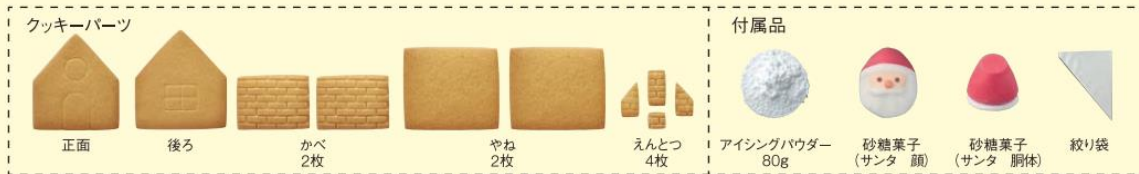


◎セット内容



◎使用する道具 計量スプーン(大・小)、ゴムベラ、ボウル

◎作り方

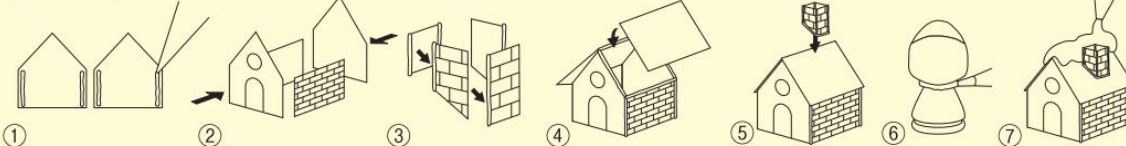
【アイシングをつくります】

- ① アイシングパウダー 80gのうち、大さじ1を固さ調整用に取り分けておきます。
- ② ボウルに残りのアイシングパウダーを入れ、水小さじ1と1/2を少しずつ加え、ゴムベラでよく混ぜ、絞り袋に入れます。

※アイシングの調整

固さの目安: ゴムベラで持ち上げた時に、アイシングの先が少し倒れるくらい。
ゆるい場合: とっておいだアイシングパウダーを少量ずつ加え調整します。
固い場合: 水を少量ずつ加え調整します。

【組み立てます】



絞り袋の先をはさみで約1.5cmカットし、正面と後ろのかべ側の裏面のふちにアイシングを塗りま

す。正面と後ろをかべに取り付けます。アイシングが固まるまで5～10分程度置きます。その間に③を行います。

えんとつの長い面と短い面の裏面のふちにアイシングを塗り、えんとつを組み立てます。

②のアイシングが固まったら、かべの上部のふちにアイシングを塗り、やねを取り付けます。やねがしっかりと付くように手で軽く押さえます。

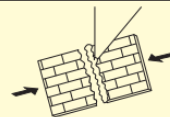
えんとつの下側のふちにアイシングを塗り、やねにつ

けます。アイシングでサンタの顔と胴体を取り

つけます。絞り袋の先をはさみでさらに約5cm程度カットし、やねのつぎ目にアイシングで雪がかかっているように仕上げ

◎補修の仕方

- クッキーが割れてしまった場合は、アイシングを割れ目に塗って、つなぎ合わせ、完全に固まるまで乾かします。
- 割れてしまったクッキーは組み立てる前に補修してください。



無印良品 自分でつくる 組み立てる ヘクセンハウス

●名称:ヘクセンハウスクッキーキット●原材料名:【クッキー】小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、水あめ、液卵、麦芽糖、デキストリン、食物繊維、パン酵母、粉末麦芽／膨脹剤、香料、乳化剤、(一部に小麦・卵・乳成分・オレンジを含む)【アイシングパウダー】粉糖(砂糖、オリゴ糖)(国内製造)【砂糖菓子(サンタ)】砂糖(国内製造)、コーンスターチ、でん粉、水あめ、ゼラチン／着色料(コチニール、クチナシ、カカオ)、(一部にゼラチンを含む)●内容量:クッキー10枚、アイシングパウダー80g、砂糖菓子(サンタ)9g●賞味期限:表面上部に記載(開封前)●保存方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。●販売者:株式会社良品計画 東京都文京区後楽2-5-1●製造所固有記号:表面上部に記載

この商品の製造所固有記号の各製造所はネットストアに記載しております。

本品に含まれるアレルギー

小麦	卵	乳成分	オレンジ	ゼラチン
wheat	egg	milk	orange	gelatin

●製品の特性上、砂糖菓子(サンタ)に気泡が発生することがあります。

ご注意

●小さなお子様や、ご年配の方が砂糖菓子(サンタ)を召し上げる際は、喉に詰まらせないようにご注意ください。●開封の際に袋やトレーで手指を切らないようご注意ください。●クッキー、砂糖菓子(サンタ)は衝撃に弱く、壊れやすいので、取り扱いにご注意ください。●個包装開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。●組み立て後はお早めにお召し上がりください。



写真はイメージです

栄養成分表示(1袋平均269g当たり)	
エネルギー	1260kcal
たんぱく質	13.4g
脂質	40.4g
炭水化物	210.9g
食塩相当量	0.3g

この表示値は、目安です。

2406281



トレー(ヘクセンハウスキット)
個包装(ヘクセンハウスキット)
個包装(アイシングパウダー)
トレー(砂糖菓子(サンタ))
個包装(絞り袋)
個包装(砂糖菓子(サンタ))
緩衝材



スリーブ

製造所固有記号	製造所の名称	製造所の所在地
A 0 5	株式会社アヤベ洋菓子 川口第五工場	埼玉県川口市新堀1071番地2
A 0 6	株式会社アヤベ洋菓子 吉川工場	埼玉県吉川市大字高久字佐左エ門530番地