

警告(けいこく)

保護者の方へ 必ずお読み下さい。



くちにいれない



まきつけない



ひに近づけない



おとなしー

- 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・鼻などに入ったときは無理にとらず、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。遊んだ後の製品や作品は、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。
- 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。
- レインボークリームホルダーには指などを入れないでください。挟まれて怪我をする恐れがあります。
- ホイップるクリームをさわった手で目をこすったりしないでください。
- 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。出来上がった作品は直射日光を避け、できる限り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。作品は水などにぬらさないでください。
- 汚れてもよ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・じゅうたん・家具・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。
- 専用のホイップるクリーム以外は使用しないでください。
- 破損・変形の原因になりますので、カラーストラップや作品に無理な力を加えないでください。

—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。

(株)エポック社お客様サービスセンター 〒300-4193 茨城県土浦市藤沢3647-5

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

発売元

EPOCH 株式会社 エポック社

© EPOCH

MADE IN CHINA

たいしょう ねんれい さい い しょう
対象年齢 8才以上



パティシエポスター D^x
デラックス

W-136 取扱説明書

Patissier Book

♡ パティシエブック ♡



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。

動画であそびかたをチェック!

ホイップるクリームのじゅんぴ

クリームぶくろのもちかた

クリームバンドのつかいかた

しぼりかた

ホイップるの公式サイトで遊びかたが見られるよ!!

しぼ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!!

ホイップるを検索♪

ホイップる

検索

スマホでもチェック!

QRコード

じゅんぴ

用意するもの

● いらぬ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、濡らせたキッチンペーパー、ぬれ布巾など)

● つまようじ

あると便利なもの

● じょうぎ

● ピンセット

● いらぬ紙

● 両面テープ

● いらぬハブラシ

● 綿棒

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、つか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色クリームのじゅんぴ

★クリームのじゅんぴはしぼる直前にしてね!

1

フタを上にして、クリームを30回もみほぐします。

2

じょうぎなどをつかってクリームをフタのほうによせます。

3

袋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よせます。

4

フタを回して取り、中栓をはずします。すぐに口金とキャップを回して取りつめます。

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、しぼるのに力がいるよ。クリームをわけてにぎる量をへらすと、とてもしぼりやすくなるよ!

注意

袋のまん中をねじる

じぶんの手の大きさにあわせてクリームの量を調節してね!

つけた

クリームバンドの先を穴 (▲印のある側) に通します。

クリームバンドをひっぱってとめます。

はずしかた

ストッパーをおしながらクリームバンドを穴のほうへおしてゆるめず。

注意

クリームを温めすぎるとだれる場合があるの注意してね!

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!

4・3・2色でしぼるときクリームのじゅんぴ

★クリームのじゅんぴはしぼる直前にしてね!

★クリームを取りつけるときは、必ず固定キャップの位置を確認してから取りつけてください。

★レインボークリームホルダーのつかいかた

4色の場合

▲印4つを内側に向けます。

3色の場合

▲印3つを内側に向けます。

2色の場合

▲印2つを内側に向けます。

固定キャップをホルダー本体の穴にさしこみます。

★ホルダー本体にホルダーフタをセットし、時計回りに回転させてロックします。

★ホルダー本体にホルダーフタをセットし、時計回りに回転させてロックします。

★ホルダー本体にホルダーフタをセットし、時計回りに回転させてロックします。

1

フタを上にして、クリームを30回もみほぐし、じょうぎなどを使ってクリームをフタのほうによせます。手の大きさに合わせてクリームを上下にわけます。

2

フタ・中栓を外し、フタはホルダーの先にセットします。

3

ホルダーにしぼりたい色のクリームを取りつめます。▲印が内側に向いている固定キャップにだけクリームをセットしてください。

4

ホルダー先たんのフタをはずします。

5

ホルダーの先たんの穴から4色のクリームが見えるように調整しながらゆっくりとそれぞれの袋をおします。

6

口金とキャップを取りつめます。

7

全てのクリーム袋をたばねてクリームバンドでとめます。

注意

途中でする場合は?

★口金とホルダーをはずし、中栓をつけてフタを閉めてください。

★チャックのついたポリ袋に入れて、はやめに使いきってください。

★クリームがついた口金やホルダーは、きれいに洗って保管してください。

クリームぶくろのもちかた

★左ききの人は左右反対に持ってね!

1

袋のはしを上につまみあげて、クリームを袋のまん中へおしてね!

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もってね!

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てのけがせます。

力のかけん

しぼる力を強くしたり弱くしたりすると、クリームが大きくしぼったり小さくしぼったりできるよ!

※写真は、実際の商品とは異なります。

1

2

クレームのしぼりかた

パティシエガイド付きスイーツにしぼる場合

パティシエガイドって?

手をクレー→パーと動かしながら、めじるしに合わせてしぼるだけで、たれでも上手にクレームがしぼれるガイドだよ!

しぼりかた動画をチェック!

スター

カンタンでキュートな星の形のしぼりかたです!

1. 口先をかるくガイドにさしこみます。
2. 口先をガイドにさしたまままわりの線がかくれるまでたっぷりしぼります。
3. 十分にふくらんだらしぼるのをやめ、そっと真上にひきあげます。

口金 太丸・☆で、しぼるときは...

ガイドにさしこまずにうかせてしぼってね!

よこむきスター

よこむきスターのしぼりかたです!

1. 口先をガイドにかるくあてます。ガイドによこからあてる感じで!
2. 口先をガイドにあてたまままわりの線がかくれるまでたっぷりしぼります。
3. 線がみえなくなったらしぼるのをやめ、手をたおした方向にそっとひきます。

口金の角度をかえてアレンジ!!

スターチェーン

れんぞくしてしぼるとスターチェーンになるよ!

うずまき

ポリウム感のある、上に巻くしぼりかたです!

1. ガイドにくっつける。よこからみた図。約5mmうかす。
2. 円をえがくように、うしろからまへへと口先をゆっくり動かします。
3. 口先をガイドにそわせながら小さなソフトクリームをつくるように上にまきます。
4. 頂上にきたらしぼるのをやめ、口先をかるくおしつけてからそっと真上にひきあげます。

その他のスイーツにしぼる場合

しるしがついているものは線がかくれるようにたっぷりしぼってね!

しぼりかた動画をチェック!

スター

カンタンでキュートな星の形のしぼりかたです!

口先をデコレーションする面から約5~10mmはなして、しぼりはじめてね!

手の角度は まっすぐ だよ!

1. 口先が面につかないように。約5mm~10mmくらい。
2. ゆっくり。高さを変えないようにしながら、ゆっくりしぼりはじめます。
3. たっぷり。クリームが、ふんわりとふくらむまで、たっぷりとしぼります。
4. たっぷり! たっぷり! クリームがふくらんだらしぼるのをやめ、軽くおし付けます。
5. そっと真上にひきあげます。

よこむきスター

よこむきスターのしぼりかたです!

口先をデコレーションする面に付けて、しぼりはじめてね! 手の角度は よこ だよ!

1. たっぷり! 口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、たっぷりとしぼります。
2. ゆっくり! 十分にふくらんだらしぼるのをやめ、手をたおした方向にそっとひきます。

スターチェーン

よこむきスターの①~②までしぼりかたは同じです。

クリームが切れそうになったら次のよこむき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。

うずまき

ポリウム感のある、上に巻くしぼりかたです!

口先をデコレーションする面から約5~10mmはなして、しぼりはじめてね!

手の角度は まっすぐ だよ!

1. 口先が面につかないように。約5mm~10mmくらい。
2. たっぷり! 円をえがくように、奥から手前へと口先をゆっくり動かします。
3. 2周! 小さなソフトクリームをつくるように上にまきます。2周目は小さく回します。
4. そっと! しぼるのをやめ、口先をかるくおしつけてから、そっと真上にひきあげます。

こんなとき どうするの？

クリームがダレちゃう…

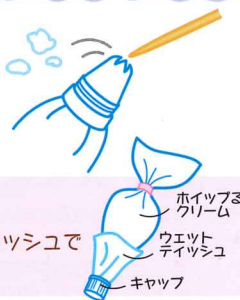
クリームをずっと手でぎっていると、クリームが温まってヒダが溶けたようになることがあるよ。2〜3分待つのをやめて、クリームを少し冷ましてからしぼってね。
そのとき、口先がかわかないように気をつけてね！

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クリームをそのままにしておくと、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、かならずキャップをしてね。できれば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ると、かわきにくなるよ！



ビーズやラインストーンがくっつかないよ～

クリームの表面は数分でかわいてしまうの。クリームをしぼったら、すぐにかざりつけをしてね。後からくっつけたい時は、ビーズやラインストーンのウラに新しいクリームを少しつけて、接着剤のかわりにしてね。

ツノがうまく立たないよ…

うまくツノが立たないときは、口金をもう一度軽くクリームにつけてみてね。



ぜんぶの色がでないよ～

クリーム袋への力の入れ方がかたよると、ぜんぶの色がでてこないことがあるの。ぜんぶのクリームをきちんとにぎれるように、手の大きさに合わせてクリームの量を調整してみてね。
それでも全部の色がでないときは、両手でしぼってね。



クリームが少ししか出てこないよ～

クリームバンドはきちんととまっているかな？じぶんの手の大きさに合わせて、クリームをにぎる量をへらしてみよう。しぼりやすくなるよ。それでもむずかしいときは、両手でしぼってね。
両手でしぼるときは、P.6のようにスイーツパーツがうごかないように、両面テープで固定してしぼってね！

Menu

下のじゅんばんでスイーツをしぼってみよう！★かわいいしぼりかたは、P.7～13を見てね！
ホルダーや口金を洗う回数が少なくなるよ！



チェック！上手にしぼるコツ

□ たっぶり しぼる

クリームはかわくと少しちぎれます。大きめにたっぶりしぼりましょう！

□ 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、きれいなヒダがつかないよ。
ウェットティッシュなどで、こまめにふきとってね！

□ にぎるクリームの量を調節しよう

袋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。袋がパンパンにふくらんでいると、しぼりやすくなるよ！

□ 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！

口金やレインボークリームホルダーを交換するときは…

注意

何回も口金やホルダーの交換をすると、クリームが足りなくなってしまうことがあるので注意してください。

口金やホルダーをはずしたクリーム袋には、すぐにフタをつけてください。

フタをしないとすぐにクリームがかわいてしまいます！

クリームの色を変えるときは、口金やホルダーに残ったクリームをそうじ棒やつまようじなどでかき出し、水で洗ってください。

もう一度つかうときはしっかりとかわかしてからおつかいください。

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！

注意

きちんとクリームにつめこまないと、取れやすいので注意！

★ かざりつけるときは、口金とキャップをしっかりとめてね！

クリームがかわいてから、そつとスイーツをはずしてね！

★ 両手でしぼるときは…

両手でしぼるときは、パーツが動かないように、両面テープで固定してしぼってね。



4色レインボークリームでしぼるスイーツ

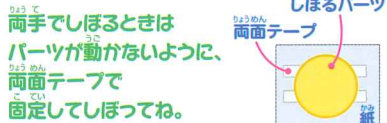
ペパーミント&ミント&ブルーベリー&いちご

★クリームの並び順★



★クリームとホルダーのじゅんひは、P.2を見てね！

★両手でしぼるときは…★



スイーツの
しぼりかたの動画を
チェック！



★使用するパーツ★

- ・貝マカロン上、下(白)×各1
- ・パールビーズ6mm(薄紫)×3
- ・ラインストーン丸(紫)×1
- ・パールビーズ3mm(白)×1

しぼりかた

ここからはじめてね！

1 口金 8

よこむき
スター

2 貝マカロン(下)を
しぼった後、中央の
穴にクリームを
つけて貝マカロンの
上下を組んでね。

・しぼりかたのコツ・

まますようにクリームの向きをかえて
しぼると見える色がかわるよ！

スペシャルカラフル2段ケーキ(上段)

★スペシャルカラフル2段ケーキ
(下段)はP.10を見てね！

しぼりかた

ここから
はじめてね！

1 口金 18

よこむき
スター

2 口金 8

スター

3 口金 太丸

よこむき
スター

クリームをもちかえて
交互にしぼってね

・トッピングのコツ・

いちごの脚がかけれるように
カスタードクリームの中に
入れてトッピングしてね！



★使用するパーツ★

- ・カラフルナッパケーキ上段×1
- ・Happy Birthdayプレート×1
- ・ミニカットイチゴ(ピンク)×6
- ・ハートチョコ×1
- ・パールビーズ5mm(ピンク)×1
- ・パールビーズ4mm(ピンク)×1
- ・パールビーズ3mm(緑、ピンク、白)×各1
- ・ピック

エレガントマーメイドケーキ

★使用するパーツ★

- ・丸ケーキ×1
- ・貝マカロン(紫)×1
- ・ラインストーン丸(水色)×1
- ・パールビーズ8mm×1
- ・銀ビーズ×4



しぼりかた

ここからはじめてね！

1 口金 18

スター
チエーン

2 口金 太丸

うずまき

ペーパーシートの
まきかたはP.14を
見てね

クリームのマークが
かけれるくらい
たっぷりしぼろう！

レインボースイーツケーキ

★使用するパーツ★

- ・ハートケーキ×1
- ・オーロラビーズ
(濃いピンク)×5
- ・丸ビーズ3mm
(ピンク×3、紫×2)
- ・ピック



しぼりかた

1 口金 18

スター

2 口金 太丸

スター

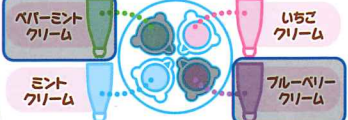
2色レインボークリームでしぼるスイーツ

ミント&いちご

★ここからはじめるときは、P.2の「レインボークリームホルダーのつかいかた」を見てじゅんびしてね！

★P.7からはじめた人はこちら！

1 ホルダーは洗わなくてOK
ペパーミントクリームと
ブルーベリークリームをはずしてね！



△はずした部分に残っているクリームで
手をよごさないように気をつけてね！

2 新しい口金に交換してね！

ミルキーレアチーズケーキ

★使用するパーツ★

- ・スティックケーキ×1
- ・ハートプレート
(ミントグリーン)×1
- ・オーロラビーズ
(濃いピンク、ピンク)×各1
- ・金ビーズ×2
- ・ピック



ペーパーシートの
まきかたはP.14を
見てね

カラフルパフェリング



★使用するパーツ★

- ・パフェリング×1
- ・丸ビーズ5mm
(緑、紫)×各1
- ・丸ビーズ4mm
(黄緑、ピンク)×各1
- ・丸ビーズ3mm
(紫)×1

しぼりかた

1 口金 8

スターチエーン

1 の列からしぼりはじめてね！

2 の列からしぼりはじめてね！

3 の列からしぼりはじめてね！

4 の列からしぼりはじめてね！

5 の列からしぼりはじめてね！



フリルいちごショート

使用するパーツ

- ・ショートケーキ×1
- ・ラインストーン星 (濃いピンク、ピンク)×各1
- ・パールビーズ3mm(ピンク)×3



ペーパーシートのしきかたはP.14を見てね

ちよつとひとやすみ

つけた口金やホルダーを洗ってね!



3色レインボークリームでしぼるスイーツ

チョコ&カスタード&いちご

クリームの並び順



3色のクリームを上のようにホルダーにセットしてね

★クリームとホルダーのじゅんぴは、P.2を見てね!

使用するパーツ

- ・カップケーキ上(ピンク)×1
- ・カップ(紫)×1
- ・星ビーズ6mm(ピンク、オレンジ、青)×各1
- ・銀ビーズ×4
- ・ピック×2



しぼりかたのつづき
うずまきは、たっぷり大きくしぼろう!

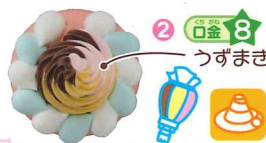
ドリームポップケーキ

しぼりかた

ここからはじめてね



クリームをもちかえて交互にしぼってね



うずまきは、たっぷり大きくしぼろう!



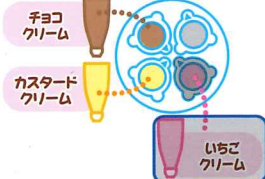
2色レインボークリームでしぼるスイーツ

チョコ&カスタード

★ここからはじめてのときは、P.2の「レインボークリームホルダーのつかいかた」を見てじゅんぴしてね!

★ドリームポップケーキからはじめての人はこちら!

- 1 ホルダーは洗わなくてOK
いちごクリームをはずしてね!



△ははずした部分に残っているクリームで手をよごさないように気をつけてね!

- 2 新しい口金に交換してね!



バナナ×チョコタルト



使用するパーツ

- ・オーバルタルト(薄茶)×1
- ・ミニハートマカロン(ピンク、ミントグリーン)×各1
- ・パールビーズ3mm(白)×4

口金 8 つづまき



クリームの向きを変えながらしぼろう!

ミックスチョコスプーン

使用するパーツ

- ・チョコスプーン(ピンク)×1
- ・ラインストーンハート×1



1色クリームでしぼるスイーツ

※レインボークリームホルダーは使用しません。



ストロベリーメルティケーキ

ミニ丸マカロンのしぼりかた

ミニ丸マカロンのウラに口金 8 のミルククリームでうずまきをしぼってね。その上にもうひとつのミニ丸マカロンをかざせてね!

注意

ケーキをしぼる前に
つくっておいてね!



しぼりかた



使用するパーツ

- ・とろとろ丸ケーキ(ミントグリーン)×1
- ・ミニカットイチゴ(クリア赤)×1
- ・ミニ丸マカロン(濃いピンク、アイボリー)×各1
- ・オーロラビーズ(ピンク)×1
- ・丸ビーズ5mm(ピンク、水色)×各1
- ・丸ビーズ4mm(オレンジ、黄緑)×各1

クリームのマークが
かくれるくらい
たっぷりしぼろう!



スペシャルカラフル2段ケーキ(下段)

★スペシャルカラフル2段ケーキ(上段)はP.7を見てね!

使用するパーツ

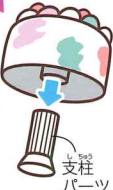
- ・カラフルナッパケーキ下段×1
- ・パールビーズ6mm(緑)×1
- ・パールビーズ5mm(白×2、ピンク×1)
- ・パールビーズ4mm(ピンク×3、白×1、緑×1)
- ・パールビーズ3mm(白)×8
- ・銀ビーズ×7



かざりかた

支柱パーツに直接ケーキをさして、下段のケーキの上においてね!

※クリームがかんぜんにかわいてからかざせてね!



しぼりかた



上の順番でクリームをもちかえてしぼってね!

ミントココアカップケーキ

使用するパーツ

- ・カップケーキ上(茶)×1
- ・カップ(濃いピンク)×1
- ・丸ビーズ4mm(濃いピンク×2、黄緑×1、オレンジ×1)
- ・銀ビーズ×2
- ・ピック



しほりかた



クリームのマークがかくれるくらいたっぷりしぼろ!

いちごのジュエルタルト

使用するパーツ

- ・ミニタルト(ピンク)×1
- ・ハートキャンディ(ピンク)×1
- ・デジュー×1
- ・マンゴービーズ×1
- ・セルフィーユ(黄緑)×1
- ・丸ビーズ3mm(黄)×1



ぶどうのジュエルタルト

使用するパーツ

- ・ミニタルト(紫)×1
- ・ハートキャンディ(紫)×1
- ・デジュー×1
- ・ブルーベリービーズ×1
- ・セルフィーユ(黄緑)×1
- ・パールビーズ3mm(濃い紫)×1



ブルーベリーリング

リングは、箱のふちをはさむ



- ・ベースつきリング×1
- ・パールビーズ4mm(濃い紫)×1
- ・セルフィーユ(クリア黄緑)×1
- ・パールビーズ3mm(薄紫)×1
- ・ブルーベリービーズ×1
- ・銀ビーズ×1

サークル

- 1 まるく円をえがくように、口先をうでごとゆっくり大きく動かします。
- 2 一周したら、力をぬ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。

ショコラキャラメルケーキ

しほりかた

- スターチェーン
- クリームをもちかえて交互にしほってね
- 1 おく
- 2 てまえ

クリームのマークがかくれるくらいたっぷりしぼろ!

フランボワーズハートマカロン



しほりかた



上下をかきねたあとに、上のパーツにクリームをしほってね!

使用するパーツ

- ・ハートマカロン上、下×各1
- ・パールビーズ3mm(白)×1
- ・ラインストーン(黄)×1
- ・銀ビーズ×1

ラズベリーチョコムース

しほりかた



ペーパーシートのまきかたはP.14を見てね

クリームのマークがかくれるくらいたっぷりしぼろ!

使用するパーツ

- ・ムース(茶)×1
- ・ラズベリー×2
- ・ブルーベリービーズ×1
- ・ミントM(クリア黄緑)×1
- ・銀ビーズ×4

オレンジレモンケーキ

注意 しぼる前に上の段のペーパーシートを巻いてね



使用するパーツ

- ・2段ケーキ×1
- ・ミニ丸マカロン(黄、アイボリー)×各1
- ・オレンジ×1
- ・セルフィーユ(黄緑)×1
- ・マンゴービーズ×1
- ・コンポートビーズ×1
- ・パールビーズ5mm(オレンジ)×1
- ・銀ビーズ×1

ペーパーシートのまきかたはP.14を見てね。

しほりかた

- 1 ここからはじめてね!
 - 2 スターチェーン
 - 3 スター
- クリームをもちかえて交互にしほってね

ハートマカロンタワー

- 1 ミニハートマカロンのウラに、チョコクリームでスターをしほってはりつけてね。
- 2 マカロンの間にスター
- 3 うずまき



★下の段からミニハートマカロンをはりつけよう!

使用するパーツ

- ・マカロンタワー×1
- ・ミニハートマカロン(黄色×9、ミントグリーン×4)
- ・パールビーズ4mm(白)×13
- ・ピック

オレンジムース

うしろ側からしぼろ!



使用するパーツ

- ・血つきムース×1
- ・ループチョコ×1
- ・ミントM(黄緑)×1
- ・パールビーズ3mm(白)×6
- ・ピック



いちごとベリーソースのケーキ

使用するパーツ

- ・とろとろ丸ケーキ(ピンク)×1
- ・ミニカットイチゴ(赤)×2
- ・ミントM(クリア線)×1
- ・ブルーベリービーズ×1
- ・金ビーズ×5
- ・ラインストーン丸(黄色)×1



なめらかマンゴームース

使用するパーツ

- ・ムース(オレンジ)×1
- ・スパイラルチョコ×1
- ・ミントM(クリア線)×1
- ・マンゴービーズ×2
- ・銀ビーズ×3



しほりかた



くまちゃんのキャラメルマカロン

使用するパーツ

- ・マカロン上、下×各1
- ・ミニ丸マカロン(茶×2、白×1)
- ・リボン(赤)×1
- ・丸ビーズ5mm(茶、ピンク)×各2



しほりかた



上のパーツと下のパーツを
かさねてそっと
おさえる。
さいごに耳の
ミニ丸マカロンを
さしてね。

リボンはうらにつまようじで
クリームをつけて
はりつけよう!



ふんわりチョコミントタルト

使用するパーツ

- ・オーバルタルト(茶)×1
- ・ハートレースチョコ×1
- ・ハートプレート(赤)×1
- ・パールビーズ3mm(白)×2
- ・丸ビーズ3mm(茶)×3
- ・金ビーズ×2



しほりかた

口先を奥から手前へとジグザグに
うごかしてしほってね



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いますが、中まで完全にかかわくには2〜3日かかります。

※完成品は水にぬらさないでください。



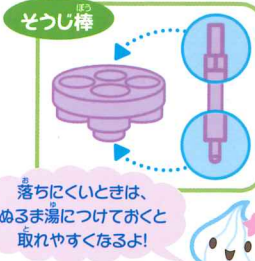
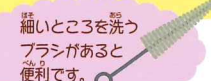
レインボークリームホルダー・口金・キャップの後かたづけ

ホルダーや口金、キャップのウラに残ったクリームはセット内容の「そうじ棒」、
つまようじ、いらぬ歯ブラシなどをつかって洗ってください。

△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。

*口金とキャップ、レインボークリームホルダーは別売りの
「ホイップる」シリーズ商品にも使用できます。
つかいきた袋はすててください。



カラーストラップのつかいかた

★デコレーションが終わって、クリームが完全にかかわってからつけてね!

つけた

はずすときは、
反対の手順で
はずしてね!



2 右へスライド



3 おこす



ゆりこみがある方を下に! 図のようにたおしながらやさしくスライド

むずかしいときは
大人のひとに
手伝ってね!



ケーキ用ペーパーシートのつかいかた

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。



マークがかけれるように組んでね

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。



まだまだつくろ! アレンジできる!

おまけパーツでオリジナルスイーツをつくっちゃお!

別売りのクリームと
合わせてオリジナル
スイーツをつくっちゃお!



アレンジ例

おまけパーツ			
スイーツパーツ	ガイドつきスイーツ	デコパーツ	ラインストーン・ビーズ
チョコスプーン (薄茶)×1	ムース(紫)×1	リボン (ミントグリーン) ×1	●ラインストーン量×1 ●丸ビーズ3mm ●オレンジ×2 ●黄×2 ●ピンク×2 ●黄緑×1 ●パールビーズ3mm×4
	オーバルタルト (ピンク)×1		

おすすめセット



W-138
クリーム2本セット
(ミルク/いちご)

W-139
クリーム2本セット
(ブルーベリー/ミント)

ホイップる

検索