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

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

Имбирное печенье

13 января 2013 14:28 · https://open-cook.ru/recipes/imbirnoe-pechenie



Мы перепробовали множество рецептов имбирного печенья, но этот нам понравился больше всех. Его дала мне женщина, с которой я общаюсь в сети “Одноклассники”. Тесто готовится очень просто, но работать с ним нужно быстро. Печенье прекрасно хранится в коробке неделю-полторы.

О наболевшем: По этому рецепту я приготовила уже больше 2 тысяч печенек и ни разу у меня не расплылось тесто после холодильника, не расплылись печеньки в духовке и не было проблем с раскатыванием. Это печенье получается хорошо даже у тех, кто вообще впервые готовит. У меня нет секретов, я точно следую своему же рецепту.

Берите хорошее масло и муку, не нарушайте технологию (т.е. следуйте рецепту), не меняйте пропорции ингредиентов и все получится. О ньюансах раскатывания тоже написано. ЧИТАЙТЕ рецепт, в нем все есть.

Дописываю по следам тех, кто приготовил и у кого растеклось тесто: девочки пишут, что нужно больше муки, поэтому если у вас растекающееся тесто, добавьте муку. Я не знаю, сколько муки надо добавлять, так как сама с этой проблемой ни разу не сталкивалась, хотя пекла из разной муки и с разным маслом. Про раскатывание: раскатываю на столе, присыпанным мукой и скалку тоже всегда немножко присыпаю. Ну это настолько стандартное действие которое я делала с детства, что даже не подозревала о том, что кто-то так не делает. Рецептов, не предусматривающих раскатывание на муке, немного и все они чаще всего не русские. Про липкость теста после холодильника: у меня оно ни разу таким не получалось, поэтому могу только домыслить, что дело в масле или муке. Может вы его долго месите? А ведь подобное тесто в отличие от дрожжевого не любит, когда его долго мнут.

В личке просили рассказать как я раскатываю тесто: достаю часть теста из холодильника, кладу его на стол, присыпанный мукой, чуть-чуть присыпаю мукой сверху и раскатываю скалкой (которую чуть-чуть припорошила мукой и обтерла, чтобы избавить от излишек) до нужной толщины. Вырезаю формочками печеньки и перекладываю на противень с пергаментом или просто на лист пергамента. Это тесто с большим количеством масла и в теплой кухне быстро становится липким, с ним нужно работать быстро (это есть в рецепте), поэтому перекладывать печеньки на бумагу помогаю ножом. Если в теплой кухне надолго оставить тесто или вырезанные печеньки, то понятно, что они поплывут. Тесто такое. Это тоже описано в рецепте.

Все фотографии сделаны в декабре 2012 года, но выложить рецепт я смогла только в начале 2013. Фото без обработки и на них именно так, как я готовила. Сейчас все абсолютно также. Поэтому просто смотрите на фотографии и сравнивайте свой результат.

Из указанного количества теста у нас выходит 2-2,5 противня печенек:

- 100 гр очень мягкого сливочного масла (лучше использовать 82,5% жирности)
- 1 яйцо
- 200 гр муки
- 3 ч.л. меда
- 110 гр сахара
- 1,5 ч.л. пищевой соды (без горки)
- 2 ч.л. молотого имбиря
- 1 ч.л. молотого кардамона

- 1 ч.л. корицы (я корицу обожаю, поэтому добавляла 3 ч.л.)

Для украшения использовала Сахарную глазурь

Для начала займемся медом: его нужно слегка подогреть на водяной бане. Для этого можно использовать подручные средства – я доводила воду в чайнике до кипения (совсем немного), убавляла огонь, снимала крышку и ставила на чайник сито, а в него миску с медом. Мед нужно лишь немного подогреть, чтобы он стал жидким. Перед добавлением в тесто пусть остынет несколько минут.



В глубокой миске растереть масло с сахаром или взбить миксером на средней скорости.



Добавить остывший мед и яйцо.



Взбить все в однородную массу.



В другой миску просеять муку, добавить специи и соду, все очень хорошо перемешать и просеять. Это важно, т.к. если плохо перемешаете мучную смесь, специи будут попадаться комочками в печенье, а это очень неприятный момент. Мучная смесь должна быть однородной.



По частям добавить мучную смесь в масляную и тоже очень хорошо вымешать тесто. Настаиваю на этом потому, что если не очень хорошо тесто вымесить, потом будут попадаться комочки муки, которые будут мешать раскатыванию теста. **Тесто, кстати, получится липким, так и должно быть. Вы можете добавить муки, но не больше столовой ложки.** Собрать тесто в комок, замотать пищевой пленкой или сложить в пакет и убрать в холодильник на **1,5-2 часа**.
Тесто должно отдохнуть и замерзнуть, так его легче будет раскатывать.



Достав тесто из холодильника, разомните его буквально пару раз и раскатайте. **Если будете долго месить его руками, то оно быстро нагреется и возникнут проблемы с раскатыванием.** Еще можно раскатывать между двумя листами пергаментной бумаги. Остатки теста снова убрать в холодильник.
Тесто раскатывайте как угодно тонко, по своему желанию, но я рекомендую раскатать его в 0,5 см. Не стоит долго томить его и держать при комнатной температуре, иначе оно “поплывет”.

Противень застелить пергаментной бумагой или смазать сливочным маслом. Фигурки из теста очень удобно переносить на противень с помощью ножа, аккуратно поддевая им печенье.



Печенье располагайте немного на расстоянии друг от друга, т.к. оно увеличится в размере во время выпечки. Ставим его в духовку, разогретую до 180 градусов, на 7 минут. Не советую передерживать печенье, иначе оно будет совершенно сухим.



Готовое печенье будет мягким, не пугайтесь, через несколько минут после того как вы его вынете, оно затвердеет. Оно получается красивым и ровным по всей поверхности.



Когда печенье остынет, можно покрыть его Сахарной глазурью



Можно использовать красители, но если вы хотите угостить печеньем детей, то лучше их не добавлять. Печенье, украшенное только белой глазурью, выглядит тоже очень нарядно. Если у вас нет фигурных формочек, можно использовать чашку или стопку, а потом разукрасить кружочки в виде елочных шаров или снежинок.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Имейте в виду, что печенье с глазурью лучше оставить на ночь, чтобы потом с ней не возникло проблем при транспортировке (вдруг вы захотите их подарить кому-то. а не высохшая глазурь сотрется об упаковку или при трении одной печеньки об другую), поверьте нашему горькому опыту.



Теперь мои печеньки выглядят вот так:



Готовила сегодня 28.12.2015 г. много вкусняшек на корпоратив. Сил на украшение имбирных печенек не было, да и на вырезание тоже. Поэтому просто нарезала тесто на треугольники, добавила в глазурь зеленый краситель и сделала вот такие линии на печеньках. Тут же посыпала сверху обычной декоративной посыпкой. Получилось чудесно, на мой взгляд. Этот способ отлично подойдет для тех, кто как я, не умеет рисовать. Или для тех, у кого нет формочек. Или для привлечения детишек :) Извините за фото с телефона, хотелось скорее с вами поделиться.



Приятного аппетита!

Комментарии (497) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/imbirnoe-pechenie/comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/274_2013-01-13_imbirnoe-pechenie_comments.pdf