CIASTECZKA DLA BALETNICY – idealne do lukrowania

Ciasteczka dla baletnicy to słodki i uroczy dodatek do słodkiego stołu dla małej dziewczynki. Maślane ciasteczka z miodem są mało słodkie i dzięki temu idealnie nadają się do lukrowania. W uwagach znajdziecie link do sklepu, gdzie można jeszcze kupić taką foremkę. Ja kupiłam ją ponad 2 lata temu w innym sklepie i już jej tam nie ma.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na ok 75 ciasteczek (to zależy od wielkości foremki):

- 220 g miękkiego masła, w temperaturze pokojowej
- 160 ml miodu np. wielokwiatowego (220 g)
- 1 jajko
- 540 g mąki pszennej
- szczypta soli

1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż uzyskamy puszystą masę – ok 8 min.
2. Dodajemy miód i mieszamy. Następnie dodajemy jajko. Na początku masa się 'rozjedzie', ale po chwili miksowania zmieni konsystencję na jednolitą.
3. Dodajemy stopniowo przesianą mąkę z solą. Mieszamy całość do połączenia się składników. Odkładamy mikser.
4. Delikatnie ugniatamy ciasto i formujemy kulę. Ciasto zawijamy w folię spożywczą i wkładamy na 1 godzinę do lodówki.
5. Schłodzone ciasto dzielimy na mniejsze kawałki. Następnie rozwałkowujemy je na podsypanym mąką blacie na ok 3-4 mm grubości. Wykrawamy ciasteczka i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
6. **Pieczemy ok 12-15 minut w 180ºC (bez termoobiegu), aż do zarumienienia się brzegów.** Wyjmujemy ciastka z piekarnika i studzimy.
7. Dekorujemy ciasteczka dla baletnicy lukrem.

Ważne!
Do lukru najlepiej użyć pasteryzowanych białek, które są wolne od salmonelli. Przelewanie jajek wrzątkiem nie zabija bakterii salmonelli. Pasteryzowane białka można kupić w niektórych marketach spożywczych lub w sklepach internetowych. Można też kupić jajka

naświetlane, które są odkażone i bezpieczne do użycia. Można takie jajka kupić w niektórych marketach lub w hurtowniach z jajkami (mają specjalne oznaczenie).

Lukier królewski do dekoracji:

- 75 g białka
- ok 400 g cukru pudru lub więcej
- różowy barwnik spożywczy w żelu

1. W misce umieszczamy białka. Dodajemy przesiany cukier puder. **Na najwolniejszych obrotach miksera ucieramy białka z cukrem pudrem ok 10 minut.**
2. Przy mikserze planetarnym **używamy mieszadła do ucierania masła** – z gumową końcówką.
3. **Nie używamy mieszadeł do ubijania białek**. Nie mieszamy lukru na średnich, bądź wysokich obrotach, ponieważ nie chcemy ubić białek, tylko je utrzeć z cukrem pudrem.
4. W trakcie mieszania lukru królewskiego możemy dodać więcej cukru pudru, aby otrzymać gęściejszy lukier.
5. **Jeśli lukier wyjdzie za gęsty, to dodajemy trochę białka** i mieszamy całość do uzyskania gładkiego lukru. **Nie używamy wody do rozcieńczania lukru królewskiego!**
6. Na końcu dodajemy np. różowy barwnik spożywczy, jeśli chcemy uzyskać kolorowy lukier. Mieszamy lukier z barwnikiem.
7. Podczas miksowania lukier się trochę napowietrza. **Aby pozbyć się pęcherzyków uderzcie kilka razy miską z lukrem o blat.** Następnie łyżką lub rózgą kuchenną delikatnie rozetrzyjcie pęcherze.
8. **Odkładamy kilka łyżek lukru, do którego dodajemy odrobinę różowego barwnika.** Mieszamy łyżką, aż otrzymamy jednolity kolor.
9. Gotowy lukier królewski przekładamy do worka cukierniczego.
10. **Więcej na temat lukru przeczytacie w uwagach do przepisu na lukier królewski**.
11. **Polecam też lukier z białkiem w proszku**.

Gęstość lukru królewskiego:

- **wypełnienie pierniczków/ciastek** – dodaję ok 400 – 410 g cukru pudru
- **dekorowanie** (malowanie kontur) – dodaję ok 415 – 420 g cukru pudru lub więcej. Tutaj ciężko mi określić ilość. Lukier do dekorowania nie może się rozpływać na ciasteczku. Nie może tez być za gęsty.
- Aby zrobić **dekoracje na ciasteczkach tylkami cukierniczymi**, lukier musi być bardzo gęsty, jak pasta. Wtedy kształt kwiatków nie będzie się rozmywał.

Szukasz pomysłu na przyjęcie urodzinowe dla Baletnicy?
Zapraszam do obejrzenia aranżacji Urodziny Baletnicy.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.

2. Nie przesadzajmy z podsypywaniem mąką ciasta przy wałkowaniu. Te ciasto bardzo nie lubi mąki! Gdy będzie jej za dużo, ciasto zacznie się kruszyć.
3. Aby ciasteczka nie ubrudziły się mąka warto wałkować je przez papier do pieczenia.
4. Foremkę można kupić **Tutaj**. Jeśli już jej nie będzie wpiszcie w wyszukiwarce Google 'foremka baletnica' i wyskoczy wam kilka innych, dostępnych foremek.
5. Zamiast miodu można dać syrop klonowy – **ciasteczka z syropem klonowym**.
6. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Długość pieczenia zależy od wielkości i grubości ciastek.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.