直径15ｃｍ型用ケーキステンシル（花型）

使い方

1. 図形を点線沿いに切りとり、グレー部分を切抜きます。
2. スポンジケーキやチョコレートケーキの上にステンシルを置き、その上から粉砂糖やココアパウダーを茶こしなどで降りかけます。
3. ゆっくりとステンシルを取ると、切抜いた模様の通りに飾りができます。