



**Пряничный набор  
«Веселый Зоопарк»  
Урок 1. Пряничное тесто**

Материалы мастер-класса



## Продукты:

### 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

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



## Инвентарь:

- ❖ 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: Сердечки, Цветы
- ❖ Деревянная полка или широкая доска (в качестве пресса для пряников)
- ❖ Бумага для выпечки
- ❖ Ножницы
- ❖ Степлер
- ❖ Канцелярские зажимы
- ❖ Маленькие ножницы (типа маникюрных)
- ❖ Зубочистки

# Рецепт пряничного теста

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.

## ВАЖНО

Пряничное тесто (плотно завернутое в целлофановом пакете или пищевой пленке) может храниться в холодильнике до 1 месяца.

