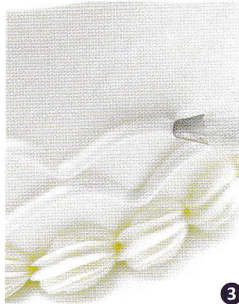




製作過程

- 1 取一抹好的直面蛋糕胚，用圓形鋸齒花嘴在底部以擠的技法做一圈花邊作裝飾。注意擠的花紋體積要小一點，這樣和接下來要做的反拉弧較易配合。
- 2 用圓形花嘴在側面做反拉弧貼著底邊的花邊。
- 3 做完第一層後做第二層，每一層都要錯開距離，第二層的起點和收尾要正好在第一層的弧中心點上。第三層的作法與第二層相同。
- 4 在蛋糕的頂部，以櫻桃、草莓、葡萄、棉花糖圍一圈裝飾，最後撒上石榴籽作點綴即可。



海波浪

技法簡介

此蛋糕的花邊較為簡單，較困難的地方在側面拉弧上，將一般的大拉弧變成了三層小拉弧。會使蛋糕花邊變得更精細，而底部也同樣配上較為細小的擠邊即可。

歐洲風

技法簡介

此蛋糕使用了以...
的組合技法來製作，
在側面的1/2之上高...



- 1 取一抹好的直角蛋糕胚，用圓形花嘴在側面以擠的技法，在蛋糕側面作裝飾。



- 3 在兩層拉弧上，用...
與圓面的交接處，
此花邊有歐式花邊...