Baka & dekorera julens CUPCAKES!

Med marsipan, sockerpasta och frosting skapar du själv underbart smarriga och proffsigt dekorerade cupcakes till jul!

Av Gunilla Wall Foto Öyvind Lund
Köpställen på sid 128

GRUNDRECEPT CUPCAKES

Du behöver:

4 ägg.
220 g strösocker (2,5 dl).
100 g smör.
100 g kesella lätt (1%).
210 g vetemjöl (3,5 dl).
2 tsk bakpulver.
2 tsk vaniljsocker.
0,5 dl mjölk.

Gör så här:

1. Smält smöret och ställ det att svalna.
2. Vispa ägg och socker poröst. Tillsätt det avsvalnade smöret samt kesellan.
3. Blanda vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker. Sikta ner det i smeten och rör eller vispa försiktigt. Tillsätt mjölken på slutet och rör ner den.
4. Fyll dina formar till ¾. Grädda i 175 grader i ca 20 min.

Frosting

Du behöver:

150 g rumstempererat smör.
150 g florsocker.
300 g philadelphiaost.
1–2 msk vaniljsocker.

Gör så här:

Rör samman ingredienserna för en krämig och mjuk frosting.

Tips!
Goda smaksättningar till muffinssmeten:
1 msk pepparkakskrydda + 2 msk lingonsylt
0,5 g stött saffran.
0,5 dl kakao.

Rustika järneksblad

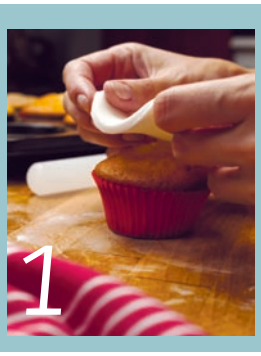
Du behöver:

Cupcakes (se vårt recept).
Vit sockerpasta, röd och grön marsipan, majsstärkelse, svart pastafärg.
Liten kavel, stor rund utstickare, ejectorutstickare järneksblad, hobbypensel.

Gör så här:

1. Kavla ut sockerpasta till ett 3–4 mm tjockt täcke. Ta ut en rundel med en stor utstickare eller skär efter en rund form. Mät mot din cupcake. Täcket ska vara ca 5–10 mm större än toppen på din cupcake. **Lägg på rundeln på kakan**, jämna försiktigt ut kanterna så att det täcker hela kakan ända ner till kanten på muffinsformen. Försök jämna till kanten så den blir rak och inget av kakan syns.
2. Kavla ut ett tunt lager grön marsipan. Eftersom marsipan är klistrigt behöver man ha på lite majsstärkelse för att utstickaren inte ska fastna. Men borsta bort överflödet innan du sticker ut. Det räcker att ytan är torr.
Stick ner utstickarens stora del i marsipanen. Tryck sedan på den lilla knappen så att präglingsdelen trycks ner i marsipanen. Ta bort utstickaren och du har ett färdigt blad.
3. Gör flera blad och lägg dem att torka en stund. Böj och vinkla dem gärna lite, så att de ser naturliga ut.
4. När de torkat lite, så fäster du dem mot toppen på en cupcake med en liten gnutta vatten.
5. Rulla tre kulor av röd marsipan och fäst i mitten. Sätt dit en liten svart prick med hjälp av en tandpetare doppad i svart pastafärg.

Utstickare från http://butik.gunilla-wall.se.



Underbart dekorerade cupcakes gör succé till fikat i jul!

Tidsåtgång: Baktid + ca 1–2 timmar för dekoration.
Svårighetsgrad: 3/5.
Typ av pyssel: Baka.

Tips!
För att få ett fint resultat – använd en muffinsplåt tillsammans med dina pappersformar. Annars flyter kakorna ut under gräddningen.

Gunilla Wall är expert på tårtdekorering.

Tips!
Små pepparkaksformar fungerar fint att trycka ut dekorationer med.

Gnistrande snöflingor

Du behöver:

Cupcakes (se vårt recept).
Frosting (se vårt recept).
Vit sockerpasta, ljusblå marsipan, blomsterpasta, ätbart glitter och majsstärkelse.
Liten kavel, stor rund utstickare, sprits, ejectorutstickare snöflingor, hobbypensel.

Gör så här:

1. Knåda ihop de båda pastorna, men låt dem inte blandas för väl. Kavla och tryck ut en rundel ca 3–4 mm tjock.
2. Spritsa med en rund sprits ett litet lager frosting på din kaka innan du lägger på rundeln. Tänk på att inte spritsa krämen för nära kanten.
3. Försök att trycka in kanten på sockerpastan utan att lägga för mycket tryck uppe på toppen av kakan. Annars är det lätt att smörkrämen trycks ut. Jämna och släta ut toppen med hjälp av ett lätt tryck med handen.

SNÖFLINGORNA
1. Till snöflingorna använder vi blomsterpasta, för att de ska torka och hålla formen. Knåda blomsterpastan väl så att den blir elastisk och tuggummiliknande. Om den är mycket klistrig så kan man ta majsstärkelse på händerna för att göra den lite torrare. Kavla ut pastan tunt.
2. Stick ut en snöflinga med en av utstickarna. Skrubba utstickaren lätt mot underlaget för att vara säker på att den stuckit igenom ordentligt.
3. Vänd den och gnid försiktigt mot kanterna med ett finger för att vara säker på att det blir ett rent utstick.
4. Sedan vänder du tillbaka utstickaren och trycker ut snöflingan med den lilla knappen. Låt ligga plant ca en timme eller längre så att flingorna torkar.
5. När de är torra och hårda tar du försiktigt upp dom och penslar med lite vatten och doppar i glittret. Ytan ska bara bli fuktig, så att glittret kan fastna.
6. Fukta ytan på din cupcake med lite vatten och fäst snöflingorna.

Så här gör du snöflingorna:

Blomsterpasta är ett bra material för dekorationer eftersom den torkar och håller formen.

Glöm inte LJUSEN

Ljuvliga cupcakes med frosting och julrosor som dekoration!

LITET CUPCAKE-LEXIKON!

Sockerpasta (Sugarpaste) – Mjuk, formbar sockerpasta som går att kavla ut. Används till att täcka tårtor och till enklare dekorationer. Torkar långsamt, så den är lätt att skära igenom när den ligger på en tårta. Förvaras lufttätt i rumstemperatur, kan frysas.

Blomsterpasta (Flowerpaste) – En sorts sockerpasta som används till i första hand sockerblommor. Till skillnad mot den vanliga sockerpastan torkar blomsterpastan och blir hård. Det behövs ca en halvtimme för mindre dekorationer att torka, upp till ett dygn för större saker. Blomsterpastan kan förvaras i rumstemperatur i sluten förpackning, skyddad från fukt.

Kavlingsmarsipan
En kavlingsmarsipan har av en högre halt socker än den vanliga marsipanen. Det gör den lite fastare och mer elastisk och den lämpar sig mycket bra att kavla ut och att modellera figurer av. En kavlingsmarsipan innehåller 75% socker och 25% mandel.

Alla tre ska knådas väl innan de används och kan blandas med varandra.

Pastafärger – Knådas in i sockerpasta, marsipan etc. Kan också användas till vispgrädde, kristyr, smörkräm.

Pulverfärger – Används på ytan av en färdig dekoration. Borstas på med torr pensel eller blandas ut i lite vatten eller klar alkohol för att målas på med pensel.

Allt kan köpas på webben!

Romantiska julrosor

Du behöver:

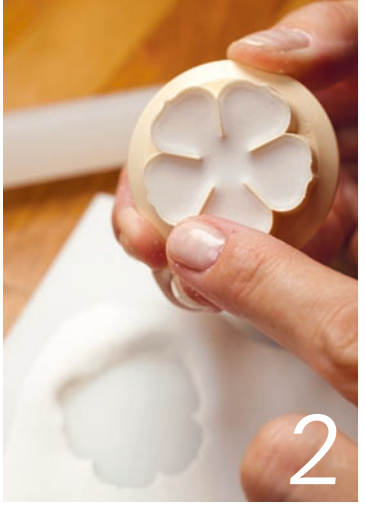
Cupcakes (se vårt recept).
Frosting (se vårt recept).
Vit blomsterpasta, gul sockerpasta, röd och ljusgrön pulverfärg.
Liten kavel, blomutstickare, silikonblomform, tesil, kniv, tandpetare, sprits, hobbypensel.

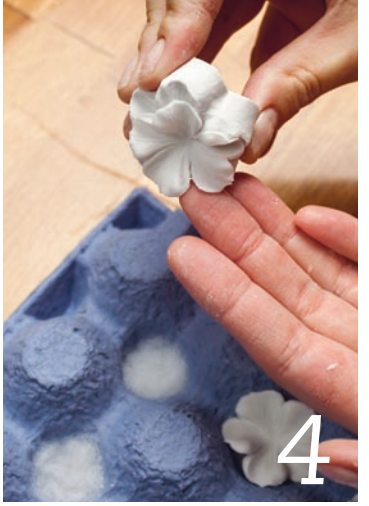
LÄS HUR MAN GÖR DE ROMANTISKA JULROSORNA PÅ NÄSTA SIDA!

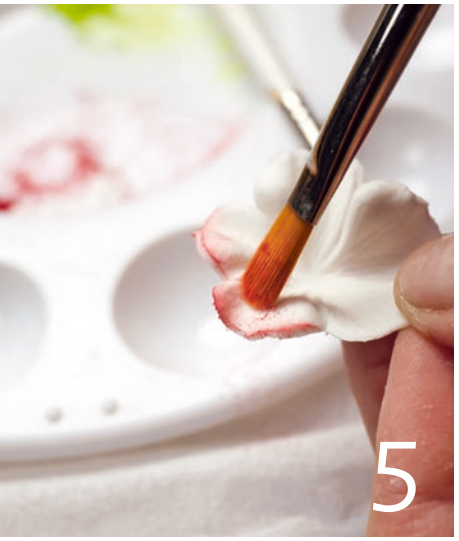
Vinn tårt-dvd:n!

Gunilla Wall, som gjort reportaget, instruerar även i konsten att dekorera bakverk. I dvd-kursen "Lär dig tårtdekorering – en baskurs för dig som är nybörjare" (88 min, inkl recepthäfte), finns grundläggande instruktioner om hur man kommer igång med tårtdekorering.

Vi har 3 dvd:er, värda 499 kr/st, att lotta ut! Skicka ett mejl med ditt namn och adress till 101ideer@aih.bonnier.se och märk det "Tårta". Mer info på: http://butik.gunillawall.se.







Gör så här:

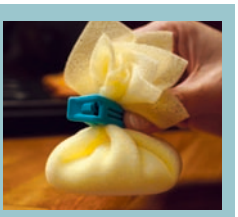
1. Förbered silikonformen genom att pudra den rejält med majsstärkelse. Skaka av överflödet så att formen blir helt täckt med ett tunt lager stärkelse. Kavla ut vit blomsterpasta tunt.
2. Stick ut en blomma med den lilla utstickaren och lägg den på den ena delen av silikonformen.
3. Lägg den andra delen ovanpå och se till att passmärkena på de båda halvorna stämmer överens. Tryck till. Ta isär formen och din lilla blomma är färdig.
4. Lägg den att torka i t ex en äggkartong.
5. När blommorna torkat lite färgläggs de med pulverfärg. Använd en torr pensel och borsta försiktigt lite rött pulver längst ut på blombladen, men låt större delen av blomman vara vit.
6. Avsluta med ljusgrönt i mitten.
7. Tryck lite gul sockerpasta genom en tesil eller liknande.
8. Skrapa av en liten bit med udden av en kniv och fäst i mitten av blomman med hjälp av en tandpetare. Det kan vara svårt att fästa med hjälp av vatten då det lätt löser upp pulverfärgen. Knäck istället ett ägg och doppa penseln i äggvita och använd som lim.
9. Spritsa cream cheese-frosting eller smörkräm på en cupcake med en stor stjärnformad sprits och fäst en eller flera blommor.

Här hittar du alla verktyg:

http://butik.gunillawall.se.
www.klarafardiga.com.
www.tartdecor.se.
www.kakburken.se.

Genväg!
Orkar du inte baka – köp färdiga muffins och sätt igång att dekorera!

TIPS!



För att enkelt och smidigt få jämn spridning på majsstärkelsen kan man göra en liten "duttpåse". Det går att göra av en tunn skumgummiduk, silduk eller liknande. Vi har använt tvättlappar lagda i två lager, fyllda med majsstärkelse och stängda med en påsklämma.

Lite pilligt, men visst blir resultatet en riktig kakdröm?

Sats med spritsar, 12 st ▶ för olika fina kristyrmönster, 2 kopplingar, 1 blomstersticka och 2 spritspåsar, 179 kr, Panduro.

▼ Geléfärg till infärgning av dekorfigur och kristyrmassa, kan även målas med pensel, 44 kr/20 g, Panduro.

Muffinsformar med julmotiv, 35 kr/100 st, Lagerhaus.

Söt handduk att lägga över de nygräddade kakorna, 29 kr, Lagerhaus.

Lyckas med ditt cupcakes-bak!

Det finns trick att ta till för att få ett riktigt proffsigt resultat med dina bakverk – här är några!

Av Moa Suominen Köpställen på sid 128

Silikonform för att gjuta egna praliner, 59 kr, Åhléns.

Kakformar i silikon, 49 kr/6 st, Åhléns.

Snöflingeutstickare, 159 kr, http://butik.gunillawall.se.

Pennor med livsmedelsfärg, 59:50 kr/3 ml, Panduro.

Kavlingsmarsipan i olika färger, 45 kr/500 g, http://butik.gunillawall.se.

3 tips för finare cupcakes!

Dekorera aldrig kakan innan den svalnat ordentligt!

Använd sockerpasta istället för marsipan. Den är lättare att kavla, spricker mindre och klibbar inte så mycket. Kan också färgas in.

Använd en sprits med olika munstycken beroende på om du dekorerar med kristyr, smörkräm eller grädde.