



Techniek: brush embroidery

In dit recept leggen we de techniek brush embroidery uit, die toepasbaar is op elke taart! Gebruik deze techniek voor het decoreren van taarten en meer.

Boodschappenlijstje



JEM Round Nozzle #3

NZ3
1,39 €



Patisserie Sacs de décoration jetables 41,
24 pieces

02435
5,85 €

Voor deze techniek heb een taart nodig bekleed met roze fondant.

Druk de Patchwork Cutter rose in de taart zodat je een afdruk blijft zien. Dit is de leidraad voor de techniek. Plaats de taart in de koelkast zodat de fondant hard kan worden.

Verdun 100 gram witte fondant met water tot een zachte paste. Plaats spuitmondje 3 in de spuitzak en vul deze met de zachte fondant pasta.

Spuut voor de brush embroidery steeds een lijntje over de randen van de impressie van de bloemblaadjes. Neem een plat penseeltje en maak die licht vochtig. Zet het bovenop het lijntje en trek dan de witte fondant naar het hartje van de bloem. Zet voor de meeldraadjes stipjes in het hart.