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

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

Сахарная глазурь

https://open-cook.ru/recipes/sakharnaya-glazur

Комментарии: 148

Шибаева Алиса 11 лет # 10:23 25.05.2013

Большое спасибо за рецепт ! Надеюсь домашним очень понравится ! ;)

Катя Алексюк 14 лет # 10:06 10.12.2013

Очень вкусно! Спасибо за рецепт! Обязательно расскажу всем друзьям про сайт, здесь все очень вкусно!

Рома # 10:19 16.12.2013

Отлично, у меня та же паранойя на счет сырых яиц)

Киселева Настя 13 лет # 09:17 23.12.2013

Большое спасибо за рецепт!у меня та же паранойя на счет сырых яиц)

Екатерина # 18:30 25.12.2013

Большое спасибо за рецепт! Давно искала рецепт глазури без яиц, чтобы имбирные печеньки были настоящими :)

Екатерина # 04:20 16.03.2014

Просматриваю ваши рецепты- я в восторге! Огромное спасибо за работу!!!!

настя # 12:30 6.04.2014

вау

Гость # 16:08 14.04.2014

спасибо за рецепт!!!!!!!!!!

Мария Андреевна # 18:47 17.04.2014

Очень здорово подошло для кулича,спасибо:)
Всем добра

Иришка # 17:47 18.04.2014

Спасибо большое, всё так красиво понятно, сразу захотелось испечь печенье)) Но пока печем куличи))) Всем добра и удачной готовки!))

Гость # 10:32 22.04.2014

Спасибо,супер вкусно ,очень легко готовится!

Аня # 14:34 7.12.2014

Спасибо за рецепт!
А какие красители можно использовать для сахарной глазури?
Сухие надо ведь растворять в воде, значит консистенция глазури изменится ((
Если я все-такие решусь сделать с белком - подойдут ли гелевые?

> **Анна Нечаева** # 14:58 7.12.2014
>
> Насчет сухих не знаю, я ими не пользуюсь, а для этой прекрасно подходят гелевые, с белковой глазурью гелевые красители тоже хорошо работают
>
> > **Гость** # 15:13 7.12.2014
> >
> > Спасибо!) Я просто первый раз собираюсь пряники печь и украшать - хочется, чтобы получились)))
> >
> > > **Анна Нечаева** # 15:22 7.12.2014
> > >
> > > У вас все получится))) Пряники пекутся просто, глазурь без яйца тоже простая, а остальное дело опыта)) чем чаще будете украшать, тем красивее будут прянички))

Гость # 15:26 7.12.2014

Спасибо!) С наступающим Вас! Удачи и новых открытий во всем, что окружает, кулинарных в том числе)

Галина # 14:08 6.05.2016

А без красителей будет глазурь белая?



Анна Нечаева # 15:24 6.05.2016

Без красителей она будет чуть сероватая

Тимофей # 13:58 25.12.2016

Мне очень понравилось

Юлия # 05:27 29.12.2015

Мы добавляем сухой краситель прямо в глазурь, без воды и тщательно перемешиваем. Если такой глазурью заливать что-то сплошняком (например, кулич), то будут видны вкрапления красителя, а если печеньки разрисовывать, то неоднородности даже не заметно

Галина # 10:29 18.12.2014

Здравствуйте! подскажите пож-та а эта глазурь держится хорошо на пряниках, не отходит от пряников,не сыпется?



Анна Нечаева # 10:49 18.12.2014

Здравствуйте!
Глазурь держится хорошо, не отходит и не осыпается, но если вы выдержите ее на пряниках хотя бы ночь, а лучше сутки. Поэтому наносить ее лучше заранее. И если при транспортировке пряники не будут сильно тереться друг о друга, то все будет в порядке. У нас коробка пряников с этой глазурью прекрасно пережила поезду за тысячу километров, но она была забита до отказа.

Галина # 14:54 18.12.2014

Спасибо большое!

Елена # 00:44 23.12.2014

Используйте перепелиные яйца, они безопасны.

настя # 17:34 27.12.2014

Класс

Анастасия # 12:09 28.12.2014

Может я чего-то не понимаю, но ведь если сах.пудру "намочить" она как бы полупрозрачной становится, а у Вас такая ярко белая глазурь..... Я уже пробовала делать глазурь из пудры и лим.сока, при высыхании она совсем не белая.... Но попробую ещё раз, а вдруг произойдёт чудо!

Алиса # 18:32 29.12.2014

Здравствуйте!Уже минут 10 мучаюсь с глазурью,не выходит у меня тягучей массы:с Только кашица.Пробовала добавлять меньше воды,больше пудры,никак.Может подскажете?

Анна Нечаева # 18:41 29.12.2014

Сохраняйте спокойствие, у вас все получится.
Еще сахарная пудра есть или вся уже задействована ? Если есть, высыпайте ее в миску и по капелькам буквально добавляйте лимонный сок, пока без воды. В любом случае только большеЕ количество пудры спасет глазурь. Подозреваю, что некачественный производитель добавил в пудру больше крахмала, чем это допустимо. Если нужна оперативная помощь, пишите в Вконтакте или в Инстаграме, контакты справа на сайте.

Наталья # 11:03 30.12.2014

Добрый день. А подскажите как заполнять такой глазурью всю поверхность печенья чтоб она ровно ложилась без бугров и волн???

> **Анна Нечаева** # 16:43 30.12.2014
>
> Добрый! Здесь вам подсказать не могу, потому что так не делала. Знаю лишь, что сначала густой глазурью делают контур, а потом более жидкой глазурью заливают поверхность внутри контура

поваренок # 13:35 30.12.2014

печенье очень хорошее, но достать тесто из фигурки сложно.

Гость # 09:50 23.03.2015

Спасибо, за ваш рецепт, как раз хотела глазурь без яиц.

Ольга # 11:25 29.06.2015

Подскажите, пожалуйста, глазурь наносится на уже остывшую выпечку, или на горячую? И у меня глазурь получилась с крупинками,это правильно? Заранее спасибо.

> **Анна Нечаева** # 11:26 29.06.2015
>
> Глазурь наноситься на остывшую выпечку. Крупинок быть не должно. Попробуйте просеять пудру, прежде чем делать глазурь

Екатерина # 07:56 5.08.2015

Здравсивуйте! Мне 12 лет и я смогла принотовить эту глазурь. Получилось очень вкусно! Это замечательный рецепт

Юлия # 11:58 6.10.2015

Анна, подскажите, пожалуйста, можно ли сделать глазурь не на сахарной пудре, а на фруктозе? Будет ли она так же пластична и красива?

> **Анна Нечаева** # 12:12 6.10.2015
>
> Я, честно говоря, ни разу не пробовала делать глазурь на фруктозе, поэтому ничего не могу вам сказать по этому поводу, к сожалению.

Ольга # 05:42 24.11.2015

Добрый день, Анна. Спасибо за Ваш рецепт без варки сахара, отчаялась искать такую простоту! Вопрос: какой объем помадки получается из 150 г пудры?

> **Анна Нечаева** # 06:38 24.11.2015
>
> Добрый! Я понятия не имею, сколько получается помадки, еще не готовила ее. А по глазури все указано в рецепте.

Орина # 11:58 25.11.2015

Скажете, пожалуйста, ваша глазурованих не боїться мороза. Не изменит глазурь свои свойства.

> **Анна Нечаева** # 12:08 25.11.2015
>
> Если честно, то проверку морозом я глазури не устраивала, надобности в этом не было. Полчаса-час на улице в мороз выдерживает хорошо и потом в теплом помещении ведет себя хорошо.

катя # 15:30 26.11.2015

Спасибо.Вкусно очень!!!

Олеся # 14:02 9.12.2015

Анна, у меня один вопрос, у вас глазурь белая нафото,а у меня прозрачная, бледная, что С ней сделать, что бы она белая была?

> **Анна Нечаева** # 14:27 9.12.2015
>
> На последнем фото она белая, видимо, из-за лампы. На других видно, что она не такая белая как глазурь на белках. Но и прозрачной она быть не должна. Бледная, но плотная. Чтобы глазурь была белая, нужно делать на белках (она есть на сайте), или добавлять красители.

Лилия # 16:21 16.12.2015

Почему оно у меня не хрустит???

> **Анна Нечаева** # 16:33 16.12.2015
>
> Что оно?
>
> > **.** # 19:41 23.12.2015
> >
> > Если ты на счёт печенья, то поддержи по дольше в духовке, чтобы оно высохло

Светлана # 09:22 26.12.2015

Спасибо большое за рецепт! Все получилось с первого раза. Напеку всем подружкам в подарок :)

Людмила # 12:10 27.12.2015

Все нашла.Спасибо.

Anastasiya # 08:03 28.12.2015

Замечательный рецепт! Очень простой и легко с такой глазурью работать! Спасибо)

Мария # 08:36 29.12.2015

Аня, подскажите, пожалуйста, что за допустимая норма крахмала в пудре? За счёт крахмала глазурь становится вязкой? Если у меня просто перемолотый сахар, глазурь наверняка будет крупинками?

> **Анна Нечаева** # 08:57 29.12.2015
>
> Крахмал производители добавляют, чтобы уберечь пудру от "слеживаемости", чтобы она не была комом (а такое происходит с любой пудрой). Если у вас просто перемолотый сахар, это прекрасно. Главное, чтобы сахар был перемолот в пудру. А то я как-то недомолола сахар и глазурь получилась с крупинками. Короче, чем лучше пудра (мельче крупинки сахара), тем лучше глазурь

настя # 09:06 29.12.2015

скажите пожалуйста где взять гелевый краситель

> **Анна Нечаева** # 09:13 29.12.2015
>
> купить :) В магазинах для кондитеров. Больше всего выбор в интернет-магазинах. Или посмотрите на форуме своего города, наверняка, кто-то продает. Иногда можно встретить гелевые красители в гипермаркетах, но редко.

Жирик # 14:56 29.12.2015

Супер! Сейчас испробую!
Спасибо

Татьяна # 17:00 29.12.2015

Спасибо за рецепт, все получилось.

Ирина # 19:38 29.12.2015

Не могу найти дома краситель, хочу купить завтра и покрыть глазурью печенье. Какая будет реакция, если я покрою глазурью печенье, которое испекла сегодня?? Т.е. Пройдёт больше 12 часов после выпекания ? Схватится?

Анна Нечаева # 20:41 29.12.2015

Вы без проблем можете покрыть завтра глазурью сегодняшние печеньки. Для глазури важно не то, когда были испечены печеньки, а сколько времени вы дадите ей для застывания. Эта глазурь без белка и ей чтобы застыть на печенье нужно часов 6-8-10. Т.е. если с момента покрытия глазурью вам нужно 6-8 часов для ее застывания. В это время их нельзя складывать или трогать, вы просто повредите глазурь и рисунок будет некрасивым, хотя на вкус это не повлияет.

> **ЛЛюдмила** # 22:06 9.03.2016
>
> А возможно ли запечь глазурь для скорости засыхания? Белковую я всегда заветриваю в духовке на 50'С. А вот как поведет себя ваша ПОСТНАЯ?
>
> > **Анна Нечаева** # 06:19 10.03.2016
> >
> > В принципе, можно и подсушить при 80-100 градусах.

Наталья # 09:25 2.01.2016

Спасибо большое за рецепт. Все получилось с первого раза. Все понятно написано. Украшать получилось даже у дочки. Забрала рецепт в свою записную книжку рецептов.

Мария # 10:56 3.01.2016

Спасибо за рецепт очень вкусно!

Светлана # 16:23 5.01.2016

Подскажите,пожалуйста,сколько по времени надо вымешивать эту массу?

> **Анна Нечаева** # 08:55 6.01.2016
>
> Я не засекала. Время зависит от того, как быстро вы будете мешать. В рецепте есть фото, что должно получится и все расписано предельно ясно. Но для вас могу сделать исключение и назвать точное время, попробуйте вымешивать 4 минуты 30 секунд, за это время вы должны успеть получить массу нужной консистенции.

Я # 21:24 5.01.2016

Ужасный рецепт! Ничего не получилось! Тесто липкое, не возможно раскатать, прилипает к доске и скалке!!!

> **Анна Нечаева** # 08:52 6.01.2016
>
> Если у сотен человек рецепт получается отличным, а у вас нет, то дело не в рецепте. Либо вы не читали рецепт (а в нем все разжевано так, как никто больше не делает), либо готовка - это не ваше. Все расписано так, что получается даже у детей и мужиков, которые раньше не готовили. Доступнее некуда. Ну а то, что вы написали про тесто к рецепту сахарной глазури, лишь подтверждает мое мнение о ваших кулинарных способностях и адекватности.

Гость # 05:02 8.01.2016

А самодельную сахарную пудру можно?

> **Анна Нечаева** # 07:52 8.01.2016
>
> Можно, но она должна быть именно пудрой, иначе будут попадатьс крупинки сахара

Гость # 05:06 8.01.2016

Я вот ребенок мне 13 лет и все получилось. Каждый год мы с семьей делаем пряничный имбирный домик. Теперь украшаем глазурью.

Anetta # 03:38 10.01.2016

К сожалению глазурь не получилась совершенно. Если делать по расчетам автора, то она просто не смешивается - остается сухой 3/4 пудры(делала с использованием весов, в грамовке пудры ошибиться не могла, пудра очень хорошего качества), если добавлять больше сока лимона или воды, то к моменту когда она смешается получается коллоидная жидкость, то есть вода как бы отдельно, пудра отдельно, но пудра не оседает. в таком состоянии я попробовала выдавить ее из плотного пакета для заморозки с дырочкой в углу - в итоге вода все же отделилась и с небольшим количеством пудры вылилась на печенье, а более плотная пудра чуть менее мокрая чем раньше,осталась в пакете и никаким образом оттуда не выдавливалась, я упорствовала - пакет порвался. Затем я попробовала намазывать получившуюся глазурь на печенье силиконовой кистью и ложкой - результат был еще более плачевным, намазываться она не желала совершенно, можно конечно кусочками выложить на печенье и ждать когда она растечется, но она конечно делает это как попало и ни о каких узорах речи не идет. в итоге эта неньютонова жидкость была съедена с чаем и печеньками в прикуску, но глазуровать печенье так и не получилось)

> **Анна Нечаева** # 19:45 2.05.2017
>
> Очень странно. Даже не знаю, что и сказать по этому поводу. Вроде и фотографии есть, и готовлю эту глазурь часто и уже несколько лет. Проблем с ней нет, элементарно ведь все. Ну как сахарная пудра может не соединиться с водой. Однородная ведь смесь получается, на фото это видно. Если пудра не соединяется с водой, то пудра ли это? Ну даже если производитель добавил крахмала больше положенного, то все равно такого эффекта быть не может.
>
> Рецепт настолько прост, что пограмовки и весов не требует, все на глаз. Если вам нужно чтобы все было четко, то тогда вам нужны книги по французской кондитерке. Ну или белковая глазурь.

аааааа # 08:04 10.01.2016

можно сахар растолочь в кофемолке и будет пудра

Юлия # 20:21 10.01.2016

Думаю, если все делать с душой, то получится) Плюс конечно делать по рецепту и читать комментарии повара.
Анна, спасибо за рецепт, очень просто и здорово! Все получилось, как и с имбирным печеньем, и добавляла я лимон: натурально, вкусно и красиво!

Гость # 23:03 10.01.2016

Вот спасибо огромное! У меня тоже паранойя на счёт сырых яиц!) Не знала, что можно без яйца делать)) Благодарю за рецепт!

наталья # 10:51 30.01.2016

ваша глазурь выдержит горячий кофе если ею покрыть внутреннюю поверхность кружечки испеченной из теста

> **Анна Нечаева** # 11:04 30.01.2016
>
> не пробовала поливать эту глазурь горячим кофе. не думаю, что выдержит

Анна # 12:14 8.02.2016

Здравствуйте!
А глазурь можно чем-то красить (кроме красителей)?:)

Анна Нечаева # 12:24 8.02.2016

Можно попробовать добавить немножко сиропа от варенья, шпинатного сока, свекольного сока ну и т.д. Это что касается натуральных красителей.

> **Анна** # 12:37 8.02.2016
>
> Спасибо Вам:)!

Мария # 13:41 12.02.2016

А у меня получилась отличная глазурь из сахарной пудры и клюквенного пюре (клюкву через блендер, потом протерла сквозь сито). Замечательный розовый цвет и приятная кислинка! :) Сижу, на печеньки налюбоваться не могу!)))

Эллина # 18:29 17.02.2016

Здравствуйте ,у меня пудра так и осталась будто в сухом состоянии.что делать ?и кстати чем мешать?

> **Анна Нечаева** # 18:54 17.02.2016
>
> Добрый вечер! Пудра, если это сахарная пудра, не может остаться сухой. Я ведь написала, что при необходимости добавить воды или лимонного сока до получения нужной консистенции. Попробуйте добавить больше жидкости. Если и увеличение жидкости не растворит пудру, значит, возьмите другую сахарную пудру.

Светлана # 11:27 20.02.2016

Пряники сделала с цельнозерновой мукой, без меда и все отлично вышло. Но вот с глазурью беда! Работать с ней не удобно, очень очень быстро засыхает!! И она чуть ли не прозрачная!!!(((я расстроена! Хотела порадовать своих мужчинок на 23.02, а не получится(((мелкие привереды и,зная их, не захотят есть с такой глазурью ;(

Аля # 11:34 28.02.2016

Добрый день. У вас когда вы перемешали глазурь она сероватого цвета, а когда рисовали она белая. вы добавляли белый краситель?

> **Анна Нечаева** # 11:59 28.02.2016
>
> Добрый! Нет, без красителя. На последнем фото она белая из-за лампы, так как снимала в ночи. Но и в реальности она не серая, а скорее беловато-прозрачная.

Настя # 08:19 2.03.2016

Здравствуйте, подскажите, пожалуйста, причиной того, что печенье, покрытое сахарной глазурью слипается, а глазурь крошится и тает может быть то, что изделие находилось в холодильнике?

Анна Нечаева # 08:44 2.03.2016

Добрый день!
Врятли холодильник виной. Если печенье с глазурью слипается, значит, не довели глазурь до нужной консистенции или не дали ей достаточно времени высохнуть на печенье. Крошится она может от физического воздействия. Глазурь может таять в очень жарком помещении, но я такого за ней не замечала. Глазурь хорошо высыхает и ведет себя прилично обычно.

> **Настя** # 08:51 2.03.2016
>
> То есть, застывать ей нужно не в холодильнике?
>
> > **Анна Нечаева** # 08:56 2.03.2016
> >
> > Да, лучше не в холодильнике. И пока не застынет, печенье друг на друга не складывать. В отличие от белковой глазури, этой нужно много времени чтобы застыть.
> >
> > > **Настя** # 09:04 2.03.2016
> > >
> > > Большое спасибо с:

Арина # 19:24 7.03.2016

Здравствуйте,подскажите пож-та,можно ли глазурь сделать с вечера и убрать до утра в холодильник?или лучше приготовить ее непосредственно перед украшением пряников??

> **Анна Нечаева** # 08:22 8.03.2016
>
> Добрый день! Глазурь нужно готовить перед украшением. Конкретно вот для этой глазури нужно много времени, чтобы она засохла, поэтому с вечера лучше украсить, чтобы на утро были пряники или печенье уже с засохшей глазурью.

Chicken # 21:13 11.03.2016

Доброго времени суток!
хочу спросить совета, нормально ли для такой глазури высыхать неравномерно (допустим, одно печенье белоснежное через пол-дня, а второе смотрится только через неделю, причем оба глазировались одновременно и одним замесом), и можно ли ускорить процесс высыхания без ущерба для печенек и глазури. Все по канону, мелкая пудра, тягучая консистенция, но вот "сырые" пятна нет-нет да вылезут.

> **Анна Нечаева** # 08:03 12.03.2016
>
> И вам доброго! Для данной глазури это не нормальное поведение. Можно подсушить в духовке при 60-8- градусах минут 30-40
>
> > **Chicken** # 13:11 12.03.2016
> >
> > Спасибо за информацию, попробую. Еще момент: не добавляю воду, делаю только на лимонном соке для выраженной кислинки, но, наверное, не в этом дело.

Анастасия # 19:16 27.03.2016

И у меня паранойя на счет яиц... но нашла рецепт с белковым порошком , он в любом отделе спортивного питания продается ...в общем и его добавляю...

Дарья # 19:34 24.04.2016

Хороший рецепт спасибо!

Наташа # 20:21 29.04.2016

Благодарю за рецепт. Не люблю запах яиц

- марина # 05:14 10.05.2016

Скажите глазурь намазать только на холодные пряники или можно на теплые

> **Анна Нечаева** # 06:12 10.05.2016
>
> На холодные, на теплых она потечет.

Гость # 13:43 23.07.2016

Спасибо, сделала по рецепту. Все получилось. Очень вкусно.

Елена # 18:28 5.10.2016

Анна, вопрос по цветной глазури. Есть ли какие-нибудь рекомендации, чтоб один цвет не проникал в другой? У меня на утро белая глазурь как бы "втягивает" в себя оттенок с цветной.

> **Анна Нечаева** # 18:40 5.10.2016
>
> Я с таким не сталкивалась. К сожалению, не могу вам подсказать, как исправить это дело. Возможно, глазурь жидковата.

Виктория # 11:16 2.11.2016

Добрый день. Вчера попробовала приготовить печеньки,с тестом было приятно работать,оно не прилипало и печеньки очень хорошо вынимались из форм. Глазурь тоже получилась,единственное- была не такой белой,как хотелось,но поняла уже,что без красителей не обойтись. Смотрелось все очень красиво и привлекательно,НО, я,видать переборщила немного с молотым имбирем и для меня это оказалось все невкусно((
И еще вопрос, соду обязательно добавлять? Может ее нужно было погасить? Ее я добавила точно столько,сколько было указано в рецепте,но тесто дало неприятный привкус((Заранее спасибо за ответ.

> **Анна Нечаева** # 11:28 2.11.2016
>
> Соду добавлять обязательно, гасить ее не нужно. Обычно ее вкус становится насыщенным, когда ее много. Например, если вместо 1 чайной ложки кладут чайную ложку с горкой. Попробуйте добавить ее поменьше или заменить разрыхлителем, добавив его в два раза меньше, чем соды.

Ольга # 13:57 13.11.2016

Спасибо за рецепт!Отличное получилось печенье!!!

Ольга Русакова # 15:20 13.11.2016

Скажите,пожалуйста,а если сделать по этому рецепту домик..получится?

Анна Нечаева # 15:38 13.11.2016

Простите, не могли бы вы уточнить, вы про тесто спрашиваете или про глазурь?

Данная глазурь для сцепления домика не подойдет, для этого идеальна белковая сахарная глазурь (она есть на сайте).

А тесто да, хорошо подходит для домика, я в прошлом году делала. Но нужен хороший трафарет или форма. И нужно учесть, что печеньки увеличиваются во время выпечки, значит, и детали домика тоже увеличатся

> **Ольга Русакова** # 06:12 15.11.2016
>
> Спасибо за ответ....Спрашивала и про тесто и про глазурь,извините за некорректность...Печенье получилось замечательное,хотя я не особый пекарь)))К Новому году обязательно сделаю еще и попробуем домик.Спасибо Вам огромное!Всего самого наилучшего!!!
>
> > **Анна Нечаева** # 06:14 15.11.2016
> >
> > Спасибо! Я очень надеюсь, что ваш домик получится)))
> > Сама делала только в прошлом году по финским формочкам и больше на такой подвиг не способна.
> >
> > Поэтому от души желаю вам удачи с ним!!!

ольга # 20:10 14.11.2016

Доброго времени суток!Подскажите,пожалуйста,почему глазурь не блестит на печенье(делала на белке),что-то надо добавить для блеска?

> **Анна Нечаева** # 06:19 15.11.2016
>
> Доброго!
> Ну, белковая глазурь сама по себе не блестящая, хотя и выглядит такой по сравнению вот с этой обычной глазурью. Знаю, что иногда для блеска в белковую глазурь добавляют кондитерскую глюкозу, но вот пропорции я не знаю, к сожалению.
>
> Я спрошу у подруги кондитера или вы сами можете это сделать, вот ее сайт http://eastflower.ru/ Она монстр по росписи новогодних печенек и, наверняка, сможет вам помочь. Может есть еще какие-то секреты о которых я не знаю

ольга # 08:14 15.11.2016

Спасибо большое за ответ!Воспользуюсь Вашим советом.

Nata # 15:27 28.11.2016

В выпечке я не специалист, но рискнула воспользоваться рецептом. Для начала использовала не 150 грамм пудры а две столовые ложки и добавила только лимонный сок (примерно пол столовые ложки) а воду не добавляла, просто была уверена что после такого подробного рассказа все получится. И знаете все получилось и беленькая и гладенькая с лимонной кислинкой просто супер. Большое спасибо за рецепт, ребенку так понравилось выдавливать на печенье а ещё больше есть. Так что было бы желанье то обязательно получится. Очень советую рецепт.

Инна # 04:51 6.12.2016

Я тоже такую глазурь часто готовлю ,но в последнее время добавляю в нее вместо воды молоко или сливки любой жирности.вкус тогда получается более сливочный и как на меня вкуснее. Хранится так же как и с водой если делать)

Гость # 10:33 10.12.2016

Большое спасибо за рецепт!)учила сыну делать свой фирменный пирог,корочка немного деформировалась)Очень расстроился,Ваша глазурь спасла положение)Окрасили вишнёвый соком(предубеждение насчёт исскуственных красителей)))Получилось отлично!)

Анна # 18:21 15.12.2016

А какой срок годности у глазури ?

> **Анна Нечаева** # 18:51 15.12.2016
>
> На печенье до месяца.

Наталья # 07:19 29.12.2016

Спасибо огромное. Очень хороший рецепт!!! Спасибо!!!

Лена # 22:57 29.12.2016

спасибо за рецепт, делала двойное количество и раскрашивала несколько часов. подскажите пожалуйста, готовое печенье с глазурью должно высыхать просто на столе или в герметично закрытом судочке?

> **Анна Нечаева** # 08:33 30.12.2016
>
> Просто на столе. В закрытом судочке она будет дольше сохнуть

Аня # 00:11 6.01.2017

Рецепт великолепный!Спасибо огромное!Получилось все с первого раза.Тесто очень послушное, самое главное подольше подержать в холодильнике, глазурь отличная, тоже делала первый раз.Единственное заменила сухой имбирь на свежий, печенье получилось ароматное и свежее.
Еще раз огромное спасибо)))))

Al Do # 16:16 9.01.2017

Мне показалась слишком сладко, подскажите, как исправить? заранее спасибо.

> **Петрухина Ольга Валентиновна (можно называть Ольга Валентиновна)** # 16:24 9.01.2017
>
> Al DO вы наверно переборщили с соком попробуйте положить не 2 ч.л., а 1,5 ч.л..
>
> > **Al Do** # 16:25 9.01.2017
> >
> > Спасибо, обязательно попробую, Петруха спасибо
>
> **Анна Нечаева** # 18:00 9.01.2017
>
> Это шутка? Как можно сделать сахар менее сладким? Можно, конечно, уравновесить, сладость сахарной пудры лимонным соком, но его увеличением, а не уменьшением.

Петрухина Ольга Валентиновна (можно называть Ольга Валентиновна) # 16:26 9.01.2017

Как вам не стыдно!!!???

р # 09:55 22.01.2017

ppp Спасибо

Александра # 06:37 16.02.2017

Здравствуйте. Подскажите пожалуйста, что сделать нужно чтоб глазурь не желтела. Только сделаю -белоснежная, 2 дня и желтеет. А цветные темнеют местами.Заранее спасибо

> **Анна Нечаева** # 07:59 16.02.2017
>
> Здравствуйте! Честно говоря, не знаю, почему у вас цветная глазурь темнеет, а белая желтеет. Уж через два дня такого точно быть не должно. Попробуйте не использовать воду, заменив ее лимонным соком. Или попробуйте глазурь на белках, она долго сохраняет красивый цвет, она есть на сайте.

Елена # 23:26 17.02.2017

Спасибо за рецепт глазури. Получилось все с первого раза. Украшала ею кексики. Вместо красителя использовала сок замороженной клубники и компот из винограда.

maria gaas # 19:42 13.03.2017

Незнаю, кто как делает. коментарий много до конца нестала дочитывать. но спасибо вам Анна за подсказку. я так делаю много лет. Но я делала только с соком лимона без водыю и глазурь немного кисловатенькая . непробовала с водой. теперь буду знать что можно и немного воды добавить Почему я сама несобразила.? Спасибо вам. ничего тут сложного нет. почему такие вопросы задают, незнаю. всё ведь разжовано. Пробуйте сами больш или менш сока добавить т всё получится. успеха всем. а автору спасибо, что делится с людьми и хватает терпенья всем отвечать

Эриксон # 07:01 16.04.2017

Большое спасибо за рецепт. Первый раз получилась шикарная глазурь на кулич!Всех поздравляю со Светлой Пасхой!!!

Динара # 04:32 3.12.2017

Ооооочень прикольно!

Юлия # 08:54 5.01.2018

Прекрасный рецепт и пряников, и глазури! Процесс приготовления очень быстрый и совершенно нетрудоемкий. Глазурь без сырых белков - это огромный плюс - застывает моментально, не растекается. Соду я все-таки буду гасить.

Леночка # 17:03 25.03.2018

Очень быстро,просто и вкусно) спасибо за рецепт

Оксана # 09:45 4.04.2018

Здравствуйте! Простите, а зачем вы покупаете сахарную пудру. Я делаю ее сама, обычный сахар-песок через кофемолку.

> **Анна Нечаева** # 12:51 4.04.2018
>
> Добрый день!
> Для пары раз в год можно и в кофемолке сделать пудру. Но если у тебя уходит по паре кг в месяц, не намолешься. К тому же, в кофемолке (у меня по крайней мере) не получается именно такая пудра, как промышленная.

Арсен # 16:15 24.10.2018

Скажите а такой глазурью можно украшать леденцы ?

> **Анна Нечаева** # 16:41 24.10.2018
>
> Честно говоря, не знаю, не пробовала. Но скорее всего нет, эта глазурь без яичного белка и немного нестабильна. Для печенек и кексов хорошо подходит, но вот для леденцов лучше, наверное, использовать обычную глазурь на белке

Гость # 06:54 5.01.2019

Прикольно получилось большое спасибо😋😋😋🤩🤩🤩

Жанель # 04:52 6.01.2021

А можно вместо лимонного сока яблочную

> **Анна Нечаева** # 07:09 6.01.2021
>
> Нет, не надо

Лорик # 20:45 14.01.2021

Первый раз делала ваше имбирное печенье, пока делала половину съела включая глазурь 😂
Вкуснота неимоверная
Но мне кажется ваша глазурь более белая, как этого добиться и можно было бы сделать МК по украшению, думаю не только у меня, но с этим плохо

Нина # 19:32 1.05.2021

Спасибо ! Все получилось идеально. Делала на апельсиновом свежевыжатом. Расход сока небольшой. Хватило половинки апельсина

Гость # 10:15 29.10.2021

кругуууууууууууттттттттто

Гость # 08:17 17.04.2025

Сахарную пудру можно приготовить в кофемолке, если сахар помолоть)))

Паша # 10:11 31.12.2025

А он застывает
