

Оглавление

<i>Введение</i>	5	Пряник с розой	37
<i>Глава 1. Мир пряников</i>	7	Роспись «по мокрому»	37
ТЕСТО	8	Вышивка «сетка»	39
Имбирное тесто	9	«Ришелье» и «кружево»	41
Классическое медовое тесто	11	Трафаретная роспись	43
Шоколадное тесто	13	ПРЯНИКИ К ЛЮБОМУ	
ВИДЫ ПРЯНИКОВ	14	ПРАЗДНИКУ	44
Печатные пряники	15	«Клубника»	45
Пряники с узором	17	«Варежка»	47
Пряник с карамельным		«Влюбленные коты»	49
окошком	19	«Нарядная восьмерка»	
Пряник с начинкой	21	подарочный пряник	
Пряник на палочке	23	на 8 марта	51
Глянцевые пряники	25	«Звезда» к 23 февраля	53
ВИДЫ ГЛАЗУРИ ДЛЯ ПРЯНИЧНОЙ		«Пасхальное яйцо»	55
РОСПИСИ	26	«Курочка на пасху»	57
Окантовочная глазурь	27	«Лилия на 8 марта»	59
Заливочная глазурь	27	«Санта»	61
Глазурь для объемных		Свадебный пряник	63
элементов	29	«Яблоко-тетрадь»	65
Окантовка	31	Пряничный домик	67
Заливка	31	ПРОСТЫЕ ДЕСЕРТЫ	
Окантовка и заливка	31	ИЗ ПРЯНИЧНОЙ КРОШКИ	68
БАЗОВЫЕ ТЕХНИКИ РОСПИСИ	32	Ванильно-сливочный чизкейк	
«Точки»	33	из пряничной крошки	69
Классика росписи	33	«Медовик» из пряничного	
«Волна»	35	теста	73
		Пирожное «Картошка»	77
		ХРАНЕНИЕ И УПАКОВКА	
		ПРЯНИКОВ	78

Глава 2. Десерты и сладости для души. 81

Домашняя ириска.	83
Почти как «Рафаэлло».	85
Пирожное «макарон с начинкой из масляного крема на швейцарской меренге	87
Новое овсяное печенье. «Аппетитное похрустывание».	91
Самое быстрое кокосовое печенье. «Хрустящее снаружи и сочное внутри»	93
Торт «Наполеон» с кремом «Пломбир» и клубничным курдом	95
Нарядная меренга на палочке.	99
Кейк-попс — торт на палочке	101
КРЕМЫ И НАЧИНКИ	102
Домашний сыр «Филадельфия».	103
Клубничный курд	105
Сливочная соленая карамель.	107
Карамель из красной смородины	109
Лимонный курд.	111

Глава 3. Шоколад 113

ГЛАВНОЕ О ШОКОЛАДЕ.	114
Темперирование	115
Дополнительное оборудование	117
ПЛИТКИ.	118
Шоколадная плитка из белого шоколада с ягодами	119
Шоколадная плитка из темного шоколада с орехами	121

Шоколадная плитка из белого шоколада с начинкой.	123
ТРЮФЕЛИ.	124
Классический трюфель из темного шоколада.	125
Трюфель с ганашем из темного шоколада с изюмом и ликером.	127
КОРПУСНЫЕ КОНФЕТЫ.	128
Конфеты ассотри	129
Окрашивание с помощью какао-масла.	131
ФИГУРНЫЙ ШОКОЛАД	132
Силиконовые и пластиковые формы.	133
Шоколадное яйцо	135
Шоколадные леденцы	137
3D шоколадная елка.	139
НАЧИНКИ	140
Классический ганаш из темного шоколада	141
Пралине.	142
«Клубника-базилик».	143

Глема



Имбирное тесто

На Руси пряник называли сладким хлебом. На праздничном столе он всегда считался главным украшением. Сегодня же пряник — это не только любимое лакомство. Освоив минимальные навыки росписи, можно своими руками сделать замечательные подарки, которые никого не оставят равнодушными. Рецепты данной книги помогут легко научиться делать невероятное тесто и выпекать этот самый «сладкий хлеб», давным-давно завоевавший свое место в сердцах многих.

Ингредиенты

- Сахар — 500 г
- Вода — 200 мл
- Сливочное масло (82,5%) — 200 г
- Мука — 800–900 г
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.
- Сода — 1 ч. л.
- Корица — 1–2 ч. л.
- Имбирь — 1 ч. л.
- Мускатный орех — 1 ч. л.
- Кардамон — 0,5 ч. л.
- Гвоздика — 0,5 ч. л.
- Белый перец — 0,5 ч. л.

Приготовление

1. Сахар засыпать в кастрюлю и постоянно помешивая растопить до состояния карамели. Цвет жженого сахара должен быть янтарным. Следует следить за тем, чтобы сахар растаял полностью, без крупинок и комков. В процессе карамелизации лучше всего использовать металлическую лопатку, т. к. к ней меньше всего липнет сахар.
2. За 3 минуты до полной карамелизации подготовить кипяток и влить тонкой струйкой в сахар, как только он растает, постоянно помешивая. Смесь должна характерно зашипеть.
3. Добавить в смесь сливочное масло, нарезанное небольшими кусочками, соль и специи. Масло должно полностью раствориться при периодическом помешивании.
4. Завершая процесс карамелизации, всыпать в сахарную массу соду, перемешать и наблюдать невероятно красивую реакцию бурления.
5. Когда карамельная смесь остынет до комнатной температуры, вмешать в нее яичный желток и постепенно муку, пока тесто не будет похожем на приятную массу для лепки и не перестанет липнуть к рукам.
6. Раскатать тесто и вырезать заготовки с помощью вырубки, кондитерских формочек или бумажного шаблона.
7. Выпекать пряничные заготовки (круглой или любой другой формы) на пергаментной бумаге или тефлоновом листе 6–7 минут на режиме «конвекция» или одновременном нагреве «верх-низ» при температуре 180–190 °С.

Полезные советы

Чтобы карамелизованная смесь быстро застыла, поставьте емкость с ней в раковину с холодной водой.



Пряники с узором

Нет ничего проще, чем приготовить узорные пряники. Делаются они быстро, а результат превосходит все ожидания! Никаких пряничных досок и никакой росписи! Надо только приобрести фигурную скалку — в кондитерских магазинах их великое множество! Здорово, что сегодня проще простого вернуться в стародавние времена, когда узорные пряники были очень популярными.

Ингредиенты

- Список ингредиентов смотрите в рецепте выбранного теста и способа оформления.

Приготовление

1. Замесить выбранный вид пряничного теста согласно выбранному рецепту.
2. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,5–0,7 мм и посыпать мукой, чтобы фигурная скалка не прилипла к тесту.
3. Аккуратно, равномерно нажимая на скалку, прокатать ее по раскатанному тесту — узор обязательно на нем отпечатается.
4. Выбрать форму-вырубку и вырезать из теста пряничные заготовки. В данном рецепте используется форма в виде сердечка.
5. Выпекать узорные пряники, как и обычные, в духовом шкафу 6–7 минут.

Полезные советы

Раскатывать тесто удобнее всего сразу на тефлоновой коврике или пергаментной бумаге, чтобы не деформировать заготовки при переносе с листа на лист.



Пряник на палочке

За последние 20 лет этот вид пряника завоевал сердца многих — и ребятни, и взрослых. Еще его называют «пряничный топпер». Расписные пряничные топперы — неизменное украшение для тортов в арсенале современных кондитеров.

Ингредиенты

- Список ингредиентов смотрите в рецепте выбранного теста и способа оформления.

Приготовление

1. Замесить выбранный вид пряничного теста согласно рецепту.
2. Раскатать тесто в пласт толщиной не менее 0,7 см (при выпекании толщина пряника увеличится в 1,5 раза). В данном случае пряник не может быть слишком тонким, иначе он не будет держаться на палочке.
3. Вырезать заготовки с помощью вырубки, кондитерских формочек или бумажного шаблона.
4. Выпекать пряничный топпер, как обычный пряник.
5. Достав противень из духового шкафа, в еще не остывшие, мягкие, пряники вставить деревянные шпажки (их можно найти в любом крупном супермаркете или гипермаркете в отделе товаров для кухни).

Полезные советы

Чтобы палочка пряника была более нарядной, можно повязать на нее бантик из атласной ленты.

Обычную деревянную шпажку можно заменить на коктейльную трубочку из плотной цветной бумаги.



«Медовик»

из пряничного теста

У каждого из нас есть такие рецепты, которые уносят далеко в детство. Они — как кусочек тебя, как твоя ностальгия.

Мы тоже неравнодушны к «Медовику». И в вариации, представленной в этой книге, его готовят на раз-два! А все потому, что его коржи сделаны на основе пряничного медового теста, ведь пряники — универсальный продукт. Поэтому пора осваивать «Медовик»!

Ингредиенты

- Список ингредиентов для коржей смотрите в рецепте в рецепте классического медового теста (см. стр. 11).

Для крема

- Сметана (25–30%) — 500–600 г
- Сливочный творожный сыр — 200–250 г
- Мед — 4 ст. л.
- Сахарная пудра — 100 г

Приготовление

1. Из пряничного теста испечь коржи диаметром 16–18 см и толщиной не более 7–8 мм. Должно получиться примерно 8 коржей, 6 из которых предназначены непосредственно для слоев торта и 2 для обсыпки. Желательно не передержать коржи в духовке, выпекая 10–12 минут до характерной поджаристой корочки.

2. Приготовить крем, смешав в большой миске сметану, творожный сыр, мед и сахарную пудру миксером на средних оборотах.

3. Собрать торт, для удобства используя кольцо от разъемной формы: сложить внутрь кольца друг на друга обильно смазанные кремом коржи, включая верхний. Немного крема нужно оставить для финального обмазывания.

4. Поставить «Медовик» в холодильник на 6–8 часов для настаивания и пропитки.

5. Достать торт из холодильника, вынуть из формы и, обмазав боковую часть оставшимся кремом, выровнять все поверхности.