

Casa de Pan de Jengibre



Mix Pan de Jengibre Bío

N° 1375

Otras aplicaciones:
Pan de Jengibre, galletas



1. Preparación de la Base de Pan de Jengibre

Mix Pan de Jengibre Bío: 1000 g
Mantequilla bío: 140 g
Miel bío: 210 g

Huevos bío: 60 g
Yemas de huevo bío: 25 g

Fundir la mantequilla y añadir la miel.
En un mezclador con el accesorio de pala, verter esta mezcla sobre el mix de pan de jengibre, luego agregar los huevos y las yemas de huevo bío.
Mezclar hasta obtener una masa homogénea.
Dejar reposar durante 1 hora.

2. Glaseado real

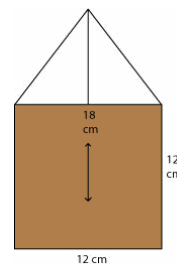
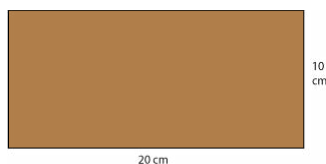
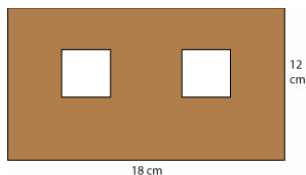
Claras de huevo bío: 60 g
Azúcar glas bío: 400 g

Vinagre blanco bío: 5 g

Colocar las claras en el recipiente del batidor con el accesorio de varillas.
Añadir el azúcar glas de forma gradual, luego el vinagre.
Batir hasta obtener una textura bastante consistente.

Proceso antes de la cocción

Extender la masa a un espesor de 4 mm y recortar las formas necesarias (ver esquema abajo).
Refrigerar durante unos instantes antes de hornear.
Hornear a 175 °C durante 15-20 minutos.
Una vez frío, lijar bien las piezas para facilitar el montaje.



Montaje

Unir las dos fachadas con los dos lados de la casa usando el glaseado real, y dejar secar durante unos 10 minutos antes de colocar el techo.
Decorar según su inspiración; es posible detallar ventanas y puertas utilizando azúcar o caramelos.
El techo puede hacerse con glaseado real, cereales o caramelos. ¡Para sorprender, deja libre la creatividad!