

Piernikowe cudeńka



Są tak piękne, że aż żal je zjeść. Podarowane komuś bliskiemu powiedzą więcej niż słowa. Iga Sarzyńska podpowiada, jak wyczarować te cuda.



PIERNICZKI

WEŹ: •150 g cukru pudru •60 g masła •2 jaja
•110 g miodu naturalnego •2½ łyżki przyprawy
do piernika •400 g mąki pszennej typu 650 •30 g kakao
•łyżeczkę sody

Masło, cukier puder, jaja, miód i przyprawę do piernika wymieszaj i podgrzewaj w kąpeli wodnej, aż masa będzie miała ok. 50°C. Połącz pozostałe sypkie składniki – kakao, mąkę, sodę – i ¾ dodaj do ciepłej masy, wymieszaj.

Następnie dodawaj stopniowo resztę mąki z kakao i sodą, wyrabiając ciasto. Gotowe zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na 12 godzin. Po schłodzeniu znów wyrób, a potem cienko rozwałkuj – na grubość 2 mm.

Foremkami wykrawaj pierniczki i układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, pamiętając o odstępach. Piecz w 175°C ok. 10 minut.

LUKIER KRÓLEWSKI

WEŹ: •200 g cukru pudru •białko •ćwiartkę cytryny

Wyciśnij sok przez sitko, wlej do białka, zamieszaj. Dodaj przesiany cukier puder i ucieraj ok. 7 minut, aż nie będzie żadnych, nawet najmniejszych grudek. Lukier królewski musi być lśniący i na tyle gęsty, by można było z niego wylać wzór o dowolnym kształcie.

Historia cukierni Sarzyńskich z Kazimierza Dolnego nad Wisłą zaczęła się przed stu laty, a Iga jest już czwartym pokoleniem, które pielęgnuje rodzinną tradycję. Poszła w ślady ojca, dziadka i obu pradziadków! Jej specjalnością są torty, babeczki i właśnie pierniczki, które piecze według receptury mamy i babci. Dlaczego pierniczki? Bo to dobry materiał do dekoracji – odpowiada. – Nie tak delikatny jak babeczki czy kruche ciasto. Można na nich poszaleć, są bardziej wyrozumiałe.





Iga Sarzyńska cukiernictwo odziedziczyła w genach. Koguty i pierniczki z cukierni Sarzyńskich zna chyba każdy, kto był w Kazimierzu.

Zdobimy pierniczki

- 1. Lukier** najwygodniej wyciska się z małego rękawa cukierniczego z metalową tyłką o numerze 1 lub 2. Takie końcówki pozwalają na zrobienie cienkich, subtelnych wzorów. Jeśli nie mamy rękawa ani tylek, możemy użyć zwiniętego w tutkę papieru do pieczenia lub plastikowego woreczka z odciętym rożkiem.
- 2. Wzór** wyjdzie równy i regularny, jeśli nie będziemy dotykać piernika metalową końcówką. Robimy to tylko na początku i na końcu – dotykamy w miejscu, gdzie zaczynamy wzorek, a potem unosimy i prowadzimy linię w powietrzu, by ponownie dotknąć ciastka tam, gdzie linia ma się skończyć.
- 3. Barwniki** do lukru najlepiej wybierać żelowe. Nie zmieniają konsystencji masy i są bardzo wydajne – wystarczy kropelka. Można też dodać kilka kropel soku z buraka, a kolor zmieni się na różowy, czy szczyptę kurkumy, by wyszedł żółty.
- 4. Masa cukrowa** to prosty i bardzo efektowny sposób na dekorację. Walkujemy ją cienko i wycinamy taki sam kształt, jaki ma ciasteczko, które chcemy udekorować. Dociskamy leciutko, ale tak, by przykleiła się równo na całej powierzchni. Dopóki jest miękka, łatwo wcisnąć w nią perełki lub przykleić do niej atlasową wstążeczkę.

KONTAKT DO PRACOWNI WWW.ART.SARZYNSKI.COM.PL

