



Nieuwsbrief lente 2010

Jaargang 3 nr. 1

Het heeft even geduurd maar nu de lente alweer in volle gang is wordt het dan ook de hoogste tijd voor een nieuwe nieuwsbrief uiteraard boordevol nieuwtjes. We willen deze nieuwsbrief minimaal 4 keer per jaar uit laten komen maar tja dat is soms best lastig dus hebben wij 2 geweldige dames bereid gevonden om ons te komen helpen. Tamara de la Horra en Jacqueline van de Schaaf zullen er voor zorgen dat we nog meer leuke tips en nieuwtjes in de nieuwsbrief vermelden. Beide dames hebben al vele jaren ervaring in het maken van de schitterendste taarten en maken zelfs de mooiste creaties op bestelling. In deze nieuwsbrief geven we een update van de verbouwing van de workshopruimte, informatie over de opendag van 8 mei as, een schitterende howto voor Moederdag, nieuws vanuit de webwinkel en natuurlijk de agenda voor de workshops voor de komende periode. Wij wensen je heel veel leesplezier toe.

Nieuws vanuit de workshops

Heerlijk wij hebben de workshopruimte bijna helemaal klaar. Alleen moet nog een glaspui geplaatst worden maar dan is het echt helemaal zoals wij het ons hadden voorgesteld. De eerste workshops zijn al in de ruimte gegeven en ooh wat is dat genieten. De ruimte is geschikt voor 12 cursisten en al onze producten, die we verkopen via de webwinkel, zijn hier uitgesteld.

Open dag 8 mei as van 11.00 tot 15.00 uur

Tuurlijk vraagt deze mooie ruimte ook om een opening en een opendag.

Dus zullen om 11 uur onze dochters, waarnaar ons bedrijf vernoemd is (Heather-Rose en Mignonne Lotte) de workshopruimte officieel openen. Wij zouden het leuk vinden als u hierbij aanwezig zou zijn. Daarna houden wij een open huis zodat u de ruimte met eigen ogen kunt bewonderen. Om de opendag extra feestelijk te maken verkopen we deze dag

alles met 10% korting. Ons cadeautje aan jullie, want zonder het vertrouwen van onze klanten hadden we deze stap niet aangedurft. We hopen u dan ook te mogen begroeten op 8 mei as, de koffie staat klaar en voor de kinderen hebben we een balonnen wedstrijd met een hele mooie prijs.



Gastworkshop Annelies van Tessel



Zaterdag 5 juni as komt Annelies van Tessel bij ons 2 gastworkshops geven. Annelies is een supertalent in het taartdecoreren en heeft dan ook al meerdere prijzen zowel nationaal als internationaal gewonnen. 's Ochtends gaan we gezichtjes boetseren en 's middags gaan we een jongetje met een hond boetseren. Ook in het najaar zullen er verschillende gastworkshops gegeven worden zo komt op 25 september Zoete kunst uit Rosmalen 2 workshops geven en op 18 december komt Annelies nogmaals naar Lotterose om een workshop geheel in kerstsfeer te geven.

Nieuws vanuit de webshop

Deze lente hebben we natuurlijk weer veel nieuwe producten in de webshop te koop. Wat dacht u van de nieuwe Mjam taart. Vol met allemaal lente taarten en zelfs een hele mooie moederdagtaart. De Mjam taart is voor € 5,95 te koop. Ook hebben we veel nieuwe producten van JEM. Wat dacht u van een bikini of een ligstoel??

Lotterose en stichting opkikker



In februari jl heeft st. opkikker een beroep gedaan op Marielle Kiekbos om een taart te maken voor een opkikkerdag. Stichting opkikker organiseert namelijk opkikkerdagen voor gezinnen waarvan een kind erg ziek is. Marielle heeft een heleboel cupcakes gemaakt met daarop een konijn die uit een hoge hoed kwam. De opkikkerdag was namelijk voor een jongen die gek is op toveren. Lotterose heeft hieraan een steentje kunnen bijdragen door alle producten belangeloos ter beschikking te stellen. Het werk van stichting opkikker is erg belangrijk en dus willen wij jullie met klem vragen om je ook op te geven, je kunt dit doen via de site www.opkikker.nl Je wordt door iemand van het team benaderd als zij een gezin willen verassen met een opkikkerdag en dit een extra feestelijk tintje willen geven met een thema taart. Mocht je benaderd worden dan willen wij de producten belangeloos beschikbaar stellen.

Tamara's en Jacqueline's howto



Ja je leest het goed dit is een nieuw item. Elke nieuwsbrief zal er een uitleg komen om een bepaald product te gebruiken of gewoon om iets leuks te maken. In deze eerste how to leggen we stap voor stap uit hoe je een lief beertje kunt maken op een moederdagtaart en daarnaast hebben we een heerlijk voorbeeld van een Moederdag cupcake die in een handomdraai gemaakt is.

Howto van het moederdagbeertje...

Figuur 1



Figuur 2



Figuur 3



Figuur 4



Figuur 5



Figuur 6



Figuur 7



Figuur 8



(1) benodigheden: een grote bol witte fondant en een iets kleinere bol rood. Een bolletje groene en bruine fondant met een doorsnede van een 1 euromunt en een klein bolletje zwart. Een hartjes-uitstekertje en wat tooltjes om accenten aan te brengen.

(2) Rol allereerst de rode fondant uit en steek hieruit een groot hart. Als je geen grote uitsteker hiervoor hebt kun je natuurlijk ook zelf een malletje maken. (3) Rol een deel van de witte fondant zo dun uit dat het een beetje doorschijnend lijkt. Snijd hieruit de vleugels en bewerk ze met een tooltje zodat er een patroontje in de vleugels ontstaat. (4) De overige witte fondant deel je in drieën. Een deel gebruik je voor de buik, een deel voor het hoofd en het laatste deel gebruik je om de beentjes, armpjes en oortjes te maken(5).

(6) Van de bruine fondant maak je een riempje dat van de schouder naar de taille loopt. Ook maak je hiervan de staafjes van de pijlen. Deze kun je makkelijk maken met de sugargun maar zelf rollen kan natuurlijk ook. Steek met de hartjes-uitsteker 4 kleine hartjes uit en leg deze op de uiteinden van de pijlen.

(7) Maak nu van de laatste bol witte fondant het hoofd en maak van de zwarte fondant de oogjes en de neus. Vorm met een tooltje het mondje. (8) Bevestig de oortjes en maak van de groene fondant kleine blaadjes. Deze blaadjes leg je om een oortje als een soort van lauwerkrans.

Het geheel kun je nu gebruiken als topper op een lieve moederdagtaart...

Alle bovengenoemde producten zijn te koop binnen via onze webshop en vanaf maandag 26 april zullen ook veel van de benodigde spullen in de aanbiedingen komen.

Stel nu dat je niet alles op voorraad hebt voor deze gave topper, stuur dan even een mailtje naar shop@lotterose.nl en je kunt hier dan voor € 3,- alle benodigde fondant inclusief howto kopen. Binnenkort zal er ook op de site een link komen met pakketjes voor de howto's

Moederdag cupcake



Heb je niet veel tijd maar wil je toch iets leuks op Moederdag bij de koffie serveren of vind je het leuk om tijdens de meivakantie dit samen met kinderen of kleinkinderen te maken, dan hebben we een speciale Moederdag cupcake voor jou.

Voor de cupcakes (18st):	Voor de toef bovenop de cupcake:
500 gram Lotterose cupcake mix (bestelnummer 20657-1) 3 eieren 100 gram water 175 gram plantaardige olie	200 gram Lotterose banketbakkersroom (bestelnummer 11182) 500 gram water

Overige:	Gereedschappen:
18 cupcake bakjes "petite heart" van PME (bestelnummer BC711) Zakje suikerhartjes (bestelnummer 419038) 18 suiker lipjes (bestelnummer GDV808)	Spuittip M1 verkrijgbaar vanaf 26 april as; Spuitzak zie webshop voor diverse modellen

Bereid de cupcakes zoals op de verpakking is aangegeven en laat de cupcakes na het bakken goed afkoelen. Maak ondertussen de banketbakkersroom klaar zoals op de verpakking is aangegeven. Vul de spuitzak met banketbakkersroom en spuit met behulp van spuitmondje M1 een mooie toef op alle cupcakes. Leg een suiker lipje op de bovenkant van de toef en strooi nog wat suikerhartjes over de toef en klaar zijn de cupcakes. Wil je de cupcakes niet meteen serveren, decoreer dan de toef alleen nog maar met de suikerhartjes en plaats de cupcakes tot opdiening in de koelkast. Net voor het opdienen even een suiker lipje erop en eet smakelijk.....

Agenda eerste helft 2010

Dag	Datum	Tijdstip	onderwerp	Kosten
zaterdag	8 mei	11.00 tot 15.00 uur	opendag Lotterose	--
maandagavond	31 mei	18.30 uur	puzzelworkshop	€ 30,--
zaterdagochtend	5 juni	9.30 uur	gastworkshop Annelies	€ 40,--
zaterdagmiddag	5 juni	14.00 uur	gastworkshop Annelies	€ 40,--
zaterdagmiddag	19 juni	13.00 uur	vaderdagworkshop	€ 45,--
zaterdag	25 sept	volgt nog	gastworkshop zoete kunst	Volgt nog

Het programma voor de tweede helft van 2010 wordt in de volgende nieuwsbrief begin juni bekend gemaakt

Zo dit was de nieuwsbrief voor deze keer. Wij hopen dat u veel leesplezier heeft gehad en dat er weer veel nieuwe ideeën zijn ontstaan. Mocht je nog meer inspiratie nodig hebben of vind je het gewoon leuk om meer mooie taarten te zien kijk dan eens op maandagavond naar Discovery om 20.04 uur. Op deze zender is dan een programma te zien van een banketbakker met de meest schitterende creaties.