



В домашних бизнес – идеях, основанных на кондитерских изделиях, успешно функционирует приготовление медового печенья для дальнейшей продажи. Очень вкусная продукция, изготовленная правильным образом по проверенным рецептам из качественных компонентов, преимущественно всегда быстро находит постоянных клиентов и быстро раскупается. Медовое печенье готовят в домашних условиях отдельные любители кулинарного искусства многие годы, что стабильно приносит им хороший доход.

Одним из качественных рецептов этого изделия является следующий вариант.

В глубокую посуду кладётся 250 г ржаной муки и 250 г мёда в горячем виде, масса хорошо размешивается с помощью деревянной ложки.

Замешивается тесто из 250 г пшеничной муки, 20 г аммония, 4 яиц и 100 г сахара. Полученное тесто соединяется с массой из мёда и ржаной муки, затем тщательно вымешивается.

Спустя сутки тесто, достигшее состояния средней консистенции, разрезается на 4 части. На доске с посыпанной мукой каждая часть раскатывается скалкой в пласт примерной толщиной 0,5 см, из которого вырезаются круглые маленькие коржики.

На противень, немного смазанный маслом, укладывается каждый коржик на расстоянии 2 см друг от друга, затем выпекается в горячей духовке, сначала на верхнем огне, затем нижнем не больше 5-6 минут. При этом не рекомендуется открывать часто духовку, но желательно наблюдать во избежание перегорания печенья.

В глубокую посуду складываются выпеченные изделия, заливаются тёплой глазурью, немного перемешиваются для хорошего глазирования. На смазанный сливочным маслом противень укладывается печенье, далее помещается в духовку с открытой дверцей для сушки сначала одной, затем другой стороны.

Глазурь готовится путём варки сиропа из воды в объёме пяти чайных ложек и 200 г сахара. Когда наступит время искрения сиропа, к нему добавляются маленькими дозами два яичных белка, которые предварительно были взбиты в пену. К полученной массе прибавляется соль, несколько капель уксуса и две столовые ложки сахарной пудры.

Другим рецептом приготовления медового дешёвого печенья является следующий вариант.

В посуде хорошо перемешиваются 120 г сахара, 300 г муки второго сорта, 1 яйцо, немного молотой гвоздики и корицы, щепотка соли, затем к ним прибавляется 150 г мёда в горячем виде. В начале ножом, потом руками вымешивается тесто, на доске посыпанной мукой раскатывается в пласт примерной толщиной 0,5 см и вырезаются разной формы коржики.

На смазанный маслом противень посыпается мука, укладываются коржики, помещаются в духовку и выпекаются при высокой температуре.

Такими несложными рецептами готовится вкусное медовое печенье в обычных домашних условиях. Готовая продукция традиционно распродается через торговые точки, реализующие населению кондитерские изделия.

Простой кулинарный бизнес, состоящий в приготовлении и реализации медового печенья, приносит любителям готовить и другим гражданам стабильную прибыль.