

# キラキラジュエリークッキー

ジュエリーシュガーとアラザンを使って、あなた好みの  
キラキラジュエリークッキーとボックスクッキーを作しましょう



## 【Seriaグッズ】

- プレーンクッキーミックス粉 100g ..... 2袋
- アイシングパウダー ホワイト 20g ..... 1袋
- アイシングデコペン ホワイト ..... 1本
- アイシングデコペン ブラック ..... 1本
- アイシングデコペン イエロー ..... 1本
- アイシングデコペン グリーン ..... 1本
- ジュエリーシュガー パープル ..... 1袋
- ジュエリーシュガー グリーン ..... 1袋
- チョコびつ 13g 蛍光イエロー ..... 1本
- チョコびつ 13g 蛍光グリーン ..... 1本
- チョコびつ 13g 蛍光パープル ..... 1本
- チョコびつ 13g 蛍光ブルー ..... 1本
- アラザンシルバー ブルーピンク 3g ..... 1袋

## 【用意するもの】

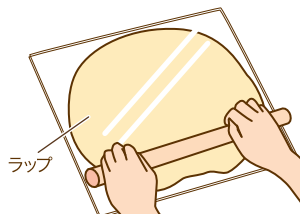
無塩バター(無塩マーガリン)・卵(卵黄のみ)  
ボウル・泡立て器・ゴムベラ・ラップフィルム  
めん棒・ナイフ・クッキングシート・つまようじ  
ピンセット・はさみ・コップ

## 【できあがりサイズ】

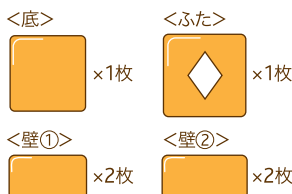
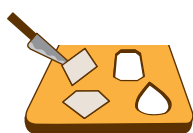
ひし型 縦:約5.7cm 横:約4cm エメラルド型 縦:約3.8cm 横:約3cm  
ダイヤモンド型 縦:約3.8cm 横:約4.5cm しずく型 縦:約4.5cm 横:約3.5cm ボックス 高さ:約5cm 横:約9cm

## 1 プレーンクッキーを作ります。

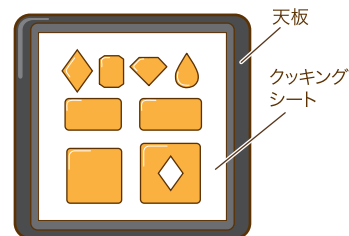
- クッキーミックス粉のレシピに沿って、クッキーの生地を作ります。  
生地をラップではさみ、めん棒で約0.4cmの厚さに伸ばしたら冷蔵庫で約30分休ませます。



- 生地をP.3の型紙を参考にナイフで切り抜きます。  
ボックスクッキーは下図の枚数準備します。



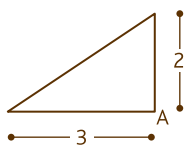
- 180℃のオーブンで15～20分焼きます。  
(焼き時間はオーブンにより異なります。)



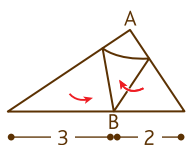
## 2 アイシングを作ります。

- 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。
- アイシングパウダーを水で溶き、アイシングを作ります。  
コルネに詰め、上を折り曲げて下をカットします。カットした部分からアイシングを押し出すようにして、好みの模様を描きます。

- 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。



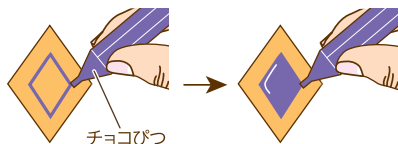
- ③ 上部を内側に折り曲げ、固定します。



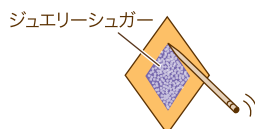
## 3 デコレーションします。(デコペン、チョコびつ、ジュエリーシュガーはお好みの色をご使用ください。)

- ひし型をデコレーションします。

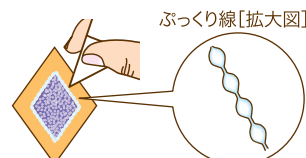
- ① クッキーの粗熱が十分取れたら、デコペン又はチョコびつをぬります。



- ② デコペン又はチョコびつが乾く前に、①にジュエリーシュガーをかけ、つまようじで周りを整えます。

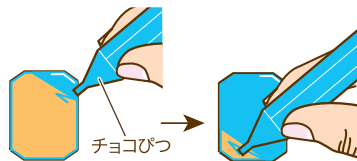


- ③ ②のアイシングでぶっくり線を描きます。しぼって引く、をくり返します。

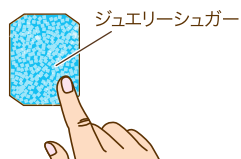


2 エメラルド型をデコレーションします。

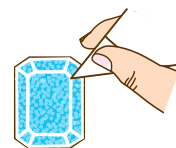
①クッキーの粗熱が十分取れたら、デコペン又はチョコびつをぬります。



②デコペン又はチョコびつが乾く前に、①にジュエリーシュガーをかけ、全体的に軽く押して形を整えます。

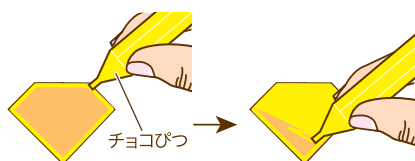


③アイシングでダイヤモンドカットの線を描きます。

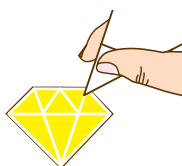


3 ダイヤ型をデコレーションします。

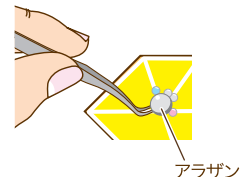
①クッキーの粗熱が十分取れたら、デコペン又はチョコびつをぬります。



②アイシングでダイヤモンドカットの線を描きます。

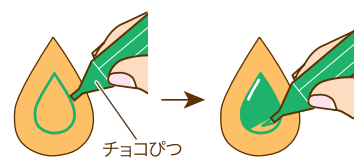


③アイシングが乾かない内に、ピンセットでアラザンを線の上にトッピングします。

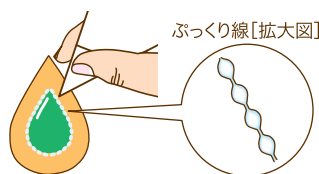


4 しずく型をデコレーションします。

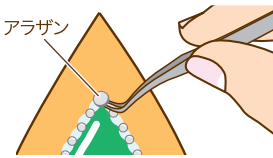
①クッキーの粗熱が十分取れたら、デコペン又はチョコびつをぬります。



②アイシングでぶくくり線を描きます。

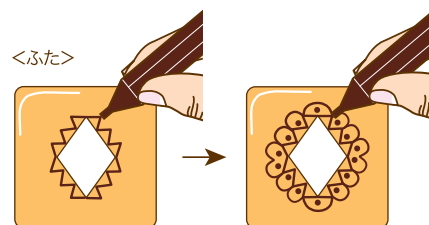
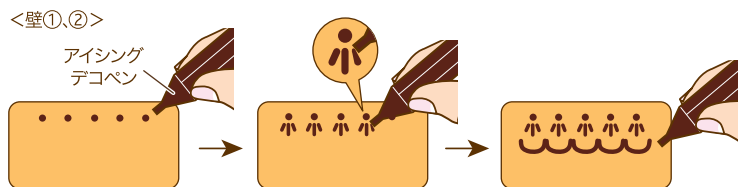


③アイシングが乾かない内に、ピンセットでアラザンを線の上にトッピングします。

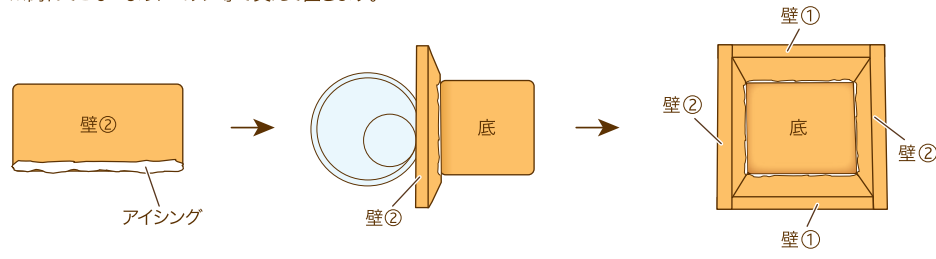


5 ボックスクッキーをデコレーションし、組み立てます。

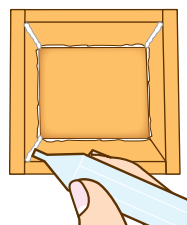
①壁①、②と、ふたの穴の周りに、デコペン(ブラック)で下のイラストのように描きます。



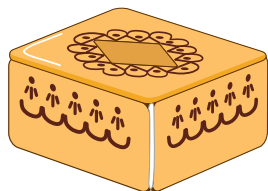
②底部分に壁①、②をデコペン(ホワイト)で付け、組み立てます。  
※倒れてこないようにコップ等で支えて置きます。



③ボックスの内側の隙間をデコペン(ホワイト)で埋めるようにぬり、乾かします。



④アイシングが完全に乾いたら、ふたを乗せて完成です。



Point

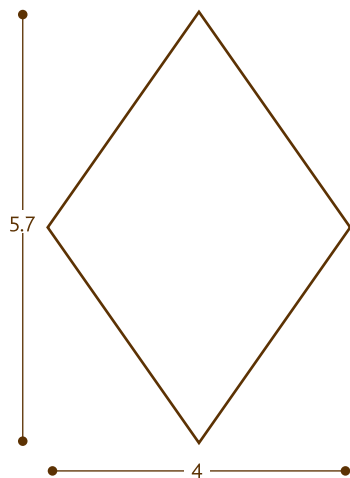
デコペン・チョコびつの使い方

- 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ら、先端を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。

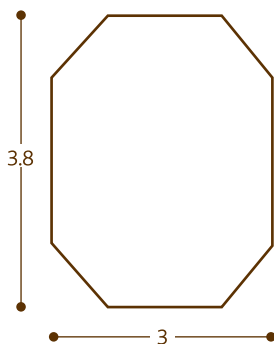
## 型紙

※線になぞって切り抜いてください。

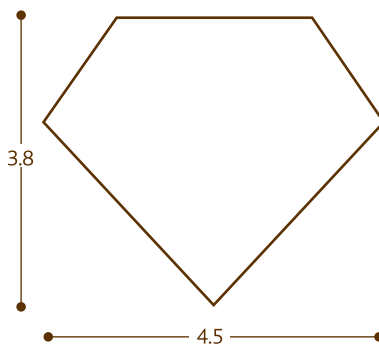
〈ひし型〉



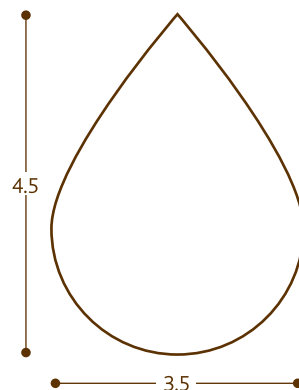
〈エメラルド型〉



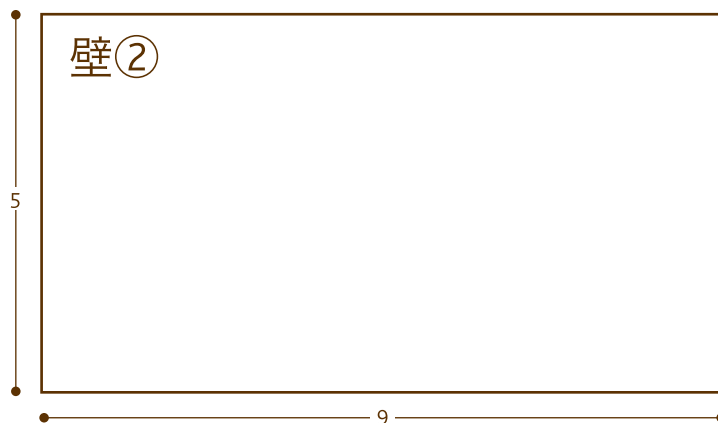
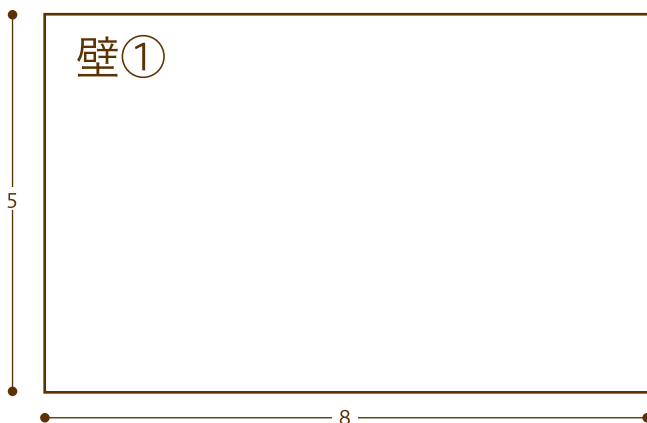
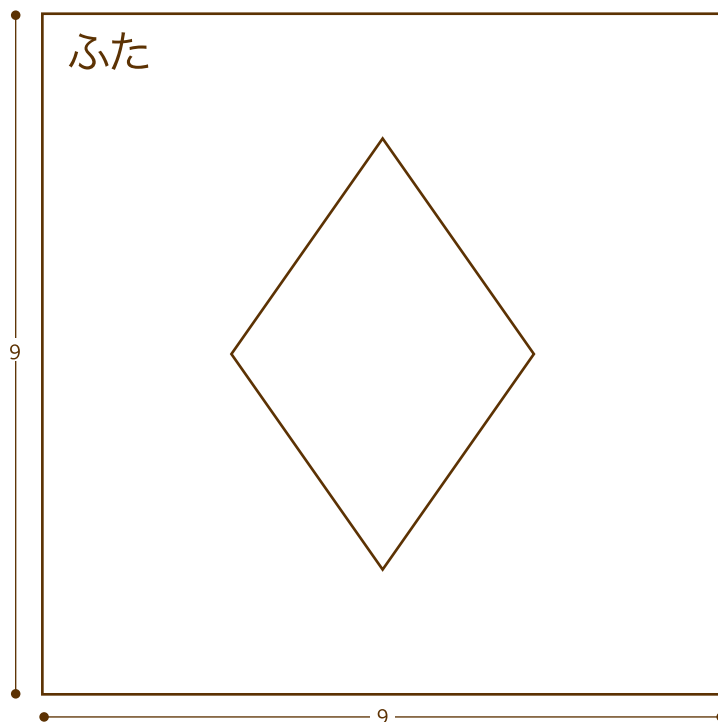
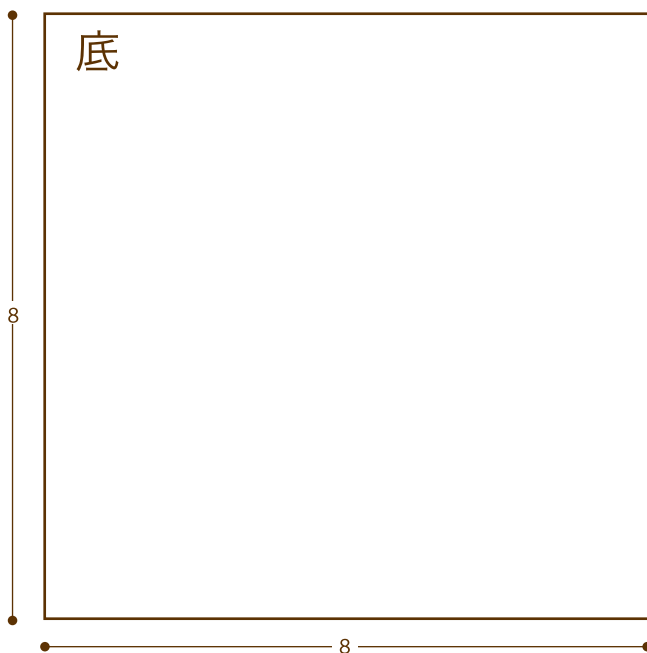
〈ダイヤ型〉



〈しずく型〉



〈ボックスクッキー〉



単位:cm