

使用上の注意

- ホイップするクリームの袋内で水分や色素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、全体をよく揉んでからご使用ください。
- ホイップするクリームは、光に当たると色があせる場合があります。使用前のクリームは箱に入れて、冷暗所に保管してください。できあがった作品は直射日光を避け、光の当たらない場所に保管してください。
- 開封後は速やかに使い切ってください。
- ホイップするクリームは水溶性です。完成品は水などに薄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。
- ホイップするクリームを衣類・家具・床・壁などに付けないように注意してください。
- ホイップす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、ポ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が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・祭日及び弊社休日を除く)10時～12時、13時～17時

対象年齢8才以上

©2013 EPOCH CO., LTD.
MADE IN CHINA

発売元
EPOCH 株式会社 エポック社



W-51 取扱説明書

Patissier Book

パティシエブック

Colorful Whipple Set



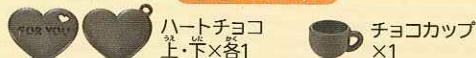
作る前に、この取扱説明書をよくお読みください。(保護者の方とお読みください)
読み終わった後は、大切に保管してください。

※製品と写真・イラストは一部異なる場合があります。

スイーツパーティ



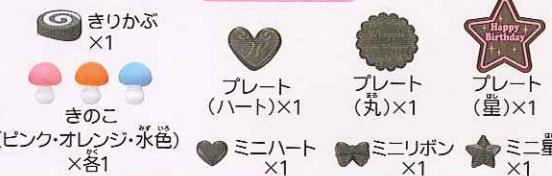
チョコレート



クッキー



デコパーツ



フルーツパーティ



●ポールチェーン×5 ●キャップ×3 ●丸ケーキ用シール×1

じゅんび

★まず最初に、テーブルの上に布や新聞紙などをします。

用意するもの

- ・いらない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、湿らせたキッチンペーパー、ぬれ布巾など)
- ・わゴム

あると便利なもの

- ・じょうぎ
- ・ピンセット
- ・つまようじ
- ・いらないハブラシ

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。

ラインストーン・ビーズ

●ラインストーン(丸)	
黄	×6
濃いピンク	×2
水色、紫、ピンク	×各1
●ラインストーン(ハート)	
濃いピンク	×4
●ラインストーン(星)	
黄、濃いピンク	×各3
水色	×2
●カットビーズ(オレンジ)	×4
●パールビーズ(白)	×5
●銀ビーズ	×9
●カラフルビーズ	
L	×7
S	×10
透明	×8
●チョコビーズ	×2

ホイップるクリーム



口金



ホイップるちゃん



しぶりかた

ホイップるクリームのじゅんび

★クリームのじゅんびは、しぶる直前にしてね!

! ホイップるクリームについて!

かんそうに注意!

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。

水にぬらさない!

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。

1回分の量です!

見本と大幅にことなるしぶりかたをすると足りなくなってしまう場合があります。



フタを上にして、クリームをよくもみほぐします。

じょうぎなどを使ってクリームをフタのほうによせます。

ふくろの上をたばねてわゴムでとめます。わゴムをクリームぎりぎりまでよせます。

クリームがかわかないように口金とキャップはしっかりとしめてね!

▲じゅんびをしたクリームは、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。

クリームふくろのもちかた



わゴムでとめた部分を親指と人さし指のつけねでしっかりとはさみます。

しっかりとはさんだまま、ふくろ全体をねじります。

ふくろにハリがでたら、手のひらでつつむようににぎります。

いつもふくろがパンパンにふくらんでいるようにしてね!



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



手の角度について

★左ききの人は鏡にうつしてかくにんしてみてね!



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。



まっすぐの位置から、手のひらを鏡に向けるようにねかせます。



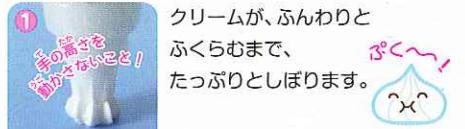
まっすぐの位置から、手の甲を上に向けるよう手前にたおします。

Lesson 1
スター

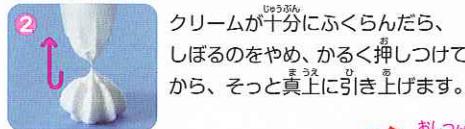
カンタンでキュートな星のしぶりかたです！



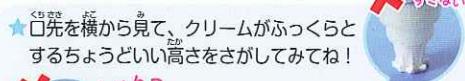
口先をデコレーションする面から少しだけはなして、しぶり始めてね！手の角度はまっすぐだよ！



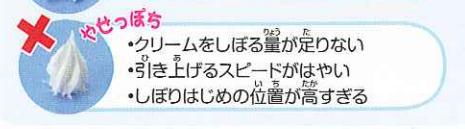
クリームがふんわりとふくらむまで、たっぷりとしぶります。



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



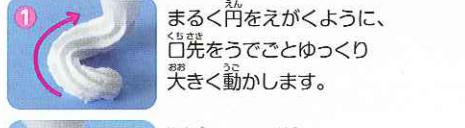
・口先がデコレーションする面に近すぎる

・クリームをしぶる量が定りない
・引き上げるスピードがはやい
・しぶりはじめの位置が高すぎるLesson 3
サークル

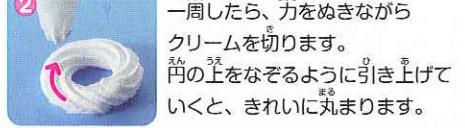
ドーナツのしぶりかたです！



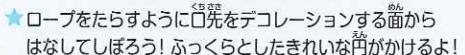
口先をデコレーションする面から少しだけはなして、しぶり始めてね！手の角度はまっすぐだよ！



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ます。



一周したら、力をぬきながらクリームを切れます。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。



ロープをたらすように口先をデコレーションする面からはなしてしぶろう！ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

Lesson 2
スター・チェーン

横向きのスターをチェーンのようにつなげた連續もようのしぶりかたです！



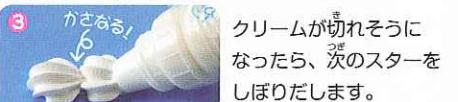
口先をデコレーションする面について、しぶり始めてね！手の角度はまっすぐだよ！



クリームがふんわりとふくらむまで、たっぷりとしぶります。



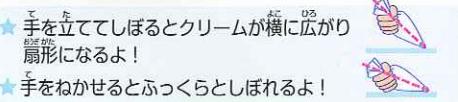
十分にふくらんだら、力をゆるめて、手をたおした方向へゆっくりと引きます。



クリームが切れそうになつたら、次のスターをしぶりだします。



①～③をくりかえして、しぶっていきます。



手を立ててしぶるとクリームが横に広がり扇形になるよ！



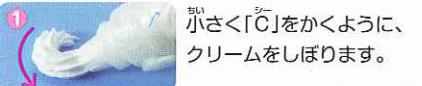
手をねかせるとふくらとしぶれるよ！

Lesson 5
スパイラル

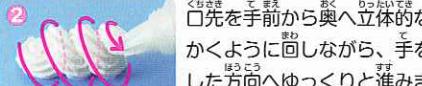
横から見たとき、ヒダがキレイに見えるしぶりかたです！



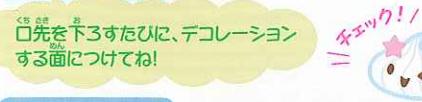
口先をデコレーションする面について、しぶり始めてね！手の角度はまっすぐだよ！



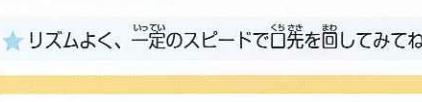
小さく「C」をかくように、クリームをしぶります。



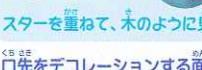
口先を手前から奥へ立体的な円をかくように回しながら、手をたおした方向へゆっくりと進みます。



何回かまいたら、しぶる力をゆるめて、そっとクリームを切れます。



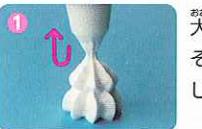
リズムよく、一定のスピードで口先を回してみてね！

Lesson 6
ツリー

スターを重ねて、木のよう見せるしぶりかたです！



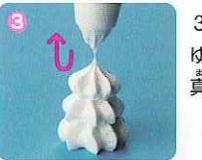
口先をデコレーションする面から少しだけはなして、しぶり始めてね！手の角度はまっすぐだよ！



大きなスターをしぶります。その上に少し小さいスターをしぶります。



さらに小さいスターを重ねてしぶります。



3つ重ねたら、しぶる力をゆるめてゆっくりと真上に引き上げます。

1つスターをしぶるたびに、少し口先を押しつけると、きれいなツリーになるよ！

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ぶりかたの動画を見られるよ！

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

上手にホイップるコツ

①手はゆっくり動かそう

はやく動かしすぎると、きれいな形にならないよ。あせらず、ゆっくりね！

②たっぷりしぶさう

少し大きめにしぶると、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

ふくろがしほんできたら、クリームを口金側によせて、わゴムをとめなおしてね。

ふくろがパンパンにふくらんでいると、しぶりやすいよ！

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つていると、クリームがあたたまってダレる（ヒダが溶けたようになる）ことがある。2~3分持つのをやめて、クリームを少し冷ましてからしぶってね。

そのとき、口先がかわかないように気をつけてね！

ヒダがきれいに出ないなあ…

口先のギサギサの間に、クリームがかたまつてない？

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クリームをそのままにしておくと、すぐに口先がかわいてしまう。

口先がかわいてしまったときは、ようじなどの先の細い棒で、かたまつたクリームをとりのぞいてね。それでも、うまくしぶれない場合は、口金をはずしていろいろなハ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…

しぶらないときは、かならずキャップをしてね。できれば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ると、かわきにくくなるわ！

ビーズやラインストーンがくっつかないよ～

クリームの表面は数分でかわいてしまう。クリームをしぶったら、すぐにかざりつけをしてね。後からくっつけたい時は、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ね。

かざりつけ

★クリームをしぶったら、すぐにかざりつけをしてね！

フルーツ・ホイップるちゃん

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。

もようがある方が表だよ！



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と取れやすいので注意！



★できあがった作品はとっておけるよ！

完全にかわくまで
さわらないでね！

デコレーションが終わったら…

しぶ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。

表面は数分で固まりますが、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。

口金とキャップの後かたづけ

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、いらないハブラシなどで洗ってください。細いところを洗うブラシがあると便利です。



△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。排水管がつまり恐れがあります。
- ・洗うときは漂白剤を使用しないでください。

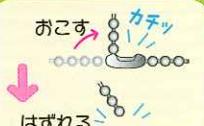
※口金とキャップは別売りの「ホイップるクリーム」にも使用できます。使いきったふくろは、捨ててください。

落ちにくいときは、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！

はずしかた



チ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ティについている金具や穴に通します。

むずかしいときは大人に手伝ってもらってね！



図のようにボールチェーンをとめます。

ピックアリームのスイーツ



「口金をこうかんするときは…」

クリームの色を変えるときは、
口金の中に残ったクリームを
ようじなどでかき出し、水で
洗ってください。



口金をはずしたクリームは、
すぐにフタをつけてください。
フタをしないと、すぐに先が
かわいてしまいます。



何回も口金のこうかんをして、たくさんクリームをすると、クリームが足りなくなってしまふ場合があるので注意してください。

ハートの ジャムクッキー

くち がね
口金☆を
つか
使ってね！



ピンクを
先にしぶってから
白をしぶってね！

ニコニコホップるケーブル

レッツ
Let's
ホイップ3!



デコレーションが
終わって
クリームがかわいたら、
まわりにシールを
はってね！

白いクリームのスイーツ

くち がね
口金☆を
つか
使ってね！



※製品と写真は一部異なる場合があります。※写真はイメージです。レースペーパーはセットに含まれません。※完成品は水にぬれさないでください。

ピンククリームのスイーツ

ピンククリームは口金(花)
白いクリームは口金☆を使ってね!

デコレーションが
終わって、クリームが
かわいたら、まわりに
シールをはってね!



お花の
ストロベリー
ケーキ



プチチョコ
カップ



真ん中にスターを
1つしほってから、そのまわりに
大きなうずまきをしほってね!

いちごのこびとのつくりかた

①クリーム袋から口金をはずし、
いちごの体にクリームをしほします。
体からはみ出るくらいにクリームが
ふくらんだらしほるのをやめ、そっと
引き上げます。この時に顔が細長く
のびてしまつてもだいじょうぶ!



②いちごのぼうしを
かぶせれば、ちょうど
よい顔の大きさにな
るよ!
チョコビーズの目を
つけば、できあがり!



チョコクリームのスイーツ

くち
わら
口金☆を
つか
使ってね!



チョコ
ソフトクリーム



チョコレート
ケーキ

しほりかた

①スパイラル

ここから
はじめてね!

②サークル

③スター

④うずまき

カットビーズは
よこから入れてね!

森のこびとのロールケーキ

くち
わら
口金☆を
つか
使ってね!



しほりかた

①ロールケーキ(上)を
手で持ちます。
口先を面に対し
て垂直に立てて当て、
線を引いていきます。

まっすぐ立てる

面に
さわる

下から2~3cmは
手で持つところ
だからクリームを
しほらないでね!

②線をしほり終わったら
かわかないうちに
「きりかぶ」を
うめこみます。



③ふちに
スターちゃんを
しほります。



④ツリーをしほしたり、
デコパーティをはりつけます。



クリームを
こすりつけるようにすると、
きれいに線が出るよ!



こんがり
おいしそう～♪

W-49
こんがりパンケーキセット

こんがりやけた色がリアルでしょ！やきが
見えるように、すきまをあけてしほるのがポイント！



フルーツいっぱい
タルトはいかが？

W-41 フレッシュタルトセット



LOVE ♥
ドーナツ！

クリームがはみでちゃつくらい
たっぷりしほると、おいしさうに
みえるよ！

W-44 クリームドーナツセット

カラフルで超キュート！

おおきい
カップケーキは
こものいれに
なっちゃうよ！



W-52 もこもこカップケーキセット

ホイップるワールドへようこそ！

クリームをはさむだけでは
マカロンの上にもしほってデコる
とってもオシャレなマカロン
なっちゃう



だいすき！マカロニ♥



W-18 ピンククリームのマカロンセット



W-39
カラフルマカロンセット

とつめいゼリーがキラキラきれい /
お皿ごとアクセサリーに
なっちゃうよ！



W-48
スイートチョコレートセット

バニニタイニの
友チョコに…！

なかよしの友だちに
てづくりアクセをプレゼントしちゃお！



W-45 プリン&ゼリーセット



W-50 スタンダードセット

パーティシエになりたい…！

パーティシエにあこがれるなら
ショートケーキにチャレンジしてみて！
上手にしぶれたら
あなたもパーティシエになれちゃうかも！



W-38 ハートのスイーツセット

クリームしぶりは、練習すればどんどんうまくなるよ。
クリームだけの別売りもあるから
お手本を見ながら、いっぱい練習してみてね！



W-37 フルーツケーキセット



ホイップるには、ピンクやチョコのクリームもあるの。
口金の形もいろいろあるよ！
いろんな色やしぶりかたを組み合わせて
あなただけのオリジナルスイーツを作つてみてね！

いちごの小人が
ずらりとならんだ
デコレーションケーキ！
作ったあとは
小物入れにして
つかってみて！
ゴージャスなケーキを
見るたびに、
ハッピーな気分に
なれちゃう♪



W-47 デコレーションケーキセット

ロールケーキは
こものいれに
なるよ！



W-51
カラフルホイップるセット