

VALENTINE BOX





- | | | |
|--|---|--|
| 1. Herz Zuckerdekor | 1. Confettis en forme de coeur | 1. Heart shaped confetti |
| 2. Valentinstag Non-Pareilles | 2. Nonpareilles St-Valentin | 2. Valentine nonpareilles |
| 3. Zucker | 3. Sucre | 3. Sugar |
| 4. Lippen Schablone | 4. Modèle des lèvres | 4. Template for lips |
| 5. Guetzliteig | 5. Pâte à biscuits | 5. Cookie dough |
| 6. Wasser | 6. Eau | 6. Water |
| 7. Glätter für Zuckerpaste | 7. Lisseur pour pâte à sucre | 7. Fondant smoother |
| 8. Arbeitsmatte | 8. Tapis de travail | 8. Work mat |
| 9. Runde Tüllen | 9. Douilles rondes | 9. Round nozzles |
| 10. Spritzsack | 10. Poches à douille | 10. Piping bags |
| 11. Eiweisspritzglasur | 11. Glaçage royal | 11. Royal icing |
| 12. Lebensmittelfarbe: Rubinrot | 12. Colorant alimentaire en gel: Rubis | 12. Gel food color: Ruby red |
| 13. Lebensmittelfarbe: Rosa | 13. Colorant alimentaire en gel: Rose | 13. Gel food color: Pink |
| 14. Lebensmittelfarbe: Rot | 14. Colorant alimentaire en gel: rouge | 14. Gel food color: Red |
| 15. CMC | 15. CMC | 15. CMC |
| 16. Modellierwerkzeug: Blumen und Blatt | 16. Outil de modelage: Feuilles et fleurs | 16. Modeling tool: Dresden |
| 17. Pinsel | 17. Pinceau | 17. Paintbrush |
| 18. Cutter | 18. Couteau exacto | 18. Exacto-knife |
| 19. Messer | 19. Couteau | 19. Knife |
| 20. Pizza Schneider | 20. Couteau à pizza | 20. Pizza cutter |
| 21. Anti-haft Teigroller | 21. Rouleau antiadhésif | 21. Non-stick rolling pin |
| 22. Guetzli Ausstecher: X,O, Herz | 22. Emporte-pièces: X, O, Coeur | 22. Cookie cutters: X, O, heart |
| 23. Grosser Ausstecher (als Unterstützung) | 23. Emporte-pièce qui sert de support | 23. Random cookie cutter (for support) |
| 24. Weisse Zuckerpaste | 24. Pâte à sucre blanche | 24. Sugarpaste: white |

1



Découper et cuire les lèvres en biscuit (suivre les formes du modèle). Surélever la lèvre du haut (la plus grande) en la déposant sur un emporte-pièce. Couvrir avec de la pâte à sucre blanche, marquer le centre des lèvres et couvrir avec un film alimentaire pour qu'elle reste travaillable.

Den Guetzliteig mit Hilfe der Vorlage schneiden und backen. Obere Lippe erhöhen (z.B. auf einem Guetzli Ausstecher). Eine Schicht Zuckerpaste drauf platzieren. Geben Sie der Lippe einen 3D Effekt und sofort mit Plastik Folie überziehen dass sie nicht austrocknet.

Use the template to cut out both lip shapes out of the cookie dough and bake. Elevate your top lip (on a cookie cutter) and cover it with white sugarpaste. Give 3D lip shape and cover in plastic wrap so it doesn't dry out.

2



Colorer la pâte à sucre de couleur rubis et la mélanger avec de la poudre CMC. Badigeonner les bords des biscuits avec de l'eau. Abaisser la pâte à sucre, couper en lanières et placer ces lanières contre les bords des deux biscuits. Laisser sécher.

Zuckerpaste Rubinrot färben und mit CMC mischen. Wasser mit Hilfe eines Pinsels auf die Guetzli Seiten verteilen. Zuckerpaste ausrollen und in Streifen schneiden. Am Guetzli entlang kleben, trocknen lassen.

Color your sugarpaste ruby and mix with CMC. Brush the sides of the cookies with water. Roll sugarpaste and cut into strips. Place onto both lips and leave to dry.

3



Commencer par contourner les biscuits de glaçage royal, puis les couvrir complètement. Décorer avec des confettis selon vos envies... Amusez-vous bien!

Umriß vom Guetzli mit Eiweisspritzglasur zeichnen, füllen, nach belieben dekorieren... viel Spass!

Outline your cookies, flood them with Royal Icing and decorate as you please... Have fun!

4



Garder le couvercle de la boîte surélevé sur l'emporte-pièce pour ne pas écraser les côtés. Abaisser la pâte à sucre rubis et couper la forme des lèvres du haut + 1 cm. Humidifier les lèvres avec un peu d'eau et couvrir avec la pâte à sucre rubis.

Deckel erhöht behalten um die Seiten nicht zu quetschen. Zuckerpaste ausrollen und 1cm breiter als die Vorlage für die obere Lippe ausschneiden. Lippen befeuchten und über eure 3D Lippe platzieren.

Keep the lip elevated so as to not squash the sides. Roll sugarpaste. Cut your sugarpaste 1cm larger than your upper lip template. Moisten the lips, and place over your 3D lip shape.

5



Pour donner un aspect réel à ces lèvres, utiliser l'outil feuilles et fleurs et marquer le centre ainsi que quelques ligne sur le haut.

Benutzen Sie ihr Blumen und Blatt Werkzeug um die Lippen realistisch wirken zu lassen.

Use your dresden tool to make indentations to make the lips look more realistic.

6



Couper l'excès de pâte à sucre dans les coins à l'aide d'un couteau.

Nehmen Sie ihr Messer oder Cutter und schneiden Sie die Seiten ab.

Take your knife or cutter and shave off the excess sugarpaste on the sides.

7



Lisser les lèvres à l'aide d'un lisseur à pâte à sucre.

Lippen glätten mit einem Glätter für Zuckerpaste.

Smooth your lips with a fondant smoother.

8

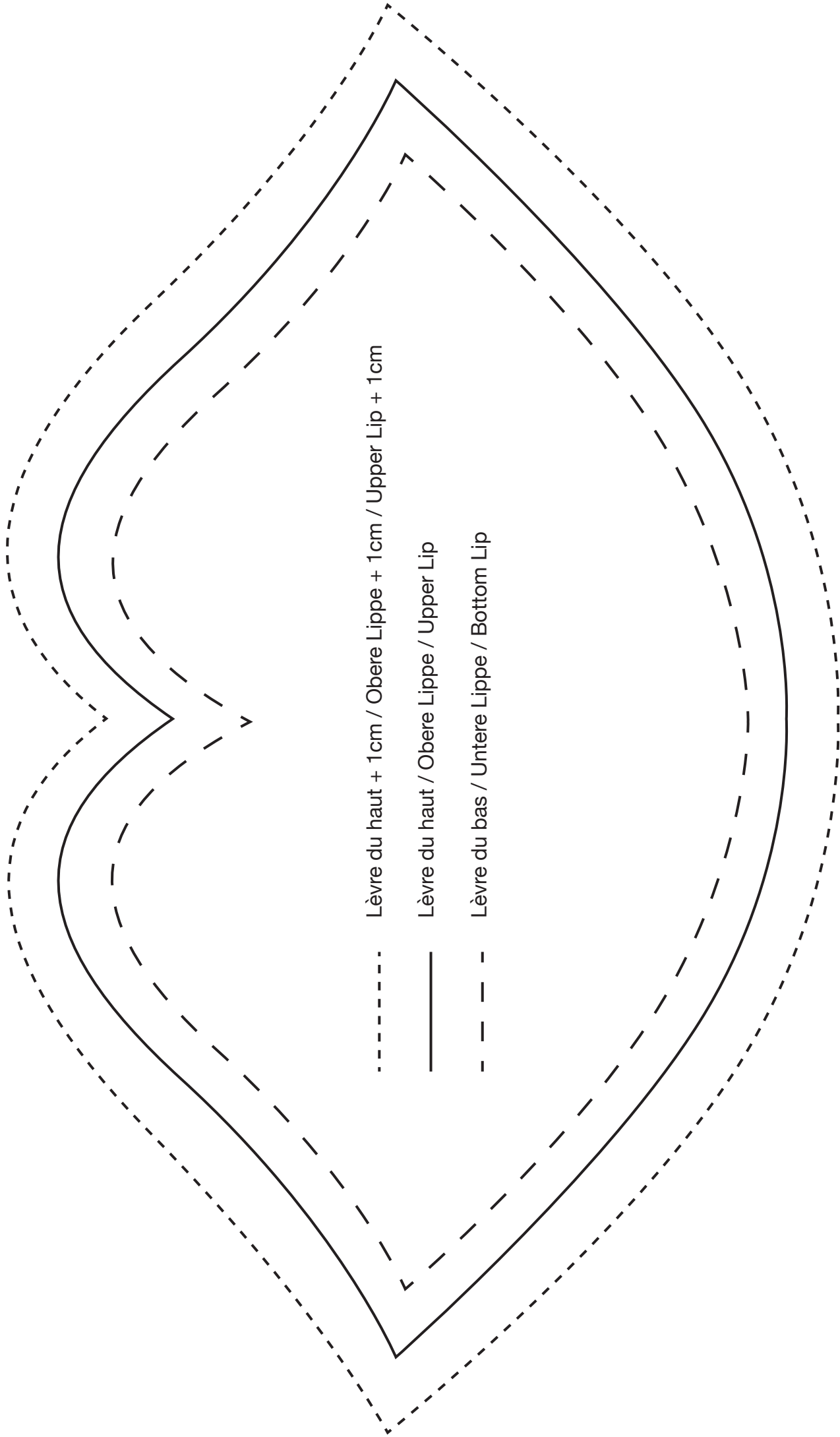


Définir la ligne entre les bords et le dessus du couvercle.

Die Linie zwischen Seiten und Deckel schön definieren.

Define the line between the sides and top of the lid.





..... Lèvre du haut + 1cm / Obere Lippe + 1cm / Upper Lip + 1cm

———— Lèvre du haut / Obere Lippe / Upper Lip

- - - - Lèvre du bas / Untere Lippe / Bottom Lip