

★アイシングクッキーのカトラリー★



デザイン・制作/小谷智子



参考作品

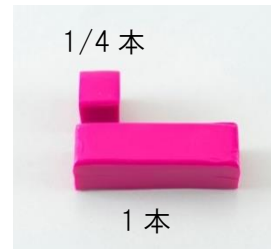
◇ 材 料

- ・C04002 ティースプーン(ゴールド)
- ・C04003 ケーキフォーク(ゴールド)
- ・C11002 パールセット
- ・C01343 プランジャーカッターフラワー

クレイ

(【土台】C01423 ジェイド 1/4 本、【クッキー】
C01036 18K ゴールド 1/8 本、【アイシング】
C01413 イグルー 1/8 本、【花の中心】C01423
ジェイドと C01413 イグルーの混色を少量、
フォークは C01423 ジェイドを少量)

クレイの数え方



1. 土台のクレイを、ティースプーンとケーキフォークにこんもりと盛り上がるようにのせる
2. クッキーのクレイを、プランジャーカッターフラワーで抜く
3. アイシングのクレイを丸めて、しずくの形に 5 個作る
4. 2 の上に 3 をふんわりと並べて置き、花の中心用のクレイを小さく丸めて真ん中にする
5. 土台の上に 4 をのせて、お好みでパールを飾る
6. 120℃のオーブンで 20 分焼成する