

Casa de pão de gengibre

Ingrédients

- 1,4kg de farinha
- 2 ovos grandes (aproximadamente 120g)
- 500g de mel
- 240g de açúcar mascavo
- 200g de manteiga
- 8g de fermento
- 170g de leite
- 15g de especiarias para pão de mel
- 2 paredes dianteira e traseira: retângulos de 30x22cm. Depois, corte de forma a obter um triângulo a partir de 18 cm de altura. Em um dos dois retângulos, corte uma abertura arredondada para a porta (9 cm de altura), uma janela redonda de 5 cm de diâmetro e duas janelas de 5x3,5cm. Se desejar colocar luz dentro da sua casa, faça um buraco na parede traseira para passar o fio. Espessura de aproximadamente 1 cm.
- 2 paredes laterais: retângulo de 18x30cm no qual você corta 3 janelas de 8x5cm. Espessura de aproximadamente 1 cm.
- 2 telhados: retângulo de 35x19cm no qual você corta janelas redondas de 4 cm de diâmetro. Fiz esses elementos um pouco mais finos que os outros.
- 45g de claras de ovo
- 15g de suco de limão
- 330g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. É isso, amanhã estamos em dezembro!
2. Preparem-se para troncos, nougats, chocolates, biscoitos, bebidas quentes e outras delícias de Natal J Para começar bem este calendário do advento, vou revelar minha casa de pão de mel feita na semana passada (enquanto eu esperava os resultados do meu CAP Pâtisserie, com esse tipo de "bolo" temos as mãos e a mente ocupadas ;)).
3. No ano passado, fiz uma pequena vila de pão de mel com mini casinhas, este ano é o contrário, me aventurei em uma grande casa (30 cm de altura) decorada, é claro, com glacê real, mas também com janelas de doces.
4. Abaixo, dou a receita do pão de mel, bem como todas as medidas necessárias para facilitar a montagem da sua casa.
5. Tempo de preparação: algumas horas + bastante paciência para a montagem, cristalização e decoração!
6. Derreta o mel com a manteiga e o açúcar mascavo em fogo baixo.
7. Misture os ovos com o leite, a farinha, o fermento, o sal e as especiarias peneiradas.
8. Adicione em seguida a mistura de manteiga, açúcar e mel e misture até obter uma bola homogênea.
9. Embrulhe a massa em filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 3 horas.
10. Abra a massa até cerca de 1 cm de espessura e corte os diferentes elementos: 2 paredes dianteira e traseira: retângulos de 30x22cm.
11. Depois, corte de forma a obter um triângulo a partir de 18 cm de altura.
12. Em um dos dois retângulos, corte uma abertura arredondada para a porta (9 cm de altura), uma janela redonda de 5 cm de diâmetro e duas janelas de 5x3,5cm.
13. Se desejar colocar luz dentro da sua casa, faça um buraco na parede traseira para passar o fio.
14. Espessura de aproximadamente 1 cm.
15. 2 paredes laterais: retângulo de 18x30cm no qual você corta 3 janelas de 8x5cm.

16. Espessura de aproximadamente 1 cm.
17. 2 telhados: retângulo de 35x19cm no qual você corta janelas redondas de 4 cm de diâmetro.
18. Fiz esses elementos um pouco mais finos que os outros.
19. Com as sobras de massa, fiz uma porta e diferentes elementos para uma chaminé.
20. Coloque os elementos no congelador por 30 minutos antes de assar por aproximadamente 15 minutos a 180°C.
21. Enquanto isso, triture os doces para obter um pó.
22. Retire o pão de mel do forno e preencha os buracos previstos para as janelas com o pó de doce.
23. Coloque de volta no forno por cerca de 3 minutos (o pó de doce deve estar totalmente derretido).
24. Em seguida, deixe esfriar completamente antes de soltar os elementos do papel manteiga.
25. A quantidade deve ser ajustada de acordo com a forma como você planeja decorar sua casa.
26. Misture os ingredientes ajustando a quantidade de açúcar para obter a textura certa.
27. Decore as diferentes paredes com a ajuda de um saco de confeiteiro e depois cole-as com glacê real.
28. Comece pelos 4 muros, seja generoso com o glacê real e deixe secar por várias horas.
29. Neste momento, coloquei uma pequena árvore na minha casa e passei meu cordão elétrico pela abertura de trás para ajeitar bem as luzes.
30. Depois, adicione o telhado, espere novamente algumas horas e finalize a decoração da casa (neste momento adicionei minha chaminé e a porta entreaberta).
31. Deixe secar bem por várias horas.
32. Pronto, sua casa está terminada!