



Millas

SUKKER
MASSE

tips & idéer

BØRNEVENLIGT
Du kan printe opskriften
ud igen, hvis børnene
spilder på den



HVAD ER SUKKERMASSE?

Sukkermasse bruges på samme måde som marcipan, men den er nemmere at arbejde med. Den er lavet mest af sukker og er god til at lave dekorationer til lagkager og cupcakes af.

- Sukkermasse spises som den er. Den skal hverken bages eller tilberedes.
- Millas sukkermasse indeholder soja, majs og spor af nødder.
- Millas sukkermasse indeholder ikke gluten, mælk eller æg.



Millas

SUKKERMASSE TIPS

Sukkermasse er en slags "slik-modellervoks", som kan formes til tusinde ting! Her kommer nogle tips til dig som vil i gang med bagehobby og sukkermasse.

- Kageudstansere, eller udstikkere som de også kaldes, er perfekte til at lave dekorationer af sukkermasse.
- Hvis de udstansede dekorationer ikke vil slippe formen, så kan det være en god idé at dykke formen i lidt kartoffelmel før hver stansning.
- Sukkermassen bliver klistret af fugt. Pensl lidt vand på overfladen, hvis du vil sætte dele af sukkermasse sammen eller fæste krymmel og lignende.
- Sukkermasse tørrer hurtigt i luften. Tag derfor kun små stykker af den efterhånden som du arbejder. Læg plastfilm over dekorationer, som venter på at blive brugt, så tørrer de ikke så hurtigt.
- Hvis sukkermassen bliver tør, eller lidt svær at ælte, så kan den varmes nogle sekunder i mikroovn. Tilsæt eventuelt et par dråber vand og ælt massen blød. Hvis den bliver klistret, så skal du bare fortsætte med at ælte, så får den sin normale konsistens igen.

P.S.

Hvis bageriet ikke går så godt, som du havde tænkt dig, så kan du give dit barn nogle kiks, sukkermasse, kageforme og krymmel at lege med. På denne måde kan I alligevel bage og have det sjovt sammen.



- Gem rester af sukkermasse i lufttætte fryseposer. Pres luften ud før du lukker posen. Millas sukkermasse har en høj kvalitet og holder sig i nogle uger i en godt lukket pose.
- Lav dine egne farver ved at blande forskellige farver sukkermasse sammen. Du kan også farve massen med levnedsmiddelfarve eller endnu bedre med geléfarve, som ikke grisser så meget.
- Hvis du ikke har en silikonemåtte, som du kan rulle sukkermassen ud på, så kan du bruge en plastdækkeserviet i stedet. Hvis sukkermassen klistrer fast, så kan du drysse lidt florsukker på den.
- Cupcakes er perfekte gaver til mødre, fædre, bedsteforældre og alle andre, som fortjener noget sødt og sjovt!

Happy baking!
😊



Milla's

TOOLKIT

til sukkermasse

Med de rigtige redskaber går bagningen som en leg!

- a KAGERULLE**
Kagerullen er fremstillet af et materiale, som sukkermassen ikke fæstner på. Kagerulleringene anvender du, når du vil udrulle sukkermassen helt jævnt.
- b BAGEUNDERLAG**
Dette bageunderlag er perfekt til sukkermasse. Det klæber ikke, og silikonen gør, at kanterne på det du stanser ud, bliver flottere.
- c MOTIVSTANSEVÆRKTØJ**
Dette kagestansværktøj er enkelt at anvende, samtidig med at det giver flotte kanter på det, du stanser ud. Med reliefstempler inden i stansværktøjet kan du lave 3D-figurer af sukkermasse.
- d PLASTSPATEL & PLASTKNIV**
Anvendes til at skære, forme og løfte dine sukkermassefigurer
- e MODEL PIND**
Modelpinden anvendes til at lave en lille fordybning i sukkermassen, hvor dekorationer som f.eks. kugledrys eller øjne, skal fastgøres.
- f SUKKERMASSE**
Sukkermasse er en slags spiseligt ler, som er blødt og let at arbejde med. Milla's sukkermasse findes i flere forskellige farver.



Produkterne på billedet indgår i Milla's toolkit til sukkermasse, art. nr. 900005.



I Panduro Hobbys sortiment finder du mange forskellige kageudstikkere og sukermasse i flere farver. Hvordan du laver disse cupcakes kan du se i inspirationshæftet "Cupcakes" art. nr. 100099.