



Nieuwsbrief herfst 2010

Jaargang 3 nr. 3

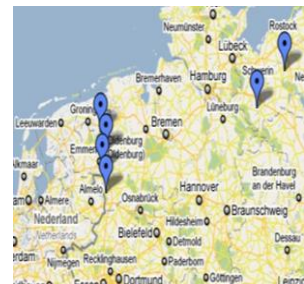
Voor u ligt de herfst editie van de Lotterose nieuwsbrief. Het begint inmiddels al weer eerder donker te worden, hopelijk kunnen we nog gaan genieten van een mooie nazomer. De herfst heeft natuurlijk als grote voordeel dat we weer van die mooie herfstkleuren krijgen en die nodigen dan ook erg uit om onze howto van deze keer geheel in herfst stijl te maken. We merken dat de howto een groot succes is maar zouden het nog leuker vinden om foto's te ontvangen. Dus verloten we onder de inzendingen een waardebon te besteden bij onze webwinkel. Maar hierover verderop in deze nieuwsbrief meer. Wat hebben we nog meer deze keer??? Uiteraard de uitslag van de ballonnenwedstrijd van de opening, nieuws uit van de Lotterose shop en natuurlijk de workshop agenda. Veel lees plezier!

Uitslag van de ballonnenwedstrijd

Op 8 mei jl hebben wij de feestelijke opening van de workshopruimte gevierd. Tijdens deze opening hebben we ook een ballonnenwedstrijd gehouden en in totaal van alle opgelaten ballonnen zijn er 6 kaartjes terug gekomen. Op het kaartje hieronder hebben



we precies aangegeven waar alle ballonnen terecht zijn gekomen en dat is best ver. De grote winnaar is Benny Krechting zijn ballon heeft 388km gevlogen en kwam in Zenna, Noord Duitsland, terecht. Gefeliciteerd Bennie jij hebt een geheel verzorgd bioscoopbezoek gewonnen.



Nieuws vanuit de webshop

Eetbare Prints

Met een eetbare print geeft u feestelijke hapjes zoals taarten, vlaaien, pannenkoeken, cakes en koekjes een heel persoonlijk karakter.



U levert de afbeelding per mail of per USB stick en Lotterose zorgt voor een haarscherpe print op frosting of decochoco.

Frosting is niet alleen goed geschikt voor bovenop een product maar kan ook goed verwerkt worden rondom bijv een taart.

Decochoco is een iets dikkere print en daardoor minder goed buigbaar, maar wel ontzettend lekker



bovenop een product.

In een handomdraai verrast u uw gasten met een uniek product.

Succes gegarandeerd! De kosten bedragen €7,- per A4.

Verhuur Bakvormen

Naast de verkoop van materialen en ingrediënten kunt u ook bakvormen, (taart- en cupcakestandaards) huren. Ons assortiment bakvormen bestaat o.a. uit: vlinder, ronde en vierkante bakvormen, de wondermould (Barbie taart) en nog veel meer.

Dus ideaal als u een keer een andere vorm wilt maken dan de standaard ronde/vierkante vorm. De bakvormen zijn al te huur voor 3 dagen voor slechts € 5,-. Hiervoor vragen wij alleen wel een borg van € 20,-.



Aanbiedingen

Wees er snel bij want OP=OP



[Klimopblad uitsteker set van 3 \(Ivy Leaf Cutter\)](#)

€ 5.45

€ 4.65

[Pumpkin Cupcake Wrappers Orange](#)

€ 5.95

€ 5.00

[Pumpkin Cupcake Wrappers Black](#)

€ 5.95

€ 5.00

[Klimopblad uitsteker set van 3 \(Ivy Leaf Cutter\)](#)

€ 5.45

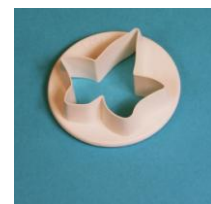
€ 4.65



[Spot Chocolate Baking case 54 st \(Cullpitt\)](#)

€ 2.65

€ 2.25



Tamara's howto



Herfsttaart Eikel

Benodigheden: te koop bij shop.lotterose.nl

- Wondermold
- Bolvorm (bijv Ikea Blanda)
- Sugarflair Chestnut
- Sugarflair Dusting Radiant Gold
- Sugarflair Dusting Foliage Green
- Sugarflair Dark Brown
- Sugarflair Dusting Nutkin Brown
- Crimper Closed Curve Serrated

Deze taart kan gemaakt worden van biscuitmix van Lotterose of van een heerlijke cake, bijv de winter wonder cake, de stroopwafelcake of gewoon cupcakemix met een heerlijke smaak dmv Patidess.

Met Patidess kunt u op een snelle manier een heerlijke smaak aan je taart geven!!.....voor deze taart heb ik hazelnootsmaak genomen. In de week van 20 september zal Lotterose ook meerdere smaken van Patidess gaan verkopen.

Werkwijze...



1

2

3



4



5



6



7

- 1 Benodigheden

- 2 Voor deze taart heeft u een 1/2 wondermoldtaart en een 1/2 bolvormtaart nodig.

- 3 De bolvorm kunt u zo laten, de wondermold moet ik een beetje in model gaan snijden van een eikel.

- 4 De vormen apart afsmeren. Wanneer u kiest voor biscuitmix kunt u hem eventueel vullen en daarna afsmeren.

- 5 Het onderste gedeelte van de taart bekleed u fondant dat gekleurd is met Sugarflair Chestnut

- 6 De bovenkant wordt bekleed met fondant dat gekleurd is met Sugarflair Chestnut en Dark Brown. De fondant hoeft niet helemaal doorgekneet te worden, iets gevlamd geeft een mooi effect.

- 7 Met de Crimper kunt u de bovenkant bewerken om er een echt eikelhoedje van te maken.

- 8 Leg de boven en onderkant goed tegen elkaar

- 9 Met de dusting kunt u ervoor zorgen dat het effect alleen maar mooier wordt en daardoor dus ook uw taart!

-10 Om de taart nog een beetje aan te kleden kunt u er gezellig wat blaadjes bijleggen met wat kleine eikeltjes/muisje/etc

Veel plezier met het maken van deze taart!!!

Jacqueline's howto



Pompoenmeisje

Benodigdheden: te koop bij shop.lotterose.nl

Werkwijze...



1

2

3



1. Benodigdheden
2. Voor deze pumpkinlady heb ik een jumbo cupcake gebruikt en een bolletje met de zelfde diameter. Ik heb deze gemaakt van mix voor chocolade biscuit, maar ook een mix voor cake kan heel goed gebruikt worden.
3. Zet het bolletje met botercrème op de cupcake en maak wat inkepingen. Smeer het geheel af met botercrème en laat het in de koelkast opstijven. Bekleed de pumpkin met oranje fondant.
4. Boetseer de armen, het hoofdje en het lijfje, de muts en de sluijer, het rokje en de sjerp en de decoratie. Om het lijfje stevig op de pompoen te zetten heb ik spaghetti door het lijfje gestoken. Zet alle onderdelen in elkaar en decoreer de lady zoals je het zelf het leukst vindt.
5. het eindresultaat waarop natuurlijk vele variaties mogelijk zijn.

Heel veel plezier met het maken van dit meisje

Wie maakt de mooiste of origineelste howto????

Door de vele reacties die wij op onze howto's krijgen bracht het ons op het idee om hier iets leuks mee te doen. Dus maak één van deze 2 howto's en stuur van je mooie creatie een foto, vermeld ook even uw gegevens erbij. De mooiste/origineelste howto krijgt van ons een waardebon van € 20,-- die besteed kan worden in onze webshop. Je kunt je foto mailen naar howto@lotterose.nl

De sluitingsdatum van deze actie is 15 november as!!!!

Heel veel succes!!!!

Nieuwe Agenda 2010

Dag	Datum	Tijdstip	onderwerp	Kosten
zaterdagochtend	25 sept.	9.30 uur	gastworkshop Zoete kunst 3D puzzelen	€ 50,-- ex. taart
zaterdagmiddag	25 sept.	13.00 uur	gastworkshop Zoete kunst 3D tas	€ 55,-- in. taart
vrijdagmiddag	1 okt.	15.30 uur	dierendag kinderworkshop	€ 15,--
vrijdag en zaterdag	8&9 okt.		beurs taart en trends Hilversum	
maandagavond	11 okt.	18.30 uur	boetseerworkshop	€ 30,--
maandagavond	1 nov.	18.30 uur	puzzelworkshop	€ 30,--
vrijdagavond	12 nov.	18.30 uur	sinterklaas puzzelworkshop	€ 30,--
zaterdagochtend	4 dec.	9.00 uur	Sinterklaas boetseerworkshop	€ 40,--
zaterdag	18 dec.	9.30 uur	gastworkshop Annelies van Tessel thema kerst, alleen geschikt voor gevorderden!	€ 80,--
maandagavond	20 dec.	18.30 uur	boetseerworkshop	€ 30,--