



맛



딸기 바닐라 맛

물만 있으면  
만들 수 있어요!

보호자분께:

어린이가 혼자서 만들기는 어려울 수  
있으니 보호자가 도와 주세요.

이 제품은 천연착색료 이외에  
합성 착색료 · 보존료는 사용하지  
않았습니다.  
안전이 검증된 재료만을 사용했습니다.

保存料  
合成着色料

ゼロ

ホームページ을 보고 더욱 다양하게 즐겨주세요. <http://www.nerune.jp/>



내용물



★트레이

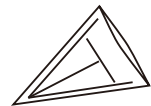


★크림 믹스/2개



★토폭

★스푼



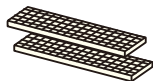
★잘주머니



★콘 2개



★타르트 1개



★웨하스 2개



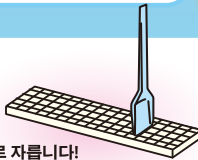
만드는 방법

- 손을 깨끗이 씻은 후 만드세요!
- 컵에 물을 준비합니다.
- 「안의 봉지」 위에서 웨하스도 자르고, 케이크도 만듭니다.

1 웨하스 자르기

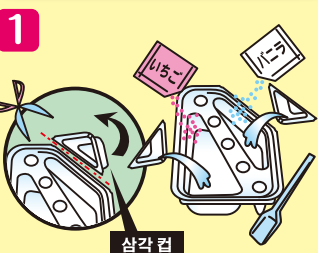


여러가지 모양으로 자릅니다!



웨하스의 앞면을 위로 하여,  
선을 따라 스푼으로  
꼭 눌러서 웨하스를  
원하는 크기로 자릅니다.

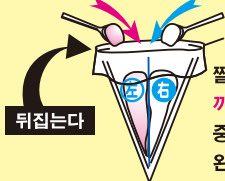
2 크림 만들기



트레이에서 삼각 컵을  
가위로 잘라냅니다.  
2개의 구멍에 바닐라 크림 믹스,  
딸기 크림믹스를 넣습니다.  
각각 삼각 컵으로 물을 1잔 넣고,  
스푼으로 크림이 될 때까지 잘  
섞습니다.

2

그림과 같이 잘주머니의  
정 중앙에 있는 선이  
정면에 오도록 합니다.



뒤집는다

잘주머니 위를 「접는 선」  
까지 뒤집습니다.  
중앙 선의 오른쪽에 바닐라 크림,  
왼쪽에 딸기 크림을 넣어 줍니다.

3

뒤집어 놓은 잘주머니를  
원래대로 되돌립니다.  
잘주머니의 위를 비틀어  
「자르는 선」의 아  
래를 가위로 잘라냅니다.



위쪽에서 밀어내면  
예쁘게 나와요.

3 조합시켜 만들기



소프트크림 만드는 방법



★준비할 것  
● 콘  
● 작게 자른 웨하스 1개



트레이의 작은  
구멍에 꽃으면  
만들기 편해요.

콘 위에 크림을 소용돌이  
모양으로 감으면서  
올립니다.



완성!

윗부분을 웨하스,  
토폭으로 장식합니다.

타르트 만드는 방법



★준비할 것  
● 타르트 컵  
● 작게 자른 웨하스 2개



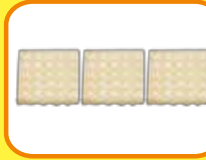
타르트 컵 속에 웨하스를  
넣고 그 위에 크림을 짬니다.



완성!

크림을 예쁘게 짬 후  
토폭으로 장식합니다.

케이크 만드는 방법



★준비할 것  
● 네모로 자른 웨하스 3개



웨하스에 크림을 짜고,  
그 위에 웨하스를 올립니다.  
이것을 반복합니다.



완성!

안쪽 봉지를 잘라내서  
접시로 활용!