

ギャラクシークッキー

アイシングやクリスタルペンが乾かないうちに別の色をぬり、
ぼかしたりにじませたりして宇宙の情景を表現しましょう。



【Seriaグッズ】

- プレーンクッキーミックス粉 100g 1袋
- クリスタルペン ピンク 9g 1袋
- クリスタルペン ブルー 9g 1袋
- アイシングデコペン ブルー 16g 1袋
- アイシングパウダー ブラック 20g 1袋
- アイシングパウダー ホワイト 20g 1袋
- KiraKiraSugars星4色ミックス 3g 1袋
- アラザンシルバー 2ミリ 4g 1袋
- ファンシー抜型 2P 星・ハート(星) 1セット
- ファンシー抜型 3P 丸大(中) 1セット
- ファンシー抜型 2P 星型 大・小 1セット

【用意するもの】

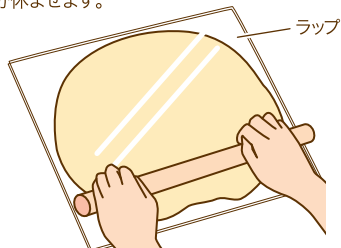
無塩バター(無塩マーガリン)40g・卵(卵黄のみ)1個
アイシングパウダー(パープル、オレンジ)・ボウル・泡立て器・ゴムベラ
ラップフィルム・めん棒・クッキングシート・袋・つまようじ・ピンセット・はさみ

【できあがりサイズ】

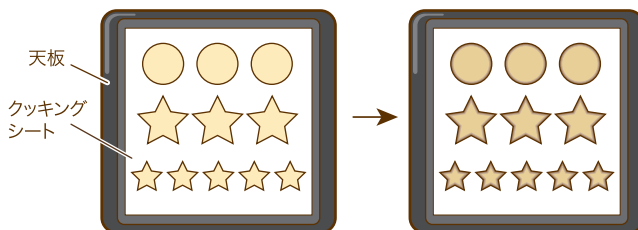
丸型 直径:約6cm 星型大 縦:約6.5cm 横:約6.5cm
星型中 縦:約3cm 横:約3cm 星型小 縦:約2.5cm 横:約2.5cm

1 プレーンクッキーを作ります。

- 1 クッキーミックス粉のレシピに従って、クッキーの生地を作ります。生地をラップではさみ、めん棒で0.3〜0.4cmの厚さに伸ばしたら冷蔵庫で約30分休ませます。

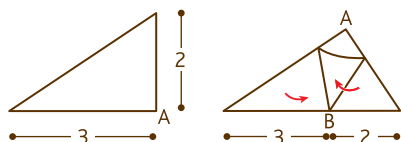


- 2 生地を抜き型で抜き、クッキングシートを敷いた天板に並べ、180℃に予熱したオーブンで15〜20分焼きます。(焼き時間はオーブンにより異なります。)

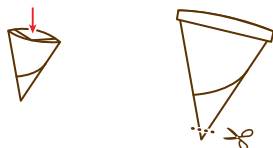


2 アイシングを作ります。

- 1 クッキングシートを下图のサイズに切り、巻いてコルネを作ります。
※作業しやすいサイズに切ってください。
- ①2辺の長さが2対3の直角三角形に切ります。
- ②直角(A)の部分を上にし、Bを支点にして右を巻き、左をしっかり巻き付けます。
- ③上部を内側に折り曲げ、固定します。

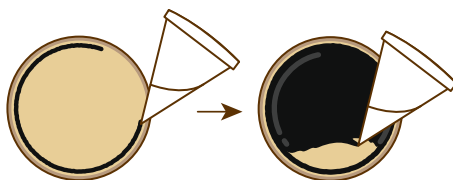


- 2 アイシングパウダーをそれぞれ水で溶き、アイシングを作ります。模様を描くのに使用するアイシングはコルネに詰め、上を折り曲げて下をカットします。

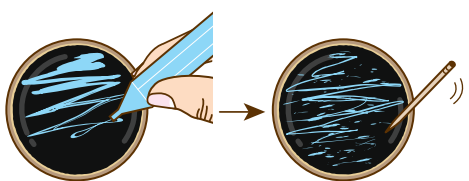


3 デコレーションします。

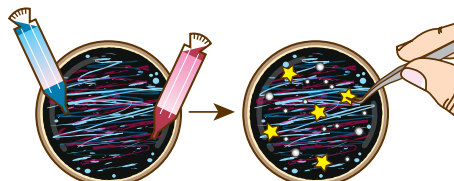
- 1 クッキーを十分に冷ましたら表面にアイシング(ブラック)をぬります。
※ふちから中をうめるように描くとぬりやすいです。



- 2 ブルー、ホワイト等好みのアイシングをランダムにちらしします。必要に応じて乾かないうちにつまようじでぼかしします。



- 3 クリスタルペンやアイシングでバランスを見ながらデコレーションします。
乾かないうちにクラフトシュガーやアラザンをトッピングします。



Point

クリスタルペン・ アイシングデコペンの 使い方

- ① 約40〜50℃未満のお湯をマグカップ等に入れ、ペン先を下にして浸けます。
- ② 十分やわらかくなったなら、先端はさみで切って使用します。
※商品パッケージもご参照ください。

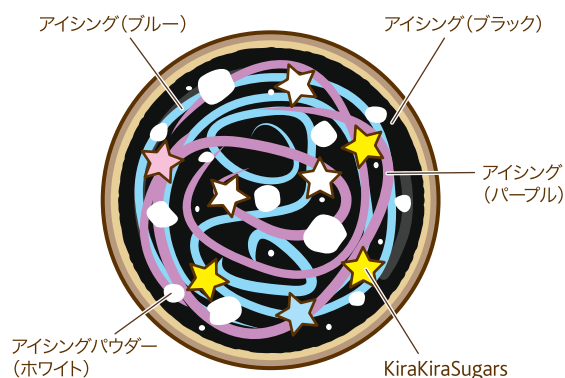
拡大図

※こちらの拡大デコレーション完成図を参考にデコレーションしてください。
※各クッキーのサイズは統一しています。焼き上がったクッキーのサイズに合わせて、トッピングを調整してください。

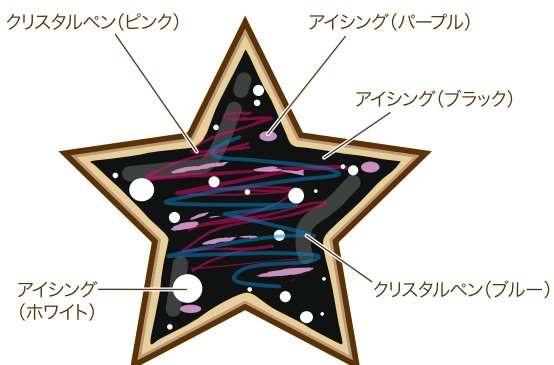
〈丸a〉



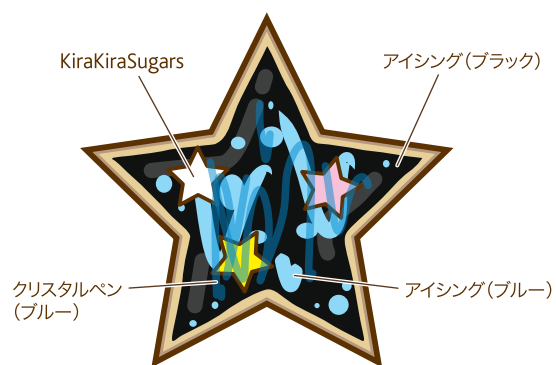
〈丸b〉



〈星a〉



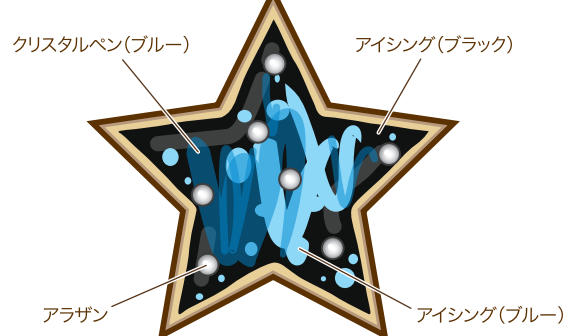
〈星b〉



〈星c〉



〈星d〉



〈星e〉

