Candy clay cupcakes

Deze cupcakes hebben een prachtige decoratie van candy clay. Candy clay wordt gemaakt van gesmolten candy melts en glucosestroop. Nadat dit uitgehard is, kan dit worden verwerkt voor bijvoorbeeld het maken van decoraties.

Boodschappenlijstje

Biscuits Emporte-pièce Smiley Anneau Ø 6 cm

K054013

3,19 €

PME Pétale -Colle Alimentaire- 60g

104FP006

2,21 €

Wilton Recipe Right® Moule à Muffin 12 Cavités

03-3118

10,49 €

FunCakes Mix pour Cupcakes 1 kg

F10505

5,16 €

FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250 g

F20100

2,85 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)

Maak eerst de candy clay, smelt hiervoor de candy melts in de magnetron, au bain-marie of in een chocolade smelter. Voeg 85 gram glucosestroop toe en meng dit goed in een kom. Giet het mengsel op vetvrij of bakpapier en laat het drogen op kamertemperatuur. Verpak het goed en bewaar de candy clay op kamertemperatuur totdat je het gaat gebruiken. Je kunt het beste de candy clay een nacht laten drogen.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven, ca. 18-20 minuten.

Candy clay zal hard zijn voor gebruik; kneed het totdat het soepel en werkbaar is. Verdeel de candy clay in vier porties en kleur deze iedere in een andere kleur. Rol de candy clay uit op een met maïzena bestoven werkblad. Gebruik de fondant trimmer om stroken te maken, rol deze stroken op en laat ze even drogen.

Kneed ondertussen de witte fondant door en rol deze uit. Steek met de uitsteker cirkels uit en plak deze op cupcakes. Plak de candy clay stroken met eetbare lijm vast op de cupcakes.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.