

# DAISY POPS

## tutorial

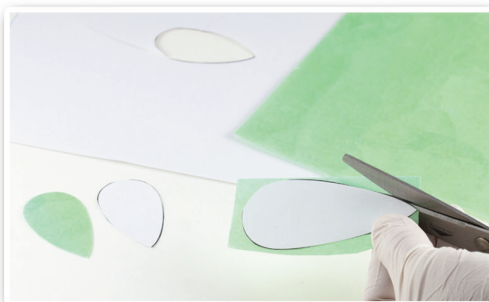


## #1 PREPARE ALL ELEMENTS

- 1 Add buttercream to crumbled cake.  
Ajouter la crème au beurre aux miettes.  
Buttercreme zu zerbröseltem Kuchen hinzugeben.
- 2 Form a triangle shaped cake ball.  
Modeler des triangles à pointes plates.  
Forme dreieckige Kuchenspitzen.



- 3 Cut out daisies, centers and let dry.  
Couper des fleurs, leur centre et sécher.  
Schneide Blüten und Mittelstück aus und trocknen lassen.
- 4 Use template\* for cutting leaves.  
Utiliser le modèle\* et couper les feuilles.  
Vorlage\* für Blätter verwenden.



\* Download template in our «Tutorials» section on [www.kitschcakes.ch](http://www.kitschcakes.ch).

\* Téléchargez le modèle sur [www.kitschcakes.ch](http://www.kitschcakes.ch) dans la section «Tutoriels».

\* Auf unserer Webseite ([www.kitschcakes.ch](http://www.kitschcakes.ch)) zum Downloaden unter «Anleitungen».

## #2 STICK & DIP



5 Stick wires onto leaves with piping gel.  
Coller les fils à fleur sur les feuilles.  
Klebe den Draht mit Piping Gel an.



6 Melt Candy Melts in microwave.  
Fondre les Candy Melts au micro-ondes.  
Candy Melts in der Mikrowelle schmelzen.



7 Attach lolly-sticks into cake triangles.  
Coller les bâtons dans les triangles.  
Lolli-Sticks in die Kuchenspitzen stecken.

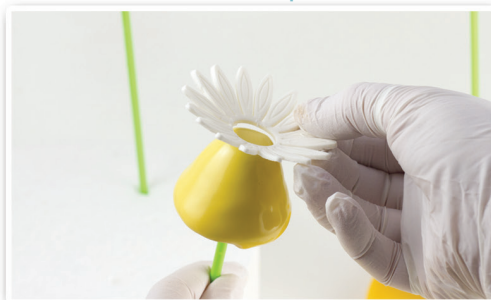


8 Dip cake pops into Candy Melts.  
Enrober les cake pops de Candy Melts.  
Die Cake-Pops in die Candy Melts eintauchen.

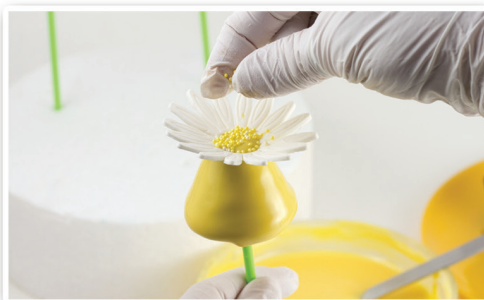


## #3 ASSEMBLE

9 Place flower onto semi-dry Cake Pop.  
Poser la fleur sur le dessus du cake pop.  
Platziere die Blume auf dem halbtrockenen Cake-Pop.



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



11 Slide cupcake cases onto stick.  
Glisser les caissettes à cupcake.  
Cupcake-Backförmchen über den Stick stülpen.



12 Attach leaves by wrapping the wire.  
Pour mettre les feuilles, enrouler les fils.  
Blätter befestigen, Draht umwickeln.

