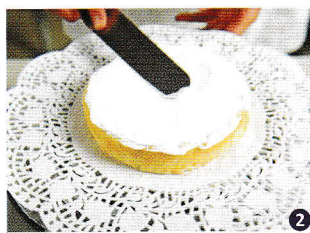


基礎抹面

抹圓面的步驟



1



2



3



4



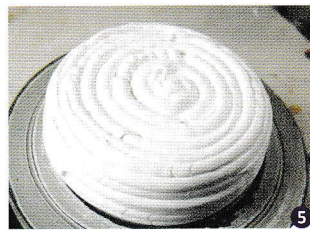
5-1



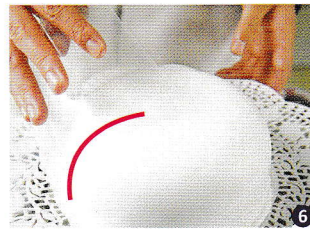
5-2



5-3



5-4



6

- 1 將蛋糕胚均等切成三份。
- 2 在第一層上先抹上鮮奶油，鮮奶油的量不宜多，以剛好覆蓋蛋糕胚較佳。
- 3 在抹好奶油的第二層蛋糕上放水果丁（建議是新鮮、含水量少的水果），然後再抹上一層鮮奶油，使水果牢固地固定在蛋糕胚上。
- 4 用少許鮮奶油把蛋糕胚先塗滿，這樣做的目的是防止蛋糕屑被帶起來。
- 5 （圖5-1至5-4）把鮮奶油裝入擠花袋中，由下由上均勻地擠上一圈厚約2公分的鮮奶油（這種抹法容易成功，非常適合入門者）。擠時要注意線條與線條之間不能有空隙，也不能用奶油反覆地在同一個地方擠線條，必須均勻地擠奶油，這是抹出一個好看面的關鍵。
- 6 選一個塑膠刮片，長度以從蛋糕頂部中心處到蛋糕底部的弧長為準，寬度以7公分較佳（大約是從人的手指尖到手掌中心處的長度）。

適合入門者

拿刮片的正確方法

拿刮片的正確方法是刮片與無名指在一起，小拇指與中指和食指是保持垂直，中指和食指是將蛋糕的弧度刮出來。刮時要等速轉動轉盤。



35

抹圓面易犯的錯誤



拿刮片時小拇指翹起，此操作方式會導致抹不平蛋糕的圓面。