



**Пряничная композиция  
«Зайки на полянке»  
Урок 3. Роспись пряников**

Материалы мастер-класса

# Рецепт сахарной глазури

1. Яйца вымойте тщательно с мылом под горячей водой. Отделите аккуратно белки от желтков.
2. Взвесьте белки и отмерьте необходимое количество сахарной пудры.
3. Количество сахарной пудры рассчитывается по пропорции: Вес белка (гр.) \* 500 / 90. *Например, если у вас получилось 30 гр. белка, то Вам необходимо взять:  $30 * 500 / 90 = 167$  гр. сахарной пудры.*
4. Белок положите в чашу, где вы будете взбивать глазурь и добавьте сахарную пудру.
5. Взбивайте глазурь на низкой скорости миксера 10 минут. Должна получиться густая гладкая масса, так называемый «мягкий пик».
6. Накройте приготовленную глазурь влажным полотенцем и оставьте «отдохнуть» на 15-30 минут.
7. Далее подготовьте необходимые цвета и консистенции глазури (см. следующий раздел) и приступайте к декору пряников.



# Окрашивание глазури и заливка

1. Для окрашивания глазури переложите необходимое количество в отдельную чашку и добавьте **водорастворимый** краситель. Перемешайте до однородности.
2. Получившаяся глазурь подходит для контурных и декоративных линий и элементов пряников.
3. Для заливки пряников глазурь необходимо разбавить водой. Для этого отложите необходимое количество глазури в миску и начинайте добавлять воду по чуть-чуть. Буквально по пол чайной ложки. Если глазури мало – то по несколько капель.
4. Каждый раз тщательно размешивайте глазурь с водой и проверяйте консистенцию.
5. Для этого нужно провести по поверхности глазури зубочисткой или краем ложки. Получится бороздка, которая начинает стягиваться. Необходимо засечь время, за которое бороздка стянется.
6. Чем быстрее стягивается бороздка, тем более жидкая у нас глазурь.
7. Время стягивания определяем простым счетом: и раз, и два, и три....
8. Для заливки пряника глазурь должна стягиваться на счет «3 – 4».
9. При разбавлении глазури водой в нее неизбежно замешивается воздух. Поэтому после разбавления глазури до нужной консистенции необходимо дать ей постоять и «выпустить воздух». Накройте миску с глазурью влажной салфеткой и оставьте на 30-40 мин., можно на час.
10. После того как глазурь постояла, можно переливать ее в мешок и приступать к заливке пряников.
11. Процесс декора пряников показан на видео.
12. Для склеивания пряничных деталей используйте глазурь базовой консистенции.

