



Herkän pitsinen piparkakkutalo

sis. kaavat ja ohjeet

Suunnittelu ja toteutus:
Piparinleivonnan SM-voittaja vuosimallia 2019
ja Someleipuri-taituri Sanna Kalasniemi



Sydämellinen piparilinna

Piparitalon osat

1,5 kg Myllyn Paras Laktoositon Piparitaikinaa

Kokoaminen
n. 1,5 dl sokeria

Pikeeri koristeluun
¼ dl kananmunan valkuaista
1 ½ dl tomusokeria
(pasta-, tomu- tai jauheväriä)

Marenki koristeluun
2 kananmunan valkuaista
1 dl sokeria

Koristeluun lisäksi
karamelleja (esim. karkkikeppejä)
valkoista sokerimassaa
tomusokeria
pumpulia
(paristokäyttöisiä, pieniä jouluvaloja)

Kokonaisaika n. 2 h 35 min

Osien valmistus 35 min

Koristelu 1 h

Kokoaminen 30 min

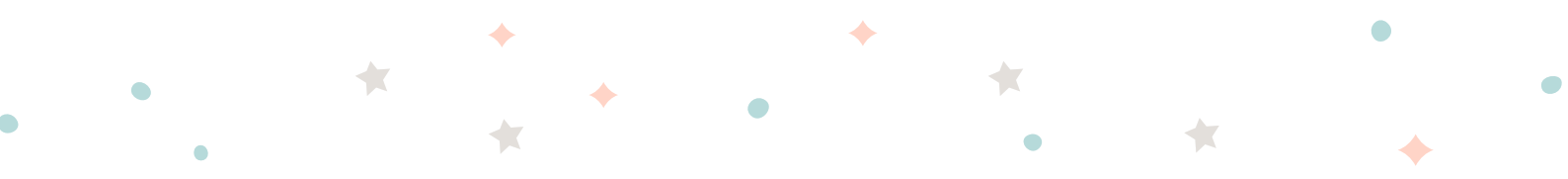
Valmistus

Piparitalon osat

1. Sulata taikina jääkaapissa yön yli tai levitettyinä huoneenlämmössä noin 45 minuuttia.
2. Lämmitä uuni 200 °C asteeseen.
3. Kauli taikina noin 2–3 mm paksuksi levyksi. Ripottele alle jauhoja, jotta taikina ei jää kiinni.
4. Leikkaa taikinasta talon osat kaavojen ja terävän veitsen avulla.
5. Nosta valmiit osat lastalla leivinpaperoidulle uunipellille.
6. Paista osia uunin keskitasolla noin 5–9 minuuttia. Ole tarkkana, ettei piparit pala!
7. Anna kypsien osien jäähtyä pellillä.

Pikeeri koristeluun

1. Mittaa valkuaiset ja tomusokeri kulhoon. Vatkaa sähkövatkaimella tasaiseksi 4 minuuttia.
2. Värjää pikeeri halutessasi pasta-, tomu- tai apteekin jauhevärillä. Nestemäiset värit muuttavat pikeerin rakennetta.
3. Laita pikeeri pursotinpussiin tai käytä muovipussia, jonka kulmaan on leikattu pieni reikä.





Sydämellinen piparilinna

Talon kokoaminen

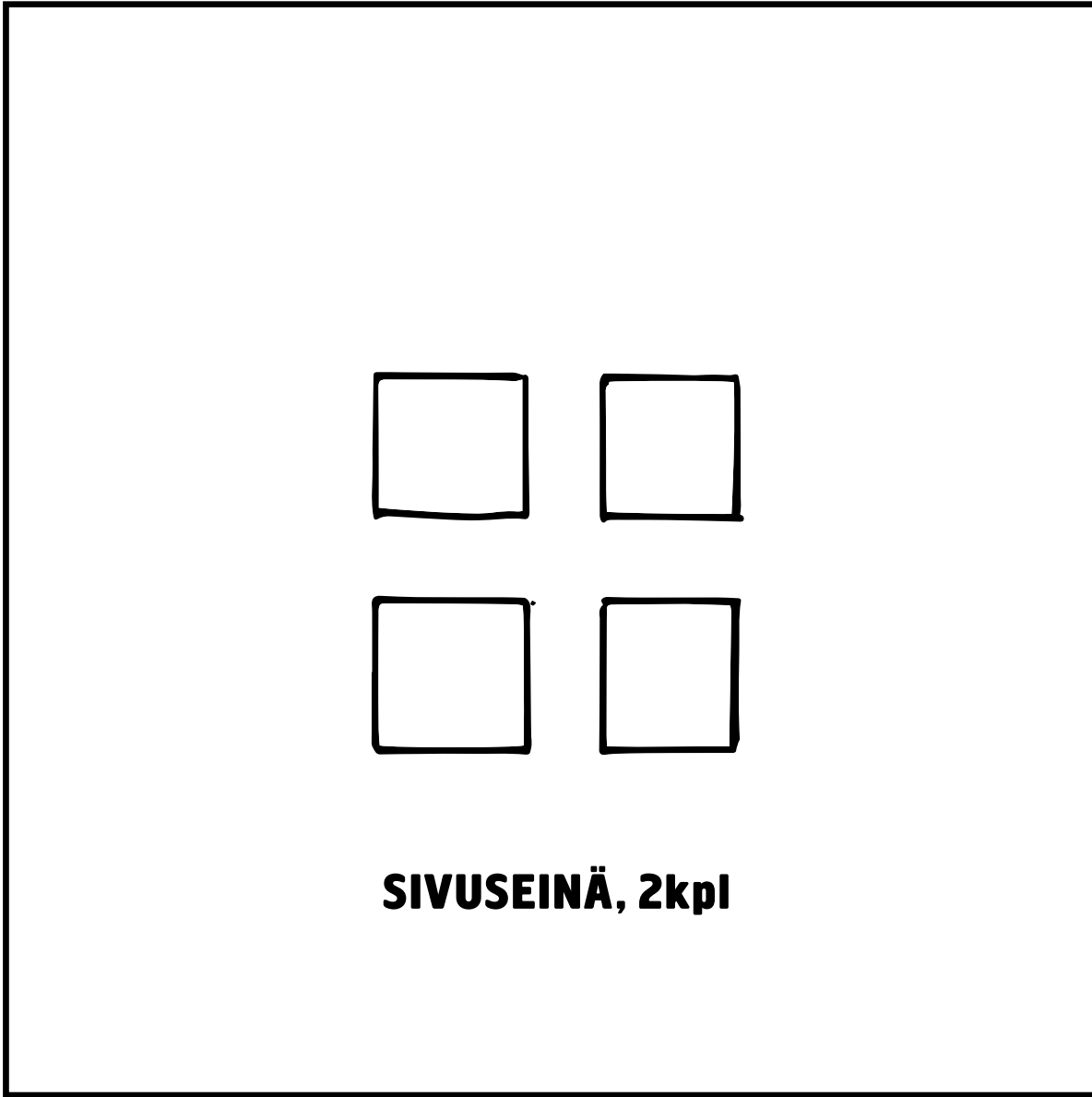
1. Voit koota piparitalon joko ennen pikeerillä koristelua tai sen jälkeen. Erityisesti seinät on kuitenkin helpompi koristella jo ennen, kun ne ovat kiinni talon alustassa.
2. Sulata sokeri varovasti nestemäiseksi kuumalla pannulla.
3. Dippaa ensin talon seinien alareunat kuumaan sokeriin ja asettele ne yhteen alustalle.
4. Kiinnitä sulalla sokerilla talon katot. Pidä kattopaloja paikoillaan, kunnes sokeri jähmettyy.
5. Kiinnitä viimeiseksi talon savupiipun osat ja katos oviaukon päälle.

Marenki koristeluun

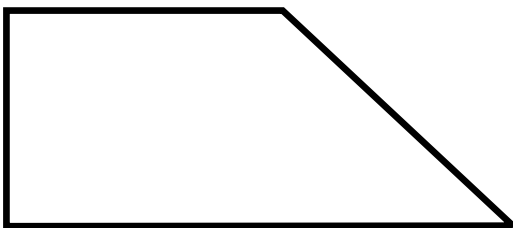
1. Varmista, että kaikki välineet ovat puhtaita ja käytä mieluiten lasi- tai teräskulhoa. Muovikulhoon jää herkästi rasvaa, joka estää vaahdon muodostumisen.
2. Lisää valkuaiset kulhoon ja vaahdota sähkövatkaimella kuohkeaksi ja valkoiseksi.
3. Lisää sokeri vähän kerrallaan samalla vatkaton, kunnes sokeri liukenee vaahtoon.
4. Jatka vatkaamista, kunnes vaahto on kovaa ja kiiltävää.
5. Marenki on valmista, kun se säilyttää muotonsa eikä tipu käännettäessä kulhon ympäri.
6. Lusikoi marenki pursotinpussiin, jossa on tähtityllä.
7. Pursota marengista kaunis reunus piparitalon nurkkiin sekä katon reunoihin ja harjalle.

Koristeluun lisäksi

1. Pyörittele sokerimassasta pieniä palloja ja kokoa lumilyhdyksi esim. led-tuikun ympärille.
2. Sujauta halutessasi talon oviaukosta sisään pieniä paristokäyttöisiä jouluvaloja.
3. Kaulitse ja leikkaa sokerimassasta ovi ja karmit ikkunoiden ympärille. Kiinnitä pikeerillä.
4. Kiinnitä taloon haluamasi karamelleja (esim. karkkikeppejä) pikeerillä tai sulalla sokerilla.
5. Revi pieni pala pumpulia ja kiinnitä se savupiipun huipulle savuksi.
6. Ripottele talon päälle siivilän läpi hieman tomusokeria.



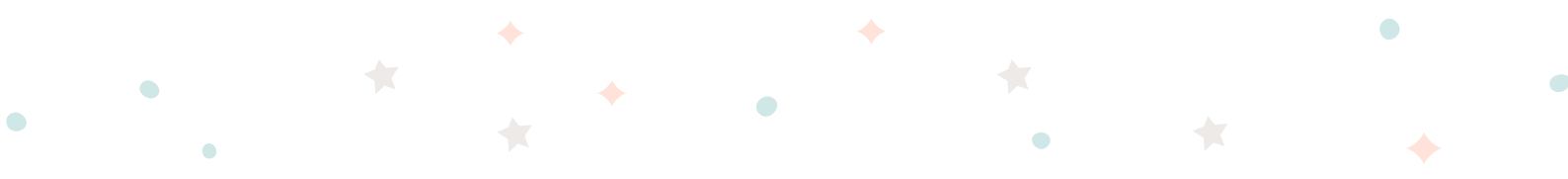
SAVUPIIPUN SIVU, 2kpl

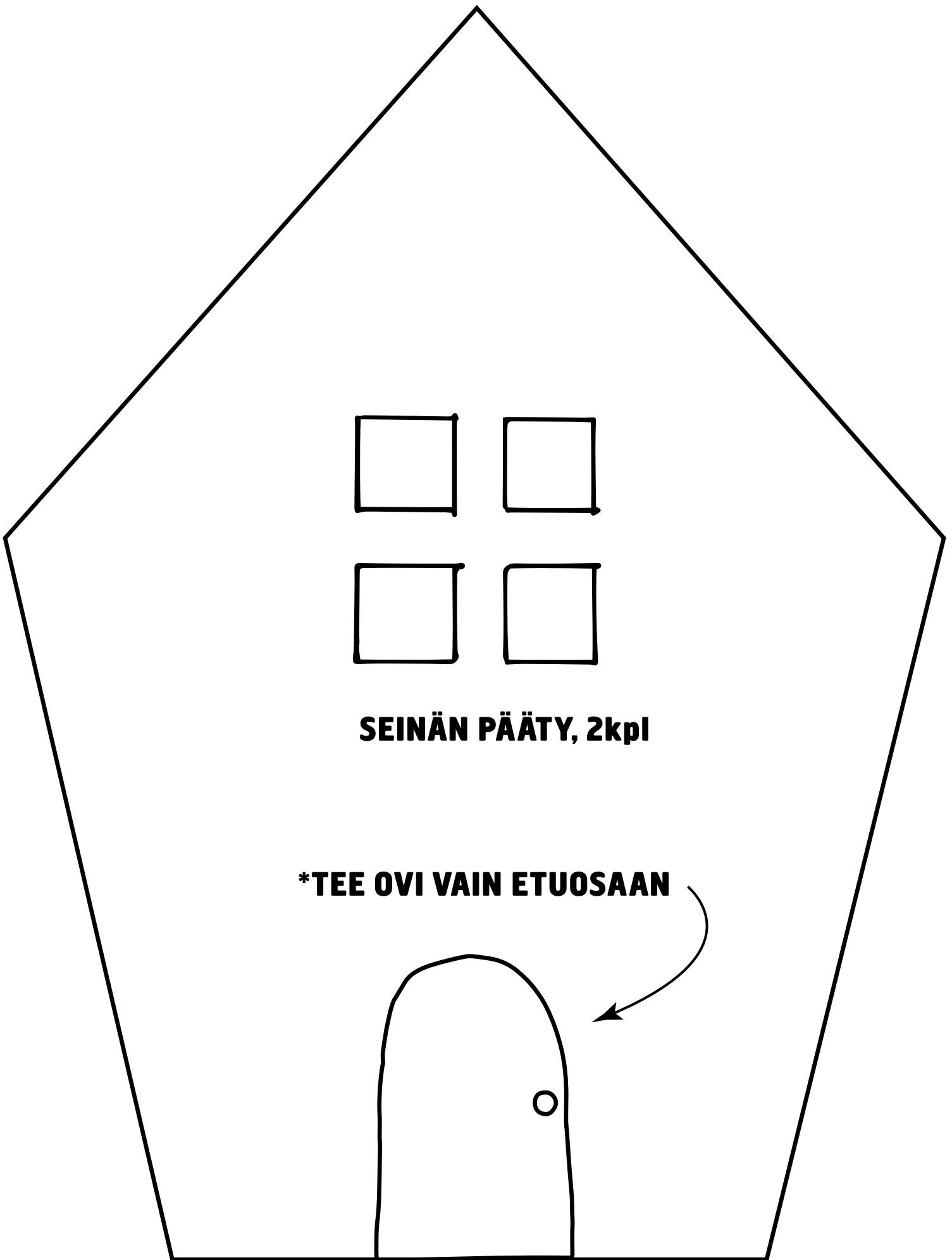


SAVUPIIPUN PITEMPI SIVU



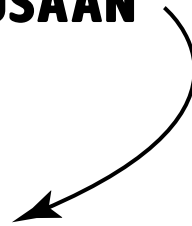
SAVUPIIPUN LYHYEMPI SIVU



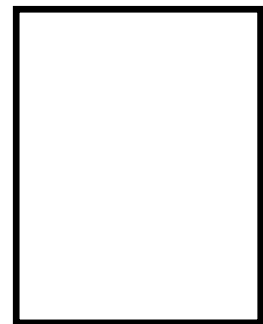


SEINÄN PÄÄTY, 2kpl

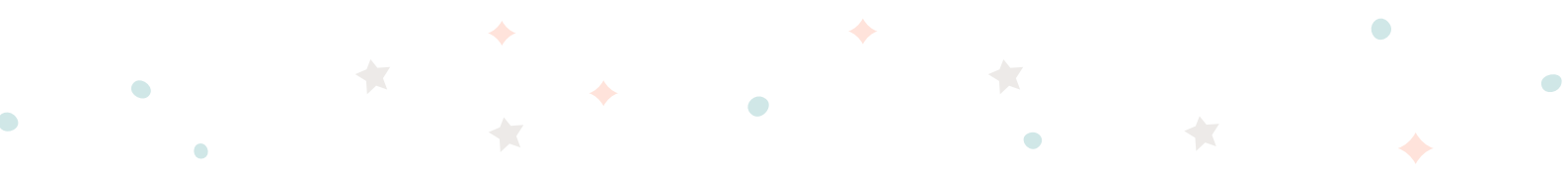
***TEE OVI VAIN ETUOSAAN**



KATTO, 2kpl



**KATOS OVEN
PÄÄLLE, 2kpl**



TALON ALUSTA