

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い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。
- 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。

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。取扱説明書に従って、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—

弊社では、より良い製品をお届けするために、常に研究・改良を行っております。そのため、お買い上げ時期により同一製品であっても多少異なる場合がございますが、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 (電話番号は間違いのないよう、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、13～17時

発売元



株式会社エポック社

D18 TK00

© EPOCH
MADE IN CHINA

対象年齢8才以上



W-115 取扱説明書

Patissier Book

パティシエブック

Whipple Sweets Collection
ドリーミーパティシエ デラックス



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。

セット内容

※製品と写真・イラストは一部異なる場合があります。



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きます。

- 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
 - いろいろな紙

クリームの
じゅんぴは
しほり直前に
してね!

ホイップるクリームについて!

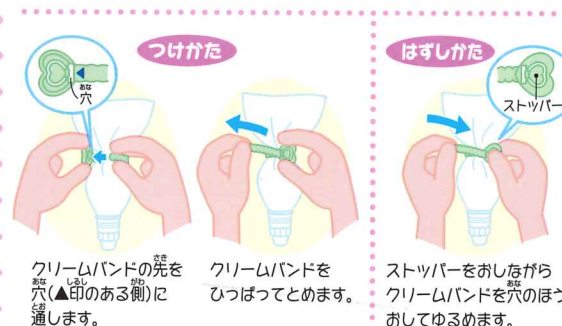
かんそうに注意!	口先(口金の先)は、かわきやすいので、使わないときは かならずキャップ をしてください。
水にぬらさない!	水に溶ける素材でできています。できあがった作品は、 水にぬらさないでください。
1回分の量です!	見本と大幅にことなるしほりかたをすると 足りなくなってしまう場合があります。

ホイップるクリームの使い方



コツ! 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、しほりの力があるよ。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!



△途中でやめる場合、口金を外し中栓をつけてフタを閉めてください。単色クリームは冷蔵庫に置いておくと、環境によりませんが1ヶ月はご使用いただけます。

△クリームを温めすぎるとだれる場合があるので注意してね!

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!

遊びかた動画を見てからはじめよう!

- ホイップるクリームの準備
- クリームふくろのもちかた
- クリームバンドのつかいかた
- しほりかた

ホイップるのホームページでレッスンムービーが見られるよ!!
しほりかたのコツも公開中!! 動画を見ればかんたん、わかりやすい!!

ホイップるで検索

スマホでもチェック!



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

ミックスクリームのじゅんぴ

※クリームのじゅんぴはしほる直前にしてね!

※ここではわかりやすいように白×茶色クリームを使って説明しています。

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パッチリ!

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。

△じゅんぴをした後のミックスクリームは、時間がたつと袋の中で2色のクリームが混ざるので保存できません。早めに使い切ってください!

★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!

れんしゅう ホイップるレッスン

レッスンカードやデコカードでデコレーションの練習をしよう!

5～6ページを見ながら、**レッスン用クリーム**をつかって基本のしほりかたを練習してみましょう。たくさんしほってクリームしほりのコツをつかんでね。できあがりにぐっと差がつくよ!

レッスンカードのつかいかた

★クリームをふき取って、くり返すつがえるよ!

用意するもの

- ・とうめいカバー
- ・レッスンカード
- ・じゅんぴができたレッスン用クリーム
- ・ウェットティッシュ

1 レッスンカード とうめいカバー

レッスンカードを、とうめいカバーへセットします。カードが動かないように、奥までしっかりと差しこんでください。

2 「しほりかた」を見ながら、とうめいカバーの上にクリームしほりの練習をします。

3 そ〜っと!

練習が終わったらレッスンカードをとうめいカバーから取り出し、クリームをふき取ります。
※14ページの「後かたづけ」をみてね。

△レッスンカードには、直接クリームをしほらないで!! クリームがとれなくなるよ。

デコカードのつかいかた

用意するもの

- ・デコカード
- ・じゅんぴができたレッスン用クリーム
- ・ウェットティッシュ

1 デコカード

カードにクリームをしほる前にデコパーツを切りとります。

2 しるしに合わせてクリームをしほってすきなパーツをかざります。

3 クリームがかわいたら切りぬきます。

ギフトカードとしても使えるよ!

上手にしほるコツ

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たっぷりしほろう

少し大げさにしほると、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

ふくろがしほんできたら、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、しほりやすいよ!

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。2～3分持つのをやめて、クリームを少し冷ましてからしほってね。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。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、つまくしほれない場合は、口金をはずしていない歯ブラシなどで水洗いしてね。

かざりつける際に口先がかわかないようにするために...

しほらないときは、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。

ホイップるクリーム ウェットティッシュ キャップ

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!

1 ふくろのはしを上につまみ3つ!

クリームバンドでとめた部分のすぐ下を親指と人さし指のつけねで、しっかりとさみします。

2 手のひらでつまむようににぎります。クリームを上から下へおし出すように持ってね!

良い例

ふくろをいつもパンパンにしておいてね! クリームが出やすくなるよ

悪い例

下の方をにぎるとクリームが上ににげちゃうよ!

手の角度について

★左ききの人は鏡にうつしてかくにんしてね!

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。



力のかけん

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デコレーションす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ととキレイにしほれるよ。

動画で
チェック!



1 クリームを
まっすぐに持ちます。



2 アシストパーツの先を
デコレーションする面につけます。



3 クリームが、ふんわりとふくらむまで、
たっぷりとしほります。



4 十分にふくらんだら
しほるのをやめ、そと
真上に引き上げます。



5

- クリームをしほる量がたりない
- 引き上げるスピードがはやい
- アシストパーツをデコレーションする面につけていない

うずまき



しほる時のポイント

- ・アシストパーツの先はすこしうかせてしほってね。

動画で
チェック!



1 クリームを
まっすぐに持ちます。



2 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で
とめます。



3 しほりながら小さなソフト
クリームをつくるように
2回まわります。2周目は、
小さくくると回します。



4 しほる力をゆるめて、
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。



5

よこむきスター



しほる時のポイント

- ・アシストパーツの先はデコレーションする面につけてしほってね。

動画で
チェック!



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ほり始めます。



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、たっぷりとしほります。



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
ゆつくりと引き上げます。



5

スターチェーン

5

よこむきスターの
①～④までしほり
方は、同じです。



クリームが切れ
そうになったら、
次のスターを
しほりだしてね!
くりかえすと
連続のように
なります。

手を立ててしほると...

クリームが横に広がり
扇形に!

手をねがすと...

クリームがふくらみに!

スパイラル



しほる時のポイント

- ・口先を下ろすたびにデコレーションする面につけてね!

動画で
チェック!



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
しほります。



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つくり
と進みます。



4 何回かまいたら、しほる
力をゆるめて、そと
とクリームを切ります。



5

ローズ



しほる時のポイント

- ・口先をデコレーションする面から約5～10mmはなしてしほりはじめてね!

動画で
チェック!



1 クリームを
まっすぐに持ちます。



2 小さく円をえがくように、
口先をゆつくり
動かしします。



3 「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。



4 一周したら、力をゆるめながらクリームを
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。



5

シエル



しほる時のポイント

- ・クリームをたっぷりしほってね!

まっすぐ横に!



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 たっぴりしほりながら、口先を
手をたおした反対方向へ動かし、
上に持ちあげます。



3 クリームの上へかぶせる
ように、口先を手をたお
したほうにもどします。



4 ゆつくりとしほる力をゆるめながら
手をたおしたほうに下ろしたら、
口先をそとと引きぬきます。



5

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、
すぐに口先が
かわいて
しまいます。フタ

クリームの色が混ざる
場合があるので、
口金をつけかえたら、
いろいろな紙に2～3cm
クリームをしほって
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
場合があるので
注意してください。

スイーツパーツにしぼって、かざりつけをしましょう!

クリームのじゅんびをしましょう。2～3ページを見てね。(レッスン用が残っていたらそのまま使ってもOK♪)
7～13ページの見本を見ながら、スイーツパーツにクリームをしぼってみよう。

ミルククリームのおスイーツ



- *使用するパーツ***
- ・ガイドつき丸ケーキ×1
 - ・バラL×1
 - ・バラM(オレンジ)×1
 - ・ハートレースチョコ×1
 - ・ケーキピック×1

つくりかた動画はこちら!



バラのかざりかた

あしを下にして、クリームにそっとさすようにかざろう!



口金8
うずまき

ミルク
ウェイク
ムース



- *使用するパーツ***
- ・ムース(紫)×1
 - ・マカロンパーツ×1
 - ・丸ビーズ(薄いピンク、濃いピンク、青、オレンジ)×各1

ペーパーシート

ペーパーシートのしき方、巻き方はP.14をみてね。

デコレーションのコツ

クリームをしぼったら、すぐに
かざりつけをしてね!
かざりつけるときは、口金と
キャップをしっかりとしめてね。

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ます。

△きちんとクリームにうめこまないでとれ
やすいので注意!

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
クリームをつけてはりつけてください。

チョコスプーン (ストロベリー)

口金8
うずまき

- *使用するパーツ***
- ・チョコスプーン(ピンク)×1
 - ・ラインストーン丸 3.5mm(薄い緑)×1



クラシック ビターショコラ

- *使用するパーツ***
- ・スティックケーキ(茶)×1
 - ・バラM(濃いピンク)×1
 - ・ループチョコ×1
 - ・ラインストーン丸 3.5mm(紫、黄)×各1
 - ・ケーキピック×1



ローズブーケ ケーキ



くるくるベリータルト

- *使用するパーツ***
- ・オーバルタルト(薄い茶)×1
 - ・カットイチゴ(赤)×1
 - ・スパイラルチョコ×1
 - ・セルフフィユ×1
 - ・金ビーズ×3
 - ・ケーキピック×1



口金8
スパイラル

口金8
スパイラル



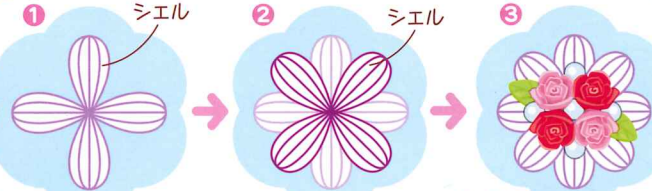
- *使用するパーツ***
- ・ハートケーキ×1
 - ・リボンL×1
 - ・オーロラビーズ(ピンク)×4
 - ・ケーキピック×1

ケーキの横(側面)をしぼるときは
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

ミルク ハートケーキ

口金丸でカーブを
えがくようにしぼって
みてね!

口金8
しほりかた



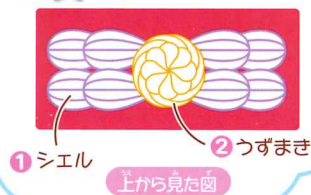
パーツを
かざる

- *使用するパーツ***
- ・フラワーケーキ×1
 - ・ミントS×2
 - ・バラS (ピンク、濃いピンク)×各2
 - ・パールビーズ 4mm(白)×5
 - ・パールビーズ 3mm(ピンク)×5
 - ・ラインストーン丸 3.5mm(薄い緑)×1

ミルククリームのスィーツ

口金 8

しほりかた



ペーパーシートのしき方は、P.14をみてね。

ペーパーシート

プリティベリーケーキ



使用するパーツ

- ・スティックケーキ(赤)×1
- ・マカロンパーツハート(濃いピンク)×1
- ・パールビーズ 3mm(ピンク)×5
- ・ケーキピック ×2

しほりかた

口金 太丸

- 1 スター
- 2 うずまき

上から見た図

使用するパーツ

- ・血つきムース ×1
- ・ユニコーンリボン(ピンク×紫)×1
- ・マカロンパーツ星×1
- ・星ビーズ 10mm(ピンク)×1
- ・星ビーズ 8mm(水色)×1
- ・ラインストーン星(黄)×1
- ・パールビーズ 3mm(緑)×5

おそろのユニコーンムース



しほりかた

口金 太丸

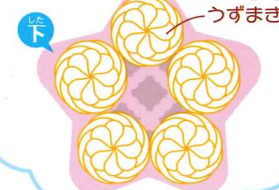
- 1 下の段から順番にスターチェーン
- 2 うずまき

上から見た図

いちごクリームのスィーツ

しほりかた

口金 8



星マカロン(ベリー)



使用するパーツ

- ・星マカロン上、下(ピンク)×各1

ふわふわタルト(ミルク)

口金 太丸

- 1 まわりにスターチェーン
- 2 中央にうずまき



使用するパーツ

- ・プチタルト(ピンク)×1
- ・カットイチゴ(ピンク)×1
- ・ラインストーンハート(濃いピンク)×1
- ・ケーキピック×1

しほりかた

口金 太丸



星マカロン(レモン)



使用するパーツ

- ・星マカロン上、下(黄)×各1

ふわふわタルト(いちご)

口金 太丸

- 1 まわりにスターチェーン
- 2 中央にうずまき



使用するパーツ

- ・プチタルト(ベージュ)×1
- ・カットイチゴ(赤)×1
- ・ミントM×1
- ・ラインストーン星(黄)×1
- ・ケーキピック×1

いちごクリームのスウィーツ

エンジェル カップケーキ

① 真ん中にスターをしほってからスターのまわりにまきつけるように大きいうずまきをしほる



使用するパーツ

- ・カップケーキ上×1
- ・カップ(ピンク)×1
- ・リボンM×1
- ・パールビーズ 3mm(白)×5
- ・ケーキピック×2

しろくマカロン



使用するパーツ

- ・くまマカロン上、下×各1
- ・ラインストーン星(黄)×1

リングは、メリーゴーラウンドケーキ(下段)のふちなどにはさんでかわかしてね!

パフェリング(ベリー)

使用するパーツ

- ・パフェリング(ピンク)×1
- ・ラインストーンハート(紫)×1



ガラスの底からソフトクリームのように大きいうずまきをしほる



マカロンの下のパーツをしほる時のポイント

- ・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!

ミントミルククリームのスウィーツ

フェアリー ミントケーキ

パールビーズのうらにクリームを少しつけてはってね!

スターチエン

使用するパーツ

- ・2段ケーキ×1
- ・マーガレット×1
- ・デージー×1
- ・パールビーズ 5mm(ピンク)×3
- ・パールビーズ 3mm(ピンク)×4
- ・パールビーズ 3mm(白)×1
- ・ケーキピック×2

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。

チョコスプーン (ホワイト)

使用するパーツ

- ・チョコスプーン(白)×1
- ・ラインストーン丸 3.5mm(ピンク)×1



パフェリング(ミント)

使用するパーツ

- ・パフェリング(クリア)×1
- ・ラインストーン星(黄)×1

オレンジ チョコムース



スターチエン

使用するパーツ

- ・ムース(茶)×1
- ・オレンジ×1
- ・ラインストーン丸 3.5mm(ピンク)×1
- ・ケーキピック×1

ペーパーシートの巻き方は、P.14をみてね。

ラブリーミントタルト



スパイラル

使用するパーツ

- ・オーバルタルト(黄緑)×1
- ・マカロンパーツハート(濃いピンク、ピンク)×各1
- ・パールビーズ 5mm(ピンク)×2
- ・パールビーズ 3mm(ピンク)×4
- ・ラインストーン丸 3.5mm(ピンク)×1

3本のクリームを使って、
大きくてドリーミーなケーキを
つくっちゃおう♪

ドリーミー メリーゴーラウンドケーキ

使用するパーツ

- ・屋根 × 1 ・上段 × 1
- ・下段 × 1 ・ドレープ × 3
- ・マカロンパーツ × 2
- ・マカロンパーツハート
(濃いピンク × 2、
紫 × 2、黄緑 × 2)
- ・ユニコーンハート × 1
- ・ユニコーンリボン(白 × 紫、
白 × ピンク、ピンク × 黄緑、
ピンク × オレンジ) × 各 1
- ・リボン S × 3
- ・ラインストーン星
(黄、水色、ピンク、
濃いピンク) × 各 1
- ・ラインストーン丸 4mm
(ピンク) × 3
- ・ラインストーンハート
(濃いピンク) × 1
- ・オーロラビーズ
(ピンク) × 10

あいだに小さな
うずまきを
しぼってミニ
マカロンをつくろう

しぼりかた

つつをもって、回しながら
一周しぼってね

スターチェーン

スター
ローズ

全面に
マカロンパーツハートを
デコってね!

ユニコーンチョコ

ラインストーンハートの
ウラにクリームを
つけてはってね!

ユニコーンハートは
アクセサリーになるので
クリームにはささずに
スタンドに
たててね!

ローズ

ラインストーン丸
4mm(ピンク)

リボンを
かざるところに
しぼってね!

うしろはラインストーンを
はってね!

ケーキ上段

クリームをしぼる前に...

- ①ユニコーンのリボンに
クリームを
つけてライン
ストーン星を
はる
- ②P.14のペーパー
シートの使い方を
見ながらシートを
まく

しぼりかた



ケーキ下段

クリームをしぼる前に...

- ①AとBの切れこみを
2ヶ所合わせて
輪っかを作る
- ②シートを
下側から
ゆつくり
ケーキに
かぶせる
- ③ドレープパーツを
図のように
セットする

A B マークが
かくれるように!

みぞとシートの
やまをあわせて
まいてね

ケーキの中は小物
入れにもなるよ!

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2~3日かかります。

※完成品は水にぬらさないでください。

完全にかわくまで
さわらないでね!

後がたづけ

とうめいカバー

- ①とうめいカバーについたクリームは、ウェットティッシュなどでふき取ります。
- ②①で取れないクリームは、水で洗い流してください。

口金とキャップ、アシストパーツ

- ①口金やキャップのウラに残ったクリームは、つまようじなどを使って
かき出します。このとき、口金の先を傷つけないように気をつけてください。
- ②①で取れないクリームは、いろいろな歯ブラシなどを使い洗ってください。

細いところを洗うブラシが
あると便利です。

落ちにくいときは、
ぬるま湯につけておくと
取れやすくなるよ!

△ちゅうい△

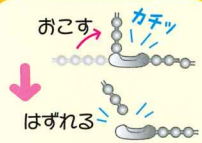
- 洗った後すぐに使うときは、乾いたふきんで
水分をよくふき取ってください。ぬれたまま
使うとしぼったクリームが溶けてしまいます。
- クリームは排水口に大量に流さないでください。
排水管がつまる恐れがあります。
- 洗うときは漂白剤を使用しないでください。

※口金とキャップは別売りの「ホイップのクリーム」にも
使用できます。使いきったふくろは、すててください。

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

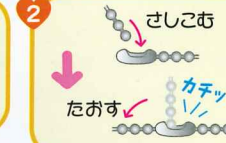


チェーンの片方をおこすと
はずれます。

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。

むずかしいときは大人のひとに
手伝ってもらってね!

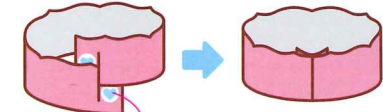
※ボールチェーンは全部で4個入って
います。ボールチェーンをつけられる
パーツは全部で10種類
あるのでつけかえて
使ってね。



ケーキ用ペーパーシートの使い方

丸ケーキ・ムース用

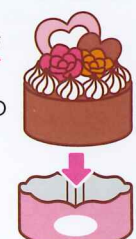
- ①両端の切れ込みを合わせて輪っかを作る。



♥マークがかくれるように組んでね

②クリームが 乾いたら

ペーパーの
上側から
ゆつくり
ケーキを
入れる。



下にしくタイフ

すじを山折りにして、写真を参考に
ケーキのせて
かざってね。

