



**Пряничная композиция  
«Зайки на полянке»  
Урок 1. Пряничное тесто**

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



# Рецепт пряничного теста

1. Мед, сахар и сливочное масло положите в сотейник (кастрюлю) и поставьте нагреваться на средневысокий огонь.
2. Добавьте специи (имбирь и корицу) и помешивая, прогрейте массу до состояния, когда масло полностью растаяло и крупинки сахара растворились. Смесь должна стать более жидкой и однородной.
3. Снимите смесь с огня и добавьте соду. При этом начнется процесс гашения соды: появится множество пузырьков и смесь увеличится в объеме.
4. Остудите слегка смесь, для этого лучше всего ее переложить в чашу миксера и перемешивать насадкой «Лопатка» на невысокой скорости.
5. Когда смесь слегка остынет (станет теплой, но не горячей), добавьте в нее яйца и перемешайте.
6. Затем введите предварительно просеянную муку и замесите тесто. Тесто будет мягким и липнуть к рукам.
7. Сформируйте из теста шар на присыпанной мукой поверхности, положите в пакет или пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 24 часа.

## ВАЖНО

Пряничное тесто (плотно завернутое в целлофановом пакете или пищевой пленке) может храниться в холодильнике до 1 месяца.

