Пряничный домик - вторая попытка

(4 января 2014)



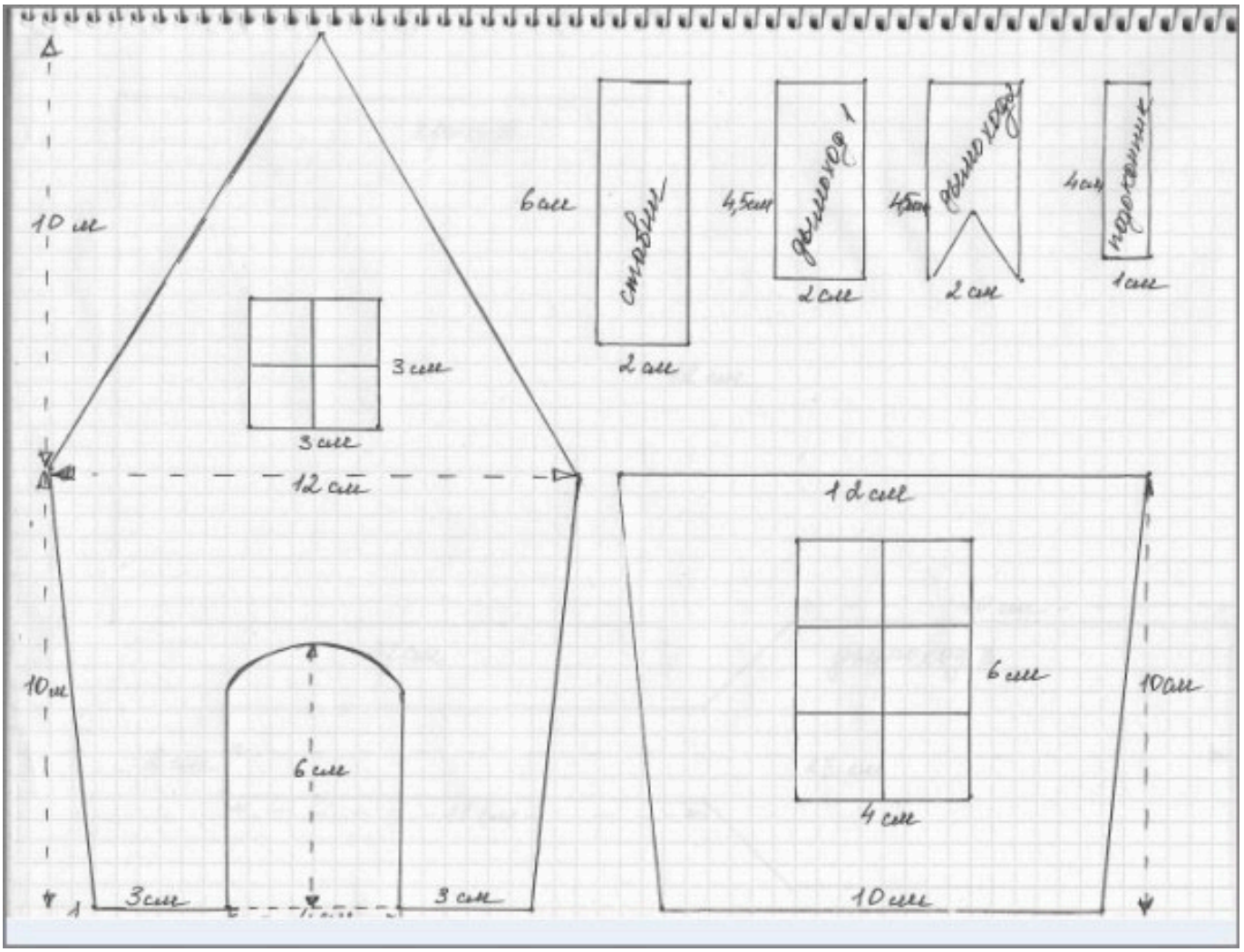
Большое вам спасибо за все ваши советы и рецепты теста. Очень вам признательна за вашу оперативную помощь.

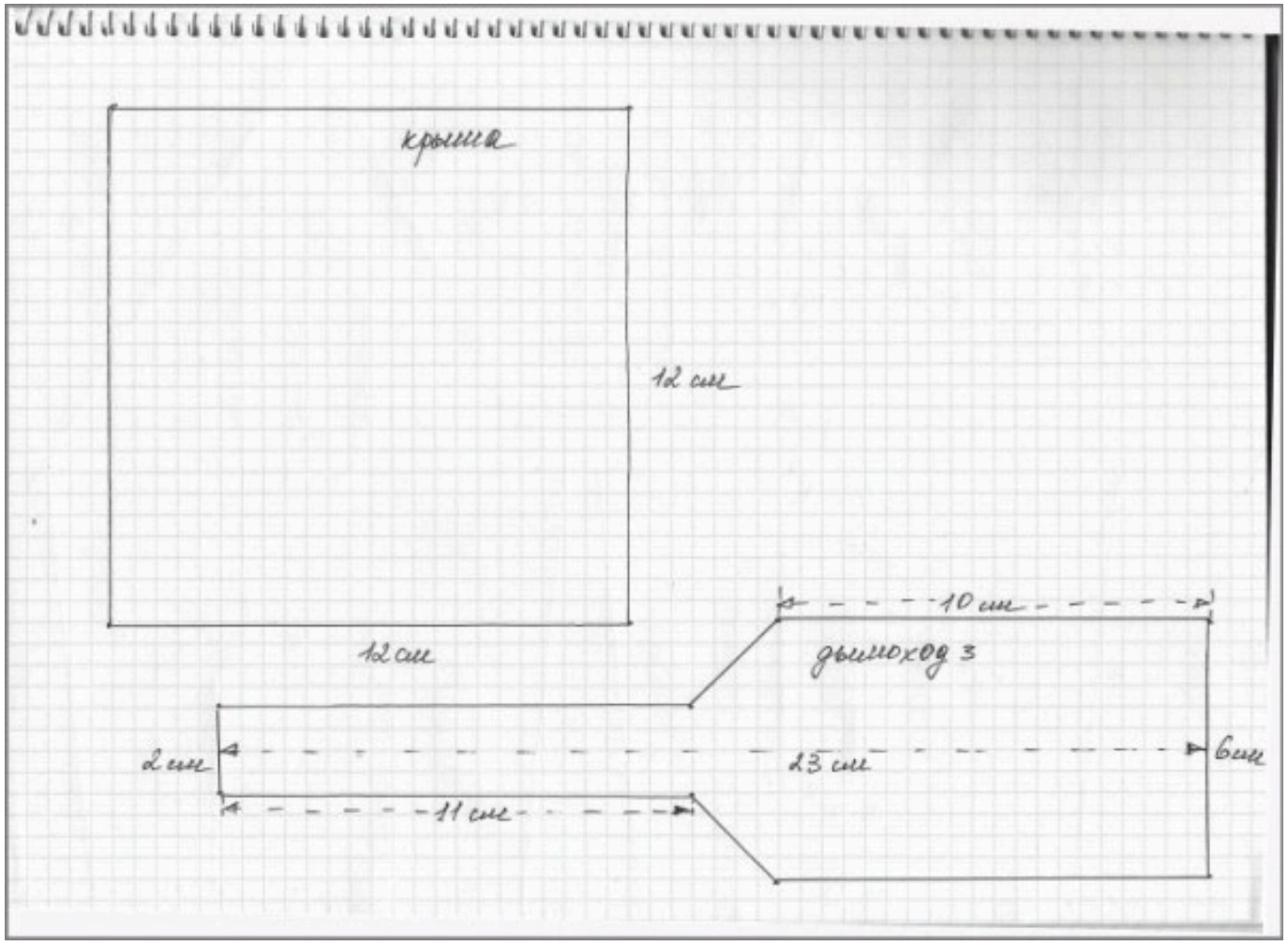
Вот опробовала второе тесто. Рецепт взяла здесь. Очень довольна - тесто эластичное, работать одно удовольствие. Получилось очень вкусным. Детям дала по печенюшке, так им оказалось мало, пообещала испечь еще. В этот раз положила меньше соды, хотя спокойно можно было и не ложить совсем, но чтобы грызть было удобнее, все-таки положила чуть-чуть. Из полученных ингредиентов получится 2 домика. У меня половина теста осталась, буду еще пробовать что-нибудь сделать.
Обязательно опробую еще и другие варианты теста. Впереди еще праздники - Рождество и Старый новый год, да и восточный новый год тоже впереди, так что подарками у меня в этом году будут домики (надо же руку набивать).
Большое спасибо Вике **kinda_cook** за вдохновение, шаблоны (привожу Викины фотографии шаблонов, чтобы не потерять) и советы по украшению.
Несу домик к Тане **lapundrik** на ее ФМ Пряничных домиков.

Ингредиенты:
500 г меда
500 г коричневого сахара
300 г сливочного масла
1250 г муки (я положила 1100 г)
3 ч.л. пряничных специй
50 г какао
1 ч.л. соды
2 яйца
глазурь:
2 белка
500 г сахарной пудры
2 ч.л. лимонного сока
Приготовление:
Нагреть мед и сахар да растворения сахара. Добавить сливочное масло и специи. Немного остудить. Всыпать муку, какао соду, щепотку соли. Перемешать. Добавить яйца. Замесить тесто. Завернуть в пищевую пленку и полохить в холод на ночь. Раскатать толщиной 5-6 мм (я раскатала тонко, склеивать было сложно, так что лучше потолще сделать). Вырезать домик по шаблону. Шпажкой сделать рисунок в

виде бревен, просто надавить шпажкой, оставляя вмятину.
Выпекать при 200С 10-12 минут.
Остудить. Поравнять края теркой. Края, где будет крепление подпилить теркой на 45С, чтобы легче было склеивать.

Приготовить 2 вида глазури (одна более текучая, другая - густая).
Нарисовать рисунок. По желанию, залить жидкой глазурью. Дать засохнуть.
Соединить части домика в целый дом густой глазурью. Дать подсохнуть. Я оставляла на ночь.
Шаблоны Вики **kinda_cook** взяты здесь.




крыша
12 см
12 см
10 см
дымоход 3
2 см
23 см
6 см
11 см


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Комментарии (40)

lapundrik 4 января 2014 16:28

Красота невозможная! :)Очень красивый получился. Меня всё время потрясают ажурные украшения айсингом. Ну никак мне не даются, а так потрясающе смотрятся. Здорово!))

eastflower 4 января 2014 16:33

Танечка, спасибо! Это не сложно, просто надо дать застыть глазури, а потом сверху разрисовать. Я у Милы milka-amba в прошлом году увидела и просто заболела, так понравилось.

sago_cuisine 4 января 2014 16:31

Красивый очень, Лена!

eastflower 4 января 2014 16:35

Светочка, спасибо! У Вики очень хорошо все расписано, решила повторить.

sunpolina 4 января 2014 16:32

Ах какая печка!!! Домик стал ещё красивее!!

eastflower 4 января 2014 16:35

Полиночка, спасибо! В кураж вошла, захотелось что-то новенькое сделать, увидела у Вики и решила повторить.

margeriten26 4 января 2014 17:01

Прелестный домик!

eastflower 4 января 2014 20:31

Леночка, спасибо!

julie208 4 января 2014 17:11

Очень симпатичный домик! Аккуратная работа, красота!!

eastflower 4 января 2014 20:31

Юля, спасибо! Видела бы ты, как вчера вечером надо мной муж смеялся, когда стенки отвалились :-))

zykerka_zuki 4 января 2014 17:22

Леночка домик просто прелесть! Глазурью так расписала. Я сначала подумала что ты белым шоколад делала! очень красивый домик!

eastflower 4 января 2014 20:32

Оксаночка, спасибо! Вдохновили дрзья из ЖЖ-ленты, столько домиков.

agro_al 4 января 2014 18:29

фантастика!!! Даже с печной миндальной трубой!!!

eastflower 4 января 2014 20:32

Оленька, спасибо большое! Очень понравилась у Вики, решила повторить.

aranart 4 января 2014 19:11

Очень красивый!

eastflower 4 января 2014 20:34

Дарик, спасибо большое!

lifetastesgreat 4 января 2014 19:59

Какая красотааа! Леночка, декор просто чудесный!

eastflower 4 января 2014 20:34

Анечка, спасибо! Рада, что понравился. Готовлюсь к занятию в школе. Вот, тесто опробовала. Хотя ,в школе попросили сделать другое - поменьше меда использовать.

iiirusya 4 января 2014 20:39

Крастища!

eastflower 4 января 2014 20:39

Ирочка, спасибо!

el_karamel 4 января 2014 23:44

Лена! ВАУ! это ж сколько терпения нужно!!! Молодчина! … а у меня все времени не хватает на него(((в этом году решила сделать не пряничный - а шоколадный, уже даже все части из шоколада сделала, а руки так и не дошли до… склейки(((

eastflower 5 января 2014 00:59

Элина, шоколадный - это круто!!! Идея, конечно, хорошая. А сколько шоколада надо на пряничный домик? Я бы тоже еще долго не собралась бы, а вот занятие поспособствовало ускорению :-)).

natavera15 4 января 2014 23:45

Леночка, очень красивый домик, сказочный!

eastflower 5 января 2014 00:59

Наташенька ,спасибо большое! Мне так приятно, что понравился.

flamebelle 5 января 2014 00:59

Леночка, твой домик - просто сказочный!!! Я такое не смогу повторить. шедевр!!!

eastflower 5 января 2014 01:05

Оксаночка, спасибо большое!!! Еще как посторишь. Здесь главное - время и все спокойно сделать. Дети, конечно, радуются. Им даже пряники без глазури показались не такими вкусными. А мне уже по среди ночи лень было пряники расписывать, так они пооткусывали и не стали есть. Посмотрю, как домик съедят 7 января :-))

tanyakasko 5 января 2014 01:08

Леночка, ты просто растешь на глазах!!!!! очень красивый домик!!!! браво!!!

eastflower 5 января 2014 01:20

Танюшка, спасибо! Получила большой пинок от кулинарной школы, завтра пойду сдаваться :-))

jd_ganna 5 января 2014 01:23

Лена, поздравляю!Очень красивый домик!Рада, что пригодился рецепт. Я вчера пекла из оставшегося теста, отлично хранится. Пряники ещё лучше. У меня почти все перепечены, недоглядела.

eastflower 5 января 2014 01:32

Жанночка, тесто мне очень понравилось. У меня тоже еще половина осталась. Хотела сегодня, но не получилось. В планах еще домик сделать.

tania_bondarets 5 января 2014 02:31

сказочный)

eastflower 5 января 2014 09:25

Танечка, спасибо!

milka_amba 6 января 2014 07:57

Здорово вышло! Молодчина

eastflower 6 января 2014 11:58

Мила, спасибо большое! Твои домики вдохновили.

natashasova 13 апреля 2014 20:34

Какой симпатичный домик!! А я пользуюсь рецептом пряничной кудесницы Лилии Поповой. У нее есть очень подробный МК по пряничному поселению, которое она сделала для конференции Российского переселенческого движения / Можно посмотреть на их сайте

eastflower 13 апреля 2014 20:48

спасибо большое! А сайт не подскажете?

julia_lemira 19 декабря 2014 17:51

Чего я искала выкройку невесть где?))) У тебя все есть! Попробую на выходных начертить и испечь.

eastflower 19 декабря 2014 17:53

Юленька, буду рада, если пригодится. Домики- это хорошо :))

yuliyavuk 6 ноября 2015 17:21

Леночка привет!!! У меня подготовка к новому году, испекла пряники по этому рецепту, они у меня получились вкусными,но жесткими. Они такие и должны быть? Или я их передержала в духовке? Или может они полежат и мягче станут?

eastflower 9 ноября 2015 11:12

Юля, привет! Вообще пряники хрустящие, можно держать меньше в духовке, чтобы были помягче или раскатывать потолще - это дело вкуса. Но они вообще хрустят. Если хочется помягче сделать - можно уже испеченные пряники собрать в большой пакет, положить половинку яблока, завязать пакет и дать постоять ночь. Они немного впитают влагу от яблока - эта техника сработала для домика через полгода - в этом году учительский коллектив захотел домик съесть в мае - так и сделали - были довольны вкусом, медовое тесто может храниться долго и оставляет свой вкус. Со временем пряники становятся жестче, подсыхают, но можно таким образом их размягчить.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast