

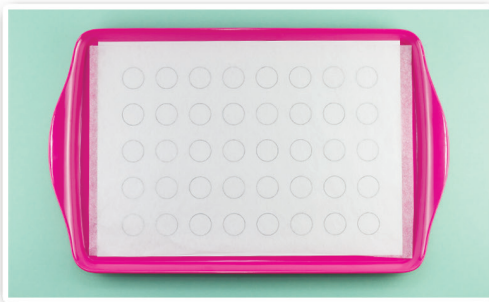
CUTE BUTTONS

tutorial

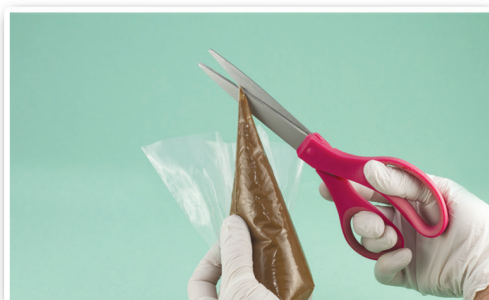


#1 PREPARE CHOCOLATE

- 1 Place template* under parchment paper. 2 Melt chocolate in microwave.
Mettre le modèle* sous 1 papier sulfurisé. Fondre le chocolat dans la poche à douille.
Vorlage* unter Backtrennpapier legen. Schokolade in der Mikrowelle schmelzen.



- 3 Wait until desired consistency. 4 Cut off a small piece of the piping bag.
Attendre qu'il ne soit pas trop liquide. Découper la pointe de la poche à douille.
Warten bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Spitze des Spritzbeutels schneiden.



* Download template in our «Tutorials» section on www.kitschcakes.ch.

* Téléchargez le modèle sur www.kitschcakes.ch dans la section «Tutoriels».

* Auf unserer Webseite zum Downloaden unter «Anleitungen».



#2 PIPE & DECORATE



5 Pipe chocolate according to template.
Former des ronds en suivant le modèle.
Kreise auf die Vorlage spritzen.



6 Sprinkle lots of non-pareils.
Saupoudrer de non-pareils.
Mit Non-Pareils bestreuen.



7 Place confetti heart in the center.
Déposer un coeur au centre.
In der Mitte ein Herz platzieren.



8 Refrigerate.
Mettre au frigo.
Kühl stellen.



#3 WRAP

9 Remove buttons from parchment paper.
Décoller vos ronds.
Schokokreise vom Papier lösen.



10 Place in pretty candy cups.
Déposer-les dans une jolie caissette.
In hübschen Behälter legen.



11 Insert candy cups into treat bags.
Mettre la caissette dans un sachet.
Den Behälter in eine transparente Tüte geben.



12 Close with a lovely ribbon.
Fermer avec un ruban en tissu.
Mit einem schönen Band verschliessen.

