クラシエ 豊かな創造力育む 知育菓子®

Popin' Cookin'

甜点派对

スイーツパーティー

口味

密瓜布丁口味
桔子口味
草莓口味
蓝莓口味

只需用水便能完成！

致家长

因本品由儿童自己制作会很困难，所以请务必在家长的帮助下完成。

本商品不使用合成着色剂·防腐剂，而是使用天然着色剂。仅使用有安全保障的原材料。

保存料 合成着色料 0（ゼロ）

けんさくしつ ねるねるねるね 浏览网站享受更多的乐趣吧。 http://www.nerune.jp/product/

制作方法

请先将桌子擦干净，并将手洗干净以后再开始制作。

准备好一杯水！

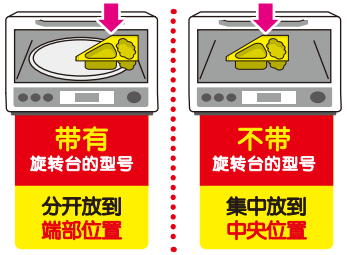
勺子脏了的话，请用纸巾擦拭干净！

内装物品

- メロンゼリーのもと 密瓜布丁（绿色的原料袋）
- みかんのもと 桔子（橙色的原料袋）
- イチゴのもと 草莓（红色的原料袋）
- ブルーベリーのもと 蓝莓（紫色的原料袋）
- スポンジケーキのもと 海绵蛋糕（黄色的原料袋）
- ホイップクリームのもと 泡沫奶油（奶油色的原料袋）
- しぼりぶくろ 裱花袋（白色的原料袋）
- ビスケット 2まい 2片饼干
- 托盘
- 水果模具（草莓、桔子、蓝莓）
- 勺子

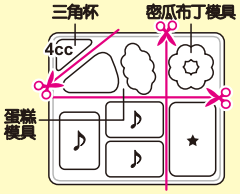
请打开包装，将里面的材料全部取出来。
请先阅读一遍制作方法，再开始制作。

请注意托盘的摆放位置。



称重传感器出现错误时，请放到耐热盘子上面。

1 请沿着3条线用剪刀将托盘剪开！



制作时，请把甜点放在“甜点派对垫纸”上。

2 开始制作密瓜布丁吧！

向密瓜布丁模具中倒入2杯水(用三角杯量取)。加入“密瓜布丁”，并充分搅拌。别忘了心形模具中也要倒入水和原料哦！

3 开始制作3种不同的水果布丁吧！

向托盘的♪凹槽中倒入1杯水(用三角杯量取)。加入“桔子”，并充分搅拌。把搅拌好的液体倒入桔子模具。

4 开始制作泡沫奶油吧！

将裱花袋的开口向外折，充分打开后，摆在托盘的★凹槽上。向裱中倒入2杯水(用三角杯量取)和“泡沫奶油”，并充分搅拌。

将裱花袋的上端拧起来。在挤奶油前，用剪刀在底端的角上剪一个很小的口(2mm)。

5 开始制作海绵蛋糕吧！

向托盘的★凹槽中倒入2杯水(用三角杯量取)。加入“海绵蛋糕”，并充分搅拌。

倒入搅拌好的液体，至2个蛋糕模具的内侧横线处。

将托盘底部置于平面并“咚咚咚”地拍打10次，排出液体中的空气，然后用微波炉加热。

由于加热后托盘会变得很烫，请提着托盘边缘把它从微波炉里拿出来(如图所示)哦！先让托盘自然冷却下来吧。

开始为蛋挞裱花吧！

蛋挞的制作方法

在饼干表面挤上奶油。然后用水果来装饰奶油的表面！

开始为蛋糕裱花吧！

夹层蛋糕的制作方法

请按海绵蛋糕、奶油、草莓的顺序从下往上重叠起来吧。

用手按住夹层蛋糕，同时用勺子切开蛋糕。

在蛋糕表面挤上奶油，并放上草莓。

挤出奶油裱花，然后就完成了！

微波炉的瓦特数及加热时间的标准

500w	600w
约40秒	约30秒

加热时间根据型号、加热情况有所不同，请自行调整。

※请注意用微波炉加热后，托盘会变热。

甜点完好脱模的诀窍！

将勺子的柄插入模型边缘，形成间隙。然后在“甜点派对垫纸”上倒扣脱模。

从模具的边缘插入勺子，就可以轻松脱模了。

如图所示，只要使用勺子就能轻松脱模。

从模具背面按压，也能脱模哦！

Kracie Foods, Ltd.

因微波炉由儿童操作会很困难，所以请务必在家长的帮助下完成。

●如果将商品中的铝袋放入微波炉中加热，则会溅射火花或引发火灾，敬请注意。

如果使用钙离子浓度高的矿泉水(硬水)制作时，可能会出现无法完美成形的现象，因此请勿使用。