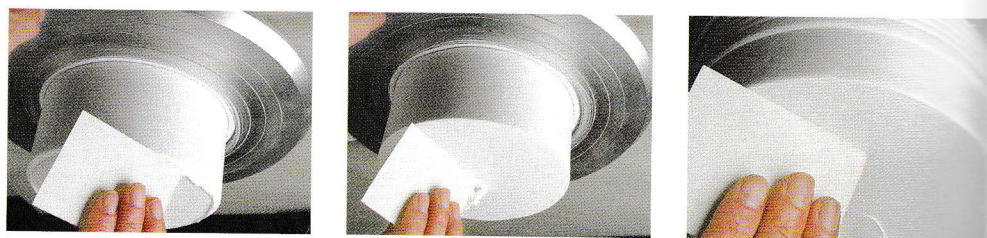


## 立體壽桃蛋糕的抹法

適合專業者



1. 刮蛋糕頂部時，左手放在7點鐘的位置轉動轉盤，右手拿刮片放在9點鐘的位置。
2. 刮片的刮面要與蛋糕頂部平面呈 $80^{\circ}\sim 85^{\circ}$ 角，用刮片的一個角對準蛋糕頂部邊緣開始刮面。刮面時刮片應是在蛋糕的半徑內移動。
3. 當刮到蛋糕中心時，刮片應與蛋糕頂部面呈 $90^{\circ}$ ，且刮片橫切面與鮮奶油面的半徑呈 $90^{\circ}$ 。將刮片從蛋糕邊緣等速向蛋糕頂部中心點移動，在蛋糕中心處結束，取下多餘的鮮奶油。這個過程要求左手位置不變，且轉盤等速轉動。

### 刮蛋糕頂部要點：

（切記：手指只是為  
次出力。）

適合專業者



效果