

【美しい飴細工】目次

飴細工をはじめてみませんか？
つくる前に

シロップの基本と準備

シロップの基本

シロップのつくり方と加熱温度

- 1．白ザラメ糖でつくる
- 2．グラニュー糖でつくる
- 3．パラチニットでつくる

基本の準備

飴づくりの環境、準備、保管について

1章 流し飴

流し飴の基本

直接流す

コルネで絞る

流し飴のシロップ / 流し飴でオブジェをつくる場合

主な型のつくり方

マグネットでつくる

土台用の型 セルクルでつくる

シリコンでつくる

応用

オブジェ1 / オブジェ2

チューブのオブジェ

葉A / 葉B / 葉C / ボックス

ミュール、フランポワーズ

氷

2章 引き飴

引き飴の基本

飴の準備

1. 飴を流して冷ます
2. 飴を引く
3. ベースをつくる

引き飴の基本1・花びらと花の組立て

花びら A / 花びら B / 花 組立て

引き飴の基本2・花びらと花 バラ

バラ A (黄色)

バラの応用

バラ B (赤) / バラ C (赤)

花の応用

菊 (オレンジ)
マーガレット (紫)
花びらいろいろ
小さな花
ピニオン (松かさ)
ボタン
サンゴの花

引き飴の基本3・リボン

リボン A

リボンの応用

リボン B (紫) / リボン C / リボン D とこれを使ったオブジェ

引き飴4・食べる飴

ベルランゴなど

3章 吹き飴

吹き飴の基本

ボール / 小さなボール

応用・フルーツの基本

モモ

応用・フルーツ

青リンゴ / バナナ / キウイ

応用・鳥

青い鳥

応用・ストロー

ストロー

4章 パスティヤージュ

パスティヤージュの基本

生地をつくる

接着剤をつくる

ゼンマイ形

応用

流線形の板

卵形のオブジェ

イチゴのヘタ

葉

5章 オリジナル

パラチニットを使って

穴のあいた飴

粉にした飴の葉

パラチニットボール

6章 オブジェとピエス

チューブのオブジェ
プラント

ピエスの組立ての基本

紫のピエス

アントルメを飾るピエス
フルーツのパニエ（かご）

飴細工に使う薬品、香料と道具