



Cupcakes met een Deco Melts topping

Bak zelf lekkere cupcakes en versier ze vervolgens met een zelfgemaakte decoratie! In dit recept leer je hoe je FunCakes Deco Melts schijfjes maakt ter decoratie van cupcakes.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FunCakes Deco Melts -Rouge- 250g

F25130
3,56 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Deco Melts -Bleu- 250g

F25155
3,56 €



FunCakes Deco Melts -Jaune- 250g

F25115
3,56 €



FunCakes Deco Melts -Vert- 250g

F25140
3,56 €



FunCakes Deco Melts -Rose- 250g

F25125
3,56 €



FunCakes Nonpareils Printemps 80g

F51555
2,65 €



FunCakes Vermicelles de Sucre -Colour
Mix- 80g

F52075
2,55 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
7,35 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Nonpareils Mélange Disco
80g

F51565
2,65 €

Overige benodigdheden voor cupcakes:

- · 250 gram roomboter
- · 5 eieren
- · 100 ml melk
- · 100 ml water
- · Bakplaat
- · Glazen schaaltjes geschikt voor de magnetron
- · Ijsbolletjes lepel

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Plaats de baking cups in de muffin pan en vul de cups met een ijslepel met het beslag. Bak gedurende 18-20 minuten tot ze gaar en lichtbruin zijn. Laat ze uit de muffin pan afkoelen op het aanrecht.

Smelt de FunCakes Deco Melts op 450W (max. 500W) in een aparte schaal per kleur. Roer elke 15-20 seconden de melts goed door. Stop met verwarmen zodra de melts bijna volledig gesmolten zijn (kleine stukjes nog zichtbaar). Blijf roeren totdat het volledig glad geroerd is.

Bekleed de bakplaat met het bakpapier. Vul de spuitzakken met de gesmolten FunCakes Deco Melts en knip er een klein puntje af. Spuit royale doppen op het bakpapier en tik de plaat even op tafel zodat het mooi glad wordt. Strooi de sprinkles er direct overheen en laat ze in circa 10-15 minuten hard worden in de koelkast.

Mix 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream met 100 ml melk en 100 ml water voor 3 minuten op hoge snelheid. Voeg na wens de FunCakes Sparkling Wine smaakpasta toe. Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de crème. Spuit een mooie toef op de cupcakes en versier ze met de schijfjes FunCakes Deco Melts.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.