



Hazelnoot cupcakes met veertjes

Deze cupcakes met veertjes zijn enorm leuk als onderdeel van een sweet table of gewoon op zich zelf! De veertjes zijn gemaakt met de lily plunger cutter van PME.

Boodschappenlijstje



Wilton Poche à Douille Jetable pk/50

2104-1273
15,85 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,10 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Pâte de Modelage Paste White 250 g

F20780
4,50 €



FunCakes Pâte Aromatisante Noisette 100 g

F56140
7,10 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram ongezouten roomboter
- 125 ml water
- 125 gram ongezouten roomboter
- Bruin bakpapier
- Bindtouw
- Poedersuiker om te strooien
- Plastic lepels

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven, ca. 18-20 minuten.

Knip vierkantjes van het bakpapier van circa 15x15cm en verkreukel deze een beetje. Neem een stuk bindtouw, vouw het bakpapier om de cupcakes en bind het geheel vast met het touw.

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de hazelnoot smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Kneed de gumpaste goed door en rol het op een met poedersuiker bestrooid werkblad uit met de rolstok. Steek hier met de lily plunger de veertjes uit. Gebruik de knife/scriber tool om de strepen op de veertjes te maken. Laat de veertjes drogen op de bolle kant van de plastic lepels. Als de veertjes droog zijn kun je deze mooie gouden effecten geven met de gold paint.

Plaatst het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de botercrème. Spuit mooie toeven op de cupcakes. Decoreer de toeven met de veertjes.