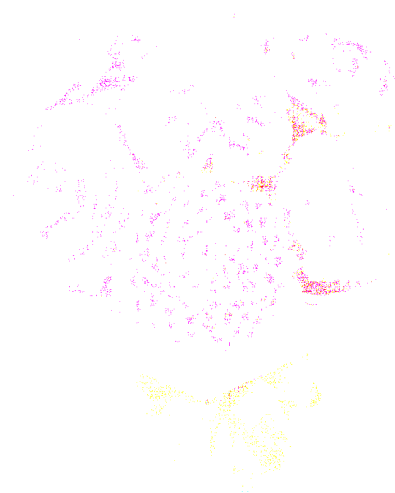


Cupcake boeket recept

 ± 1.5 uur

 ± 1 uur

 7 personen



Tijdens Valentijnsdag verrassen we onze geliefde vaak met wat leuks. Sommige mensen worden vrolijk van een bosje rozen, terwijl anderen juist blij worden van een doosje chocolade. Wil jij jouw geliefde eens verrassen met wat origineels dat zelfgemaakt én lekker is? Maak dan eens dit toffe cupcake boeket. Dit boeket bestaat dus in plaats van echte bloemen uit allemaal lekkere cupcakes. Wil jij ook dit boeket maken en er iemand mee verrassen? Lees dan snel verder voor ons cupcake boeket en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram Brand New Cake Cupcake-mix;
- 100 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- Cupcake Doos Boeket Goud Ø18x19cm;
- Städter Bladspuitje RVS 8mm;
- BrandNewCake Smitmondjes Adapter Klein;
- ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Rabarber;
- Patidess Smaakpasta Citroen;
- Brand New Cake Smitmondje Open Ster #1M;
- Wilton Smitmondje #125;
- BrandNewCake Smitmondjes Adapter Middel;
- Wilton Smitmondje #081;
- Wilton Smitmondje #005;
- Wilton Smitmondje #067;
- Spuitzakken;
- Cupcake bakvorm;
- Colour Mill Kleurstof Candy;



- Colour Mill Kleurstof Mint.

Overige benodigdheden:

- 1,5 ei, maat M;
- 240 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 100 milliliter water.

Recept

Het maken van de cupcakes:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 4 minuten op lage snelheid de Cupcake-mix, 90 gram roomboter en 1,5 ei door elkaar heen tot een glad beslag.
3. Verdeel de muffin cups over de bakvorm.
4. Schep het beslag met een ijslepel in de cups en vul ze tot net over de helft.
5. Bak de cupcakes in 15 à 20 minuten gaar.
Tip! Prik met een satéprikker in de cupcake. Als de prikker er droog uitkomt, zijn de cakejes gaar.
6. Laat de cakejes na het bakken afkoelen op een rooster.

Het maken van de botercrème:

1. Klop de Botercrème-mix en 100 milliliter op tot een stijf mengsel.
2. Laat het botercrème mengsel minimaal 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop 150 gram ongezoeten roomboter in circa 5 minuten zalvig.
4. Voeg het botercrème mengsel in gedeeltes aan de boter toe.
Tip! Mix steeds volledig door voordat je het volgende gedeelte toevoegt.
5. Meng eventueel een theelepel smaakstof door de crème heen.
6. Mix het geheel door tot een gladde crème.

Het vullen van de cupcakes:

1. Maak een spuitzak met de adapter en spuitmondje 230.
2. Doe een paar eetlepels jam in deze spuitzak.
3. Steek het spuitmondje bovenin de cupcake en spuit er wat jam in.



Het decoreren van de cupcakes:

1. Kleur 310 gram botercrème roze en kleur 40 gram crème mintgroen.
2. Bevestig aan 3 spuitzakken de spuitmondje #1M, 81 en 125 en doe hier de roze botercrème in.
3. Bevestig spuitmondje 67 aan de andere spuitzak en doe hier de groene crème in.
4. Spuit met spuitmondje 1M op 2 cupcakes een rozet.
5. Spuit met spuitmondje 81 op 2 cupcakes allemaal kleine toefjes.
Tip! Begin in het midden en draai er steeds breder omheen.
6. Maak met spuitmondje 125 blaadjes op de buitenkant van 3 cupcakes.
7. Spuit nog een rij blaadjes in het midden van de cupcakes.
8. Spuit met spuitmondje 5 een paar toefjes in het midden.
9. Zet de cupcake doos in elkaar en maak de strik eromheen.
10. Zet de cakejes in de doos.
11. Maak met spuitmondje 67 groene blaadjes aan de cupcakes.

Handige informatie

Laat aan ons jouw zelfgemaakte cupcake boeket zien!

Ben jij van plan om met ons recept een cupcake boeket te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe het boeket is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Wilton Spuitmondje #005 (Art.nr.: 418-5)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondjes Adapter Middel (Art.nr.: BNC01144)
- 1 x Cupcake Doos Boeket Goud Ø18x19cm (Art.nr.: BNC01447)
- 1 x Wilton Spuitmondje #067 (Art.nr.: 418-67)
- 1 x ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Rabarber 250g (Art.nr.: RGV10)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x Wilton Spuitmondje #125 (Art.nr.: 418-125)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondjes Adapter Klein (Art.nr.: BNC01143)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Mint 20ml (Art.nr.: EUO20MNT)
- 1 x Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)
- 1 x Patidess Smaakpasta Citroen 100g (Art.nr.: P10233)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Städter Bladspuitje RVS 8mm (Art.nr.: 230682)
- 1 × BrandNewCake Cupcake-mix 1kg (Art.nr.: BNC00012)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 × Colour Mill Kleurstof Candy 20ml (Art.nr.: EUO20CAN)
- 1 × Wilton Spuitmondje #081 (Art.nr.: 418-81)

