



## Instrucciones para hornear y decorar

# Pasteles de guante de beisbol

## Instrucciones de cuisson et de décoration

# Gâteaux Gant de baseball



## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE COMENZAR.

### ADEMÁS, para decorar los pasteles necesitará:

- Boquillas 3, 4, 8 y 16 (los diseños alternativos usan las boquillas 2 y 12)
- Colorantes para glaseado de Wilton en marrón, rojo Navidad, rojo intenso (los diseños alternativos usan azul real, amarillo dorado, amarillo limón, verde hoja y marfil)
- Mangas decoradoras y coplees o mangas decoradoras desechables
- Base para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil o bandeja para servir
- Una mezcla de pastel de 2 capas, o prepare la receta de su pastel de capas preferido

- Glaseado de mantequilla
- Fécula de maíz
- Jarabe de maíz liviano
- Espátula

- El diseño alternativo usa también coco rallado y obleas redondas de caramelo
- El diseño alternativo usa también una receta de dulce de cereal de arroz crocante de cacao (doble lote) y caramelo tipo fudge enrollado

- des colorants à glâçage Wilton brun, rouge Noël et rouge (pour certaines variantes, des colorants bleu royal, jaune, or, vert feuille etivoire)
- de sacs à douille avec adaptateurs ou de sacs à douille jetables
- d'une planche à gâteau recouverte de papier d'aluminium Fanci-Foil ou d'un plateau de service
- d'un gâteau étagé (un mélange de commerce ou votre recette)

- de glâçage crémeux au beurre
- d'amidon de maïs
- de sirop de maïs clair
- d'un spatule
- pour une variante : de noix de coco râpée et de bonbons gaufrettes ronds blancs
- pour une variante: d'une recette double de friandise aux céréales de riz croustillant au chocolat et de rouleaux de fudge

## Uso y cuidado

Antes de usar por primera vez y después de cada uso, lave a mano con agua tibia y jabón; enjuague y seque bien con un paño suave. No colocar el molde en el lavavajillas y evite usar utensilios de metal. El ácido de algunos alimentos podría manchar el molde, pero las manchas o rayones esporádicos no afectarán el rendimiento del utensilio para hornear.

### Instrucciones para hornear

Precalente el horno a 350°F (176°C) o a la temperatura indicada en la receta. Recomendamos que lave su molde a mano con agua caliente y jabón; séquelo bien con un paño suave. Su pastel se desmoldará fácilmente, sin pegarse, si prepara el molde adecuadamente. Engrase la parte interior del molde con una brocha de repostería y manteca vegetal sólida (no use mantequilla, margarina ni aceite vegetal líquido). Extienda la manteca vegetal de modo que cubra todas las superficies. Espolvoree harina dentro del molde y sacuda para que la harina cubra todas las superficies engrasadas. Dé vuelta el molde y golpee suavemente para retirar el exceso de harina.

Si queda algún punto brillante, retoque con más manteca vegetal y harina para evitar que el pastel se pegue (puede usar rocio de aceite vegetal para moldes, Cake Release de Wilton, o rocio antiadherente Bake Easy™ en vez de manteca vegetal sólida y harina).

Haga una mezcla de pastel de 2 capas según las instrucciones del paquete o de la receta. Vierta la mezcla del pastel en el molde y, si fuera necesario, esparzála con una espátula para llenar todo el molde de manera uniforme. Coloque sobre una rejilla, en el tercio más bajo del horno. Hornee el pastel a 350°F (180°C) de 40 a 45 minutos, o hasta que esté bien hecha según las instrucciones de la receta.

Retire el pastel del horno y deje enfriar sobre una rejilla durante 10 minutos. Mientras el pastel aún está en el molde, rebane con cuidado la porción del centro del pastel que quedó más alta. Esto permitirá que el pastel quede más nivelado y ayuda a evitar las grietas. Para desmoldar el pastel, coloque la rejilla para enfriar contra el pastel y dé vuelta ambos, la rejilla y el molde. Levante cuidadosamente el molde. Deje enfriar el pastel al menos una hora. Quite las migas sueltas con un cepillo.

Para pasar el pastel a la base para servir, sostenga una base para pastel contra el pastel y dé vuelta ambos, el pastel y la rejilla. Levante la rejilla. Sostenga otra base contra la parte inferior del pastel y délo vuelta. Asegúrese de sostener el pastel, la rejilla y la base juntas mientras los da vuelta, para evitar que el pastel se quiebre.

Por información sobre la preparación de la base para pastel y su cobertura con papel de aluminio, entre en [www.wilton.com](http://www.wilton.com).

Como utilizar su manga para decorar y su cople

Puede hacer muchos diseños diferentes con sólo una manga para decorar lina de glaseado, usando las mangas de poliéster Featherweight o desechables para decorar de Wilton y los coplees, y cambiando las boquillas decoradoras.

Simplemente siga estos pasos:

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

## Decoración con los glaseados de Wilton

Mezcla de glaseado de Wilton: necesitará de 2 a 3 paquetes de mezcla de glaseado blanco cremoso. Para preparar, siga las instrucciones del paquete. Cada paquete rinde aproximadamente 2 tazas de glaseado. Excelente para teñir de cualquier tono requerido. No guarde el glaseado en el refrigerador antes de decorar. Se puede guardar el pastel en el refrigerador después de glasearlo.

Glaseado para decorar listo para usar de Wilton: necesitará aproximadamente 2 o 3 latas de nuestro delicioso glaseado blanco. Cada lata de 16 oz. (453 mL) rinde aproximadamente 2 tazas. Es ideal para todas sus necesidades de decoración: glasear, decorar y hacer flores.

### Elaboración de glaseado de mantequilla

La textura espesa y cremosa de este sabroso glaseado lo hace ideal para decorar. Para obtener mejores resultados, mantenga el glaseado en un tazón en el refrigerador mientras no se utiliza. Puede guardarse en el refrigerador, en un recipiente hermético, durante hasta 2 semanas. Vuelva a batir antes de utilizar.

1/2 taza (95 g) de manteca vegetal sólida 4 tazas (400 g) de azúcar glass cernida  
1/2 taza (120 g) (1 barrita) de mantequilla o margarina ablandada 2 cucharadas (30 mL) de leche  
1 cucharadita (5 mL) de extracto de vainilla transparente de Wilton

Bata la mantequilla y la manteca vegetal con batidora eléctrica. Agregue la vainilla. Agregue gradualmente el azúcar, 1 taza a la vez, batiendo bien a velocidad media. Raspe varias veces los lados y el fondo del recipiente. Cuando todo el azúcar haya sido agregada, el glaseado se verá seco. Agregue leche y bata a velocidad media hasta que esté ligero y esponjoso. Para diluir para glasear un pastel, agregue una pequeña cantidad de jarabe de maíz liviano. Rinde alrededor de 3 tazas (720 g).

### Como colorear su glaseado

Los colorantes para glaseado de Wilton son perfectos para decorar porque son concentrados y proporcionan los colores más profundos y vívidos. Use un pabillo para agregar el colorante en el glaseado y mezcle bien. Agregue colorante gradualmente hasta que obtenga el color de glaseado que desea. Use un pabillo nuevo cada vez que agregue más colorante.

### Receta de glaseado real

3 cucharadas (45 mL) al ras de mezcla de merengue en polvo 4 tazas (400 g) de azúcar glass cernida  
6 cucharadas (90 mL) de agua

Bata todos los ingredientes a velocidad baja de 7 a 10 minutos (para batidora manual a alta velocidad bata de 10 a 12 minutos) hasta que el glaseado forme picos. Rinde: 3 tazas (720 g).

### Galletas extendidas

1 taza (240 g) (2 barritas) de mantequilla sin sal, 1/2 cucharadita (2,5 mL) de extracto de almendra sin color  
1 1/2 tazas (300 g) de azúcar granulada 2 3/4 tazas (330 g) de harina de uso universal  
1 huevo 2 cucharaditas (10 mL) de polvo para hornear  
1 1/2 cucharadita (7,5 mL) de extracto de vainilla transparente 1 cucharadita (5 mL) de sal

Precalente el horno a 400°F (204°C). En un recipiente hondo para mezclar, haga una crema con el azúcar y la mantequilla hasta obtener una consistencia ligera y esponjosa. Agregue batiendo el huevo y los extractos. Mezcle la harina, el polvo para hornear y la sal; agregue a la mezcla de mantequilla 1 taza a la vez, mezclando después de cada adición. No refrigere la masa. Divida la masa en 2 bolas. En una superficie enharinada, extienda cada bola hasta formar un círculo de aproximadamente 12 pulg. (30,4 cm) de ancho y 1/4 pulg. (3 mm) de grosor. Sumerja los cortadores en harina antes de cada uso. Hornee las galletas en una plancha para galletas sin engrasar de 6 a 7 minutos o hasta que las galletas estén apenas doradas. Rinde alrededor de 3 docenas de galletas. Puede hacer el doble de la receta.

Practicemos la decoración

Use la manga para decorar y el cople según las instrucciones de este folleto. Practique cada una de las siguientes técnicas sobre la parte posterior de una plancha para hornear galletas, con glaseado blanco. Las decoraciones de práctica pueden quitarse del dorso de la plancha para hornear galletas e introducirse en el tazón para mezclar, para así volver a batirlas y volver a usar. Para sostener la manga mientras decora, rodee la manga con sus dedos, con el extremo enroscado sujeto entre sus dedos pulgar e índice. Esto empuja el glaseado hacia abajo y dentro de la boquilla cada vez que aprieta. Aplique presión pareja con los cuatro dedos, y el glaseado saldrá por la boquilla hasta que deje de apretar. Mientras decora, retuerza de vez en cuando la manga un poco más, empujando el glaseado hacia abajo y dentro de la boquilla. Use los dedos de la otra

mano como guía mientras decora.

Para ver más sobre decoración, consulte el Anuario Wilton de decoración de pasteles o entre en [www.wilton.com](http://www.wilton.com).

Como glasear con una espátula

Con una espátula, ponga glaseado sobre el pastel. Esparza glaseado sobre el área a cubrir. Para un efecto liso, pase la espátula ligeramente sobre el glaseado en la misma dirección, mezzándolo para que se vea parejo. Para un efecto esponjoso, haga remolinos con el glaseado formando picos, con la orilla de la espátula.

Para hacer delineados

Use la boquilla 2, 3, 4 ó 8. Sostenga la manga en un ángulo de 45° con la boquilla tocando la superficie. Presione en el punto de inicio, para que el glaseado se pegue a la superficie. Ahora, levante ligeramente la boquilla y continúe presionando. El glaseado fluirá de la boquilla mientras lo dirige o lo largo de la superficie. Para finalizar un delineado, toque la superficie nuevamente con la boquilla, deje de presionar y retire. Si el glaseado forma olas, es porque está presionando la manga con demasiada fuerza. Si el delineado de glaseado se quiebra, puede que esté moviendo la manga demasiado rápido, o que el glaseado esté demasiado espeso.

## Utilisation et entretien

Avant la première utilisation et après chaque utilisation, lavez le moule dans à la main de l'eau chaude savonneuse, l'enrincez et essuyez parfaitement. Ne pas mettre au lave-vaisselle; évitez les utensiles en métal. Il est possible que certains aliments acides tachent le moule, mais quelques taches ou rayures n'ont aucune incidence sur les résultats de cuisson.

Comme utiliser sa manga pour décorer et son cople

Puede hacer muchos diseños diferentes con sólo una manga para decorar lina de glaseado, usando las mangas de poliéster Featherweight o desechables para decorar de Wilton y los coplees, y cambiando las boquillas decoradoras.

Simplemente siga estos pasos:

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

1. Desenrosque el anillo del cople para dejar expuesta la serie de marcas de la rosca 1/2 pulg. (13 mm) por encima de la base del cople.
2. Empuje la base del cople tan hacia abajo en la manga como sea posible. Luego marque donde se ve la marca de rosca del cople de más abajo en la manga; quite el cople y recorte la manga a la altura de la marca de lápiz con una tijera.
3. Vuelva a colocar el cople en la manga y empuje el extremo a través de la abertura hasta que se vean dos marcas de la rosca.
4. Coloque la boquilla decoradora sobre el cople y enrosque el anillo en su sitio para sujetar. Para cambiar las boquillas, desenrosque el anillo, vuelva a colocar la boquilla y el anillo.
5. Para rellenar, doble el extremo superior de la manga sobre su mano haciendo una boca, e introduzca el glaseado con una espátula. No llene más de la mitad de la manga.
6. Para cerrarla, desdoble la manga y retuerza la parte superior para cerrarla. Sostenga la parte retorcida entre sus dedos pulgar e índice. Nota: puede eliminar las burbujas de aire que se hayan formado oprimiendo la manga suavemente sobre el tazón de glaseado, hasta que salga el aire. IMPORTANTE: asegúrese de batirla la manga de poliéster Featherweight con agua caliente y jabón, luego enjuáguela y séquela después de cada uso. Puede ser más sencillo limpiarla con un desengrasante.

## Use and care

Before first and after each use, hand wash in warm, soapy water and dry thoroughly with a soft cloth. Do not place in dishwasher and avoid using metal utensils. Acid from some foods may stain the pan, but occasional staining or scratches will not affect the performance of the bakeware.

## Baking Instructions

Preheat oven to 350°F or temperature per recipe directions. We recommend hand washing pan in warm soapy water and drying thoroughly with a soft cloth. Your cake will unmold easily, without sticking, when you prepare the pan properly. Grease the inside of pan 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 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 or Wilton Bake Easy™ Non-Stick Spray, 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. Position oven rack in lower third of oven. Bake cake at 350°F for 40-45 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, 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 board, 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.

For information on preparing cake board and covering with foil, visit [www.wilton.com](http://www.wilton.com).

## Using Your Decorating Bag and Coupler

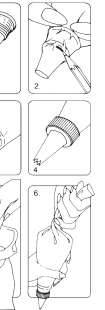
You can make many different designs with just one decorating bagful of icing by using the Wilton Featherweight™ or Disposable Decorating Bags and Coupler and changing decorating tips.

Just follow these steps:

1. Screw ring off coupler to expose series of tiny threads 1/2 in. above coupler base.
2. Force coupler base as far down into decorating bag as it will go. Then mark where bottom thread of coupler shows through bag; remove coupler and trim bag at pencil mark with a pair of scissors.
3. Reposition coupler in bag and push end through opening to expose bottom two threads.
4. Position decorating tip over coupler and screw ring in place to secure. To change tips, unscrew ring, replace tip and replace ring.
5. To fill, cuff open end of bag over your hand and insert icing with a spatula. Fill bag no more than half full.
6. To close, unfold cuff and twist top of bag shut. Hold twist between your thumb and forefinger. Note: You can eliminate any air bubbles that may have formed by squeezing bag gently over icing bowl until air is released. IMPORTANT: Be sure to wash the Featherweight bag in hot soapy water, then rinse and dry after every use. A degreaser can make clean-up easier.

## Using Parchment Bags

Parchment bags made from parchment paper triangles give you more versatility and the convenience of one-time use. Follow package directions. To "pipe-in" using a cut parchment bag, cut the point of the bag to desired opening.



## Decorating With Wilton Icings

Wilton Icing Mix: You will need 2-3 packages of Creamy White Icing Mix. To prepare, follow package directions. Each package makes about 2 cups icing. Excellent for tinting any shade required. 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 oz. can holds about 2 cups. It's ideal for all of your decorating needs – frosting, decorating and flower making.

## 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.

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

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. To thin for icing cake, add a small amount of light corn syrup.

## Coloring Your Icing

Wilton Icing Colors are best for decorating because they are concentrated and give the deepest, most vivid icing colors. Use a toothpick to swirl icing color into icing, then mix well. Add color gradually until you get the icing color you desire. Use new toothpick each time you add more color.

## Royal Icing Recipe

3 level tablespoons Meringue Powder Mix 4 cups (about 1 lb.) sifted confectioners' sugar  
6 tablespoons water

Beat all ingredients at low speed for 7-10 minutes (10-12 minutes on high speed for portable mixer), until icing forms peaks. Yield: 3 cups.

## Roll-Out Cookies

1 cup (2 sticks) unsalted butter, softened 1/2 teaspoon No-Color Almond Extract  
1 1/2 cups granulated sugar 2 3/4 cups all-purpose flour  
1 egg 2 teaspoons baking powder  
1 1/2 teaspoons Clear Vanilla Extract 1 teaspoon salt

Preheat oven 400°F. In mixing bowl, cream butter with sugar until light and fluffy. Beat in egg and extracts. Mix flour, baking powder and salt; add to butter mixture 1 cup at a time, mixing after each addition. Do not chill dough. Divide dough into 2 balls. On a floured surface, roll each ball into a circle approximately 12 in. wide and 1/8 in. thick. Dip cookie cutter in flour before each use. Bake cookies on ungreased cookie sheet 6-7 minutes or until cookies are lightly browned. Makes about 3 dozen cookies. Recipe may be doubled.

## Let's Practice Decorating

Use decorating bag and coupler as directed in this booklet. Practice each of the following techniques on the back of a cookie sheet with white icing. The practice decorations can be scraped off the cookie sheet back into the mixing bowl and rewhipped for use again. To hold bag while decorating, curl fingers around bag with the end twist locked between your thumb and index finger. This forces the icing down into the tip each time you squeeze. Apply even pressure with all four fingers and icing will come out of the tip until you stop squeezing. As you decorate, periodically twist the bag down further, forcing the icing down into the tip. Use fingers of other hand to guide as you decorate.

For more about decorating, refer to the Wilton Yearbook of Cake Decorating or visit [www.wilton.com](http://www.wilton.com).

## Icing With A Spatula

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. For a fluffy effect, swirl icing into peaks using the edge of the spatula.

## To Make Outlines

Use tip 2, 3, 4, 8. 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 & 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.

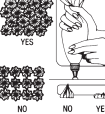
## To Make Stars

Use tip 16. Hold bag straight up and down (see illustration) with tip 1/4 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.

## To Make Dots

Use tip 12. 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 make large dots, lift tip as you squeeze to allow greater icing buildup.



## To Decorate Baseball Mitt Cake

You will need tips 2, 3, 4, 8 and 16; Wilton Icing Colors in Brown, Christmas Red, Red-Red; light corn syrup; cornstarch. We suggest that you tint all icing at one time while cake cools. Refrigerate tinted icing in covered containers until ready to use. Bring to room temperature for decorating.

- Make 2 1/2 cups buttercream icing
- Tint 1 1/4 cups brown – combine Brown and Red-Red
  - Tint 1/4 cup light brown – combine Brown and Red-Red (thin with 1/2 teaspoon light corn syrup)
  - Tint 1/2 cup dark brown – combine Brown and Red-Red
  - Tint 1/4 cup red – use Christmas Red
  - Reserve 1/2 cup white (thin with 1/2 teaspoon light corn syrup)

Decorate in Order:

1. Trace pan shape on cake board. Cut board and wrap with Fanci-Foil Wrap. Position cake on board. Ice baseball with thinned white icing. Smooth with finger dipped in cornstarch.
2. Use tip 3 to outline stitching on baseball with red icing.
3. Ice pocket area smooth with thinned light brown icing. Use tip 8 to outline stitching in this area with light brown icing. Use tip 8 to pipe top of pocket are in dark brown icing.
4. Use tip 4 to pipe stitching on glove with dark brown icing.
5. Use tip 16 to cover top and sides of glove with stars with brown icing.
6. Use tip 8 to outline thick stitching in dark brown icing. Smooth with finger dipped in cornstarch.

## Pour décorer le gâteau Gant de baseball

Vous aurez besoin des douilles 3, 4, 8 et 16; des colorants à glaçage Wilton brun, rouge Noël, rouge rouge; de sirop de maïs clair; et d'amidon de maïs. Nous vous conseillons de colorer le glaçage pendant que le gâteau refroidit, puis de réfrigérer les glaçages colorés dans des récipients hermétiques jusqu'au moment de les utiliser. Laisser réchauffer le glaçage à la température de la pièce avant de l'utiliser.

- Préparer 2 1/2 tasses (675 mL) de glaçage crémeux au beurre :
- Colorer 1 1/4 tasses (425 mL) brun en combinant brun et rouge rouge
  - Colorer 1/4 tasse (50 mL) brun pâle en combinant brun et rouge rouge (éclaircir avec 1/2 cuillère à thé [2 mL] de sirop de maïs clair)
  - Colorer 1/2 tasse (75 mL) brun foncé en combinant brun et rouge rouge
  - Colorer 1/4 tasse (50 mL) rouge en utilisant le rouge Noël
  - Réserver 1/2 tasse (75 mL) blanc (éclaircir avec 1/2 cuillère à thé [2 mL] de sirop de maïs clair)

Décorer dans l'ordre suivant :

1. Tracer le contour du moule sur une planche à gâteau. Découper la planche et l'envelopper de papier d'aluminium de fantaisie. Placer le gâteau sur la planche. Étaler du glaçage blanc éclairci lisse sur la balle (lisser du bout du doigt enduit d'amidon de maïs).
2. Avec la douille 3 et du glaçage rouge, tracer les coutures sur la balle.
3. Étaler du glaçage brun pâle éclairci lisse dans la partie du panier du gant. Avec la douille 8 et du glaçage brun pâle, tracer les coutures dans cette partie. Avec la douille 8 et du glaçage brun foncé, faire la partie supérieure de cette partie.
4. Avec la douille 4 et du glaçage brun foncé, appliquer les coutures sur le gant.
5. Avec la douille 16 et du glaçage brun, remplir d'étoiles le dessus et les côtés du gant.
6. Avec la douille 8 et du glaçage brun foncé, faire un contour épais (lisser du bout du doigt enduit d'amidon de maïs).

## Para decorar el pastel de guante de beisbol

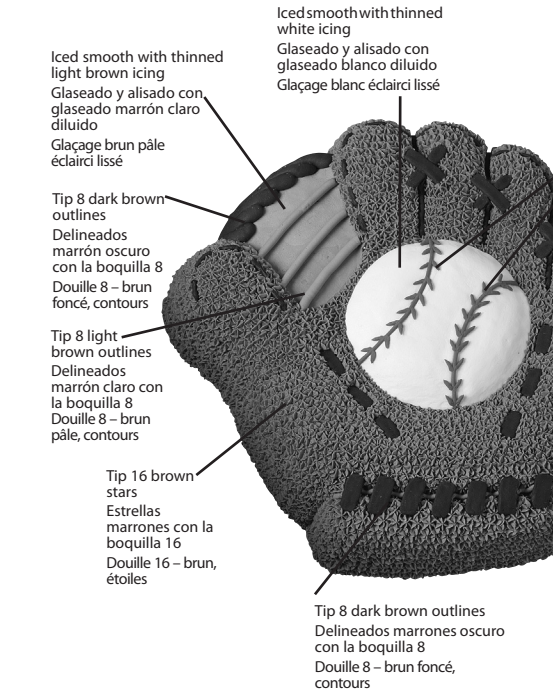
Necesitará las boquillas 3, 4, 8 y 16, colorantes para glaseado de Wilton en marrón, rojo Navidad y rojo intenso, jarabe de maíz liviano y fécula de maíz. Sugerimos que tiña todo el glaseado a la vez, mientras el pastel se enfía. Guarde el glaseado teñido en el refrigerador, dentro de recipientes tapados, hasta el momento de usarlo. Deje que alcancen la temperatura ambiente para decorar.

Haga 2 1/2 tazas (640 g) de glaseado de mantequilla.

- Tiña 1 1/4 tazas (420 g) de marrón: combine marrón y rojo intenso
- Tiña 1/4 taza (60g) de marrón claro; combine marrón y rojo intenso (diluya con 1/2 cucharadita [2 mL] de jarabe de maíz liviano)
- Tiña 1/2 taza (80 g) de marrón oscuro: combine marrón y rojo intenso
- Tiña 1/4 taza (60 g) de rojo: use el rojo Navidad
- Reserve 1/2 taza (80 g) de blanco (diluya con 1/2 cucharadita [2 mL] de jarabe de maíz liviano)

Decore en orden:

1. Trace la forma del molde sobre la base para pastel. Corte la base y envuélvala con papel de aluminio Fanci-Foil. Coloque el pastel sobre la base. Glasee y alise la pelota de beisbol con glaseado blanco diluido. Alise con el dedo sumergido en fécula de maíz.
2. Use la boquilla 3 y glaseado rojo para delinear las costuras de la pelota de beisbol.
3. Glasee y alise el área del bolsillo con glaseado marrón claro diluido. Use la boquilla 8 y glaseado marrón claro para delinear las costuras en esta área. Use la boquilla 8 para formar la parte de arriba del bolsillo con glaseado marrón oscuro.
4. Use la boquilla 4 y glaseado marrón oscuro para formar las costuras del guante.
5. Use la boquilla 16 y glaseado marrón para cubrir la parte de arriba y los lados del guante con estrellas.
6. Use la boquilla 8 y glaseado marrón oscuro para delinear costuras gruesas. Alise con el dedo sumergido en fécula de maíz.



## To Decorate This Mitt is a Hit

You will need tips 2, 3, 8, 12 and 16; Wilton Icing Colors in Royal Blue, Christmas Red, Brown, Golden Yellow, Leaf Green; candy wafer rounds; shredded coconut; light corn syrup; cornstarch. We suggest that you tint all icing at one time while cake cools. Refrigerate tinted icing in covered containers until ready to use. Bring to room temperature for decorating.

- Make 2 1/4 cups buttercream icing
- Tint 1 cup blue
  - Tint 3/4 cup light blue (thin with 1/2 teaspoon light corn syrup)
  - Tint 1/2 cup brown—combine Brown, Christmas Red, Golden Yellow (thin 1/4 cup with 1/2 teaspoon light corn syrup)
  - Tint 1/4 cup red
  - Reserve 1/4 cup white (thin with 1/2 teaspoon light corn syrup)

Decorate in Order:

1. Trace pan shape on cake board. Cut board and wrap with Fanci-Foil Wrap. Position cake on board. Ice sides smooth with thinned light blue icing.
2. Ice pocket area smooth with thinned brown icing.
3. Use tip 3 to outline mitt with blue icing.
4. Ice baseball smooth with thinned white icing. Smooth with finger dipped in cornstarch. Use tip 3 to add stitching on baseball in red icing.
5. Use tip 12 to pipe dot cording on edge of pocket and outline inside pocket with brown icing.
6. Use tip 16 to cover glove with stars with blue icing.
7. Use tip 8 and brown icing to outline laces. Pat slightly flat using finger dipped in cornstarch.
8. Use tip 2 and red icing to pipe stitching on candy wafers. You will need 15-18.
9. Tint shredded coconut green.
10. Position coconut and candy wafer baseballs at bottom border.

## Para decorar "Este guante ha bateado un hit"

Necesitará boquillas 2, 3, 8, 12 y 16, colorantes para glaseado de Wilton en azul real, rojo Navidad, marrón, amarillo dorado y verde hoja, obleas de caramelo, coco rallado, jarabe de maíz liviano y fécula de maíz. Sugerimos que tiña todo el glaseado a la vez, mientras el pastel se enfía. Guarde el glaseado teñido en el refrigerador, dentro de recipientes tapados, hasta el momento de usarlo. Deje que alcancen la temperatura ambiente para decorar.

Haga 2 1/4 (660 g) tazas de glaseado de mantequilla.

- Tiña 1 taza (240 g) de azul
- Tiña 3/4 taza (180 g) de azul claro (diluya con 1/2 cucharadita [2 mL] de jarabe de maíz liviano)
- Tiña 1/2 taza (120 g) de marrón oscuro: combine marrón, rojo Navidad y amarillo dorado (diluya 1/4 taza (60 g) con 1/2 cucharadita [2 mL] de jarabe de maíz liviano)
- Tiña 1/4 taza (60 g) de rojo
- Reserve 1/4 taza (60 g) de blanco (diluya con 1/2 cucharadita [2 mL] de jarabe de maíz liviano)

Decore en orden:

1. Trace la forma del molde sobre la base para pastel. Corte la base y envuélvala con papel de aluminio Fanci-Foil. Coloque el pastel sobre la base. Glasee y alise los lados con glaseado azul claro diluido.
2. Glasee y alise el área del bolsillo con glaseado marrón diluido.
3. Use la boquilla 3 y glaseado azul para delinear el guante.
4. Glasee y alise la pelota de beisbol con glaseado blanco diluido. Alise con el dedo sumergido en fécula de maíz.
5. Use la boquilla 3 y glaseado rojo para formar las costuras de la pelota de beisbol.
6. Use la boquilla 16 y glaseado azul para cubrir el guante con estrellas.
7. Use la boquilla 8 y glaseado marrón para delinear los lazos. Dé pequeños golpecitos para aplanar, con el dedo sumergido en fécula de maíz.
8. Use la boquilla 2 y glaseado rojo para formar las costuras en las obleas de caramelo. Necesitará entre 15 y 18.
9. Tiña de verde el coco rallado.
10. Coloque el coco y las pelotas de beisbol hechas con las obleas de caramelo alrededor del borde inferior.

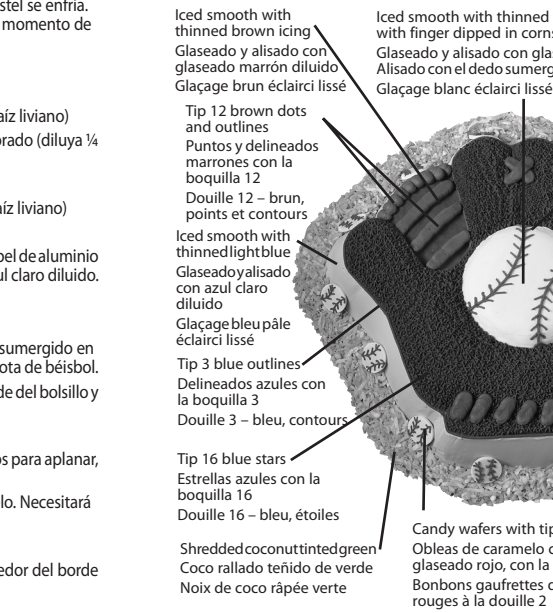
## Pour décorer le gâteau Un gant gagnant

Vous aurez besoin des douilles 2, 3, 8, 12 et 16; des colorants à glaçage Wilton bleu royal, rouge Noël, brun, jaune et vert feuille; de bonbons gaufrettes ronds; de noix de coco râpée; de sirop de maïs clair; et d'amidon de maïs. Nous vous conseillons de colorer le glaçage pendant que le gâteau refroidit, puis de réfrigérer les glaçages colorés dans des récipients hermétiques jusqu'au moment de les utiliser. Laisser réchauffer le glaçage à la température de la pièce avant de l'utiliser.

- Préparer 2 1/4 tasses (675 mL) de glaçage crémeux au beurre :
- Colorer 1 tasse (250 mL) bleu
  - Colorer 3/4 tasse (175 mL) bleu pâle (éclaircir avec 1/2 cuillère à thé [2 mL] de sirop de maïs clair)
  - Colorer 1/2 tasse (125 mL) brun en combinant du brun, du rouge Noël et du jaune (éclaircir 1/4 tasse (50 mL) avec 1/2 cuillère à thé [2 mL] de sirop de maïs clair)
  - Colorer 1/4 tasse (50 mL) rouge
  - Réserver 1/4 tasse (50 mL) blanc (éclaircir avec 1/2 cuillère à thé [2 mL] sirop de maïs clair)

Décorer dans l'ordre suivant :

1. Tracer le contour du moule sur une planche à gâteau. Découper la planche et l'envelopper de papier d'aluminium de fantaisie. Placer le gâteau sur la planche. Étaler du glaçage bleu pâle éclairci lisse sur les côtés.
2. Étaler du glaçage brun éclairci lisse dans la partie du panier du gant.
3. Avec la douille 3 et du glaçage bleu, tracer le contour du gant.
4. Étaler du glaçage blanc éclairci sur la balle (lisser du bout du doigt enduit d'amidon de maïs). Avec la douille 3 et du glaçage rouge, appliquer des coutures sur la balle.
5. Avec la douille 12 et du glaçage brun, appliquer des points en guise de lacets sur le bord du panier et tracer le contour de la partie intérieure du panier.
6. Avec la douille 16 et du glaçage bleu, remplir le gant d'étoiles.
7. Avec la douille 8 et du glaçage brun, appliquer des lacets (aplatir légèrement du bout du doigt enduit d'amidon de maïs).
8. Avec la douille 2 du glaçage rouge, appliquer des coutures sur les bonbons gaufrettes. (Il en faudra entre 15 et 18.)
9. Colorer la noix de coco râpée verte.
10. Positionner la noix de coco et les bonbons gaufrettes comme bordure inférieure.



## To Decorate Crisped Rice Cereal Mitt

You will need tips 3 and 4; Wilton Icing Colors in Brown, Red-Red, Ivory; favorite cocoa crisped rice cereal treat recipe (double batch needed); light corn syrup; cornstarch; rolled fudge candy. Refrigerate tinted icing in covered containers until ready to use. Bring to room temperature for decorating.

- Make 3/4 cup buttercream icing
- Tint 1/4 cup red
  - Tint 1/4 cup ivory
  - Reserve 1/4 cup white (thin with 1/2 teaspoon light corn syrup)
- Prepare cocoa crisped rice cereal treat (double batch). Melt marshmallow mixture and add brown icing color and a small amount of Red-Red to achieve brown color BEFORE adding cereal. Press into prepared pan.

Decorate in Order:

1. Trace pan shape on cake board. Cut board and wrap with Fanci-Foil Wrap. Position cocoa crisped rice cereal treat on prepared board.
2. Ice baseball smooth with thinned white icing. Pat down with finger dipped in cornstarch.
3. Use tip 3 to outline stitching on baseball with red icing.
4. Use tip 4 to outline stitching with ivory icing.
5. Cut fudge rolls in half lengthwise and again widthwise and press into place for stitching.

## Para decorar el Guante de cereal de arroz crocante

Necesitará boquillas 3 y 4, colorantes para glaseado de Wilton en marrón, rojo intenso y marfil, su receta preferida de dulces de cereal de arroz crocante de cacao (se necesita un lote doble), jarabe de maíz liviano, fécula de maíz y caramelo tipo fudge enrollado. Guarde el glaseado teñido en el refrigerador, dentro de recipientes tapados, hasta el momento de usarlo. Deje que alcancen la temperatura ambiente para decorar.

Haga 3/4 taza (180 g) de glaseado de mantequilla.

- Tiña 1/4 taza (60 g) de rojo
- Tiña 1/4 taza (60 g) de marfil
- Reserve 1/4 taza (60 g) de blanco (diluya con 1/2 cucharadita [2 mL] de jarabe de maíz liviano)

Decore en orden:

1. Trace la forma del molde sobre la base para pastel. Corte la base y envuélvala con papel de aluminio Fanci-Foil. Coloque el dulce de cereal de arroz crocante de cacao en la base preparada.
2. Glasee y alise la pelota de beisbol con glaseado blanco diluido. Dé golpecitos con el dedo sumergido en fécula de maíz.
3. Use la boquilla 3 y glaseado rojo para delinear las costuras de la pelota de beisbol.
4. Use la boquilla 4 y glaseado marfil para delinear las costuras.
5. Corte los rollos de fudge por la mitad, a lo largo, y vuelva a cortar a lo ancho, y presione en su sitio para hacer las costuras.

## Pour décorer le Gant chococroustillant

Vous aurez besoin des douilles 3 et 4; des colorants à glaçage Wilton brun, rouge rouge et ivoire; d'une recette double de friandise aux céréales de riz croustillant au chocolat; de sirop de maïs clair; d'amidon de maïs; et de rouleaux de fudge. Nous vous conseillons de colorer le glaçage pendant que le gâteau refroidit, puis de réfrigérer les glaçages colorés dans des récipients hermétiques jusqu'au moment de les utiliser. Laisser réchauffer le glaçage à la température de la pièce avant de l'utiliser.

- Préparer 3/4 tasse (175 mL) de glaçage crémeux au beurre :
- Colorer 1/4 tasse (50 mL) rouge
  - Colorer 1/4 tasse (50 mL) ivoire
  - Réserver 1/4 tasse (50 mL) blanc (éclaircir avec 1/2 cuillère à thé [2 mL] sirop de maïs clair)
- Préparer une recette double de friandise aux céréales de riz croustillant au chocolat. Faire fondre la guimauve et ajouter le colorant brun et une petite quantité de colorant rouge pour afin d'obtenir la couleur brune désirée AVANT d'ajouter les céréales. Tasser dans le moule préparé.

Décorer dans l'ordre suivant :

1. Tracer le contour du moule sur une planche à gâteau. Découper la planche et l'envelopper de papier d'aluminium de fantaisie. Placer la friandise aux céréales de riz croustillant moulée sur la planche préparée.
2. Enduire la balle de glaçage blanc éclairci (aplatir du bout du doigt enduit d'amidon de maïs).
3. Avec la douille 3 et du glaçage rouge, tracer des coutures sur la balle.
4. Avec la douille 4 et du glaçage ivoire, tracer des coutures.
5. Couper les rouleaux de fudge à la moitié de la longueur et à la moitié de la largeur et positionner les morceaux en guise de coutures.

