

THE SUGARSCHACK

tutorial



#1 CUT & EMBOSS

- 1 Cut out template* pieces & bake.
Couper les formes du modèle* et cuire.
Vorlage* ausschneiden & backen.
- 2 Roll out brown colored sugarpaste.
Abaissier la pâte à sucre brune.
Braune Zuckerpaste ausrollen.



- 3 Emboss sugarpaste with texture mat.
Marquer les briques avec la texture.
Zuckerpaste mit Texturmatte prägen.
- 4 Cut out template shapes from sugarpaste.
Découper les formes du modèle*.
Mit Hilfe der Vorlage die Zuckerpaste zuschneiden.



#2 ASSEMBLE



5 Glue sugarpaste onto baked cookies.
Coller la pâte à sucre sur les biscuits.
Zugeschnittene Zuckerpaste auf die gebackenen Kekse kleben.



6 Glue walls together with royal icing.
Coller les murs avec du glaçage royal.
Wände mit Zuckerguss zusammen kleben.



7 Cut out circles with a nozzle.
Couper des ronds à l'aide de la douille.
Kreise mit Spritzaufsatz ausstechen.



8 Apply glue & sprinkle with edible glitter.
Mettre la colle et coller les paillettes.
Kleber auftragen und mit essbarem Glitzer bestreuen.



#3 DECORATE

9 Stick circles onto roof with glucose.
Coller les ronds à l'aide de glucose.
Kreise mit Kleber auf Dach befestigen.



10 Shape candy canes and let dry.
Faire des cannes à sucre.
Zuckerstangen formen und trocknen lassen.



11 Check out this tutorial for inspiration.
Suivez ce tutoriel pour d'autres décos.
Schau Dir diese Anleitung an und lass Dich inspirieren.



12 Place decorations onto royal icing.
Poser les décos sur le glaçage royal.
Dekorationen auf Zucherguss platzieren.

