

Buttercream board voor Sinterklaas recept

 ± 1 uur

 10 personen



Eerder vertelden we je al over de nieuwste baktrend: een buttercream board maken en lieten we zien hoe je zelf een heerlijke cream board kunt maken. Eigenlijk kun je zo'n bord helemaal naar je eigen wens maken, want je kunt zelf bepalen welke (smaken) crème en lekkernijen je op de bord serveert. Daardoor kun je ook heel goed zo'n creamboard in een bepaald thema maken. Ons leek het leuk om een crème bord te maken voor Pakjesavond. Het bord kun je namelijk eenvoudig zelf of met kinderen maken en vervolgens lekker samen opeten. Bovendien zijn er rond Sinterklaas allerlei lekkere hapjes en snoepgoed te vinden die je heel goed op het bord kunt serveren. Reden genoeg dus om zelf ook eens zo'n bord vol lekkers te maken voor het Sinterklaasfeest!

Wat is een buttercream board?

Een buttercream board (cream board, crème board of botercrème bord) is de zoete tegenhanger van de butterboard. Een butterboard wordt vooral in Amerika geserveerd en bestaat uit diverse smaakjes zachte boter of roomkaas en allerlei kleine (hartige) hapjes die je in de boter kunt dippen. Op een buttercream board vind je een zoete crème (doorgaans 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!



Benodigdheden 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).

Overige benodigdheden:

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

**Met deze hoeveelheden kun je het bord 2 keer opspuiten.*

Wij gebruikten als hapjes en garnering:

- Chocolade letters
- Strooigoed;
- Chocoladedecoratie in het thema Sinterklaas;
- Chocolade muisjes en kikkers;
- Chocolademunten;
- Cupcakes;
- Brownies;
- American Cookies.

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.





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.

1. Leg de koekjes, brownies, stukjes cake, chocolade, strooigoed 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 kruimels pepernoten, chocoladesaus en eetbare strooisels.

Wat kun je goed gebruiken als ‘board’?

Deel jouw (boter)crème board voor Sinterklaas met ons!

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)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Cakedrum Goud Rond Ø25cm (Art.nr.: BNC00346)

