



Esmeralda  
Cake Pan  
Plastic  
baker

Disney's  
THE HUNCHBACK  
OF NOTRE DAME

Esmeralda  
Moule à  
gâteau  
Comprend  
un visage  
en plastique

le mix. Suggested  
back.

**Esmeralda  
Cake Pan**

Plastic  
Facemaker  
included.

Pan takes one 2-layer cake mix. Suggested  
tips, colors and instructions on back.

Vous pouvez utiliser un mélange à gâteau à 2  
étages. Vous trouverez au verso les donilles,  
des couleurs et les instructions.

Disney's  
**THE HUNCHBACK  
OF NOTRE DAME**

**Esmeralda  
Moule à  
gâteau**  
Comprend  
un visage  
en plastique



# THE Disney's HUNCHBACK OF NOTRE DAME

## Baking & Decorating Instructions

### To Bake Cake:

Preheat oven to 350°F or temperature per recipe directions. Your cake will unmold easily, without sticking, when you grease the inside of the pan completely using a pastry brush and solid vegetable shortening or vegetable oil pan spray (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.

Make one 2-layer cake according to package or recipe directions; pour into pan. Bake cake on middle rack of 350° 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 bottom of cake and turn cake 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. Icing 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 Creamy White Icing Mix: Excellent for tinting any shade required. Each package makes about 2 cups of icing; you will need 2-3 packages. To prepare, follow package directions.

### Wilton Ready-To-Use Decorator's Icing:

Ideal for all your decorating needs. Each 16.5 oz. can contains about 2 cups; you will need approximately 2-3 cans.

### 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 or 21. 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 the tip away.

**Note:** Right-handed decorators work from left to right; left-handers decorate right to left, except when printing or writing.

### To Decorate Esmeralda, you'll need:

•Wilton Decorating Bags & Couplers or Parchment Triangles (instructions included with all bags).

•Decorating tips 3, 16, 21.

•Wilton Icing Colors in Black, Brown, Burgundy, Teal, Golden Yellow, Violet and Royal Blue.

•Wilton Cake Board, Fancy-Foil Wrap.

•Make 3 1/2 cups buttercream icing.

•Tint 1/4 cups black, Tint 1/4 cups brown, Tint 1/4 cups burgundy,

Tint 1/4 cups teal, Tint 1 1/4 cups yellow, Tint 1/2 cups violet, Tint 1/4 cups blue\*

\*Skirt blue, mix Royal Blue and add Violet.

### To Outline & Pipe-In:

Use tip 3. Hold bag at 45° angle. Touch tip to cake. Raise tip slightly and as you squeeze, guide tip along surface. To end outline, stop squeezing, touch tip to cake and pull tip away. To pipe-in, squeeze out rows of lines to fill area. Pat icing down with finger dipped in cornstarch or smooth with dampened decorator's brush.

### To Make Dots:

Use tip 3. Hold decorating bag straight up and down with tip 1/8 in. above surface. Squeeze to form a dot. Keep tip in icing until dot is the desired size. Stop pressure and pull tip away.



### Decorate in numerical order:

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.
2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings. Outline skirt scarf and bodice lines in tip 3 yellow strings.
3. Pipe in tip 3 teal Bodice.
4. Cover skirt scarf with tip 16 violet stars.
5. Cover skirt with tip 16 blue/violet stars.
6. Pipe in tip 3 yellow coins on scarf.
7. Pipe in tip 3 brown shoes.
8. Position face maker. Trim edges if necessary, to fit.
9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.
10. Add tip 21 yellow star border.

## Instructions de cuisson et de décoration de Esmeralda

### Le gâteau:

Four à 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, 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. DONNE: 375 g.

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 180°C pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un test à la pique soit positif. Sortir le gâteau du four et laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Pendant que le gâteau est toujours dans le moule, trancher 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 posant une planche à gâteau contre le 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 s'effondre pas.

### Glaçage crémeux au beurre:

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. DONNE: 375 g.

25 ml de shortening végétale solide  
25 ml de beurre ou de margarine  
1 cl d'extrait de vanille  
1/2 tasse de sucre à glacer tamisé  
1/2 tasse de lait

Réduire le beurre et le shortening en crème à l'aide d'un malaxeur électrique. Ajouter la vanille. Ajouter graduellement le sucre, 250 ml à la fois en battant à vitesse moyenne. Gratter souvent les côtés et le fond du bol. Une fois le sucre bien incorporé, le glaçage semblera sec. Ajouter le lait et battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit léger et duveteux.

### La décoration avec les glaçages Wilton:

Mélange à glaçage Wilton blanc crémeux: Excellent pour toutes les colorations exigées. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glaçage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

Glaçage de décoration préparé Wilton: Convient parfaitement pour tous vos besoins en matière de décoration. Chaque boîte de 482 g contient environ 500 ml; vous aurez besoin de 2 à 3 boîtes.

### Coloration du glaçage:

Parce qu'ils sont concentrés, les colorants à glaçage Wilton conviennent parfaitement à la décoration des gâteaux et permettent d'obtenir des teintes riches et prononcées. Tracer à l'aide d'un cure-dent des spirales de colorant puis bien mélanger. Ajouter le colorant graduellement jusqu'à l'obtention de la couleur désirée.

## ETES DE DÉCORATION

### Préparation de la spatule:

Glaçage sur le gâteau avec une spatule. Étaler le glaçage sur la surface à couvrir. Continuellement en maniant toujours la spatule dans le même sens.

### Remplissage:

1. Prendre la douille 3. Tenir le sac à un angle de 45°.  
2. Placer la douille sur le gâteau. Relever légèrement la douille et tout en pressant, verser le glaçage délicatement au-dessus de la surface. Pour terminer la bordure, appuyer de presser, appuyer la douille sur le gâteau et retirer. Pour remplir, faire sortir du glaçage en lignes. Appuyer sur le glaçage avec votre doigt pour l'aplanir.

### Pour décorer Esmeralda Vous avez besoin de:

- Sacs à décoration et manchons Wilton ou triangles de papier parchemin (instructions comprises avec tous les sacs).
- Douilles 3, 16, 21.
- Colorants à glaçage Wilton en Noir, Marron, Bordeaux, Sarcelle, Jaune d'or, Violette et Bleu Royal.
- Plaque à gâteau Wilton, papier d'aluminium de fantaisie.

RIGHT container for up to 2 weeks. YIELD: 3 CUPS.

1/2 cup solid vegetable shortening  
1/2 cup butter or margarine  
1/2 cup butter or margarine  
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 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 or 21. Hold bag straight up and down

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.

**Note:** Right-handed decorators work from left to right;

left-handed decorators right to left, except when printing

**To Decorate Esmeralda, you'll need:**

• Wilton Decorating Bags & Couplers or Parchment

Triangles (instructions included with all bags).

• Decorating tips 3, 16, 21.

• Wilton Icing Colors in Black, Brown, Burgundy,

Teal, Golden Yellow, Violet and Royal Blue.

• Wilton Cake Board, Fancy-Foil Wrap.

• Make 3 1/2 cups buttercream icing.

• Tint 1/4 cups black, Tint 1/4 cups brown, Tint 1/4 cups burgundy,

Tint 1/4 cups teal, Tint 1 3/4 cups yellow, Tint 1/2 cups violet.

• Tint 1/4 cups blue\*.

\*For Skirt blue, mix Royal Blue and add Violet.

## Instructions de cuisson et de décoration de Esmeralda

Pour préparer le gâteau:

Préchauffer le four à 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). Enduire le shortening de façon à couvrir toutes les parties en retrait. Saupoudrez environ 30 ml de farine dans le moule et secouez légèrement pour que la farine recouvre toutes les surfaces grasses. Retourner le moule et taper doucement pour enlever l'excédent de farine.

Faire cuire le gâteau sur la grille du centre à 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 précision 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 le moule; le moule en même temps. Soulever le moule avec précision. 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 contre le gâteau puis en retournant la grille et le gâteau ensemble le gâteau, la grille et la planche en les retournant afin que le gâteau

ne fendille pas.

**Glacage crèmeux au beurre:** D'une texture crèmeuse et consistante tout à la fois, ce glacage est parfait pour la décoration. Pour de meilleurs 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: 375 g.

**Glacage crèmeux au beurre:** Réduire le beurre et le shortening en crème à l'aide d'un malaxeur électrique. Ajouter la vanille. Ajouter graduellement le sucre, 250 ml à la fois en battant le sucre bien incorporé, le glacage semblera sec. Ajouter le lait et battre à vitesse moyenne. Gratter souvent les côtés et le fond du bol. Une fois

le sucre bien incorporé, le glacage semblera sec. Ajouter le lait et battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit léger et lustré.

**Coloration du glacage:** Récupérer les colorants à glacage Wilton convenant parfaitement à la décoration des gâteaux et permettre d'obtenir des teintes riches et prononcées. Tracer à l'aide d'un cure-dent des spirales de colorant puis bien mélanger. Ajouter le colorant graduellement jusqu'à l'obtention de la couleur désirée.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Mélange à glacage Wilton blanc crèmeux:** Excellents pour toutes les colorations exigées. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**La décoration avec les glacages Wilton:** Mélangez à glacage Wilton blanc crèmeux. Excellents pour toutes les colorations exigées. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

**Glacage de décoration préparé Wilton:** Convient parfaitement pour tous vos besoins de décoration. Chaque boîte donne à peu près 225 g de glacage; vous aurez besoin de 2 ou 3 boîtes. Pour le préparer, suivre les instructions sur le paquet.

## DECORATING TECHNIQUES

**To Outline & Pipe-In:**  
Use tip 3. Hold bag at 45° angle. Touch tip to cake. Raise tip slightly and as you squeeze, guide tip along surface. To end outline, stop squeezing, touch tip to cake and pull tip away. To pipe-in, squeeze out rows of lines to fill area. Pat icing down with finger dipped in cornstarch or smooth with dampened decorator's brush.

**To Make Dots:**  
Use tip 3. Hold decorating bag straight up and down with tip 1/8 in. above surface. Squeeze to form a dot. Keep tip in icing until dot is the desired size. Stop pressure and pull tip away.

**Note:** Right-handed decorators work from left to right;

left-handed decorators right to left, except when printing

**To Decorate Esmeralda, you'll need:**

• Wilton Decorating Bags & Couplers or Parchment

Triangles (instructions included with all bags).

• Decorating tips 3, 16, 21.

• Wilton Icing Colors in Black, Brown, Burgundy,

Teal, Golden Yellow, Violet and Royal Blue.

• Wilton Cake Board, Fancy-Foil Wrap.

• Make 3 1/2 cups buttercream icing.

• Tint 1/4 cups black, Tint 1/4 cups brown, Tint 1/4 cups burgundy,

Tint 1/4 cups teal, Tint 1 3/4 cups yellow, Tint 1/2 cups violet.

• Tint 1/4 cups blue\*.

\*For Skirt blue, mix Royal Blue and add Violet.



**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.

7. Pipe in tip 3 brown shoes.

8. Position lace maker. Trim edges if necessary, to fit.

9. With spatula, ice wavy effect on burgundy scarf.

10. Add tip 21 yellow star border.

**Decorate in numerical order:**

1. Ice background areas and side of cake smooth in yellow icing.

2. Outline Esmeralda with tip 3 black strings.

3. Pipe in tip 3 real bodice.

4. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

5. Cover skirt scarf with tip 16 blue/violet stars.

6. Pipe in tip 3 yellow coils on scarf.



© Disney 504-3800 Wilton Made In China