



Milla's 

TOOL
KIT

- til sukkermasse
- til cupcakes

Sådan bruges redskaberne!



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 MODELPIIND**
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.

millas TOOLKIT til cupcakes

Børnevenlige redskaber gør det sjovere at bage!

- a MUFFINSFORME**
Disse forme er fremstillet af ekstra kraftigt papir, og kan anvendes uden muffinsplade. For bedste resultat brug dobbelte muffinsforme.
- b BALLONPISKER**
God til at blande tørre ingredienser og til at piske med.
- c DEJSKRABER**
Anvendes til at lave muffinsdej fra røreskåle og til at smøre smørcreme og glasur ud på cupcakes og kager. Og til prøvesmagning, naturligvis...
- d DEJSKE**
Denne ske er god til en masse ting! Den skraber sig selv tom, hvilket er ganske praktisk, når man skal putte muffinsdej i forme. Den er også perfekt, når smørcreme skal lægges i en sprøjtepose. Man kan også lave iskugler med den (og endda frikadeller!) – ganske enkelt et favoritrekskab i køkkenet!
- e MÅLESÆT**
For at gøre det let at både give og forstå instruktioner under bagningen har hvert mål sin egen farve.
- f TYLLER**
Sprøjtespidser, eller tyller som de egentlig hedder, anvendes til at sprøjte smørcreme og glasur på muffins og kager.
- g POSEKLEMMER**
Når man sprøjter, er der meget at tænke på samtidigt, og nogle gange glemmer selv de bedste konditorbagere at holde posen sammen bagtil. Med en poseklemme, som holder sammen, kan smørcremen kun komme ud af ét hul.
- h ENGANGSSPRØJTEPOSER**
Det klatter, når man sprøjter! Med nogle engangssprøjteposer kan du have en pose til hver smørcremefarve, og du slipper for at vaske poserne op efterfølgende.



Produkterne på billedet indgår i Millas toolkit til cupcakes, art. nr. 900006.