



Vaderdag Sweetbox

Verras jouw papa met deze heerlijke Vaderdag Sweetbox vol lekkers! Deze Vaderdag Sweetbox bestaat onder andere uit chocolate chip cookies, brownie cupcakejes en chocolade geo hartjes en magnum ijsvormen gevuld met brownie cake. Een heerlijke chocolade traktatie voor Vaderdag dus! Én, deze Vaderdag Sweetbox is ook nog eens super leuk om samen met de kids te maken ;)

Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Toffeesmaak
250g

F25310
€ 3,67



Silikomart Siliconen Mal Amore
Origami Geometric Heart Mini

SP36283
€ 30,39



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,07



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1kg

F10525
€ 6,76



FunCakes Sparkle Dust Golden Ginger

F41095
€ 3,11



House of Marie Cupcake Doos met
Venster Kraft 12 pk/2

HM7229
€ 5,35



House of Marie Mini Baking Cups Bruin
pk/60

HM0541
€ 3,35



Callebaut Chocolade Callets Puur 1kg

CB424737
€ 24,15



House of Marie Baking Cups Craft
pk/48

HM4877
€ 3,35



Silikomart Thermometer voor
Chocolade

ACC087
€ 34,39



Silikomart Siliconen Mal Cakesicle Mini
Classic

GEL01M
€ 16,29



Silikomart Siliconen Mal 3D Chocolates
Tablette Chocoreep

SCG37
€ 10,29



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,49

Ingrediënten voor de Vaderdag Sweetbox

- [125 gr FunCakes Mix voor Botercrème](#)
- [75 gr FunCakes Special Edition Mix voor Enchanted Cream® Choco](#)
- [640 gr FunCakes Bakmix voor Cake Brownie](#)
- [400 gr FunCakes Special Edition Mix voor Double Choco Chip Cookies](#)
- FunCakes Sprinkle Medley - Goud Deluxe
- FunCakes Mini Chocolate Rocks Puur
- FunCakes Mini Chocolate Crispy Pearls Mix
- FunCakes Deco Melts - Toffeesmaak
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud
- FunCakes Hazelnootkrokant
- PME Belgische Chocolate Krullen Wit
- FunCakes Chocolate Crispy Pearls Mix
- 1 kg Callebaut Chocolate Callets -Puur
- Cranberries
- 150 gr zachte ongezoeten roomboter + 80 gr roomboter + 70 gr roomboter
- 125 ml water + 8 ml water + 135 ml water
- 75 ml melk
- 1 ei + 3 eieren

Overige benodigheden voor de Vaderdag Sweetbox

- Silikomart Chocolatevorm Tabletten Reep
- Silikomart Siliconen Ijsvorm Klassiek Mini
- Silikomart Mal Amorini Origami Geometrisch Hart Mini
- Silikomart Thermometer voor Chocolate
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Rol Bakpapier
- Wilton Poederkwasten Set/2
- Wilton Smitmondje #1M Open Star
- House of Marie Cupcakevormpjes Kraft
- House of Marie Mini Cupcakevormpjes Bruin
- FunCakes Wegwerp Smitzakken 41 cm
- House of Marie Cupcake Doos 12 - Kraft
- Ijsbolletjes lepel groot en klein

Stap 1: Bereid de chocolate chip cookies en brownies voor de Vaderdag Sweetbox

Start met het maken van het deeg voor de chocolate chip cookies door 400 gram van de mix samen met 80 gram roomboter, 1 ei en 8 ml water te mengen. Dit doe je met behulp van deeghaken. Maak er vervolgens een rol van met een doorsnede van ongeveer 5 cm en laat dit ingepakt in plasticfolie minimaal een uur opstijven in de koelkast. Verwarm ondertussen de oven voor op 175°C (heteluchtoven 150°C), snij met een scherp mes koeken van 2 cm dik en leg deze, met voldoende ruimte, op een met bakpapier beklede of ingevette bakplaat en bak ze in 13-16 minuten af. Laat ze na het bakken afkoelen op het aanrecht. Let op! De koekjes zijn nog zacht als je ze uit de oven haalt!

Bereid nu 640 gram bakmix voor brownies door deze te mengen met 3 eieren, 70 gram roomboter en 135 ml water. Klop dit geheel rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verdeel de cupcakevormpjes over de muffin bakvorm, schep met behulp van een ijsbolletjes lepel het beslag in de vormpjes en bak de cakejes in ongeveer 20 minuten gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Bereid de botercrème voor de Vaderdag Sweetbox traktaties

Bereid de botercrème door 125 gram van de mix te mengen met 125 ml water. Klop dit mengsel met een garde en laat het minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop vervolgens 150 gram ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zacht en voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter. Mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd, na ca. 10 minuten mixen is het geheel een gladde crème. Laat de botercrème vervolgens opstijven in de koelkast totdat deze stevig is. Hierna schep je met een kleine ijsbolletjes lepel balletjes op bakpapier, steek je er een cocktailprikkertje in en zet je het een uur in de vriezer.

Stap 3: Aan de slag met chocolade voor de mini ijsjes mal en geo hart mal

Smelt 800 gram pure callebaut chocolade op max 450W in de magnetron. Doe dit met interval van telkens 20-25 seconden en roer door. Als het helemaal gesmolten is voeg je 160 gr vaste pure chocolade toe en je blijft roeren met de chocolade spatel tot het helemaal gesmolten is. De chocolade verwerk je verder als het de temperatuur van 31 graden heeft, dit is heel belangrijk! Doe je dit niet dan zal je chocolade niet of niet goed uit de mal komen, ziet dof en is plakkerig.

Als je chocolade op de goede temperatuur is dan smeer je de mini ijsjes mal en het geohart in met een laagje chocolade en dit laat je opstijven in de koelkast. Herhaal dit 3 keer met elke keer tussendoor laten opstijven in de koelkast.

Haal ook de gebakken koeken door de chocolade en laat dit opstijven in de koelkast.

Stap 4: Vul de mini ijsjes mal, de geo hart mal en de chocolade tablet

Verkruiemel 6 brownie cakejes en meng hier wat botercrème doorheen tot je een soepel deegje hebt gekregen. Duw dit in zowel het geohart als in de mini ijsjes en steek er een stokje in. Zorg dat de cake niet boven de rand uitkomt. Bedek met een laagje chocolade en laat hard worden in de koelkast. Haal ze voorzichtig uit de mal. Neem de grootste kwast uit de set en laat wat ijsjes en het hart glanzen door met een draaiende beweging de gouden poeder er overheen te dusten.

Smelt nu de Deco Melts met toffee smaak in de magnetron zoals is aangegeven op de verpakking en doe het in een spuitzak. Spuit het chocolade tablet vol en zet dit 20 minuten in de koelkast om op te laten stijven.

Stap 5: Aan de slag met de decoraties voor de Vaderdag Sweetbox

Drizzle ter decoratie wat toffee deco melts over het hart en de ijsjes en decoreer direct met de medley en mini crispy pearls. Maak hierna een tablet met de pure chocolade en decoreer met een drizzle van toffee deco melts en wat gedroogde cranberries.

Haal de bevroren botercrème balletjes uit de vriezer en dip ze in de chocolade. Strooi er direct van

hazelnootkrokant overheen en zet ze in een mini baking cup.

Maak nu 75 gr chocolade enchanted cream aan met 75 ml melk en doe dit in een spuitzak met #1M. Spuit op de brownie cakejes mooie rozetten en strooi er wat pure chocolade rocks overheen.

Het laatste restje gesmolten chocolade smeer je uit over een stuk bakpapier en hier strooi je crispy pearls, hazelnoot krokant en witte chocolade overheen. Laat dit 20 minuten opstijven in de koelkast en breek in stukken.

Als laatst rangschik je alle chocolade lekkernijen in een doos die je eventueel bekleed met een mooi servet.