



Basis cupcakes met fondant/marsepein

Maak de heerlijkste cupcakes met de cupcake mix van FunCakes. Wil jij je cupcakes decoreren volg dan de stap voor stap aanwijzingen en laat je creativiteit de vrij loop. Decoreer de cupcakes op verschillende manieren voor een leuk effect. Met de cupcakes mix en kleurtjes fondant of marsepein maak jij de perfecte decoraties. Leuk om te maken en te trakteren!

Boodschappenlijstje



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g

F44110
3,55 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



PME 5 petal cutter 35mm

FP507
1,00 €



PME plastic rolling pin, 15 cm

PP85
4,45 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250 g

F20100
2,85 €



FunCakes Caissettes à Cupcakes
Blanches pcs/48

F84100
3,09 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



PME Flower Blossom Plunger Cutter
set/4

FB550
9,99 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Pro Ø 7
cm

K095111
4,97 €

Ingrediënten

- FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g
- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g
- FunCakes Rolfondant Bright White 250 g
- FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g
- 250 g boter
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigdheden

- FunCakes Baking Cups White pk/48
- Wilton Recipe Right® Muffin bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Recipe Right non-stick cooling grid 40x25 cm
- PME Flower Blossom Plunger Cutter set/4
- PME kunststof roller glad 15 cm
- Koekjes uitsteker ring pro Ø 7 cm
- Cocktailprikker

Stap 1: Bak de cupcakes

Bereid de FunCakes Mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de cupcakes na het bakken goed afkoelen. Hebben ze een bolletje bovenop? Snijd deze dan recht af.

Stap 2: Kleur de fondant of marsepein

Kleur de FunCakes Rolfondant Bright White of marsepein met de FunCakes Food Colour Gel Roze. Gebruik een cocktailprikker om wat kleurstof toe te voegen en kneed dit goed door tot het zacht en soepel is. Voor extra kleur herhaal je dit met een schone prikker.

Stap 3: Steek rondjes uit

Strooi wat FunCakes Suikerbakkerspoeder op je werkblad en rol de gekleurde fondant of marsepein uit met een PME kunststof roller glad. Steek er rondjes uit met de Koekjes uitsteker ring pro Ø 7 cm. Bestrijk de bovenkant van de cupcakes met een beetje FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) en plak de rondjes erop.

Stap 4: Versier de cupcakes

Steek decoraties zoals bloemen of figuurtjes uit met de PME Flower Blossom Plunger Cutter set/4. Plak deze met wat edible glue op de fondantrondjes voor op de cupcakes.

Stap 5: Geniet van je versierde Basis cupcakes met fondant/marsepein

Laat je creativiteit los en maak elke cupcake uniek!