



Back-to-school cupcakes - Rem&Din

YouTube familie Rem&Din beginnen het nieuwe schooljaar goed met deze heerlijke back-to-school cupcakes met heerlijk marshmallow fondant. Maar ze zijn ook heel erg leuk om te maken wanneer iemand geslaagd is! Lees het recept en bekijk de video hieronder om te zien hoe jij zelf deze cupcakes kunt maken!

Boodschappenlijstje



Renshaw Fondant Extra à rouler 1kg -
Guimauve Blanche

R02839
10,85 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



FunCakes Pâte à Sucre Multipack
Couleurs Primaires 5x100 g

F20360
7,49 €



Biscuits Emporte-pièce Anneaux
Cannelés Série/5

K052220
9,99 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Petit -15cm

03-0193
3,55 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Feutre Alimentaire Primaire
Set/5

F45600
11,29 €

Overige benodigdheden:

- 250 + 150 gram ongezoeten roomboter
- 5 eieren
- 125 ml water
- Kleine plastic (vries)zakjes met ritssluiting

Stap 1: De cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes aan zoals wordt aangegeven op de verpakking. Verdeel de PME baking cups - party fun over de Wilton recipe right 12 cup muffin pan. Verdeel het beslag over de baking cups. Vul de baking cups ongeveer voor de helft met het beslag. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in ca. 18-20 minuten gaar. Laat de cupcakes daarna goed afkoelen.

Stap 2: De botercrème

Bereid 125 gram FunCakes mix voor botercrème zoals wordt aangegeven op de verpakking. Doe de botercrème in een FunCakes spuitzak met Wilton decorating tip #1M. Spuit daarna mooie royale rozetten op de cupcakes.

Stap 3: Het fondant

Rol 500 gram Renshaw Rolfondant Extra 1kg - white marshmallow uit met de Wilton small rolling pin tot een lap van ongeveer 3-4 mm dik. Steek met de verschillende maten Koekjes uitsteker ringen kartel net zoveel rondjes uit als het aantal cupcakes. Leg deze rondjes bovenop de botercrème.

Stap 4: Decoreren

Gebruik voor de schoolborden, boeken, krijtjes en verfpalets het FunCakes rolfondant multipack primary colours set, de PME modelling tools - cutting wheels, de FunCakes Edible glue en de FunCakes FunColours brush food pen primary set. Rol het fondant telkens uit met de wilton small rolling pin.

Schoolbord

Gebruik voor het schoolbord zwart en geel fondant. Snijd voor de randen van het bord van het gele fondant een rechthoek. Maak van het zwarte fondant een kleinere rechthoek en plak deze met de Edible glue op de gele rechthoek. Gebruik de brush food pens om een tekst te schrijven op het bord.

Boek

Snijdt een rechthoek uit meerdere kleuren fondant vouw deze rechthoeken dubbel. Snijd een stukje wit fondant af om de 'bladzijden' van te maken. Dit stukje moet net zo groot zijn als de dubbel gevouwen rechthoek. Doe het witte fondant tussen de dubbelgevouwen rechthoek en plak deze vast met de edible glue. Gebruik de brush food pens om teksten te schrijven op de boeken.

Krijtjes

Rol van de verschillende kleuren worstjes. Snijd 1 kant van het worstje recht af en maak een punt aan de andere kant van het worstje. Gebruik daarna de brush food pens om CRAYON er op te schrijven en de lijnen te maken.

Verfpalet

Maak van een stukje geel fondant de vorm van een verfpalet. Maak daarna van de andere kleuren kleine balletjes. Plak de balletjes met de edible glue vast op het verfpalet.



Verdeel als laatste alle versieringen over de cupcakes.

Deze cupcakes zijn gemaakt in samenwerking met [Rem&Din](#)