

# Creative Popcakes

Inspirerande cakepops

Kreative PopCakes

Luovat Kakkutikkarit

Kreative Cakepops





© Copyright

The Intellectual Property Code forbids any and all copies and reproductions meant to be used collectively. Any representation or reproduction, either in part or in full, irrespective of the procedure used, without the author's or the entitled persons' consent thereto is unlawful and constitutes forgery, which shall be punished by virtue of art. L.335-2 et seq. of the Intellectual Property Code.

# Sommaire










Recommendations for the Silicone Utilisation	4
Recommendations for PopCakes	5
Knack and Flash	6
Yeast Pastry Cooking	6
Yeast-Free Pastry Cooking	8
Four Quarters	11
Chocolate Biscuits	12
Gluten-Free Coconut Biscuits	13
Lemon Madeleine Cake	15

# Recommendations for the Silicone Utilisation

Silicone has become an unavoidable material in the kitchen and for pastry making.

Its flexibility provides a wide range of utilisations and can be used for turning out most delicate products such as chocolates, cakes and also mousses, ice-creams, flans and so forth.

The recommendation is to properly wash and grease your mould before its very first utilisation and to make it dry thoroughly!

<i>Do's</i>	<i>Don'ts</i>
 <p>You can wash it in the washing machine</p>  <p>You can put it in your oven</p>  <p>You can put it in your microwave</p>  <p>You can put it in your fridge</p>  <p>It can resist from -40°C up to 230°C</p>	 <p>Don't use sharp and cutting objects</p>  <p>Don't use it in fire</p>  <p>Don't put it on the cooking machine</p>  <p>Don't heat it in the grill mode</p>

# Recommendations for PopCakes

You may prefer a home-made cake to a ready-made one, in order to enjoy optimal gustative quality and freshness.

There are two ways of making popcakes :

- Pour the preparation into a mould and bake or freeze the ingredients according to the envisaged result.

- Crumble a biscuit and mix it with a cream, then press it against a mould in order to shape it.

Generally speaking, after turning out, you may take care to plunge the popcake in a glazing, in melted chocolate, in a sauce or in a cream, in order to provide it with texture and taste contrasts.

You may decorate them on the spot with spreading sugar, dry fruit breaks or little candies.

As for chocolate, please use coating chocolate, which is sufficiently rich in cocoa butter as to provide good fluidity.

Make sure to observe the indicated temperatures for the plunging operation, so as to provide a quick bond and a perfect gloss to your chocolate. If kept aside for a while, the pops will be even better.

You may also coat them with almond paste, with fondant and to shape little figures or characters, subject to your imagination.

Reanimate the child soul that lies in you, arouse your creativity by mixtures of subtle tastes and become a real popcake designer!

# Knack and Flash

During your procedures, you will have more or less solid pastry textures, which have to swell during baking and to take all the shape of the ball. You will have to adjust the right quantities to the type of biscuit. Make a first attempt, as a precaution. The behaviours will not be the same, because the flours and the yeasts are different.

Keep an eye regularly on the baking development, seeing that each oven is different. The baking time may also vary according to the kinds of ovens.

## Yeast Pastry Cooking

1. Pre-heat your oven to 180°C.

2. By using the piping bag, fill in the semi-balls cavities till a little dome takes shape.



3. Cover the upper part of the mould and press onto all parts in order to close as tightly as possible before baking.



4. Place the mould on the oven grill and leave it in the oven for 15 to 20 minutes, according to the texture envisaged for your popcakes.



5. Take them out of the oven and let them cool for 10 to 15 minutes before turning them out.



6. Gently turn out the upper part of the mould and unstick the biscuit balls one by one.



7. Plunge the lollipop stick into melted chocolate or glazing and insert it into the ball up to the biscuit centre.



8. After leaving the chocolate get stuck onto the biscuit, hold the lollipop stick and plunge the lollipop into melted or half-melted chocolate or into an appropriate glazing.



9. Roll over the lollipop in a decoration chosen at your discretion (spreading sugar, waffle little balls, dry fruit breaks, chocolate vermicelli a.s.o.).



10. The decorations may also be made by using a small horn or lollipop syringe to draw points or lines for covering the lollipop.



# Yeast-Free Pastry Cooking

1. Pre-heat your oven to 180°C.

2. By using the piping bag, fill in the cavities of both parts in a 2/3 extent.

If your pastry is too liquid, leave it in the refrigerator for a couple of minutes.



3. Cover the lower part of the mould with the upper one and press onto all parts in order to close as tightly as possible before baking.



4. Place the mould on the oven grill and leave it in the oven for 15 to 20 minutes, according to the texture envisaged for your popcakes.



5. Gently turn out the upper part of the mould and unstick the biscuit balls one by one.





6. Plunge the lollipop stick into melted chocolate and temper it, then insert it into the ball up to the biscuit centre.



7. After leaving the chocolate get stuck onto the biscuit, hold the lollipop stick and plunge the lollipop into melted or half-melted chocolate or into an appropriate glazing.



8. Roll over the lollipop in a decoration chosen at your discretion (spreading sugar, waffle little balls, dry fruit breaks, chocolate vermicelli a.s.o.).



9. The decorations may also be made by using a small horn or lollipop syringe to draw points or lines for covering the lollipop. The decorations can also be made by sugar figures in freely chosen shapes.





# Four Quarters

For 24 popcakes

## INGREDIENTS:

- ▶ 200 g butter
- ▶ 200 g sugar
- ▶ 200 g flour
- ▶ 200 g eggs
- ▶ 1 little bag chemical yeast

## DECORATING INGREDIENTS:

- ▶ Chopped dry fruits, spreading sugar
- ▶ 300 g (dark, milk or white) chocolate for melting

## DECORATING PROCEDURE:

- ▶ Melt 2/3 of chocolate in bain-marie and use the thermospatula to check whether the temperature stays below 50°C.
- ▶ Take mixture out of bain-marie, add remaining 1/3 chopped chocolate and keep on stirring till chocolate gets dissolved and melted.
- ▶ Use thermospatula again to check the temperatures reached (28°C for white chocolate, 30°C for milk chocolate and 32°C for dark chocolate).

## PROCEDURE:

- ▶ Pre-heat oven to 180°C.
- ▶ Prepare creamy butter and add sieved icing sugar.
- ▶ Add the eggs gradually and in the end the flour gently, making a homogeneous and complete mixture.
- ▶ Use piping bag and spigots to fill in the popcakes cavities by 3/4.
- ▶ Tightly close mould by its upper part.
- ▶ Bake on the grill for 20 minutes at 180°C.
- ▶ Let chill out and take off the upper part of the popcake mould.
- ▶ Insert sticks into biscuits.

# Chocolate Biscuits

For 24 popcakes

## INGREDIENTS:

- ▶ 300 g butter
- ▶ 380 g sugar
- ▶ 750 g flour
- ▶ 150 g eggs (3 eggs)
- ▶ 4 evened tsp powdered vanilla
- ▶ 14 g chemical yeast
- ▶ 14 g sodium bicarbonate
- ▶ 6 pinches of salt
- ▶ 4 tbsp sour cream
- ▶ 6 tsp cocoa powder

## DECORATING INGREDIENTS:

- ▶ 300 g blue (white + blue colouring agent) chocolate

## DECORATING PROCEDURE:

- ▶ Melt 200 g blue chocolate at 50°C and add 100 g for bringing back chocolate to 32°C.
- ▶ Use thermospatula to check the temperature reached.
- ▶ Plunge Lutscher in chocolate.
- ▶ Leave them on a stand to get solidified before consuming

## PROCEDURE:

- ▶ Pre-heat oven to 180°C.
- ▶ Sieve flour, cocoa and bicarbonate. Add salt.
- ▶ Whisk butter and sugar till a creamy mixture is obtained.
- ▶ Add eggs.
- ▶ Incorporate flour, bicarbonate and salt little by little.
- ▶ Mix gently, then add sour cream.
- ▶ Put mixture in refrigerator for acquiring solid consistency.
- ▶ Use hand or ice-cream scoop to shape 3 cm diameter balls and place them into the silicone mould cavities.
- ▶ Tightly close popcake mould by its upper part and bake for about 20 minutes.
- ▶ Let chill out for 10 minutes before turning out.

# Gluten-Free Coconut Biscuits

For 24 popcakes

## INGREDIENTS:

- ▶ 260 g grated coconut
- ▶ 200 g caster sugar, lavender-flavoured or not
- ▶ 4 egg whites

## DECORATING INGREDIENTS:

- ▶ 300 g coating (65 % concentrated) dark chocolate
- ▶ enough amount of grated coconut

## PROCEDURE:

- ▶ Mix sugar and coconut in a bowl.
- ▶ In another bowl whisk egg whites very slightly and mix it all. Shape relatively firm balls and place them into mould.
- ▶ Tightly close mould and bake in the oven for at least 20 minutes.
- ▶ Check the golden hue before turning them out. If necessary, leave them a few minutes more for a more golden appearance.

## DECORATING PROCEDURE:

- ▶ Melt 2/3 of chocolate in bain-marie and when chocolate reaches approximately 50°C, add remaining 1/3 in order to bring back chocolate to 32°C.
- ▶ Plunge Lutscher into chocolate and roll them over in grated coconut.
- ▶ Set aside for one hour before serving them.



# Lemon Madeleine Cake

For 24 popcakes

## INGREDIENTS:

- ▶ 3 eggs
- ▶ 350 g flour
- ▶ 200 g sugar
- ▶ 10 g chemical yeast
- ▶ lemon zest
- ▶ 10 g honey
- ▶ 125 g milk
- ▶ 125 g butter

## DECORATION INGREDIENTS:

- ▶ 300 g pink chocolate
- ▶ food texture pens

## PROCEDURE:

- ▶ Pre-heat oven to 180°C.
- ▶ Mix eggs and sugar without whitening mixture.
- ▶ When sugar is melted, add flour, honey, yeast and lemon zest.
- ▶ Add melted butter, then pour boiling milk.
- ▶ Let mixture rest for the day.
- ▶ Pour in the silicone moulds.
- ▶ Baking : 7 min. at 180°C.

## Decorations :

- ▶ Turn out when cold and insert sticks into the half peanut balls.
- ▶ Add a little disk of almond paste on the figures for the pig nose.

## PROCEDURE FOR DECORATIONS:

- ▶ Melt 2/3 chocolate in bain-marie and when chocolate reaches approximately 50°C add remaining 1/3 in order to bring it back to 28°C.
- ▶ Once chocolate gets moderate, plunge Lutscher into chocolate and let them solidify.
- ▶ Use your creativity to finish up by creating cute little figures.
- ▶ Make use of DAUDI food texture pens for the details in animal decoration.



© Copyright

Detta verk är skyddat av upphovsrättslagen. Kopiering är förbjuden. Den som bryter mot lagen om upphovsrätt kan åtalas av allmän åklagare och dömas till böter eller fängelse i upp till två år samt bli skyldig erlägga ersättning till upphovsman/rättsinnehavare.



# Innehåll

Några råd när det gäller silikonformar	18
Några råd när det gäller Cakepops	19
Arbetsmoment	20
Att arbeta med jäst deg	20
Att arbeta med deg utan jäst	22
Fyra fjärdedelar	25
Cakepop med chokladsmak	26
Glutenfri cakepop med kokos	27
Cakepop på citronkaka	29

# Några råd när det gäller silikonformar

Silikonet har kommit att bli ett material man inte klarar sig utan vid matlagning och bakning.

Dess smidighet ger stora användningsmöjligheter och tillåter formning av de mest sköra och känsliga produkter som choklad-praliner och bakelser, men också mousser, glass och pajer...

Vi rekommenderar att du diskar formen noggrant innan den används första gången och låter den torka ordentligt!

<i>DETTA GÅR BRA</i>	<i>VAD DU SKA UNDVIKA</i>
 <p>Diska i maskin</p>  <p>värma i ugnen</p>  <p>värma i mikron</p>  <p>förvara i kylan</p>  <p>Formen tål temperaturer mellan <math>-40^{\circ}\text{C}</math> och <math>+230^{\circ}\text{C}</math></p>	 <p>Använda skarpa redskap</p>  <p>utsätta för öppen eld</p>  <p>placera på gasspis eller elektrisk platta</p>  <p>värma på grillåge i ugnen</p>

# Några råd när det gäller cakepops

Välj helst en hemmagjord smet istället för den du kan köpa i butik, för att vara säker på att den är färsk och har den bästa smaken.

Det finns två sätt att göra sina cakepops:

- Fylla en form med smet och grädda eller frysa den för önskat resultat.
- Smula sönder en kaka och blanda den med någon kräm och sedan trycka ut den i en form för att ge den dess utseende.

I allmänhet bör man efter att ha tömt formen doppa sin cakepop i glasyr, smält choklad, någon sås eller kräm för att skapa en kontrast mellan struktur och smak.

Man kan också snabbt skapa en dekoration med strösocker, finhackad torkad frukt eller krossade karameller.

När det gäller choklad ska du helst använda couvertyrchoklad, det vill säga en choklad som har tillräckligt hög halt av kakaosmör för att vara smidig att arbeta med.

Var noggrann att följa de temperaturer som anges för glasyren så att chokladen stelnar lagom snabbt och får en perfekt slät yta.

Hållbarheten kommer också att bli mycket bättre.

Du kan även klä in dem i marsipan och skapa små figurer eller personer, helt efter din egen fantasi.

Väck barnet i dig, stimulera din kreativitet genom att utforska nya, ännu upptäckta smakkombinationer och bli en riktig cakepopdesigner!

# Arbetsmoment

I denna handbok kommer du att använda olika typer av smet som är mer eller mindre fast i konsistensen och som ska svälla upp vid gräddningen och fylla ut hela formen. Du måste därför anpassa mängden smet till den typ av kaka du gör. Börja alltid med ett test för att vara på den säkra sidan. Alla smeter beter sig olika eftersom mjöl och jästar är olika. Håll alltid ett öga på vad som händer i ugnen eftersom ingen ugn är den andra lik. Gräddningstiden kan också variera beroende på ugnstyp.

## Att arbeta med jäst deg:

1. Värm ugnen till 180 °C.
2. Använd en spritsstrut med munstycke för att fylla fördjupningarna för kulorna i den ena halvan av formen, tills det bildas en liten förhöjning.
3. Montera den övre halvan av formen och tryck ihop halvorna noggrant runt om så att formen sluter så tätt som möjligt innan du gräddar.



4. Ställ formen på galler i ugnen och grädda i 15 till 20 minuter tills ytan på cakepopen fått fin struktur.



5. Ta ur formen ur ugnen och låt svalna 10 till 15 minuter innan du tar ur kakkulorna.



6. Lossa försiktigt den övre halvan av formen och ta ur kakulorna, en efter en.



7. Doppa klubbpinnen i smält choklad eller glasyr och stick in den till centrum på kakan.



8. Efter att ha låtit chokladen stelna ihop med kakan, doppa cakepopen i smält choklad eller lämplig glasyr.



9. Rulla cakepopen i någon dekoration, till exempel strösocker, kaksmulor, finhackad torkad frukt, chokladströsel...



10. Därefter kan du dekorera cakepopen med hjälp av en spritstrut eller spritspenna för att markera prickar eller anletsdrag och skapa en liten figur.



# Att arbeta med deg utan jäst:

1. Värm ugnen till 180 °C.

2. Använd spritsstrut och fyll fördjupningarna till 2/3 i båda halvorna av formen.

Om smeten är alltför lättflytande kan du ställa in formarna en liten stund i kylskåpet.



3. Montera ihop den övre halvan av formen med den undre och tryck ihop halvorna noggrant runt om så att formen sluter så tätt som möjligt innan du gräddar.



4. Ställ formen på galler i ugnen och grädda i 15 till 20 minuter tills ytan på cakepopen fått fin struktur.



5. Lossa försiktigt den övre halvan av formen och lossa kakulorna, en efter en.



6. Doppa pinnen i smält choklad och låt den svalna något. Stick in den till centrum på kakkulan.



7. Efter att ha låtit chokladen stelna ihop med kakan, doppa cakeopen i smält choklad eller lämplig glasyr.



8. Rulla cakeopen i någon dekoration, till exempel strösocker, kaksmulor, finhackad torkad frukt, chokladströssel.



9. Därefter kan du dekorera cakeopen med hjälp av en spritsstrut eller spritspenna för att markera prickar eller anletsdrag och skapa en liten figur, och även fästa små dekorationsdetaljer i socker.







# Fyra Fjärdedelar

För 24 cakepops

INGREDIENSER:

- ▶ 200 g smör
- ▶ 200 g socker
- ▶ 200 g mjöl
- ▶ 200 g ägg
- ▶ 1 tsk bakpulver

INGREDIENSER FÖR  
DEKORATION:

- ▶ Finhackad torkad frukt, socker att strö över
- ▶ 300 g choklad (mörk eller vit choklad eller mjölkchoklad) för att smälta

SÅ HÄR GÖR DU DEKOREN:

- ▶ Smält 2/3 av chokladen i vattenbad men använd DAUDI:s tempereringslev för att se till att temperaturen inte överstiger 50 °C.
- ▶ Ta bort chokladsmältan från vattenbadet, tillsätt den återstående tredjedelen av chokladen och fortsätt att röra tills all choklad har löst sig och smält ihop.
- ▶ Kontrollera igen med tempereringsleven att temperaturen har nått 28 °C för vit choklad, 30 °C för mjölkchoklad och 32 °C för mörk choklad.

SÅ HÄR GÖR DU:

- ▶ Värm ugnen till 180 °C.
- ▶ Rör smöret mjukt och tillsätt pudersockret.
- ▶ Tillsätt äggen ett i taget och till slut mjölet. Blanda väl och se till att blandningen blir homogen.
- ▶ Använd spritsstrut och fyll fördjupningarna i Cakepopformen till 3/4.
- ▶ Sätt på den övre delen av formen och stäng igen så att den sluter tätt.
- ▶ Grädda på galler vid 180 °C i 20 minuter.
- ▶ Låt svalna och ta loss formens övre halva.
- ▶ Stick pinnar i kakorna.

# Cakepop med chokladsmak

För 24 cakepops

## INGREDIENSER:

- ▶ 300 g smör
- ▶ 380 g socker
- ▶ 750 g mjöl
- ▶ 150 g ägg (3 ägg)
- ▶ 4 strukna teskedar vaniljpulver
- ▶ 28 g bakpulver
- ▶ 6 nypor salt
- ▶ 4 matskedar crème fraiche
- ▶ 6 teskedar kakaopulver

## INGREDIENSER FÖR DEKORATION:

- ▶ 300 g blå choklad (vit choklad + blå karamellfärg)

## SÅ HÄR GÖR DU DEKOREN:

- ▶ Smält 200 g av den blå chokladen till 50 °C och tillsätt de återstående 100 g för att sänka temperaturen till 32 °C. Använd tempereringsleven för att kontrollera temperaturen.
- ▶ Doppa dina cakepops i chokladen.
- ▶ Placera dem i ett ställ och låt stelna innan du serverar dem.

## SÅ HÄR GÖR DU:

- ▶ Värm ugnen till 180 °C.
- ▶ Sikta ihop mjöl med kakao och bakpulver. Tillsätt saltet.
- ▶ Rör ihop smör och socker till en krämig blandning.
- ▶ Tillsätt äggen.
- ▶ Tillsätt mjöl, bakpulver och salt, lite i taget.
- ▶ Blanda försiktigt och tillsätt crème fraiche.
- ▶ Låt stå en timme i kylskåpet så att konsistensen blir fast.
- ▶ Använd en liten portioneringssked eller händerna och forma små kulor med 3 cm i diameter och placera dem i silikonformens fördjupningar.
- ▶ Montera den övre halvan av cakepopformen så att den sluter tätt och grädda i ca 20 minuter. Låt svalna i ca 10 minuter innan
- ▶ du tar ur kulorna.

# Glutenfri cakepop med kokos

För 24 cakepops

## INGREDIENSER:

- ▶ 260 g riven kokos
- ▶ 200 g pärlsocker, vanligt eller med lavendelsmak
- ▶ 4 äggvitor

## INGREDIENSER FÖR DEKORATION:

- ▶ 300 g 65% mörk couvertyrchoklad
- ▶ En lagom mängd riven kokos

## SÅ HÄR GÖR DU:

- ▶ Blanda socker och riven kokos i en skål.
- ▶ Vispa äggvitorna mycket lätt i en annan skål och blanda allting. Gör ganska fasta kulor och placera dem i silikonformen.
- ▶ Stäng formen så att den sluter tätt och grädda i ugnen i åtminstone 20 minuter.
- ▶ Kontrollera att färgen är gyllenbrun innan du tar ur kulorna ur formarna. Grädda några minuter till om det behövs för att få fram en riktigt gyllene färg.

## SÅ HÄR GÖR DU DEKOREN:

- ▶ Smält 2/3 av chokladen i vattenbad, och när temperaturen når cirka 50 °C tillsätter du den återstående 1/3 så att temperaturen sjunker till 32 °C.
- ▶ Doppa dina cakepops i choklad och rulla dem i riven kokos.
- ▶ Låt stå en timme innan du serverar.



# Cakepop på citronkaka

För 24 cakepops

## INGREDIENSER:

- ▶ 3 ägg
- ▶ 350 g mjöl
- ▶ 200 g socker
- ▶ 10 g bakpulver
- ▶ rivet citronskal
- ▶ 10 g honung
- ▶ 125 g mjölk
- ▶ 125 g smör

## INGREDIENSER FÖR DEKORATION:

- ▶ 300 g rosa choklad
- ▶ Dekorpennor för bakverk

## SÅ HÄR GÖR DU:

- ▶ Värm ugnen till 180 °C.
  - ▶ Rör ihop ägg och socker men utan att vispa.
  - ▶ När sockret har löst sig tillsätter du mjöl, honung, bakpulver och rivet citronskal.
  - ▶ Tillsätt det smälta smöret efter att det har svalnat något och håll i den kokande mjölken.
  - ▶ Låt stå över dagen.
  - ▶ Häll över i silikonformarna.
  - ▶ Grädda i 7 minuter i 180 °C.
- Dekoration:
- ▶ Ta ur kulorna ur formarna när de har svalnat och tryck i två jordnötshalvor i varje kula.
  - ▶ Montera en liten skiva marsipan på varje figur för att skapa grisens näsa.

## SÅ HÄR GÖR DU DEKOREN:

- ▶ Smält 2/3 av chokladen i vattenbad, och när temperaturen når cirka 50 °C tillsätter du den återstående 1/3 så att temperaturen sjunker till 28 °C.
- ▶ När chokladen har rätt temperatur doppar du dina cakepops i chokladen och ställer dem åt sidan för att de ska stelna.
- ▶ Använd din kreativitet för att skapa små roliga figurer.
- ▶ Använd dekorpennor för att rita ut detaljer när du skapar dekoren för djurfigurerna.



© COPYRIGHT

Innholdet er beskyttet av lov om opphavsret. Kopiering er forbudt ihht. Åndsverksloven.










# Innholdsfortegnelse

Råd ved bruk av silikonutstyr	32
Forord om PopCakes	33
Ferdighet og stil	34
Gjærbakst	34
Gjærfri bakst	36
Fire Fjerdedeler	39
Fristende Sjokolade	40
Glutenfrie Kokoskuler	41
Popcakes a lá sitronmadeleine	43

# Råd ved bruk av silikonutstyr

Silikon er blitt et mye brukt materiale på kjøkkenet og ved baking. Dets fleksibilitet gir en lang rekke bruksområder og kan brukes til å skape de deiligste retter som sjokolade og kaker, i tillegg til mousse, puddinger og så videre.

Det er viktig å vaske formene grundig og smøre dem før førstegangs bruk, i tillegg til viktigheten av at den tørker godt nok!

JA	NEI
 <p>Kan vaskes i oppvaskmaskin</p>  <p>Kan brukes i ovn</p>  <p>Kan brukes i mikrobølgeovn</p>  <p>Kan settes i kjøleskap</p>  <p>Tåler temperaturer fra -40 til 230</p>	 <p>Ikke bruk skarpe og spisse redskaper</p>  <p>Ikke bruk i åpen flamme</p>  <p>Ikke sett på platetopp</p>  <p>Varm ikke på grillfunksjon</p>



# Forord om PopCakes

En "Cake Pop", bokstavelig talt en kake på pinne, er en kake formet som en kjærlighet på pinne – slik navnet tilsier. Ideen er å blande smuldret kakedeig med et bindemiddel, for å kunne forme baksten til en kule eller annen form, sette dem på pinner og overtrekke med sjokolade.

Cake Pops ble gjort berømte av en amerikansk husmor ved navn "Bakerella" som lurte på hva i all verden hun skulle gjøre med alle restene etter kakebaking. Og slik så Cake Pops dagens lys.

Cake Pops (også kalt PopCakes) kan lages av alle slags kaker du enten har laget eller kjøpt, med alle slags bindemidler (cottage cheese, mascarpone, sjokoladepålegg, rømme osv.) og med all slags fantasifull dekorering!

Cake Pops kommer fra USA, i kjølvannet av Cupcakes og "Whoopie Pie".

Det finnes alle slags PopCakes i disse dager, fra de aldri så enkle til de mest utrolige og originale. Bruk fantasien og lag dine egne PopCakes!

# Ferdighet og stil

Mens du baker vil du jobbe med hovedsakelig faste bakverk som må heve for å fylle hele kuleformen. Du vil komme til å måtte justere riktig mengde etter hver forskjellige type kakedeig. Gjør noen "testrunder" som utprøving, da deigene ikke vil oppføre seg helt likt ettersom mel- og gjærtype vil variere.

Baketiden vil også kunne variere etter forskjellige typer stekeovner!

## Gjaerbakst

1. Forvarm ovnen til 180°C



2. Bruk sprøyteposen til å fylle formene halvfulle til de blir kuppeformet.

3. Sett på den øvre delen av formene og klem sammen alle delene så tett som mulig før du steker.



4. Plasser formen på stekebrettet og la det steke i 15 til 20 minutter, utifra hvordan du ønsker PopCakes-ene.



5. Ta dem forsiktig ut av ovnen og la dem avkjøles i 10 til 15 minutter før du tar dem ut av formen.



6. Fjern forsiktig øvre del av formbrettet og press ut kakekulene en etter en.



7. Dypp pinnen i smeltet sjokolade eller glasur og stikk den i kulen helt inn til midten.



8. Etter at sjokoladen har festet pinnen til kulen, dypp hele "kjærligheten" i smeltet eller halvsmeltet sjokolade, eller annen egnet glasur.



9. Rull kulen i et strøssel etter eget ønske (melis, tørkede fruktbiter, strøssel, sjokoladebiter osv.)



10. Dekorering kan også lages ved å bruke en tynn sprøytepose eller dekoreringssprøyte til å lage finurlige mønstre på kulen.



# Gjaerfri bakst

1. Forvarm ovnen til 180 °C.
2. Bruk sprøyteposen til å fylle begge formbrettene ca. 2/3 fulle. Hvis massen er for vannaktig kan du sette den i kjøleskapet i noen minutter først.



3. Sett på den øvre delen av formene og klem sammen alle delene så tett som mulig før du steker.



4. Plasser formen på stekebrettet og la det steke i 15 til 20 minutter, utifra hvordan du ønsker Pop-Cakes-ene.



5. Fjern forsiktig den øverste formen, og ta ut kulene én etter én.



6. Dypp pinnen i smeltet sjokolade eller glasur og stikk den i kula helt inn til midten.



7. Etter at sjokoladen har festet pinnen til kula, dypp hele "kjærligheten" i smeltet eller halvsmeltet sjokolade, eller annen egnet glasur.



8. Rull kula i et strøssel etter eget ønske (melis, tørkede fruktbiter, strøssel, sjokoladebiter osv.)



9. Dekorering kan også lages ved å bruke en tynn sprøytepose eller dekoreringssprøyte til å lage finurlige mønstre på kula, eller andre søte små figurer som sukkerstjerner, sukkerperler og lignende.





# Fire Fjerdedeler

Til 24 popcakes

## INGREDIENSER:

---

- ▶ 200 g smør
- ▶ 200 g sukker
- ▶ 200 g mel
- ▶ 4 egg
- ▶ 1 (liten) pose tørrgjær

## INGREDIENSERTIL DEKOR

---

- ▶ Hakkede nøtter, melis
- ▶ 300 g smeltet sjokolade (mørk, melke- eller hvit sjokolade)

## FREMGANGSMÅTE:

---

- ▶ Forvarm ovnen til 180°C.
- ▶ Visp sammen smør og siktet melis.
- ▶ Tilsett eggene gradvis, med melet til slutt. Du skal få en jevn og fin røre.
- ▶ Bruk sprøyteposen til å fylle popcake-formene 3/4 fulle
- ▶ Sett sammen de to formene og tett godt.
- ▶ Stek dem på rist i 20 minutter på 180°C.
- ▶ La stå til avkjøling før du fjerner den øverste formen.
- ▶ Fest pinnene i deigen.

## FREMGANGSMÅTE FOR DEKORERING:

---

- ▶ Smelt 2/3 av sjokoladen i et vannbad og bruk termoslikkepott fra DAUDI til å forsikre at temperaturen ikke overstiger 50°C.
- ▶ Hell røren ut av vannbadet, tilsett den resterende sjokoladen og fortsett å røre til all sjokoladen er smeltet.
- ▶ Bruk termoslikkepotten igjen til å sjekke at respektive temperaturer ikke overstiges (28°C. for hvit sjokolade, 30°C. for melkesjokolade og 32°C. for mørk sjokolade).

# Fristende Sjokolade

Til 24 popcakes

## INGREDIENSER:

- ▶ 300 g smør
- ▶ 380 g sukker
- ▶ 750 g mel
- ▶ 3 egg
- ▶ 4 strøkne teskjeer vaniljepulver
- ▶ 28 g bakepulver
- ▶ 6 klyper salt
- ▶ 4 ss rømme
- ▶ 6 ts kakaopulver

## INGREDIENSER TIL DEKOR:

- ▶ 300 g hvit sjokolade  
Blå konditorfarge

## FREMGANGSMÅTE:

- ▶ Forvarm ovnen til 180°C
- ▶ Sikt mel, kakao og bakepulver i en bolle. Tilsett salt.
- ▶ Visp smør og sukker til en kremaktig konsistens.
- ▶ Tilsett egg.
- ▶ Rør inn melmiksen fra bollen litt etter litt.
- ▶ Sett det hele i kjøleskap til konsistensen er blitt solid.
- ▶ Bruk enten hender eller en iskremskje til å forme små kuler, ca 3cm i diameter og plasser disse i formbrettene.
- ▶ Sett de to brettene sammen og lukk tett.
- ▶ Stekes i 20 minutter.
- ▶ La stå til avkjøling i 10 minutter før kulene tas ut av formen.

## FREMGANGSMÅTE FOR DEKORERING:

- ▶ Smelt 200 g blå sjokolade ved 50°C og tilsett 100 g til for å få temperaturen ned til 32°C.
- ▶ Bruk slikkepott med temperaturmåler for å se nøyaktig temperatur.
- ▶ Dypp kulene i sjokoladen.
- ▶ Sett til avkjøling på et stativ.



# Glutenfrie Kokoskuler

Til 24 popcakes

## INGREDIENSER:

- ▶ 260 g kokos
- ▶ 200 g finkornet strøsukker eller perlesukker
- ▶ 4 eggehviter

## INGREDIENSER TIL DEKOR:

- ▶ 300 g mørk sjokolade (65% kakao)
- ▶ Tilstrekkelig med kokos

## FREMGANGSMÅTE

- ▶ Forvarm ovn til 180°C.
- ▶ Bland sukker og kokos i en bolle.
- ▶ Pisk eggehviter lett i en annen bolle, og bland det hele sammen.
- ▶ Form relativt faste baller og legg i formene.
- ▶ Tett formbrettene godt igjen og stek på ovn i minst 20 minutter.
- ▶ Sjekk at kulene har fått en gylden farge før du tar dem ut - stek eventuelt litt lenger om de trenger mer farge.

## DEKORERING:

- ▶ Smelt 2/3 av sjokoladen i vannbad til temperaturen når 50°C, tilsett deretter resten av sjokoladen til temperaturen er senket til 32°C.
- ▶ Dypp kulene i sjokoladen, og rull dem deretter i kokos. Pass på at ikke sjokoladen er for flytende.
- ▶ La stå en time før servering.



# Popcakes a la sitronmadeleine

Til 24 popcakes

## INGREDIENSER:

- ▶ 3 egg
- ▶ 350 g mel
- ▶ 200 g sukker
- ▶ 10 g tørrgjær (eller 10 g bakepulver)
- ▶ Sitronskall
- ▶ 10 g honning
- ▶ 125 g melk
- ▶ 125 g smør

## INGREDIENSER TIL DEKOR:

- ▶ 300 g rosa sjokolade
- ▶ Matpenner

## FREMGANGSMÅTE:

- ▶ Forvarm ovn til 180°C.
- ▶ Bland egg og sukker uten å piske.
- ▶ Tilsett mel, honning, gjær og sitronskall når sukkeret er oppløst.
- ▶ Tilsett lunkent smeltet smør, bland så i varm melk.
- ▶ La blandingen stå en halv dag. Fyll så i formene og stek i 7 minutter på 180°C.

## DEKOR:

- ▶ Ta kulene ut av formen etter avkjøling og fest pinnene.
- ▶ Fest en liten marsipanbit på figurene til "nese".

## DEKORERING:

- ▶ Smelt 2/3 av sjokoladen i vannbad til temperaturen når 50°C, tilsett deretter resten av sjokoladen til temperaturen er senket til 32°C.
- ▶ Dypp CakePopsene i sjokoladen når den har nådd riktig temperatur, og la stivne.
- ▶ Bruk kreativiteten til å skape små figurere.
- ▶ Benytt deg av matpenner til å skape finurlige detaljer på figurene.



© Tekijänoikeus

Tekijänoikeuslait kieltävät kaikki kopioinnit ja jälkituotannot, jotka ovat tarkoitettu yhteiskäyttöön. Mikä tahansa uudelleen esittely tai jälkituotanto, täysin tai osittain, liittyen tekotapoihin, ilman kirjailijan tai valtuutetun henkilön lupaa on laitonta ja katsotaan rankaistavaksi L.335-2 Tekijänoikeuslain mukaan.










# Sisällysluettelo

Suosituksset silikonin käyttöön	46
Esisanat kakkutikkareista	47
Kokeile ja testaa	48
Hiivaton leipominen	49
Hiivaton leipominen	50
Neliöt	51
Suklaakeksit	53
Gluteenittomat kookoskeksit	54
Sitruunainen	55
Madelene-kakku	57

# Suositukset silikonin käyttöön

Silikonista on tullut välttämätön materiaali keittiössä leivottaessa. Sen monikäyttöisyyden ansiosta sitä voidaan käyttää suklaan, kakkujen ja moussejen, jäätelön, vanukkaiden ja monien muiden herkkujen valmistuksessa.

Suositus on pestä ja rasvata muotti kunnolla ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kuivata se huolellisesti.

<i>Do's</i>	<i>Don'ts</i>
 <p>You can wash it in the washing machine</p>  <p>You can put it in your oven</p>  <p>You can put it in your microwave</p>  <p>You can put it in your fridge</p>  <p>It can resist from -40°C up to 230°C</p>	 <p>Don't use sharp and cutting objects</p>  <p>Don't use it in fire</p>  <p>Don't put it on the cooking machine</p>  <p>Don't heat it in the grill mode</p>

# Esisanat kakkutikkareista

Kakkutikkari on nimensä mukaisesti kakku tikkarin muodossa. Ajatuksena on saada murea kakku ja sitova aine pyörittäen pallon tai muuhun muotoon, laittaa se tikun nokkaan ja kastaa suklaassa.

Eräs amerikkalainen sisäkö keksi tämän miettiessään, mitä tekisi jäljelle jääneille kakun jämille... Siitä hän sai ajatuksen kakkutikkareista.

Kakkutikkarit voidaan tehdä minkälaisesta kakusta tahansa, itse tehdystä tai ostetusta, millä tahansa sitovalla aineella (raejuusto, mascarpone, suklaatahna, ranskankerma jne.) ja millä tahansa koristelulla. Nämä kakut tulevat Yhdysvalloista, muffinien ja whoopien jälkeen.

Nykyään on kaikenlaisia kakkutikkareita, perustikkareista mitä omalaatuisimpiin versioihin.

Käytä mielikuvitustasi ja luo oman näköisesi kakkutikkarit!

# Kokeile ja testaa

Valmistuksen aikana, sinulla on enemmän tai vähemmän juoksevia taikinoita, joiden täytyy turvota paistamisen aikana ja tulla pallon muotoiseksi. Sinun on säädettävä oikeat määrät keksityypistä riippuen. Taikinat eivät käyttäydy samalla tavalla koska jauhot ja hiivat ovat erilaisia..

Seuraa tikkareita niitä paistaessa, sillä uunit ovat erilaisia. Paistoajat vaihtelevat myös suuresti uunista riippuen.

## Hiivalla leipominen

1. Lämmitä uuni 180°C asteeseen.

2. Täytä muotin puolikas pursotimella kunnes hieman koholla.



3. Laita muotin pääliosa paikoilleen ja laita uuniin.



4. Aseta muotti uuniin ja anna paistua 15-20 minuuttia.



5. Ota muotti ulos uunista ja anna jäähtyä 10-15 minuuttia ennen niiden irrottamista.





6. Ota varovasti muotin yläosa irti ja irrota pallot varovasti yksi kerrallaan.



7. Kasta tikku suklaa- tai muuhun kuorrutteeseen ja aseta tikku palloon.



8. Kun suklaa on tarttunut kekseen, pidä tikusta kiinni ja kasta pallo suklaaseen tai muuhun valitsemaasi kuorrutteeseen.



9. Koristele tikkari haluamallasi tavalla (pyöritä raesokerissa, nonparelleissa, kuivatuissa hedelmissä jne.)



10. Koristelussa voi käyttää myös pursotinta tai pipettiä saadaksesi erilaisia kuvioita.



# Hiivaton leipominen

1. Lämmitä uuni 180°C asteeseen.

2. Täytä 2/3 molemmista muotista pursottimen avulla. Jos taikina on liian juokseva, jätä se jääkaappiin muutamaksi minuutiksi.



3. Aseta muotit vastakkain ja sulje niin tiiviiksi kuin mahdollista ennen paistamista.



4. Aseta muotti uuniin ja anna paistua 15-20 minuuttia.



5. Ota muotti ulos uunista ja anna jäähtyä 10-15 minuuttia ennen niiden irrottamista.



6. Ota varovasti muotin yläosa irti ja irrota pallot varovasti yksi kerrallaan.



7. Kasta tikku suklaa- tai muuhun kuorrutteeseen ja aseta tikku palloon.



8. Kun suklaa on tarttunut kekseen, pidä tikusta kiinni ja kasta pallo suklaaseen tai muuhun valitsemaasi kuorrutteeseen.



9. Koristele tikkari haluamallasi tavalla (pyöritä raesokerissa, nonparelleissa, kuivatuissa hedelmissä jne.)





# Neliöt

24 kakkutikkaria

## AINEKSET:

- ▶ 200 g voita
- ▶ 200 g sokeria
- ▶ 200 g jauhoja
- ▶ 200 g munaa
- ▶ 1 pieni pussi hiivaa

## KORISTELUAINEKSET:

- ▶ Pilkottuja kuivattuja hedelmiä,
- ▶ Raesokeria
- ▶ 300 g tummaa, valkoista tai maitosuklaata sulatettavaksi

## KORISTELU:

- ▶ Sulata 2/3 suklaasta vesihauteessa. Käytä lämpömittaria, jotta tiedät milloin suklaa on 50°C asteeseen.
- ▶ Ota sekoitus vesihauteesta ja lisää loput 1/3 paloittelusta suklaasta ja sekoita kunnes suklaa on sulanut.
- ▶ Käytä lämpömittaria tarkistaaksesi lämpötila (28°C astetta valkosuklaalle, 30°C astetta maitosuklaalle ja 32°C astetta tummalle suklaalle).

## TEE NÄIN:

- ▶ Lämmitä uuni 180°C asteeseen.
- ▶ Sekoita pehmeä voi ja tomusokeri.
- ▶ Lisää muna ja lopuksi jauhot ja sekoita tasaiseksi.
- ▶ Käytä pursotinta täyttääksesi 3/4 kakkutikkarimuotista.
- ▶ Sulje muotti tiukasti.
- ▶ Paista uunissa 20 minuuttia 180°C asteessa.
- ▶ Anna jäähtyä ja irrota muotin yläosa.
- ▶ Laita tikut kekseihin.

# Suklaakeksit

24 kakkutikkaria

## AINEKSET:

- ▶ 300 g voita
- ▶ 380 g sokeria
- ▶ 750 g jauhoja
- ▶ 150 g munaa (3 munaa)
- ▶ 4 tasoitettua teelusikallista vaniljasokeria
- ▶ 14 g hiivaa
- ▶ 14 g soodaa
- ▶ 6 hyppysellistä suolaa
- ▶ 4 rkl ranskan kermaa
- ▶ 6 rkl kaakaojauhetta

## KORISTELUAINEKSET:

- ▶ 300 g sinistä (valkoista ja sinistä väriainetta) suklaata

## KORISTELU:

- ▶ Sulata 200 g sinistä suklaata 50°C asteeseen ja lisää 100 g saadaksesi seoksen 32°C asteiseksi.
- ▶ Käytä lämpömittaria tarkistaaksesi lämpötilan.
- ▶ Kasta kakkutikkarit suklaaseen.
- ▶ Jätä tikkarit telineeseen kunnes suklaa on kovettunut.

## TEE NÄIN:

- ▶ Lämmitä uuni 180°C asteeseen.
- ▶ Siivilöi vehnäjauhot, kaakao ja sooda. Lisää suola.
- ▶ Vatkaa voi ja sokeri pehmeäksi vaahdoksi.
- ▶ Lisää muna.
- ▶ Lisää jauhot, sooda ja suola vähitellen.
- ▶ Sekoita varovasti ja lisää ranskankerma.
- ▶ Laita taikina jääkaappiin hetkeksi.
- ▶ Tee käsin tai jäätelökauhalla 3 cm kokoisia palloja ja laita ne silikonimuotteihin.
- ▶ Sulje muotti tiukasti ja paista noin 20 minuuttia.
- ▶ Anna jäähtyä 10 minuuttia ennen kääntämistä.

# Gluteenittomat kookoskeksit

24 kakkutikkaria

## AINEKSET:

- ▶ 260 g kookosraastetta
- ▶ 200 g sirotesokeria, laventelin makuista
- ▶ 4 valkuaista

## KORISTEAINEKSET:

- ▶ 300 g kuorrutesuklaata (65 %)
- ▶ tarpeeksi kookosraastetta

## TEE NÄIN:

- ▶ Sekoita sokeri ja kookos kulhossa.
- ▶ Sekoita toisessa kulhossa valkuaiset kevyesti ja sekoita kaikki. Muotoile palloja ja aseta ne muottiin.
- ▶ Sulje muotit tiukasti ja paista 20 minuuttia.
- ▶ Tarkista, että keksit ovat saaneet väriä ennen irrotusta. Jos ei, jätä ne vielä muutamaksi minuutiksi uuniin.

## KORISTELU:

- ▶ Sulata 2/3 suklaasta vesihautteessa. Käytä lämpömittaria, jotta tiedät milloin suklaa on 50°C asteeseen.
- ▶ Ota sekoitus vesihautteesta ja lisää loput 1/3 paloitellusta suklaasta ja sekoita kunnes suklaa on sulanut ja lämpötila 28°C
- ▶ Kasta tikkarit suklaassa ja anna jähmettyä ennen tarjoilua.





# Sitruunainen Madelene-kakku

24 kakkutikkaria

## AINEKSET:

- ▶ 3 munaa
- ▶ 350 g jauhoja
- ▶ 200 g sokeria
- ▶ 10 g hiivaa
- ▶ sitruunan kuorta
- ▶ 10 g hunajaa
- ▶ 125 g maitoa
- ▶ 125 g voita

## AINEKSET

### KORISTELUUN:

- ▶ 300 g vaaleanpu-naista suklaata
- ▶ koristelukyiniä

## TEE NÄIN:

- ▶ Lämmitä uuni 180°C asteeseen.
- ▶ Sekoita munat ja sokeri ilman vaahdottamista.
- ▶ Kun sokeri on sulanut, lisää jauhot, hunaja, hiiva ja sitruunan kuori.
- ▶ Lisää sulatettu voi, kaada sitten kiehuva maito.
- ▶ Anna taikinan vetäytyä päivä. Kaada taikina muottiin.
- ▶ Paista : 7 min. 180°C asteessa.

### Koristelu :

- ▶ Irrota kun jäähtynyt ja aseta tikut puolikkaisiin maapähkinäpallioihin.
- ▶ Lisää vähän mantelimassaa saadaksesi possun nenän.

## KORISTELE NÄIN:

- ▶ Sulata 2/3 suklaasta vesihauteessa. Käytä lämpömittaria, jotta tiedät milloin suklaa on 50°C asteeseen.
- ▶ Ota sekoitus vesihauteesta ja lisää loput 1/3 paloitellusta suklaasta ja sekoita kunnes suklaa on sulanut ja lämpötila 28°C
- ▶ Kasta tikkarit suklaassa ja anna jähmettyä.
- ▶ Käytä mielikuvitustasi luodessasi näitä pieniä hahmoja.
- ▶ Käytä koristekyiniä viimeistelyyn.



© Copyright

Die vollständige oder teilweise Vervielfältigung und/oder Darstellung und/oder Verbreitung dieses Werkes oder eines ihrer Elemente ist ohne vorherige Zustimmung des Autors untersagt und stellt eine Urheberrechtsverletzung im Sinne der Artikel L 335-2 ff. des frz. Gesetzbuchs zum geistigen Eigentum dar.

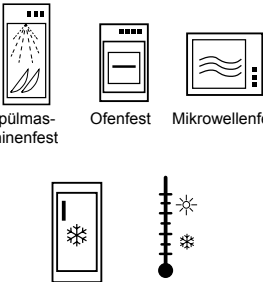

# Inhaltsverzeichnis

Vorschläge für die Anwendung von Silikon	60
Vorwort über Cakepops	61
Kniffs und Tricks	62
Hefeteig zubereiten	63
Hefefreien Teig zubereiten	64
Viert Viertel	67
Schokoladen Bällchen	68
Glutenfreie Kokosnuss Bällchen	69
Zitro Madelinen Kuchen	71

# Vorschläge für die Anwendung von Silikon

Silikone sind zu einem unverzichtbaren Material in der Küche und für das Herstellen von Teig und Gebäck geworden. Die Flexibilität des Materials ermöglicht es einem, eine große Reihe an unterschiedlichen Versionen zu kreieren und mehr als nur leckere Ergebnisse zu erzielen. So können Sie beispielsweise Schokoladen, Törtchen, Mousse, Eiscreme, Flammkuchen und vieles mehr zaubern.

Als Tipp kann ich Ihnen mit auf den Weg geben, dass es sehr wichtig ist die Silikone immer gut auszuwaschen, einzuölen und gut zu trocknen, vor allem vor dem Erstgebrauch!

<i>SITTEN</i>	<i>UNSITTEN</i>
 <p>Spülmaschinenfest</p> <p>Ofenfest</p> <p>Mikrowellenfest</p> <p>Kann eingefroren werden</p> <p>Kann Temperaturen von <math>-40^{\circ}\text{C}</math> bis <math>+230^{\circ}\text{C}</math> zurückhalten</p>	 <p>Keine scharfen Gegenstände verwenden</p> <p>Nicht in der Nähe von Feuer setzen</p> <p>Nicht auf eine Gasoder Feststoff Spulenplatte setzen</p> <p>Nicht auf dem Grill erwärmen</p>

# Vorwort zu Cakepops

Ein Cakepop, also wortwörtlich ein "Lollipop-Törtchen", ist ein Gebäck in Form eines Lutschers; wie der Name bereits sagt. Die Idee ist es, zerkleinerten Kuchen und Binder zu mischen, um den Teig dann in Form eines Balls oder jede andere Form zu kneten. Im Anschluss werden Lutscher-Stäbchen hinzugefügt und das Ganze dekorativ mit Schokolade überzogen.

Eine amerikanische Hausfrau hatte die Idee als Ihr aufgefallen war, wie viel Kuchenkrümel jedes Mal überblieben. Da Sie nicht wusste was Sie damit machen sollte, rief Sie quasi die ersten Cakepops ins Leben.

Die Cakepops (auch PopCakes genannt) können aus jedem Teig gemacht werden, den Sie selbst hergestellt oder gekauft haben, mit jedem Binder (Schoko, Käse, Sour Cream etc.) und mit jeder Dekoration. Seien Sie also kreativ.

Nach Cupcakes und Whoopies, stammen auch diese Kuchen aus den USA.

Heutzutage gibt es eine ganze Reihe von Cakepops; von der Standardversion bis hin zu ganz individuell gestalteten Törtchen.

Nutzen Sie also einfach Ihre eigene Vorstellungskraft und stellen Sie die Cakepops individuell her!

# Tipps und Tricks

Während der gesamten Prozedur werden Sie mal mehr Mal weniger soliden Teig haben, der dann im Laufe der Backzeit aufgehen wird. Sie müssen auf die richtige Dosierung achten, daher sollten Sie vorab einen Versuch starten. Der Ablauf kann immer unterschiedlich sein, da auch Mehl und Hefe verschieden sind.

Behalten Sie die Entwicklung während der Backzeit im Auge, da auch jeder Ofen anders ist. Auch die Backzeit kann ganz unterschiedlich ausfallen.

## Hefeteig zubereiten

1. Ofen bei 180°C vorheizen.
2. Mit Hilfe des Spritzbeutels die Bällchen formen, bis kleine Kügelchen entstehen.
3. Den oberen Teil der Form abdecken und darauf drücken, damit während der Backzeit alles fest verschlossen ist.
4. Platzieren Sie die Form im Ofen und lassen Sie das Ganze dort für knapp 15-20 Minuten backen, je nachdem welche Cakepop-Mischung Sie verwendet haben.
5. Nehmen Sie die Form aus dem Ofen und lassen Sie alles circa 10-15 Minuten abkühlen.



6. Den oberen Teil der Form langsam abnehmen und die Teigkugeln einzeln rausnehmen.



7. Den Lutscherstiel in die geschmolzene Schokolade oder Glasur eintauchen und dann in die Teigkugeln stecken, bis zur Mitte.



8. Nachdem die Schokolade und der Stängel miteinander verhärtet sind, können Sie den Lutscher am Stiel greifen und in eine geschmolzene Glasur nach Wahl eintauchen.



9. Im Anschluss wälzen Sie das Gebilde in der bevorzugten Dekoration (Zucker, getrocknete Früchte, Schokoraseln etc.)



10. Man kann die Dekoration auch erweitern, indem man bunte Lebensmittelstifte nutzt um Formen oder Linien etc. auf den Lollipop malt.



# Teig ohne Hefe zubereiten

1. Heizen Sie Ihren Ofen auf 180°C vor.

2. Nutzen Sie den Spritzbeutel, um alle Bereiche zu 2/3 auszufüllen. Sollte der Teig zu flüssig sein, lassen Sie ihn für einige Minuten im Kühlschrank stehen.



3. Klappen Sie den unteren Teil der Form über den oberen Teil und drücken Sie gleichmäßig auf alle Stellen um alles gut zu verschließen.



4. Platzieren Sie die Form im Ofen und warten Sie circa 15-20 Minuten ab, je nachdem wie Sie Ihre Cakepops haben möchten.



5. Im Anschluss lösen Sie den oberen Teil der Form langsam ab und stechen Sie die Teigbällchen eines nach dem anderen aus.





6. Tauchen Sie die Lutscherstiele in geschmolzene Schokolade, um Sie anschließend in den Teigball zu stecken.



7. Nachdem die Schokolade getrocknet ist, tauchen Sie den Stängel samt Teig wiederum in geschmolzene Schokolade oder jede andere Glasur die Sie bevorzugen.



8. Nun können Sie Ihren Lutscher in einer Dekoration nach Wahl rollen, z. B. Zucker, getrocknete Früchte, Schoko-Vermicelli etc.



9. Man kann auch dekorieren indem man kleine Hörner bildet oder Linien auf dem Lutscher nachzeichnet. Genauso wie Zuckerfiguren oder alles andere was Ihnen einfällt. Seien Sie einfach kreativ!





# Viert Viertel

Für 24 Cakepops.

Der Name bezieht sich auf die gleiche Menge der vier Hauptzutaten.

## ZUTATEN:

- ▶ 200 g Butter
- ▶ 200 g Zucker
- ▶ 200 g Mehl
- ▶ 200 g Eier
- ▶ 1 kleiner Beutel Binde-Hefe

## DEKORATIONSZUTATEN:

- ▶ geschälte trockene Früchte, Zuckerguss
- ▶ 300 g (dunkle-, Milch- oder weiße) Schmelzschokolade

## DEKORATIONSVORGANG:

- ▶ Schmelzen Sie 2/3 der Schokolade in der einem Wasserbad und nutzen Sie ein Thermometer um sicherzustellen, dass die Temperatur unter 50°C bleibt.
- ▶ Nehmen Sie die Mischung aus dem Wasserbad,, fügen Sie die restlichen 1/3 Streusselschokolade hinzu und rühren Sie bis sich die Schokolade auflöst und vollständig schmilzt.
- ▶ Nehmen Sie das Thermometer und überprüfen Sie erneut die Temperatur (28°C für weiße Schokolade, 30°C bei Milchschokolade und 32°C bei Bitterschokolade).

## PROZEDUR:

- ▶ Den Ofen bei 180°C vorheizen.
- ▶ Geschmolzene Butter vorbereiten und Zuckerguss zugeben.
- ▶ Fügen Sie die Eier hinzu und anschließend das Mehl, um eine einheitliche und vollständige Mischung zu bekommen.
- ▶ Nutzen Sie den Spritzbeutel um die Cakepopform zu 3/4 auszufüllen.
- ▶ Verschließen Sie die Form gut mit dem oberen Teil.
- ▶ Für 20 Minuten bei 180°C im Ofen backen lassen.
- ▶ Abkühlen lassen und oberen Teil der Cakepopform abnehmen.
- ▶ Stängel in den Teig stecken.

# Schokoladenbällchen

Für 24 Cakepops

## ZUTATEN:

- ▶ 300 g Butter
- ▶ 380 g Zucker
- ▶ 750 g Mehl
- ▶ 150 g Eier (3 Eier)
- ▶ 4 Teelöffel Vanillepu-  
der
- ▶ 14 g Bindehefe
- ▶ 14 g Bikarbonat
- ▶ 6 Messerspitzen  
Salz
- ▶ 4 Esslöffel  
Sauerrahm
- ▶ 6 Teelöffel  
Schokoladenpulver

## DEKORATIONSZUTATEN:

- ▶ 300 g blaue (weiße +  
blaue Lebensmittel-  
farbe) Schokolade

## DEKORATIONSVORGANG:

- ▶ 200g blaue Schokolade bei 50°C schmelzen und weitere 100g zufügen um auf 32°C zurück zu gelangen.
- ▶ Mit dem Thermometer die erreichte Temperatur testen.
- ▶ Die Lutscher anschließend in Schokolade eintauchen.
- ▶ Um die gewünschte Konstanz zu erhalten, vorab einige Zeit aufrecht stehen lassen.

## PROZEDUR:

- ▶ Ofen auf 180°C vorheizen
- ▶ Mehl, Koko und Bikarbonat sie-  
ben und Salz zugeben.
- ▶ Butter und Zucker zu einer  
cremigen Masse verrühren.
- ▶ Eier zugeben.
- ▶ Nach und nach Mehl, Bikarbonat  
und Salz zufügen.
- ▶ Langsam rühren und Sauerrahm  
beigeben.
- ▶ Die Mischung in den Kühlschrank  
stellen, damit eine solide Masse  
entsteht.
- ▶ Mit der Hand oder einem Eispor-  
tionierer 3cm Dicke Bällchen for-  
men und diese in die Silikonform  
geben.
- ▶ Die Form mit der oberen Hälfte  
gut verschließen und für knapp  
20 Minuten im Backofen lassen.
- ▶ Anschließend mindestens 10 Mi-  
nuten abkühlen lassen, bevor Sie  
die Form wenden.

# Kokosnussbällchen

Für 24 Cakepops

## ZUTATEN:

- ▶ 260 g Kokosnussflocken
- ▶ 200 g Streuzucker mit oder ohne Lavendelgeschmack
- ▶ 4 x Eiklar

## DEKORATIONSZUTATEN:

- ▶ 300 g Belag (65 % konzentrierte) dunkle Schokolade
- ▶ ausreichend Kokosnussflocken

## PROZEDUR:

- ▶ Zucker und Kokosnussflocken in einer Schale mischen
- ▶ In einer weiteren Schale das Eiweiß zerschlagen und dann alles vermischen. Formen Sie mit der Masse relativ feine Bällchen und legen Sie diese in der Form
- ▶ Verschließen Sie die Form fest und backen Sie das Ganze für mindestens 20 Minuten
- ▶ Überprüfen Sie ob sich die Bällchen golden färben, falls nicht ruhig etwas länger backen lassen

## DEKORATIONSVORGANG:

- ▶ 2/3 schwarze Schokolade im Wasserbad schmelzen und bei 50°C die restlichen 1/3 hinzugeben, um eine Temperatur von 32°C zu erreichen
- ▶ Die Lutscher in die Schokolade tauchen und anschließend im Kokosnussflocken rollen
- ▶ Vor dem Verzehr etwa eine Stunde abkühlen lassen



# Madeleines

Für 24 Cakepops

## ZUTATEN:

- ▶ 3 Eier
- ▶ 350 g Mehl
- ▶ 200 g Zucker
- ▶ 10 g Bindehefe
- ▶ Zitronenschale
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 125 g Milch
- ▶ 125 g Butter

## DEKORATIONSZUTATEN:

- ▶ 300 g pinke Schokolade
- ▶ Lebensmittelstifte

## PROZEDUR:

- ▶ Ofen bei 180°C vorheizen
- ▶ Eier und Zucker vermischen
- ▶ Wenn der Zucker zerschmolzen ist, Mehl, Honig und Hefe und Zitronenschale zugeben
- ▶ Warme geschmolzene Butter und kochende Milch begeben
- ▶ Die Mischung den Rest des Tages ruhen lassen
- ▶ In die Silikonform geben
- ▶ Bei 180°C für 7 Minuten backen

## Dekoration :

- ▶ Nach dem Abkühlen die Stiele in die Bällchen einführen.
- ▶ Für das dekorative ein dekoratives Schnäuzchen können Sie etwas Mandelpaste darauf setzen

## DEKORATIONSVORGANG:

- ▶ 2/3 Schokolade im Wasserbad schmelzen und bei 50°C die restlichen 1/3 zugeben, um eine Temperatur von 28°C zu erreichen.
- ▶ Sobald sich die Schokolade etwas gefestigt hat, die Lutscher kurz eintauchen und dann trocknen lassen.
- ▶ Lassen Sie Ihrer Kreativität nun freien Lauf und bilden Sie kleine süße Figuren
- ▶ Sie können auch die Lebensmittelstifte nutzen um Details auszuarbeiten

Designed by Jean Daudignac in France

DAUDI SARL  
BP 80 - 91230 Montgeron — France  
[www.daudi.fr](http://www.daudi.fr)

957.20CLAS