

= アクセサリーに加工する =



1. クリームを 1~2 日間乾燥させた後に、ヒートンをねじこむ



2. ヒートンを一旦ぬいた後、ヒートンに接着剤をつけてから再度ねじこみ、乾燥させる



3. ボールチェーンを取り付けて完成!



= 作品を長持ちさせるために =

作品にニス塗ると、よごれがつきにくくなり、また水にも強くなります。



クッキーがしっかりと乾燥してから、筆でニスを塗ります



右：ニスを塗る前
左：ニスを3回重ね塗り後

※ 同様にホイップクリームにもニスを塗ることができます



● ニスは、1 度に厚く塗らないことがコツです。「薄く塗って乾燥」を 3 回位繰り返すと、美しく仕上がります。また、時々筆をうすめ液で洗いながら作業すると、ニスの「伸び」がよくなり、ムラなくニスを塗ることができます。

● ニスには、「つや出しニス」と「つや消しニス」があります。お好みに応じて使い分けて下さい。「つや消しニス」を使用する場合には、いったん「つや出しニス」を 1~2 回塗った上に「つや消しニス」を塗るときれいに仕上がります。

= 粘土の接着性について =

粘土と粘土は、一方が乾いていなければ、接着剤なしでも良くくっつきます（例えば、クッキーとホイップクリーム）。しかし、粘土自体に接着性はありませんので、粘土で作ったクッキーやホイップクリーム部分にヒートン、ラインストーン、市販のパーツなど、金属製やプラスチック製のものを接着する際には、接着剤をつけてから取り付けます。もしも接着剤でつけた部分がとれてしまった場合には、再度、接着剤をつけて取り付けます。

バタークッキーチャーム レシピ

関口 真優 「はじめてのスイーツデコ雑貨」、「Cute! なスイーツデコ雑貨」、「かんたん! 粘土スイーツ (ベーシック編・アレンジ編)」著者
ホームページ (<http://pastelsweets.com>)

1. 材料



① コスモス

コーンスターチを原料とし、マットな白さと強度を持つ、クッキーに最適な粘土
※ 紙粘土ではありません



③ グレイスカラーきつね色

着色する際、粘土がべたつきません。透明感のある美しい発色です。

② グレイスホイップタイプ ソフト



粘土のホイップクリームなので安全です。コーンスターチを原料としているので、クリームに弾力性があり、ひび割れしません。
※ 紙粘土ではありません

④ ラインストーン/スワロフスキー #2028 クリスタル SS9 (約 2mm)

2. 道具



- ・ミニプレス◎
- ・抜き型 (大きさ: 4cm×4cm 程度)
- ・細工棒◎
- ・竹串



- ・ピンセット
- ・ハサミ
- ・接着剤



- ・口金◎
- ・絞り袋◎



- ・スポンジ (表面ルーブ状)
- ・アイメイク用チップ

◎印: 日清アソシエイツ取扱い商品



◎ポイント!
おすすめしないスポンジ
・表面ネットタイプ
・二層タイプ

3. アクセサリー加工用品



- ・足長ヒートン (長さ 20mm) [ホームセンター等で取扱いあり]
- ・ボールチェーン (1.5mm×12cm)

＝ バタークッキー作り ＝



1. 粘土をよく練る



2. グレイスカラーきつね色を少量加え、混ぜ込みます。



3. 粘土を直径 2cm 程度の球状にまるめる（使用する抜き型のサイズにより調整）



4. 「ミニプレス」を使って、直径 5～6cm 程度の円板状にプレスする（ミニプレスの目盛で 5～6 程度）



5. スポンジを押し付け、クッキー表面のボソボソ感を出す



6. クッキー型で粘土を抜く



7. 周りの余分な粘土を優しく取り外す

◎ポイント！
粘土中の水分が多いと、うまく余分な粘土が外れない場合がある。
5.のあと、少し（3～5分程度）粘土が乾燥してから型で抜くと、うまく外れるようになる



8. 細工棒で周りに模様をつける



9. 3.～8.を繰り返し、同じものをもう 1 枚つくり、2～3 日乾燥させる



10. メイクチップを用い、多めの水で薄めた茶色のアクリル絵の具で焼き色をつける



◎ポイント！
絵の具がこすぎたり、一度に沢山塗ってしまうと、こげたクッキーに。薄く、少しずつ塗り重ねてゆくのがコツ

＝ ホイップクリームの準備 ＝



1. 口金をセットした絞り袋の中に、グレイスホイップタイプソフトを入れる



2. 粘土を絞り袋の中でよくもみほぐす（クリームがなめらかになります）



3. 絞り袋の先端をハサミでカットする



◎ポイント！
もみほぐす際、手のひらやドライヤーであたためると、粘土が柔らかくなり、ほぐしやすくなる。
ドライヤーを使用した場合、絞るのは粘土が冷めてから

＝ クッキーにクリームを絞る ＝



1. 中心から「の」の字を書くイメージでクリームを絞る

◎ポイント
クリームは、クッキーの端より気持ち内側に絞るようにするとよい。
後で、サンドした時にほどよくつぶれて、クッキーの端にクリームがくる



2. もう 1 枚のクッキーをかぶせる



3. クッキーを優しく押しさえ、クリームがクッキーの端にくるように調節する（クリームがはみださないように）



4. ラインストーンを付けたい位置に、竹串で接着剤を少量塗る（ニス塗る場合には、ニス塗りを先に行なってから）



5. 接着剤の上にラインストーンを飾り、乾燥させる。