



# Creatief met cupcakes!

*“Scoren tijdens de koffiepauze”*

**Bakken leerde Ariane uit Gent van haar moeder. (“Ze bakt de lekkerste cakes die ik ken”). Sinds één jaar maakt ze samen met haar vriend Glenn heel vaak cupcakes. Het werd een echte passie. “Het bedenken is misschien nog leuker dan het opeten”.**

*“De collega’s genieten van mijn cupcakes bij een kopje koffie.”*

Ik neem af en toe zelfgebakken cupcakes mee naar het werk. Chocolate cupcakes gaan goed samen met koffie. Maar dat komt ook omdat Glenn graag chocolate gebruikt! Voor een cupcake hoeft het geen feest te zijn. Ze zijn makkelijk te maken en toch zijn ze heel bijzonder. Een taart is toch meer voor een feest.”

*“Al doende leer je ervan genieten.”*

In het begin is het even zoeken. Hoe hoog moet de oven, wat is de ideale baktijd voor een perfecte smaak? Zelf heb ik een workshop gevolgd om goed met suikerpasta te werken. Daar leer je de kneepjes om steeds beter te doen. We hebben ook geïnvesteerd in een professionele keukenmachine. Dat helpt natuurlijk (lacht)”.  
**ZIN IN ZELFGEMAAKTE CUPCAKES? GA SNEL NAAR [WWW.LEEFLEKKER.BE](http://WWW.LEEFLEKKER.BE)**

*“Cupcakes maken is voor ons telkens nieuwe smaakcombinaties uitproberen.”*

Glenn en ik maken zelden dezelfde cupcakes. We bedenken nieuwe samenstellingen met fruit, chocolades, likeuren, ... Je leert snel wat samengaat en wat niet. Wij zijn minder bezig met heel decoratieve cupcakes, veel meer met bijzondere smaken. Mijn favoriet? Rozijnen, kaneel en een vleugje Cointreau”.

*“Aan inspiratie geen gebrek.”*

Als ik ‘cupcakes’ intikt op Google, doe ik snel nieuwe ideeën op. Een klassieker is natuurlijk [www.dekoekjesfee.be](http://www.dekoekjesfee.be). Of [www.leukstetaarten.nl](http://www.leukstetaarten.nl). Daar worden heel veel praktische tips uitgewisseld. Cupcakes bakken is creatief bezig zijn en als je dat met zijn tweetjes kunt doen, is dat zeker zo leuk”.

*Nóg meer genieten van je cupcake?*



Drink er dan een heerlijk koffietje met Nutroma koffiemelk bij. Want Nutroma doet iets met je kopje. Ze geeft je koffie een rijke, afgeronde, romige toets, zonder die te verslappen of de specifieke koffiesmaak te verstoren. Bovendien bevat Nutroma weinig vet en is licht gekarameliseerd.

*Met Nutroma is je koffiegenot compleet*

Vergelijk het met cupcakes. Een smaakvol ingrediënt zoals een snijfje kaneel of wat sirop de liège maakt je cakeje zoveel lekkerder. Dat is exact wat er gebeurt met een wolkje Nutroma in je koffie: het tilt je kopje op een hoger niveau.



*De mening van een kenner*



**JULIETTE'S**  
ARTISANALE KOEKENBAKKERIJ



Brenda Keirsebilck  
*“Cupcakes op zijn Belgisch, met natuurlijke producten van hier”*

**Brenda zei een aantal jaar geleden haar job in de reclame vaarwel en nam Juliette's Artisanale Bakkerij in Brugge over. Haar passie werd haar job. Cupcakes maken deel uit van haar kraakverse assortiment. Maar ze gaf er een heel eigen twist aan. Dit zijn haar tips.**



*Hipper dan hip sinds Sex & The City*

De serie heeft de cupcake ook bij ons populair gemaakt. Ze zijn modieus voor jong en oud. Het is je eigen mooie taartje volgens je eigen smaak. Jongeren eten hun cuppie vaak meteen op straat op, zoals een ijsje of warme wafel. Ze zijn ook perfect om voor thuis in plaats van een klassiek taartje bij de koffie of thee.

*Cupcake met smaken van bij ons*

Op en top Belgische ingrediënten zoals speculoos, sirop de liège en chocolade geven cupcakes een speciaal karakter. Wij werken voor de toppings vooral met boter en eiwitten en voegen weinig suiker toe. Verder gebruiken we geen aroma's en kleurstoffen maar echte koffie, verse frambozen of gemalen speculoos. Voor kinderen, verjaardagen, huwelijksfeesten zijn de met rolfondant versierde cupcakes populair omwille van de fantasievolle kleurcombinaties.

**1** Cupcake verwijst naar het kopje waarmee de ingrediënten vroeger afgemeten en de cakes afgebakken werden: 1 kopje boter, 2 kopjes suiker, 3 kopjes bloem en 4 eieren. Goed kloppen en het kopje bakken. Simpel en snel klaar.

**2** Niet te lang bakken (ong. 170°C, +/-23 min.), anders zijn ze te droog. Draai het deeg niet te lang na toevoeging van de bloem. Werk met echte boter, geen margarine. Met een muffin- of cupcake pan krijg je het beste resultaat omdat de warmte zich egaal rond de cupcake verspreidt.

**3** Cupcakes bewaar je 2 weken in een afgesloten doos. De bewaartijd hangt ook af van de ingrediënten in de topping. Ze kunnen ook perfect ingevroren worden.

**Juliette's Artisanale Koekenbakkerij is gevestigd in de Wollestraat 31A, 8000 Brugge.**

**[WWW.JULIETTES.BE](http://WWW.JULIETTES.BE)**