

Vinkkejä piparien koristeluun!



Pursotettavan piparikuorrutuksen teet helposti tomusokerista ja munanvalkuaisista tai vedestä. Valkuaisia käyttämällä saat kovan ja kestäväen kuorrutuksen, kun taas tomusokeri-vesi-kuorutus on pehmeämpää ja "suussa sulavaa".

Tomusokeri-vesi-kuorutus

2 dl Dansukker Tomusokeria,
Ruokotomusokeria,
Mansikanmakuista tai
Kaakaotomusokeria
n. 2-3 tl vettä tai sitruunamehua

Sekoita ainekset pursotettavaksi tahnaksi. Lisää vesi loppuvaiheessa tippoittain, niin kuorrutuksesta ei tule vahingossa liian löysää. Jos niin käy, lisäämällä tomusokeria asia korjaantuu helposti!



Vinkki!

Pane kuorutus voipaperi-tötteröön tai minigrip-pussiin. Sulje ja leikkaa toiseen alakulmaan pieni reikä. Pursota ja koristele piparit. Anna kuivua.

Kova ja kestävä kuorutus

1 kananmunan valkuainen
n. 3 dl Dansukker Tomusokeria,
Ruokotomusokeria,
Mansikanmakuista tai
Kaakaotomusokeria
pari tippaa sitruunamehua tai etikkaa

Erota valkuainen huolellisesti keltaisesta. Vatkaa valkuainen kevyesti. Sekoita joukkoon sitruunamehu tai etikka ja valitsemasi tomusokeria, kunnes saat pursotettavan kuorrutuksen. Kananmunan valkuaisen koot vaihtelevat, lisää tarvittaessa tomusokeria.



Vinkki!

"Kuohtean" piparikuorrutuksen saat vatkaamalla valkuaisen kevyeksi vaahdoksi ja lisäämällä sitruunamehun ja tomusokerin 3-4 crässä koko ajan hyvin vatkatun.

Pursotus

Sopivan paksuisella kuorrutustahnalla on helppo pursottaa erilaiset kuviot piparin pintaan. Siisteimmin pursotus onnistuu minigrip-pussia apuna käyttäen. Tee sitä pienempi reikä pussiin/tötteröön, mitä ohuemman pursotusjäljen haluat. Kuorrutuksen paksuutta säätämällä saat eri paksuisia koristeraitoja.

Näin"maalaat" koko piparin:

Tee tanakka kuorrutuseos ja pursota sillä piparin reunat, anna kuivua. Tee sitten hieman löysempi kuorrutuseos (tai ohenna paksua seosta varovasti vedellä, sitruunamehulla tai valkuaisella). Levitä seos piparille. Sopivan löysä seos leviää lähes itsestään koko piparille, mutta pursottamasi raja pitää sen aloillaan.

Koristelu

Pursottamisen jälkeen voit koristella piparit Dansukker Värireaesokerilla, strösselillä, hopeakuulilla, makeisilla ym. Huomaathan, että piparikuorrutuksen pinta kuivuu nopeasti, joten lisää koristeet heti pursottamisen jälkeen.

Vinkki!

Pinsetit ovat hyvä apuväline, jos teet pikkutarkkaa koristelua.

Eriväriset kuorrutukset

Erivärisiä kuorrutuksia saat vaihtelemalla eri Dansukker tomusokereita sekä käyttämällä marjamehuja tai karamellivärejä.



Karamellivärit värjäävät voimakkaasti, joten lisää niitä hyvin vähän kerrallaan kuorrutusseokseen ja sekoita hyvin aina värinlisäyksen jälkeen. Jauhmaisella värillä saat parhaimman lopputuloksen, kun sekoitat ensin pienen määrän väriä vesitilkkaan ja annostelet seosta pisara kerrallaan kuorrutuksen joukkoon, kunnes saat haluamasi värisävyn.



VALKOINEN
Dansukker
Tomusokeri



KERMATOFFEE
Dansukker
Ruokotomusokeri



PINKKI
Dansukker Mansikan-
makuinen tomusokeri



RUSKEA
Dansukker
Kaakaotomusokeri



VAALEANPUNAINEN
Dansukker Tomusokeri
+ Dansukker Mansikan-
makuinen tomusokeri



SINERTÄVÄ
Dansukker Tomusokeri
+ mustikkamehu



KELTAINEN
Dansukker Tomusokeri
+ keltainen karamelliväri



VIHREÄ
Dansukker Tomusokeri
+ vihreä karamelliväri