



- 1 用兩個蛋糕胚組合後，削成一個中間大、下面小、上方呈尖狀的胚體。
- 2 在側面削出一道縫，邊緣呈弧度。用刀片把整個壽桃修飾一下，使其表面盡量光滑整齊。
- 3 用擠花袋在壽桃胚上擠奶油，擠好後用刮片將其刮均勻，再用剪好的約10公分長、3公分寬的塑膠紙，從壽桃表面從下向上刮。
- 4 刮時將塑膠紙傾斜45°，由下往上輕刮，每刮一次都是從底部一直刮到頂部，刮側面時刮帶要垂直於桌面，使壽桃表面基本刮平。
- 5 在刮好面的壽桃上用白色果膏從壽桃的頂端向下淋（一定要用擠花袋來擠）。
- 6 待果膏淋完整個壽桃面後，用噴槍先噴黃色，主要噴下方的2/3處，再用桃紅色噴飾上方，顏色要均勻。
- 7 用擠花袋裝上咖啡色奶油，在壽桃底部上方擠出枝幹，線條要流暢。
- 8 用圓嘴在枝幹上表現大小不同的壽桃，每個壽桃分兩次擠，先由下向上擠左邊一瓣，下面小、中間大、收尾帶尖，右邊一瓣也用同樣的方法表現出來。
- 9 用噴槍按大壽桃噴飾的方法，把小壽桃的顏色也表現出來，再用小號葉形嘴在小壽桃的下端由下向上，從兩邊延伸出壽桃葉。再把幾個小壽桃都配上葉子即可完成。