**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 |
| 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 |
| 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 |
| 5. | В теплую массу добавить цедру лимона, разрыхлитель, просеянную муку и замесить в миске тесто.  | Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №4 |
| 6. | Тесто получится мягким, будет немного прилипать к рукам. Выложить тесто на гладкую поверхность стола. | Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №5 |
| 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 |
| 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 |
| 9. | Выпекать имбирные пряники в разогретой до 180 градусов духовке 10-12 минут | Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №8 |
| 10. | Подготовить ингредиенты для глазури:

|  |
| --- |
| Белок яичный - 1 шт. |
| Пудра сахарная - 190 гПосыпка кондитерская |

 | Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №10 |
| 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. |
| 12. | Сверху, пока глазурь не застыла, украсить имбирное печенье кондитерской посыпкой. | Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №12Фото приготовления рецепта: Имбирные пряники с глазурью - шаг №13 |