



Rays of Color Layer Cake

- Ingredients:**
- Favorite white cake mix (4 cups batter used)
 - Buttercream Icing Recipe (6 cups used)
 - Color Right Performance Color System (see Colors Tinted below)
- Tools:**
- Easy Layers! 8 in. Cake Pan Set
 - 11 in. Straight Spatula
 - Cooling Grid
 - 16 in. Disposable Decorating Bags
 - Cake pedestal
 - 9 in. Tapered Spatula
- Colors Tinted**

BATTER

Use Color Right base colors and QuickCount color formulas to tint batter in the following shades:

- Green (formula 389): 4 cups batter + 9 Y + 1 B
- Orange (formula 2011): 1 cup batter + 2 Y + 3 O
- Pink (formula 1785): 1 cup batter + 1 P + 5 R

ICING

Use Color Right base colors and QuickCount color formulas to tint icing in the following shades:

- Green (formula 389): 2 cups icing + 12 Y + 1 B
- Orange (formula 2011): 2 cups icing + 11 O + 2 Y
- Pink (formula 1785): 2 cups icing + 5 P + 25 R

Instructions

Step 1
Make layered cake. Prepare batter and tint following color formulas above. Divide batter into pans in set, filling two pans with green batter. Bake and cool cake according to pan directions.

Step 2
Assemble layers. Tint icing following color formulas above. Place one green layer on cake pedestal. Use spatula and orange icing to ice top smooth. Place pink layer on green layer. Use green icing to ice top smooth. Place orange layer on pink layer. Use pink icing to ice top smooth. Place second green layer on orange layer.

Step 3
Ice cake. Fill three disposable decorating bags with a different color icing; cut about 1/2 in. from top of bags. Pipe a green band around bottom of cake. Pipe an orange band above green band, then a pink band. Repeat piping bands to cover sides and top of cake. Use spatula to smooth icing.

Step 4
Add texture. Use tip of tapered spatula to gently pull through icing from bottom to top edge of cake. Clean spatula and repeat, leaving a space the width of the spatula's tip between lines. Continue scoring lines around cake. Repeat scoring lines on cake top, so that lines meet at center.

Makes 8-10 servings

Canoli Layer Cake

- Filling:**
- 1 1/2 cups full-fat ricotta cheese
 - 1/4 cup confectioners' sugar
 - 1/2 teaspoon ground cinnamon
 - 1/2 cups thawed frozen non-dairy whipped topping
 - 1/2 cup mini chocolate chips
 - 1/2 cup finely chopped pistachios
- Cake:**
- 1 package (16.5 oz.) yellow cake mix

Ingredients to prepare mix:

- Garnish: additional mini chocolate chips and chopped pistachios

Line sieve with cheesecloth. Spoon ricotta into sieve and let drain 2 hours.

Preheat oven to 350°F. Prepare Easy Layers! 8 in. Cake Pan Set with vegetable oil spray.

Prepare cake mix according to package directions. Divide evenly into pans, smoothing with spatula so batter is even.

Bake 12-14 minutes, rotating pans halfway during baking, or until toothpick inserted in center of cake comes out clean. Cool in pan on cooling grid 5 minutes. Remove from pans; cool completely on grid.

To assemble cake, stir confectioners' sugar and cinnamon into the drained ricotta. Fold in whipped topping, chocolate chips and pistachios. Place first cake layer on serving plate. Spread 1/2 of filling to edge; top with second layer. Continue with remaining cake layers and filling, leaving sides of cake bare. Sprinkle top with additional chocolate chips and chopped pistachios.

Makes 8-10 servings.

Blackberry Spice Cake

- Cake:**
- 1/2 cups all-purpose flour
 - 1/2 teaspoons ground cinnamon
 - 1/2 cups confectioners' sugar
 - 1 cup firmly-packed light brown sugar
 - 1/2 cups ground ginger
 - 1/2 cups baking soda
 - 1/2 cup buttermilk

Filling and icing:

- 1/2 cup solid vegetable shortening
- 1/2 cup butter, softened
- 1/2 cup fresh blackberries
- 1/2 cups confectioners' sugar (about 1 1/4 pounds)
- 1/2 cups lemon juice
- 1/2 cup blackberry preserves
- Garnish: fresh blackberries

Preheat oven to 350°F. Prepare Easy Layers! 8 in. Cake Pan Set with vegetable oil spray.

In a large bowl, stir together flour, cinnamon, baking powder, ginger, baking soda, salt and allspice.

In a large bowl, beat butter and brown sugar with electric mixer until light and fluffy. Add eggs one at a time, mixing well after each. Add vanilla. Add flour mixture alternately with buttermilk, beating until just combined. Divide evenly into pans, smoothing with spatula so batter is even.

Bake 14-16 minutes, rotating pans halfway during baking, or until toothpick inserted in center of cake comes out clean. Cool in pan on cooling grid 5 minutes. Remove from pans; cool completely on grid.

For icing, beat shortening and butter with electric mixer on medium speed in large bowl until creamy and smooth. Add blackberries; beat until thoroughly combined.

Continue with remaining cake layers and filling. Ice cake with remaining icing and garnish with blackberries, if using.

Makes 8-10 servings.

Ingredientes para el pastel en capas Rayos de color

- Ingredientes:**
- Mezcla blanca para pastel favorita (se usan 4 tazas [960 g] de masa)
 - Receta de glaseado de mantequilla (se usan 6 tazas [1,44 kg])
 - Sistema eficaz de colorantes Color Right Performance Color System (vea los colores teñidos abajo)
- Utensilios:**
- Juego de moldes para pastel Easy Layers! de 8 pulg. (20,3 cm)
 - Rejilla para enfriar
 - Pedestal para pastel
 - Espátula recta de 11 pulg. (27,9 cm)
 - Mangas para decorar de 16 pulg. (40,6 cm)
 - Espátula en punta de 9 pulg. (22,8 cm)

Colores teñidos

MASA

Use la base de colores Color Right y la fórmula de colores QuickCount para teñir la masa en los tonos siguientes:

- Verde (fórmula 389): 4 tazas (960 g) de masa + 9A + 1A
- Anaranjado (fórmula 2011): 1 taza (240 g) de masa + 2A + 3A
- Rosa (fórmula 1785): 1 taza (240 g) + 1R + 5R

GLASEADO

Use la base de colores Color Right y la fórmula de colores QuickCount para teñir la masa en los tonos siguientes:

- Verde (fórmula 389): 2 tazas (480 g) de glaseado + 12A + 1A
- Anaranjado (fórmula 2011): 2 tazas (480 g) de glaseado + 11A + 2A
- Rosa (fórmula 1785): 2 tazas (480 g) de glaseado + 5R + 25R

Instrucciones

Paso 1
Haga el pastel en capas. Prepare la masa y téñala siguiendo las fórmulas de colores anteriores. Divida la masa en juegos de moldes, llenado dos moldes con masa verde. Hornee y enfríe el pastel de acuerdo a las instrucciones del molde.

Paso 2
Arme las capas. Teñe el glaseado siguiendo las fórmulas de colores anteriores. Coloque una capa verde en el pedestal para pastel. Use la espátula y glaseado anaranjado para glasear la parte superior lisa. Coloque la capa rosa en la capa verde. Use glaseado verde para glasear la parte superior lisa. Coloque la capa anaranjada en la capa rosa. Use glaseado rosa para glasear la parte superior lisa. Coloque la segunda capa verde en la capa anaranjada.

Paso 3
Glasee el pastel. Llene tres mangas para decorar desechables con glaseado de colores diferentes; corte más o menos 1 pulg. (2,5 cm) de la punta de las mangas. Forme una banda verde alrededor de la parte inferior del pastel. Forme una banda anaranjada encima de la banda verde, y luego una banda rosa. Repita formando bandas para cubrir los lados y la parte superior del pastel. Use una espátula para alisar el glaseado.

Paso 4
Añada la textura. Use la punta de la espátula en punta para arrastrar suavemente el glaseado desde la parte inferior hasta el borde superior del pastel. Limpie la espátula y repita, dejando un espacio del ancho de la punta de la espátula en medio de las líneas. Continúe las líneas punteadas alrededor del pastel. Repita las líneas punteadas en la parte superior del pastel, de modo que las líneas se junten en el centro.

Rinde de 8 a 10 porciones.

Pastel cannoli en capas

- Relleño:**
- 2 tazas (226 g) de queso graso ricotta
 - 3/4 taza (75 g) de azúcar glas
 - 1/4 cucharadita (1,25 g) de canela molida
 - 2 tazas (472 g) de crema batida desmenuada no láctea
 - 1/2 taza (75 g) de mini trocitos de chocolate
 - 1/2 taza (75 g) de pistachos picados finamente
- Pastel:**
- 1 paquete (16,5 oz.) (470 g) de mezcla para pastel amarilla

Ingredientes para preparar la mezcla

Adezeo: mini trocitos de chocolate adicionales y pistachos picados

Forre el tamiz con una tela para queso. Coloque el ricotta en el tamiz y deje escurrir por 2 horas.

Precaliente el horno a 350° F (176° C). Prepare el juego de moldes para pastel de 8 pulg. iEasy Layer! Con aerosol para moldes.

Prepare la mezcla para pasteles de acuerdo a las instrucciones del empaque. Divida uniformemente en los moldes, alisando con la espátula de manera que la masa quede uniforme.

Hornee de 12 a 14 minutos, rotando los moldes a medio camino durante el horneado, o hasta que el paillito que se inserta en el centro del pastel sale limpio. Enfríe el molde en la rejilla para enfriar por 5 minutos. Retire de los moldes; enfríe completamente en la rejilla.

Para armar el pastel, revuelva el azúcar glas y la canela en el ricotta escurrido. Incorpore la crema batida, los trocitos de chocolate y los pistachos. Coloque la primera capa de pastel en una bandeja para servir. Unte 1/4 del relleno al borde; tape con la segunda capa. Continúe con el resto de las capas de pastel y el relleno, dejando descubiertos los lados del pastel. Rocíe la parte superior con los trocitos de chocolate adicionales y los pistachos picados.

Rinde de 8 a 10 porciones.

Pastel de mora y especias

- Pastel:**
- 2 1/2 tazas (300 g) de harina universal
 - 2 cucharaditas (10 g) de canela molida
 - 1 1/2 cucharaditas (7,5 g) de polvo para hornear
 - 1/2 cucharaditas (2,5 g) de jengibre molido
 - 1/2 cucharadita (2,5 g) de bicarbonato de sodio
 - 1/2 cucharadita (2,5 g) de sal
 - 1/2 cucharadita (2,5 g) de pimienta de Jamaica molida
 - 3/4 taza (180 g) (1 1/2 barras) de mantequilla, ablandada
 - 1 taza (180 g) de azúcar morena clara compacta
 - 3 huevos
 - 1 cucharadita (5 mL) de extracto de vainilla puro Wilton
 - 1 taza (240 mL) de suero de leche

Relleno y glaseado:

- 1/2 taza (95 g) de manteca vegetal sólida
- 1/2 taza (120 g) de mantequilla, ablandada
- 1/2 taza (75 g) de moras frescas
- 4 1/2 tazas (450 g) de azúcar glas (más o menos 1 1/4 libras)
- 2 cucharaditas (10 mL) de jugo de limón
- 3/4 taza (180 g) de conserva de mora
- Adezeo: moras frescas

Precaliente el horno a 350° F (176° C). Prepare el juego de moldes para pastel de 8 pulg. Easy Layers! con aerosol para moldes.

En un tazón grande, revuelva la harina, la canela, el polvo para hornear, el jengibre, el bicarbonato de sodio, la sal y la pimienta de Jamaica.

En un tazón grande, bata con batidora eléctrica la mantequilla con el azúcar morena hasta que obtenga una consistencia ligera y esponjosa. Agregue los huevos uno a la vez, mezclando bien después de cada uno. Agregue la vainilla. Agregue la mezcla de harina alternadamente con el suero de leche, batiendo hasta que se combinen. Divida uniformemente en los moldes, alise con una espátula de modo que la masa quede uniforme.

Hornee de 14 a 16 minutos, rotando los moldes a medio camino durante el horneado, o hasta que el paillito que se inserta en el centro del pastel sale limpio. Enfríe el molde en la rejilla para enfriar por 5 minutos. Retire de los moldes; enfríe completamente en la rejilla.

Para el glaseado, bata con batidora eléctrica la manteca y la mantequilla a velocidad media en un tazón grande hasta obtener una consistencia cremosa y suave. Agregue las moras; bata hasta que se combinen totalmente. Agregue gradualmente el azúcar glas y bata hasta que se combine. Agregue el jugo de limón y bata hasta obtener una consistencia esponjosa.

Para armar, coloque la primera capa en una bandeja para servir. Forme un dique de glaseado alrededor del borde de la capa de pastel. Unte 1/4 taza (60 g) de conserva de mora al glaseado; cubra con la segunda capa. Continúe con el resto de las capas de pastel y el relleno. Glasee el pastel con el resto del glaseado y aderece con moras, si las está usando.

Rinde de 8 a 10 porciones.

Rayons de couleur

- Ingredients :**
- Préparation à gâteau blanc au choix (il faut 4 tasses [1 L] de pâte)
 - Glacage crémeux au beurre (il en faut 6 tasses [1,5 L])
 - Système de coloration efficace Color Right (voir les colorations ci-dessous)
- Outils :**
- Ensemble de moules de 8 po (20,3 cm) Easy Layers!
 - Grille à gâteau
 - Assiette à gâteau sur pied
 - Spatule droite de 11 po (27,9 cm)
 - Sacs à douille jetables de 16 po (40,6 cm)
 - Spatule conique de 9 po (22,8 cm)

Coloration

PÂTE À GÂTEAU

Utiliser les colorants de base Color Right et les formules QuickCount pour colorer la pâte dans les teintes et proportions suivantes :

- vert (formule 389) : 4 tasses (1 L) de pâte + 9 J + 1 B
- orange (formule 2011) : 1 tasse (250 mL) de pâte + 2 J + 3 O
- rose (formule 1785) : 1 tasse (250 mL) de pâte + 1 R + 5 R

GLACAGE

Utiliser les colorants de base Color Right et les formules QuickCount pour colorer le glacage dans les teintes et proportions suivantes :

- vert (formule 389) : 2 tasses (500 mL) de glacage + 12 J + 1 B
- orange (formule 2011) : 2 tasses (500 mL) de glacage + 11 O + 2 J
- rose (formule 1785) : 2 tasses (500 mL) de glacage + 5 R + 25 R

Instructions

Étape 1
Préparer le gâteau. Préparer la pâte et la colorer dans les proportions indiquées ci-dessus. Diviser la pâte entre les moules, en remplissant deux moules de pâte verte. Cuire et refroidir selon les instructions qui accompagnent les moules.

Étape 2
Assembler les couches de gâteau. Colorer le glacage dans les proportions indiquées ci-dessus. Placer une couche de gâteau vert sur l'assiette à gâteau sur pied. Recouvrir le dessus de glacage orange lisse à l'aide d'une spatule. Ajouter le gâteau rose. Recouvrir le dessus de glacage vert lisse. Ajouter le gâteau orange. Recouvrir le dessus de glacage rose lisse. Ajouter le second gâteau vert.

Étape 3
Glacer le gâteau. Remplir trois sacs à douille jetables de glacage, chacun d'une couleur différente, et couper la pointe d'environ 1 po (2,5 cm). Appliquer une bande verte autour du bas du gâteau, une bande orange au-dessus de la bande verte, puis une bande rose. Répéter de manière à couvrir les côtés et le dessus du gâteau. Lisser avec une spatule.

Étape 4
Ajouter de la texture. Avec la pointe d'une spatule conique, tirer délicatement le glacage du bas vers le haut du gâteau. Essuyer la spatule et répéter, en laissant un espace de la largeur de la pointe de la spatule entre les lignes. Répéter tout le tour du gâteau. Répéter sur le dessus en faisant en sorte que les lignes se rencontrent au centre.

Donne 8 à 10 portions.

Gâteau étagé cannoli

- Garniture :**
- 2 tasses (500 mL) de ricotta faite de lait entier
 - 1/4 tasse (175 mL) de sucre à glacer
 - 1/4 cuillère à thé (1 mL) de cannelle moulue
 - 2 tasses (500 mL) de garniture fouettée surgelée sans produits laitiers, décongelée
 - 1/2 tasse (125 mL) de minigrains de chocolat
 - 1/2 tasse (125 mL) de pistachos finement hachés
- Gâteau :**
- 1 préparation pour gâteau jaune de 16,5 oz (470 g)

Ingredients pour préparer le gâteau

Garniture : minigrains de chocolat et pistaches hachées additionnelles

Tapisser une passoire de toile à fromage. Verser la ricotta dans la passoire et laisser égoutter pendant 2 heures.

Préchauffer le four à 350° F (176° C). Vaporiser les moules à gâteau Easy Layers! de 8 po (20,3 cm) d'enduit végétal de cuisson.

Mélanger la préparation à gâteau selon les instructions sur l'emballage. Diviser la pâte entre les moules, en égalisant avec une spatule.

Cuire au four pendant 12 à 14 minutes (ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre en ressorte propre) en inversant la position des moules à mi-cuisson. Laisser refroidir dans les moules sur des grilles pendant 5 minutes. Démouler et laisser refroidir parfaitement sur une grille.

Assembler le gâteau. Incorporer le sucre à glacer et la cannelle à la ricotta égouttée. Incorporer la garniture fouettée, les grains de chocolat et les pistaches en pliant à la spatule. Placer la première couche de gâteau sur une assiette de service.

Étaler le quart de la garniture jusqu'au bord. Ajouter une couche de gâteau. Répéter en superposant les couches de gâteau et la garniture, en laissant bien les côtés à découvert. Saupoudrer le dessus des grains de chocolat et des pistaches hachées.

Donne 8 à 10 portions.

Gâteau épicé aux mûres

- Gâteau :**
- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine tout usage
 - 2 cuillères à thé (10 mL) de cannelle moulue
 - 1 1/2 cuillères à thé (7 mL) de poudre à pâte
 - 1 1/2 cuillères à thé (7 mL) de gingembre moulu
 - 1/2 cuillère à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
 - 1/2 cuillère à thé (2 mL) de sel
 - 1/2 tasse (125 mL) de shortening végétal solide
 - 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
 - 1/2 tasse (125 mL) de mûres fraîches
 - 4 1/2 tasses (1,12 L) de sucre à glacer (environ 1 1/4 lb ou 450 g)
 - 1/2 cuillère à thé (2 mL) de piment de la Jamaïque moulu
 - 3/4 tasse (1 1/2 bûtonnet ou 175 mL) de beurre, ramolli
 - 1 tasse (250 mL) de cassonade dorée, bien tassée
 - 3 œufs
 - 1 cuillère à thé (5 mL) d'extrait de vanille pur Wilton
 - 1 tasse (250 mL) de babeurre
 - 2 cuillères à thé (10 mL) de jus de citron
 - 3/4 tasse (175 mL) de confiture de mûres
 - Garniture : mûres fraîches

Préchauffer le four à 350° F (176° C). Vaporiser les moules à gâteau Easy Layers! de 8 po (20,3 cm) d'enduit végétal de cuisson.

Dans un grand bol, combiner la farine, la cannelle, la poudre à pâte, le gingembre, le bicarbonate de soude, le sel et le piment de la Jamaïque.

Dans un grand bol, battre en crème le beurre et la cassonade avec un batteur jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille. Ajouter le mélange de farine en alternance avec le babeurre, en battant seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Diviser la pâte également entre les moules, en égalisant avec une spatule.

Cuire au four pendant 14 à 16 minutes (ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre en ressorte propre) en inversant la position des moules à mi-cuisson. Laisser refroidir dans les moules sur des grilles pendant 5 minutes. Démouler et laisser refroidir parfaitement sur une grille.

Préparer le glacage. Dans un grand bol, battre le shortening et le beurre avec un batteur à régime moyen jusqu'à consistance lisse et onctueuse. Ajouter les mûres et battre jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement combinées. Ajouter graduellement le sucre à glacer et battre jusqu'à ce qu'il soit combiné. Ajouter le jus de citron et battre jusqu'à consistance mousseuse.

Assembler le gâteau. Placer une première couche sur une assiette de service. Appliquer un bourrelet de glacage sur le bord du gâteau et y étaler 1/4 tasse (60 mL) de confiture de mûres. Répéter en superposant les couches de gâteau. Recouvrir le gâteau du reste du glacage et garnir de mûres, si on le souhaite.

Donne 8 à 10 portions.