

‘Of het nu een cupcake, een verjaardagstaart voor 10 personen of een bruidstaart is maakt voor mij geen verschil. Alles wat ik maak moet perfect zijn...’

Tekst: Bart van Kerkhof

Foto's: Jan Stads

De magische handen van Conny Algra-Ligtenberg

Self-made woman....die term lijkt de enige juiste typering voor de Dongense Conny Algra-Ligtenberg. Vanuit het niets bouwde zij volledig zelfstandig haar bedrijf PersonalTouch Cakes op en in minder dan 5 jaar tijd genieten haar zelf gemaakte bruidstaarten, cupcakes, verjaardagstaarten en andere lekkernijen een enorme reputatie in binnen- en buitenland. Vanuit haar eigen bakery aan de Mgr. Ariënsstraat 1-03 bedient ze nu haar groeiende klantenkring met haar prachtige en vooral overheerlijke creaties. In een gesprek vertelt Conny vol passie over haar vak, haar perfectionisme, haar dromen en de voldoening die ze haalt uit de vele lovende recensies die ze steeds weer van haar klanten mag ontvangen.

Als we een blik werpen in het fotoboek van Conny is er eigenlijk maar één conclusie mogelijk: het woord taart is duidelijk een understatement als je de kunstwerken ziet die ze met regelmaat aflevert. Het kan niet anders of alleen al de aanblik van haar creaties moet vaak de nodige ooh's en aaah's opleveren. Wie is deze creatieve vrouw onder wiens magische handen de meest waanzinnige én heerlijke kunstwerken ontstaan?



We gaan terug naar 2007, het jaar waarin Conny voorzichtig de eerste stapjes zette in de wereld van de taarten. De belangstelling hiervoor werd eerder bij haar aangewakkerd in de 15 jaar dat ze in Amerika woonde. “Daar waren bijzondere taarten bij speciale gelegenheden heel gebruikelijk. Ik bakte toen zelf nog niet zo veel, maar heb natuurlijk wel veel gezien. Eenmaal terug in Nederland bestelde ik voor de verjaardag van mijn oudste zoon een themataart met een rollercoaster erop want hij was helemaal gek van achtbanen. De smaak viel mij echter tegen en ik vond hem er ook niet zo mooi uitzien. Toen begon het bij mij te kriebelen. Ik dacht: dat kan ik vast zelf ook. Ik had al veel ervaring met het boetsen van figuurtjes met fimoklei dus ik ben het toen zelf maar eens gaan proberen. Een paar weken later heb ik een taart gemaakt voor Kerstmis, helemaal in stijl. De reacties waren overweldigend. Ik kreeg veel complimenten voor de kerstsfeer die de taart uitstraalde en hij viel ook letterlijk erg in de smaak.”

Langzamerhand werd Conny helemaal aangestoken door het taartenvirus. “Na de eerste kindertaarten ben ik heel veel gaan oefenen en kreeg ik via via verzoekjes om taarten te maken. Ik heb thuis een eigen werkruimte ingericht en in 2011 startte ik officieel met mijn bedrijf PersonalTouch Cakes” vervolgt Conny, die zich in eerste instantie specialiseerde in het maken van kindertaarten. Daarmee bouwde ze in Dongen en de wijde regio een grote naam op vanwege haar haast onnavolgbaar mooie creaties met figuren in 3D. “Het kost heel veel tijd om zo’n taart te maken, maar als hij dan klaar is en de klant geeft aan hem zo mooi te vinden dat hij hem haast niet aan durft te snijden, dan ben ik natuurlijk apetrots. Als ik dan naderhand te horen krijg dat hij ook nog geweldig smaakte, dan is mijn dag weer goed.”

Naast het maken van kindertaarten volgde Conny diverse patisserie cursussen. “Dat deed ik om de smaak verder te perfectioneren en omdat ik meer wilde op het gebied van bakken. Het decoreren heb ik vooral mezelf aangeleerd” aldus Conny. Op de certificaten aan de muur zien we dat ze niet de minste leermeesters in de patisserie heeft gehad. “Nee, dat klopt. Ik heb onder meer cursussen gevolgd bij Meester Patisserie Robèrt van Beckhoven. Van die man heb ik ontzettend veel geleerd en we hebben nog regelmatig contact. Hij kwam zelfs speciaal voor mij naar Dongen om mijn bakery te openen.”

Met de ervaring die ze in de eerste jaren had opgedaan en de vakopleidingen als bagage, zette Conny in 2012 de volgende stap. Ze begon met het maken van bruidstaarten. “Dat is een aparte discipline hoor. Je bent iets aan het creëren voor de belangrijkste dag in het leven van je klanten.” Daarbij gaat ze dan ook niet over één nacht ijs. “Eén keer in de maand houd ik op zaterdag een tasting. Aanstaande bruidsparen krijgen dan proeftaartjes voorgeschoteld en kunnen aangeven wat zij lekker vinden. De wensen van de klant worden uitvoerig besproken, compleet met moodboards waarop het aanstaande bruidspaar aan kan geven hoe de taart er uit moet gaan zien. Tot in de kleinste details nemen we het samen door. Cake, vulling, decoratie, noem maar op. Het is echt maatwerk met een 100% Personal Touch.”

Als de grote dag aangebroken is en Conny de dagen daarvoor urenlang heeft gewerkt aan het gedroomde eindresultaat, zorgt ze er hoogstpersoonlijk voor dat de bruidstaart keurig op tijd en in perfecte conditie op locatie klaargezet wordt. “Je komt echt op de mooiste plekjes van Nederland, zelfs in kastelen.”

Een droom kwam uit toen Conny eind 2014 een eigen bakery opende aan de Mgr. Ariensstraat. “Op deze locatie kon ik een professionele bakery inrichten die voldoet aan alle normen, met een winkelruimte waardoor het voor de Dongenaren ineens een stuk laagdrempeliger werd om kennis te maken met mijn bedrijf. En dat heb ik gelukkig ook gemerkt aan de enorme aanloop. Het gebeurt regelmatig dat ik vanwege de toenemende drukte ‘nee’ moet verkopen, maar daar is sinds kort verandering in gekomen want ik heb nu hulp van Imelda, een stagiaire. Ze zit in het laatste jaar van haar opleiding als zelfstandig banketbakker en doet binnenkort eindexamen. Daarna komt ze in dienst en wordt ze verder opgeleid om alle facetten van het vak te leren beheersen.”

De bakery oogt gezellig en gastvrij. Achterin staat alle professionele apparatuur en wordt er hard gewerkt aan allerlei verschillende lekkernijen. Zo zien we cupcakes en bonbons waarop een bedrijfslogo verwerkt zit. “Dat doen we steeds vaker voor bijvoorbeeld jubilea, recepties en open dagen”, zegt Conny. Voor in de zaak staat een grote tafel. “Die is bedoeld voor kinderfeestjes; die worden hier vaak op woensdagmiddag gehouden. Samen met de jarige job en zijn of haar gasten gaan we dan gezellig koekjes, cupcakes en taartjes decoreren.”

Als we Conny vragen naar het geheim van de ‘smid’ zegt ze: “Dat is moeilijk te zeggen. Ik ben gewoon enorm perfectionistisch ingesteld en leg de lat heel hoog. Ik wil niets anders dan het allerbeste voor mijn klanten. Maar de liefde voor het vak vind ik minstens zo belangrijk. Dat probeer ik altijd over te brengen op mijn creaties. Of het nu een cupcake, een verjaardagstaart voor 10 personen of een bruidstaart is maakt voor mij geen verschil. Alles wat ik maak moet perfect zijn, zowel qua uiterlijk als - minstens zo belangrijk - qua smaak. “Onze klanten waarderen dat enorm en hebben daarvoor dan ook graag iets extra’s over.”

Het verschil met de creatieve thuisbakkers wordt goed duidelijk als Conny haar werkwijze uitlegt: “alle producten worden door mij vervaardigd met zoveel mogelijk natuurlijke ingrediënten. Dat geldt niet alleen voor de cake zelf, maar ook voor de cakevullingen. Daarvoor gebruik ik onder meer veel vers fruit. Confituren, crèmes, vullingen en siropen worden allemaal vers bereid. Bijna al onze producten zijn volgens eigen recepten ontwikkeld of vanuit een bestaand recept uitgewerkt, zodat het de personal touch heeft die ik van mijn producten eis. Het fondant dat gebruikt wordt is de beste die in Nederland op de markt is en de taarten worden door mij gemaakt en zoveel mogelijk gekleurd met natuurlijke kleurstoffen. Ook de decoraties maken we natuurlijk helemaal zelf, zoals de suikerbloemen die op de bruidstaarten gaan. Die worden blaadje voor blaadje gemaakt, erg tijdrovend werk, maar het resultaat is prachtig. Ook zijn onze themataarten en bruidstaarten met minimaal 4 lagen rijkelijk gevuld. Dit in tegenstelling tot taarten van anderen waar er 1 of 2 laagjes vulling uit pakjes in gedaan wordt. Een groot verschil in kwaliteit én uiterlijk. Natuurlijk worden onze producten ook bereid in een professionele werkruimte en werken we volgens de hygiëncodes van de HACCP wat we erg belangrijk vinden.

De laatste jaren nemen de zogenaamde ‘Gender Reveal’ en babyshower party’s enorm in populariteit toe. Daarvoor worden speciale taarten of cupcakes gemaakt. Stellen die in verwachting zijn willen op die manier familie en vrienden laten weten of de baby die op komst is een jongen of meisje is. “Dat zijn bijzondere aangelegenheden. Alle gasten zitten rondom de taart en de spanning is letterlijk en figuurlijk te snijden want als het mes in de taart gaat, dan wordt het grote geheim onthuld. Is de binnenkant van de taart blauw of roze? Een prachtig moment. Ik vind het een eer om daar deel van uit te mogen maken.”



Naast de themataarten en bruidstaarten maakt PersonalTouch Cakes alles op het gebied van patisserie. Van bonbons en slagroomtaarten tot aan progres gebak. “Alles naar wens van de klant...dat betekent dat bijvoorbeeld een slagroomtaart met iedere denkbare smaak of vulling gemaakt kan worden en niet alleen standaard met aardbeienjam en slagroom.” Eén van de meest populaire producten van PersonalTouch Cakes zijn de cupcakes, die niet voor niets de lekkerste van Nederland worden genoemd. “Meer dan 50 smaken hebben we inmiddels in ons assortiment en ik heb nog voldoende ‘fantasie’ voor 50 nieuwe smaken.”

“Het maken van patisserie is net scheikunde,” vertelt Conny. “Je hebt te maken met heel veel ingrediënten die niet allemaal zomaar bij elkaar passen. Ook moet je steeds alert zijn op de temperaturen waarop je één en ander verwerkt. Een beetje te koud of te warm en het kan zo maar mislukken.” Trots is ze op de onlangs behaalde allergenen declaratie waarmee ze ook mensen met diverse soorten allergieën van een taart met passende ingrediënten kan voorzien.



Ook de term maatschappelijk verantwoord ondernemen is Conny niet vreemd. “Ik werk regelmatig vrijwillig voor de organisatie Icing Smiles. Deze stichting zorgt ervoor dat kinderen die erg ziek zijn gratis een speciaal voor hen gemaakte taart krijgen. ”Als ik de snoetjes van die kinderen zie als ze hun taart voor het eerst onder ogen krijgen, dan is dat onbetaalbaar. Daar doe je het toch voor? “

PersonalTouch Cakes werkt uitsluitend op bestelling, maar op vrijdag en zaterdag zijn er altijd verse cupcakes te verkrijgen, met iedere week andere smaken. Het assortiment in de winkel van PersonalTouch Cakes beperkt zich overigens niet alleen tot cupcakes, bonbons en taarten. “We zijn ook verkooppunt van Bolero suikervrije oploslimonade. Daarvan hebben we tientallen verschillende smaken. Anderhalve liter water erbij en je hebt een heerlijke drank die veel gezonder is dan de frisdranken die tegenwoordig gedronken worden. Daarnaast zijn er leuke cadeau artikelen die allemaal iets te maken hebben met taartjes en cupcakes, zoals cupcake mokken, sleutelhangers... grappige cadeautjes om te geven en te krijgen” aldus Conny.

De bakery van Conny is open op donderdag, vrijdag en zaterdag. “En dagelijks op afspraak” voegt Conny toe. “Op de facebookpagina van PersonalTouch Cakes kun je op de hoogte blijven van de acties en komen de actuele creaties met regelmaat voorbij. En op onze vernieuwde website www.personaltouch-cakes.com vind je heel veel informatie en foto's.”

Bij het zien van al dat lekkers komt een mooie slotvraag bij ons op: Als je zo de hele week bezig bent met het maken van de mooist denkbare taarten, dan is het toch haast onmogelijk om er van af te blijven? “Nou, ik kan me wat dat betreft gelukkig goed inhouden” lacht Conny. “Maar natuurlijk moet ik zo nu en dan zelf proeven als ik iets op smaak moet brengen of een nieuw recept aan het ontwikkelen ben. En daar geniet ik zeker van.”