

COOKIE CUP TREATS

tutorial Part 2



#1 FORM CAKE BALLS

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

2 Shape into balls.
Former grossièrement des boules.
Zu Kugeln formen.



3 Shape the balls with cakepop baller.
Enlever le surplus avec l'outil à boule.
Kugeln mit Cakepopformer formen.

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 lolly-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 30 min in den Kühlschrank stellen.



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



#3 ASSEMBLE ALL PARTS



9 Place into styrofoam & put in fridge.
Planter dans 1 sagex & mettre au frigo.
In Styropor stecken & in Kühlschrank
stellen.



10 Remove cakepops from lolly-sticks.
Détacher les boules des tiges.
Cakepops von Stiel entfernen.



11 Pour dark chocolate over cake balls.
Napper de chocolat noir.
Mit schwarzer Schokolade die
Cakepops beträufeln.



12 Add sprinkles.
Saupoudrer de confettis.
Dekorieren.

