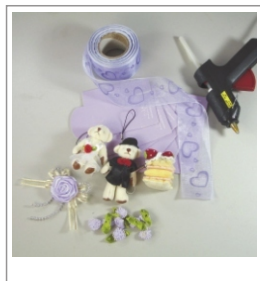


在一場浪漫的婚禮中，一座美麗的喜糖蛋糕將使您的賓客更加印象深刻。

有別於傳統捧喜糖的方式，將喜糖盒疊成蛋糕是現在HOT的送客禮品由日本引進的喜宴送客禮品，在宴客結束後由新娘解開緞帶分送給來賓不但美觀亦可增進您於賓客間的互動關係



1. 材料包內容如下：
喜糖盒X112、小配件花X51、
紫色緞帶X4、
蛋糕吊飾X1、紫色大蝴蝶結X1
新郎新娘熊吊飾X1對(大)。
需自備：
熱熔膠槍X1(熱熔膠)
雙面膠帶、訂書機。



2. 拿出喜糖盒，確定折痕位置，及折入方向，先將其折過一次。



3. 將底部向內折，使用熱熔膠固定。(如附圖)



4. 拿將喜糖兩側向內折入成三角形再將盒蓋合上使用熱熔膠(或雙面膠)固定。(如附圖)



5. 製作第一層：將 39 喜糖盒排列於蛋糕底盤上，如附圖組合成一個圓形，外層 32 個，內層 7 個，配件花 16。使用 85 公分紫色緞帶固定形狀(1 條金色固定於底盤)。



6. 製作第二層：將 32 喜糖盒，如附圖組合成一個圓形，外層 28 個，內層 4 個，配件花 14，使用 75 公分緞帶固定形狀。



7. 製作第三層：將 23 喜糖盒，如附圖組合成一個圓形，配件花 12，使用 62 公分緞帶固定形狀。



8. 製作第四層：將 18 喜糖盒，如附圖組合成一個圓形，配件花 9，使用 51 公分緞帶固定形狀。



9. 將新郎新娘吊飾、蛋糕吊飾及紫色大蝴蝶結參考附圖放置於蛋糕頂端，可用熱熔膠或雙面膠略為固定各配件位置及緞帶做修飾即完成。

完成品



附件特別說明：

紫色緞帶4條：

第1條：85cm 第2條：75cm 第3條：62cm

第4條：51cm