Мой первый пряничный домик (3 января 2014)



Увидела рекламу своего занятия в школе и была в шоке - вместо пряников поставили пряничный домик. А я его ни разу не собирала. Честно говоря, была паника, стала быстро искать шаблоны, рецепты теста. А еще придут люди с детьми, так что тесто нужно легкое и сразу раскатывать, а не класть в холодильник.

В общем, вчера уложила детей спать и давай делать домик.

Рецепт теста не привожу, тесто мне не понравилось - ломкое, неровное и сода чувствуется на вкус.

Ну, и первый домик мой вышел кривоватый. Все-таки надо тесто класть немного в холодильник, а потом нарезать, тогда будет ровнее.

А еще время надо дать айсингу полностью застыть, а потом уже собирать, иначе все ломается. Это я поняла уже в 1 ночи, когда стала собирать. В общем, принимайте первенца.

Для занятия так разрисовывать сильно не буду, а то до вечера ждать будем :-)).

У МЕНЯ К ВАМ БОЛЬШАЯ ПРОСЬБА: поделитесь, пожалуйста, проверенным рецептом теста для пряничных домиков, которое очень удобно в работе, а также вкусное.

Несу домик к Тане **lapundrik** на ее ФМ Пряничных домиков.





Комментарии (44)

tanyakasko 3 января 2014 16:18

какая красота!!!!! я же тебе говорила, что все у тебя получится)))) ты умничка!!!

eastflower 3 января 2014 16:40

Танюшка, спасибо! Не скинешь твое тесто, хочу попробовать.Мне нужен сильный толчок, чтобы собраться с духом :-))

kinda_cook 3 января 2014 16:19

у меня посмотри. Мне очень понравилось тесто (если, конечно, ты не по нему готовила :)))))). Оно при выпечка немного поднимается. Я выпуклости теркой подровняла. Я охлаждаю тесто на каждом шаге обязательно, как и песочное. Ну у меня там фотки есть пошагово :)

eastflower 3 января 2014 16:42

Викуль, скинь, пожалуйста ссылку. Помню у тебя был такой красивый домик.

anusha_roses 3 января 2014 16:21

безумно красиво!и наверное очень вкусно!)

eastflower 3 января 2014 16:42

Спасибо большое! По мне было много соды, но дети не заметили и маленькие домики съели.

sunpolina 3 января 2014 16:26

На фото и не скажешь, что кривоват, а вот узор айсинга потрясает!! Для первенца, считаю, просто прекрасно :))) поздравляю с почином :))))

eastflower 3 января 2014 16:43

Полиночка, спасибо! Добралась, вечером еще один хочу сделать. Надо посчитать ингредиенты для занятия.

lenkazhestyanka 3 января 2014 16:32

Как красиво, смотрю, не могу оторваться! Самой такую красоту захотелось сделать))) Лен, а ты потом его ешь?

eastflower 3 января 2014 16:44

Леночка, спасибо! Маленькие домики дети поели, а этот хочу подарить, так как не съедим, детки только покусают :-)). А я вечером еще печь буду, тренироваться надо. А вообще хорошо с компанией под чаек весь его и погрызть.

eastflower 3 января 2014 19:50

Светочка, спасибо большое!!

susan_72 3 января 2014 16:44

Лена ,вот идеальное тесто,но он должен стоять в холодильнике http://www.forum.u-samovara.ru/index.php?showtopic=180&st=0&p=2901entry2901вот я тебе щас скину сслылку,правда не знаю,возможно тема закрытая,я точно не знаю там все про домик и пряникиhttp://www.forum.u-samovara.ru/index.php?showtopic=180&st=0&start=0

eastflower 3 января 2014 17:12

Сусанна, спасибо большое! Опробую.

tatiana_karpec 3 января 2014 16:48

Леночка, как снежно)))) Так красиво по-зимнему! Очень нравиться.

eastflower 3 января 2014 17:13

Танечка, спасибо! Вот, тренируюсь, а то как обучать, когда сама ни разу не делала. Перед 5 еще успею сделать :-))

vikonzo 3 января 2014 16:50

А мне нравится домик! Такой хорошенький =)))

eastflower 3 января 2014 17:15

Спасибо! Увидела твой домик, просто в ауте!!! Такая красота. А не подскажешь, где можно шаблоны взять? Это просто волшебство. Загорелась, хочу такой сделать на Рождество бабушке.

dancedance92 3 января 2014 16:54

Леночка, красота неописуемая!))Вы большая умничка:)

eastflower 3 января 2014 17:17

Ксюша, большое спасибо! Если не против, перейдем на ты - так как-то ближе.

Ekaterina Gavrilova 3 января 2014 17:01

Сказочный домик с гаражиком:))) И двери, и окна, и фундамент, а дизайн новогодний и праздничный! Леночка, ты умница и у тебя все получится! Ждем Дворцов:)))

eastflower 3 января 2014 17:17

Катюнь, спасибо большое! Буду практиковаться. Если бы с вождением было так же :-((.

jd_ganna 3 января 2014 17:37

Леночка, какой очаровательный домик! Тесто хорошее по рецепту по которому я свой делала. Многие этим рецептом пользуются. Мне это тесто больше понравилось, чем то, которое в прошлом году делала. http://jd-ganna.livejournal.com/34705.html - ссылка на мой пост, а там ссылки на места, откуда ноги растут.

eastflower 3 января 2014 18:29

спасибо!

jd_ganna 3 января 2014 17:39

У меня ещё половина теста в холодильнике, вечером испеку, посмотрим как оно после 10 дней отлёжки.

lapundrik 3 января 2014 17:42

Первый? Очень симпатичный :)У меня в ЖЖ несколько вариантов теста для пряников и пряничных домиков. Несколько отличаются пропорции, иногда добавляю ржаную муку, какао, но в целом рецепты похожи.Сода в рецепте для домиков не самый нужный ингредиент, я бы даже сказала, лишний. Любой разрыхлитель скорее добавляется при приготовлении пряников, а домики - штука тонкая, будет подниматься тесто, значит деформируются детали.Для МК пряничных домиков лучше поискать в магазине готовые лекала, иначе процесс очень затянется.

eastflower 3 января 2014 18:34

Танечка, спасибо большое! Про соду поняла, спасибо за совет.А где вообще продаются лекала? Я думала сделать бумажные на 1 раз.

lanochka08 3 января 2014 18:37

приветик, тут тебе девочки уже насоветовали- но я тоже принесу- вот я делала домик -тоже впервые кстати - http://lanochka08.livejournal.com/85249.html - тесто вкусное- но ему 2 часа вылежаться надо... и меда я брала гораздо меньше чем в рецепте- там все написала..

eastflower 4 января 2014 02:48

Светочка, спасибо большое! Опробую.

v_iktuara 3 января 2014 18:52

Какая ты молодец!!! Сказочный домик,сколько труда!!)

eastflower 3 января 2014 19:46

Марина, спасибо большое! В подарок хорошо дарить, столько радости. Я вчера маленькие сделала, так что мои погрызли их и успокоились.

innagenne 3 января 2014 19:46

красота!!!! Леночка, для первого раза просто супер!!!! Да, и для второго тоже)))) очень здорово!

eastflower 3 января 2014 19:51

Инночка, спасибо! Мои раскритиковали, что кривоватый. Но я сегодня еще попробую.

zykerka_zuki 3 января 2014 21:29

Леночка !!!! Домик прелесть!!! Красивый такой расписной!!!!!! я завидую!!!!На счёт теста у меня очень вкусное было прям не оторвать, но не очень твёрдое,если добавишь побольше муки будет в самый раз!http://zykerka-zuki.livejournal.com/78864.html

eastflower 4 января 2014 02:49

Оксаночка, спасибо! Буду пробовать.

tania_bondarets 4 января 2014 02:47

и ничего не кривоват)

eastflower 4 января 2014 02:48

Это я его развернула :-)), а спереди крыша кривая (хи-хи).

monka_i_eda 4 января 2014 03:14

симпатичный!я свой домик делала из приятного довольно теста, получаются мягкие ароматные пряники - но тесто надо убирать в холодильник на ночь. я была на мастер-классах, где делают так: сперва достается уже готовое тесто, из которого делаются изделия (в твоем случае - домик), а потом уже все учатся замешивать тесто, и потом забирают его с собой. ну или наоборот - сперва рассказывают, как делать тесто, потом говорят "ему надо полежать в холодильнике ночь", достают заранее приготовленное отлежавшееся тесто и лепят из него, что нужно

eastflower 4 января 2014 11:17

Сонечка, спасибо большое за совет! Думаю, так и сделаю.

wonders_in_oven 4 января 2014 05:28

Леночка, я пеку третий год по рецепту, который взяла вот тут:http://lillaya.livejournal.com/16825.html или еще тут можно посмотреть:http://lillaya.livejournal.com/100226.htmlДобавляю дополнительно апельсиновую цедру, мускатный орех, корицу.Пряники из этого теста получаются очень вкусными, нетвердыми (даже долго прохранившись).Огромный плюс этого теста в том, что оно очень удобно в работе - детали получаются ровные, без бугров.Вот здесь можно посмотреть мои домики за прошлые 2 года:http://wonders-in-oven.livejournal.com/tag/%D0%BF%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5Работы этого года еще не успела выложить;) Удачи!

eastflower 4 января 2014 11:21

Ирочка, спасибо большое! Опробую. А домики твои - просто загляденье.

iiirusya 4 января 2014 10:42

Как здорово получилось!

eastflower 4 января 2014 11:17

Ирочка, спасибо большое!

irin_d 4 января 2014 13:04

Леночка, домик такой замечательный! Снежный-снежный!А я вот никак не сподвигну себя на такой... Каждый год любуюсь только)))Вот у Тани прошлогодний очень понравился http://kiev-best-cake.livejournal.com/13745.html Посмотри его, может он тебе подойдёт.

eastflower 4 января 2014 20:29

Спасибо большое! Опробую.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast**

