

Hipperderhip

How to !



Bekleedt de grootste taart met fondant/ marsepein en sugarpaste colour ruby

Bekleedt de middelste taart met de kleur pink.

En bekleedt de kleinste taart met baby blue.



Doe de bruine funcakes fondant in de sugarcraftgun.

Maak hier sliertjes van, lijm deze aan de onderste taart.



Rol een stuk witte fondant uit, en steek hier de flower blossom uit.

Met een penseeltje kan je een beetje dusky pink erin poeder.



Rol een stukje ruby fondant uit en steek de plaque cutter hier in.

Met een beetje alcohol en de goudpoeder kan je het randje verven.

Plak deze op de middelste taart.

Maak een beetje fondant geel, rol een stukje uit, en de steek het vogeltje uit.

Met een beetje alcohol en de goudpoeder kan je het vogeltje verven.



Rol een stuk fondant/marsepein uit, snij met de fmm ribbon cutter een mooie rand uit.



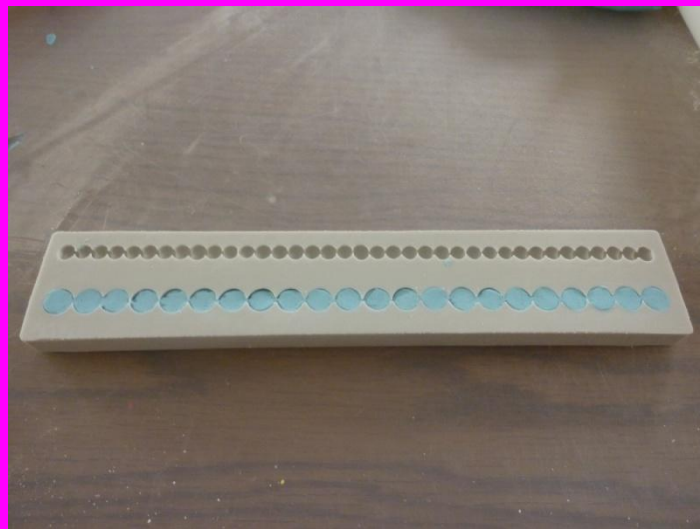
Zet de FMM Straight frill cutters no. 3 precies tegen het randje aan en steek deze uit.

Plak deze met eetbare lijm tegen je taart.



Rol een stukje witte fondant uit, en steek kleine rondjes uit.

Plak deze ook weer met eetbare lijm op je taart.



Gebruik van de siliconen mal

Wij raden u aan om een mengsel van 50:50 suikerpasta (rolfondant) en bloemenpasta te gebruiken. De pasta moet goed worden doorgekneed tot het soepel is en geen scheurtjes meer vertoont.

Wellicht nuttig om bij de hand te hebben is een fijn paletmesje (met een dun blad) en een dusting pouch gevuld met maïzena voor het licht inpoederen van de mal.

Neem een bolletje pasta net genoeg om de mal te vullen, druk dit stevig in de mal met uw vingers en duimen. Verwijder eventueel de te veel aangebrachte pasta met een fijn paletmesje vanuit het midden van de vorm. Probeer het mesje niet door de pasta heen te duwen, maar voorzichtig met zagende bewegingen. U kunt met de vingers van uw andere hand de pasta vasthouden.

Met een klein beetje oefening krijgt u deze techniek zo onder de knie. U kunt nu de vorm uit de mal halen door de mal voorzichtig te verwijderen.

Afhankelijk van de verhouding die u in de mix heeft gebruikt, komt de vorm zuiver uit de mal en is de mal schoon.

Een andere mogelijkheid is om de gevulde mal 20 tot 30 minuten in de vriezer te leggen om de pasta hard te laten worden.



Gebruik de garret frill voor het bovenste gedeelte van de taart.

Je kan er leuke roosjes op doen icm de fpc Multi roos.



Heel veel succes en plezier met het maken van een hipperderhip taart !

