

# *I segreti del mio modelling di*



di Arianna Bichi

Libera Professionista

Partita Iva: 01984810497

**BENVENUTA:**

***ecco i miei consigli***

**STRUMENTI che ti occorrono**

**per iniziare:**

***Modelling tools:***

***Al contrario di ciò che molti pensano, gli attrezzi che servono per un buon modelling, non sono molti:***

***Io ne uso prevalentemente 10 e sono:***

***1) Ball tool (grande/piccolo):***



**2) Ball tool ricurvi:**



**3) Engrave toll (per le varie incisioni):**



**4) Taglierino/lametta (15cm):**



**5) 2 Mattarelli uno piccolo e uno grande:**



**6) Pennelli** con setole morbide (per le sfumature dei colori) e con setole ultra fini (per dipingere occhi e altri tratti sottili):



**7) Forbicine di precisione**



**8) Cutter (o bisturi):**



**9) Sacchetto spargi polvere**



### **10) Maizena o amido di mais**



### **11) 2 Smooter (o spatoline liscianti)**



### **12) Righello**



## PRODOTTI da utilizzare

### *...con l'aggiunta di qualche CONSIGLIO*

#### **Pasta di zucchero:**

*non usare paste che tendono ad asciugarsi troppo velocemente ma prediligere quelle molto morbide e impalpabili perchè ci permettono di modellare con maggiore facilità i personaggi.*

*Ovviamente usando paste di questo genere non possiamo fare a meno di aggiungere CMC (carbossimetilcellulosa) ossia una polvere indurente alimentare che velocizza l'asciugatura della pdz di modo che possa mantenere la forma che gli abbiamo dato durante il periodo di asciugatura.*

#### **Dosaggio CMC:**

*1 cucchiaino ogni 500 gr di pdz (in estate , 1 cucchiaino ogni 250gr )*

#### **Amido di Mais (o maizena):**

*metterlo all'interno di una sacchettino per spolverare il piano di lavoro onde evitare che la pasta vi si appiccichi.*

*E' molto più funzionale rispetto allo zucchero a velo perchè mentre quest' ultimo tende a seccare la pdz, la maizena NON ne altera ne' la consistenza ne' il gusto.*

## **Colla Alimentare:**

*Generalmente uso colle che sono prive o quasi di acqua perchè hanno un fissaggio più forte PERO' se ne rimango sprovvista metto in atto due soluzioni di fortuna:*

*1° : sciolgo una quantità di pdz in tanta acqua calda quanto basta a formare una colla densa al punto che più mi sembra giusto:*

*OPPURE*

*2° : sciolgo 1/2 cucchiaino di CMC in 20/30 ml di acqua e aumento o diminuisco la quantità dell'uno o dell'altra a seconda della densità che desidero ottenere.*

## **Coloranti in Polvere + Pennello soffice :**

*Indispensabili per creare le zone d'ombra nei punti di profondità oppure per creare l'effetto vintage sulle decorazioni (es: pergamene)*

*Basterà che tu osservi l'immagine e riporti esattamente negli stessi punti le varie sfumature più scure.*

*Ricordati di scaricare sempre la quantità di polvere colorante accumulata dal pennello su un tovagliolino di carta prima di andare a colorare il tuo lavoro altrimenti rischi di marcare troppo il colore e fare un bel pasticcio!!!*

*Prima di applicare il colorante in polvere assicurati che la pasta sia*

**ben asciutta**

***I coloranti in polvere sciolti in alcol alimentare possono essere usati anche per l'aerografo***

## **Immagini da Scaricare:**

***Io scelgo le immagini e le ridimensiono della stessa grandezza del progetto che andrò a sviluppare.***

***Devono essere rigorosamente a colori Ma soprattutto devono avere ben visibili le ZONE d'OMBRA che mi permettono di individuare la 3° dimensione ossia la PROFONDITA'.***

## **Tempo di asciugatura :**

***Attendi sempre che le parti del corpo che devono sostenere il peso di altri parti, siano indurite totalmente prima di passare all'assemblaggio, altrimenti il peso delle parti sovrastanti schiaccierà e deformerà quelle sottostanti.***

***Lo so che ci vogliono diverse ore perchè la pasta asciughi, soprattutto in estate, ma è l' unica soluzione possibile per ottenere un buon lavoro.***

**TI RICORDI?**

***Presto e bene non stanno insieme.!***

## **Alcol alimentare, a cosa serve :**

- **usalo Per pulire la pdz da eventuali errori commesi con i coloranti alimentari.**

**es : se stai dipingendo gli occhi ed erroneamente provochi una sbavatura, NON usare l' acqua per rimediare perchè questa andrà a sciogliere la pdz anche se si è già indurita e, a lavoro finito, si noteranno i segni della correzione, al contrario se usi l' ALCOL con un pennellino, questo rimuoverà il colorante e non andrà ad alterare l' omogeneità della pasta e una volta evaporato completamente sarà quasi invisibile il segno della tua correzione.**

- **usalo per diluire i coloranti alimentari sia in polvere che in gel per es. per dipingere occhi, sopracciglia, labbra o altri tratti sottili**

## **Basi di Polistirolo e Bastoncini di Legno, a cosa servono:**

**Oltre che per le torte dummy, cioè completamente non commestibili le basi in polistirolo si usano anche per creare piani finti da posizionare sulla torta vera, le basi di polistirolo si usano ANCHE come punto di appoggio quando modelliamo i nostri personaggi:**

**se il personaggio che stai modellando deve stare in piedi, assemblalo direttamente sopra una piccola base di polistirolo e, visto che inevitabilmente tenderà a pendere da una parte o dall' altra, puntellalo con 3 o 4 bastoncini da spiedini infilzati sulla base in modo da non permettere al tuo personaggio di inclinarsi in nessuna direzione, quando sarà completamente indurito ( 1 giorno o 2) allora rimuoverai i bastoncini e starà in piedi da solo.**

## ***Righello semplice, a cosa serve:***

- *ad applicare con precisione la TECNICA della PROPORZIONALITÀ: con un righello misura tutte le altezze e le larghezze del soggetto che devi riprodurre:*
- *misura le distanze tra le varie parti del corpo del tuo personaggio, esempio :*

*se dopo aver inciso gli occhi vuoi passare a fare la bocca, prendi l'immagine cartacea e misura la distanza che c'è tra i due elementi (occhi e bocca) e cerca riportarla esattamente sul tuo modello in pasta.*

***Adesso dipende tutto da te!!!***

***E mi raccomando :***

- *non avere fretta!*
- *procurati le giuste immagini!*
- *usa gli strumenti giusti*

- osserva le immagini con attenzione ed oggettività!
- misura larghezze , altezze e distanze!
- inoltre tutti i miei video tutorial sono a tua disposizione h24 sui miei social



***Segui Arianna CakeArt***

**Visita sito:**

**[www.ariannacakeart.net](http://www.ariannacakeart.net)**

*e potrai usufruire di:*

***1) VIDEO CORSI***

*che troverai sul sito*

***WWW:ARIANNACAKEART.NET***

*e che una volta acquistati potrai vedere ogni volta che vorrai!!!*

***2) CONSULENZE PRIVATE ON LINE***

*direttamente con Arianna (one to one)*

***sulla piattaforma ZOOM***

**(euro 90.00 della durata di 3 ore )**

**(euro 250.00 della durata di 10 ore)**

*nelle quali*

- **Porterai a termine insieme ad Arianna un intero progetto e passo passo lo realizzerai in tutti i suoi dettagli**
- **il tempo per la realizzazione di qualsiasi progetto è calcolato da Arianna sulla base dei tempi medi di ogni allieva ma ovviamente poi dipenderà dalle tue capacità**
- **avrà a disposizione una doppia inquadratura, una direttamente sulle mani dell'insegnante ed una sull'insegnante stessa mentre fornisce la spiegazione, ovviamente tutto in diretta**
- **lavorerai su basi di polistirolo**
- **ma alla fine del tuo corso on line Arianna metterà a tua disposizione anche un video COMPLETO PASSO-PASSO, su come si ricopre una torta commestibile a partire dalla stuccatura con la crema al burro fino alla copertura con la pasta di zucchero**
- **Arianna risponderà a tutte le tue domande e cercherà di chiarare ogni tuo dubbio.**

- riceverai la lista dei materiali occorrenti per la realizzazione di quel progetto
- ogni corso è stato studiato da Arianna affinché il partecipante acquisisca molti concetti replicabili su progetti futuri grazie alle molteplici nozioni generali che l'insegnante fornirà per tutta la durata del corso
- riceverai feedback professionali e dettagliati sul tuo operato

### **3) MASTER CLASS on line**

**Webinar (max 10 partecipanti)**

**(euro 25.00)**

**della durata di circa 3 ore**

**qui troverai periodicamente pubblicati**

**corsi in diretta nei quali:**

- all'interno di una classe virtuale di massimo 10 partecipanti, realizzerai insieme ad Arianna in diretta il progetto che Arianna annuncerà periodicamente sui social

- riceverai la lista dei materiali occorrenti per la realizzazione di quel progetto
- attraverso la chat potrai comunicare con Arianna e lei risponderà a voce a tutte le tue richieste
- saranno ammessi max 10 partecipanti per permettere a tutti quanti di ricevere la giusta attenzione e valutazione.

#### **4) SUPER MASTER CLASS**

**SENZA LIMITI DI PARTECIPANTI**

**a SOLI 15 EURO**

**Che Arianna annuncerà periodicamente sui social**

**della durata di 3\4 ore**

**nelle quali ARIANNA porterà a termine in diretta un intero progetto**

## 5) CORSI IN PRESENZA

**Sparsi in tutta Italia che verranno comunicati di volta in volta sul sito web e su tutti i social di Arianna CakeArt**

## 6) VIDEO TUTORIAL GRATUITI

**: Per visionarli h24 ti consigliamo di seguire Arianna CakeArt sia su Instagram , sia su Facebook , sia su YouTube**



**Richiedi l'iscrizione gratuita sul  
GRUPPO Facebook Privato**

**Arianna CakeLab**

**all'interno del quale Arianna avvia dirette esclusive ed organizza WEBINAR a costi speciali per le sue Ragazze!!!!**

***Nella speranza di averti con noi ti  
auguriamo una buona giornata!***

***Riceverai regolare fattura  
su tutti gli  
acquisti***

***Ti aspettiamo!!!!***

