PIERNICZKI DO LUKROWANIA

Pierniczki do lukrowania i dekorowania – pieczenie ich to sama przyjemność! Pierniczki wyrastają równo, dlatego idealnie nadają się do domku z piernika lub choinki. Bardzo ładnie wychodzą na nich wzory przy użyciu stempli. To mój ulubiony i niezawodny przepis na pierniczki świąteczne, który polecam każdemu :).

Dzięki tym pierniczkom świątecznym przekonałam się również, że nie ma nic lepszego od naturalnych przypraw. Od dziś koniec ze sklepowymi przyprawami do pierników!
Polecam również miękkie pierniczki.

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

Ważne! Pierniczki po upieczeniu są twarde. Dlatego nadają się do lukrowania. Można również zrobić z nich domek lub powiesić na choinkę. Miękną/kruszeją po kilku dniach, jeśli w pomieszczeniu jest wilgoć. Dlatego tak na tydzień przed świętami uchylam wieczko od słoika na pierniczki, aby złapały trochę wilgoci i nie były tak twarde. One bardzo fajnie kruszeją i dlatego bardzo je lubię Ale moje dzieci potrafią je zjeść tuż po upieczeniu i jeszcze mają całe zęby Choinka lub domek z tych pierników na długo zachowa kształt. Moja choinka zapakowana w celofan po roku nadal jest idealna, a pierniczki twarde (celofan chroni przed wilgocią).

Składniki na 3 blachy pierniczków (ok 50 szt, średniej wielkości pierniczków: 6×6 cm):

- 200 g miodu (daję wielokwiatowy, lipowy)
- 50-60 g drobnego cukru trzcinowego (można dać biały drobny cukier)
- 1 łyżka cynamonu (8 g)
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- ½ łyżeczki zmielonych goździków
- 1 łyżeczka zmielonego ziela angielskiego
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej (nie za czubatej)
- 120 g masła, najlepiej zimnego
- 1 jajko, rozbełtane
- 420 g mąki pszennej
- opcjonalnie ok 8-10 g ciemnego kakao (wtedy dajemy 8-10 g mąki mniej), aby pierniczki miały ciemniejszy kolor

1. Jeśli chcecie pokryć lukrem całe pierniczki polecam dać mniej cukru – 45 g (z kakao – 50 g). Gdy pierniczki będę delikatnie lukrowane (jak na zdjęciach) można dać więcej cukru.

2. Gdy chcecie użyć stempli do ciasteczek to lepiej dać pół płaskiej łyżeczki sody. Dzięki temu pierniczki nie wyrastają za bardzo i wzór na nich ładnie wychodzi.
3. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy miód, cukier, imbir, cynamon, ziele angielskie i goździki. Doprowadzamy całość do wrzenia.
4. Zdejmujemy rondelek z palnika i dodajemy sodę oczyszczoną. Mieszamy. Masa zacznie się pienić i podwoi swoją objętość. Dodajemy zimne masło i mieszamy do momentu, aż się rozpuści. Po dodaniu masła masa opadnie. Następnie dodajemy jajko i energicznie całość mieszamy. **Studzimy masę z miodem przed dodaniem do mąki!**
5. Przelewamy ostudzoną masę do miski z przesianą mąką (można wyrobić ciasto na stolnicy). Mieszamy, a następnie wyrabiamy ciasto. Jeśli ciasto okaże się zbyt klejące dodajemy więcej mąki. **Ciasto od ciepłego miodu jest lepkie, dlatego niech Was nie kusi, aby dodać dużo mąki.** Płaska łyżka wystarczy.
6. **Gotowe ciasto wkładamy na ok 45-60 min do lodówki.**

7. **Schłodzone ciasto dzielimy na kilka kawałków i każdy z nich rozwałkowujemy na grubość ok 3-4 mm. Polecam wałkować ciasto między dwoma arkuszami papieru do pieczenia. Wtedy pierniczki nie będą brudne od mąki oraz ciasto nie zacznie się kruszyć od jej nadmiaru. Im cieńsze pierniczki przed pieczeniem tym będą bardziej proste po upieczeniu. Grubsze pierniczki wybrzuszają się i wg mnie szybciej miękną.**

8. Za pomocą foremek wykrawamy pierniczki i układamy na blaszce, wyłożonej papierem do pieczenia.
9. Pierniczki pieczemy **ok 12-15 minut w 175ºC (bez termoobiegu).** Jeśli pierniki będą szybko się przypalać zmniejszamy temperaturę do 170ºC.
10. Gotowe pierniki wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po ostudzeniu, przed lukrowaniem można pierniczki **zagruntować**.
11. **Glazurujemy** pierniczki od razu po wyciągnięciu ich z piekarnika, gdy jeszcze są gorące.
12. **Przechowujemy pierniki w szczelnym pojemniku do momentu lukrowania** (po dekorowaniu również je chowamy w puszki). **Pierniczki można upiec kilka dni lub tygodni przed świętami. Szczelnie zamknięte mają długą ważność do spożycia.**
13. **Jeśli wolicie pierniczki świąteczne z gotową przyprawą do piernika, to polecam pierniki świąteczne.**

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 w proszku lub w żelu – opcjonalnie

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 królewski 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. 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.
3. **Z podanych proporcji wyszło mi 25 serc: 9,5cm x 8,5cm.**
4. Pierniczki do lukrowania wykorzystałam do dekoracji **tortu piernikowego z choinkami**.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 175ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Długość pieczenia zależy od wielkości i grubości pierniczków.

Smacznego

Źródło przepisu: http://www.supergoldenbakes.com/2014/12/easiest-gingerbread-cookies

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!