



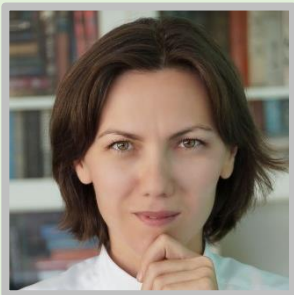
ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ ОТ "А" ДО "Я"

Материалы бесплатного видео-курса

Видео-урок №2

Пряничное тесто

Рецепт пряничного теста



Приветствую!

В этом файле я подготовила для Вас подробный пошаговый рецепт пряников

✓ Мед	200 гр. (или 2/3 стакана)
✓ Сахар	300 гр. (или 1,5 стакана)
✓ Яйца	3 шт. (средние, категории С1)
✓ Сливочное масло	200 гр.
✓ Мука	720 гр. (или 5,5 стакана) и еще немного для присыпки
✓ Сода	1 ч.л.
✓ Специи:	
✓ Корица	2 ч.л.
✓ Имбирь	2 ч.л.
✓ Гвоздика	1 ч.л.
✓ Кардамон	1/2 ч.л.
✓ Бадьян	1/2 ч.л.
✓ Белый перец	1/2 ч.л.
✓ Мускатный орех	1/2 ч.л.
✓ Апельсиновая цедра	1 ч.л.
✓ Соль	щепотка

Полезный совет. Вы можете снять цедру с апельсина и поместить ее в небольшую баночку с плотной крышкой, добавив сахар (на 1 часть цедры: 2 части сахара) и хорошо перемешав. В таком виде цедра может храниться в холодильнике достаточно долгое время

1. Мед положить в сотейник (кастрюлю) и поставить нагреваться. Мощность нагрева не должна быть максимальной (ориентировочно 7, если максимальная мощность 9). Мед начнет становиться более жидким. Необходимо хорошо прогреть мед, но при этом не допускать его закипания и перегрева.
2. Как только мед хорошо нагреется, снять с огня и добавить все специи по списку, а также апельсиновую цедру. Хорошо перемешать до однородного состояния и добавить сливочное масло, порезанное на небольшие кусочки.
3. Вернуть смесь на огонь и прогреть ее до полного растворения масла. Снять смесь с огня и добавить соду. При этом начнется активный процесс гашения соды: появится множество пузырьков и смесь увеличится в объеме примерно в 2 раза. Остудить смесь до комнатной температуры.
4. Яйца взбить с сахаром в пышную пену и добавить в остывшую смесь. Хорошенько перемешать.
5. Добавить предварительно просеянную муку и замесить тесто. Тесто будет мягким и липнуть к рукам. Убрать его в холодильник на 10 минут. После этого сформировать из теста шар. Положить в пакет или пищевую пленку и убрать в холодильник минимум на 24 часа.

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

Работа с тестом и выпечка пряников

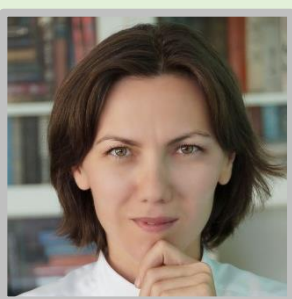
1. Духовку разогреть до 190 градусов Цельсия (режим верх-низ, без конвекции)
2. Тесто достать из холодильника, взять небольшой кусочек, хорошо размять его в руках и раскатать на слегка присыпанной мукой поверхности до толщины 4-5 мм.
3. Вырезать пряники с помощью формочек или ножом при помощи бумажных выкроек и переложить на противень (или лист для выпечки), застеленный антипригарным ковриком или бумагой для выпечки.
4. Пряники на противень нужно укладывать не очень плотно, так как в процессе выпекания они увеличатся в размере.
5. Выпекать пряники 7 – 9 минут (в зависимости от мощности духовки). Готовность можно определять так: при надавливании на пряник он под пальцем слегка продавливается и вмятины от пальца не остается. Если продавливается очень легко и остается вмятина, значит пряник еще сырой.
6. Достать пряники из духовки, снять вместе с ковриком (бумагой для выпечки) с противня на ровную поверхность и сразу же (пока пряник еще горячий и мягкий) накрыть прессом.
7. Через 1-2 минуты убрать пресс и дать пряникам остыть несколько минут. Затем снять с коврика (бумаги для выпечки) и переложить на ровную поверхность до полного остывания (занимает около часа или чуть больше)
8. Полностью остывшие пряники можно убрать в пищевой контейнер, складывая друг на друга.

Это важно знать. На один противень укладывайте пряники примерно одинаковые по размеру. Пряники, сильно отличающиеся по размеру, укладывайте на разные противни, так как маленькие по размеру пряники испекутся быстрее больших

Полезный совет. В качестве пресса Вы можете использовать любую доску толщиной 1-2 см размером больше, чем противень (например, ненужную полку или что-то подобное).

Это важно знать. Не складывайте пряники друг на друга пока не остыли полностью!

Полезный совет. Вы можете хранить Ваши пряники в плотно закрытом контейнере до 3-х месяцев. Пряники хранятся при комнатной температуре



До встречи на видео-уроке №3!