



ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ ОТ "А" ДО "Я"

Материалы бесплатного видео-курса

Видео-урок №3

Сахарная глазурь и украшение
пряников

Рецепт королевской сахарной глазури



Приветствую!

В этом файле я подготовила для Вас подробное описание процесса приготовления сахарной глазури, схему изготовления корнетиков, а также здесь Вы найдете шаблоны рисунков для украшения пряников

- ✓ Яйца 1-2 шт.
- ✓ Сахарная пудра 200-400 гр.
- ✓ Лимон 1 шт.

1. Яйца вымыть тщательно с мылом под горячей водой. Отделить белки от желтков. Будьте очень аккуратны, чтобы не повредить желток. Желток ни в коем случае не должен попасть в глазурь.
2. Взвесить белки и отмерить необходимое количество сахарной пудры.
3. Количество сахарной пудры рассчитывается по пропорции:

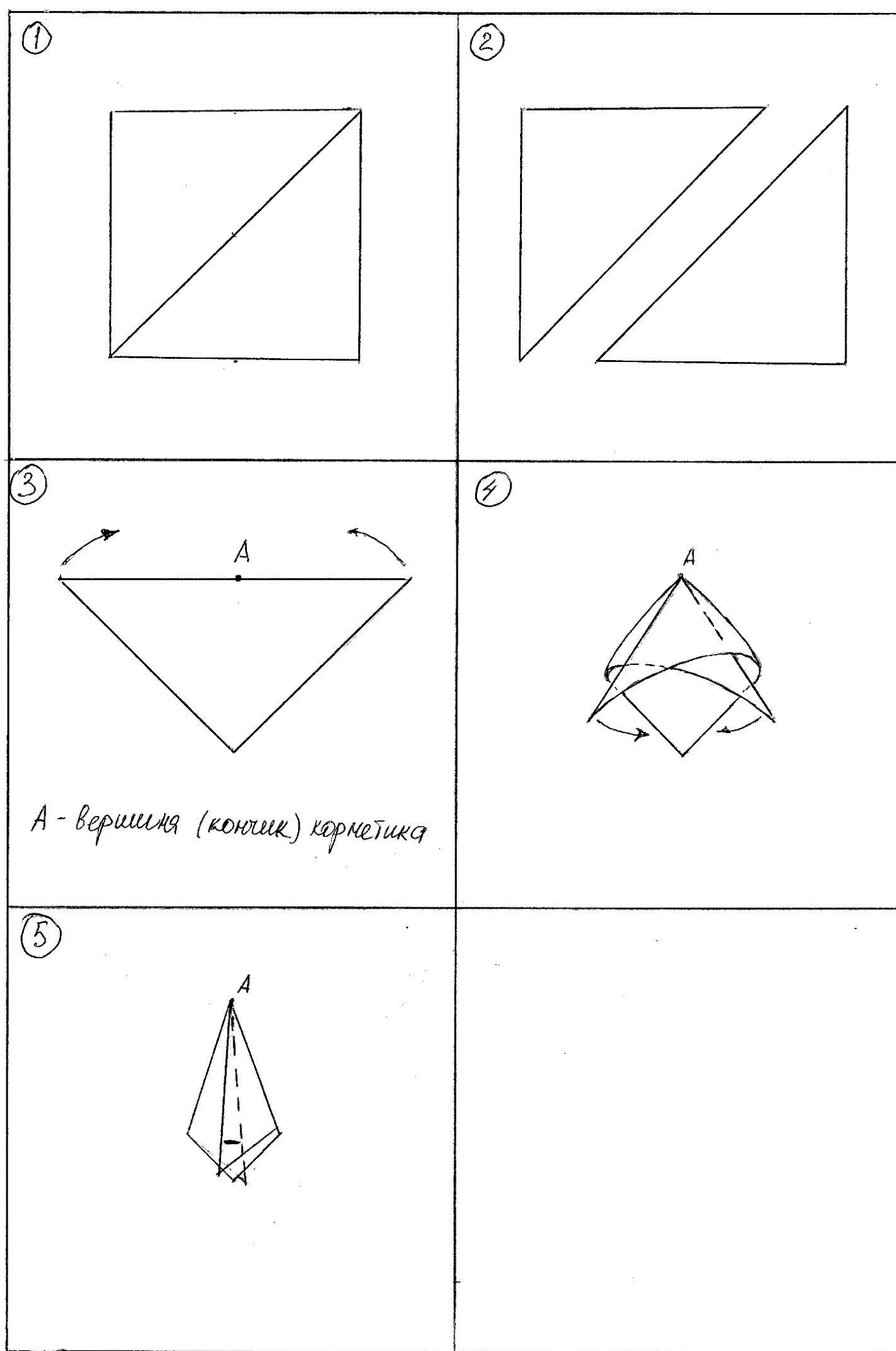
$$\text{Вес белка (гр.)} * 500 / 90$$

Например, если у вас получилось 60 гр. белка то Вам необходимо взять:
 $60 * 500 / 90 = 333$ гр. сахарной пудры

4. Белок положить в чашу, где вы будете взбивать глазурь и слегка взбить миксером на низкой скорости (буквально пол минуты).
5. Добавить несколько капель лимонного сока и сахарную пудру.
6. Взбивать глазурь на низкой скорости миксера 10 минут. Должна получиться густая гладкая масса, так называемый «мягкий пик».
7. Накрыть приготовленную глазурь влажным полотенцем и оставить «отдохнуть» на 15-30 минут.

Как сделать корнетик для работы с глазурью

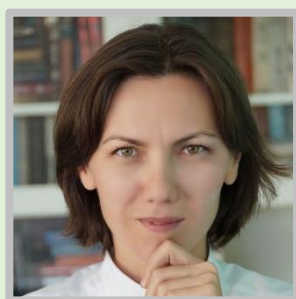
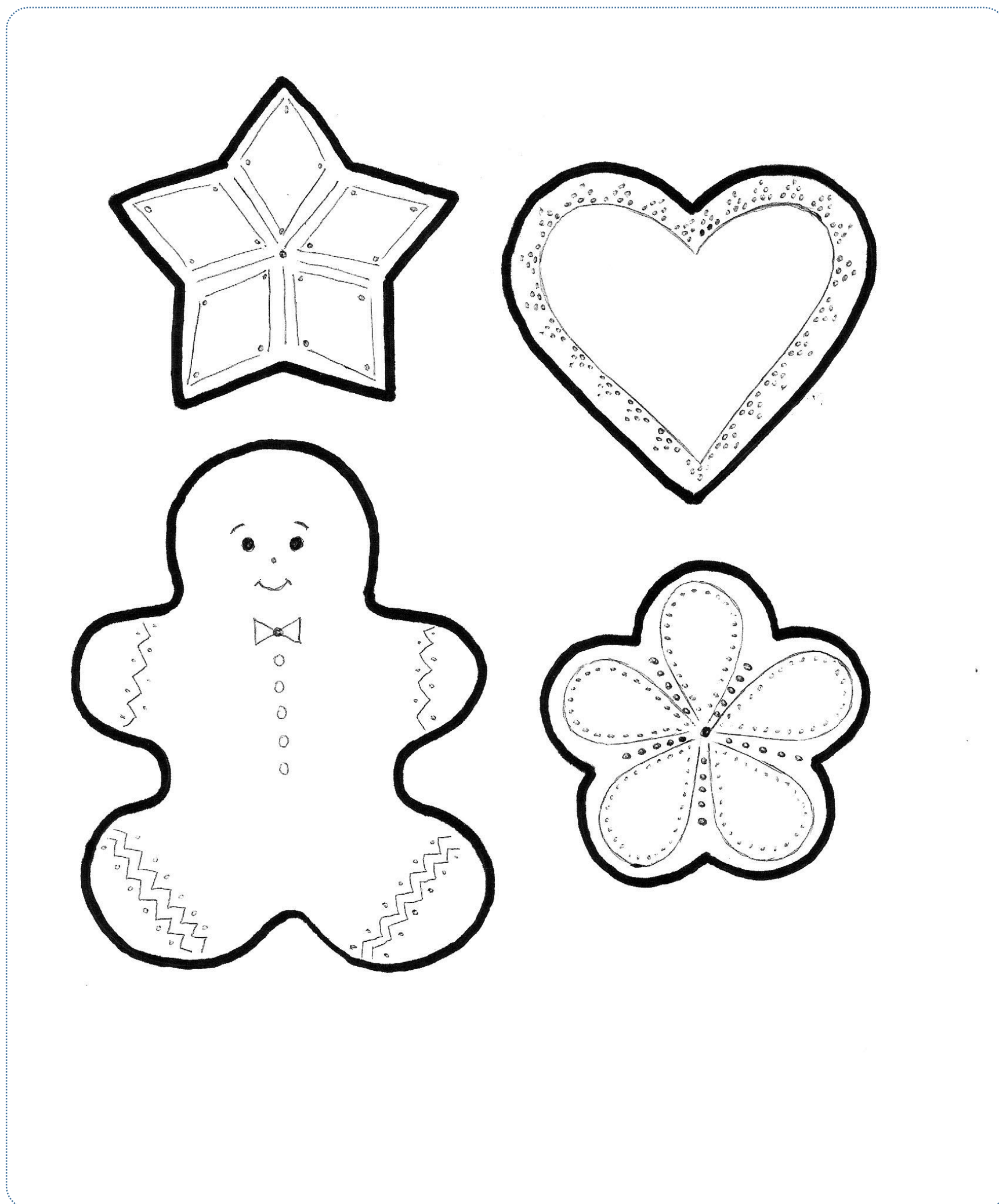
Корнетик для работы с глазурью Вы можете легко сложить из бумаги для выпечки по приведенной схеме. Более подробно смотрите наш видео-урок №3



Шаблоны рисунков для украшения пряников

Разукрашите Ваши пряники так, как подсказывает Ваша фантазия.

При желании Вы можете воспользоваться этими шаблонами



До скорой встречи!