



Taartenenzoo

Pien Punt

Schrijver: Romilda Fraterman-Smit
Coverontwerp: Romilda Fraterman-Smit
ISBN: 9789402181272
Eerste druk: november 2018
Tweede druk: oktober 2021
© Pien Punt



Ik ben Romilda, inmiddels ook wel bekend als Pien Punt op social media. In het jaar 2014 heb ik eens een bak pakket gewonnen, en toen ik deze had gemaakt, had ik het bak - virus te pakken. Ik begon met het lezen van veel taart en bak boeken, keek online filmpjes en schreef mij in op social media en bak groepen om mijzelf zo dingen te leren. De naam Pien Punt was dan ook eigenlijk een "uitprobeersel" op Facebook, maar voordat ik het wist kende vele mij niet anders meer. Dus besloot ik deze naam aan te houden. In het jaar 2015 ben ik gestart met het bloggen voor het bekende tijdschrift Mjam Taart!, wat ik tot op heden nog steeds met veel plezier doe.

Vanaf toen ging het ineens heel hard: in 2016 startte ik met mijn eigen Facebook pagina en ging ik ook bloggen voor De Bakclub. Ik volgde workshops van inspirerende cake artiesten en ik werd vrijwilliger van de stichting Icing Smiles. Deze stichting doneert taarten aan ernstig zieke kinderen, om ze zo een onvergetelijke dag te geven.

In het jaar 2017 bezocht ik mijn eerste taartbeurs en nam ik ook voor het eerst deel aan wedstrijden, zowel online als op beurzen. Hier leer ik heel veel van, want ook als ik niet win, leer ik enorm van de tips en kritiek van de jury. Daarnaast stimuleert het mij iedere keer weer om het de volgende keer nog beter te doen! Zo eindigde ik geheel onverwachts in de top 10 van Great British Cake Decorators, won ik goud met mijn stuk in India en kwam ik met eigen tutorials in diverse magazines te staan, in binnen en buitenland. In dit jaar werd ook Renshaw mijn officiële sponsor.

In het jaar 2018 creëerde ik mijn eigen logo, bezocht ik diverse taart gerelateerde beurzen in binnen en buitenland en nam ik deel aan vele internationale wedstrijden. Rolkem werd naast Renshaw mijn sponsor en ik kreeg een mooie koksbus met logo's erop. Hoe professioneel! Ik begon een samenwerking met Quality Sprinkles UK, -waar ik inmiddels ook trots ambassadeur voor ben- en maakte meer vrienden. Ik startte met mijn eigen You-Tube kanaal en een Instagram account, waar ik inmiddels vele trouwe volgers op heb.

Inmiddels is het alweer bijna 2022. En naast het beheren van 2 blogs, social media en een eigen webshop, creëer ik ook recepten voor bedrijven, in samenwerking en soms met sponsoring van producten. Het is een leuke uitdaging om een nieuw recept bedenken, die past bij het merk en de uitstraling van het bedrijf. Het geeft mij zoveel energie om nieuwe dingen te creëren en met baksels te experimenteren, ik hoop daarmee ook anderen te kunnen inspireren en leren. Daarom besloot ik een boek te gaan schrijven: een vol met gave tutorials, mooie frisse foto's en lekkere zoete recepten, voor zowel beginner als gevorderde. Dat boek heb je nu voor je.

Enjoy en ik hoop dat je er veel inspiratie uit haalt!

Liefs,

Pien Punt

Basis recepten

Biscuittaart

Benodigdheden:

- 5 eieren
- 150 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 150 gram bloem
- Een snufje zout
- Bakvorm doorsnede 20 cm **Voor een biscuittaart van 10 personen*
- Bakspray
- Taartrooster

Voeg de eieren, bloem, de suiker, vanillesuiker en een snufje zout toe.

Zet de mixer op de hoogste stand en meng het geheel een aantal minuten door elkaar.

Zet de mixer daarna nog twee minuten op de laagste stand.

Vet je bakvorm in met wat bakspray en doe het beslag erin.

Zet in de oven voor 25 a 30 minuten op 180 graden.

Laat daarna de taart goed afkoelen op een taartrooster.

CupCakes

Benodigdheden voor 12 cupcakes:

- 180 gram roomboter (*ongezouten*)
- 135 gram suiker
- 8 gram vanillesuiker
- 180 gram zelfrijzend bakmeel
- 4 eieren
- Cupcake bakblik en 12 cupcake papiertjes

Plaats de lege cupcake papiertjes in je cupcake bakblik.

Doe de boter, eieren, suiker, vanillesuiker en bakmeel in een kom en mix 4 minuten op de hoogste stand tot een glad en luchtig beslag.

Mix daarna 1 minuut op de laagste snelheid.

Verdeel het beslag over de cupcake papiertjes en zet voor 18 a 20 minuten in de oven op 180 graden.

Laat na het bakken de cupcakes goed afkoelen.

Botercrème

Benodigdheden:

- **250 gram poedersuiker**
- **150 gram roomboter (*ongezouten*)**
- **3 eetlepels melk**
- **Kom**

Mix de boter ruim 10 minuten in een kom luchtig.

Voeg de poedersuiker toe en voeg de 3 eetlepels melk erbij.

Klop goed door elkaar en laat even afkoelen in de koelkast.

Daarna is het klaar voor gebruik.

**Je kunt dit voor zowel vulling als ook afsmeren van de taart gebruiken.*

Meringue

Benodigdheden:

- **4 eiwitten**
- **250 gram kristalsuiker**
- **Vetvrije kom**
- **Bakplaat en papier**

Zorg dat je kom vetvrij is. Splits de eieren en gebruik het eiwit voor de meringue. Klop de eiwitten op en voeg na 2 minuten met beetje de suiker erbij. Klop op totdat het mooi schuimig is en je de kom op zijn kop kunt houden zonder dat het mengsel er uit valt. Spuit toefjes op het bakpapier en zet ze anderhalf uur in de oven op 100 graden. Laat daarna nog een uur afkoelen in een dichte oven.

Ganache (puur)

Benodigdheden:

- 200 gram pure chocolade druppels
- 200 gram slagroom
- Kom en steelpan
- Chocoladesmelter

Smelt de chocolade in de smelter. Doe ondertussen in een steelpannetje de slagroom en verwarm het tot net onder het kookpunt. Giet nu de slagroom bij de chocolade en spatel door totdat het met elkaar versmolten is. Laat afkoelen en zet in de koelkast tot nader gebruik. Op het moment dat je de ganache wilt gebruiken klopt je het mengsel op tot een soort dikke chocolade slagroom. Hiermee kan je de taart vullen en/of afsmeren. Zodra de crème weer kouder wordt zal het heel stevig worden.

Koekjes

Benodigdheden:

- 100 gram bloem
- 60 gram roomboter (*ongezouten*)
- 50 gram witte basterdsuiker
- Een half zakje vanillesuiker
- 1 eidooier
- Kom
- Bakplaat en papier

Meng met je handen alle ingrediënten in de kom goed door elkaar tot een mooi stevig en glad deeg. Maak er figuurtjes van zoals gewenst en leg ze uit op de bakplaat. Zet ze 20 minuten in de oven op 160 graden.

3D TAARTEN ENZOO

3d Handtas taart



Deze tutorial kun je ook tegen komen in de herfst editie van Mjam taart! 2018

Benodigdheden:

Tijdsindicatie bakken inclusief decoreren: 2,5 uur

Moeilijkheidsgraad 3

- **2 biscuitcakes van 24 cm doorsnede en 10 cm hoog**
- **Taartkarton**
- **Boter crème of ganache**
- **Mes, kwast en spatel**
- **500 gram fondant wit**
- **100 gram fondant blauw**
- **Royal Icing (kant en klaar in een pot)**
- **Dust goud en een druppeltje vodka**
- **Spuitzak en 2 tandenstokers**
- **Cake drum**

Taart snijden

Neem je 2 gebakken biscuit cakes en stapel ze recht op elkaar. Snijd nu de zijkanten schuin naar beneden af. De voor en achterkant snijd je ook voorzichtig naar beneden af, maar dan wat rechter naar beneden dan de zijkanten. Vul en smeer de cake af met botercrème of ganache. (*Mijn voorkeur gaat naar ganache omdat je hiermee strak kunt afsmeren.*)

Pak de 500 gram witte fondant en meng daar 100 gram blauwe fondant door. Kneed het even goed door totdat je een licht gemarmerd effect krijgt.

Bedekken

Leg de lap fondant voorzichtig over de taart en strijk glad. Strijk aan alle kanten het fondant goed glad en snijd de overgebleven restjes weg.



Boetseren

Rol van het overgebleven fondant een lange sliert van 28 cm lang. Plaats deze over de bovenkant op de rand en laat het iets langs de zijkant aflopen.