Пряничный домик и пряники

(16 декабря 2014)

Этот домик и пряники были заказны Татьяной **tomasi** и уже прибыли радовать. А у меня на следующей недели запланированы 6 домиков и пряники на подарки. Муж уже третий год будет дарить пряники на Новый год, думаю, это хорошая традиция, да, и я руку тренирую (хоть и раз в год).
Рецепт теста брала у Маши Селяниной. Если будете делать домик, то имейте в виду, что тесто хорошо поднимается, поэтому толщина стенок увеличивается. В итоге - крыша у меня (по этому шаблону) оказалась уже, пришлось снова испечь, увеличив ширину.
Несу в сообщество **abovo** на ФМ "Пряничные домики".
Несу Марине **magdacook** на конкурс "Зимние блюда".
Несу Оле **olikerns** на ее ФМ "Сладкий, сладкий Новый год! - 2014"
Несу Людочке **t_brenon** **t_brenon** на ее ПЕЧЕНЬКОВЫЙ МАРАФОН.





Ингредиенты:

Я делаю заранее вот такую смесь и добавляю ее в разную выпечку (обычно столько, сколько указано в рецепте).

Смесь для пряников:

25 г корицы

10 г сухого имбиря

7 г гвоздики

7 г кардамона

5 г мускатного ореха

5 г душистого перца

5 г черного перца

2 г аниса

5 зерен бадьяна

Щепотка кориандра
На 1 кг муки 3-4 ст.л смеси
Чтобы смесь была более ароматной берите, по возможности, не молотые специи. У меня кардамон в коробочках, бадьян, кориандр, черный перец, душистый перец и гвоздика были немолотыми. Все соединить, промолоть, смешать с молотыми специями. Хранить в хорошо закрывающейся банке.
Это количество хваттит надолго.

Пряничное тесто:
215 г меда
215 г коричневого сахара
215 г сливочного масла

600г муки (может понадобится меньше)
5 г соды
7.5 г молотой корицы
3 г смеси кардамона, гвоздики, перца, имбиря.
5 г свежего натертого корня имбиря.

90г молока
Приготовление:
Мед, сахар и сливочное масла довести до кипения, снять с огня. Всыпать сухие ингредиенты, перемешать. Добавить холодное молоко и замесить тесто. Тесто будет липким и жидковатым. Муку не добавлять!
Завернуть в пленку и положить в холодильник на 12-24 часа. Раскатать толщиной 3 мм. Вырезать пряники и выпекать в разогретой до 175 град. духовке 8-10 минут. Для домика раскатывать чуть потолще - 5мм.

Глазурь:
2 белка
800-1000 г сахарной пудры
несколько капель лимонного сока

Перемешать белок с сахарной пудрой. Нам нужна более жидкая глазурь для заливки и густая для рисования.

Сначала делаем контур, даем подсохнуть. Заливаем жидкой глазурью. Даем засохнуть. Потом уже рисуем на ней или собираем домик.





Комментарии (50)

surrealnay 16 декабря 2014 11:23

Ленчик, какой же ты молодец!! А пряничные домики всегда чудо чудесное и по мне великолепный подарок к праздникам, тем более хранится долго и радует всех!

eastflower 16 декабря 2014 11:28

Заремочка, спасибо! Расстраивает только одно, что взрослые бояться есть домики :(. В прошлом году отнесла в садик, думала, съедят все вместе. Так, преподавателям стало жалко. Они до этого нового года сохранили. Правда, теперь уже младший видит его, в домик свечку вставили.

katenka_bel 16 декабря 2014 11:26

как же вовремя рецептик!как раз собралась искать рецепт пряника :)спасибо!

eastflower 16 декабря 2014 11:29

Буду очень рада. Тесто это хорошее - вкусное и форму держит отлично. Только делайте его заранее, оно должно настояться 2-3 дня, лучше неделю. Ароматы будут обалденные :)

irsenas 16 декабря 2014 11:30

обалдеть!Для меня напечь не проблема, но вот так украсить - это нечто!

eastflower 16 декабря 2014 11:36

Ирочка, спасибо!Украшение - это дело практики и времени. Тебе с Санькой не до разрисовки, хотя Машунька уже сама сможет разрисовать :))

natapovarenok 16 декабря 2014 11:48

Леночка, как красиво!

eastflower 16 декабря 2014 12:20

Наташенька, спасибо! Раз в год расписываю, получают огромное удовольствие :))

manyakotic 16 декабря 2014 12:44

До чего красиво ты украсила, как кружева или вышивка - обалдеть :)

eastflower 17 декабря 2014 09:55

Мариночка, спасибо! Инстаграм в этот раз поразил красотой, так захотелось повторить.

aranart 16 декабря 2014 12:50

Так празднично)

eastflower 17 декабря 2014 09:56

Дарик, спасибо! Рада, что понравился.

mariareznor 16 декабря 2014 12:58

Кружева прям такие красивые! Супер!

eastflower 17 декабря 2014 09:56

Машенька, спасибо!

merily9 16 декабря 2014 13:04

Красота, такую красоту точно жалко есть, хотя верю, что вкусно

eastflower 17 декабря 2014 09:57

Спасибо большое! Да, бывает такое, что жалеют есть. Я учусь у детей: посмотрели, сказали, что красиво и тут же грызть начали.

home_bread 16 декабря 2014 13:26

Никогда не делала пряничные домики, но всегда хотела попробовать. Может в этом году найду в себе силы и желание)))

eastflower 17 декабря 2014 09:58

Конечно, надо делать. Это только первый страшно и долго делать. В процессе уже понимание приходит, где и как лучше сделать. Желаю вашему домику быть.

para_gn0m0v 16 декабря 2014 15:36

Лена, украшения просто шикарные!!!!

eastflower 17 декабря 2014 09:58

Оксаночка, спасибо! Раз в год развлекаюсь, мне очень нравится процесс.

vsetajnoejavnoe 16 декабря 2014 16:28

Леночка, как ты руку набила, идеальные, просто идеальные!

eastflower 17 декабря 2014 10:00

Викуль, спасибо! Есть в этом что-то волшебное - сидишь, вырисовываешь, а потом домашние заходят и удивляются: вау, ах-ах :)).Чем-то напоминает детство, когда утром просыпаешься, а на окне мороз узоры нарисовал, так красиво!

mila_kanari 16 декабря 2014 16:30

Леночка, очень красивые и пряники и домик!!!!А чем т пользуешься для росписи пряников мешками с насадками?

eastflower 17 декабря 2014 10:01

Людочка, спасибо! Обычно насадкой и мешком. Но в этот раз просто у кондитерского мешка кончик отрезала. Насадкой удобнее, при отрезании у кондитерского мешка получается кончик сплющенный, поэтому айсинг выходит не совсем ровный. Но, думаю, это дело вкуса, так как видела девочек, которые без насадок работают.

lanochka08 16 декабря 2014 16:51

Леночка, просто слов нет-какая красота!!В таком домике хочется пожить)))

eastflower 17 декабря 2014 10:01

Светочка, спасибо!

sunpolina 16 декабря 2014 17:55

Красота :))) особенно миндальная печка :)

eastflower 17 декабря 2014 10:02

Полиночка, спасибо!

lifetastesgreat 16 декабря 2014 17:56

высокое искусство!!!

eastflower 17 декабря 2014 10:02

Анечка, спасибо! Процесс напоминает медитацию, главное- чтобы дома никого не было :))

natavera15 16 декабря 2014 18:33

Леночка-искусстница))красотаааа)

eastflower 17 декабря 2014 10:03

Наташенька, спасибо! Рада, что понравился. Приятно видеть лица людей, кому даришь. Вот в субботу буду в детский сад воспитателям расписывать.

aerolga 16 декабря 2014 19:37

Лена, ты архитектор!!! и декоратор! я вообще не представляю как можно ТАК нарисовать, сколько нужно для этого сил и терпения!

eastflower 17 декабря 2014 10:08

Оленька, спасибо! Это дело практики, меня поразили 3 года назад фотографии, все ночь была посвящена разрисовке. Теперь перед Новым годом балуюсь, люблю, когда домашние спят или из нет дома, сесть, поставить музыку и спокойно разрисовывать. Получается такое время наедине с собой, можно кучу мыслей передумать. В самом процессе есть какое-то волшебство.

magdacook 16 декабря 2014 19:45

кудесница!)

eastflower 17 декабря 2014 10:08

Мариночка, спасибо! Мне в субботу еще развлекаться, уже в предвкушении, пора тесто ставить :)

tastyak 16 декабря 2014 22:06

Ну какая ты, Лена, -молодец!!!Так красиво и сказочно, жалко кушать будет))))

eastflower 17 декабря 2014 10:09

Настенька, спасибо! Эх, в этом проблема дарить взрослым, жалко. А вот детки не жалеют, но хрустят так, что завидно становится и радостно, что им нравится :))

imungu 16 декабря 2014 23:47

Очень красивый. А сеточка на крыше - нет слов. Просто кружево или вышивка!

eastflower 17 декабря 2014 10:10

Ирочка, спасибо! Насмотрелась в инстаграме, решила тоже сделать.

tania_bondarets 17 декабря 2014 02:15

Лена, как красиво)

eastflower 17 декабря 2014 10:11

Танечка, спасибо! Люблю перед Новым годом заниматься всеми этими вещами: пряная выпечка, разрисовка, подарки (дарить и получать). Эх, жаль, что после самого праздника как-то все проходит, нет такого запала, как будто сказка закончилась :)

natavera15 17 декабря 2014 15:35

ой,Лена и еще вопросик, ты пишешь заливаем жидкой глазурью, т.е ее тоже делать из белка и сах. пудры так я поняла?

eastflower 18 декабря 2014 00:33

Наташенька, да, сначала делаешь жидкую глазурь (она вроде бы немного держит форму, но растекается - слишком жидкой не делай, будет прозрачной), потом делишь ее на 2 чашки. В одну добавляешь еще сахарную пудру - должна держать форму и блестеть. Вот ею и рисуешь.

halynatykhoruk 18 декабря 2014 03:19

какие красавцы!Леночка,еще один раз удивляюсь твоему терпению,талантище ты!

eastflower 18 декабря 2014 19:10

Галенька, спасибо большое! Люблю я это дело :)

Татьяна Бобрик 16 июня 2016 06:42

Лена, день добрый! Я захотела сделать печеньки, но у меня возникло два вопроса))) Вы пишете в тексте: "Тесто будет липким и жидковатым. Муку не добавлять!", но далее по тексту ни где не указано в какой все таки момент добавлять муку, в этом и заключается вопрос?)))) Ее добавлять после того, как достану тесто из холодильника, или все таки перед тем как уберу? И надо ли муку просеивать?

16 июня 2016 13:14

Татьяна, добрый день! Муку добавляем после того, как растопили нашу смесь (слова "добавить сухие ингредиенты" - здесь и специи и нужная мука). Просто после перемешивания тесто липучее и первое желание - добавить еще муку. Вот мы это тесто выскребаем в миску или на пищевую пленку и отправляем в холодильник. Масло застынет и тесто легко будет раскатать. Подсыпать муку для раскатки можно. Муку всегда просеиваю. Но здесь не принципиально.

Татьяна Бобрик 17 июня 2016 12:43

Леночка, спасибо огромное!!! Как ваша здоровье после вчерашнего ливня?

17 июня 2016 17:08

Татьяна, спасибо большое, все хорошо :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

