



**Инновационные способы оформления
изделий из пряничного теста айсингом,
сахарной мастикой, шоколадом,
декоративными элементами оформления.**

**Великодная И.В.
мастера производственного обучения Кожемякина
Л.В.
Сурилова Н.Г.**



sladkymir.sweetmaster.ru

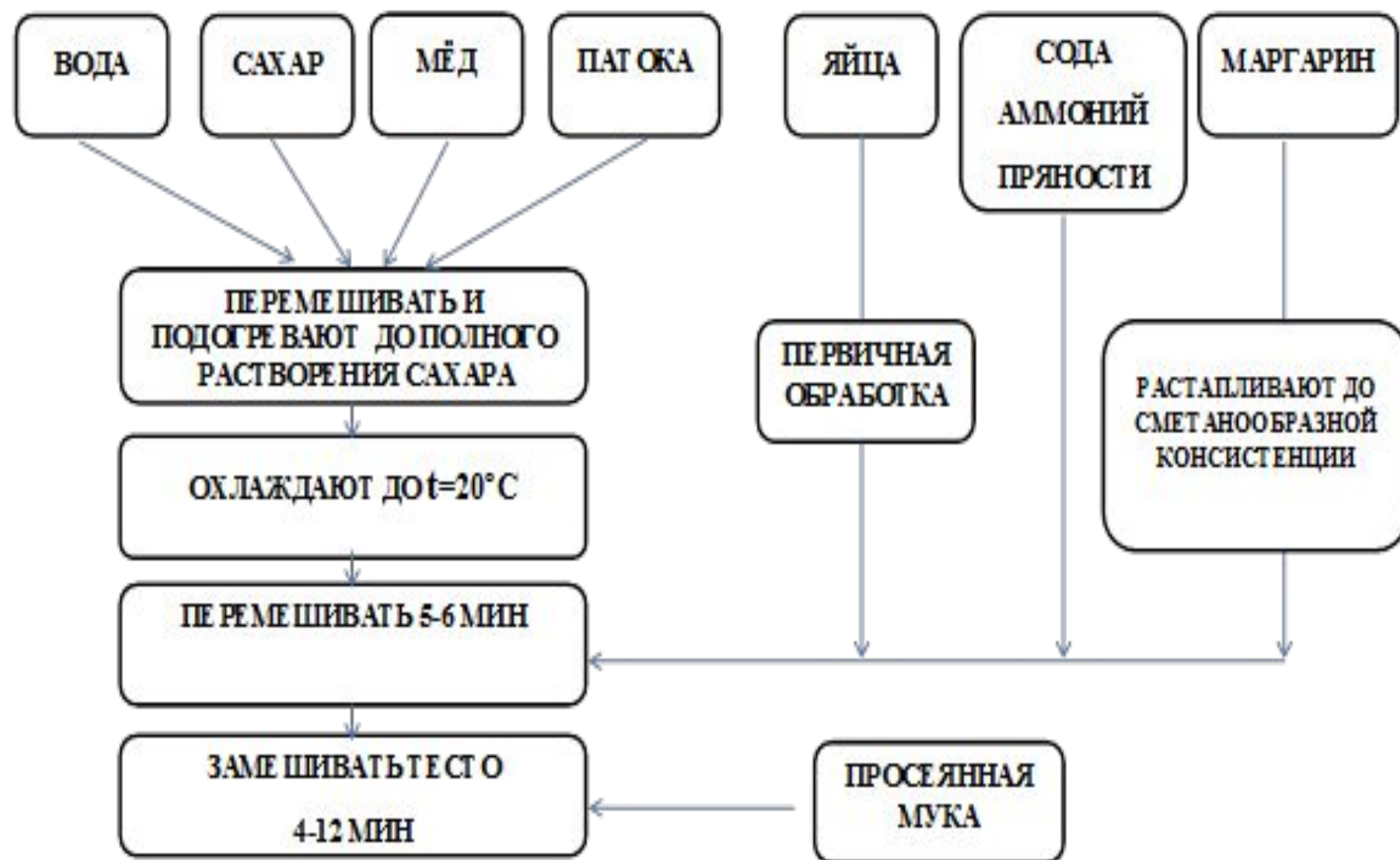


Оборудование



ШПЭСМ-3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА СИРЦОВЫМ СПОСОБОМ



Инвентарь и посуда



- **ТИРАЖЕНИЕ
(ГЛАЗИРОВАНИЕ)
ПРЯНИКОВ**
- Сахарный сироп для тиражирования пряников готовят в открытом варочном котле растворением сахара в воде в соотношении 1: 0,4 при нагревании до температуры 110-114 0С. Тиражирование (глазирование) пряников сахарным сиропом производят следующим образом : пряники (3-4 кг) загружают в ёмкость и обливают горячим сахарным сиропом.





- **Ванильная глазурь**

- **Ингредиенты:**

- сахарная пудра - 0,5 ст
- молоко - 1 ч.л.
- соль - щепотка
- сливочное масло - 1 ч.л.
- ванилин - 1 уп.

- **Приготовление:**

Растопите масло и добавьте остальные ингредиенты.

Мешайте до кремообразного состояния. Масло растапливаем в сотейнике, добавляем к нему молоко и соль, растворяем сахарную пудру. Все перемешиваем до консистенции сметаны или крема. В готовую глазурь кладем ванилин. Если масса получается слишком густой, к ней можно добавить молока, если жидкой – сахарной пудры.

- **Карамельная глазурь**

- **Ингредиенты:**

- коричневый сахар - 0,5 ст.
- сахарная пудра - 1 ст.
- сливочное масло - 2 ст. л.
- молоко - 3 ст. л.
- ванилин - 1 уп.

- **Приготовление:**

Масло растапливаем в сотейнике (кастрюльке), выливаем в него молоко и растворяем коричневый сахар. Даем закипеть и кипятим одну минуту. Сахарно-масляную смесь снимаем с огня и добавляем половину стакана сахарной пудры. Хорошо взбиваем, охлаждаем, кладем ваниль и оставшуюся пудру. Взбиваем еще раз до получения готовой глазури



- **Заварная глазурь**

Ингредиенты:

- сахар - 1 ст.
- яичные белки - 4 шт.

Приготовление:

Организуем водяную баню. Белки выливаем в мисочку, добавляем к ним сахар и взбиваем на водяной бане пять минут. После этого глазурь снимаем с огня и продолжаем взбивать еще пять-семь минут

Лимонная глазурь

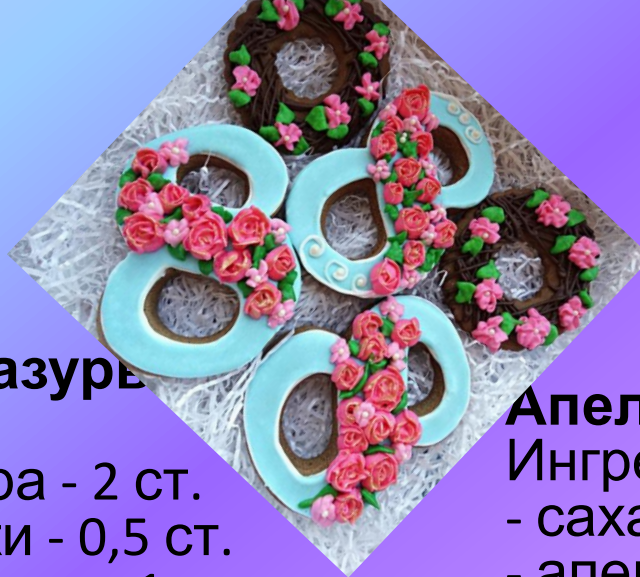
Ингредиенты:

- сахарная пудра - 3 ст.
- сливочное масло - 100 г.
- лимонный сок - 2 ст.л.

Приготовление:

Масло, свежавыжатый лимонный сок и сахарную пудру смешиваем и тщательно взбиваем до пышности. При необходимости добавляем еще немного сока или пудры





- **Сливочная глазурь**

Ингредиенты:

- сахарная пудра - 2 ст.
- жирные сливки - 0,5 ст.
- сливочное масло - 1 ст.л
- ванилин

Приготовление:

Сливки выливаем в кастрюльку, кладем туда же масло и нагреваем все на среднем огне, пока масло не растопится. Затем в горячие сливки высыпаем сахарную пудру, добавляем ванилин и взбиваем все миксером. Взбиваем до полного остывания глазури и густой и однородной консистенции

- **Апельсиновая глазурь**

Ингредиенты:

- сахарная пудра - 0,8 ст.
- апельсиновый сок - 3-4 ст.л.

- **Приготовление:**

Выливаем свежесжатый сок в кастрюльку и постепенно добавляем к нему сахарную пудру, а не наоборот. Перемешиваем пудру с апельсиновым соком, подсыпая ее до нужной консистенции. Апельсиновая глазурь должна получиться немного жидкой, чтобы легко растекаться по выпечке

ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА



- **Профессиональная цветная глазурь**

Ингредиенты:

- сахарная пудра - 1 ст.
- молоко - 2 ч.л.
- сахарный сироп - 2 ч.л.
- миндальный экстракт - 0,4 ч.л.
- пищевые красители

Приготовление:

Сахарную пудру смешиваем с молоком до состояния мягкой пасты. Затем добавляем к ней сахарный сироп (кукурузный или инвертный) и ароматизатор и начинаем взбивать, пока глазурь не сделается блестящей и гладкой. Раскладываем глазурь по чашечкам и добавляем в каждую чашку нужный краситель. Чем больше красителя положим, тем насыщеннее и ярче получится цвет. Для глазирования печенья обмакиваем его в цветную глазурь или намазываем ее кисточкой. Для рисования выкладываем глазурь в кондитерский шприц и наносим

- **Пряничная глазурь**

Ингредиенты:

- сахарный песок - 1 ст.
- вода - 0,5 ст.

Приготовление:

Воду выливаем в кастрюльку, растворяем в ней сахар, доводим до кипения и кипятим, снимая пену, до появления больших прозрачных пузырей (они появляются при температуре сиропа около 110 градусов). Охлаждаем глазурь и добавляем ароматизаторы (ваниль, миндаль, ром). Охлаждаем до еще вполне горячего состояния: палец терпит, но ему очень горячо. Приступаем к глазированию. На большие пряники и коврижки глазурь наносим кисточкой. Маленькие прянички просто погружаем в сироп, перемешиваем и осторожно вынимаем шумовкой. Выкладываем прянички на решетку, чтобы лишний сироп стек, а оставшийся застыл, превратившись в пряничную глазурь.

- **Шоколадная глазурь**

- **Ингредиенты:**

- сахарная пудра - 2 ст.
- молоко - 4 ст. л.
- порошок какао - 2 ст. л.
- сливочное масло - 1 ст. л.
- ванилин - 1 уп.

Приготовление:

К мягкому сливочному маслу добавляем сахарную пудру, какао и ванилин. Хорошенько растираем и понемногу подливаем молоко, размешивая до однородного состояния.



- **Желтковая глазурь**

Ингредиенты:

- сахарная пудра - 0,5 ст.
- сахар - 0,5 ст.
- яичные желтки - 2 шт.
- вода - 2 ст. л.

Приготовление:

Желтки выливаем в кастрюльку, высыпаем туда же сахарную пудру и взбиваем до появления пены. Сахар и воду смешиваем в другой кастрюльке и варим сироп (варим до пробы на нитку). Готовый сироп охлаждаем до теплого состояния и постепенно вводим в него взбитые желтки. Готовую глазурь хранить нельзя. Она очень быстро застывает и поэтому должна использоваться немедленно

Блестящая шоколадная глазурь

Рецепт «холодного» приготовления глазури. Получается почти настоящий шоколад, только еще и блестящий.

Ингредиенты:

- 1/2 стакана сахарной пудры
- 1/2 стакана молока
- 3 ст. ложки какао
- 1,5 ст. ложки сливочного масла
- ваниль

Приготовление:

1. Смешиваем какао с сахарной пудрой и разбавляем теплым молоком.
2. Туда же кладем размягченное масло и щепотку ванилина.
3. Растираем до получения блестящей глазури.

Примечание:

Глазурь быстро застывает, поэтому делать ее нужно уже после приготовления выпечки.



ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА



ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА



ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА



СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ПОДАЧИ СЛАДКИХ БЛЮД



