

ПОДЕЛКИ СВОИМИ РУКАМИ: РАЗНЫЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ

Формочки-ракушки из пищевого силикона

Когда-то протестировав на разных субстратах процесс отверждения силикона «на основе платины»*, я как-то про него подзабыл, сфокусировав внимание на других своих поделках, хотя приобретался упомянутый материал с конкретной целью создания форм для изготовления фигурного шоколада. И вот теперь наконец-то дошли у меня руки и до этого. Для пробы пера разумно начинать с небольших по размерам молдов и в качестве мастер-моделей я взял покупные раковины морских гребешков.

1. Ракушки были хорошо вымыты и просушены, после чего их при помощи скульптурного пластилина прикрепили к пластиковой разделочной доске так, чтобы кромка округлой части раковины максимально плотно прилегала к подложке.



2. При этом оказалось, что те части створок раковин, которые у живого моллюска соединены вместе, образуют слишком большой зазор между своими краями и подложкой. Для закрытия этих участков я приготовил солёное тесто (обычную пшеничную муку затворил с небольшим количеством насыщенного раствора поваренной соли), которым и были замазаны лишние просветы.

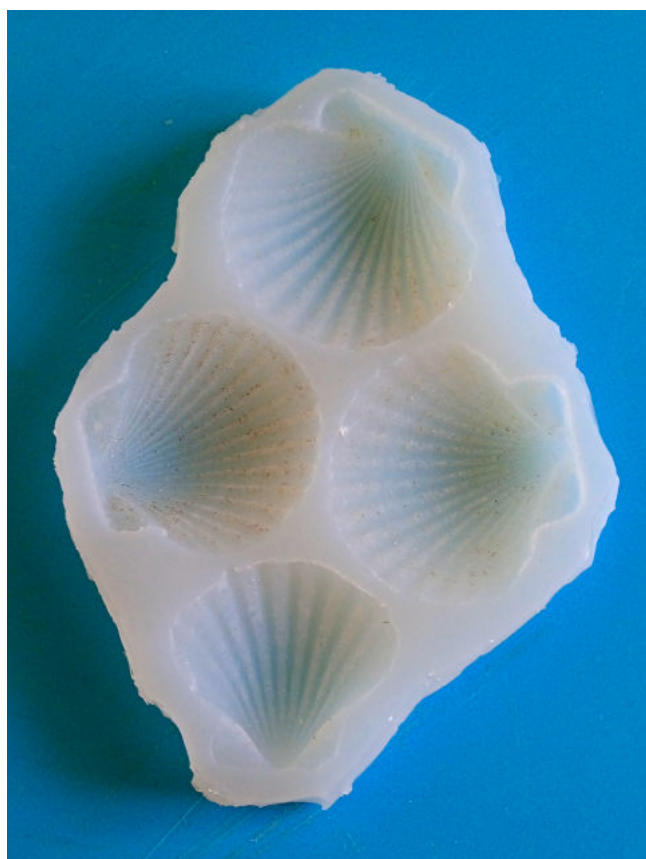


3. После высыхания теста, вокруг ракушек была сооружена опалубка из полосы алюминиевой фольги, которая фиксировалась малярным скотчем. Далее мастер-модели залили подготовленной силиконовой массой и оставили до отверждения, подперев в некоторых местах опалубку при помощи подручных средств (из-за её нежёсткости это имеет смысл – она так меньше деформируется под весом залитого силикона).

* См. заметку «Тестирование пищевого силикона» (URL: <http://shurichimik.narod.ru/compcreative/handmade/13-platinum.htm>).



4. Когда силикон застыл, опалубку убрали, сняли молд с подложки и извлекли из него ракушки. Так как сам силикон немного подтёк под кромки их округлых частей, то эти излишки были аккуратно срезаны маникюрными ножницами. Далее я решил действовать по принципу «лучше перебдеть, чем недобдеть», ведь мало ли какие примеси есть в материале. Хотя в инструкции по работе с «платиновым» силиконом и утверждается, что он пищевой и благодаря своей термостойкости может применяться для изготовления форм для выпечки, идея лишней раз (как говорится, на всякий пожарный случай) перестраховаться вполне оправдана. В связи с этим молд я сначала промыл водой, а затем дважды прокипятил в эмалированной миске. После первого кипячения я воду слил, а когда вторая её порция тоже закипела, то по выключении огня молд был выдержан в воде ещё примерно 10 минут. Готовая формочка приведена ниже на фото слева.



На правом снимке показан результат её пробного применения в деле – шоколадки в виде ракушек. Признаюсь честно: я упустил из виду, какой лучше шоколад следует взять, из-за чего в переплавку была отправлена довольно дешёвая плитка, которая сразу же показала свой характер: нормально плавиться она отказалась не только при нагревании ёмкости с ней на водяной бане, но и на медленном огне. Ситуацию спасло добавление в массу небольшого количества воды, после чего растопившийся шоколад был таки залит в молд, где вскоре и застыл.

Подводя итог, можно сказать, что изготовление и испытание формы для фигурного шоколада прошли успешно, «ракушки» благополучно съедены автором, который после этого чувствует себя прекрасно, хотя и недоволен вкусом самих изделий, что является следствием невысокого качества использованного для них сырья – дешёвая плитка, да ещё и разведённая по неопытности водой (молоко, сливки или сливочное масло сработали бы лучше). Данный факт, как нетрудно догадаться, даёт мне повод для новых экспериментов, направленных на подбор рецептуры шоколадной смеси, которая сможет меня устроить.

© Широков Александр, 08.03.2023