

Лунный пряник Юэбин (Mooncake) с начинкой из сладкой бобовой пасты (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ для теста

(на 10 пряников весом по 50 г каждый):

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.

ИНГРЕДИЕНТЫ для начинки

(на 10 пряников весом по 50 г каждый):

рисовая мука - 2-3 ст.л.,

сладкая бобовая паста Хун Доу Ша - 300 г.



Лунный пряник Юэбин (Mooncake)
с начинкой из сладкой бобовой пасты

для смазки пряников:

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

1. 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.
2. Перемешать содержимое емкости, затем вымесить получившуюся массу до получения однородного теста. Тесто должно быть гладким, однородным, маслянистым и эластичным.
3. 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.
4. Накрывать заготовки из теста пищевой пленкой, чтобы не обветривались, пока будем подготавливать начинку.
5. Следующий этап – это начинка. В этих пряниках начинка очень простая. Это сладкая бобовая паста Хун Доу Ша. Паста липкая и прилипает и к столу, и к рукам. Посему нужно припылить рабочую поверхность рисовой мукой, выложить на нее нужное количество пасты и обвалить ее в рисовой муке. Это маленькая хитрость позволит избавиться от назойливой липкости пасты. Можно разделить комочек из пасты на несколько частей. Каждую часть скатать в колбаску, опять же обваливая в рисовой муке. Затем колбаски разделить на отрезки, стараясь, чтобы каждый отрезок был весом примерно в 30 г.
6. Припылить ладони опять же рисовой мукой и отрезки пасты скатать в шарики. Готовые шарики сложить на разделочную доску, припыленную рисовой мукой.
7. Взять один шарик из теста, сделать пальцем в нем углубление и аккуратно, круговыми движениями пальцами от центра к краям расплющить заготовку в круглую тонкую лепешку.
8. Разместить лепешку на ладони, положить в центр нее шарик из пасты. Поднять края лепешки вверх, 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.
9. После того как «запечатали» шарик из начинки в оболочку из теста, нужно слегка прокатать шарик между ладоней, чтобы выровнять его. 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.
10. Далее нужно аккуратно, чтобы не порвать оболочку из теста и не выдавить начинку из теста, пальцами разровнять заготовку пряника в пресс-форме.
 11. 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. Делать это нужно таким образом, чтобы дно выдавливаемого пряника сразу соприкоснулось с фольгой (ковриком) и прилипло к ней, как только прилипнет, тогда продолжить до конца процесс выдавливания пряника из формы. 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.
 12. Прodelать эти действия с остальными заготовками пряников.
 13. Разогреть духовку до 190°C.
 14. 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.
 15. 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.
 16. Затем вернуть пряники в духовку еще на 10 минут, чтобы пряники допеклись. Совет – не увлекайтесь цветом корочки, можно пересушить пряники.