

【シュガークラフトバイブル】目次

Foreword

Introduction はじめに

お祝いのケーキができるまで

Chapter1 土台のケーキ

01 ケーキのレシピ

- (a) フルーツケーキ
- (b) レモンケーキ
- (c) チョコレートケーキ

02 マジパニング

- (a) シュガーペーストでカバーリングする場合のマジパニング
- (b) ロイヤルアイシングでコーティングする場合のマジパニング

03 シュガーペーストによるカバーリング

- (a) 丸型のケーキのカバーリング
- (b) 角型のケーキのカバーリング
- (c) ケーキボードのカバーリング
- (d) ケーキとケーキボードの接着
- (e) テンプレート メソッド
- (f) オールインワン メソッド
- (g) ケーキボードにリボンを巻く
- (h) ケーキボードの縁をととのえる
- (i) ダミーケーキを使う場合
- (j) 汚れや傷の修正法
- (k) ケーキの種類に合わせたデザインアイデア

04 ロイヤルアイシングによるコーティング

- (a) 丸型のケーキのコーティング
- (b) 角型のケーキのコーティング
- (c) ケーキボードのコーティングと、ケーキとの接着
- (d) ロイヤルアイシングによるコーティングが適するデザイン

05 クリームアイシング

- (a) ケーキ用クリームアイシング
- (b) パイピングフラワー用クリームアイシング

06 ケーキの組立て

- (a) 丸箸とピラーを使う
- (b) 直積みにする
- (c) そのほかの組立てアイデア
- (d) 支柱の装飾

Chapter2 シュガーペーストのワーク

01 シュガーペーストのレシピ

- (a) シュガーペーストの種類と用途
- (b) ペーストの着色
- (c) ペーストの保存
- (d) ペーストの微調整

02 パターン&テクスチャ

- (a) テクスチャピンでペーストをのし、1枚でカバーリングする
- (b) 数枚に分けてカバーリングする
- (c) インレイワークを使う

03 マーブリング&スクライビング

- 〈マーブリング〉 (a) 色違いのペーストを混ぜる
〈スクライビング〉 (a) リーフシェイパーで描く

04 カッティング

- (a) 花模様
- (b) 葉模様

05 クリンピング

- (a) ケーキ側面のクリンピング
- (b) クリンピング模様のバリエーション

06 エンボシング

- (a) 手づくりのスタンプを使う
- (b) 道具を利用する

07 カウンターサンクトップ

- (a) 2重にペーストをかぶせ、中央を浅く抜く

08 インレイ

- (a) ペーストを置きかえる
- (b) インレイ模様を立体的に見せる

09 フリル

- (a) ペーストにフリルをつけてケーキ側面に貼る

10 ドレープ

- (a) 竹串を使う
- (b) フォーミングロッドを使う
- (c) フリーハンドでつくる

11 ひも

- (a) フリーハンドでつくる
- (b) シュガークラフトガンでつくる

12 帯&クイリング

- 〈帯〉
 - (a) フリーハンドでつくる
 - (b) ストリップカッターを使う
 - (c) 帯のカーリング
- 〈クイリング〉
 - (a) 帯を巻いて形づくる
 - (b) クイリングのバリエーション

13 リボン

- (a) 蝶結び
- (b) レースのリボン
- (c) ワイヤ入りリボン
- (d) リボンのバリエーション

14 リボンインサーション

- (a) ペーストの帯を使う
- (b) 本物のリボンを使う

15 テーブルクロス

- (a) テーブルクロスを美しく仕立てる

16 スモッキング

- (a) ダイヤモンド柄
- (b) スモッキング柄のバリエーション

17 キルティング

- (a) 縫い目のラインをつける
- (b) ふっくらしたキルティング模様をつくる

18 アップリケ

- (a) ペーストのパーツを貼りつける(花)

19 パッチワーク

- (a) ペーストのパーツをつなぎ合わせる
- (b) パッチワークカッターを使う

20 ステンシル

- (a) パーツをつくり、同系色で色づけする(葉)
- (b) パーツをスペース別に色づけする(うさぎ)
- (c) パーツを立体的に組み立てる(桜)
- (d) ケーキに直接ステンシルをする(茂み)
- (e) ロイヤルアイシングによるステンシル(茂みの花)
- (f) パーツの接着

21 パスレリーフ

- (a) 型紙を使う(人形)
- (b) フリーハンドでつくる(うさぎ)

22 モールドイング

- (a) 硬質プラスチック製型を使う(くま)

- (b) ゴム製型を使う(パール)
- (c) シリコン製型を使う(レース)

23 モデリング

- (a) 動物(子ぐま)
- (b) 動物のバリエーション
- (c) 人形(カントリードール)

24 パステイヤーージュ

- (a) ボックス
- (b) カード・プラーク
- (c) 鉢・タイル

Chapter3 ロイヤルアイシングのワーク

01 ロイヤルアイシングのレシピ

- (a) ロイヤルアイシングの基本レシピと用途
- (b) ロイヤルアイシングの着色
- (c) ロイヤルアイシングの保存
- (d) ロイヤルアイシングの微調整

02 パイピングバック

- (a) パイピングバックの種類
- (b) パイピングバックの持ち方

03 口金と基本の絞り

- (a) 基本の4つの口金
- (b) 口金のバリエーション
- (c) 基本の絞り方
- (d) 絞り模様のバリエーション

04 パイピンググラワー

- (a) フラットネイルに絞る(バラ)
- (b) カップネイルに絞る(マーガレット)
- (c) リリーネイルに絞る(ゆり)
- (d) パイピングフラワーのバリエーション

05 プチシュガー

- (a) 花を絞る(バラ)
- (b) プチシュガーのバリエーション

06 フィギュアパイピング

- (a) ひと息に絞る(鳥)
- (b) パーツを順に絞る(うさぎ)
- (c) ケーキ側面にじかに絞る

07 シンプルエンブroidアリー

- (a) フリーハンドで絞る
- (b) トレースして絞る

08 チュールエンブroidアリー

- (a) チュールレースの種類
- (b) 平面で仕上げる(ハンカチーフ)
- (c) 立体物をつくる(ベビーカー)

09 ブロイダッリーアングレイズ

- (a) 筆の柄の先端でくぼみ模様をつくる

10 ブラッシュエンブroidアリー

- (a) 絞ったラインを筆でのぼす
- (b) パイピングジェルでのぼす
- (c) パーツを立体構成する(花)

11 チューブエンブroidアリー

- (a) サテンステッチ
- (b) ロング & ショートステッチ
- (c) ステムステッチ
- (d) クロスステッチ
- (e) ドットステッチ

12 レースピース

- (a) 小さなレースピース(蝶)
- (b) 大きなレースピース

(c) レースピースの側面飾りバリエーション

13 スtring

(a) オリエンタルスタイル

14 オーバーパイピング

(a) クッションリング

15 エクステンション

- (a) エクステンションワークの注意点
- (b) ブリッジを土台にする
- (c) ブリッジにカーブをつける
- (d) フローティング
- (e) ブリッジレス
- (f) ブリッジレスのエクステンションワークを層にする
- (g) エクステンションワークのいろいろ

16 ランナウト

- (a) ランナウトアイシングのつくり方
- (b) ランナウトワークの注意点
- (c) 狭いスペースをうめる(小さなカラー)
- (d) 立体感を出す(ベル)
- (e) パーツを立体的に組み立てる(教会)
- (f) 数色を使う(くま)
- (g) 広いスペースをうめる(フルカラー)
- (h) 3D

Chapter4 そのほかのワーク

01 レタリング

02 レース

- (a) カットワーク
- (b) バテンレース
- (c) タティングレース
- (d) アイリッシュクロッシェレース

03 人気の小物

- (a) ベビーシューズ
- (b) スニーカー
- (c) ハイヒールを美しく仕立てる
- (d) ハイヒールに生地を貼る
- (e) ミュール
- (f) 傘

04 和風の小物

- (a) つまみ細工(花かんざし)
- (b) 押し絵(招き猫)

05 ミニチュア

- (a) ミニチュアケーキ
- (b) ミニチュアフラワー
- (c) ミニチュア小物

06 ペインティング

- (a) ペインティングの色素
- (b) 模様を利用して描く
- (c) 色素とその使い方による雰囲気の違い
- (d) トレースして描く(バラ)
- (e) ペーストの色が濃い場合(バラ)

07 ココペイント

- (a) ココア溶液のつくり方
- (b) 動物を描く(きつね)

08 蛍光カラー

- (a) 蛍光カラー3種の特徴と使い方

09 フォークアート

- (a) フォークアートカラーとその使い方

10 スポンジング

- (a) 切込みを入れた面で模様を描く

- (b) ちぎったスポンジをさまざまに使う
- (c) 柄つきスポンジを使う

11 エアブラシ

- (a) エアブラシの器具・色素とその使い方
- (b) グラデーションをつけて着色する

12 パスタマシン

- (a) パスタマシンとその使い方
- (b) 美しい模様の長い帯をつくる

13 パイピングジェル

- (a) パイピングとその使い方
- (b) 絞ってスペースをうめる(花模様)
- (c) 無色のドットを絞る(水滴)
- (d) 無色のジェルを筆で塗る
- (e) そのほかの活用法

14 アンブレイカブルジェル

- (a) アンブレイカブルジェルとその使い方
- (b) ごく細く絞る(草)
- (c) ネット状に絞る(蝶結び)
- (d) 平らにつくる(羽)

15 ゼラチン

- (a) 枠をゼラチン液にくぐらせて膜を張らせる(羽)
- (b) 平らなベイナーを利用する(葉)
- (c) 羽のバリエーション

16 ライスペーパー

- (a) カード

17 グラニュー糖

- (a) シュガーモールド(ハートのケース)
- (b) グラニュー糖をまぶしつける(クリスマスツリー、雪、雪の結晶)
- (c) シュガーソリューション(チュールボックス)

- (d) シュガーソリューションの意外な活用法(ペチコート)

Chapter5 シュガーフラワー

01 フラワーペーストのレシピ

- (a) フラワーペーストのレシピ
- (b) フラワーペーストの着色
- (c) フラワーペーストの扱い方・保存・微調整
- (d) フラワーペーストの2度抜き

02 シュガーフラワーの基礎

- (a) ワイヤー
- (b) フローラルテープ
- (c) ペーストの花芯(カサブランカの雌しべ)
- (d) 糸の花芯
- (e) ペーストを花卉・葉の形に抜く
- (f) フラワーカッターや口金の意外な活用法
- (g) ワイヤーを通す花卉・葉
- (h) メキシカンハット(あじさいの花卉)
- (i) プルドフラワー(あじさいのつぼみ)
- (j) 花脈・葉脈をつける
- (k) 花卉・葉の整形
- (l) ダスティング
- (m) ペインティング
- (n) つや出し
- (o) 製作途中の花卉・葉の休ませ方
- (p) 花卉・葉を生乾きのうちに組み立てる手法(パロットチューリップ)

03 シュガーフラワーアレンジメント

- (a) キャスケードブーケ
- (b) キャスケードブーケを美しくケーキにとめる
- (c) ラウンドブーケ
- (d) 花や葉のケーキへのとめ方バリエーション

各花のつくり方

ミモザ

もくれん

ラッパスイセン

パンジー

アネモネ

フリージア

スイートピー

桜

八重桜

チューリップ

パロットチューリップ

マーガレット

カーネーション

ティーローズ

オールインワンローズ

野バラ

スズラン

しゃくやく

あじさい

がくあじさい

かきつばた

カサブランカ

ブルーハイビスカス

ひまわり

ポンポンダリア

トルコキキョウ(八重咲き)

コスモス

スパイダー菊

カトレア

胡蝶蘭

シクラメン

ポインセチア

アイビー4種

松ぼっくりと松葉

いちごとブラックベリー

Chapter6 作品集

01 作品づくりのポイント

- (a) 創作のポイント
- (b) ウェディングケーキのポイント

各作品

Chapter7 道具、材料、トレース、接着材、型紙

01 材料&道具

02 トレース

- (a) トレーシングペーパーを使うトレース法
- (b) そのほかのトレース法

03 接着材

- (a) ペーストが乾く前に使える手軽な材料
- (b) ペーストが乾いてからも使える接着力の強い材料
- (c) ロイヤルアイシング

04 型紙&図案