



製作過程

- 1 將綠色翻糖揉勻擀成薄片，然後用捏塑刀裁出長條，依次以傾斜角度黏貼在蛋糕側面。
- 2 將紫紅色、粉色、淡粉色翻糖依次擀成薄片，用相應的花模壓出不同的小花。
- 3 將紫紅色小花放在海綿墊上，用豆形棒由外向內壓劃，使小花整體向內包。
- 4 用豆形棒抵住小花瓣，用食指和大拇指在花瓣頂部捏出小尖。
- 5 將粉色和淡粉色小花放在海綿墊上，用豆形棒由外向內壓劃，使小花瓣向上、向內翻翹。
- 6 將翻翹好的花瓣向下，用豆形棒在花蕊部位向下壓。豆形棒放在花蕊中間不能太用力，輕輕下壓即可，使小花自然呈現花蕊部分。
- 7 用豆形棒依次將小花按壓在蛋糕側面，花瓣顏色和花型擺放無需規律。
- 8 用檸檬黃色翻糖搓相同大小的圓球，依次黏貼在花蕊中間即可，無需壓扁。

