

LA DESCRIPTION

Des petits gâteaux piqués dans des bâtonnets de sucettes, en forme très simples de boules ou bien décorés de manière plus sophistiquée en forme de petits animaux, mini macarons, mini burgers etc. La technique de base : réaliser un cake, une génoise ou autre. Réduire en miettes la pâte à gâteaux cuite, ajouter du glaçage aux miettes pour pouvoir mettre en forme à la main des petites bouchées. Piquer le bâtonnet. Tremper dans un sucre coloré, parsemer de petits décors et le tour est joué. Des petits gâteaux aussi jolis que bons, faciles et ludiques à préparer pour dresser de jolies présentations. Toutes les techniques de décors, de glaçages, de mises en forme.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Chez votregateau.fr, nous aimons suivre la tendance et vous proposons des cake pops, très en vogue actuellement ! Ces petites sucettes en gâteau sont parfaites pour ...

Alors, dans un premier temps: émietter le gâteau dans un saladier Avec ces miettes, faire de jolies petites boules bien rondes, et passer au frigo 20 minutes...

Tout le matériel pour confectionner vos cake pops, des pistoles, des bâtonnets, des décorations en sucre... Les cakepops n'auront plus de secret pour vous.

POP CAKES

[Lire la suite...](#)