**Технологическая карта**

**«Пряничная мастерская»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Действия** | **Рисунок** |
| 1. | Одеть специальную одежду | https://avatars.mds.yandex.net/get-marketpic/1878189/pic4149ccc0cd58e4099bb9ac5ddae14fbf/orighttps://www.xn----7sblgugwhtfq.xn--p1ai/image/cache/catalog/test/5/4455/334/82872/2312/788998/12121/34455/2324/54647/438-400x350-800x800.jpghttps://i.siteapi.org/Arlf0rk_J07KZxjHEz-UNN5B2Rc=/fit-in/1024x768/center/top/a6596905b2ff451.ru.s.siteapi.org/img/5qov5b96l1gks8k0swowwo0gs0kcoc |
| 2. | Подготовить ингредиенты для выпечки имбирных пряников с глазурью.   |  | | --- | | Яйца - 2 шт. | | Масло сливочное - 125 г | | Мед - 80 г | | Сахар - 200 г | | Мука пшеничная 400 г | | Имбирь сушеный молотый - 0,5 ч.л. | | Корица молотая - 0,5 ч. л. | | Какао - 1 ч.л. | | Разрыхлитель - 1 ч.л. | | Сахар ванильный - 1 пакетик | | Лимон (цедра) - 1 шт. | |  | | [Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №1](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/161/big_160085.jpg) |
| 3. | В миску положить мед и сливочное масло. Перемешать и растопить в микроволновой печи на средней мощности. Добавьте в миску корицу, имбирь, какао. | [Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №2](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/161/big_160086.jpg) |
| 4. | Взбить яйца с сахаром и ванильным сахаром до пышности и однородности. Добавьть яичную массу к меду, маслу и специям. Снова перемешать. | [Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №3](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/161/big_160087.jpg) |
| 5. | В теплую массу добавить цедру лимона, разрыхлитель, просеянную муку и замесить в миске тесто. | [Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №4](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/161/big_160088.jpg) |
| 6. | Тесто получится мягким, будет немного прилипать к рукам. Выложить тесто на гладкую поверхность стола. | [Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №5](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/161/big_160092.jpg) |
| 7. | На присыпанном мукой столе раскатать тесто в пласт толщиной 0,5-0,7 см и вырезать пряники с помощью разных формочек. | [Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №6](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/161/big_160093.jpg) |
| 8. | На противень уложить пекарскую бумагу и выложить на нее медовые пряники на небольшом расстоянии друг от друга | [Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №7](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/161/big_160094.jpg) |
| 9. | Выпекать имбирные пряники в разогретой до 180 градусов духовке 10-12 минут | [Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №8](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/161/big_160095.jpg) |
| 10. | Подготовить ингредиенты для глазури:   |  | | --- | | Белок яичный - 1 шт. | | Пудра сахарная - 190 г  Посыпка кондитерская | | [Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №10](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/161/big_160097.jpg) |
| 11. | Смешайть белок яйца с сахарной пудрой, немного взбеть венчиком или блендером. Медовые пряники смазать глазурью при помощи кулинарной кисточки. Глазурь застынет в течение 5-8 минут. | [Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №11](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/161/big_160099.jpg). |
| 12. | Сверху, пока глазурь не застыла, украсить имбирное печенье кондитерской посыпкой. | [Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №12](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/161/big_160100.jpg)  [Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №13](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/161/big_160101.jpg) |