



13 刮頂部時，刮板與蛋糕面的角度為 30° ，把側面高起的奶油從邊緣向中間刮過去。

14 放刮片的位置除了注意角度外，刮板下移的位置也很重要，這一點決定了能不能做出清爽的邊緣直線。

15 只要是用刮片來刮平頂部奶油的，都是將面分幾等分刮，每刮一下都要從邊緣開始刮向蛋糕的另一邊。

16 刮頂部面時，每刮一次，接頭點都應在同一個位置沿同一個方向，之後裝飾只要遮一邊即可，蛋糕整體看起來就會很細緻。

17 一個抹好的方形面應該是直角分明，頂部四條邊很直，側邊沒有奶油外凸的現象（如果出現這種現象，是因為操作時出現了鮮奶油打得過軟或者抹到邊緣時用力過大），蛋糕表面有光澤沒有明顯氣孔（如果面抹好後有許多氣孔，則說明奶油表面已風乾或是鮮奶油打過了，要想補救就要在刮板上灑點水再刮一次，而且只能刮一次，反覆刮太多遍就會又出現氣孔）。

18 面抹好後如果不知道如何下手構圖，那就試著在蛋糕上刮線條，這樣既好看又容易構圖。

抹專業面

快速抹直面法



在蛋糕頂部放置蛋糕，半量的奶油，刀與蛋糕面平行，刀刃翹起 30° ，以心點為軸心，將蛋糕上的奶油推平。



刀柄垂直於轉盤，以心點為軸心，將奶油推平，刀面的內側，抹蛋糕



成品圖