

НОВОГОДНИЙ ПРАЗДНИК НА РАЗ-ДВА



День 1

Ваши задания:

1. Установите елку и нарядите ее.
Если нет места для большой елки, поставьте маленькую настольную елочку или новогоднюю композицию.
2. Дополнительно украсьте дом гирляндами и снежинками по желанию.
3. Купите несколько больших свечей (с ароматами или без) и зажигайте их каждый вечер как минимум на 15 минут.
4. Приготовьте сушеные кружки апельсинов (рецепт далее). Завтра мы украсим ими елку.
5. Сделайте тесто для имбирных пряников (рецепт далее). Завтра мы испечем пряники для украшения елки



СУШЕНЫЕ АПЕЛЬСИНЫ



- Возьмите средние апельсины. Нарежьте острым ножом на кружочки толщиной примерно 4 — 5 мм. Промокните слегка салфеткой, чтобы убрать лишнюю влагу и разложите на решетку. Поставьте решетку в духовку, разогретую до 100С. Лучше использовать режим конвекции.
- Сушите апельсины в духовке 3 — 4 часа. Периодически (каждые 30 — 45 минут), открываете дверцу духовки, чтобы лишняя влага выходила.
- Или можно вставить между дверцей духовки и самим шкафом, что-то что будет мешать дверце закрываться плотно (например, прихватку, сложенную в несколько раз). А если в духовке есть таймер, то можно ставить апельсины сушиться на ночь.



ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ



Имбирные пряники для украшения торта можно приготовить заранее по рецепту ниже

ИНГРЕДИЕНТЫ И ИНВЕНТАРЬ

Для пряничного теста

• Мед	135 г
• Сахар	200 г
• Яйца (крупные)	2 шт.
• Сливочное масло	135 г
• Мука	500 г
• Пищевая сода	1 ч.л.
• Корица	1 ч.л.
• Имбирь	1 ч.л.
• Соль	щепотка

Для сахарной глазури

• Яйцо	1 шт.
• Сахарная пудра	160 - 180 г
• Водорастворимые красители	

Тесто в расчете на 25-30 пряников среднего размера

- Сотейник с толстым дном или кастрюля (не менее 2-х литров)
- Кухонные весы
- Миксер
- Сито
- Чаши для взбивания и перемешивания продуктов
- Скалка
- Коврик для раскатки теста (не обязательно, если есть)
- Лист для выпечки или противень
- Антипригарный коврик или бумага для выпечки
- Формочки для вырезания печенья или шаблоны
- Деревянная полка или широкая доска (в качестве прессы для пряников)
- Бумага для выпечки
- Ножницы
- Степлер
- Канцелярские зажимы
- Маленькие ножницы (типа маникюрных)
- Зубочистки

ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ



1. КАК СДЕЛАТЬ ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО

135 г	Мед
200 г	Сахар
2 шт.	Яйца (крупные)
135 г	Сливочное масло
500 г	Мука
1 ч.л.	Пищевая сода
1 ч.л.	Корица
1 ч.л.	Имбирь
1 щеп.	Соль

1. Мед, сахар и сливочное масло положите в сотейник (кастрюлю) и поставьте нагреваться на средневысокий огонь.
2. Добавьте специи (имбирь и корицу) и помешивая, прогрейте массу до состояния, когда масло полностью растаяло и крупинки сахара растворились. Смесь должна стать более жидкой и однородной.
3. Снимите смесь с огня и добавьте соду. При этом начнется процесс гашения соды: появится множество пузырьков и смесь увеличится в объеме.
4. Остудите слегка смесь, для этого лучше всего ее переложить в чашу миксера и перемешивать насадкой «Лопатка» на невысокой скорости.
5. Когда смесь слегка остынет (станет теплой, но не горячей), добавьте в нее яйца и перемешайте.
6. Затем введите предварительно просеянную муку и замесите тесто. Тесто будет мягким и липнуть к рукам.
7. Сформируйте из теста шар на присыпанной мукой поверхности, положите в пакет или пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 24 часа.
8. Пряничное тесто (плотно завернутое в целлофановом пакете или пищевой пленке) может храниться в холодильнике до 1 месяца.



ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ



2. КАК ИСПЕЧЬ ПРЯНИКИ

ВАЖНО

На один противень укладывайте пряники примерно одинаковые по размеру. Пряники, сильно отличающиеся по размеру, укладывайте на разные противни, так как маленькие по размеру пряники испекутся быстрее больших.

Полезный совет.

В качестве прессы Вы можете использовать любую доску толщиной 1-2 см размером больше, чем противень (например, ненужную полку или что-то подобное).

ВАЖНО. Не складывайте пряники друг на друга пока не остыли полностью!

Полезный совет.

Вы можете хранить Ваши пряники в плотно закрытом контейнере до 3-х месяцев. Пряники хранятся при комнатной температуре.

1. Достаньте тесто из холодильника, возьмите небольшой кусочек, хорошо разомните его в руках и раскатайте на слегка присыпанной мукой поверхности до толщины 4-5 мм.
2. Вырежьте пряники с помощью формочек или ножом при помощи бумажных выкроек, как показано на видео и переложите на противень (или лист для выпечки), застеленный антипригарным ковриком или бумагой для выпечки.
3. Пряники на противень нужно укладывать не очень плотно, так как в процессе выпекания они увеличатся в размере.
4. Выпекайте пряники 7 – 9 минут в духовке, заранее разогретой до 180-190С. Готовность можно определять так: при надавливании на пряник он под пальцем слегка продавливается и вмятины от пальца не остается. Если продавливается очень легко и остается вмятина, значит пряник еще сырой.
5. Готовые пряники достаньте из духовки, снимите вместе с ковриком (бумагой для выпечки) с противня на ровную поверхность и сразу же (пока пряник еще горячий и мягкий) накройте прессом.
6. Через 1-2 минуты уберите пресс и дайте пряникам остыть несколько минут. Затем снимите пряники с коврика (бумаги для выпечки) и переложите на ровную поверхность до полного остывания.
7. Полностью остывшие пряники можно убрать в пищевой контейнер, складывая друг на друга.

ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ



3. КАК ПРИГОТОВИТЬ САХАРНУЮ ГЛАЗУРЬ

1. Яйца вымойте тщательно с мылом под горячей водой. Отделите аккуратно белки от желтков.
2. Взвесьте белки и отмерьте необходимое количество сахарной пудры.
3. Количество сахарной пудры рассчитывается по пропорции: Вес белка (гр.) * 500 / 90. Например, если у вас получилось 30 гр. белка, то Вам необходимо взять: $30 * 500 / 90 = 167$ гр. сахарной пудры.
4. Белок положите в чашу, где вы будете взбивать глазурь и добавьте сахарную пудру.
5. Взбивайте глазурь на низкой скорости миксера 10 минут. Должна получиться густая гладкая масса, так называемый «мягкий пик».
6. Накройте приготовленную глазурь влажным полотенцем и оставьте «отдохнуть» на 15-30 минут.
7. Далее используйте для украшения пряников

