

Ice cream body

アイス本体 レシピ

材料・道具

- 樹脂粘土（100均の白でOK）
- 2.5ml計量スプーン（1杯分）
- 牛乳パック / 定規 / 分度器
- カッターの刃 / はさみ
- 油性ペン / ボンド / ピンセット
- アイスの棒（最低4本）
- クッキングシート / スポンジ / ラップ

モデナホワイトは白絵の具を混ぜてから使用

仕上がり

角型・先端丸型：各2個
合計4個 / 厚さ 約4mm

タイプ① 角型

- 1 型を作る**
牛乳パックに横1.2cm×縦1.7cmで型を取り、カットします。
- 2 粘土をこねて伸ばす**
手を清潔にしてからこね、クッキングシートに挟んで厚さ約4mmにプレスします。
- 3 型に沿ってカット**
型を中央に置き、刃を垂直に入れて周りを切ります。刃は毎回ティッシュで拭きます。
- 4 形を整える**
斜めになった部分や切り口を手と刃で整え、余り粘土はラップで保管します。
- 5 棒を接着する**
側面に切れ込みを入れ、少し粘土を取り除いてボンド付きの棒を差し込みます。
- 6 仕上げて乾燥**
定規で面を整え、スポンジの上で2日ほど乾燥させます。

タイプ② 先端丸型

- 1 角型の途中まで同じ**
タイプ①の型作り～カットまで同じ手順で作ります。
- 2 角を斜めに落とす**
カッターで角を少しずつ切り落とします。
- 3 指で丸みを出す**
カクカクした部分をなじませて丸くします。
- 4 棒を接着して乾燥**
棒を差し込み、周りを整えて2日ほど乾燥。

ポイント

- 白粘土はほこりが目立つので手を清潔に
- 厚みは粘土を回しながら全体を確認
- 刃は1回使うごとに拭き取る
- 棒を入れる時、持つ手はやさしく添える
- 完成後はスポンジの上で2日乾燥

コツまとめ

厚さは約4mm、均一にプレス

白粘土は手を清潔にしてから

刃は1回ごとに拭く

乾燥はスポンジの上で2日ほど

miniature sweets campus

© hanairo マキ / 公式LINEご登録特典

