

Matcha ice cream

抹茶アイス レシピ

材料・道具

- アイス本体（角型）
- 三色団子
- アクリル絵の具（緑・茶・黄）
- 木工用ボンド / パレット
- つまようじ / ピンセット / 少量の水
- 洗濯バサミ / 鉛筆（下描き用）

使用するパーツ

前回作ったものを使います

- 角型のアイス本体
- 三色団子

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、側面まで伸ばします。

2 持ち手を作る

アイスの棒に洗濯バサミを挟み、立てて乾かせるか確認します。

3 抹茶ソースを作る

緑に黄色をしっかりと入れ、茶色を少量加えて抹茶色に整えます。

4 斜めに塗る

下描きより少しはみ出すように、ソースをたっぷり乗せます。

5 乾燥させる

洗濯バサミで立てたまま、ソースがしっかり乾くまで待ちます。

6 団子をトッピング

団子にボンドをつけ、境目に配置して完成です。

ポイント

- 下描きをすると斜めのラインが安定します
- 黄色で黄緑を作ってから、茶色で深みを出します
- 色は乾燥で濃くなるので、少し手前で止めます
- 団子は平らな面にボンドをつけて接着します

コツまとめ

鉛筆で薄く下描きしておく

ソースはたっぷり、デコボコOK

色は乾燥で濃くなる → 少し手前で止める

団子は平らな面にボンドをつける

miniature sweets campus

© hanairo マキ / 公式LINEご登録特典

