



Cake-pops

Rezepten

Recettes

Recepten

Recipes



Cake-Pops mit Streuseln

DE

- Schokolade und/oder Glasur
- Streusel Ihrer Wahl

Bereiten Sie die Cake-Pops wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Schmelzen sie die Schokolade und bereiten Sie die Glasur so zu, wie auf der Verpackung dort beschrieben. Tauchen Sie nun die Cake-Pops mit Hilfe der Stäbchen in die Schokolade oder die Glasur. Warten Sie einen Augenblick, jedoch nicht so lange, dass die Schokolade oder die Glasur getrocknet sind. Tauchen Sie die Cake-Pops in die Streusel. Viel Spaß!

Cake-Pops de cake avec décorations

FR

- Chocolat et/ou glaçure
- Décorations au choix

Faites vos cake-pops comme écrit dans le manuel. Faites fondre le chocolat et la glaçure comme écrit sur l'emballage. Trempez le cake-pops qui sont attaché dans le chocolat ou la glaçure. Attendez un petit instant sans laisser le chocolat ou la glaçure devenir dur. Trempez le cake-pops dans votre décoration. Bon appétit!

Cake-Pops met sprinkles

NL

- Chocolade en/of glazuur
- Sprinkles naar keuze

Maak de cake-pops zoals beschreven in de handleiding. Smelt de chocolade en bereid de glazuur zoals de verpakking ervan aangeeft. Doop de cake-pops aan het stokje in de chocolade of glazuur. Wacht enkele momenten maar laat de chocolade of glazuur niet volledig uitharden. Doop de cake-pops in de sprinkles. Smakelijk!

Cake-Pops with sprinkles

EN

- Chocolate and/or glaze
- Your sprinkles of choice

Prepare the cake-pops as described in the manual. Melt the chocolate and prepare the glaze like its packaging prescribes. Dip the cake-pops on their stick in the chocolate or glaze. Wait for a few moments but don't let the chocolate or glaze become fully solid. Dip the cake-pops in the sprinkles. Enjoy!



Cake-Pops mit weißer Glasur und Marzipan

DE

- Weiße Glasur
- Marzipan

Bereiten Sie die Cake-Pops wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Bereiten Sie die Glasur so zu, wie auf der Verpackung dort beschrieben. Tauchen Sie nun die Cake-Pops in die Glasur und lassen Sie das trocknen. Stellen sie Dekorationen aus Marzipan her und kleben Sie diese mit Hilfe von weißer Glasur auf die Cake-Pops. Tip: Statt weißer Glasur können Sie auch geschmolzene weiße Schokolade nehmen und diese farblich gestalten.

Cake-Pops avec fondant et pâte d'amande

FR

- Fondant liquide
- Pâte d'amande

Faites vos cake-pops comme écrit dans le manuel. Préparez le fondant liquide comme écrit sur l'emballage. Trempez le cake-pops dans le fondant et faites des décorations avec la pâte d'amande. Attendez jusqu'au moment que fondant redevient dur. Coller vos décorations en pâte d'amande sur votre cake-pops à l'aide d'un peu de fondant. Conseil: Au lieu d'utiliser le fondant vous pouvez aussi fondre du chocolat blanc avec un colorant.

Cake-Pops met fondant en marsepein

NL

- Vloeibare fondant
- Marsepein

Maak de cake-pops zoals beschreven in de handleiding. Bereid de vloeibare fondant zoals beschreven op de verpakking ervan. Doop de cake-pops in de fondant, laat het uitharden en kneed decoraties van marsepein. Plak de marsepein met behulp van een beetje vloeibare fondant op de cake-pops. Tip: i.p.v. vloeibare fondant kunt u ook gesmolten witte chocolade met een kleurstof gebruiken.

Cake-Pops with fondant and marzipan

EN

- Liquid fondant
- Marzipan

Prepare the cake-pops as described in the manual. Prepare the liquid fondant like its packaging prescribes. Dip the cake-pops in the fondant and mold the marzipan into decorations. Wait until the fondant becomes solid. Stick the marzipan decorations to the cake-pops with the help of a little liquid fondant. Tip: Instead of liquid fondant you could also use melted white chocolate with an added colouring substance.



Cake-Pops mit Spritzverzierungen

DE

- Schokolade
- Glasur

Bereiten Sie die Cake-Pops wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Schmelzen sie die Schokolade und bereiten Sie die Glasur so zu, wie auf der Verpackung dort beschrieben. Tauchen Sie nun die Cake-Pops in die Schokolade und lassen Sie das trocknen. Füllen sie die Glasur in eine Spritzgußtüte und verzieren die Cake-Pops. Hierzu können Sie als Alternative auch einen kleine Pinsel nutzen.

Cake-Pops avec chocolat et glaçure

FR

- Chocolat
- Glaçure

Faites vos cake-pops comme écrit dans le manuel. Faites fondre le chocolat et préparer votre glaçure comme écrit sur l'emballage. Trempez le cake-pops attaché dans le chocolat. Attendez jusqu'au moment que chocolat redevient dur. Utiliser maintenant un sac pâtissier pour décorer votre cake-pops. Vous pouvez éventuellement aussi utiliser une petite brosse.

Cake-Pops met chocolade en glazuur

NL

- Chocolade
- Glazuur

Maak de cake-pops zoals beschreven in de handleiding. Smelt de chocolade en bereid de glazuur zoals de verpakking ervan aangeeft. Doop de cake-pops aan het stokje in de chocolade. Laat de chocolade volledig uitharden. Gebruik een spuitzak met smalle opening om de gewenste decoratie te tekenen. U kunt eventueel ook een dun kwastje gebruiken.

Cake-Pops with chocolate and glaze

EN

- Chocolate
- Glaze

Prepare the cake-pops as described in the manual. Melt the chocolate and prepare the glaze like its packaging prescribes. Dip the cake-pops on their stick in the chocolate. Wait until the chocolate becomes fully solid. Use a piping bag with a narrow end to draw the desired decoration onto the cake-pops. Alternatively, you could use a small brush.



www.bestron.com

Published by Bestron Nederland BV. All rights reserved. Any and all material to be found in this publication is protected by copyright laws. It may not be used for any purpose whatsoever without obtaining the publisher's explicit written permission in advance.