



Рождественский пряник

Альпийские пряники сердечки с начинкой в шоколаде

Тесто:

- 200 г мед
- 14 г приправа для пряников (2 ст.л)
- 120 г сливочное масло
- 100 г сметана
- 1 чайная ложка соды
- 1 чайная ложка разрыхлителя
- 2 яйца + 2 желтка
- 100 г сахар коричневый или белый
- 550 г мука белая пшеничная белок 10-11 г
- 2 столовые ложки какао
- щепотка соли

Приготовление

1. Нагрейте мед, специи и нарезанное кубиками масло в кастрюле, пока смесь не станет жидкой. Остудите.
2. Сметану смешаете с содой, дайте постоять несколько минут.
3. Из 2 яиц отделите белки. Оставшиеся 2 яйца и 2 желтка взбить с сахаром в пышную массу
4. Муку просейте с какао и разрыхлителем
5. Взбейте яйца с сахаром в пышную массу до его растворения

Собираем тесто:

6. В муку влейте яичную массу, перемешать. Добавить мед, смешать, добавить сметану, еще раз перемешать. Тесто рыхлое и немного липкое
7. Переносим тесто на бумагу для выпечки, упаковываем и убираем в прохладное место. Ферментация 24-36 часов.

В день выпечки:

8. Разделите тесто на 4 части
9. Раскатывайте каждую по очереди, посыпав мукой, до толщины ~5 мм, вырезайте форму сердечко и выкладывайте начинку, накрывайте второй половиной теста, слегка прижимая вокруг начинки, чтобы не было пустого пространства (см. Подробности формовки на видео)

10. Выложите пряники на противень, выстланный бумагой.

Можно сделать пряники без начинки, тесто раскатать до толщины около 7 мм

11. Выпекайте пряники в разогретой духовке, около 8-10 минут при температуре 170 С. Пряники без начинки выпекать около 7-8 минут.

12. Готовые пряники остудите на решетке и можно покрывать глазурью

Хранить пряники в герметичной банке или контейнере. Если пряники затвердели, в банку можно положить кусочек яблочной кожуры. При правильном хранении пряники хранятся месяцами, срок в 3-6 месяцев для пряников норма.

Чем можно заменить мед?

- сахарный сироп, приготовить можно из 5 ст сахара и 1 ст воды, прогреть до растворения сахара и охладить, темный сахар лучше подойдет для замены (в замене 1:1)
- кленовый сироп (в замене 1 часть меда = 1 части сиропа)
- меласса темная или светлая гуще чем мед (1 часть меда = 1/2, 2/3 части мелассы)
- патока темная или светлая (не черная) гуще меда, замена 1:1
- коричневый сахар, но его нужно будет больше чем меда (1 часть сахара = 3/4 части меда)
- кукурузный сироп гуще чем мед (в замене 1 часть меда = 1 части сиропа)
- ячменный солодовый сироп, гуще чем мед (в замене 1 часть меда = 1/2, 2/3 сиропа)
- финиковый сироп (в замене меда использовать 1:1)

Рецепт домашней пряничной смеси:

- 50 г корица
- 20 г имбирь
- 15 г гвоздика
- 15 г кардамон
- 10 г мускатный орех
- 10 г душистый перец
- 10 г кориандра
- 10 г черный перец
- 5 г бадьян (взять сами звездочки бадьяна, можно без зернышек)

Смоловть все приправы вместе. Я делаю это в кофемолке. Храните смесь в плотно закрытой емкости (стеклянная баночка идеальное место)

Добавляйте смесь специй по вкусу в пряничное тесто, в маковую начинку, в замоченные в алкоголе сухофрукты.

В тесте используйте смесь в объеме 3-4 ст.л на 1 кг муки. Можно убрать специи которые вы не любите и собрать приправу по своему вкусу.

Рецепт джема/варенья для пряничных коржей

Джем из чернослива (кураги)

300 г чернослива (кураги)

~100г вода

Промыть чернослив или курагу, залить сухофрукты водой и проварить под крышкой до размягчения. Затем перекрутить сухофрукты на мясорубке или в блендере. Отставить массу в сторону и приготовить сироп.

Сварить сироп:

50 г вода

100 г сахар

щепотка лимонной кислоты или лимонный сок

Смешать сироп с протертым черносливом и проварить массу 3-5 мин до соединения и нужной консистенции.

Джем готов! Он идеально подходит для пряника имеет легкую кислинку и особенный вкус, что хорошо дополняет выпечку.

Сахар в джеме работает не только как вкусовой элемент, но и как консервант, поэтому если не планируете хранить джем и пряники с ним дольше 1-2 суток, по желанию можно убрать сахар из состава.

Замочить сухофрукты в небольшом количестве воды, прогреть до мягкости, пробить блендером или пропустить через мясорубку. Потом проварить в сиропе 3-5 мин. Варенье хранить в холодильнике.

РЕЦЕПТ шоколадной твердой глазури:

100 г шоколад

40 г сливочное масло

Растопить масло и добавить шоколад, прогреть до растворения и соединения массы. Украсить глазурью остывшие пряники.