

製作過程

- 1 將所需要的翻糖和工具準備好備用（花模、花托，深粉色、淡粉色、白色翻糖）。
 - 2 將白色翻糖擀成薄片，然後用裱花刀裁圓鋪在蛋糕面上，用手將布邊緣整出皺紋。
 - 3 將翻糖揉勻擀成薄片，然後用相應的花模壓出所需要的花瓣。
 - 4 將白色翻糖揉勻搓成水滴形，圓頭向下用大拇指壓平，捏出花托。然後取出深粉色花瓣，圓頭向上，黏貼在花托上（花瓣稍微高出花托），兩邊花瓣要自然打開不要捏緊，花芯三瓣用深粉色花瓣，整體花芯是圓形。
 - 5 整體花瓣的顏色更有層次（由深到淺），用手做出花瓣邊緣皺紋。每瓣要包在前一層的交叉點上。
 - 6 用手捏出花瓣邊緣紋路，整體花型呈圓形。
 - 7 用食指與大拇指壓出花瓣邊緣紋路，不要捏尖。
 - 8 將做好的玫瑰花依次擺放在蛋糕面上即可，擺放時要中間高四周低。

