

ファンシークレイ 洋菓子作例集

Fancy clay
western confectionery
examples



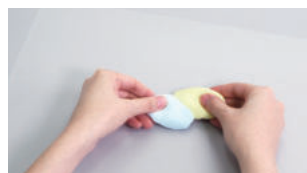
ファンシークレイの特長

ファンシークレイは透明感のあるきめの細かい粘土で、繊細な模様を施したリアルな洋菓子の造形表現が行えます。乾燥するとプラスチックのように硬化します。

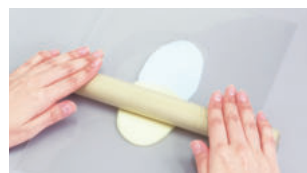
制作時の注意点

洋菓子の作例には1個約50g(芯を除く)の粘土を使用しています。

また、粘土は乾燥すると約10%縮み、半透明になります。



ファンシークレイはくっつきやすいため、作業は専用シートまたはクリアファイルなどの上で行ってください。



粘土を薄くのばす時は、専用シートまたはクリアファイルなどを半分に折り、間にはさんでのべ棒でのばしてください。

着色について

粘土に絵の具(ポスターカラー)を練り込むと、色粘土ができます。粘土は乾くと半透明になりますが不透明にする場合は絵の具の白を混ぜましょう。また、色粘土は乾くと色が濃くなるので絵の具の量に注意しましょう。

粘土が乾燥した後に着色をする場合は、アクリルガッシュを使用しましょう。



粘土に少量の絵の具を出す



均一になるまでよく練る



色粘土ができる



乾燥後

マスカットの色粘土



乾燥前



乾燥後

タルト生地の色粘土



乾燥前

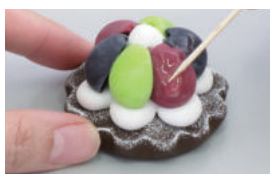


乾燥後

ツヤの出し方

化学接着剤をぬると光沢感と厚みのあるツヤを出すことができます。また、木工用接着剤を少量の水で溶いて筆で塗ると乾燥後に薄付きの自然なツヤがでます。

※化学接着剤は速乾ではない、透明タイプのもの



つまようじでぬりひろげる



乾燥後

保存方法

粘土は空気に触れると固まります。作業中でもチャック付袋に入れて作業しましょう。



あまった粘土はチャック付袋に入れ、早めに使い切りましょう。

乾かし方

作品は専用シート(P.19)またはクリアファイルなどの上で1日～1週間乾かします。シートに面している部分は乾きにくいので時々向きを変えましょう。



接着について

乾燥した粘土どうしを接着する場合は、木工用接着剤を使用してください。未乾燥の場合は、少量の水でくっつけることができます。



タルト生地

(プレーン・ココア共通)

使用部材

ファンシークレイ専用シート、
アルミカップ(4号)、

※タルト生地の型押しに使用するため、製菓用の厚めの硬いものを使用してください。

ポスターカラー、
アクリルガッシュ(ホワイト)、スポンジ

使用絵具

プレーンタルト

…… イエローディープ、
バントシェナー

ココアタルト

…… イエローディープ、
バントシェナー、ブラック
粉糖:ホワイト(アクリルガッシュ)



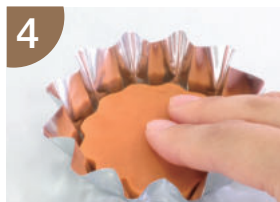
タルトの色粘土をつくり、アルミカップの底面ほどの大きさに整え、アルミカップにいれる。



手でカップを包むように持ち、指で粘土を押し広げてカップの型をつける。



カップのひだをやさしくつまみ、中心に向かってカップをおして側面の型をしっかりとつける。



②、③をくり返して、側面の型がしっかりでたら、指でタルトの上面をかるくおさえてデコボコをならす。



ねんどをカップからやさしくはずす。形を整え1週間乾燥させる。

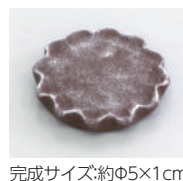


タルトの上面にスポンジでホワイト(アクリルガッシュ)をたたくように塗って粉糖をつくる。

point



アルミカップにオイル(ベビーオイル、サラダ油など)をうすく塗ってから粘土を入ると、型離れがよくなります。



完成サイズ:約Φ5×1cm

プレーンの色粘土にブラックを足すと、ココアタルトをつくることができます。



マフィン生地

(プレーン・チョコレート共通)

使用道具

ファンシークレイ専用シート、
粘土ベラ、のべ棒、
ティッシュペーパー、セロハンテープ
アルミまたはペーパーカップ(6号)、
ポスターカラー、
アクリルガッシュ(バントシェナー)

使用絵具

プレーンマフィン

…… イエローディープ、バーミリオン
こげ色:バントシェナー
(アクリルガッシュ)

チョコレートマフィン

…… イエローディープ、
バントシェナー、ブラック



ティッシュペーパー4枚をしっかりと固めるように丸める。



もう1枚を上から包むように丸め直径約3.5×4cmの円筒形に整え、セロハンテープで端をとめる。



マフィンの色粘土(プレーンまたはチョコレート)をつくり、ファンシークレイ専用シートの間にはさみ約3mmの厚さにのばす。



粘土ベラで直径3cmの円と3×12cmの長方形に切る。



②の芯の上に円をかぶせ長方形を側面にまく。このとき、円と長方形の粘土の端を重ねる。



マフィンの色ねんどをつくり、数回ひきちぎって軽くまとめる。



厚さ5mm、直径6cmの円形に整える。



⑤の芯を上下にひっくりかえし⑦をかぶせてくっつける。粘土ベラで側面の粘土との境目にふくらみをつくり、1日乾燥させる。※チョコレートマフィンの場合はここで完成。



乾いた筆にバントシェナー(アクリルガッシュ)の絵の具をつけ、余分な絵の具を拭き取り、表面に薄くこすりつけるようにしてこげ色を全体に塗る。絵の具が乾いたらカップに入れる。

完成サイズ:
約Φ4.5×4cm

ブルーベリートルト

Blueberry tart



完成サイズ: 約Φ5×2.7cm

使用部材

ファンシークレイ専用シート、アルミカップ、スポンジ、
つまようじ、粘土ベラ、アルミホイル、筆、
ポスターカラー、アクリルガッシュ(ホワイト)

使用絵具

ココアタルト … [P.2タルト生地]参照

ブルーベリー … コバルトブルー、モーブ、ブラック、
着色: ホワイト(アクリルガッシュ)

カスタード …… イエローディープ、ホワイト

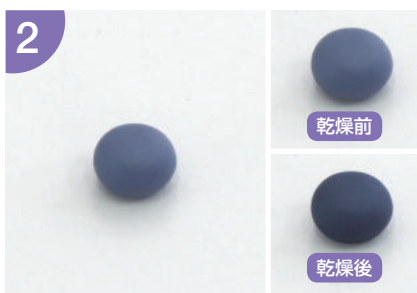
ミントの葉 …… ライトグリーン、ビリディアン、
バーントシェナー、イエローディープ

作り方

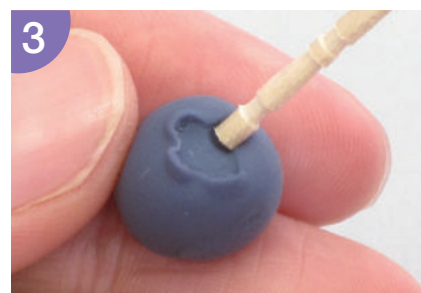
ブルーベリータルト



色粘土でタルト生地をつくり、乾燥させておく。
※タルト生地のつくり方は「P.2」参照



ブルーベリーの色粘土をつくり、少し平たい球型にする。



つまようじのとがってない方を中心に軽くさしたら、粘土を外側へ少しめくりブルーベリーの模様をつけ、1日乾燥させる。これを10～15個つくる。



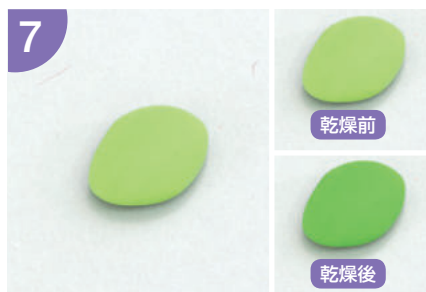
水で薄めたホワイト(アクリルガッシュ)を筆で全体に塗る。



カスタードの色粘土をつくり、タルトより一回り小さいなだらかな山なりの円をつくり、タルトの上に接着する。



ブルーベリーをカスタードの上に敷き詰めて接着する。



ミントの葉の色粘土をつくり、1cmほどの葉の形に整える。



クシャクシャにしたアルミホイルで葉をはさんで、ミントの葉の模様をつける。



粘土ペラで中心の葉脈と側面の模様をつける。

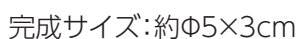


ミントの葉をタルトの中心に接着する。

完成



Citrus tart



アクリルガッシュ(ホワイト)、化学接着剤、つまようじ

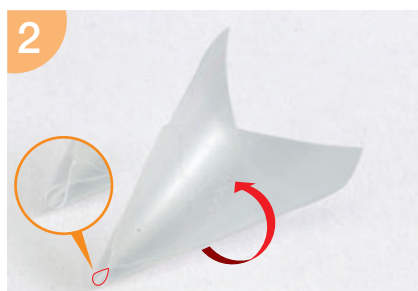
生クリーム ホワイト

作り方

シトラスタルト



色粘土でタルト生地をつくり、乾燥させておく。
※タルト生地のつくり方は「P.2」参照



透明シート(3×5cm)を丸め、丸めた先がしずく型になるようにしてシートの端をセロハンテープでとめる。



3種類のシトラスの色粘土をつくり、くし型に形を整える。



②の道具を押しあてて、シトラス全体に果肉の模様をつけて、3日程乾燥させる。



生クリームの色粘土をつくり、タルトより二回り小さい山型にしてタルトに接着する。



シトラスを生クリームのまわりに並べて接着する。



つまようじで化学接着剤をシトラスに塗りツヤを出す。



ミントの葉をつくり、化学接着剤が乾いたらタルトの中心にのせて接着する。

※ミントの葉のつくり方は「P.4手順⑦～⑨」参照

完成



ぶどうタルト

Grape tart



完成サイズ: 約Φ5×3.5cm

使用部材

ファンシーグレイ専用シート、アルミカップ、スポンジ、
つまようじ、筆、カッターナイフ、ポスターカラー、
アクリルガッシュ(ホワイト)、化学接着剤

使用絵具

ココアタルト …… [P.2タルト生地] 参照

ミントの葉 …… [P.3] 参照

ぶどう類

マスカット …… ライトグリーン、イエローディープ

黒ぶどう …… モーブ、ブラック

赤ぶどう …… モーブ、カーマイン、ライトグリーン

着色: ホワイト(アクリルガッシュ)

生クリーム …… ホワイト

作り方

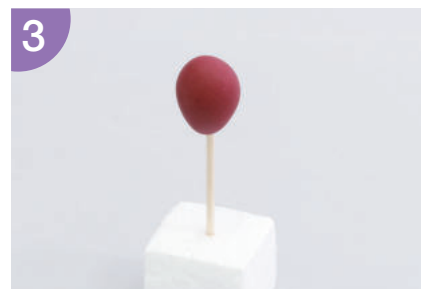
ぶどうタルト



色粘土でタルト生地をつくり、乾燥させておく。
※タルト生地の作り方は[P.2]参照



ぶどうの色粘土をつくり、しずく型に形を整える。



形がくずれないようにつまようじを立てて3日程乾燥させる。



水でうすめたホワイト(アクリルガッシュ)を筆で全体に塗り、カッターナイフで半分に切る。



これを3色つくる。



生クリームの色ねんどをつくり、しずく型を6つつくって、円形に並べてタルトに接着する。



残った生クリームを円すい形にして、タルトの中心に接着する。



3色のぶどうを円すい形の生クリームのまわりに並べて接着する。



ぶどうの表面につまようじで化学接着剤を塗り、ツヤを出す。



ミントの葉をつくり、化学接着剤が乾いたらタルトの中心にのせて接着する。

完成



フルーツタルト

Fruit tart



完成サイズ:約Φ5×3cm

使用部材

ファンシーグレイ専用シート、粘土ベラ、アルミカップ、
スポンジ、つまようじ、筆、カッターナイフ、
透明シート(3×5cm)
※ファンシーグレイ専用シートまたはクリアファイルなどをカットして
使用してください。
油性ペン、ポスターカラー、アクリルガッシュ(ホワイト)、
化学接着剤

使用絵具

プレーンタルト …… [P.2タルト生地]参照
イチゴ…………… カーマイン、
種の色:ライトグリーン、
バーントシェナー(アクリルガッシュ)
ブルーベリー …… [P.3]参照
グレープフルーツ … [P.5]参照
キウイ…………… ライトグリーン、イエローディープ
中心部分・筋の色:ホワイト、
イエローディープ(アクリルガッシュ)
生クリーム …… ホワイト



色粘土でタルト生地をつくり、乾燥させておく。
※タルト生地のつくり方は[P.2]参照



イチゴの色粘土をつくり、しずく型の形に整える。



P.6手順②の道具を使い、イチゴの種の型をつける。型を少し強めにつけておくと、乾燥時に形が戻りにくくなる。



3日程乾燥させて、筆で種の着色をしたら、カッターナイフで縦半分に切る。



キウイの色粘土をつくり、半円形にして半円の外側に粘土ベラで線を入れる。



3日程乾燥させて、カッターナイフで半分に切る。



筆で中心部分と筋に着色をして、油性ペンで種を描く。



ブルーベリー、シトラスをつくらせて乾燥させる。
※ブルーベリーのつくり方[P.4手順②～④]参照
※シトラスのつくり方[P.6手順③④]参照



生クリームの色粘土をつくり、タルトより一回り小さい円形にしてタルトに接着する。このとき端を少し厚くしておく。



クリームの上にフルーツを並べて接着する。



つまようじで化学接着剤をフルーツの上に塗り、ツヤを出す。



完成

ミルフィーユ

Millefeuille



完成サイズ:約6×2.5×5.7cm

使用部材

ファンシーグレイ専用シート、粘土ベラ、のべ棒、
スポンジ、筆、つまようじ、カッターナイフ、木工用接着剤
透明シート(3×5cm)
※ファンシーグレイ専用シートまたはクリアファイルなどをカットして
使用してください。
ポスターカラー、アクリルガッシュ(ホワイト)

使用絵具

パイ……………	イエローディープ、バーントシェナー
粉糖……………	ホワイト(アクリルガッシュ)
イチゴ……………	[P.9]参照
カスタード ……	イエローディープ、ホワイト
生クリーム ……	ホワイト



イチゴを3個つくり、そのうち2個をカッターナイフで縦半分に切る。カットしたイチゴに水で薄めた木工用接着剤を塗ってツヤをだす。
※イチゴのつくり方は「P.10手順②～④」参照



パイの色粘土をつくり、専用シートではさんで、のべ棒で約2×6cm、厚さ4mm程の長方形にのばす。



粘土ベラで粘土の側面に筋をいれ、パイの層をつくる。



つまようじでパイの層を筋にそって所々ひっかいて、パイのカサカサした質感をつくり、3日程乾燥させる。



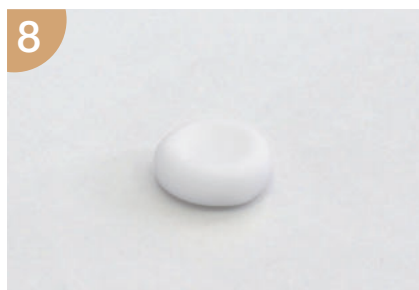
パイを3枚つくり、そのうち1枚は上面にスポンジでホワイトをたたくように塗り、粉糖をつくる。



カスタードの色粘土をつくり、「パイ→カスタード→イチゴ→カスタード」の順で重ねて接着する。これを2個つくる。



⑥を重ねた上に⑤を接着する。このとき、パイが水平になっているか確認しながら、接着する。



生クリームの色粘土をつくり円形にする。



クリームの上にカットしていないイチゴをのせて接着し、つまようじで化学接着剤を塗りツヤをだす。



化学接着剤が乾いたら、⑨をパイの上にのせて接着する。

完成



マカロン

Macaron



完成サイズ: 約Φ3.5×2.5cm

使用部材

ファンシーグレイ専用シート、粘土ベラ、つまようじ、
平らで固いもの(お皿など)、ティッシュペーパー、
セロハンテープ、ポスターカラー

使用絵具

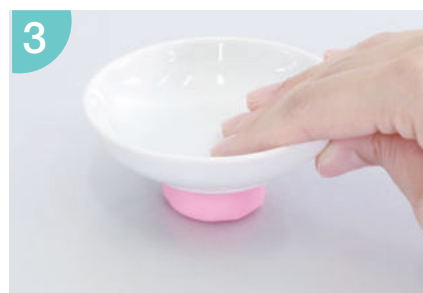
マカロン好みの色
つくり方では、
ピンク(カーマイン、ホワイト)
クリーム ホワイト



ティッシュペーパー1/2枚を丸め、半球型にして端をセロハンテープでとめて芯をつくる。



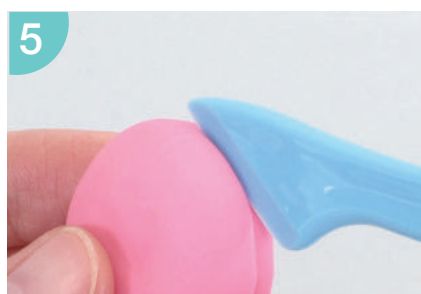
好みの色粘土をつくって粘土で芯材をつつみ、半球型にして形を整える。



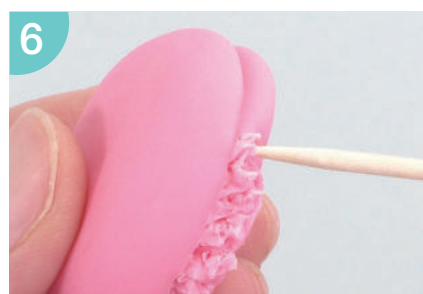
お皿などの平らで固いもので粘土を上から水平におしつぶす。



粘土の上面が平らにならないように少し丸みのある形に整える。



下から3mm程の位置に粘土ベラで線をいれてあたりをつける。



つまようじで線の位置までの部分を細かくひっかくようにかきだして、マカロンのピエ(デコボコした部分)をつくる。



1週間乾燥させる。これを2個つくる。



クリームと色粘土をつくり、マカロンと同じサイズの円形にする。このとき端を少し厚くしておく。



マカロンでクリームをはさんで接着する。

point



計量スプーンを使うと、簡単にキレイに半球型をつくることができます。



完成



チョコナッツマフィン

Chocolate nuts muffin



完成サイズ:約Φ4.5×5cm

使用部材

ファンシークレイ専用シート、粘土ベラ、のべ棒、
ティッシュペーパー、セロハンテープ、はさみ、つまようじ、
化学接着剤、木工用接着剤、
ポスターカラー、アルミまたはペーパーカップ

使用絵具

マフィン生地 …… [P.2]参照
カシューナッツ …… イエローディープ、
バーントシェナー、ホワイト
アーモンド …… バーントシェナー、ホワイト、
ブラック
ピスタチオ …… ライトグリーン、バーントシェナー、
ビリディアン
スライスアーモンド
………… イエローディープ、
バーントシェナー、ホワイト
チョコレート/チョコレートソース
………… バーントシェナー、ブラック

作り方

チョコナッツマフィン



カシューナッツの色粘土をつくり、カシューナッツの形に整え、側面(山側)にねんどペラで線をつけ、1日乾燥させる。



アーモンドの色粘土をつくり、アーモンドの形に整えねんどペラで表面に線をつけて、1日乾燥させる。



表面につまようじで化学接着剤を塗り、1日乾燥させる。



ピスタチオの色粘土をつくりピスタチオの形に整え、1日乾燥させる。



スライスアーモンドの色粘土をつくり専用シートにはさみ、のべ棒で約1.5mmの厚さにのばし、1日乾燥させる。

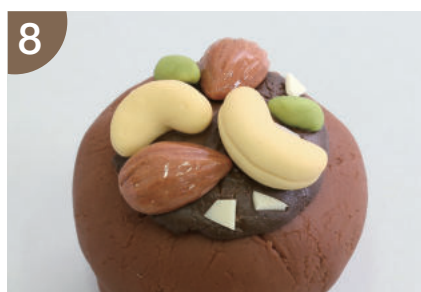


はさみで細かく切る。

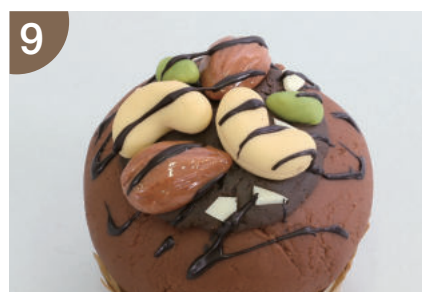


チョコレートの色粘土をつくり手で薄くのばし、少量の水をつけチョコレートマフィンの上にくっつける。

※チョコレートマフィン生地づくり方は[P.2]参照



チョコレートの表面に①、③、④、⑥を配置して接着する。



木工用接着剤に絵の具をまぜてチョコレートソースをつくり、つまようじでのせる。乾いたらカップに入れる。

完成



クリスマスカップケーキ

Christmas cupcake



完成サイズ: 約6.5(かざり含む)×4.5×7.5cm

使用部材

ファンシークレイ専用シート、
粘土ベラ、のべ棒、ティッシュペーパー、
透明シート(2×7cm、3×5cm、8×9cm)、
※ファンシークレイ専用シートまたはクリアファイルなどを
カットして使用してください。
セロハンテープ、つまようじ、化学接着剤、
木工用接着剤、筆、ポスターカラー、アクリルガッシュ
アルミまたはペーパーカップ

使用絵具

プレーンマフィン生地 … [P.2]参照
ヒイラギの葉 …… ビリディアン、ライトグリーン
ヒイラギの実 …… カーマイン
イチゴ …… [P.9]参照
生クリーム …… ホワイト
トッピングシュガー … 黄色 (ホワイト、イエローディープ)
水色 (ホワイト、セルリアンブルー)
黄緑 (ホワイト、ライトグリーン)
紫色 (ホワイト、モーブ)
ピンク (ホワイト、カーマイン)
チョコレートソース … バレンタシェナー、ブラック

作り方

クリスマスカップケーキ



透明シートを2×7cm幅に切り、端をセロハンテープでとめる。



ヒイラギの葉の色粘土をつくり専用シートにはさみ、のべ棒で長さ約4cm、厚さ2mmの楕円をつくる。



1の透明シートの弧の部分を使い、ヒイラギの葉の形を切り出す。このとき葉の根元は長めにする。



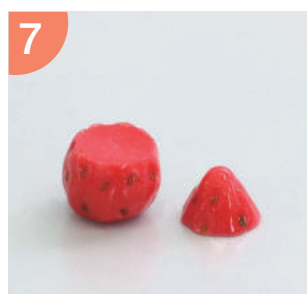
ねんどペラで葉脈の線をつけ、1日乾燥させる。



ヒイラギの実とトッピングシュガー(5色)の色粘土をつくり、丸めて1日乾燥させる。



イチゴをつくり、表面につまようじで化学接着剤を塗り、1日乾燥させる。
※イチゴのつくり方は「P.10手順②～④」参照



イチゴの中心より少し上をカッターナイフで切る。



生クリームの色粘土をつくり、サンタの顔・ボタン・帽子のかざりを接着する。このとき帽子は少しうしろへ傾ける。



木工用接着剤に絵の具をまぜてチョコレートソースをつくり、つまようじで目と口を描き、プレーンマフィンに接着する。
※プレーンマフィン生地のつくり方は「P.2」参照



透明シートを8×9cmに切り、ジャバラ状に8回折る(1cm幅)。

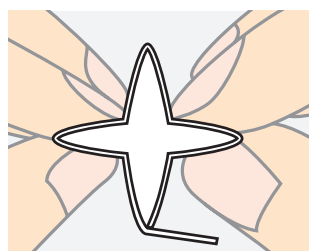


生クリームの色粘土をつくり棒状にしてジャバラの中央に置く。



透明シートを丸めて指で粘土を押しあわせる。

point



図のように押しあわせる。



透明シートから取り出し山をつぶさないように、引きのばしてからねじる。これを2本つくる。



サンタの周りに生クリームを巻きつけ、ヒイラギの葉と実を接着する。葉が傾く場合はあまった生クリームの色粘土で支える。



少量の水で薄めた木工用接着剤をヒイラギの葉と実に筆で塗り、トッピングシュガーを接着する。乾いたらカップに入れる。

完成



023331

ファンシークレイ 100g (50g×2個)

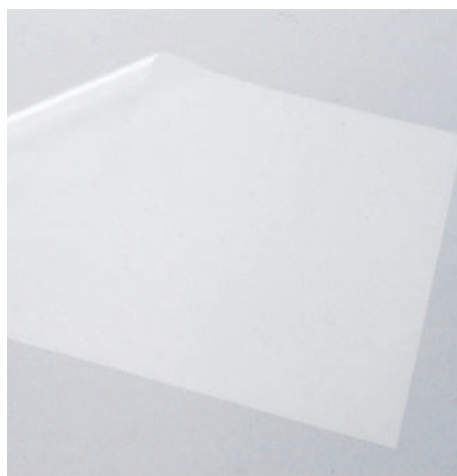
(商品サイズ:約100×165×10mm)

023330

ファンシークレイ 200g (50g×4個)

(商品サイズ:約120×200×10mm)

- でんぷんが原料の環境にやさしい粘土。
- 芯材が使える、コシが強い粘土です。
- 非常にのびがよく、薄く加工できます。
- 色紙と同じような細工ができます。
- ポスターカラーや水彩絵具を練り込むと、色のついた粘土になります。
- 非常にきめ細かい粘土です。花や野菜などをつくっても粘土細工とは思えないリアルなものができます。
- 乾燥後は半透明になりますので、生き生きとした作品ができます。



027521

ファンシークレイ専用シート

(商品サイズ:460×325mm 塩化ビニール)



046571

ねんどのべ棒

(商品サイズ:φ30×300mm)



027409

生徒用ねんどベラ(プラ製)

(商品サイズ:133×17mm)



040504

工作ボンド

(内容量:10g)



040506

工作ボンド

(内容量:60g)

技術指導もいたしますのでご相談ください。

株式会社 **アートテック** www.artec-kk.co.jp/

■本社 〒581-0066 大阪府八尾市北亀井町3-2-21
TEL **072-990-5509** (アートテクノ事業部) FAX **072-990-5525**

■東京支社 〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町1番地
住友商事神田和泉町ビル 11F
TEL **03-5825-5882** (アートテクノ事業部) FAX **03-5825-5890**

056791

K0819