



## Nieuwsbrief augustus 2008

Vanuit de tuin nog even heerlijk nagenieten van een geweldige vakantie en krijg ik alweer helemaal zin in alle plannen voor de 2<sup>e</sup> helft van 2008. De eerste workshop staat gepland voor 6 september maar daarover hieronder meer. Verder staat in deze nieuwsbrief het item "veel gestelde vragen" en vertel ik iets meer over de nieuwe activiteit. Ik wens jullie veel leesplezier.

## Workshops 2<sup>e</sup> helft 2008



zaterdag 6 september as Puzzelen. Aan de hand van een kleurplaat of een andere afbeelding maak je je taart. De afbeelding knip je uit en op deze manier bouw je de afbeelding op je eigen taart. Het mooiste is als je zelf al een afbeelding uitzoekt thuis (bijvoorbeeld via google) de afbeelding moet niet te moeilijk zijn en ongeveer 17cm groot. Je hebt 3 kopieën van de afbeelding nodig. Heb je geen mooie afbeelding kunnen vinden dan heb ik genoeg voorbeelden. We beginnen de workshop om 13.30 uur en het duurt ongeveer 3 uur en de kosten bedragen € 25,-;



zaterdag 4 oktober as kinderworkshop helemaal in het teken van dierendag. De workshop is geschikt voor kinderen vanaf 7 jaar oud omdat je wel ongeveer 3 uur bezig bent met je eigen taart. Dus wil je je hond, poes, konijn of knuffelbeer namaken dan is dit helemaal iets voor jou. Ik ga je helpen om er een super taart van te maken die je dan lekker trots mee naar huis kunt nemen. De kosten bedragen € 25,- en we beginnen om 13.30 uur;



zaterdag 1 november as Herfst workshop. Als het goed is zitten we dan al helemaal in de herfst sfeer en dus een leuke uitdaging om een taart te maken die helemaal past bij de vallende bladeren etc. We beginnen om 13.30 uur en de kosten bedragen € 25,-;



zaterdag 29 november as Sinterklaas workshop. Ja de sint is dan alweer in het land en ongetwijfeld zullen veel van jullie dit weekend pakjesavond vieren. Helemaal bijzonder is het dan als je een mooie sint of pietentaart bij de koffie serveert. Vier je pakjesavond op 5 december dan is dat ook geen probleem hoor want de taart kan gewoon de vriezer in. We beginnen ook hier om 13.30 uur en ook hier bedragen de kosten € 25,-;



zaterdag 20 december as Kerst workshop. De taart die je gaat maken zal geheel in kerstsferen zijn. Wil je een kerstboom met allemaal pakjes eronder of een ander tafereel, alles is mogelijk dus je kunt helemaal je eigen fantasie de vrije loop laten. We beginnen om 13.30 uur en de kosten bedragen € 25,-.

Zit er iets voor je bij dan kun je je opgeven via [info@lotterose.nl](mailto:info@lotterose.nl). Uiteraard blijft er ook altijd de mogelijkheid om een eigen workshop te plannen die voldoet aan jouw wensen. Zie hiervoor de website [www.lotterose.nl](http://www.lotterose.nl).

## Veel gestelde vragen



Vaak krijg ik de vraag tijdens een workshop of je ook zelf biscuitdeeg kunt maken. Ik heb een 6-tal recepten uitgeprobeerd en helaas werden ze geen van allen zo luchtig als de biscuitmix. Dus mijn advies is om gewoon de mix te gebruiken want dan heb je gegarandeerd een luchtige cake;



Enige tijd geleden ben ik ook bij de workshops overgestapt op het gebruik van botercrème om de taarten af te strijken. Ook hier na veel uitproberen heb ik op advies van een bevriende bakker een lekker recept. Dit bestaat uit 1 pak roomboter en ca 1/2 pot poedersuiker. Dit meng je ca 10 minuten op de hoogste stand met een keukenmachine en laat je weer iets harder worden in de koelkast. Op het moment dat het smeerbaar is geworden kun je het gebruiken om je taart af te strijken. Ik zet de taart daarna het liefst in de koelkast maar heb je haast dan kan het ook in de vriezer alleen pas dan op dat de taart niet in zijn geheel bevriest. Strijk de taart vervolgens af met een pannenkoekmes dat warm is gemaakt (dmv heet water). Je krijgt zo een mooi, strak en vooral lekker resultaat. Wat betreft de hoeveelheid poedersuiker dat is gewoon uitproberen wat je lekker vindt maak het alleen niet te zoet omdat alles al vrij zoet is;

## Nieuwe activiteit bij lotterose fancy cakes

Vanaf nu is het ook mogelijk om producten die we tijdens de workshop gebruiken via ons aan te schaffen. We verkopen de producten in verschillende hoeveelheden. Bijvoorbeeld alle benodigheden voor 1 taart zodat je geen grote hoeveelheden hoeft te kopen als je maar 1 taart wilt maken. Staat er iets niet bij dat je wel graag aan zou willen schaffen, stuur me dan een mail ( [abigael@lotterose.nl](mailto:abigael@lotterose.nl) ) dan kan ik bekijken wat ik hierin kan betekenen.

biscuitmix 330 gr	€ 1,50	voor 1 taart
Biscuitmix 1 kg	€ 4,--	voor 3 taarten
banketbakkersroom 100gr	€ 1,--	voor 1 taart
witte fondant 600gr	€ 4,--	voor 1 taart basis
gekleurde fondant 100gr	€ 1,20	Decoratie

De producten kunnen worden opgehaald bij ons thuis. Natuurlijk kun je de producten ook meenemen als je een workshop volgt.

Vanuit de hangmat wens ik jullie vooral nog een fijne zomer en hopelijk tot ziens bij een workshop.

Abigaël Lasscher  
[www.lotterose.nl](http://www.lotterose.nl)

O ja uiteraard ben ik erg nieuwsgierig naar jullie eigen taarten dus heb je een mooie taart gemaakt stuur dan een foto naar [abigael@lotterose.nl](mailto:abigael@lotterose.nl)

### Agenda 2008

- 6 september as puzzel workshop
- 4 oktober as dierendag kinderworkshop
- 1 november as herfst workshop
- 29 november as sinterklaas workshop
- 20 december kerst workshop