



Chic Aubergine Kleur van het jaar Cupcakes

Maak deze cupcakes met de FunCakes Rolfondant Kleur van het Jaar Chic Aubergine. Deze kleur is perfect te combineren met de ondersteunende Boho Chic-collectie van FunCakes! De cupcakes zijn gedecoreerd met prachtige fondantbloemen en gemaakt met kleuren van de nieuwe fondantcollectie. Perfect voor elke gelegenheid!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée 450 g

F10130
7,35 €



FunCakes Pâte à Sucre Mystic Turquoise 250 g

F20205
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Tropical Orange 250 g

F20140
2,85 €



FunCakes Pâte Aromatisante Choco Blanc 100 g

F56110
6,05 €



FunCakes Perles en Sucre Moyennes Rose Métallique 80 g

F51665
5,35 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



FunCakes Caissettes à Cupcakes Blanches pcs/48

F84100
3,09 €



FunCakes Poches à douille 46 cm pk/12

F85120
4,09 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin 12 Cavités

03-3118
10,49 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



Silikomart Sugarflex Veiner -Mini Flower-

SLK805
12,05 €



Patisse Emporte-pièce Biscuit Rond
6cm

P01933
1,29 €



FunCakes Pâte à Sucre Chic Aubergine
250 g

F20290
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Vintage Purple
250 g

F20300
2,85 €



PME Flower Blossom Plunger Cutter
set/4

FB550
9,99 €



FunCakes Pâte à Sucre Rosé White 250
g

F20295
2,85 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 500 g
- FunCakes Rolfondant Rosé White 50 g
- FunCakes Rolfondant Vintage Purple 50 g
- FunCakes Rolfondant Mystic Turquoise 50 g
- FunCakes Rolfondant Tropical Oranje 50 g
- FunCakes Suikerparels Medium Metallic Roze
- FunCakes Eetbare Lijm
- 150 g melk
- 5 eieren
- 250 g zachte ongezouten roomboter

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 46cm
- FunCakes Cupcakevormpjes Wit
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Rolstok 50cm
- PME Bloesem Plunger Uitsteker Set/4
- Silikomart Sugarflex Veiner Mini Bloemen
- Patisse Koekjes Uitsteker Rond 6cm
- Rasp

Leg een nacht van te voren stukjes van 50 gram van alle kleuren rolfondant in een plastic zakje in de vriezer.

Stap 1: Maak de fondant bloemen

De grote bloemetjes maak je idealiter een dag van te voren zodat ze goed kunnen drogen.

Kneed voor de grote bloemen 100 gram van de Chic Aubergine rolfondant soepel en flinterdun uit. Steek hier bloemetjes uit en druk ze in de veiner. Plak als laatst met een beetje eetbare lijn een roze parel in het midden.

Tip: Om de vorm mooi te houden kan je wat keukenpapier kreukelen en hier de bloemetjes op leggen, zo krijgen ze een grillige vorm.

Stap 2: Maak de cirkel van fondant

Kneed 400 gram Chic Aubergine fondant soepel en rol uit tot een dikte van ongeveer 2mm. Rasp daarna de stukjes bevroren fondant boven op de uitgerolde fondant en dek dit af met een vel bakpapier. Ga hier met de rolstok overheen en duw het geraspte fondant zacht in de Chic Aubergine fondant. Steek hier rondjes uit en laat dit 2 uur aan de lucht drogen.

Kneed het ontdooide fondant soepel, eventueel met een klein beetje suikerbakkerspoeder tegen het plakken. Rol dit flinterdun uit en steek hier met de plungers kleine bloesembloemen uit. Laat dit daarna aan de lucht drogen.

Stap 3: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de cupcakevormpjes over de muffin bakvorm. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de cupcakevormpjes en bak ze in 19-23 minuten goudbruin en gaar. Laat ze na het bakken uit de bakvorm op het aanrecht afkoelen.

Stap 4: Maak de Enchanted Cream®

Maak de 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Breng daarna op smaak met de smaakpasta witte choco, dit kan je gemakkelijk doen door de smaakpasta door de Enchanted Cream® te spatelen. Doe de Enchanted Cream® in een spuitzak met het spuitmonje #1M.

Stap 5: Decoreer de cupcakes

Spuut mooie rozetten op de cupcakes en leg hier een schijfje fondant op. Plak als laatst met wat eetbare lijm de bloemetjes hierop.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Kleur van het jaar Cupcakes en deel uit!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes