

ДЖИНДЖЕРБРЕД / Gingerbread

Основа за джинджербред

180711	Пате сукри – Pâte Sucrée KOMPLET	900 гр.
184015	Масло 82% VEURALIA (студено)	450 гр.
	Яйца	100 гр.
	Кафява захар	70гр.
	Мед	50гр.
	Джинджифил (смян)	28гр.
	Канела (смяна)	23гр.
	Карамфил (смян)	4гр.
	Бахар (смян)	3гр.



Измесваме всички продукти заедно за 5-6 минути докато тестото се хомогенизира. Оставяме да почине поне за 2 часа в хладилник и след това го ползваме.

Печем на 180° C

Време на печене, в зависимост от размера на бисквитката.

Роял айсинг

	Белтък (от яйце)	50 гр.
182401	Пудра захар Шугарт	600 гр.
	Лимонов сок (фреш)	80 гр.



Слагаме белтъка с пудрата захар и ¼ от лимоновия сок на миксера на максимална скорост. Избиваме около 20 – 30 мин. и през целия процес добавяме останалия лимонов сок.

Пожелание оцветяваме след избиване.

