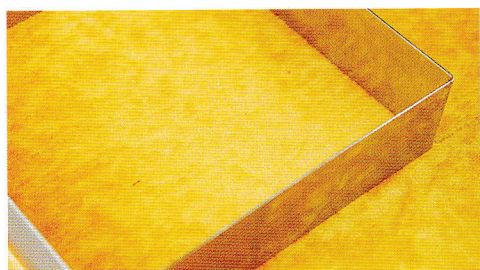


## 方形蛋糕胚抹面步驟

適合入門者



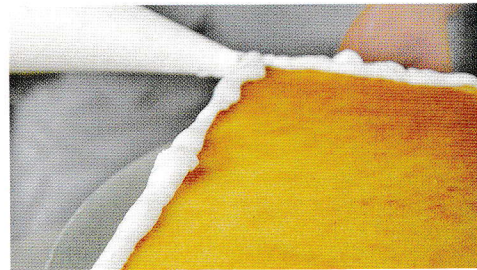
1 用方形模具壓出方形蛋糕胚。



2 蛋糕胚的厚度要在6~7公分。



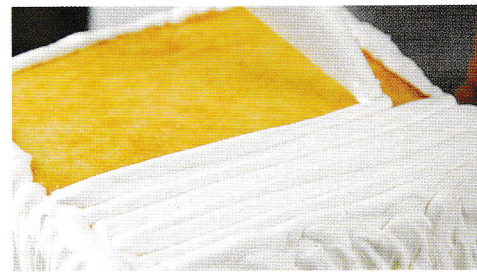
3 在蛋糕側面以來回拉直線的方式擠奶油，奶油的高度要比蛋糕胚略高。



4 側面擠好奶油後再用擠花袋從邊緣開始擠奶油，然後在頂部擠上奶油。



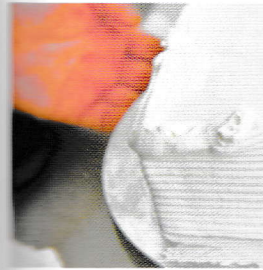
5 用擠花袋以拉直線的方式，再擠上一圈粗細一致的奶油。



6 擠奶油時注意，擠花袋與蛋糕面呈30°角。



7 兩手要配合好，一隻均勻地擠奶油。



9 頂部抹平後，再抹側面，先刮平奶油。



11 左手放在圖中所示的位置，左手轉半圈，右手將刮刀刮平即可。