

甘い香りのキュートなカップケーキキャンドルレシピ

★材料★

- ・パラフィンワックス（キャンドルのもと）
- ・キャンドル用染料（色のもと）
- ・キャンドル用芯糸
- ・カップケーキ用の容器
- ・飾付け用製菓用カラースプレー

★用意するもの★

- ・紙コップ
- ・割り箸
- ・スプーン
- ・トレイ

※ キャンドルの香り・色づけ用にヤンキーキャンドルタルトワックスポプリを使用してもOK！
ケーキ部分には、「カフェオレ」を、イチゴのディッピングには「ストロベリー」がおすすめです。



溶かしてホイッピングしたロウを、個数分クッキングシート（トレイ）にのせる。



粗熱がとれたら、手で丸め、イチゴの形を作る。
※やけどにご注意下さい。



イチゴの真ん中に竹串を刺したら、※2「ディッピング」用に溶かしたロウに浸す。
表面が滑らかになるまで、3回～4回繰り返して出来上がり。



上にのせるクリーム作り！

紙コップに溶かしたロウを入れ、割り箸を使ってホイッピングする。



ホイッピングしたロウをスプーンですくい、土台にのせていく。



イチゴをのせ、お好みのパーツでデコレーションしたら、出来上がり！
※紙の容器を取り、必ず不燃性の皿に載せてご使用ください。

★キャンドル作りまめ知識★

※1 溶かしたロウを割り箸などで泡立てるようにホイップすると、空気を含んで、クリームのような状態になります。雪やクリームに見立てるために使ったり、カップケーキのように型に流し込んだり、イチゴのように、手でこねて形を作る時にも使う技法です。
※2 「つける、浸す」という意味で、外側から中のキャンドルと違った色をつけたり、キャンドルの表面を滑らかにするために使う技法です。



まずはカップケーキの土台作り！

溶かして着色したパラフィンワックスを紙コップにいれ割り箸でロウが固まりだし、水気がなくなるまで混ぜる。これを※1「ホイッピング」という。ホイップできたらカップケーキ容器に入れる。



途中、カップケーキ型を上下にとんとんと空気を抜くように入れていき最後表面を割り箸でならす。



竹串を真ん中に差し、穴をあけ、芯糸を底にあたるくらいまで差し込む。



土台を固めている間に飾り付け用の「イチゴ」作り！

溶かして着色したパラフィンワックスをホイッピングする。