

MONIQUE ASCANELLI

De bakschool voor Potterheads

EENVOUDIG MAGISCH BAKKEN



Met veel stap-voor-stap-foto's
en betoverende baktips

KOSM • S



MONIQUE ASCANELLI



Met veel stap-voor-stap-foto's
en betoverende baktips

KOSM • S



GRONDBEGINSELEN



Keukengerei en bakhulpen

TAARTKARTON

Taartkarton is dun, gecoat karton dat in verschillende vormen en maten verkrijgbaar is. Hiermee kun je heel gemakkelijk een taart van het draaiplateau op een taartbord zetten. Bij een meerlaagse taart zorgt een taartkarton voor stabiliteit aan de onderkant. Voor taarten met één laag is een taartkarton niet nodig. Als alternatief kun je ook een taartonderlegger op maat snijden. Die kun je kopen in goed gesorteerde supermarkten.

DRAAIPLATEAU

Bij de basisuitrusting hoort ook een draaiplateau. Hiermee is het bestrijken van een taart veel gemakkelijker. Het hoeft niet direct een profi draai-plateau te zijn. Veel mensen hebben wel een houten draaibord in huis en dat voldoet prima.

SMOOTHER VOOR FONDANT

Met een smoother voor fondant kun je de rand en de bovenkant van een taart mooi glad strijken. Het is ideaal om twee van deze gladstrijkers te hebben, zodat je tegelijkertijd de bovenkant en de rand van de taart kunt bewerken.

VOEDSELVERF

Fondant, maar ook meringue en royal icing kan je met kleurstoffen voor voedingsmiddelen in allerlei kleuren verven. Gebruik geen andere kleurstoffen voor het kleuren van fondant, ook al eet je de fondant meestal niet op!

Gelkleurstof voor voedingsmiddelen werkt het beste omdat het zich snel en gelijkmatig verspreidt. Je kunt je handen met wegwerphandschoenen beschermen tegen de verf.

Donkere, sterke kleuren zoals zwart, rood of donkerblauw zijn niet gemakkelijk te maken. Wij raden je aan om voor deze kleuren gekleurde fondant te kopen.

GEREEDSCHAP VOOR HET MODELLEN

Fondantgereedschap is handig bij het maken van fondantfiguren. Een fondantmes, baltool en kegeltool worden het meest gebruikt en behoren tot de basisuitrusting. In elke goed gesorteerde supermarkt zijn al gereedschapsets verkrijgbaar. Neem niet direct de eerste de beste, maar let een beetje op de kwaliteit. De ervaring leert ons dat veel goedkope gereedschappen slecht gemaakt zijn.



ROLLERS

Fondant kan gemakkelijk worden uitgerold met een deegroller of een siliconenroller. Veel deegrollers hebben afstandhouders die ervoor zorgen dat de fondant op alle plaatsen even dik is. Als alternatief kan je fondant uitrollen tussen twee deeglatjes die dezelfde functie vervullen. Een lange roller is ook geschikt om de uitgerolde fondant van het werkvlak naar de taart te verplaatsen.

SILICONENMAT

Fondant is eenvoudig uit te rollen op een siliconen bakmat, bestrooid met een beetje maizena. Een ander voordeel van de mat: je kunt er de fondant moeiteloos mee op de taart leggen. Neem gewoon het matje met de uitgerolde fondant en leg het met de fondant naar beneden op de taart, trek dan het matje eraf ... en de fondant heeft het transport zonder scheuren overleefd.

SPUITZAKKEN EN SPUITMONDEN

Als je regelmatig taarten bakt en ze mooi wilt versieren, kan je niet zonder spuitzakken en spuitmondjes. Zelfs met een paar spuitmondjes kun je al zeer verschillende effecten bereiken. Bij de basisuitrusting horen verschillende spuitmondjes zoals spuitmondjes met openingen in verschillende groottes, en met stervormige, roosvormige en bladvormige openingen. Wij bevelen meestal metalen spuitmondjes aan. Sommige fabrikanten bieden kleine startsets aan. Het is ook handig als de spuitmondjes in een doos zitten. Zo heb je altijd een goed overzicht en heb je ze direct bij de hand.

Spuitzakken zijn verkrijgbaar in wegwerp- en herbruikbare versies. Wij geven de voorkeur aan wegwerpspuitzakken omdat die bijzonder hygiënisch zijn. Let er bij het kopen op dat de spuitzakken stevig zijn: niets is vervelender dan dat de zak scheurt of barst tijdens het spuiten.

MEEL

Bakmeel of maizena voorkomt dat de fondant aan het werkoppervlak blijft kleven. Daarom is meel een van de basisingrediënten bij het werken met fondant.

PALETMESSEN

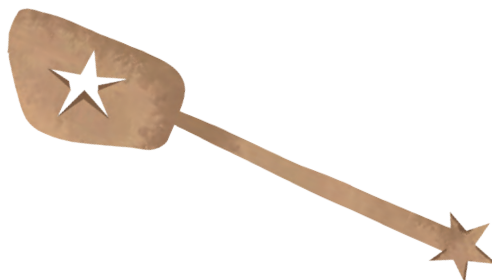
Met paletmessen strijk je crèmes, vullingen en ganache glad. Zij zijn geknikt en als spatel verkrijgbaar in verschillende maten.

DEEGSCHRAPERS

Met deegschrapers kun je de rand van een taart glad, golvend of gekarteld maken. Ze moeten flexibel zijn en twee gladde zijden hebben voor gladde taarten. Het is ook belangrijk dat ze een rechte hoek hebben. Je zet één gladde rand op de bodem van een draaiplateau en laat de tweede rand langs de taart glijden terwijl je het draaiplateau draait. Afhankelijk van de hoogte van de taart moet een deegschrapper minstens 10 cm lang zijn.

SJABLONEN

Voor de decoratie in sommige recepten in dit boek zijn sjablonen nodig. Kijk voor het downloaden, afdrukken en uitknippen op de website van de uitgever: www.kosmosuitgevers.nl/pottersjablonen



Tips & trucjes

1. Als de fondant te droog is, kun je er wat plantaardig vet door kneden.
2. Als de fondant te zacht is, kun je er een beetje maizena door kneden totdat de fondant steviger wordt.
3. Afgewerkte gedecoreerde fondanttaarten kun je beter niet in de koelkast bewaren. Fondant is een suikerpasta die vocht aantrekt en dan begint op te lossen.
4. Figuren en dikkere fondantdecoraties kunnen en moeten dagen van tevoren worden klaargemaakt. Ze hebben langere tijd nodig om goed te drogen.
5. Afgewerkte fondantdecoraties kunnen droog en donker in principe voor altijd worden bewaard. Het is zonde om geslaagde decoraties na het feest weg te gooien.
6. Taarten moet je voor fondant geschikt maken voordat ze worden bekleed. Wij bevelen hiervoor crèmes zoals botercrème, ganache of Zwitserse meringue-botercrème aan.
7. Ganache geeft de taart ook stabiliteit.
8. Om scheuren te voorkomen moet de fondant eerst worden gekneet tot hij echt zacht en elastisch is.
9. Je moet fondant ook niet te dun uitrollen. 3-5 mm is ideaal.
10. Voor het kleuren van fondant zijn gel- of pastakleuren het meest geschikt.
11. Bij donkere fondantkleuren zoals zwart, rood en donkerblauw is het aan te raden deze niet zelf te maken, maar ze kant-en-klaar te kopen.
12. Voor het kleuren van fondant is het raadzaam wegwerphandschoenen te gebruiken.
13. Scheuren en lelijke afwijkingen op de fondant worden erger als je eraan gaat prutsen. Met een beetje royal icing in de kleur van de fondant kun je scheuren en afwijkingen repareren.
14. Er ontstaan vaak belletjes in de fondant tijdens het kneden. Als er luchtbelletjes op de taart komen, prik ze dan met een naald door. Op die plek kan de fondant dan inzakken.





15. Als de onderrand van de fondant niet zo mooi is, dan kun je dat verbergen met een mooi lint, opgespoten toefjes of met een fondantrand.
16. Gebroken of gescheurde bloemen kun je meestal repareren met suikerlijm.
17. Als je haast hebt, kun je crèmetaarten ook met een randspuitmondje opspuiten, dat scheidt je de kruimellaag.
18. Chocolade mag alleen worden gekleurd met verf op oliebasis.







PROJECTEN





voor 1 taart
(Ø 16 cm)

Best Friends



decoratie: 3 uur
rusttijd: 1 week
taart: 2 uur

TAART

INGREDIËNTEN

VOOR DE TAART

1 recept citroenbiscuitgebak (Ø 16 cm)
½ recept witte-chocoladebotercrème
½ recept lemoncurd
1 recept ganache (Ø 16 cm)
400 g witte fondant

VOOR DE DECORATIE

SLEUTELS

100 g gele fondant (Pastel Yellow)
suikerdecoratiecrème
wit draad (dikte 18 gauge)
goudkleurige voedselspray

TOVENAARSLEERLING

150 g ivoorkleurige fondant (Elegant Ivory)
100 g zwarte fondant
50 g grijze fondant (Stone Gray)
50 g witte fondant
50 g bruine fondant (Maroon Brown)
10 g roze fondant (Pastel Pink)

10 g donkerrode/bruinrode fondant
(Ruby Red)

zwarte suikerdecoratiecrème

UIL

100 g witte fondant
15 g gele fondant
15 g zwarte fondant

MUUR

500 g donkergrijze fondant (Stone Grey)

WAPENSCHILD

50 g donkerrode/bruinrode fondant (Ruby Red)
10 g gele fondant (Mellow Yellow)
suikerdecoratiecrème
goudkleurig voedselverfpoeder
Rejuvenator Spirit (alcohol geschikt voor voedsel)
goudkleurige voedselspray

GRAS

10 g groene fondant (Forest Green)
bloemenmal





BEREIDING

Begin 1 week van tevoren met het maken van de decoraties. Alleen de muur maak je op de dag van de uiteindelijke samenstelling.

Bereid de dag voor de samenstelling de biscuitbodem, de crème, de lemoncurd, de siroop en de ganache volgens de basisrecepten. De taart samenstellen zoals op blz. 14 en voorbereiden op de fondant.

Kneed de witte fondant tot hij zacht is en rol hem op een met bloem bestoven werkvlak uit tot 3 à 5 mm dik. Bedek de taart ermee zoals op blz. 16. Gebruik eetbare lijm om de muur en het gras aan de rand van de taart vast te maken. Plaats de rest van de decoratie op de taart.

GEVLEUGELDE SLEUTELS

Rol de gele fondant uit tot minstens 7 mm dik. Druk de fondant in de sleutel-siliconenmal zodat deze goed reliëf krijgt. Maak voorzichtig los en snij de resten eraf. **(1)** Laat minstens 1 dag drogen.

Smeer de vleugels van de sleutels in met suikerdecoratiecrème en laat ze minstens 1 dag drogen. Plak de draad en de vleugels aan de achterkant van de sleutels met suikerdecoratiecrème en laat ze minstens 3 dagen drogen. Zodra ze uitgehard zijn met goudspray bespuiten. **(2)**

UIL

Kneed tweederde van de witte fondant zacht en vorm tot een boonvormig lichaam. Gebruik een baltool om er twee langwerpige gaten voor de ogen in te modelleren. **(3)**

Van gele fondant twee balletjes vormen en met een klein beetje water in de oogkassen plakken. Twee kleinere zwarte fondantballetjes vormen en op de ogen plakken. Twee nog kleinere witte fondantballetjes vormen en op de zwarte plakken. Twee dunne wenkbrauwen van witte fondant vormen en aan de rand van de ogen met water bevestigen. Een klein kegeltje van zwarte fondant vormen en als snavel in het midden van het gezicht plakken. **(4)**

Druk de vleugels en de buik met het mesje zacht in en modelleer veren op de buik. Vorm twee vleugels van wat witte fondant en gebruik het mesje om drie veren op elke vleugel te vormen. **(5)** Plak de vleugels vast en breng de veren aan met de halve-maantool.

Vorm twee kleine hartjes van zwarte fondant, druk ze in het midden met het mesje in en bevestig ze als pootjes. Plak twee kleine kegeltjes van witte fondant op als oortjes. **(6)**

TOVENAARSLEERLING

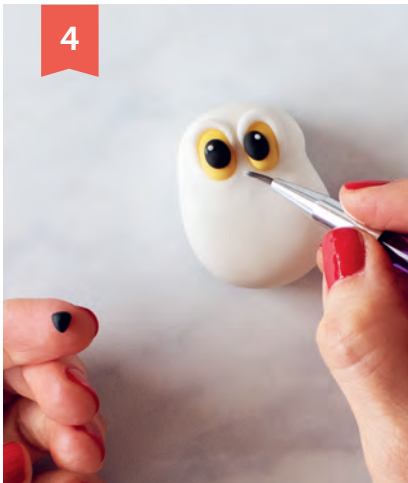
Vorm een rond hoofd van ivoorkleurig fondant en druk er oogkassen in met de baltool. Van witte fondant twee bolletjes vormen en met een klein beetje water in de oogkassen plakken. **(7)** Twee kleinere zwarte fondantballetjes vormen en op de ogen plakken. Twee kleine witte fondantballetjes vormen en op de zwarte plakken.

Druk de mond in met behulp van de halve-maantool, gebruik de baltool om de mond in het midden te verbreden en maak een opening. **(8)** Vorm een halve maan van een klein beetje roze fondant, plat drukken en met een beetje water in de mondholt plakken.

Plak een kleine ovaal van ivoorkleurig fondant als neus tussen de ogen. Voor de oren twee balletjes vormen van ivoorkleurig fondant en met de baltool in het midden iets indrukken, met weinig water aan de zijkanten van het hoofd bevestigen. **(9)**

Rol voor de haren bruine fondant 5 mm dik uit en snijd het kapsel uit **(10)** en plak het met water op het hoofd. Werk er een haartextuur in en plak er twee plukjes op. Markeer het litteken van een bliksemschicht op het voorhoofd. **(11)**







voor 12 muffins

Mandragora



decoratie: 2 uur

bereiding: 30 min.

baktijd: 20 min.

MUFFINS

INGREDIËNTEN

VOOR DE MUFFINS

210 g tarwebloem
60 g cacao poeder
1½ theelepel bakpoeder
1 theelepel baksoda
200 g suiker
zout
2 eieren (klasse L, kamertemperatuur)
2 theelepels vanille-extract
120 ml plantaardige olie
170 g zure room (kamertemperatuur)
120 ml volle melk (kamertemperatuur)
170g chocoladedruppels

VOOR DE DECORATIE

250 g groene fondant
700 g bruine fondant
50 g witte fondant
50 g zwarte fondant
donkerbruin en donkergroen
voedselpoeder

DAARNAAST

kleipotjes Ø 6 x 6 cm, papiervormpjes,
maizena, suikerlijm, kwast,
boombladsjabloon of -uitsteker, rolstaaf
met afstandsringen, gereedschap,
tandenstokers





BEREIDING

Verwarm de oven voor op 210 °C (hete-luchtoven). De papiervormpjes in de kleipotjes doen.

Bloem, cacao, bakpoeder, baksoda, suiker en een snufje zout in een grote kom zeven. In een aparte kom eieren, vanille, plantaardige olie, room en melk met elkaar vermengen. 50 g chocoladedruppels toevoegen.

Meng de natte ingrediënten met het bloemmengsel tot alles gelijkmatig gemengd is. Voeg de rest van de chocoladedruppels toe en meng ze erdoor.

Vul met het deeg de vormpjes tot aan de rand en bestrooi met chocoladedruppels. Bak 7 minuten in de hete oven, verlaag de temperatuur tot 180 °C en bak nog 14 minuten. Aan het einde van de bakperiode testen met een stokje.

BELANGRIJK: Ovendeur tussendoor niet openen!

Voor de decoratie de groene fondant zacht kneden en 5 mm dik uitrollen. Met een boombladuitsteker boombladen uitsteken. Steek tandenstokers in de punt van elk blad en kerf nerven in de bladeren. (1)

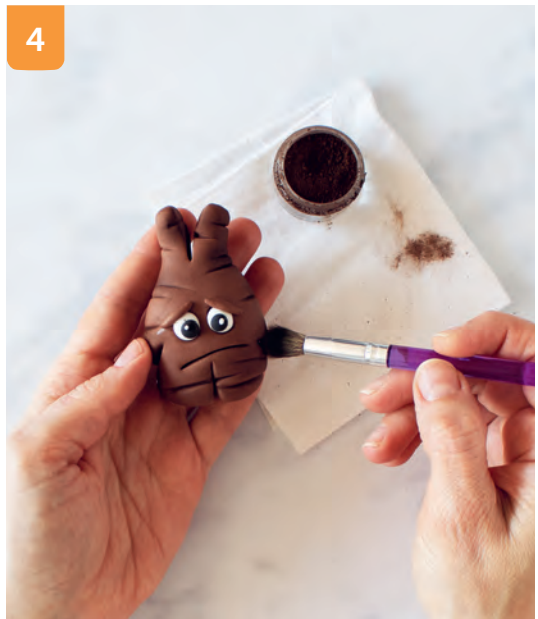
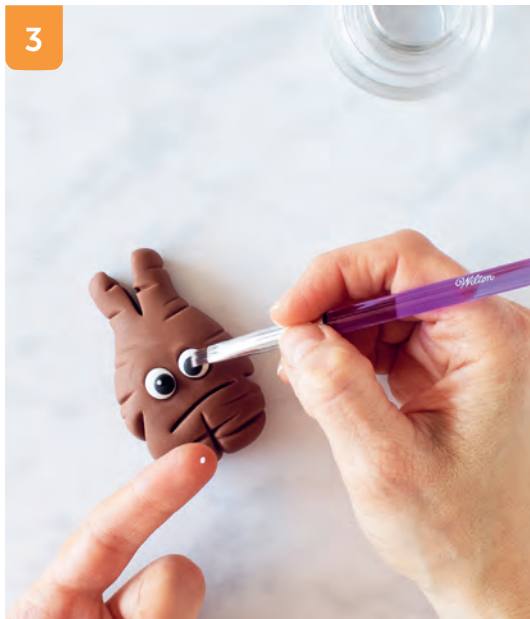
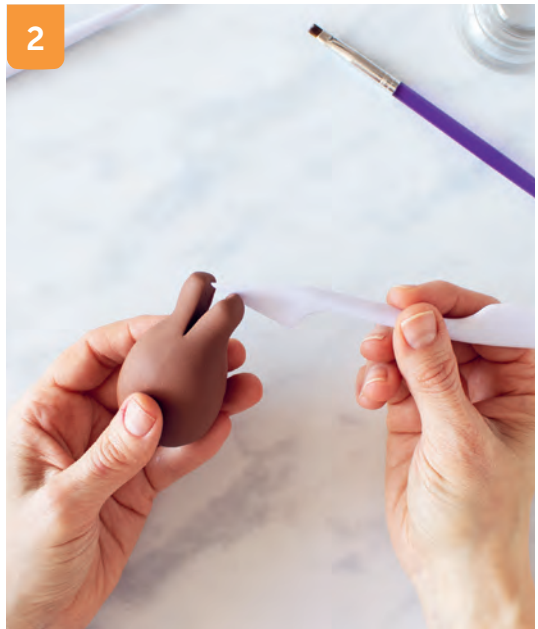
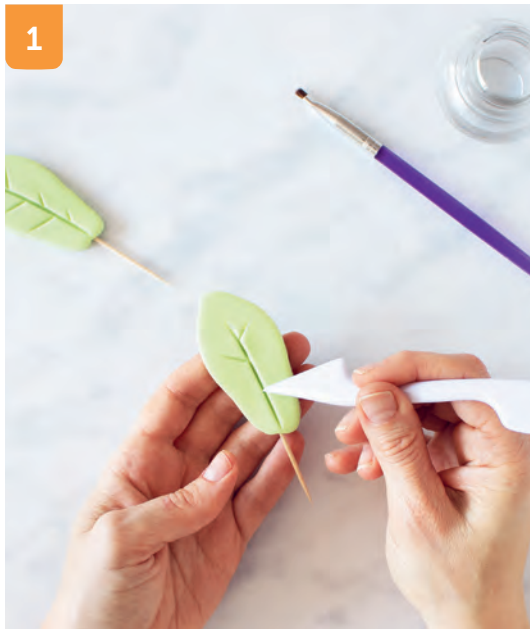
Voor het mandragoralijf de bruine fondant kneden tot deze zacht is en peervormig maken. Snijd de boomstam in het bovenste deel in het midden in en in vorm brengen. (2) Gebruik een baltool om er twee ronde gaten voor de ogen in te modelleren. Voor de boomstamstructuur met behulp van het mesje groeven en plooiën insnijden.

Plak twee balletjes van witte fondant in de oogkassen en plak twee kleine bolletjes van zwarte fondant op de witte balletjes. Als laatste nog kleine witte fondantballetjes opplakken. (3)

Twee hoorntjes van bruine fondant vormen en als wenkbrauwen boven de ogen plakken. Met bruin voedselpoeder de boomstamstructuur accentueren. (4)

Met donkergroen voedselpoeder de randen van de boombladeren bestuiven. De bladeren in de boomstammen steken en vastplakken. Laten drogen. Dan de muffins ermee decoreren.







Welkom in de magische wereld!

EEN MUST VOOR ELKE POTTERHEAD!

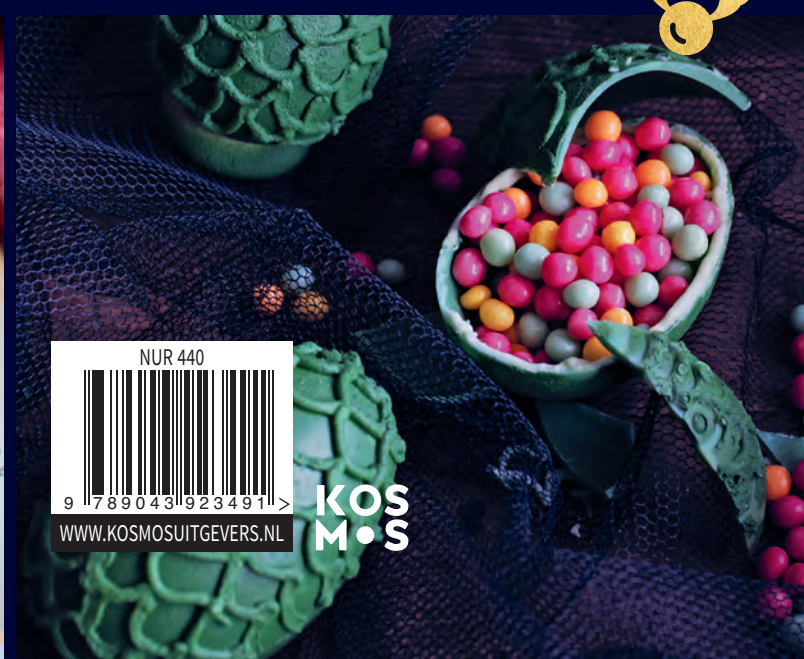
Meer dan 40 gloednieuwe recepten voor baksels die iedere Drezel, heks en tovenaar absoluut wil opeten.

EENVOUDIG MAGISCH BAKKEN

Met de duidelijke instructies en stap-voor-stap-foto's maak je gemakkelijk kleurrijke fondanttaarten, cupcakes en snoepjes, of je nu beginner of gevorderde bent.

DE WERELD VAN ZWEINSTEIN IN DE KEUKEN

Bak nu zelf de waanzinnige Harry-figuurtaart, chocoladekikers, drakeneieren, boterbierpuddingen en nog veel meer, en waan je in een magisch bakuniversum waar echt alles om op te eten is.



WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL

KOS
MOS