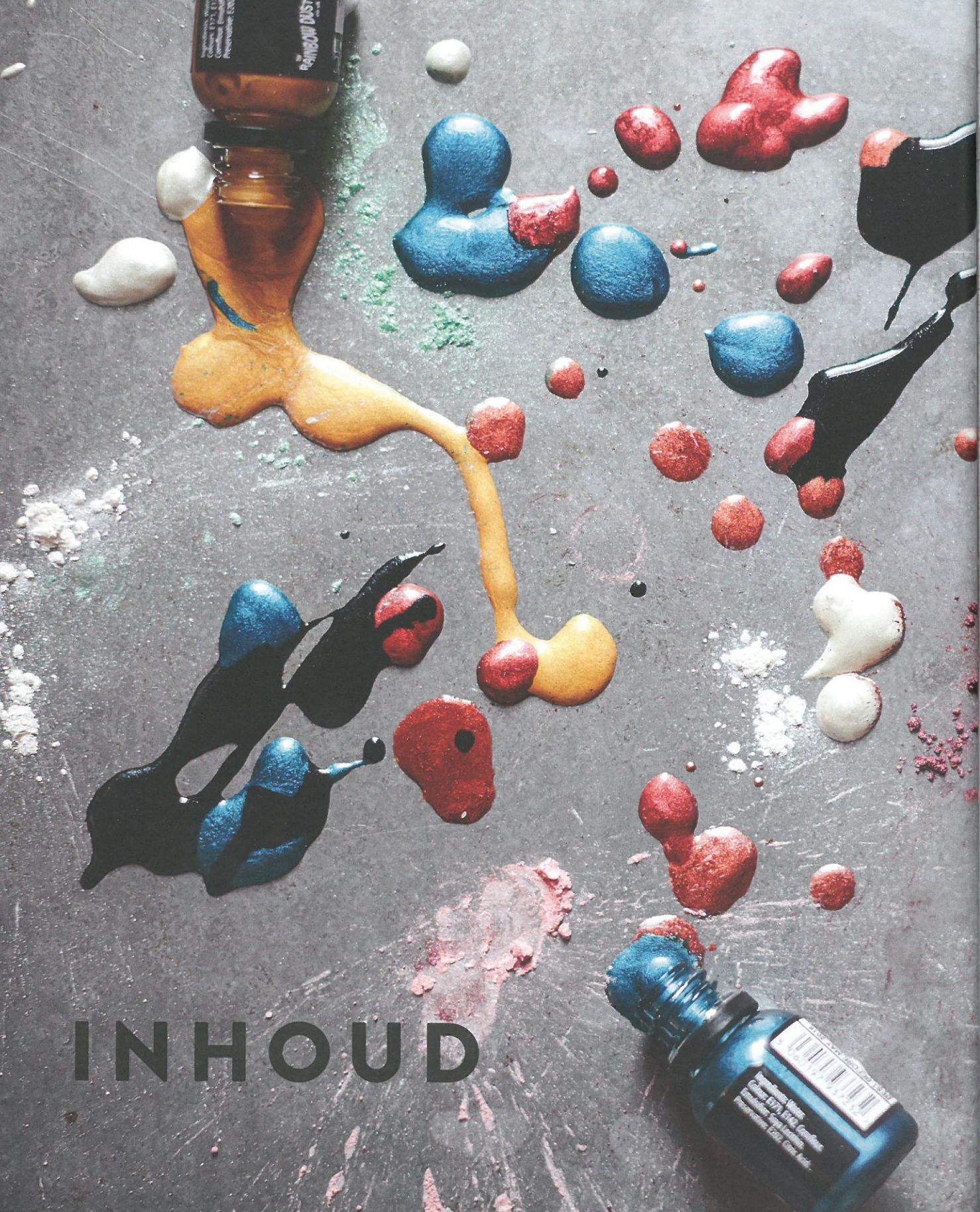




INHOUD

VOORWOORD	6
WELKOM BIJ CAKEOLOGY	9
1. KEUKENGEREI	13
BEGIN PAS AAN DE PROJECTEN ALS JE DIT HEBT GELEZEN!	23
2. PROJECTEN	25
Vaas met bloemen GEVORDERD/ERVAREN	26
Cupcakeboeket BEGINNER/GEVORDERD	33
Koekexplosie van matrozentatoeages GEVORDERD	36
Monochrome chevrontaart GEVORDERD/ERVAREN	45
Opgeprikte insecten GEVORDERD/ERVAREN	50
Ouderwetse gymp ERVAREN	57
Lydia's lieve hartenkoekjes BEGINNER	62
Sterrenkoekjes GEVORDERD	69
Wit-op-witte Wedgwoodbruidstaart GEVORDERD/ERVAREN	72
Niet zo foute hamburger GEVORDERD/ERVAREN	79
Geschilderde vogels BEGINNER/GEVORDERD	84
Chocoladehapjes voor de liefste vader BEGINNER	88
Piñataverrassing BEGINNER	92
Strandcupcakes met zoute karamel BEGINNER	99
Hondenkoekjes BEGINNER	104
Botercremetaart in knalkleuren GEVORDERD	109
Kleine kerstsneeuwpoppen BEGINNER/GEVORDERD	114
Mexicaanse schedel GEVORDERD/ERVAREN	119
Kitscherige kerstkoekjes GEVORDERD	122
Club Tropicana GEVORDERD/ERVAREN	127
Cowboytaart BEGINNER/GEVORDERD	134
Vintage bloemenpatchworktaart ERVAREN	139
Bosbewonercupcakes GEVORDERD	146
Rozentaart met meerdere soorten chocolade ERVAREN	153
3. DE BASISBEGINSELEN: (technisch jargon, taarten bereiden, cakes doorsnijden, vullen en bedekken, taarten opbouwen, versieren met eiwitglazuur)	157
4. RECEPTEN	199
DANKWOORD	230
OVER DE AUTEUR	232
REGISTER	234





Houd de spuitmond in een rechte hoek tegen de cupcake

kleine repen botercrème. Houd de smalle kant van de spuitmond omhoog en iets naar buiten gekeerd, en draai de cupcake rond terwijl je de blaadjes om elkaar heen vanuit het midden naar de rand van de cupcake spuit. Blijf de cupcake rondraaien en spuit de blaadjes rond het eerste centrale bloemblaadje. Plaats de spuitmond steeds bij het uiteinde van het vorige blaadje zodat de blaadjes elkaar overlappen. Ga door tot de hele cupcake is bedekt met blaadjes. Het vereist wat oefening, maar na een paar keer heb je het onder de knie. Bedek alle cupcakes met verschillende kleuren botercrème. Gebruik voor elke kleur een schone spuitzak en spuitmond. Zet de cupcakes 30 minuten in de koelkast.

04. Stel nu het boeket samen. Steek een cocktailprikker in de piepschuimen bal (dan vallen de cupcakes er niet af).

Begin aan de onderkant van de bal, zodat de eerste rij cupcakes tegen de rand van de pot kan rusten. Neem een cupcake en spuit wat eiwitglazuur tegen de onderkant om de cupcake tegen de bal te plakken (zie foto 08). Druk de cupcake met de onderkant tegen de cocktailprikker tot de bodem en het eiwitglazuur de bal raken (zie foto 09). Prik nu meer cupcakes in een rij rondom de bal. Plaats ze dicht op elkaar zodat de openingen voor de blaadjes van groene botercrème niet te groot zijn.

05. Ga zo door tot de bal helemaal vol zit met cupcakes. Werk van onder naar boven en rondom. De onderste cupcakes ondersteunen die erboven. Als je een groter gat overhoudt waar de laatste cupcake niet goed in past, wordt dat de achterkant van het boeket, spuit daar extra blaadjes in.



LET OP



Een eetbare print op A4-formaat is genoeg voor 4 honden. Maak zo nodig meer prints. Het is altijd handig om extra te hebben voor het geval er een mislukt.

