

Porównanie pierniczków

ORCHIDELI

PIERNICZKI	1. Pierniczki na choinkę	2. Pierniczki do dekoracji	3. Pierniczki toruńskie	4. Pierniczki czekoladowe	5. Pierniczki alpejskie	6. Pierniczki nadziewane w czekoladzie	7. Mięciutkie od razu
KIEDY UPIEC?	3-4 tygodnie	3-4 tygodnie	2-3 tygodnie	2-3 tygodnie	1-2 tygodnie	1 tydzień	Dzień lub 3 tygodnie przed
TRWAŁOŚĆ	Bardzo trwale	Bardzo trwale	Trwale	Trwale	Srednio trwale	Nietrwale (poleżą do tygodnia)	Bardzo trwale
TWARDOŚĆ	Twarde	Twarde po upieczeniu, odmiękają z czasem	Miękkie od razu po upieczeniu	Lekko twardawe od razu po upieczeniu, odmiękają z czasem	Miękkie	Miękkie	Miękkie po upieczeniu, z czasem twardnieją
PRZEZNACZENIE	Do dekoracji, do wycinania skomplikowanych kształtów	Do dekoracji, do wycinania skomplikowanych kształtów	Do wycinania prostych kształtów	Do wycinania skomplikowanych kształtów	Do wycinania prostych kształtów	Do wycinania prostych kształtów	Do wycinania prostych kształtów
ŁATWOŚĆ WYKONANIA	Bardzo łatwe	Bardzo łatwe	Srednio trudne	Łatwe	Średnio trudne	Srednio trudne	Bardzo łatwe
SCHŁADZAĆ CZY NIE?	Tak, min. 30 minut w lodówce	Nie wymagają chłodzenia	Nie wymagają chłodzenia	Tak, min. 1-2 godz. w lodówce	Tak, minimum 12 godz. w lodówce	Tak, 1 godz. w lodówce	Nie wymagają schłodzenia
UWAGI	Ciasto można przygotować dzień przed pieczeniem i przechowywać w lodówce do czasu pieczenia		Ciasto można przygotować do 12 godz. przed pieczeniem i przechowywać w lodówce. Przed pieczeniem ciasto powinno osiągnąć temperaturę pokojową.	Można je zrobić bez kakao	Aby dłużej zachowały miękkość, pokryj je polewą czekoladową lub lukrem. Możesz je nadziewać	Powinny być przechowywane w lodówce.	Mąkę żytnią możesz zastąpić pszenną, ale pierniczki nie będą tak miękkie po upieczeniu (zmiękną z czasem)

