

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、無理に取るうとせず、医師に相談してください。
- 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。
- 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・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

©2014 EPOCH CO., LTD.
MADE IN CHINA

発売元
株式会社
エポック社



W-66 取扱説明書

Patissier Book

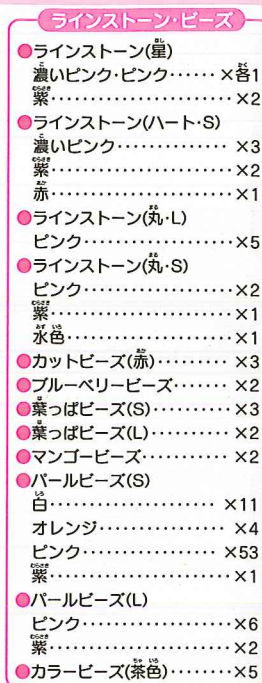
パティシエブック

Double cream deluxe set
ミックスクリームデラックスセット



おまめ

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。



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にします。)
 - ・はさみ
 - ・わゴム
 - ・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)
- あると便利なもの**
- ・じょうぎ
 - ・ピンセット
 - ・つまようじ
 - ・いらぬハブラシ
 - ・綿棒
 - ・えんぴつ
- リボン(細)**
- つながっているパーツをはさみで切りとります。はさみを使うときは、気をつけてね。

この製品は食べられません。口の中には絶対に入れないでください。

しほりかた

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!

！ミックスクリームについて！

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。



△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るので注意してね!

クリームぶくろのもちかた

★左ききの方は左右反対に持ってね!



わゴムでとめた部分を親指と人さし指のつけねでしっかりとはさみます。

しっかりと、はさんだまま、ふくら全体をねじります。

いつもふくらがパンパンにふくらんでいるようにしてね!

最初はクリームがたくさん入っているので、しほるのに力が入るよ。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

★左ききの方は鏡にうつしてかくにんしてみてね!

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。



力のかけん

しほり力を強くしたり
弱くしたりすると、
クリームを大きく
しぼったり、小さく
しぼったりできるよ!



上手にホイップするコツ

①手はゆっくり動かそう

はやく動かしすぎると、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

ふくらがしぼんできたら、クリームを口金側に
よせて、わゴムをとめなおしてね。ふくらがパン
パンにふくらんでいると、しほりやすいよ!

スター

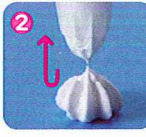
カンタンでキュートな
星の形のしほりかたです!



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、
しほりのをやめ、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
するちょうどいい高さをさがしてみてね!



✗ 口先がデコレーションする面に
近すぎる



✗ クリームをしほり量が足りない
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

うずまき

ポリリウム感のある
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 しほり力をゆるめて、
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ほるときは、大きさと高さを
そろえるとキレイだよ!

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します。



3 クリームが切れそうに
なったら、次のスターを
しぼりだします。



1~3をくりかえして、
しほっていきます。

★手を立ててしほるとクリームが横に広が
り扇形になるよ!

★手をねかせるとふくらとしほれるよ!

スパイラル

横から見たとき、ヒダがキレイに
見えるしほりかたです!

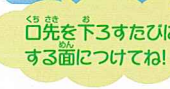
口先をデコレーションする面につけて、しほり始めてね!
手の角度は **よこ** だよ!



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、しほり力を
ゆるめて、そっとクリームを
切りまします。

★リズムよく、一定のスピードで口先を回してみてね!

カップケーキのしほりかた

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 クリームをしほり
前に、「しん」のふちに
綿棒などで少しだけ
クリームをぬって、
カップケーキ(上)の
中央にはります。



袋の持ちかた

クリーム袋は2色とも
自分から見えるように
持ってね!



「しん」のまわりに
まきつけるように
ゆっくりとしほります。
口金をカップケーキに
押しつけないでね!



2周目も、おなじ
ようにたっぷり
しほりましよう。



3周目をしほったら
しほり力をゆるめて
口先をかるく
押しつけてから、
ゆっくりと真上に
引き上げまします。

もっと
よく知りたい
ときは...

ホイップる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/>

ホイップる エポック社 検索

レッスン
ムービーを
みてね!

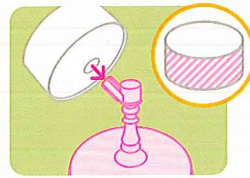


デコレーション台を使おう！

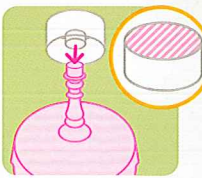
P.7～P.11において「デコレーション台」のマークが入っているケーキはデコレーション台を使ってみよう！

組み立てかた

ケーキの側面をしぼるときは、回転パーツをケーキスタンドの支柱にはめてから、そこにケーキの穴をセットしてね。



ケーキの上面をしぼるときは、回転パーツをとって直接ケーキをさしてね！



フリル

★じゅんぴ★

ペーパーシートの型紙を使ってホールケーキに、えんぴつで線をひこう。

口金をデコレーションする面につけて、しぼり始めてね！手の角度は「まっすぐ」だよ！

口金(フリル)の取り付けかた

① P.2の手順でミックスリートをじゅんぴしておこう！

↑ミルククリーム

② 口金のとがった方にミルククリームが来るように、口金の先を回して調節し、きつくしめます。

※ベースに本体をセットしてね。



↑ミルククリーム

③ 左のイラストのようにクリームが出るか、いない紙などに少しだけ出してみよう。



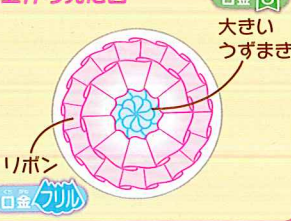
① 口金のとがった方を、ケーキにしっかりつけてね！
ポイント しぼっているうちに口金がホールケーキに近づいてしまうことがあるので、90°を意識して一定のリズムでしぼろう！

ハートのリボンケーキ

★じゅんぴ★

丸ケーキの中央に口金☆8で大きなうずまきをしぼっておきましょう。

上から見た図



クリームに口金(フリル)を取りつけましょう！手の角度は「ぶ」だよ！



1センチくらい右に向かってしぼったら、力をゆるめず、矢印のように口金を動かしてクリームを重ねます。

ポイント



口金を押しつけないようにしましょう。

①をくりかえしながら、ケーキをまわしてしぼっていきます。

②段目も同じようにしぼったら、力をゆるめて、口金を軽く押しつけてからゆっくりと引き上げます。

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！



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ことがあるので、口金をつけかえたら、新しい紙に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りますので、注意してください。

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てダレる(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！

ヒダがきれいに出来ないなあ...

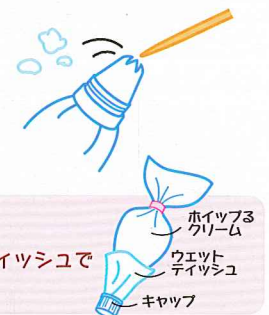
口先のギザギザの間で、クリームがかたまっていない？
クリームはとてもかわきやすいので、かざりつけをしている間にクリームをそのままにしておくと、すぐに口先がかわいてしまうの。
口先がかわいてしまったときは、ようじなどの先の細い棒で、かたまつたクリームをとりのぞいてね。それでも、うまくしぼれない場合は、口金はずして新しいハブラシなどで水洗いしてね。

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。



いちごミルククリーム スイーツ

デコレーション台のマークが入っているケーキはデコレーション台を使ってね!

最初に 口金67 で
カップケーキと
いちごミルク
ソフトを
つくってね!



口金8
口金フルル

ハートの
リボンケーキ

クリームが
かわいたら
ペーパーシートを
まきつけてね。



しほりかたは
P.5をみてね!



口金67
ハッピーローバー
カップケーキ



口金8
いちごのふんわり
チョコロール



口金6
いちごミルク
ソフト

口金8
ゴールドの
ホイップスプーン



※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。

Strawberry Milk Cream Sweets

ミントミルククリーム スイーツ

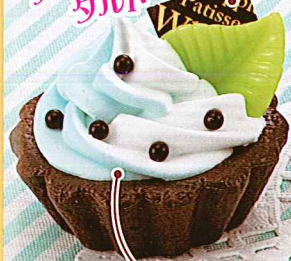
最初に 口金67 で
カップケーキと
チョコミント
タルトを
つくってね!



口金67

ラブリーリボン
カップケーキ

口金6
チョコミント
タルト



デコレーション台
口金8
口金丸

スイートハートケーキ



口金丸を使って
ミルククリームで
スターチェーンを
しほってね!



口金8
ミントマカロン

しほりかた

上のパーツにクリームを
しほってかざりつけをしてから、
下のパーツにしほって上と下を
重ねてね!

1 ふちにそって
スパイラルを
しほる



2 うずまき

口金8
板チョコ



スパイラル

口金8
チョコの
ホイップスプーン



うずまき

Mint Milk Cream Sweets

ブルーベリーミルククリーム スイーツ

しほりかた

- 1 大きい
うずまき
- 2 スパイラル

デコレーション台

口金 8 丸

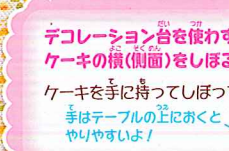
フラワーガーデン
ケーキ



口金 丸 を使って
カーブをえがくように
しほってみてね!



デコレーション台を使わずに、
ケーキの横(側面)をしほるときは
ケーキを手に持ってしほってね!
手はテーブルの上におくと
やりやすいよ!



Blueberry Milk Cream Sweets

フェアリー
カップケーキ



口金 8

ハート
ショコラ



スターチェーン



口金 8

ダブルベリー
ムース



スパイラル
x2



ペーパー
シート



口金 6

ブルーベリー
ミルクソフト



最初に 口金 6 で
カップケーキと
ブルーベリー
ミルクソフトを
つくってね!

ミルククリームの スイーツ

口金 8

チョコ
ビスケット



スター
チェーン



口金 8

トロピカル
ムース



口金 8

しほりかた

口金(フリル)の先を
下にして立てて、
矢印のように動かしながら
しほってね。



口金 8

お花の
マカロン



口金 8

フラワーバスケット
タルト



口金 8

しほりかた

上のパーツにクリームを
しほってかざりつけをしてから、
下のパーツにしほって上と下を
重ねてね!



口金 8

お花のかざりつけは
ピーズに少しだけ
クリームをつけて
はりつけてね!

しほりかた

- 1 スパイラル
- 2 うずまき
- 3 スター

ペーパー
シート



口金 8

いちごの
ショートケーキ



口金 8

お花の
マカロン



口金 8

しほりかた

上のパーツにクリームを
しほってかざりつけをしてから、
下のパーツにしほって上と下を
重ねてね!



口金 8

お花のかざりつけは
ピーズに少しだけ
クリームをつけて
はりつけてね!



口金 8

しほりかた

上のパーツにクリームを
しほってかざりつけをしてから、
下のパーツにしほって上と下を
重ねてね!



口金 8

お花のかざりつけは
ピーズに少しだけ
クリームをつけて
はりつけてね!



スイーツづくりにチャレンジ!

デコレーションケーキ



ゆびわをかざるときは、
クリームがかわいてから
台やアルミカップから
リングをはずして
かざってね!
※固定はできません。

上に「フラワー
ガーデンケーキ」を
かさねると、ごうか
2段ケーキになるよ!



ホールケーキの上面は
フタをした状態で
デコレーション台に
セットして
しぼってね!

スターチェーン



フリルがかわいたら、
白クリームでスター
チェーンをしぼって
ね! スターチェーンの
しぼりかたは P.4 を
みてね!

Decorated Cake

リングのじゅんぴ

ホイップリング ローズリング



リングを台にしっかりしてから、
クリームをしぼってね。

ショコラリング



アーモンドチョコとアルミカップをはりあわせてから、
リングのてっぺりをアルミカップの穴にさしこみます。

ハートショコラも
リングをさしこめど
ゆびわになるよ!



ゆびわは、デコレーションケーキのケースのふちなどにはさんでかわかしてね!

チャレンジコース

ローズリングのしぼりかた

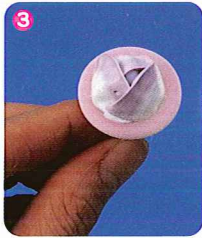
最後に少しむずかしいローズリングにチャレンジ
してみよう!



写真のように、クリームを
もって、口金(フリル)を
台につけます。



せんすをひろくように、台のしん
の半分にかぶせてしぼったら、口
先を台に押しつけ、クリームを切
ります。クリームを出しすぎない
ように弱い力でしぼりましょう。



台のしんがみえなくなる
ように、重ねながら同じ
ようにしぼっていきます。



バラの花びらをイメージ
しながら、写真を参考に
何周かしぼったらできあ
がり!

- ★じゅんぴ★
- ・ウェットティッシュを手元に置いて、いつでも口先をふけるようにしておいてね!
- ・リングを台にしっかりさしておきます。(P.11 をみてね)
- ・好きな色のミックスクリームに口金(フリル)をセット!(P.5 をみてね)



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。



口金とキャップの後かたづけ

口金や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!



チェーンの片方をおこすと
はずれます。



ボールチェーンをスイーツパーツに
ついて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。



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!

ホイップるワールドへようこそ!

W-60
ミックスクリームパーティーセット
3つのミックスクリームでカラフルな
スイーツつくっちゃおう!



W-61
いちご×ミルクスイーツセット
もっといちごのスイーツを
つくりたい人へ!



W-63
ブルーベリー×ミルクスイーツセット
ロマンチックなうすむらさきの
スイーツ♡



W-62
チョコ×ミルクスイーツセット
チョコミルクもおしゃれでしょ!



W-68
ミント×ミルクスイーツセット
プリンセス気分のミントカラーの
スイーツつくろう!



W-67
いちご×チョコスイーツセット
ガーリーなスイーツが
つくれちゃう♡



W-50
スタンダードセット
パティシエにあこがれるなら、
まずはこれから!



W-54
にじいろケーキセット
ゴージャスクーキが4つもつくれる!!



W-69
フルーツプチケーキセット
本物みたいな
おしゃれプチケーキのセット



W-57
ラブリーマカロンセット
特製ギフトボックスもついた
マカロンセット



W-59
チョコスイーツセット
チョコレートが好きな人
こんなセットはいかが?



ホイップるには他にもいろんなセットがたくさんあるの
くわしくはホイップるのホームページをみてもね☆

ホイップる エポック社 検索