

技法

此蛋 是擠奶油 擠就是手 底部,每

製作 過程

取一個抹好的蛋糕於 蛋糕胚與底盤相接處 個花紋的尾部要細點 時候,轉盤慢慢地轉 重花嘴輕輕地貼於蛋

国拉的技法在蛋糕服 意的是,頂部的圓身 1.5公分的距離,留 大下小,留的距離力 電差小。