. Le glacage continuera à sortir de la douille tandis que vous dirigez celle-ci 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 glacage ondule, cela signifie qu'on serre trop la poche. Si la ligne du glacage se brise, cela signifie qu'on déplace la poche trop rapidement ou que le glacage épais.

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

**Pour faire étoiles:** Utiliser la douille 16. Tenir le sac bien droit avec la douille 1 cm si-dessus de la surface. Serrer jusqu'à ce qu'une étoile se forme, puis relâcher pression et retirer. Pour des étoiles bien formées, relâcher la pression avant de retirer 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. Relâcher légèrement la douille pour laisser s'accumuler une base de glacage. Relâcher la pression en descendant la douille jusqu'à ce qu'elle touche la surface. Appuyez 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 la 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 plus petites, réduire la pression.

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

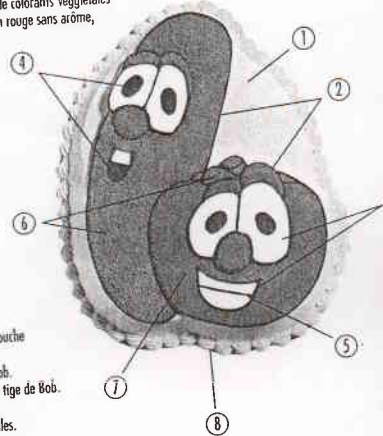
- de sacs à pâtisserie Wilton avec adaptateurs, ou de cornets en papier parchemin (instructions comprises avec tous les sacs)
- des douilles 3, 16 et 21
- de l'assortiment de colorants à glacage VeggieTales® Si l'assortiment de colorants VeggieTales n'est pas disponible, il vous faudra aussi les colorants à glacage Wilton rouge sans arôme, rouge-rouge, jaune or, vert irlandais et noir.
- d'une planche à gâteau Wilton et de papier d'aluminium Fancy-Foil

### Préparer 5 t. de glacage crémeux au beurre

- Colorer 2 1/2 t. jaune (éclaircir 1 1/4 t. avec 1 c. à soupe et 3/4 c. à café de sirop de maïs léger)
- Colorer 1 t. vert (ou vert dans l'assortiment)
- Colorer 3/4 t. rouge sans arôme et rouge-rouge combinés (ou rouge dans l'assortiment)
- Colorer 1/2 t. noir
- Réserver 1/2 t. blanc

### Décorer en ordre numérique:

1. Lisser le glacage jaune éclairci sur le fond et les côtés.
2. Avec la douille 3, en noir, tracer le contour de Larry (c concombre) et de Bob (tomate) et les traits du visage.
3. Avec la douille 3, en blanc, remplir le blanc des yeux et les dents (lisser du bout du doigt enrobé de fécule de maïs).
4. Avec la douille 3, en noir, remplir les pupilles et l'intérieur de la bouche de Larry (lisser du bout du doigt enrobé de fécule de maïs).
5. Avec la douille 3, en noir, tracer la ligne qui sépare les dents de Bob.
6. Avec la douille 16, en vert, remplir d'étoiles le corps de Larry et la tige de Bob.
7. Avec la douille 16, en rouge, remplir d'étoiles le corps de Bob.
8. Avec la douille 21, en jaune, faire une bordure inférieure de coquilles.



VeggieTales® est une marque déposée de Big Idea Productions, Inc.  
©2001 Big Idea Productions, Inc. Tous droits réservés. Usage autorisé.