

## 警告(けいこく)

保護者の方へ 必ずお読み下さい。



- 小部品があります。誤飲・窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。
- 本製品は食べ物ではありません。口の中には絶対に入れないでください。誤って飲み込み、重大な事故につながる危険があります。万一、飲み込んだ場合は医師に相談してください。
- ホイップるクリームを耳・鼻・目などに入れないでください。万一、目に入ったときは、すぐに大量の水で洗い流し、医師に相談してください。耳・鼻などに入った場合は、無理に取ろうとせず、医師に相談してください。

## 注意(ちゅうい)

- 保護者のもとで遊ばせてください。
- 思わぬ事故の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。また、3才未満のお子様と一緒に遊ばないでください。遊んだ後の製品や完成品は、3才未満のお子様の手の届かない所に保管してください。
- ボールチェーンは指などに巻き付けたりしないでください。血が通わなくなり危険です。
- ホイップるクリームを触った手で、目をこすらないでください。
- 皮膚や毛髪などにホイップるクリームが付着したときは、速やかに水またはぬるま湯で洗い流してください。ホイップるクリームが付いたまま放置すると、固まって取れにくくなる場合があります。
- 遊んだ後は、必ず石けんなどで手をよく洗ってください。
- 体質によって手荒れなどが生じる場合があります。皮膚に異常を感じたときは使用を中止し医師に相談してください。
- 口金は機能上、尖った部分があります。取り扱いには十分注意してください。
- 火の近くや高温・多湿の場所、直射日光の当たる場所での使用や保管は行わないでください。
- 製品や付属品は、使用目的以外のことには使用しないでください。
- 透明袋は梱包材ですので、開封後はすぐに捨ててください。透明袋を頭から被ったり、顔を覆ったりしないでください。
- はさみを使用しますので、取り扱いに注意してください。

## 使用上の注意

- ホイップるクリームの袋内で水分が分離している場合がありますが、品質上問題はありません。説明書に従って、よく揉んでからご使用ください。
- 開封後は速やかに使い切ってください。
- ホイップるクリームは水溶性です。完成品は水などに濡らさないでください。
- 汚れてもかまわない場所と服装で遊んでください。
- ホイップるクリームを衣類・家具・床・壁などに付けないように注意してください。
- ホイップるクリームが衣類などに付いた場合は、中性洗剤などで速やかに洗ってください。時間が経つと落ちにくくなる場合があります。
- 破損・変形の原因になりますので、ボールチェーンを引っ張ったり、完成品に無理な力を加えたりしないでください。

## —お客様へ—

この度は、弊社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。弊社では、より良い製品をお届けするために、常に研究・改良をおこなっております。そのため、生産ロットにより多少仕様異なる製品がございますが、ご了承ください。品質には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら、下記までご連絡ください。

〒300-4193 茨城県土浦市藤沢3647-5 (株)エポック社 お客様サービスセンター  
TEL.029-862-5789 (電話番号は間違いのないよう、よく確かめてからおかけください。)

【電話受付時間】月～金曜日(祝日及び弊社特休日を除く)10時～12時、13時～17時

対象年齢8才以上

© EPOCH  
MADE IN CHINA

発売元  
株式会社  
エポック社



W-70 取扱説明書

# Patissier Book

パティシエブック

Whipple Sweets Collection

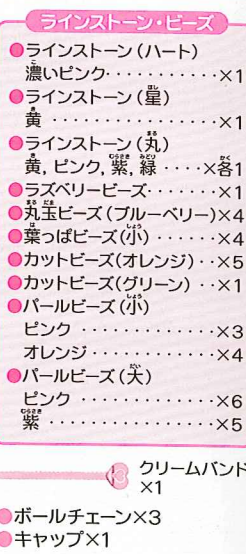
はじめてのホイップる



おなまえ

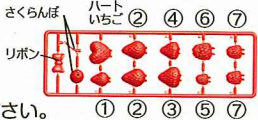
作る前に、この取扱説明書をよくお読みください。(保護者の方とお読みください。)  
読み終わった後は、大切に保管してください。





**フルーツランナー**

つながっているパーツをはさみで切りとります。パーツには、番号があるので使うときに切りとってください。



はさみを  
使うときは  
気を付けてね!

さくらんぼは「ハタ」を裏にさしこみます。

この製品は食べられません。口の中には絶対に入れないでください。

**じゅんぴ**

★「レッスンカード」と「ホイップるクリーム」のじゅんぴをしましょう。

**レッスンカードのじゅんぴ**

★レッスンカードとデコシートを切りはなします。

1 レッスンカードを切りはなします。(青い点線……)カードはレッスンごとに切りはなしてね!



カードはレッスンごとにきりはなしてね!

このとき、レッスンカードの中のケーキピック(★印)も、切りとって、なくさないようにしてね! かざりつけに使用します。



はさみを  
使うときは  
気を付けてね!

2 デコシートを切りはなします。(赤い線……)パーツごとにバラバラにしてください。

デコシートは、レッスンカードのかざりに使います。



デコシート  
クリームの  
上にのせてね!

**じゅんぴ**

★まず最初に、テーブルの上に布や新聞紙などをしきます。

**ホイップるクリームのじゅんぴ**

★クリームのじゅんぴは、しほる直前にしてね!

**用意するもの** ・いらぬ布や新聞紙などの大きな紙(机が汚れないように下にします。)  
・ウェットティッシュ(または、濡らせたキッチンペーパー、ぬれ布巾など) ・はさみ

**あとで便利なもの** ・じょうぎ ・ピンセット ・つまようじ ・いらぬハブラシ ・セロハンテープ

**!ホイップるクリームについて!**

<b>かんそうに注意!</b>	口先(口金の先)は、かわきやすいので、使わないときはかならずキャップをしめてください。
<b>水にぬらさない!</b>	水に溶ける素材でできています。できあがった作品は、水にぬらさないでください。
<b>1回分の量です!</b>	見本と大幅にことなるしほりかたをすると足りなくなってしまう場合があります。

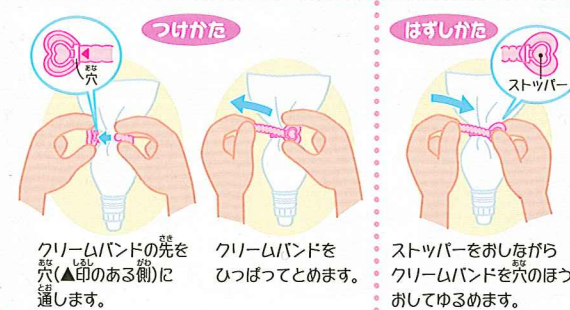
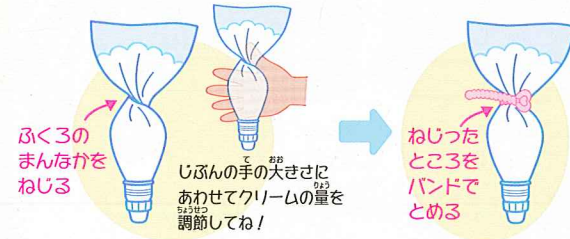


△じゅんぴをしたクリームは、早めに使い切ってください! クリームが、かたくなる場合があります。

クリームがかたかないように口金とキャップはしっかりとめてね!

**クリームバンドのつかいかた**

最初はクリームがたくさん入っているので、しほるのに力があるよ。クリームをにぎる量をへらすと、とてもしほりやすくなるよ!



**クリームぶくろのもちかた**

★左ききの人は左右反対に持ってね!





★レッスンカードにしぼって、かざりつけをしましょう。★



まずは、ストロベリーハートケーキのレッスンカードでクリームしぼりとかざりつけのれんしゅうをしましょう。

しぼる



レッスンカードの印にあわせて、全部スターをしぼりましょう。

ストロベリーハートケーキができたら、5～8ページを見ながら、レッスン1から順に、いろんなしぼりかたをれんしゅうしてみましょう。

実寸大  
レッスンカードに  
クリームを直接  
しぼってね!

基本の「スター」のしぼり方 クリームの基本のしぼり方だよ!

1

クリームをまっすぐに持ちます。

2

約5mm～10mmくらい  
口金が面につかないように

下からすこしはなしたところでとめます。

3

高さを変えないようにしながら  
ゆっくりしぼりはじめます。

4

クリームがふくらむように  
ゆっくりたっぷりしぼります。

5

クリームがふくらんだら  
軽く押しつけます。

6

そっと真上に  
ひきあげます。

んをあげ!

かざりつけ

デコシートで  
かざりつけをしよう!



\*デコシート\*  
いちご②×2  
パールビーズ×5

クリームが  
乾いたらカードごとに  
切りはなしてね。

カードはしっかり  
手でおさえるか、  
セロハンテープなどで  
固定してしぼってね。

★スイーツパーツにしぼって、かざりつけをしましょう!★

レッスンカードと同じように  
スイーツパーツにも  
しぼりましょう。  
写真を参考にスイーツに  
かざりつけをしてね!

ストロベリーハート  
ケーキができたら  
5～8ページのレッスンを  
すすめてみてね!



フルーツ・バラ  
かざりたい所に置き、上から軽く  
押してクリームへうめこみます。

ビーズ・ラインストーン  
かざりたい所にそっと置き、  
つまようじなどの先の細い棒で  
上から軽く押します。

△きちんとクリームにうめこまないで  
取れやすいので注意!

ビーズやラインストーンがくっつかないときは、ビーズやラインストーンの  
ウラに新しいクリームを少しつけて、接着剤のかわりにしてください。

上手に  
しぼるコツ

- ①手はゆっくり動かそう  
はやく動かすと、きれいな形にならないよ。あせらず、ゆっくりね!
- ②たっぷりしぼろう  
少し大きめにしぼると、  
おいしそうに見えるよ!
- ③口先をキレイにしておこう  
口先のまわりにクリームがついていると、きれいなヒダが作れないよ。  
ウェットティッシュなどで、こまめにふきとってね!
- ④にぎるクリームの量を調節しよう  
ふくらがしぼんできたなら、クリームを口金側に  
よせて、バンドをとめなおしてね。  
ふくらがパンパンにふくらんで  
いると、しぼりやすいよ!

こんなとき どうするの?

クリームがダレちゃう...

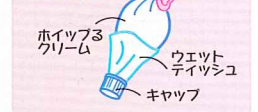
クリームをずっと手でにぎっていると、クリームがあたたまるとヒダが溶けた  
ようになることがあるの。2～3分持つのをやめて、クリームを少し冷ましてから  
しぼってね。そのとき、口先がかわかないように気をつけてね!

ヒダがきれいに出不いなあ...

クリームはとてもかわきやすいので、かざりつけをしている間に  
すぐに口先がかわいてしまうの。口先がかわいてしまったときは、  
つまようじなどの先の細い棒で、かたまったクリームを  
とりのぞいてね。それでも、うまくしぼれない場合は、  
口金をはずしていらぬ歯ブラシなどで水洗いしてね。

かざりつける間に口先が  
かわかないように  
するために...

しぼらないときは、  
ウェットティッシュで  
口先をくるんでから  
キャップを  
かぶせて  
ください。





# Lesson 1

## スター

カンタンでキュートな星のしほりかたです！

手の角度について



デコレーションする面に対して、まっすぐに(垂直に)持ちます。

横から見た図



手がなめにならないように注意してね。

まっすぐ

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

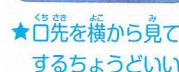
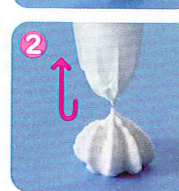
×

×

×

×

★かわいいしほりかたはP3の【基本の「スター」しほり方】をみてね！



★口先を横から見て、クリームがふくらと

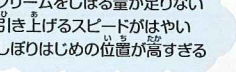
するちょうどいい高さをさがしてみよう！

クリームが、ふんわりとふくらむまで、たっぷりとしほります。

クリームが十分にふくらんだら、しほるのをやめ、かるく押しつけてから、そっと真上に引き上げます。

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！



★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

★口先を横から見て、クリームがふくらと

するちょうどいい高さをさがしてみよう！

## このスイーツをつくらう！



赤いリボンのくまマカロン

## このスイーツをつくらう！



## このスイーツをつくらう！



## このスイーツをつくらう！



# Lesson 2

## サークル

ドーナツの形のしほりかたです！

手の角度について



デコレーションする面に対して、まっすぐに(垂直に)持ちます。

横から見た図



手がなめにならないように注意してね。

まっすぐ

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

×

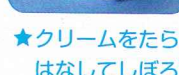
×

×

×

×

★下から口先を約5～10mmはなしてクリームをもってね。



★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

しほりながらまるく円をえがくように、口先をうでごとゆっくり大きく動かしします。

一周したら、力をめきながらゆっくりとクリームを切ります。円の上をなぞるように引き上げていくと、きれいに丸まります。

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

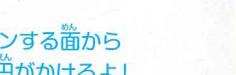
はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！



★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

★クリームをたらす感じで口先をデコレーションする面から

はなしてしほろう！ ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

## このスイーツをつくらう！



## このスイーツをつくらう！



## このスイーツをつくらう！



## このスイーツをつくらう！



## このスイーツをつくらう！



# Lesson 3

## うずまき

ボリューム感のある、上に巻くしほりかたです！

手の角度について



デコレーションする面に対して、まっすぐに(垂直に)持ちます。

横から見た図



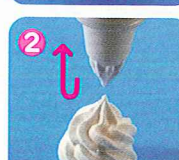
手がなめにならないように注意してね。

まっすぐ

×

×

★下から口先を約5～10mmはなしてクリームをもってね。



★同じ面にたくさんの数をしほるときは、

大きさと高さをそろえるとキレイだよ！

しほりながら小さなソフトクリームをつくるように2回まきます。2周目は、小さく回ります。

しほる力をゆるめて、口先をかるく押しつけてから、ゆっくりと真上に引き上げます。

★同じ面にたくさんの数をしほるときは、

大きさと高さをそろえるとキレイだよ！

★同じ面にたくさんの数をしほるときは、

大きさと高さをそろえるとキレイだよ！



★同じ面にたくさんの数をしほるときは、

大きさと高さをそろえるとキレイだよ！

★同じ面にたくさんの数をしほるときは、

大きさと高さをそろえるとキレイだよ！

## このスイーツをつくらう！



## このスイーツをつくらう！



## このスイーツをつくらう！



## このスイーツをつくらう！



## このスイーツをつくらう！





# Lesson 4

くみあわせてしぼろう!

## スター & うずまき



プチタルト  
～ブルーベリー～

\*レッスンカード\*

丸玉ビーズ×3

葉っぱビーズ

- 1 さいしよはちゅうおうにスターをしぼります。
- 2 つぎに、スターをかこむようにうずまきをしぼろう!



## サークル & うずまき & スター



プチタルト  
～マンゴー～

\*レッスンカード\*

カットビーズ×3

葉っぱビーズ

- 1 さいしよにサークルをしぼってね。
- 2 つぎにうずまきをしぼります。
- 3 さいごにスターを9コしぼろう!



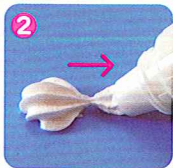
# Lesson 5

## よこむきスター

横向きのスターのしぼり方です。連続もようのように見えるよ!



1 クリームがふんわりとふくらむまで、たっぷりとしぼります。



2 十分にふくらんだら、力をゆるめて、手をたおした方向へゆっくりと引きます。

★手を立ててしぼるとクリームが横に広がり扇形になるよ!

★手をねかせるとふくらとしぼれるよ!

気まぐれ  
フルーツ  
タルト



\*レッスンカード\*

丸玉ビーズ

葉っぱビーズ

カットビーズ

カットビーズ

カットビーズ

ラズベリービーズ

いちご①



## トロピカルマンゴームース

\*レッスンカード\*

ケーキピック

ラズベリー⑤

葉っぱビーズ

カットビーズ×3

カードを  
図のように  
置いて、おくから  
じゅんぽんにしぼってね!



★スイーツパーティにはペーパーシートをいいてね!

# Lesson 6

レッスンの総仕上げ  
すてきなスイーツにちょうせん!

## スパイラル



ハートいちごの  
ショートケーキ

横から見たとき、ヒダがキレイに見えるしぼりかたです!



手の角度について

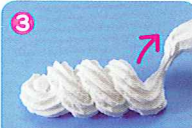
まっすぐの位置から、手のひらを上に向けるようにねかせます。



小さく「C」をかくように、クリームをしぼります。



口先を手前から奥へ立体的な円をかくように回しながら、手をたおした方向へゆっくりと進みます。



何回かまいたら、しぼる力をゆるめて、そっとクリームを切ります。

★リズムよく、一定のスピードで口先を回してみてね!

## スイートチョコレートケーキ



\*レッスンカード\*

スター

サークル

スター

ラズベリー⑥

パールビーズ×4

ラインストーン

ケーキピック

★スイーツパーティにはペーパーシートをいいてね!

## エレガント ダブル ローズ ケーキ



★スイーツパーティにはペーパーシートをいいてね!

\*レッスンカード\*

よこむきスター

大きなうずまき

パールビーズ×5

ラインストーン



もっとよく知りたいときは...

ホイップるのホームページでしぼりかたの動画を見られるよ!

<http://epoch.jp/ty/whip/>





## デコレーションが終わったら・・・

★できあがった作品はとっておけるよ!

しぼったクリームにさわらないようにして、風通しのよいところへ置いておきましょう。

表面は数分で固まっていますが、中まで完全にかわくには3～4日かかります。

※完成品は水にぬらさないでください。

完全にかわくまで  
さわらないでね!



## 口金とキャップの後がたづけ

口金やキャップのウラに残ったクリームは、つまようじを使ってかき出したり、  
いらぬ歯ブラシなどで洗ってください。

△ちゅうい△

- クリームは排水口に大量に流さないでください。排水管がつまる恐れがあります。
- 洗うときは漂白剤を使用しないでください。

※口金とキャップは別売りの「ホイップるクリーム」にも使用できます。使いきったふくろは、すててください。

お  
ろ  
ち  
に  
く  
い  
と  
き  
は、  
ぬ  
る  
ま  
湯  
に  
つ  
け  
て  
お  
く  
と  
取  
れ  
や  
す  
く  
な  
る  
よ!



## ボールチェーン

★デコレーションが終わって、クリームが完全にかわいてからつけてね!

はすしかた

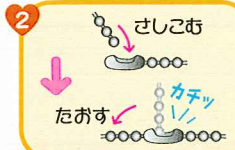


チェーンの片方をおこすと  
はずれます。

つけかた



ボールチェーンをスイーツパーツに  
ついている金具や穴に通します。



図のようにボールチェーンを  
とめます。

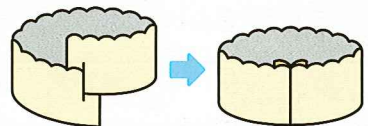
むずかしいときは  
おとなに手伝って  
もらってね!



## ケーキ用ペーパーの使い方

### まきつけるタイプ

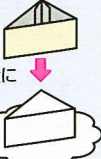
絵柄を外側にしてペーパーを丸め、きりこみを  
端が内側になるように合わせて、筒状にしましょう。  
クリームが乾いたらケーキに上からかぶせてね!



### ショートケーキはしぼる前に!

きりこみはここに→

すじを山折りに  
して、きりこみ  
部分を図の位置に  
くるようにし、  
しぼる前に  
かぶせてね。



### しくタイプ

すじを山折りにして写真を参考に  
ケーキをのせてかざってね。



Whipple Pâtissier

## ホイップるパティシエ レッスン表



スイーツが完成したらチェック☑してね!  
すべてチェックしたらパティシエネームになまえをかこう!

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| ① ストロベリーハートケーキ   | ② 赤いリボンのくまマカロン   |
| ③ ラズベリーカヌレ       | ④ ラブリーチェリームース    |
| ⑤ いちごマカロン        | ⑥ プチタルト〜ブルーベリー〜  |
| ⑦ プチタルト〜マンゴー〜    | ⑧ 気まぐれフルーッタルト    |
| ⑨ トロピカルマンゴームース   | ⑩ スイートチョコレートケーキ  |
| ⑪ エレガントダブルローズケーキ | ⑫ ハートいちごのショートケーキ |

すべてのレッスンが修了したあなたは、ホイップるパティシエとみとめます。  
これからもステキなホイップるをつくってね。

パティシエネーム

エポック社 ホイップるチーム





# ホイップる\*ミニ辞典

## ホイップるクリームとは...

パティシエの練習用に  
開発された特殊な  
クリームです。  
生クリームの風合いに  
そっくりで、美しい  
ヒダやツノを形作る  
ことができるのが  
特徴です。



できあがった作品は  
乾燥させると保存する  
ことができます。



## クリームの種類

単色クリーム



本物みいたな  
1色の  
クリームだよ!

ミックスクリーム



一度に2つの色の  
クリームをしぼる  
ことができるよ!

## 口金の種類

☆8

ひだが多くてはなやかに  
しほれるよ。

※この「はじめてのホイップる」  
にも、入っています。



☆6

たっぷりとしほれるよ。  
ソフトクリームやカップ  
ケーキなどをしぼる  
ときに、ピッタリ!



丸

点線をしぼったり  
ドレープをしぼったり  
するときに使うよ。

※横のドレープに使っています。



フリル

リボンのような  
フリルをつけたり  
バラの花をしぼったり  
できるよ。



☆5

シンプルなので  
フルーツとの相性が  
いいよ。星形にも  
しほれるよ。



## とってもおしゃれ ミックスクリームシリーズ!





# カジュアルスイーツ大集合

キラキラのアイシング  
クッキーのセット



W-72 キラキラデコクッキーセット

お菓子の  
本物みたいなおしゃれ  
プチケーキのセット



W-69 フルーツプチケーキセット



W-59 チョコスイーツセット

4種類の  
どうぶつマカロンがつくれる!



W-73 どうぶつマカロンセット

特製  
ソフトボックスも  
ついたマカロンセット



W-57 ラブリーマカロンセット

ヨー  
ジャスケーキが  
4つも作れるセット



W-54 にじいろケーキセット

## スイーツアクセシリーズ

キラキラでキュートな  
アクセサリーが  
つくれちゃう!

WA-01  
スイーツアクセプレシャス



デコれる  
アクセサリも  
ついてるよ!

2015年4月中旬発売予定

WA-02  
スイーツアクセ&エクレアセット



新色  
ストロベリー&  
ブルーベリークリーム

2015年4月中旬発売予定