

## レイヤリングで作るロールケーキ ～ブッシュドノエル～

教材

2



デザイン 泉谷有美  
標準価格 3,672 円

クリスマスの定番ケーキといったらやはりこれ！  
綺麗な層を保ったまま巻くテクニックと、キレイにカットするためのテクニックが学べます。

サイズ：ケーキ部分 (約) 縦 2cm / 横 1.5cm / 高さ 1.5cm

ビジュデコスweets

H26-2 研修会

# ケーキ専科



## 層を作ってカットするホールケーキクリップ ～シャン・ド・フルール～

教材

1



デザイン 柴田由美  
標準価格 3,996 円

シャン・ド・フルールとは、フランス語でお花畑という意味です。ケーキスポンジ&クリームの綺麗な層の重ね方、1ピースのカットの仕方がポイント！！

サイズ：ケーキ部分 (約) 直径 2.2cm / 高さ 1.3cm

## グラスクレイで作るバラのリング

教材

3

販売 1



～パープルローズ～

～グリーンローズ～

デザイン 柴田由美  
標準価格 2,592 円

グラスクレイのとおき、「透明感と立体造形」を駆使した  
飴細工のようなバラです。綺麗に咲かせるパテの扱いの  
タイミングと、硬化までの扱いが身に付きます。

サイズ：バラ部分 (約) 直径 2cm / 高さ 1.3cm

今までとは違う、簡単でよりリアルなクリームの質感付けが  
学べます。全体をゴールドパウダーで覆うことで、リアルな  
だけでなくよりジュエリー感の高い仕上がりに。

サイズ：クリーム部分 (約) 直径 2.5cm / 高さ 1.3cm

販売 2



デザイン 泉谷有美  
標準価格 2,592 円

## モデリングで作るクリームのブレスレット ～ラ・クローヌ～