

РЕЦЕПТ АЙСИНГА

Ингредиенты

☐ Альбумин 15 гр.	☐ Лимонный сок 5-7 капель
☐ Сахарная пудра(мелкого помола) 500 гр.	☐
☐ Вода комнатной температуры 70-75 гр.	☐
☐ Ванилин	☐

В случае приготовления айсинга только для цветов вы добавляете 1чл пищевого глицерина к остальным ингредиентам,уменьшая кол-во воды!Взбиваете миксером вместе с глицерином.

Можно приготовить классический вариант айсинга(ингредиенты указаны выше),после отделить часть и добавить пищевой глицерин! Делайте так,как удобно и выгодно Вам.

На данную порцию айсинга добавляется одна чайная ложка пищевого глицерина.

После того,как айсинг готов вы добавляете кукурузный крахмал-1чл.на одну порцию айсинга! Больше добавлять не рекомендую,иначе айсинг будет слишком хрупким.Подробно в видео.

Процесс приготовления

- 1.** Альбумин и сахарную пудру просеиваем,перемешиваем. Добавляем воду и аккуратно перемешиваем ложкой.
- 2.** Добавляем лимонный сок и ванилин. Добавлять глицерин или нет, на этом этапе, выбирайте сами.
- 3.** На минимальных оборотах миксера взбиваем глазурь 5-7 минут.

Процесс приготовления максимально подробно смотрите в видео.

