

Strawberry chocolate ice cream

いちごチョコアイス レシピ

先端が丸いアイス本体といちごフレークで仕上げます

材料・道具

- アイス本体（先端が丸いタイプ）
- いちごフレーク
- アクリル絵の具（白・黄色・ピンク）
- 木工用ボンド・パレット
- つまようじ・少量の水
- 洗濯バサミ（持ち手・乾燥用）

使うパーツ

前回作ったものを使います



先端が丸い
アイス本体



いちご
フレーク

作り方

1

持ち手を作る

アイスの棒に洗濯バサミをつけ、立てて乾かせるか確認します。

2

ソースを作る

ボンドに白を少量、ピンク、最後に黄色を少量混ぜます。

3

色味と硬さを調整

乾くと色が濃くなるので手前で止め、重ければ水で少し緩めます。

4

全体に塗る

厚めに手早く塗ります。側面・裏面も白い土台が見えないように。

5

フレークをまぶす

少量を手に取り、塩を振る要領でバラバラまぶします。

6

なじませる

軽く押さえ、ほぐし、つまようじでトントン整えます。

7

乾燥

洗濯バサミで立てて乾かしたら完成です。

ポイント

- ボンドは乾くと半透明になるため、白を混ぜて透明化を防ぎます。
- ピンクに黄色を少量足すと、まろやかでイチゴらしい色になります。
- 棒の近くまで塗りすぎず、塗布からなじませるまでは乾く前に手早く。

コツまとめ



白を混ぜて
透明化を防ぐ



黄色少量で
イチゴらしい色



ソースは厚め
に
たっぷり



フレークは塩を
振る要領で

ボンドが乾く前に、とにかく手早く仕上げるのがきれいに作るコツです。

miniature sweets campus

© hanairo マキ / 公式LINE登録特典

mini
Cam