PIERNICZKI BEZ JAJEK – do stempelków i lukrowania

Pierniczki bez jajek wychodzą idealnie proste i bardzo twarde. Serio… tak twardych pierniczków w życiu nie jadłam. Oczywiście po kilku dniach, gdy nie są trzymane w pojemniku, trochę miękną. Jednak nie tak szybko, dzięki temu idealnie nadają się do dekoracji lukrem. Pierniczki bez jajek są też idealne do stempelków. Piękni wychodzą na nich wzory.

Testowałam dwa przepisy na pierniki bez jajek. Pierwszy nie wyszedł mi zupełnie i ten przepis nie miał tu trafić, bo nie podobał mi się efekt końcowy. Sytuację uratowała Agata, moja obserwatorka, która podesłała mi przepis na swoje idealne pierniczki do stempelków. Porównując oba przepisy zauważyłam, że są bardzo podobne. Pierniczki Agaty miały mniej cukru, wyższą temperaturę pieczenia, konkretne przyprawy zamiast gotowej mieszanki i nie zawierały sody. Dlatego jej przepis bardziej przypadł mi do gustu.

Dzięki pani Irenie, właścicielce sklepu ze stempelkami, miałam okazję przetestować przepiękne stempelki świąteczne do ciasteczek i pierników. Polecam szczególnie przepiękny stempel 'Święta Rodzina'! Takie pierniczki to idealny prezent pod choinkę :). Do stempelków **polecam również sprawdzony przepis na pierniki do lukrowania,** które nie są tak twarde jak te poniżej. Na moim profilu na Instagramie pokazałam, w wyróżnionej relacji **'Stempelki'**, jak pięknie wychodziły wzory na tych pierniczkach.

Składniki na pierniczki bez jajek (ok 45-50 szt średniej wielkości pierniczków):

- 180 g masła, może być zimne
- 200 g miodu (wielokwiat., lipowy)
- 40-60 g **drobnego** cukru białego lub trzcinowego, do smaku
- 450 g mąki pszennej
- 1 łyżka cynamonu (10 g)
- 1/2 łyżeczki mielonych goździków
- 1 łyżeczka mielonego imbiru (3-4 g)
- 1/2 łyżeczki ziela angielskiego, mielonego
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 8-10 g kakao (dałam Decomorreno), (zamiast kakao można dać mąkę)
- opcjonalnie 1/3 łyżeczki sody dodanej do miodu, **gdy nie robimy pierniczków ze wzorami**

1. Zamiast różnych przypraw można dać gotową mieszankę przypraw: 20-25 g (użyłam Kotanyi).
2. Pierniczki do dekoracji można zrobić bez cukru lub z mniejszą ilością – 40 g. Polecam dać go mniej lub wcale, gdy lukrujemy całą powierzchnię pierniczków. Jeśli planujecie delikatną dekorację polecam dać trochę cukru.

3. **W rondelku, na małym ogniu, topimy miód, masło i cukier.** Gdy masło i cukier się rozpuści wyłączamy palnik i studzimy masę. **Jeśli robimy pierniczki z sodą, to do gorącej masy dodajemy sodę i energicznie mieszamy. Następnie studzimy.**
4. Mąkę mieszamy z kakao i przyprawami. Przesiewamy przez sitko na stolnicę lub do większej miski. Dodajemy do mąki z przyprawami ostudzoną masę z miodem i wyrabiamy ciasto. Nie dodajemy więcej mąki do ciasta niż 450 g, ponieważ zacznie się kruszyć.
5. **Gotowe ciasto przekładamy do miski. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na całą noc.**
6. Po schłodzeniu ciasto jest bardzo twarde. **Wyciągamy je ok 30-45 minut przed rozwałkowaniem, aby trochę zmiękło i dało się je zagnieść.**
7. **Ciasto dzielimy na mniejsze kawałki. Rozwałkowujemy je między dwoma arkuszami papieru do pieczenia, ponieważ wtedy nie musimy podsypywać ciasta mąką, przez co nie będzie się potem kruszyło.**
8. Pierniki podczas pieczenia nie rosną, dlatego ich grubość zależy od tego jak je rozwałkujecie. **Polecam grubość ciasta 4-5 mm.**
9. Wycinamy pierniczki za pomocą foremek i np. stempelków. Następnie układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
10. **Pieczemy pierniki bez jajek ok 15 minut w 180ºC (bez termoobiegu).** Długość pieczenia zależy od grubości pierniczków. Jeśli za krótko je będziecie piec będą niedopieczone i miękkie.
11. Wyciągamy pierniczki z piekarnika i od razu **glazurujemy** je białkiem pasteryzowanym. Nie musicie tego robić. Glazurowanie jednak ładnie nabłyszcza pierniczki i służy jako podkład pod lukier, aby nie odpadał.
12. Przechowujemy w szczelnym pojemniku do momentu lukrowania (po dekorowaniu również je chowamy w puszki). **Pierniczki bez jajek najlepiej upiec kilka dni lub tygodni przed świętami, aby trochę zmiękły.**
13. Ładniej wyglądają pierniczki z kakao. Ale możecie je pominąć i dać zamiast niego mąkę. Wtedy otrzymacie klasyczne pierniczki.

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

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 pasteryzowanego
- ok 400 g cukru pudru lub więcej
- kolorowe barwniki spożywcze

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. niebieski 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. Gotowy lukier królewski przekładamy do worka cukierniczego.
9. **Więcej na temat lukru przeczytacie w uwagach do przepisu na lukier królewski**.
10. **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.

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 przypraw (białko wchłania kolor cynamonu). 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. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Oprócz masła i białek na lukier królewski.
2. S**odę polecam wyłącznie do pierniczków przeznaczonych do lukrowania.** Jeśli chcecie zrobić pierniczki za pomocą stempelków, to nie używamy sody, która rozpulchnia ciasto i pierniczki i wzory na pierniczkach wychodzą mniej wyraźnie. Tak było u mnie.
3. Pierniczki bez jajek po ostudzeniu przekładamy do pojemnika i szczelnie zamykamy. One szybko nie miękną, ale jeśli w domu macie wilgoć, to warto je schować.
4. Ilość kakao w przepisie można zmniejszyć, jeśli stwierdzicie że są za mocno kakaowe. Możecie też dać jaśniejsze kakao, np. Wedel lub Wawel.
5. Mąki dajemy dokładnie tyle, ile podane jest w przepisie. Jeśli dodamy za dużo to ciasto będzie się kruszyło. Ciasto będzie lekko się lepiło od miodu, ale tak ma być.
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 pierniczków.

Smacznego

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

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

(ikonka drukarki widoczna na komputerach)