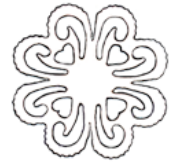




KageButikken

Hadeler

Kontor: Flintereuden 4, 4 th., 2300 København S
Butik: Roholmsvej 15, 2620 Albertslund, Tlf. 48 24 60 48/ 26 17 09 73
CVR nr. DK 26 80 78 83, www.kagebutikken.dk, info@kagebutikken.dk



Lær at lave en swirl på en CupCake

Redskaber:

- Glasur, flødeskum, fromage, smørcreme mm.
- Stor stjernetyl fx 12 eller 14mm.
- Sprøjtepose
- Adapter
- Pastafarve – hvis swirlen skal have en farve.



Forberedelse:

- Lav først din sprøjteglasur, smørcreme, flødeskum mm.
- Gør din sprøjtepose klar med adapteren.



Arbejdsanvisning:

1. Hold tyllen med lidt afstand over cupcaken, så massen du sprøjter ud ikke bliver helt flad. Sprøjt nu i 90 grader en spiral, hvor du starter ved den udvendige kant og snurrer den helt ind til centrum.
2. Stop trykket og løft væk.
3. Sprøjt nu igen en mindre spiral, ovenpå det du lige har sprøjtet, som starter længere inde. Når du når centrum, så stop trykket og løft tyllen væk.

God appetit :o)



Går der kage i kagen, som skal bages til dagen, får du hjælp i panikken, ring til KageButikken!