

# ハートのアイシングクッキー

2つの味のハートのクッキーをカラフルにアイシング。アラザンも使って素敵にデコレーションしましょう。



## 【Seriaグッズ】

- SY バタークッキーミックス粉 100g ..... 1袋
- SY ココアクッキーミックス粉 100g ..... 1袋
- アイシングパウダー ホワイト 20g ..... 1袋
- アイシングパウダー ピンク 20g ..... 1袋
- アイシングパウダー レッド ..... 1袋
- SY ピンクアラザン 3ミリ 4g ..... 適量
- ファンシー抜型 2P ハートワイド型 大・小 ..... 1個

## 【用意するもの】

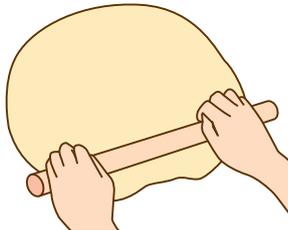
無塩バター(または無塩マーガリン)90g  
(バタークッキー 50g、ココアクッキー 40g)、  
卵黄1個分、ボウル、泡立て器、ゴムベラ、  
ラップフィルム、めん棒、クッキングシート  
(アイシングコルネ用)、ピンセット

## 【できあがりサイズ】

大…縦:約6cm 横:約4cm  
小…縦:約4cm 横:4cm

## 1 バタークッキーとココアクッキーを作ります。

- ① クッキーミックス粉の袋裏面レシピに沿って、クッキーの生地を作ります。生地をラップではさみ、綿棒で0.3~0.4cmの厚さに伸ばします。冷蔵庫で約30分休ませます。



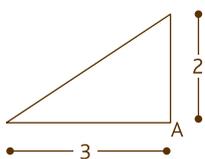
- ② 生地をハート形で型抜きし、180°Cのオーブンで15~20分焼きます。(焼き時間はオーブンにより異なります。)



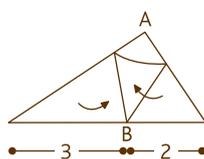
## 2 アイシングを作ります。

- ① クッキングシートを下図のサイズに切り、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。

- ① 2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。

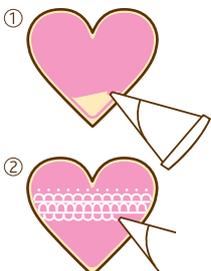


- ② アイシングパウダーをそれぞれ水で溶き、アイシングを作ります。模様を描くのに使用するアイシングはコルネに詰め、上を折り曲げて下をカットします。アイシングをそれぞれコルネに入れ、好みの模様を描きます。

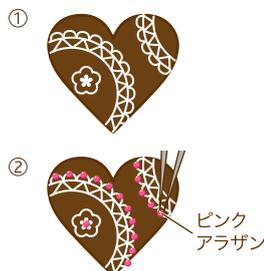


## 3 クッキーをデコレーションします。

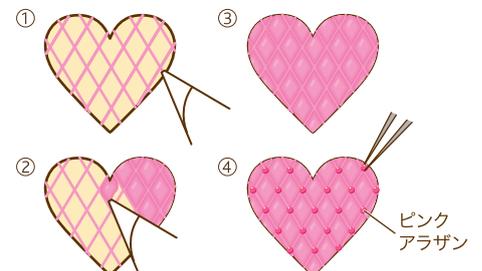
- ① 表面にアイシングを塗り、乾かします。図を参考に模様を描き、アイシングが乾く前にピンクアラザンを飾ります。



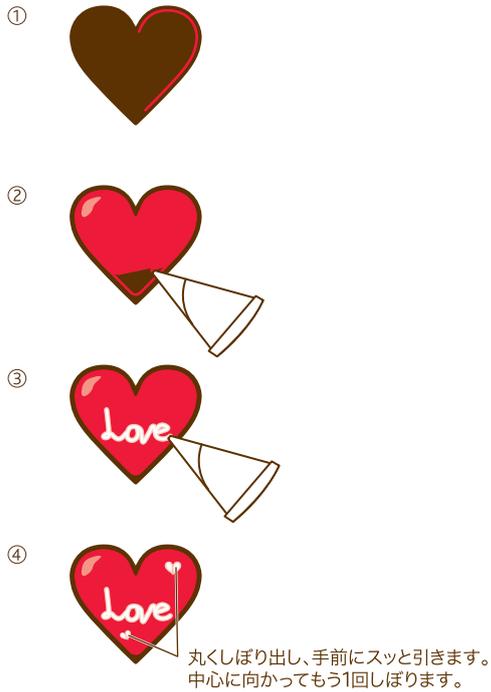
- ② 図を参考に模様を描き、アイシングが乾く前にピンクアラザンを飾ります。



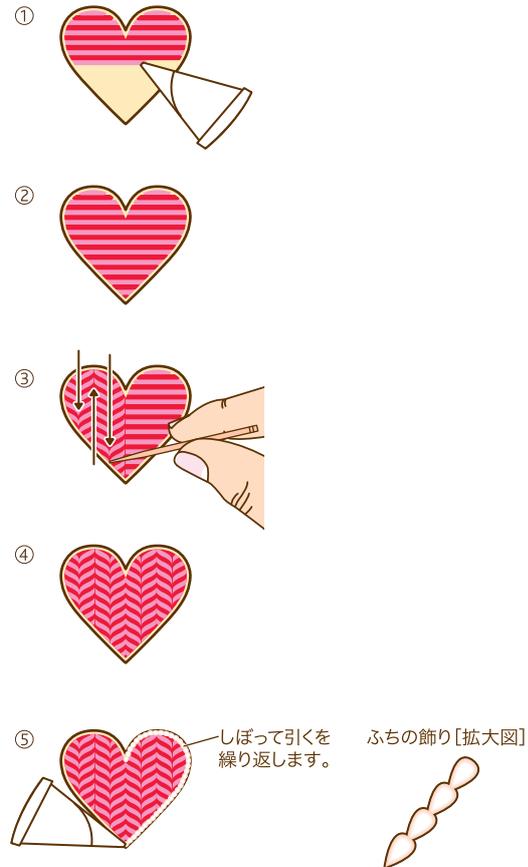
- ③ 線を描きしっかり乾かします。中を塗りつぶしてアイシングが乾く前にピンクアラザンを飾ります。



4 表面にアイシングを塗り、しっかり乾かします。  
図を参考に文字を描きます。

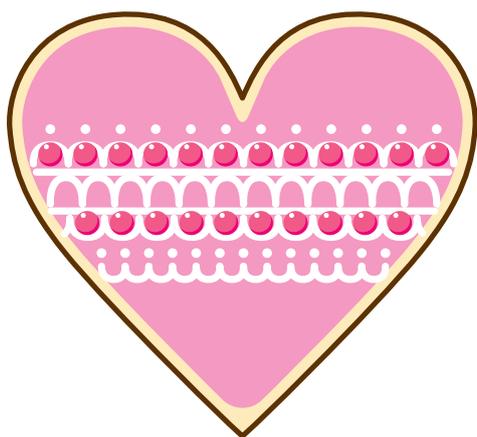


5 2色のアイシングを交互に絞り、横向きに線を引きます。  
アイシングが乾く前に、上からつまようじで縦向きに線を引きます。  
図を参考にふちを飾ります。



拡大図

< 3 1-4 >



< 3 2-2 >



※これ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。