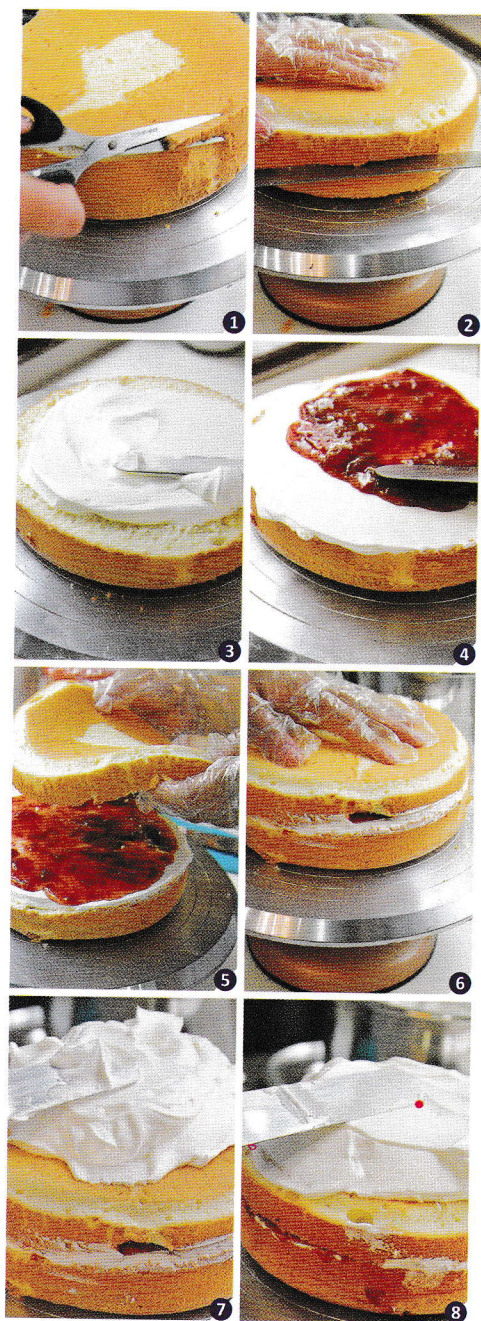


## 抹直面的步驟



適合入門者

- 1 把烤好的8吋蛋糕胚修去直角邊，以便於抹面。
- 2 將細鋸齒刀與轉盤平行，一隻手壓住蛋糕胚，另一隻手前後抽動鋸齒刀，把蛋糕胚鋸成兩等分，使力均勻，使切出的表面沒有大顆粒的蛋糕屑。
- 3 把鮮奶油塗抹在蛋糕中心，用8吋抹刀從中心開始向四周刮勻奶油，不要塗得太厚，只要把蛋糕胚蓋住即可。
- 4 在塗好奶油的蛋糕上擠果粒果醬或是放上新鮮的水果片（水果要選水分少的，否則水分會滲入蛋糕胚而影響口感），用抹刀把果醬塗開，注意不要把整個面上都塗滿了果醬，塗到離邊緣2公分即可，這樣第2層蛋糕胚放上去，就不會把果醬壓出蛋糕側面。
- 5 塗好果醬後把第2層蛋糕胚放上去，放時兩手拿住兩邊，從蛋糕的一邊開始放下去。如果是14吋的蛋糕胚，就要用雙手托住蛋糕的中心處再放下去。
- 6 放好蛋糕胚後，用雙手將蛋糕胚調整，使其側邊對齊，最後要輕壓一下蛋糕胚，使其黏合的更好些。
- 7 塗鮮奶油，將奶油堆在蛋糕的中央，鮮奶油的量是蛋糕體積的一半。
- 8 將刀放在蛋糕的中心點上，先用刀的前端壓一下鮮奶油，使其向四周擴開，再以中心點為圓心，用均勻的力度把奶油塗抹開。



- 9 把奶油推平，需學...分。這個動作是邊轉...效果，如果與之相同...
- 10 待頂部奶油抹到超出...
- 11 抹側面時，先把頂部...要用左右推刀的技巧...
- 12 說到抹側面就需要請...與肩同寬。②轉盤要...中指去轉轉盤即可。
- 13 將側面抹到高出頂部...位置。變的只有轉盤...
- 14 用粗鋸齒刀垂直於面...
- 15 用抹刀把高起的奶油...
- 16 最後一刀抹平時，刀...時刀要從右側橫向移...