

## Поэтапная инструкция по эксплуатации набора кондитерских выемок для марципана и теста



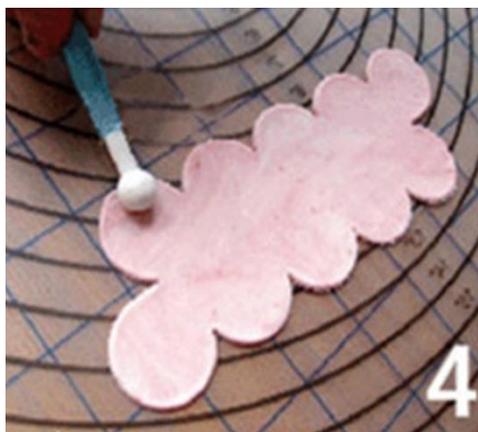
1. Раскатайте скалкой тесто, мастику или марципан, чтобы получившаяся масса стала тонкой.



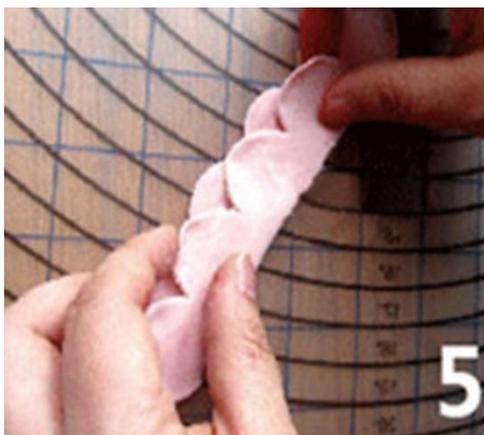
2. Приложите самую маленькую пластиковую форму и надавите так, чтобы прорезать массу.



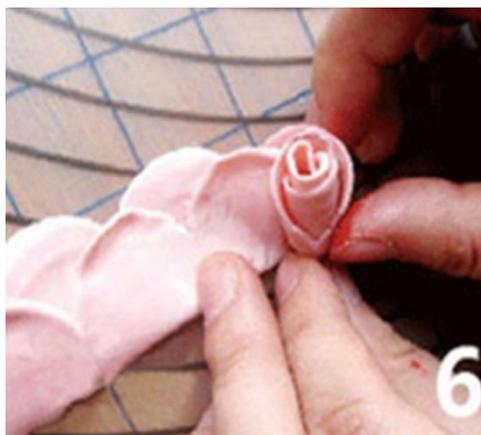
3. От получившейся фигурки уберите остатки теста или мастики.



4. Возьмите стек-шарик и придайте вогнутую форму будущим лепесткам.



**5. Согните фигурку в форме облака пополам.**



**5. Начинайте скручивать изделие, придавая форму бутону.**



**5. Получившийся бутон зажмите и немного примните у основания.**



**5. Возьмите среднюю форму и сделайте очередную заготовку.**



**5. Накрутите среднюю заготовку на уже готовый маленький бутон. Сделайте также после применения самой большой пластиковой формы.**