

Compte Rendu - Donut

Le donut a été réalisé à partir d'un tore (Torus), redimensionné afin d'obtenir une épaisseur réaliste (Scale : S). La surface supérieure a été sélectionnée puis extrudée (Extrude : E) pour créer un volume distinct correspondant au glaçage, permettant une séparation nette entre la pâte et l'enrobage. Afin d'éviter un rendu trop géométrique, certaines zones du glaçage ont été modifiées pour introduire des irrégularités en sélectionnant les points voulus et en les déplaçant avec G (Move : G), simulant un écoulement naturel. Enfin, des cylindres arrondis ont été ajoutés en surface pour représenter des vermicelles en sucre, avec une disposition variée pour améliorer le réalisme et rompre la répétition.

Remarque - Le texturage du glaçage n'a pas pu être réalisé de manière satisfaisante, le rendu obtenu n'étant pas concluant. Afin de ne pas bloquer le travail sur cette étape, le texturage a finalement été réalisé sur le modèle de la pièce.

Annexe - Captures d'écran des étapes de modélisation





