

CÓMO ACOTAR UN CROISSANT / HOW TO LAY OUT A CROISSANT

El equilibrio horizontal / Horizontal equilibrium

ENRIC MIRALLES con EVA PRATS



A. DEFINICIÓN / DEFINITION

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

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

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

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

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).

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).

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

When measuring it, numbers return transparency to the form, with all its negative qualities:* the lack of color, smell and taste.

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

Because a croissant, or half moon in Argentina, is meant to be eaten.

B. DESARROLLO DEL EJERCICIO DE ACOTAR UN CROISSANT / EXERCISE TO LAY OUT A CROISSANT, STEP BY STEP:

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

Follow the outline of the croissant left on the photocopy.

1.2. Rehacer el perfil valorando al máximo las tangentes. Siempre dándole más importancia 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

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

tangentes en un punto.

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

We give the plan of its surface of support in the oven. And cross-sections located:

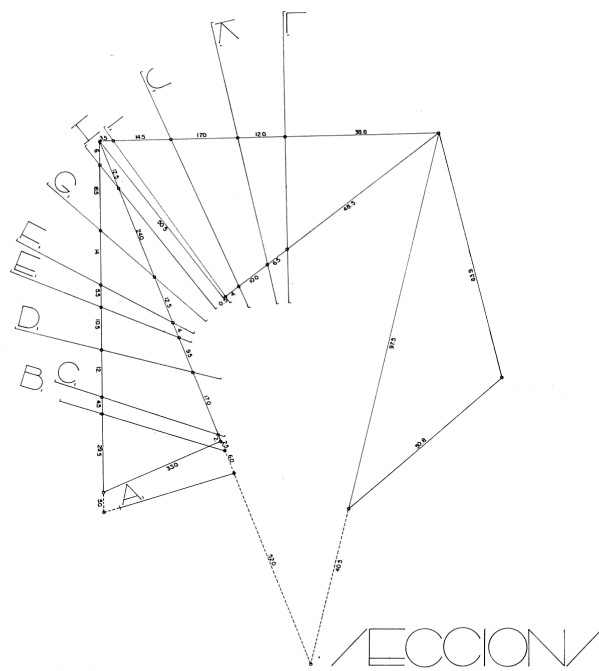
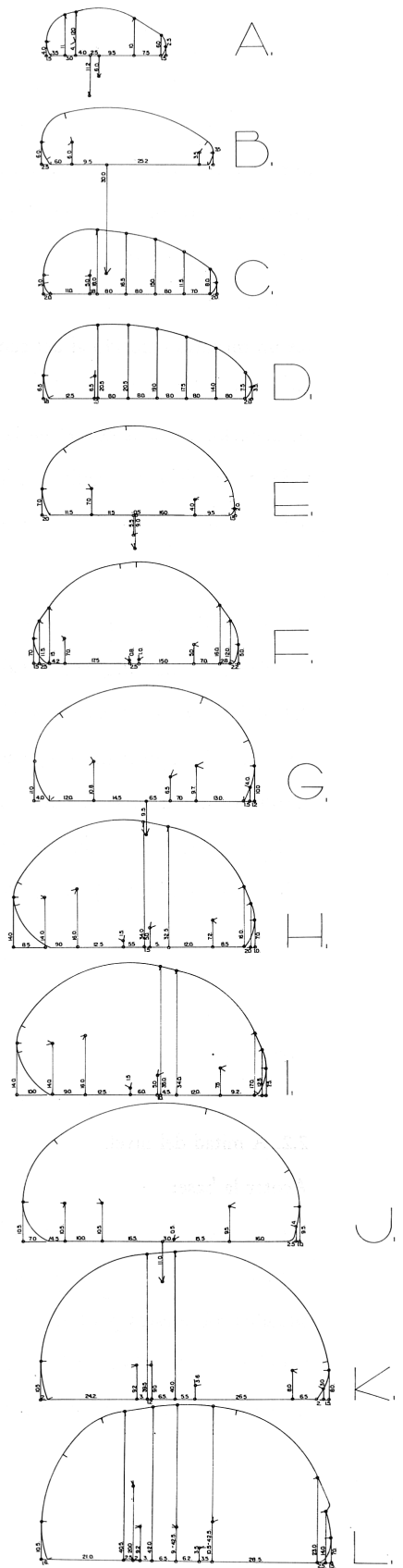
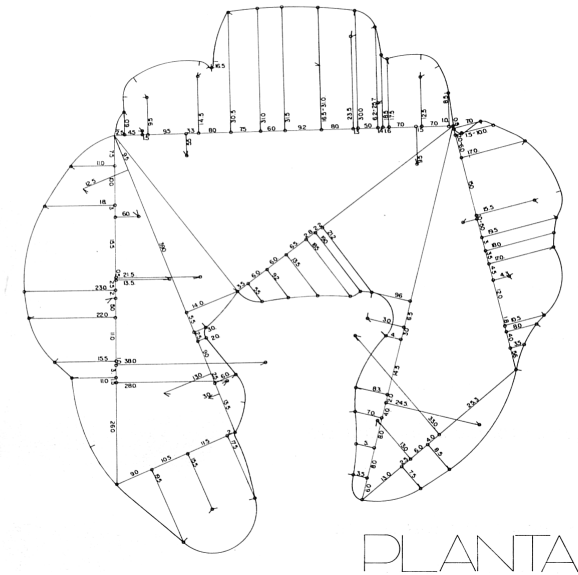
2.1. A ambos lados del grueso de pasta.

On both sides of the thickest part of the dough.

2.2. A mitad del nivel.

At the mid-point.

* F. Ponge, *Le Gran Recueil*.



Acotar la base:

Dimension the base:

Tres triángulos respecto a los cuales

With three triangles we define the

definimos los puntos característicos del

key points of the perimeter, triangles

perímetro. Son triángulos cuyos vértices

whose vertices are located over

quedan situados sobre estos puntos.

these points.

Subdividir cada lado del triángulo según

Divide each leg of the triangle,

los puntos que nos interesa fijar del

according to the points of the perimeter

perímetro en partes iguales.

we wish to fix, in equal parts.

La dirección de cada lado del triángulo y

Each leg of a triangle and its

su perpendicular actúan como ejes.

perpendicular become axes.

Dar las coordenadas de los centros

Determine the coordinates of the center-

utilizados para dibujar la silueta.

points used to develop the outline plan.

Por último, mostrar la relación entre los

Finally, note the relation between the

triángulos utilizados.

triangles used.

3. Escala —no tamaño— libre.

Scale —not size— is free.

