



BRIDAL COOKIES

tutorial



#1 CUT & BAKE COOKIES

- 1 Cut cookies and place on baking sheet.
Couper les biscuits en formes de buste.
Cookies ausschneiden und auf Backpapier verteilen.
- 2 Insert lolly-stick with 1,5 cm sticking out.
Insérer le bâton à sucette sur la pâte.
Lolli-Stick anbringen.



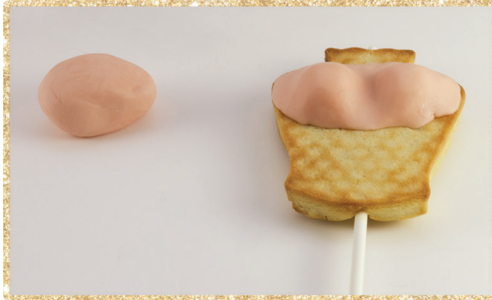
- 3 Cover lolly-stick with a piece of dough.
Recouvrir le bâton avec de la pâte.
Den Lolli-Stick mit Teig überdecken.
- 4 Bake at 180° C until light brown (8-12 min).
Cuire à 180° C pendant environ 8-12 min.
Bei 180° C während 8-12 Min. backen.



#2 SCULPT BASE



5 Form the busts in sugarpaste.
Former la poitrine en pâte à sucre.
Die Büste aus Zuckerpaste formen.



6 Brush the cookie with corn sirup.
Badigeonner le biscuit de sirop de maïs.
Die Cookies mit Maissirup bepinseln.



7 Cover with flesh colored sugarpaste.
Couvrir de pâte à sucre couleur peau.
Mit hautfarbener Zuckerpaste bedecken.



8 Cover top of lolly-stick with brown sugarpaste.
Couvrir le haut du bâton de pâte à sucre brune.
Den Stick-Oberteil mit brauner Zuckerpaste bedecken.



#3 DRESSING UP

9 Cut only the top of heart into sugarpaste.
Couper les arrondis du coeur.
Einen Herz-Oberteil aus Zuckerpaste ausschneiden.



10 Follow the elongated cut on the sides.
Suivre la coupe en partant sur les côtés.
Dem verlängerten Schnitt folgen.



11 Cover bust with sugarpaste cutout.
Couvrir le buste avec la forme créée.
Die Büste mit der ausgeschnittenen Zuckerpaste decken.



12 Decorate the dress and lolly-stick.
Décorer la robe et le bâton.
Das Kleid und den Stick dekorieren.

