



Nintendo Super Mario Gingerbread Castle and Cookie

Create a castle that brings back memories of your favorite video game! Super Mario, mushrooms, invincibility stars, candy, icing and fondant make decorating this castle super fun!

Attach presentation board. Before decorating, position the printed board around the castle so it fits without any gaps. Secure the board with dots of icing if necessary.

Make front door. Roll out red fondant 1/16 in. thick. Cut out door. Use toothpick to mark slats on door. Attach door to castle. Use white icing to outline door. Cut candies in half and attach around door.

Make windows. Roll out green fondant 1/16 in. thick. Cut out windows, attach to castle. Use black icing to outline windows. Use white icing to pipe lines on windowsills. Attach stars inside windows.

Decorate castle. Attach candy, coin and star sprinkles. Attach Mario and mushrooms icing decorations. Use black icing to outline ramparts. Use white icing to pipe lines of show on top of ramparts. Attach candy.

Outline castle. Use white icing to pipe lines on corners of castle.

Decorate mushroom cookie. Roll out red fondant 1/16 in. thick. Cover top of mushroom cookie. Use white icing to fill in dots. Use black icing to pipe dot eyes.

TM & © 2017 Nintendo.

Decorating with Icing

Decorate your house using these fun techniques

Icing with Spatula: With spatula, spread icing over the area to be covered. To ice smooth: Run spatula lightly over the icing in the same direction, blending it in for an even look. **Hint:** To ice small areas, use a decorating bag and tip, squeeze icing onto area, and then smooth with small spatula. To ice fluffy: Pull spatula over icing in short strokes.

Outlines: Hold bag at 90° 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. To smooth icing: After outlining and filling in area with icing, pat smooth using finger dipped in cornstarch.

Dots: Hold bag at a 90° angle with the 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. To end, stop pressure and pull tip away. For balls: Follow dot instructions, building the mound larger. To smooth icing: After piping, pat smooth using finger dipped in cornstarch.

Zigzags: Hold bag at a 45° angle with the tip lightly touching surface. As you squeeze out icing with a steady, even pressure, move hand in a tight side-to-side motion for a zigzag effect. To end, stop pressure and pull tip away.

Icicles: Hold bag perpendicular to surface. With heavy to light pressure, pipe from top to bottom, easing pressure and drawing icing to a point.

Pulled Dot: Pipe a dot. Place the edge of the spatula on center of dot and pull outward. Pipe another dot to cover the tail. Repeat piping dots and pulling icing with spatula to cover surface.

Beads: Hold bag at a 45° angle with the tip slightly above surface. Squeeze as you lift tip slightly so that the icing fans out. Relax pressure as you draw the tip down and bring the bead to a point; stop squeezing and pull away. For elongated beads: As you squeeze out the icing, slowly relax pressure to draw out a longer point.

Scallops: Hold bag at a 45° angle and touch tip to where point of scallop will begin. Squeeze and move tip along surface, moving down and then up again to the next point. Stop pressure before you touch tip to the end point of scallop. Repeat, keeping scallops uniform in width and length.

Fleur de lis: Hold bag at a 45° angle and pipe a basic dot with an elongated tail. Keeping the bag at a 45° angle, pipe a dot to the left of center dot and join the tails. Repeat procedure to right side of the center dot.

Pull-out Stars: Hold bag at 45° angle and tip lightly touching the surface. As you squeeze out icing, pull tip away from surface. When icing strand is long enough, stop pressure and pull tip away.

Lattice: Hold bag at 45° angle with the tip lightly touching the surface. Pipe outlines diagonally in one direction, across area. From the opposite side, pipe diagonal outlines in the other direction. Repeat until the area is completely covered.

“C” Scrolls: Hold bag at a 90° angle and make a horizontal C-motion shell, relaxing pressure to taper tail. To make a reverse C-motion shell, stop before piping the tail relax pressure and taper tail to overlap the first C-motion shell tail.

Scrolls: Hold bag at a 45° angle and touch tip to where scroll will begin. Squeeze and move tip along surface starting at a curl, moving tip up, around and to the left and down. Continue up, around to the right and down, ending in a curl to end, stop pressure and pull tip away.

Swirls: Hold bag at a 90° angle with tip 1/8 in. above surface. Starting at the center of area, squeeze bag, holding tip in place momentarily. Then move tip in a clockwise direction using a circular motion. Stop pressure and pull tip away.

Shells: Hold bag at 45° angle with tip slightly above the surface. Squeeze hard, letting icing fan out generously as it forces the tip up. Gradually relax pressure as you lower tip. Pull the bag toward you until tip reaches the surface. Relax pressure and pull tip along the surface to form a point. To make a shell border, start your next shell so that the fanned end just covers the tail of the preceding shell to form a chain.

Rosettes: Hold the bag at 90° angle with tip slightly above surface. Squeeze out icing to form a star. Without releasing pressure, raise tip slightly as you drop a line of icing on top of the star in a tight, complete rotation. Pull tip away, continuing the circular motion so that the tail maintains the circular shape of the rosette. To make a rosette border, pipe a line of uniform rosettes, touching one another.



Château et biscuit en pain d'épice Super Mario de Nintendo

Faites un château qui vous rappellera les souvenirs de votre jeu vidéo favori! Avec les champignons, étoiles d'invincibilité, bonbons, glaçage et fondant, Super Mario rend la décoration de ce château super amusant!

Base. Avant de commencer la décoration, disposer le carton imprimé autour du château de sorte qu'il n'y ait aucun vide. Au besoin, fixer le carton avec des points de glaçage.

Porte avant. Abaisser du fondant rouge à une épaisseur de 1/16 po (1,5 mm), y découper une porte, y marquer des lattes avec un cure-dents; coller au château. Avec du glaçage blanc, tracer le contour de la porte. Couper des bonbons en deux et les coller autour.

Fenêtres. Abaisser du fondant vert à une épaisseur de 1/16 po (1,5 mm), y découper des fenêtres; coller au château. Avec du glaçage noir, tracer le contour des fenêtres. Avec du glaçage blanc, appliquer des traits au bas. Coller des étoiles.

Décoration du château. Coller bonbons, pièces de monnaie et étoiles ici et là. Coller le Mario et les champignons en glaçage. Avec du glaçage noir, tracer le contour des remparts. Avec du glaçage blanc, appliquer des traits comme neige sur le dessus des remparts. Coller des bonbons.

Finition. Avec du glaçage blanc, appliquer des traits sur les coins du château.

Biscuit champignon. Abaisser du fondant rouge à une épaisseur de 1/16 po (1,5 mm); en recouvrir le dessus du biscuit. Avec du glaçage blanc, remplir les points. Avec du glaçage noir, appliquer des points pour les yeux.

Décoration avec le glaçage

Décorer la maison en utilisant les techniques amusantes décrites ci-dessous.

Glaçage à la spatule : À l'aide d'une spatule, étaler le glaçage sur la surface à couvrir. **Pour un effet lisse :** Étaler délicatement en maniant la spatule toujours dans le même sens afin d'obtenir un effet uniforme. **Truc :** Pour glacer de petites zones, utiliser le sac à douille avec une douille, appliquer du glaçage sur la zone et l'étaler avec une petite spatule. **Pour un effet pelucheux :** Tapoter la spatule à petits coups répétés sur le glaçage.

Contours : Tenir le sac à un angle de 90° et appliquer la douille sur la surface. Presser le sac pour que le glaçage adhère au point de départ. Relever légèrement la douille et, tout en continuant à presser le sac, guider la douille le long de la surface. Pour finir un contour, appliquer la douille sur la surface, cesser toute pression et relever la douille. **Pour lisser le glaçage :** Après avoir tracé le contour et l'avoir rempli, tapoter le glaçage du bout du doigt enduit d'amidon de maïs.

Points : Tenir le sac à un angle de 90° et placer la douille un peu au-dessus de la surface. Presser le sac pour que le glaçage sorte, tout en remontant légèrement le sac et en maintenant la douille dans le glaçage qui s'accumule. Cesser toute pression et relever la douille. **Boules :** Faire comme pour les points, en laissant s'accumuler plus de glaçage. **Pour lisser le glaçage :** Écraser la pointe du bout du doigt enduit d'amidon de maïs.

Zigzags : Tenir le sac à un angle de 45° et placer la douille tout juste contre sur la surface. Presser le sac de façon uniforme et continue tout en déplaçant la douille dans un mouvement régulier de va-et-vient de la main pour obtenir un effet de zigzag. Pour terminer le motif, cesser toute pression et relever la douille.

Glaçons : Tenir le sac de manière perpendiculaire à la surface. Dresser le glaçage de haut en bas, en relâchant graduellement la pression pour finir en pointe.

Point étalé : Appliquer un point de glaçage à la douille. Placer le bord d'une spatule au centre du point et tirer vers l'extérieur. Appliquer un autre point qui recouvre la queue du point précédent. Répéter de manière à recouvrir toute la surface.

Perles : Tenir le sac à un angle de 45° et placer la douille un peu au-dessus de la surface. Presser le sac tout en relevant légèrement la douille pour que le glaçage s'accumule. Relâcher la pression en descendant la douille de manière à obtenir un grain allongé. Cesser toute pression et relever la douille. **Perles allongées :** Relâcher graduellement la pression tout en étirant davantage la pointe.

Festons : Tenir le sac à un angle de 45° et appliquer la douille sur la surface au point de départ du feston. Presser le sac et déplacer la douille le long de la surface en la guidant vers le bas puis vers le haut jusqu'au point de départ du feston suivant. Cesser toute pression avant d'appuyer la douille à l'extrémité du feston. Répéter, en maintenant la largeur et la longueur des festons uniformes.

Fleur de lis : Tenir le sac à un angle de 45° et appliquer un point avec une queue allongée. Tout en tenant le sac à un angle de 45°, appliquer un point à la gauche du point du centre et joindre les queues. Répéter du côté droit.

Étoiles étirées : Tenir le sac à un angle de 90° et placer la douille tout juste contre la surface. Tout en pressant le sac, remonter la douille. Lorsque le brin est assez long, cesser toute pression et relever la douille.

Treillis : Tenir le sac à un angle de 45° et placer la douille tout juste contre la surface. Tracer des lignes diagonales dans un sens sur toute la surface. Du côté opposé, tracer des lignes diagonales dans le sens contraire. Répéter jusqu'à ce que le motif couvre toute la surface.

Volutes en C : Tenir le sac à un angle de 90°. Faire un mouvement en « c » horizontal, en relâchant la pression pour finir la queue en pointe. Pour faire un mouvement en « c » inversé, arrêter avant de dresser la queue, relâcher la pression et finir la queue en pointe de manière qu'elle chevauche la queue du mouvement précédent.

Volutes : Tenir le sac à un angle de 45° et appliquer la douille contre la surface au point de départ. Presser le sac et guider la douille le long de la surface en traçant une courbe, montant vers le haut, puis vers la gauche et vers le bas. Remonter vers la droite et redescendre, en formant une courbe. Pour finir, cesser toute pression et relever la douille.

Spirales : Tenir le sac à un angle de 90° et placer la douille à 1/8 po (3 mm) au-dessus de la surface. En commençant au centre, presser le sac en gardant la douille immobile brièvement, puis exécuter un cercle dans le sens des aiguilles d'une montre. Cesser toute pression et relever la douille.

Coquilles : Tenir le sac à un angle de 45° et placer la douille un peu au-dessus de la surface. Presser fortement le sac de sorte que le glaçage qui sort force la douille vers le haut. Relâcher graduellement la pression en baissant la douille, tout en tirant le sac vers soi, jusqu'à ce qu'elle touche la surface. Relâcher la pression et déplacer la douille le long de la surface pour former la pointe. **Pour faire une bordure de coquilles** : Après avoir dressé une première coquille, commencer l'autre de sorte que sa partie élargie recouvre un peu la queue de la précédente, et ainsi de suite.

Rosettes : Tenir le sac à un angle de 90° et placer la douille à 1/8 po (3 mm) au-dessus de la surface. Presser le sac pour dresser une étoile. Sans relâcher la pression, relever légèrement la douille tout en exécutant un petit cercle serré complet sur l'étoile. Relever la douille tout en continuant le mouvement circulaire pour finir la queue. **Pour faire une bordure de rosettes** : Dresser une série de rosettes uniformes qui se touchent.