

Benodigdheden voor cupcakes

Van mixer tot bakvormpjes

Voor het bakken van cupcakes heb je geen geavanceerde keukenspullen nodig. Met een paar basics kom je al een heel eind.

Hallo, en welkom bij de cursus cupcakes maken van de Thuisacademie. Ik ben Marjolein en ik ga je in 10 stappen laten zien hoe je zelf cupcakes kunt maken en versieren. Dat is helemaal niet moeilijk. De meeste spullen en benodigdheden kun je gewoon vinden in de supermarkt of in de bakwinkel. En op internet zijn er talloze webwinkels waar je de meeste versieringen, uitstekers en andere dingen ook kunt krijgen.

In deze cursus gaan we kijken naar de basis van het cupcakes bakken. We beginnen met het beslag, en daarna gaan we de cupcakes vullen en versieren, want dat is natuurlijk het leukste. Nou, wat heb je daar allemaal voor nodig?

Als eerste een muffinbakplaat. Papieren muffinvormpjes, die zet je zo in de vorm. Een mixer en een beslagkom om het beslag mee te mixen. Een rubberen spatel, een ijslepel, een deegroller om de marsepein of fondant mee uit te rollen, een aluminium spatel om de boter crème mee over de cupcakes te versieren, een keukenweegschaal om de ingrediënten mee af te wegen. Spuitzakken om je boter crème of slagroom in te doen en een vulstandaard of eventueel een hoge beker zodat je ze makkelijk kunt vullen. Spuitmondjes in verschillende maten. Een zeef om het bakmeel mee boven het beslag te zeven. Een cupcakeboor of een appelboor waarmee je de cupcakes kunt uithollen waarna je ze kunt vullen. Uitstekers in verschillende soorten en maten. En verder: wat kwastjes, een mesje en verder wat cocktailprikkers. Nou, aan de slag!