



# INHOUD

6	Life of Pie, dat ben ik...
8	Fun facts over Life of Pie
10	Voorwoord
12	Before you start
16	Your kitchen stuff
28	MODULE 1 It's all about that base
56	MODULE 2 Creamy heaven
66	MODULE 3 Fill it up, baby
76	MODULE 4 Build that cake
94	MODULE 5 Sweat the technique
136	MODULE 6 Cherry on the cake
202	MODULE 7 Sweets & treats
256	MODULE 8 Finest creations





# LIFE OF PIE, DAT BEN IK...



Zes jaar geleden had ik een droom: iets met cake en koffie. Leren door te doen, daar geloof ik in. Na mijn studie aan Academie Artemis ben ik in de mode-industrie gaan werken. Ik werkte voor een bedrijf waar ik megaveel heb kunnen leren. In elk geval heb ik er leren bluffen! En ik ben ervan overtuigd geraakt: als er iets is wat je wilt dan kun je dat. Zo ben ik ook gestart met Life of Pie, een bakery voor custom cakes.

Er wordt wel gedacht dat we een gigantische formule zijn – I wish – en lang niet iedereen weet dat ik het gezicht ben achter Life of Pie. De afgelopen jaren hebben we er alles aan gedaan om dat waar we ooit mee zijn gestart zo professioneel en consistent mogelijk neer te zetten. Ik ben 24/7 bezig met mijn droom: het merk waar wij al zes jaar aan werken zo goed en gezond mogelijk in de markt te zetten. En dat doe ik niet alleen: er zijn veel mensen die een steentje hebben bijgedragen aan het realiseren van die droom.

Door de jaren heen is er nog een andere passie bij gekomen: laten zien hoe mooi het ambacht van het bakken is. Veel mensen denken dat bakken heel romantisch en eenvoudig is. Dat zo'n cake hop-flop in elkaar zit. Niets is minder waar. Al jaren zet ik mezelf er met hart en ziel voor in om alle bakkers te inspireren weer het mooiste en lekkerste van de wereld te maken. Een goed, mooi en lekker product. Iets wat gemaakt is met liefde en veel passie. En dat kun jij zelf thuis dus ook! Vandaar nu dit boek. Alle stappen die we al jaren zetten om tot de meest spectaculaire cakes te komen, hebben we hier voor jou op een rij gezet. Aan de hand van duidelijke recepten en stap-voor-stapfoto's laten we je zien hoe het moet. We vertellen waar wij de mist ingingen, delen tips en hacks en proberen je zo het hele proces uit te leggen. Het kost vooral veel oefenen, maar oefening baart kunst: ook jij kunt straks jouw eigen spectaculaire cakes maken! Go for it!

**KIM SCHULTE**



# YOUR KITCHEN STUFF

Voordat je aan de slag gaat met je eigen allermooiste creaties, moet je je gear op orde hebben. Een goede voorbereiding is de sleutel tot succes. Met het overzicht van spullen hieronder moet het je echt gaan lukken. We noemen onze favoriete merken en varianten, van zowel materialen als ingrediënten. Met Google en onderstaande tips kun je in no-time een lijstje maken met spullen die je nog even moet aanschaffen of lenen voordat je aan de slag kunt met de projecten uit dit boek.



# MATERIALEN

## OVEN

Wij zijn gewend om in een heteluchtoven te bakken. We bakken alles op 175 °C. Het liefst wil je een oven met meerdere warmtepunten. Daardoor gaan de cakes het mooist rijzen en bak je ze het platst. Dit soort ovens zijn van vrijwel alle merken verkrijgbaar. Sloop echter niet meteen je oven uit je keuken. Elke oven is oké, er zijn namelijk allerlei trucs om je cake toch plat te krijgen.

## KOELKAST EN VRIEZER

Toen we begonnen hadden we gewoon een huis-tuin-en-keukenkoelkast. Gelukkig zat daar wel een vriezer met planken in, en niet alleen met lades. Een vriezer is geen must, maar hij maakt het wel een stuk makkelijker om het proces van het smeren te versnellen. Onze koelingen staan altijd tussen de 4 en 6 °C voor het beste resultaat. Wil je de professionele kant op, ga dan op zoek naar een grote tweedeurs koel-vriescombinatie. Zo kun je alles netjes opslaan en kun je ook altijd goed zien op welke temperatuur je cakes staan. De temperatuur van je vriezer heb je het liefst steady op -18 °C. In onze bakery hebben wij ook werkbanken met daaronder koelingen. Zulke koelwerkbanken zijn helemaal een luxe: een net gesmeerde cake kun je dan zo in de koeling zetten. Als je thuis groot wilt werken, kun je ook de lades en planken tijdelijk uit je vriezer klikken. Dan maak je ruimte om je kunstwerk in te vriezen en koel te houden.



## KEUKENMACHINE

Voor alle stappen van het maken van je cake heb je een keukenmachine nodig. Wij gebruiken een KitchenAid, die staat ook nog eens prachtig in de keuken. Bij het uitzoeken van een goede mixer zijn er een aantal dingen waar je rekening mee moet houden. Kies er een met een kom van metaal, niet van plastic. Dat is handig als je bepaalde substanties moet verwarmen. Als accessoires heb je een vlinder en een garde nodig (zie hierna). Het liefste wil je ook dat de mixer verschillende mengstanden heeft. Wil je echt voor profi gaan, kies dan voor een Buffalo-mixer. Deze heb je in verschillende groottes. Wij hebben zelf de Buffalo-planeetmenger van 20 liter met 3 snelheden. Dit ga je nu googelen, en dan denk je: dit past niet in mijn keuken. Check! Je hebt ze uiteraard ook een maatje kleiner, maar ik had het over professioneel en ik bak honderd cakes per week.

## SIDE NOTE

Mocht je toch willen experimenteren met een plastic kom, dan zul je je botercrème langer moeten draaien. Houd daar rekening mee.

## VLINDERS EN GARDES

Accessoires voor de mixer zijn er in alle soorten en maten maar je hebt lang niet alles nodig. Onze beste vriend is de vlinder, ook wel menghaak genoemd. Daarmee maken we ons beslag en onze botercrème, en ook vrijwel alle recepten van de sweets. De garde, dat ding met al die stalen draadjes, gebruiken we echt alleen voor de meringue en het opkloppen van slagroom. Het liefste heb je alles van metaal. En zonder coating eromheen, want die beschadigt best wel vaak. Soms heb je bij de keukenapparaten witte of gekleurde vlinders. Dat ziet er leuk uit, maar wij gaan echt het liefste voor puur metaal/rvs.



## WEEGSCHAAL

Ook hier zijn ligt keuzestress op de loer. Je hebt van die platte, je hebt ze heel oldskool met zo'n los bakje bovenop, digitaal, met een soort grammenklok. Tegenwoordig kunnen sommige mixers zelfs afwegen. Wij gebruiken gewoon een makkelijke digitale. Die kun je tussendoor constant weer op de 0 zetten, waardoor 'bijwegen' wel het makkelijkste is. Zorg ervoor dat je goed naar het maximale aantal kilo's kijkt die de weegschaal aankan. Bij een beperkte capaciteit kun je mega in de knoei komen.

## MAATLEPELSET

Dit is een heel handige tool om zorgvuldig af te meten. In dit setje zitten alle nodige maten. Als we in een recept 'eetlepel' noemen, bedoelen we dus een afgestreken eetlepel uit het setje.

## METALEN KOMMEN

Het lijkt ondertussen wel een sponsorloop met al die merken die je voorbij ziet komen. Maar onze blauw-gele vrienden hebben stiekem echt heel veel in de schappen liggen wat je heel goed kunt gebruiken voor het maken van een knaller van een cake. Waarom zou je voor een godsvermogen aan spullen aanschaffen als het ook voor een prikkie kan? Houd die euro's maar in je zak om de beste ingrediënten aan te schaffen. Dat is tenslotte waar het allemaal om gaat! Maar om even terug te komen op de kommen. Bij IKEA hebben ze voor een scheet en drie knickers van die grote metalen kommen, in verschillende maten. Wij houden er persoonlijk van om eerst alle ingrediënten af te wegen in aparte kommen en ze dan, hatsé, bij elkaar te knallen. Het fijne is dat je deze kommen ook goed kunt gebruiken om chocolade au bain-marie – ik vind dat altijd heel sjiek klinken – te verwarmen. Ook te gek voor je Swiss meringue botercrème. Dan hoeft je niet urenlang boven het fornuis te klooiën en kun je na afloop alles lekker in de vaatwasser schuiven. Dus doe jezelf een lol en tik er een aantal op de kop.

## PANNENLIKKER

Je kent ze wel, die knapperds waarmee je het onderste uit de pan haalt. Wij gebruiken ze vooral om beslag kort mee door te spatelen en botercrème mee te scheppen. € 0,99. IKEA. Echt een lifesaver.

## BAKPANNEN

Wij maken gebruik van vier verschillende maten bakpannen. Doe jezelf een lol en koop drie blikken van de maat die je het meest gaat gebruiken. Maak een keuze uit die van ø10 cm, ø15 cm, ø20 cm en ø30,5 cm. Gebruik altijd een bakpan van 10 cm hoog. Dit maakt het bakproces alleen maar makkelijker en ook een stuk sneller. Zelf gebruiken we overigens de vormen van PME, maar uiteraard zijn er meer fijne merken op de markt.



# IT'S ALL ABOUT THAT BASE...



Google it away: als je een beetje je best doet vind je op internet de meest fantastische recepten. Met een beetje creativiteit kom je een heel eind. Het beslag van oma's cake kan uiteraard ook in een andere vorm gegoten worden, lekker worden gevuld en afgesmeerd met de beste botercrème.

Maar er zijn helaas vaak dingen die misgaan. Ook bij ons. Wij hebben ervoor gekozen om nooit meer een pakje om te keren en op zoek te gaan naar het allerbeste basisrecept. Uiteraard hebben we veel geprobeerd en getest. Zo zijn we uitgekomen op vier verschillende basiscakes, maar ook in deze basisrecepten zijn we creatief.

Elk beslag heeft in principe nagenoeg dezelfde opbouw. Je werkt vaak met enerzijds 'droge' en anderzijds 'natte' ingrediënten. Nat zijn je melk, eieren, boter et cetera, en droog zijn de suiker, bloem, en alles wat poedert en rommel geeft.

Basisrecepten, dezelfde opbouw... Klinkt simpel, maar waarom gaan bepaalde dingen dan alsnog niet zoals je wilt? Vaak heeft dit te maken met het gebruik van de apparatuur. Of misschien heb je toch niet alles op de juiste temperatuur? Wij gaan je proberen uit te leggen hoe je het beste tot een bepaalde cake kunt komen. Maar let wel, we houden van creativiteit, dus heb je een briljante ingeving, go for it!

# BAKE IT TILL YOU MAKE IT



Bakken lijkt zo makkelijk. Toch heeft het wel even geduurd voordat wij het echt onder de knie hadden. Cakes die niet omhoogkomen, breken, te bol zijn of niet uit het bakblik willen. In het begin dachten we vaak genoeg dat we gek werden. Natuurlijk hadden we kunnen kiezen voor een baksel uit een pakje, maar dat was en is voor ons echt geen optie. Wij wilden terug naar het ambacht, naar het echte werk. Uiteindelijk is het niet heel veel meer werk om de juiste ingrediënten even af te wegen voor je ze bij elkaar gooit. En het maakt een baksel zoveel lekkerder, trust us.



## NO DRY CAKE POLICY

Bij het maken van een goede cake komt dus best wat kijken. Je kunt niet alles klats, koud, bij elkaar mikken. Dan is het geheid huilen geblazen. Al onze recepten bestaan uit een combinatie van nat en droog. Wij maken beslagen op basis van olie en boter. Waarom? Omdat wij dat lekkerder vinden. Wij houden van natte, stevige cake. Van die cake die ook lekker klef blijft als je hem even bent vergeten in de oven of als je hem een paar dagen onverpakt in de koelkast laat liggen. Dat is onze 'no dry cake policy'.

## IN LAGEN BAKKEN

Wij bakken alles op 175 °C in de heteluchtoven. Het liefst bakken we elke laag afzonderlijk, dus bij voorkeur bakken we geen dikke cake die je na het bakken in lagen van de beoogde dikte snijdt. Zo is je baksel sneller gaar en hoef je niet eindeloos te pielen om de cakelagen in dezelfde dikte te snijden. Dat scheelt tijd, frustratie en pleisters. Als je er inderdaad voor kiest om de lagen apart te bakken, check altijd even hoeveel liter (of gram) beslag je hebt gemaakt, zodat je het beslag gelijkmatig kunt verdelen over je bakpannen. Onze lagen zijn altijd tussen de 4,5 en 5 cm dik. Je kunt hier natuurlijk in variëren. Ben je een fan van dunnere lagen cake, of wil je meer of minder, denk dan even vooraf na hoeveel beslag je nodig hebt. Zijn je lagen eenmaal gebakken dan is het daarna alleen nog een kwestie van vullen, stapelen, smeren en decoreren.

## SIDE NOTE

Gewichten (hoeveelheden beslag) die wij gebruiken in de cakeblikken:

ieniemi	200 g	ø10 cm
mini	450 g	ø15 cm
normaal	650 g	ø20 cm
big boss	1200 g	ø25 cm

## DE OVEN IN

De cakes moeten uiteraard in de oven totdat ze helemaal gaar zijn. Dat duurt minimaal 15 minuten voor een mini 2 layer. Met de big boss ben je zeker 35 minuten zoet. Elke oven is anders, dus blijf erbij en check.

Hoe check je nu of jouw cake gaar is? Wij doen dat met een satéprikker. Als je de oven opent en een duwtje tegen het bakblik geeft, kijk je of de cake geen fladderende (trillende) puddingbeweging meer maakt. Als dat wel zo is, gauw de oven weer dicht en nog even doorbakken. Als er geen gefladder meer is, zet je een satéprikker in het midden van de cake. Haal deze er na 5 à 6 seconden uit en check of de prikker helemaal droog is. Droog betekent vooral dat er niets aan de prikker hangt, een beetje vettig mag hij wel zijn. Graag juist. In dat geval... klaar is de cake!

## SIDE NOTE

Schrik niet als je aan de slag gaat met beslag, het zijn heel grote hoeveelheden die je in je mengkom kiepert. Wij houden ervan om wat meer tegelijk te bakken, zo heb je altijd een reservelaag als er iets misgaat. De gebakken lagen kun je 1,5 maand in de vriezer bewaren. Heb je je reservelaag niet nodig, vries hem dan in voor een volgend project.





# RED VELVET

Red velvet is een cake die heel erg gehypet is. Het is een kruising tussen vanillecake en chocoladecake, qua smaak. In Amerika is hij superhot. De prachtige plaatjes die je kent van Instagram zijn bright red! Dat doen ze met kleurstof. De echte red velvet wordt nooit zo rood, want er zit cacao poeder in het beslag en die geeft de cake een bruinere kleur. Red velvet is wat minder zoet, en kan qua smaakcombinaties alles hebben. Hij gaat heel goed met fruit, maar ook met gezouten karamel bijvoorbeeld.

Voordat we aan de slag gaan met het mixen van dit beslag is het goed om de boel even door te lezen. Dit beslag heeft namelijk heel veel liefde nodig. Start met alles afwegen, in die kommen die je hebt aangeschaft, en ga dan aan de bak.

## NEEDS

kommen om in af te wegen  
weegschaal  
keukenmachine met  
rvs beslagkom  
vlinder  
pannenlikker  
huishoudfolie  
bakpannen in formaat naar keuze  
boter om in te vetten  
siliconenkwas  
bakpapier

## MIX IT UP!

**535 g** roomboter, op kamertemperatuur  
**1000 g** kristalsuiker  
**30 g** vanille-extract  
**30 g** cacao poeder (dus geen Nesquik, nee, echt cacao poeder)  
**26 g** zout  
**1 tube** kleurstof Red (ProGel)  
**1050 g** bloem  
**7** eieren  
**1200 g** karnemelk (wij gebruiken Lang Lekker van Campina, niet te koud)  
**200 g** mayo (Zaanse mayo! Yum!)  
**25 g** baking soda  
**50 g** wittewijnazijn (gewoon van witte druiven zonder toevoegingen)

## TIPS & HACKS

Wil je alles in een grotere batch gaan draaien? Vermenigvuldig dan gewoon alle ingrediënten.

Waarom jouw mengsel niet zo rood?  
No worries. #INSTAUSREALITY



## LET'S GO!

1. Weeg alle ingrediënten af in aparte kommen en mix de boter, suiker, het vanille-extract, de cacao-poeder, het zout, de kleurstof en 100 gram bloem in de grote kom van de mixer met de vlinder. Dit kan niet met de garde, dat wordt een drama. Let erop dat je mixer niet meteen op stand 9 springt, anders heb je straks alles door de keuken liggen. Stand 1 of 2 op de mixer is eigenlijk meer dan zat.
2. Voeg in twee keer de eieren toe aan het beslag. Zorg ervoor dat de eieren helemaal zijn opgenomen door het beslag. Wanneer alles is opgenomen, zet je de mixer uit en schraap je met de pannenkoek of je hand over de bodem en zijkant van de mixer. Er blijft veel plakken aan de kom, dit voorkomt klonten. Schep het beslag nog even goed om met de pannenkoek.
3. Voeg de karnemelk en de rest van de bloem toe. Start met ongeveer  $\frac{1}{4}$  van de bloem, laat dit kort mixen en voeg  $\frac{1}{3}$  karnemelk toe. Herhaal dit totdat de karnemelk op is en eindig met bloem. Let op, werk snel (dan bedoelen we niet: de mixer op 9, maar dat je zelf even moet doorpakken). Dit omdat anders de gluten gaan werken. Wanneer dat gebeurt, wordt het een heel korrelig beslag. Er is dan geen man overboord, maar het is fijn als je echt een mooi glad beslag krijgt voor het bakken van de cake. Wanneer de karnemelk en de bloem door het beslag zijn gemixt, ga je nogmaals met de pannenkoek of je hand door het beslag om alles wat aan de kom blijft plakken los te schrapen.
4. Mix het beslag nog even door en voeg de mayo toe.
5. Meng de baking soda met de wittewijnazijn. (Let op: dit gaat borrelen door een chemische reactie. Als je de wittewijnazijn er in één klap bij gooit gaat het mis, doe dit dus voorzichtig.) Roer het mengsel goed door en voeg het toe aan het beslag. Meng het geheel tot een samengekomen beslag. Kijk goed of er geen klonten in zitten.
6. Wij vinden het fijn om het beslag altijd even te laten rusten. Zet het afgedekt met wat huishoudfolie ongeveer 1 uur in de koelkast. Spatel het daarna even door met de pannenkoek. Verdeel het vervolgens over de ingevette bakpannen, met bakpapier op de bodem. Het liefst gelijkmatig, dan ziet je cake er vanbinnen ook een beetje mooi uit! Zet in een voorverwarmde oven.

## TIPS & HACKS

Het beslag is altijd mooi van kleur als je het in de bakblikken doet. Bedenk wel dat wanneer je de cake bakt, je uiteraard geen fluorode cake krijgt. Wanneer je dus andere kleuren gaat maken, zoals blue velvet, pink velvet, you name it, bedenk dan dat het nooit zo intens van kleur wordt als bij een vanillebeslag.

Red velvet is niet altijd megarood. Dit komt door de cacao-poeder. We kunnen ervoor kiezen om er heel veel kleurstof doorheen te knallen, maar wij zijn daar niet per se fan van. Maak je dus vooral niet druk over de bruinrode kleur van de red velvet – die ook wel iets sjieks heeft, toch?



# SMAKEN EN KLEUREN

## NEEDS

[gasbrander](#)  
[kleurstof \(ProGel\)](#)  
[naar keuze](#)  
[hittebestendige](#)  
[magnetronbakjes](#)  
[huishoudfolie](#)

Wil je natuurlijke kleurstoffen gebruiken, ga dan voor verpulverd gevriesdroogd fruit. Dat geeft ook smaak en structuur af, dus combineer slim. Voor een hele batch botercrème heb je 2 handjes gevriesdroogd fruit nodig.



Swiss meringue botercrème is als een blanco canvas. Je kunt er werkelijk alles aan toevoegen, het is een superflexibele basis. Je kunt werken met oliën, extracten, chocolade, smaakstoffen, vers fruit. En je kunt het elke kleur geven die je wilt, want deze botercrème neemt alle kleuren goed op.

## SMAAK

Wat je aan je basisbotercrème toevoegt, is natuurlijk afhankelijk van het thema en de smaak waar je voor gaat. Je kunt werken met smaakstoffen, maar natuurlijke smaakmakers als munt, basilicum of andere verse kruiden zijn ook een optie. Ga je voor natuurlijk, smelt dan 250 gram boter met 15 gram van de smaakmaker van jouw keuze in een pannetje. Laat even intrekken. Giet de boter door de zeef en voeg de op smaak gebrachte, iets afgekoelde gesmolten boter toe aan de botercrème. Je kunt de smaak van koffie, thee, matcha en specerijen gewoon in poedervorm toevoegen aan de botercrème. Begin eerst met een theelepeltje, proef, en voeg mondjesmaat meer toe als je een sterkere smaak wilt. Wees je eigen masterchef! Ook vers fruit kan worden toegevoegd, maar wees je er dan van bewust dat de structuur van de crème verandert. Als je wilt werken met citrusmaken, voeg dan 15 gram van het sap van de vrucht toe. Niet meer, want anders verandert de structuur van je botercrème.

## KLEUR

In principe is de botercrème gebroken wit of wit. Altijd. Soms komt de kleur iets geler op, dat ligt aan de kleur van je boter. Hoe langer je de crème klopt met de vlinder, hoe witter hij wordt. Houd je van kraakhelder wit, heb dan geduld. Verwarm je kom met een gasbrander, klop langer en hij wordt witter en gladder. Stel dat je hem spierwit wilt, voeg er dan een kleine druppel paarse kleurstof aan toe. Gebruik heel weinig, anders wordt-ie te grijs.

Bij ons is de basis van de cake altijd wit. We zijn spaarzaam met kleurstoffen. De botercrème die je niet ziet, hoeft ook niet gekleurd te zijn. Decoreren doen we wel met alle kleuren van de regenboog.

Als we wel aan de gang gaan met kleurstoffen dan gebruiken wij die van het merk ProGel. Dit merk heeft de meeste en mooiste kleuren en werkt het beste. Onze botercrème neemt de kleuren heel goed op wanneer je hem gaat verwarmen. Heel belangrijk: breng altijd eerst de botercrème op smaak voordat je gaat kleuren. De heilige volgorde is: smaak voor kleur!

Ga je voor een effen roze cake, dan kun je je botercrème helemaal roze draaien. Begin met een kleine dot roze kleurstof, zo groot als een erwt. Je krijgt eerst spikkeltjes. Je verwarmt je kom met de gasbrander terwijl je de machine laat draaien met de vlinder op stand 1. De spikkeltjes verdwijnen en de botercrème wordt steeds gladder en egalier en intenser van kleur. Hoe meer kleurstof je toevoegt, hoe dieper je kleur. Let op: je kunt het niet meer lichter maken, dus bouw rustig op.

De makkelijkste kleuren zijn roze, geel, oranje, groen en blauw. Die gaan eigenlijk altijd goed.

Wil je gaan voor diepe, intense kleuren zoals felrood, zwart, donkerbruin, paars en donkerblauw, dan heb je meer voorbereidingstijd nodig. Om de kleuren de tijd te geven om goed te kunnen intrekken, maak je ze een dag van tevoren in aparte magnetronbakjes. Bewaar afgedekt met huishoudfolie in de koelkast. Als je ze de tweede dag opnieuw verwarmt en doorroert krijg je een extra diepte in je kleur.

Als je werkt met smaakmakers met een kleurtje, dan blijft je botercrème natuurlijk niet wit. Van frambozen wordt-ie roze, van koffie wordt-ie bruin. Logisch, maar we zeggen het toch maar even.

Vers fruit geeft behalve smaak dus ook kleur. Het kan heel mooi zijn, maar let er wel op dat de structuur van de botercrème verandert, waardoor je minder strak kunt smeren.

# OMBRE

Een ombre-cake heeft zo'n mooi kleurverloop. De uitdaging hierbij is dat je drie kleuren tegelijk gemixt moet hebben. En je hebt spuitzakken nodig. Best een next level-techniekje dus. We bouwen ondersteboven, dus je wilt van licht naar donker werken.

## NEEDS

cake met crumb coat,  
koelkastkoud  
1 recept Swiss meringue  
botercrème  
keukenmachine met  
rvs beslagkom  
vlinder  
gasbrander  
3 grote, disposable spuitzakken  
pannenlikker  
kleurstof (ProGel) naar keuze  
(hieronder hebben wij voor  
roze gekozen)  
draaiplateau  
antislipmat  
groot paletmes  
cakeschraper  
kleine spatula (Wilton-paletmes/  
glazuurmes 11 cm)  
cake drum

## TIPS & HACKS

Je kunt natuurlijk meer tinten gebruiken voor een grootser effect. Ben je een beginner, gebruik dan maximaal 3 tinten. Anders wordt het snel heel rommelig.



Wil je een vloeiender verloop, zonder strakke banen, gebruik dan na de grote spatel nog een kleine spatel om de tinten iets meer door elkaar te mengen.

## LET'S GO!

1. Draai de botercrème in de mixer met de vlinder tot vlasubstantie. Verwarm de kom een beetje met een gasbrander om het proces te versnellen. Vul spuitzak 1 met een pannelikker met de witte botercrème. Dan kleur je de botercrème lichtroze door er een beetje kleurstof aan toe te voegen. Vul spuitzak 2 met lichtroze. Voeg nog wat kleurstof toe voor een donkerder roze kleur, en vul daarmee spuitzak 3.
2. Knip alle puntjes van de zakken af, maak gaatjes van 1 cm doorsnede. Vul de cake van onder naar boven in met de kleuren. Begin onderaan met wit, dan lichtroze, dan donkerroze. Je gaat hem gelijkmatig in drie gelijke delen invullen. Je draait je draaiplateau van je af en spuit de botercrème tegen de cake van onder naar boven. Wissel van spuitzak als je een derde van de cake hebt bedekt.
3. Met je grote paletmes trek je de botercrème een beetje glad, terwijl je je draaiplateau van je af draait.
4. Strijk de cake glad met je cakeschraper. Draai hem 2 keer rond, en maak je cakeschraper schoon. Kijk hoe de cake eruitziet, en draai nog 2 keer. Doe dit in stappen en kijk tussendoor steeds naar je resultaat. Anders wordt het een rommelbende. Het kan zijn dat er een gaatje of een belletje is ontstaan. Dit kun je bijwerken door een beetje van de gekleurde botercrème aan te brengen en bij te smeren.
5. Als je tevreden bent, en de cake is strak, recht en mooi, dan moet je nog het opstaande randje aan de bovenkant naar binnen trekken met je kleine spatula. Let op dat je elke keer tussendoor de spatel schoonmaakt.
6. Leg de cake drum bovenop, met de glimmende kant op de cake. Niet duwen, maar zak door de knietjes. Check of de drum in het midden ligt.
7. Zet de cake koud, zeker 20 minuten in de koelkast.
8. Als de cake koud is, kun je hem flippen. Smeer de kant die nu boven ligt mooi af met de rest van de witte botercrème. Maak het netjes met je kleine spatula. Dat kan echt alleen maar als de cake hard (dus koud) is.

## TIPS & HACKS

Qua kleurverloop kun je in plaats van met tinten van één kleur ook van de ene naar de andere kleur werken. Houd de regenboog als leidraad bij het positioneren van je kleuren. Dit is wel lastiger, omdat kleuren makkelijker gaan mengen tot een onbestemde, viezige kleur. Werk altijd van licht naar donker. De donkerste kleur komt altijd onderop, maar je werkt op zijn kop, dus let daarop. Ga niet werken met te grote contrasten, maar kies kleuren die een beetje bij elkaar in de buurt liggen.

Als je nu net niet snel genoeg hebt gewerkt, dan is je botercrème wellicht te hard geworden om hem lekker glad te krijgen. Je kunt dat verhelpen door je gasbrander op een afstandje licht langs je cake te houden en zo de botercrème iets zachter te maken.



# Cherry on the cake

Less is more: kennen we niet! Je kunt elke thematwist bedenken en helemaal losgaan met bijpassende eetbare en oneetbare decoratie: snoep, lolly's, macarons, caketoppers, plastic dino's... Alles kan! Zet je creativiteit aan als je op zoek gaat naar passende decoratie voor je piece of art. Belangrijk: decoreren doe je op het allerlaatste moment. Hoe later je je cake decoreert, hoe mooier die blijft. In deze module werken we superveel deco-tips uit. Op de foto's zie je steeds een andere basiscake met een van onze favoriete combi's. Je kunt natuurlijk ook zelf mixen & matchen met smeertechniek en decoratie. Channel your inner baking king or queen.





## LET'S GO!

1. Zet je cake in het midden van je draaiplateau op een antislipmat.
2. Drip de cake van beneden naar boven, dus start bij de onderste tier.
3. Begin met het verdelen van de anjers. Boor voorzichtig een gaatje met je kleine spatula en zet hier de anjer met zijn ingepakte kontje in.
4. Begin met het verdelen van de macarons, de Ferrero's en de spekbollen. Houd er 5 apart voor de top. Geef de overige macarons een klein likje gesmolten chocolade en plak er 2 op de bovenste laag, 3 op de middelste laag en 4 tegen de onderkant aan. Verdeel ze random over de cake. Verdeel daarna de spekbollen over de lagen; plak ze vast met chocolade. Eindig met de Ferrero's en plak ook die vast met de chocolade.
5. Verdeel de middelgrote snoepen over de randen tussen de grote snoepen, waarbij je de gesmolten chocolade gebruikt om ze vast te plakken. Werk met de verschillende groottes en kijk wat mooi bij elkaar combineert, qua kleur en grootte. Kijk goed hoe je je snoep het mooist kunt positioneren en vastplakken. De snoepjes moeten in elkaar vallen: tetris met de verschillende vormen, zodat je een stevige decobasis krijgt.
6. Vul de gaatjes op met de kleine mimosa's, jelly beans en Doblachocoladeballen. Hier heb je geen gesmolten chocolade voor nodig. Werk rondom, en kijk waar je nog een gaatje moet vullen.
7. Met de kleine soft pearls vul je de randjes op.
8. Vul de spuitzakken met de botercrème en knijp ze even goed door.
9. Pak de spuitzakken met spuitmondjes JEM 364 en JEM 172 erbij en toef rondom de lagen speels tegen de snoepjes.
10. Parel verder af met mimosa's, jelly beans en soft pearls.
11. Dan de bovenkant! Pak je spuitzak met 2D-mondje en de 5 apart gelegde macarons. Zet een danstoef door je spuitzak rustig omhoog te trekken (zie p. 172). Zet er een macaron tegenaan. Herhaal deze stap totdat je rondom 5 macarons hebt geplaatst tussen de danstoefen. Decoreer de danstoefen met discodip, chocoladeballen, mimosa's, minimarshmallows en soft pearls.

DE BOVENKANT DOE JE  
ALS ALLEER LAATSTE.

## TIPS & HACKS

Wil je met bloemen werken, doe dat dan bij stap 2.

Wil je met oneetbare decoratie als dieren en speelgoed werken, doe dat dan (ook) bij stap 2. Verdeel je deco speels over je cake.

Ga je voor deze cake, koop dan drie dozen die je verbouwt tot één doos. Snijd de bodem uit twee dozen, stapel die op de derde doos mét bodem en met tape alles aan elkaar. Je kunt namelijk nergens dozen bestellen die groot genoeg zijn voor een gedecoreerde 3 tiered bridal.

