

Как приготовить рождественские печенья с креативным дизайном?

Пусть зима злится, и снег валит с самого утра, не поддаемся депрессии, а заряжаемся праздничным настроением и пытаемся апробировать дома новогодний рецепт родом из Франции.

Сегодня речь пойдет о рождественских печеньях, тех самых, что в декабре появляются на прилавках французских кондитерских. Они могут быть в виде снеговиков, пингвинов и даже оленей — все зависит только от вашей фантазии и креативности. Поможет нам в этом разноцветная глазурь, с помощью которой мы и будем реализовывать наши гастрономические фантазии. Так что, начнем именно с глазури.



ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГЛАЗУРИ НАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 125 мл молока
- 125 мл сливок
- 8 грамм желатина
- 150 грамм белого шоколада
- пищевые красители красного, синего и зеленого цветов.

Для начала размачиваем желатин в соответствии с инструкциями на упаковке. Затем нагреваем набухший желатин на слабом огне до полного растворения, но при этом важно не позволить смеси закипеть. Одновременно разламываем белый шоколад на кусочки и растапливаем его на водяной бане. Теперь берем небольшую кастрюлю, вливаем в нее молоко и сливки, ставим её на плиту и доводим жидкость до кипения. Снимаем плиты. Добавляем к молоку и сливкам желатин и шоколад, замешиваем глазурь медленными движениями. Главное, мешать глазурь нужно в одну сторону и не допускать того, чтобы в глазури образовывались пузырьки воздуха. Масса должна стать абсолютно однородной. Закрываем глазурь пищевой пленкой и убираем на ночь в холодильник. Теперь переходим к приготовлению самих печений.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 20 ПЕЧЕНИЙ НАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 200 грамм муки
- 100 грамм сахара
- 100 грамм сливочного масла
- яйцо, 1 штука
- жидкий ванильный пищевой экстракт (одна столовая ложка)

В глубокой миске смешиваем муку и сахар, добавляем внутрь сливочное масло, предварительно порезанное на кусочки. Замешиваем тесто руками. Добавляем внутрь яйцо и ванильный экстракт. Снова месим тесто, в финале формируем из него шар. Теперь раскатываем тесто на поверхности, посыпанной мукой, и формируем из него кружки, фигурки пингвинов, елочек или же мордашки оленей. Застилаем противень пергаментной бумагой, выкладываем на него печенья. Разогреваем духовку до 180 градусов и выпекаем печенья 8-10 минут до тех пор, пока они не станут золотистыми. Достаем печенья и даем им остыть.

УКРАШАЕМ РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ПЕЧЕНЬЯ

Теперь переходим к самому интересному — приготовлению разноцветной глазури и украшению печений. Достаем из холодильника глазурь — она у нас белого цвета. Разогреваем глазурь на плите до 35-37 градусов. Если у нас основной цвет — белый, то заливаем горячей глазурью наши печенья — предварительно их стоит выложить гладкую поверхность. Даем глазури застыть.

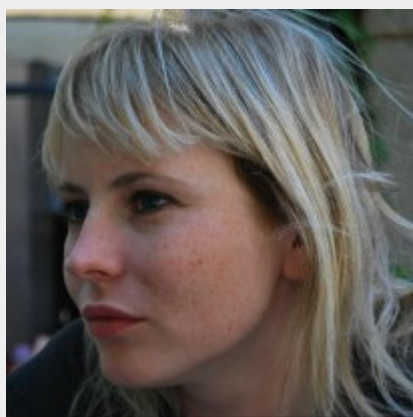


Оставшуюся глазурь распределяем по различным емкостям, снова нагреваем до 35-37 градусов и добавляем внутрь пищевые красители — в каждую емкость разные. Когда, к примеру, красная глазурь готова — заправляем её в кулинарный мешок с тонкой насадкой и рисуем на печенях колпачки Деда Мороза, красный нос оленя или шарфик снеговика. Также поступаем с глазурью другого цвета.



А вот для декорирования печений черным или коричневым цветом лучше всего использовать обыкновенный шоколад,

который можно растопить на водяной бане или же в микроволновке. Для тонких рисунков также можно воспользоваться обыкновенной иглой, которую предварительно необходимо продезинфицировать. С её помощью очень легко нарисовать на печенках глазки-бусинки, носы или пуговицы. Вкусного вам рождественского творчества!



ЮЛИЯ МАЛКОВА - Юлия Малкова — основатель проекта trip-point.ru. В прошлом главный редактор интернет-проекта elle.ru и главный редактор сайта cosmo.ru. Рассказываю о путешествиях для собственного удовольствия и удовольствия читателей. Если вы являетесь представителем отелей, офиса по туризму, но мы не знакомы, со мной можно связаться по емейл: julia.malkova@gmail.com