



miniature sweets campus | ケーキ

タルトの作り方

〈成形〉丸型で抜いて線を入れ、焼き色の達人でこんがり。
〈デコレーション〉白い粘土の土台にフルーツをのせ、クリームを絞る。

◎ 用意するもの

粘土・絵の具

樹脂粘土／生地：スケールG×2（4個分）

樹脂粘土／土台：1個につきスケールC

○ ホワイト ● イエローオーカー ● タミヤ 焼き色の達人

フルーツ・クリーム

桃／1個につき4枚（または半割り苺5枚など） ミント

タミヤ ホイップの達人+コルネ

タミヤ トッピングの達人（粉砂糖）／お好みで

道具

OPPシート・アートプレッサー 竹ブラシ・目打ち・丸型 1.2cm

綿棒・爪楊枝・筆 デザインナイフ ペットボトルのキャップ／作業台

接着・仕上げ

木工用ボンド マットニス／ウルトラパーニッシュ マット（緑）

ウエットティッシュ／焼き色の達人を使った後に

PART 1 | 成形

1 生地を着色して抜く

① 樹脂粘土をスケールG×2個分計量し、**ホワイト**と少しの**イエローオーカー**で**薄いベージュ**（焼く前のタルト生地の色）にする
あとで焼き色をつけるので、ここでタルトの色にしなくて大丈夫。

② OPPシートで挟み、アートプレッサーで**厚さ3mm**に伸ばす（一周回して均等か確認）

③ 竹ブラシで表面に質感をつける

④ **10分ほど置いてから、1.2cmの丸型で抜く**
すぐ抜くと型の中にくっきます。くっいたら綿棒でやさしく押し出します。



1.2cmの丸型で抜く

2 側面に線を入れる

① 乾かないよう軽くラップをかけ、1つずつ取り出す

② 裏面と側面にも竹ブラシで質感をつける

③ 目打ちで側面に、まず**十字の4本**、その間に**4本ずつ**線を入れる

④ 膨らんだところを竹ブラシで平らにし、弱い線は足す

⑤ スポンジの上で**一晩**乾かす



十字 → 間に4本ずつ

3 焼き色をつける

タルトは、**上の縁と底の縁**がいちばん焼き色が濃く、真ん中はそれほど濃くありません。

① **焼き色の達人**の濃い茶色と真ん中の茶色を混ぜ、**上の縁**を一周 → 上面にも色をつける

② 裏返して**底の縁**と底面にも色をつける

③ 側面の真ん中は、上下の色を薄く伸ばすようにサッサッとほんのり

④ **濃い茶色**だけで、もう一度上下の縁に重ね、チップの腹でなじませる

⑤ こんがり焼けた色になるまで、ゆっくり何度か重ねる



縁を濃く

⚠ 焼き色の達人は触ると手につく

塗ったあとも触ると色がうつります。使ったら毎回ウエットティッシュで手を拭くか、手を洗いましょう。デコレーションのときも、タルトに触りすぎないように。

4 土台を作りフルーツをのせる

ここでは桃タルトに。いちごタルトなど、好きなフルーツでどうぞ。

- ① 樹脂粘土をスケールC（1個分）で計量し、白で着色する
- ② 桃が大きければ3分の2くらいにカットする（4枚）
- ③ タルトの中心にボンドをつけ、白い粘土を円錐形にしてのせる
- ④ 桃にボンドをつけ、切った面を下にして4枚のせ、粘土に押しつける
- ⑤ 土台のトップを少しへこませておく（ここにクリームを絞る）



円錐の土台に桃を4枚

5 クリームを絞って仕上げる

- ① トップにボンドをつけ、コルネのホイップの達人を、外側を一周してから内側へくるくる、上に向かってボリュームを出しながら絞る
- ② いちばんきれいな面を正面に決め、その向きに合わせてミントをのせる（葉脈の向きに注意、先端にボンド）
- ③ お好みで、トッピングの達人（粉砂糖）を筆でタルトの縁につけるチョコタルトだとよく映えます。つけると決めているなら、フルーツをのせる前につけると楽。固くなったら少量の水で。
- ④ 完全に乾いたら、タルト・ミント・クリームにマットニスを塗る桃をジェルメディウムで仕上げている場合、桃にはニス不要。



外側から内へくるくる

♡ いちごタルトにアレンジ

半割り苺を5枚使い、上は型抜きしたクリームに。断面を見せる・見せないを混ぜたり、全部赤い面にしたり、自分でデザインしてみてください。



完成

できたら、ぜひ作品を見せてね♡
miniature sweets campus | タルトの作り方