



Cupcakes met fantasiebloemen in Bella Blue

Klaar voor een betoverend bakavontuur? Deze cupcakes met blauwe fantasiebloemen zijn niet alleen heerlijk, maar ook ontzettend leuk om te maken! Voor de decoratie gebruiken we luchtige Enchanted Cream®, perfect om die dromerige bloemetjes mee te creëren. Laat je fantasie spreken en verander je cupcakes in sprookjesachtige traktaties die iedereen laten glimlachen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
200 g

F11205
3,99 €



FunCakes Pâte à Sucre Bella Blue 250
g

F20345
2,85 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Royal Blue 30 g

F44135
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Aqua 30 g

F44190
3,55 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



FunCakes Poches à douille 46 cm
pk/12

F85120
4,09 €



Dekofee Plungers Flowers Mix set/3

DF0558
7,25 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



FunCakes Caissettes à Cupcake Feuille
- Bleu Métallique pk/48

F84475
3,99 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
- FunCakes Food Colour Gel Aqua
- 250 g FunCakes Rolfondant Sky Blue/Bella Blue
- FunCakes Soft Pearls 5mm Light Blue
- FunCakes Eetbare Lijm
- 5 eieren
- 250 g zachte ongezoeten roomboter
- 100 ml water
- 100 ml melk

Benodigheden

- FunCakes Folie Baking Cups - Metallic Blauw
- FunCakes Spuitzak 46 cm
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmond #1M Open Star
- Wilton Perfect Height Rolling Pin
- Dekofee Plungers Flowers Mix set/3

Stap 1: Maak de fondantbloemetjes

Kneed een stukje FunCakes Sky Blue/Bella Blue Fondant soepel en rol het uit tot een dikte van 1-2 mm. Steek de bloemetjes naar keuze uit en laat ze aan de lucht drogen op een verkreukeld stuk keukenpapier. Plak er met wat eetbare lijm een blauw pareltje in.

Stap 2: Bereid het cupcakebeslag en de Enchanted Cream®

Maak de FunCakes Mix voor Cupcakes en de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Vul de baking cups

Verdeel de baking cups over de muffin pan en vul ze met het beslag.

Stap 4: Bak de cupcakes

Bak de cakejes in een voorverwarmde oven van 180°C (heteluchtoven 160°C) in ongeveer 19-22 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze afkoelen op het aanrecht. Eventueel overgebleven beslag kan je nogmaals bakken.

Stap 5: Kleur de Enchanted Cream®

Meng de twee FunCakes Kleur Gels samen tot een mooie blauwe kleur en doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M.

Stap 6: Spuit de toefen

Spuit op de afgekoelde cupcakes royale toefen van de blauwe Enchanted Cream®.

Stap 7: Versier met de bloemetjes

Druk voorzichtig de fondantbloemetjes in de toef om de cupcakes af te maken.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes