



**Nieuwsbrief**

**Jaargang 4 nr. 5**

## **Wij wensen iedereen een heel gelukkig en vooral gezond 2011**

2011 is nog maar net begonnen en vol goede voornemens zijn we dit jaar binnengestapt. Op taarten gebied staat er dit jaar weer veel te gebeuren en zullen er weer leuke nieuwe trends ontstaan. Zo zien we ook dat de koekjes en de cupcakes een steeds groter terrein winnen. Ook hieraan zullen we deze nieuwsbrief speciale aandacht besteden. Zo hebben we een echte howto van Jacqueline en Tamara voor een Valentijns- en carnavalskoekje en organiseren we in maart as een heuse koekjes workshop. Dan willen we graag nog één speciale workshop bij u introduceren en dat is de workshop op 19 maart van Madhuri. Wij gaan deze zaterdag een schitterend rozenboeket maken, zie ook verderop in deze nieuwsbrief. Ook bij de webwinkel hebben we de laatste tijd bepaald niet stil gezeten en is ons assortiment weer behoorlijk uitgebreid. Speciaal voor de komende 2 maanden hebben we weer leuke en handige aanbiedingen geselecteerd. Al met al zijn we er weer in geslaagd een volle nieuwsbrief samen te stellen en wensen wij u veel leesplezier!

Ferdinand, Abigaël, Jacqueline en Tamara.



## **De goede voornemens van Lotterose en daar hebben wij uw hulp bij nodig!!!**

Wie heeft ze niet goede voornemens. De één wil stoppen met roken en een ander wil toch een paar kilo'tjes kwijtraken. Wij bij Lotterose hebben onze eigen goede voornemens. Zo willen wij

in de eerste helft van 2011 een goed doel adopteren en hier een speciale actie voor organiseren. Dus heeft u een goed idee laat het ons dan weten dan kunnen we dit idee misschien omzetten in een daadwerkelijke hulp in welke vorm dan ook. De eerste ideeën hebben we al ontvangen. Zo is bijvoorbeeld al geopperd om voor de voedselbank met Pasen cupcakes te doneren maar er zijn vast nog veel meer goede doelen die steun verdienen en die horen we graag. U kunt uw tip tot 1 februari as naar ons mailen en dan gaan we kijken welk idee we kunnen realiseren.



## Nieuws vanuit de webshop

Vorige nieuwsbrief zaten we met spanning te wachten op onze nieuwe mallen lijn. Inmiddels hebben we alle mallen binnen en zijn ze alweer een maandje te koop bij [shop.lotterose.nl](http://shop.lotterose.nl) Ons assortiment bestaat uit 71 verschillende soorten mallen en dus voor elke activiteit is wel een mal beschikbaar. Voor ons was het belangrijk om met deze leverancier in zee te gaan vanwege de prijs/kwaliteit verhouding. De prijzen variëren tussen de € 8,- en de € 18,- en de kwaliteit is erg goed. Voor de mallen bestaan wel verschillende gebruiksaanwijzingen. Zo zijn er malletjes die geschikt zijn voor alle fondant/marsepein soorten en die zelfs gebruikt worden om gips in te gieten. Daarnaast zijn er ook malletjes die met behulp van Mexican paste gemaakt dienen te worden. Het voordeel van de laatste genoemde is dat deze "fondant" erg hard wordt en daardoor kunnen deze modellen ook rechtop blijven staan. In de shop staan nog veel meer gegevens over deze mooie mallen. Om het ook voor u nog aantrekkelijker te maken om met onze mallen te gaan werken hebben wij een aantal mallen in de aanbieding gedaan. Veel plezier met deze handige hulpmiddelen.

### Aanbiedingen Wees er snel bij want OP=OP

 <p>Hartjes mal van € 12,25 voor <b>€ 10,50</b></p>	 <p>Engeltjes mal van € 9,- voor <b>€ 7,75</b></p>	 <p>Clown mal van € 12,25 voor <b>€ 10,50</b></p>
 <p>Hart en engelen uitstekers van € 4,95 voor <b>€ 4,20</b></p>	 <p>Sugarflair Maximum Concentrated Paste Colours Rood 42 gr van € 6,90 voor <b>€ 5,85</b></p>	 <p>PME Edible Decorations Large Red Hearts 68gr van € 3,25 voor <b>€ 2,75</b></p>
 <p>Hearts mini baking cups 100 st van € 2,75 voor <b>€ 2,35</b></p>	 <p>Sweetheart bandana baking cups 75 st van € 2,75 voor <b>€ 2,35</b></p>	 <p>Hearts Remembered baking cups 75 st van € 2,75 voor <b>€ 2,35</b></p>
 <p>Heart Cupcake Wrappers Chocolate van € 5,95 voor <b>€ 5,-</b></p>	 <p>Heart Cupcake Wrappers Red van € 5,95 voor <b>€ 5,-</b></p>	 <p>Patchwork Cutter Swirls &amp; Hearts van € 8,75 voor <b>€ 7,45</b></p>

## Howto Valentijns en Carnavalkoekje van Tamara en Jacqueline

Voor elke gelegenheid is er wel een koekje te maken. Denk bijv. maar eens aan een geboorte, verjaardag, trouwen. Maar ook natuurlijk voor Valentijnsdag en Carnaval kunnen er leuke koekjes gemaakt worden. Daarom hebben wij deze keer een leuke, maar ook wel makkelijke howto gemaakt zodat zowel volwassene als kinderen ze kunnen maken!!

### Howto Valentijns- en Carnavalkoekjes



#### 1. Benodigheden...

- Koopmans koekjesmix
- Boter .....neem ipv 250gr maar 100gram boter (dit ivm het uitlopen v/d koekjes)
- 1 ei
- Leuke uitstekers.....maar u kunt ook een sjabloon kiezen en deze uitsnijden.
- Lollystokjes ....(klik hier) of u kunt kiezen voor wat dikkere satéstokjes.
- Beetje bloem

2. Maak van de mix, de boter en het ei een mooie bal.

Eventueel nog even in de koelkast leggen om hem wat steviger te maken.

3. Rol de bal uit tot een gelijke grote plak (niet te dun wanneer je met stokjes gaat werken.

Steek vervolgens met de uitstekers de koekjes uit.

Als u er stokjes in wilt steken, deze dan op het deeg leggen en iets aandrukken.

Daarna een dun stukje deeg erop leggen.

4. Bak de koekjes +/- 18min. op zo'n 170graden.

Laat de koekjes goed afkoelen voordat u ze gaat decoreren.

Om de koekjes te decoreren hebben wij dit keer gebruik gemaakt van fondant en een beetje icing.

Rol de fondant dun uit en steek met dezelfde uitsteker het figuur uit.

Plak deze op het koekje met bijv. een beetje icing of een beetje chocopasta.

Nu kunt u het koekje versieren zoals u dat zelf het leukste vindt!

Wij hebben even een paar voorbeeldjes gemaakt om u misschien een ideetje te geven.

5. Natuurlijk is het hartstikke leuk om zulke mooie koekjes op een leuke manier te verpakken en als kado te geven.

Daarvoor kunt u heel makkelijk gebruik maken van de doorzichtige zakjes die te koop zijn in de webshop.....(klik hier)

Veel bakplezier!!

## Agenda 2010/2011

19 maart as Suikerbloemen van Madhuri

Madhuri Ramdajal is een zeer ervaren suikerbloemenmaakster die haar bloemen een eigen draai heeft gegeven en daar les in geeft. Zij hoort bij de besten van Nederland in haar vakgebied en wil graag deze kunst doorgeven. Op 19 maart as geeft zij dan ook een 1-daagse workshop suikerwerk technieken.

Deze Basis Cursus Rozenboeketje is zowel geschikt voor beginners als gevorderden.

Zowel voor hobbyisten als voor professionele Patisserie, Bakkers en Taartenbaksters een must in de wereld van SuikerKunst.

U maakt in deze workshop een boeketje van 7 Roosjes en Rozenbladeren. Madhuri werkt met specifieke materialen en deze zijn tijdens de workshop vrij te gebruiken. Na afloop kunt u eventueel nog extra materialen kopen.

Technieken die o.a aan bod komen zijn uitsteken, Frillen, Dusten, Tapen en Binden van een Boeket. De workshop begint om 9.00 uur en duurt tot 17.00 uur (kans op uitloop) en de kosten bedragen € 90,-- inclusief een heerlijke lunch.



Dag	Datum	Tijdstip	onderwerp	Kosten
Vrijdag	7 jan.	18.30 tot 22.00 uur	Puzzelworkshop	€ 30,--
Vrijdag	11 febr.	18.30 tot 22.00 uur	Valentijnsworkshop "Liefde is....."	€ 30,--
Vrijdag	11 mrt.	19.00 tot 22.00 Uur	Koekjes	€ 30,--
Zaterdag	19 mrt.	9.00 tot 17.00 uur (kan uitlopen)	Suikerbloemen van Madhuri	€ 90,--
Vrijdag	22 april	19.00 tot 22.00 uur	Paascupcakes	€ 30,--
Zaterdag	23 april	13.00 tot 17.00 uur	Paas 3D workshop	€ 50,--

## Lotterose workshops

Vrijdag 7 januari

Organiseren we een puzzel workshop. In deze workshop zal een taart van 24cm doorsnede worden bekleed met fondant in een kleur naar keuze. Vervolgens gaan we met behulp van puzzel techniek, stap voor stap een leuke kleurplaat omzetten naar een schitterende taart.



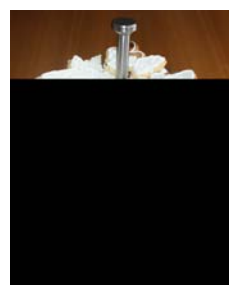
Vrijdag 11 februari

Organiseren we een valentijnswerkshop. Wil jij ook jouw grote liefde verrassen met een origineel cadeau, kom dan samen met ons een echte "liefde is..." taart maken. Stap voor stap helpen wij om deze originele taart te maken.



Vrijdag 11 maart

Organiseren we een heuse koekjes workshop. Wil je ook eens iedereen verbazen met schitterende zelfgemaakte koekjes? Kom dan bij ons een workshop volgen en leer de verschillende technieken. We beginnen met het uitsteken van koekjes in de door jouw gewenste vormen en vervolgens gaan we de koekjes decoreren. Dit doen we doormiddel van 3 verschillende technieken. Bij de eerste techniek zullen we rolfondant toepassen en bij de 2<sup>de</sup> en de 3<sup>de</sup> zullen we verschillende icing technieken gebruiken. Je krijgt al je zelf gemaakte koekjes mee naar huis en kunt iedereen vervolgens verrassen met een schitterend eindresultaat.



Vrijdag 22 april

Organiseren we een cupcakes Paasworkshop. In deze workshop lekker we verschillende technieken uit die je kunt toepassen bij het decoreren van cupcakes. De cupcakes zijn al gebakken zodat we meteen aan de slag kunnen. We zullen 2 verschillende technieken toepassen waarbij het eerste zal zijn het decoreren met behulp van een heerlijke crème. Vervolgens gaan we met rolfondant aan de slag om zo ook deze techniek goed onder de knie te krijgen. Je krijgt alle zelfgemaakte cupcakes in een mooie doos mee naar huis zodat je een heerlijke en vooral schitterende traktatie hebt tijdens eerste of tweede paasdag.

Zaterdag 23 april

Organiseren we een 3D Paasboetseerworkshop. We maken tijdens deze speciale workshop een schitterende taart die geheel in het teken van Pasen zal staan. De workshop beloofd weer een spectaculair eindresultaat te geven en zal zeker 4 uur duren (dit kan uitlopen). In de nieuwsbrief van maart/april 2011 zal de voorbeeld taart met een foto getoond worden maar omdat deze workshop ieder jaar snel vol zit willen we de lezers van onze nieuwsbrief de mogelijkheid geven om al eerder te kunnen boeken.