



miniature sweets campus | ケーキ

ショートケーキの作り方

〈成形〉 スポンジ2枚とクリームを重ねてホールケーキに。
〈カット〉 半分+4ピースに切り、断面にフルーツを埋める。
〈デコレーション〉 クリームを絞り、フルーツをのせる。

◎ 用意するもの

粘土・クリーム

ハーフセラ / スポンジ・クリーム：スケールH×3、I
タミヤ ホイップの達人 / 絞りクリーム

● パーマネントイエロー ● 焼き色の達人（アレンジ）

フルーツ（作っておいたもの）

一粒苺 / 6個 スライスいちご / 6枚 パナナ / 着色済み2つ+模様なしの棒
ブルーベリー・ミント クリームの型 / クリームの動画で作ったもの

道具

OPPシート・アートプレスサー 丸型 3cm
竹ブラシ・ピンセット・目打ち 小さいハサミ・霧吹き（水）
カッターの刃・カッターマット・定規 コルネ・セロテープ
ペットボトルのフタ+両面テープ / デコレーション台 ベビーオイル+綿棒

接着・仕上げ

木工用ボンド・爪楊枝
セメダイン スーパーX クリア / ブルーベリー・ミント用
ツヤありニス / 苺・マッドニス / スポンジ・クリーム
ラップ・小さなジップロック

PART 1 | 成形（ホールケーキ）

1 スポンジとクリームの層を作る

- 1 ハーフセラを**スケールH×3つ**計量し、**2つ分をパーマネントイエロー**でスポンジの色にする（1つ分は白のままラップ）
黄色の濃さはお好みで。ハーフセラは乾いても色があまり変わりません。
手につきやすいので、着色のたびに手を洗います。
- 2 黄色をもう一度**H×2つ**に分ける
- 3 OPPシートで上下を挟み、アートプレスサーで**垂直に**押して**厚さ3mm**に伸ばす（黄2枚・白1枚）
回しながら全体が3mmになっているか確認。ホコリはすぐ取ります。
- 4 **3cmの丸型**で抜く（抜くたびに型をティッシュで拭く）
- 5 **黄・白・黄**の順に重ね、指でくるくる回してなじませる
- 6 底になる面に**竹ブラシ**でポンポンとスポンジの質感をつける



黄・白・黄の3段

2 クリームで包む

- 1 ハーフセラを**スケールI**で計量し、大きめのOPPシートで挟んで**厚さ1mm・直径約6.5cm**に伸ばす
真ん中が伸びにくいので、真ん中から外へ力をかけるイメージで。座って力が入らなければ立って。裏返してもう一度。
- 2 質感をつけた面を下にしてスポンジを真ん中に置き、**ひだをつけるように**ゆっくり包む（テーブルクロスをかけたような状態）
- 3 側面を指でやさしくなでてなじませる
ひび割れそうなら、OPPシートに出した水を指先につけてなじませます（直接スプレーしない）。
- 4 小さいハサミで、まず上のひだを**5mmほど**一周切り、なじませてから**スポンジの際ギリギリ**で切る
- 5 角を親指と人差し指でキュッと立て、きれいな丸に整える
- 6 竹ブラシで、側面を平らにするイメージで**しっかり**叩いて質感をつける



ひだをつけながら包む



ホールケーキの完成

💡 このまますぐカットへ

乾かさずにカットします。時間を空けるときは、ラップに包んで小さなジップロックへ。ハーフセラは乾きにくいので、1日くらいはそのまま作業が続けられます。

3 アレンジ：スポンジに焼き色をつける

- 1 黄色のスポンジを2枚抜いたら、**タミヤ 焼き色の達人**の真ん中の茶色と濃い茶色を混ぜる
- 2 スポンジの上の面に、**やさしくふわふわ**と色をのせる（まだらでOK）
強く押すと厚みが変わります。
- 3 白いクリームをはさむとき、**焼き色が内側**になるように、もう1枚は反対向きに重ねる。あとは同じ流れ

チョコスポンジ・チョコクリームのショートケーキにアレンジすることもできます。

4 フルーツを準備する

ホールを半分と4ピースに切ります。例として、半分のホールに苺4つ、ピースは苺2つ・バナナ2つ。フルーツはお好みでOK。

- ① 模様なしのバナナを1mmに切り、半分 → さらに半分にして、棒状を8本作る
- ② スライスいちごを、割り箸に貼った状態で縦半分に切る（6枚分）

5 ホールケーキをカットする

- ① カッターマットの4cm四方の中心にケーキを置き、定規で直径の真ん中（直径3.2cmなら1.6cm）に点を打つ
- ② 定規を当てて、見えるか見えないかの薄い線を入れる
- ③ カッターの刃を垂直に当て、押しつぶさず小刻みにギコギコ前後させながらゆっくり切る
- ④ 半分はラップしておき、もう半分の同じようにして半分 → さらに半分に切る
切るたびに刃をティッシュで拭きます。



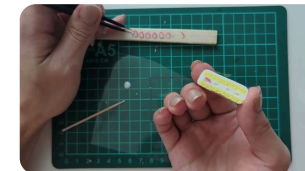
小刻みに、垂直に

6 断面に質感をつけ、フルーツを埋める

- ① 形を整え、竹ブラシで断面全体をトントン
- ② ピンセットで、スポンジ部分だけを前後左右に動かして粗くする（クリーム部分は触らない）
- ③ 目打ちで、スポンジの気泡を1面に5か所ほど開ける
クリームとスポンジの質感の差で、本物らしくなります。
- ④ フルーツを入れる場所のクリームを少し取り、ボンドを入れる
- ⑤ 苺：半分に切ったスライスいちごを2枚、向きを揃えて埋める（反対の面は残りの半分を使う）
バナナ：棒状のバナナを丸い方と長方形を1つずつ埋める
- ⑥ 上下からはみ出していないか確認し、最後に竹ブラシで質感を整える
- ⑦ 半分のホールも同じように、苺を4か所に埋める
大きすぎるときはカットしてから。



スポンジだけを粗く



断面にフルーツ

7 クリームをのせる

ペットボトルのフタに両面テープを貼った台にケーキをのせて作業します。

絞るクリーム（丸いドット）

- ① コルネに**ホイップの達人**を入れ、上を三角に2回折ってセロテープで止める
- ② 先を**チョコソース**より少し**太め**に切り、シートで丸を描く練習をする
- ③ クリームをのせる場所に爪楊枝で**ボンド**を**薄く**塗ってから絞る（となり同士がくっつくくらい）
使わないときはコルネの先をテープで止めて乾燥を防ぎます。

型で抜くクリーム

- ① クリームの型にベビーオイルを塗り、白いハーフセラを**すり切り**で詰めて抜く
取りにくいときは、粘土をくっつけて取ります。
- ② ボンドを少しつけてのせ、目打ちで形を整える
ホイップの達人で絞ると後から形を直せないで、型の粘土のほうが失敗しにくいです。



ボンドを塗ってから絞る

8 フルーツをのせて仕上げる

- ① 一粒苺の裏（根元）をカッターで少し切り落として平らにし、ボンドでのせる
- ② 絞ったクリームは**乾いてから**次へ（乾く前に触るとつく）
- ③ **ブルーベリー・ミント**は接着面が小さいので、**スーパーX クリア**でつける
ミントは葉脈の向きに気をつけ、先端に接着剤をつけて差し込むように。
接着剤は乾きが早いので、固まったら新しく出します。
- ④ パナナはボンドでのせる
- ⑤ 全部乾いたら、**苺はツヤありニス**、**スポンジ・クリームはマットニス**で仕上げる



フルーツをトッピング

★ アレンジは自由に

クリームの形やフルーツの種類、チョコスポンジ・チョコクリームなど、作りたいケーキで試してみてください。



完成

できたら、ぜひ作品を見せてね♡
miniature sweets campus | ショートケーキの作り方