Рецепты глазури для пасхи

Послан 1q2w3e4r - 23.03.2025 15:17

_____

Решили в этом году испечь паску по старому семейному рецепту, но вот с глазурью вечная проблема – то слишком жидкая, то крошится, то липнет. Хочется, чтобы она была белоснежной, не осыпалась при нарезке и при этом не была резиновой. Делали классическую – белок с сахарной пудрой, но она через пару часов становится матовой и начинает трескаться. Пробовали на желатине – да, держится, но какой-то странный вкус.

==========

Re:Рецепты глазури для пасхи

Послан raffffik15101986 - 23.03.2025 15:29

_____

Пропорции такие: один белок, 150 г сахарной пудры, чайная ложка лимонного сока. Белок слегка взбить вилкой, но не до пены, добавить пудру и сок, тщательно растереть до гладкости. Она получается белоснежной, блестящей и держится прекрасно. Главное – наносить на чуть теплые, но не горячие паски, тогда хорошо схватывается.

==========

Re:Рецепты глазури для пасхи

Послан 1q2w3e4r - 23.03.2025 15:42

_____

raffffik15101986 писал(а):
Пропорции такие: один белок, 150 г сахарной пудры, чайная ложка лимонного сока. Белок слегка взбить вилкой, но не до пены, добавить пудру и сок, тщательно растереть до гладкости. Она получается белоснежной, блестящей и держится прекрасно. Главное – наносить на чуть теплые, но не горячие паски, тогда хорошо схватывается.
Спасибо за рецепт! Такой вариант мне нравится, потому что без желатина. Но есть вопрос: не бывает ли у нее слишком выраженного лимонного вкуса? Просто у меня дети любят классику, боюсь, что им может не зайти. Еще читали, что некоторые добавляют крахмал, чтобы глазурь не стекала, но не уверен, стоит ли пробовать.

==========

Re:Рецепты глазури для пасхи

Послан 891979 - 23.03.2025 15:49

_____

Берешь 2 ст. ложки сгущенки, 100 г сахарной пудры и чуть-чуть лимонного сока или уксуса (буквально несколько капель, чтобы глазурь не растрескивалась). Перемешиваешь до гладкости – и все, можно покрывать паски. Она получается глянцевой, долго не засыхает коркой, но при этом не липнет. А если не хочется возиться с пропорциями, можно взять готовую глазурь в пакетиках – например, в онлайн-магазине специй «Любисток». Там продается глазурь для пасхи https://lubystok.shop/ru/category/hlazur-dlia-kulycha , которая легко разводится водой или молоком,

и получается плотное, но мягкое покрытие. Удобно, если нет времени или хочется гарантированного результата. А про крахмал – да, его иногда добавляют, но тогда глазурь может стать мутной. Лучше вместо крахмала использовать немного кукурузного сиропа или меда.
https://skrinshoter.ru/s/170325/RxWhqApn.jpg?download=1&name=%D0%A1%D0%BA%D1%80%D0%B8%D0%BD%D1%88%D0%BE%D1%82-17-03-2025%2020:04:03.jpg

==========