BULLIE POPS

tutorial

#1 FORM THE HEAD

1 Add buttercream to crumbled cake.
Ajouter la crème au beurre aux miettes.
Buttercreme zu zerbröseltem Kuchen hinzugeben.

2 Form egg shaped cake ball.
Modeler les têtes en forme d'oeuf.
Eiförmige Köpfe formen.

3 Shape mouth into smile.
Former la bouche et le sourire.
Einen lachenden Mund ziehen.

4 Melt chocolate.
Faire fondre le chocolat.
Schokolade schmelzen.

#2 Cover With Chocolate

5 Add candy color to white chocolate.
Colorer le chocolat blanc.
Lebensmittelfarbe der weissen Schokolade beifügen.

6 Glue lolli-sticks to cake balls w/chocolate.
Coller les bâtons avec du chocolat.
Lolli-Stäbchen in Kuchenkugeln stecken, mit weisser Schokolade fixieren.

7 Put into fridge for 30min.
Mettre au frigo pendant min 30min.
Für 30min in den Kühlschrank stellen.

8 Dip cakepops into chocolate.
Enrober vos boules de chocolat.
Cakepops in Schokolade tauchen.

#3 Add Details

9 Cut out nose and ears out of gumpaste.
Créer les oreilles et le nez.
Ohren und Nase ausstechen.

10 Paint the nose and shape ears.
Peindre le nez et former les oreilles.
Nase anmalen und Ohren formen.

11 Glue elements w/melted chocolate.
Coller les éléments avec du chocolat.
Elemente mit geschmolzener Schokolade fixieren.

12 Paint pink & black spots where needed.
Peindre les oreilles, les yeux et les taches.
Pinke und schwarze Punkte nach Wunsch anmalen.