

# ムースケーキの作り方

樹脂粘土を使ってミニチュアのムースケーキを作ろう！  
出来上がったムースケーキにストラップをつけよう。



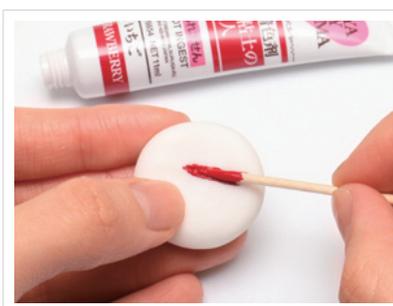
## 用意するもの

タミヤ軽量粘土(ナッツの生地に)、タミヤ樹脂粘土(ムースケーキの生地に)、タミヤ着色剤「いちご」(フランボワーズムースの色づけに)・「チョコレート」(チョコレートムース・ナッツの色づけに)・「クッキー」(ナッツの色づけに)、つや消しニス、ホイップの達人としぼり口(中)、タミヤ離型剤、タミヤ瞬間接着剤、タミヤクラフトボンド、計量スプーン(5ml)、ストラップ、ヒートン、ピンセット、スポンジ(乾燥台として)、クリアファイル(下敷きとして)

## 1 樹脂粘土をこねて生地を作ろう

『樹脂粘土』に『着色剤』の「いちご」をつまようじを使って混ぜ込んで、ピンク色になるまでよくこねよう。こねたら、5mlの計量スプーンに『離型剤』を塗ってね。

※着色した粘土は乾くと色が濃くなるよ！  
混ぜている時には仕上りの色のイメージよりも少し薄いぐらいでOK！



## 2 計量スプーンを使ってムースケーキの形を作ろう

計量スプーンの中に樹脂粘土を入れて、真ん中を親指で押して少し凹ませよう。凹ませたら図のように粘土を押し出して計量スプーンから取り出してね。

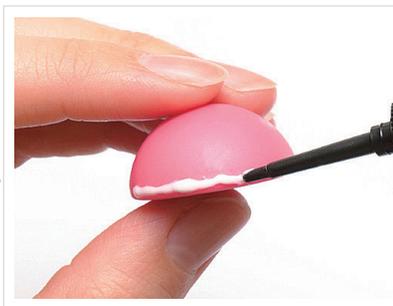
※取り出したムースは、目の大きいスポンジなどの上で乾かすのがおすすめ。



## 3 ナッツをつけよう

『クラフトボンド』をぬろう。ムースケーキのふちにボンドをぬったらムースケーキを転がしてナッツをつけよう。すきまができたならピンセットを使ってつけよう。

※樹脂粘土が乾いていないので、指でムースケーキをつぶさないように注意してね！



## 4 つや消しニスをぬってナッツを固定しよう

ナッツがついたら指で軽くおさえよう。ナッツのところに『つや消しニス』を塗って、ナッツが取れないように固定しよう。



## 5 ヒートンをつけよう

ムースケーキにヒートンをさそう。  
差し込んだヒートンを一度抜いて、瞬間  
接着剤をつけて外れないようにしっかりと  
差し込もう。

※瞬間接着剤の扱いには十分気をつけて！  
瞬間接着剤がはみ出したらつまようじを  
使って早めにとってね。



## 6 ホイップで盛りつけよう

ヒートンをつけたら『ホイップの達人』のミルクをしぼり口(中)を使って、  
円を描くようにしぼろう。しぼったら、バラのパーツやビーズで盛りつけよう。

※バラの直径と同じぐらいの円にするときれいに仕上がるよ。  
バラの作り方は別紙のレシピを参考に。



## 7 完成

乾いたら、ストラップをつけて完成！

※完全に乾くまで、一週間ぐらいかかります。  
乾くまで、取り扱いには注意しましょう。



## 8 応用例 1

つやのあるムースケーキに仕上げよう

『つや出しニス』をムースケーキの部分に  
塗ろう。粘土は乾燥するとちぢみます。  
ニスを塗る時は完全に乾かしてから塗ろう。

※ナッツなどのパーツには塗らないでね。



## 9 応用例 2

お皿に盛りつけて仕上げよう

ヒートンをつけずに『ハートのお皿』にのせるのもステキ！  
『トッピングの達人』のソースや『ホイップの達人』を使って  
飾り付けをするのもおすすめ。

