

Cupcakes versieren voor kinderen

Geschreven door Administrator

maandag 27 september 2010 10:39 - Laatst aangepast maandag 08 oktober 2012 13:02

Een waar cupcake festijn!



Alle kinderen gaan zelf 4 super leuke cupcakes maken!

De workshop wordt bij u thuis of op locatie gegeven. U hoeft aan niets anders te denken dan alleen aan iets te drinken. Ik neem alle benodigde grondstoffen, materialen en tools mee! Het is mogelijk om de workshop uit te breiden met een aantal zaken zoals een persoonlijke verjaardagstaart of cupcakes die tijdens het feestje al opgesmikkeld kunnen worden. Voor alle mogelijkheden verwijs ik u naar de pagina: Extra opties.

De cupcakes worden van te voren gebakken zodat alle kinderen met 4 kant & klare cupcakes starten. U kunt kiezen voor naturel of gevulde cupcakes. Als u voor gevulde cupcakes kiest worden deze ook voor de workshop alvast gevuld. De kinderen kunnen zich dan volledig bezig houden met het versieren!

Cupcakes versieren voor kinderen

Geschreven door Administrator

maandag 27 september 2010 10:39 - Laatst aangepast maandag 08 oktober 2012 13:02

Indien u voor gevulde cupcakes kiest dan is er keuze uit de volgende vullingen

- Botercrème;
- Jam;
- Lemoncurd;
- Sweet orange;
- Chocoladepasta;
- iets anders in overleg.

De kinderen gaan zelf de cupcakes vullen en daarna afsmeren met botercrème.



Het versieren kan beginnen!

Met behulp van de vele aanwezige vormpjes en uitstekers (zoals bloemen, hartjes etc.) en marsepein en/ of fondant kunnen ze zich lekker creatief uitleven op de cupcakes!

Cupcakes versieren voor kinderen

Geschreven door Administrator

maandag 27 september 2010 10:39 - Laatst aangepast maandag 08 oktober 2012 13:02

Er zijn verschillende thema's waaruit u kunt kiezen

- Dieren cupcakes.
- Iedereen mag 4 verschillende cupcakes maken in de vorm van of met diertjes erop zoals: een bijtje, varkentje, lieveheersbeestje of bijvoorbeeld een kikkertje.

- Piraten cupcakes.



- De 4 cupcakes worden met marsepein en/of fondant versierd als echte piraten met ooglapje!

- Prinsessen cupcakes.

- De cupcakes veranderen in echte prinsessencupcakes met marsepein in de kleuren roze, goud en met veel glitters!

- Naar eigen inzicht.
- De kinderen versieren de 4 cupcakes met allerlei figuurtjes zoals bloemen en hartjes. De mogelijkheden zijn natuurlijk ontelbaar!

Cupcakes versieren voor kinderen

Geschreven door Administrator

maandag 27 september 2010 10:39 - Laatst aangepast maandag 08 oktober 2012 13:02

- Ander thema in overleg.
- Mocht uw idee er niet bij staan dan kunnen we in overleg altijd kijken naar de mogelijkheden.

Aan het einde van de workshop hebben alle kinderen 4 hele mooie cupcakes gemaakt en daar hoort natuurlijk een leuke groepsfoto bij als aandenken!

De cupcakes gaan in een doosje mee naar huis om daar trots te kunnen showen.

- De minimale leeftijd voor deze workshop is ongeveer 6 a 7 jaar. Dit is een richtlijn want het ligt natuurlijk aan de handigheid van de kinderen. Dit kunnen we in overleg bepalen.

- Duur van de workshop: ongeveer 2 uur. Dit is natuurlijk voor een groot deel afhankelijk van de leeftijd en het aantal kinderen.

- Minimale deelname: 6 kinderen (in het restaurant Hey!Pannenkoek), 8 kinderen op locatie thuis.

Cupcakes versieren voor kinderen

Geschreven door Administrator

maandag 27 september 2010 10:39 - Laatst aangepast maandag 08 oktober 2012 13:02

- Maximale deelname: natuurlijk afhankelijk van de ruimte bij u thuis of op locatie en de aanwezige begeleiding. Dit is in overleg te bepalen. Het is belangrijk dat u thuis of op locatie een tafel heeft waaraan alle kinderen goed kunnen werken.

- Kosten: v.a. € 18,50 per kind incl. BTW. Woont u buiten een straal van 10 km rondom Hooglanderveen dan zullen er reiskosten berekend worden

- Hey!Taart! arrangement: v.a. € 22,50 per kind incl. BTW, ranja en een verrassingspannenkoek.

