



Tompouce Cupcakes

De oranje tompouce kennen we allemaal als heerlijk koningsdag gebakje. Wij hebben er een twist aan gegeven in dit oranje tompouce cupcakes recept! De cupcakes zijn versierd met een toef van tompoucevulling en een mini oranje tompouce.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500 g

F10150
6,25 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450 g

F10140
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
7,35 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Orange 30 g

F44145
3,55 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



House of Marie Baking Cups Oranges
en Feuil pcs/24

HM2088
3,39 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 225g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 75g
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 50g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- 5 eieren
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 4 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 27 + 100 + 125 ml water

Benodigheden

- Patisse Bakpapier Vellen
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Oranje
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- JEM Small Open Star Savoy Nozzle #1M

Stap 1: Bak de cupcakes gaar

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verdeel de oranje cupcake vormpjes over de muffin pan. Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking en vul de cupcake vormpjes tot 2/3 met beslag. Bak de cakejes in 18-20 minuten gaar en goudbruin. Laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Bak de bladerdeeg in de oven

Verhoog de oven temperatuur 200°C (hetelucht 180°C). Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier. Snijd de plakken bladerdeeg in 8 rechthoeken (32 rechthoeken totaal), leg ze op het bakpapier, leg hier weer een vel bakpapier op en dek af met een tweede bakplaat of iets anders wat in de oven kan. De extra bakplaat zorgt ervoor dat het bladerdeeg niet gaat 'puffen' maar mooi plat blijft.

Bak de bladerdeeg rechthoeken ongeveer 6-8 minuten en laat ze hierna afkoelen op het aanrecht.

Stap 3: Maak het glazuur voor de tompoucen

Mix 225 gram FunCakes mix voor Royal Icing samen met 27 ml water op lage snelheid in 8 minuten tot een dikke witte stijve massa. Neem drie flinke eetlepels hiervan en verdun dit met wat water tot yoghurt dikte. Kleur het oranje en doe het in een spuitzak. Knip er een klein puntje af en bedek 16 bladerdeeg rechthoekjes met een mooie laag van dit glazuur en laat het goed drogen.

Stap 4: Maak de vullingen

Maak 75 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream aan zoals is aangegeven op de verpakking met 100 ml water. Maak 50 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom aan met 125 ml water. Spatel de enchanted cream en de banketbakkersroom door elkaar. Doe dit in een spuitzak met #1M. Spuit op de cupcakes mooie rozetten met de crème en strooi er wat rood/wit/blauw musket overheen. Spuit met de resterende crème strepen op de overige bladerdeeg rechthoekjes en dek deze af met

het oranje geïsoleerde bladerdeeg. Leg voorzichtig een mini tompouce op de rozetten.