

Mango ice cream

マンゴーアイス レシピ

はじめに

前回作った「四角い形のアイス本体」と「マンゴー」「レッドカラント」を使って仕上げます。

マンゴーソースの色と、とろりとした質感を楽しみながら作りましょう。

材料・道具

- アイス本体（四角い形）
- マンゴー・レッドカラント
- アクリル絵の具（白・黄色・赤）
- 木工用ボンド・パレット
- つまようじ・ピンセット
- 洗濯バサミ
- 少量の水・鉛筆

ポイント

- 白で透けを消し、赤はほんの少し
- ソースはたっぷり、手早く塗る
- 好きな配置で押さえて接着

作り方

- 1 下描きをする
斜めのソースラインを鉛筆で薄く描き、側面・裏面まで線をつなげます。
- 2 ソースを作る
木工用ボンドに白を混ぜて透けを消し、黄色を多めに加えます。赤は深みが出る程度にほんの少し。
- 3 硬さを調整する
水を少しずつ加え、つまようじで塗りやすい硬さに緩めます。
- 4 色味を見て止める
乾くと色が濃くなるため、目指す色の少し手前で止めます。
- 5 持ち手を作る
アイスの棒に洗濯バサミを挟み、自立するか確認します。
- 6 全体に塗る
新しいつまようじで、下描き線より少し外側までソースをたっぷり乗せます。側面・裏面も乾く前に手早く塗ります。
- 7 乾燥させる
洗濯バサミを立てたまま、ソースがしっかり乾くまで待ちます。
- 8 トッピングをする
マンゴー3つとレッドカラント2つを、好みの位置にボンドで接着します。
- 9 完成
上からやさしく押さえて接着したら、マンゴーアイスの完成です。

コツ・まとめ

- 白を混ぜてボンドの透け感をなくす
- 乾燥後に濃くなる分、色は手前で止める
- ソースはラインの外側までたっぷり
- 赤は入れすぎず、ほんの少し
- 水は少しずつ加えて硬さを調整
- ボンドが乾く前に手早く作業する

miniature sweets campus

© hanairo マキ / 公式LINEご登録特典

