

## Лунные пряники с начинкой из пяти видов орехов (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 10 пряников весом 50 г каждый

#### для теста:

- пшеничная мука – 100 г,
- [золотистый сироп для лунных пряников Цзиньхуан Танцзян](#) – 80 г,
- [щелочная вода Цзянь Шуй](#) - 2 г (пол-чайной ложки),
- растительное масло без запаха – 20 г.

#### для начинки:

- очищенные грецкие орехи – 35 г,
- чищенный миндаль – 35 г,
- [черный кунжут](#) – 20 г,
- чищенные семечки подсолнечника – 45 г,
- пшеничная мука – 35 г,
- белый сахар – 55 г,
- топленое свиное сало (лярд) или сливочное масло – 65 г.



#### для смазки пряников:

- вода, яичный желток (1 яичный желток +1 ст.л. воды хорошо перемешать вместе).

1. Для начала нужно приготовить начинку. На сухой сковороде на маленьком огне, постоянно помешивая, прогреть грецкие и миндальные орехи (чищенные). Не допускать потемнения. Затем дать остыть. Эта процедура поможет раскрыть ароматы орехов.
2. На среднем огне обжарить, помешивая, на сухой сковороде муку до легкого потемнения. Обжаренную муку сразу переложить со сковороды на тарелку, если оставить на сковороде - то она подгорит, поскольку сковорода еще горячая и остынет не сразу.
3. Далее грецкие и миндальные орехи нужно измельчить не очень мелко, но и не крупно. Самый подходящий вариант - это пропустить через мясорубку.
4. Затем растопить сливочное масло (на водяной бане или в микроволновке на средней мощности в течение 1 минуты).
5. Ореховую массу, пропущенную через мясорубку, переложить в подходящую по объему емкость, добавить белый сахар, черный кунжут, семена подсолнуха и обжаренную муку, перемешать. Добавить в орехово-сахарную массу растопленное сливочное масло. Перемешать содержимое емкости до полного впитывания растопленного сливочного масла. В Поднебесной в начинку и в тесто чаще всего добавляют лярд (топленое свиное сало, или уж совсем по-русски - смалец), на вкус не влияет никак, просто готовое изделие получается более блестящим (оболочка из теста). Но, как вариант, используют и сливочное масло, дело вкуса.
6. Накрывать емкость с ореховой массой и дать ей настояться как минимум час. Масса станет однороднее и плотнее.
7. Начинка готова. Теперь очередь теста для пряников. В подходящую по объему емкость перелить золотистый сироп, добавить растительное масло и перемешать до однородной массы. Добавить щелочную воду и еще раз перемешать. Просеять в емкость пшеничную муку. Перемешать содержимое емкости, затем вымесить получившуюся массу до получения однородного теста. Тесто должно быть гладким, однородным, маслянистым и эластичным.
8. Готовое тесто разделить на 10 частей. Самый простой способ – это скатать тесто в колобок и ножом разделить колобок на нужное количество сегментов, как мандарин. Или другой способ - отщипывать кусочки теста и взвешивать их при помощи кулинарных весов, так, конечно, немного дольше, зато надежнее и точнее, так как формочка рассчитана на пряник весом 50 г, из которых ~20 г - тесто, ~30 г - начинка.
9. Накрывать заготовки из теста пищевой пленкой, чтобы не обветрились.

10. Масса для начинки получится достаточно плотная и в меру липкая. Можно капнуть немного растительного масла на руки и втереть в ладони. Будущую начинку лучше все же отмерять не на глаз, а взвешивать при помощи кухонных весов, каждая часть начинки для одного пряника должна был весом примерно в 30 г.
11. Скатать части отвешенной начинки в шарики. Готовые шарики сложить на разделочную доску, припыленную мукой.
12. Взять один шарик из теста, сделать пальцем в нем углубление. Затем аккуратно, круговыми движениями пальцами от центра к краям расплющить заготовку в круглую тонкую лепешку.
13. Разместить лепешку на ладони, положить в центр нее шарик из начинки. Поднять края лепешки кверху, как бы обнимая ими шарик начинки. Края покроют начинку не полностью, потому что теста меньше, чем начинки. Так и должно быть. Чтобы «затянуть» тесто на непокрытую им часть начинки, нужно аккуратно прокатать получившийся колобок между ладоней, слегка натягивая края теста на начинку, до тех пор, пока тесто полностью не «налезет» на начинку. Нужно постараться, чтобы тесто равномерно легло на поверхность шарика из начинки. Это может не получиться с первого раза, но немного практики и все получится. Ничего сложного.
14. После того как «запечатали» шарик из начинки в оболочку из теста, нужно слегка прокатать шарик между ладоней, чтобы выровнять его.
15. Затем поместить шарик в подготовленную пресс-форму для пряников. Чтобы сформированный пресс-формой пряник не застрял внутри нее и не испортился выдавливаемый рисунок, нужно предварительно прокатать шарик по присыпанной небольшим количеством муки поверхности. Эта небольшая хитрость поможет извлечь сформированный пряник из формочки без повреждений и сохранить отпечаток рисунка сверху.
16. Далее нужно аккуратно, чтобы не порвать оболочку из теста и не выдавить начинку из теста, пальцами разровнять заготовку пряника в пресс-форме.
17. На подготовленный заранее противень, застеленный пищевой алюминиевой фольгой (или силиконовым ковриком для выпечки), поставить формочку с будущим пряником, уперев ее края в дно противня, и аккуратно выдавить из формочки пряник поршнем. Получится пряник определенной формы и с четким отпечатком орнамента на поверхности. Чаще всего пресс-формы бывают круглыми или квадратными, но в последнее время появляются и другие формы. Круглые или квадратные пряники - это традиционная классика.
18. Прodelать эти действия с остальными заготовками пряников.
19. Разогреть духовку до 190°C. Немного сбрызнуть поверхность пряников водой, проще всего это сделать из пульверизатора. Затем поставить противень с пряниками на средний ярус в разогретую духовку на 5 минут.
20. По истечении этого времени вынуть противень с пряниками из духовки, чтобы смазать выпуклую поверхность рисунков на пряниках яичным желтком, разведенным пополам с теплой водой. Это удобнее делать ватным диском, нежели кулинарной кистью, потому что смазать нужно совсем слегка, чтобы яичная масса не испортила рисунок (иначе она уляжется в желобки орнамента, и четкость рисунка исчезнет). Не нужно смазывать яичной массой всю поверхность пряника – нужно только подчеркнуть ею выпуклости рельефа рисунка, чтобы контуры красиво зарумянились и стали четче, и рисунок выделился на поверхности пряника более темным, румяным цветом. Затем вернуть пряники в духовку еще на 10 минут, чтобы пряники допеклись. Совет – не увлекайтесь цветом корочки, можно пересушить пряники.
21. Дать остыть пряникам и можно угощаться с зеленым или черным чаем (кстати, в Китае черный чай называют красным).