

In de zoektocht naar voorbeelden voor jullie bruidstaart word je bedolven onder de vaktermen, technieken en stijlen en zie je soms letterlijk door de crème de taart niet meer. Hieronder een overzicht van de meest voorkomende technieken met boter crème.

## *Mijn Signature Swiss merengue boter creme*

Een roomboter crème op basis van een zijde zachte merengue. Het grote voordeel hiervan is dat het de echte botersmaak van de crème afhaalt door de toevoeging van de merengue maar wel de stevigheid behoud voor het gebruik in stapeltaarten. Op kamertemperatuur gegeten is de crème heerlijk zacht en smelt in de mond. Ik heb al vaak mogen horen dat de smaak doet denken aan vers gedraaid softijs. De ultieme veelzijdige basis die jullie gekozen vulling complementeert maar zeker niet overheerst.

Botercreme is overigens in iedere gewenste kleur te kleuren dus let bij onderstaande foto's niet op de kleuren maar meer op de stijl / look en feel die het effect geven.

## *Semi-Naked / Strak afgesmeerd*

Het woord zeg het al, een half naakte taart waarbij er wel crème aan de buitenkant zit maar zo'n dun laagje dat je de taart er nog doorheen ziet en een taart die volledig is afgesmeerd met botercreme.

Semi-naked taarten hebben slechts een dun laagje crème om de taart. Hierdoor zijn deze taarten minder stevig dan met een strakke / stevige laag crème om de taart. Semi-naked taarten zijn dan ook niet geschikt voor dagen waarop de temperatuur buiten warmer is dan 25 graden.



## *Rustiek*

Hierbij is de taart niet strak afgesmeerd maar met een werkje erin. Hierin zijn heel veel verschillende mogelijkheden en technieken beschikbaar maar onderstaande foto's geven in ieder geval een idee. Vooral bi structuren wit op wit geeft het een mooi verdiepend effect en een next level look zonder meteen heel druk te ogen.



## *Marbel*

Een taart waarbij de boter crème zo wordt aangebracht dat je het effect krijgt van marmer.



## *Ombre*

Een overgang van licht naar donker of andersom in bijpassende kleuren. Met name in aarde of nudetinten is dit prachtig voor een bruidstaart.

## *Faultline*

Het woord geeft het al aan, een taart die meerdere lijnen heeft doordat er meerdere laagjes boter crème worden aangebracht al dan niet in verschillende kleuren of met verschillende effecten.



## *Stencils*

Met een stencil kan een werkje op de boter crème worden aangebracht. Op een wat groter vlak als een patroon of juist subtiel in kleinere detail vlakken.

Ik hoop dat ik je een klein beetje wijzer heb kunnen maken in de wereld van boter crème. En je een beeld heb kunnen geven bij de meest voorkomende technieken. Zo kunnen jullie bekijken wat wel of wat juist niet past bij jullie wensen. Zo ontstaat dan stap voor stap jullie next level bruidstaart.

Ben je benieuwd naar meer informatie en kom je graag met mij in contact?  
Neem via het contact formulier op de site contact op en ik stuur je met  
liefde en plezier de Bruidsfolder per mail.

Heel veel liefs -X-  
Margreet

Homemade By Margreet  
Exclusive Cakes & Bakes  
For Weddings & Celebrations

