

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。

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・わゴム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。
- ホイップ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。

一お客様へー

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・祭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

©2013 EPOCH CO., LTD.
MADE IN CHINA

発売元
株式会社 エポック社



W-55 取扱説明書

Patissier Book

パティシエブック

Royal Patissier Set



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



ハートのデコレーションケーキ×1



ハートのケーキ×1



丸ケーキ×1



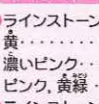
マロンケーキ×2



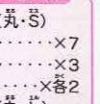
パプロバ×2



カップケーキ上・下×各1



ブチアルト(プレーン、ココア)×各1



チョコスポンジ×2

チョコパーツ



ドームケーキ(ピンク、黄緑)×各1



スクエアチョコ×1



Sweetチョコ×1



花チョコ×1



コインチョコ×1

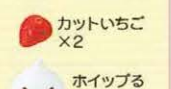


うさぎチョコ×1

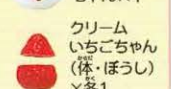
デコパーツ



バラ赤×4、白×1



カットいちご×2



ホイップるちゃん×1



クリームいちごちゃん(体・ぼうし)×各1

セットパーツ



カットフルーツセット(オレンジ、黄緑)×各1



フラワーセット(ピンク、黄)×各1



フルーツセット×1

ホイップるクリーム



白(大)×1



ピンク(小)×1



小皿(白)×2



リング×3



キャップ×4



ボールチェーン×5



丸×1



花×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1



金×1

Lesson 1 スター

かんたんでキュートな星の形のしほりかたです！

口先をデコレーションする面から少しだけはなして、しほり始めてね！手の角度は **まっすぐ** だよ！

1 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。

2 クリームが十分にふくらんだら、しぼるのをやめ、かるく押しつけてから、そっと真上に引き上げます。

★口先を横から見て、クリームがふくらとすちようどいい高さをさがしてみてね！

✖ **ししゃんこ**
・口先がデコレーションする面に近すぎる

✖ **めせつばち**
・クリームをしぼる量が足りない
・引き上げるスピードがはやい
・しほりはじめの位置が高すぎる

Lesson 3 サークル

ドーナツの形のしほりかたです！

口先をデコレーションする面から少しだけはなして、しほり始めてね！手の角度は **まっすぐ** だよ！

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 いっしょに一周したら、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。

★ロープをたらずように口先をデコレーションする面からはなしてしほろう！ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

Lesson 2 スターチェーン

横向きのスターをチェーンのようにつなげた連続もようのしほりかたです！

口先をデコレーションする面につけて、しほり始めてね！手の角度は **よこ** だよ！

1 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。

2 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。

3 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ます。

4 ①～③をくりかえして、しほっていきます。

★手を立ててしぼるとクリームが横に広がって扇形になるよ！

★手をねかせるとふくらとしほれるよ！

Lesson 4 うずまき

ポリウム感のある、上に巻くしほりかたです！

口先をデコレーションする面から少しだけはなして、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、小さくくると回します。

2 しぼる力をゆるめて、口先をかるく押しつけてから、ゆっくりと真上に引き上げます。

★同じ面にたくさんしぼるときは、大きさと高さをそろえるとキレイだよ！

Lesson 5 ジグザグ

丸みのある波のようなしほりかたです！

口先をデコレーションする面につけて、しほり始めてね！手の角度は **よこ** だよ！

1 手前→おく→手前とジグザグに口先を動かします。

2 しぼる力をゆるめてそっとクリームを切ります。

3 はばをそろえとキレイな形になるよ！

★一定の力でゆっくりしぼると、ふくらしたきれいな形になるよ！

Lesson 6 スパイラル

横から見たとき、ヒタガキのように見えるしほりかたです！

口先をデコレーションする面につけて、しほり始めてね！手の角度は **よこ** だよ！

1 小さく「C」をかくように、クリームをしほります。

2 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。

★口先を下すたびに、デコレーションする面につけてね！

3 何回かまいたら、しぼる力をゆるめて、そっとクリームを切ります。

★リズムよく、一定のスピードで口先を回してみてね！

Lesson 7 花

かわいいお花の形のしほりかたです。

★口金(花)を使います
口先をデコレーションする面につけて、しほり始めてね！手の角度は **まっすぐ** だよ！

1 クリームが花びらのようにふんわりとふくらむまで、たっぷりとしほります。

2 しぼるのをやめて、そっと真上に引き上げます。

★スターとちがって、口先をデコレーションする面に軽く押しつけてしほろう！

ライン

クリームで細い線をかきます。

口金(丸)をつかって自由に線をかいてみてね！

もっとよく知りたいときは...

ホイップのホームページでしほりかたの動画を見られるよ！

<http://epoch.jp/ty/whip/>

上手にホイップるコツ

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ら、クリームを口金側によせて、わゴムをとめなおしてね。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ダレる(ヒダが溶けたようになる)ことがあるの。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…

口先のギザギザの間で、クリームがかたまっていない？
クリームはとてかわきやすいので、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、口金をはずしていらぬハ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、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、かわきにくなるわ！

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うら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。

かざりつけ

★クリームをしぼったら、すぐにかざりつけをしてね！

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と取れやすいので注意！

ピンセットを使うと便利！



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3〜4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！



口金とキャップの後かたづけ

口金やキャップのうらに残ったクリームは、つまようじを使ってかき出したり、いらぬハブラシなどで洗ってください。細いところを洗うブラシがあると便利です。

△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。

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！



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

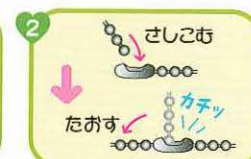


チェーンの片方をおこすとはずれます。

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輪や穴に通します。



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に手伝ってもらってね！



スイーツ作りにチャレンジ!

このページのスイーツは、この口金を使ってるよ!



クリームをしぼる前に
ドームケーキのふちに
綿棒などで少しだけ
クリームをぬって
小皿にはってね!



むらんぼの
うちタルト

フラワー
うちタルト



ピーズに
少しだけ
クリームをつけて
はりつけてね

しぼりかた

- ① たてに
ラインを
しぼる。
- ② ①の上に
かざねて、よこに
ラインをしぼる。



コイン
チョコ

スパイラル

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場合がある
ので、口金をつけかえたら、
いらない紙に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
場合があるので注意してください。

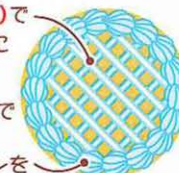
※製品と写真は一部異なる場合があります。※写真はイメージです。レースペーパーはセットに含まれません。※完成品は水にぬらさないでください。

このページのスイーツは
この口金を使ってるよ!



しぼりかた

- ① 口金(丸)で
あみ目に
しぼる
- ② 口金(食)で
スター
チェーンを
しぼる



トロピカル
ケーキ



ケーキの横(側面)を
しぼるときは

ケーキを
手で持つと
しぼりやすいよ



手はテーブルの上に
おくとやりやすいよ

フルーツの
パヴロバ



サークル

下の段のしぼりかた



カット
イチゴは
よこから
入れてね!

うずまき

上の段を
先にしぼってから
上下をかざねてね!

マカロン
ケーキ



スター
チェーン

フルーツの
下にはスターを
しぼってね!

スター
チェーン

デイズ
チョコ



スイート
ハートチョコ



ベリーの
パヴロバ

しぼりかた

- ① スターチェーンを
ひとつ
- ② 右側にもうひとつ
長めにしぼります
先をそろえてね!



パヴロバ (Pavlova) とは...

オーストラリアやニュージーランド、イギリスで人気の
ケーキ。焼いたメレンゲの上に、たっぷりの生クリーム
とフルーツをデコレーションしたものなの!
外側はせくつとしていて、中はふわふわ♪

スイーツ作りにチャレンジ!

このページのスイーツは、この口金を使ってるよ!

白クリーム



ピンククリーム



下の段のしぼりかた

つるつとした面にしぼってね。



カットピースは
よこから入れてね!



サークル

スター
チェーン

上の段を
先にしぼってから
上下をかさねてね!



小物入れになるよ!

クリームいちごちゃんのつくりかた

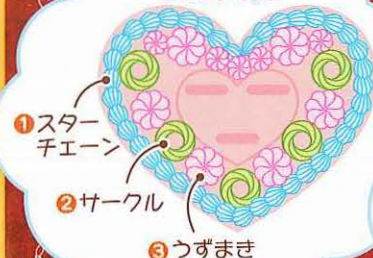
① クリーム袋から口金をはずし、いちごの体にクリームをしぼります。体からはみ出るくらいにクリームがふくらんだらしぼるのをやめ、そっと引き上げます。この時に顔が細長くなるひてしまってもだいじょうぶ!



② いちごのぼうしをかぶせれば、ちょうどよい顔の大きさになるよ! チョコビーズの目をつければ、できあがり!



しぼりかた



先に1ページの「リングのじゅんぴ」をみてね!



クリームいちごちゃんのリング



左下の「クリームいちごちゃんのつくりかた」をみてね!

リングはケーキにセットできるよ!



ケーキの横(側面)をしぼるときは

ケーキを手で持つとしぼりやすいよ
手はテーブルの上におくとやりやすいよ



上に「フリンセスケーキ」をかさねると、ごうかな2段ケーキになるよ!

ハートのデコレーションケーキ

カジュアルスイーツ大集合!



こんがり
おいしそう~♪

W-49
こんがりパンケーキセット

こんがりやけた色がリアルでしょ! やき色が
見えるように、すきまをあけてしほるのがポイント!

ホイップるワールドへようこそ!

LOVE♡
ドーナツ!

クリームがはみでちゃうくらい
たっぷりしほると、おいしそうに
みえるよ!



W-44 クリームドーナツセット

かわフルで超キュート!

おおきい
カップケーキは
こものいれに
なっちゃうよ!



W-52 もこもこカップケーキセット



フルーツいっぱい
のタルトはいかが?

フチタルトには、クリームをもりもりもっちゃう!
W-41 フレッシュタルトセット

スイーツといえば
これ!



W-53 フルーツパフェセット



だいすき! マカロン♡

W-39 カラフルマカロンセット



W-48
スイートチョコレートセット

なかなしの友だちに
てづくりアクセをプレゼントしちゃお!

とうめいゼリーがキラキラきれい!
お皿ごとアクセゼリーに
なっちゃうよ!



W-45 プリン&ゼリーセット



W-50 スタンダードセット

Let's ホイップるパーティー!

パティシエにあこがれるなら
ショートケーキにチャレンジしてみて!
上手にしなければなら
あなたもパティシエになれちゃうかも!



W-38 ハートのスイーツセット

クリームしほりは、練習すればどんどんうまくなるよ。
クリームだけの別売りもあるから
お手本を見ながら、いっぱい練習してみてね!



W-37 フルーツケーキセット

W-54 にじいろケーキセット



こものいれに
なるよ!



こものいれに
なるよ!

W-47 デコレーションケーキセット

ホイップるには、ピンクやチョコのクリームもあるの。口金の形もいろいろあるよ!
いろんな色やしほりかたを組み合わせ、あなただけのオリジナルスイーツを作ってみてね!



ロールケーキは
こものいれに
なるよ!

W-51
カラフルホイップるセット