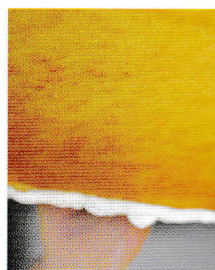
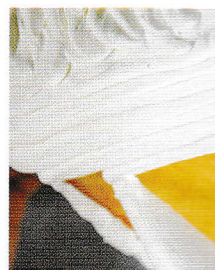


7公分。



實花袋從邊緣開始擠



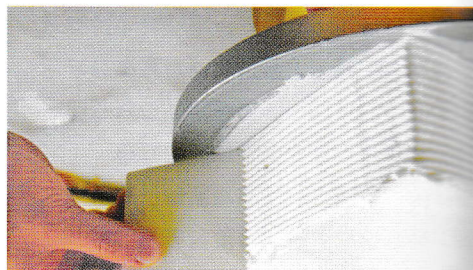
袋與蛋糕面呈30°



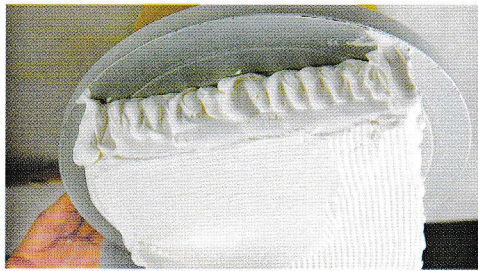
7 兩手要配合好，一隻手轉轉盤，另一隻手均勻地擠奶油。



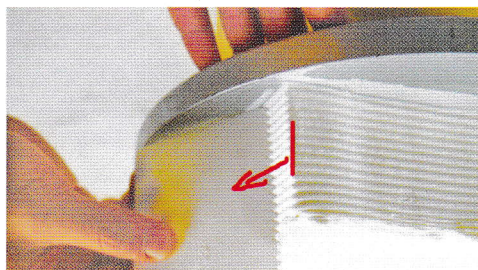
9 頂部抹平後，再抹側面，刮板垂直於轉盤，先刮平奶油。



11 左手放在圖中所示的位置不變，只要將轉盤轉半圈，右手將刮片刮到這條邊的盡頭即可。



8 用刮板先從頂部把奶油基本抹平（之後還會有一次最後抹平的動作）。



10 接下來細修蛋糕面，用刮片從圖中所示的直線處開始，按箭頭指示的方向刮面。



12 刮到盡頭時，刮板還要繼續向前走直線，將刮下來的奶油從蛋糕體上帶下來。接下來刮到每一個角都重複步驟10~12的技法。