



**Пряничная композиция
«Зайки на полянке»
Подготовка**

Материалы мастер-класса



Продукты:

Для пряничного теста

| | |
|-------------------|---------|
| • Мед | 135 г |
| • Сахар | 200 г |
| • Яйца (крупные) | 2 шт. |
| • Сливочное масло | 135 г |
| • Мука | 500 г |
| • Пищевая сода | 1 ч.л. |
| • Корица | 1 ч.л. |
| • Имбирь | 1 ч.л. |
| • Соль | щепотка |

Для сахарной глазури

| | |
|-----------------------------|-------------|
| • Яйца | 1 шт. |
| • Сахарная пудра | 160 - 180 г |
| • Водорастворимые красители | |



Инвентарь:

- ❖ Сотейник с толстым дном или кастрюля (не менее 2-х литров)
- ❖ Кухонные весы
- ❖ Миксер
- ❖ Сито
- ❖ Чаши для взбивания и перемешивания продуктов
- ❖ Скалка
- ❖ Коврик для раскатки теста (не обязательно, если есть)
- ❖ Лист для выпечки или противень
- ❖ Антипригарный коврик или бумага для выпечки
- ❖ Формочки для вырезания печенья: Сердечки, Цветы
- ❖ Деревянная полка или широкая доска (в качестве пресса для пряников)
- ❖ Бумага для выпечки
- ❖ Ножницы
- ❖ Степлер
- ❖ Канцелярские зажимы
- ❖ Маленькие ножницы (типа маникюрных)
- ❖ Зубочистки



Если у Вас нет формочек для печенья, воспользуйтесь нашими выкройками.

Распечатайте эту страницу и вырежьте ножницами фигурки.

