

17 Tips voor de Perfecte CupCakes



SweetieCakeShop.nl



SweetyCakeShop.nl

Hoihoi,

Wat leuk dat je mijn e-book gaat lezen. Ik ben Vivian, eigenaresse van SweetyCakeShop.

Sinds 2006 ben ik helemaal verzot op het maken van taarten, cupcakes en meer. In 2008 ben ik begonnen met het geven van workshops, sinds 2009 heb ik een winkel waar ik alle spullen voor deze geweldige hobby verkoop. Vanaf de zomer van 2015 heeft SweetyCakeShop ook een webshop.

Waarom heb ik dit e-book geschreven? Ik krijg vaak vragen in de winkel over het bakken van cupcakes, ook hoor ik allerlei ervaringen en tips van mijn klanten. Natuurlijk heb ik ook zelf veel gebakken in de afgelopen jaren. Ik denk dat dit alles samen een schat aan informatie is, waar iedereen wel iets van kan leren.



Ik hoop dat jouw cupcakes nog mooier en lekkerder worden na het lezen van dit e-book. Heb je nog vragen, aanvullingen of opmerkingen na het lezen of bakken? Dan hoor ik dat graag! Via de Facebook pagina van [SweetyCakeShop](https://www.facebook.com/SweetyCakeShop) bereik je mij het snelste.

LIKE ONS
OP FACEBOOK



Op onze [facebook pagina](https://www.facebook.com/SweetyCakeShop) delen we regelmatig leuke filmpjes, foto's workshops, nieuwe producten, aanbiedingen, nieuwtjes en geef ik regelmatig live een demonstratie.

Ik stop heel veel liefde en passie in mijn werk. Het is illegaal om dit e-book te delen, te kopiëren of te verkopen zonder toestemming van de auteur! Ik zou het enorm jammer vinden als je dit e-book op een illegale manier hebt gekregen.

De goede manier om dit e-book te ontvangen en te delen is via deze link:

www.sweetycakeshop.nl/gratis en ik waardeer het enorm als je je vrienden daar naar toe stuurt. :)

17 tips voor de Perfecte CupCakes

Materialen:

1. Bakken in een cupcakebakblik
2. Kwaliteit cupcakepapiertjes
3. Papiertjes uit vorm

Beslag:

4. Kamertemperatuur
5. Welke boter?
6. Grootte van de eieren
7. Mixen
8. Vulling meebakken
9. Vullen met spuitzak
10. Hoeveelheid beslag
11. Kleuren beslag

Bakken:

12. Temperatuur oven
13. Baktijd
14. Gaarheid testen
15. Platte bovenkant
16. Bewaren
17. Loslatende papiertjes



Materialen: Goed materiaal is het halve werk :)



1. Bakken in een cupcakebakblik

Cupcakes kun je het beste in cupcakepapiertjes bakken en deze zet je dan in een cupcakebakblik. Door dit te doen, blijven de cupcakes mooi rond en blijven ze in model. We hebben ook een bakblik en papiertjes voor vierkante cupcakes.

2. Kwaliteit cupcakepapiertjes

Sommige cupcakepapiertjes worden door het vet in de cupcake helemaal doorzichtig en dan blijft er weinig over van het mooie printje. Onze aanraders: Cupcake papiertjes van House of Marie (HOM), cupcakepapiertjes met een zilveren binnenkant, zogenaamde ColorCups en cupcakepapiertjes met een metallic look, bijvoorbeeld die van PME. Mocht je toch voor een ander merk gaan, kies dan de donkere kleuren, want hoe lichter de kleur, hoe eerder het doorschijnt.



3. Papiertjes uit vorm

Soms zijn de cupcakepapiertjes te ver uitgerekt. Als je deze dan gaat bakken, ontstaat er een lelijke rimpel. Dit los je als volgt op: Stop de lege papiertjes in je bakblik en plaats deze een paar minuten in de warme oven. Je zult zien dat de papiertjes hun originele vorm weer aannemen.



Beslag:

4. Kamertemperatuur

Zorg ervoor dat eieren, boter en je andere ingrediënten allemaal op kamertemperatuur zijn. De boter kun je, indien net uit de koelkast, best even kort opwarmen in de magnetron. De eieren leg ik altijd in een badje warm water. De eieren zijn dan met een paar minuten wel opgewarmd.

5. Welke boter?

Echt lekkere cake is gebakken met roomboter, hiervoor gebruiken we bij voorkeur ongezouten roomboter.



6. Grootte van de eieren

Let altijd op de grootte van je eieren. Soms staat er op een recept het aantal grammen ei dat erin moet. Als er geen grammen maar het aantal eieren bij staat, kun je het beste uitgaan van M-eieren.

Een M-ei weegt +- 50 gram.

7. Mixen

Cakebeslag hoeft niet luchtig geklopt te worden. Goed mengen is genoeg. Mixen gaat daarom op lage snelheid. We gebruiken hiervoor de kneedhaken. De ballonhaken gebruiken kan wel, maar dan zeker niet op een te hoge snelheid, want dan wordt je beslag te luchtig.



8. Vulling meebakken

Er zijn veel lekkere dingen die je mee kunt bakken met je cupcakes en daarmee geef je ze jouw persoonlijke variatie. De mogelijkheden zijn eindeloos:

- [Chocolade chunks](#) (grote stukken bakvaste chocola)
- [Chocolade drops](#) (kleine druppels bakvaste chocola)
- [Smaakstoffen van FunCakes](#) voor bijv. champagne of mojito cupcakes.
- mini Mars, Snickers, enz.
- stukjes fruit, appel, banaan enz.

Fruitstukjes hebben de neiging naar de bodem te zakken. Dit kun je voorkomen door ze even door de bloem te rollen, voordat je ze in het beslag doet of door bevroren vruchten te gebruiken. De vullingen roer je pas door het beslag heen, als je beslag klaar is.



9. Vullen met spuitzak



Vul je cupcakepapiertjes met een [spuitzak](#), probeer het eens. Vouw een 'manchet' om en zet de spuitzak in een hoog glas of litermaat. Doe het beslag erin en vul daarmee de cupcakepapiertjes.

Andere manieren zijn: vullen met een ijslepel of met 2 lepels.

10. Hoeveelheid beslag

Je vult je cupcakepapiertje tot net over de helft en bij een beslag met vulling tot 2/3 met beslag, dan zal de cupcake rijzen tot net voorbij de rand van je papiertje.

Als je er moeite mee houdt hoe vol ze moeten, dan zou je ze kunnen afwegen. Met cupcakemix van FunCakes gebruik ik 50 gram voor een cupcakepapiertje van House of Marie en 40 gram voor een cupcakepapiertje van PME.

11. Kleuren beslag

Wil je gekleurde cupcakes? Dit kun je doen door kleurstoffen toe te voegen aan je beslag tijdens het mixen. Wil je verschillende kleuren, dan kun je na het mixen het beslag in aparte kommetjes doen en dan pas de kleurstof toevoegen. Voor het kleuren van beslag kun je het beste [gelkleurstoffen](#) gebruiken, omdat ze de samenstelling van je beslag niet veranderen.



Bakken:

12. Temperatuur oven

De baktemperatuur staat vaak wel in je recept of op de gebruiksaanwijzing van de verpakking. Vaak is deze zo, dat de buitenkant van je cupcake snel gaar is en daarna de binnenkant nog moet rijzen, zo ontstaat er een mooie berg op je cupcake. Vaak zijn de zijkanten niet hoog genoeg en het midden te hoog. Zet je oven eens 15 graden lager dan het recept. Let op: je moet ze dan wel langer bakken. Maar je zult zien dat de bovenkant een stuk platter wordt.

Blijf je moeite houden met de temperatuur en dingen gaar krijgen of niet laten aanbranden? Koop dan eens een [oventhermometer](#), daarmee kun je kijken of de werkelijke temperatuur van je oven wel klopt.



13. Baktijd

Baktijd is heel erg afhankelijk van de exacte temperatuur van je oven. Kijk in het recept en schrijf op wat je hebt geprobeerd. 160 graden 25 minuten is een richtlijn voor cupcakes, maar zelf bak ik liever op 145 graden, 35 minuten. Leer je eigen oven kennen.

14. Gaarheid testen

Prik met een houten prikker in 1 van de cupcakes in de oven om te kijken of deze gaar is. Komt de prikker er schoon uit, dan is je cupcake gaar. Pas op als je de prikker precies in een chocoladestukje prikt, dan komt deze er dus niet schoon uit, ook als je cupcake wel gaar is. Prik dat even op een andere plaats om er zeker van te zijn of ze gaar zijn. Zakken je cupcakes in, nadat ze afkoelen? Dan zijn ze te kort gebakken. Zijn je cupcakes opengebarsten aan de bovenkant? Probeer dan de volgende keer eens op een lagere temperatuur, wat langer te bakken.

15. Platte bovenkant

Als je de cupcake met fondant wilt decoreren, dan is een strakke platte bovenkant daarvoor het gemakkelijkste. Dit kun je op verschillende manieren bereiken. Bij de temperatuur van je oven hebben we al beschreven hoe je je cupcakes platter kunt bakken. Heb je toch een bolling? Dan kun je deze eraf snijden met een scherp mes. Ook kun je iets zwaars op je cupcakes leggen, net als ze uit de oven komen, maar nog wel in je bakblik zitten. Even een broodplank erop met de waterkoker erboven op, 30 seconden wachten en klaar.



voor



na

16. Bewaren

Cupcakes die gebakken zijn, kun je prima invriezen, in een plastic zak. Wil je ze heel netjes houden dan kun je ze bijvoorbeeld op een dienblad of bord in de zak zetten. Met een laagje bakpapier erop, dan kun je er nog een laag bovenop zetten.

SweetyCakeShop.nl

Als je de cupcakes gaat ontdooien, haal ze dan uit de zak en zet de cupcakes kaal op tafel, zodat het vocht weg kan.

Cupcakes kun je tot een week bewaren in een koektrommel of [taart- of cupcakedoos](#).

Let wel op de houdbaarheid van de gebruikte ingrediënten in en op je cupcake.

Cupcakedozen kun je bij ons krijgen voor 1, 4, 6, 12 en 24 cupcakes of 15 mini cupcakes.



17. Loslatende papiertjes

Een veel voorkomend probleem is het loslaten van de cupcakepapiertjes. De volgende tips kunnen je helpen dit te voorkomen:

- als je de cupcakes uit de oven haalt, laat ze dan niet langer dan een paar minuten in het bakblik zitten. De warme vochtige lucht kan dan niet weg en daardoor zouden de papiertjes los kunnen gaan zitten.
- laat cupcakes altijd goed afkoelen voordat je ze opbergt.
- berg ze niet op in een plastic doos die helemaal luchtdicht afsluit. Een koektrommel of kartonnen taart/cupcakedoos is geschikter.
- zorg dat de cake de rand van het papiertje helemaal vasthoudt
- de kwaliteit van je papiertjes kan ook een rol spelen.



Disclaimer:

Bij het samenstellen van dit e-book is de grootste zorg besteed aan de juistheid van de hierin opgenomen informatie. De auteur en haar onderneming kunnen in geen enkel geval aansprakelijk of verantwoordelijk gesteld worden door geen enkele persoon of onderneming voor de informatie die in dit e-book staat. De lezer accepteert alle risico's die het lezen, toepassen van de informatie direct of indirect komt door of wordt beweerd of door het gebruiken van de informatie wat erin dit ebook staat. Voor vragen, opmerkingen of aanvullingen kun je een mail sturen naar info@sweetycakeshop.nl