

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。

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、グ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。

—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。

TEL-04193 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-0629-862-5789 (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時～17時



W-88 取扱説明書

Patissier Book

パティシエブック

Whipple Sweets Collection
カラフルデコデラックスセット



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。

対象年齢8才以上

© EPOCH
MADE IN CHINA

発売元
株式会社 エポック社

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。

あそびかた

スイーツパーツ

ミニ2段ケーキ×1 マカロンタワー×1

スティックケーキ×1 血つきショートケーキ×1

マカロン(水色・黄緑・ピンク・紫×各1)

オープンハート×1 ねこマカロン(上・下)×各1

血つきムース×1 ムース×1

プチタルト(プレーン・ココア)×各1

オーバルタルト×1 タルト×1

ハートケーキ **六角形ケーキ**

ピンク・白×各1 赤・茶×各1

丸ケーキ

水色・黄緑・ピンク・オレンジ×各1

お城のケーキ

塔A×1 塔B×1

ベース×1

2段ケーキ

上段×1 下段×1

デコパーツ

ミニマカロン(ピンク×7・黄緑×8・紫×5・濃いピンク×2・茶×2・黄×1) ミニアイス×1

ミニハートマカロン(茶×2・ピンク×1・濃いピンク×1) ミニマーガレット(濃いピンク・白・黄×各1) マーガレット(紫・黄・ピンク)×各1

ティザー(白・黄)×各1 ミニバラ(ピンク×4・紫×1・白×1・濃いピンク×1) バラ(ピンク×2・紫×2・黄×1・カフェオレ×1)

セルフィッシュ ミント ミント ミント カット ミニカットラズベリー オレンジ

×1 (ふたば)×2 (S)×2 (L)×1 いちご×2 いちご×4 ×1 ×1

細リボン×1 リボン×1

クッキーランナー×1 ペーパーシート×1 (レッスンカード、ケーキ用ペーパー)

ホイップるクリーム

ミックスクリーム 白×紫(小)×1

ミックスクリーム 白×水色(小)×1

白クリーム(大)×1

ピンククリーム(小)×1

ラインストーン・ビーズ

- ラインストーン(ハート・L) ピンク……………×1
- ラインストーン(ハート・S) 水色・紫……………×各1
- ラインストーン(星) 濃いピンク・ピンク・水色・黄緑・黄……………×各1
- ラインストーン(丸・L) 紫……………×3
- ラインストーン(丸・S) 濃いピンク・ピンク・水色・黄緑……………×各2
- ラインストーン(丸・S) 黄……………×1
- マンゴービーズ……………×2
- メロンビーズ……………×1
- ラズベリービーズ……………×1
- ブルーベリービーズ……………×2
- パールビーズ(LL) 緑・紫……………×各1
- パールビーズ(L)白……………×1
- パールビーズ(M)茶……………×4
- パールビーズ(S) ピンク……………×11
- パールビーズ(S) 緑……………×9
- パールビーズ(S) オレンジ・青……………×各4
- 丸ビーズ(L) 紫……………×2
- 丸ビーズ(S) 濃いピンク・黄・水色・黄緑……………×各1
- 丸ビーズ(S) 濃いピンク・黄・水色・オレンジ……………×各6
- 丸ビーズ(S) 黄緑・茶……………×各4
- ハートビーズ ピンク・紫……………×各1
- 星ビーズ(L)ピンク……………×1
- 星ビーズ(S)オレンジ……………×1
- ダイヤカットビーズ 紫……………×2

口金

☆×1 ミニ☆×1

丸×1 波目本体×1 波目ベース×1

●クリームバンド×1

●キャップ×4 ●ボールチェーン×5

クッキーランナー

つながっているパーツをはさみで切りとります。パーツは使うときに切りとってください。

はさみを 使うときは 気を付けてね!

①ハート ②ジンジャーマン ③ウエハース×2 ④四角クッキー ⑤ワッフル

2段ケーキの下段には口金やパーツを入れられるよ!

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!

ホイップるクリーム(白) **しぼりかたレッスンカード**

クリームバンドをつけてね! (つけた後はP.3をみてね)

4つの口金をつかった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!**

7～11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。

アレンジ

このセットには、見本に使っているパーツとは別に自由に使えるパーツが入っています。好きなスイーツにгаざってたのしんでみてね。

アレンジ用トッピングパーツ

あなただけのオリジナルスイーツをつくっちゃおう!

※写真はアレンジ例です。

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。)
- セロハンテープ
- ウエットティッシュ(または、湿らせたキッチンペーパー、ぬれ布巾など)
- はさみ
- 両面テープ

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!	口先(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 フタを回して取り、中柱をはずします。

4 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。

しぼり口から見て、2色のクリームが半分ずつ見えていればバッチリ!

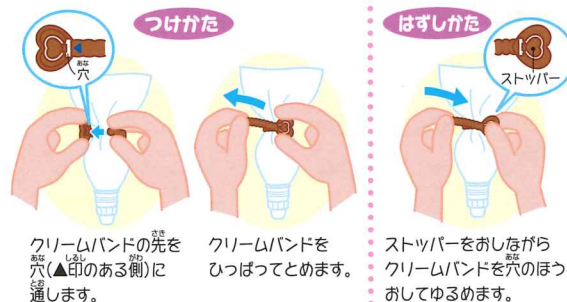
△じゅんぴをしたクリームは、早めに使い切ってください! クリームが、かたくなる場合があります。

★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!

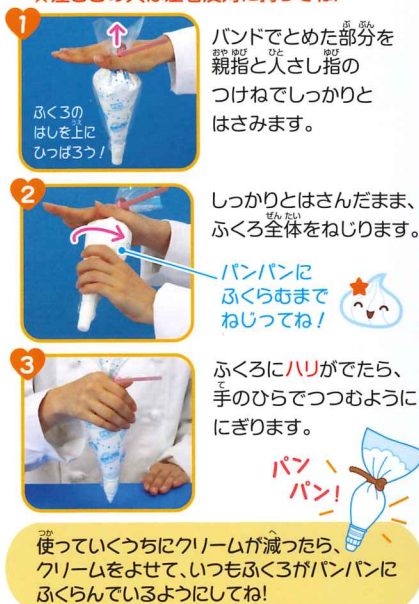
クリームバンドのつかいかた

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



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!



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

しぼ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ぼったり小さくしぼったりできるよ!



スター

カンタンでキュートな星の形のしぼりかたです!



口先を下から約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!



★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よう!

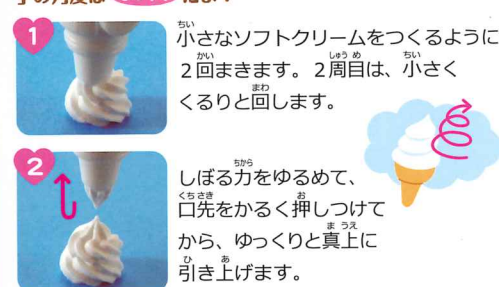


うずまき

ポリウム感のある上に巻くしぼりかたです!



口先を下から約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!

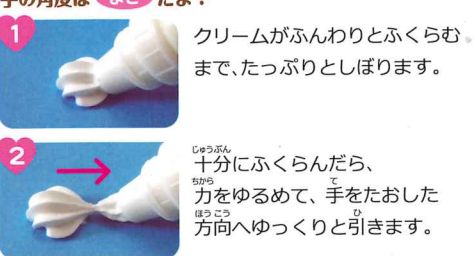


よこむきスター

横向きのスターのしぼりかたです。



口先を下から約5~10mmはなして、しぼりはじめてね! 手の角度は **よこ** だよ!



スターチェーン

くりかえししぼると連続もようになるよ!



★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!



スパイラル



横から見たとき、ヒダがキレイに見えるしぼりかたです！

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



小さく「C」をかくように、
クリームをしぼります。



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。



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。

ローズ

バラの形に見えるしぼりかたです！
※画像は口金(金)でしぼっています。



口先を下から約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！



小さく円をえがくように、
口先をゆっくりに動かしします。



「の」の字をかくように
すきまをあけずにクリームを
平らにしぼります。



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。

★一定のスピードで口先を動かしてね！

口金(波目)の取りつけかた

ベースに本体を
セットしてクリームに
取りつけます。
P.3の手順でクリームを
じゅんびしておこう！



2色のクリームをきれいにしぼるためには...

色が半々になる
ように、本体を
回転させて調節
してみてください！



右のイラストのように
クリームが出るか、
いらない紙などに少し
だけ出してみましょう。



口金(波目)のしぼりかた

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



しぼる力とスピードを一定にすると
同じ太さでキレイにしぼれるよ！

ライン

手の角度は **よこ** からはじまり、
まっすぐ で終わります。



ドレープ

布をたらししたような形のしぼりかたです。



さいごは力をぬいてそっと引きぬいてね！

ウェーブ

波のような形のしぼりかたです。



奥、手前へと手をうごかしてね！

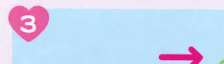
リボン



たっぷりしぼりながら、
口先を横に動かし上に
持ちあげます。



クリームの上へ
かぶせるように口先を
もどします。



①②をくりかえし
ゆっくとしぼる力を
ゆるめながら、口先を
おろしたら、そっと
引きぬきます。

ほんばん

レッスンカードで練習したら、P.7~11を
見ながらスイーツパーツにしぼってみてね！

ピースやラインストーンがくっつか
ないときは、ピースやラインストーンの
ウラに新しいフリームをつけて
くっつけてください。



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。

ピース・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
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
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。

上手にしぼるコツ

①手はゆっくりに動かそう

はやく動かすと、きれいな形に
ならないよ。あせらず、ゆっくりにね！

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。
ふくら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つてヒダが溶けた
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、
口金をはずしていら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

各ペーパーシートの巻き方・
使い方はP.12をみてね。

フルーツ ショート ケーキ



- ・カットいちご×1
- ・ラインストーン(丸L・黄緑)×1
- ・ケーキピック×1

しほりかた

- ①スパイラル
- ②うずまき
- ③スター

しほる前に
まいてね! P.12を
みてね。

ペーパー
シート(皿)

クリームをしほる前にミースの
ふちに綿棒などで
少しだけクリームを
ぬってペーパーシート
(皿)にはってね!

※写真はイメージです。



- ・ミニカットいちご×1
- ・セルフィーユ×1
- ・ラインストーン(丸L・黄)×1
- ・ペーパーシート(皿)×1

ベリームース

マンゴームース チョコソース添え



- ・ラズベリー×1
- ・ミント(L)×1
- ・ラインストーン
(丸L・ピンク)×1

シートの巻き方は、
P.12をみてね。

ペーパー
シート

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

マカロンタワー



しほりかた

- ①スターをしほって
ミニマカロンを
はりつけよう!



しほりかた

- ①うずまき



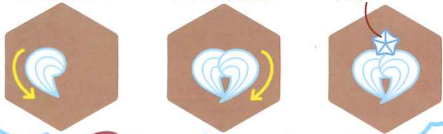
トッピングハートケーキ



- ・ミニハートマカロン(濃いピンク)×1
- ・ハートビスケット×1
- ・ラインストーン(ハートS・水色)×1
- ・ラインストーン(丸L・ピンク)×1
- ・ケーキピック×1

しほりかた

- ①くるっとまいて
下にひきぬく
- ②はたいた側も同じ
ようにしほる
- ③さいごに
スター



チョコレートケーキ



- ・ミニバラ(濃いピンク)×1
- ・ラインストーン(丸L・紫)×1
- ・ケーキピック×1

シートの巻き方は、
P.12をみてね。

ジュエルラズベリー ケーキ



- ・ミニハートマカロン(茶)×2
- ・ラインストーン
(丸L・濃いピンク、紫、水色)×各1

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!

- ・大きいスター
- ・小さいスター

シートの巻き方は、
P.12をみてね。

プレゼント ケーキ



- ・バラ(ピンク)×1

シートの巻き方は、
P.12をみてね。

フラワーバスケット ケーキ



- ・マーガレット(紫)×1
- ・ミニバラ(ピンク)×1
- ・デイジー(白・黄)×各1
- ・ミント(ふたば)×2
- ・パールビーズ(S・ピンク)×2

しほりかた

- ①ヨコにラインを
1本しほる
- ②ケーキを90度回転させて
3本みじかくしほる

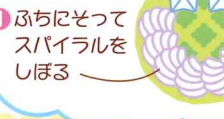


- ③ケーキをもとの位置に
もどして、すこしすきまを
あけてラインをしほる
- ④②③をくりかえし、
さいごに、上側へ
リボンをしほる



しほりかた

- ①ふちにそって
スパイラルを
しほる
- ②スター



- ・星ビーズ(L・ピンク)×1
- ・星ビーズ(S・オレンジ)×1
- ・パールビーズ(S・緑)×1
- ・丸ビーズ(L・紫)×2
- ・丸ビーズ(L・ピンク、水色、黄、黄緑)×各1

ぶちぶち マカロン



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
上と下をかかえてね!

しほりかた



ローズ マカロン

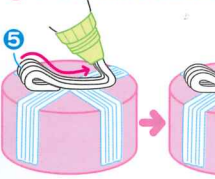
- ・パールビーズ(LL・緑)×1
- ・パールビーズ(S・緑)×1

- ①矢印のじゅんばんに
下から上にしほる



しほりかた

- ②リボンを図のようにしほる



- ③ケーキを回転して
同じように十字に
しほる



下に置いたときに
くっつかない
ようにすき間を
あけてしほってね



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!

お城のケーキ

クリームをしぼる前に…
星のラインストーンを
すこしつけておくと
塔にはりついてかわかして
おこつ!

- ・ミニバラ(ピンク、紫)×各1・ミント(S)×1
- ・ラインストーン(星・ピンク、黄)×各1
- ・パールビーズ(S・青)×4
- ・ダイヤカットビーズ(紫)×2・ケーキピック×1

ツリー

- 1 スターを重ねて、
しぼります。その上
に少し小さいスターを
しぼります。
- 2 さらに小さいスターを
重ねてしぼります。
- 3 4つ重ねたら、しぼる
力をゆるめてゆっくりと
真上に引き上げます。

一度に
しぼれないときは
何回かにわけて
しぼってね!

しぼりかた
最初にミニマロンを
作ってからしぼってね!

うずまき
スター

ミニマロンの作り方
あいだに小さな
うずまきを作って
クリームを
はさんでね!

- ・バラ(ピンク、紫、黄、カフェオレ)×各1・リボン×1
- ・ミニマロン(濃いピンク、紫、黄緑、茶)×各2
- ・ラインストーン(丸・濃いピンク、紫、水色、黄緑)×各1

カラフル デコレーションケーキ

WHIPPLE CAKE

1 番上の 段はスイーツを のせかえられるよ! 気分にあわせて アレンジして みてね!

×プレゼントケーキ



ハートケーキ

×ダブルバリーの 2段ケーキ



ごちそうな4段ケーキ

×プリンセスムーン



エレガントなケーキ

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。排水口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

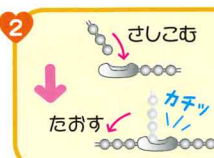


チェーンの片方をおこすと
はずれます。

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金具や
穴に通します。



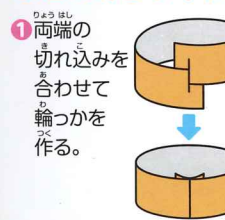
図のようにボールチェーンを
とめます。

むすかしいときは
大人に手伝って
もらってね!

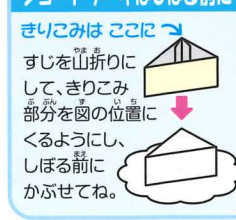
ボールチェーンは5つ入っています。
ボールチェーンをつけられるパーツは
9種類ありますので好きなスイーツを
えらんでつけてください。

ケーキ用ペーパーシートの使い方

まきつけるタイプ



ショートケーキはしぼる前に!



下にしくタイプ



ホイップるワールドへようこそ!

2色のクリームとデコレーションペン
トッピングでカラフルスイーツが作れるよ!



W-86 カラフルデコスイーツセット

ハートマカロンのアクセが
つくれるよ!



W-92 ハートマカロンセット

フルーツが
たっぷりデコれるよ!



W-81 いちご×ミルクパーティーセット



W-82 フローラルケーキセット

あこがれのマカロンタワーが
つくれるセット!



W-93 マカロンタワー&ケーキセット

ミックスクリームでキュートな
アリスのスイーツつくっちゃお!



W-87 アリスのスイーツパーティーセット

エレガントなスイーツが
つくれるセット



W-83 ローズケーキセット

W-90 シルバニアファミリーセット
ショコラウサギちゃんの
マカロンもつくれちゃう!



入っている口金
小さくしぼれる
二口金

入っている口金
小さくしぼれる
二口金



W-76 キラキラシュガーケーキセット



W-84 キラキラシュガータルトセット

キラキラのスイーツアクセがつくれるセットだよ★

アクセサリ=サイズのかわいい
ケーキがたくさんつくれるよ!



W-05 スイーツアクセパチセクション

W-06
スイーツアクセ&ジョイントケーキセット



入っている口金
小さくしぼれる
二口金

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

ホイップる エポック社 検索