

Inhoud
内容

04	● <u>Inleiding</u>
07	● <u>Kawaii bakken</u>
	<i>Koekjes:</i>
09	Unicornpoep-ijsbergjes
10	Piñata-wolkenkoekjes
15	Avocado's
16	Lammetjeskoekjes
20	Kattenkoekjes
23	Beste vriendjes
25	Halloweenchocoladekoekjes
27	Taaitaikerstversieringen
	<i>(Cup)cakes en taarten:</i>
29	Lieve unicorntaart
32	Cupcakes met regenboogkrullen
35	Cupcakes met kawaii-hartjes
36	Teddycakepops
40	Kawaii-cakepops
42	Kerstpuddinkjes
46	Kerstpinguïntaart
48	Vriendelijke spookjes
	<i>Extra's:</i>
52	Regenboogwolk-taarttopper
56	Sneeuwpopjes van schuim
58	Koddige katjes
60	Babysoesjes
63	Konijn & panda-macarons
64	Unicorn-regenboogchocoladebrokken
66	Drijvende marshmallowwolkjes
69	● <u>Recepten & technieken</u>
70	Vanillekoekjes
72	Luchtige vanillecake
74	Taaitaikoekjes
75	Chocoladecake
76	Chocoladebrownietaart
77	Feestelijke vruchtencake
78	Een taart stapelen en coaten
80	Meringue
81	Donuts
82	Soezendeeg
83	Vanilleroom
84	Macarons
85	Marshmallow
86	Vanillebotercrème
88	Royal icing
90	● <u>Sjablonen</u>
99	● <u>Over de auteur</u>
100	● <u>Register</u>
102	● <u>Bedankjes</u>

Inleiding

Welkom! Ik hoop dat je net zo zult genieten van het maken van deze grappige en schattige lekkernijen als ik.

Kawaii is Japans voor schattig, bekoorlijk, lief. Het wordt op grote schaal gebruikt binnen de Japanse popcultuur en bestaat al sinds de jaren zeventig. Deze stijl heeft zich tot een wereldwijde trend ontwikkeld en sinds de verschijning van de eerste Engelse editie van dit boek, in 2017, een enorme groei doorgemaakt.

Er zijn heel veel *kawaii*-iconen die we allemaal wel kennen: van het wereldberoemde figuurtje Hello Kitty van het bedrijf Sanrio, bijna vijftig jaar geleden ontworpen door Yuko Yamaguchi, tot onze eigen Nijntje en haar vriendjes en het fenomeen Pokémon. Deze voorbeelden vormen slechts het topje van de ijsberg. Pinterest en Instagram staan bol van de *kawaii*-items en de cultuur is zelfs doorgedrongen tot de grote winkelketens.

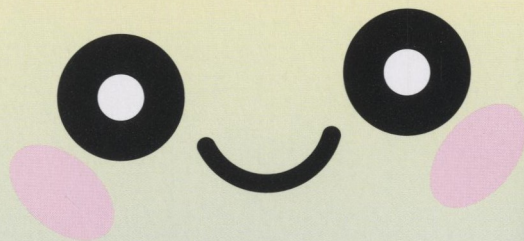
In allerlei gebieden van de moderne samenleving zie je *kawaii*-invloeden terug: mode, kunst, interieur, technologie en natuurlijk ETEN! Er zijn zelfs diverse soorten schattigheid binnen *kawaii* te onderscheiden, zoals *kimo-kawaii* (griezelig schattig), *guro-kawaii* (grotesk schattig), *busu-kawaii* (lelijk schattig) en zelfs *ero-kawaii* (erotisch schattig).

Kawaii-mode kenmerkt zich door frisse pastelkleuren en heel veel accessoires, zoals pluchen speeltjes, schattige iconen en emoticons, zoals hartjes, sterren, regenbogen en natuurlijk guitige gezichtjes.

Je kunt de figuren nog schattiger maken door de lijfjes buitenproportionele verhoudingen te geven, zoals

OVEN- TEMPERATUREN:


De aangegeven temperaturen zijn voor heteluchtovens. Heb je een conventionele oven, verlaag de temperatuur dan met circa 20 °C. Voor het beste resultaat gebruik je een oventhermometer.



grote hoofden, enorme ogen, piepkleine neusjes en een superlieve uitstraling – daarmee creëer je een kinderlijke, onschuldige look. En wat eten betreft beperken kawaii-figuurtjes zich tegenwoordig echt niet meer tot de van oorsprong Japanse bento en hartige gerechten. Kawaii komt tegenwoordig ook tot leven in taartjes, cakejes en allerlei ander lekkers. Zoet in het kwadraat!

Ik ben DOL op het maken van eetbare kunst en bakken is mijn passie. De stap naar het samenstellen van een boek vol schattige figuurtjes en zoete lekkernijen uit de oven was dus snel gezet. Ik hoop dat je er plezier aan beleeft en dat je je creaties ook graag deelt met anderen. Veel ervan zijn ideaal als je iets te vieren hebt, maar ook als cadeautje. In het eerste deel vind je vooral snoezige kawaii-ontwerpen en volop inspiratie. Daarna volgen recepten voor het deeg en beslag voor taarten en (cup)cakes, vullingen en icing (glazuur). Het boek is eenvoudig in gebruik. Als je eenmaal hebt geëxperimenteerd met pastelkleuren, regenbogen, wolken en kawaii-details, met gebruik van stiften met eetbare inkt, glazuur en chocolade, en de basistechnieken en -recepten onder de knie hebt, zul je prima in staat zijn je eigen kawaii-figuren te maken. Ik ben benieuwd naar het resultaat!

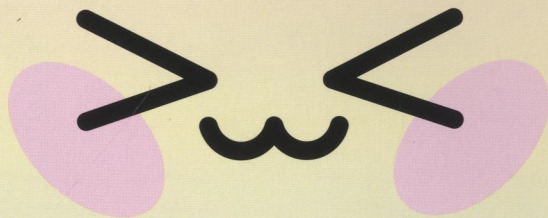
Dit boek staat vol met levendige, snoezige baksels, zoals de Wolkenkoekjes (blz. 10) en de Lieve unicorn-taart (blz. 29). De kerstfiguren op blz. 27, 42 en 46 vind ik ook fantastisch – ik kan gewoon niet zeggen welke de leukste is! Ik hoop dat deze lieflijke lekkernijen voor veel vrolijkheid en vertedering zorgen bij jou en je vrienden en familie.



Deel alsjeblieft foto's
van je creaties met
#kawaiicakes

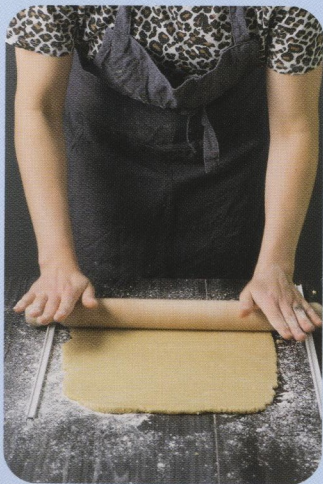
●
Kawaii bakken

か
わ
い
い
焼
く



Piñata- wolkenkoekjes

Binnen in deze grappige wolkjes zit een zoete verrassing: sprinkles – in dit geval regenboog-fantasie. In plaats van roze eetbaar kleurpoeder (dust) kun je voor de wangen ook een stift met roze voedingskleurstof gebruiken en de inkt uitwrijven. *Voor 10 koekjes*



01 Verwarm de oven voor op 180 °C. Bestuif je werkvlak met bloem. Rol het deeg uit tot circa 4 mm dikte.



02 Snijd of steek 3 wolkjes per koekje uit (ca. 30 koekjes in totaal).

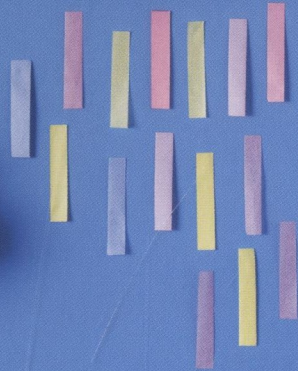
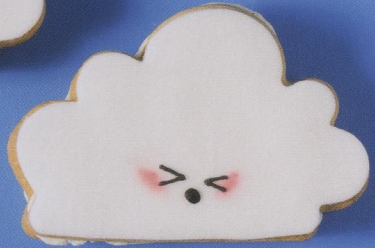
DIT HEB JE NODIG

- 1 portie deeg voor Vanillekoekjes (blz. 70)
- bloem, voor het bestuiven
- uitsteker of sjabloon (blz. 95) in de vorm van een wolk + een ronde uitsteker (kleiner dan de wolk)
- zachte witte Royal icing (blz. 89), in een spuitzak met rond spuitmondje (nr. 2), voor het lijmen
- 150 g witte rolfondant (suikerpasta)
- strooisel (sprinkles) naar keuze
- roze eetbaar kleurpoeder (dust), voor de wangen
- klein penseel, voor het aanbrengen van de dust
- zachte zwarte en witte Royal icing (blz. 89), in een spuitzak met klein rond spuitmondje (nr. 1,5), voor de gezichtjes



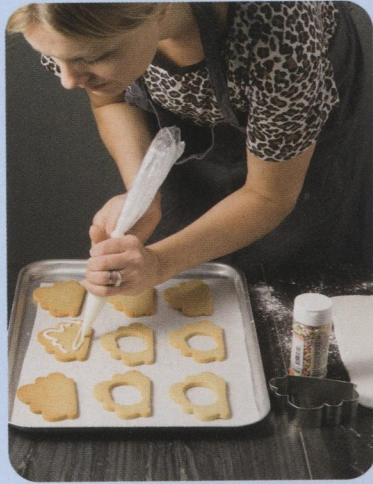
NIVEAU
GEMIDDELD

Vervolg op de volgende bladzijde...

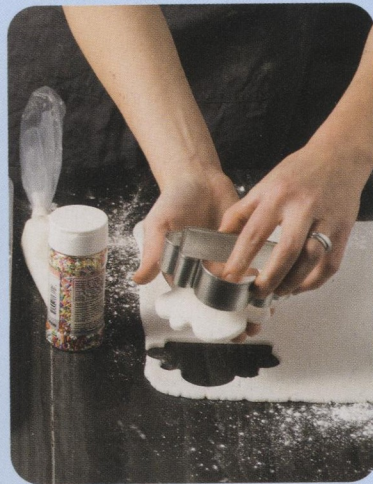




03 Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de wolkenkoekjes erop; houd steeds 2,5 cm tussenruimte aan. Steek uit 10 van de wolkjes een rondje, daar komen later de sprinkles in. Deze wolkjes vormen het middelste laagje. Bak de koekjes 10-12 minuten in de oven.



04 Breng met een spuitzak wat royal icing aan op de koekjes zonder gat.



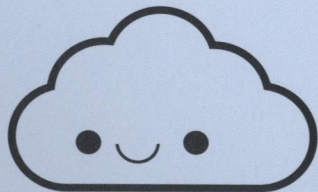
05 Rol de witte fondant uit tot circa 2 mm dikte en steek daaruit 10 wolkjes, een voor de bovenkant van elk koekje.



09 Vul de holten van de koekjes met de sprinkles en breng nog wat royal icing aan op de rand van de middelste koekjes.



10 Leg daarop de met fondant bedekte koekjes en druk ze zachtjes aan. Laat de koekjes een paar uur drogen.





06 Leg de wolkjes van fondant op de met glazuur bedekte koekjes.



07 Breng voor het samenstellen van de koekjes wat royal icing aan op de randen van de gaatjes van de 10 koekjes.



08 Druk de koekjes met gaten met de glazuurkant naar beneden op de rest van de gewone koekjes.



11 Breng leuke gezichtjes aan zodra de koekjes droog genoeg zijn. Gebruik hiervoor de roze dust en de zwarte royal icing of de stift met voedingskleurstof.

TOPTIP:
Op blz. 87 zie je hoe je gezichtjes kunt aanbrengen.

Teddycakepops

Deze cakepops zijn perfect voor feestjes en als cadeautje. Je kunt deze teddypops maken in allerlei kleuren en ook andere vormen van dieren gebruiken. Ik heb hier mijn recept voor de Chocoladebrownietaart (blz. 76) gebruikt, maar je kunt elk cakepop-recept nemen dat je wilt. Ook de Luchtige vanillecake (blz. 72) doet het hier goed, met een beetje botercrème om de boel vast te plakken. *Voor 12 cakepops*



01 Breek de taart in stukjes en maal deze even in de keukenmachine of blender, tot je een kleverig kruim hebt. Je kunt de taart ook met je vingertoppen verkrumelen tot een fijn en kleverig kruim.



02 Neem circa 30 g van het kruim en knijp dat samen. Rol het tussen je handpalmen tot een balletje. Op deze manier zou je 12 balletjes moeten kunnen maken.

03 Smelt de helft van de witte candy melts in een hittebestendige schaal boven een pan met zacht kokend water (de onderkant van de schaal mag het water niet raken). Je kunt de candy melts ook smelten in de magnetron volgens de aanwijzingen op de verpakking.

DIT HEB JE NODIG

- circa 360 g gebakken Chocoladebrownietaart (blz. 76)
- 300 g witte candy melts
- 12 lollystokjes
- schuimblok (piepschuimblok) of een pak rolfondant (suikerpasta), om de stokjes in te steken en de cakepops te laten drogen
- 24 kleine chocolate chips (bijv. van Dr. Oetker) of grotere in stukjes, voor de oren
- 100 g bruine candy melts
- zachte zwarte royal icing, in een spuitzak met rond spuitmondje (nr. 1,5), voor de gezichtjes
- gekleurd lint, voor de versiering



NIVEAU
GEMIDDELD



Handwritten signature or mark.



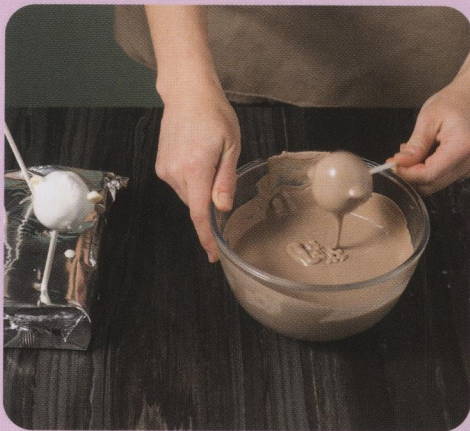
04 Druk een lollystokje in elk cakeballetje. Doop de pops in de gesmolten witte chocolade.

05 Steek de cakepops in het schuimblok of de fondant en laat ze 30 minuten in de koelkast drogen (opstijven).



06 Is het eerste laagje chocolade op de cakepops goed droog, doop dan een voor een de chocoladestukjes in de gesmolten chocolade en druk ze tegen de cakepops om de oren te maken. Laat de pops nog eens 15 minuten drogen in de koelkast. Schenk de overgebleven gesmolten witte chocolade in een spuitzak om later de details voor het gezichtje aan te brengen.



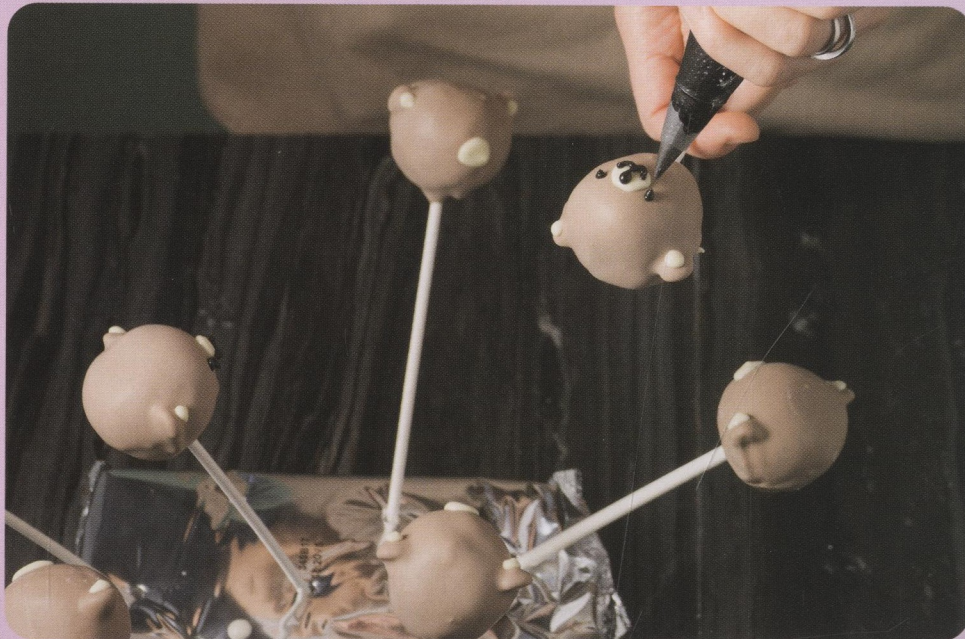


07 Smelt de witte candy melts samen met de bruine, zodat je een mooie teddybeerkleur krijgt. Doop elke cakepop in deze lichtbruine gesmolten chocolade en tik het teveel eraf. Laat de pops 15 minuten opstijven in de koelkast.

09 Knoop voor de finishing touch een mooi lintje om het lolly-stokje, vlak onder het kopje.



08 Zijn de teddypops droog, breng dan kleine witte details aan op de oren en maak een rondje voor de snuit. Laat de pops weer 15 minuten drogen in de koelkast. Breng ten slotte met de zwarte royal icing de oogjes en neus aan om de teddy's tot leven te brengen.



Kawaii- cakepops

Deze cakepops zijn leuk, eenvoudig te maken en zó kawaii! Ze zien er prachtig uit in alle kleuren van de regenboog. Net als bij de Teddycakepops (blz. 36) kun je ook witte chocolade gebruiken voor het eerste laagje, maar alle kleurstoffen moeten op basis van olie zijn en niet op basis van water. Voor 12 cakepops

01 Volg voor de cakepops stap 1-5 van de bereiding van de Teddycakepops op blz. 36-38.

02 Doop voor het tweede chocoladelagje elke cakepop in een andere kleur gesmolten chocolade, zodat je een regenboog van cakepops krijgt.

03 Steek de cakepops in het schuimblok of de fondant en laat ze 15 minuten in de koelkast drogen (opstijven).

04 Breng als de cakepops helemaal droog zijn de gezichtsdetails aan met de zwarte royal icing en het roze kleurpoeder.

DIT HEB JE NODIG

- circa 360 g gebakken Chocoladebrownietaart (blz. 76)
- 150 g witte candy melts
- 12 lollystokjes
- schuimblok (piepschuimblok) of een pak rolfondant (suikerpasta), om de stokjes in te steken en de cakepops te laten drogen
- 400 g candy melts in kleuren naar keuze (ik heb roze, geel en mintgroen gebruikt)
- zachte zwarte Royal icing (blz. 89), in een spuitzak met rond spuitmondje (nr. 1,5), voor de gezichtjes
- roze eetbaar kleurpoeder (dust), voor de wangen
- smal penseel voor het aanbrengen van de dust



NIVEAU
EENVOUDIG



Royal icing

Voor royal icing (eiwitglazuur) reken ik altijd 1 eiwit op 250 g poedersuiker, plus het sap van een halve citroen. Hierop baseer ik de hoeveelheden, maar het is geen exacte wetenschap. De icing blijft in een plastic voedselzakje 1 week goed. Bedek hem met een schone, vochtige theedoek als je de andere ingrediënten voorbereidt, want icing droogt snel uit bij blootstelling aan de lucht. Je kunt ook kant-en-klare royal-icingmix kopen, waaraan water moet worden toegevoegd.

01 Klop in een kom alle ingrediënten door elkaar. Gebruik je een keukenmachine, neem dan de platte menghaak en mix op lage snelheid. Je moet wel in de kom kunnen kijken om te controleren of alle suiker is opgenomen maar het mengsel nog heel stijf is.

02 Heb je wat meer vloeistof nodig, voeg dan nog een scheutje citroensap toe. Is het mengsel juist te vochtig, doe dan nog een handje poedersuiker erbij. Het resultaat moet een stevige, dikke pasta zijn die niet poederig droog is en in vorm blijft.

03 Klop 3 minuten op lage snelheid voor een glad glazuur.

04 Royal icing is een van de handigste middelen om koekjes mee te decoreren en leuke kawaii-details aan te brengen. Het glazuur is ook heel geschikt voor het versieren van bijvoorbeeld cupcakes en taarten. Je kunt er heel goed mee tekenen. Het glazuur is eenvoudig zelf te maken, maar je kunt ook kant-en-klare royal-icingmix in de winkel kopen, die je gewoon aanlengt met water. Het belangrijkste is dat je de goede dikte krijgt, want dat maakt het versieren een stuk eenvoudiger.

DIT HEB JE NODIG

- 250 g poedersuiker, plus extra indien nodig
- 1 eiwit
- sap van ½ citroen, plus extra indien nodig



NIVEAU
EENVOUDIG

TOPTIP:

Als je de citroen even stevig over je werkvlak rolt, komt er meer sap uit.

STEVIGE PIEKEN

De gewone royal icing is zo stevig dat een omhooggetrokken piek (til een lepel op uit het mengsel) blijft staan. Het glazuur heeft punten en ziet er stijf uit, bijna droog. Dat betekent dat alles wat je maakt met de spuitzak zijn vorm behoudt. Je kunt deze icing gebruiken om versieringen op de taart te plakken, taarten op cakedrums vast te maken of cakelagen bij elkaar te houden. Het glazuur is erg hard en dus bestand tegen het gewicht van een grote decoratie.

Voor het kleuren van royal icing kun je beter eetbare kleurpasta of -gel dan vloeibare voedingskleurstof gebruiken. Kleurpasta verandert de dikte en textuur van het glazuur namelijk niet zo. Bedenk wel dat als je veel kleurstof toevoegt, het glazuur natter wordt.

ZACHTE PIEKEN

Zachte pieken krijg je als je een paar druppels water, citroensap of gepasteuriseerd eiwit toevoegt, zodat het glazuur soepel uit de spuitzak komt.

Gebruik deze icing voor het met de spuitzak aanbrengen van patronen en kawaii-gezichtjes of om de contouren op koekjes te tekenen. De icing is niet helemaal vloeibaar en de lijn behoudt zijn vorm. Je kunt dit glazuur ook gebruiken om decoraties op taarten te plakken.

Voeg enkele druppels per keer toe tot de icing wat losser aanvoelt en goed door te roeren is. Maak het glazuur niet te vloeibaar! Er moet zich een piek vormen die de neiging heeft om te vallen.

(LICHT) VLOEIBARE ICING

Deze dikte wordt gebruikt voor het opvullen van de contouren van koekjes of taartdecoraties. Het is belangrijk om precies de goede dikte te verkrijgen.

Om te controleren of het glazuur goed is, trek je met een paletmes een spoor van 3-5 cm diep door de royal icing. Dit spoor moet na 5-10 seconden verdwenen zijn.

Duurt het langer voordat het spoor verdwijnt, dan is de icing te dik. Roer er dan heel langzaam nog enkele druppels water door. Verdwijnt het spoor meteen, dan is de icing te vloeibaar en kun je nog wat extra gezeefde poedersuiker toevoegen of een beetje stevige royal icing. Het glazuur mag niet zo dik zijn dat het niet mooi vloeit, maar ook niet te dun en te vloeibaar, want dan kun je er niet mee tekenen.

TOPTIP:

In plaats van rechtstreeks water toe te voegen raad ik je aan een lepel met een beetje icing onder de kraan te houden en dit door de icing in de kom te roeren. Het glazuur heeft maar een klein beetje vloeistof nodig om wat zachter en losser te worden.

TOPTIP:

Kleur vloeibare royal icing in het stadium van de stevige pieken. Op deze manier maak je je perfecte vloeibare icing niet dunner.