

# *ТЕХНИКИ ДЕКОРИРОВАНИЯ ПРЯНИКОВ КОРОЛЕВСКОЙ ГЛАЗУРЬЮ*



Подготовила :Рублёва Н.Н..  
мастер п/о  
профессия «Пекарь»

# ***КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ. АЙСИНГ***



# ***ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ АЙСИНГА***



**Яичный белок**



**Сахарная пудра**



**Лимонная кислота**

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ АЙСИНГА



МК  
Мастер-Класс



# ***КОНСИСТЕНЦИИ ГЛАЗУРИ***



**Твердые  
пики  
(базовая)**

**Мягкие  
пики**

**Заливка**

# ***КОНДИТЕРСКИЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ПРЯНИКОВ***



**Кондитерское  
шило**



**Кондитерский  
карандаш**



**Кондитерский мешок с  
насадками**



**Корнетик**



**Кондитерская  
лопатка**



**Кисточки**

# *ТЕХНИКА «КОНТУРНАЯ ЗАЛИВКА»*

*(контур мягкими пиками)*



# *ТЕХНИКА «КОНТУРНАЯ ЗАЛИВКА»*





# ТЕХНИКА «БЕСКОНТУРНАЯ ЗАЛИВКА»



# ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО МОКРОМУ»



# ***ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО МОКРОМУ» МРАМОРНЫЙ ЭФФЕКТ***



# *ТЕХНИКА «ГРАДИЕНТНАЯ ЗАЛИВКА»*



# ***ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО СУХОМУ»***



[www.kozuli.com](http://www.kozuli.com)

# *АЖУРНЫЙ ДЕКОР. ВЕНЗЕЛЯ*



# ***АЖУРНЫЙ ДЕКОР. ВЕНЗЕЛЯ***



# *АЖУРНЫЙ ЛЕККОР. АЖУРНЫЕ ЗАВИТКИ*





# ***АЖУРНАЯ СЕТОЧКА***



# ТЕХНИКА «ВЫШИВКА РИШЕЛЬЕ»



Техника -вышивка  
"ришелье" на пряничной  
основе

Техника -вышивка  
"ришелье" на глазури

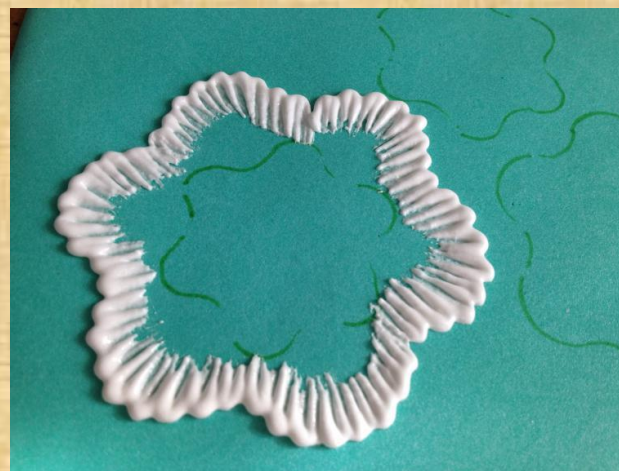
***ТЕХНИКА  
«ВЫШИВКА КРЕСТИКОМ»***



***ТЕХНИКА «РАСТУШЕВКА» или  
«ВЫШИВКА КИСТЬЮ»***



# ***ТЕХНИКА «РАСТУШЕВКА»***



# ***ТЕХНИКА «РАСТУШЕВКА»***



# ***ТЕХНИКА «КРАКЕЛЮР»*** ***(состаривание)***



# *Сочетание различных видов росписи пряников*



**При росписи пряника применялись техники: контурная заливка, ажурная сеточка, роспись мокрым по сухому.**



# *Сочетание различных видов росписи пряников*



***РОСПИСЬ ПРЯНИКА ПИЩЕВЫМИ  
ФЛОМАСТЕРАМИ***



*Пряник расписной – это целое наследие,  
это традиция, передающаяся веками.  
Пеките и украшайте пряники – это всегда  
праздник, веселье и радость!*