

Red Velvet Cake Pops

Ingrédients :

- 1 ¼ tasse de farine tout usage
- ¼ c. à thé de sel
- 1 c. à soupe de cacao
- ¼ tasse de beurre, ramolli
- ¾ tasse de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à thé de vanille
- 1 cuillère à soupe de colorant rouge
- ½ tasse de lait de beurre
- ½ c. à thé de vinaigre
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- Glacer ou enduire au choix

Directives :

1. Dans un petit bol, mélanger la farine, le sel et le cacao. Bien mélanger et réserver.
2. À l'aide d'un batteur, fouetter le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'œuf, la vanille et bien mélanger.
3. Dans un autre bol, fouetter le colorant rouge dans le lait de beurre.
4. Mélanger le mélange de farine en alternance, puis le mélange de babeurre dans le mélange de beurre, en commençant et en terminant par le mélange de farine.
5. Mélanger le vinaigre et le bicarbonate de soude dans un petit bol et laisser mijoter. Incorporer à la pâte à gâteau.
6. Remplir chaque réservoir de cuisson d'environ 1 cuillère à soupe de pâte.
7. Cuire au four de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans un pop-cake en ressorte propre.
8. Laisser refroidir et glacer ou enrober, au besoin.

Donne environ 3½ douzaine de pops à gâteau

Conseil : Si vous n'avez pas de babeurre à portée de la main, versez 1½ cuillère à thé de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse à mesurer en verre. Ajouter du lait pour obtenir ½ tasse. Laisser reposer 5 à 10 minutes, puis remplacer le babeurre dans cette recette.

« Maraschino Cherry Cake Pops »

Ingrédients :

- 1 sachet (9 oz) de mélange à gâteau blanc - il s'agit d'une petite boîte de 1 épaisseur de mélange à gâteau
- 1 blanc d'œuf
- ½ tasse de jus de cerise au maraschino
- ¼ tasse (60 ml) cerises au maraschino hachées finement, bien égouttées
- Bonbons au chocolat fondus ou glaçage au chocolat blanc

Directives :

1. Préparer le mélange de gâteau selon les indications sur l'emballage (ce qui inclut le blanc d'œuf), en remplaçant le jus de cerise au maraschino par de l'eau.
2. Plier dans des cerises de maraschino hachées.
3. Remplir chaque réservoir de cuisson d'environ 1 cuillère à soupe de pâte.
4. Cuire au four de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans un pop-cake en ressorte propre.
5. Laisser refroidir et glacer ou enrober, au besoin.

Donne environ 4 douzaines de pops à gâteau

Conseil : Utilisez l'enrobage de bonbons fondus au chocolat pour un goût semblable à celui d'une cerise enrobée de chocolat.

Cake Pops aux amandes

Ingrédients :

- 1 sachet (9 oz) de mélange à gâteau jaune - il s'agit d'une petite boîte de mélange à gâteau d'une épaisseur
- ¼ tasse de farine tout usage
- ½ tasse d'eau
- 1 œuf
- ¼ tasse de crème sure
- 1 c. à thé d'extrait d'amande
- 2 paquets (2 onces chacun) d'amandes effilées
- Revêtement d'écorce d'amandes (recette à la page 12)

Directives :

1. Mélanger le mélange à gâteau et la farine dans un bol à mélanger. Bien mélanger.
2. Ajouter l'eau, l'œuf, la crème sure et l'extrait d'amande. Battre de 3 à 4 minutes à vitesse moyenne.
3. Remplir chaque réservoir de cuisson d'environ 1 cuillère à soupe de pâte.
4. Cuire au four de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans un pop-cake en ressorte propre.
5. Laisser refroidir les pops à gâteau.
6. Pour griller les amandes, les tartiner en une seule couche sur une plaque. Cuire au four de 5 à 7 minutes à 350 °F jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Verser dans un bol de travail ou au robot culinaire et hacher finement.
7. Tremper le gâteau dans un enrobage d'écorce d'amandes et saupoudrer d'amandes hachées grillées.

Donne environ 4 douzaines de pops à gâteau

Cake Pops au citron

Ingrédients :

- ¼ tasse de beurre, ramolli
- ½ tasse de sucre
- 1 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1 œuf
- ½ c. à thé d'extrait de citron
- ¾ tasse de farine tout usage
- ½ c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de bicarbonate de soude
- Dash salt
- 3 c. à soupe de lait
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Glacer ou enduire au choix

Directives :

1. Battre le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce qu'ils soient onctueux et crémeux. Ajouter le zeste de citron, l'œuf et l'extrait de citron.
2. Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Mélanger le lait et le jus de citron.
3. Incorporer en alternance le mélange de farine et le mélange de lait au mélange de beurre, en commençant et en terminant par le mélange de farine.
4. Remplir chaque réservoir de cuisson d'environ 1 cuillère à soupe de pâte.
5. Cuire au four de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans un pop-cake en ressorte propre.
6. Laisser refroidir et glacer ou enrober, au besoin.

Donne environ 2½ douzaine de pops à gâteau

Conseil : Le gâteau au citron soufflé a bon goût lorsqu'il est recouvert d'une trempette glacée aromatisée au citron faite de glaçage au citron et de croustilles de vanille.

Trous de beignets au cidre de pomme

Ingrédients :

- 1 ¼ tasse de farine tout usage
- ½ tasse plus 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de levure chimique
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de muscade
- ¼ tasse d'huile végétale
- 1 œuf
- ½ tasse de cidre de pomme

Garniture à la cannelle et au sucre

- ¾ tasse de sucre
- 1 ½ cuillère à thé de cannelle

Directives :

1. Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel, la cannelle et la muscade dans un bol à mélanger. Ajouter l'huile végétale, l'œuf et le cidre de pomme. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Remplir chaque réservoir de cuisson d'environ 1 cuillère à soupe de pâte.
3. Cuire au four de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans les trous de beigne en ressorte propre.
4. Pour la garniture à la cannelle et au sucre, mélanger le sucre et la cannelle dans un petit bol. Incorporer immédiatement les trous de beigne dans le mélange.
5. Servir tiède.

Fait environ 3½ douzaines de trous de beignes

Feuilles de petit-déjeuner en français

Ingrédients :

- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de shortening
- 1 œuf
- 1 ½ tasse de farine tout usage
- 1 ½ c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de muscade
- ½ tasse de lait
- 6 c. à soupe de beurre, fondu

Garniture à la cannelle et au sucre

- ¾ tasse de sucre
- 1 ½ cuillère à thé de cannelle

Directives :

1. Battre le sucre ensemble et le raccourcir dans le bol à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Battre dans l'œuf.
2. Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade.
3. Incorporer en alternance le mélange de farine et le lait à la graisse, en commençant et en terminant par le mélange de farine.
4. Remplir chaque réservoir de cuisson d'environ 1 cuillère à soupe de pâte.
5. Cuire au four de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans les bouffées en ressorte propre.
6. Pour la garniture à la cannelle et au sucre, mélanger la cannelle et le sucre dans un petit bol. Rouler immédiatement les rondelles chaudes dans le beurre fondu, puis dans le mélange de sucre à la cannelle.

Donne environ 2½ douzaines de bouffées

Conseil : Si vous préférez, au lieu d'enrouler les rondelles dans le beurre fondu, laissez refroidir la garniture au sucre à la cannelle et trempez-la dans un glaçage à la vanille (recette à la page 13).

GAZ ET RECETTES D'ACCOMPAGNEMENT DU CANDY

Les bonbons fondants

Les bonbons fondus sont facilement disponibles dans les magasins d'artisanat et de loisirs ainsi que dans les magasins spécialisés dans la décoration des gâteaux ou la fabrication de bonbons. Faire fondre selon les instructions du colis.

Conseil : Si les bonbons sont trop épais, ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de graissage et faire fondre selon le mode d'emploi.

Revêtement d'écorce d'amandes

L'écorce d'amandes, soit aromatisée à la vanille ou au chocolat, est facilement disponible dans la plupart des épiceries. Ajouter de 1 à 2 cuillères à soupe de graissage à chacune des 12 onces d'écorce d'amandes pour obtenir une consistance de trempage. Faire fondre selon les instructions du colis.

Glace au chocolat blanc

Ingrédients :

- 1 paquet de 6 onces de chocolat blanc
- 3 c. à soupe de crème à fouetter épaisse
- 3 c. à soupe de beurre, coupé en 3 et ramolli
- ½ tasse de sucre de confiserie, tamisé
- ½ c. à thé de vanille

Directives :

1. Mélanger le chocolat blanc et la crème dans un bol profond. Micro-onde sur puissance ÉLEVÉE (100%) pendant 1 minute. Remuer. Ajouter le beurre et la micro-onde sur la puissance ÉLEVÉE (100%) pendant 30 secondes. Remuer. Micro-onde sur puissance HAUTE (100%) pendant 10 à 15 secondes supplémentaires si nécessaire pour faire fondre le chocolat blanc et le beurre.
2. Ajouter le sucre et la vanille. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Tremper le gâteau dans une trempette au gel chaud. Micro-onde sur puissance ÉLEVÉE (100%) pendant 10 à 15 secondes au besoin pour conserver une consistance de glaçage.

Donne environ 1 tasse de glaçage

Trempelette au gel

Ingrédients :

- 1 contenant (16 onces) de glaçage crémeux au chocolat, à la vanille ou au citron *
- ½ tasse de chocolat mi-sucré ou de croustilles de vanille *

Directives :

1. Répartir le glaçage dans un bol allant au micro-ondes profond. Micro-onde sur puissance ÉLEVÉE (100%) pendant 1 minute. Bien mélanger. Incorporer les croustilles. Micro-onde sur puissance ÉLEVÉE (100%) pendant 1 minute.
2. Laisser reposer de 2 à 3 minutes. Remuer. Micro-onde sur la puissance ÉLEVÉE (100%) pendant 10 à 15 secondes supplémentaires si nécessaire pour faire fondre les copeaux. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Tremper le gâteau dans une trempelette au gel chaud.
4. Micro-onde sur puissance ÉLEVÉE (100%) pendant 10 à 15 secondes au besoin pour conserver une consistance de glaçage.

Fait environ 1 % de tasses de glaçage

**Conseil : Choisissez des saveurs gratuites de glaçage et de croustilles. Par exemple, mélanger des croustilles de chocolat mi-sucrées en un glaçage au chocolat ou des croustilles de vanille en un glaçage à la vanille ou au citron.*

Glaçage à la vanille

Ingrédients :

- ¼ tasse de beurre fondu
- 1 ¼ tasse de sucre à glacer, tamisé
- 1 c. à thé de vanille
- 2 à 2½ c. à soupe d'eau chaude

Directives :

1. Mélanger le beurre fondu avec le sucre à la confiserie en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Incorporer la vanille.
3. Ajouter 2 c. à soupe d'eau chaude et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Ajouter un peu de l'eau chaude restante, au besoin, pour obtenir une mince consistance de glaçage.

Donne environ ¾ tasse de glaçage

Conseil : Le glaçage à la vanille est parfait pour les beignes et vous rappellera les beignets glacés d'une beignerie locale.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

SELECT BRANDS, INC. NEW! garantit, sous réserve des conditions énoncées ci-dessous, qu'à compter de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts mécaniques pendant une période d'un (1) an. SELECT BRANDS, INC., au choix, réparera ou remplacera ce produit jugé défectueux pendant la période de garantie. Si ce produit devient défectueux en raison d'un mauvais travail ou d'un défaut matériel pendant la période de garantie spécifiée, Select Brands, Inc. réparera ou remplacera toutes les pièces de rechange nécessaires pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. En vertu de la présente garantie, l'acheteur doit assumer les frais de transport sur les pièces ou les produits en entier soumis pour réparation ou remplacement.

CONDITIONS : Cette garantie est valide pour l'acheteur initial au détail à compter de la date de l'achat initial et n'est pas transférable. Conservez le reçu de vente original. Une preuve d'achat est requise pour obtenir le service ou le remplacement sous garantie. Les concessionnaires, les centres de service ou les magasins de détail n'ont pas le droit de modifier, de modifier ou de modifier de quelque façon que ce soit les modalités de la présente garantie. L'enregistrement sous garantie n'est pas nécessaire pour obtenir une garantie sur les produits Select Brands, Inc. Sauvegardez votre reçu de preuve d'achat.

À PROPOS DE VOTRE GARANTIE DE PRODUIT : La plupart des réparations sous garantie sont traitées régulièrement, mais les demandes de service sous garantie peuvent parfois ne pas convenir. Par exemple, le service de garantie ne s'appliquerait PAS si le produit a été endommagé en raison d'une mauvaise utilisation, d'un entretien de routine, de l'expédition, de la manutention, de l'entreposage ou d'une installation inadéquate. De même, la garantie est nulle si la date de fabrication ou le numéro de série du produit a été enlevé ou si l'équipement a été modifié ou modifié. Au cours de la période de garantie, le fournisseur de services autorisé, à sa discrétion, réparera ou remplacera toute pièce qui, à l'examen, est jugée défectueuse dans le cadre de l'utilisation et de l'entretien habituels.

NORMAL WEAR : Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de l'un des éléments suivants : Utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit; tension ou courant inapproprié; utilisation contraire aux instructions d'exploitation; dérogation aux instructions concernant l'entreposage et le transport; réparation ou modification par une personne autre que SELECT BRANDS, INC. ou un centre de service autorisé. De plus, la garantie ne couvre pas les actes de Dieu, comme les pneus, les inondations, les ouragans et les tornades.

SELECT BRANDS, INC. ne peut être tenu responsable des dommages accessoires ou consécutifs causés par la violation d'une garantie expresse ou implicite. Sauf dans la mesure interdite par la loi applicable, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'aptitude à une fin particulière est limitée à la durée de la garantie ci-dessus. Certains États, provinces ou administrations n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou les dommages indirects ou les limites quant à la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limites ou l'exclusion ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits juridiques précis, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE DE GARANTIE : Vous devez communiquer avec SELECT BRANDS, INC. Service à la clientèle au 1-913-663-4500. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre les problèmes de garantie par téléphone. Si la résolution par téléphone n'est pas possible, le représentant du Service à la clientèle aura besoin de votre aide pour effectuer les procédures de diagnostic de routine. Cette garantie est en vigueur pendant les périodes susmentionnées et sous réserve des conditions prévues dans la présente politique.

Pour voir d'autres produits **BABYCAKES**, visitez notre site en ligne à www.thebabycakeshops.com **BABYCAKES** est une marque déposée de Select Brands, Inc.
66219 Fait en Chine

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

SELECT BRANDS, INC. warrants, subject to the limitations stated below, that from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects for a period of one (1) year. **SELECT BRANDS, INC.** in its option, will repair or replace this product found to be defective during the warranty period. Should this product become defective by reason of a supplier's error, our obligation to you during the one-year warranty period, **SELECT BRANDS, INC.** will repair or replace the item affecting all necessary parts replacements for a period of one year from the date of purchase. This obligation may not apply to products or items not intended for repair or replacement under our warranty, which will be borne by the purchaser.

CONDITIONS: This warranty is void if the original retail purchaser does not have the date of purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Product purchased in regions without a local warranty service or technician. Dealers, service centers, or other stores do not have the right to sell, modify or in any way change the terms and conditions of this

BUY YOUR PRODUCT WITH CONFIDENCE. Our warranty and are backed by Select Brands, Inc. **babycakes™**

For more information, visit us online at www.thebabycakeshop.com

HOW TO OBTAIN WARRANTY: Select Brands, Inc. will repair or replace the product if it is found to be defective within the warranty period. To obtain warranty service, you must have the original sales receipt and the product. The product must be returned to the dealer or to the nearest Select Brands, Inc. service center. The dealer or service center will determine if the product is defective. If the product is found to be defective, the dealer or service center will repair or replace the product. This warranty is effective for the time periods listed above and subject to the conditions stated in this policy.

To see other **BABYCAKES** products, visit us online at www.thebabycakeshop.com. **BABYCAKES** is a registered trademark of Select Brands, Inc. 04219

Made in China