

蛋糕胚修去直角邊，以便於
 蛋糕平行，一隻手壓住蛋
 糕中心，用8吋抹刀從
 刮勻奶油，不要塗得太
 厚蓋住即可。
 糕上擠果粒果醬或是放
 （水果要選水分的，
 蛋糕胚而影響口感），
 開，注意不要把整個面
 塗到離邊緣2公分即
 蛋糕胚放上去，就不會把
 可。
 層蛋糕胚放上去，放時
 從蛋糕的一邊開始放下
 的蛋糕胚，就要用雙手
 電再放下去。
 用雙手將蛋糕胚調整，
 最後要輕壓一下蛋糕
 胚，使其向四周擴開，再
 用均勻的力度把奶油

- 9 把奶油推平，需學會左右推刀的技巧，即每推一刀，推出約4公分時就要回刀一次，回2公分。這個動作是邊轉轉盤邊的動作，所以兩手的協調力要很強。抹到這一步看看圖10的效果，如果與之相同時，就說明技巧是正確的。
- 10 待頂部奶油抹到超出蛋糕直徑2公分時，即可抹側面。
- 11 抹側面時，先把頂部多出來的奶油向下推，再用刀挑著奶油在側面塗抹，側面塗奶油時也要用左右推刀的技巧，方法與頂部一樣。
- 12 說到抹側面就需要講一下抹面的站姿，姿勢不對很難抹的好。正確的站姿是：①兩腿分開與肩同寬。②轉盤要離身體10~15公分遠，左手放在轉盤的4點鐘位置，保持不變，只用中指去轉轉盤即可。右手拿刀，刀放在6點到7點鐘的位置保持不變，左右手始終保持這個位置。變的只有轉盤的轉速，還有刀的力度。
- 13 將側面抹到高出頂部2公分即可。
- 14 用粗鋸齒刀垂直於面刮出紋路，有了紋路，蛋糕的裝飾感才更強。
- 15 用抹刀把高起的奶油分多次將其刮平（注意：刀與蛋糕面的角小於30°以下較佳）。
- 16 最後一刀抹平時，刀的起點由後向前一次抹平，帶到距蛋糕邊緣2公分處時就不需再抹，此時刀要從右側橫向移開，這樣就不會出現力道過於集中而奶油由於受壓向外露出的情形。

