

Workshop Boltaartje “Koei”



Inhoudsopgave

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



Benodigdheden

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 (optioneel)

Maïskolf prikker / deuvel / dowel

Kwastje en een bekertje water

250gr. Marsepein 1:3, Wit

5gr. Marsepein 1:3, Roze

50gr. Marsepein 1:3, Zwart

50gr. Marsepein 1:3, Gras Groen

Roze poederkleurstof / dust

Zachte ronde kwast

Stukje keukenpapier

65cm lint van 1cm breed

Lijmstift

Schaar

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 250gr. witte marsepein. Wat er over blijft gebruik je o.a. voor het hoofd. Zorg daarom dat er geen restjes kruimels of botercrème in zitten.

Om de omtrek van je onderbord te berekenen maak je gebruik van de volgende berekening:

$$\text{diameter} \times \pi (3,14) = \text{omtrek}$$

In dit geval $20\text{cm} \times 3,14 = 62,8\text{cm}$ lint. Neem altijd een stukje extra zodat je het lint mooi kan afknippen.

Benodigde marsepein

90gr. Witte marsepein

Witte marsepein voor de oren, ter grootte van een kikkererwt.

Roze marsepein voor de binnenkant van de oren ter grootte van een erwt.

Roze marsepein voor de binnenkant van de mond ter grootte van erwt.

Zwarte marsepein naar keuze.

6gr. Witte marsepein voor de staart.

Groene marsepein naar keuze.

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 | www.VoorJeTaart.nl

