

pertemuan ke 6

SEM 6 SENI KULINER

Membentuk Marzipan dan Modelling

Modelling Tool Set ~ Basic Tools for Fondant



- Ini adalah peralatan yang sangat diperlukan untuk membantu membentuk berbagai macam model/dekorasi, peralatan ini sangat ideal untuk digunakan dengan berbagai bahan pangan dan bahan non-pangan, termasuk: Sugar Paste (Rolled Fondant/Plastic Icing), Petal Paste (Gum paste), Marzipan, atau Kerajinan tanah liat. Tambahkan detail sederhana namun efektif untuk mempercantik Kue, Bunga dan Model

•

These Modelling Tools are ideal for use with a wide range of Edible and Non-edible materials, including : Sugar Paste (Rolled Fondant/Plastic Icing), Petal Paste (Gum paste), Marzipan, or Craft Clays. Add simple but effective detail to enhance for Cakes, Flowers and Models

•



<http://dapurdeana.blogspot.com>

- **BONE TOOLS***

Ideal untuk menipiskan dan merapikan tepi Daun, Bunga Peta
|
dan bagian pinggir. Letakkan paste ke pad busa dan dengan menggunakan
Perangkat membuat model, posisikan alat di
tepi paste, geser alat untuk
menipiskan dan bentuk sesuai kebutuhan

Ideal for thinning and smoothing the edges of Leaves, Flower Petal and Frills.

Place the shaped paste onto a foam pad and using the Modelling Tool, positioned over the edge of the paste, slide the tool to thin and shape as required



<http://dapurdeana.blogspot.com>

- ***BULBULOUS CONE TOOL***

alat yang sangat serbaguna ini dapat digunakan untuk membuat lubang dan emboss berbagai bentuk, contohnya angka dari marzipan.

Sangat indah bila digunakan pada pinggiran (dikenal juga dg. alat Garrett),

cukup

tempatkan sisi kerucut ke tepi paste, tekan lembut dan alat roll ke belakang dan ke depan untuk membentuk pinggiran

an extremely versatile tool that can be used to hollow and emboss a variety of shapes examples Marzipan figures, wonderful when used

as a frilling tool example on a Garrett Frill, simply place the side of the cone onto the edge of the paste, press gently and roll the tool backwards and forwards to shape and frill



<http://dapurdeana.blogspot.com>

- ***BALL TOOL***

Peralatan ini penting untuk membuat model bunga, digunakan untuk bentuk daun, petal dan pinggiran, yang ukuran kecil ideal untuk membuat detail pada contohnya angka marzipan, soket mata, tangan dan telinga. Mulailah dengan menempatkan paste ke pad busa, posisikan alat bola yang diperlukan dan tekan agak kuat. Untuk membuat bentuk yang lebih kuat, putarlah alat membuat model dengan lembut dalam sebuah lingkaran

an essential tool for flower modelling, used to cup and shape leaves, petal and frills, the small size is ideal for creating detail on Marzipan figures example eye socket, hands and ears.

to cup petals begin by placing them onto a foam pad. Position the ball tools as required and press firmly. To create a stronger shape, gently rotate the modelling tool in a circle



<http://dapurdeana.blogspot.com>

- ***SHEEL & BLADE TOOLS***

untuk menciptakan pola kerang sederhana yang timbul dan juga bagian pinggir, juga cocok untuk membuat kaki hewan dari marzipan.

Gunakan ujung pisau alat untuk memotong dan memangkas paste tanpa membuat permukaannya rusak

for creating simple embossed shell patterns and borders, also ideal

for making the feet of marzipan animals. Use the blade end of the tools

to cut and trim paste without making the work surface



<http://dapurdeana.blogspot.com>

- FLOWER/LEAF**
SHAPER
TOOL*
 Alat ini digunakan untuk membuat bentukbunga, dikenal juga sebagai alat Dresden, gunakan bagian belakang alat untuk memperlancar dan melubangi paste, juga cocok untuk menciptakan urat berbentuk lebar di daun dan bunga. Pembentuk Daun, gunakan alat ini untuk menciptakan urat yang sempurna secara rinci baik pada daun dan bunga, tempatkan bagian belakang alat ke paste dan menggambar detail yang diperlukan

flower shaper, often referred to as a Dresden Tool, use the back of the tool to smooth and flute the paste, also ideal for creating a wide shaped veining on leaves and flower. Leaf shaper, the perfect tool for creating fine detailed veining on leaves and flowers place the back of the tool onto the paste and draw the detail as required



- ***SERRATED & TAPERED CONE TOOL***
digunakan untuk emboss ke dalam paste dan untuk menciptakan bentuk kerucut berongga, ideal untuk pemodelan marzipan misalnya buah: apel, dll. Alat dengan akhir kerucut bergerigi menciptakan bentuk yang rinci dan realistis ketika membuat berbagai macam bunga

used to inden to emboss into paste to create a cone shaped hollow, ideal for modelling marzipan fruit example : apple, ect. the serrated cone end creates detailed and realistic throats when making a wide variety of flowers



- **TAPERED CONES 5/6 STAR TOOL***
digunakan sebagai pembuat bentuk
bintang sederhana, juga cocok untuk membu
at
pusat bunga lima atau enam kelopak atau
digunakan sebagai pembagi kelopak

*used as a simple star embosser, also ideal
for creating centres of five or
six petal flowers or used as petal dividers*



<http://dapurdeana.blogspot.com>

- *** SCALLOP & COMB TOOL***

Sebuah alat pemodelan yang penting digunakan untuk membuat berbagai fitur, contohnya : bentuk mulut yang tersenyum atau sedih, telinga, alis, dll.

Pada alat yang bentuknya mirip sisir ini juga sangat ideal untuk menandai dan membuat pola atau desain timbul bentuk bergerigi

An essential modelling tool used to create features, examples : smiling or sad mouth, ears, eyebrows, ect. The comb end of this too, is ideal for marking and embossing a serrated design or pattern