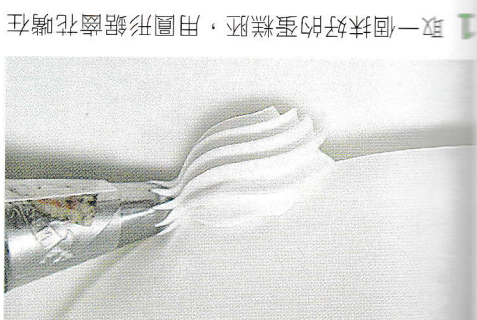


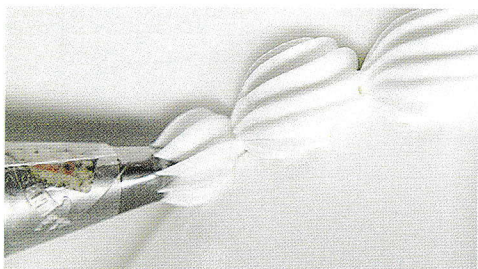
技法簡介

此蛋糕的技法是擠和拉兩種技法的組合使用。拉分為直拉和拉弧，直拉就是擠奶油時手部不要做太多的動作；拉弧就是弧線，在蛋糕裝飾中使用頻繁。是擠奶油時手部握起擠花袋擠出奶油。只要將手心向左上方，將花嘴放於蛋糕頂部或底部，每做一次「擠」的動作就轉一下轉盤，即可輕鬆做出此紋路。

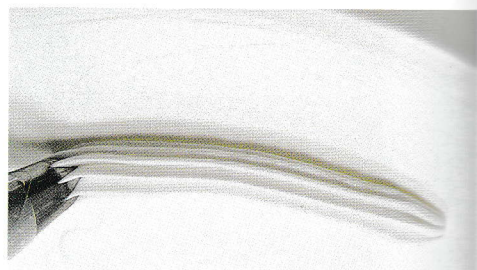
製作過程



1 取一個扶好的蛋糕胚，用圓形鋸齒花嘴在蛋糕胚與底盤相接處，做出擠的花紋，每個花紋的尾部要細點。當擠完開始鬆手的時候，轉盤慢慢地轉過一個紋路的距離，讓花嘴輕輕地貼於蛋糕面即可。



2 用擠的技法製作完一圈作為裝飾。最重要的是變化一致。



3 用拉的技法在蛋糕胚頂部做一個圓，要注意的是，頂部的圓與蛋糕胚的邊緣要保持1.5公分的距離，留的距離太小會顯得上大下小，留的距離太大會使蛋糕頂部的空間變小。



4 最後在頂部放滿草莓，而側面的空白以巧克力棒或餅乾裝飾即可。