

TAARTTOPPERS

cake
dutchess

VOOR

feestbeesten

ETTY
VAN URK



STAP
VOOR STAP
UITGELEGD

VROLIJKE DIEREN
OM ELKE TAART
MEE TE VERSIEREN!

Taarttoppers
voor feestbeesten



TAARTTOPPERS
VOOR
feestbeesten
ETTY VAN URK

UITGEVERIJ LUITINGH-SIJTHOFF

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de auteur, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in dit boek.



© 2018 Etty van Urk
All rights reserved
© 2020 Nederlandse vertaling
Uitgeverij Luitingh-Sijthoff bv, Amsterdam
Alle rechten voorbehouden
Oorspronkelijke titel Cake Dutchess Modelling Guide: Animals
Vertaling Etty van Urk
Fotografie Wytske van Urk
Omslag en opmaak binnenwerk Villa Grafica

ISBN 978 90 245 9047 6
NUR 440

www.cakedutchess.net
www.lsamsterdam.nl
www.boekenwereld.com

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van dit boek is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.





INTRODUCTIE

Graag neem ik je mee op een avontuurlijke reis in de wereld van taartdecoratie, dus neem je fondant in de hand en bereid je voor om aan de bak te gaan!

Om te beginnen: dank je wel dat je dit boek hebt geopend – je bent hoe dan ook zelf al een taarttopper! Misschien had je al interesse in taartdecoratie, of misschien werd je gewoon enthousiast door de vrolijke dieren op het omslag. Ze lijken misschien ingewikkeld om te maken, maar je zult snel zien dat ook jij het kunt!

Uit naam van mijn bedrijf Cake Dutchess post ik regelmatig instructievideo's op Facebook en Instagram, die veel worden bekeken. Projecten die op het eerste gezicht misschien moeilijk lijken, breek ik op in (letterlijk en figuurlijk) behapbare vormen. Elke stap is makkelijk te volgen – en het resultaat mag er altijd zijn!

Een taart decoreren hoeft niet uren te duren en hoeft al helemaal niet ingewikkeld te zijn. Het klinkt misschien cliché, maar met een beetje oefening kan iedereen het leren. Dit boek is niet alleen een feest voor beginners, maar ook de kers op de taart voor de ervaren decorateur. Zo vind je tal van tijdsbesparende tips en tricks voor het boetseren van je feestbeesten.

Over het thema van dit boek hoefde ik niet lang na te denken. Niemand kan een schattige puppy of grappig aapje weerstaan – al zijn ze wel bijna te lief om op te eten! Voor de selectie van dieren heb ik mijn fans gevraagd wat zij wilden zien. De lijst met feestbeesten in dit boek is te danken aan hen, van de brutale ringstaartmaki tot de Schotse hooglander met poedersneeuw.

Met trots presenteer ik je mijn eerste boek voor het boetseren van taarttoppers in het Nederlands! Ik kan niet wachten tot ik deze passie met je kan delen en ik hoop dat je er veel van opsteekt. Hopelijk krijg je zelf de smaak te pakken en kom ik jouw creaties online tegen!

Zullen we beginnen?

Etty





INHOUD

DE BASIS

Hoe begin ik met boetseren?	11
Wat je moet weten over fondant	12
Gereedschappen	17
Bewaartips	21

VOORBEREIDING

Handige recepten	23
Taart bekleden	31
Eetbare lijm maken	37
Basisvormen	39
Basistechnieken	43
Kleurinstructies	46

FEESTBEESTEN

Hond – De zoete viervoeter	51
Lemuur – De rings-taart-maki	57
Kat – Ik miauw van jou	62
Panda – Doe de bamboe!	69
Dolfijn – Spetterende springvorm	75
Schotse hooglander – Eet je buikje rund!	81
Paard – Beste taart van stal	87
Aap – Banaan de slag!	93
Koala – Op fondantjes en voetjes	99
Otter – Een taartje met een staartje	103
Boomkikker – De groene opkikker	108
Uil – Decoreren zonder gedoehoe	113
Dankwoord	118



DE BASIS

Voordat je je tanden in het eerste project zet, is het natuurlijk handig om bij het begin te beginnen. Eerst vertel ik je alles over de basis van taartdecoratie. Mocht je al een ervaren taarttopper zijn, dan kun je uiteraard ook direct naar de projecten doorbladeren!