

ТЕХНИКИ ДЕКОРИРОВАНИЯ ПРЯНИКОВ КОРОЛЕВСКОЙ ГЛАЗУРЬЮ



Подготовила :Рублёва Н.Н..
мастер п/о
профессия «Пекарь»

КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ. АЙСИНГ



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ АЙСИНГА



Яичный белок



Сахарная пудра



Лимонная кислота

ПРИГОТОВЛЕНИЕ АЙСИНГА



КОНСИСТЕНЦИИ ГЛАЗУРИ



**Твердые
пики
(базовая)**

**Мягкие
пики**

Заливка

КОНДИТЕРСКИЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ПРЯНИКОВ



**Кондитерское
шило**



**Кондитерский
карандаш**



**Кондитерский мешок с
насадками**



Корнетик



**Кондитерская
лопатка**



Кисточки

ТЕХНИКА «КОНТУРНАЯ ЗАЛИВКА»

(контур мягкими пиками)



ТЕХНИКА «КОНТУРНАЯ ЗАЛИВКА»



ТЕХНИКА «БЕСКОНТУРНАЯ ЗАЛИВКА»



ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО МОКРОМУ»



ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО МОКРОМУ» МРАМОРНЫЙ ЭФФЕКТ



ТЕХНИКА «ГРАДИЕНТНАЯ ЗАЛИВКА»



ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО СУХОМУ»



АЖУРНЫЙ ДЕКОР. ВЕНЗЕЛЯ



АЖУРНЫЙ ДЕКОР. ВЕНЗЕЛЯ



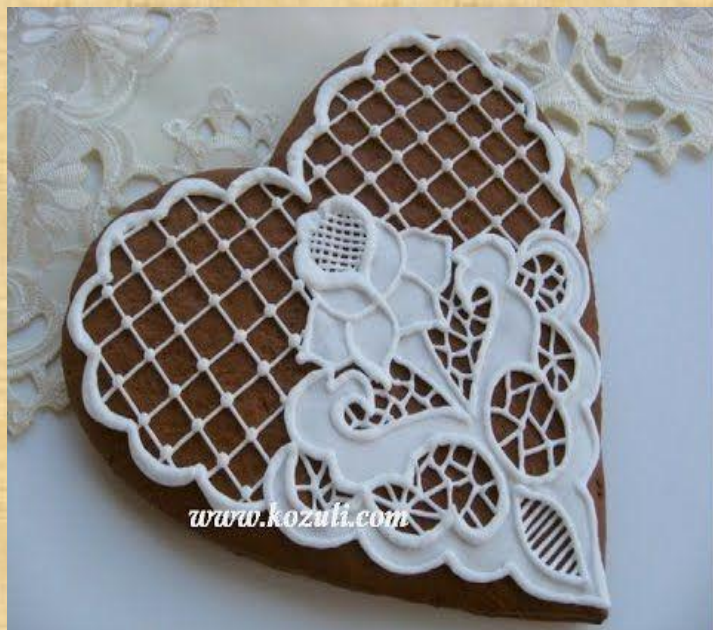
АЖУРНЫЙ ЛЕКОР. АЖУРНЫЕ ЗАВИТКИ



АЖУРНАЯ СЕТОЧКА



ТЕХНИКА «ВЫШИВКА РИШЕЛЬЕ»



Техника -вышивка
"ришелье" на пряничной
основе



Техника -вышивка
"ришелье" на глазури

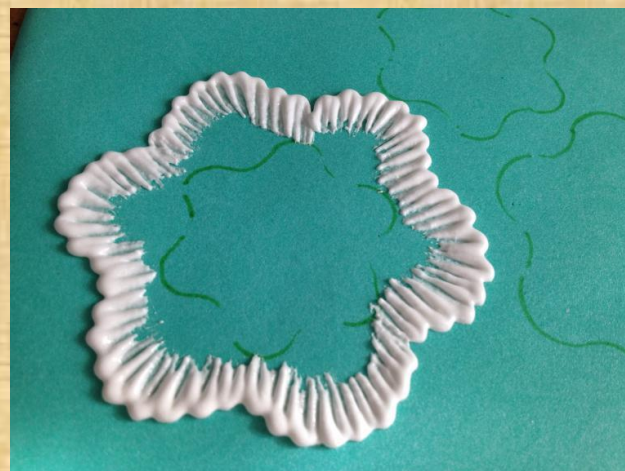
ТЕХНИКА «ВЫШИВКА КРЕСТИКОМ»



ТЕХНИКА «РАСТУШЕВКА» или «ВЫШИВКА КИСТЬЮ»



ТЕХНИКА «РАСТУШЕВКА»



ТЕХНИКА «РАСТУШЕВКА»



ТЕХНИКА «КРАКЕЛЮР»

(состаривание)



Сочетание различных видов росписи пряников



При росписи пряника применялись техники: контурная заливка, ажурная сеточка, роспись мокрым по сухому.

Сочетание различных видов росписи пряников



РОСПИСЬ ПРЯНИКА ПИЩЕВЫМИ ФЛОМАСТЕРАМИ



*Пряник расписной – это целое наследие,
это традиция, передающаяся веками.
Пеките и украшайте пряники – это всегда
праздник, веселье и радость!*