



Milla's

SUKKER
PASTA

tips & ideer

BARNEVENNLIG
Hvis oppskriften blir
klissete kan du skrive
den ut en gang til



HVA ER SUKKERPASTA?

Sukkerpasta brukes omtrent som marsipan, men er smidigere å håndtere. Den er hovedsakelig laget av sukker og kan blant annet brukes til å lage dekorasjoner til kaker og cupcakes.

- Sukkerpasta kan spises som den er, den skal ikke stekes eller tilberedes.
- Millas sukkerpasta inneholder soya, mais og spor av nøtter.
- Millas sukkerpasta inneholder ikke gluten, melk eller egg.



millas

SUKKERPASTA TIPS

Sukkerpasta er en type "godteri-modelleire" som kan formes til tusen ting! Her kommer noen tips for deg som vil lage kakepynt av sukkerpasta.

- Kakestanser, eller utstikkere som de også kalles, er perfekte å lage dekorasjoner av sukkerpasta med.
- Hvis figurene du stanser ikke vil løsne, ha litt potetmel på en asjett og dypp kakestansen i melet før hver stansing.
- Sukkerpastaen blir klebrig av fukt. Pensle litt vann på overflaten hvis du vil feste sammen deler av sukkerpasta, strøssel eller lignende.
- Sukkerpasta tørker raskt i luften. Bryt løs litt sukkerpasta om gangen når du skal jobbe med den. Legg plastfilm på dekorasjoner som venter på å brukes så tørker de senere.
- Dersom sukkerpastaen har blitt tørr eller er litt hard å kna, varm den noen sekunder i mikroovn, tilsett eventuelt et par dråper vann og kna den myk. Hvis den blir klebrig, fortsett å kna, den får snart riktig konsistens igjen.

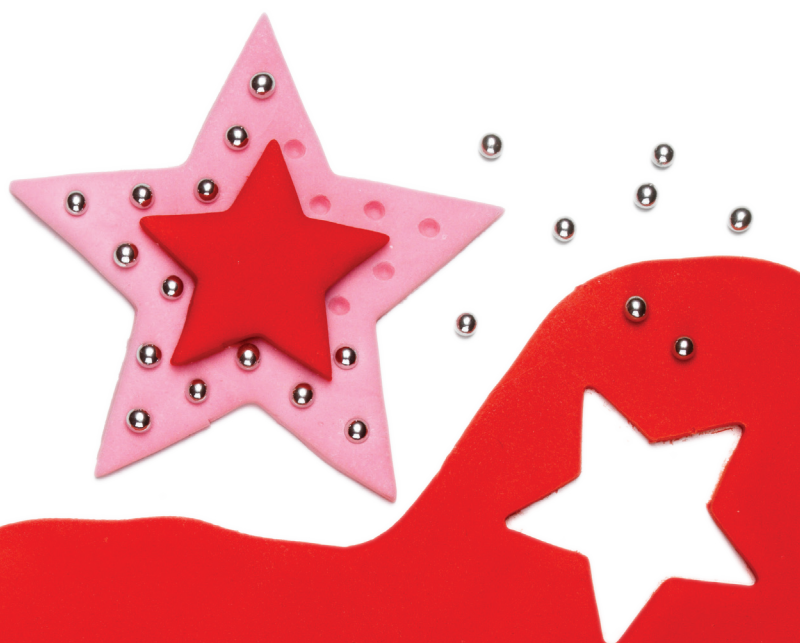
P.S.

Hvis bakingen ikke går helt som du hadde tenkt deg, kan du gi barnet ditt noen kjeks, sukkerpasta, kakestanser og strøssel å leke med. På denne måten kan dere allikevel bake og ha det morsomt sammen.



- Spar gjenværende sukkerpasta i lufttette fryseposer. Press ut luften før du lukker posen. Millas sukkerpasta er av høy kvalitet og holder seg noen uker i en helt tett pose.
- Lag egne farger ved å blande ulike farger sukkerpasta eller farg den med næringsmiddelfarge, eller bedre, med geléfarge (mindre klebrig).
- Hvis du ikke har en silikonmatte å kjevle ut sukkerpastaen på kan du bruke en bordbrikke av plast istedenfor. Hvis sukkerpastaen kleber seg fast, strø litt melis på underlaget.
- Cupcakes er perfekte gaver til mamma, pappa og besteforeldre!

Happy baking!
😊



millas

TOOLKIT

til sukkerpasta

Med riktig redskap går bakingen lett som en lek!

a KJEVLE
Kjevlen er laget av et materiale som sukkerpastaen ikke setter seg fast i. Kjevlingene bruker du når du vil kjevle ut sukkerpastaen helt jevnt.

b BAKEMATTE
Denne bakematten er perfekt til sukkerpasta. Den setter seg ikke fast og silikonet gjør at kantene på det du stanser ut blir penere.

c MOTIVUTSTIKKERE
Disse utstikkerne er enkle å bruke, samtidig som det blir fine kanter på det du stanser ut. Med relieffstampelet inne i utstikkeren kan du lage 3D-figurer av sukkerpasta.

d PLASTSPATEL & PLASTKNIV
Brukes til å skjære, forme og løfte opp dine sukkerpasta-figurer.

e MODELLPINNE
Modellpinnen brukes til å lage en liten fordypning i sukkerpastaen der dekorasjonen, for eksempel strøsselkuler eller øyne, skal festes.

f SUKKERPASTA
Sukkerpasta er en spiselig "godteri-leire" som er myk og lett å jobbe med. Millas sukkerpasta finnes i mange ulike farger.



Produktene på bildet inngår i Millas Toolkit for sukkerpasta, art.nr. 900005.



I Panduro Hobbys ordinære sortiment finner du mange ulike kakeutstikkere og sukkerpasta i flere farger. Hvordan du lager slike cupcakes ser du i inspirasjonsheftet "Cupcakes" (SE/DK/NO/DE), art.nr. 100099.