



# Creative Ideas scheda progetto

iscriviti alla newsletter To-do e riceverai una scheda progetto alla settimana  
[www.to-do.it](http://www.to-do.it)



## Scatola "Cake design" tecnica: pasta polimerica

Tempo: 3 ore  
Difficoltà: medio/alta

**Materiale necessario:**  
Scatola tonda cartone Cod. 90082 o altro supporto  
You Clay Milk cod. 69901  
You Clay Petal Pink cod. 69918  
You Clay Celery Green cod. 69936  
Scarti di You Clay di vari colori  
Set di lame flessibili cod. 69895  
Strumenti per pasta modellabile cod. 69896  
Stampi per pasta modellabile cod. 69894  
Rullo in acrilico cod. 69893  
Macchina per pasta cod. 69891  
To-Do Gocce di Perla Timeless Cream  
Borotalco  
Forbici



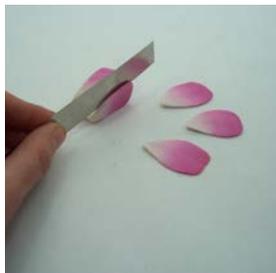
### Procedimento:

Amalgamare tra loro degli scarti di You Clay e, con la macchina per pasta, stendere una sfoglia lunga quanto il diametro della scatola e spessa quanto il cartone del coperchio. Con la lama rifinire uno dei margini lunghi della sfoglia e applicarla al diametro della scatola senza togliere il coperchio. Far aderire la pasta alla scatola e tagliare la pasta in eccesso lungo il bordo inferiore. Cuocere la scatola in forno preriscaldato a 120° per 10 minuti e lasciare raffreddare.

Rivestire nuovamente la scatola, come sopra descritto, con una sfoglia sottile di You Clay Milk. Rivestire anche il fondo della scatola con una sfoglia tonda. Cuocere la scatola in forno preriscaldato a 120° per 10 minuti. Procedere a rivestire anche il coperchio stendendo una grande sfoglia sottile. Far aderire bene la pasta al coperchio e tagliare la pasta in eccesso lungo il bordo inferiore.

Per realizzare una sfoglia sfumata (Skinner Blend) stendere due sfoglie di uguale spessore e dimensioni utilizzando i colori Milk e Petal Pink. Sovrapporre le sfoglie cospargere leggermente di borotalco e tagliarle a forma rettangolare con la lama; successivamente tagliarle in diagonale ottenendo dei triangoli. Separare le due sfoglie e unire due triangoli di colore contrastante in modo da formare nuovamente un rettangolo. Appiattire la sfoglia bicolore con il rullo, piegarla a metà e passarla nella macchina per pasta. Continuare così, piegando sempre nella stessa direzione fino a quando la sfoglia avrà una sfumatura omogenea.

Allungare la sfoglia sfumata nella macchina per pasta, in modo da renderla sottilissima. Piegare la sfoglia a fisarmonica e comprimere il parallelepipedo ottenuto fino a conferirgli la forma di un petalo.



Affettare con la lama la canna ottenuta e appiattire ogni petalo con le dita e con il rullo. Con le stecche per pasta incidere delle venature sui petali.  
Assemblare il fiore sul coperchio della scatola avendo cura di curvare ogni petalo in modo da conferirgli un aspetto più realistico.  
Mescolare You Clay Celery Green con You Clay Milk in modo da ottenere un verde chiaro. Realizzare delle piccole palline di pasta e fissarle al centro del fiore. Schiarire ulteriormente il verde aggiungendo altra You Clay Milk e stendere una sottile sfoglia con il colore ottenuto. Con lo stampo a forma di fiorellino, tagliare tante sagome e rifinire i dettagli con la stecca. Cospargere di borotalco la scatola precedentemente cotta e chiuderla con il coperchio. Applicare i fiorellini di pasta lungo il bordo inferiore del coperchio, fissandoli con l'aiuto della stecca. Cuocere la scatola con coperchio in forno preriscaldato a 120° per 20 minuti e lasciare raffreddare. Decorare scatola e coperchio con To-Do Gocce di Perla.