

Milla's

TOOL
KIT

- til sukkerpasta
- til cupcakes

Slik bruker du redskapene!



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 relieffstempleet 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.

millas TOOLKIT til cupcakes

Barnevennlige redskap gjør det morsommere å bake!

- a MUFFINSFORMER**
Disse formene er laget av ekstra kraftig papir og kan brukes uten muffinsbrett. For best resultat, bruk doble muffinsformer.
- b BALLONGVISP**
Fin til å blande tørre ingredienser og til å vispe med.
- c SLIKKEPOTT**
Brukes til å skrape muffinsrøre ut av bakebollen og til å smøre ut smørkrem og glasur på cupcakes og kaker. Og til prøvesmaking selvfølgelig...
- d PORSJONSSKJE**
Denne porsjonsskjeen er fin til mye! Den har en utløsermekanisme, som er praktisk når man skal fylle muffinsrøre i former. Den er også perfekt når du skal fylle smørkrem i en sprøytepose. Man kan også lage iskuler med den (til og med kjøttboller!) – favorittredskapet på kjøkkenet, rett og slett!
- e MÅLESETT**
Hvert mål har en egen farge for å gjøre det lett både å gi og forstå instruksjoner mens man baker.
- f TIPPER**
Sprøytetipper, eller spisser, brukes til å sprøyte smørkrem og glasur på muffins og kaker.
- g POSEKLEMMER**
Når man sprøyter krem er det mye å tenke på samtidig, og av og til kan selv den beste konditor å klemme sammen posen bak. Med en poseklemme som stenger igjen kan smørkremen bare komme ut der den skal.
- h ENGANGS SPRØYTEPOSER**
Det blir lett søl når man sprøyter! Med noen engangs sprøyteposer kan du ha en pose for hver smørkremfarge og slipper å vaske posene etterpå.



Produktene på bildet følger med i Millas toolkit for cupcakes, art. nr. 900006.