

Onderstaande schema's kun je aanhouden voor het bakken, vullen en bekleden van je taarten.
De schema's zullen regelmatig een update of aanvulling krijgen.

Wilton ronde bakset, 7,5 cm hoog (3 inch)					
	15 ø (6 inch)	20 ø (8 inch)	25 ø (10 inch)	30 ø (12 inch)	35 ø (14 inch)
Aantal liters	1,3	2,2	3,5	5,2	7,4
Aantal personen	6-8	8-12	16-20	20-25	30-35
Biscuit	200 gr	270 gr	400 gr	600 gr	800 gr
Water	20 ml/gr	27 ml/gr	40 ml/gr	60 ml/gr	72 ml/gr
Ei (L)	3 (156 gr)	4 (208 gr)	6 (312 gr)	9 (470 gr)	12 (624 gr)
Baktijd	30 min	30 min	35 min	50 min	60 min
Marsepein	3 ons	4 ons	6 ons	9 ons	12 ons
Vullingen:					
	15 ø (6 inch)	20 ø (8 inch)	25 ø (10 inch)	30 ø (12 inch)	35 ø (14 inch)
Botercreme extra:					
Boter	125 gr	185 gr	250 gr	325 gr	
Mix	50 gr	75 gr	100 gr	130 gr	
Suiker	50 gr	75 gr	100 gr	130 gr	
Water	100 ml	150 ml	200 ml	260 ml	
Banketbakkersroom	25 gr	35 gr	50 gr	65 gr	
Melk	75 ml	110 ml	150 ml	195 ml	

Wilton bloem bakvormen, 5 cm hoog (2 inch)

	15 ø (6 inch)	22,5 ø (9 inch)	30 ø (12 inch)	37,5 ø (15 inch)
Aantal liters	0,7	1,7	3,5	5
Aantal personen	6	12-14	3,5	5
Biscuit	130 gr	270 gr	430 gr	660 gr
Water	13 ml/gr	27 ml/gr	43 ml/gr	66 ml/gr
Ei (L)	2 (104 gr)	4 (208 gr)	7 (350 gr)	10 (520 gr)
Baktijd	30 min	35 min	45 min	60 min
Marsepein	3 ons	5 ons	8,5 ons	11 ons

Vierkante bakvormen, 7,5 cm hoog			
	20x20	25x25	28x28
Aantal liters	2,5	4,5	5,5
Aantal personen	12-16	20-25	25-30
Biscuit	330 gr	600 gr	660 gr
Water	33 ml/gr	60 ml/gr	66 ml/gr
Ei (L)	5 (260 gr)	9 (470 gr)	10 (520 gr)
Baktijd	35 min	45 min	55 min
Marsepein	6 ons	8 ons	9 ons
Vullingen:			
	20x20	25x25	28x28
Botercreme extra:			
Boter	185 gr	300 gr	375 gr
Mix	75 gr	120 gr	150 gr
Suiker	75 gr	120 gr	150 gr
Water	150 ml	240 ml	300 ml
Banketbakkersroom	35 gr	60 gr	75 gr
Melk	110 ml	180 ml	225 ml
Botercreme buitenzijde:			
Boter	120 gr		240 gr
Mix	50 gr		100 gr
Suiker	50 gr		100 gr
Water	100 ml		200 ml

Diverse bakvormen					
	18 ø (7,5 cm hoog)	24 ø (springvorm)	28 ø (springvorm)	Barbie wondermold (Wilton)	Balvorm (Wilton)
Aantal liters	1,5	2,5	3,5	2,5	2
Aantal personen	6-8	12-14	18-22	16-20	8-10
Biscuit	200 gr	330 gr	430 gr	330 gr	200 gr
Water	20 ml	33 ml	43 ml	33 ml	20 ml
Ei (L)	3 (156 ml)	5 (260 ml)	7 (350 ml)	5 (260 ml)	3 (156 ml)
Baktijd	30 min	35 min	40 min	40 min	30 min
Marsepein	3 ons	5 ons	7 ons	5,5 ons	Div. vlakjes
Vullingen:					
	18 ø (7,5 cm hoog)	24 ø (springvorm)	28 ø (springvorm)	Barbie wondermold (Wilton)	Balvorm (Wilton)
Botercreme extra:					
Boter	125 gr	185 gr	250 gr	250 gr	
Mix	50 gr	75 gr	100 gr	100 gr	
Suiker	50 gr	75 gr	100 gr	100 gr	
Water	100 ml	150 ml	200 ml	200 ml	
Banquetbakkersroom	25 gr	35 gr	50 gr	50 gr	
Melk	75 ml	110 ml	150 ml	150 ml	
Botercreme buitenzijde:					
Boter	75 gr		120 gr	182 gr	
Mix	25 gr		50 gr	75 gr	
Suiker	25 gr		50 gr	75 gr	
Water	50 ml		100 ml	150 ml	