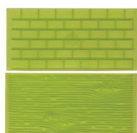




Wilton 85 jubileum taart

Wilton bestaat 85 jaar! Bij een jubileum hoort een prachtig taart met bijpassende cupcakes! In dit recept leggen we je stap voor stap uit hoe je vele verschillende bloemetjes kunt spuiten.

Boodschappenlijstje



FMM Impression Mats 1 brick wall/tree bark

CUTIMP1
8,45 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
10,49 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 5 cm

K053967
2,20 €

Overige benodigheden:

- 1000 gram roomboter
- 10 eieren (circa 500 gram)
- 490 ml water
- Bakpapier

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 1000 gram mix, 500 gram (room)boter en 10 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul de ingevette bakvorm tot 2/3 met het beslag en bak de taart in circa 70-75 minuten gaar. Gebruik het resterende beslag voor de mini cupcakes, deze bak je op 180°C (heteluchtoven 160°C) in circa 18 minuten gaar. Laat alles daarna goed afkoelen.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voor de botercrème. Vermeng met een garde 400 gram mix met 400 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 500 gram ongezoeten (room)boter in ca. 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème.

Kleur de botercrème met de ivory en de bruine kleurstof, roer dit niet helemaal door, zodat je een beetje een gevlamd effect krijgt. Vul eventueel de cake naar eigen inzicht en smeer hem daarna af met een klein beetje bruine botercrème. Maak een spuitzak met een adaptor klaar en zet er spuitmondje 47 op en vul het met bruine botercrème. Het spuitmondje heeft een gladde en een gekartelde kant, dus hier kan je mee variëren.

Trek nu met de botercrème van boven naar beneden een verticale streep op de taart. Nu houd je de spuitzak dwars en trek je over de verticale streep steeds een kort streepje van ongeveer 1,5 a 2 cm. Houdt tussen elke dwarslijn de breedte van de spuitmond over. Het moet op een litteken lijken. Vervolgens trek je over de uiteindes van de kleine dwarsstrepen weer een verticale streep van boven naar beneden. Nu de spuitzak weer dwars houden en in de openingen weer kleine dwarsstrepen trekken van 1,5 à 2 cm. Hierna weer over de uiteindes een verticale streep trekken van boven naar beneden. Herhaal dit tot de hele taart een mandjes effect heeft (Basketweave). Zet de taart in de koelkast, zodat de botercrème wat kan opstijven.

Zeef voor de royal icing, 750 gram mix en meng met 90ml water voor een Royal Icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer!

Neem een paar flinke eetlepels icing en kleur dit in dezelfde kleur als wat je hebt gemaakt om de botercrème bruin te kleuren. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje 18. Leg een stuk bakpapier op een platte ondergrond en maak met een draaiende beweging twee handvatten. Laat deze goed drogen.

Neem 5 glazen schaaltes en verdeel de icing hierover. Kleur deze in roze, groen, lila, geel en oranje. Dek af met een vochtige doek. Maak 5 spuitzakken met adaptor klaar. Neem als eerste spuitmondje 102 en vul met roze icing. Plak met een beetje icing uit de spuitzak een vierkant bakpapiertje op de bloemennagel. Houdt de brede kant van de spuitmond naar beneden en spuit op de bloemennagel een klein blaadje, dit doe je door te knijpen en tegelijkertijd de bloemennagel een klein beetje te

draaien terwijl je spuit. Je maakt nu een appelbloesem en die bestaat uit 5 blaadjes. Maak een stuk of 20 van de appelbloesems. Laat goed drogen.

Neem nu een nieuwe spuitzak en zet daar spuitmondje 104 op en vul met gele icing. Maak op dezelfde manier als de appelbloesem blaadjes maar dan 6, dit wordt de narcis. Als je de bloem gespoten hebt, knijp je heel voorzichtig met je duim en wijsvinger de blaadjes naar elkaar zodat er een puntig blaadje ontstaat. Dit moet je wel meteen doen anders is de icing te droog een brokkelt het. Leg weg om te drogen. Spuit ongeveer 15 narcissen.

Neem een nieuwe spuitzak met spuitmondje 12 en houdt spuitmondje 80 bij de hand en gevuld met oranje icing. Doe weer een bakpapiertje op de bloemennagel en spuit met 12 een bolletje in het midden. Verwissel nu de spuitmondjes, dus nu zet je 80 op de spuitzak. Houdt de spuitzak dwars en duw de opening van de spuitmond in het gespoten bolletje en knijp heel langzaam tot er wat icing uitkomt. Als je blaadje lang genoeg is, stop je met knijpen en trek je de spuitzak weg. Zo ga je het hele bolletje opvullen. Je maakt nu een chrysant. Maak er een stuk of 10.

Neem een nieuwe spuitzak en zet er spuitmondje 104 op en vul met lila icing. Leg een stuk bakpapier op een dienblad o.i.d. Houdt de brede kant van de spuitmond naar beneden. De spuitzak houdt je op 45 graden schuin. Nu ga je langzaam spuiten en ga je al spuitend een heel klein stukje naar boven en via dezelfde weg weer naar beneden. Zo ontstaat er een blaadje. Nu zet je je spuitmondje tegen de zijkant van het blaadje aan en knijp je stevig in de spuitzak. Niet bewegen, dus je blijft op de plaats. Het blaadje krult zich vanzelf over het eerste blaadje heen. Stoppen met knijpen en naar beneden wegtrekken. Dit zijn rozenknopjes.

Vul een spuitzak met groen met spuitmondje 3 en spuit aan de onderkant van de rozenknopjes drie keer een calyx blaadje, je begint onderaan en spuit langs de onderkant van je bloem naar boven. Als laatste spuit je een klein steeltje. Laat dit ook weer goed drogen.

Kijk of de handvatten droog zijn en keer ze om. Spuit hetzelfde patroon op de achterkant en laat weer goed drogen. Neem de narcissen erbij en de spuitzak met de gele icing. Zet spuitmondje 3 erop en houdt spuitmondje 1 bij de hand. Spuit in de narcis een toetertje, je begint smal en gaat op de lijn steeds iets breder en hoger. De toeter moet net zo hoog zijn als een blaadje van de narcis. Zet nu spuitmondje 1 op de spuitzak en maak bovenop de toeter een zigzagje. Nu is je narcis helemaal klaar.

Zet met de gele icing met spuitmondje 1 in de appelbloesems 5 gele stipjes, deze zijn nu ook klaar. Als je eventueel cijfers op de taart wilt dan print je de desgewenste cijfers uit en spuit je op bakpapier met spuitmondje 3 de omtrek van de cijfers over. Vervolgens verdun je de icing met water naar kwark dikte en vul je de cijfers in met de dunne icing. Goed laten drogen.

Smeer de mini cupcakes in met piping gel. Kneed de bruine fondant goed door en rol uit op poedersuiker. Leg de structuurmat er op en ga met je rolstok eroverheen, zodat de print in het fondant komt. Steek hier rondjes uit en plak ze op de cupcakes. Decoreer de cupcakes met de gedroogde icing bloemetjes. Je plakt ze gemakkelijk vast met een beetje icing.

Haal de taart uit de koelkast en zet met royal icing de handvatten op de taart. Maak een spuitzak met spuitmondje 352 en vul met groene icing. Dit is om blaadjes te maken. Decoreer de taart naar eigen inzicht met de gedroogde bloemetjes.

