

Cake pops de Pâques

fiche créative n° 837

À Pâques, comment faire impasse sur une **idée gourmande** ? Impossible ! Ce serait d'ailleurs un sacrilège à en voir ces **adorables cake pops**... Alors n'attendez plus, **ajoutez ces petits poussins à votre menu de fête** – ils cloront en beauté le déjeuner familial.

C'est aussi simple :

Préparez une pâte à gâteau versez-la dans les moules pour cake pops et faites cuire comme indiqué sur la notice d'utilisation des moules. Une fois les boules de gâteau cuites, sortez-les du four et **laissez-les refroidir**. Après cela, **faites fondre les Cake Melts ou autres pistoles en chocolat au bain-marie**. Trempez une extrémité des **bâtonnets en papier** dans le chocolat fondu puis enfoncez-la dans une boule de gâteau. **Attendez quelque peu que le chocolat déposé sur le bâtonnet ait durci puis plongez la boule de gâteau tout entière dans le chocolat fondu. Faites tourner le bâtonnet afin d'enrober le cake pop convenablement puis laissez refroidir en piquant le bâtonnet sur une plaque de polystyrène.**

Laissez refroidir l'excédent de chocolat dans le bain-marie jusqu'à obtenir une **pâte épaisse** puis **tamponnez cette pâte sur les cake pops à l'aide d'une fourchette** puis **laissez sécher l'enrobage**. Pour mettre la dernière touche à la décoration de vos cake pops poussins, **faites fondre légèrement le glaçage avec la pointe chaude d'un couteau pour y fixer les mini-décors en sucre** en forme de cœur et de petite fleur.

Si vous cherchez de nombreuses **idées de décoration de cake pops**, commandez le livre « Cake pops ». Découvrez aussi toute notre **gamme d'articles nécessaires pour réaliser des cake pops**.

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
612326	Plaque en polystyrène	1

