

**Fleur Pop’s : Rose en Cake Pop’s**

**Recette pour 12 fleurs pop's environ :**

- 150g de chocolat noir gingembre et citron

- 5 mini cakes nature

- 4 CS de pralin

- 120g de chocolat de couverture en pistole (ou du chocolat noir)

Préparation :

Faire fondre le chocolat

[](http://storage.canalblog.com/94/89/629159/65242155.jpg)

  Emietter les mini cakes entre vos doigts

  Mélanger avec le chocolat

[](http://storage.canalblog.com/54/45/629159/65242246.jpg)

Ajouter le pralin et mélanger

  Former 12 boules entre vos mains

[](http://storage.canalblog.com/21/90/629159/65242320.jpg)

  Placer au congélateur pendant 10 min

  Puis mettre au frigo pendant 30 min

  Une fois les boules totalement durcies, faire fondre les pistoles de chocolat

[](http://storage.canalblog.com/42/90/629159/65242373.jpg)

  Piquer chaque boule avec une pique à brochette

  Tremper dans le chocolat

  Laisser sécher à température ambiante

[](http://storage.canalblog.com/70/15/629159/65242430.jpg)[](http://storage.canalblog.com/53/34/629159/65242487.jpg)

**Réalisation de la fleur :**

- de la pâte à sucre bleue claire et foncée

Préparation :

Prendre une petite roule de pâte à sucre et former une mini rose

[](http://storage.canalblog.com/14/37/629159/65242754.jpg)[](http://storage.canalblog.com/23/83/629159/65244005.jpg)

Former chaque pétale une par une et les superposer

[](http://storage.canalblog.com/53/39/629159/65244293.jpg)[](http://storage.canalblog.com/03/19/629159/65244345.jpg)

Les coller avec une touche d'alcool blanc

[](http://storage.canalblog.com/83/05/629159/65244465.jpg)[](http://storage.canalblog.com/48/76/629159/65244523.jpg)

Laisser sécher

Poser la rose sur le cake pop's

[](http://storage.canalblog.com/46/65/629159/65244607.jpg)

Prendre le cake pop's et le maintenir sur du polystyrène

Former les 4 dernières pétales et les poser sur le cake pop's de manière à le recouvrir

[](http://storage.canalblog.com/83/57/629159/65244681.jpg)[](http://storage.canalblog.com/01/78/629159/65244736.jpg)

Laisser sécher pendant 1h

[](http://storage.canalblog.com/35/39/629159/65244995.jpg)