

croquis

miralles pinda

enric miralles

30-40780



100% algodón

100% algodón



COMO ACOTAR UN CROISSANT / HOW TO LAY OUT A CROISSANT

El equilibrio horizontal / Horizontal equilibrium

Enric Miralles con Eva Prats

A. Definición:

Una superficie se envuelve sobre sí misma, y aparece un interior que se forma al sobreponerse al exterior...

Luego los extremos se cierran sobre sí mismos y forman la envoltura sobre la que se agrupan los pliegues.

Reconoceremos esta forma en el interior de la bóveda bucal...

(es un misterio parecido al del cuchillo que se rompe al introducirlo en un vaso de agua)

Al medirlo, las cotas devuelven la transparencia a esta forma, con todas sus cualidades negativas*: incolora, inodora, y sin sabor.

Y un croissant, la media luna en Argentina, es para ser comido.



B. Desarrollo del ejercicio de acotar un croissant:

1.1. Seguir la traza del croissant dejada sobre la fotocopia.

2.2. Rehacer el perfil valorando al máximo las tangentes. Siempre dándole más importancia —ligeramente— a los segmentos rectilíneos que a los de circunferencia...

Dejar que aparezca la constelación de centros, sin formar ninguna relación entre ellos, sólo la regla de las sucesivas tangentes en un punto.

Damos el perfil de su superficie de apoyo en el horno. Y secciones transversales que se sitúan:

2.1. A ambos lados del grueso de pasta.

2.2. A mitad del nivel.

Acotar la base:

Tres triángulos respecto a los cuales definimos los puntos característicos del perímetro. Son triángulos cuyos vértices quedan situados sobre estos puntos.

Subdividir cada lado del triángulo según los puntos que nos interesa fijar del perímetro en partes iguales.

La dirección de cada lado del triángulo y su perpendicular actúan como ejes.

Dar las coordenadas de los centros utilizados para dibujar la silueta.

Por último, mostrar la relación entre los triángulos utilizados.

3. Escala —no tamaño— libre.

A. Definition:

A surface wraps over itself and an inside appears, formed by superimposing itself over its outside...

Then the ends close over themselves, forming the wrapping over which the folds are arranged.

We recognize this form in the roof of the mouth... (a mystery comparable to that of the knife which breaks when introduced into a glass of water)

When measuring it, numbers return transparency to the form, with all its negative qualities: the lack of color, smell and taste. Because a croissant, or half moon in Argentina, is meant to be eaten.*

B. Exercise to lay out a croissant, step by step

1.1. *Follow the outline of the croissant left on the photocopy.*

1.2. *Redo the plan emphasizing the tangents. Always give slightly more importance to straight segments than to curved...*

Let the constellations of centerpoints appear without forming any relation between them, except the ordering of succeeding tangents at a common point.

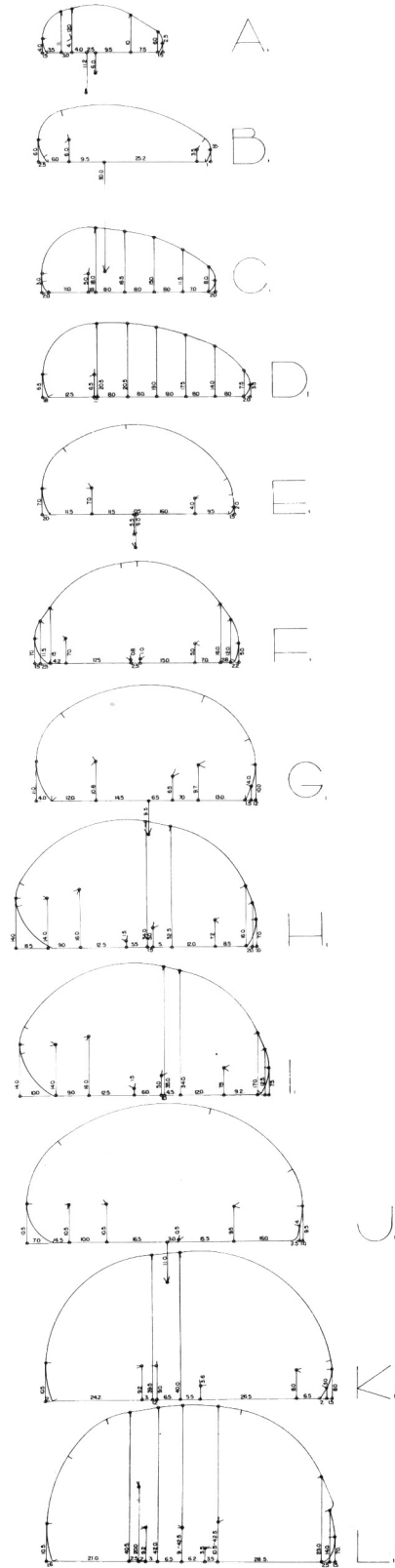
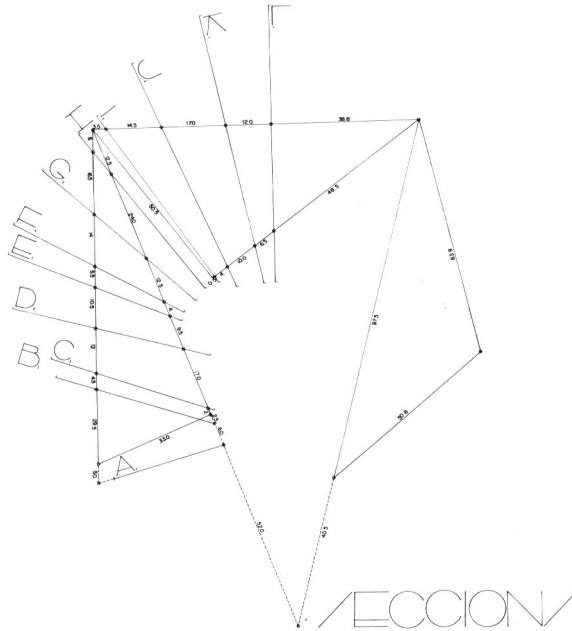
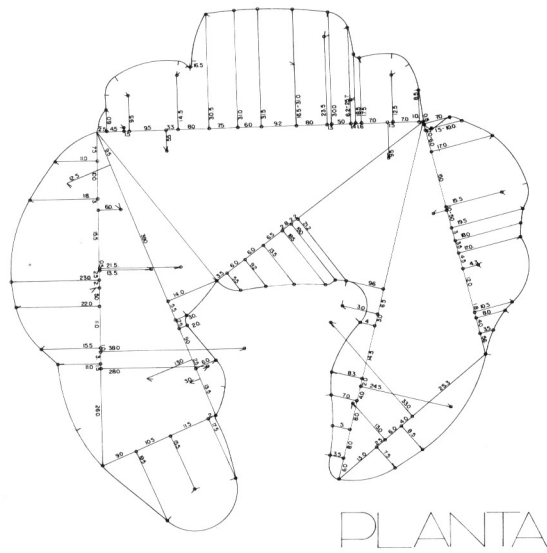
We give the plan of its surface of support in the oven.

And cross-sections located:

2.1. *On both sides of the thickest part of the dough.*

2.2. *A the mid-point.*

* F. Ponge, *Le Gran Recueil*.



Dimension the base:
 With three triangles we define
 the key points of the perimeter,
 triangles whose vertices are
 located over these points.
 Divide each leg of the triangle,
 according to the points of the
 perimeter we wish to fix,
 in equal parts.
 Each leg of a triangle and its
 perpendicular become axes.
 Determine the coordinates of
 the centerpoints used to develop
 the outline plan.
 Finally, note the relation
 between the triangles used.

3. Scale —not size— is free.

* F. Ponge, Le Gran Recueil.