Bento Cakes

Laura van @taartcreaties_van_laura heeft vier verschillende Bento Cakes gemaakt! De kleine taartjes zijn net iets groter dan een cupcake en super schattig! Ze zijn vernoemd naar een Japans type lunchbox, omdat ze daar makkelijk inpassen. Geniet van het kleurspektakel met deze vier verschillende Bento Cakes.

Boodschappenlijstje

PME Moule Rond Extra Profond Ø10x10cm

RND044
7,95 €

FMM Emporte-pièce Nuage

CUTCLOUD
7,85 €

FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 450g

F10130
7,35 €

FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g

F10100
4,95 €

FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €

FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,85 €

FunCakes Nonpareils Pastel 80g

F51630
2,85 €

Wilton Douilles Round #1A

02-0-0166
2,35 €

FunCakes Boîte à Cupcakes Blanc 4 pk/3

F80315
5,25 €

Colour Mill Oil Blend Baby Pink 20ml

CMO20BPK
5,19 €

Colour Mill Oil Blend Lemon 20ml

CMO20LMN
5,19 €

Colour Mill Oil Blend Baby Blue 20ml

CMO20BBL
5,19 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 500g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream 450g
- FunCakes Mix voor Botercrème
- Colour Mill Kleurstof Baby Blue 20ml
- Colour Mill Kleurstof Lemon 20ml
- Colour Mill Kleurstof Baby Rose 20ml
- FunCakes Rolfondant Wit 250g
- Funcakes Musketzaad Pastel 80g
- 1 ei
- 6 ml water
- 300 ml melk
- 300 ml water + 125 ml water

Benodigdheden

- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm 10 x 10cm
- FunCakes Cupcake Doos 4 – Wit pk/3
- FMM Wolken Uitsteker Set/5
- Wilton Spuitmondje #1A Rond

Stap 1: Bereid de Bakmix voor Biscuit Deluxe

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 62g mix, 1 ei (50 g) en 6 ml water tot een glad beslag. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand, daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Vul de ingevette bakvorm en bak de biscuit in 25 tot 30 minuten oven gaar. Laat de biscuit afkoelen op een rooster.

Nadat de biscuit is afgekoeld, kan deze in 4 lagen van 2,5 cm worden gesneden. Dit kan je doen met een taartzaag. Twee lagen zijn genoeg voor één Bento cake. Met één biscuit kunnen er twee Bento cakes gemaakt worden.

Stap 2: Bereid de Enchanted Cream

Meng 450 g Enchanted Cream, 300 ml water, 300 ml melk in een kom. Mix het geheel 3 minuten op de hoogste stand. Zet het in de koelkast totdat je het gaat gebruiken.

Stap 3: Bereid de Botercrème

Meng 125 g mix met 125 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 150 g ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zacht. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Hieronder vind je 4 verschillende manieren om de Bento Cakes te decoreren.

Stap 4: Decoreer de Bento Cake sprinkels en fondant regenboog

Voor deze versie van de Bento cake, is er gebruik gemaakt van FunCakes Botercrème. Vul een spuitzak met botercrème en knip een klein puntje van de spuitzak af.

Neem één deel van de biscuit en spuit er een dijkje rondom op. Vul de biscuit met wat je lekker vindt, bijvoorbeeld aardbeienjam of Enchanted Cream met een smaakstof van FunCakes. Leg vervolgens het andere deel van de biscuit erop en druk hem zachtjes aan.

Smeer de biscuit rondom volledig af met de botercrème. Gebruik een schraper om het netjes af te werken. Bestrooi de Bento cake vervolgens met de sprinkles van Funcakes in pasteltinten. Een andere manier is om de sprinkles op een bord of stuk papier te strooien en de Bento Cake hier voorzichtig doorheen te rollen.

Neem nu de Bright White Fondant van FunCakes en haal hier drie delen vanaf, één deel is 62,5 g. Deze kan je kleuren met de kleuren van Colour Mill. Er is niet veel nodig om de fondant te kleuren. Voeg steeds een extra druppel kleurstof toe als je de kleur feller wilt hebben. Als je drie kleuren hebt, kun je een beetje gele en roze fondant mengen voor oranje, roze en blauwe fondant voor paars en blauw en geel voor groene fondant.

Gebruik een ScrapCooking Fondant Extruder om van de zes kleuren gelijkmatige ronde slierten te maken. Hiermee vorm je een regenboog en leg deze op de Bento Cake. Maak hem af door twee kleine witte wolkjes te maken met behulp van een uitsteker van FMM Wolken uitstekers.

Stap 5: Decoreer de Bento Cake regenboog met paletmes-effect

Vul een spuitzak met Enchanted Cream en knip er een klein puntje van af. Neem één deel van de biscuit en spuit een dijkje rondom. Vul de biscuit met wat je lekker vindt, bijvoorbeeld aardbeienjam of Enchanted Cream met een smaakstof van FunCakes. Leg vervolgens het andere deel van de biscuit erop en druk hem zachtjes aan.

Zorg dat er 5 bakjes klaar staan. Verdeel de Enchanted Cream eerst in drie gelijke delen. Kleur deze die bakjes met de kleuren van Colour Mill; Lemon, Baby blue en Baby pink. Voeg steeds een extra druppel kleurstof toe als je de kleur feller wilt hebben. Als je drie kleuren hebt, kun je een beetje gele en roze Enchanted Cream mengen voor oranje, roze en blauwe Enchanted Cream voor paars en

blauw en geel voor groene Enchanted Cream.

Vul een spuitzak met een spuitmond (bijvoorbeeld Wilton 1A), met de blauwe Enchanted Cream. Begin onderaan en zet een klein toefje op de Bento cake. Strijk deze opzij plat met een klein paletmesje of een theelepel. Belangrijk is om het paletmesje steeds schoon te vegen. Zet vervolgens een nieuw toefje op het uitgestreken stuk en veeg het wederom uit. Herhaal dit tot je helemaal rondom bent gegaan.

Doe vervolgens hetzelfde met paars en roze om de zijkant helemaal te bedekken. Op de bovenkant herhaal je deze stappen met geel en oranje. Vul het midden met de pastelkleurige sprinkles van FunCakes.

Stap 6: Decoreer de Bento Cake met 5 gelijke vakken

Vul een spuitzak met Enchanted Cream en knip er een klein puntje van af. Neem één deel van de biscuit en spuit een dijkje rondom. Vul de biscuit met wat je lekker vindt, bijvoorbeeld aardbeienjam of Enchanted Cream met een smaakstof van FunCakes. Leg vervolgens het andere deel van de biscuit erop en druk hem zachtjes aan. Smeer de Bento Cake af met een dun laagje Enchanted Cream.

Zet een kleine stervorm uitsteker, bijvoorbeeld van PME, in het midden van de op de bovenkant van de Bento Cake. Dit dient als hulpmiddel. Door nu een schraper zachtjes op de Bento Cake te duwen vanaf het midden, door de punten van de ster heen, ontstaan er gelijke vlakken.

Zorg dat er 5 bakjes klaar staan. Verdeel de Enchanted Cream eerst in drie gelijke delen. Kleur deze die bakjes met de kleuren van Colour Mill; Lemon, Baby blue en Baby pink. Voeg steeds een extra druppel kleurstof toe als je de kleur feller wilt hebben. Als je drie kleuren hebt, kun je een beetje gele en roze Enchanted Cream mengen voor oranje, roze en blauwe Enchanted Cream voor paars en blauw en geel voor groene Enchanted Cream.

Vul een spuitzak, met spuitmond Wilton #24 om kleine toefjes te kunnen spuiten. Volg de buitenste lijnen die je op de Bento Cake hebt getrokken en vul het gehele vlak op één kleur. Doe dit vijfmaal, waardoor de gehele Bento Cake in fleurige kleuren wordt opgevuld.

Stap 7: Decoreer de Bento Cake met ombre effect op de bovenkant

Vul een spuitzak met Enchanted Cream en knip er een klein puntje van af. Neem één deel van de biscuit en spuit een dijkje rondom. Vul de biscuit met wat je lekker vindt, bijvoorbeeld aardbeienjam of Enchanted Cream met een smaakstof van FunCakes. Leg vervolgens het andere deel van de

biscuit erop en druk hem zachtjes aan. Smeer de Bento cake af met een dun laagje Enchanted Cream in de kleur die je leuk vindt.

Neem een stuk huishoudfolie en verdeel de Enchanted Cream in strepen op de huishoudfolie. De kleuren kan je naast elkaar leggen. Als je alle kleuren op de huishoudfolie hebt verdeeld, rol je de huishoudfolie op. Draai beide uiteinden strak en knip aan één kant een uiteinden eraf.

Pak een spuitzak en gebruik een spuitmondje, bijvoorbeeld Wilton #54. Begin aan de buitenkant. Maak steeds korte, op en neer gaande bewegingen en spuit het volgende toefje op het uiteinde van de vorige. Door de spuitzak een kwartslag te draaien, verandert de kleuring langzaam. Ga op deze manier helemaal rond.