



# カップケーキをもっとかわいく！ 自分のお気に入りのを見つけよう！

アイシングに加えて、カップケーキのデコレーションの種類は無限大！中でも簡単にかわいくできる、おすすめの方法を紹介します。



## スプリクルス

かわいく仕上げられるのがスプリクルス。色や形、豊富な種類があるのも嬉しい。スーパーやキッチン雑貨店などで購入可。



## チョコレートシェービング

チョコレートを削って、上からかけただけの簡単なデコレーション。シンプルなのに見た目が◎。

## チョコレートやクッキー

チョコレート菓子やクッキーなど、みんなが大好きなお菓子に乗せるだけで、グンとプロの仕上がり！



## チョコレートガナッシュ

溶かしたチョコレートに牛乳または生クリームを入れて作ったガナッシュをかけ、豪華な仕上がり。



## キャンディー

カラフルでポップに仕上げられるのがキャンディー。いろんな種類のキャンディーを使って。



## フルーツ

季節の美味しいフルーツを小さくカットしてのせるだけで、より華やかな印象に。缶詰のフルーツもおすすめ。



## レーズンバターサンド

バタークリームにレーズンを混ぜ、真ん中に切込みを入れたケーキの間に挟んだデコレーション。



## チョコレートドリズル

チョコレートを溶かして、網目状に垂らしたデコレーション。見た目や味にもインパクトが添えられる。

