

KAPLICZKA PIERNIKOWA

KROK PO KROKU



Fot. Patrycja Łączmańska

SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 1 kg mąki pszennej typ 650
- 2 opakowania przyprawy do pierników (jeżeli korzystam z gotowej przyprawy, to firmy KOTANYI)
- 4 łyżki kakao
- 1 łyżeczka sody
- $\frac{3}{4}$ kostki masła
- 260 g miodu (najlepiej gryczanego)
- 400 g /1 opakowanie cukru pudru (polecam korzystać z cukru firmy KUPIEC)
- 6 jaj (rozm. M, jeśli są większe to 5)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA CIASTA:

Mąkę, przyprawę piernikową, kakao i sodę wsypujemy do dużej miski i mieszamy by połączyć składniki. Następnie zostawiamy zagębnienie w środku i odstawiamy.

W rondlu lub kąpeli wodnej rozpuszczamy masło. Następnie wlewamy do niego miód i łączymy w jednolitą masę, wsypujemy cukier puder i ponownie łączymy w jednolitą masę po czym wlewamy jajka i znów łączymy. Najlepiej wykonać to silikonową trzepaczką. Jeżeli łączymy produkty w rondlu należy zestawić rondel z palnika zaraz po rozpuszczeniu masła aby uniknąć ścięcia po dodaniu jaj.

Połączone produkty wlewamy do miski z mąką i zagniatamy ciasto. Początkowo warto połączyć produkty łyżką i w miarę gęstnienia zagniatą ciasto ręcznie podsypując mąką aż do momentu kiedy przestanie się kleić do rąk czy miski.

Folujemy ciasto szczelnie folią spożywczą i dostawiamy na 24 h do lodówki.

W tym czasie możemy przygotować sobie szablon do wycięcia oraz materiały do dekoracji takie jak pestki, ziarna, płatki, wstążki

PIECZENIE:

Po wyjęciu z lodówki pozostawiamy ciasto na ok 1h w temperaturze pokojowej. Następnie wyrabiamy ciasto w dłoniach i rozwałkowujemy na grubość 3-5 mm. Wycinamy kształty i układamy na blasze wyłożonej papierem lub posypanej cieniutko mąką. Pieczemy ok 7 -8 minut w temp. 180 °C.

Tył naszej kapliczki ma „szybę” z karmelków. Aby ją wykonać należy po wycięciu elementu z ciasta i ułożeniu na blasze umieścić wewnątrz niego kilkanaście karmelków (15-17 szt.)

Należy pamiętać o wypieczeniu wszystkich elementów – powinno być ich 6.

- Tył kapliczki – 1 szt.
- Ściana boczna – 2 szt.
- Dach – 3 szt. (jeden element stanowi podłogę)

Po wystygnięciu pierniczki należy polakierować rozmąconym jajkiem (białko i żółtko), a następnie przełożyć do wystygnięcia.

Po wystudzeniu udekorować lukrem.



SKŁADNIKI NA LUKIER:

- Cukier puder
- Białko jaja kurzego

LUKIER PRZYGOTOWYWANY RĘCZNIE:

1 białko jaja kurzego (rozmiar M) należy wbić do kubka lub szklanki o zaokrąglonym dnie. Następnie odmierzyć 160 g cukru pudru do miseczki(tu szczególnie polecam puder firmy KUPIEC, bowiem jest najdrobniejszy) . Do białka należy wsypać dwie czubate łyżki pudru i ucierać łyżeczką przez ok 5 minut. Następnie stopniowo dodawać puder i ucierać w jednolitą masę. W miarę gęstnienia należy zacząć używać łyżki stołowej. Aby lukier miał odpowiednią konsystencję i nie kruszył się po wysuszeniu należy ucierać/kręcić go 30 minut. Po tym czasie powinien być on na tyle sztywny, by nie chciał odpadać od łyżki.

LUKIER PRZYGOTOWANY W THERMOMIX LUB INNYM URZĄDZENIU WIELOFUNKCYJNYM:

3 białka jaja kurzego należy wbić do miski urządzenia. Następnie zakładamy motylek i wysypujemy całe opakowanie cukru pudru. Ucieramy lukier przez 14 minut, obroty 2. Tak przygotowany lukier przekładamy do ręcznie wykonanego lub zakupionego rożka/worka lub używamy torebeczki foliowej i dekorujemy. Lukru można używać zarówno do rysowania wzorów jak i klejenia. Można więc położyć na nim pestki, ziarna, płatki kwiatów i bakali.

WARTO PAMIĘTAĆ:

Przed rozpoczęciem dekorowania należy odwrócić wszystkie elementy – dekorujemy ich spodnią część, tak aby nasza kapliczka była szczególnie zdobna wewnątrz. Oczywiście możemy udekorować obie strony tylko z zachowaniem ostrożności i odstępem na wysuszenie każdej z nich.

Lukier może być przechowywany tylko w lodówce i może to trwać maksymalnie 5 dni. Za każdym razem przed użyciem należy go dokładnie wymieszać.

Ponieważ do lukru używane są surowe białka należy wcześniej dokładnie umyć i wyparzyć jajka aby uniknąć zagrożenia salmonellą.

SKŁADANIE:

Po udekorowaniu i wysuszeniu wszystkich elementów (około 2-3 h) należy skleić je ze sobą. Można to oczywiście zrobić przygotowanym lukrem, a po związaniu ścian ozdobić szczeliny dodatkową warstwą i tym samym wzmocnić konstrukcję. Ja ze względu na brak cierpliwości użyłam do tego kleju na gorąco, a lukru użyłam do wypełnienia szczelin i ozdobienia łączów.

POWODZENIA 😊

Sylwia Zborowska

