



# 和モダンフランス菓子 プロコース

ケーキデコレーションデザイン理論Ⅱ  
実践編 カッティング

---

思い描くをお菓子をつくる製菓理論

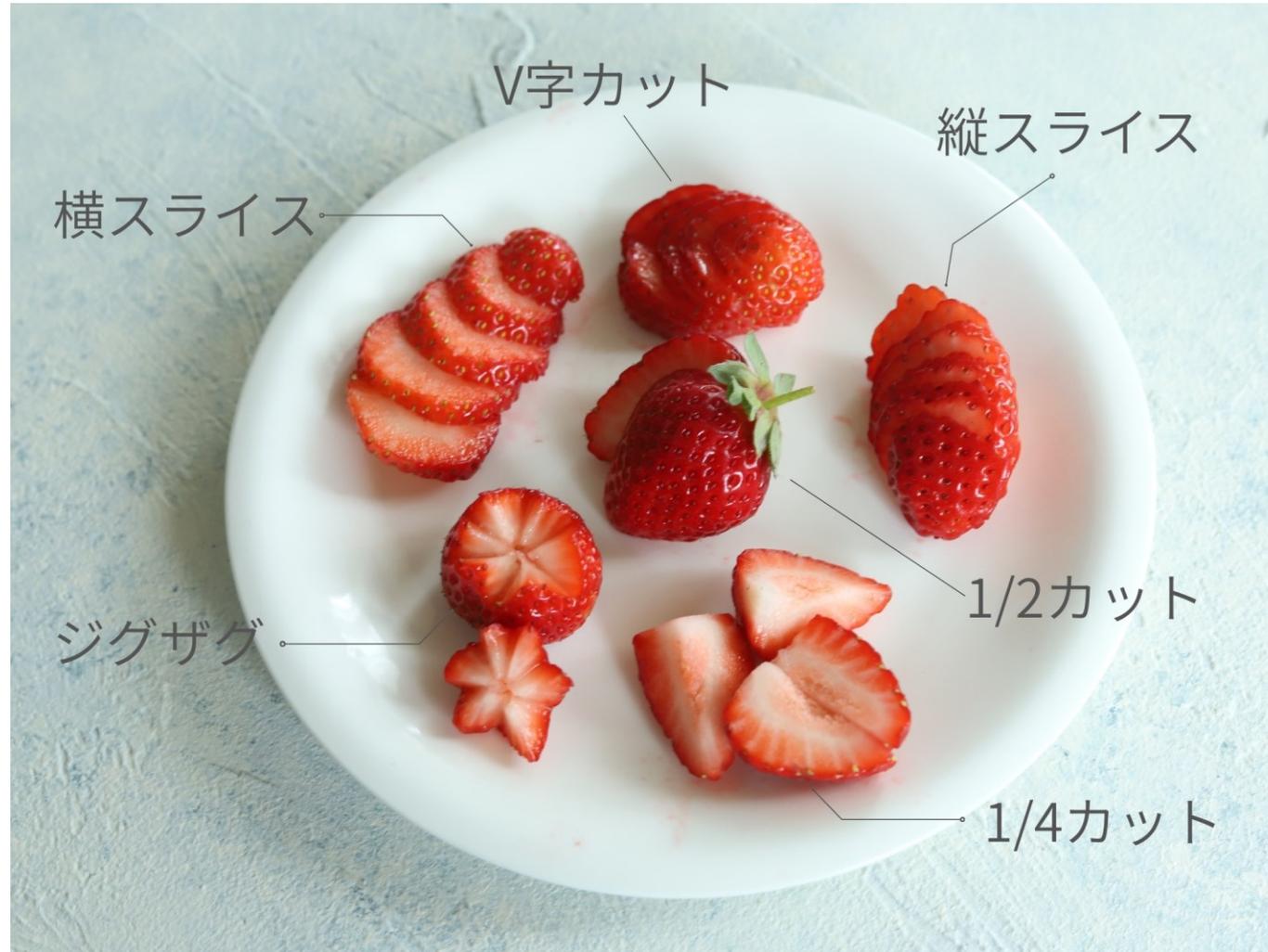
SATOKO TOKUMOTO

# 目次

---

1. ケーキに使える苺の飾り切り
2. 苺とりんごをカットしてみよう
3. ケーキデザイン5つの法則

# ケーキに使える苺の飾り切り6種



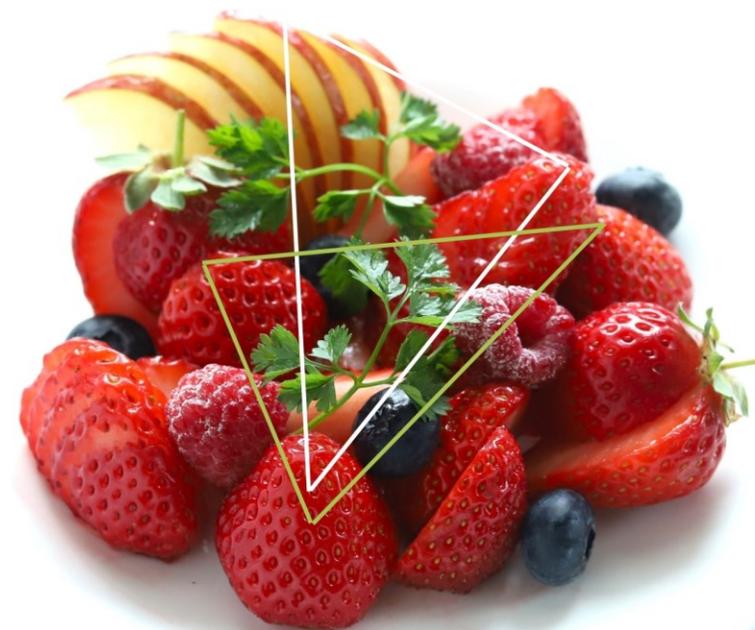
# ケーキデザイン 5つの法則

---

- ① 三角形を意識して立体感をだす
- ② コントラストをつける
- ③ 1/3法則でバランスをとる
- ④ 反復・特徴を繰り返す
- ⑤ グループ化する

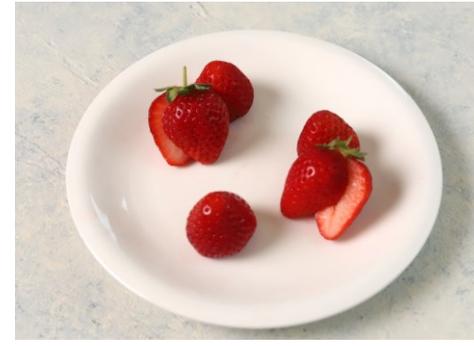
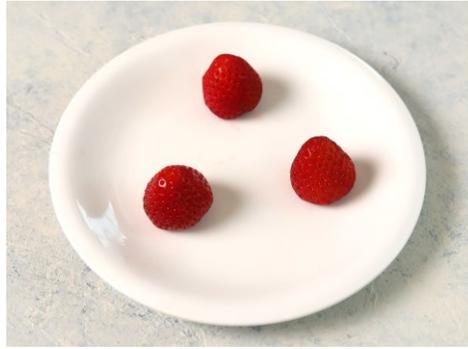
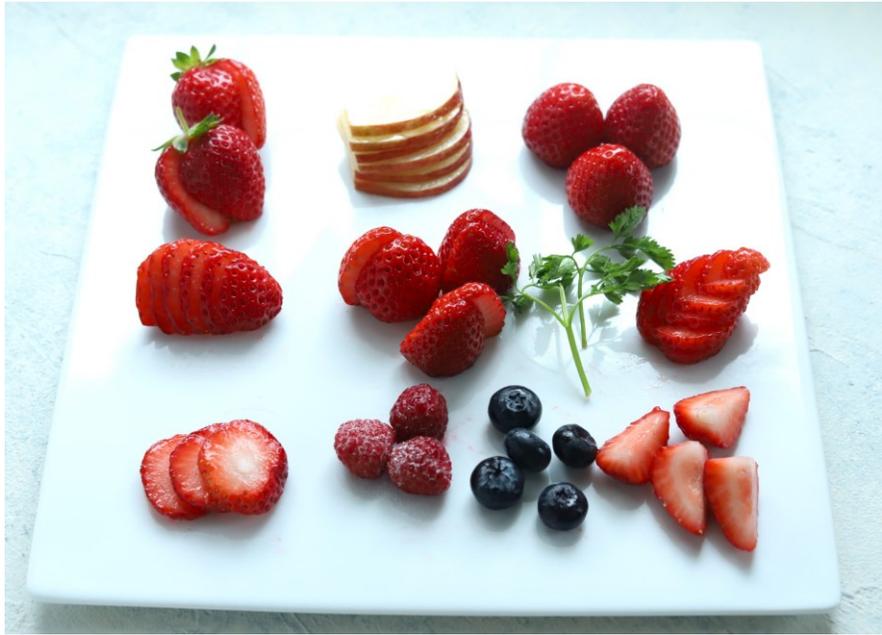
# ① 三角形を意識して立体感をだす

高さ = 立体感



不等辺三角形

密度を上げる



形・サイズ・色に変化をつける  
立体感・リズム感・躍動感（動き）

## ②コントラストをつける

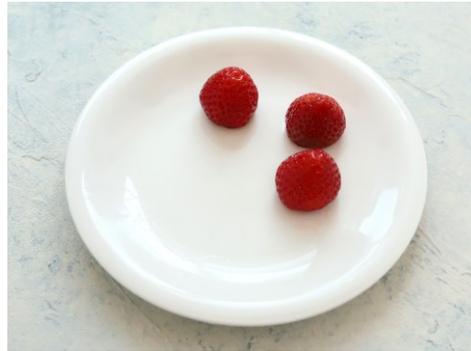
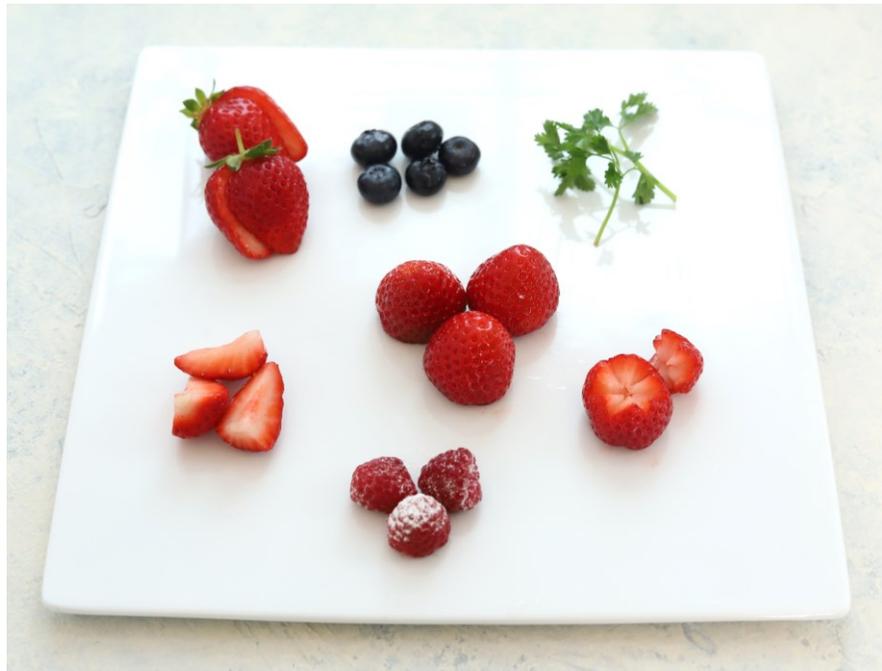
色は補色を組み合わせる



密度を上げる

余白をあける

形・サイズを変える

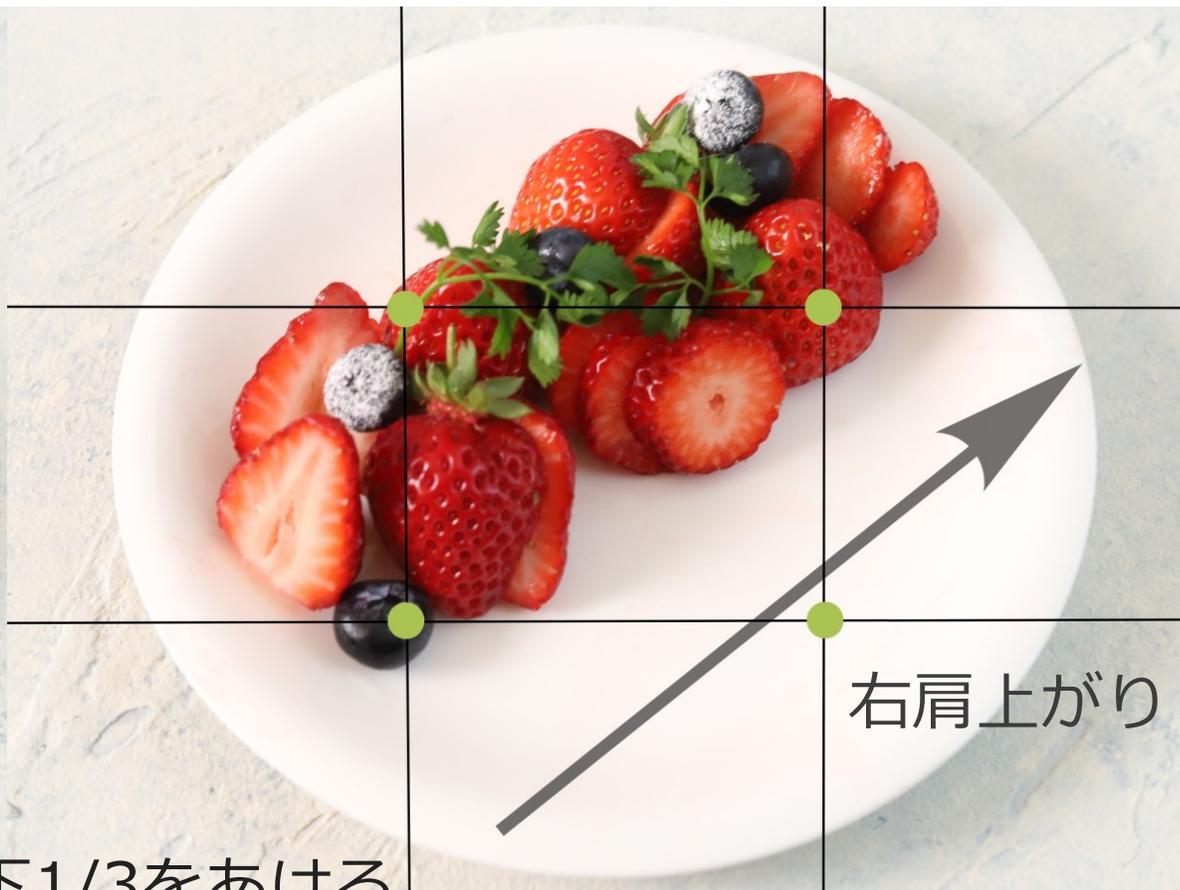


コントラスト

色・形・サイズ・余白・密度

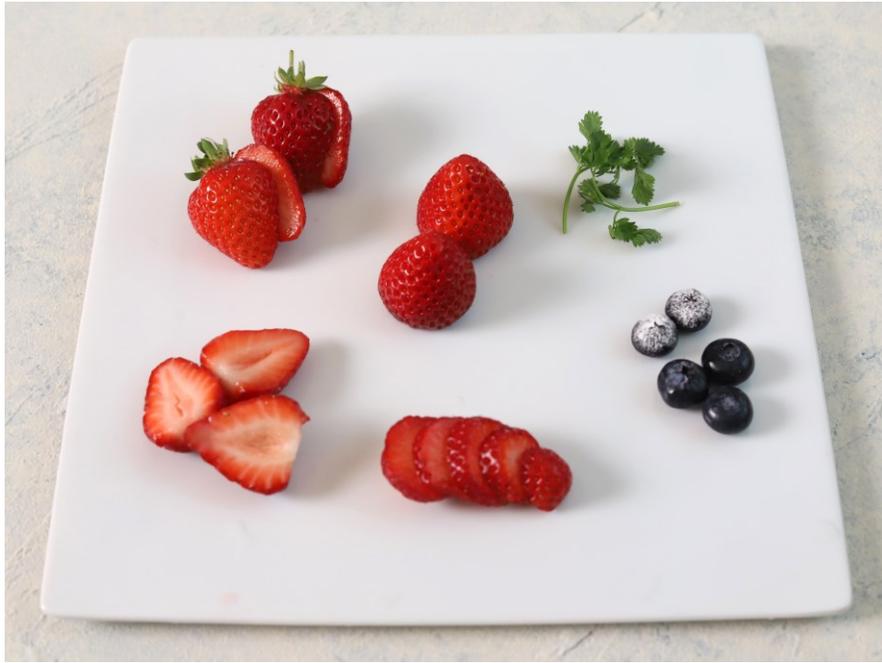
### ③ 1/3法則でバランスをとる

交点に見せたいものを配置



下1/3をあげる

右肩上がり



## 整列

強い右上に向かう線がみてとれる

左過去・右未来

## ④反復・特徴を繰り返す

半割の苺を反復して並べる



粒のそろった苺を整列



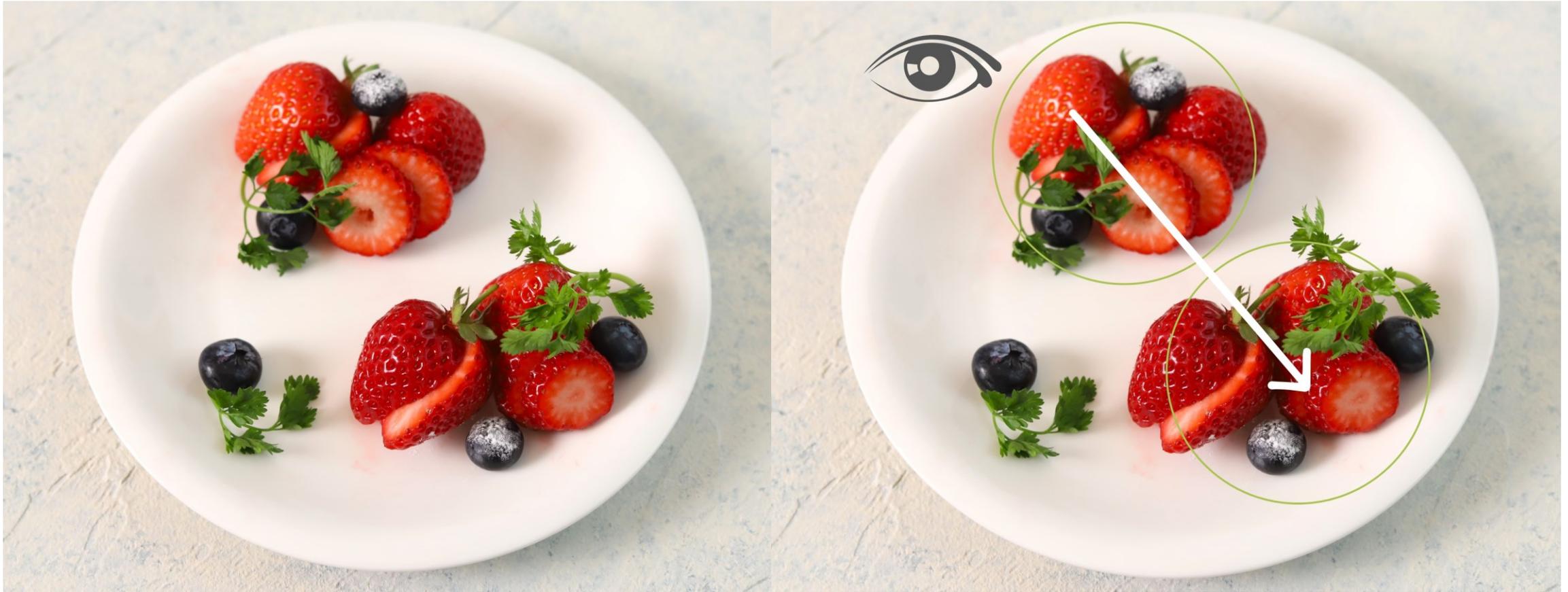
反復・整列

ふちに生クリームの絞り+苺

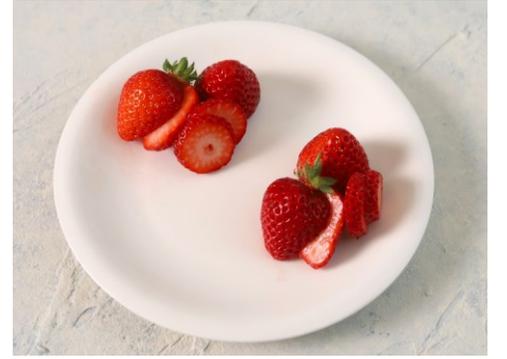
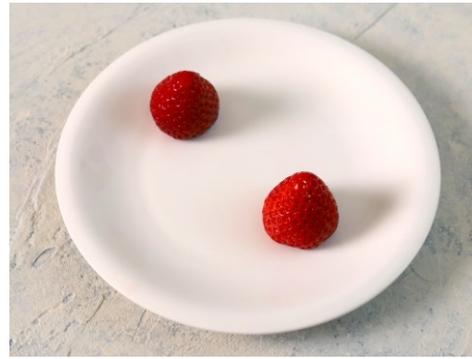
ナパージュ+金箔（ピスタチオ）

## ⑤グループ化する

1つの視覚的な要素



視線の流れをつくる 左上→右下



グループ化

近接・余白をつくる

視線の動き

さまざまな飾り切り

ケーキデザイン 5つの法則をつかって

デザインを1つ作ってみよう。



## ケーキに使える苺の飾り切り

V字カット・横スライス・縦スライス・ジグザク・1/2カット・1/4カット

## ケーキデザイン5つの法則

- ①三角形を意識して立体感をだす
- ②コントラストをつける
- ③1/3法則でバランスをとる
- ④反復・特徴を繰り返す
- ⑤グループ化する