

בס"ד, גליון 4 • אב-אלול תשע"ג



בופה

אפרת ליבפרוינד מגישה

אוכל, גורמה ובריאות • כשר למהדרין

מבצע
14⁹⁰
בלבד

סודות של קרמל
עם אפרת ליבפרוינד

45
מתכונים

גיליון קונצרט

כל הסודות עם השף קונדיטורים המובילים בארץ
ערן שוורצברד אלון גולדמן מאיה רביבו ועוד

215

תמונות אוכל
מדהימות

מסע לצרפת

השף קונדיטורים הגדולים בצרפת בהפקה בלעדית
תמונות מתכונים טיפים וסודות מקצועיים


de BUYER
DEPUIS 1830



מחיר 39.90 ש"ח • על המדפים עד 03/09/2013





SEMEL
Kitchens

נמל תל אביב: 03-5467970
רמת השרון: 03-5499776 | ראשלי"צ: 03-9612213
חיפה: 04-8491540 | מפעל: 08-9326326
www.semel.com

Semel First





מנה פתיחה

טעם ההלכה

12.....רואים את...הטעם

פרי וירק

22.....מה עוד אפשר לעשות משוקולד

סודות של קונדיטור

24.....בצק רבוך

פינה מתוקה

34.....עוגות בחושות

מנה עיקרית



מגה שף

14.....עם שף קונדיטור ערן שוורצברד

שף אומן

28.....הדגמות עם שף קונדיטור אלון גולדמן

היפה והטעימה

38.....מתכון אחד בצורות הגשה שונות

כתבת הבית

40.....קרמל - כללים, מושגים ומתכונים

ללא גלוטן

48.....על סוכר ותחליפיו

האקדמיה לאפיה

54.....עם שף קונדיטור מיקי שמו

האקדמיה לבישול

58.....עם השף אבי שטייניץ

ללא סוכר

62.....קולינאריה בריאה עם שף עינת מזור

תוספות



בוכה

המסע לצרפת (א)

66.....שף פייר הרמה
72.....שף דיויד גרנגר
74.....שף כריסטוף מישאלאק
76.....שף כריסטוף אדם

חדשות טעימות

80.....כל מה שחדש בעולם הקולינארי

ניפוח בסוכר

86.....לא יורדים מהפסים

גילופי פירות וירקות

88.....להאיר בפרחים - עם אסתר סומך

עוגה לשבת

94.....חוי פרידמן עם עוגת חולצה

המיוחדים שלנו



Paini נחש

לברז היוקרתי ביותר
מגיעה נטלת הידיים המכובדת ביותר



רוכשים אחד ממגוון ברזי היוקרה של פאיני,
או כיור מעוצב מבית פלסאון ויכולים לזכות!

**3 נטלות כסף טהור
בשווי 3,000 ש"ח כ"א – מתנה!**

ובנוסף, עשרות זוכים בתווי שי בשווי 500 ש"ח כ"א,
לרכישה במגוון רשתות מובילות

לפרטים נוספים ולהשתתפות במבצע חייגו:

03-6001 122

PLASSON®
הביטחון שקנית פלסאון




• המבצע מתקיים בין התאריכים ב' בתמוז – כ"ד באב התשע"ג (10.6-31.7.13) • בכפוף לתקנון
המבצע • המבצע נערך בהתאם להוראות ההיתר הכללי לעריכת הגרלות לפרסומת מסחרית לפי
חוק העונשין, תשל"ז-1977 • ההגרלה תיערך בפיקוח ר"ח רוני תירושי • ניתן יהיה לעיין בתקנון
המבצע במשרדי העוזר לעורך ההגרלה - פרסום גל אורן BSD, רח' מנחם בגין 42 ר"ג, בתיאום
מראש בלבד. התמונה להמחשה בלבד. ט.ל.ח



07-06

תוכנית
מאכלים

מקרא מתכונים:

קל מאוד קל מאתגר חמרי גלם מיוחדים 

- 16..... אדום - בצק פריך פטל 
- 18..... שוקו - נגו, טארט שוקולד חלב, ג'ינג'ר ומנגו 
- 20..... טארט בננות קרם שקדים וקוקוס 
- 22..... כדורי חמאת בוטנים בציפוי שוקולד כפול 
- 22..... קינוח גבינה ושוקולד לבן 
- 23..... מעדן שקדים ופירות יבשים בשוקולד 
- 23..... מוס שוקולד קרוקנט בציפוי שוקולד 
- 24..... בצק רבוך 
- 26..... קרם פטיסייר 
- 28..... ברוקלין צ'יס קייק 
- 30..... טיגריס 
- 32..... ביסקווית במילוי שוקולד אגוזים 
- 36..... עוגת קפה לוז 
- 38..... טארט פירות יער 
- 40..... מקפא קרמל מלוח 
- 42..... עוגת פאדג' שוקולד בציפוי קרמל שקדים 
- 45..... ממתק קרמל שוקולד לבן ונוגט 
- 46..... כוסות במילוי קרם וניל ותפוחים בקרמל 
- 52..... עוגת שקדים נפלאה ללא גלוקן וללא סוכר 
- 54..... סבריינה במילוי קצפת ופירות 
- 56..... סבריינה במילוי שוקולד מריר 
- 58..... סלט חזה עוף בגריל 
- 60..... שיפודי סלמון צרובים בסויה 
- 63..... לחם עתיר סיבים ללא סוכר 
- 63..... סלט אסיאתי 
- 68..... מקרון מוגדור 
- 70..... איספאהן 
- 73..... פוקאצ'ה 
- 74..... מלבה פירות אדומים 
- 78..... אקלר בזיגוג שוקולד-קל 
- 84..... גאטו פטריות 



בופה



החלבן מציג:

שוקו בשקית כבר לא לבד...



חדש



92% חלב, 100% בריאות



תמונת השער:
שף בינלאומי פייר הרמה
במתכון 'בופה'
צילום: אנטולי מיכאלו

פותחים שולחן

בס"ד,
שלום לכם קוראי היקרים,
מגזין חודש אב, בניגוד לקודמיו, אינו מגזין שקשור לחג או למועד, ולכן החליטה מערכת מגזין 'בופה' להפיק גיליון קונדיטורים מיוחד במינו.
אודה ולא אבוש כי בשבילי אישית זו חגיגה רצינית. אהבתי לכל נושא הקונדיטוריה אינה בגדר סוד כלל...
כעורכת המגזין אני קשובה לרצונותיהם של קוראי היקרים. במרוצת הזמן אני זוכה לקבל תגובות רבות על המגזין. התגובות מגוונות מאוד, אך כולן אוהדות ומחממות את הלב.
התגובות מלמדות, כי יש קוראים הנהנים מאוד להשקיע שעות במטבח ולהגיע לתוצאות מהוקצעות ומושלמות (ואגב, אלה אינם חוסכים ממני את הנחת ושולחים לי את התמונות של התוצרים הנפלאים – דבר הממלא אותי סיפוק רב).
קוראים אחרים מקבלים פיק ברכיים רק מהצצה בתמונות המתכונים המורכבים. אלו אוהבים את מתכוני ה-1-2-3 הקלילים והמהירים.
אמנם במגזין הנוכחי המתכונים אינם מהקלילים ביותר, ובכל זאת – אני מקווה שגם אוהדי המתכונים הקלים ייהנו מהיופי וההשקעה שבכל תמונה ומתכון ומהחידושים המרתקים, ומי יודע, אולי דווקא בחודשי החופש הזה ירימו את הכפפה וינסו מתכון או שניים מסובכים מעט יותר...
בכל מקרה, מובטח לכם איוון מלא במגזין החגים הקרוב, שייהיה מלא כולו בבישולי חג מסורתיים ומיוחדים.
חלקו השני של המגזין מוקדש למסע מיוחד שערכה מערכת מגזין 'בופה' בצרפת – מעוז הקונדיטוריה הגדול בעולם.
נוסף על מתכונים וראיונות מעניינים נביא בפניכם גם טכניקות וחידושים מרתקים שלמדנו בפריז.
החלק המרגש ביותר במסע היה ההרגשה שזאת ההזדמנות שלי לייצג את הקהל שומר הכשרות למהדרין בצורה מכובדת. הופתעתי עד מאוד לנוכח הכבוד שרווחים הקונדיטורים לכשרות, והם הופתעו לגלות כי גם אצל שומרי הכשרות ניתן להגיע לתוצאות מושלמות מבלי לוותר על הערכים והעקרונות החשובים. הם הביעו הערכה רבה למגזין 'בופה' – מגזין אוכל כשר למהדרין שאינו נופל ברמתו ממגזינים מקצועיים אחרים.
בברכת קיץ בריא ועמידה באתגרי האפייה...

אפרת אפרת

מנכ"ל:

עפרה שמעוני

עורכת ראשית:

אפרת ליבפרונד

עריכה לשונית:

לאה גליס

מנהלת שיווק:

מירי רחמי

מנהלות תיקי לקוחות:

אלון גולדמן, יובל לנסקי, רויטל תמרה, הילה בן ישי

מנהלות מחלקת מנויים:

שרה יעקב זאדה, עליזה ימין

משתתפים:

שף אבי שטייניץ, שף קונדיטור מיקי שמו, שף קונדיטור ערן שוורצברד, שף קונדיטור אלון גולדמן, שף קונדיטור מאיה רביבו, שף אילן ניב, הרב יהודה שמעוני, שף אפרת ליבפרונד, שף שי אוחנה, אסתר סומך, לאורה קוטנר, חוי פרידמן

צלם המערכת:

מיכאלו אנטולי

צילומים:

שירן כרמל, דניאל לילה, עודד מרומ

סטיילינג:

איריס מוסאיוף, מאיה ליבנת הרוש

גרפיקה:

נתן גרינפלד, יעל פרידמן, תהילה שוורץ

הפצה:

בר הפצות

מען למכתבים:

ת.ד. 7383 פתח תקווה

מערכת:

רח' הסיבים 24, פתח תקווה
טלפון: 03-7580060
פקס: 072-2766710
לפרסום: 03-7580053
info@bufet.co.il

נשמח לקבל הערות והארות לגבי התכנים במגזין בופה במייל: efrat@bufet.co.il

© כל הזכויות שמורות ל'בופה'
אין המערכת אחראית לתוכן המודעות ולכשרויות המזון

עפרה שמעוני

הו"ל, פרסום והפקה
072-2341454 | 03-7580050



דן גורמה

המרכז הקולינרי הגבוה לאמנויות הבישול

בואי לאפות גורמה בבית,
בקורס קונדיטוריה למהדרין.



אנו שמחים לבשר על פתיחתו של קורס נוסף בדן גורמה, המרכז הקולינרי הכשר, המשוכלל בעולם.

שימו לב:

המחזורים הבאים יפתחו ב-25 באוגוסט
בימי ראשון בין השעות 10:00-14:00
וב-13 באוקטובר בימי שני בין השעות 17:00-21:00.

בעקבות הביקוש הגדול, יפתח קורס בישול
גורמה למהדרין, בתאריך ה-28 ביולי,
בין השעות 17:00-21:00.

מהרו להירשם.

* כל המצרכים בקורס הם תחת השגחה קפדנית -
בשר חלק, מוצרי מהדרין, עלים גוש קטיף וכיו"ב.

"המקום המושלם והמקצועי באווירה המתאימה
ביותר עבורך"

אפרת
ממליצה

אפרת
ליכטנאו



למי מתאים הקורס לנשים דתיות וחרדיות בעלות רצון לפתח את יכולתן לשימושים
ביתיים ולצורך מכירת מוצרים מביתן. אין צורך בנסיון מקצועי מוקדם. **תכנית הלימודים**
נוגעת בתחומי קונדיטוריה נרחבים ומתחילה מהיסודות. מבין הנושאים: תורת החומרים,
Viennoiserie, Boulangerie, שוקולד, בצק רבוך, עוגות בוטיק, מנות קינוח.

• הקורס לנשים בלבד ומועבר ע"י שפית • כל החומרים כשרים למהדרין
• משגיח כשרות במקום • 7 מפגשי פרווה ו-3 מפגשים חלביים

למסיימות בהצלחה תוענק תעודת מטעם "דן גורמה".

סה"כ 50 שעות לימוד אקדמאיות.

חדש! שיעורים פרטיים בבית הספר ובבית הלקוח.

לפרטים והזמנות: 1-700-502-999

dangourmet@danhotels.co.il www.dangourmet.co.il



ייצור עצמי של מטבחים וביצוע פרוייקטים מיוחדים
יבוא מטבחים איטלקיים איכותיים מקווי הייצור האחרונים באירופה

www.da-k.co.il

א.ת. חדש ראשל"צ, רח' השר חיים שפירא 1, טל: 03-9419256

סניף חיפה: רח' יגאל אלון, טל: 04-8122131



Model Style

doimocucine חזיתות בגמר בטון חלק, דגמים בלעדיים מרשת
להשיג ברשת מטבחי דא קוצ'ינה



Da Cucina

מטבחי דא קוצ'ינה-סגנון מעורר תיאבון



רואים את...הטעם

שפה ויזואלית ותיאורים מעוררי ציפייה. לא לחינם משקיעים שיורי הקייטרינג ובעלי המסעדות לא רק ברכיבי המנות, אלא גם בשמותיהם. מה יותר טעים: 'עוף מבושל', או 'חזה עוף אורגני עסיסי צלוי על בסיס יין מרלו, מוגש על מצע של אורז בסמטי עם עשבי תיבול'?! ולכן, סלט עגבניות פשוט הופך ל'תערובת אביבית של עגבניות שרי טריות עם עלי בייבי ישר מהשדה, מוגשת עם גבינת צאן ורוטב וינגרט פירותי על בסיס פטל'. העיקרון הזה אינו פסול כאשר משתמשים בו לטובה. לדוגמה: כשמזמינים אורחים לארוחה, או כשרוצים לענג את השבת.

אין ספק שטעמה של הסעודה ישתפר פלאים אם נחשוב על ערך ההגשה, הסידור ומראה האוכל ונשקיע בכך. כמו כן הוכח, שכשמנסים לשכנע ילדים סרבני אוכל לטעום מנה חדשה, ירבו הסיכויים שהילדים יאהבו את האוכל ואף ירצו עוד מנה אם השולחן יהיה מסודר ומזמין, והאוכל יהיה אסתטי וצבעוני.

כהערת אגב נוסיף, שיוסף הצדיק, שמלך על הממלכה המצרית בשנות הרעב, פתח את כל מחסני האוכל שאגר לפני העם המצרי (בראשית מ"א פסוק נ"ו), וזאת משום שידע שלפני שהקיבה שבעה, העין שובעת, ובעת שיראו המצרים את שפע האוכל, ירעבו פחות. לכן, כאשר אנו מגישים אוכל, בעיקר לילדים, רצוי שלא להעמיס על

מדוע אנחנו מעדיפים אוכל טעים? נו, זו בוודאי אינה שאלה. אנחנו מעדיפים אוכל טעים... כי הוא פשוט טעים. לא בטוח.

לפני שנבדוק מה גילו לנו חכמינו בעניין זה, נסקור סדרת ניסויים עדכניים שנערכו בנושא. קבוצת מדעני מוח אמריקאים; סם מקלור, ג'ואן לי ודיימון טומלין, סרקו את מוחותיהם של אנשים בעזרת מכשירי MRI מתקדמים בעת שהללו שתו קוקה קולה ופפסי קולה. כאשר השתייה הייתה ב'טעימה עיוורת' – בלא שידעו מהו המשקה שהם שותים, נרשמה במוחותיהם של כל המשתתפים פעילות דומה, שהעידה על ההנאה שיצר הסוכר במשקאות, בלי קשר לסוג הקולה. אבל כאשר השתייה הייתה מתוך כוונת ממותגים בלוגו ובצבעי החברות, הייתה התפלגות ההנאה שונה לגמרי.

אצל אלו שראו שהם שותים קוקה קולה, עבדו אזורי ההנאה במוח הרבה יותר, בגלל השפעות של אסוציאציות, זיכרון נרגש כלפי המשקה ולא דווקא התכונות הכימיות שלו.

החוקר פול בלום, מחוקרי הפסיכולוגיה המובילים בעולם, הוכיח בניסוי שילדים שאכלו תפוחים שהושלכו משקית עם לוגו של חברת אוכל בינלאומית, דיווחו כי אלו טעימים יותר מתפוחים זהים שהוגשו להם סתם כך.

בוכה



ההנאה מאוכל אינה רק תוצאה של המפגש בין קולטני הטעם להרכב המזון מה שבאמת אחראי לתחושת ההנאה הוא הסיפורים שמספרים לנו, ואלה שאנחנו מספרים לעצמנו

השולחן אוכל רב מדי, כי אז העין שובעת ואוכלים מעט. (אגב, רעיון זה יכול לשמש כפתרון מעולה לאורחים לא קרואים ש'נחתו' במפתיע. אם יש חשש סביר שמא לא יספיק האוכל. מומלץ להגיש את המקסימום האפשרי, בתקווה שהאורחים ישבעו ממראה האוכל...) מרתק הדבר שהרמח"ל, רבי משה חיים לוצאטו זצ"ל, בספרו מסילת ישרים, גילה לנו רז עמוק בנפש האדם, שלולא הקנאה שיש בנו 'היה האדם מתרצה לאכול מה שיוכל'.

לסיום: בורא העולם העניק לנו אוכל טעים ויפה, והדבר מלמד אותנו על המניעים הנסתרים שלנו בהעדפת מאכלים. בציווי הראשון שאמר לאדם הראשון ציווה הקב"ה: 'תן דעתך שלא תחריב את עולמי', ולוואי שנזכה לכך. □

דן אריאלי, פרופסור לכלכלה התנהגותית, ערך סדרת ניסויים ביחד עם עמיתו באוניברסיטת MIT, וגילה שהסטודנטים נהנו מאוד לשתות בירה כשנאמר להם שהיא עשויה לפי מתכון בעל 'מרכיב סודי' – שלא היה אלא תוספת של שתי טיפות חומץ בלסמי לכל 30 מ"מ בירה רגילה, ואותם צעירים לא יכלו לשאת את טעמה של בירה זהה כשנאמר להם שהיא מעורבת בחומץ.

מסקנה: ההנאה מאוכל אינה רק תוצאה של המפגש בין קולטני הטעם בלשון להרכב הכימי של המזון. מה שבאמת אחראי לתחושת ההנאה הוא הסיפורים שמספרים לנו, ואלה שאנחנו מספרים לעצמנו.

רבי יהודה לייב אשלג זצ"ל כתב בספרו העמוק 'הסולם' (שנכתב כפירוש על הזוהר הקדוש) שחירות אמתית היא כאשר אין הנאתנו תלויה באחרים. קרי: פרסום, מיתוג,

למנה קלילה

למנה עיקרית

וכמובן לקינוח

עוד בסדרה...



סיר 4.8 ליטר



חסטר מלבני לתנור עם רשת 40x30x7



סיר 2.5 ליטר



מחבת 30 ס"מ

ARCOSTEEL

הבחירה של השפים אצלך במטבח

ארקוסטיל קיצ'ן תל-אביב שוק הנמל, נמל תל-אביב | ארקוסטיל קיצ'ן גרנד קניון | מתחם לגעת באוכל
ארקוסטיל קיצ'ן אום אל פחם רחוב השוק אום אל פחם | 04-6110639 | בני ברק האוס סטור | רחוב רבי עקיבא 36 | 03-6209595
ירושלים: לויזון קניון מלחה 02-6793185 | רשת חנויות "נחמד" בירושלים

f www.mil-m.com | 03-5181558 | תל-אביב 37, קומה ג', תל-אביב

מגיש: ערן שורצברד
צילום: אנטולי מיכאלו

מגהשן
15-14

בופה



ערן שוורצברד, שף-קונדיטור, מבכירי הקונדיטורים בארץ, עוסק
בייעוץ, בהוראה ובפיתוח מוצרים ובעל חברת קייטרינג-בוטיק.
דרכו המקצועית של שף-קונדיטור שוורצברד התחילה לפני כ־20
שנה בבית-הספר לבישול וקונדיטוריה תדמור. לאחר שסיים את
לימודיו, השתלם ועבד אצל מיטב השפים בארץ: קונדיטורית
לבנה, 'תפוח זהב' ו'תפוח בגן' של השף ישראל אהרוני. שוורצברד
התמחה ולמד בבתי-הספר המובילים באירופה, שם רכש את
הרצון למקצוענות, לייחודיות ולדיוק המאפיינים אותו עד היום.
בכל הזדמנות הוא מוסיף לרפרטואר התמחויות נוספות
בתחום השוקולד והגלידה, מתוך שאיפה להתחדשות
וליצירתיות, שבאות היטב לידי ביטוי בתוצרי העבודה.
ב־2003 פתח שוורצברד את 'ארנו' – חנות בוטיק לדברי מאפה
ועוגות. ב'ארנו' העוגות היו יצירות אומנות: מדויקות, מרשימות
וטעימות להפליא.
כיום משמש שוורצברד כיועץ ומלווה למיטב המסעדות
והקונדטוריות בארץ ובחו"ל ומתמחה בבניית תפריטי קינוחים
המתאימים לכל עסק. שוורצברד מנהל קייטרינג-בוטיק
קטן ואיכותי המתמחה בקינוחים (אבל לא רק)
המתאים לאירועים פרטיים ועסקיים.
בנוסף משתתף שוורצברד בכתיבת
ספרי בישול וכתיבת מתכונים ובפיתוח
מוצרים לשוק המוסדי.





אדום בצק פריך פטל עם קרם שקדים וניל וקרמו פירות אדומים

לבצק פריך פטל:

250 גרם קמח (2 כוסות פחות 3 כפות)
150 גרם חמאה (או מרגרינה) רכה
100 גרם אבקת סוכר (1 שקית)
30 גרם אבקת שקדים (1\3 כוס)
30 גרם ביצים (½ ביצה)
30 גרם תמצית פטל – לבחירה
חצי כפית צבע מאכל אדום
2 גרם מלח (קורט)

אופן ההכנה:

בקערת המיקסר מניחים את החמאה הרכה ואבקת הסוכר ומערבבים בו הגיטרה עד לקבלת מרקם הומוגני. מוסיפים את תמצית הפטל, צבע המאכל והביצים ומערבבים מספר דקות. מוסיפים את הקמח והמלח ומערבבים עד הומוגניות. עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר לשעה.

לקרם שקדים-וניל:

50 גרם חמאה רכה או מרגרינה
50 גרם אבקת סוכר (½ שקית)
50 גרם ביצים (1 יח')
50 גרם אבקת שקדים (½ כוס פחות כף)
5 גרם קורנפלור (½ כף)
10 גרם (1 כף) רום או ברנדי או אמרטו

אופן ההכנה:

מערבבים במטרפה בקערת המיקסר את החמאה ואבקת הסוכר. מוסיפים את הביצים בהדרגה. מוסיפים את אבקת השקדים, מערבבים, מוסיפים את הקורנפלור ואת הרום ומערבבים עד לקבלת מרקם הומוגני. רצוי להניח במקרר ללילה או מינימום לשעתיים עד לשימוש.

לקרמו פירות אדומים:

60 גרם מחית תות שדה (3 כפות)
60 גרם מחית פטל (3 כפות)
140 גרם ביצים (3 ביצים בינוניות)
30 גרם סוכר (½ כפות)

100 גרם שוקולד לבן מומס חלבי או פרווה
6 גרם חמאת קקאו או כף שמן
2 גרם גלטיין + 10 גרם מים

אופן ההכנה:

משרים את הג'לטין והמים יחד בקערה ומניחים בצד עד לשימוש. ממסים את השוקולד וחמאת קקאו ומניחים בצד עד לשימוש. מניחים בסיר את מחית הפירות האדומים, הסוכר והביצים ומבשלים על להבה בינונית עד הסמכה. כשמתקבל בעבוע ראשון מסירים מעל האש, מוסיפים את הג'לטין ומערבבים היטב. יוצקים מעל לשוקולד הלבן המומס ומערבבים היטב עד ידי מיקסר מוט (אפשר במטרפה). יוצקים לרינג בקוטר 22-24 ס"מ. מקפיאים לשעתיים.

לשאנטילי וניל:

250 גרם שמנת מתוקה או צמחית (1 מיכל)
25 גרם סוכר (2 כפות)

אופן ההכנה:

מקציפים לשמנת יציבה עם הסוכר ומניחים בשק זילוף. חותכים את הקצה של השק באלכסון ומזלפים.

לקישוט:

דיסקיות שוקולד
פטל אדום
אוכמניות
תות
מיקרו עלי רוקט / בזיליקום

אופן בניית הפאי:

מרדדים את הבצק הפריך לעובי של 2 מ"מ ומסדרים ברינג בקוטר של 20 ס"מ ובגובה 2.5 ס"מ. מניחים במקרר לשעתיים לפחות (רצוי ללילה). מזלפים קרם שקדים בגובה 0.5 ס"מ אל תוך הפאי. אופים בחום של 155 מעלות כ-15 עד 20 דקות. מצננים את הפאי ומניחים במרכז הפאי את הקרמו. מסדרים מעל את הפירות האדומים. מזלפים מסביב את השאנטילי ומסיימים את הקישוט עם דסקיות שוקולד ועלי מיקרו.

בוכה

תנור משולב בעוצמת טורבו שלא הכרת

נפח עצום של 109 ליטרים. זוג מפוחי טורבו אקטיביים, להבת ווק בעוצמה של K.W4.0. גריל מסתובב, רגליים מתכווננות טלסקופיות, חסכוני מאוד באנרגיה וקל לניקוי. כדי שכל מה שתכינו יצא מושלם ומעים! רוחב 90 ס"מ, קיים במגוון צבעים.

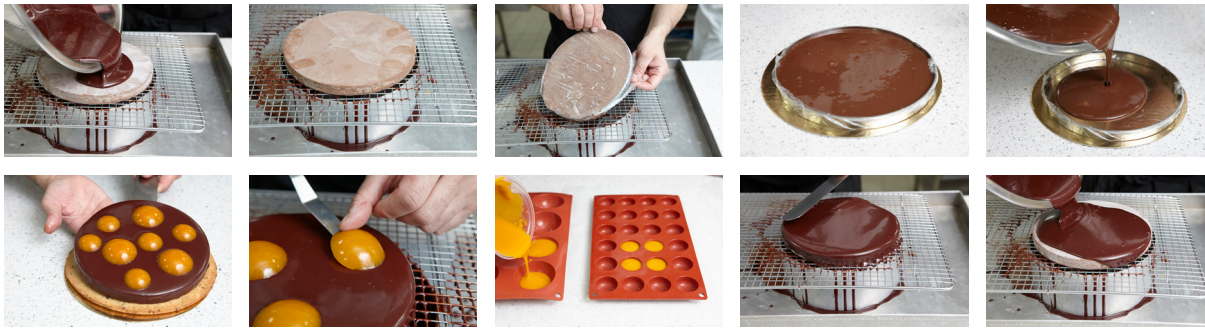
The
smeg
effect



תנור סמג החל מ-6,900 ₪

smeg
tecnologia che arreda

אולם התצוגה - רח' שנקר 13, הרצליה פיתוח. טלפון: 03-7631611. 09-9565511. www.smeg.com
ניתן להשיג ב: כמחין | Klein's | Armani Casa | Berloni | Boffi | Bulthaup | Tollman's | Decor | Regba | Michaelo | Mistriel | Decorium Kitchens | Semel | Scic | Poggenpohl | Schiffini | Arredo Line | Panel kitchen
בכפוף לתנאי תעודת האחריות. התמונה להמחשה בלבד. עד גמר המלאי. ט.ל.ח.



שוקו-נגו טארט שוקולד חלב, ג'ינג'ר ומנגו

לבצק פריך ופולי קקאו גרוס:

150 גרם חמאה רכה בטמפרטורת החדר או מרגרינה
30 גרם שקדים טחונים (1\3 כוס)
100 גרם אבקת סוכר (1 שקית)
¼ מקל וניל
60 גרם ביצים (1 ביצה גדולה מאוד)
1 גרם מלח (קורט)
250 גרם קמח (2 כוסות פחות 3 כפות)
4 גרם אבקת אפייה
10 גרם פולי קקאו גרוסים (2 כפות) - לבחירה

אופן ההכנה:

מערבבים חמאה ואבקת סוכר עד הומוגניות.
מוסיפים את השקדים הטחונים ומערבבים. מוסיפים את גרגירי מקל הווניל, מלח וביצים ומערבבים.
מוסיפים קמח, אבקת אפייה ופולי קקאו ומערבבים עד הומוגניות. מניחים את הבצק עטוף בניילון במקרר לחצי שעה לפחות.
מרדדים את הבצק בעובי 2 מ"מ וקורצים לדיסק בקוטר 20 ס"מ. מניחים במקרר לשעה-שעתיים.
אופים בחום של 155 מעלות כ-15 דקות עד הזהבה.

ג'לי מנגו משמש

125 גרם מחית מנגו (2\3 כוס)
55 גרם מחית משמש (½ 2 כפות)
80 גרם סוכר (½ כוס פחות כף)
¼ מקל וניל מגורד
5 גרם ג'לטין + 25 גרם מים

אופן ההכנה

משרים את הג'לטין עם המים ומניחים בצד עד לשימוש. מניחים את שאר המוצרים בסיר ומביאים לרתיחה. מסירים מעל האש, מסננים מהמקל ומוסיפים את הג'לטין. מערבבים עד המסה והומוגניות. מקררים לטמפרטורת החדר ויוצקים לתבנית שקעים קטנים וגדולים. מניחים במקרר להתייצבות למספר שעות (לאחר שהתייצב רצוי להעביר לפריזר לשעה כדי שאפשר יהיה לשחרר בקלות)

לקרמו שוקולד מבושם בג'ינג'ר

440 גרם שמנת מתוקה או צמחית (2 מיכלים)
60 גרם חלב או חלב סויה (1\4 כוס)
20 גרם ג'ינג'ר מגורד - לא חובה
90 גרם גלוקזה (½ 3 כפות)
50 גרם חלמון (2 חלמונים גדולים)
180 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה:

מרתחים חלב, ג'ינג'ר ושמנת יחד. בקערה נפרדת מניחים את הגלוקזה והחלמונים יחד ומערבבים היטב. לאחר שהשמנת רתחה שופכים אותה מעל החלמונים תוך בחישה חזקה ומחזירים לאש עד הסמכה. מסירים מעל האש ומוזגים מעל לשוקולד המומס בהדרגה תוך ערבוב חזק. מוזגים לרינג בקוטר 22-24 ס"מ במקרר עד לשימוש. לפני הציפוי מניחים בפריזר לשעה-שעתיים כדי להקל על פעולת הציפוי.

לגלסה שוקולד

255 גרם שמנת מתוקה או צמחית (1 מיכל)
60 גרם סירופ סוכר (1\4 כוס) (סירופ סוכר-100 גרם מים + 125 גרם סוכר מבושלים יחד 10 דקות)
44 גרם גלוקזה (2 כפות)
105 גרם שוקולד מריר
270 גרם שוקולד חלב או מריר לפרווה
30 גרם שמן תירס קנולה (2 כפות)

אופן ההכנה:

מניחים בסיר שמנת, סירופ, סוכר וגלוקזה ומביאים לרתיחה. ממסים את השוקולדים במיקרוגל או מעל בן מרי. מוזגים את הנזל החם בהדרגה תוך יצירת אמולסיה והומוגניות ע"י מיקסר מוט. מוסיפים את השמן ומערבבים היטב בלי להחדיר בועות אוויר.

אופן בניית הפאי:

אופים את התחתית עד הזהבה ומניחים בצד לצינון. מעל רשת צינן מצפים את הקרמו בגלסה שוקולד ומניחים מעל לבצק הפריך האפוי. מסיימים לקשט עם הג'לי.





טארט בננות קרם שקדים קוקוס

בוכה

לבצק פריך:

150 גרם חמאה רכה בטמפרטורת החדר או מרגרינה
30 גרם שקד טחון (1½ כוס)
100 גרם אבקת סוכר (1 שקית)
60 גרם ביצים (1 ביצה גדולה מאוד)
1 גרם מלח (קורט)
230 גרם קמח (2 כוסות פחות 5 כפות)
20 גרם קקאו (2 כפות)

אופן ההכנה:

מערבבים חמאה ואבקת סוכר עד הומוגניות.
מוסיפים את השקד הטחון ומערבבים. מוסיפים מלח וביצים ומערבבים.
מוסיפים קמח וקקאו ומערבבים עד הומוגניות.
מניחים את הבצק עטוף בניילון במקרר לשעה לפחות.
מרדדים את הבצק בעובי 2 מ"מ ומרפדים רינג בקוטר 20 ס"מ ובגובה 2 ס"מ. מניחים לשעה-שעתיים במקרר (רצוי ללילה).

לקרם שקדים קוקוס:

100 גרם חמאה רכה או מרגרינה
100 גרם אבקת סוכר (1 שקית)
1 ביצה
50 גרם אבקת שקדים (½ כוס)
50 גרם קוקוס טחון (½ כוס)
10 גרם קמח (1 כף)
10 גרם (1 כף) רום או ברנדי או אמרטו

אופן ההכנה:

מערבבים ע"י מטרפה בקערת המיקסר את החמאה ואבקת הסוכר. מוסיפים את הביצים בהדרגה. מוסיפים את אבקת השקדים ומערבבים. מוסיפים את הקמח, את הרום ואת הקוקוס ומערבבים עד לקבלת

מרקם הומוגני. רצוי להניח ללילה במקרר או מינימום לשעתיים.

לקרמל טופי-פסיפלורה:

80 גרם מחית פסיפלורה עם גרעינים (4 כפות)
70 גרם מחית בננה או בננה מרוסקת (½ 3 כפות)
225 שמנת מתוקה או צמחית (1 מיכל)
115 גרם סוכר (1 כוס פחות שלישי)

אופן ההכנה:

מרתחים את השמנת ומניחים בצד.
בסיר קטן מכינים קרמל יבש מהסוכר עד קבלת צבע זהוב. מוסיפים בזהירות את השמנת ומערבבים. מוסיפים את מחית הבננה והפסיפלורה ומבשלים עוד 5 דקות. מקררים ומניחים במקרר עד לשימוש.

לקרמבל:

120 גרם סוכר דמררה (1 כוס פחות שלישי)
60 גרם שקד טחון (2⅓ כוס)
70 גרם סומסום לבן (2⅓ כוס)
20 גרם סומסום שחור (2 כפות)
120 גרם חמאה (מרגרינה) קרה חתוכה לקוביות קטנות
120 גרם קמח (1 כוס פחות 2 כפות)

אופן ההכנה:

לתוך המיקסר מניחים את כל המרכיבים יחד ובוו הגיטרה מערבבים במהירות בינונית עד קבלת קרמבל.

אופן בניית הפאי:

לאחר רידוד הבצק ומנוחה מזלפים קרמל בננות פסיפלורה בתחתית הפאי.
מזלפים מעל קרם שקדים עד ½ ס"מ לפני הסוף. מזלפים עוד מהטופי פסיפלורה. מפזרים קרמבל סומסום מעל.
אופים בחום 165 מעלות כ-30 דקות.

תבניכל

כלים חד פעמיים
איכותיים ומיוחדים



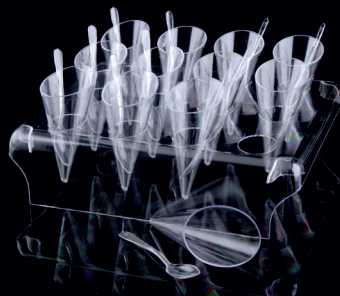
10 הכלים החדשים של תבניכל



1

גביעי גולף שקופים

משווים במראם מראה קריסטלי ונוצץ
המדמה גביע יוקרתי מזכוכית
מתאים מאוד לקינוחים וקורתיים
ארז 6 יחידות בחבילה



3

משתדרגים

מגש שישדרג לכם
את הבר/מזנון/בופה
מגש + 12 גביעים משולשים
12 + כפיות

2



4

משפך

מתאים במיוחד לרטבים או מנת חלב אישי
באירוע יוקרתי. 12 יחידות באריזה
מגיע בצבעים שקוף, שחור ולבן



8

מגש סירה מעץ

משווה מראה אותנטי.
מוגש באולמות יוקרה ליד המנה
עיקרית עם תוספת מיוחדת.
מתאים גם לאפיה עד 180 מעלות
בדגמים של סירה, קונס וכוסות.
בגדלים שונים

9



7 כלי קינוח מנורה
חדשני ומיוחד



5



קינוח חצי חצי

לא צריך להיות שף בינלאומי
כדי לעשות קינוח מפתיע!
כלי המחולק לשנים.
12 יחידות במארז

צלחות אישיות לחטיפים

מחולקת לשתי צבעים,
מגיע בשחור-לבן או קרם-זהב
מתאימה לרטבים/ריבות/זיתים
או לכל ארוחה בסטייל

6



10

שומרים על השימורים

מכסה שמתלבש על קופסאות השימורים
ונסגר הרמטי לאחר הפתיחה. מתאים למקרר
ובציאה לטבע. 3 יחידות באריזה. מחיר 5.99 ש"ח



**עורכים לך
איכות ויוקרה**

www.tavnicol.co.il

למעלה מ-25 שנה, אנחנו בתבניכל, בוחרים בקפידה
את איכות התוצרת שאנו מפתחים, מייבאים ומשווקים
ולכן, כשאתם רוכשים מוצר עם סמל האיכות 'תבניכל',
אתם יכולים להיות בטוחים כי רכשתם מוצר איכותי ומיוחד

להשיג בכל חנויות החד פעמי המובחרות



מה עוד אפשר לעשות מ... שוקולד?

קינוח גבינה ושוקולד לבן קליל ומהיר (תבנית בקוטר 24-26 ס"מ)

לבסיס:

- 2 כוסות פצפוצי אורז קצוצים דק
- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
- 4 כפות גדושות אבקת נוגט
- 3 כפות אגוזי לוז קלויים קצוצים דק
- 70 גרם חמאה מומסת
- מערבבים את כל החומרים.
- שוטחים את העיסה מעל תבנית בקוטר 24-26 ס"מ.
- מקפאים רבע שעה.

לשכבת גבינה ושוקולד:

- 1 מכל שמנת מתוקה
- 150 גרם שוקולד לבן
- 1 מכל שמנת מתוקה (נוסף)
- 2 כפות סוכר
- 1 מכל גבינת שמנת או גבינה לבנה 5%
- ממסים את השוקולד הלבן. מוסיפים לשוקולד המומס שמנת מתוקה מחוממת מעט. מערבבים עד שמקבלים מסה אחידה. מקררים כחצי שעה לטמפרטורת החדר. מקציפים את המכל הנוסף של השמנת המתוקה עם הסוכר. כשהקצף יציב מנמיכים את מהירות המיקסר, ותוך כדי הקצפה אטית מאוד מוסיפים את תערובת השוקולד-שמנת. מוסיפים גם את הגבינה.
- יוצקים מעל השכבה הפריכה. מקפאים 5 שעות.

לקישוט:

- $\frac{1}{2}$ מכל שמנת מתוקה
- 1 כף סוכר
- מקציפים את השמנת המתוקה והסוכר לקצפת יציבה.
- מכניסים את הקצפת לשקית זילוף בעלת צנטר עגול חלק בקוטר של 1 ס"מ ומזלפים על פני העוגה מעין כדורים בצורת מעגלים.

1 כדורי חמאת בוטנים בציפוי שוקולד כפול

30 כדורים קטנים

הכנת הציפוי:

ממסים במיקרוגל את השוקולד והמרגרינה. מוסיפים את השמנת המתוקה וטורפים במטרפה ידנית לקבלת קרם אחיד ומבריק. מוסיפים את הליקר. אם תוך כדי עבודה הגנש מתקשה, מחזירים אותו למיקרוגל להמסה נוספת.

מניחים לגנאש להתקשות מעט בטמפרטורת החדר. מרפדים מגש בנייר אפייה, שמים את הגנאש בשקית זילוף ומזלפים מעין נשיקות קטנות. מניחים במקרר לעשרים דקות להתייצבות. יוצרים כדורים בעזרת הידיים (וכפפות!) ומשטחים אותם. דוחפים בתוכם את כדורי חמאת הבוטנים ובעזרת האצבעות יוצרים כדורים מושלמים.

הכנת ציפוי 2:

ממסים במיקרוגל את השוקולד והחמאה. מוסיפים את השמנת המתוקה וטורפים במטרפה ידנית לקבלת קרם אחיד ומבריק. מוסיפים את הליקר, השמן והאגוזים המסוכרים. מניחים את הכדורים על רשת קטנה. יוצקים בעזרת כף את הציפוי החם מעל הכדורים הקפואים. מחכים כמה דקות כדי שהציפוי יתייבב ומסירים מעל הרשת. שומרים בפריזר עד ההגשה.

חומרים

- 1 כוס פצפוצי אורז קצוצים
- 1 כף חמאה או מרגרינה רכה
- $\frac{1}{4}$ כוס חמאת בוטנים טבעית מרוככת
- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
- $\frac{1}{4}$ כוס אגוזי לוז קלויים וקצוצים דק

לציפוי 1

- 300 גרם שוקולד
- 30 גרם חמאה או מרגרינה
- 250 גרם שמנת מתוקה להקצפה
- 3 כפות ליקר משובח

לציפוי 2

- 150 גרם שוקולד
- 15 גרם חמאה או מרגרינה
- 150 גרם שמנת מתוקה או צמחית
- 3 כפות ליקר משובח
- 3 כפות שמן
- $\frac{1}{4}$ כוס אגוזים מסוכרים קצוצים (ברס)

כדורי חמאת בוטנים:

מערבבים היטב את כל החומרים ושמים במקרר לשעה להתייצבות. בידיים לחות יוצרים כדורים קטנים. שומרים בפריזר.

בוכה



מוס שוקולד וקרוקנט בציפוי שוקולד מבריק

(12 יחידות)

לקרוקנט:

½ כוס סוכר

1¼ כוס אגוזי לוז קלויים

1¼ כוס שקדים קלויים

ממסים את הסוכר עד שמתקבל קרמל בצבע ענבר (דבש). מוסיפים את האגוזים והשקדים בעזרת כף עץ ומערבבים היטב בסוכר המומס. ברגע שהרביכה מתקשה מעט, שופכים אותה מיד על ריבוע נייר כסף שהוכן מראש על השיש. מצננים היטב.

לאחר שהקרוקנט התקרר לחלוטין שוברים לחלקים עדינים בעזרת מעבד מזון או פטיש.

למוס:

3 ביצים שלמות

1 חבילה אינסטנט פודינג וניל

150 גרם שוקולד מריר

1 מכל שמנת מתוקה או צמחית

מקציפים ביצים שלמות עם האינסטנט פודינג לקצף יציב במשך 6 דקות.

ממסים את השוקולד. מאטים את מהירות המיקסר ומוסיפים את השוקולד המומס לתערובת הביצים תוך כדי הקצפה איטית. בנפרד - מקציפים את השמנת ומקפלים בעדינות לתערובת השוקולד והביצים. מוסיפים את הקרוקנט. מכניסים לתבנית סיליקון בגודל הרצוי. מקפיאים כחמש שעות. משחררים מהתבנית.

לציפוי:

250 גרם שוקולד מריר

3 כפות סירופ תירס או גלוקזה

1 מכל שמנת מתוקה או צמחית

ממסים את כל החומרים יחד עד לקבלת מרקם אחיד ושפוף.

מניחים את עיגולי המוס הקפואים על רשת. שופכים מעל את הציפוי.

מחכים מעט לייצוב השוקולד ומעבירים בעדינות לכלי אחסון.

(ניתן לאחסן בפרזר. אין להיבהל אם הציפוי מאבד מהברק הטבעי שלו, כי ברגע שהמוס מפשר - הברק חוזר).

טיפ:

מאחר שהצדדים לא יוצאים תמיד "חלקים" באופן מושלם, ניתן לעטר מסביב בפצפוצי הקרוקנט או בשברי שוקולד.

מעדן שקדים ופירות יבשים בשוקולד

(תבנית בגודל 20*20)

לגרנולה:

100 גרם חמאה או מרגרינה

1 כוס דבש

3 כפות סילאן או גלוקזה

1¼ כוס סוכר חום

1 כפית קינמון

1¼ כפית מלח

1¼ כוס קוקוס

1¼ כוס שומשום

½ כוס שקדים קלויים

½ כוס חמוציץ

1¼ כוס שיבולת שועל גסה (לא אינסטנט)

מבשלים את כל החומרים עד לקבלת עיסה אחידה ודביקה מעט.

שוטחים בתבנית 20*20 (כך שמתקבל גובה של 1.5-1 ס"מ). לחילופין מרפדים במסה תבנית סיליקון בכל צורה שהיא (כמובן, משאירים מקום לקרם הגנאש).

לגנאש שוקולד:

300 גרם שוקולד

30 גרם חמאה או מרגרינה

250 גרם שמנת מתוקה או צמחית מחוממת מעט

4 כפיות ליקר משובח

ממסים במיקרוגל את השוקולד והחמאה. מוסיפים את השמנת המתוקה וטורפים במטרפה ידנית לקבלת קרם אחיד ומבריק. מוסיפים את הליקר ומערבבים עד ליצירת קרם חלק.

יוצקים מעט מהגנאש מעל תערובת הגרנולה השטוחה בתבנית הסיליקון.

מקפיאים שעותיים ומשחררים.

לעיסור:

מכניסים את קרם הגנאש שנותר לתוך שקית זילוף בעלת פיה חלקה. יוצרים פסים מעל המעדן המוכן.

בצק רבון

כל מה שצריך לדעת על בצק רבון בכלל ועל הכנת איקלרים בפרט. אין סוף לאפשרויות: מליות בטעמים מיוחדים וציפויים בצבעים נועזים. אבל הכול צריך להתחיל בהכנת בצק רבון – או כמו שהצרפתים אומרים 'פת אה שו'



מהתנור ומקררים. בשלב הזה ניתן להקפיד בקופסה אטומה לחודש, למלא לפי הצורך, לצפות ולהגיש.

במה ממלאים?

המילוי הקלאסי – פחזניות ממלאים בקרם פטייר וניל, איקלר – בקרם פטייר שוקולד או קרם פטייר קפה. אבל כמו שציינתי בתחילת הכתבה, הטרנד החדש פורץ גבולות וטעמים, וניתן למלא בקרמים ובגאנשים בטעמים שונים, כמו יוזו לימוני, קרמל מלוח, שוקולד וטונקה, בטעמי פירות שונים כמו פסיפלורה, פטל אדום ועוד.

במה מצפים?

הציפוי הקלאסי הוא פונדאנט – קרם לבן סמיך מאוד ומתוק מאוד, המורכב מסוכר, מים וסירופ גלוקוז שעוברים קריסטליזציה והופכים מצבע שקוף ללבן. את הפונדאנט ניתן לקנות בחנויות מתמחות.

כדי לצפות בו, צריך לחמם אותו לחום של 30-35 מעלות. ניתן להוסיף לו מעט מים או תמצית טעם. צובעים אותו בצבעים שונים בעזרת צבעי מאכל ממש כמו את המקרונים. נהוג שצבע הפונדנט מעיד על טעם המלית. אפשר לצפות גם בגאנשים, בגלזורות וסתם באבקת סוכר או בקקאו.

מה עוד אפשר להכין מבצק רבון?

צ'ורוס, למי שלא מכיר, היא סופגנייה ארגנטינאית

מהו בצק רבון? זהו בצק שמכילים מרכיבי המורכבת משומן, קמח, מים, חלב, מלח וסוכר. לרכיבה מוסיפים ביצים, ואז מתקבל בצק שניתן לעצב אותו אך ורק באמצעות זילוף. אנחנו מכירים את הפחזניות או את האיקלרים (פחזניות מוארכות) הנעשות ממנו וממולאות במליות שונות, כמו למשל שוקרוט עם סוכר גביש, או פאריז ברסט – פחזניה בצורת גלגל בעלת חור באמצע על שם מרוץ האופניים בין פאריז לברסט. היא נראית כמו גלגל של אופן וממולאת בקרם פרלינה עשיר בחמאה.

כדי להצליח בהכנת בצק רבון צריך להקפיד על מספר כללים חשובים:

בתחילה מרתיחים רתיחה מלאה חמאה או שמן, מים, חלב, סוכר ומלח.

חשוב שהנוזל יגיע לרתיחה ושהחמאה תימס לחלוטין, ואז מוסיפים את הקמח ומערבבים היטב בעזרת כף עץ עד לקבלת בצק אחיד שנפרד מדפנות הסיר.

מעבירים את הבצק לקערת מיקסר ומערבבים בעזרת וו הגיטרה עד שהבצק מתקרר מעט ונהיה חמים. אחד הסימנים לכך שהבצק התקרר מספיק הוא כשלא רואים עוד אדים שיוצאים מקערת המיקסר.

בשלב זה מוסיפים את הביצים. תהליך זה נעשה בהדרגה. לפני שמוסיפים את הביצה האחרונה בודקים אם מרקם הבצק אלסטי מספיק: מחזיקים פיסת בצק בין שתי אצבעות. אם הוא נמתח לחוט דק, אין צורך בהוספת הביצה האחרונה. אם טרם התקבלה הטקסטורה המתאימה, מוסיפים חלק מהביצה או את כולה.

את הבצק מעבירים לשק זילוף בעל צנטר חלק או משונן – תלוי איזו צורה רוצים לזלף.

מזלפים את הצורה הרצויה על משטח סיליקון או על נייר אפייה. משאירים רווחים בין פחזנייה אחת לשנייה, כיוון שהן מכפילות את נפחן, ואופים.

גם כאן חשוב להקפיד על הכללים כדי לקבל מאפה חלול ותפוח:

מחממים תנור לחום של 200 מעלות, מכניסים את תבנית האפייה פנימה ומנמיכים את החום ל-175 מעלות.

לא פותחים את התנור ב-15 דקות הראשונות, עד שהבצק נאפה מבחוץ ומתקבל קרום. כשפותחים את התנור נכנס אוויר קר העלול להפיל את הפחזניות, ובמקום לקבל מאפה חלול ויפה נקבל פחזנית נפולה ובצקית.

כאשר צבעו של המאפה מבחוץ הוא חום יפה והוא יבש בפנים, מוציאים את הפחזניות או את האיקלרים

בוכה



הטרנד החדש
פורץ גבולות
וטעמים, וניתן
למלא בקרמים
ובגאנשים
בטעמים
שונים

maimon's

עולם שלם של אפייה

טריקולד

החומרים:

למרנג:

8 חלבונים

1 1/4 כוסות (240 גרם) סוכר

2 כוסות (240 גרם) אבקת סוכר maimon's

1 שקית (100 גרם) אגוז לוז קלוי וטחון maimon's

לקרמים:

3 מיכלים (750 מ"ל) שמנת מתוקה

150 גרם מטבעות שוקולד מריר maimon's

150 גרם מטבעות שוקולד חלב

150 גרם מטבעות שוקולד לבן

לקישוט:

1/2 שקית (50 גרם) אגוז ברס maimon's



אופן ההכנה

הכנת המרנג

(1) בקערת המיקסר עם וו הקצפה מקציפים חלבונים וסוכר עד קבלת קצף מבריק ויציב
(2) מקפלים פנימה את אבקת הסוכר ואגוזי הלוז (3) בעזרת שקית זילוף מזלפים 3 עיגולים בקוטר 20 ס"מ על נייר אפייה ואופים בתנור שחומם מראש ל-100 מעלות כשעתיים, עד שהמרנג מתקשה. מצננים.

הכנת הקרמים

(1) בסיר מביאים לרתיחה מיכל שמנת מתוקה. מוסיפים לסיר את השוקולד המריר ומערבבים עד קבלת קרם חלק. מעבירים לכלי סגור ומצננים לילה במקרר (2) חוזרים על הפעולה עם שני סוגי השוקולד הנוספים.

הרכבת העוגה

(1) מקציפים כל אחד מהקרמים בנפרד עד שמתקבל קרם אוורירי/מוס. שימו לב לא להקציף יתר על המידה שהקרם לא ישבר
(2) מניחים על צלחת הגשה את אחד המרנגים. מורחים עליו את מוס השוקולד המריר. מניחים מעל מרנג נוסף ומורחים מעליו את מוס השוקולד החלב. מניחים מעל את המרנג האחרון ומורחים מעליו את מוס השוקולד הלבן. מקשטים בברס (אגוזי לוז מסוכרים) (3) שומרים את העוגה בהקפאה. מפשירים את העוגה במקרר כ-3 שעות לפני ההגשה.



מוצרים המשתתפים במתכון:

www.maimons.co.il



בוכה

3. מערבבים את החומרים עד להפרדות הבצק מדפנות הסיר.
4. מקררים את המסה באמצעות ערבול במיקסר בעזרת וו הגיטרה.
5. כשהמסה מגיעה לטמפרטורת החדר מוסיפים את הביצים בהדרגה.
6. מעבירים לשק זילוף בעל צנטר חלק.
7. מזלפים איקלרים באורך 10 ס"מ.
8. מחממים מראש תנור לחום של 200 מעלות. ברגע שמכניסים את תבנית האפייה מנמיכים את החום ל-175 מעלות.

קרום פטסייר וניל

- 400 גרם חלב ($1\frac{3}{4}$ כוסות)
- $\frac{1}{2}$ יחידה מקל וניל
- $\frac{1}{2}$ כפית מחית וניל
- 100 גרם חלמון (6 יחידות)
- 60 גרם סוכר (3 כפות)
- 35 גרם קורנפלור (4 כפות)
- 30 גרם חמאה (2 כפות)

אופן ההכנה:

1. מערבבים את החלב, הווניל והסוכר עד לרתיחה.
2. בקערה מערבבים את החלמונים והקורנפלור למסה הומוגנית.
3. משווים טמפרטורה בין שתי המסות (שופכים מהחלב החם מעט לתוך החלמונים ומערבבים. חוזרים על הפעולה מספר פעמים עד שכל החלב עורבב למסת החלמונים).
4. מחזירים לאש ומביאים שוב לרתיחה תוך ערבוב בלתי פוסק עד להסמכה של הקרום.
5. מעבירים לקערת מיקסר ומקררים. מוסיפים את החמאה ומערבבים את הקרום עד לקירור מוחלט.
6. מאחסנים בכלי עם ניילון נצמד מעל הקרום למניעת היווצרות קרום.

שמטגנים בשמן עמוק, מצפים בסוכר ובקינמון או ממלאים בריבת חלב. ניתן לזלף לתוך שמן עמוק צינורות בצק שיהפכו לסופגניות טעימות.

טעמו של הבצק הרבוך נייטרלי, לכן לא חייבים מלית מתוקה. אפשר בהחלט מליות מלוחות, ממרחים שונים, גבינות, עשבי תבלין, ירקות צלויים, נתחי עוף או כבד וכו'. אני מעדיפה את הגרסה המתוקה, ולכן אצרף מתכון של איקלר וניל בציפוי פונדנט לבן ואבקת וניל.

מתכון לבצק רבוך:

- 125 גרם מים (1 כוס)
- 125 גרם חלב, אפשר מים (1 כוס)
- 5 גרם סוכר (כף)
- 5 גרם מלח (כף)
- 100 גרם חמאה (אפשר מרגרינה או שמן)
- 150 גרם קמח ($2\frac{1}{4}$ כוסות)
- 225 גרם ביצים (6-7 ביצים מס' 1)

אופן ההכנה:

1. בסיר מביאים לרתיחה מים, חלב, מלח, סוכר וחמאה.
2. מוסיפים את הקמח המנופה.



הציפוי הקלאסי
הוא פונדנט -
קרום לבן סמיך
מאוד ומתוק
מאוד, המורכב
מסוכר, מים
וסירופ גלוקוז
שעוברים
קריסטליזציה
והופכים מצבע
שקוף ללבן



יש לנו בשבילכם מתכון קליל לקיץ



מאפה קיש פטריות וכרישה

2 אריות פטריות שמפיניון חתוכות, אופן ההכנה:

1 אריזת פטריות פורטבלה של

"חוות השמפיניון". לבצק:

• 21/2 כוסות קמח תופח

• 100 גר' חמאה

• 1 שמנת חמוצה

• 50 גר' חמאה

• 3 כרישות, החלק הלבן, פרוס דק

• 1 שמנת מתוקה

• 1 כף קמח

• מלח, פלפל

• אגוז מוסקט טרי מגורר

• 3 ביצים טרופות

• 200 גר' גבינה צהובה מגוררת

1. מכינים את הבצק: שמים בקערת מעבד מזון את חומרי הבצק ומפעילים עד קבלת בצק אחיד ולא יותר. מחלקים ל-2 את הבצק עוטפים בניילון נצמד ומכניסים את כדורי הבצק למקרר לשעה.

משמנים תבנית אפייה (20/30) או תבניות אישיות לקיש, מרדדים אחד מכדורי הבצק, מעבירים לתבנית ומהדקים. מקפאים את כדור הבצק השני לשימוש עתידי. להכנת המילוי: ממיסים את החמאה במחבת גדולה ועמוקה ומטגנים את הכרישה עד שקיפות. מוסיפים את הפטריות הפרוסות ומטגנים עד שהנוזלים מצטמצמים כ-10-7 דקות. מוסיפים קמח ובוחשים. מוסיפים שמנת מתוקה, מלח ופלפל לפי הטעם ומבשלים תוך בחישה עד שהתערובת מסמיכה. מעבירים לקערה ומצננים מעט. טורפים את הביצים לתערובת ומוסיפים את הגבינה המגוררת.

3. יוצקים את המילוי לתבנית ואופים 35-40 דקות בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות עד הזהבה והתייצבות המילוי. מצננים כ-10 דק' לפני ההגשה.



www.championion.co.il



ללא חשש טבל ושבועית

כשר

שמפיניון



פורטבלה



מיקס פטריות



פויפינו



מגה פורטבלה



מלך היער



פטריות יער: אלמוג, חצוצרה, ירדן

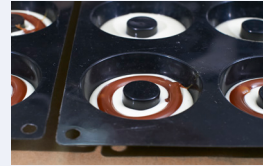
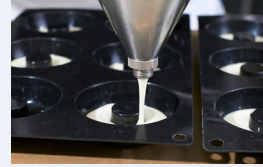


שיטאקי





אלון גולדמן הוא קונדיטור מגיל 19. בעל 7 שנות ניסיון בקונדיטוריות המובילות בצרפת ובניו יורק, מייסד ושף של קונדיטורית 'מזארין', מדגים ויועץ בענף הפטיסרי ומפתח המוצרים של קונדיטורית לחמי



ברוקלין צ'יז קייק ל-9 עוגות אישיות בצורת דונאט

מניחים בשכבה אחת את הקרמבל על מגש אפייה מרופד בנייר אפייה לפחות כשעה בחוץ.
מחממים תנור ל-150 מעלות ואופים כ-18 דקות. רצוי לסובב את המגש באמצע זמן האפייה לקבלת אפייה אחידה. מניחים בחוץ להתקרר לגמרי.
ניתן לשמור אפוי בקופסה סגורה היטב במקפיא.

ציפוי שוקולד ועוגיות קריספי:

500 גרם שוקולד לבן מומס
50 גרם שמן או חמאת קקאו (½ 3 כפות)
1 תוכן מקל וניל או ½ כפית תמצית וניל
80 גרם קרמבל עוגיות (1 כוס)
ממסים בעדינות ועל חום נמוך במיקרוגל את השוקולד הלבן ומוסיפים לו את השמן.
מוסיפים את תוכן מקל הווניל.
עוברים קלות על הקרמבל בעזרת מערוך כדי ליצור שברים ומוסיפים לשוקולד המומס.

הרכבת העוגה:

מכינים מבעוד מועד במקפיא תבניות סיליקון בצורת סברינה אישית. ניתן להשתמש בכל תבנית סיליקון אחרת שיש ברשותכם. אמנם לא תתקבל צורת טבעת, אך הטעם יהיה מעולה.
כאשר הקרם ברולה צ'יזקייק התקרר והסמיך, יוצקים לכל תבנית מבלי לעבור את גובה הגומה האמצעית.
מכינים שק זילוף בעל צנתר עגול קטן. מזלפים במרכז כל טבעת קרם ברולה טבעת של קרמל מלוח. מקפידים את העוגות עד שהן מתקשות לחלוטין וניתן לשלוף אותן בצורה חלקה, בהתאם למקפיא שברשותכם.
לאחר שקפא, שולפים מתבניות הסיליקון ומצמידים בזוגות בצורה סימטרית ללא רווחים וחורים כדי ליצור טבעת יפה.
טובלים כל סופגנייה בציפוי השוקולד-עוגיות הקריספי, מניחים על רשת למספר שניות ומסירים מהרשת לצלחת הגשה. זהירות, הציפוי מתקשה במהירות על העוגה הקפואה. כדאי לצפות בכל פעם 2 עוגות עד שמתרגלים לטכניקה.
מפשירים במקרר לפחות שעה וחצי לפני ההגשה.

קרמל מלוח:

200 גרם סוכר (1 כוס)
100 גרם שמנת מתוקה (½ מכל)
20 גרם גלוקוז (1 כף)
25 גרם דבש (1 כף גדושה)
120 גרם חמאה
2 גרם מלח אטלנטי טחון - לבחירה
מכינים קרמל יבש בהיר. מוסיפים לו שמנת, גלוקוז ודבש שחיממנו במיקרוגל. מכבים את האש ומערבבים פנימה את החמאה ומלח הים הטחון.
מעבירים בלנדר סטיק ידני. מאחסנים בקופסה נקייה ומכוסה בניילון. עדיף להכין יום לפני כן, או לפחות כשעה לפני הכנת העוגות. שומרים בטמפרטורת החדר.

קרם ברולה צ'יזקייק:

200 גרם שמנת מתוקה (1 מכל)
50 גרם סוכר (¼ כוס)
50 גרם חלמונים (½ 2 חלמונים)
44 גרם מסת ג'לטין (7 גרם ג'לטין מומס ב-35 גרם מים)
100 גרם גבינת מסקרפונה או גבינת שמנת (½ מכל)
100 גרם גבינת שמנת 30% (½ מכל)
50 גרם גבינה לבנה 9% (1½ מכל)
מבשלים שמנת סוכר וחלמונים עד הסמכה קלה. מסננים מעל הגבינות. מוסיפים את הג'לטין, מעבירים בלנדר סטיק ידני ומניחים במקרר לכחצי שעה כדי שהתערובת תתקרר ותסמיך מעט.

קרמבל עוגיות קריספי:

160 גרם סוכר חום כהה (½ כוס + 3 כפות)
125 גרם חמאה
250 גרם קמח (2 כוסות פחות 3 כפות)
2 גרם מלח (½ כפית)
4 גרם אבקת אפייה (½ כפית)
40 גרם חלמונים (2 חלמונים)
קורט קינמון וגרידה מ-2 תפוזים
מעבדים את כל החומרים במעבד מזון ב"פולסים" עד לקבלת פיזור.

בוכה





טיגריס 12 יחידות, בתבנית סיליקון סברינה אובאלי

החומרים - חלק א:

200 גרם חלבונים (7 חלבונים)
50 גרם קמח (5 כפות)
150 גרם סוכר (3/4 כוס)
30 גרם דבש (1 1/2 כפות)
240 גרם שקד טחון (3 כוסות)
שלבי ההכנה:

מחברים בקערה את הסוכר, הקמח, אבקת השקדים, הדבש והשקדים. מוסיפים את החלבונים באטיות תוך כדי ערבוב עד לקבלת מסה הומוגנית.

החומרים - חלק ב:

220 גרם חמאה
120 גרם שוקולד מריר מגורר או שוקולד צ'יפס

שלבי ההכנה:

בסיר קטן על אש קטנה מחממים חמאה עד שהיא כמעט נשרפת ומעלה ניחוח אגוזי חזק. מניחים בצד להתקרר. מוסיפים לחלק א' ולבסוף מוסיפים את השוקולד צ'יפס. מחממים תנור לחום של 155 מעלות. ממלאים תבנית סיליקון בצורת סברינה ואופים 15-20 דקות. מקררים היטב ומחלצים מהתבנית.

מרמלת פטל:

300 גרם מחית פטל (1 כוס)
100 גרם סוכר (1/2 כוס)
7 גרם פקטין (1 כפית) - לא חובה
30 גרם סוכר (1/2 כפות)
20 גרם מיץ לימון (כף גדושה)
שלבי ההכנה:
מבשלים יחד את כל החומרים 5 דקות. מסירים מהאש וטוחנים עם מוט ריסוק. בעזרת שק זילוף ממלאים את השקעים במרמלה. מקשטים בעלה זהב.



בוכה

Ester Somech

Since 1994

המרכז ללימודי פיסול וגילוף בפירות וירקות



➤ עיצובי פירות ➤ עיצובים תאילנדיים
➤ חיתוכי ירקות ➤ מניאטורות יפניות
➤ פיסולי אבטיחים ➤ אמנות האירוח

➤ גילוף ופיסול ב- THAI

0548424007 0548483660

להתראות סוף אסתר



ביסקוויט במילוי קרם שוקולד אגוזים

מקפלים ידנית את החומרים היבשים ומסיימים עם החמאה.
מזלפים פסים ארוכים וצרים בעזרת שק זילוף על גבי משטח סיליקון או על גבי נייר אפיה. מפזרים קוקוס ואופים בחום של 160 מעלות כ-10 דקות עד להשחמה. מניחים להתקרר. מדביקים בעזרת ג'אנדויה ואורזים מיד בכלי אטום.

ג'אנדויה למילוי הביסקוויט:

300 גרם שוקולד חלב או מריר
80 גרם מחית לוזים או 6 כפות אבקת נוגט
ממסים שוקולד חלב ומוסיפים לו את מחית הלוזים.
בעזרת שק זילוף מדביקים את הביסקוויט בזוגות.
אורזים בקופסאות סגורות היטב.

ביסקוויט דושט:

175 חלבונים להקצפה ($3\frac{1}{2}$ ביצים)
105 גרם סוכר (1 כוס)
2 גרם מלח ($\frac{1}{2}$ כפית)
40 גרם חלמונים (2 חלמונים)
40 גרם חמאה או מרגרינה מומסת
1 גרידת תפוז
210 גרם לוז טחון לאבקה ($2\frac{1}{2}$ כוסות)
140 גרם אבקת סוכר (קצת פחות משקית וחצי)
קוקוס מגורר לפיזור
מקציפים חלבונים, סוכר ומלח במהירות בינונית. במקביל ממסים את החמאה והגרידה.
מנפים את אבקת הסוכר והלוז. בסוף הקצפת החלבונים מכניסים את החלמונים ועוצרים את המיקסר.

תחיד איתי



www.93fm.co.il

עוגות בחושות

לעוגות בחושות יצאו שמות גנאי נרדפים, כמו 'עוגות חנק', 'העוגות היבשות הללו' ועוד... זה הזמן להבין את המסות של עוגות אלו - את ההרכב ואת דרך ההכנה הנכונה, להביא מתכונים מוצלחים ולהחזיר להן את שמן הטוב ואף הטוב מאוד, כיוון שכשהעוגות הללו נעשות בדרך נכונה, הן אין זקוקות לדבר - לא לציפוי, לא למילוי, לא לקישוט או לתוספת, ליד הקפה הן מושלמות!



- כך אנו יוצרים "אמולסיה" - תחליב חיבור של השומן (הקדם) והנוזל (הביצים), שבאופן טבעי אינם יכולים להתחבר. אם התהליך נעשה בהדרגתיות ובטמפרטורה הנכונה, נשמר קדם יציב ללא התפרקות. 3. מוסיפים את החומרים היבשים שאוחדו בנפרד (קמח, קקאו, קוקוס, אגוזים, אבקת אפייה וכדומה). תהליך זה צריך להיות קצר, מהיר ובהשלמה ידנית, כדי לא להרוס, לא לדחוס ולא להפיל את מרקם הקדם שכה טרחנו עליו בשני השלבים הקודמים. למעשה, הוספת החומרים היבשים למינימום עיבוד כדי לא להפיל את המסה משותפת לכל 3 המשפחות. אם יש נוזלים במתכון, הם יתווספו לסירוגין עם החומרים היבשים, וכאמור במהירות ולמינימום עיבוד (ניתן להוסיף עד 200 מ"ל נוזל (שמנות, יוגורט, קפה, מיץ ועוד). כשיש ביצים מופרדות במתכון, יתווספו בשלב 2 רק החלבונים בהדרגה, ולעוגות אלו יהיה שלב 4 של הקצפת החלבונים לקצף יציב וקיפולו לשאר המסה. (יש להקפיד שהסוכר יתחלק בין קדם החמאה לבין החלבונים המוקצפים, כיוון שהוא קושר את ההקצפה. אים להקציף אותם יתר על המידה, כיוון שהם יתייבשו ויתקשו, ובקיפול ייוותרו עננים יבשים שאינם מתאחדים. יש לקפלם אל שאר המסה בכ-3 שלבים, כיוון שיש הבדל מרקמים משמעותי. תחילה יש לפתוח את המסה

עוגות הספוג למיניהן נחלקות ל-3 משפחות רחבות: המוקצפות: אלו שמתחילות בהקצפת ביצים (שלמות או מופרדות, בתהליך חם, כלומר על בן מרי, או בהקצפה רגילה במיקסר). עוגות אלו, המכילות שומן בכמות לא גדולה, בדרך כלל נוזלי, המתווסף לאחר הקצפת הביצים, מניבות עוגות ספוג גבוהות כדוגמת רולדות, סופלה ועוד. עוגות אלה הן אווריריות, קלילות ומתאימות למילוי בקרמים, בקצפות וכדומה.

המשפחה השנייה: ה"בלולות", אלו שבערבוב ידני במטרפה מאחדים את החומרים שלהן, יוצקים ואופים. בדרך כלל יהיו בהן חומרי התפחה כמו אבקת אפייה, כיוון שאין ביצים או משהו אחר הגורם נפח בעוגות. דוגמה לכך היא עוגת השוקולית הידועה (והמוצלחת), שמרכיביה הם: 1 כוס אבקת שוקולית, 1 כוס קמח, 1 כוס סוכר, 1 כוס שמן, 1 אבקת אפייה, 4 ביצים, ½ מכל שמנת מתוקה (חלבית או פרווה). מהחצי הנוסף מכינים גנאש שוקולד לציפוי לאחר האפייה.

המשפחה השלישית: הבחושות הקלאסיות, אלו שמתחילות בקדם של חמאה וסוכר. השומן נכנס בתחילת התהליך בכמות גדולה יותר והוא מוצק, ועל כן לעוגות הללו תוכן, טעם ועושר בפני עצמן.

ניתן לקבוע נוסחה לבחושות קלאסיות:

המרכיבים הבסיסיים: חמאה, סוכר, ביצים וקמח + אבקת אפייה;

היחסים: שווים. לדוגמה: 200 גרם מכל רכיב (ניתן להוריד או להוסיף סוכר; 200 גרם ביצים = 4 יחידות). כך התקבל השם "עוגת 4 רבעים". ניתן להוסיף חומרי טעם שונים ונוזלים נוספים, כגון שמנת מתוקה או חמוצה, מיץ תפוזים, נוזל קפה ועוד.

ההכנה:

- מעבדים במיקסר בוו הגיטרה (בוחש) חמאה רכה וסוכר. בשלב זה ניתן להוסיף רק תיבול רצוי, כגון וניל, גרידות לימון או תפוז, תבלינים יבשים כגון קינמון ועוד. כך התיבול נפתח ונכתש לתוך הקדם.
- כשהקדם חלק ויפה, אחיד ואוורירי מוסיפים ביצים בהדרגה. לאחר שטרפנו בקערה נפרדת מוסיפים בכל פעם טיפה וממשיכים עד שקודמתה נבלעת תוך בחישה במהירות נמוכה. חשוב שהביצים יהיו בטמפרטורת החדר



כשהעוגות הללו נעשות בדרך נכונה, הן אין זקוקות לא לציפוי, לא למילוי, לקישוט או לתוספת



השומנית ואחר כך לקפל בעדינות.
אם נקפיד על יחסים אלו ועל הכנה זו, תתקבל מסה קרמית ואחידה שתניב עוגה עסיסית וטובה.
כעת ניתן לבנות מתכון לבחירתנו:
להחליט על נותני טעם (תבלינים) נוזל (טעם וסוג רצוי) ותערובת היבשים (תוספות מעניינות).

עוגות מושלמות ליד הקפה

בפרווה התחליף הוא מרגרינה (ליצירת קרם), אך אם יש נותני טעם רבים וטובים, ניתן להשיג תוצאות טובות גם בפרווה.

מכיוון שעוגות אלו אינן זקוקות למילוי, לציפוי או לקישוט, ניתן לגוון את מראן בפורמיות מעניינות, כמו קוגלהוף, אינגליש-קייק קלאסית, מנג'טים קטנים ועוד.
אלו גם מהוות בסיסים מצוינים לקאפ קייקס.
העוגות הללו נשמרות היטב בטמפרטורת החדר ימים אחדים.
במקרה המרקם נדחס ונהרס מעט, אם כי בימים חמים אלו קשה לשמור דברים בחוץ ...

הכותבת היא שף קונדיטור ובעלים של גליה - קונדיטוריה, קורסים וסדנאות, קייטרינג חלבי, עוגות מעוצבות, פייר קניג 33 ים. טל: 02-6715716

להלן מתכון מוצלח לדוגמה:

עוגת קפה-לוז (תבנית אינגליש-קייק אחת)

מעבדים במיקסר בוו הגיטרה:

200 גרם חמאה רכה

250 גרם סוכר

מעבדים עד לקרם חלק ובהיר.

מוסיפים בהדרגה רבה להקצפה שומנית:

200 גרם ביצים + תמצית וניל.

מפחיתים את מהירות המיקסר ומוסיפים לסירוגין:

200 גרם קמח + 5 גרם אבקת אפייה + 100 גרם אגוזי לוז גרוסים

ו-150 מ"ל נס קפה חזק (2 כפות אבקה + ½ כוס מים) או אספרסו חזק + 2 כפות ליקר קפה

מערבלים עד לתערובת אחידה וחלקה ולא יותר!

יוצקים לתבנית ואופים בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות כ-45 דקות, עד ליציבות.

אפשרות לסירוף שיוצקים על העוגה החמה (מוסיף עסיסיות אך מקצר את אורך חיי המדף):

½ כוס נס קפה (1 כפית אבקה + ½ כוס מים) + 4 כפות סוכר + כף ברנדי.

מרתחים ומבשלים עוד 5 דקות עד להסמכה קלה, מקררים ומברישים את העוגה.

לאחר שהכנתם ונהניתם, קראו שוב את הכללים והרכיבו מתכון משלכם, בטעמכם!

בהצלחה!



העוגות הללו
נשמרות היטב
בטמפרטורת
החדר ימים
אחדים

החלבן מכריז: שוקו בשקית כבר לא לבד....

איציק. "בנושא זה איננו חוסכים מאומה. יש לנו מערכות טכנולוגיות מן המשופרות והמתקדמות ביותר בתחום. איננו חוסכים בחומרי גלם ומשתמשים בכל מה שיכול לשפר ולייעל את טיב המוצר".

גם בנושא הכשרות ישנה הקפדה יתרה: "אנחנו רואים בחיוב את כל דרישותיהם של רבני ומפקחי בד"ץ 'העדה החרדית'. הם לא חוסכים מאמצים ומסבירים לנו כל דבר. לדוגמה: הבנו לשם מה יש צורך להחליף את המים החמים בדוד הגדול לפני חג הפסח, קלטנו היטב את המושג ההלכתי 'כבולעו כך פולטו', למדנו בצוותא את נושא הפליטה ההפוכה לכיוון המים".

מאחורי כל מוצר ניתן להבחין בבירור במחשבה, ביצירתיות ובתשוקה לחלב. כל מוצר חדש עובר לא מעט מבחנים ומבדקים עד שהוא מקבל את הגושפנקא לצאת לשוק. בביקורי האחרון במחלבה טעמתי את המוצר שיהפוך ללהיט החדש של הקיץ לטעמי, "משקה בננה בשקית". מדובר במשקה מרענן, צונן, קליל והכי חשוב טענייניי. גם כאן מדובר במוצר איכותי עם 2% שומן סה"כ ל-100 מ"ל, מכיל ויטמין D, סידן ו-68 קלוריות ל-100 מ"ל. אז ילדים היכוננו... שוקו בשקית כבר

לא לבד, משקה חלב בטעם בננה בדרך אליכם... לאחר סיור במחלבה, במפעלים וברפת, שיחה קולחת עם איציק וטעימות מכל טוב יצאתי מיוזע, עייף ושבע, אבל מה שבטוח יצאתי עם טעם של עוד... טעם של חלב אמיתי וטהור, טעם של החלבן.

יש לא מעט יזמים, סטארטאפים ואנשי עסקים שמשקיעים את כל מרצם וזמנם בפרויקטים שונים ומגוונים. הם מסמנים לעצמם מטרה וחותרים אליה בנחישות ועם המון אמביציה.

יש מספר סוגים של יזמים שמבקשים להביא לציבור בשורה חדשה באמצעות המיזם שלהם או פיתוח חדשני כלשהו. בשבוע שעבר פגשתי אחד אחר, שונה בנוף היזמות הישראלית. באזור השפלה, בקרבת קריית מלאכי, שוכן מושב שקט ופסטורלי בשם "שפיר". שם מנהל לו במסירות ובאהבת אין קץ איציק פרידמן את מחלבת הבוטיק "החלבן". איציק נולד למשפחה של רפתנים. "מאז היותי ילד אני זוכר את עצמי מסייע לאבא ברפת או קוטף מספוא בשדות כדי שיהיה מה לתת לפרות לאכול", כך אמר.

שיחה קצרה עם איציק וסיור במחלבה הספיקו לי להבין כי מדובר באדם שעובד מהבטן, מתוך שליחות ורצון לשמור על מסורת משפחתית. הוא הפך את מחלבת "החלבן" למותג מפואר, מוכר שמזוהה עם איכות, יוקרתיות וטעם נפלא של חלב עשיר ומיוחד.

קצב הצמיחה של המותג הוא מטאורי וקיים ביקוש רב למוצריו.

על המדפים ברשתות השיווק ניתן למצוא שלל מוצרים, החל בחלב בשקית כמובן (זול יותר לצרכן וידידותי יותר לסביבה), גבינות (זיתים, שום שמיר), וכלה במעדנים שונים, שוקו בשקית ועוד. "הסטנדרטים הם גבוהים ביותר בכל מה שנוגע לטיב ולאיוכות המוצרים", אומר



בוכה





שבת עם וקסברגר, זו מלכות!

כולנו מפארים, מרוממים ומהדרים בכבוד שבת המלכה. מלכות וקסברגר גאה להציג מגוון חדש של מוצרים, שעוצבו ועוטרו כדי לכבד את שולחן השבת שלכם. "ישמחו במלכותך". שבת של כבוד עם מלכות וקסברגר.



ועוד מגוון מוצרים בשלל עיצובים מרהיבי עין
בקרוב! תחרות עריכת שולחן

בני ברק: הלפרין 18 • רבי עקיבא 113 ירושלים: מלכי ישראל 2
r@waxb.co.il ובחנויות המובחרות לתשמישי קדושה ומתנות
שרות לקוחות: 1599-500-830

מסורת לאירועים
מלכות וקסברגר
פאר היצירה היהודית

מתכון בסיסי בעל שתי צורות הגשה שונות:
אחת - פשוטה ומהירה יותר, והשנייה -
מורכבת מעט, דורשת עוד כמה דקות של
התעסקות ומיועדת למי מבינינו שאוהבים
אתגרים... ספרו לנו מה אהבתם יותר!



מגשים:
שף אילן ניב
שף אפרת ליברווינד
צילום:
אנטולי מיכאלו

טארט פירות יער

בצק פריך:

250 גר' קמח רגיל (2 כוסות פחות 3 כפות)
50 גרם אגוזי לוז טחונים (2\3 כוס)
100 גרם אבקת סוכר
150 גרם חמאה קרה
2 כפות שמנת מתוקה או צמחית
3 חלמונים

קרם דיפלומט פטל קוקוס:

250 גרם חלב קוקוס או חלב סויה
(1 כוס + 2 כפות)
250 גרם מחית פטל (3\4 כוס)
6 חלמונים
100 גרם סוכר (1\2 כוס)
40 גרם קורנפלור (4 כפות)
מכל שמנת מתוקה או צמחית

לקישוט:

פירות יער קפואים או טריים

אופן ההכנה (לגרסה הטעימה):

לבצק - שמים במעבד מזון את
הקמח, אגוזי הלוז, אבקת הסוכר
והחמאה חתוכה לקוביות קטנות
וטוחנים בפולסים קצרים עד למרקם
פירורי.
מוסיפים את החלמון והשמנת
וטוחנים שוב בפולסים קצרים עד
לקבלת בצק הומוגני.
יוצרים מהבצק צורת כדור, עוטפים
בניילון נצמד ומקררים לשעתיים
מינימום.
מרדדים את הבצק לעובי של
כארבעה מ"מ, קורצים עיגולים
ומקררים.
מניחים את העיגולים הקרים על
תבנית אפייה ואופים בחום של 180
מעלות למשך 10 דקות. מקררים.

לקרם:


בקערה מערבבים יחד את
החלמונים, הסוכר והקורנפלור
לתערובת בגוון בהיר.
בסיר בינוני מביאים לרתיחה את
חלב הקוקוס ומחית הפטל.
מוזגים את הנוזלים החמים על
תערובת החלמונים ומערבבים
לתערובת אחידה.
מחזירים לסיר ומבשלים על אש
בינונית תוך כדי ערבוב במטרפה עד
הסמכה.
מעבירים מיד לקערה ומניחים ניילון
נצמד בצמוד לפני השטח כדי למנוע
היווצרות קרום. מקררים.
מקציפים את השמנת לקצף יציב.
בקערה מרככים מעט את קרם
הפטיסייר בעזרת מטרפה.
מוסיפים שליש מן הקצפת לקרם
ומערבבים במטרפה למרקם חלק.
מוסיפים את שארית הקצפת לקרם
ומקפלים בעדינות בעזרת לקקן.
שומרים בקירור.

אופן ההגשה בגרסה הטעימה:

מורחים את הקרם על עיגולי הבצק,
מפזרים מעל פירות יער ומגשים.

בוכה





אופן ההכנה להגשה מוקפדת שף אפרת ליבפרוינד

מכינים את הבצק לפי ההוראות ומרפדים
תבניות פאי עגולות בקוטר 4-5 ס"מ. אופים
בחום של 180 מעלות עד השחמת הקלתיות
ומקררים. יוצקים את הקרם לתוך תבניות
סיליקון בצורת חצאי עיגולים. גודל חצאי
העיגולים צריך להיות פחות או יותר כגודל
קלתיות הפאי. מקפיאים את התבניות ל-6
שעות ומחלצים את הקרם.

אופן ההגשה בגרסה היפה

מניחים כל חצי כדור מעל פאי אפוי.
מקשטים בפירות יער

מקפא קרמל מלוח בציפוי גלסאז' קרמל (כ-8 מנות)

את המקפא הזה הכנתי לראשונה בתחילת דרכי בלימודי הקונדיטוריה, ומאז אינני מפסיקה להכין אותו. השתמשתי פה בציפוי גלסאז' קרמל במתכון של הקונדיטור המוכשר עדן אלקובי, והצירוף של שניהם פשוט מושלם.

למקפא קרמל מלוח:

- 300 גרם סוכר (1½ כוס)
- 30 גרם גלוקוזה (כף וחצי)
- 50 גרם דבש (½ כפות)
- 200 גרם שמנת מתוקה או צמחית
- 100 גרם חמאה או מרגרינה
- 2 גרם מלח
- 2 מכלים שמנת מתוקה או צמחית
- 15 גרם ג'לטין (1 שקית) + 90 גרם מים (כ-6 כפות מים)

גלסאז' קרמל

- 175 גרם סוכר (1 כוס פחות 2 כפות)
- 145 גרם שמנת מתוקה (10 כפות)
- 145 גרם מים (10 כפות)
- 10 גרם קורנפלור (1 כף)
- 5 גרם ג'לטין + 30 גרם מים (1 כף מים)

אופן ההכנה:

ממסים את הסוכר לקרמל יבש. בסיר נפרד מחממים דבש, שמנת וגלוקוזה. מוסיפים את השמנת לקרמל היבש. מערבבים היטב עד שלא נשארים גושי קרמל. מוסיפים חמאה ומלח ומערבבים היטב עד שהחמאה נטמעת בתערובת. מסננים את הקרמל. טוחנים בבלנדר סטיק ומקררים מעט עד לטמפרטורת החדר (לא במקרר!). מקציפים את השמנת המתוקה ומקפלים בעדינות את תערובת הקרמל לתוכה. מוסיפים תוך כדי ערבוב עדין את הג'לטין המוכן. יוצקים את התערובת לתבנית של חצאי כדורים בקוטר 4-6 ס"מ ומקפאים ל-6 שעות. אחרי 6 שעות מחלצים ומצמידים כל 2 חצאים בעזרת מעט קרם שנשאר או מעט שוקולד לבן.

הכנת הגלסאז'

במחבת שטוחה ממסים את הסוכר לקרמל. מרתיחים שמנת ומוסיפים בזרם דק. מערבבים מים וקורנפלור, מוסיפים את תערובת הקורנפלור ובוחשים במשך דקה. מוסיפים את הג'לטין ומערבבים. מקררים כ-4 שעות במקרר.

להגשה:

מניחים את כדורי מקפא הקרמל מעל רשת ויוצקים מעליהם את הגלסאז'. מחכים כמה דקות ומעבירים למקפיא עד ההגשה.

הקרמל

הקרמל הוא למעשה סוכר מומס שיכול לשמש מעין סוכריה בפני עצמה או כציפוי לאגוזים למיניהם וכן יכול להפוך לרוטב או לטופי כשמוסיפים לו חמאה, שמנת וכדומה.

כללים חשובים לעבודה עם קרמל:

- חשוב מאוד לעבוד עם כלים נקיים מאוד! מעט שומן או לכלוך יגרמו היווצרות גושים בלתי רצויים.
- יש להלהיט את המחבת לפני ששופכים לתוכה את הקרמל - דבר המאיץ את הפיכת הסוכר לקרמל.
- הנוזלים שמוסיפים לקרמל חייבים להיות חמים, והם אלו שיחכו לקרמל ולא הוא להם.
- אין לערבב את הקרמל (לפחות בתחילת התהליך) אלא להניע קלות את המחבת בתנועות מעגליות עד שנוצר קרמל.
- חשוב לזכור שככל שהקרמל מתבשל יותר הוא הופך למריר יותר, לכן יש לעבוד עם להבה בינונית ולא גבוהה ולהשגיח על התהליך.
- קרמל שמכינים עבור רוטב יש להוסיף לו את שאר החומרים כשהוא עדיין בהיר מאוד (כצבעו של סירופ מייפל) משום שהוא ממשיך להתבשל עם שאר הרכיבים.

מושגים הקשורים בקרמל:

קרמל יבש: המסה של סוכר בלבד ללא כל תוספת. מחלקים את כמות הסוכר לשלושה חלקים בערך. תחילה ממסים שליש, וכשהוא הופך לשקוף מוסיפים עוד שליש וכן הלאה. לכל אורך התהליך מניעים את המחבת בתנועות מעגליות ולא בוחשים בכף עץ. ברגע שמתחיל להיווצר קרמל (בדרך כלל מהמרכז כלפי חוץ) ניתן לערבב מעט ולבשל אותו עד הגוון הרצוי: לרטבים ולטופי - עד גוון מייפל, לעיטוף אגוזים - עד לצבע ענבר.

קמל רטוב: שיטה אטית יותר אך בטוחה יותר, משום שהנוזלים אינם מניחים לקרמל להישרף. על כל כוס סוכר מוסיפים 4 כפות מים או 2 כפות דבש או גלוקוזה. מבשלים את הסוכר עם הנוזלים עד לקבלת קרמל בגוון הרצוי.

מה מוסיפים לקרמל?

קרמל הוא שידוך נהדר עם המון דברים טובים. ניתן להוסיף לו את כל סוגי האגוזים, ניתן להפוך אותו לטופי, הוא מצוין בתור רוטב לקינוחים ונהדר להוסיף לו מחיות פרי, וכמובן שוקולד מריר או לבן. בכתבה הבאה מובאים מגוון רעיונות לשימוש בקרמל. שימו לב שבכל מתכון היחס בין הסוכר לשמנת המתוקה הוא שונה בהתאם לצורך ולרכיבים הנוספים.



רוצים לקרוא עוד...?

המגזין המלא עכשיו בדוכני
המגזינים וברשתות המובילות

מנויים  בנחמה
03-7580060