



Nieuwsbrief

Jaargang 3 nr. 4

Sint/kerst/oud en nieuw 2010

De topdagen voor ons als taartenbakkers staan weer voor de deur, Sint, kerst en oud en nieuw. Tijd dus voor ons om weer een hele leuke nieuwsbrief te maken waarin deze thema's goed aan bod komen. Zo hebben we twee hele mooie howto's, één speciaal voor kerst en de andere speciaal voor oud en nieuw. Verder hebben we in deze nieuwsbrief weer mooie aanbiedingen voor de komende 2 maanden. Ook is de nieuwe agenda voor de eerste 2 maanden van 2011 al bekend maar in 2010 hebben we ook nog hele leuke workshops gepland. Kortom heel veel nieuws dus veel plezier met lezen en alvast hele gezellige dagen toegewenst!!

Howto wedstrijd

omdat we altijd leuke reacties krijgen op de howto's hebben we in de vorige nieuwsbrief een wedstrijd uitgeroepen. De wedstrijd loopt nog tot en met **15 november** dus wil je nog deelnemen stuur dan snel je foto van je howto taart uit de herfst editie of uit deze editie van de nieuwsbrief naar info@lotterose.nl en maak kans op een mooie waardebon te besteden in de Lotterose shop.



Nieuws vanuit de webshop

Zoals we vorige keer al hebben vermeld zitten er vanaf nu ook 20 heerlijke smaken van Patidess in ons assortiment. Dit zijn geconcentreerde vloeibare "pasta's" voor het op smaak brengen van patisserie- en dessertproducten: mousses en bavaroises, (warme) sauzen, parfais, slagroom, diverse vullingen voor taart, etc. De smaken zijn sterk geconcentreerd, u heeft dus maar weinig nodig. De dosering van de diverse smaken staat op de verpakking vermeld en ligt tussen 35 en 100 gram per kg op smaak te brengen massa. De producten bevatten geen kunstmatige kleurstoffen of conserveringsmiddelen. De meeste smaken kosten € 3,75 en omdat ze zo verleidelijk zijn en de keuze dus lastig is hebben we een speciale aanbieding van 4 smaken voor € 14,- Speciaal voor dit seizoen hebben



we de speculaas smaak in de aanbieding. Meer informatie zie je onder het kopje aanbiedingen.

Frances McNaughton

Nieuw in ons assortiment zijn de boeken en de malletjes van Frankly Sweet van Frances McNaughton. Frances is een autoriteit op het gebied van het maken van baby's van fondant en marsepein.

Daarnaast heeft ze een 3-tal geweldige boeken uitgebracht waarin ze stap voor stap uitlegt hoe je zelf ook een schitterend resultaat krijgt.



Binnenkort verwacht

Ook dit najaar krijgen we weer veel leuke nieuwe en vooral handige producten in ons assortiment. Zo verwachten we in de eerste week van november een nieuwe collectie mallen. Deze mallen zijn gemaakt van hoogwaardige siliconen en zijn voedselveilig. We hebben een enorme keuze en deze malletjes zijn bijna niet in Nederland te koop. Wil je meer informatie over de mallen hou dan de site in de gaten want als ze binnenkomen zullen we dit op de site vermelden.



Aanbiedingen Wees er snel bij want OP=OP



Stroopwafel cake mix 1kg van € 5,50 voor € 4,65



Marsepein 1 kg van € 7,50 voor € 6,35



Patidess Speculaas van € 3,75 voor € 3,15

Kijk snel op de site voor meer aanbiedingen, shop.lotterose.nl



Speciale Sint en Kerst koopavond

Heeft u ook een mooi verlanglijstje voor sinterklaas of de kerstman? Wij willen u daarbij graag een handje helpen en zijn daarom speciaal op 2 avonden geopend. Onder het genot van heerlijke warme chocolademelk en iets lekkers



kunt u heerlijk neuzen tussen alle mooie spulletjes. De producten zullen door ons mooi ingepakt worden. De Sinterklaas koopavond is op donderdag **2 december** as en de Kerst koopavond is op donderdag **16 december** van 18.00 uur tot en met 20.00 uur in onze shop aan de Demeterlaan 10 te Enschede. Ook is het mogelijk om de komende tijd uw cadeautjes door ons te laten verpakken. U kunt dit via de mail kenbaar maken en wij zorgen er dan voor dat Sinterklaas of de kerstman een handje geholpen wordt.

Tamara's Howto kerstklokken

Benodigdheden te koop bij shop.lotterose.nl

1. Benodigdheden....

- Mini Wondermold
- Cakemix/Biscuitmix
- Fondant/marsepein

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 d.m.v. Patidess.

Werkwijze...



1



2



3



4



5

1. Benodigdheden....

 - Mini Wondermold
 - Cakemix/Biscuitmix
 - Fondant/marsepein



6



7

2. Zorg dat de baksels goed zijn afgekoeld voordat u ze eventueel gaat vullen.
Wanneer u voor cakemix gaat dan is het ook heerlijk deze op smaak te maken met patidess.
3. Eventueel kunt u de vorm nog iets bijsnijden om wat meer een klokvorm te creëren.
Smeer deze daarna af met botercrème
4. Bekleed het taartje met fondant.....eventueel met een leuke print erin gemaakt met een impressionmat.
5. Om het een beetje feestelijke uitstraling te geven kunt u het taartje dusten met een mooie glinsterdust
6. Om het helemaal af te maken kunt u het taarten nog een beetje aankleden met hulstblaadjes en rode besjes.
7. Allemaal hele fijne Feestdagen en een Taarttastisch 2011!!

Sjakkie's Howto



champagnefles

Benodigheden te koop bij www.shop.lotterose.nl



1. Het zijn:

www.shop.lotterose.nl/product_info.php/cPath/27/products_id/195 ,
www.shop.lotterose.nl/product_info.php/cPath/22_55/products_id/202 ,
www.shop.lotterose.nl/product_info.php/cPath/22_53/products_id/243 en
www.shop.lotterose.nl/product_info.php/cPath/27/products_id/616 en een leuk etiket wat
Lotterose voor je kan printen. Uiteraard naar eigen ontwerp om er een persoonlijk tintje aan te
geven.

Werkwijze...



1



2



3



4



5

1. Allereerst een stevige cake bakken. Ik heb gekozen voor een chocoladecake met chocoladestukjes maar ook een winterwondercake of stroopwafelcake zijn geschikt. Neem je een gewone cakemix voeg er dan een lekkere smaak van patidess (www.shop.lotterose.nl/index.php/cPath/71) aan toe.

2. De cake snijd je in de gewenste vorm en smeer je af met botercrème.

3. Bekleed de fles met glasgroene (foliage green)fondant of marsepein.

4. leg om de hals van de fles wat sliertjes fondant of marsepein en vorm een dop. Rol wat fondant / marsepein heel dun uit en drapeer dit over de hals van de fles. Dit hoeft niet glad

want dit is bij een fles champagne ook niet het geval. Kleur het geheel goudkleurig en plaats tot slot het eetbare etiket op de fles.

5. klaar om de kurk te laten knallen! Een taarttastisch 2011!

Agenda 2010/2011

Zaterdag 4 december Sinterklaas



deze zaterdag maken we stap voor stap een sinterklaas. De sinterklaas is gemaakt van een heerlijke stroopwafelcake en zal ca 35cm hoog worden. Dit belooft een hele gezellige workshop te worden met warme chocolademelk en lekkernijen bij de koffie, allemaal in het teken van sinterklaas.

We beginnen om 11 uur en de workshop duurt ongeveer 4 uur (het kan eventueel iets uitlopen). De kosten bedragen € 40,--

Zaterdag 11 december "tiara op een kussen"

Na het grote succes van de gastworkshop in september van zoete kunst gaat Marjolein weer een gave workshop geven en dit keer gaan we een tiara maken die rust op een schitterend kussen gemaakt van je zelf meegebrachte cake. We zullen eerst de tiara maken die dan mooi kan uitharden. Vervolgens gaan we de cake in de juiste vorm snijden en bekleden met marsepein. Door de goede begeleiding van Marjolein is succes verzekerd en ga je na een hele gezellige dag naar huis met een schitterende taart. De workshop begint om 10.00 uur en duurt de hele dag. Deze workshop is inclusief heerlijke lunch en de kosten bedragen € 85,--. Voor deze workshop dien je zelf een stevige cake van 20 bij 20 cm mee te nemen met een hoogte van ca 5 cm.



Zaterdag 18 december taarttopper "kerstman op zetel"



In juni is Annelies bij ons geweest om ons de fijne kneepjes te leren van het maken van gezichtjes en een jongetje met een hondje. Omdat dit zo geslaagd was hebben we Annelies toen al gevraagd om in de kerstperiode terug te komen en dat is 18 december geworden. Deze zaterdag maken we een taarttopper helemaal in het teken van kerst. Deze schitterende kerstman kun je thuis op je zelf gemaakte taart zetten. Enige ervaring is wel gewenst. Deze workshop begint om 9,30 uur en taart de gehele dag. De workshop is inclusief heerlijke lunch en exclusief taart. De kosten bedragen € 80,--

Hieronder nog even in het kort de workshops voor de komende tijd

Dag	Datum	Tijdstip	onderwerp	Kosten
maandagavond	1 nov.	18.30 tot 22.00 uur	puzzelworkshop	€ 30,--
vrijdagavond	12 nov.	18.30 tot 22.00 uur	sinterklaas puzzelworkshop	€ 30,--
zaterdagochtend	4 dec.	9.00 tot 13.00 uur	sinterklaas boetseerworkshop	€ 40,--
zaterdag	11 dec.	10.00	dagworkshop door Zoete Kunst "tiara op kussen". Zelf een cake van 20*20 en 5cm hoog meenemen.	€ 85,--
zaterdag	18 dec.	9.30 uur	dagworkshop door Annelies van Tessel thema kerst, enige ervaring is gewenst!	€ 80,--
maandagavond	20 dec.	18.30 uur	boetseerworkshop	€ 30,--
vrijdagavond	7 jan.	18.30 tot 22.00 uur	puzzelworkshop	€ 30,--
vrijdagavond	11 febr.	18.30 tot 22.00 uur	Valentijnworkshop	€ 30,--
Zaterdag	19 mrt	Volgt nog	Suikerbloem, binnenkort volgt er meer info	Ca € 90,--