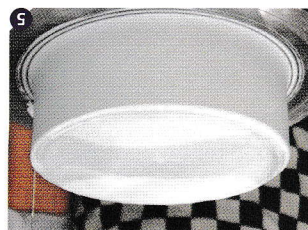
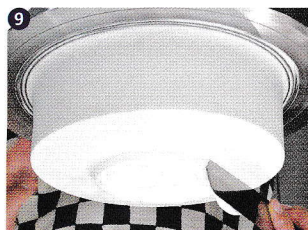
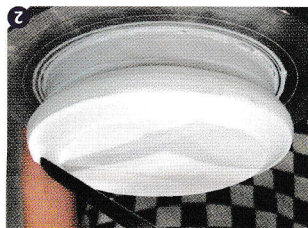


抹面專業

快速抹面法——刀收直面

適合專業者



抹面時，隨著蛋糕胚弧度的變化，刀柄在30°~75°之間隨之變化。

刀尖離奶油邊緣約2公分，刀柄與轉盤呈30°，刀刀翹起30°，輕輕向下壓並向內推（將奶油控制在刀面的內側）。

在蛋糕頂部放置蛋糕體積一半量的奶油，刀與轉盤平行，刀刀翹起30°，以蛋糕中心點為軸心，將蛋糕胚頂部的奶油推平。

將刀整體平行向蛋糕頂部中心點移動，直至光滑，無氣泡。

刀柄垂直於轉盤直至將奶油側面抹平，使之高於蛋糕頂部平面約1公分。

刀柄垂直於轉盤，以蛋糕中心點為軸心，將奶油控制在刀面的內側，抹蛋糕側面。

一個合格的蛋糕直面標準是：
1. 直角分明，圓弧線條清晰俐落。

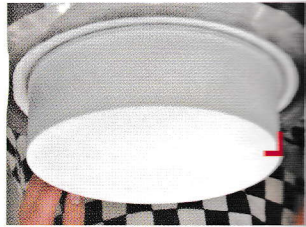
2. 鮮奶油細膩，光澤度高。

3. 蛋糕側面奶油厚度在1公分左右，頂部在2公分左右。

一個熟練的蛋糕師傅應該在1~2分鐘內完成抹面。

TIPS

成品圖



是直角分明，頂部有奶油外凸的現象是因為操作時出現抹到邊緣時用力過重，則說明奶油表面了，要想補救就要次，而且只能刮一又出現氣孔）。何下手構圖，那就這樣既好看又容易