



Madeleines met Deco Melts

Op zoek naar een verfijnde, romantische traktatie? Deze madeleines met elegante afwerking van dusty rose melts zijn perfect voor een bruiloft, babyshower of andere lieve gelegenheden. De zachte, luchtige cakejes gecombineerd met de subtiele roze decoratie zorgen voor een stijlvolle en heerlijke bite. Klein van formaat, groots in uitstraling, ideaal om jouw sweet table nét dat beetje extra te geven!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



Wilton Candy Melts Rose 125g

04-0-0507
2,85 €



FunCakes 3D Sprinkle Medley Wedding Bells 70g

F53640
5,49 €



FunCakes Pâte Aromatisante Zeste de Citron 100g

F56355
5,99 €



Wilton Moule à Madeleines 12 cavités

02-0-0753
11,99 €



Colour Mill Choco Drip Natural White 125g

CD125NWT
8,99 €



FunCakes Deco Melts Saveur Choco au Lait 250g

F25345
4,99 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre Mélange Petites Fleurs Blanc/Rose Set

F50570
5,35 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €

Ingrediënten:

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 250 g Colour Mill Choco Drip Natural White
- 175 g Wilton Candy Melts Roze
- 125 g FunCakes Deco Melts Melk Chocosmaak
- FunCakes 3D Sprinkle Medley Wedding Bells
- FunCakes Suikerdecoratie Kleine Bloemen set/32
- FunCakes Smaakpasta Lemon Zest
- FunCakes Bakspray
- 250 g ongezouten roomboter
- 5 eieren

Benodigheden:

- FunCakes Spuitzak 41 cm
- Wilton Madeleine Bakvorm 12-vaks

Stap 1: Bak de madeleines

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en spray de Wilton Madeleine Pan met bakspray.

Maak de 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes aan met 5 eieren en 250 g boter zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Lemon Zest. Doe het beslag in een spuitzak en vul de holtes met beslag. Bak de madeleines in 15-18 minuten lichtbruin en gaar.

Was de madeleinepan af want die heb je nodig om de DecoMelts laag op de madeleines te maken.

Stap 2: Maak de melts

Smelt de roze Wilton Candy Melts en de FunCakes Deco Melts Melk Chocosmaak afzonderlijk in een schaaltje in de magnetron volgens aanwijzing op de verpakking. Smelt de Colour Mill Drip volgens aanwijzing op de verpakking in de magnetron en schenk het in een schaaltje. Meng wat van de witte melts met roze en bruine melts totdat je een mooie dusky pink kleur hebt gekregen. Houd wat witte melts over om enkel witte madeleines te maken en voor een zigzag op de dusky pink madeleines.

Stap 3: Decoreer de madeleines

Doe de zelfgemaakte dusky pink melts in een FunCakes spuitzak, knip er een klein puntje af en vul de madeleine holtes in de pan voor de helft met de dusky pink melts en druk er meteen voorzichtig een madeleine in. De melts moeten als je de madeleines er in drukt langs de zijkant van de cakejes komen, dan zijn ze perfect gedekt. Vul je ze met te weinig melts dan zijn de madeleines maar voor een deel gedekt. Laat ze ongeveer 15 minuten in de koelkast opstijven. Als ze mooi opgesteven zijn kan je ze zonder moeite uit de vorm halen. Doe hetzelfde met de witte melts.

Doe wat resterende dusky pink melts in een spuitzak en drizzel dit over de witte madeleines. Decoreer direct met de FunCakes 3D Wedding Bells sprinkels en de suikerbloemetjes. Doe hetzelfde met de witte melts, drizzel dit over de dusky pink madeleines.