



**Рисуем снежинки  
на пряниках!**



# Глазурь для пряников!

Яичный белок 2 шт. (60 г)

Сахарная пудра, мелкого помола 400 г

Лимонный сок — 3-4 капли

Кукурузный крахмал 1 ч. ложка (5 г)

Пищевые красители (гелевые или сухие) по желанию

**\* Важно: Белки должны быть холодными, без единой капли желтка.**

1. Подготовьте ингредиенты. Сахарную пудру просейте через мелкое сито. Отделите белки от желтков. Убедитесь, что в белках нет следов желтка.

2. В чистой сухой миске смешайте просеянную сахарную пудру и кукурузный крахмал.

3. Добавьте к сухой смеси яичные белки и капли лимонного сока. С помощью миксера или ручного венчика начинайте взбивать на самой низкой скорости, постепенно её увеличивая. Взбивайте 5-7 минут до состояния густой, гладкой, однородной массы. Готовый айсинг должен держать форму и не растекаться.

Проверьте: если провести ножом по поверхности, бороздка должна сохраняться 10-15 секунд.



# Глазурь для пряников!

**Для заливки:** Отложите часть глазури в отдельную миску. Добавляйте по ½-1 чайной ложке воды и аккуратно перемешивайте, пока глазурь не будет стекать с ложки широкой лентой и самостоятельно растекаться за 10-15 секунд. Консистенция как у жидкой сметаны.

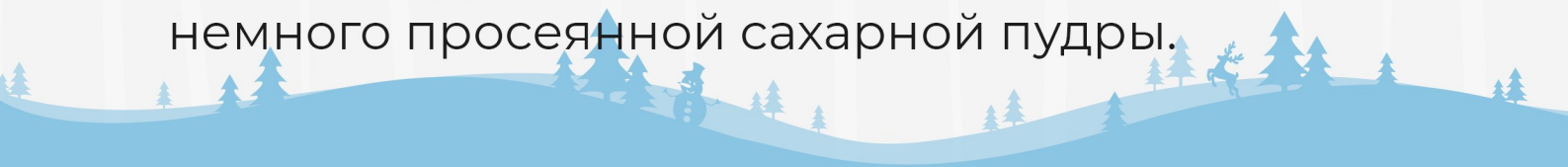
**Для контура и рисунка:** Оставшуюся большую часть глазури оставьте густой. Она должна быть похожа на очень плотную сметану, не стекать с лопатки и чётко держать форму при выдавливании из кондитерского мешка. Этой глазурью вы будете рисовать контуры и детали.

**Окрашивание (по желанию):** окрасьте в нужные цвета, используя гелевые пищевые красители. Добавляйте краситель по капле и тщательно вымешивайте до однородного цвета.

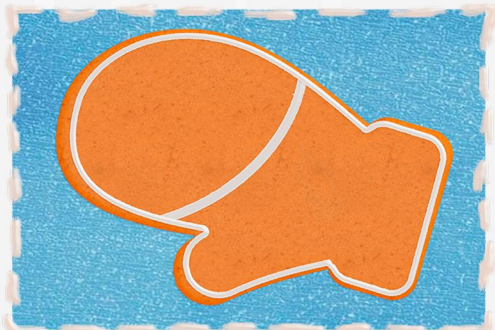
**Хранение:** Готовую неокрашенную глазурь плотно накройте пищевой плёнкой в контакт, чтобы не образовалась корочка. Храните в холодильнике до 3 дней. Перед использованием дайте ей нагреться до комнатной температуры и снова слегка взбейте.

**Если глазурь пересохла:** Добавьте буквально каплю воды и тщательно вымешайте.

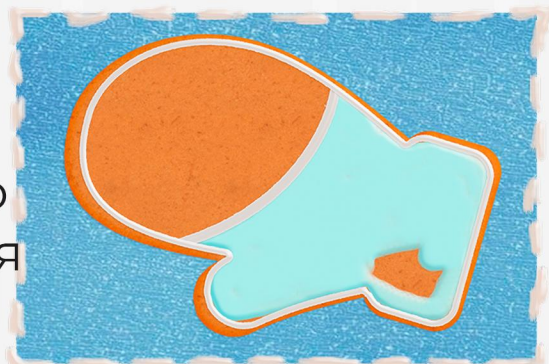
**Если глазурь слишком жидкая:** Добавьте немного просеянной сахарной пудры.



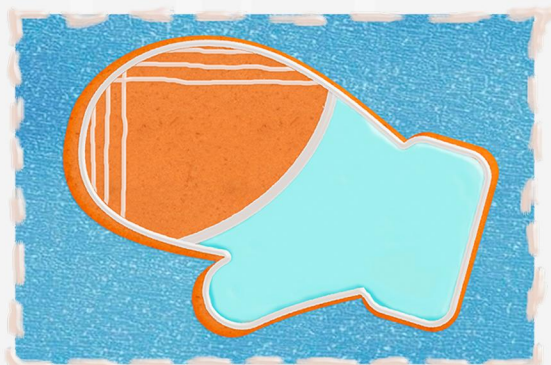
Делаем контур из мешка с насадкой, стараемся выдержать одинаковый зазор между краем пряника и контуром.



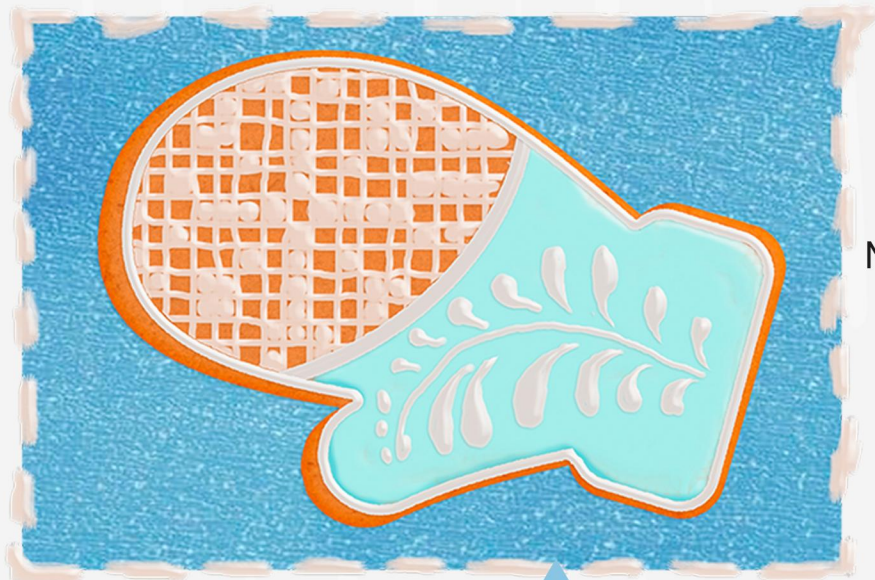
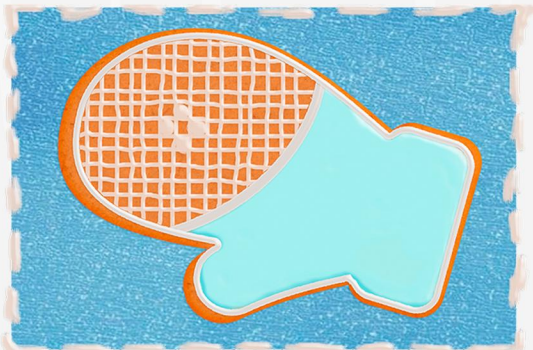
Ставим ложкой каплю глазури и растягиваем заливку от центра к краям, равномерно распределяя по всей поверхности. У самых краёв для ровности можно протянуть глазурь зубочисткой.



Начинаем делать сеточку, придерживаясь одинаковой ширины. Проводим прямую линию, потом поперечную ей, и так подряд.



Делаем узор на самой сеточке. Лучше начинать из центра и двигаться к краям. Самые простые схемы снижинок в конце этого документа.



Когда заливка высохнет, на нее можно нанести любой объёмный узор. Узор наносится более плотной глазурью.



