

# CRAZY CHICKS

## tutorial



## #1 PREPARE CUPCAKES

- 1 Cover cupcakes with buttercream.  
Couvrir les cupcakes de crème.  
Die Cupcakes mit Creme bestreichen.
- 2 Cover with yellow sugarpaste.  
Recouvrir de fondant jaune.  
Mit Fondant zudecken.



- 3 Trace the base of the cupcake + 5mm.  
Décalquez la base du cupake + 5mm.  
Den Boden des Cupcakes (5+ mm) nachzeichnen.
- 4 Create a mould with the same size.  
Créez un moule de la même taille.  
Eine gleich grosse Form erstellen.



## #2 CREATE MOULD



5 Cut out triangular shapes.  
Découpez des triangles.  
Dreiecke ausschneiden.



6 Turn upside down and cover with fondant.  
Retournez et couvrez de pastillage.  
Form umdrehen und mit Modelierpaste zudecken, dies gibt später die Eierschale.



7 Cut out excess following your mould.  
Découpez les pointes selon le moule.  
Den Rand entsprechend der Form zurecht schneiden.



8 Shape beak and stick on.  
Formez des becs et collez-les.  
Kleine Dreiecke zuschneiden um damit die Schnäbel zu erstellen.



## #3 DECORATE CHICKS

9 Shape eyes and stick on.  
Collez les yeux.  
Augen aufkleben.



10 Insert cupcakes in dried eggshells.  
Insérez-les dans vos coques sèches.  
Getrocknete Eierschale von der Form lösen und die Hühner in die Schalen stecken.

