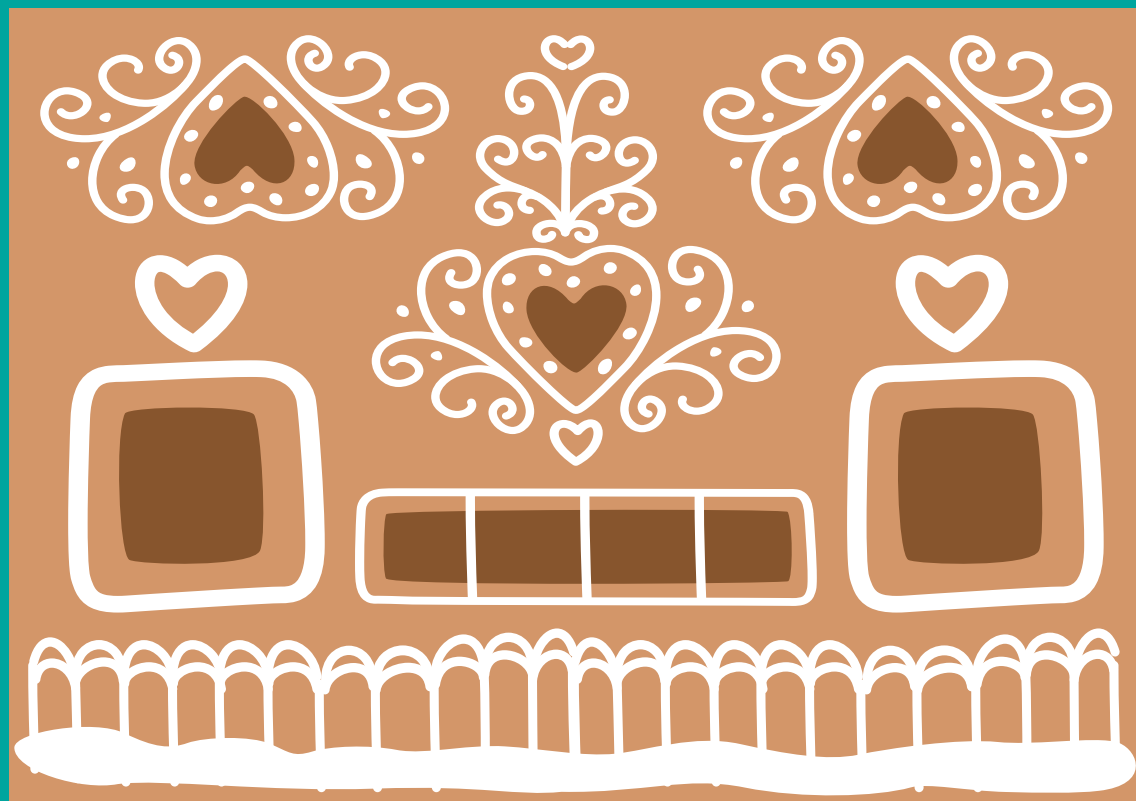




# ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК



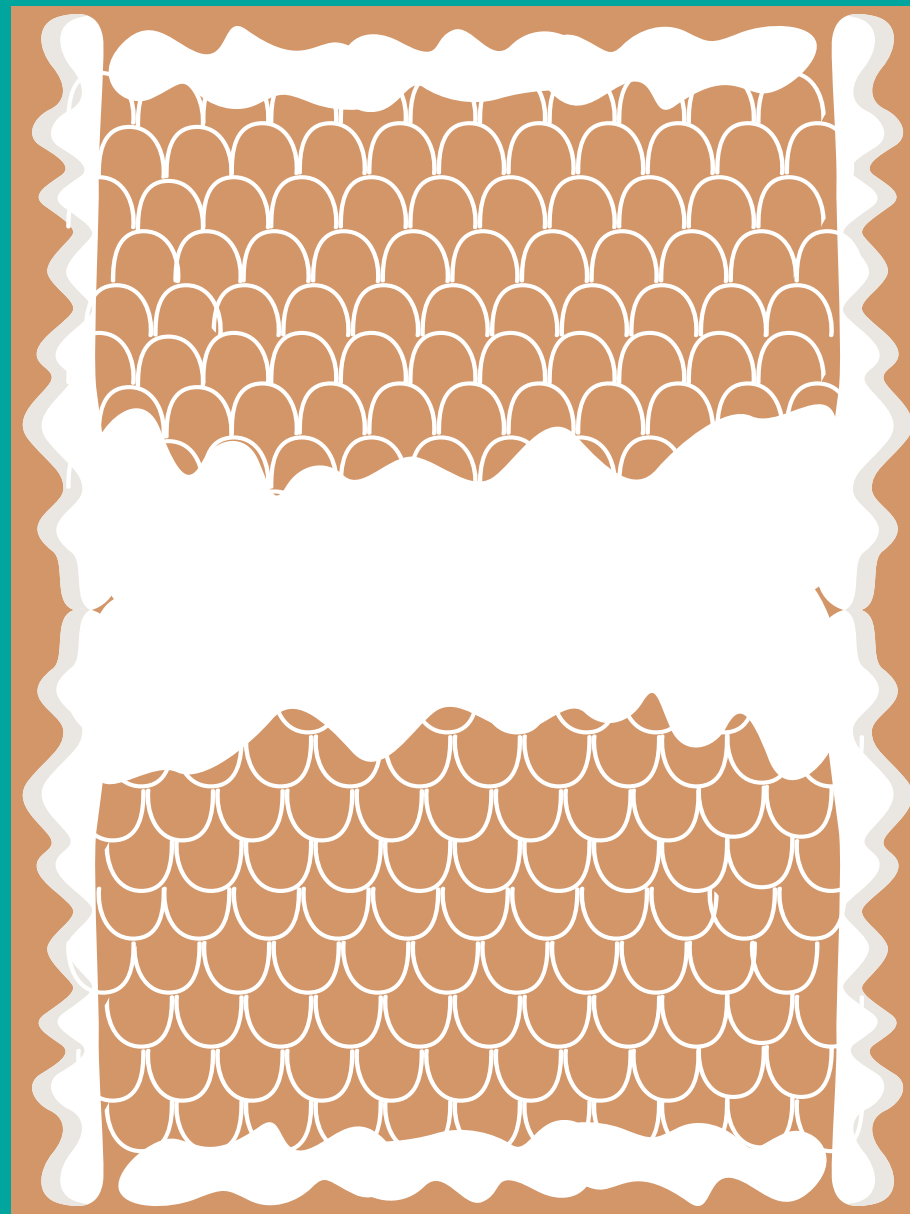
▲ ПЕРЕДНЯЯ И ЗАДНЯЯ СТЕНА – 2 ШТ.  
(ВТОРОЙ ВАРИАНТ ОФОРМЛЕНИЯ)



▲ БОКОВАЯ СТЕНА – 2 ШТ.  
(ВАРИАНТ ОФОРМЛЕНИЯ)

ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ  
ПРЯНИЧНОГО ДОМИКА

# ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК



ПЕРЕДНЯЯ И ЗАДНЯЯ СТЕНА – 2 ШТ. ▲ КРЫША – 1 ШТ. ►



# ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК

## РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

**Для теста:**

1. Сахар – 450 г
2. Мёд – 450 г
3. Сливочное масло – 150 г
4. Мука – 11 стаканов
5. Яйца – 3 шт.
6. Сода – 1 ч. ложка
7. Какао-порошок, кардамон, корица, имбирь, гвоздика – по половине ч. ложки
8. Соль, мускатный орех – щепотка

**Для глазури:**

1. Сахарная пудра – 400 г
2. Белок – 2 шт.
3. Соль и лимонная кислота – по щепотке

**Дополнительные украшения:**

– цукаты, орехи, леденцы, шоколадная крошка, маршмеллоу, кондитерская посыпка и т.д.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

1. Высыпьте 100 г сахара в сухой сотейник и расплавьте на среднем огне. Следите за тем, чтобы сахар не пригорел.
2. Когда сахар приобретет золотисто-коричневый оттенок, осторожно влейте стакан кипятка.
3. Непрерывно помешивая лопаткой, введите еще 350 г сахара и варите сироп 4 минуты.
4. Дайте расплавленному сахару остыть пару минут, после чего введите 450 г натурального меда и 150 г размягченного сливочного масла.
5. Тщательно перемешайте массу до однородной консистенции.
6. Просейте сюда 1 стакан муки, еще раз перемешайте и остудите до комнатной температуры.

7. Пока масса остывает, просейте отдельно еще 10 стаканов муки вместе с 1 ч. л. соды, 2 ч. л. какао-порошка, молотым кардамоном, корицей, имбирем, гвоздикой (всех специй по 0,5 ч. л.). Добавьте по щепотке соли и мускатного ореха.
8. Как следует взбейте венчиком 3 яйца и введите их в остывшую медовую массу.
9. Небольшими порциями в несколько приемов добавьте муку со специями в медовую массу и замесите густое эластичное тесто.
10. Разделите его на 4 части, оберните каждую пищевой пленкой и уберите в холодильник минимум на сутки.

**Пока тесто «отдыхает» займемся изготовлением шаблонов**

- Распечатайте готовый шаблон от ЭкоСтройРесурса
- Для дополнительной жесткости можно перевести бумажные лекала на плотный картон
- Вырежьте готовые стены и крышу будущего домика

## ВЫПЕЧКА ДЕТАЛЕЙ:

1. Раскатайте тесто на ровный пласт толщиной 5 мм. Это можно сделать на посыпанном мукой столе или на пергаментной бумаге – так будет проще переносить его на противень.
2. Разложите поверх пласта теста все имеющиеся шаблоны и аккуратно вырежьте с помощью стека (пластмассовой лопаточки для работы с пластилином) или ножа.
3. Выпекайте детали в духовке при 200 °С примерно 7-10 минут. Внимательно следите за тем, чтобы они не пригорели.
4. Еще одну часть теста раскатайте в более толстый пласт произвольной формы – он послужит нам основой, на которой будет стоять домик. Выпекайте его в том же режиме до готовности.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ:

1. Просейте через мелкое сито 400 г сахарной пудры 2-3 раза.
2. Соедините 2 белка с щепоткой соли и щепоткой лимонной кислоты. Взбейте миксером в пышную пену.
3. Продолжая взбивать белки миксером на средней скорости, добавляйте по 1 ст. л. сахарной пудры.

4. Таким образом введите весь объем сахарной пудры. Глазурь должна получиться идеально гладкой и тягучей. Разделите ее на две части. Одна часть будет «цементом» для стен и крыши, а вторая – украшением деталей домика

## СОБИРАЕМ ДОМИК:

1. Украшение пряничного домика удобнее и легче сделать перед этапом сборки – украсьте крышу и окошки глазурью, добавьте кусочки зефира, орешки или любые другие украшения
2. Закрепив все элементы декора на отдельных частях домика с помощью глазури, дождитесь, пока она полностью затвердеет. И только потом можно переходить к следующему этапу.
3. Для соединения всех частей дома наполните кондитерский конверт глазурью
4. Соедините фасад с боковой стенкой, смазывая стыковочный шов глазурью. Подержите их так вместе минуту, чтобы глазурь схватилась. Дайте ей полностью затвердеть. С другой стороны фасада таким же образом присоедините вторую стену. С помощью глазури зафиксируйте между боковыми стенками часть-пятиугольник, противоположную фасаду.
5. Оставьте эту конструкцию высыхать, подперев с четырех сторон стаканами подходящей высоты. Когда она полностью высохнет, быстро нанесите глазурь по всему периметру домика сверху и закрепите на нем сначала одну половину крыши, затем вторую.
6. Только когда домик полностью высохнет, можно «усаживать» его на основание из пряничного теста. Не пожалейте для этого этапа глазури и дайте ей полностью затвердеть.

## ПРИЯТНОГО АППЕТИТА И С НАСТУПАЮЩИМ НОВЫМ ГОДОМ!

\*Срок хранения пряничного домика – до 2 месяцев.