

# Cake pops

## ● Boules au caramel

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson au four: env. 20 min

$\frac{3}{4}$  de dl de lait

90 g de caramels mous

(p. ex. All Butter Fudges), hachés finement

50 g de beurre

110 g de farine

$\frac{3}{4}$  de c. c. de poudre à lever

1 pincée de sel

1 œuf

1. Porter le lait à ébullition avec le caramel, éloigner la casserole du feu, remuer jusqu'à ce que le caramel soit dissous. Ajouter le beurre, laisser fondre, laisser refroidir.

2. Mélanger dans un bol farine, poudre à lever et sel. Incorporer la masse au caramel et l'œuf, verser dans le moule. Fermer le moule.

3. **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180°C.

Pièce: 70 kcal, pro 1 g, glu 8 g, lip 4 g

## TOURNESOLS 1

18 boules au caramel

18 bâtonnets

1 sachet de glaçage blanc (env. 125 g), fondu  
nonpareilles jaunes pour décorer

3 rouleaux de massepain à modeler  
jaune (env. 240 g)  
sucre glace pour abaisser

Piquer les boules sur les bâtonnets (voir p. 3). Mettre le glaçage dans un petit bol, plonger les boules dans le glaçage, égoutter, puis plonger à mi-hauteur dans les nonpareilles, laisser sécher. Abaisser le massepain sur 2 mm d'épaisseur sur un peu de sucre glace, découper des fleurs à l'emporte-pièce (Ø env. 5 mm), appliquer sur les bâtonnets, appuyer.

## POPS CROUSTILLANTS 2

18 boules au caramel, sorties du four, brûlantes

2 c. s. de liqueur de noisette  
(p. ex. Frangelico), selon goût

18 bâtonnets

1 sachet de glaçage foncé (env. 125 g), fondu  
100 g de croquant aux noisettes

Arroser les boules de liqueur, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille. Piquer les boules sur les bâtonnets (voir p. 3). Plonger les boules dans le glaçage, égoutter, tourner dans le croquant, laisser sécher.

## PETITS POISSONS 3

18 boules au caramel

18 bâtonnets

200 g de sucre glace

1 blanc d'œuf frais

$\frac{2}{2}$  c. c. de jus de citron

un peu de colorant alimentaire rouge

nonpareilles multicolores, yeux  
en sucre, petits cœurs en sucre,  
papier azyme

Piquer les boules sur les bâtonnets (voir p. 3). Mélanger sucre glace, blanc d'œuf, jus de citron et colorant alimentaire, travailler env. 2 min avec les fouets du batteur-mixeur, verser dans un petit bol. Plonger les boules dans le glaçage, égoutter soigneusement, plonger à mi-hauteur dans les nonpareilles, piquer sur du polystyrène, laisser sécher. Mélanger le reste du glaçage avec un peu de sucre glace jusqu'à ce qu'il soit très épais. Coller 2 yeux en sucre et un petit cœur en sucre en guise de bouche. Découper des nageoires dans le papier azyme, coller, laisser sécher.

**Remarque:** utiliser des colorants alimentaires de qualité achetés en droguerie.



# Cake pops

## PETITS FANTÔMES 1

---

- 18 boules aux vermicelles (p. 14)
  - 18 bâtonnets
  - 200 g de marshmallows blancs, en petits morceaux
  - 4 c.c. d'eau
  - 36 yeux en sucre
- 

Piquer les boules sur les bâtonnets (voir p. 3). Faire fondre en remuant les marshmallows dans l'eau dans un bol à parois minces au-dessus d'un bain-marie frémissant. Verser un peu de masse sur une cuillère à soupe, y tourner les boules, décorer avec les yeux en sucre, laisser sécher.

**Suggestion:** si la masse aux marshmallows durcit, ajouter un peu d'eau et refaire chauffer.

## LOLLIPOPS 2

---

- 18 boules au caramel (p. 4)
  - 18 bâtonnets
  - 1 sachet de glaçage blanc (env. 125 g), fondu
  - nonpareilles rouges pour décorer
  - ruban en tissu, facultatif
- 

Piquer les boules sur les bâtonnets (voir p. 3). Plonger les boules dans le glaçage, égoutter, décorer, laisser sécher. Décorer les bâtonnets avec le ruban.

## POPS MAGIQUES 3

---

- 18 boules au caramel (p. 4)
  - 18 bâtonnets
  - 1 sachet de glaçage foncé (env. 125 g), fondu
  - petites étoiles en sucre pour décorer
- 

Piquer les boules sur les bâtonnets (voir p. 3). Répartir le glaçage en rayures sur les boules, décorer de petites étoiles, laisser sécher.

## BOULES AU PUNCH 4

---

- 2 c.s. de rhum
  - 1 c.s. d'eau
  - 18 boules au caramel (p. 4), sorties du four, brûlantes
  - 18 bâtonnets
  - 1 sachet de glaçage foncé (env. 125 g), fondu
  - 150 g de vermicelles en chocolat
- 

Mélanger le rhum et l'eau, arroser les boules, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille. Piquer les boules sur les bâtonnets (voir p. 3), plonger dans le glaçage, égoutter. Tourner les boules dans les vermicelles, laisser sécher.

## FLOWER POWER 5

---

- 18 boules au chocolat (p. 12)
  - 18 bâtonnets
  - env. 180 g de fondant roulé blanc
  - quelques gouttes de colorant alimentaire bleu
  - un peu de sucre glace pour abaisser
  - 100 yeux ou perles en sucre
  - ¼ de sachet de glaçage foncé (env. 30 g), fondu
- 

Piquer les boules sur les bâtonnets (voir p. 3). Bien pétrir le fondant roulé avec le gel colorant alimentaire, abaisser sur 1 mm d'épaisseur sur un peu de sucre glace, découper des fleurettes à l'emporte-pièce (Ø env. 8 mm). Humecter légèrement les fleurettes, coller dessus les yeux en sucre, coller sur les boules avec un peu de glaçage.

**Remarque:** utiliser des colorants alimentaires de qualité achetés en droguerie.

