



miniature sweets campus | ケーキ

ホールタルトの作り方

〈成形〉底と側面を組んだタルト台に、アーモンドクリームと白いクリームを重ねる。

〈デコレーション〉カットして断面と焼き色をつけ、クリームとフルーツで仕上げる。

◎ 用意するもの

粘土・絵の具

樹脂粘土 / タルト台: スケールH×2

ハーフセラ / アーモンドクリーム: G+E、白いクリーム: G

○ ホワイト ● イエローオーカー ● イエロー

● タミヤ 焼き色の達人

フルーツ・クリーム

タミヤ ホイップの達人+コルネ

小さいレモン・さくらんぼ (お好みのフルーツでOK)

道具

OPPシート・アートプレスサー 竹ブラシ・ピンセット・丸型 3cm

カッターの刃・カッターマット・定規 ハサミ

ペットボトルのキャップ / 両面テープなしのもの

接着・その他

木工用ボンド セメダイン スーパーX クリア

メイク用チップ / 焼き色の達人のチップの代わりに (100均)

ラップ・ジップロック

PART 1 | 成形

1 タルト台を作る

① 樹脂粘土をスケールH×2つ計量し、ホワイトと少しのイエローオーカーで着色。H×2つに分け、1つはラップ

② 底: H1つ分を丸め、OPPシートで挟んで厚さ1.5~2mmに伸ばし、竹ブラシでしっかり質感をつけて3cmの丸型で抜く

③ 側面: もう1つを細長くし、アートプレスサーで約11cmに伸ばす → OPPシートで潰して厚さ1.5~2mmに → 竹ブラシで質感

④ カッターで一辺をまっすぐ切り、反対側も切って幅5mmの帯にする

⑤ ペットボトルのキャップ (両面テープなし) に底を質感の面を下にしてのせ、側面に4分の1ずつボンドをつけながら帯を巻く
最後に切り口にもボンドを。

⑥ 余りをハサミで切り、側面と上の縁に竹ブラシをかけ直す
つなぎ目はカットのときに切り口にするので、ピンセットでちょんちょんとつなげる程度でOK。



底に幅5mmの帯を巻く

2 アーモンドクリームとクリームを入れる

① ハーフセラをスケールG+E (アーモンドクリーム) とG (白いクリーム) に計量する

② G+Eをイエローとイエローオーカーで着色し、手を洗う

③ OPPシートで挟んで厚さ約2mm・直径約3cmに整え、タルトの中に入れて (ボンドなし) すき間を埋めるように伸ばす

④ 焼き色の達人の濃い茶色と真ん中の茶色を混ぜ、アーモンドクリームの上に塗る

⑤ 手をきれいにしてから、白いクリーム (G) を厚さ1.5~2mmに伸ばし、上にのせてすき間を埋める
縁はクリームを絞るので、びったりでなくて大丈夫。

⑥ 30分ほど置いてからカットへ
中断するときはラップに包んでジップロックへ。できれば1日以内にカットを。



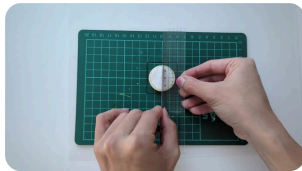
アーモンドクリームを入れる

♡ ここでボンドを使わない理由

カットのときにボンドが刃に引っかかって、きれいに切れなくなるため。取れてしまった部分は、カットのあとにボンドでつけます。

3 カットする

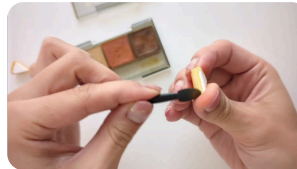
- 1 カッターマットの4cm四方の中心にタルトを置き、**側面のつなぎ目が切り口にくる**ように合わせる
- 2 定規で中心（直径3.4cmなら約1.7cm）に印をつけ、下書きの線を入れる
- 3 強く押さず、**前後にギコギコ**動かしながらくっくり半分に切る
タルト台の樹脂粘土は切りにくいので、ゆっくり。
- 4 半分はラップし、もう半分をさらに半分 → 半分にしてピースに。
刃は毎回拭く



つなぎ目から切る

4 断面の質感と焼き色

- 1 形を整え、**ピンセット**でタルト台の断面をモサモサ掘り起こすように粗くする（側面も）
- 2 アーモンドクリームと白いクリームの断面は**竹ブラシ**で叩く。取れたところはボンドでつける
- 3 焼き色の達人の濃い茶色と薄い茶色を混ぜ、**縁のトップ → 側面の上 → 底と側面の境 → 底全体 → 断面のタルト部分の下側**に色をつける
- 4 **濃い茶色**だけで、トップを下へ、底を上へ伸ばすように重ねる



断面の質感と焼き色

💡 チップがボロボロになったら

焼き色の達人のチップは使ううちに傷みます。100均のメイク用チップで代用できます。

5 クリームとフルーツで仕上げる

- 1 クリームを絞る面にボンドを塗り、**ホイップの達人**を外側から往復するように絞る
- 2 半分のタルトは、タルトとクリームのすき間を埋めるように外側を絞り、1本ずつ内側へ
先が汚れたらその都度拭きます。クリームなしで直接フルーツをのせてもOK。
- 3 乾いたら、4等分にした小さいレモンとさくらんぼを、**スーパーXクリア**でバランスを見ながらのせる



クリームを絞る



完成。トッピングは自由に