

<b>330103 Сладкарско Брашно М.Х .</b>	<b>230 гр.</b>
<b>090234 Царевично Нишесте</b>	<b>100 гр.</b>
<b>184015 Масло 82% Бауралия</b>	<b>250 гр.</b>
<b>191246 100% Пудра Захар Шугарт</b>	<b>100 гр.</b>
<b>090225 Натурална Ванилия стик</b>	<b>1 бр.</b>
Сол	8 гр.

**Забележки:**

-Вместо 1бр. ванилия стик, може да ползвате 10 гр. **Делипейст Ванилия код 182915**

-По желание, може да добавите 20 гр. **Бренди ЛУКСАРДО код 182303**

**Начин на приготвяне:**

Разбърквате в миксер маслото за 7-8 мин. до като побелее и набухне.

Добавяте пудрата захар ШУГАРТ и продължавате разбиването за още 4-5 мин.

На края, включвате ванилията и брашното и продължавате разбиването до като се получи пълна хомогенизация.

Оформяме топка от тесто, натискаме за да стане плоскост, опаковаме със стреч фолио и поставяме в хладилник на +4°С за около 1час.

С тестото, отваряте лист 0,5 см .

С купат на ШУГАРТ, режете схеми по желание и поставяте върху пергаментова хартия в тава.

Поставяте тавата в хладилника за 15 мин.

Загрявате фурната на 180° С и слагате тавата на втория рафт от долу. Печете за 8 - 10 мин.

Може да сложете мармалад и да слепите две топки и да ги потопите наполовина в шоколадов кувертюр.

Може след като изстинат, да ги нарисувате с айсинг на ШУГАРТ.

Няколко предложения за работа с айсинг:

<https://www.youtube.com/watch?v=1WNmRpdMIJs>

<https://www.youtube.com/watch?v=KrB9vmDNPso>

<https://www.youtube.com/watch?v=kmylnbiHtkec>

<https://www.youtube.com/watch?v=zF4frUflyCO>

[https://www.youtube.com/watch?v=P\\_p0PLhnEQY&list=RDCMUC7X10EZBxUrmEstX\\_M7mguQ&index=2](https://www.youtube.com/watch?v=P_p0PLhnEQY&list=RDCMUC7X10EZBxUrmEstX_M7mguQ&index=2)

<https://www.youtube.com/watch?v=otpOZP7o23w>

<https://www.youtube.com/watch?v=zK0oXK5ibsc>

[https://www.youtube.com/watch?v=-iKN5eCkuPk&list=PLymntb1IZcMe40Rfg--Ue7\\_-py03RKZNp](https://www.youtube.com/watch?v=-iKN5eCkuPk&list=PLymntb1IZcMe40Rfg--Ue7_-py03RKZNp)

*Royal icing*

**НОВО!**

**АЙСИНГ ШУГАРТ**  
**фина яйчена глазура**

**АЙСИНГ ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА**

Много финна яйчна глазура (айсинг) готова за всяка употреба  
Идеален продукт за пипинг (piping) върху бисквитите.

**Изненадваща еластичност**  
**Много бързо изсъхване**  
**Копринена, нежна структура**  
**Много вкусен**  
**Поема цветовете**

**Само хомогенизирайте с вода и ползвайте!**

Добавете 75мл. студена вода (предварително варена)  
към съдържанието на една цяла опаковка 500гр. АЙСИНГ ШУГАРТ  
и хомогенизирайте добре в миксера на бавна скорост за 5 мин.  
по желание може да добавите цвят.  
(не използваното количество се съхранява в затворено от всякъде  
стреч фолио в хладилника за около една седмица)

**код 192342 АЙСИНГ ШУГАРТ 500гр.**  
**цена без ДДС 14,12лв./500гр.**

