Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Сахарная глазурь

13 января 2013 13:37 · https://open-cook.ru/recipes/sakharnaya-glazur



Этой сахарной глазурью я рисую на имбирных печеньках. Делается очень быстро, отлично смотрится и без красителей. Вот только выкладывать ее для вас тяжело, т.к. делаю ее на глаз. Готовлю глазурь без яичного белка на воде, у меня паранойя насчет сырых яиц, но зато вместо воды можно добавлять любой фруктовый или ягодный сок. Глазурь сохнет быстро, но если вы хотите печенье с ней кому-то подарить или перевезти, т.е. упаковать во что-то, дайте ей высохнуть на печенье часов 8-10.

Даю вам примерное соотношение продуктов для глазури, потому советую брать их с запасом небольшим. Примерно на 3 противня печенек:

- 150 гр сахарной пудры

- примерно 2 ч.л. лимонного сока (Лимонный и апельсиновый сок не дают цвета, зато дают цитрусовый привкус. Можно добавить любой другой **свежевыжатый** сок из фруктов или ягод.)
- 1 ст.л. холодной кипяченой воды (воды может понадобится больше или меньше, поэтому **лучше добавлять ее по чуть-чуть**)
- красители по желанию (я использовала гелевые красители, с которыми давно работаю)

В глубокую миску насыпаем сахарную пудру и добавляем сок.



Теперь добавляем по чуть-чуть воды (на фотографии видно что я сразу столовую ложку добавляю, но вы делайте это по чуть-чуть, потому что сах.пудра довольна дорогая, а я беру ее у знакомого по 5 кг, поэтому не считаю.) и очень хорошо все перемешиваем. Здесь важно иметь терпение и хорошенько вмешивать жидкость в сахарную. При необходимости добавить еще воды или сахарной пудры.



Должна получится тягучая масса, не слишком густая и не жидкая, без комочков пудры. Как я проверяю готовность глазури: чайной ложкой подчерпываю чуть-чуть глазури и капаю на чистую, сухую и ровную поверхность. Если капля держится и не растекается сразу во все стороны, то она нужной консистенции.



Глазурь быстро засыхает, поэтому использовать ее для украшения печенья лучше понемногу. А в чуть засохшую глазурь просто добавьте несколько капель сока или воды и размешайте.



Перед новым годом мы с Ильей Николаевичем приготовили не одну сотню имбирных печенек и разукрасили их. И меня часто спрашивали что мы используем для украшения глазурью. Одноразовые кондитерские мешки стоят немало, так же как и пергаментная бумага из которой делают кулечки для глазури. Мы используем обычные пакеты



для пищевых продуктов.

Ниже мы покажем вам как мы это делаем.

Берем обычный пакет, но они бывают двух видов, наши имели хвостик вдоль спайки, который я обрезала у того угла, который хотела использовать, не задевая саму спайку, чтобы не было дырочек.



Выкладываем глазурь в пакет, не больше столовой ложки. Лучше выложить ее в тот угол, который будем использовать.



Собираем руками всю глазурь в углу.



Обрезаем ножницами маленький кончик, лучше сначала обрезать самый маленький кончик и проверить достаточна ли вам такая толщина линии глазури.





Я правша, поэтому беру пакет с глазурью в правую руку, зажимаю и начинаю выдавливать глазурь на печенье. Если глазурь достаточной густоты, то усилий для ее выдавливания вам не понадобится. Рисунок вы определяете сами. Если будете использовать красители,

то распределите глазурь по нескольким чашкам и окрасьте содержимое каждой в нужный цвет.
Если у вас нет формочек для печенья, чтобы вырезать разные фигурки из теста, то можно использовать стакан или стопку и вырезать с их помощью кружочки, которые потом можно украсить как новогодние шары или снежинки.



Глазурь сохнет быстро, но если вы хотите печенье с ней кому-то подарить или перевезти, т.е. упаковать во что-то, дайте ей высохнуть на печенье часов 8-10.

Рецепт имбирного печенья ТУТ!

Комментарии (148) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/sakharnaya-glazur/comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/273_2013-01-13_sakharnaya-glazur_comments.pdf