

綻放

技法
簡介

此蛋糕運用了睡蓮花嘴、扁形鋸齒花嘴，以拉和拔的技法製作而成。每條層次之間的距離為一個睡蓮花嘴寬，不要過寬，頂部的拉弧也必須小一點才精細。

的花邊使用了寬鋸齒
花嘴，以拉和擠為主
作方法較簡單，扁鋸
位置要在側面上方和

製作
過程

- 1 取一抹好的直角蛋糕胚，用拉的技法在蛋糕側面做豎狀的花紋，相鄰紋路間留一個睡蓮花嘴的距離即可。
- 2 在蛋糕頂部的邊緣處，用睡蓮花嘴以拉弧的技法製作一道弧邊，除有裝飾作用之外，還有遮蓋豎形花紋尾部的作用。製作時要注意，每個弧度的長度正好是相鄰兩條豎紋的間距。
- 3 在兩條豎紋底部的間隙中，用睡蓮花嘴以拔的技法擠花紋進行裝飾。
- 4 最後在蛋糕頂部用草莓、葡萄、薄荷葉等，以圓的形式擺放即可。

