

《 SWEET ICING 》



＜使用材料＞

UVレジン

アイシングクッキーベース RAP-71・127
128・129

コラージュフィルム

トッピングパーツ

プリオン BY-001-1

フロッキーパウダー RS-133・154

ヴィトリア VITR-33・36・38・39

チャーム RSP-369G・373G

ボールチェーン CY-196-1

Cカン CY-152-1

＜硬化している間にクッキーベース（大）とコラージュフィルムの準備をする＞ （硬化回数 2回）

- ① クッキーベース（大）の表面のフィルムをはがす（裏面は作り方の⑤ではがす）
クッキーベースシールをカットし、プレートカンを挟んで、クッキーベース（大）の表面に貼る
*空気が入らないように貼り、シールがベースより大きい所はカットする
- ② プレートカンの差し込み口にレジンをぬる
*プレートカンの穴がふさがらないように注意
→ 硬化（約2分）
- ③ クッキーベース側面のシールとの接着面にレジンをぬる
→ 硬化（約3～5分）
- ④ コラージュフィルムを用意して、余分な所をカットする

＜作り方＞ （硬化回数 トランプ…5回 トッピングパーツ…6回）

- ① レジンにヴィトリアを混ぜ、着色レジンをつくる
*白 39・ピンク 39+33・水色 39+36・緑 39+38
白の着色レジンを作ってから、それぞれの色を加えてよく混ぜる
*つまようじの先で少量ずつ加え、色合いを見る
- ② クッキーベース（小）の表面のフィルムをはがし（裏面のフィルムは④ではがす）、
①で作った着色レジンをのばす → 硬化（約3～5分）
*2回繰り返す
*クッキーベースが動かないように裏面をマスキングで固定すると作業がしやすい
- ③ レジン（透明）を薄くのばし、フィルムをのせる → 硬化（約1～2分）

トランプの場合

- ④ 全体にレジンをのばす→ **硬化**（約3～5分）→ 裏面のフィルムをはがす

トッピングの場合

- ④ 全体にレジンをのばし、トッピングパーツ・プリオンをのせる → **硬化**（約3～5分）
レジンにフロッキーパウダーを混ぜてソースを作り、パーツにかける
→ **硬化**（約3～5分）→ 裏面のフィルムをはがす
- ⑤ 準備の出来たクッキーベース（大）にレジンをのばし、④のクッキーベース（小）をのせる
→ **硬化**（約3～5分）→ クッキーベース（大）の裏面のフィルムをはがす

トランプの場合

- ⑥ Cカンでボールチェーンに付け、チャームもCカンで付けて完成

トッピングの場合

- ⑥ Cカンでボールチェーンに付けて完成

注) 硬化時間は目安なので、様子を見ながら硬化させる