

技法

網後

製作 過程

型 取一直面蛋糕胚 出整面的平行線 公分左右,拉線的 蒸後在上層用圓 拉整面的平行線 尾放在一個點上。

再用圓形鋸齒花嘴 圓面的交界處擠上

## TIPS -

- 1 比花邊在配合主 沿邊擺放時要與
- 2. 擅出來的花紋體 不會顯得過於擦