



Печатные *пряники*

РЕЦЕПТ МАСТЕРСКОЙ И УХОД ЗА ДОСКОЙ

Классическое медовое тесто, которое держит любой узор, — и всё, чтобы ваша доска служила долгие годы.

Спасибо, что *выбрали нас!*

Вашу доску вырезали из массива бука без склейки, довели вручную и покрыли защитным слоем 100% льняного масла. В этой памятке — наш рецепт медовых печатных пряников: тесто по нему прекрасно держит форму, а рисунок сохраняется и после выпечки.

Перед первым применением

1

Помойте форму
в проточной воде

2

Вытрите насухо мягким
полотенцем

3

Высушите на открытом
воздухе

Формуйте пряники и печенье **только после полного высыхания древесины** — так тесто не прилипнет, а доска не поведёт.



Главное правило — с любовью и уважением
к дереву ♥

♦ МАССИВ БУКА ♦ 100% ЛЬНЯНОЕ МАСЛО ♦ СДЕЛАНО В РОССИИ

Классические *медовые* печатные пряники

Тесто получается универсальное: подходит и для пряников с начинкой, и без неё. Оно прекрасно держит форму, рисунок сохраняется после выпечки, а в пакете или банке под крышкой и тонкие, и объёмные пряники остаются мягкими.

Мука пшеничная	450–470 г
Мёд	150 г · 5 ст. л.
Сахар	150 г
Масло сливочное	100 г
Яйцо куриное	2 шт.
Вода	3 ст. л.
Какао-порошок — для цвета	2 ч. л.
Сода	3 г · ½ ч. л.
Соль	1 щепотка

≈ 1 кг

теста

20–25

пряников по 40–50 г

≈ 1,5 ч

+ ночь для заварки — по
желанию



Готовим *тесто*

1

Сахарно-медовый сироп ≈ 10 минут

В миске на водяной бане смешайте мёд, сахар, воду, масло и щепотку соли. Помешивайте, пока масса не станет однородной, а сахар полностью не растворится.

2

Заварка не ниже 70 °C

Снимите с огня. Через 3–5 минут, когда масса чуть остынет, всыпьте 100 г муки, активно перемешивая, чтобы не было комочков, — консистенция как у жидкой сметаны. Добавьте 2 ч. л. какао: без него пряники будут желтоватого оттенка.

Остудите заварку до комнатной температуры или оставьте на ночь в ёмкости под крышкой. После ночи её можно слегка подогреть — так легче вмешать яйца.

Сироп, остывший ниже 70 °C, **снижает качество пряников** — муку всыпайте, пока он горячий.

3

Замес

Вмешайте яйца. Часть муки просейте с содой, перемешайте и добавьте в тесто, затем — остальную, но не всю сразу: граммов 50 оставьте на случай, если тесто окажется мягким. Тесто должно держать форму, но без усилий мяться руками. Сразу переходите к формовке — в холодильнике его не храните.

Крутое

трудно формовать,
пряники трескаются и
твердеют

В самый раз

единый пластичный ком,
не липнет и не крошится

Мягкое

тянется, липнет к доске, в
духовке «плывёт»

Печатаем *пряник*

4

Подготовьте доску — на выбор

По-сухому

Посыпьте доску мукой, переверните и встряхните излишки. Тесто припылите мукой, чтобы не липло.

По-мокрому

Смажьте внутреннюю поверхность доски растительным маслом. Тесто смазывать не нужно.

5

Формуем

Пряник без начинки

Вдавите кусок теста нужного веса в форму и тщательно простучите ладонью, чтобы рисунок полностью перешёл на пряник. Прокатите скалкой, чтобы разгладить дно, излишки срежьте ножом.

Пряник с начинкой

Раскатайте пласт 0,5–0,7 см, слегка надавите формой и вырежьте тесто по контуру. Вдавите в форму подушечками пальцев, в центр ровным слоем выложите начинку. Второй пласт так же отпечатайте, вырежьте и накройте форму. Прижмите края, прокатите скалкой, лишнее уберите.

густой джем

домашний мармелад

варёная сгущёнка с орехами

сухофрукты



Достаём *и печём*

6

Выемка

Руками

Переверните доску, слегка подденьте край — пряник под своей тяжестью выйдет на противень с пергаментом.

Выбиванием

Небольшую доску аккуратно стукните верхним краем о стол — пряник моментально выскочит.

Не выходит? **Тесто слишком мягкое** — или доску и тесто мало припылили мукой (мало смазали маслом).

7

Выпекание

Оставляйте между пряниками около 5 см — они подрастут. В электродуховке — нагрев сверху и снизу.

230–250 °C

3 минуты — рисунок «схватывается»

**Дверцу
открыть**

на 30–40 секунд

170 °C

ещё 5–20 минут — по размеру

Пряники активно растут и трескаются — выньте противень на 2–3 минуты и верните в духовку. Режим подстройте под свою духовку. Ещё тёплые пряники сложите в пакет — так они останутся мягкими.



Глазурь *и уход* за доской

8

Глазурь

100 г сахара + 40 г воды

Доведите сахар с водой до кипения в кастрюле с толстым дном. Как пойдут пузырьки — огонь на минимум и ровно 60 секунд. Горячий прозрачный сироп нанесите кистью быстро и тонко. Через 10–15 минут пряник станет слегка матовым, а в углублениях проявятся белые пятнышки — рисунок заиграет. Для прозрачной глазури добавьте ½ ч. л. лимонного сока после закипания.



После формовки по-сухому

Смахните муку кистью и протрите доску тканой салфеткой до чистоты — она может быть чуть влажной.

После формовки на масле

Вытрите масло, тесто и муку салфеткой и оставьте доску на воздухе до полного высыхания.

Если в глубине оттиска присохло тесто

Залейте это место маслом и оставьте, пока тесто не размякнет. Почистите щёточкой и салфеткой.



Деревянные формы — только для формования. В них не выпекают!

— мы будем рады

Испекли? *Покажите!*

Каждый пряник из нашей доски для нас — маленький праздник. Пришлите фото — лучшие покажем на сайте, а вам подарим промокод.



Фото пряников — скидка 10%

на следующую доску:
отправьте снимок в
нашу галерею



Доска по вашему рисунку

имя, логотип, детский
рисунок — соберите
пряник в 3D и закажите



Успехов вам! Приятного аппетита!

резная-форма.рф · +7 (916) 577-85-87

reznoiuzor@yandex.ru

Рецепт с фото и калькулятором теста — на сайте, в разделе «Как печь».