

A collection of gingerbread cookies in various shapes, including human figures and abstract forms, arranged on a perforated metal sheet. The cookies are light brown and have embossed designs. The background is a pinkish-red surface.

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ

ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ



МЫ ЛЮБИМ ПРЯНИКИ

НАС ЗОВУТ МАМА КРИСТИНА И ДОЧЬ НИКА, СЕМЬЯ ЦАТЕВИЧ.

ПРЯНИКИ – НАША ЛЮБИМАЯ ВЫПЕЧКА.

НА ПРОТЯЖЕНИИ ВЕКОВ ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ БЫЛИ ВАЖНОЙ ЧАСТЬЮ ПРАЗДНИЧНЫХ ТРАДИЦИЙ.

ПРЯНИКИ МОГУТ БЫТЬ ЛЕПНЫЕ, РЕЗНЫЕ И ПЕЧАТНЫЕ.

САМЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ ТУЛЬСКИЕ ПРЯНИКИ, ИХ ГОТОВЯТ С XVII ВЕКА.

МЫ ГОТОВИМ ПРЯНИКИ НА КАЖДЫЙ ПРАЗДНИК. РАСКРАШИВАЕМ И ДАРИМ НАШИМ БЛИЗКИМ, КАК ПРИЯТНЫЙ СУВЕНИР.

ИЗ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА МОЖНО СДЕЛАТЬ ОБЪЕМНЫЕ ФИГУРЫ,

ИСПЕЧЬ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК, НОВОГОДНИЙ ВЕНОК ИЛИ ЁЛОЧКУ.

САМОЕ ПРИЯТНОЕ – РАЗДЕЛИТЬ ПРЯНИК С БЛИЗКИМ!

РЕЦЕПТ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА

ПШЕНИЧНАЯ МУКА – 280 Г

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ – 70 Г

МЕД – 80 Г

ЯЙЦО КУРИНОЕ – 1 ШТ

САХАР ТРОСТНИКОВЫЙ – 100 Г

СОЛЬ – 3 Г

СОДА – 4 Г

КОРИЦА МОЛОТАЯ – 6 Г

ИМБИРЬ МОЛОТЫЙ – 3 Г

ДЛЯ ГЛАЗУРИ ГОТОВАЯ СМЕСЬ «АЙСИНГ»

ПИШЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ





ГОТОВИМ ТЕСТО

НАМ ПОНАДОБИТСЯ: МИКСЕР, ЧАША ДЛЯ МИКСЕРА, СИЛИКОНОВАЯ ЛОПАТКА, СКАЛКА, КОВРИК СИЛИКОНОВЫЙ, КОВРИК ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

1. В ЧАШЕ МИКСЕРА СОЕДИНИТЬ САХАР, МЕД И СЛИВОЧНОЕ МАСЛО. ВЗБИВАТЬ ДО ПЫШНОЙ МАССЫ
2. ДОБАВИТЬ КУРИНОЕ ЯЙЦО, ОБЪЕДИНИТЬ.
3. ПОМЕНИТЬ ВЕНЧИКИ НА НАСАДКИ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА.
4. СМЕШАТЬ ВСЕ СУХИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ. ПОСТЕПЕННО ДОБАВЛЯТЬ К ЯИЧНО-МЕДОВОЙ СМЕСИ.
5. ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО.
6. ГОТОВОЕ ТЕСТО УБРАТЬ В ХОЛОДИЛЬНУЮ КАМЕРУ НА 2-4 ЧАСА.



ВЫПЕКАЕМ ПРЯНИКИ

ДУХОВКУ РАЗОГРЕТЬ ДО 170 ГРАДУСОВ.

ДОСТАЕМ ТЕСТО ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА.

ОТЩИПЫВАЕМ НЕБОЛЬШОЙ КУСОК.

РАСКАТЫВАЕМ НА СИЛИКОНОВОМ КОВРИКЕ ТОЛЩИНОЙ 3 ММ.

ВЫРЕЗАЕМ ПРЯНИКИ ПРИ ПОМОЩИ ФОРМОЧЕК.

ВЫЛОЖИТЬ ЗАГОТОВКИ НА КОВРИК ДЛЯ ВЫПЕЧКИ НА ПРОТИВЕНЬ. ВЫКЛАДЫВАЕМ ЗАГОТОВКИ НА РАССТОЯНИИ ДРУГ ОТ ДРУГА.

ВЫПЕКАЕМ 15-20 МИНУТ.

ГОТОВИМ ГЛАЗУРЬ

НАМ ПОНАДОБИТСЯ: МИКСЕР, ЧАША ДЛЯ МИКСЕРА, СИЛИКОНОВАЯ ЛОПАТКА, ОДНОРАЗОВЫЕ МЕШОЧКИ, ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ, ГОТОВАЯ СМЕСЬ ДЛЯ АЙСИНГА, ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ.

ДЛЯ ГЛАЗУРИ ИСПОЛЬЗУЕМ ГОТОВУЮ СМЕСЬ «АЙСИНГ».

В ЧАШЕ МИКСЕРА ОБЪЕДИНИТЬ ГОТОВУЮ СМЕСЬ И ВОДУ. ПЕРЕМЕШИВАЕМ МИКСЕРОМ НА НИЗКИХ ОБОРОТАХ.

ДЛЯ КОНТУРА ЗАМЕШИВАЕМ СМЕСЬ ПОГУЩЕ. ДЛЯ ФОНА ДОБАВИТЬ ЕЩЕ НЕМНОГО ВОДЫ И СДЕЛАТЬ СМЕСЬ КОНСИСТЕНЦИИ «ЗАЛИВКА».

ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДОБАВИТЬ ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ.

РАЗЛОЖИТЬ ГОТОВЫЙ АЙСИНГ ПОПАКЕТИКАМ И ЗАВЯЗАТЬ, ЧТОБЫ СМЕСЬ НЕ СОХЛА.





РАСКРАШИВАЕМ ПРЯНИКИ

А ТЕПЕРЬ САМОЕ ИНТЕРЕСНОЕ!

ЧТОБЫ РАСКРАСИТЬ ПРЯНИКИ, СНАЧАЛА НУЖНО ГУСТЫМ АЙСИНГОМ СДЕЛАТЬ КОНТУР.

ПОСЛЕ РАСКРАШИВАЕМ ПРЯНИК НАШЕЙ «ЗАЛИВКОЙ»

ПРЯНИКИ МОЖНО УКРАСИТЬ ПОСЫПКАМИ, ВОЗДУШНЫМ РИСОМ.

СОВЕТ: ЕСЛИ ПРЯНИКИ СТАЛИ ЧЕРСТВЫМИ, ПОЛОЖИТЕ ПРЯНИЧКИ ВМЕСТЕ С КУСОЧКОМ ХЛЕБА В ЦЕЛОФАНОВЫЙ ПАКЕТ. НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ ПРЯНИКИ ВНОВЬ БУДУТ МЯГКИМИ И АРОМАТНЫМИ.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!