

Thema- taarten

HEERLIJK GEBAK VOOR
SPECIALE MOMENTEN



Van Halewyck | FORTE
CULINAIR

CATHELYNE VAN OVERBEEKE
MET FOTO'S VAN KAREN VAN WINKEL

Thema- taarten



Even voorstellen	06
Wat heb ik nodig?	08
Het ABC van themataarten	12

DE BASIS 18

Enkele basisrecepten	20
Aan de slag	29
Hoe vul ik een taart?	30
Hoe maskeer ik mijn taart met botercrème?	32
Hoe kleur ik fondant?	34
Hoe bekleed ik mijn taart?	35
Hoe bekleed ik een cakedrum?	38
Hoe vul en maskeer ik een taart met ganache?	40
Spuittechnieken	44
Deze taart op deze taart... Stapeltaart!	46
Hoe creëer ik mijn eigen taart?	48

DE THEMATAARTEN

Cupcakes decoreren	52
Vriendelijke walvistaart	66
Strakke naked cake	72
Huiselijke housewarming-dripcake	76
Romantische vogelkooi	84
Liefdevolle valentijnstaart	92
Kleurrijke eenhoornstaart	98
Avontuurlijke luchtballonstapeltaart	106
Sierlijke zeemeermintaart	112
Feestelijke geboortetaart met schoentjes	118
Luchtige citroen-meringuetaart	124
Herfstige woodlandtaart	130
Winterse kersttaart met koekjesboom	136
Stoere donkere driptaart	142
Romantische witte bruidstaart	148

Templates	158
Bedankt!	160
Colofon	160

BAKPLEZIER MET CATHELYNE

- MIJN HELE LEVEN BEN IK AL MET ETEN BEZIG, HET IS EEN PASSIE! Het begon al toen ik nog heel klein was. Toen bakte ik al taartjes op het strand; het zachte zand was de bloem, de gebroken schelpjes de rozijnen. Uren was ik er zoet mee.

Ik ben geboren in Nederland en studeerde daar bakkerij en hotel. Op mijn achttiende trok ik naar België, naar de hotelschool Spermalie in Brugge.

Gek genoeg gaf een brand op school mijn leven een nieuwe wending. Op een fuif, waarvan de opbrengst naar het herstel van de school ging, ontmoette ik Jorge. Aanvankelijk kwam hij gewoon bij me langs 'om de snaren van mijn gitaar te herstellen'. Avond na avond sprong Jorge binnen, tot zijn moeder vroeg hoeveel snaren mijn gitaar wel telde.

Ondertussen raakte ik ook geïnspireerd door verschillende grote chefs en liep ik stage bij Maartje Boudeling, een begeesterende sterrenkok. Ik werkte in diverse restaurants, maar merkte al snel dat de rare uren moeilijk te combineren vielen met een gezinsleven. Ik trok de kaart van mijn gezin en na de komst van onze zonen Wout en Torin ging ik aan de slag als kok in een rusthuis. Maar op de verjaardag van mijn kinderen wilde ik graag een leuke taart maken en sloeg de bakkriebel weer toe...

Naast het bakken en uitproberen van verschillende recepten wilde ik er ook mooie taarten van maken. De foto's van deze creaties kwamen natuurlijk op het internet, en de lieve reacties en complimenten zorgden ervoor dat de bestellingen bleven binnenlopen.

Zo ontstond Taartenateljé, mijn eigen bedrijf waar ik op bestelling taarten en sweet tables maak en themataartenworkshops geef. Verschillende leuke opdrachten zorgden ervoor dat ik kon groeien in mijn vak. Ik mocht zelfs enkele taarten voor de kinderen van Ellemieke en Sergio Herman maken!

Mijn taartworkshops maak ik op maat van de beginnende enthousiasteling tot de professionele bakker zelf. Het leuke is dat iedereen met de juiste tips and tricks een prachtige taart kan maken. Dat maakt de workshops ook zo populair. Bovendien gaat elke deelnemer na een gezellige workshop met een leuke creatie naar huis!

Dat is ook de bedoeling van dit boek: geen te moeilijke projecten, maar mooie en lekkere taarten die je thuis (samen met je kinderen) kunt maken en die toch een wauw-effect hebben.

Ik heb enorm genoten van het maken van dit boek en heb alle taarten met liefde gemaakt. Ik hoop dat de ontwerpen in dit boek ook jou kunnen inspireren!

Heel veel bakplezier!
Zoete groet

Cathelyne



*Het ABC
van themataarten*



DEEL 01

De basis

WELKOM IN HET THEMATAARTENBOEK MET DE LEUKSTE EN LEKKERSTE TAARTEN!

XX

In dit boek laat ik je op een duidelijke en eenvoudige manier zien hoe je zelf de mooiste en lekkerste taarten maakt.

Vind je het leuk? Pas dan op, want eenmaal je inspiratie op gang komt, zul je niet meer van ophouden weten! Voor een gedecoreerde taart heb je wel wat tijd nodig, maar wat is er leuker dan een persoonlijke taart maken en dan de gezichten en de bijbehorende 'ooh' en 'aah' te zien op Facebook en Instagram? Veel themataarten zijn dus echte kunststukjes. Houd er wel altijd rekening mee dat de taart ook nog gegeten moet worden. Verlies daarom de smaak nooit uit het oog: zelf proeven mag!

Elke themataart begint met een basisgebak. Daarom deel ik mijn basisrecepten die vaak in dit boek terugkomen met jou, zodat ik ze niet bij elke taart opnieuw hoeft uit te leggen. Dat leest denk ik wat gemakkelijker... De basis van een mooie taart is meestal een biscuit, een lichte en luchtige taart waar je allerlei lekkere vullingen aan kunt toevoegen. Daar starten we dus mee.



A top-down view of a white plate with yellow frosting. The frosting is spread in a circular pattern with some swirls. To the right of the plate, there is a smudge of blue frosting on a light-colored marble surface. The text "Aan de slag" is written in a teal, cursive font across the middle of the image.

Aan de slag

Hoe vul ik een taart?

KLAAR OM JE TAART TE VULLEN? ZORG ER DAN VOOR DAT ALLES KLAARSTAAT: JE TAART IS GEBAKKEN EN AFGEKOELD, JE HEBT EEN GEVULDE SPUITZAK MET MERINGUE-BOTERCRÈME BIJ DE HAND, EN DE VULLING DIE JE GEKOZEN HEBT VOOR DE TAART ZIT KLAAR IN EEN SPUITZAK. VOORBEREIDING IS HET HALVE WERK...

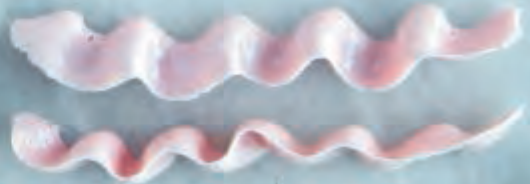
Plaats de biscuit op een passend taartboard. Dat zorgt er straks voor dat we de taart mooi kunnen afsmeren.

Voor je de taart in lagen snijdt, snijd je eerst overlangs verticaal een klein strookje uit de taart. Zo weet je hoe je de taart netjes opnieuw stapelt en zorg je ervoor dat ze netjes rechtop blijft als je niet helemaal recht gesneden hebt.

Snijd de biscuit minstens 3 keer horizontaal door met een broodmes of taartzaag. Heb je een hoge taart gebakken? Dan mag je ze gerust meerdere keren doorsnijden. Ik vul liever meerdere keren wat dunner, want zo blijft de taart mooi strak.

Neem alle gesneden lagen van de taart af en laat alleen de onderste laag liggen. Je kunt nu deze laag eerst tremperen (om een extra smaakje toe te voegen). Wil je geen meringue-botercrème, maar een vulling op basis van room? Dan maak je beter eerst een randje (ik noem het











-Tip-

Maak met de wolkjes-
uitstekers ook eens koekjes.
Kleef op de koekjes een wolkje
van fondant en geef ze
een gezichtje.

INGREDIËNTEN BIJ DE HAND? OVEN AAN? BAKKEN MAAR!

In dit boek legt topbakker Cathelyne van Overbeeke uit hoe je van jouw taart een kunstwerkje maakt waarvan iedereen versteld zal staan. Dankzij haar stap-voor-stapinstructies zijn deze projecten leuk en haalbaar voor iedereen!



De perfecte taarten voor je verjaardag, kinderfeestje, huwelijk,
housewarming of jubileum.

