



Roze Bloemen Cupcakes

Maak deze vrolijke Roze Bloemen Cupcakes tijdens het Lente seizoen! Deze cupcakes zijn ideaal als cadeau voor Moederdag, Pasen en het Voorjaar. Creëer verschillende bloemige cupcakes en rangschik ze tot een prachtig cupcake boeket. Een uniek geschenk dat ook nog eens heerlijk smaakt!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Food Colour Paste Rose 30g

F45035
2,69 €



Wilton Icing Color Lemon Yellow 28g

04-0-0031
2,59 €



FunCakes Caissettes à cupcake Blanc
pk/48

F84100
3,09 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Douilles Dropflower #2D

02-0-0149
2,35 €



Wilton Poches à Douille Jetables 30cm
pk/24

02-0-0018
9,59 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Sugar Pearls Large Blanches
70g

F53060
3,35 €



Wilton Icing Color Royal Blue 28g

04-0-0035
2,59 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Douilles Round #003

02-0-0154
1,65 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Perfect
Height 22,5cm

02-0-0169
8,99 €



Dekofee Découpoirs Éjecteurs Mini
Feuilles set/3

DF0572

8,59 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250 g
- FunCakes Food Colour Paste Pink
- FunCakes Rolfondant Bright White
- FunCakes Suikerparels Large Wit
- Wilton Icing Color - Lemon Yellow
- Wilton Icing Color - Royal Blue
- 250 ml water
- 300 g zachte ongezoeten (room)boter
- 250 g (room)boter
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigheden

- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton -Perfect Height- Rolling Pin 22,5cm
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Decorating Tip #2D Dropflower Carded
- Wilton Decorating Tip #003 Round Carded
- FunCakes Baking Cups White
- Dekofee Mini Plungers Leaves set/3

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is beschreven op de verpakking. Verdeel daarna de cupcakevormpjes over de muffin pan en schep het beslag in de vormpjes. Bak de cupcakes in ongeveer 18-20 minuten gaar. Laat na het bakken goed afkoelen uit de muffin pan op een afkoelrooster.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de botercrème over drie verschillende schaaltes en kleur één deel roze, één deel koraal door roze en lemon yellow met elkaar te mengen en laat het laatste deel wit.

Stap 3: Maak de fondant blaadjes

Kleur een deel van het witte fondant lichtgroen door de kleuren lemon yellow en royal blue door het fondant te kneden. Rol het fondant uit op een bestrooide werkblad tot een dikte van 3 mm. Gebruik de blad plungers om kleine blaadjes uit het fondant te steken. Laat daarna een uur uit uitdrogen, zodat het fondant hard wordt.

Stap 4: Vul de spuitzakken met botercrème

Vul een spuitzak met het spuitmondje #1M met de roze botercrème en een andere spuitzak met het spuitmondje #2D met de koraal botercrème. Vul een derde spuitzak met het spuitmondje #003 en de witte botercrème.

Stap 5: Decoreer de cupcakes

Rozen cupcake

Spuut rozetten op sommige cupcakes met het spuitmondje #1M en plaats 2 grotere blaadjes aan de zijkanten van de rozetten.

Drop flower cupcake

Gebruik het spuitmondje #2D om drop flowers op sommige cupcakes op te spuiten. Decoreer het midden met een witte suikerparel en plaats aan de zijkanten kleine blaadjes.

Dropflower en roos cupcake

Gebruik de #1M spuitzak om kleine rozetten op enkele cupcakes te spuiten. Spuit met behulp van de #2D spuitzak een paar drop flowers. Werk het midden af met witte suikerparels. Spuit met behulp van spuitzak tip 3 stippen om lege plekken op te vullen. Plaats de 2 kleinste blaadjes in de zijkanten van de bloemen.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Bloemen Cupcakes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.