

# Workshop “Lieveheersbeestje”



## Inhoudsopgave

Inhoudsopgave .....	1
Benodigdheden .....	2
Recept Botercrème 1:1 .....	3
Extra aantekeningen bij de workshop.....	4
De kleine lettertjes .....	5



## Benodigheden

Boltaartje 12cm:

- Bakspray
- Ikea Blanda schaal 12cm
- Favoriete cakemix + ingrediënten

Onderplaat (drum) 20cm

Botercrème 1:1 (zie recept):

- 75gr. Roomboter
- 75gr. Poedersuiker
- 1 th.l. Vanille Essence (optioneel, ander smaakje mag ook)

Paletmesje (botercrème)

Paletmesje (marsepein)

Kleine deegroller

Keuken weegschaal

Werkbord of placemat met anti slipmatje eronder

Diepvrieszakje

FMM Knife/Scriber tool of maïskolf prikker / dowel / deugel

Bone Tool

Scallop and Comb tool (smileytool)

PME Plunger Cutter Round Large 13mm (art.nr. MR157)

PME Plunger Cutter Blossom Large (de grootste van de set/4, art.nr. FB550)

Kwastje en een bekertje water

### Marsepein:

- Wit, ter grootte van een erwte.

- Rood, 200gr.

- Zwart, 100gr (waarvan 50 gr voor het hoofd – zonder voelsprietjes).

- Gras groen, ongeveer 50 gram / naar keuze.

- Oranje / Geel\*, ongeveer 50 gram / naar keuze.

\* In het filmpje wordt er van gele fondant gebruik gemaakt.

## Recept Botercrème 1:1

75gr. Roomboter

75gr. Poedersuiker

1 th.l. Vanille Essence (optioneel, ander smaakje mag ook).

Verwarm de boter in de magnetron tot het iets zachter is geworden, als het teveel gesmolten is kan je het even laten staan.

Doe de boter in de mixer en klop het op tot het romig en wit is. Voeg de essence en de poedersuiker toe en blijf mixen tot het een homogene massa is. Het ziet er nu uit als een soepele, stevige crème.

In de koelkast is de crème 1 week houdbaar.



## Extra aantekeningen bij de workshop

Je gebruikt voor deze workshop een boltaartje. Deze bak je in de Ikea Blanda van 12cm. Ik heb Mix voor Bitterkoekjes Amaretto Cake (VoorJeTaart.nl) gebruikt.

Kneed voor het bekleden van de boltaart de volledige 200gr. rode marsepein. Wat er over blijft kan je bewaren in een afgesloten diepvrieszakje. Zorg daarom dat er geen restjes kruimels of botercrème in zitten.

In de workshop worden de stippen gemaakt met de PME Plunger Cutter Round Large 13mm (art.nr. MR157). Indien je deze niet hebt, kan je de achterkant van een spuitmondje gebruiken. Neem er een met een grote opening aan de tip (voorkant), zo krijg je het uitgestoken rondje er makkelijker uit.



## De kleine lettertjes

Niets uit deze uitgave, workshop en/of het bijbehorende film materiaal mag worden verveelvoudigd, opgenomen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt in enige vorm, of op enige wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur.

Je mag deze materialen niet gebruiken om je eigen workshop mee te geven dan wel na te maken in een (betaalde) workshop. Je mag deze workshop en het ontwerp wel gebruiken om je taarten en/of producten te maken en vervolgens te verkopen.

[www.Trisha.nl](http://www.Trisha.nl) | [www.VoorJeTaart.nl](http://www.VoorJeTaart.nl)

