

COOKIE CUP TREATS

tutorial Part 1



#1 CHOCOLATE SPOON

- 1 Melt chocolate.
Faire fondre le chocolat.
Schokolade schmelzen.



- 2 Fill piping bag with melted chocolate.
Mettre le chocolat dans 1 poche à douille.
Spritzbeutel mit Schokolade füllen.



- 3 Fill mold with melted chocolate.
Remplir les cuillères avec le chocolat.
Form mit geschmolzener Schokolade füllen.



- 4 Remove excess chocolate.
Enlever l'excès de chocolat.
Überschüssige Schokolade entfernen.



#2 PREPARE COOKIE DOUGH



5 Refrigerate several hours.
Mettre au frigo quelques heures.
Mehrere Stunden tiefkühlen.



6 Carefully remove from the mold.
Sortir les cuillères du moule.
Vorsichtig von Form ablösen.



7 Roll out cookie dough.
Abaisser la pâte à biscuit.
Cookie Teig ausrollen.



8 Cut out shapes.
Découper les formes.
Mit Formen ausstechen.



#3 BAKING BOWLS



9 Apply non-stick spray to pans.
Graisser les plaques avec un spray.
Anti-haft Spray auf Blech auftragen.



10 Place dough onto pans.
Placer les formes sur les plaques.
Teig auf Blecherhebungen legen.



11 Bake until light brown.
Cuire.
Backen bis es braun wird.



12 Now your ready for part 2!
Vous êtes prêt à passer à l'étape 2!
Jetzt bist du bereit für Teil 2!

