

# スイーツキャンドル作り

製作時間 約30分

※製作時間は個人差によって異なる場合があります。

## セット内容

瓶	48個
ジェルチューブ (1本で3人分)	16本
芯	48本
スイーツ ガラス細工 (アソート、種類は選べません。)	144個
ポスター	2枚

ゼリー？それともジャム？

なんだか食べたくなっちゃうスイーツキャンドルの出来上がり！！

瓶サイズ：Φ60×H81mm

## お客様ご用意の物

「☆」は、必ず必要な物

「・」は、あると便利な物

- ・ 作業用テーブル（床で作業がやりづらい場合）
- ☆お湯、ポット（ジェルを湯煎する為）

—— イベントをスムーズに進行させるために ——

- 同時進行の場合は10人前後がのぞましい。なお、多人数で同時進行の場合は作業用テーブル等をお客様でご用意下さい。

# スイーツキャンドルの作り方

※1. ジェルチューブ(150g)は、1本で約3人分になります。

※2. 時期や室温などによりジェルが固まっている場合があります。

予めチューブを温めておくと、簡単にジェルを流し込むことができます。  
固まっているジェルを瓶にそのまま入れてしまい、うまく作れない場合は、バケツなどにお湯を入れ、瓶を直接温めて下さい。その際、瓶にお湯が入らない様に注意して下さい。

※3. 火傷には十分に気を付けて下さい。

①. 瓶にガラス細工を入れ、見栄え良く配置します。

②. 芯を瓶に入れて、ジェルを8分目くらいまでを入れます。

余分な芯はハサミでカットして下さい。この時、芯は出来るだけ真っ直ぐになるようにして下さい。

※コツとしては、瓶の中に芯とジェルを入れます。

瓶の口に割り箸がかかるように置き、芯を割り箸ではさみます。

芯が真っ直ぐになるようにして、ジェルがある程度固まるまで待ちます。

芯が真っ直ぐ立つようなら、余分な部分をカットします。

③. ジェルが柔らかいうちに、竹串などでガラス細工の位置を調整します。

④. ジェルがある程度固まるまで待ちます。

芯が真っ直ぐ立つまでジェルが固まったら、芯の余分な部分をカットします。

※ジェルチューブを良く温めておくと、気泡が出来にくく、また気泡が抜けやすくなります。

※気泡は時間が経てば、自然になくなります。

※瓶は耐熱性ではありますが、耐火性ではありません。  
直接火が触れますと、ひび割れたりしますので、ご注意ください。