

# 手づくりレシピ

## 【使用材料】

グルーガン  
グルースティック (チョコ1個当たり 1.5本)  
UV レジン液 (チョコ1個当たり 5g)  
ヴィトレア  
・クラウド  
・モーヴ  
・レモン  
アーモンド  
コーヒー豆  
ギルディングペースト  
ミラーイフェクトリーブズゴールド  
シリコンマット  
アルミチョコカップ

## 【用意する備品】

- UVライト
- エンボスヒーター
- ピンセット
- つまようじ
- 綿棒
- クッキングシート
- レジン洗浄液
- ペーパータオル
- シリコンマット+台
- ペーパーパレット
- マスキングテープ
- ホチキス
- えんぴつ
- 定規

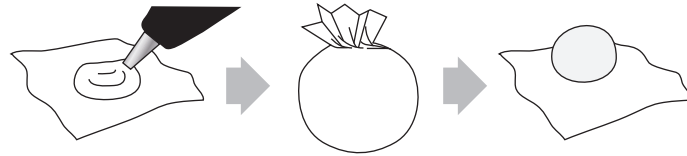
## 【手順】

シリコンマット+台にのせて作ります。

- ① グルーガンでチョコのセンターをつくる。

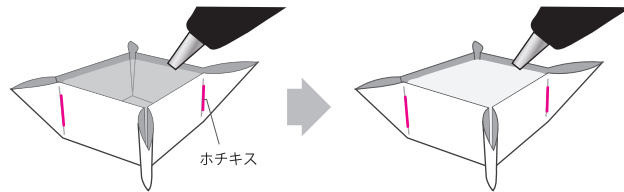
### 丸いブラックチョコ・・・

クッキングシートにグルーをしぼり手でクッキングシートをまるくまとめる。



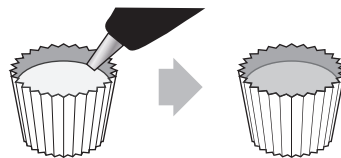
### 長方形のアーモンドミルクチョコ・・・

クッキングシート裏面に2cm×3cmの長方形を描きホチキスで角をとめ長方形のお皿をつくりグルーをしぼる。



### アーモンドカップチョコ・・・

チョコカップの3分の2ほどグルーをしぼる。



## 【完成図】 ※完成イメージ画像



Pandora House

# 手づくりレシピ

- ② チョコレート色のレジン液をつくり①でつくったセンターに塗手かざしで仮硬化し、着色レジン液を重ねる。

## 丸いブラックチョコ・・・

パレットにヴィトレア モーヴとレモンを1：1で爪楊枝で混ぜ

茶色をつくり、UVレジン液にごく少量のクラウド（薄い乳白色）を混ぜたものとミックスしブラックチョコ色の着色レジン液をつくる。

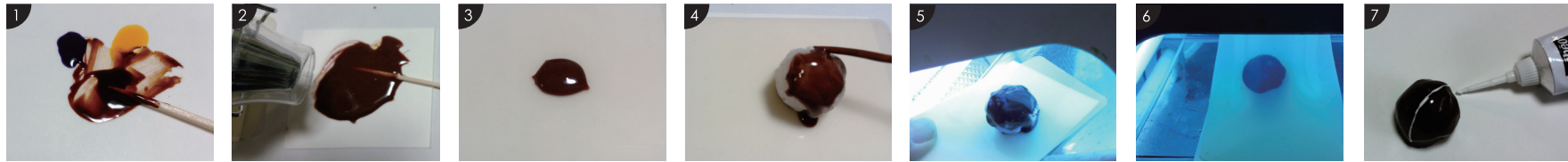
エンボスヒーターで気泡を消す。

シリコンマットに着色レジン塗りまるいチョコのセンターを置き仮硬化。

つまようじで何回かわけて着色レジン塗り仮硬化。全体に塗り硬化させる。（5～10分）

シリコンマットごとひっくり返し裏面からも照射する。

ギルディングペーストでラインを描き、透明になればミラーイフェクトリーブズゴールドを転写する。



## 長方形のアーモンドミルクチョコ・・・

ブラックチョコよりレモン・クラウド多めでレジン液を足し、ミルクチョコレート色をつくる。

シリコンマットに着色レジン塗り、直方体のグルーをのせ仮硬化。

直方体の1面ずつに着色レジン塗りつまようじで塗り仮硬化。

コーヒー豆に透明レジン液でまわりをコーティングしておく。

全体に仕上げの着色レジン塗り、コーティングしたコーヒー豆をのせ硬化させる。

シリコンマットごとひっくり返し、裏面からも照射する。

## アーモンドカップチョコ・・・

ミルクチョコ色の着色レジンに、レモン・クラウド・レジン液をませキャラメルチョコ色の着色レジンをつくる。

グルーを流したチョコカップに9分目くらい着色レジンを入れ、硬化させる。

アーモンドに透明レジン液でまわりをコーティングしておく。

チョコカップいっぱいまで着色レジン液を流し、コーティングしたアーモンドをのせ硬化させる。