



Millas  
TOOL  
KIT

Så används  
redskapen!

Extra barnvänliga  
redskapskit  
för sockerpasta &  
för att baka cupcakes!



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.

# millas TOOLKIT för cupcakes

**Barnvänliga redskap gör  
det roligare att bakpyssla!**

- a MUFFINSFORMAR**  
De här formarna är gjorda av extra kraftigt papper och kan användas utan muffinsplåt. För bästa resultat, använd dubbla muffinsformar.
- b BALLONGVISP**  
Bra för att blanda torra ingredienser och för att vispa med.
- c SLICKEPOTT**  
Används för att skrapa muffinssmet ur bakbunkar och för att breda ut smörkräm och glasyrer på cupcakes och tårter. Och för provsmakning, såklart...
- d SMETSKOPA**  
Den här skopan är bra till en massa saker! Den skrapar ur sig själv, vilket är väldigt praktiskt när man ska pytsa muffinssmet i formar. Den är också perfekt när smörkräm ska läggas i en spritspåse. Man kan också göra glasskolor med den (tom köttbullar!). En favoritpryl i köket, helt enkelt!
- e MÄTTSATZ I OLIKA FÄRGER**  
För att det ska bli lätt att både ge och förstå instruktioner under bakningen, så har varje mått sin egen färg.
- f TYLLAR**  
Spritsspetsar, eller tyllar som de egentligen heter, används för att spruta smörkräm och glasyrer på muffins och tårter.
- g PÅSKLÄMMOR**  
När man spritsar är det mycket att tänka på samtidigt, och ibland glömmar även de bästa sockerbagare att hålla ihop påsen baktill. Med en påsklämma som stänger igen kan smörkrämen bara komma ut åt ett håll.
- h ENGÅNGSSPRITSPÅSAR**  
Det blir kladdigt när man spritsar! Med några engångsspritspåsar kan du ha en för varje smörkrämsfärg och slipper diska påsarna efteråt.



Produkterna på bilden ingår i  
Millas redskapskit för cupcakes,  
art nr 900006.