GLAZUROWANIE PIERNIKÓW i ciasteczek

Glazurowanie pierników i ciasteczek maślanych to prosty zabieg, dzięki któremu nasze pierniczki mają piękny połysk i trochę ciemniejszy kolor (na zdjęciach poniżej pokazuję różnicę). Pierniczki pokryte białkiem nie chłoną wilgoci z lukru, przez co nie miękną i puchną.
Glazurowanie wspomaga też przyczepność lukru, którym dekorujemy pierniczki, np. lukier królewski lub lukier z białkiem w proszku. Na 'gołym' pierniku lukier słabiej się trzyma, przez co zdarza się, że nam odpada.

Słyszałam o różnych sposobach glazurowania pierników i ciasteczek, np. użycie żółtka wymieszanego z mlekiem. Jednak dla mnie najprostszym i najszybszym sposobem jest użycie to tego białka, najlepiej pasteryzowanego.

Dlaczego białko pasteryzowane? Ponieważ przy glazurowaniu pierniczków nie poddajemy białka obróbce termicznej, tzn. nie pieczemy pierników z białkiem. Dlatego użyte przez nas białko do glazurowania musi być wolne od salmonelli. Taką pewność i bezpieczeństwo dają nam białka pasteryzowane lub białka z jajek naświetlanych lampą UV.
Znany wszystkim sposób na pozbycie się salmonelli z jajek – przelewanie wrzątkiem, nie jest skuteczny. Dlatego do glazurowania używam wyłącznie pasteryzowanego białka.

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

Potrzebne do glazurowania pierników:

- białko pasteryzowane
- pędzel cukierniczy (na **filmie** poniżej pokazuję jaki użyłam)
- pierniczki – **polecam kilka przepisów na pyszne pierniczki**.

Glazurowanie pierników:

1. Pierniczki pieczemy wg przepisu, z którego korzystamy. W tym czasie przygotowujemy białko i pędzel.
2. Wyciągamy blachę z upieczonymi piernikami i kładziemy ją na blat.
3. Od razu glazurujemy gorące pierniki. Za pomocą pędzla nakładamy na pierniki cienką warstwę białka.
4. Tak przygotowane pierniki zostawiamy do ostudzenia na blacie. Białko w tym czasie wyschnie, tworząc lekko błyszczącą powłokę na pierniczku.
5. Ostudzone pierniki przechowujemy w szczelnie zamkniętym pojemniku do momentu lukrowania.

P.S. Jest jeszcze drugi sposób na glazurowanie pierników, gdzie wyciągamy pierniczki z piekarnika na ok 2 minuty przed końce pieczenia. Smarujemy je białkiem i ponownie wkładamy do piekarnika na ok 2 minuty. Ten sposób nie do końca jest idealny. W wysokiej temperaturze białko szybko zasycha, tworząc na

pierniku skorupę. A gdy zostawiamy pierniki z białkiem do wyschnięcia na blacie, wtedy białko schnie wolniej. Podczas takiego powolnego schnięcia białko wnika trochę w pierniczek, dzięki temu glazurowanie jest trwalsze, nie odpadnie nam od piernika.

Uwagi:

1. Do glazurowania pierników użyłam pędzla cukierniczego z włosiem naturalnym. Ale może być każdy inny pędzel. Ważne aby nie był wcześniej używany przez dzieci do malowania farbkami ;).
2. **Na bardzo gorących pierniczkach białko może się ściąć.** Zrobi się wtedy w niektórych miejscach białe. Jeśli pierniczki są płaskie dzieje się to zazwyczaj na brzegach, gdy białko spływa z pierniczka i zatrzymuje się na papierze. Dlatego starajcie się nakładać cienką warstwę białka. Jeśli jednak białko się zetnie, to wtedy delikatnie można je zeskrobać.
3. **Jeśli jednak macie pierniczki ze wzorem, gdyż dekorowaliście je stempelkami, to musicie uważać.** Ściągajcie szybko pędzelkiem nadmiar białka. Ważne jest to gdy są wgłębienia w pierniczku, które wypełniają się białkiem. Na zdjęciu poniżej glazurowałam pierniczek z wizerunkiem Świętej Rodziny. Białko wypełniło mi małe dziurki – oczy. Wtedy można np. igłą wydłubać zaschnięte białko. Można też trochę poczekać z nakładaniem białka. Ale nie jestem w stanie powiedzieć ile trzeba odczekać, aby białko się nie ścinało. Na pewno pierniczki nie mogą być ciepłe, muszą być jeszcze gorące.

Poniżej możecie zobaczyć co się dzieje, gdy nałożycie za dużo białka na taki pierniczek.
Wg mnie ładniej wygląda pierniczek bez białka :).

Podoba Ci się wpis o glazurowaniu pierników? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!