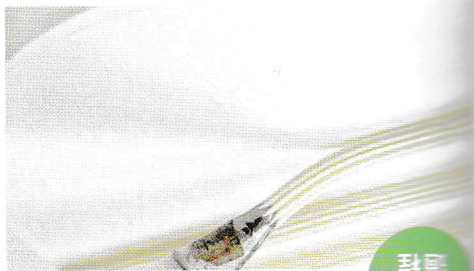


技法
圖介

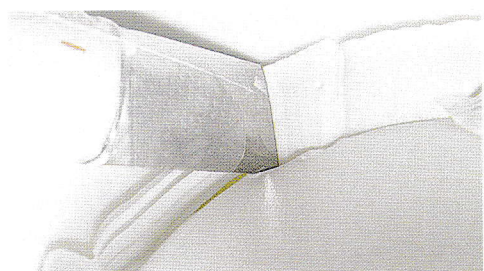
此蛋糕困難的地方在於頂部的操作，用直拉的技法。注意拉網時的夾角，拉網後形成的菱形角度最好為大角 120° 、小角 60° ，這樣拉出的網會較和諧美觀。要注意拉網時花嘴的粗細變化，以製造出一種和諧的變化美。

製作
過程

1 取一直面蛋糕胚，在頂部用圓形鋸齒嘴拉出整面的平行線，每條線之間的距離在1公分左右，拉線的頭尾都不要太過粗糙，然後在上層用圓形花嘴與其呈 60° 夾角，拉整面的平行線，並將上下層平行線的首尾放在一個點上。



3 再用圓形鋸齒花嘴以擠的技法，在拉邊與側面的交界處擠上一圈花紋即可。



2 在蛋糕胚底部用直花嘴以直拉的技法製作一道直邊，此邊與側面要保持 45° 夾角，才會顯得比較飽滿。



4 最後在蛋糕的頂部，用新鮮的草莓擺中心作裝飾，四周為了不顯得過於空，可隨性地放上幾片小的薄荷葉。若不用水果，用餅乾或巧克力也可。

TIPS

- 1 此花邊在配合主體時有兩種方式比較適合，一是中心點擺放；二是四周沿邊擺放，沿邊擺放時要與邊沿留有1.5公分左右的距離。
- 2 擠出來的花紋體積不要過大，要與直花邊的外邊緣有足夠的距離，才會有層次感，不會顯得過於擁擠。