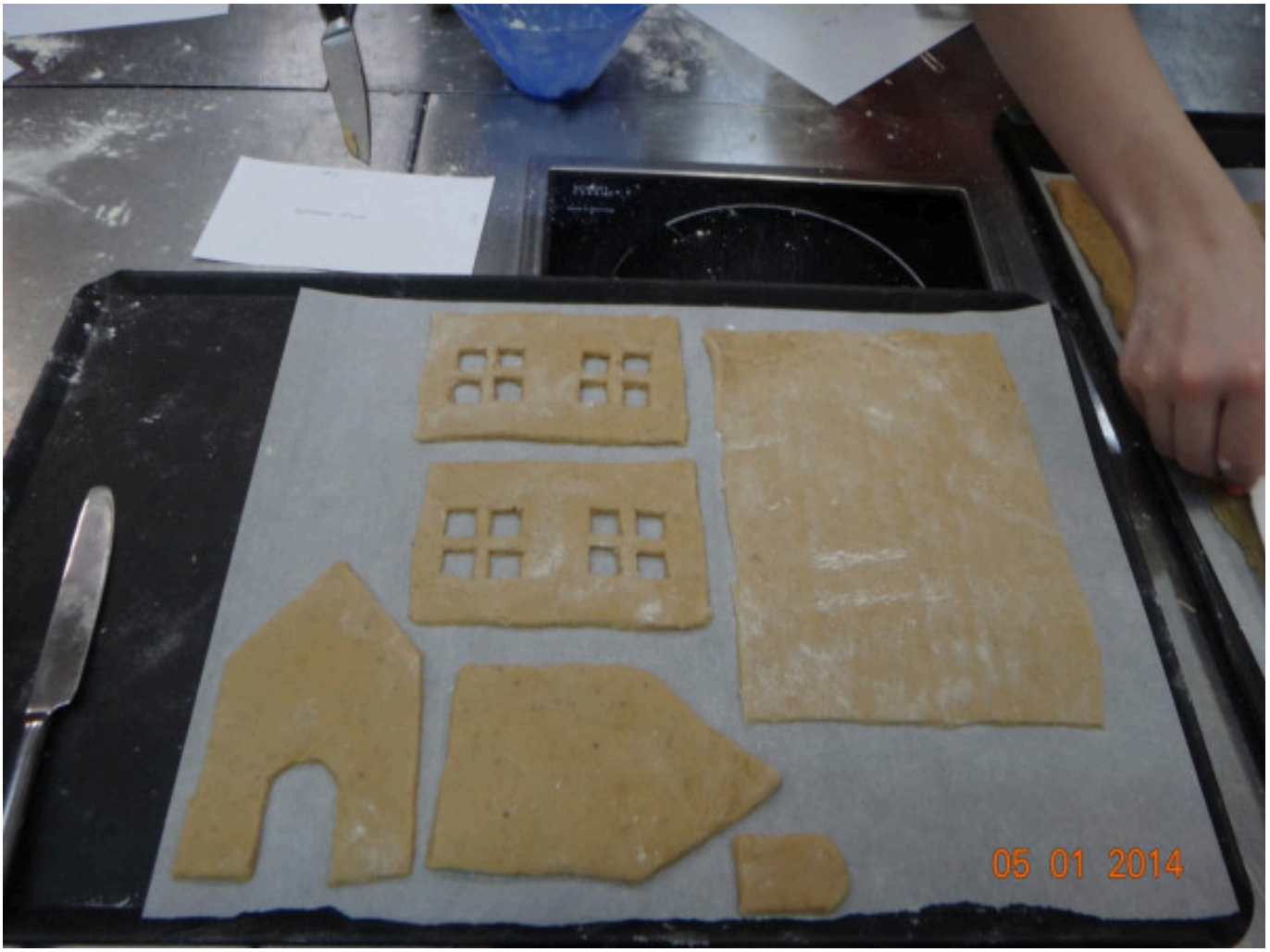
МК по пряничным домикам (6 января 2014)

Ну, вот и прошел мой первый урок по пряничным домикам.
С утра прибежала в школу и давай делать сахарную пудру, надо было сделать 4.5 кг. Проблема была в том, что не было кофемолки, но был Термомикс. Он в пудру смалывал, но для айсинга надо было просеять. В общем, час только этим и занималась. Потом в авральном режиме готовила тесто.
Вчера директор попросил изменить тесто. Если честно, взяла проверенный рецепт, который указывали девочки (меньше меда и больше яиц), но дома не опробовала, было уже поздно, да, и лень. Вот за эту лень и поплатилась. Тесто безумно вкусное и мягкое, но новичкам тяжело работать с ним, да, и охлаждалось оно у меня не долго. Липло к столу и требовало дополнительной муки.
Но что самое плохое - то, что оно размокает от глазури, чего я никак не ожидала. У одной девочки, которая намазала много глазури, он просто поломался. Было так обидно :((.
В общем, на будущее - надо всегда все проверять в работе.

Вот наша группа: 4 взрослых и четверо детей.



Девочки все делали сами, от помощи отказывались.
Вот заготовки. Вчера вечером вырезала шаблоны :-)). Пятилетний сын предложил помочь (хи-хи, надо было согласиться).



А жти мальчишки помогали бабушке и маме. Даже глазурью пряники покрыли и пряники сделали.


05 01 2014



Процесс захватил каждого, конечно, мы потратили много времени, но результат этого стоил.



Вот столько пряников наделала малышня :-0)



Каждый собирает домики и просто не дышит, чтобы они не развалились.



Вообще для первого раза у них все получалось хорошо и красиво. Я даже была поражена.


05 01 2014



Мальчишкам не терпелось поскорее попробовать этот домик, который собрала их бабушка.



А это мамин домик.



А это девочки колдуют. Я очень жалею, что недосмотрела и не смогла помочь Софии сохранить ее домик. На мое предложение отдать ей собранный мною домик, она отказалась. Тогдя я просто отдала оставшееся тесто, чтобы София сама смогла по шаблону собрать домик.



Наталья проявила все свое творчество, ее домик был очень красивым и аккуратным.



Наденька все сделала сама, не унывала, когда приходилось переделать. В конце к ней подошла мама и помогла удержать домик, пока глазурь схватывалась.


Надежда
05 01 2014


Эффективность
и удовольствие
30%
70%
30%
05 01 2014



Вот так все прошло. Вроде бы все остались довольными. Я лишь немного переживаю из-за развалившегося домика, все-таки жалко было отпускать Софию без домика.
А свой домик оставила школе, но работники школы отказались разбирать домик, решили поставить на стойку. А жаль, я бы на их месте погрызла домик.
Вот 7 января будем ломать наш домик. Дети уже ждут, не дождутся, когда можно опробовать.

Комментарии (17)

magdacook 5 января 2014 22:02

да уж:(надо сто раз все перепроверять, все-так это мастер-класс, все должно быть выверено…зато дети, думаю, получили массу удовольствия))

eastflower 5 января 2014 22:07

Вот, вот, надо все проверять. Так ведь проверила до этого, так понравилось тесто, а вечером пришлось менять, так как меда много было. Да, и знаешь, надо учитывать, что первый раз делается все медленно. Мы-то уже привычные, все-таки быстрее делаем, даже домик склеивают все по-разному. Мне как-то казалось, что удобнее кондитерским мешком выдавливать, но некоторым оказалось легче мазать толстым слоем. Детишкам было весело, хотя я боялась, что им будет скучно.

i_muminov 5 января 2014 22:24

Интересный был МК, здорово. Спасибо за увлекательное путешествие в мир кулинарии))

eastflower 6 января 2014 00:33

Спасибо большое! Были минусы, котоыре буду исправлять.

i_muminov 6 января 2014 00:44

Удачи и успехов!Как здорово, только сейчас заметил, Елена, какой у вас стало удобное меню каталогов, всё так красиво и ясно!

eastflower 6 января 2014 00:47

Искандар, спасибо! Рада, что понравилось. Мне так и хотелось, чтобы было удобно что-то искать.

7chocolat 5 января 2014 22:48

ну чем больше практики, тем лучше, у вас на мк очень уютно)

eastflower 6 января 2014 00:35

Настенька, да, только, когда лично столкнешься - понимаешь, на что обращать внимание. Ну, в общем, есть надо чем работать и что совершенстовать :-))

lifetastesgreat 5 января 2014 23:06

Выглядит все очень увлекательно! Леночка, ты -умница! А всякие такие нюансы неизбежны, к сожалению… но чем больше пробуешь и делашь, тем реже они будут тебя подстерегать:-)

eastflower 6 января 2014 00:36

Анечка, спасибо! Вообще поняла, что надо все-все учитывать, даже провалы, чтобы быть готовой. Одно дело, когда сам дома делаешь, а другое успеть увидеть и помочь другому человеку.

tania_bondarets 6 января 2014 00:13

а что за студия?

eastflower 6 января 2014 00:33

Танюшка, это кулинарная школа №1 в Санкт-Петербурге: avkusa.ru

zykerka_zuki 6 января 2014 02:23

Леночка как ты все организовала хорошо.Домика Софии жалко конечно но вижу девочка с характером мол не хочу чужое.Молодец что тесто ей отдала-дома себе сама сделает уже усмотрев ошибки.Все прекрасно не расстраивайся. На другой раз еще лучше будет!!!!

eastflower 6 января 2014 11:56

Оксаночка, спасибо! Да, я для себя сделала выводы и теперь надо тщательнее следить за работой. София с характером, ты права :-)). Даже помогать не позволяла, все сама. Да, понимаю, что все с практикой приходит.

zykerka_zuki 7 января 2014 12:24

Все и так отлично получилось!Ты очень постаралась!!!!!

sunpolina 6 января 2014 12:42

Какие милые и тёплые фото! Уверена, что всё прекрасно прошло и всем всё понравилось, не переживай! Ты большая молодец, что проводишь такие классы!

eastflower 6 января 2014 14:24

Полиночка, спасибо! Да, понравилось, но на будущее надо все учитывать, даже самые неожиданные варианты.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

