

HOT AIR BALLOON

tutorial



#1 PREPARATION

1 Spread buttercream on cupcake.
Mettre de la crème au beurre.
Streiche die Buttercreme auf die Cupcakes.



2 Cover with blue sugarpaste circles.
Couvrir avec de la pâte à sucre bleue.
Oberfläche der Cupcakes mit blauer kreisförmiger Zuckerpaste decken.



3 Cut out pink and white heart shapes.
Découper des coeurs roses et blancs.
Weisse und rosa Herzen ausstechen.



4 Prepare a triangular cardboard support.
Préparer un support triangulaire en carton.
Dreieck aus Karton vorbereiten.



#2 GLUE THE BALLOON



5 Place hearts on support to dry.
Faire sécher les coeurs, pliés en 2.
Herzen auf Dreieck legen.



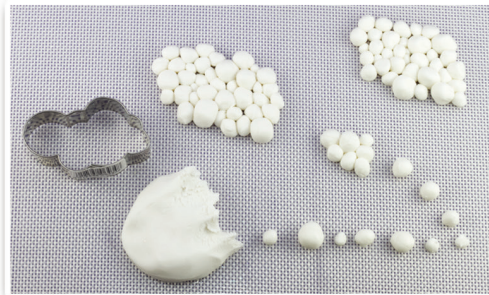
6 Glue 3 hearts together w/ piping gel.
Coller 3 coeurs ensemble avec du gel.
Jeweils drei Herzen mit Gel zusammenkleben.



7 Glue skewers between 2 heart sets.
Coller le pic à brochette avec du gel.
Jeweils zwei Setz aus Herzen mit Gel zusammenkleben.



8 Form various sized sugarpaste balls.
Former des boules de différentes tailles.
Zuckerpastebällchen von unterschiedlicher Grösse formen.



#3 CLOUD & BASKET



9 Cover with sugarpaste.
Couvrir avec de la pâte à sucre.
Mit Zuckerpaste überziehen.



10 Cover with plastic wrap and cut.
Couvrir avec du célophane et couper.
Plastikfolie darüber legen, austechen.



11 Form and mark cubes.
Former et marquer des cubes.
Würfel formen und Korbmuster einritzen.



12 Cut skewer and assemble everything.
Couper le pic et assembler le tout.
Zahnstocher kürzen, alle Teile zusammensetzen.

