

警告(けいこく)

保護者の方へ 必ずお読み下さい。



- 小部品があります。誤飲・窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。
- 本製品は食べ物ではありません。口の中には絶対に入れないでください。誤って飲み込み、重大な事故につながる危険があります。万一、飲み込んだ場合は医師に相談してください。
- ホイップるクリームを耳・鼻・目などに入れないでください。万一、目に入ったときは、すぐに大量の水で洗い流し、医師に相談してください。耳・鼻などに入った場合は、無理に取ろうとせず、医師に相談してください。

注意(ちゅうい)

- 保護者のもとで遊ばせてください。
- 思わぬ事故の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。また、3才未満のお子様と一緒に遊ばないでください。遊んだ後の製品や完成品は、3才未満のお子様の手の届かない所に保管してください。
- ボールチェーン、クリームバンドは指などに巻き付けたりしないでください。血が通わなくなり危険です。
- ホイップるクリームを触った手で、目をこすらないでください。
- 皮膚や毛髪などにホイップるクリームが付着したときは、速やかに水またはぬるま湯で洗い流してください。ホイップるクリームが付いたまま放置すると、固まって取れにくくなる場合があります。
- 遊んだ後は、必ず石けんなどで手をよく洗ってください。
- 体質によって手荒れなどが生じる場合があります。皮膚に異常を感じたときは使用を中止し医師に相談してください。
- 作ったゆびわを身につけたまま運動したりしないでください。思わぬ事故の恐れがあります。
- 口金は機能上、尖った部分があります。取り扱いには十分注意してください。
- 火の近くや高温・多湿の場所、直射日光の当たる場所での使用や保管は行わないでください。
- 製品や付属品は、使用目的以外のことには使用しないでください。
- 透明袋は梱包材ですので、開封後はすぐに捨ててください。透明袋を頭から被ったり、顔を覆ったりしないでください。
- はさみを使用しますので、取り扱いに注意してください。

使用上の注意

- ホイップるクリームの袋内で水分や色素が分離している場合がありますが、品質上問題はありません。説明書に従って、全体をよく揉んでからご使用ください。
- ホイップるクリームは、光に当たると色があせる場合があります。使用前のクリームは箱に入れて、冷暗所に保管してください。できあがった作品は直射日光を避け、光の当たらない場所に保管してください。
- 開封後は速やかに使い切ってください。
- ホイップるクリームは水溶性です。完成品は水などに濡らさないでください。
- 汚れてもかまわない場所と服装で遊んでください。
- ホイップるクリームを衣類・家具・床・壁などに付けないように注意してください。
- ホイップるクリームが衣類などに付いた場合は、中性洗剤などで速やかに洗ってください。時間が経つと落ちにくくなる場合があります。
- 破損・変形の原因になりますので、ボールチェーンを引っ張ったり、完成品に無理な力を加えたりしないでください。

—お客様へ—

この度は、弊社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。弊社では、より良い製品をお届けするために、常に研究・改良をおこなっております。そのため、生産ロットにより多少仕様が異なる製品がございますが、ご了承ください。品質には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら、下記までご連絡ください。

〒300-4193 茨城県土浦市藤沢3647-5 (株)エポック社 お客様サービスセンター
TEL.029-862-5789 (電話番号は間違いないよう、よく確かめてからおかけください。)

(電話受付時間) 月～金曜日(祝日及び弊社特休日を除く) 10時～12時、13時～17時

対象年齢8才以上

©EPOCH
MADE IN CHINA

発売元

EPOCH
株式会社

エポック社



W-105 取扱説明書

Patissier Book

パティシエブック

Whipple Sweets Collection
グランドパティシエ DX



おなまえ

作る前に、この取扱説明書をよくお読みください。(保護者の方とお読みください。)

読み終わった後は、大切に保管してください。

スイーツパーツ



マカロン



2段ケーキ



デコパーツ



フルーツパーツ



チョコパーツ



ラインストーン・ビーズ

- ラインストーン(ハート) x2
- ラインストーン(丸) x1
- マンゴービーズ x5
- メロンビーズ x1
- ラズベリービーズ x4
- ブルーベリービーズ x5
- カットビーズ 水色 x1
- パールビーズ6mm x7
- パールビーズ5mm 濃い紫 x1
- パールビーズ3mm x10
- 丸ビーズM 紫・ピンク・黄・水色 x各1
- 丸ビーズS 濃いピンク・水色 x各2
- オーロラビーズ x4
- メッキビーズ(金) x21

ホイップるクリーム



口金



支柱パーツ



ショーケース



れんしゅう レッスンカードでしぼりかたの練習をしよう♪

レッスンカード(ペーパーシートの左上)で、クリームしぼりの練習ができるようになっています。点線で切りとり、2～5ページを見ながら、いろんなしぼりかたを練習してみましょう。

練習には、ホイップるクリーム(白)をつかってね♪



しぼりかたの練習ができるよ!



レッスンカードのしぼりにあわせてしぼってね!

ほんばん スイーツにしぼろう!

4～13ページの見本を見ながら、スイーツパーティにクリームをしぼってみましょう。



ショーケースの使いかた

ショーケースのくみたてかた



ショーケースはデコレーション台にもなるよ!

対応するケーキを回転台(デコレーション台)にさしてつかってね♡



デコレーション台対応パーツ



じゅんぴ

★まず最初に、テーブルの上に布や新聞紙などをします。

- 用意するもの
- いろいろな布や新聞紙などの大きな紙 (机が汚れないように下にします。)
 - ウェットティッシュ (または、湿らせたキッチンペーパー、ぬれ布巾など)
- あると便利なもの
- じょうぎ
 - ピンセット
 - つまようじ
 - いろいろなハブラシ
 - 綿棒
 - えんぴつ
 - いろいろな紙

!ホイップるクリームについて!

- かんそうに注意!
- 先(口金)は、かわきやすいので、使わないときはかならずキャップをしめてください。
- 水にぬらさない!
- 水に溶ける素材でできています。できあがった作品は、水にぬらさないでください。
- 1回分の量です!
- 見本と大幅にことなるしぼりかたをすると足りなくなってしまう場合があります。

1 フタ クリップ

フタを上にして、クリップをつけたまま、クリームを30回もみほくします。

2 クリップをはずします。

クリップのつまみをもって引きはがしてください。

3 フタ 中栓

フタを回して取り、中栓をはずします。

4 しほり口から見て、2色のクリームが半分ずつ見えていればバッチリ!!

両方のクリームがならんで出てくるように調節しながらゆっくりと袋を押します。

5 キャップ

すぐに口金とキャップを回して取り付けます。

6 じょうぎなどを使ってクリームを口金のほうに寄せます。

7 ふくろの上をたばねてクリームバンドでとめます。バンドをクリームぎりぎりまで寄せます。

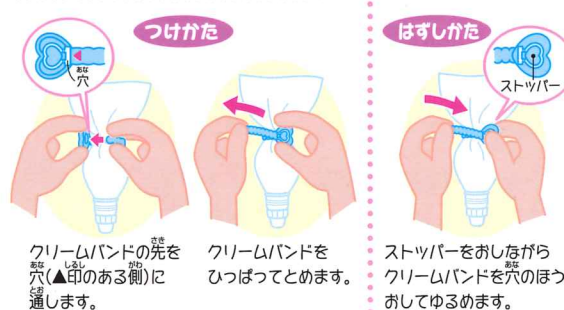
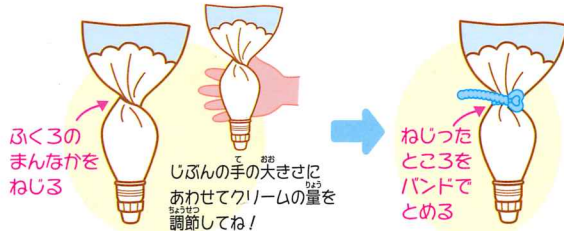
△じゅんぴをしたクリームは、早めに使い切ってください!
クリームが、かたくなる場合があります。

★クリームを温めすぎるとだれる場合がありますので注意してね!

クリームがかわかないように口金とキャップはしっかりとめてね!

クリームバンドのつかいかた

最初はクリームがたくさん入っているので、しほるのに力がいるよ。クリームをにぎる量をへらすと、とてもしほりやすくなるよ!



手の角度について

★左ききの人は鏡にうつしてかくなしてみてね!

まっすぐ

デコレーションする面に対して、まっすぐに(垂直に)持ちます。



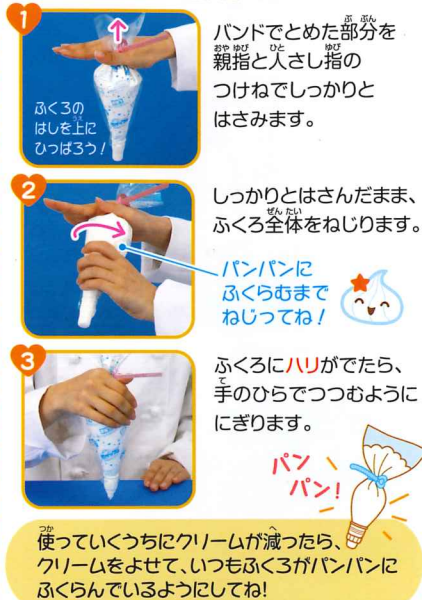
よこ

まっすぐの位置から、手のひらを上に向けるようにねかせます。



クリームふくろのもちかた

★左ききの人は左右反対に持ってね!



力のかげん

しほる力を強くしたり弱くしたりすると、クリームを大きくしほったり小さくしほったりできるよ!



スター

★しほる時のポイント★

- ・アシストパーツの先はしほる面につけてしほってね。
- ・マークがかけれるくらい大きくしほるとキレイにしほれるよ。

れんしゅう

はじめにレッスンカードでスターを練習しよう!

まず最初に口金食にアシストパーツをセットしよう!

アシストパーツは口金食専用です。なれてきたらアシストパーツなしでチャレンジ!!



ほんばん

スターをしほってスイーツをデコレーションしよう!



動画でチェック!

動画でチェック!

動画でチェック!

動画でチェック!

動画でチェック!

動画でチェック!

動画でチェック!

動画でチェック!

動画でチェック!

動画でチェック!

動画でチェック!

動画でチェック!

うずまき



しぼる時のポイント

・アシストパーツの先はすこしかせてしぼってね。



1 クリームをまっすぐに持ちます。



2 約3mm くらい
アシストパーツの先をデコレーションする面から少しはなしたところとめめます。



3 しぼりながら小さなソフトクリームをつくるように2回まきます。2周目は小さくくりと回します。



4 しぼる力をゆるめて、口先をかるく押しつけてから、そとと真上に引き上げます。

よこむきスター



しぼる時のポイント

・アシストパーツの先はしぼる面につけてしぼってね。



1 まっすぐの位置から、手のひらを上に向けるようにねかせます。



2 アシストパーツの先と口先をデコレーションする面につけてしぼり始めます。



3 先が面からはなれないように注意しながらクリームがふんわりとふくらむまで、たっぶりとしぼります。



4 十分にふくらんだら、力をゆるめて、手をたおした方向へゆっくりと引きます。

スターチェーン



よこむきスターの①～④までしぼり方は、同じです。



5 クリームが切れそうになったら、次のスターをしぼりだしてね！くりかえすと連続もようになります。

手を立ててしぼると...

クリームが横に広がり扇形に！

手をねがすと...

クリームがふくらむ！

スパイラル



しぼる時のポイント

・アシストパーツの先はすこしかせてしぼってね。



1 まっすぐの位置から、手のひらを上に向けるようにねかせます。



2 アルファベットの「C」をかくように、クリームをしぼります。



3 口先を手前から奥へ立体的な円をかくように回しながら、手をたおした方向へゆっくりと進みます。



4 何回かまいたら、しぼる力をゆるめて、そととクリームを切ります。



ひとくちショコラ

しぼりかた



スプーンのまんなかについてしぼる

ラインストーンのうらにクリームを少しつけてはってね！

使用するパーツ

- ・ミント M(クリア)×1
- ・ラインストーン(丸) 緑×1

同じ面にたくさんの数をしぼるときは、大きさと高さをそろえるとキレイだよ！

口金☆で大きくうずまきをしぼると...



ジュエルタルト

くわしくはP.12 をみてね♪

マンゴーのチーズケーキ



まんなかを図のように少しおってね♪

ペーパーシート

シートのしき方は、P.14をみてね。

しぼりかた



よこむきスターをじゅんばんにしぼる



上から見た図

使用するパーツ

- ・ミント S(クリア)×2
- ・マンゴーピース×2
- ・パールビーズ 3mm(オレンジ)×3
- ・ケーキピック×1

太丸口金でスターチェーンをしぼると...



チョコレートホリック

くわしくはP.10 をみてね♪

いちごのミルフィーユ

上下のミルフィーユは突起がある面を内側に向けてね。

しぼりかた



1 まんなかにはスパイラルをしぼる
上から見た図



中央の2つは大きくしぼる

2 スパイラルを2列しぼって
かざねる



使用するパーツ

- ・カットイチゴ(赤)×2
- ・ミント M(クリア)×1
- ・メッキビーズ(金)×4

ペーパーシート

シートのしき方は、P.14をみてね。

ミント×ミルククリームで大きくしぼると...



オレンジのタルト

くわしくはP.11 をみてね♪

デコレーションのコツ

ビーズやラインストーンがくっつかないときは、ビーズやラインストーンのウラに新しいクリームをつけてください。



デコパーツ

かざりたい所に置き、上から軽く押してクリームへうめこみます。

ビーズ・ラインストーン

かざりたい所にそっと置き、つまようじなどの先の細い棒で上から軽く押しします。

△きちんとクリームにうめこまないと取れやすいので注意!

口金をこうかんするときは...

クリームの色を変えるときは、口金の中に残ったクリームをようじなどでかき出し、水で洗ってください。

口金をはずしたクリームは、すぐにフタをつけてください。フタをしないと、すぐに先がかわいてしまいます。

クリームの色が混ざるときは、口金をつけたら、2〜3cmクリームをしぼってすててください。

何回も口金のこうかんをして、たくさんクリームをすてると、クリームが足りなくなってしまう場合がありますので注意してください。

上手にしぼるコツ

①手はゆっくり動かそう

はやく動かすと、きれいな形にならないよ。あせらず、ゆっくりね!

②たっぷりしぼろう

少し大きめにしぼると、おいしそうに見えるよ!

③口先をキレイにしておこう

口先のまわりにクリームがついていると、きれいなヒダが作れないよ。ウェットティッシュなどで、こまめにふきとってね!

④にぎるクリームの量を調節しよう

ふくろがしぼんできたなら、クリームを口金側によせて、バンドをとめなおしてね。ふくろがパンパンにふくらんでいると、しぼりやすいよ!

こんなとき どうするの?

クリームがダレちゃう...

クリームをずっと手でにぎっていると、クリームがあたたまるとヒダが溶けたようになることがあるの。2〜3分持つのをやめて、クリームを少し冷ましてからしぼってね。そのとき、口先がかわかないように気をつけてね!

ヒダがきれいに出不いなあ...

クリームはとてもかわきやすいので、かざりつけをしている間にすぐに口先がかわいてしまうの。口先がかわいてしまったときは、ようじなどの先の細い棒で、かたまったクリームをとりのぞいてね。それでも、うまくしぼれない場合は、口金をはずしていない歯ブラシなどで水洗いしてね。

かざりつける間に口先がかわかないようにするために...

しぼらないときは、ウェットティッシュで口先をくるんでからキャップをかぶせてください。



ミルククリームのスイーツ

口金(太丸)

スター



しぼりかた

口金(太丸)

スター

チエーン

スター

ショコラムース

使用するパーツ

- ・レースチョコ(丸)×1
- ・セルフイーユ(クリア)×1
- ・マンゴービーズ×1

シートの巻き方は、P.14をみてね。

しぼりかた

口金(8)

ミニマカロンをウラにスターをしぼってはりつけよう!

マカロンタワー

使用するパーツ

- ・リボンS(水色)×1
- ・ミニマカロン(ピンク)×3
- ・ミニマカロン(黄緑)×5
- ・ミニマカロン(濃いピンク)×7
- ・ケーキピック×1

シートの巻き方は、P.14をみてね。

しぼりかた

口金(8)

大きいうずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

口金(8)

大きいうずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

2

3

4

イチゴの間にスターチエーン

イチゴを3つかざる

うずまき

1

いちごクリームのスイーツ

リボンのウラに
クリームをつけて
はってね

ネコ マカロン

使用するパーツ

- ・リボン M(ミントグリーン)×1

しほりかた

口金 太丸

- 1 ふちに
大きい
スター
チエーン
- 2 スター

口金 太丸

- 1 まわりに
スターチエーン
- 2 中央に
大きいうずまき

ピンク ベリータルト

使用するパーツ

- ・ラズベリー×1・キャンディ(ピンク)×1
- ・ミニハートマカロン(濃いピンク)×1
- ・ミント M(クリア)×1
- ・ラインストーン(丸)紫×1
- ・パールビーズ 6mm(ピンク)×1
- ・パールビーズ 5mm(濃い紫)×1
- ・パールビーズ 3mm(ピンク・緑)×各1
- ・ケーキピック×1

しほりかた

真ん中に
小さめの
うずまきを
しほってから
まわりに
大きな
うずまきを
しほろう!

口金 6

ローズの カップケーキ

使用するパーツ

- ・バラ L(濃いピンク)×1
- ・ミント L(クリア)×1
- ・ラインストーン(丸)紫×1

ローズ

バラの形に見える
しほりかたです!



口先をデコレーションする面から約5~10mmはなして
しほり始めてね! 手の角度は まっすぐ だよ!



1 小さく円をえがくように、
口先をゆっくり動かします。

2 「の」の字をかくように
すきまをあけずにクリームを
平らにしほります。

3 一周したら、力をめきながら
クリームを切ります。円の上を
なぞるように引き上げていくと、
きれいに丸まります。

★一定のスピードで口先を動かしてね!

ゆびわは、
2段ケーキ(下段)の
ふちなどにはさんで
かわかしてね!

クリーム ジュエリング

使用するパーツ

- ・ラインストーン(ハート)紫×1
- ・ラインストーン(丸)ピンク×1
- ・パールビーズ 3mm(紫)×1



チョコクリームのスイーツ

チョコレートホリック

口金 太丸

スター
チエーン



使用するパーツ

- ・レースチョコ(三角)×1
- ・カットイチゴ(赤)×1
- ・ミント M(クリア)×1
- ・メッキビーズ(金)×2
- ・ケーキピック×1

ペーパー
シート

シートのしき方は、
P.14をみてね。

チョコレート サンデー

口金 6

大きい
うずまき



使用するパーツ

- ・スティックチョコ×2
- ・ハートプレート(赤)×1
- ・メッキビーズ(金)×3

クリーミーショコラ

しほりかた

口金 8

大きいうずまき

スター

うずまき

使用するパーツ

- ・バラ L(濃いピンク)×1
- ・デイズ(アイボリー)×1
- ・ミニハートマカロン(ピンク)×2
- ・ミント L(黄緑)×1・ミント S(黄緑)×1
- ・メッキビーズ(金)×4

ペーパー
シート



最初に
ミニハートマカロンの
あいだにスターをしほって
ちいさなマカロンをつくろう!
すきな色のクリームで
しほってね!

メッキビーズ(金)の
ウラにクリームを少し
つけてはってね!

口金 丸

スターチエーンを
しほるとかわいいよ!

ケーキの横(側面)をしほるときは
ケーキを手で持って横に
するとしほりやすいよ
手はテーブルの上におくとやりやすいよ

しほりかた

口金 8

スター

ムース部分が
見えなくなるように
すきまをあけずに
しほってね!

ハリネズミのケーキ

使用するパーツ

- ・ハリネズミの顔×1
- ・パンジー(濃いピンク・ピンク)×各1
- ・パールビーズ 3mm(白)×2

口金 8

スター



パールビーズの
ウラにクリームを少し
つけてはってね!

ミントミルククリームのスィーツ

スイートハートケーキ



使用するパーツ

- ・ハートプレート(濃いピンク)×1
- ・ラインストーン(ハート)紫×1
- ・ラインストーン(丸)ピンク×6
- ・丸ビーズM(紫、ピンク、黄、水色)×4
- ・オーロラビーズ(ピンク)×4



ケーキの横(側面)をしほるときは
ケーキを手で持って横に
するとしほりやすいよ
手はテーブルの上
におくとやりやすいよ

口金丸でカーブを
えがくようにしほって
みてね!

レインボー タルト

口金67
うずまき

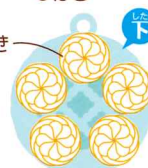
使用するパーツ

- ・カットビーズ(水色)×1・パールビーズ6mm(緑)×1
- ・オーロラビーズ(水色)×1・ケーキピック×1



口金8
うずまき

1 上のパーツに
うずまきをしほって
かざりつけをする



3 上のパーツと下のパーツを
かかえてそっとおさえる

マカロンの下のパーツをしほるときポイント

- ・アシストパーツを使う時はうかせてしほってね。
- ・マカロンの内側のピンにぶつからないように
気をつけてしほろう!



オレンジの タルト

口金8
スパイラル

使用するパーツ

- ・オレンジ×2
- ・ミントM(クリア)×1
- ・ラインストーン丸(水色)×1
- ・ケーキピック×1



そらいろマカロン

使用するパーツ

- ・カットイチゴ(赤)×1
- ・ブルーベリービーズ×1
- ・ミントM(クリア)×1
- ・ケーキピック×1



ブルーベリーミルククリームのスィーツ

ジュエル タルト

口金67
うずまき

使用するパーツ

- ・キャンディ
(濃いピンク)×1
- ・丸ビーズ(S)×6



パフェリング

ゆびわは、
2段ケーキ(下段)の
ふちなどにはさんで
かわがしてね!

口金67
うずまき

使用するパーツ

- ・バラS(クリアピンク)×1
- ・ミントS(クリア)×1



ハートの マカロン



使用するパーツ
・リボンM(濃いピンク)×1

ベリーの スティック ケーキ

ペーパー
シート

シートの巻き方は、
P.14をみてね。



ローズのしほりかたは、P.9をみてね!

- ・バラM(クリアピンク)×1
- ・バラS(クリアパープル)×1
- ・ミントS(クリア)×1
- ・セルフフィユ(クリア)×1
- ・パールビーズ6mm(ピンク)×3

ホワイト チョコスプーン

使用するパーツ

- ・ラインストーン
(ハート)ピンク×1



口金8
うずまき

1 上のパーツに
スターをしほって
リボンをつける



3 上のパーツと下のパーツを
かかえてそっとおさえる

マカロンの下のパーツをしほるときポイント

- ・アシストパーツを使う時はうかせてしほってね。
- ・マカロンの内側のピンにぶつからないように
気をつけてしほろう!

使用するパーツ

- ・バラ L(ピンク)×1
- ・バラ M(濃いピンク)×1
- ・バラ S(黄色、紫)×各1
- ・ミント L(クリア)×2
- ・パールビーズ
6mm(ピンク)×3
- ・パールビーズ
3mm(ピンク)×6
- ・リボン(L)×1
- ・ケーキピック×3

4本のクリームを使って、
あこがれのデコレーションケーキを
つくっちゃおう♪

お花のフリルケーキ

しほりかた



上から見た図

支柱パーツ

支柱パーツは図の
ようにセットしてから
お花のフリルケーキに
さしてね。



しほりかた



上から見た図

アシストパーツを使えば
とってもきれいに
しほれるよ♪

ドレープ

ドレープパーツは
図のようにセットしてね。



バラとリボンの ドレープケーキ

使用するパーツ

- ・バラ L(ミントグリーン)×1
- ・バラ M(ピンク、水色、黄色)×各1
- ・バラ S(ピンク、水色、黄色、紫)×各1
- ・ミント L(クリア)×1・ミント M(クリア)×1
- ・ミント S(クリア)×1・リボン S(水色)×6

セットした
ドレープパーツに
口先をつけたらしほると
かんたんだよ♪

アレンジしちゃおう♪

『W-100 はじめての
ホイップス』(別売りの)
ケーキとくみあわせると
大きな4段ケーキに
なるよ☆



はずしたフタパーツは
ケーキトレーとして
つかっちゃおう♪



デコレーションが終わったら・・・

★できあがった作品はとっておけるよ!

しぼったクリームにさわらないようにして、風通しのよいところへ置いておきましょう。

表面は数分で固まってきますが、中まで完全にかわくには3~4日かかります。

※完成品は水にぬらさないでください。



口金とアシストパーツとキャップの後かたづけ

口金やアシストパーツ、キャップのウラに残ったクリームは、つまようじを使ってかき
出したり、いらぬ歯ブラシなどで洗ってください。

△ちゅうい△

- クリームは排水口に大量に流さないでください。排水管がつまる恐れがあります。
- 洗うときは漂白剤を使用しないでください。

※口金とアシストパーツ、キャップは別売りの「ホイップるクリーム」にも使用できます。使いきったふくろは、すててください。

おろちにくいときは、
ぬるま湯につけておくと
取れやすくなるよ!



ボールチェーン

★デコレーションが終わって、クリームが完全にかわいてからつけてね!

はずしかた



チェーンの片方をおこすと
はずれます。

つけかた



ボールチェーンをスイーツ
パーツについている穴に
通します。



図のようにボールチェーンを
とめます。

おすかしいときは大人のひとに
手伝ってもらってね!

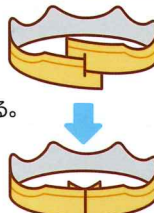


ボールチェーンは5つ入っています。
ボールチェーンをつけられるパーツは
11種類ありますので好きなスイーツを
えらんでつけてください。

ケーキ用ペーパーシートの使い方

まきつけるタイプ

①両端の
切れ込みを
合わせて
輪っかを作る。



②クリームが
乾いたら
ペーパーの
上側から
ゆっくり
ケーキを
入れる。



下にしくタイプ

すじを山折りにして写真を
参考にケーキをのせてかざってね。

