

# **HACIENDO COMIDA MINIATURA**

## **Y**

# **PUESTOS DE VENTA**

## **LO ESENCIAL**

En las secciones, encontrará los elementos esenciales para hacer alimentos miniaturas; sobre todo, lo que usted necesita saber sobre la arcilla del polímero, que es el material base para casi todo lo que usted haga. Pero también vemos el equipo y materiales esenciales que usted requiere, incluyendo los artículos opcionales. Este libro presupone una familiaridad básica con la arcilla del polímero.

### **QUE ES EL POLIMERO DE ARCILLA**

La arcilla del polímero es un material de modelado increíblemente versátil el cual combina las calidades más favorables de la Plastilina, del Pla-Doh y arcilla. Es fácilmente manipulable, viene en una variedad amplia de colores y puede ser utilizada con seguridad por viejos niños y adultos igualmente simula productos desde la fruta fresca y de vehículos, de carne, de pescados y de la panadería hasta los platos de cerámica de exposición. El alcance es tan ancho como su propia imaginación.

Para fijar la arcilla, se necesita ser polimerizada en un horno de la casa, esto significa que sus elementos químicos combinan para hacer que la arcilla endurece en una forma permanentemente sólida. Cómo es flexible o frágil, es cuando endurece y varía dependiendo de la marca de fábrica específica de la arcilla, fijando épocas y temperaturas del horno. Recomiendo que usted consulte siempre las direcciones de los fabricantes en el paquete.

Muchos de los proyectos tienen técnicas básicas comunes, se agrupan en "grupos de comidas", pero también por orden de complejidad. Espero que este acercamiento ayude al principiante a construir habilidades gradualmente. El modelador más experimentado podrá utilizar el libro flexiblemente, explorando los proyectos para los que abogue más. Mientras que usted trabaja puede notar que específico raramente la cantidad de arcilla que usted requiere; lo bonito de la fabricación del alimento miniatura es que puede elegir cuánto desea preparar, dependiendo de la escala de su proyecto. La mayoría de los proyectos hacen uso de una técnica llamada "canning", el cual es hacer un bastón básico de arcilla en varios tamaños o en varias escalas. Como principiante, es mejor comenzar haciendo cantidades pequeñas y, con la experiencia, acumular la cantidad que vaya utilizar.

### **FIMO**

Para los proyectos de este libro utilizo una marca de fábrica de polímero de arcilla llamado Fimo, pero hay varias marcas en el mercado con las que puede intentar, Super Sculpey, por ejemplo. Algunos de éstos materiales trabajan bien en combinaciones, y otros no. Si tiene duda, consulte con los fabricantes directamente para un consejo sobre compatibilidad. Hay diversas clases de Fimo, incluyendo transparente y coloreado y uno especialmente para hacer muñecas. El Fimo está disponible en Tiendas de Artes y Modelado o en Tiendas por Internet (ver referencia en página 122).

### **MANIPULACION DE LA ARCILLA DE POLIMERO**

Al manejar la arcilla del polímero, hay que tener presente las pautas siguientes para asegurar que nuestros alimentos en miniatura estén libres de problemas.

- Trabajar en ambientes de temperatura cálida adecuada.
- Tener manos y áreas de trabajo escrupulosamente limpias
- evitar ropa que tengan fibras sueltas, pues se filtrarán a la arcilla
- asegurarse de tener cantidades amplias de los colores que necesitara, particularmente de arcilla translúcida la cual se utiliza en varios proyectos en este Libro.

### **MEZCLANDO COLORES DE ARCILLA**

La tabla siguiente describe cómo combinar con eficacia diferentes arcillas coloreadas para alcanzar los mejores colores para sus alimentos miniaturas (como se han utilizado en este libro). Muchos proyectos comienzan con una base básica de arcilla blanca y translúcida para las cuales tengo dos recetas estándares, una usando mitad y mitad de blanca/translúcida y otra con  $\frac{3}{4}$  y  $\frac{1}{4}$  de translúcido/blanco, a los cuales he llamado mezclas 1 y 2 respectivamente. Las subsecuentes mezclas agregando otros colores a estas bases básicas formarán una única combinación para alimentos miniatura. Puede encontrar muy provechoso elaborar estas bases básicas de arcilla y almacenarla.

## **ALMACENANDO ARCILLAS Y MEZCLAS DE COLORES**

la mejor manera de almacenar la arcilla es en bolsas de plástico que se pueden sellar con un apretón plástico en la tapa. Hay ciertos tipos de plástico en los cuales usted no puede almacenar la arcilla del polímero:

- el plástico frágil, el plástico usado en cajones transparentes minúsculos, o los envases del palillo de cóctel.

## **LOS PRINCIPIOS DEL "CANING"**

para los que nunca han trabajado el "caning" con la arcilla de polímero, éste es una técnica tradicional británica llamada roca. Hacer una roca es iniciar con una forma corta y alargada de un cilindro. Este modelo es ideal para hacer alimentos en miniatura porque se basa exactamente en cilindro. Combinando materiales, rodando, estirando en modelos más pequeños correctamente proporcionados. Es posible miniaturizar la mayoría de los productos alimenticios si el bastón (cilindro) está preparado cuidadosamente.

## **ALMACENADO NUESTROS BASTONES DURANTE EL TRABAJO**

Jamón el año pasado, ostras la última semana. Esto describe el almacenaje de los bastones. Los bastones grandes y gruesos para hacer el jamón pueden ser revigorizados con cierto esfuerzo, pero las líneas separadas de diversos colores vienen aparte. Hay una tendencia con las gambas encrespadas para arriba, particularmente si son poco frías, por las líneas de arcilla coloreada a separarse muy fácilmente. Para estar en el lado seguro, haga solamente la cantidad que es probable utilizar dentro de una semana. Yo lo almaceno en las cajas plásticas de los videos separando cada bastón con hoja de polietileno, y de esta forma duran mucho tiempo, sin embargo debe vigilarlo porque la capa de arriba puede deteriorarse.

## **NOTA SOBRE LA ESCALA**

en este libro trabajamos nuestros modelos a Escala 1:12, aunque las técnicas se pueden aplicar a cualquier otra. Esto significa que donde las medidas se citan para los proyectos individuales, se aplican siempre a 1/12 escala. Para éstos que trabajan a una diversa escala, adapte las medidas para caber en sus propios modelos por consiguiente.

## **PROBLEMAS CON LA ARCILLA**

son un número de problemas comunes con la arcilla de polímero. Utilice esta sección como guía de referencia rápida si usted tiene dudas o cuando van las cosas mal.

### **LA ARCILLA ES SUAVE**

1. - su arcilla puede estar muy fresca. Leech algo del plastificante de la arcilla rodándola hacia fuera fino y presionando entre dos capas de papel blanco o marrón grueso, llano y de dejarla por varias horas o, preferiblemente, durante la noche.
2. - pregúntese si usted ha mezclado cualquier cosa en su arcilla cuál puede reaccionar con él, incluyendo otras marcas de fábrica de la arcilla. Deseche cualquier arcilla que se pudiera contaminar y comience otra vez.
3. - su temperatura ambiente puede ser demasiado caliente. Deje la arcilla al resto por un rato en un lugar fresco. Si usted puede, intente encontrar un lugar más fresco para trabajar.
4. - si el tiempo es caliente, la humedad de su piel puede hacer la arcilla pegajosa. Aclare sus manos regularmente en agua fresca y séquelas bien.

### **LA ARCILLA SE DESMENUZA DEMASIADO**

- 1.- compruebe que su área de trabajo sea de una temperatura cómoda y que sus manos son calientes. En caso de necesidad, llene una botella de agua caliente, coloque una toalla gruesa sobre sus rodillas y coloque su tablero o bandeja del trabajo en la tapa. Incluso he calentado la arcilla envolviéndola en un bolso plástico y dejarlo presionada a mi piel por media hora.
- 2.- Si están utilizando Fimo y la arcilla tiene más de un año de viejo, usted puede traerlo de nuevo a vida agregando un producto llamado Mix Quick. Usted puede también utilizarla en vez de translúcido pero quedara muy suave.
- 3.- puede usar un procesador del alimento para condicionar las arcillas nuevamente y para mezclar las arcillas.

### **LOS MODELOS TERMINADOS TIENEN TENDECIA A AGRIETARSE O ENCAJAN A PRESION**

1. - compruebe que usted haya seguido las instrucciones de los fabricantes para la temperatura del horno, y la duración de fijar. Usted puede re-cocer al horno siempre en una temperatura apropiada, o levemente más largo.

2. - compruebe que usted haya seguido las instrucciones en los proyectos correctamente, particularmente alargando los bastones. Por ejemplo, en los proyectos de las naranjas y de los limones, sea seguro que usted exprime el centro del bastón firmemente, si no las secciones pueden separarse.

### **LOS MODELOS TIENEN UN COLOR INCORRECTO DESPUES DE COCERLOS**

1. - otra vez, compruebe su temperatura del horno. Si usted ha seguido el consejo de los fabricantes, es posible que su horno es calibrado levemente demasiado alto o bajo. Intente bajar la temperatura o quitar los modelos a un estante más bajo. Si usted tiene un Aga, prueba-cueza al horno por favor en las bajas temperaturas en estantes más bajos, observando de cerca los resultados hasta que usted se familiarice con los ajustes de temperatura de los hornos. Si su arcilla comienza a oler, cambia color dramáticamente o llega a ser brillante, el horno es demasiado caliente.

2. - el color en algunas marcas de fábrica de la arcilla tiene una tendencia a ser inestable. Si sucede esto, haga pruebas de cocido de su mezcla. Usted puede entonces ajustar sus mezclas de color para tomar cuenta de estos cambios. Algunos colores pueden tener un cambio dramático, especialmente cortinas del rojo y verde. Los colores de Fimo son muy estables, pero los cambios leves en color pueden ocurrir especialmente con las mezclas que contienen una buena cantidad de translúcido. Por ejemplo, los verdes pálidos pueden aligerar levemente con la horneada, y las cortinas del color de rosa pueden palidecer y aparecer tener una indirecta de naranja. La experiencia le ayudará a anticipar estas alteraciones en el color.

## **EXPONIENDO LOS ALIMENTOS MINIATURAS**

Aprendiendo las técnicas, se supera cualquier problema y se dan buen terminó con su alimento miniatura, puede dar vuelta a la sección final (véa la página 103), donde le demuestro cómo hacer los puestos del mercado, o pabellones, cestitos de la fresa y de la grosella espinosa y fruta y cajas de transporte, también. Para el momento en que usted este listo para hacer esto, sera un cambio agradable del trabajo con la arcilla, y la fabricación del mercado y otros artículos de la exhibición le dan un sentido verdadero de satisfacción.

### **MATERIALES**

La arcilla de polimero es el mas importante material, pero hay un numero de otras cosas que usted necesita para hacer alimentos miniatura, los puestos del mercado y otras objetos del libro.

#### **LISTONES DE MADERA Y PALILLOS DE COCTEL**

utilizo listones de madera para hacer la parte de arriba de las cajas de los puestos de mercado y del transporte al mercado para las miniaturas. Tiendo a utilizar la variedad de 6mm, pero usted puede también utilizar la de 7mm, dependiendo de su preferencia. Los palillos del coctel son excelentes para hacer enclavijar miniatura, pero se cercioran de que son de buena calidad.

#### **BARNIZ CLARO**

Utilizo el color claro de Humbrol No.1322, pero hay un número de otro, barnices similares en el mercado.

#### **ADICIONALMENTE**

Mix Quick

Semillas de flores, semillas de berro y semola (para dar texturas granuladas a la arcilla)

Polvo de Sugarcraft o Fimo

Lichen escenico

Pinturas acrilicas en varios colores (para terminados)

Talco o harina (para terminados)

Arandelas (usadas como moldes par alas tartas)

## **EQUIPAMENTO**

Se necesitan un numero de piezas que completan el equipo para realizar alimentos miniature. Estan fácilmente disponibles, no demasiado costosas al comprar y le servirá bien

#### **NAVAJAS**

DE UN SOLO LADO

TISSUE

estas navajas tienen un borde muy fino y fue utilizado originalmente para trabajar con las muestras del tejido fino. Son muy útiles para realizar tareas muy detalladas del corte.

#### **HERRAMIENTAD DE ESCULTURA**

HERRAMIENTA DE PUNTAS REDONDAS

esta herramienta es útil para toda clase de tareas en la fabricación de alimentos miniatura. Esta disponible en diversos tamaños

HERRAMIENTA DE PUNTAS CURVAS

Esta herramienta se utiliza para el trabajo en metal pero tambien se puede usar un palillo de jockey de la marca Avery.(ver datos adicionales en la pagina 122).

HERRAMIENTA DENTAL No. 5

esta es una herramienta con un extremo acentuado, levemente doblado, disponible en comercios dentales.

### CORTADORES (cutter)

Pequeños cortadores (cutters) son ideales para las miniatures, disponibles en varios tamaños y navajas, desde circular y oval a rectangular y son de gran ayuda al cortar o modelar objetos con polimero de arcilla.

### NOTA IMPORTANTE

antes de que usted comience realmente el trabajo sobre cualesquiera de los proyectos en este libro, particularmente los más complejos tales como los salmones, heche una ojeada a las fotografías paso a paso para familiarizarse a fondo. Esto le ayudará a visualizar que se requiere, y también a ayudarle a evitar equivocaciones cruciales mientras que progresa su trabajo.

### MEZCLAS DEL COLOR DE LA ARCILLA

Base basica mezcla 1	Mezcla Mitad/mitad de blanco/traslucido	Salami, paste de cerdo, black pudding
Base basica mezcla 2	Mezcla de $\frac{3}{4}$ - $\frac{1}{4}$ de translucido/blanco alternativamente. Para hacerla mas tiesa puede sustituir con porcelana coloreada para muñecas de Fimo	tocino
Mescal crema	Mezcla de la base basica 1 mas una pequeña cantidad de ocre (40:1)	Pastel de fruta, pato
Mezcla de crema translucida	Mezcla de base basica 2 mas una pequeña cantidad de ocre (40:1)	Queso Brie
Mezcla de crema pastel	Mezcla de base basica 1 mas una pequeña cantidad de champan y una pequeña cantidad de Amarillo (40:5:1)	Piel del pollo
Mezcla de crema pastel translucida	Mezcla de base basica 2 mas una pequeña cantidad de champan y una pequeña cantidad de amarillo (40:5:1)	Panes, Queso Stilton
Mezcla de Cheddar	Mezcla de base basica 2 mas Amarillo/naranja y una pequeña cantidad de ocre (3:2:1)	Queso Cheddar
Mezcla de la costra de pasteles cocinados	Mezcla de base basica 2 mas una pequeña cantidad de ocre (10:1)	Tartas. Pays, Queso Stilton
Mezcla basica de carne	Mezcla base basica 2 mas terracotta y rojo (2:1:1)	Carne de res, carne de res cocinada, salami
Mezcla basica de carne rosada	Mezcla de base basica 1 mas la mezcla de base basica 2 (2:1) para carnes rosadas palidad agregar la mezcla de blanco/traslucido.	tocino, jamon, pay de cerdo
Mezcla de carne cocinada de res	Mezcla de base basica 2 mas ligeramente de ocre, terracotta y un poquitito de negro (3:3:2:1)	Carne de res cocinada
Burgundy	Rojo de burdeos mas ocre (3:1)	Black pudding
Mezcla roja	Mitad y mitad de rojo/carmine	Queso Edam, fresas
Mezcla de verde claro	Amarillo mas verde hoja mas la mezcla de la base basica 2 (2:1:1)	Follaje de la zanahoria, manzanas
Mezcla de verde translúcido muy claro	Mezcla de base basica 2 con poquitito de mezcla de verde claro.	manzanas, cebollas
Mezcla anaranjada	anaranjado más amarillo y ocre (8:1:1)	naranjas, zanahorias
Mezcla de naranja translucido/amarillo translucido	Traslucido con un pedazo pequeño de color (aproximadamente de 20:1)	Varias frutas citricas
Mescal de morado obscure	Rojo de Burdeos más azul marino (5:1)	Remolachas, ruibarbo
Mezcla de verde obscuro	Verde hoja mas una pequeña porcion de azul marino (20:1)	pepinos
Mezcla amarilla	Cantidades iguales de amarillo más amarillo oro más champán (1:1:1)	platanos, elotes
Mezcla olivo	Verde hoja mas terracotta (3:1)	ostras, plaice, truchas
Mezcla anaranjado/café	anaranjado más cafe (3:1)	Kippers
Mezcla Salmon	Traslucido mas una pequeña cantidad de rojo y de anaranjado (aproximadamente 40:1:1)	Salmon, prawns, stripes on the trout Salmones, gambas,

		rayas en la trucha
Mezcla de Rojo/cafe	Rojo más terracotta (3:1)	Cangrejo
Mezcla de Ocre/rojo	Ocre más rojo (3:1)	langosta

## OTROS EQUIPOS

Les recomiendo acumulen lo siguiente, algunos de los cuales he categorizado como esenciales y otros como opcionales.

Algunas veces es necesario acumular para lograr desarrollar nuestra creatividad.

EQUIPO	
Objetos esenciales	cuchillo de arte y/o navajas
	Tijeras
	Sierra
	Martillo pequeño
	Taladro de arte y piezas de taladro
	plantilla (para pegar) o lamina de teflón
	Rollo de Sugarcraft o botella de vidrio
	Pinceles de varios tamaños
	Longitudes de espagueti seco (para poner encima de pedacitos pequeños de arcilla)
	Pincho de kebab o similar de madera (para la hornada)
	Papel de lija (una gama de grados es útil, de fino a muy grueso)
	Esponjas (para crear textura en superficies, o para limpiar cualquier exceso de pintura)
	Hilo de cocer y aguja de costura (para atar manojos de vegetales y para coser)
	Alambre forrado
	Goma PVA
Masking tape	
plumas indelebles punto fino	
Objetos opcionales	Par pequeño de alicates de arte
	Pistola de arcilla
	Set de cuadrados para fijar

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

Guías a seguir para que la fabricación de alimentos miniaturas sean seguras, y que debes de leer y seguir cuidadosamente.

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuidado con las navajas. La mayoría de los proyectos en este libro requieren utilizar una cierta clase de navaja, generalmente de un solo filo o de tejido fino.</li> <li>• Lávese siempre las manos después de manejar la arcilla del polímero.</li> <li>• No utilice las mismas herramientas de la cocina para la preparación de la arcilla.</li> <li>• Nunca endurezca la arcilla del polímero en un microonda.</li> <li>• Nunca cueza al horno la arcilla del polímero en una temperatura más alta que lo citada por el fabricante en el empaquetado.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si usted sobre coce al horno accidentalmente los materiales, apague el horno, abra la puerta y salga de la cocina lo más rápidamente posible. Deje las puertas y las ventanas bien abiertas. No vuelva hasta que los humos se hayan dispersado totalmente. Si se exponen a los humos busque la atención médica inmediata. Una vez que esté refrescado, limpie el horno y deseche cualquier alimento que haya estado expuesto al humo</li> <li>• Los proyectos en este libro fueron diseñados para los adultos y niños. Si hace estos modelos con niños más jóvenes, supervíselos por favor siempre.</li> </ul> |
|---|---|

# LOS PANES Y EL PUESTO DELI

## TARTAS Y EMPANADAS

### TARTAS

En esta primera sección dare algunas técnicas simples para conseguir la fabricación de alimentos miniatura, incluyendo cómo utilizar una mezcla básica y las ideas de los colores para modelar auténticos y deliciosos pasteles.

#### EQUIPO Y MATERIALES

- Varios cortadores pequeños circulares
- Cortador cuadrado pequeños
- Arandelas de cabeza levantada
- Herramienta Dental No. 5 o palillos de coctel
- Pinceles de varios tamaños
- Couscous (para el horneado)
- Navaja de un filo
- Arcilla de polimero: mezcla de colores pastel, una poquitita cantidad de rojo y Amarillo, o la opción sugerida.

#### METODO

- 1.- hacer pequeñas bolitas con la mezcla de color pastel y poner cada una en el centro de cada arandela que actuara como molde.
- 2.- presionar ligeramente la bolita para aplanar ligeramente su forma.
- 3.- prensar la bola con el extremo de una brocha para formar una muesca.
- 4.- darles pequeñas líneas alrededor del borde con la herramienta dental o con un palillo de coctel, de modo que parezca que se han presionado con una bifurcación.
- 5.- agrega una pequeña bola de rojo o Amarillo pastel para imitar el centro de cada tarta, y aplanar.

Alternativamente, si lo desea, corte un pequeño círculo de arcilla pastel con un pequeño cortador y cuidadosamente insertelo dentro de la base de la tarta.

### PARA TARTAS Y EMPANADAS MAS GRANDES

#### METODO

- 1.- use un cortador pequeño, aproximadamente de 2cm ( $\frac{3}{4}$ " ) de diametro, para cortar tantos círculos de pastel como necesite.
- 2.- press the circles into a miniature pressed or cast metal or ceramic plate. Form a "forked" edge around the tart in the same way as you did for the small tarts. Fill it with your choice of filling or slices of apple (see pages 54-56)
2. - presione estos círculos sobre una base de metal o porcelana para formar el borde de alrededor de la misma forma que se hizo para las tartas chicas. Llenarlas al gusto o de rebanadas de manzana (ver pagina 54-56)
- 3.- para hacer las empanadas, usted tiene la opción de hacer formas sólidas de empanada en un molde o platon. Alternativamente, usted puede hacer una empanada rellena real usando cuscús.
- 4.- los dobleces de la tapa de la empanada de encima se hacen con un par de cortes diagonales pequeños a través del centro del dobléz para emular las salidas de aire de una empanada verdadera
- 5.- desdoble la tapa de los pasteles y presione los bordes a la base con la herramienta dental como antes.
- 6.- use la navaja de un filo para cortar la empanada y vaciar parte de su contenido, despues ponga la empanada en un platon de servicio, y volver a cocer en el horno.
- 7.- usando las bandejas de metal presionadas (disponibles en tiendas de miniaturas) sed pueden hacer piezas cuadradas o rectangulares, asi como circulares. Utilice un cortador cuadrado para pasteles y después haga formas rectangulares.
- 8.- barnice la tapa de su empanada para hacerle el brillo de huevo.

## **PANES**

Esta sección introduce la técnica para hacer un bastón muy simple para que usted pueda agregar una capa delgada de color a la superficie "cocida" de tipos diferentes de panes. Las mismas mezclas de color se usan para las variedades diferentes de pan, y pueden usarse los sobrantes para hacer los buñuelos.

### **EQUIPO Y MATERIALES**

- Navaja de un filo
- cortador redondo pequeño
- boquilla de pastel de agujero pequeño
- papel de lija grueso
- arcilla de polímero: mezcla de crema translúcida pálida, mezcla de caramelo,
- Polvo de talco o harina

### **BAGUETTES**

#### **MÉTODO**

1. - haga un bastón gordo de arcilla crema. Ruede un pedazo delgado de arcilla de caramelo. Incluso adelgace más con sus dedos. Medio tape el bastón con esta tira y arreglar los bordes que terminarán siendo ligeramente más espesos que el centro.
2. - dar estiramiento de baguette hasta que tenga aproximadamente 1cm (3/8") de largo.
3. - Cortar longitudes de aproximadamente 2-3cm (1") y redondear las puntas. Debe parecer ahora más o menos como una baguette.
4. - marcar con la navaja la cima de la baguette una serie de líneas diagonales.

### **LA BARRA TRADICIONAL**

#### **MÉTODO**

1. - Hacer un rollo grueso de arcilla crema aproximadamente 1.5cm (9/16") de grueso. Agregue una capa delgada de mezcla de caramelo a la cima y recorte rectángulos aproximadamente de 2cm (3/4") de largo por 1cm (3/8") de ancho.
2. - redondear los bordes y arreglar cualquier arcilla extraña.
3. - Marcar como las baguettes.

### **LOS BOLLOS DE PAN, ESPECIE DE BOLLO Y BAGELS**

#### **MÉTODO**

1. - para hacer las cajas de pan, adelgazar cualquier material extra de las barras tradicionales hasta que sea un poco menos de 5mm (3/16") de grueso. Corte poco redondeado, aproximadamente 7mm de diámetro.
2. - ablande los bordes para formar un bollo de pan.
- 3-4. - para las especies de bollo los bordes no se redondean. Apriete la superficie con un pedazo de papel de lija muy grueso.
5. - para los bagels, tome una boquilla de pastel pequeña y haga un agujero diminuto en el centro. O simplemente hacer un agujerito igual a los bollos.

### **LOS BUÑUELOS**

#### **MÉTODO**

1. - para hacer los buñuelos, mezcle los recortes de su pan mezcle para formar un color ligeramente más oscuro. Recorte con el mismo método de las bagels.
2. - polvorear con el polvo de talco para simular una capa ligera de azúcar.

## **PASTEL DE FRUTAS Y BOLLOS**

Con os pastels de fruta y los bolos calientes se utilizaron una mezcla de arcilla granulada con efectos diversos, e introduzco una tecnica para insertar colores adicionales a un baston.

### **PASTEL DE FRUTAS**

#### **Equipo y Materiales**

- Cortador circular
- Rollo de Sugarcraft o botella de vidrio
- Navaja de un filo
- Papel de lija grueso
- Pincel

- Polvo de talco
- Piezas spaghetti seco
- Arcilla de polimero: mezcla crema
- Semillas de poppy
- Semillas de berro
- Semolina (opcional)
- barniz

#### METODO

- 1.- mezclar semillas de poppy con la mezcla de arcilla crema. Para obtener una textura granulada, agregar un poco de semolina a la mezcla. Gradualmente agregar mas hasta observar algunas semillas sobre la superficie.
- 2.- ruede una capa de la mezcla de arcilla, aproximadamente de 1.5cm (9/16") de grueso.
- 3.- entalcar el cortador-
- 4.- corte ruedas de la mezcla de pastel presione el cortador. Asegurese de entalcar el cortador cada vez que se use.
- 5.- presione un pedazo de papel lija grueso sobre la superficie de cada uno para la textura.
- 6.- con un pedazo liso de espagueti seco tome cada semilla de berro y presionelas sobre la superficie del pastel de fruta.
- 7.- si usted desea una rebanada cortada de pastel, cortela antes de endurecer en el horno y agregar textura en la superficie del pastel y en los lados de las rebanadas.
- 8.- pinte ligeramente la tapa y barnice los lados del pastel

### **BOLLOS TRENZADOS CALIENTES**

#### **Equipo y Materiales**

- rollo de Sugarcraft o botella de vidrio
- navaja de un filo, palillos de coctel
- Pincel
- arcilla: mezcla de pastel, blanco
- barniz.

#### METODO

- 1.- rollo de moderado grueso de arcilla blanca.
- 2.- hacer un pequeño y grueso cilindro con la mezcla de pastel. Corte por la mitad. Ponga una mitad sobre una tira blanca y corte al tamaño.
- 3.- poner las 2 mitades del cilindro juntas.
- 4.- corte otro cilindro por la mitad en direccion opuesta.
- 5 y 6.- repita los puntos 2 y 3 para formar una cruz del baston.
- 7.- darle la vuelta y comience a combinar las piezas de colores y alarguelos oprimiendo el centro bastante.
- 8.- continúe alargando el bastón hasta aproximadamente 7.5m m (5/16") de diámetro
- 9.- cortar el baston para ver la cruz pequeña. Corte rebanadas de aproximadamente 5mm (3/16") de largo.
- 10 y 11.- redondee los bordes usando el mismo metodo que se uso para los bolos de pan (ver pagina 16) y melle la cruz rodando un palillo sobre la tapa.
- 12.- fjar en el horno para endurecer y, una vez que este hecho, pintar la superficie con el barniz claro, excepto la cruz del centro del bollo.

### **EL SALCHICHÓN**

Con el proyecto del salchichón, se trabaja la mezcla de carne básica. Si le gusta, varíe la mezcla y la capa exterior para hacer un tipo de salchichas del salchichón.

#### **EQUIPO Y MATERIALES**

- La hoja de una cara
- Papel de lija tosca
- Arcilla de polímero: mezcla de carne básica, colores de fundación mezcla 1, blanco.

#### MÉTODO

- 1.- Combinar aproximadamente en una proporción de 2:1 la mezcla de la carne básica y color de la fundación mezcla 1, como se observa.

- 2.- combine y corte varios veces más. Formar un cilindro pequeño hasta que empiece a parecer un poco como salchichón entero.
- 3-5.- Envolver el cilindro con la arcilla blanca lisa, asegurándose que la tira exterior una perfectamente sin solapar. Cuidadosamente pinche cualquier burbuja de aire con la hoja del cutre.
- 6-8.- empiece a alargar el cilindro. Trabaje del exterior hacia el centro, rodando hasta que alcance aproximadamente 7mm de diámetro.
- 9.- corte longitudes de 2 o 3 cm. Ruede cada longitud firmemente por el papel de lija tosco.
- 10.- apriete la punta, dejando un punto largo.
- 11.- rice encima de la punta para formar una forma de gancho pequeño
- 12.- finalmente, corte unas rodajas de salchichón.

### **PARA UN SALCHICHÓN ENTERO**

Simplemente use una pieza lo bastante largo con las puntas desaliñadas de su bastón y apriete la punta redondeando. Hacer la otra punta rizada y poner en el horno. Una vez echo, atar una tira de hilo de algodón en al punta encorvada y dóblelo, atando a la cima del estante del mercado. Se puede hacer el salchichón de otros colores y variedades, según su tamaño.

## **LOS PASTELES DE CARNE DE CERDO**

El pastel de carne de cerdo proyectado ofrece las variaciones más complejas en bastonear las técnicas y desarrollar el método más allá para combinar las mezclas de arcilla.

### **EQUIPO Y MATERIALES**

- Azúcar decorativa
- alfiler de bolita o botella de vaso
- Navaja de un solo filo
- cortadores redondos diferentes -clasificados según su tamaño
- boquillas de pastel de puntas redondas
- herramienta dental No. 5 o palo del combinado
- herramienta para dar acabado curvo
- polvo de talco
- arcilla de polímero: combinar la mezcla de carne rosa básica, los colores de la fundación mezcla 1, la mezcla de pan dulce básica, translúcido,
- glaseado claro

### **PASTEL DE CARNE DE CERDO**

#### **MÉTODO**

- 1.- combine la mezcla de pastel de carne de cerdo en proporciones igual de mezcla roa y color de fundación 1. Hacer una rueda de un espesor aproximado de 1 o 1.5 cm (1/2")
- 2.- recorte un círculo de arcilla con el cortador
- 3.- agregue una capa de arcilla translúcida para simular la jalea alrededor de la carne en el centro del pastel de carne de cerdo
- 4.- con el mismo cortador, corte 2 círculos delgados de pan dulce
- 5.- de la misma arcilla; corte una tira del ancho del cilindro
- 6.- envuelva el pan dulce alrededor del exterior del cilindro como una corteza de pastel, cortar y unir juntos cuidadosamente
- 7.- pellizque los bordes del pastel encostrando toda la rueda de la cima y base para ayudar a unir las secciones.
- 8.- usando una herramienta curva simplemente presione sobre el borde de la cima para simular la rueda como se muestra.
- 9.- haga un agujero en el centro de su pastel usando una punta de boquilla de pastel.
- 10.- usando una herramienta dental, marque el borde del pastel de la misma manera como se hace para las tartas
- 11.- recorte una sección del pastel de carne de cerdo o iguale para revelar el centro del pastel por la mitad
- 12.- Poner en la cima y los lados del pastel una mano de glaseado claro.

### **PASTELES DE CARNE DE CERDO DE LUJO**

#### **EQUIPO Y MATERIALES**

- cortador redondo
- herramienta dental No. 5
- pincel

- arcilla de polímero: combinar la mezcla de carne rosa, la mezcla del pan dulce, los colores de fundación mezcla 1, translúcido y amarillo,

#### MÉTODO

- 1.- los pasteles de carne de cerdo de gala tienen un huevo en el medio. Para hacer el huevo, forme un cilindro estrecho de arcilla amarilla y envuelva en una hoja de blanco.
- 2.- asegúrese que el blanco se una pulcramente, porque si no su huevo será una bola extraña.
- 3.- haga un cuadrado de la mezcla de carne rosa y, usando un cortador redondo, recortar un círculo en el centro.
- 4-5.- inserte el bastón del huevo a través del agujero en el medio de la carne
- 6.- apriete los lados del cuadrado para adjuntar el espacio entre la mezcla de carne y el huevo y formar un cubo alargado. Corte cualquier bastón de exceso.
- 7.- apretando suavemente, agregue un poco de translúcido a la cima de la mezcla de carne rosa para simular la jalea del pastel de carne de cerdo.
- 8.- envuelva con una capa muy delgada de translúcido
- 9.- agrega una capa de mezcla de pan dulce de arcilla, doblando el grueso para la corteza de la cima del pastel de carne de cerdo de gala.
10. - use los dedos pulgares para "persuadir" al pastel de carne de cerdo a tomar su forma.
11. - alargue el bastón más allá hasta que alcance la escala que usted requiere. Para Escala de 1/12, debe medir aproximadamente 1 o 1.25cm (1/2") de la base a la cima.
- 12.- corte el bastón para revelar la cara del pastel. Corte longitudes de 2 o 2.5cm
- 13.- corte un cuadrado de mezcla de pan dulce para adjuntar a una punta del pastel de carne de cerdo
- 14.- dibuje una curva con la herramienta necesaria, alrededor de la cima, en el borde interno del pastel.
- 15.- marque los bordes del pastel con la herramienta dental usando la misma técnica del pastel de cerdo anterior. Recordar no marcar el frente que será el borde cortado.
- 16.- corte un par de rodajas de pastel y despliéguelos por delante para presumir el interior
- 17.- después de endurecer en el horno, vidriar la cima, los lados y la parte de atrás, no olvidándose de los bordes de las rodajas.

## QUESOS

usando técnicas relativamente rectas, los proyectos de los queso demuestran cómo utilizar la translucidos y los colores que se mezclan para construir bastones realistas y complejos.

#### **Equipo y Materiales**

- navaja de un filo (preferentemente una navaja de tissue)
- arcilla de polimero: mezcla de queso cheddar, mezcla de crema traslucida.

### **QUESOS CHEDDAR Y CHESHIRE**

#### METODO

- 1.-usar exactamente la misma tecnica para crear ambos quesos. Ruede su eleccion de mezcla de color aproximadamente 2cm (3/4") de diámetro. Cortele rebandas de 1 – 1.5cm (1/2").
- 2.- forme y ligeramente alrededor de los bordes, después corte suavemente una sola sección estrecha del queso, y entonces una cuña de esta rebandada.
- 3.- exhiba la cuña encima del redondo del queso.

### **QUESO EDAM**

#### **Equipo y Materiales**

- navaja de un solo filo
- aguja, pin o palillos de coctel
- arcila de polimero: mezcla de crema traslucida, mezcla de rojo.

#### METODO

- 1.- hacer un cilindro corto de la mezcla crema. Ruede finamente, una hoja de arcilla roja.
- 2.- envuelva el cilindro crema a lo largo con la hoja de arcilla roja asegurando que los bordes ensamblen perfectamente sin el traslapo.
- 3.- usando una navaja, pinche cualquier burbuja de aire de la superficie de la arcilla que amenacen torcerla.
- 4.- con una mano firme, exprima el centro del rodillo para asegurarse de que se alarga en una manera uniforme.
- 5.- trabaje progresivamente hacia fuera de los bordes.

- 6.- cuándo su bastón del queso edam alcance una longitud cercana de 1,5 - 2cm (5/8") de diámetro, corte a través del centro de su bastón con una navaja.
- 7.- tomar una mitad y, haga un corte limpio, use los dedos para pellizcar y alisar la parte de atrás de la arcilla, incluyendo suavemente el interior de la arcilla crema con la arcilla roja.
- 8.- si el extremo se convierte en un corte sucio deje y comience con el color crema otra vez.
- 9.- usando una aguja, pin o palillo de coctel, hacer una marca justo antes de la curva de la punta. Esto actúa como guía de modo que usted sepa dónde cortar más adelante
- 10.- corte el extremo cerca de 5mm (3/16") mueva hacia atrás de la marca que usted acaba de hacer.
- 11.- incluya el segundo extremo de la misma manera que el primero.
- 12 y 13.- corte una rebanada de la marca que usted ha hecho al lado opuesto. Quite suavemente la cuña del queso y exhibala como usted desea.

## **QUESO BRIE**

### **EQUIPO Y MATERIALES**

- rollo de Sugarcraft o botella de vaso
- Navaja de un filo
- cortador redondo, 2.5cm (1") de diámetro
- papel lija gruesa
- arcilla de polímero: mezcla de crema translúcida pálida, blanco,

### **MÉTODO**

1. - haga un bocadillo delgado de la arcilla de crema translúcida uniformemente y con dos capas de círculos de arcilla blanca.
2. – Rodar el bocadillo hasta tener aproximadamente 5mm (3/16") de grueso.
3. – Prensar la superficie firmemente con el papel de lija
4. – Cortar círculos del tamaño apropiado con el cortador redondo.
5. – Rodar una capa delgada de arcilla blanca uniformemente y recortar tiras anchas de 1cm (3/8").
6. – Envolver una tira en el "brie". Asegurarse que las tiras se unan limpiamente en los bordes, quitando el exceso.
- 7 – Pellizcar los bordes un poco en todo el rededor para unir la arcilla correctamente.
- 8-9. – Rodar los bordes del queso encima del papel lija y dar golpecitos a la cima para crear una piel suave, realista.
10. – Corte una pieza estrecha del "brie", teniendo presente en descascarar un poco. Este queso tendría por lo menos (12") de diámetro, para lo que sus rodajas necesitan ser proporcionadas.

### **PARA UN QUESO CAMEMBERT**

Con cualquier mezcla sobrante, usted puede cortar círculos más pequeños para hacer los quesos del camembert. Rodar los bordes, prensar un poco más firmemente para hacerlos ligeramente más gordos.

## **QUESO STILTON**

### **Equipo y Materiales**

- navaja de un filo
- cortador redondo, de 2cm (3/4") de diametro.
- Papel de lija grueso.
- Arcilla de polímero: mezcla de crema traslucido pastel, una pequeña proporción, igual proporción de verde hoja tierno y azul, mezcla básica de color de pastel
- harina

### **METODO**

- 1.-hacer una pieza pequeña de la mezcla verde azul mitas y mitad de arcilla verde y azul.
- 2.- mezclar esta mezcla en la mezcla crema pastel de arcilla en proporción.
3. - taje las dos arcillas coloreadas juntas, recombine y taje otra vez.
- 4.-continuar la recombinacion y taje varias veces hasta que el material se asemeja al efecto abigarrado o veteado del queso verde.
- 5.- forme un cilindro corto de este material
- 6.- envuelva el cilindro en una hoja fina de la mezcla de colores pasteles, ensamblando cuidadosamente en un lado.
- 7.- alargue el bastón un poco como usted hizo para el proyecto del queso edam hasta alrededor de 1,5 - 2cm (aproximadamente 9/16" o 5/8") de diámetro, dependiendo del tamaño del cortador circular usted está utilizando. Corte el bastón en longitudes del 1.5cm (aproximadamente 1/2").
- 8.- de la mezcla restante de los colores pasteles corte círculos de 1,5 - 2cm (aproximadamente 9/16" o 5/8") dependiendo del diámetro de sus piezas de corte. Agregue un círculo a la tapa y al fondo de cada pieza y ensamble en los bordes pellizcando junto.

- 9.- para imitar la textura de un Queso Stilton verdadero, tome un pedazo de papel de lija grueso, ruede el queso en él y presione varias veces.
- 10.- ruede el queso acabado en un poco de harina para la floración
- 11.- corte hacia abajo a través del centro del queso pero solamente a medio camino.
- 12.- dé vuelta al queso sobre un lado y corte a medio camino a través del centro en la otra dirección de modo que los dos cortes formen una cuña.
- 13.- tomar una rebanada de este cuarto de queso y expóngalo a su gusto.

## **PUESTO DE CARNES**

### **TOCINO Y TAJADAS**

#### **TOCINO**

esta sección de la carne fresca le introduce al concepto de las capas que se apilan de arcilla coloreada para hacer un bastón, abriendo un mundo entero de posibilidades en la fabricación de alimento miniaturas. También miramos cómo crear colores realistas de carne y papel que la envuelve; todos se hicieron de arcilla del polímero.

#### **Equipo y Materiales**

- rollo de Sugarcraft o botella de vidrio
- navaja de un filo
- arcilla de polímero: mezcla de carne rosa (para la carne del tocino), mezcla base básica 2 (para la grasa), más la mezcla adicional de la mezcla base básica 2 con una pequeña cantidad de ocre (para la piel)

#### **METODO**

- 1.- ruede una hoja muy fina de aproximadamente 6 x 4cm (2 3/8" x 1 1/2") de la mezcla de piel.
- 2.- para la grasa, ruede fuera de una capa levemente más gruesa del mismo tamaño que antes y ponga esto sobre la capa de la piel.
- 3.- forme un rodillo de la mezcla rosa de carne, aproximadamente de 5mm (3/16") de diámetro. Coloque este rodillo a lo largo del borde superior del cuadrado – arriba de las piezas de piel y de la grasa.
- 4.- ruede ásperamente una capa de la mezcla rosa de carne aproximadamente del mismo grueso o levemente más grueso que la grasa. Coloque esto debajo del rodillo de modo que casi ensamblen. Intente no hacer esta capa demasiado uniforme en el grueso para agregar realismo.
- 5.- rasgue la mezcla rodada de la carne en tiras.
- 6 y 7.- inicie por acumular capas de tiras de carne y capas delgadas de la grasa (acodando tres capas de carne y una de grasa para producir la combinación derecha).
- 8.- presione la carne y las capas gordas juntas suavemente. Doble el fondo de este acodado apilando para arriba por debajo del rodillo de carne. Encrespe la tapa encima siempre levemente.
- 9.- comience a alargar la tira por una combinación de exprimir y de tirar.
- 10.- cuando su listón es levemente menos de los 2cm (3/4") de grueso, pare. Este tamaño está alrededor del correcto para la Escala 1/12. Corte el bastón para exponer el efecto acabado de la lonja de tocino. Ahora rebane el tocino muy finalmente para producir las lonjas.
- 11.- si usted está haciendo el tocino para exhibir en las Casas de Muñecas y tiene que mostrarlo en papel, ruede alguna mezcla base básica 2 tan finamente como sea posible. Con sus dedos, alise hacia fuera y estire incluso más si es posible. Corte una forma pequeña de la envoltura, hasta 3cm (1 3/16") cuadrado.
- 12.- envuelva cuidadosamente el tocino en el papel, como si se haya dejado la mitad abierta en el puesto de la carne o en la cocina.

#### **PARA HACER TOCINO FRITO**

Arregle simplemente las rebanadas con la ondulación para simular el aspecto del tocino cocinado/frito y una vez endurecido, tocar encima de los cantos con un pequeño barniz de anaranjado/café

#### **CERDO Y TAJADAS DE CORDERO**

Las tajadas se hacen casi exactamente de la misma manera que el tocino. Las tajadas de cerdo tienden a ser más grandes que el cordero y la carne del cordero es más oscura. Siga los pasos 1 y 2 para hacer el cerdo y el resto para el cordero.

#### **METODO**

- 1.- - mézclese una mezcla levemente más pálida de la carne para el tocino. A la mezcla original, agregue color rosa y posiblemente una cantidad minúscula de ocre y gris, aunque esto es opcional.

2.- el final de la cola de la tajada es el más corto, justamente hacer capas muy cortas de carne y quizá solamente dos de ellos. si usted es un perfeccionista, haga para arriba las capas gruesas para simular la carne verdadera. Doy a mis tajadas una capa corta de color rosa más oscuro. Para las tajadas ajustadas, deje hacia fuera la capa de la piel.

3.- para el bastón de la tajada del cordero, hágalo como hizo para las tajadas del tocino y de cerdo con algunas adiciones de menor importancia. Mezcle algo de terracotta con su mezcla básica de la carne para producir un color más oscuro para la forma del hueso. Forme un bastón triangular pequeño envolviendo un pequeño prisma triangular en la mezcla base básica 1.

4.- agregue su pequeño triángulo la tapa del ojo de la carne (para agregar realismo, hago una pequeña muesca en la tapa de este triángulo). Ahora agregue capas adicionales sobre este hueso.

5.- con una navaja, rebane sus tajadas al grueso deseado.

6.-envolver sus tajadas y tocino en papel para exhibirlos.

## **AVES DEL CORRAL**

### **POLLO**

Un simple cilindro es base para las técnicas de esta sección. Mas envolver estos bastones en piel semi-transparente para agregar realismo. El proyecto del ganso también demuestra cómo hacer los elementos separados por adelantado antes de montarlos en un conjunto.

#### **Equipo y Materiales**

- navaja de un filo
- herramienta con terminación curva
- herramienta Dental No. 5
- arcilla de polímero: rosa carne, mezcla de crema translucido muy pálido.

#### **METODO**

1.- hacer un simple bastón. De la misma manera que usted hizo para el proyecto del Queso edam (ver la página 27), envolviendo su mezcla de color rosa de carne con una capa externa de la mezcla crema muy pálida. Alargue el bastón hasta que tenga 1.5cm (9/16") de diámetro. Corte el bastón por la mitad y después alargue una mitad hasta que este aproximadamente de 1cm (3/8") de diámetro.

2.- pellizque el extremo superior del bastón y el fondo ascendente levemente para triangular.

3.- tome la herramienta de terminación curva y la empuja en este triángulo para formar una cavidad.

4.- continúe exprimiendo los bordes juntos para hacer la abertura un poco más pequeño.

5.- corte el extremo del bastón del pollo aproximadamente 1,5 - 2cm (5/8").

6 y 7.- facilite suavemente la piel externa del excedente del bastón al otro extremo para asemejarse a una caparazón de pollo.

8.- con el bastón más estrecho para formar una pierna del pollo. Ahora corte el bastón e incluya el otro extremo. Repita este proceso para la segunda pierna.

9.- presione la pierna firmemente contra el lado del caparazón. Con la herramienta que termina en curva, presiona en la superficie inferior de la pieza más ancha de la pierna para ayudar a montarla más firmemente al cuerpo y a darle una forma más auténtica,

10.- doble el extremo de la pierna para arriba perpendicularmente. Anote una línea o dos en la porción vuelta hacia arriba de la pierna para el realismo.

11.- presione una línea en el extremo de la cavidad del cuello

12.- para las alas, haga dos gotas más pequeños. Dóblelos en una forma de Z.

13 y 14.- ensámblelos a la caparazón del pollo la manera derecha, cerciorándose de la parte más ancha, el extremo del hombro, está en la tapa. Como usted la trabaja, será absolutamente obvia a usted.

### **PAVOS**

Los pavos son muy similares a los pollos en la forma general, pero más grandes, particularmente el pecho, y la carne es también levemente más oscura, con un tinte purpurino. Al hacer el bastón básico, agregue un poco de la mezcla cruda básica de la carne y el gris para dar a su carne color más realista.

#### **METODO**

1.- la técnica es virtualmente igual que para crear pollos, aunque usted necesita formar el cuerpo en más de una forma alargada del corazón.

2.- el pavo acabado, listo para la exhibición en el puesto de la carne.

### **GANSO**

#### **Equipo y materiales**

- navaja de un filo
- herramienta con terminación en bola

- herramienta Dental No. 5
- plato plano pequeño, como un ramekin, o cazuela de horno de metal.
- Arcilla de polímero: mezcla de crema pastel, blanco, mescal base básica 2, un poco de ocre mescaodi con la mezcla de crema pastel (para el pecho y las piernas).

#### METODO

1 y 2.- haga para arriba las piernas y los pies formando un V, corte del rollo de ocre y la mezcla de crema pastel. Agregue un rollo recto de la misma mezcla y péguelo juntos suavemente rodando el ensamblar entre sus dedos. Haga dos de éstos (para cada ganso) y póngalos a un lado en una baldosa de cerámica o un platon de horno.

3. - para el pico, forme poco más de la misma mezcla en una forma de cono.

4.- corte el final de la forma del cono a una longitud triangular no más largo que 5mm (3/16") de largo.

5.- para el cuello largo del pájaro, tome un poco de arcilla blanca y haga para arriba un tubo suavemente que gradúa con una bola (para la cabeza). Pegue el pico sobre el extremo de él.

6.- con una navaja, corte a través del pico de modo que tenga el aspecto de poder abrirse y ciérrase

7 y 8.- presione la herramienta con terminación de bola en el pico para formar las ventanas de la nariz y en la mitad superior de la cabeza en ambos lados para formar los zócalos del ojo. Éstos pueden mirar un poco macabro, así que pellizquíelo un pedacito para cerrarlos para arriba.

9.- con la herramienta dental, trace brevemente, las líneas irregulares para dar la impresión del cuello que empluma.

10.- corte la cabeza y el cuello del bulto de la arcilla en aproximadamente 3cm (1 3/16") a lo largo. Ponga el excedente de la cabeza en un plato vuelto hacia arriba del ramekin (o similar), o ponga derecho sobre una placa si usted desea hacer un ganso que cuelga. Fije éstos en su horno junto con los pies

11.- el ganso desplumado tiene un carácter más amarillento que los pollos y pavos, así que haga para arriba un bastón de la mezcla crema envuelto con colores de la mezcla base básica 2 por el mismo método que el pollo.

12.- haga el cuerpo, del mismo tamaño o de un poco más grande que el pollo, pero no tan grande como el pavo. Agregue la cabeza ahora endurecida del ganso en el extremo y la firma del cuello encima del material alrededor del ensamblado.

13.- el cuerpo del ganso se carga más al extremo inferior así que intentelo al modelarlo.

14 y 15.- haga las piernas del mismo bastón, pero bastante pequeño como piernas del ganso sea en absoluto sustancioso.

16.- una las piernas al cuerpo de su ganso.

17.- una las alas por las mismas técnicas que para los pollos con una diferencia leve: las alas de un ganso son algo más largas que el pollo o el pavo.

18 y 19.- este paso puede tomar una poca práctica, y ejercitar un cierto cuidado con la lámina. Usar la lámina echada a un lado en 90° de un bloque de arcilla blanca, raspar suavemente pedacitos minúsculos de la arcilla del bloque con una clase de movimiento de la cosecha. Estas raspaduras blancas forman las plumas de las aves.

20. - con su herramienta dental transfiera cuidadosamente las plumas sobre el cuerpo del ganso.

21.- - agregue más plumas donde el cuerpo se une al cuello y las piernas. Fije el ganso entero para endurecer en el horno.

## **ENPALMES DE CARNE DE RES, JAMON Y CORDERO**

Con las juntas de carne nosotros miramos maneras simples de insertar los nuevos elementos en la mezcla principal, y desarrollar colores que mezclan las técnicas.

### **JUNTURA DE CARNE CRUDA**

#### **EQUIPO Y MATERIALES**

- botella de cristal
- navaja de un solo filo
- arcilla de polímero: mezcla de carne cruda básica, mezcla de crema translúcida muy pálida.
- hilo de costura grueso.

#### **MÉTODOS**

1.- haga un cilindro corto de mezcla de carne cruda básica.

2.- corte el cilindro solo un poco y ligeramente descentrado, después rasgelo por la mitad con los dedos.

3.- ruende fuera una tira muy delgada de color de fundación mezcla 2 e inserte entre las 2 piezas. Si usted lo necesita, corte otra pieza más cerca del borde y agregar otra tira de la mezcla de fundación

- 4.- agregue otra tira de mezcla de fundación alrededor del borde exterior pero no en toda la rueda. Aplanar un lado del cilindro ligeramente. Usted puede frotar esta capa de grasa ligeramente con una pieza de color ocre, pero sutilmente rayar.
- 5.- apretar el cilindro alargándolo hasta que tenga 1.5 cm (9/16") de diámetro. Cortar por la mitad para exponer su interior.
- 6.- usar el hilo grueso, para envolver 2 veces alrededor del primero, a 1 o 1.5 cm (1/2") de la carne y atar con un nudo. Tijeretear el exceso del hilo y cortar la juntura de carne por el bastón.
- 7.- usar navaja o cutter, y cuidadosamente apriete el borde diagonalmente contra la punta del material en la otra dirección para producir la textura o grano de la carne.
- 8.- termina ejecutando la hoja alrededor del borde, subrayando el borde de la grasa ligeramente para hacerlo parecer separados.

## **LA CARNE COCINADA**

### **EQUIPO Y MATERIALES**

- rollo de Sugarcraft o botella de cristal
- Navaja de un solo filo
- arcilla de polímero: mezcla de carne cruda básica, mezcla de carne cocinada, mezcla de crema translúcida pálida agregando un poco de ocre.

### **MÉTODO**

Asegurar que se consiguen los colores mezclando gradualmente hasta semejar del rosa al café de carne bien asada. Este método es muy simple, solo requiere de equipo y materiales y es rápido y eficaz.

1.- ruede sus dos colores y córtelos en dos triángulos de proporción igual. Posicione los bordes diagonales de los triángulos de arcilla juntos para formar un rectángulo. Corte varias tiras aproximadamente iguales.

2-3.- la mezcla de la arcilla en tiras. Asegurar que se guarden en orden, y formar rollos en los que van a ir aumentando los tonos a mas oscuros cada vez.

4-5. - ruede cada tira. Tome el primero qué debe representar la parte rara de la carne, el centro de la juntura de carne, y rizar el color tintote un rollo. Agregar progresivamente las tiras de arcilla hacia fuera, hasta que tenga todo completo.

6.- usted no se preocupe si cada tira no se encuentra pulcramente en el medio, simplemente continuar rodándolo hasta que se haya usado toda la arcilla.

7.- corte el lado del rollo y rasgúelo por la mitad. Agregue una tira de grasa según la técnica del proyecto de carne cruda.

Réunase con las mitades del rollo y cubra la mitad del todo con una capa de grasa.

8.- alargue el rollo y marque con un cordón semejante al de la carne cruda, pero solo marque, el cordón se quitara.

9.- corte el bastón de carne en piezas aproximadas de 1.5 cm (9/16"). Rebanar la orilla y rizar (como lo mostrado) para parecerse a los auténticos, y antes de endurecer en el horno.

## **EL JAMÓN**

### **EQUIPO Y MATERIALES**

- rollo de Sugarcraft, botella de vaso o fabricante de la pasta
- herramienta de terminacion curva
- navaja de un filo
- arcilla de polímero: mezcla de carne básica, los colores de fundación mezcla 2, un poco de los colores de fundación mezcla 1.

### **MÉTODO**

1.- Usar la técnica descrita para hacer la carne cocinada, o simplemente de ojo, prepare varias sombras de mezcla de carne rosa agregando gradualmente un poco más del color de fundación mezcla 2. Yo también agrego un pedazo diminuto de gris para darle más autenticidad, pero es optativo.

2.- hacer un cilindro estrecho con la mezcla 2 de colores de fundación, envolver con un pedazo de arcilla rosa más oscuro para simular el músculo, alrededor del exterior del cilindro, aproximadamente en una tercera parte del redondel.

3.- envuelva esta sección con una hoja muy delgada de color de fundación mezcla 2. Continúe agregando el músculo, aumentando el tamaño como se observa. Para pensar si va bien en su trabajo observe una pierna de jamón. Los músculos no tienen que ser exactos, simplemente siga la idea básica de que una pierna tiene pocos músculos pequeños que suben a un tercio de la juntura y un par de músculos más grandes. Los músculos menores tienden a ser ligeramente más oscuros.

4. - cuando usted ha agregado un par de secciones más grandes, rellene los otros dos-tercios. Envuelva el bastón entero con una piel ligeramente más espesa de color de la fundación mezcla 2. Alargue su

bastón de forma normal. El bastón acabado debe ser aproximadamente de 2 o 2.5cm (7/8") de diámetro.

5.- estreche la punta del bastón. Quizás necesite arreglar la punta para que quede pulcramente.

6.- corte un cono delgado de arcilla del bastón de 2.5 o 3cm. Ponga esta sección de arcilla a un lado.

7-8.- constituya los huesos y endurezca en el horno antes de insertarlos en el jamón. Haga una gota diminuta de blanco con una cola larga, puntiaguda, rodando el material entre el dedo pulgar y el dedo índice.

La gota debe medir aproximadamente 3mm de diámetro. La longitud del punto es menos crítica desde que la mayoría se empujará en la juntura de jamón.

9-10.- haga las dos piernas deshuesadas para la otra punta envolviendo la mezcla de carne un poco básica con una hoja de color de fundación mezcla 1.

11.- alargue este bastón hasta que tenga sólo 3 cm (1 3/16") de diámetro. Corte un pedazo y alárguelo un poco más, para que tenga sólo 2mm (1/16") de diámetro.

12.- haga un par de huesos, uno de cada uno de los bastones. Apriételos juntos en un punto y endurezcalos en el horno con la pelota del hueso colectivo.

13.- ya endurecidos, empuje la pelota del hueso en el frente del jamón.

14.- empuje los otros huesos en el lado opuesto de la juntura de jamón.

15.- si hay un hueco grande salido empuje el hueso, llénelo con un poco del color de fundación mezcla 2.

16. - cuidadosamente corte una mella diminuta en la juntura de la pelota. Agregue un poco de la mezcla de jamón o los pedazos rosas arreglados. Éstos deben parecerse pedazos rotos de jamón y grasa que se aferran al hueso desunido.

17.- reduzca una rodaja de jamón a medio camino pero déjela atada a la juntura, rizar ligeramente.

18.- usted puede arreglar la grasa cuidadosamente un poco para agregar realismo

19.- para desplegar su jamón, corte unas rodajas de su bastón original para aparecer como si ellos han estado cortados de la juntura, y prepárese para servir.

## LA PIERNA DE CORDERO

### EQUIPO Y MATERIALES

- Navaja de un filo
- herramienta dental No. 5
- arcilla de polímero: mezcla de carne básica, color terracota, colores de fundación mezcla 1, más algún bastón de hueso sobrante del proyecto del jamón,

### MÉTODO

1.- constituya un bastón de cuatro partes de tamaños diferentes con colores ligeramente variados. De nuevo, como con el jamón, usted necesita pensar sobre los varios músculos de una pierna real de cordero. Yo agrego un poco de terracota extra a la mezcla de carne básica para producir el color más oscuro para los músculos menores en la carne.

2.- usando sus dedos y dedos pulgares para pellizcar y amoldar, estreche el fin del bastón.

3-4 – meter un par previamente endurecido de huesos (como los huesos de jamón pero aun menor si posible) dentro de la punta puntiaguda y un pedazo mas grande de hueso, de aproximadamente 3 mm de diámetro en la parte mas ancha, un poco descentrado y unido a las secciones.

Para hacer la textura de la carne, usar la herramienta dental para hacerle un borde interior de la grasa, entonces dibujar o rasgar una serie de líneas diagonales en cada sección carnosa.

## SALCHICHAS Y MORCILLA

Las salchichas son realmente simples y divertidas de hacer y demostrar cómo los materiales inusuales como la dispersión escénica (ferroviarios) se pueden utilizar muy eficazmente. Con la morcilla, miramos otra vez con más profundidad las técnicas para crear bastones manchados y cuadrados, introducidas en el proyecto del salami.

### SALCHICHAS

#### Equipo y Materiales

- aguja e hilo(para hacer las tiras de sausage)
- arcilla de polímero: rosa carne
- dispersion escenica: verde

#### METODO

1 y 2. mezcle una cucharilla de dispersión escénica dentro de aproximadamente ¼ de bloque de la arcilla color rosa carne.

3. - ruede la arcilla en pequeñas salchichas de aproximadamente 1cm (3/8") de largo. Si hace las salchichas para ponerlas en una bandeja para un mercado, colóquelas juntas en pares y después coloque cada extremo junto al otro extremo, colgando formando una U.
4. - pongalos en su placa de cerámica antes de endurecer en el horno para presentarles ya como exhibición realista.
5. - si encadena sus salchichas juntas, rosquelas crudas y después fije en el horno para endurecer.
6. - ate el hilo de rosca, saliendo solamente un poco y flojo para dar movimiento, y corte cualquiera del exceso.

## **MORCILLA**

### **Equipo y Materiales**

- navaja de un filo
- tijeras
- arcilla de polimero: mezcla de rojo de burdeos/ocre, mezcla base basica 1, mezcla crema pastel, negro.
- Hilo de Bordado de algodón o hilo de costura grueso

### **METODO**

1. - tomar rebanadas de la mezcla base basica 1 y cortan en longitudes asperas extremos apretados.
2. - envuelva estas tiras con una hoja de la mezcla de rojo de burdeos.
3. - siguiendo las mismas técnicas usadas, haga un cilindro muy fino de la mezcla crema de arcilla.
4. - envuelva este cilindro en una hoja bastante gruesa de rojo de burdeos.
5. - alargue ambos cilindro, ajustados de hasta 11.5cm (aproximadamente 4" - 5")de largo, y uno circular de 15 - 21cm (6" - 8") de largo.
6. - corte ambos cilindros en pedazos de 2.5cm (1")de largo. Necesitara 3 o 4 cuadrados que representan la grasa, y 6 - 8 de las versiones más pequeñas.
7. - con su mano, arregle todas las tiras de la arcilla juntas agrupando al azar para formar un cilindro más grande.
8. - envuelva el cilindro primero con otra hoja de la arcilla de Borgoña, seguida por una hoja fina del negro.
9. - ajuste la hoja negra de la arcilla de modo que ensamble cuidadosamente.
10. - exprime y tire suavemente del cilindro para alargar.
- 11 y 12. - continúe alargando el cilindro de la morcilla rodándolo con el plano de sus dedos hasta 5mm (3/16") o menos de diámetro.
13. - corte una longitud aproximada de 4cm (1 1/2") de largo e incluya cada extremo.
14. - con el borde de su tijera en un movimiento de balanceo, forme una muesca apenas en el borde de cada extremo.
15. - dé vuelta encima de los dos extremos de modo que ensamblen, formando un óvalo, o un anillo.
- 16 y 17 cortan una longitud de hilo de costura y la atan muy cuidadosamente alrededor de los extremos de la morcilla para asegurar.

## **PUESTO DE FRUTAS Y VEGETALES**

La técnica importante es mostrar cómo desarrollar las calidades de la superficie de los modelos. Hacen que las papas y zanahorias sean más realistas, yo he creado un efecto de "barro" combinando polvo escénico y pintura acrílica bronce. Y para las cimas de la zanahoria, yo pongo liquen escénico.

### **PAPAS Y ZANAHORIAS**

#### **PAPAS**

### **EQUIPO Y MATERIALES**

- cuenco refractario pequeño
- Brocheta de madera o un palo(para revolver)
- Pintura acrílica: café tierra
- Polvo escénico: café
- arcilla de polímero: crema pálido
- goma PVA

### **MÉTODO**

1. - en un refractario pequeño poner un poco de polvo escénico.
2. - hacer bolitas para las papas de diferentes formas y tamaños (sólo como las patatas reales). Si usted desea, use un palillo para pinchar ojos en ellos y simplemente dejarlos caer en el polvo escénico.

3. - agite las papas en el polvo escénico, asegurando que se cubran uniformemente, dejar las papas en el refractario y cocer en el horno a temperatura normal.

4. - cuando las papas están todavía calientes, y activas, incline las papas hacia un pedazo de papel doblado y entonces ligeramente rodar las papas fuera del cuenco y el polvo escénico quedara en el papel doblado para volverlo a utilizar en otro momento.

5-6 - lloviznar un poco de pintura acrílica café dentro del cuenco, revolver bien, usando un palillo o una brocheta, de tal forma que la pintura recoja un poco del polvo escénico y en parte de una mano de pintura a las papas. No todo quedara igual pues hay que recordar que así son las reales (cremas). El calor de las papas ayudara para que la pintura seque mas rápidamente y lograr el efecto de estar "llena de remiendos".

7. - deje las papas secar. Después usted puede engomarlos juntos con PVA en una caja de fruta o caja de verdura o canasta, una cesto.

Una vez usted ha terminado lave enseguida el refractario para que sea más fácil de quitar la pintura.

¡Si usted lo deja hasta después, usted tendrá más problemas - créame, yo tengo experiencia!

## **ZANAHORIAS**

### **EQUIPO Y MATERIALES**

- Herramienta de terminacion de bola
- Navaja Sculpey
- Mix Quick
- Arcilla de polímero: anaranjado, verde
- Pintura acrílica: café tierra
- Lichen: verde escénico
- Goma PVA
- Pistola de arcilla (optativo)
- Hilo de costura

### **MÉTODO**

1. - haga varios conos pequeños formados de arcilla naranja.

2. - usando una herramienta de pelota, maje un agujero en la cima de cada forma de cono. Ruede la pelota alrededor a un ángulo, sacar el borde en toda la rueda superior de manera que esto le permita que tenga un sostenimiento mas firme para agregar el tallo.

3 y 4. - marque las pequeñas líneas a través de la zanahoria usando la parte posterior de una lámina del scalpel. Apenas para ser seguro, si usted tiene manos inestables, utilizar una herramienta dental para anotar estas líneas en lugar de otro. Fije éstos en el horno antes de la etapa siguiente.

5. - ruede varios tallos muy estrechos de la arcilla verde mezclados. Mezcle la arcilla rápida, translúcida, o Sculpey Superflex, dependiendo de lo que usted tiene que dar. Alternativamente, usted puede sacar las tiras usando una pistola de arcilla. fije para endurecer en el horno.

6. - cuando se fijan las zanahorias y las tiras verdes, péguelas juntas, con o el pegamento de PVA o insertando una poca arcilla suave en el agujero, y después empuje el tallo hacia adentro firmemente, poner nuevamente dentro del horno para endurecer otra vez.

7 y 8. - cuando las zanahorias se han refrescado, sosténgalas al lado de los tallos y aplique la pintura de acrílico café con una esponja para simular la tierra. Frote rápidamente la pintura otra vez con la parte limpia de la esponja dejando tan solo un poco, sobre todo en los surcos que se han hecho.

9. - corte los tallos 1,5 - 2cm (5/8") de largo. Ponga un poco de goma PVA a lo largo del extremo del tallo verde.

10. - pegue un pedazo minúsculo del liquen escénico verde al extremo de cada tallo.

11 y 12. - deje las tapas escénicas de la zanahoria del liquen para secarse.

Recolecte las zanahorias por arriba en manojos de entre 5 y 7 y átelos con seguridad junto con el hilo de costura.

## **HONGOS Y TOMATES**

Estos proyectos simples, eficaces son grandes para ayudar a que sus dedos consiguen el "fiddly", los hongos otra vez se hacen con elementos endurecidos, familiares a usted en los proyectos de los gansos y las zanahorias. Los tomates demuestran cómo crear los detalles más finos.

### **HONGOS**

#### **Equipo y Materiales**

- Herramientas con terminacion en bola
- Herramienta Dental No. 5
- Arcilla de polimero: mescla crema pastel, mezcla de hongos.

#### **METODO**

1. - esta cesta de hongos fue hecha con tarjeta blanca con papel azul, pegado alrededor. La manija fue hecha de tarjeta plateada. llene su cesta o caja de la mezcla de arcilla crema pálida y haga una capa de bolas minúsculas para cubrirla. Encima de esto, vamos a poner una capa de hongos cerradas y abiertas mezcladas.

2. - haga varios bolas más minúsculas de la arcilla crema, 3 - 4mm (1/8")de diámetro. Usar la herramienta de terminado en bola con el extremo largo de la bola, presionar un poco hueco en la bola.

3 y 4. - haga una bola incluso más pequeña que el hongo de la arcilla coloreada. Presione esto en el hueco.

5. - con su herramienta dental o un palillo del coctel, haga una serie de muesca redonda para simular las papadas.

6. - pre-endurezca varios rodillos finos largos de la arcilla para los tallos del hongo. Éstos deben ser poco más gruesos que los que esta usados para los proyectos de la zanahoria. Empuje un extremo de un rodillo endurecido en el hongo e interrumpa con su uña. Ponga estos hongos en la pila. Con su herramienta dental o un palillo del coctel, haga una serie de muescas alrededor para simular las papadas.

7. - haga algunas setas cerradas empujando los tallos en pequeñas bolas de la arcilla crema y omitiendo las papadas para parte del proceso.

8. - finalmente, embale sus setas en una exhibición.

## **TOMATES**

### **Equipo y Materiales**

- Herramienta Dental No. 5 o un pieza de spaghetti seco

Arcilla de polimero: varias cortinas sutiles de la mezcla de tomate y de hoja verde.

### **METODO**

1. - condicione su arcilla hasta que este realmente caliente y suave. Pellizque un pedazo minucioso de arcilla verde para la pieza del tallo.

2 y 3. - ruede la arcilla suavemente sobre la palma de una mano con el dedo del índice de la otra mano. Otra técnica eficaz es rodar la arcilla hacia abajo, si es posible, del borde de su palma sobre una placa o un azulejo de cerámica (que evita cualquier artículo que usted puede ser que desee para reutilizar para otros propósitos). Si sus manos son calientes y ablandan la arcilla demasiado, intente usar el lado de su mano en vez de su dedo del índice.

4. - si su pedazo rodado de arcilla es demasiado largo, subdivídalo con su herramienta dental y, empleando una mano ligera, ruede cada pedazo otra vez. Usted puede hacer muchos de estos pequeños rodillos de arcilla antes de que usted comience a agregarlos a las bolas.

5. - con su herramienta dental o el extremo liso de un pedazo de espagueti crudo para tomar cada pedazo de arcilla verde, presione suavemente contra el centro de cada tira. Con tres tiras ponga cada pedazo a través del siguiente para formar una estrella.

6. - presione la estrella encendido a la tapa de cada tomate.

7. - cuando usted viene embalar sus tomates en su caja para una exhibición eficaz, se cerciora de tener una variedad de tamaños que diferencian y de cortinas de los colores para un realismo.

Para otras instrucciones de cómo crear sus cajas de fruta y de vegetales, ver la página 82.

## **MANZANAS Y NABOS**

Un problema que se repite con la fruta y verduras en miniatura: conseguir la textura de las pieles.

Con las manzanas le mostrare una técnica para abrirlas en un corte, que parezcan mordidas y como cortar un pedazo de piel rizado (como las reales).

## **MANZANAS**

### **EQUIPO Y MATERIALES**

- Navaja de un filo
- Rollo de Sugarcraft o botella de cristal
- pincel suave
- herramienta para curvar
- pedazo de fideo seco
- tijeras de uñas
- herramienta para arcilla (optativo)
- arcilla de polímero: mezcla de verde translúcida, mezcla verde ligera, café.
- Sugarcraft : rojo

### **MÉTODO**

1-2. - haga algunas tiras delgadas de arcilla para los tallos de la manzana. El método más fácil es hacer una mezcla muy suave con alguna Mezcla Rápida, usando la herramienta de arcilla, empuje fuera a través de una boquilla mediana para lograr un espesor de alrededor de 1mm (1/32"). Estirar un poco el material. Si algunas de las cuerdas se pegan juntas, no importa. Casi siempre se pueden separar después de cocidos, esta nota es para que no haga en exceso. Por otra parte, continuar rodando tantas tiras como su paciencia la deje.

3. - ablande la arcilla verde muy ligera y forme un cilindro de aproximadamente 2 cm (3/4") de diámetro. Luego, rueda un pedazo de verde hasta que usted empiece a formar una tira de 1-2mm de largo, estrecha (1/16"). Cuidadosamente envuelva esta piel alrededor del cilindro.

4-5. - quitar el exceso. Apriete suavemente juntos pero dejar el verde ligero visible. Si es necesario, arregle la punta y el fondo de la piel para arreglarlo.

Alargue la forma cilíndrica un poco apretando por el medio de la arcilla verde ligera alternadamente y trabajando los exteriores con una acción tirando. Quite cualquier burbuja de aire agujereándolo con la navaja y apretando la piel atrás para que se adhiera al cilindro verde ligero.

6. - continuar alargando el cilindro rodándolo con sus dedos, extendiéndolos aparte para una forma igual, hasta obtener un largo que pueda ser manipulado cómodamente. En ese caso cortar el rollo en piezas ligeramente más pequeñas, más manejables.

Si usted está trabajando en Escala 1:12, el tamaño de su forma final debe tener un diámetro aproximado de 7.5mm (5/16"), sólo un poco más grande que el diámetro de su última manzana. Es una buena idea dejar su bastón descansar a estas alturas una media hora para que este menos pegajoso y no dejar marcas al tocarlo.

7. - tome uno de sus pedazos y sosténgalo entre el dedo pulgar y los primero dos dedos de su mano izquierda. (Si usted es zurdo, por favor invierta).

Con el dedo pulgar y primero o segundo dedo de su mano derecha, suavemente pellizque la punta del rollo para unir juntos los bordes.

Perfeccionar esta técnica viene con la práctica, pero básicamente, rueda el tubo con sus dedos izquierdos y rápidamente dé golpecitos a atrás con su derecho.

La razón para dar golpecitos es evitar dar un carácter puntiagudo a su fruta, exceptúe, claro, cuando usted hace limones que se han apuntado las puntas

8 y 9. - corte el extremo del cilindro como si hiciera solamente mitad de una manzana levemente más grande. Repita el proceso con el otro extremo de la manzana.

10. - y para hacer muesca en un extremo usar la herramienta terminada en bola empuje suavemente en él.

11 y 12. - si usted desea agregar un atractivo ruboríce su manzana verde ligeramente, cepille un poco de polvo rojo de Sugarcraft a la mitad superior o a alrededor de un lado. Observe por favor que las manzanas atractivas se deben cocer al horno dentro de una hora o así que de su fabricación como el pigmento puede sangrar un poco. Una vez que esté hecho, usted pueda ahora agregar su tallo. Empuje un pedazo de pre-tallo endurecido en la manzana y pellizco apagado con sus uñas o recorte con un poco de tijera, teniendo muy cuidado de no dañar la parte superior de su manzana. Si usted hace varias manzanas, ahora endurezcalas (cuidadosamente siguiendo las instrucciones de los fabricantes). Para exhibirlas, llene la fruta en las cajas o, al gusto, (ver páginas 115 -119)

13. -para hacer una manzana pelada, ruéde suavemente el extremo superior de su manzana contra una navaja por un lado. Es importante que usted rueda la manzana contra la navaja e intentar no cortar la manzana. Para el mejor efecto, deje la cáscara unida a la manzana.

14. - alternativamente, para hacer variedades, usted puede tener gusto de hacer mitades de la manzana. Haga esto antes de unir el tallo de la manzana. Primero cerciórese de que usted pueda identificar el fondo, después cortar derecho a través del centro de la manzana.

15. - para simular la base por cada mitad cada, tome cualquier bola y con la herramienta de terminado curva, y hacer pequeñas muescas al interior.

16 - 18.- corte los pedazos muy minúsculos de su pre-cocidos largos del tallo para hacer las pipas de la manzana. Aquí es donde un pedazo de espagueti seco llega a ser inestimable. Inserte la longitud endurecida del tallo a la tapa de una mitad de una manzana y es completa ahora.