LUKIER z białkiem w proszku

Lukier z białkiem w proszku do ciasteczek i pierniczków, tzw. lukier królewski, uwielbiam z jednego powodu… nie muszę bać się bakterii salmonelli, które występują czasami w świeżych jajkach. Lukier na białku w proszku jest tak samo trwały jak na świeżych białkach. Dodatkowym plusem jest to, że możemy go zrobić bez użycia miksera (ale przy większej ilości polecam jednak go użyć).
Polecam również do dekoracji pierniczków i ciasteczek Lukier królewski na białku pasteryzowanym płynnym.

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

Lukier z białkiem w proszku:

- 2 łyżeczki białka w proszku (7-8 g)
- 6 łyżek przegotowanej, zimnej wody – 60 g/ml
- ok 320-325 g cukru pudru lub więcej
- opcjonalnie kolorowe barwniki spożywcze w żelu lub w proszku

1. Do miski wsypujemy białko w proszku. Dodajemy wodę i mieszamy mikserem, aż powstanie piana (ok 30 sek.). Dodajemy przesiany cukier puder i dokładnie mieszamy, aż otrzymamy gładki lukier (ok 1-2 minut). Zamiast miksera można użyć rózgi kuchennej, ale **przy dużej ilości lukru lepiej użyć miksera**.
2. **Białko z cukrem pudrem miksujemy na najwolniejszych obrotach, aby za bardzo nie napowietrzyć lukru.**
3. Jeśli lukier do dekoracji wyjdzie za rzadki, dodajemy więcej cukru pudru. Jeżeli lukier wyjdzie za gęsty dodajemy trochę wody lub więcej, aż otrzymamy pożądaną gęstość.
4. Na końcu dodajemy kolorowe barwniki spożywczy, jeśli chcemy uzyskać kolorowy lukier. Mieszamy lukier z barwnikiem.
5. **Aby odpowietrzyć lukier wystarczy postukać kilka razy miską o blat, a następnie powoli mieszać lukier kulą** (taką do ucierania sera w makutrze). Zamiast takiej kuli można użyć łyżki/szpatułki.
6. Przekładamy lukier do worka cukierniczego i dekorujemy ciastka.
7. **Lukier na białku w proszku 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.
8. Po schłodzeniu wyciągamy lukier i **ponownie go ucieramy/miksujemy, aż będzie gładki.** Lukier po kilku godzinach trochę lub bardziej gęstnieje. Dlatego polecam dodać trochę wody, aby go rozrzedzić.
9. Gotowy lukier przekładamy do worka cukierniczego i lukrujemy pierniczki lub ciasteczka.

Uwagi:

1. Ciężko mi podać dokładną ilość cukru pudru. Każda łyżka jest inna. Wystarczy kropla wody więcej i lukier wychodzi rzadszy.
2. **Nie miksujemy długo białek w proszku z wodą. Wystarczy ok 30 sekund, aby zrobiła się piana. Jeśli będziemy za długo miksować (powyżej 2 minut) lukier nie będzie chciał potem wyschnąć na ciasteczkach.**
3. Barwniki w płynie rozrzedzają trochę lukier. Barwnik w proszku trzeba najpierw rozcieńczyć w odrobinie wódki lub wody.
4. Jeśli kolor wyjdzie zbyt intensywny możemy go rozjaśnić, dodając cukier puder. Wtedy też trzeba dodać trochę wody, aby gęstość lukru była odpowiednia.
5. Do pokrycia całego ciasteczka lukier powinien być luźniejszy. Do dekoracji gęściejszy. Jeśli chcemy robić kwiatki z lukru musi mieć on konsystencję pasty. Wtedy ładnie zachowa kształt. Niestety taki lukier będzie bardzo twardy.
6. **Białko w proszku, tzw. Albumina, można kupić na allegro lub w sklepach cukierniczych. Link do sklepu, gdzie kupiłam albuminę podaję na Instagramie, w wyróżnionej relacji „PIERNICZKI„.**

Smacznego

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

Kopiowanie zdjęć i tekstu zabronione.