Mayku FormBox ile Fırıncılığı Bir Sonraki Seviyeye Taşıyın

Mayku FormBox ile fırıncılığını bir sonraki seviyeye taşıyan Matt Adlard, 6 yılı aşkın bir süredir pasta şefi olarak çalışıyor. Yeni tarifler oluşturmaktan, yeni fikirler denemekten ve sosyal medya aracılığıyla eğlenceli pastane içerikleri üretmekten keyif alan Adlard etkileyici bir kariyere imza atarken birçok başarının yanında başarısızlıklar da yaşamış.

Yemek, Matt'in hayatının her zaman büyük bir parçasını oluşturmuş. Babası Michelin yıldızlı bir şef olan Matt, üniversitede Uluslararası İşletme okuduktan sonra klasik, basit yemek tarifleri yapmayı öğrendi. Öz güvenini yavaş yavaş inşa ettikten sonra yirmili yaşlarının başında pastacılık yapmaya başladı.

Matt Adlard

Tutku dolu tarifler

Sadece yemeyi sevdiği şeyleri yapmanın yanı sıra yeni tarifler denemeye koyuldu. Bireyselliğini her zaman öne çıkarmak isteyen Matt işin içine yeteneklerini dahil ederek temel tarifleri bir sonraki seviyeye taşıdı. Bir fırıncı olarak adımlarını attıktan kısa bir süre sonra ilk blogu ve YouTube kanalı *Topless Baker'ı* açarak, yemek pişirmeyi daha erişilebilir ve eğlenceli hâle getirmeye yardımcı olacak tarifler ve fikirler paylaştı. Ayrıca kısa sürede viral hâline gelen ve dünyanın her yerinden yüz binlerce insandan yüz binlerce izlenme alan üstsüz pişirme videolarını kayda aldı ve takipçileriyle paylaştı!

https://www.instagram.com/p/CDMX_nSlHE1/?utm_source=ig_web_button_share_sheet

> *"Tarifler konusunda çok tutkuluyken ve bu tariflerde ustalaşınca, 'Nasıl farklı bir şey yapabilirim ya da yaratıcı olup renk katabilirim?' diyordum." – **Matt Adlard, Pasta Şefi ve Fırıncı***

Üstsüz Fırıncı etiketini bir kenara bırakan Adlard, bir fırıncı olarak kendine odaklanmaya karar verdi. Çevrim içi fırıncılık okulu *Bake It Better'ın* yanı sıra marka iş birlikleri üzerine çalıştı. Sosyal medyayı her zaman kendi avantajına kullanan Adlard, Instagram'da 713 binden fazla takipçiden oluşan ilgili bir kitleyi bir araya getirdi. Artık Üstsüz Fırıncı olmasa da yenilikçi ve yenilebilir lezzetleri hâlâ izleyicileri tarafından dört gözle bekleniyor.

FormBox ile hızlı prototipler

Matt, klasik olarak eğitilmiş bazı pasta şeflerinin cesaret edemeyeceği kuralları çiğnemekten korkmuyor. Böylelikle alışılmışın dışında düşünebiliyor. FormBox'a ve onun hiç bitmeyen potansiyeline bu kadar hayran kalmasının nedenlerinden biri de kalıplara sığmayışı. Matt çalışırken her

zaman oturup kabataslak bir plan yapmıyor. Bu aşamada oldukça dokunsal bir süreç devreye giriyor. Polikarbonat veya silikon gibi diğer kalıp yapma yöntemlerinden farklı olarak FormBox, çılgın bir fikirden herhangi bir prototipe çok daha hızlı geçiş yapabiliyor.

> *"Kafanızda bu büyük fikirler var ve bazen onları gerçekten küçültmeniz gerekiyor. Ancak bir FormBox'a sahip olarak bu büyük fikirlerin birçoğunu gerçekleştirebilirsiniz." – **Matt Adlard, Pasta Şefi ve Fırıncı***

Matt'in iş akışını, kullanmak istediği şekle karar vermek ve ardından mükemmel kalıbı oluşturmak için uygun bir vakumlu şekillendirme şablonu bulmak oluşturuyor. Bazen Matt'in ana şablonu için kullanmak istediği nesne, vakumla şekillendirme işleminden kurtulacak kadar sağlam olmadığı için jelatinden tek kullanımlık bir kalıp yapıp alçıyla doldurabiliyor. *(FormBox başlangıç setinde bulunuyor.)* Böylelikle daha dayanıklı bir vakum şekillendirme şablonu oluşturuyor. Bu aynı zamanda minimum çabayla iki parçalı kalıplar oluşturmak için harika bir imkan sunuyor.

Mayku FormBox'ın özel yapım polikarbonat kalıplara göre avantajları

https://www.instagram.com/p/B4xs3TmAKii/?utm_source=ig_web_button_share_sheet
Her FormBox 40 yaprak, 1 kg döküm malzemesi, 3 başlangıç şablonu ve evrensel bir vakum adaptörü ile geliyor. Yeni bir kalıp tasarımı üzerinde çalışırken aşırı zaman ve para harcamaya gerek olmuyor. Dakikalar içinde tasarımı test edilebiliyor, sonuçları görülebiliyor ve değişiklikler yapılabiliyor.

Tek seferlik özel kalıplarla çalışırken, genellikle önceden planlama yapılmıyor. Matt, FormBox ile özel bir kalıp yaptırmak için yüzlerce sterline kadar ödemek zorunda kalmadan

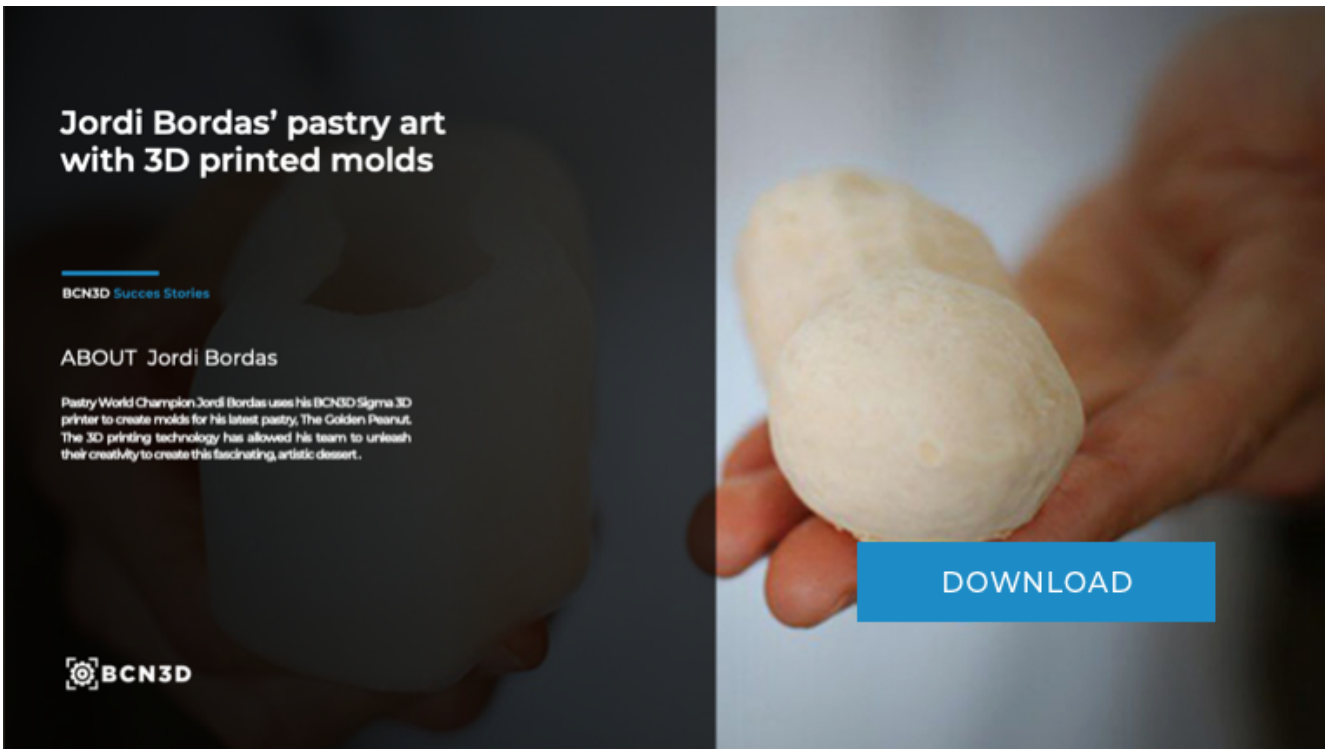
göz kamaştıran bir pastane yaratabiliyor. Kolayca taşınabilir Mayku FormBox ile siz de ilham geldiğinde kolayca yaratmaya başlayabilirsiniz!

Kaynak: MAYKU

Pastacılıkta 3D Baskı Pasta Kalıpları

Pastacılık alanında Dünya Şampiyonu Jordi Bordas, The Golden Peanut adlı son eseri için 3D baskı pasta kalıpları kullanıyor.

2011 yılında Pastacılık alanında Dünya Şampiyonu olan Bordas, aynı zamanda B.Consept tarif formülasyon metodunun da yaratıcısı. Devamlı olarak yeni tarifler araştıran ve geliştiren pasta şefi, yakın zamanda Viladecans'da bir okul açarak pastacılık ürünlerinin AR-GE'sine odaklandı. Bordas yeniliğie olan tutkusu sayesinde, BCN3D Sigma 3D yazıcı ile tanıştı.



[Jordi Bordas'ın 3D Baskı Kalıplar ile Yarattığı Pastacılık Sanatı]

3D Baskı ile Pastacılık Serüveni

Jordi'nin en son projesi, *The Golden Peanut (Altın Fıstık)* olarak adlandırılan yer fıstığı şeklinde fıstık aromalı bir üründü. Jordi ve ekibi ihtiyaçlarına uygun bir kalıp bulamayınca kendileri bir kalıp oluşturmaya karar verdi.

Alternatif pasta kalıpları ve ana modellerin oluşturulması için CNC makinelerinin kullanılması gerekebilir. Ancak bunların kullanımı karmaşık ve genellikle daha yüksek maliyetli makinelerdir.

3D baskı gıda kalıplarıyla çalışan Dinara Kasko'dan ilham alan Jordi, BCN3D Technologies ile iletişime geçti. Çikolata endüstrisinde yaygın olan gıda kalıpları için 3D baskı parça kullanımı, gıda sektöründe giderek daha popüler bir uygulama haline geliyor. 3D baskı, karmaşık şekiller ve geometrilerle elde edilmesini sağlarken yüksek kalite sunar.

BCN3D'nin önerisi, Jordi'nin Altın Fıstık için kalıp oluşturmasını sağlayacak bir ölçekte yer fıstığını PLA ile

basmak oldu. Jordi ve ekibi, BCN3D’nin güvenilir CAD yazılımı ile 3D modeli oluşturdu.

3D baskı kalıplar ile üretilen The Golden Peanut.

BCN3D ekibi, bir Sigma R19 yazıcı kullanarak, modelin her detayının pürüzsüz bir yüzeyle basıldığından emin olmak için 0,3 mm’lik bir sıcak uç kullanarak 3D yer fıstığını yüksek çözünürlükte üretti. Prototip üretildiğinde, dış yapı önce sertleşip ardından kalıp haline gelerek içine sıvı silikonun dökülmesini mümkün kıldı.

3D baskı gıda kalıpları

3D baskı, bekleme sürelerini haftalardan günlere indirdiği ve maliyetleri önemli ölçüde azalttığından düşük hacimli üretimde bu tür özelleştirilmiş kalıplar için idealdir. Bu örnekte, 3D yazıcılar bu güzel (ve lezzetli) ürünün sorunsuz bir şekilde üretilmesini sağladı.

Kaynak: BCN3D