

(Butter)creamboard recept

 ± 1 uur

 10 personen



Ken jij het buttercream board al? Het buttercream board, oftewel botercrème bord, is de nieuwste trend in de bak- en kookwereld. Uiteraard konden wij niet achterblijven en moesten wij onze eigen versie van dit bord vol crème en lekkere snacks maken. Omdat wij botercrème wat machtig vinden, besloten we om crème chantilly en Zwitserse room te gebruiken. Met de Brand New Cake Crème Chantilly mix is die crème zo gemaakt. Lees snel verder voor ons recept en ga lekker aan de slag!

Wat is een buttercream board?

Een buttercream board (cream board, crème board of botercrème bord) is afgeleid van de Amerikaanse trend butterboard. Op een butterboard vind je verschillende smaakjes zachte boter of roomkaas en allerlei kleine (hartige) hapjes die je in de boter kunt dippen. Het buttercream board is hiervan de zoete tegenhanger. Op dit bord vind je namelijk een zoete crème (vaak botercrème) in verschillende smaakjes met daarnaast kleine, zoete hapjes. Je kunt elke gewenste crème maken (wij kozen voor Crème Chantilly en Zwitserse room) en de crème helemaal naar wens op smaak maken. Uiteraard kun je ook zelf kiezen welke zoete hapjes je naast de crème op het bord serveert. Je kunt een cream board dus helemaal naar jouw wens maken en dat vinden wij zo leuk aan deze trend!

Benodigheden uit onze webshop:

- 200 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 100 gram Brand New Cake Banketbakkersroom-mix;
- 2 druppels LorAnn Smaakstof Emulsie Kers;
- 1 eetlepel Patidess Smaakpasta Speculaas;
- 1 eetlepel BrandNewCake Hazelnoot Praliné Vulling;



- Ondergrond (wij gebruikten een cakedrum).

*Met de hoeveelheid crème die wij maken, kun je het bord twee keer opspuiten.

Overige benodigdheden:

- Hapjes naar keuze.
- Strooisels en garnering naar keuze.
- 270 milliliter halfvolle melk;
- 250 milliliter slagroom;
- 250 milliliter water.

Wij gebruikten als hapjes en garnering:

- Cupcakes;
- Brownies;
- Aardbeien;
- American Cookies;
- Oreo koekjes;
- Oreo Cookie Crumbles;
- Caramelblokjes;
- Karamelsaus;
- Brand New Cake Confetti Hartjes mix.

Recept

Het maken van de Crème Chantilly:

1. Mix in 3 minuten de Crème Chantilly-mix en de halfvolle melk tot een luchtige creme.
2. Verdeel de Crème Chantilly in 3 delen.
3. Breng 1 deel op smaak met de LorAnn Smaakstof Emulsie Kers.
4. Maak het tweede deel op smaak met de Patidess Smaakpasta Speculaas.
5. Breng het laatste deel op smaak met de BrandNewCake Hazelnoot Praliné Vulling.

Het maken van de Zwitserse room:

1. Klop de slagroom lobbig.
2. Mix in 3 minuten de Banketbakkersroom-mix en 250 milliliter water op hoge snelheid door elkaar heen.
3. Spatel direct daarna de lobbig geklopte slagroom erdoorheen.





Het opmaken van het cream board:

1. Leg de koekjes, brownies, stukjes cake, fruit en wat je verder nog wil op het bord. Tip! Laat wat ruimte tussen de hapjes zitten.
2. Spuit een voor een de verschillende soorten crème tussen de hapjes.
3. Garneer het creamboard eventueel nog naar wens met oreo crumbles, caramelpokjes, karamelsaus en eetbare strooisels.

Dan is het bord klaar om geserveerd te worden, dat wordt genieten!

Handige informatie

Gebruik elk gewenste ondergrond!

Hoewel veel mensen een houten plank of plaat gebruiken voor het maken van een botercrème board, gebruikten wij een cakedrum voor het maken van onze versie van deze trend. Je kunt bijvoorbeeld ook een taartplateau, plat bord of wat anders gebruiken. Het is maar net wat je in huis hebt of wat je zelf handig en leuk lijkt.

Serveer jouw favoriete hapjes bij de crème!

Het leuke aan deze trend is dat je 'm helemaal naar je eigen smaak kunt maken. Je kunt er dus ook gewoon zelf voor kiezen welke hapjes je bij de crème serveert. Een afwisseling van fruit, koek en cake is wel het lekkerst maar ben je niet zo'n fan van fruit, cake of koek? Dan kun je het natuurlijk ook gewoon weglaten. Of maak eens een board met allerlei verschillende soorten koekjes of juist een board met verschillende smaken cake. Ook de crème kun je natuurlijk helemaal naar je eigen smaak maken. Maak bijvoorbeeld eens een frisse citroen crème, aardbeiencrème, mokka crème of een crème met een lekker drankje erin zoals Bailey's of Flugel. De keuze is reuze!

Maak het botercreme bord in elk gewenst thema!

Je kunt niet alleen de crème en hapjes gebruiken die je zelf het lekkerste vindt, maar je kunt het bord natuurlijk ook nog eens in elk thema maken dat je je maar kunt bedenken. Maak bijvoorbeeld een heerlijke Sinterklaas buttercream board met crème in speculaas smaak en allerlei Sinterklaas snoepgoed erop. Of wat dacht je van een compleet chocolade bord? Een botercrème bord voor Halloween, Kerst, Pasen of een verjaardag is natuurlijk ook ontzettend leuk. Geef je creativiteit de vrije loop en je zult zien dat je zo'n botercrème bord in onwijs veel thema's en bijbehorende smaken en hapjes kunt maken.

Deel jouw (boter)crème board met ons!

Ga je zelf met dit recept een buttercream board (of als je Crème Chantilly gebruikt een creamboard) maken?



Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw board en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met @baktotaal in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 x BrandNewCake Banketbakkersroom-mix 800g (Art.nr.: BNC00260)
- 1 x LorAnn Smaakstof Emulsie Kers 118ml (Art.nr.: L0774)
- 1 x Patidess Smaakpasta Speculaas 120g (Art.nr.: P10081)
- 1 x BrandNewCake Hazelnoot Praliné Vulling 325 gr. (Art.nr.: BNC00285)
- 1 x Cakedrum Goud Rond Ø35,5cm (Art.nr.: BNC00348)
- 1 x Oreo Cookie Crumbles 400g (Art.nr.: VD35181)
- 1 x Molen de Hoop Caramelblokjes 150gr (Art.nr.: DH83)
- 1 x Caramel Naturel 110 gram (Art.nr.: CZ001)
- 1 x BrandNewCake Confetti Hartjes mix 60gr. (Art.nr.: BNC00041)

