

おうちで作る ガトー オ ショコラ キット 父の日 デコレーションアイテム

GODIVA®
Belgium 1926

ご用意いただくもの

- ・カッター (ハサミでも可)
- ・両面テープ (のり、テープでも可)
- ・楊枝 (ケーキピック用)
- ・カッターマットなど
- ・粉糖 (粉糖型紙シート用)
- ・おうちで作る ガトー オ ショコラ キット
(作り方は公式サイトよりご確認ください)



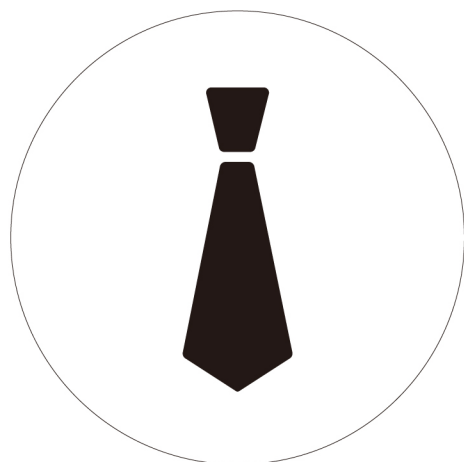
作り方

黒い線をカッターで切り抜きます。
ケーキピックは、両面を閉じるとき、正面デザイン中央に楊枝を挟み、楊枝を差したまま、
中面を両面テープかノリで貼り付けます。
粉糖型紙シートは、中央の黒色部分をすべて
切り抜き、カップケーキ表面にシートを載せ、
上から粉糖を振りかけます。

作り方のポイント

- ・カップケーキを焼く前に、生地表面を撫でて、
平らにしてください。
- ・カップケーキを焼いてから冷ます際に、キッチン
ペーパーなどを敷いた網の上でひっくり返して
冷ますと、表面が平らになり、きれいに粉糖を
飾り付けることができます。

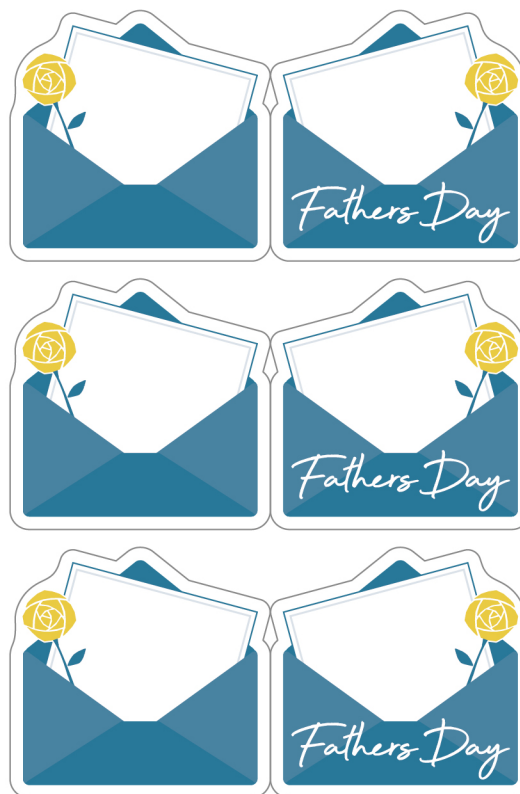
粉糖型紙シート



完成イメージ



ケーキピック (3個セット)



※ハサミやカッター、紙のフチなどで、手を切らないようにご注意ください。 ※楊枝で怪我をしないよう、取り扱いにはご注意ください。 ※印刷には普通紙をご利用ください。

※ご利用の紙、インクによっては色落ちする場合がございますのでご注意ください。 ※作成に使用する道具や印刷用紙は衛生的なものをご利用ください。

※デコレーションアイテムを制作される際は、食品に異物が入らないよう、離れた場所で作業してください。