LUKIER KRÓLEWSKI

Lukier królewski, tzw. Royal Icing to idealny lukier do dekoracji pierników i ciasteczek maślanych. Przez długi czas do lukrowania pierniczków używałam **lukru z białkiem w proszku**, ponieważ bałam się użyć świeżego białka. Obawiałam się salmonelli i dlatego wybierałam białko w proszku. W tym roku postanowiłam przetestować lukier ze świeżym białkiem i zobaczyć czy jest jakaś różnica?

Przy pierwszym podejściu bardzo mi pomogła Kasia Steczowicz, kilkukrotna zdobywczyni złotych medali w dziedzinie dekorowania lukrem ciastek i tortów. W słodkim skrócie Kasia to Lukrowa Królowa! Kasię poznałam osobiście w ubiegłym roku, gdy zamówiłam u Niej piękny kalendarz adwentowy z pierniczkami. Do dziś podziwiam jej pięknie lukrowane ciasteczka na Instagramie. Kasia udzieliła mi kilka cennych porad związanych z lukrem, którymi dzielę się teraz z Wami.

Czy jest różnica między lukrem zrobionym na białku w proszku, a lukrem ze świeżym białkiem?
Jest. Chociaż wg mnie nie jest duża. Dlatego ciężko mi wytłumaczyć na czym to dokładnie polega. Wydaje mi się, że struktura – elastyczność takiego lukru jest inna. Dla kogoś, kto sporadycznie robi lukier do dekoracji jest to prawie niezauważalne.
Dlatego jeśli lukrujecie pierniczki dla siebie lub robią to Wasze dzieci, to bez problemu możecie zrobić lukier na białku w proszku. Jest on też szybszy do zrobienia (nie potrzebujecie miksera). Na moim profilu na Instagramie, w wyróżnionej relacji „**PIERNICZKI**” podaję link do białka w proszku, które do tej pory używałam.

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).

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

Lukier królewski najlepiej przygotować sobie dzień przed lukrowaniem. Po odleżeniu kilku godzin w lodówce ma lepszą konsystencję. Robię sobie lukier wieczorem i na drugi dzień lukruję pierniki/ciasteczka. Można lukrować od razu po przygotowaniu lukru. Zauważyłam jednak w ubiegłym roku, że po schłodzeniu ma on lepszą konsystencję.

Składniki na lukier królewski:

- 75 g białek pasteryzowanych
- ok 400 g cukru pudru lub więcej
- 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. **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 trochę się napowietrza. **Aby pozbyć się pęcherzyków uderzcie kilka razy miską z lukrem o blat.** Następnie łyżką lub rózgą kuchenną delikatnie rozetrzyjcie pęcherze. W trakcie lukrowania przebijamy pęcherzyki powietrza za pomocą igły lub wykałaczki.
8. **Lukier królewski najlepszy jest dzień po zrobieniu – musi trochę odleżeć.** Dlatego przekładamy gotowy lukier do worka cukierniczego lub do pudełka hermetycznego i przechowujemy przez noc w lodówce. Jeśli umieścicie lukier w pudełku, to warto przykryć go dodatkowo folią do żywności, tak aby folia stykała się z lukrem. W ten sposób lukier nie obeschnie.
9. Po schłodzeniu wyciągamy lukier i **ponownie go ucieramy, aż będzie gładki.** Lukier po kilku godzinach trochę lub bardziej gęstnieje. Dlatego polecam dodać trochę białka, aby go rozrzedzić.
10. Gotowy lukier przekładamy do worka cukierniczego i lukrujemy pierniczki lub ciasteczka.
11. **Polecam: ciasteczka maślane lub idealne pierniki i pierniczki świąteczne do lukrowania.**

Gęstość lukru królewskiego:

- **Wypełnienie pierniczków/ciastek** – dodaję ok 400 – 410 g cukru pudru.
- **Dekorowanie** (malowanie kontur) – dodaję ok 415 – 425 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.
- O lukrze królewski **opowiadam na Instagramie w wyróżnionej relacji „Lukier„**.

Czy wybielacz/biały barwnik jest konieczny?

Nie. Jeśli będziecie się trzymać proporcji i na 75 g białka dacie min. 400 g cukru pudru lukier wyjdzie biały. Podczas dodawania cukru do białka sami możecie zauważyć, że robi się on bielszy wraz z większą ilością cukru pudru. Czasami jednak lukier wyjdzie za gęsty. Wtedy rozcieńczacie go białkiem i robicie to na 'oko'. Może wtedy się zdarzyć, że lukier zrobi się trochę kremowy. Lukier z większą ilością białka robi się bardziej przejrzysty i po nałożeniu na pierniki może przez niego przebić się kolor pierniczka. Przez to lukier na pierniczku po wyschnięciu żółknieje. Jest to częsty objaw i dzieje się to wtedy, **gdy jest za mało cukru pudru w lukrze**.

Uwagi:

1. **Do lukru królewskiego najlepsze są zimne białka.**
2. Długość miksowania lukru zależy od miksera. Mi to zajęło ok 10 minut.
3. **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.
4. **Do lukru nie dodajemy wody**, ponieważ lukier wtedy się kruszy lub nie zasycha.
5. **Nie dodajemy soku z cytryny**. Łatwo przesadzić z ilością i tak samo jak przy wodzie lukier będzie się kruszył lub nie wyschnie.
6. 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.
7. 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**.
8. Lukier na pierniczkach/ciasteczkach wytrzymuje bardzo długi czas. Pierniczki od Kasi po roku wyglądają idealnie (przez ten czas były zapakowane w foliowy woreczek).
9. Do dekorowania ciasteczek i pierniczków lukrem nie są potrzebne żadne tylki. Wystarczy worek cukierniczy, w którym wycinamy malutką dziurkę lub większą. Polecam wpis o **tylkach cukierniczych**.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.