



miniature sweets campus | ケーキ

ムースの作り方

〈成形〉2色のハーフセラを重ねて、四角と丸のムースに。
〈デコレーション〉色をつけたレジンでツヤツヤのソースをかけ、トッピング。

◎ 用意するもの

粘土・絵の具

ハーフセラ / スケールI×4つ (オレンジ・チョコ・ピンク・白)
樹脂粘土 / クッキー: スケールG

- パーマネントイエロー ● パーマネントオレンジ
- パーントシェンナ ● ジェットブラック ● チョコレート
- パーマネントレッド

ソース (レジン)

UVレジン (クリア) ・UVライト
タミヤ オレンジシロップ / オレンジソース
タミヤ クリアレッド+プルシャンブルー / チェリーソース

トッピング

型抜きしたクリーム / ハーフセラ 小さいオレンジ・アメリカンチェリー
ブルーベリー・ミント

道具・仕上げ

OPPシート・アートブレッサー カッターの刃・カッターマット
丸型・竹ブラシ・ピンセット・クリアファイル 爪楊枝・木工用ボンド
ツヤなしニス / ムース・クリーム・トッピング・ツヤありニス / ソース

PART 1 | 成形

1 ハーフセラを着色する

2層に分かれて、上にツヤツヤのソースがかかったムースを、四角 (オレンジ) と丸 (チェリー) の2種類作ります。ハーフセラは色が混ざりにくいので、しっかり混ぜ込み、色ごとに手を洗います。

- 1 ハーフセラをスケールI×4つ計量する
- 2 オレンジ: パーマネントイエローとパーマネントオレンジを1:1くらい
- 3 チョコ: パーントシェンナとジェットブラックで濃めに
- 4 ピンク (チェリームース): チョコレートとパーマネントレッドで、少し青みのあるピンクに
- 5 白: 着色せずそのまま
- 6 クッキー: 樹脂粘土をスケールGで計量し、パーントシェンナとジェットブラックで着色



ムースの色

2 四角いオレンジムース

- 1 オレンジとチョコをそれぞれ正方形っぽく整え、OPPシートで挟んで厚さ4mmに伸ばす
一周回して厚さが均等か確認。
- 2 チョコの上にオレンジを重ねる
- 3 カッターマットの上で、押し込まず前後にギコギコ、垂直に1cm×1cmに切る
刃は1回ごとに拭きます。
- 4 断面はいじらずそのまま (ハーフセラの切りっぱなしがムースっぽい断面になる)。下にたまった粘土はピンセットで取る
- 5 スポンジの上で乾燥させる



1cm角にカット

3 丸いチェリームース

- 1 白とピンクをそれぞれ厚さ4mmに伸ばし、白の上にピンクを重ねて丸型で抜く
層の厚さや数はお好みで変えてOK。白にピンクが混ざったらピンセットで取ります。
- 2 クッキー用の樹脂粘土を厚さ1mmに伸ばし、竹ブラシでしっかり質感をつけて同じ丸型で抜く
- 3 ムースの底にボンドをつけてクッキーを貼る
- 4 境目をピンセットで潰すように、クッキーの側面に粗い質感をつけてなじませる
- 5 クリアファイルにやさしく押しつけて底を平らにし、一晩乾かす



底にクッキーをつける

💡 クッキーはなるべく薄く

厚すぎると不自然に見えます。厚くなったら一度はがし、もう一度伸ばして竹ブラシ → 抜き直してからつけます。

4 オレンジソースをかける

- ① クリームを用意する（なければハーフセラを型で抜く）。小さいオレンジを4等分に切る
- ② OPPシートにレジンを出し、**オレンジシロップ**を少し混ぜてオレンジソースにする
- ③ **1層目**：上の面に薄く、四隅までしっかり塗り、UVライトで硬化する
- ④ **2層目**：たっぷり塗って硬化（30秒ほど）。ぷっくりした厚みが出る
- ⑤ **3層目**：**透明のレジンを薄く塗る**
色つきレジンのせると、クリームに色がうつるため。
- ⑥ 固まる前に、クリーム・オレンジ・ブルーベリー・ミントをのせる。のせる面にもレジンをちょんちょんとつける
レジンが接着剤の代わり。固まるまでは位置を動かせます。
- ⑦ 位置が決まったら、UVライトで**1分ほど**しっかり硬化。ベタつきがなければ完成



レジンで2層塗る

⚠ UVライトの近くにレジンを置かない

まだ使うレジンを近くに置くと、光で固まってしまいます。硬化時間はレジンによって違うので、説明を確認してください。

5 チェリーソースをかける

- ① レジンに**タミヤ クリアレッド**と、深みを出すための**ブルジャンブルー**を1滴ほど混ぜる
- ② 1層目を塗って30秒硬化 → 2層目をたっぷり塗って30秒硬化 → 3層目に透明レジンを塗る
- ③ クリーム・アメリカンチェリー・ブルーベリー・ミントを、レジンを付けてのせ、**1分ほど**硬化



チェリーソースとトッピング

6 ニスで仕上げる

- **ムースの側面・クリーム・ミント・ブルーベリー・チェリーのヘタ**：ツヤなしニス販売を考えている方は販売用のマットニス、そうでなければ緑のツヤなしニス。
- **レジンのソースの面**：ツヤありニス

♡ アレンジは自由に

ムースの色やフルーツを変えて、好きなデザインにしてみてください。



完成

できたら、ぜひ作品を見せてね♡
miniature sweets campus | ムースの作り方