

## پرینت سه بعدی شکلات های ولنتاین



در حالی که ممکن است بیرون هوا هنوز سرد باشد، اما با نزدیک شدن به روز ولنتاین، دلگرمی بیشتری بین مردم احساس می شود. با نزدیک شدن به روز عشق، مردم ممکن است در تلاش برای یافتن هدیه برای عزیزان و خانواده خود باشند. در این میان برخی از شرکت های [پرینتر سه بعدی](#) شروع به تولید مجموعه آب نبات ها و شکلات های پرینت سه بعدی شده به مناسبت روز ولنتاین کرده اند.

### تولید شکلات های ولنتاین با استفاده از تکنولوژی پرینت سه بعدی

یکی از شرکت هایی که برای روز ولنتاین شکلات های پرینت سه بعدی شده تولید می کند شرکتی در لس آنجلس به نام Sugar Lab است. این شرکت بر خلاف بسیاری از دیگر شرکت های فعال در استفاده از [چاپگر سه بعدی](#) در صنعت آشپزی، یک چاپگر مخصوص آشپزی اختراع کرده است که از پودر شکر و آب به جای



DESIGN 3D Printer

تزریق خمیر استفاده می کند. این فرایندی تولیدی آنها را قادر ساخت تا اشکال زیبایی تولید کنند که کاربردهای باورنکردنی تکنولوژی پرینتر سه بعدی در صنعت مواد غذایی را به نمایش می گذارد. مدیر عامل و بنیانگذار شرکت Sugar Lab در این باره گفت: "هدف ما در Sugar Lab این است که با همکاری تیم ماهر طراحی دیجیتال خود و استفاده از تکنولوژی پرینت سه بعدی، نوآوری های سرآشپزها را دنبال کنیم."



### شکلات پرینت سه بعدی شده در مجموعه ولنتاین شرکت Sugar Lab

شرکت Sugar Lab که پیش از این آبنبات های پرینت سه بعدی شده تولید می کرد، هم اکنون برای ماه فوریه اولین شکلات های چاپ سه بعدی شده خود را به عنوان بخشی از مجموعه تولیدات برای روز ولنتاین ارائه داده است. این شرکت برای ایجاد شکلات ها و آبنبات های جدید خود با سرآشپزی به نام Melissa Walnock از موسسه Culinary Institute of America همکاری کرد. آنها با همکاری هم توانستند



DESIGN 3D Printer

دستورالعمل های درست کردن شکلات گاناش که بعداً در پوسته های چاپ سه بعدی با طعم منحصر به فرد قرار می گرفتند را توسعه دهند.



شرکت Sugar Lab در کنار شکلات های جدید خود، آب نبات های قدیمی خود را نیز به عنوان بخشی از مجموعه ولنتاین ارائه می دهد. این مجموعه شامل آب نبات های قلب متن دار، آب نبات خرسی، قلب شگری و گل های رز طرح دار هستند. شرکت Sugar Lab همچنین آیتم های پرینت سه بعدی شده تلخی با طرح های ولنتاین را برای افرادی که به شیرینی علاقه ندارند تولید می کند. این ترکیبات که به زیبایی طراحی شده اند از مایع تلخی ساخته می شوند که در انواع کوکتل ها مورد استفاده قرار می گیرد، فقط کافی است که آنها را در نوشیدنی خود بریزید. این آیتم های تلخ در نوع خود اولین هستند و پتانسیل فوق العاده طراحی سه بعدی و پرینتر سه بعدی را در زمینه کوکتل و نوشیدنی برجسته می کند.

منبع: <https://www.3dnatives.com/>