

**Розділ 2. Сучасні світові та вітчизняні тенденції кулінарного та кондитерського мистецтва**

**Тема 8. Технологія дизайну кондитерських виробів**

**ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6**

**Тема. Виготовлення і розпис імбирних пряників**

**Очікувані результати навчання:**

- ✓ знати техніки розпису пряників;
- ✓ вміти приготувати айсинг необхідних робочих консистенцій;
- ✓ розробити малюнки для перенесення на пряник;
- ✓ вміти поєднувати кольори для розпису імбирних пряників;
- ✓ передбачати можливі помилки та вміти запобігати їм;
- ✓ застосувати різні стилі і техніки оздоблення пряників «контурна заливка», «градієнтна заливка», «безконтурна заливка», «мокрим по мокрому», «мокрим по сухому», «пайпінг», «вишивка хрестиком», «вишивка пензликом», «розтушовка».

**Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:**

- вирішення проблемно-ситуативних завдань;
- активна бесіда;
- вирішення практичних завдань;
- застосування трудових прийомів.

**ХІД РОБОТИ**

1. Ознайомитися із теоретичними відомостями.
2. Розробити, підготувати малюнки для майбутнього розпису пряників.
3. Нанести розмітку підготовлені пряники за допомогою харчового маркера.
4. Зробити айсинг трьох консистенцій (для боритків, розпису, заливки).
5. Застосування технік розпису пряників, поєднання їх між собою в готовому виробі:
  - «контурна заливка»,

- «градієнтна заливка»,
- «безконтурна заливка»,
- «мокрим по мокрому»,
- «мокрим по сухому»,
- «декоративна решітка»,
- «пайпінг»,
- «вишивка хрестиком»,
- «вишивка пензликом», «розтушовка».

## ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Пряник – борошняний кондитерський виріб, випікається із спеціального пряникового тіста; печиво на меду або цукрі з прянощами.

Для смаку можуть додаватися горіхи, цукати, родзинки, фруктове або ягідне повидло, імбир, кориця і т.д.

На вигляд пряник найчастіше – злегка випукла в середині пластина прямокутної, круглої або овальної форми, на верхній частині зазвичай виконані напис або нескладний малюнок, зверху нанесений шар кондитерської цукрової глазури. Розпис пряників – професіонали цієї справи відносять це заняття до творчості.

Перш ніж розписувати пряники, їх потрібно остудити. Випічка повинна вилежатися протягом декількох годин.

Приготувати рекомендується і правильну глазур. Вона повинна мати кремоподібну і густу консистенцію. Вона не повинна стікати з ложки і бути густіше сметани.

Початківець майстер повинен перш за все зробити образи візерунків на папері. Їх кладуть перед очима і керуються ними під час роботи.

### **Розпис пряників айсингом**

Для розпису подібним методом потрібно спекти імбирні пряники. Перш ніж розповідати всі секрети розпису, варто сказати про деякі хитрощі приготування айсингом.

Отже, приготувати Айсинг можете за допомогою міксеру. Також збити суміш можна і вручну. Але варто стежити за тим, щоб суміш мала однорідну консистенцію.

Для приготування айсингом використовується найдрібніша цукрова пудра. Її рекомендується придбати в спеціалізованому кулінарному магазині.

Глазур варто виготовляти безпосередньо перед розписом пряника. Але якщо ви вирішили зробити її заздалегідь, тоді суміш може зберігатися в холодильнику пару годин під закритою плівкою.

Після приготування глазури, суміші дають відстоятися. В цей час пудра повністю розчиниться. На відпочинок суміші потрібно буде 20 хвилин.

Щоб швидко висушити готові пряники з глазур'ю їх відправляють в духовку розігріту на 50 градусів.

### **Які інгредієнти використовувати для приготувань айсингу**

Для приготування айсингом вам буде потрібно:

- 3 охолоджених білка;
- 500 грам дрібної цукрової пудри;
- харчові барвники;
- половина чайної ложки соку лимона.

### **Як готувати Айсинг?**

1. Білки містяться в миску і за допомогою міксеру на повільній швидкості збиваються.

2. Коли на поверхні суміші ви помітите бульбашки, то варто додати цукрову пудру і сік лимона.

3. Продовжуйте і далі збивати масу до тих пор, поки на її поверхні ви не помітите «піки». На збивання суміші у вас повинно піти близько 5 хвилин.

Айсинг для розпису пряників може мати різну ступінь загусання. Наприклад, рідкий Айсинг використовується для заливки. За своєю консистенцією він нагадує не рідку сметану.

Густий Айсинг може бути використаний для малювання. Їм малюють контури і інші елементи на пряник.

Айсинг різної консистенції фарбують за допомогою харчових барвників.

### **Майстер-клас з розпису пряників айсингом**

Отже, в цьому випадку ми розписуємо пряники у формі маленьких баночок, призначених для варення. Подивіться даний майстер-клас, а ще в цій статті ви знайдете відео з розпису пряників.

#### ***Хід роботи:***

1. Перш за все на пряник варто нанести розмітку. Робиться це за допомогою харчового маркера. Зобразіть на пряник етикетку, яка буде мати хвилясті краї. Також варто намалювати серветку і кришечку. (Зверніть увагу на фото).

2. На наступному етапі всі лінії варто обвести білим айсингом. Слідкуйте за тим, щоб заливальна глазур не витекла за межі контурів. Після нанесення айсингом, пряник повинен підсушитися протягом 12 хвилин.

3. Далі, пофарбуйте баночку глазур'ю жовтого кольору. У цьому випадку варто використовувати більш товсту насадку.

4. Потім кришку і серветку варто залити глазур'ю білого кольору. Тепер пряник варто залишити на 8-12 годин для висихання.

5. Коли пряник висохне, за допомогою контурної глазури і тонкої насадки нанесіть на кришку і серветочку пряника візерунки. (Якщо ви боїтеся помилитися, то в роботі використовуйте трафарет). Після нанесення візерунків обведіть етикетку по периметру. Після чого, капніть крапельку глазури під кришечку. Для прикраси можна використовувати атласну стрічку, з якою рекомендується сформувати бантик.