Kars | Cricut Cake

www.kars.eu

decoreer uw taarten en cupcakes!

Met de Provo Craft Cricut Cake decoreert u op een creatieve en gemakkelijke manier uw taarten! Met gebruik van de cartridges snijdt u met één druk op de knop de leukste figuren uit o.a. frosting sheets, gumpaste of fondant. De Cricut Cake is gebruiksvriendelijk en geheel veilig voor voedsel en wordt geleverd met een beschermhoes voor de hygiëne.

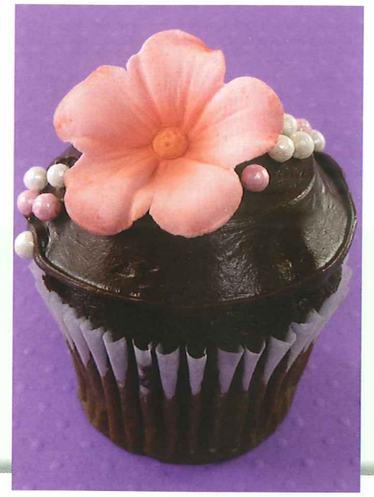
Algemene informatie:

- Maximale snijgrootte van 30,5 x 61 cm.
- Werkt met alle Cricut cartridges inclusief de nieuwe Cricut Cake cartridges.
- Werkt met de Gypsy en Cricut Design Studio.
- In de verpakking vindt u 'Cake Basics' cartridge met meer dan 600 beelden speciaal ontworpen voor de Cricut Cake, een snijmat van 30,5 x 30,5 cm en een snijmesje (vaatwasbestendig).
- Speciaal ontworpen voor eetbaar materiaal.

provo craft cricut

Verkrijgbaar via Kars www.kars.eu

Cake en Cupcake



Taarten en Cupcakes maken en vooral decoreren verovert heel Europa en is een grote rage. De hype is over want een hype is iets van één seizoen en nu is het al zeker twee jaar bezig. Verschillende creatieve winkeliers hebben de rage van de cupcakes al opgepakt want de klanten die gek zijn op het versieren en verfraaien van kaarten en fotoboeken zijn ook gek op het versieren van taarten en taartjes. Er is weinig voor nodig en het publiek heeft weinig voorlichting nodig want iedereen weet hoe je een cake bakt. Toch?

Cupcake

Cupcake is een Engels woord voor een klein gebakje, meestal gebakken in een klein papieren of aluminium bakje. Het kan op verschillende manieren worden versierd. Het eerste cupcake recept is te vinden in het kookboek van Eliza Leslie uit 1828. In die tijd werd op Engelse deftige theekransjes, naast het gebruikelijke kopje thee, ook een gebakje in de vorm van een theekopje gepresenteerd. Deze eerste cupcakes werden vaak gebakken in een kopje of een ramekin, wat een verklaring van hun naam kan zijn. Een ramekin is een klein potje van glas of porselein, waarin één portie van een gerecht of dessert kan worden bereid én geserveerd. Het heeft een diameter van ongeveer 10-20 centimeter, en kan goed de warmte gelijkmatig door het gerecht verspreiden. Een voorbeeld van een nagerecht dat typisch in een ramekin wordt geserveerd, is crème brûlée. Voor de introductie van de papieren en aluminium bakvormpjes werden ook cupcakes in een ramekin bereid.

Blossem Sugar Art

Tijdens een bezoek aan de vakbeurs in Birmingham was de aandacht voor cupcakes aanwezig maar niet overweldigend. Navraag bij de organisatie van de vakbeurs leverde het antwoord op de vraag waarom niet. De organisatie in Engeland had juist een vakbeurs gehouden met maar één onderwerp en wel cakes. Cupcakes zijn in Engeland overal en in elke vorm, zelfs in gebreide en gehaakte vorm. Maar ook als souvenir, als kaars, als cocktailprikker, als hondensnoep (pupcakes), ze staan overal op afgebeeld en zijn overal te gebruiken en/of te eten.

Kortom, cupcakes zijn een rage. Tijdens de vakbeurs toonde Louise Russell van Blossom Sugar Art een lijn aan mallen om verschillende vormen van bloemblaadjes dubbelzijdig te persen. Louise: "Cupcake is een individueel cakeje gebakken in een papieren vormpje die traditioneel is bedekt met botercrème. De huidige trend is het gebruik van verschillende materialen zoals marsepein, suikerpasta, chocolade en fondant en voor decoratie ook klei. Cup cakes zijn zeer populair geworden als alternatief voor bruids en feesttaarten in de UK in de afgelopen drie jaar."

Taartcreaties

Op de Voorjaars Vakbeurs in Arnhem presenteerde Ria de Kleijn, taartontwerpster en suikerkunstenares, in de stand van Kars de mogelijkheden met de Cricut Cake van Provo Craft. Deze cricut cakeversie is ontwikkeld voor de nieuwe taartenhobby tot een absoluut hygiënisch apparaat dat met diverse mallen vele mogelijkheden heeft. Ria vertelde ons dat zij reeds in 2006 een beurs had gemaakt rondom taarten maken maar dat deze beurs 'Taarts & Trends' vooral in 2010 enorm groeide tot een tweedaags evenement waar meer dan 3000 bezoekers op af kwamen. Ria benadrukt dat er voor de hobbywinkels vele mogelijkheden zijn met dit eetbare product. "De doelgroep is gespecialiseerd en opgeleid in het verfraaien en dat is wat wij met taarten, cakejes en suikerwerk doen: versieren. Het voordeel van een taartje maken is hetzelfde als een kaart maken. Je maakt het als cadeau dat je zelf hebt gebakken

en versierd. De creativiteit van het werken met papier inclusief alle technieken zijn toepasbaar op eetbare materialen als bijvoorbeeld fondant en marsepein". Het werken met de Cricut cake ziet Ria als scrappen op taart. Mede daardoor leent deze hobby zich enorm als workshop. Ria de Kleijn ziet mogelijkheden voor iedere creatieve winkel om te beginnen met een klein assortiment aan goede basismaterialen en dat pas later uit te breiden met de vele mogelijkheden van het taarten en Cup cakes maken. Er is namelijk zoveel mee te doen, maar ze noemt deze hobby wel een echt 'blijvertje'. ■