GRUNTOWANIE PIERNIKÓW

Gruntowanie pierników to przygotowanie pierniczków do dekorowania lukrem królewskim. Gruntowanie zwiększa przyczepność lukru i zapobiega jego odpadnięciu od piernika. Często lukier odpada od pierniczków, gdy jest zbyt gęsty. Dlatego gruntowanie zabezpiecza je przed tym problemem. Tak jak gruntujemy ściany przed malowaniem, tak samo postępujemy z pierniczkami :). Gdy lukrujemy pierniczki dla siebie lub gdy to robią dzieci, to gruntowanie można pominąć. Polecam gruntowanie tym osobom, które robią lukrowane pierniczki na zamówienie lub na prezent, aby zabezpieczyć lukier przed odpadnięciem od pierniczka.

Gruntowanie pierników nie tylko zwiększa trwałość lukru na pierniczkach ale i **tworzy piękne tło dla naszych dekoracji**. W przepisie na **pierniki** dzięki gruntowaniu uzyskałam piękną dekorację.

Do gruntowania pierniczków używamy lukru królewskiego rozcieńczonego białkiem pasteryzowanym. Efekt końcowy gruntowania zależy od gęstości lukru. Można zagruntować pierniczki bardzo cienką warstwą poprzez użycie bardzo rozrzedzonego lukru. Dzięki temu kolor pierniczka będzie widoczny spod lukru. Można też użyć gęstszego lukru i wtedy uzyskamy białe lub kolorowe tło na pierniku.

Do gruntowania można użyć pędzla, gąbki do mycia naczyń lub pędzla gąbkowego do tapowania.

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

Gruntowanie pierników:

1. W miseczce umieszczamy 1-2 łyżki lukru królewskiego lub więcej. Dodajemy stopniowo białko pasteryzowane i mieszamy całość za pomocą szpatułki. Dodajemy białko do momentu uzyskania odpowiedniej gęstości lukru.
2. Za pomocą pędzla lub gąbki nanosimy lukier na pierniczki. Na załączonym poniżej filmie pokazuję w jaki sposób nakładamy lukier. Na załączonych zdjęciach możecie zobaczyć jaki efekt daje nakładanie lukru pędzlem lub pędzlem gąbkowym.
3. Po gruntowaniu zostawiamy pierniczki do wyschnięcia.
4. Zagruntowane pierniki dekorujemy lukrem.
5. **Do lukru można dodać kolorowe barwniki** i uzyskać dzięki temu kolorowe tło. **Jeśli dodamy wybielacz nasz lukier będzie biały, bo bez niego lukier wychodzi kremowy.** Ale wystarczy kropla wybielacza, aby uzyskać bielszy odcień lukru.

Składniki na lukier:

- 35-37 g białek pasteryzowanych
- ok 200 g cukru pudru lub więcej
- biały barwnik spożywczy (bez E171) – nie jest konieczny
- opcjonalnie: kolorowe barwniki spożywcze w żelu lub w proszku

1. W misce umieszczamy białka i dodajemy przesiany cukier puder. **Na najwolniejszych obrotach miksera ucieramy białka z cukrem pudrem przez ok 10 minut.**
2. W mikserze planetarnym **używamy mieszadła do ucierania masła** – z gumową końcówką.
3. W trakcie mieszania lukru królewskiego możemy dodać więcej cukru pudru, aby otrzymać gęściejszy lukier.
4. Kilka łyżek gotowego lukier królewski przekładamy do miseczki i rozcieńczamy go białkiem, do momentu uzyskania odpowiedniej gęstości. **Nie używamy wody do rozcieńczania lukru królewskiego.**
5. Dodajemy barwnik spożywczy i mieszamy, jeśli chcemy uzyskać kolorowe tło na pierniczku.
6. **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.
7. **Polecam: pierniki do lukrowania.**

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).

Uwagi:

1. Do lukru królewskiego najlepsze są zimne białka.
2. **35-37 g białka – 1 jajka, rozm L.**
3. Długość miksowania lukru zależy od miksera. Mi to zajęło ok 10 minut.
4. **Nie możemy dopuścić do przebicia białek z cukrem pudrem**, bo zrobimy bezę i taki lukier nie będzie chciał schnąć na pierniczkach. Dlatego mieszamy na najwolniejszych obrotach miksera.
5. **Do lukru nie dodajemy wody**, ponieważ lukier wtedy się kruszy i bardzo długo schnie.
6. **Nie dodajemy soku z cytryny**. Łatwo przesadzić z ilością i tak samo jak przy wodzie lukier będzie się kruszył lub nie wyschnie.
7. Polecam barwniki w żelu lub w proszku do lukru z białek. Dodanie barwnika może spowodować, że lukier zrobi się trochę rzadszy. Wtedy dodajemy więcej cukru pudru. Wystarczy dodać odrobinę barwnika, ponieważ lukier łatwo się zabarwia. Unikajcie barwników w płynie, one rozrzedzają lukier.
8. Gotowy lukier **przechowujemy, szczelnie zamknięty, w lodówce do 3 dni**

(przed ponownym użyciem trzeba go wymieszać łyżką). Jeśli w tym czasie nie zużyjemy lukru, to **możemy go zamrozić**.

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

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