Пряник «Геркулес ржаной»

Есть народные промыслы, которые узнаются сразу. Мезенская роспись — один из ярких примеров. Ее невозможно спутать с другой: два цвета, четкий ритм линий, условные фигуры коней, птиц и оленей, строгая геометрия и особая северная сдержанность. Но в этой кажущейся простоте и заключена ее уникальность. Мезенская роспись — это не просто декоративный орнамент, а целый язык знаков, образов и символов. В нем сплелись память о древних представлениях о мире, связь с природой и особый художественный взгляд Русского Севера.
Вдохновленные этим промыслом, наши технологи вручную воссоздали этот орнамент на ржаных овсяных пряниках; подобная роспись — один из способов превратить вашу продукцию в памятный запоминающийся сувенир.

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия	Кол-во, г на 1 кг изделия	Рекомендации по приготовлению
Полуфабрикат пряника	575,87	575,87	Полуфабрикат пряника отделать айсингом.
Айсинг	444,53	444,53	
Итого	1020,40	1020,40	
Выход	1000,00	1000,00	

Полуфабрикат пряника

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
Мука пшеничная в/с	95,17	165,27	Загрузить в дежу яйца, растопленный маргарин, сахар, глюкозный сироп/мед, ГЛОФА ЭКСТРАКТ, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести муку, ОВСЯНАЯ, ЛИНДЕНЕР, корицу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Накрыть тесто пленкой и оставить для отлежки в условиях холодильника (t = 4 ° С) на 1 час. После отлежки тесто раскатать в пласт толщиной 8 - 10 мм. С помощью специальной вырубки вырезать заготовки нужной формы. Выложить заготовки на листы, застланные пергаментом. Выпекать при t = 180 - 190 ° С в течение 12 - 15 минут (для подовой печи).
ОВСЯНАЯ	107,87	187,31	
ЛИНДЕНЕР	1,91	3,31	
Мука ржаная обдирная	95,17	165,27	
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	12,69	22,04	
Сахар	111,04	192,82	
Маргарин 82,0 %	111,04	192,82	
Яйца куриные (меланж)	19,03	33,05	
Глюкозный сироп/мед	31,72	55,09	
Корица молотая	1,27	2,20	
Вода	88,83	154,26	
Мука пшеничная в/с (на подпыл)	20,88	36,25	
Итого	696,62	1209,69	
Выход	575,87	1000,00	

Айсинг

Наименование сырья	Кол-во, г на 1 кг изделия	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
АСТРИ АЙСИНГ	394,44	887,31	Для получения консистенции "база" загрузить в дежу смесь, кипяченую или бутилированную воду (t = 20 – 25 °С) и перемешать до образования однородной массы. Дать настояться в течение 3 минут. Затем перемешать лопаткой на средней скорости в течение 3 - 4 минут. Масса должна побелеть, увеличиться в объеме, клюв от насадки должен быть мягким, но держать форму.
Вода (t = 20-25°С)	59,17	133,10	
Итого	453,60	1020,41	
Выход	444,53	1000,00	

