

Технологическая карта «Имбирные пряники»

Имбирная сказка стучится, откройте! В свой пряничный домик впустите мечты. Сегодня для всех вкусный праздник устройте, рисуйте глазурью на сердце цветы.

Подготовка специй

Специи для изготовления пряной смеси лучше использовать в натуральном виде, перемалывая их потом в кофемолке.



Так они гораздо ароматней и душистей.

Но не всегда, правда, можно найти таковые в магазине. Поэтому вполне подойдут уже предварительно смолотые приправы. К стандартным пряничным специям, корице и имбирию, можно добавлять любые другие добавки, которые вы сочтете уместными. Я предлагаю вам, уже специально подобранный проверенный рецепт смеси из специй.



Подготовив необходимые компоненты, смешиваем их в одной ёмкости в нужных пропорциях.



И ещё один незаменимый ингредиент, без которого нельзя обойтись — это цедра апельсина. Её бодрящий, свежий аромат прекрасно дополняет основную пряную составляющую. Готовим цедру следующим образом.



Снимаем её при помощи тёрки с одного апельсина.



Перекладываем в баночку, считая количество ложек. Затем отмеряем, необходимое количество сахара из расчета на 1 часть цедры 2 части сахара.



Всё основательно перемешиваем. И ставим на хранение в холодильник. Приготовленная таким образом цедра хранится очень долго. И когда она вам понадобится в следующий раз, всегда будет под рукой.

Тесто для имбирных пряников

Ну что же, переходим к приготовлению теста. И первым чем мы займёмся, это прогреем мёд. Когда вы добавите в тёплый пчелиный нектар специи, они полностью раскроют скрывающийся в них неповторимый, головокружительный букет ароматов.



Нам понадобятся кастрюля с толстым дном объемом не мене 2 литров. Отмеряем в неё мёд. Ставим на плиту и начинаем греть на среднем огне. Постоянно помешиваю медок, не доводя до перегрева.



У вас должна получиться примерно такая же консистенция, которую вы видите на фото.



Теперь в мёд добавляем смесь пряностей и начинаем перемешиваться.



Вы даже не представляете, какие это изумительные запахи сейчас вас окутают! Ощутите себя в этот момент настоящим пряничным магнатом, творящим имбирные произведения кулинарного искусства на своём сказочном заводике.



В дополнение к происходящему волшебству, добавьте чайную ложку апельсиновой цедры и щепотку соли. Этот мизер **является обязательной частью каждой выпечки**. Ведь именно соль позволяет вкусу раскрыться наилучшим образом



Переложите сливочное масло в медовую смесь и поставьте кастрюльку на огонь.



Дождитесь его растворения.



Снимите с плиты и добавьте пищевую соду. Медово-имбирная масса начинает светлеть, подниматься и насыщаться воздушными пузырьками.



Это пошла реакция гашения. Теперь следует остудить полученную смесь



А пока она остывает, взбейте яйца с сахаром



Начните по-тихому взбивать их блендером.



Как только появляются пузырьки и яйца начнут увеличиваться в объёме, постепенно сыпем сахар. Отобразить данное действие на фото у меня естественно не возможности из-за отсутствия третьей руки. Но то, что в итоге получилось, вы можете увидеть.



В это время медовая смесь как раз остыла. Стала плотной и тягучей.



Далее соедините густую и побелевшую сахарно-яичную массу с ароматной пряной композицией.



Перемесите пышную медовую смесь до однородного состояния.



Теперь все готово чтобы замести тесто для имбирных пряников. Просейте 720 грамм пшеничной муки. Как вы, наверное, знаете это обязательный момент. При просеивании мука обогатится кислородом, и выпечка будет мягкой, пышной и вкусной.



Соедините жидкие компоненты с мукой.



Перемешайте лопаткой.



Затем перейдите на силовой вариант вымешивания теста. Используйте для этого самый надежный и безотказный инструмент — свои чисто вымытые руки. Продолжаю мешать до однородного состояния.

Обратите внимание

Вдруг вам покажется, что ваше пряничное тесто слишком жидкое и липкое — упаси вас Бог добавлять в него муку. Весь труд пойдёт насмарку. Пряники получатся чёрствые и не вкусные. Если вы делали все в точности по рецепту, не переживаете так и должно быть. Дальше вы узнаете почему.



Положите тесто в посуде, где его месили на 15 минут в холодильник, чтобы впоследствии без усилий и нервов сформировать шар, какой вы видите на фото.



Далее в целлофановый пакет, положите туда тесто и вновь в холодильник на 24 часа. За это время специи отдадут вкус и аромат тесту, которое в свою очередь изменит структуру став плотным и эластичным. Что позволит без особых затруднений работать с ним дальше и **положительно скажется на вкусе имбирных пряничков**. Завернутое в пленку оно может храниться в холодильнике довольно долго. Примерно около месяца. И при желании вы всегда сможете отщипнуть кусочек и насладиться вкусной, свежей выпечкой. Очень удобно, особенно когда времени в обрез.

День второй выпечка пряников

Прошли сутки и перед собой на фотографии вы видите, что понадобится сегодня.



Джентльменский-пекарский набор:

- скалка;
- бумага для выпечки или силиконовый коврик;
- формы для пряников (думаю, они у вас есть в наличии);
- прямая доска (позже узнаете для чего);
- немного муки;
- вылежавшееся тесто.

Сразу включите и разогреваю духовку до 190 градусов .



Присыпьте слегка мукой рабочую поверхность стола. Отщипните от теста небольшой кусочек. Скатайте из него шарик, который легко раскатается скалкой в округлую лепешку толщиной 4-5 мм.





Возьмите формочку и вырежьте пряничного человечка.

А теперь медовую бабочку.



На застеленный пекарской бумагой противень, выложите заготовки.



Разные по размеру кондитерские изделия следует запекать по отдельности. Из-за того, что время выпечки будет не одинаковым. Также укладывайте пряники на значительном расстоянии друг друга, примерно 3 см. Потому-что, при выпечке они увеличатся в объёме и слипнутся между собой. А нам это надо? Нет, конечно. Ведь они должны быть красивыми и неповторимыми, когда на следующем занятии по пряничной росписи мы их разукрасим королевской глазурью. Вот поэтому не пренебрегайте данной рекомендацией.



Поставьте противень с пряниками в духовку. Время выпечки зависит от многих факторов, начиная от мощности духовки и заканчивая размером изделия. Моим красивым имбирным человечкам потребовалось около двадцати минут, а бабочки запекались на 5 минут быстрее.

Вам тоже нужно сначала подкорректировать время относительно ваших условий. Советую, далеко не отходите и внимательно следите. Определить готовность можно легким нажатием. Когда чувствуете, что выпечка уже не продавливается, но ещё остаётся мягкой, значит, пора доставать её из духовки.

Кондитерские фокусы

На этом дело не заканчивается. Сказочная волшебница решила поделиться с нами, всеми секретами пряничного мастерства и сделать из нас достойных последователей своей науки удивлять.



Итак, внимание! Для того чтобы пряники стали идеально ровными, сразу после того, как вы их достанете из духовки, нужно сверху положить ровную деревянную дощечку. В моем случае это была разделочная доска. Выдержать пару минут горячие печенюшки в таком положении. Не следует на них давить и ставить дополнительный груз. Будет вполне достаточно веса вашего приспособления.



После чего разложите пряники на ровной поверхности, пусть испарится лишняя влага и заодно остынут. Завтра лакомство ждёт поход к кулинарному «стилисту». Но уже и в таком виде имбирные с медовыми оттенками пряники — очень вкусны.



***На Пасху и Рождество, в домашнем кругу тёплом.
Почувствуйте волшебство, забудьте о прошлом блёклом.
Узором встречайте рассвет, закат провожайте медовый.
Запретов для вас нет! Творите свой пряник новый!***

И не стоит переживать, что ваши медово-имбирные пряники зачерствеют до того, как вы их распишете. Хотя и прошла целая неделя, но они в плотно закрытой таре могут храниться до трёх месяцев. Ничуть не теряя своих вкусовых качеств. Прянички будут оставаться мягкими и ароматными. Ведь мёд, сахар и специи входящие в их состав прекрасные консерванты. Вам даже холодильник для хранения выпечки не потребуется.

Единственное, что может помешать, они будут просто съедены, не дотянув до украшения. А так в любой момент вы можете приготовить глазурь для имбирных пряников и расписать их как вашей душе угодно. Правда, чтобы все красиво украсить нужно, знать некоторые секреты в работе с ними.

Распись имбирных пряников сахарно-белковой глазурью



Пряничные кружева



Глазурь:

- одно яйцо;
- 180 гр. сахарной пудры;
- капелька лимонного сока.

Корнетик:

- пергамент;
- степлер;
- канцелярский зажим;
- зубочистки;
- ножницы.

Начинаем свой творческий процесс приготовления сахарной глазури.

Приготовление глазури

Сначала отделить желток от белка. А так как белок будет использоваться в сыром виде, то обязательно перед этим промыть яичную скорлупу с мылом. Кто его знает, чего там водиться на поверхности!

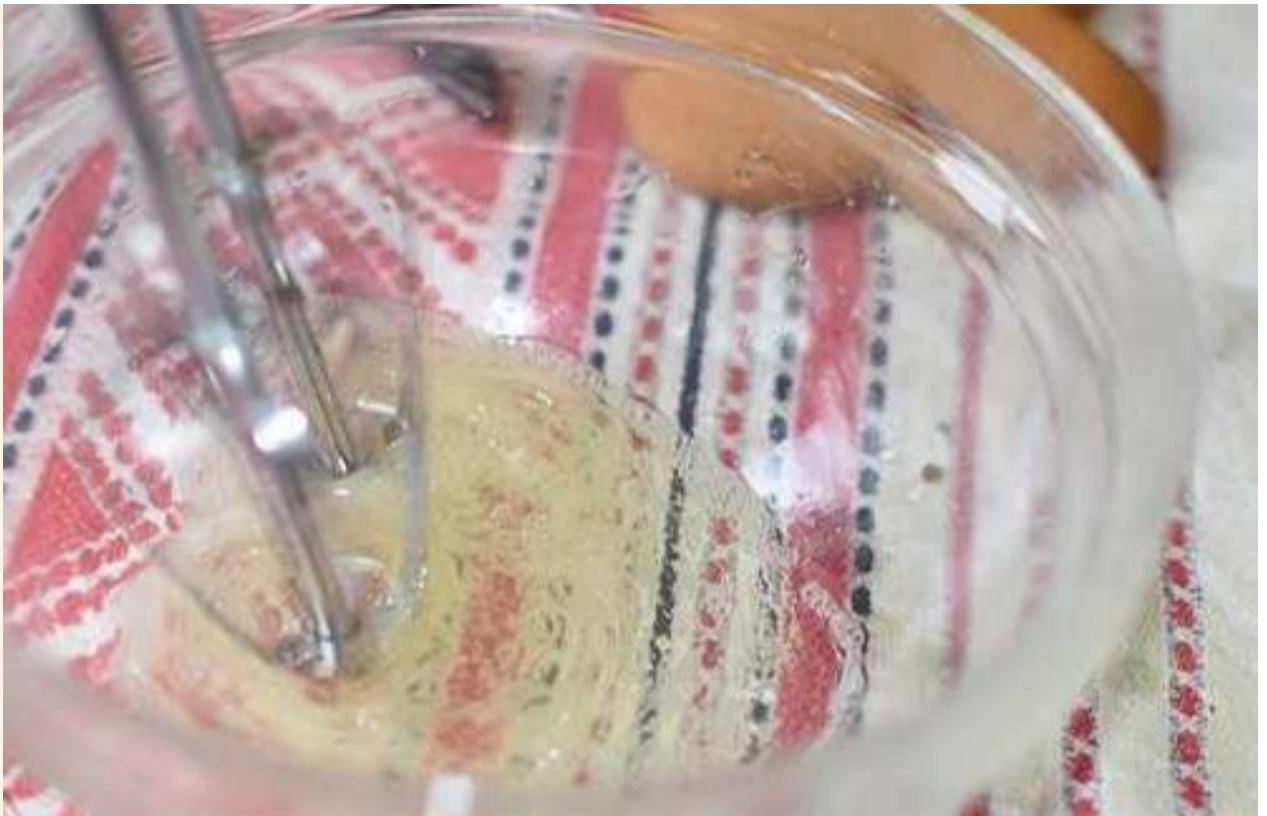
Старайтесь, чтобы желток не попал в белок, иначе даже если его мизерная часть попадёт в глазурь, **всё будет испорчено.**



Отожмите в стакан сок лимона.



Начните взбивать на медленной скорости белок.



Как только появляется легкая пенка, добавьте одну капельку лимона.



И пару тройку секунд перемешайте его вместе с белком.



Теперь следует просеять сахарную пудру. Чтобы отделить не размолотые крупинки сахара. Они будут мешаться, и забивать носик корнетика при нанесении глазури на пряники. Если вы уверены в производителе и полностью ему доверяете, то можете пропустить этот шаг. А так на будущее знайте, что хорошо, мелко смолотая, буквально в пыль сахарная пудра - залог успеха в приготовлении глазури.



Далее выложите всю пудру в белок и начните очень медленно взбивать около десяти минут на медленной скорости .



Сахарная пудра уменьшается в объёме и оседает.



Если взбивать на больших оборотах, глазурь станет жёсткой, похожей на меренгу. А нам нужно добиться от неё пластичности — мягкого пика. Тогда глазурь легко и послушно ляжет на пряники.



Дайте глазури отдохнуть, накрыв её влажным полотенцем. Так она не засохнет.

Конвертик из пергамента своими руками

Совершенно простой инструмент, но чрезвычайно удобный и незаменим для росписи пряников. Никакие кулинарные шприцы и мешки рядом не стояли и не могут сравниться с ним. Конвертик очень удобно лежит в руке. При его помощи легко держать постоянное давление, дозировать и наносить глазурь. Делается он своими руками из пергамента, который есть в каждом доме.



Загните пекарскую бумагу, выравнивая её по краю. Отрежьте от рулона со стороны прямого угла.



Разверните отрезанную часть. Получился квадрат, который в свою очередь разрежьте по диагонали. Получится два треугольника, из каждого получится кулёчек.



Кончик для нанесения глазури будет находиться между двумя острыми углами треугольника.



Визуально выберите середину и начните загибать и закручивать треугольник в кулёк.



Отверстие на вершине практически не должно остаться.



Затем скрепите степлером.



Поставьте конвертик в стакан и заполните его белковой глазурью.



Она стала ещё более плотной и густой после передышки. Накладывать глазурь до самого края не следует.



Продавите её до самого конца, заверните оставшуюся бумагу.



Скрепите канцелярским зажимом.



Вот такое простое, но очень эффективное приспособление для нанесения крема.

Роспись пряников

Ну? что же, удобно присаживаюсь и приступаю к росписи пряников сахарно-белковой глазурью. Но сначала отрежьте ножницами кончик конвертика. Не спешите обрезать слишком много. Срезайте помаленьку, добиваясь нужной толщины линии, пробуя выдавливать содержимое конвертика.



Основные правила



Как нанести глазурь, чтобы линия была ровной объёмной красивой и гладкой?! **Не ведите линию по поверхности пряника.** Так даже у профи кондитера получится судорожная рябь.



Закрепите кончиком приспособления глазурь на прянике и начинайте потихоньку её выдавливать при этом она должна продолжать висеть в воздухе. Не торопитесь и не бойтесь, ничего с ней не случится. Можете делать с глазурью всё что угодно.

Также не забывайте равномерно давить на корнетик сверху вниз, сама глазурь из него не польётся.

Соизмеряйте силу нажатие с тем, как быстро вы наносите узор. Иначе, при недостаточном давлении и высокой скорости нанесения глазури она будет у вас рваться. А если наоборот, то ровной линии у вас не получится. Роспись ляжет не ровно.



Точки ставить проще всего. Выдавливаете в одном месте побольше глазури — вот вам и точка.

Зигзаг рисуется следующим образом. Ставится точка, проводится короткая прямая линия, опять точка являющаяся вершиной уголка, линия вниз и так далее.



Любые поправки на прянике вы можете исправить с помощью обычной зубочистки или шпажки. Просто аккуратно снимете глазурь или поправьте неровности.



Прекрасный подарок

Вы можете разукрашивать пряники глазурью самыми причудливыми и сказочными узорами! Рисовать на них все что угодно.



Фантазируйте, ищите, но рисуйте не спешите. Время высыхания глазури примерно 10 минут. Надеюсь, вам его хватит, чтобы налюбоваться на ваши расписные пряники.



*/

Можете сфотографировать их на память. И мой вам совет, самые красивые покройте лаком, сделайте из них ёлочную игрушку или подарите в качестве сувенира кому-нибудь на Новый год. Судьба же остальных предрешена.



Оживает под руками сдоба, пряники узорами цветут. В предвкушенье пиршества утроба, там сегодня лад, покой, уют. Насмотревшись вдоволь на творенья, стакан полный молока налил, расписные ел до одуренья, до тех пор, пока хватало сил.