

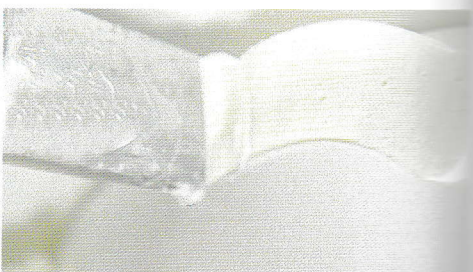
的花邊較為簡單，較在側面拉弧上，將一變成了三層小拉弧。量變得更精細，而底二較為細小的擠邊即



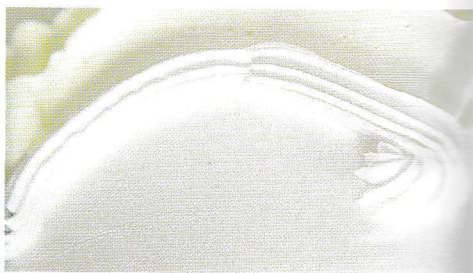
歐洲風情

技法
簡介

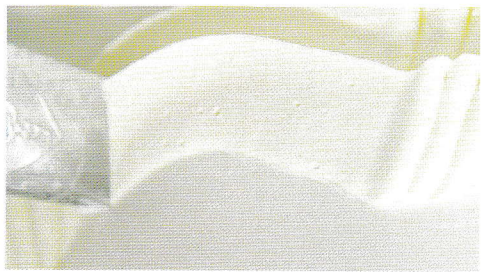
此蛋糕使用了以繞拉、拉弧為主
適合技法來製作，整套花邊的高度
在側面的1/2之上高一點。



1 取一抹好的直角蛋糕胚，用直花嘴以繞拉
的技法，在蛋糕側面的底部做繞拉的花邊
裝飾。



3 在兩層拉弧上，用圓形鋸齒花嘴貼著花邊
與圓面的交接處，拉出曲線的拉弧裝飾。
此花邊有歐式花邊的感覺。



2 用同樣的技法在第一層花邊的基础上做第
二層，因為側面的上側沒有花邊，底部的
花邊可以做得飽滿一點。



4 最後將長形餅乾、兩種不同顏色的櫻桃擺
成圈狀進行裝飾，蛋糕胚的邊口要留有一
定距離，不然會顯得太滿，失去美感。

