

Millas 

SOCKER
PASTA

tips & idéer

BARNVÄNLIGT
– skriv ut igen
om det
blir kladdigt!



VAD ÄR SOCKERPASTA?

Sockerpasta används ungefär som marsipan, men är smidigare att hantera. Den är huvudsakligen gjord av socker och kan bland annat användas till att skapa dekorationer till tårter och cupcakes.

- Sockerpasta äts som den är, den ska inte gräddas eller tillagas.
- Millas sockerpasta innehåller soja, majs och spår av nötter.
- Millas sockerpasta innehåller inte gluten, mjölk eller ägg.



millas

SOCKERPASTA TIPS

Sockerpasta är ett slags "modellera-godis" som kan formas till tusen saker! Här kommer några bra tips för dig som vill bakpyssla med sockerpasta.

- Kakstansar, eller utstickare som de också kallas, är perfekta för att skapa dekorationer av sockerpasta.
- Ifall figurerna du stansar inte vill lossna, ta lite potatismjöl på ett fat och doppa kakstansen i mjölet innan varje stansning.
- Sockerpastan blir klistrig av fukt. Pensla lite vatten på ytan om du vill fästa ihop delar av sockerpasta, strössel eller liknande.
- Sockerpasta torkar snabbt i luften. Bryt loss lite sockerpasta i taget när du ska jobba med den. Lägg plastfilm på dekorationer som väntar på att användas så torkar de långsammare.
- Ifall sockerpastan blivit torr eller är lite hård att knåda, värm den några sekunder i mikrovågsugn, tillsätt eventuellt ett par droppar vatten och massera den mjuk. Om den blir klibbig, fortsätt massera, den får snart rätt konsistens igen.

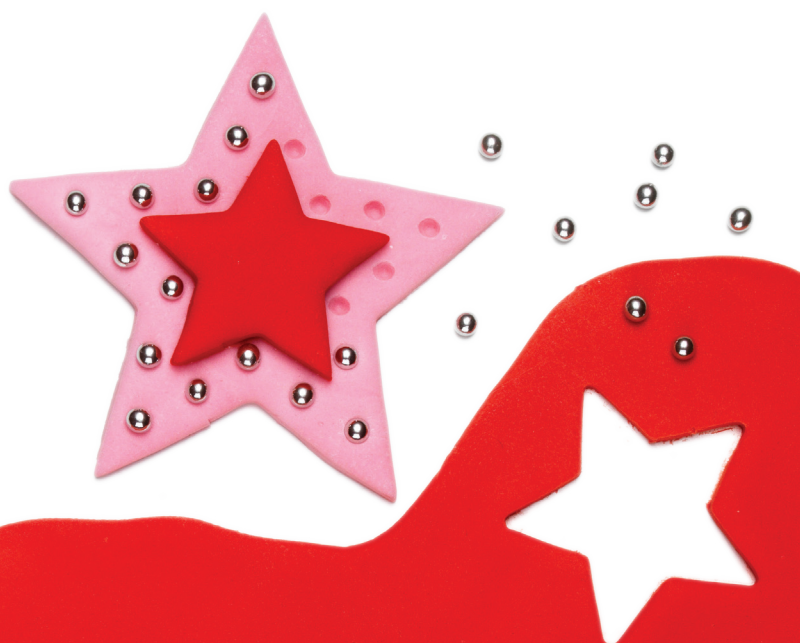
P.S.

Om bakgrejen inte funkar som du tänkt kan du ge ditt barn några kex, sockerpasta, kakstansar och strössel att leka med. Då kan ni ändå baka och ha kul tillsammans.



- Spara överbliven sockerpasta i lufttäta fryspåsar. Pressa ut luften innan du försluter påsen. Millas sockerpasta är av hög kvalitet och håller sig några veckor i en väl försluten påse.
- Skapa egna färger genom att blanda olikfärgad sockerpasta eller färga den med livsmedelsfärg eller, ännu hellre, geléfärg (kladdar mindre).
- Ifall du inte har en silikonmatta att kavla ut sockerpastan på kan du använda en bordstablett i plast i stället. Om sockerpastan klistrar fast, stryk lite florsocker över ytan.
- Cupcakes med sockerpastadekorationer är perfekta presenter till nära och kära, som barnen kan göra själva!

Happy baking!
😊



Milla's

TOOLKIT

för sockerpasta

Med rätt redskap går bak-pysset lätt som en plätt!

a KAVEL
Kaveln är gjord i ett material som sockerpasta inte fastnar i. Kavelringarna använder du när du vill kavla ut sockerpastan riktigt jämnt.

b BAKMATTAN
Den här bakmattan är perfekt för sockerpasta. Den fastnar inte och silikonet gör att kanterna på det du stansar ut blir snyggare.

c 3D-KAKSTANSAR
De här kakstansarna är lätta och roliga att använda. Med reliefstämpeln inuti stansen kan barnen göra fina kakor eller motiv av sockerpasta helt på egen hand.

d PLASTSPATEL & PLASTKNIV
Används för att skära, forma och lyfta dina sockerpasta-figurer.

e MODELLPINNE
Modellpinnen används för att göra en liten fördjupning i sockerpastan där dekorationen, exempelvis strösselkulor eller ögon, ska fästas.

f SOCKERPASTA
Sockerpasta är en ätbar "godis-lera" som är mjuk och lätt att jobba med. Milla's sockerpasta finns i flera olika färger.



Produkterna på bilden ingår i
Milla's redskapskit för sockerpasta,
art nr 900005.



I Panduro Hobbys ordinarie sortiment hittar du många olika kakstansar och sockerpasta i fler färger. Hur du gör de här cupcakesen ser du i inspirationshäftet "Cupcakes" (SE/DK/NO/DE), art nr 100099.