

Een wereld vol taart!



Wendy Schlagwein

TERRA



INHOUDSOPGAVE

Voorwoord.....	6
Hoe lees je dit boek?	9
Waar is de basis gebleven?	9
Termen en technieken.....	10
Boter, kaas en eieren – Nederland	15
Gelukkig Chinees Nieuwjaar - China	21
London is the place to be – Engeland.....	29
Down under – Australië.....	35
Vive la France – Frankrijk	45
Colourful India – India	53
De kleine Heidi – Zwitserland, Oostenrijk & Duitsland	63
Stars and stripes – Amerika.....	75
Just keep fishing - Canada	81
Viva la España – Spanje.....	91
Gold & shamrock – Ierland.....	99
Hakuna Matata – Afrika	107
Kerstdagen in het Hoge Noorden – Scandinavië.....	117
It's a small World after all	123
Bedankt.....	136
Sponsors.....	139
Bronnen	139
Verkooppunten Nederland.....	140
Verkooppunten België	141
Webwinkels	142
Taartenbeurzen.....	143

VOORWOORD

VOL ONGELOOF TYP IK DEZE WOORDEN. MIJN DERDE BOEK ALWEER. DE TIJD VLIEGT VOORBIJ. HET LEEK NOG MAAR ZO KORT GELEDEN DAT IK BEGON AAN MIJN EERSTE BOEK, *EEN JAAR VOL TAART!* IN 2011. PRECIES TWAALF MAANDEN LATER, IN 2012, WAS DAAR HET VERVOLG, *EEN LEVEN VOL TAART!* EN NU? NU DAN MIJN DERDE BOEK.

Het is weer een heel druk jaar geweest. Een jaar vol workshops en een jaar waarin mijn tweede boek uitkwam, zowel in het Nederlands als in het Engels. Het was ook een jaar vol taartdecoratiebeurzen in binnen- en buitenland, waar ik vaak met mijn boeken aanwezig ben geweest. De ene keer deed ik mee aan een wedstrijd, een andere keer jureerde ik juist, met veel plezier, de taartdecoratiewedstrijden. En op een van de beurzen verraste ik iedereen met een leuk nieuwtje. 2012 was namelijk ook het jaar waarin er een nieuw merk op taartdecoratiegebied gelanceerd werd. En wel een merk dat mijn naam draagt en waarbij ik nauw betrokken ben als het gaat om het uitkiezen, ontwikkelen en ontwerpen van de producten: *Sweet Choice by Wendy*.

Jullie zullen wel begrijpen dat het een geweldig, maar ook een ontzettend druk en vermoeiend jaar is geweest. Want tussen alle bedrijvigheid door werkte ik natuurlijk ook aan dit boek. Gelukkig ben ik gezegend met een ontzettend fijne groep mensen om mij heen, die me steunen en helpen waar dat mogelijk is.

Maar toch, soms moet er even gestopt worden met werken. En dan? Dan ga ik er graag even tussenuit. Soms met mijn gezinnetje en de hondjes een midweekje weg in eigen land, lekker naar het bos of de zee, want Nederland is tenslotte een prachtig land.

Maar ook een langere vakantie in het buitenland vind ik heerlijk. Lekker niks doen op het strand in Spanje, of juist op ontdekkingsstocht. Ook met mijn vriendinnen ga ik wel eens weg, een weekendje lachen, gieren, brullen in Londen bijvoorbeeld. Wat voor uitje dan ook, ik geniet er enorm van, want als je weggaat, móét je wel even stoppen met werken.

En dit soort weekendjes weg of langere vakanties zijn meteen ook de inspiratie voor dit boek, *Een wereld*

vol taart!, geweest. Wat ook meteen weer een leuk vervolg is op mijn eerste twee boeken. Zo ging ik van een jaar naar een leven, en maak ik het nu nog iets groter met een wêreld vol taart. Wat daarna nog groter is? Dat is voor het volgende boek. Daar mogen jullie nog even naar raden. Nu heb ik het mezelf met een landentema nog niet zo heel makkelijk gemaakt. De wereld is namelijk zó groot en er zijn zó veel landen. Daarnaast had ik voor ieder land genoeg ideeën voor meerdere taarten. Dus ik moest keuzes maken, anders werd dit wel een erg dik boek.

Natuurlijk kan ik niet iedereen blij maken met zijn of haar favoriete land, maar ik hoop dat jullie toch blij zijn met de dertien taarten die gewijd zijn aan dertien verschillende landen. Voor de veertiende taart heb ik gekozen voor een totaal thema: *It's a small world*. Dus meerdere landen in één taart verwerkt. Of ik het mezelf daar makkelijker mee gemaakt heb? Nee dus, want op deze stapeltaart pasten nog steeds maar een paar landen. Och, wie weet maak ik ooit nog eens een vervolg op dit boek, met veertien andere landen in de hoofdrol.

Ook in dit boek heb ik bij iedere taart een persoonlijk stukje geschreven over ons leven, mijn werk en wat de motivatie was voor het ontwerp van de betreffende taart. Ik hoop dat jullie de taarten en mijn verhaal erachter leuk vinden. Ik heb in ieder geval weer genoten van het creëren van dit boek.

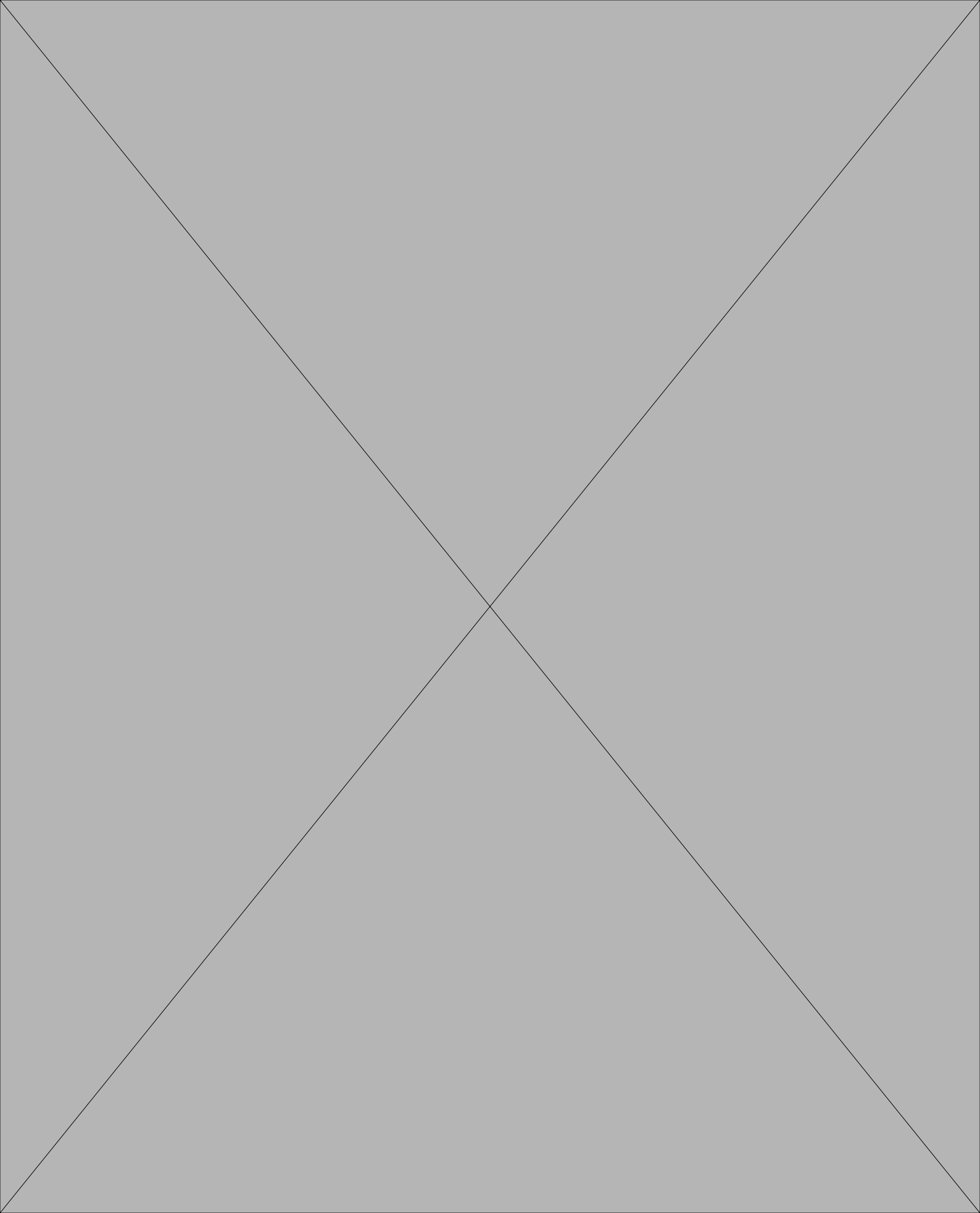
Ik hoop dat jullie in dit boek weer veel inspiratie vinden om mooie taarten te gaan decoreren. Ik wacht vol spanning af tot ik de eerste foto's van jullie creaties uit dit boek op mijn Facebookpagina voorbij zie komen.

***Heel veel taartdecoratieplezier,
xxx Wendy Schlagwein***





Vive La France



TERMEN EN TECHNIEKEN

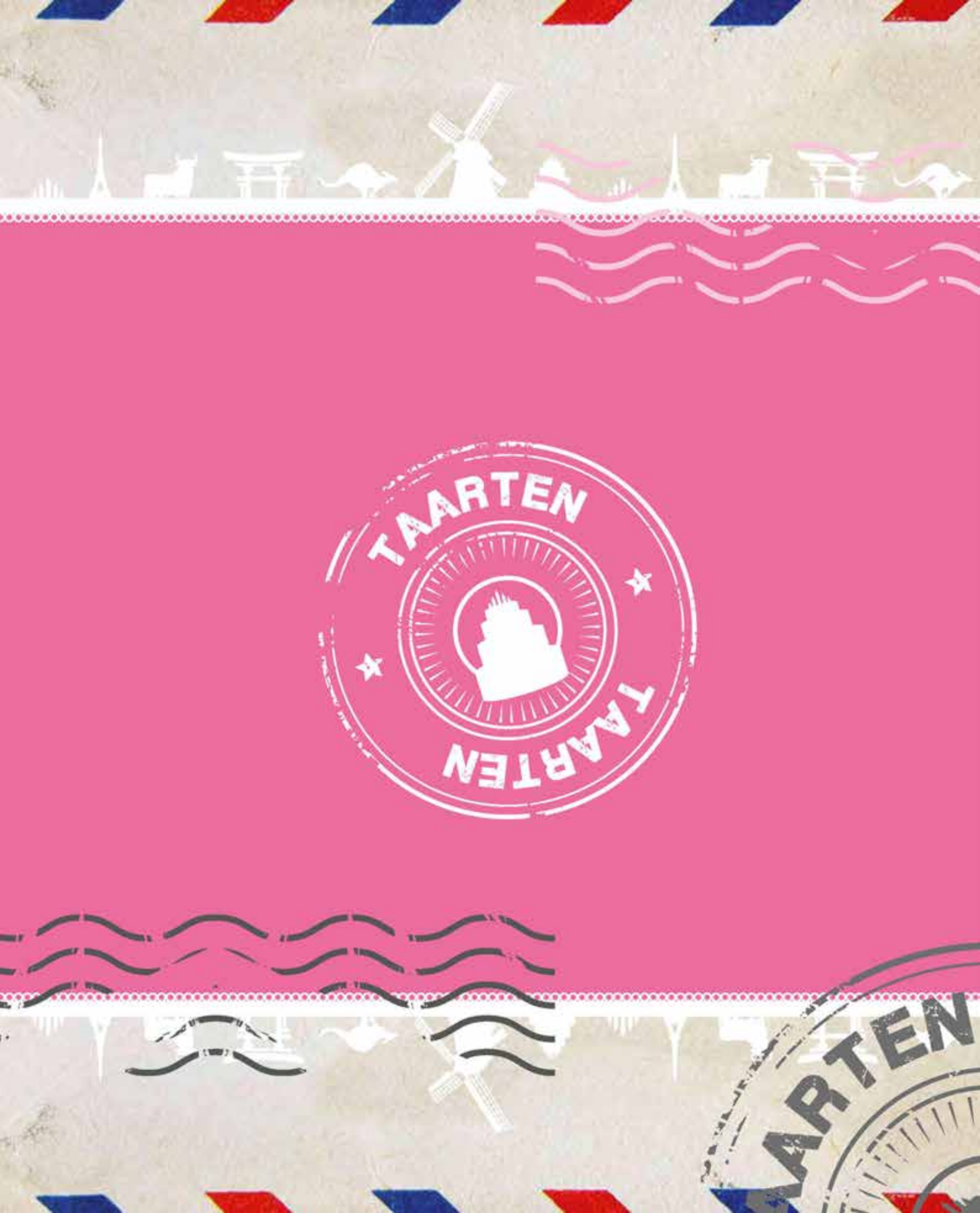
SOMMIGE TERMEN KOM JE REGELMATIG TEGEN IN HET BOEK. EN OM NIET STEEDS IN HERHALING TE VALLEN MET DEZELFDE UITLEG GEEF IK JE HIER EEN BEKNOPT OVERZICHT. LEES DIT DEEL ECHT EVEN GOED DOOR VOOR JE AAN EEN TAART BEGINT. JE ZULT ZIEN DAT HET BOEK DAN EEN STUK GEMAKKELIJKER LEEST. MEER INFO OF TIPS HIEROVER KUN JE OOK OP MIJN SITE WWW.4THELOVEOFCAKE.NL TERUGVINDEN.

- **FONDANT:** als je dit woord leest, kun je fondant gebruiken maar ook kiezen voor marsepein. Net wat je prettiger vindt werken of lekkerder vindt smaken.
- **KLEUREN IN DE LIJST MET BENODIGDHEDEN:** staan er wel kleuren maar staat er geen gewicht bij? Dan heb je niet zo veel nodig.
- **CRÈME:** dan bedoel ik botercrème.
- **BOTERCÈME** is een crème gemaakt van boter en suiker. Er zijn vele variaties op, ik gebruik graag de kant-en-klare botercrèmemix.
- **AFGESMEERDE TAARTEN**, daarmee bedoel ik: taarten afgesmeerd met botercrème.
- **RECEPTEN** staan niet in dit boek. Omdat er al zo veel boeken zijn met goede recepten voor taarten, vullingen en koekjes heb ik in dit boek geen recepten opgenomen.
- **MIXEN:** dan heb ik het over de kant-en-klare mixen voor onder andere biscuit, cake en botercrème. Met simpele toevoegingen kun je ze een eigen smaak geven.
- **BENODIGDHEDEN** die bij een taart genoemd staan, zijn specifiek voor dié taart. Natuurlijk heb je ook basistools nodig, zoals rolstokken, een smoother, spatel, enz. Om niet in herhaling te blijven vallen, noem ik de basistools niet bij iedere taart opnieuw.
- **UITROLLEN** doe ik het liefst op een non-stick-board maar natuurlijk kun je ook prima op poedersuiker of crisco uitrollen. Ik rol zelf uit met een gladde kunststof non-stickrolstok.
- **GLADSTRIJKEN** van de taart doe ik met een smoother. Hier kun je de taart heel glad en strak mee krijgen.
- **STAPELEN:** dan bedoel ik stapelen met behulp van deuvels. Ik gebruik zelf meestal de Engelse benaming dowels.
- **DUSTEN:** dan bedoel ik poeder aanbrengen met een droge kwast.
- **GLANSPOEDERS OF GLITTERS:** de eetbare varianten natuurlijk.
- **TYLOSE** is een poeder waar je fondant iets steviger en elastischer mee kunt maken, kneed er een beetje van door je fondant en je geboetseerde figuren zakken niet in.
- **LIJM:** water aangemaakt met tylose.
- **ICING** is poedersuiker met eiwitpoeder en water.
- **PRIKKERS** gebruik ik onder meer om het hoofd van een figuur op het lijfje vast te prikken. Wees wel voorzichtig met niet-eetbare materialen in je taart. Je kunt voor dit stutwerk ook spaghetti of suikerstaafjes gebruiken.
- **SUIKERSTAAFJES** maak je door veel tylose door fondant te kneden en er staafjes van te rollen. Laat ze goed drogen tot ze hard zijn.



- **DE UITLEG BIJ HET BOETSEERWERK** is behoorlijk uitgebreid. Bij het boetseerwerk staan diverse balletjes aangeduid in grammen. De fijngevoelige weegschalen zijn steeds beter te verkrijgen. Daarom heb ik in dit boek de hoeveelheden aangegeven vanaf ongeveer 1 gram. Natuurlijk heeft niet iedereen een fijngevoelige weegschaal in huis. Daarom kun je ook alleen de ballen wegen boven de 5 gram. Een bal van 8 gram zal in het echt groter zijn dan op de foto. Kijk dus goed naar de verhoudingen op het plaatje. Als het maatje kleiner op de foto half zo groot is als het balletje van 8 gram, dan pak je in het echt ook een half zo groot balletje. Het vergt enige oefening om de verhoudingen in de vingers te krijgen maar na een tijdje heb je de maataanduidingen niet meer nodig en kun je de figuren maken in iedere gewenste maat.







EEN
WERELD
VOL TAAART!





BOTER, KAAS EN EIEREN

Nederland

Een boek over landen, geschreven door een Nederlandse auteur, hoort gewoon te beginnen met een echte Hollandse taart. Want Nederland is tenslotte ook prachtig en we gaan graag in eigen land op vakantie.

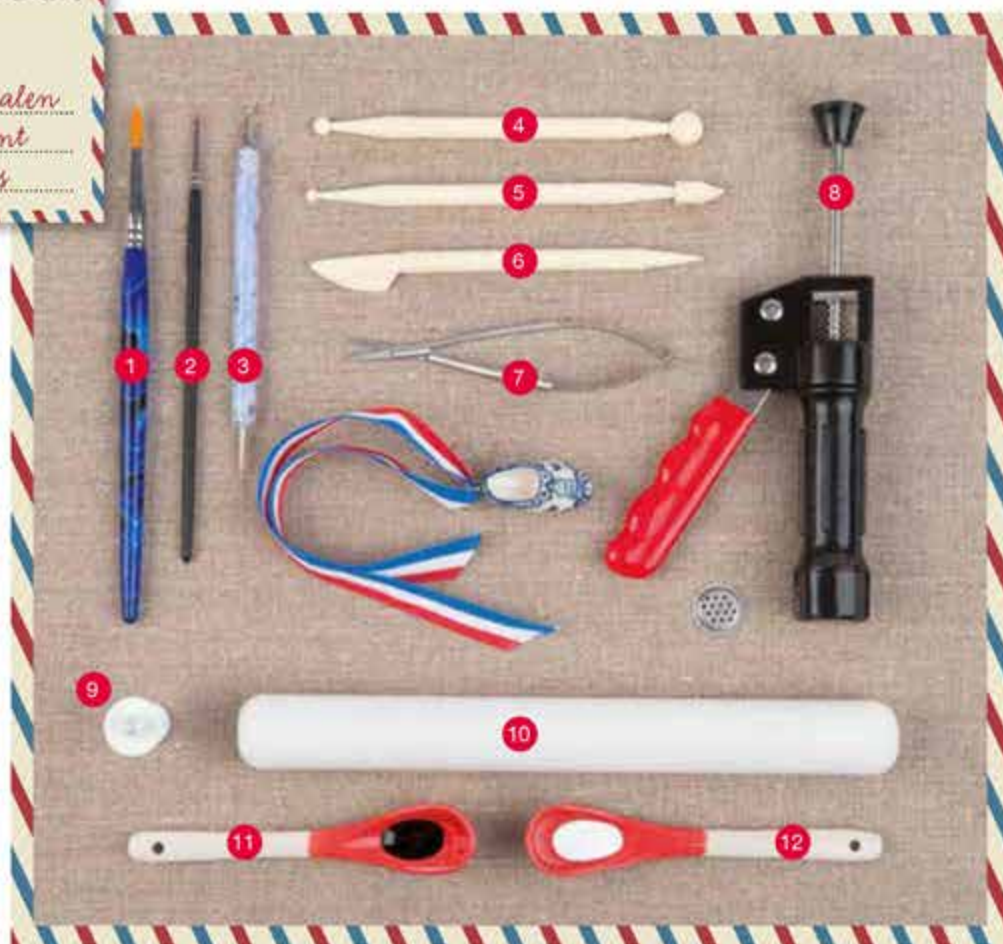
De bossen in Nederland zijn misschien niet de grootste, mooi zijn ze wel. We lopen maar wat graag met onze drie ruwharige teckeldametjes door het bos in het Veluwegebied. Maar ook over de hei, die vooral prachtig is als hij in bloei staat, wandelen we met plezier. Even uitwaaien in de duinen of op het strand is natuurlijk ook heerlijk, want strand, duinen en wind hebben we eveneens volop in Nederland.

Maar grappig genoeg zijn onze bossen en stranden niet het eerste waar de meeste toeristen aan denken bij Nederland. Zij denken toch meer aan de klompen, de molens, de tulpen, onze koeien, de boerenzakdoek en echte Hollandse kaas. En dat is dan ook waar ik de inspiratie voor mijn taart vandaan heb. Stereotiep? Jazeker! Maar ook wel heerlijk nostalgisch, en vooral grappig. Ik hou juist van wat humor in een taartontwerp.

TIP: *Meer taart nodig voor een groot feest? Voeg er gerust nog een witte taartlaag bij met Delfts blauwe beschildering, zoals klompjes, molentjes en boerenbont. Dit soort taarten mogen best een lekker bont feestje worden.*

wat heb
je
nodig?

materiaal
fondant
tooltjes



MATERIALEN

- RONDE CAKEDRUM VAN 35 CM
- 3 GEVULDE EN AFGESMEERDE RONDE TAARTEN VAN 12,5 CM, 22,5 CM EN 30 CM BIJ 7 CM HOOG
- SPAGHETTI
- COCKTAILPRIKKERS
- ZWARTE DUST
- ALCOHOL
- WITTE KLEURSTOF
- DUBBELZIJDIG TAPE
- ROOD-WIT-BLAUW LINT

FONDANT

- 900 G WIT
- 600 G GEEL
- 250 G ROOD
- 150 G ZWART
- 200 G GROEN

TOOLTJES

- LIJMKWAST
- PENSEEL
- DIVERSE MATEN BALTOOLS
- MESJE
- SCHAARTJE
- SUGARCRAFT GUN MET GROOTSTE GAATJE DISK OF EEN KNOFLOOKPERS
- RONDJESPLUNGER
- ROLSTOK





TIP!

VIND JE HET LASTIG DE ZWARTE BOLLETJES ONREGELMATIG UIT TE ROLLEN? ROL DAN EEN GROTERE LAP ZWART UIT EN SNIJ HIER KOEIENVLEKKEN UIT. LET WEL GOED OP RAFELTJES.

WERKBESCHRIJVING KOEIENPRINTTAART

Bekleed de cakedrum van 35 cm met groene fondant. Haal een middencirkel van 27,5 cm fondant weg, deze fondant kun je voor het gras gebruiken. Werk de drum af met lint in de kleuren van de Hollandse vlag: rood, wit, blauw dus.

Bekleed de 30 cm-taart met witte fondant en zet de

taart op de drum. Rol diverse maten bolletjes zwarte fondant. Druk deze iets plat en rol ze onregelmatig uit tot koeienvlekken en plak ze op de witte taart.

Knijp voor gras de groene fondant door de sugarcraft gun met grootste gaatje disk of door een knoflookpers. Plak de graspolletjes langs de taart op de drum.

KAASTAART

Snij de gevulde taart van 22,5 cm in een kaasvorm, door de scherpe randen weg te snijden, zodat de buitenkant van de taart mooi rond loopt. Snij er een punt uit en smeer de taart af. Rol een lichtgele rechthoek en plak dit lapje fondant tegen de binnenkant van de taart, waar de punt uit is gesneden. Druk met diverse maten bal-

tools deukjes in de fondant, voor het gatenkaaseffect.

Bekleed nu de taart met een donkerdere tint geel. Knip het stuk fondant dat uitsteekt bij de uitsnijding heel secuur weg met een klein schaartje, zorg voor zo min mogelijk rafeltjes.

TIP: *Grappige en lekkere twist? Vul deze kaastaart met een cream cheese-vulling.*

BOERENZAKDOEKTAART

Bekleed de 12,5 cm-taart met rode fondant; aan de achterkant glad, maar aan de voorkant hoef je de lastige plooien niet glad weg te werken. Nu vouw je de plooien juist naar elkaar toe. Dowel en stapel de taart nu naar behoren.

Meng wat zwarte dust met alcohol en schilder met een fijn penseeltje een golfje, op 3 cm boven de rand, langs de zijkant van de zakdoektaart en laat het mooi weglopen in de geplooidde voorkant. Schilder hier een stiksellijntje net onder. Werk de zakdoek boven de streep af met witte stippen. Steek de stippen uit witte fondant met een ronde plunger of ronde spuitmond. Plak dan de stippen op de taart. Je kunt de stippen ook verven, door een baltool in witte voedingsmidde-

lenkleurstof te dopen en hiermee op de taart te stippelen.

Schilder onder de rand paisley vormen met de zwarte verf. Versier deze naar wens met zwarte streepjes, hartjes en/of bloemetjes en werk het af met kleine witte stipjes kleurstof.

Maak een strik aan de zakdoek door twee kegels van 4 g rood plat te rollen en aan de brede kant bij elkaar te plooien. Plak ze met de plooien tegen elkaar aan. Plooi een strookje fondant in de lengte. Werk de strik af door dit eromheen te vouwen. Schilder de strik van tevoren of naderhand, naar wens. Schilder je van tevoren, dan moet je wel erg goed oppassen dat je geen vlekken maakt bij het plooien.

