

# SWEET HEARTS

tutorial



## #1 COLOR SUGAR

1 Separate sugar in 3 parts.  
Séparez votre sucre dans 3 bols.  
Den Zucker gleichmässig in 3 Schalen verteilen.



2 Add a few drops of liquid food coloring.  
Mettez quelques gouttes de colorant.  
Einige Tropfen Lebensmittelfarbe dazugeben.



3 Mix sugar and color by hand.  
Mélangez le colorant et le sucre.  
Den Zucker und die Farbe mischen.



4 Create 3 color tones.  
Créez 3 tons de dégradé différents.  
Kreieren Sie 3 unterschiedliche Farbtöne.



## #2 FILL IN MOULD



5 Take sugar and...  
Prenez votre sucre et...  
Nemen Sie den Zucker und...



6 ...insert in your mould.  
...insérez-le dans votre moule.  
...füllen Sie damit die Förmchen.



7 Remove excess sugar.  
Enlevez l'excès de sucre.  
Den überschüssigen Zucker entfernen.



8 Let dry at least a day.  
Laissez sécher une journée.  
Einen Tag lang trocknen lassen.



## #3 UNMOLD

9 Turn mould upside down.  
Retournez le moule.  
Die Form umdrehen.



10 And enjoy your coffee!  
Et dégustez votre café!  
Ihre Zuckerherzen sind fertig.

