

Xmas sweets



制作する中で困難に感じたところは、クリーム絞り方です。粘土の粘着性を弱めるため、粘土と水を袋に入れ揉み混ぜていきました。粘着性が少し強ければ絞り口金から粘土が溢れ出してしまうなど、粘着性の調整が難しかったです。

粘土を用いたお菓子作りは初体験でしたが、リアルなものを作る過程は興味深く、私自身はものづくりが得意だと改めて感じました。

クリスマススイーツをテーマに個人制作した作品数は2つで、どれも目を惹かれる鮮やかさと可愛らしさがミックスしたデザインが特徴的です。そのため、クリスマス気分を盛り上げられるスイーツだと言えます。

今回制作した1つ目は、賑やかに集っている小鳥を型取ったクッキーです。イタリアンメレンゲを想定した純白のクリームの上には、赤スグリの実と野草が乗っています。

2つ目は、ひとくちサイズより少し大きめのケーキです。粘土の生クリームをたっぷり巻いて、色とりどりのビーズを飾りました。

