de leukste taarten shop

De lekkerste basisbaksels

Het leukste bak e-book!

Vol recepten & inspiratie

Welkom thuisbakker!

Dit is de nieuwste editie van het bak e-book van Deleukstetaartenshop. Als nieuwsbrief abonnee ontvang je exclusief het bak e-book in je mailbox. In het e-book delen wij de lekkerste recepten en inspiratie. Ook lees je alles over de laatste baktrends!

In dit e-book vind je 10 heerlijke recepten, een interview, dé baktrends van nu en een leuke verrassing! Achterin het e-book staat namelijk een exclusieve kortingscode voor jouw volgende bestelling bij Deleukstetaartenshop.nl
Dus ga er lekker voor zitten en laat je inspireren.

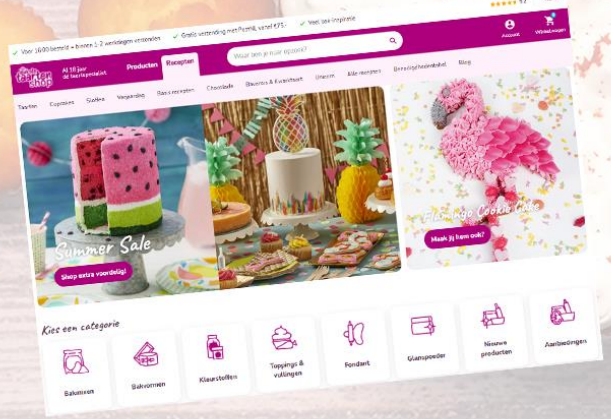
Veel lees- en bakplezier!

de leukste taarten shop

De lekkerste basisbaksels

Nieuw!

De afgelopen maanden is er achter de schermen veel gebeurd bij Deleukstetaartenshop. We hebben namelijk een gloednieuwe webshop voor jullie gebouwd! We hebben de shop nóg gebruiksvriendelijker gemaakt waardoor jij op een prettige manier je bakspullen kunt shoppen.
De webshop heeft ook een nieuwe look gekregen en een nieuw logo. Heb jij deze al gespot?



de leukste taarten shop

Biscuit

Biscuit

Benodigde bakspullen: FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 500 gram, Wilton Recipe Right® Springvorm 25cm

Overige ingrediënten: 33 ml water, 5 eieren (250 gram)

Als dé basis bij uitstek voor elke taart is dit recept voor biscuit essentieel voor elke bakliefhebber. Niet alleen is de biscuit taart ontzettend lekker, het biscuitdeeg zelf is ook nog eens erg makkelijk te maken.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 330 gram mix, 5 eieren en 33 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm 1/2 tot 2/3 vol en bak de taart in 35-40 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Tip: Gebruik de onderkant van de biscuit als bovenkant, zo heb je namelijk altijd strakke randen wanneer je de taart gaat afsmeren of bekleden met fondant!

de leukste taarten shop

Cupcakes

Cupcakes

Benodigde bakspullen: FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 gram, Wilton Recipe Right®, 2x Muffin Bakvorm 12 cupcakes, PME Cupcakevormpjes Wit pk/60

Overige ingrediënten: 250 gram roomboter, 5 eieren (250 gram)

Wie houdt er niet van cupcakes? Voor de lekkerste en mooiste cupcakes, ook geschikt om een heerlijke cake te bakken. Maak ze met de mix van FunCakes en dit basisrecept.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor 20-24 cupcakes meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven, ca. 18-20 minuten.

Tip: Verdeel het beslag met een ijslepel over de cupcakevormpjes. Dit werkt sneller!

de leukste taarten shop

Brownies

Brownies

Benodigde bakspullen: FunCakes Bakmix voor Brownies 1kg, PME Diepe Vierkante Bakvorm 20 x 20 x 7,5cm

Overige ingrediënten: 3 eieren (160 gram), 70 gram roomboter (ongezouten), 135 ml water

Overheerlijke brownies, wie houdt er niet van? Een lekker en makkelijk basisrecept met de brownie bakmix van Funcakes.

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 640 gram mix, eieren, boter en het water in een kom. Klop het op lage snelheid in 3 minuten tot een dik beslag. Voeg naar wens een vulling toe (bv. noten, rozijnen, chocolade). Vul een ingevet en met bakpapier bekleed bakbliken bak de brownie in het midden van de oven.

Tip: Voeg bakvaste chocolade chunks van FunCakes toe! Deze bakvaste stukjes chocolade smelten niet tijdens het bakken en zakken niet naar de onderkant van je brownie.

de leukste taarten shop

Sweetboxes

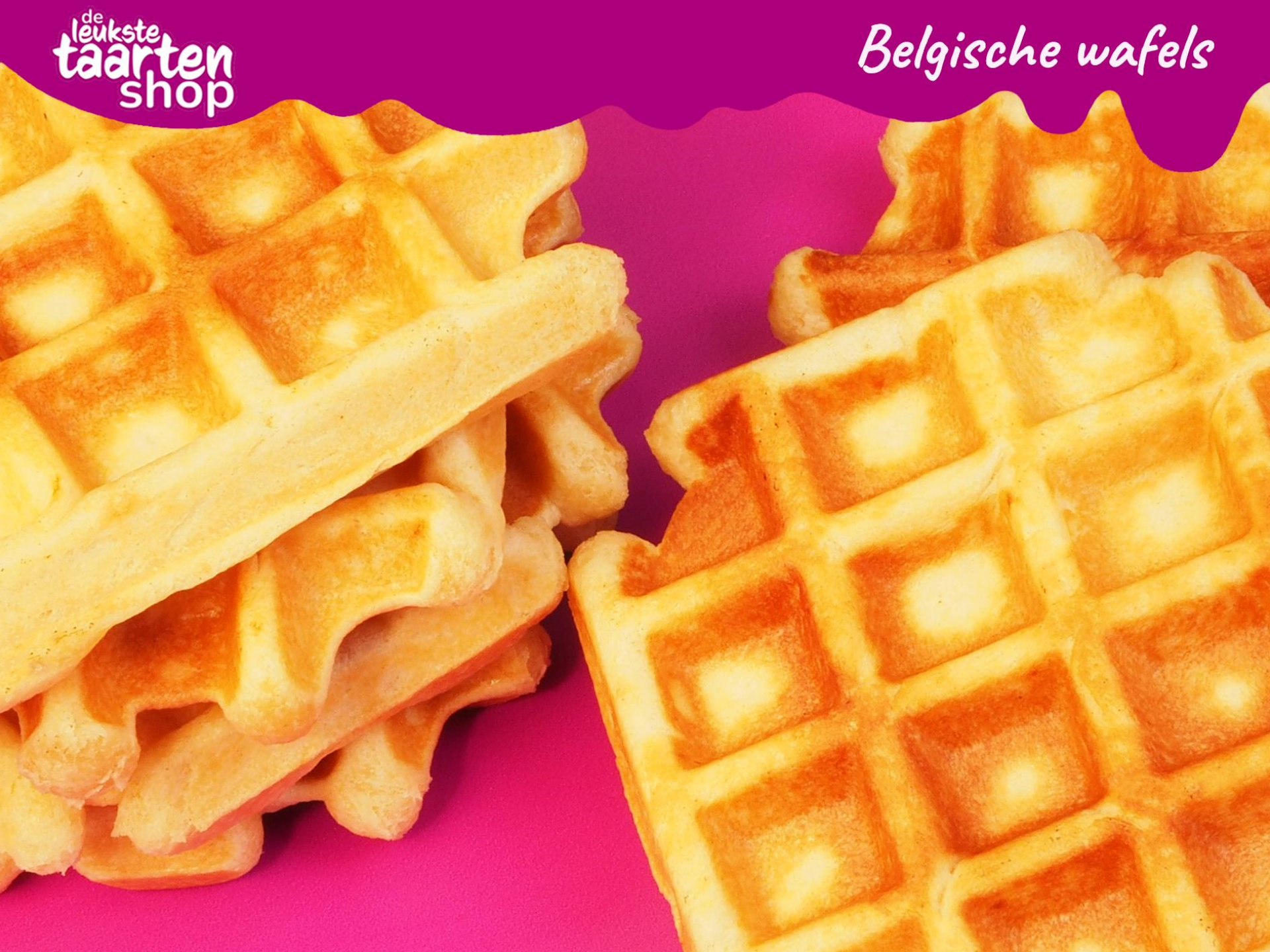
shakos_bakery

Sweetboxes!

Heb jij ze al voorbij zien komen? Sweetboxes zijn dé baktrend van nu.
Een sweetbox is een gebaksdoos gevuld met zoete lekkernijen zoals cakesicles, koekjes, cupcakes, bonbons, donuts en meer! Je kunt een sweetbox helemaal zelf naar hartenlust samenstellen, alles mag! Perfect om iemand mee te verrassen óf om jezelf mee te verwennen. Bij Deleukstetaartenshop vind je alle benodigdheden voor het maken van de lekkernijen, net als de gebaksdozen!

de leukste taarten shop

Belgische wafels



Belgische wafels

Benodigde bakspullen: FunCakes Bakmix voor Belgische Wafels 1kg, Bestron Sweet Dreams - Wafel ijzer

Overige ingrediënten: 150g (room)boter, 175 ml water, 1 ei (50 gram)

Voor overheerlijke Belgische wafels hoef je niet langer in België te zijn, met de FunCakes Mix voor Wafels maak je ze gewoon zelf!

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng met behulp van deeghaken 500 g mix, 150 g (room)boter, 175 ml water en 1 ei (50 g) in circa 3-4 minuten tot een glad deeg. Verwarm het wafelijzer en vet beide bakplaten in. Draai van het deeg bolletjes van ongeveer 70 g (ongeveer 15 stuks). Bak de wafels 3-4 minuten in het wafelijzer totdat ze mooi goudbruin zijn. Garneer naar wens met bijv. slagroom of vers fruit.

Tip: Gebruik kleinere bolletjes deeg om mini wafels te maken. Prik de wafeltjes op een stokje en je hebt een leuke traktatie!

de leukste taarten shop

Slof

Slof

Benodigde bakspullen: FunCakes Special Edition Bakmix voor Sloffenbodem 500g, FunCakes mix voor Banketbakkersroom 500 gram, FunCakes amandelspijs 250g, Patisse Verstelbare Sloffen Rand

Overige ingrediënten: 155 gram boter, 2 eieren, 250 ml water,

Deze Special Edition FunCakes mix voor Sloffenbodem is een mix die erg veelzijdig is, je kunt hem gebruiken voor het maken van een overheerlijke prachtige slof. Maar tevens ook voor het maken van een lekkere appeltaart, taartbodems, koekjes, gevulde koeken, kano's en meer. Deze mix geeft veel volume tijdens het bakken en heeft een heerlijke brosse en krokante korst.

Tip: Heb je sloffendeeg over? Dit kun je prima een tijdje in de vriezer bewaren!

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 gram Sloffenbodemmix met 155 g boter en 1 ei (50 g) en kneed tot een stevig deeg. Laat het deeg ca. 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Rol het deeg uit tot een plak van ca. 8 mm dikte en bekleed hiermee de sloffenring. Meng 250 g amandelspijs met 1 ei en doe dit in een spuitzak. Spuit met een zigzagbeweging het spijs op de sloffenbodem. Meng 100 g mix voor banketbakkersroom met 250 ml water en klop met een garde of mixer in ca. 5 minuten tot een gladde massa. Spuit de banketbakkersroom in het midden van de slof en bak in ca. 35 minuten gaar. Laat de slof afkoelen en decoreer naar wens.

de leukste taarten shop

Donuts

Donuts

Benodigde bakspullen: FunCakes Special Edition Bakmix voor Delicious Donuts 500g, Patisse Silver-Top Donutvorm 6 vaks

Overige ingrediënten: 215 ml water, 65 ml plantaardige olie (55 gram)

Wie is er nu niet dol op donuts? Met deze FunCakes mix maak je de heerlijkste donuts zelf gemakkelijk thuis.

Tip: Dip de donuts in FunCakes Dip ‘n Drip voor een mooie glazuurlaag. Strooi er meteen wat sprinkles over heen en je hebt een perfecte donut!

Voor het beste resultaat bereiden in de frituur. Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 g mix, 215 ml water en 65 ml (55 g) plantaardige olie met een mixer met deeghaak gedurende 5 minuten. Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 5 mm. Steek de donutvormen uit en laat 25 minuten rusten. Verwarm de frituurpan op 180°C of de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Frituur: Bak de donuts goudgeel in ca. 90 sec. per kant. Oven: Leg de donuts in een donutvorm en bak in ca. 12 minuten goudgeel. Bestrijk met gesmolten boter en decoreer naar wens.

de leukste taarten shop

Melisbaksel

de leukste taarten shop

Melisbaksel

Voor het e-book hebben wij een succesvolle thuisbakker geïnterviewd, namelijk Melissa van Melisbaksel. Melissa is 29 jaar en woont samen met haar man in Den Helder. Naast bakken, werkt ze 32 uur per week als assistent accountant. Wat ooit begon als kleine hobby, is al snel uitgelopen tot een volle bakagenda! Melissa deelt wekelijks haar creaties op haar Instagramkanaal Melisbaksel.

Hoe is jouw liefde voor bakken ontstaan?

Ik bakte al veel voor vrienden en familie. En samen met mijn vriendin probeer ik vaak nieuwe recepten. Toen we vanwege Covid-19 in de eerste lockdown terecht kwamen, ben ik veel video's op YouTube gaan kijken en heb ik veel inspiratie opgedaan. Hierdoor ben ik beter en sneller geworden.

Wat vind je het allerleukste aan taarten maken?

In mijn normale kantoorbaan kan ik mijn creativiteit niet echt kwijt. In mijn zelfgemaakte taarten lukt dit wel. Ik vind het leuk om mezelf steeds meer uit te dagen. En natuurlijk zijn de reacties van de klanten erg motiverend, daar doe je het voor!

de leukste taarten shop

Melisbaksel

Wat is de leukste opdracht die je tot nu toe hebt gedaan?

Personlijk haal ik het meeste pkezier uit themataarten of cupcakes, zoals bijvoorbeeld een dinotaart of de eenhoorncupcakes.

Hoeveel taarten maak je ongeveer per maand?

Ik maak ongeveer 8 taarten per maand. Dit omdat ik een drukke baan heb en het echt een hobby moet blijven. Daarnaast maak ik ook cupcakes, zonder limiet. Hier zit namelijk veel minder werk in dus kan ik het daardoor snel in de avond uren doen.

Wat is jouw tip voor anderen die ook hun eigen taartenbedrijf willen starten?

Gewoon beginnen! Lees veel basisbakboeken en bekijk filmpjes over verschillende baktechnieken. Promoot dit vervolgens op jouw social media en zorg dat ze niet meer om je heen kunnen. Post regelmatig, gebruik hashtags en heb er plezier in!

Wat is jouw favoriete taart?

Mijn favoriete baksel is toch wel de slof in alle soorten en maten. In de zomer natuurlijk de aardbeiden slof, maar in de winter is de gekarameliseerde appel/peer slof weer heerlijk! Hier heb ik nooit genoeg van.

de leukste taarten shop

Red velvet cake

Red velvet cake

Benodigde bakspullen: FunCakes Bakmix voor Red Velvet Cake 1kg, PME Losse Bodem Bakvorm Ø20,3 x 7,5cm

Overige ingrediënten: 2 eieren (100 gram), 65 ml plantaardige olie, 130 ml water

Mooi rood met een overheerlijke lichte chocoladesmaak: probeer de Mix voor Red Velvet Cake.

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 330 g mix, de eieren, plantaardige olie en het water in een kom. In 6-8 minuten tot een luchtig beslag mixen. Vul een ingevette bakvorm 1/2 tot 2/3 vol en bak de taart in de oven gaar in 30-35 minuten.

Tip: met deze mix kun je ook red velvet cupcakes maken! En wist je dat witte chocolade een heerlijke smaakcombinatie is met de red velvet cake?

de leukste taarten shop

Muffins

Muffins

Benodigde bakspullen: FunCakes Bakmix voor Muffins 1kg, Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes, House of Marie Muffinvormpjes Tulp Wit pk/36

Overige ingrediënten: 220 ml plantaardige olie, 200 ml water

Vul deze heerlijke muffins met je favoriete vulling, neem er een kop thee bij en geniet!

Tip: Gebruik de tulpvormige muffinvormpjes van House of Marie voor het bakken van de muffins. Deze zijn namelijk hoger dan normale cupcakevormpjes, dat is handig want de muffins rijzen flink!

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Klop 500 gram mix, 220 ml plantaardige olie en 200 ml water in 5 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Voeg naar wens vulling toe, zoals bakvaste chocolade, bosbessen, banaan of noten. Verdeel 12 papieren bakvormpjes over een muffinbakvorm. Vul deze tot vlak onder de rand met het beslag. Bak de muffins in het midden van de oven in ca. 25 minuten.

de leukste taarten shop

Bavarois

Bavarois

Benodigde bakspullen: FunCakes Mix voor Bavarois Naturel 150 gram

Overige ingrediënten: 250 ml slagroom, 60 ml lauw water

Luchtige boltaartjes, een heerlijke taartvulling of een feestelijk dessert: met bavarois kun je alle kanten uit! Een overheerlijk en simpel recept.

Klop de 250 ml slagroom lobbig. Meng 50g mix voor bavarois met 60ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Laat dit even 10 minuten opstijven in de koelkast. De bavarois is nu klaar om verwerkt te worden in een taart of dessert!

Tip: Meng een FunCakes smaakpasta door de bavarois voordat je deze in de koelkast zet om een bavarois met jouw favoriete smaak te maken!

de leukste taarten shop

Koekjes

Koekjes

Benodigde bakspullen: FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 gram, Patisse Koekjes Uitsteker Rond Set/5

Overige ingrediënten: 150 gram roomboter, 1 ei (50 gram)

Een middagje koekjes bakken is genieten voor jong en oud. Maak ze helemaal af met leuke decoratie of eet ze gewoon lekker naturel!

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 gram mix, 150 gram roomboter en 1 ei (50 g) tot een deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 0,3 cm dikte). Steek de koekjes uit en bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes afkoelen en decoreer ze naar wens of eet ze lekker naturel op.

Tip: Lijken de koekjes nog een beetje zacht als ze uit de oven komen? Dat hoort zo! Tijdens het afkoelen worden ze vanzelf hard.

de leukste taarten shop
Kortingscode
Ga het bakseizoen lekker van start! Met deze kortingscode ontvang jij 10% korting op toppings & vullingen bij Deleukstetaartenshop.nl:
BACKTOBAKING
De code is geldig bij een besteding vanaf €35,-. Deze kortingscode kun je eenmalig gebruiken en je moet ingelogd zijn als klant. Je kunt de code invoeren bij het afronden van je bestelling, tot 1 november 2021.

de leukste taarten shop

Social media

Laat je dagelijks inspireren door de leukste recepten, mooiste baksels van thuisbakkers, nieuwe producten en meer!

Volg ons op

Instagram • Facebook • Pinterest • YouTube

Zelf iets met ons delen op social media? Gebruik #deleukstetaartenshop #deleukstethuisbakker