

PIERNIKI DO DEKOROWANIA

Pierniki do dekorowania z piękną lukrową dekoracją to moja kolejna propozycja piernikowa na Boże Narodzenie. Na filmie poniżej pokazuję jak zrobić piękny efekt szronu na pierniczkach (tzw. [gruntowanie pierniczek](#)). Obejrzyjcie i zobaczcie jakie to proste!

Przepis z bloga Moje Wypieki polecało mi dużo osób i przyszedł w końcu czas na spróbowanie tych pierniczek! Pierniki są pyszne i idealne do dekoracji lukrem królewskim. Moje kubki smakowe pozostają jednak wierne [pierniczkom](#), gdzie dodaję konkretne przyprawy, a nie mieszankę przypraw, jak w tym przypadku. Nie wiem dlaczego, ale lepiej mi smakuje te drugie pierniczki... Chyba przyzwyczaiałam się do ich wyjątkowego smaku :). Dlatego jeśli zamierzacie upiec ogromną ilość pierniczek w tym roku, to polecam przetestować oba przepisy i znaleźć swój ulubiony. Polecam również [ciasteczka cytrynowe](#) i [miękkie pierniczki](#)!

Ważne! Pierniki do dekorowania po upieczeniu są twarde. Miękną jednak po kilku dniach. Można też włożyć do puszek z piernikami kawałek jabłka, jeśli chcecie aby szybciej zmiękły. Jednak przy dekorowaniu ich lukrem najlepiej, aby były twarde. **Nie polecam tego przepisu do zrobienia domku z piernika.** Pierniczki szybko miękną i taki domek może nie wytrzymać.

Ważne! Smak, a nawet kolor pierników zależy głównie od rodzaju przyprawy do piernika, której użyjemy. Wraz z moimi obserwatorami na Instagramie polecam: Kotayni, Kamis i Krukam.

Składniki na 4 blachy pierników:

- 300 g miodu
 - 120 g masła, może być zimne
 - 550 g mąki pszennej
 - 100 g cukru pudru
 - 2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
 - 30-35 g przyprawy do piernika
 - 1 jajko, rozm. L
 - 1,5 płaskiej łyżeczki kakao (opcjonalnie, aby pierniki miały ciemniejszy kolor)
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy miód z masłem, aż otrzymamy jednolitą masę. Zdejmujemy rondel z palnika i **studzimy masę z miodem przed dodaniem do mąki!**
 2. Na stolnicy lub w misce umieszczamy przesianą mąkę z cukrem pudrem, sodą, przyprawą do piernika i kakao. Następnie dodajemy jajko i przestudzoną masę z miodem.
 3. Wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste. Ciasto może lekko lepić się do rąk (zawiera lepki miód). Nie podsypujemy za dużo mąki, aby nie zaczęło się kruszyć.

4. Gotowe ciasto wkładamy na **ok 30-45 min do lodówki**.
5. Schłodzone ciasto dzielimy na kilka kawałków i każdy z nich rozwałkowujemy na grubość ok 3-5 mm. **Polecam stolnicę delikatnie obsypać mąką. Położyć kawałek ciasta i przykryć go kawałkiem papieru do pieczenia. Następnie rozwałkować ciasto przez ten papier.** W ten sposób nie trzeba wałka obsypywać mąką i do ciasta nie dostanie się za dużo mąki.
6. Za pomocą foremek wykrawamy pierniczki i układamy na blaszce, wyłożonej papierem do pieczenia.
7. Pierniki **pieczemy ok 8-10 minut w 180°C (bez termoobiegu)**. Gotowe pierniki wyciągamy z piekarnika i od razu **glazurujemy**. Polecam ten zabieg, chyba że zrobicie identyczną dekorację ze zdjęć (chodzi mi o nałożenie rzadkiego lukru pędzelkiem), wtedy to nie jest potrzebne.
8. Gotowe pierniki studzimy i przechowujemy w szczelnym pojemniku do momentu lukrowania.
9. Pierniki **dekorujemy lukrem najwcześniej następnego dnia po upieczeniu**. Można polukrować je później. **Pierniki do dekorowania zachowują świeżość bardzo długo – do kilku miesięcy** (zamknięte w szczelnym pojemniku).
10. Na filmie poniżej pokazuję jak robiłam efekt szronu na pierniczkach (zagruntowałam pierniczki). Będzie do tego potrzebny pędzel gąbkowy do tapowania.

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:

- 75 g białek pasteryzowanych
 - ok 400 g cukru pudru lub więcej
 - kolorowe barwniki spożywcze w żelu lub w proszku
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 utrzyć 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. żółty barwnik spożywczy, jeśli chcemy uzyskać kolorowy lukier. Mieszmamy 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 różgą 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 nie może się rozplýwać na ciasteczku. Nie może też być za gęsty.
- Aby zrobić **dekoracje na ciasteczkach tyłkami cukiernicznymi**, 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 robi się trochę kremowy. Lukier z większą ilością białka robi się bardziej przejrzyisty 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. Użyłam naturalnego miodu lipowego. Polecam też mód wielokwiatowy.
3. **Pierniki do dekorowania bardzo długo zachowują świeżość**, jeśli trzymane są w szczelnym pojemniku. Kilka miesięcy...nawet rok.
4. Pierników **nie polecam lukrować tego samego dnia**. Warto odłożyć je na 1-2 dni, aby dobrze ostygły.
5. Można dodać trochę mąki do ciasta, ale trzeba uważać z ilością. Jeśli dodamy za dużo to ciasto będzie się kruszyło. Ciasto będzie lekko się lepiło od miodu, ale tak ma być.
6. Do dekoracji pierników ze zdjęcia potrzebny będzie **'pędzeł gąbkowy do tapowania'**. Taki pędzeł wykorzystuje się często do dekoracji przy decoupage.
7. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.

8. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Długość pieczenia zależy od wielkości i grubości pierniczków.

Smacznego ☐

Jak zrobić efekt szronu na pierniczkach pokazałam w drugiej połowie filmu.

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.