



圖騰

技法簡介

此蛋糕的花邊使用了寬鋸齒花嘴、圓形花嘴，以拉和擠為主要技法，製作方法較簡單，扁鋸齒嘴拉邊的位置要在側面上方和下方。

製作過程

- 1 取一抹好的直角蛋糕胚，用扁形鋸齒嘴在側面上下邊緣口直拉即可。
- 2 在兩條拉邊的中間部分拉三角形的弧度，在此主要注意每個三角形的尖角都要貼近上下兩條直線。
- 3 在三角形的中間，用圓形花嘴點出圓點作為裝飾，點的大小要一致，擠得要圓滑一些。
- 4 最後用巧克力片、楊桃片、水蜜桃塊等裝飾，擺完後撒上少許石榴籽點綴即可。

