

גליון 12 | א' שבט | 03.01.22

סועמיה

מגזין קולינרי בדיגיטל

רותי בביוף
מאיר בראל
אפרת ליבפרוינד
נורית חנינה
חיים בורנשטיין
מלכי אדלר



גיליון נושא
מורחב

קינוחים

אסיקים
טכנולוגיית מים מתקדמת

לא משנה אם אתם אנשים של תה או קפה
בשבת תשתו בנועם!



מכשירים מתקדמים << שירות ללא תחרות



הסרת
בזבזים



תכנון
צבעים



שירות
קפה



הגנה
לילדים



מלאכה לרבות

הרשמו עכשיו
חינם
למגזין האוכל טועמיה



צילום שער: מירי שילוני

מו"ל: טועמיה
עורכת: חן נקי
הפקה: אליהו בכר
מנהל שיווק: ישראל כהן
עריכה לשונית: מירי פכטר
עיצוב רקע: טועמיה

ליצירת קשר:
Info@toamea.co.il

לפרסום:
sales@toamea.co.il
053-9522442 / 053-4761498

בלחיצה על כל הפרסומת תועברו
ישירות לדף העסק

תוכן המודעות וסגנון באחריות המפרסם בלבד



אופים לכן טוב!

שווה להצטרף למשפחת אופות אלופות
בכל חודש 5 חברות מועדון זכות במארז



עם מוצרי רובינפלד וחידושים
מעולם האפיה

להצטרפות למועדון <<



*בכפוף לתקנון



יהיה אנש!

מסעדת ליטוב בוטיק
המקום לארוחת בשרים אמיתית

מטבח נשנו בוטיק - המקום לארוחת בשרים אמיתית

פינוק ירושלמי
במיקום המושלם בלב
העיר, קרוב להכל

<<

מתנה לנשמה
מסעדה שקטה ומעוצבת,
שירות בוטיק

<<

חגיגה קולינרית
מגוון מנות משובחות
ממטבח של השף

ארוחה זוגית
רק 300 ₪

<<

<<

לבחירה מכל מגוון מנות הבשרים

ליטוב CENTER - הנביאים 43, ירושלים / להזמנות: 02-5444749



חזית
הקולינריה
הכשרה
למהדרין



הקמפוס העיצובי

עיצוב אירועים והשכרת ציוד
מתחם של 500 מטר של אביזרי עיצוב

הקמפוס הקולינרי

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

טל: 02-6522227 **התייעצו עם יועצות הלימודים שלנו ←**

התייעצו עם יועצות

3/12/2023 

בתסות:

WELL DONE
TWT-711 100%

**קורסים דיגיטליים מקצועיים
עם מיטב השפים
באתר הבית שלנו**

גבעת שאול 40 ירושלים
culinarycampus.co.il
office@cuca.co.il

משרד הכלכלה והתעשייה
זרוע העבודה

מעשה
מרכז הסיוע לנפגעי רצח



Israeli Culinary Chefs Association

HOT COURSES NOW

להיט חדש!

פרופשיונל עף נשים

פטיסרי עוף

נשים

מפגעים 28

עוף קונדיטור גלית כהני
עוף קונדיטור אפרת לבנפתחי

קורס פרימיים שיזעיק אותך
לאפיה כמו הקונדיטורים בפריז,
להתפרנס ולהגשים חלום ענק!

קול יריריה חובקת עולם נשים



מפגשים

עין קונדיטור אפרת ליבסרטיך

כוכבי מישלן

נשים

יכולות בינלאומיות לצירות קונדיטוריות שמסוגלות לעמוד בתחרויות כוכבי מישלן בעולם

הפתיחה בקרוב!

הפתיחה בקרוב!

שמחה במשפחה?

שיהיה
במצל
ליטוב!

אולם הנביאים
ליטון CENTER

120
מקומות

אולם הכותל
ליטוב HEART

80
מקומות

**ליטוב אירועי בוטיק – הבחירה המושלמת
לשמחה שכולם זוכרים**

ברית | פדיון הבן | בר מצווה | אירוסין | שבע ברכות | חתונות בוטיק | ימי הולדת


תפריט שף יוקרתי

אולמות מעוצבים

שירות אישי

○ מבצע מיוחד לברית מילה 90 ₪ למנה בשרית + חדר ללילה מתנה! ○

לקביעת אירוע: 058-6267999

058-6267999

ITTOVHOTEL@GMAIL.COM

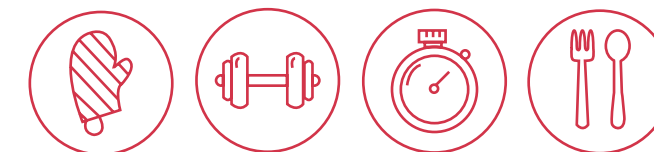






ליטוב בכותל HEART - מעלות הרב גורן 1, ירושלים ליטוב CENTER - הנביאים 43, ירושלים

מנת תקשורת
CBARFIELD



12 כוסיות כ-20 דקות קל מאד חלבי

קינוחי כוסות מוס פרלינה

מצרכים:

100 גרם מחית פרלינה
100 גרם שמנת מתוקה
50 גרם חלב
140 גרם שוקולד לבן
450 גרם שמנת מתוקה מוקצפת רך

אופן ההכנה:

בסיר קטן מביאים לרתיחה מחית פרלינה, שמנת וחלב.
מוסיפים את השוקולד הלבן וממתינים מספר דקות עד
להמסה.

טוחנים בבלנדר מוט למרקם חלק. מניחים מעט להתקרר.
מקציפים את השמנת למרקם רך ומאחדים עם התערובת
שלעיל.

מוסיפים מעט צבע מאכל ורוד (לא חובה). מערבבים
בעדינות, יוצקים לכוסות ומעבירים להקפאה.

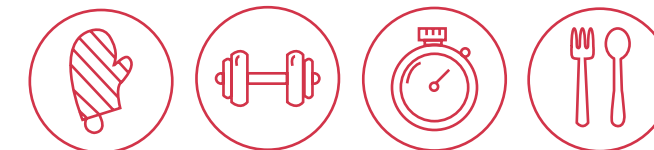


רותי בקיף

טעים בריבוע

מתכון בסיס אחד
בארבע וריאציות
ובארבע דרגות קושי

צילום: מירי שילוני



חלבי/פרוה קל 30 דקות 13 יחידות

אקלר מוס פרלינה בקישוט כדורי מוס

מצרכים למוס פרלינה:

140 גרם מחית פרלינה
120 גרם שמנת מתוקה או צמחית
130 גרם שוקולד חלב/מריר
4 גרם ג'לטין +20 גרם מים
250 גרם שמנת מתוקה מוקצפת רך

לציפוי שוקולד:

350 גרם שוקולד לבן/מריר
80 גרם חמאת קקאו

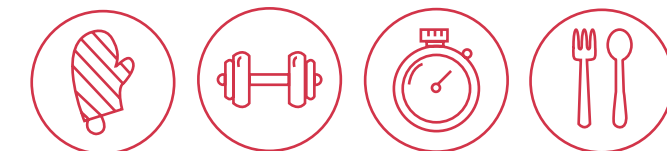
לתחתית סבלה:

180 גרם חמאה/נטורינה בטמפרטורת החדר
100 גרם אבקת סוכר
1/4 כפית תמצית וניל
250 גרם קמח
50 גרם אבקת שקדים
1 חלמון ביצה

אופן ההכנה:

משרים את הג'לטין במים לכ10 דקות עד שמתגבש ויבש למגע.
מרתחים את השמנת עם מחית פרלינה. יוצקים על השוקולד ומערבבים היטב.
ממיסים את הג'לטין (שהתקשה) במיקרוגל לכ10 שניות. מוסיפים למסה שלעיל וטוחנים בעזרת מוט בלנדר. מקררים מעט.
מקציפים את השמנת למרקם יגורט.
מקפלים את השמנת המוקצפת למסה שלעיל. יוצקים בתבנית fashion eclair Silikomart ומקפיאים.
משאירים מעט מהמסה ויוצקים כדורים קטנים לתבנית Micro Truffles.
הכנת ציפוי השוקולד: ממיסים את חמאת הקקאו בבאן מארי. מוסיפים את השוקולד וממשיכים להמיס לפי הצורך. מוסיפים כף צבע מאכל לבן (אבקה) + מעט צבע מאכל ורוד לשוקולד. טוחנים היטב בבלנדר.
נועצים 2 שיפודים באקלר וטובלים בשוקולד. מנערים היטב, מברישים באבקת איבוק רוזגולד ומניחים על תחתית הסבלה.
אופן הכנת תחתית סבלה: בקערת המיקסר, עם וו גיטרה מקציפים חמאה, תמצית וניל ואבקת סוכר עד למרקם חמאתי.
מוסיפים את החלמון וממשיכים להקציף.
מוסיפים את היבשים, במהירות נמוכה, עד למרקם אחיד. אין לערבב יותר מדי.
מחלקים את הבצק לשתיים. מרדדים בין 2 חתיכות ניילון עבה לשולחן/נייר אפיה. מקפיאים לכחצי שעה.
מפרידים את הניילון/נייר האפיה מ2 הצדדים. קורצים בעזרת חותכן האקלר. מניחים על סילפן(משטח סיליקון מחורר) ומקפיאים לחצי שעה נוספת.
אופים כ20 דקות בתנור שחומם ל150 מעלות.
קישוט עלי שוקולד: גוזרים שקף A4 ל3 רצועות אורך. ממיסים 100 גרם שוקולד לבן עם מעט צבע מאכל ורוד לשוקולד ומטמפררים. ניתן להשתמש גם בצמקאו. טובלים קצה של סכין לא משוננת בשוקולד ומניחים על השקף. מושכים אחורה, תוך כדי תנועה, ליצירת הגבעול. מכניסים את השקף לגליל ניילון נצמד (שגזרנו מראש לחצי אורכו) ומקפיאים. מברישים במעט אבקת איבוק רוזגולד.





עוגה קוטר 22 30 דקות בינוני חלבי/פרווה

עוגת ראווה מוס פרלינה

מצרכים לגלאסאז':

75 גרם מים
150 גרם סוכר
150 גרם גלוקוזה
100 גרם חלב מרוכז/גלידן
150 גרם שוקולד לבן/פרווה
10 גרם ג'לטין + 50 גרם מים
מעט צבע מאכל

למוס פרלינה:

140 גרם מחית פרלינה
120 גרם שמנת מתוקה או צמחית
130 גרם שוקולד חלב/מריר
4 גרם ג'לטין + 20 גרם מים
250 גרם שמנת מתוקה מוקצפת רך

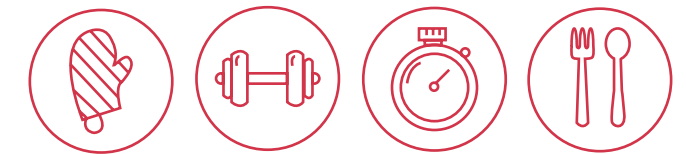
לשאנטי וניל ורוד:

275 גרם שמנת מתוקה
95 גרם שוקולד לבן קצוץ
3 גרם ג'לטין + 15 גרם מים חצי כפית
צבע מאכל ורוד
תבנית prm 01 Silikomart

אופן ההכנה:

מוס פרלינה: משרים את הג'לטין במים לכ10 דקות עד שמתגבש ויבש למגע.
מרתיחים את השמנת עם מחית פרלינה. יוצקים על השוקולד ומערבבים היטב.
ממיסים את הג'לטין (שהתקשה) במיקרוגל לכ10 שניות.
מוסיפים למסה שלעיל וטוחנים בעזרת מוט בלנדר. מקררים מעט. מקציפים את השמנת למרקם יגורט.
מקפלים את השמנת המוקצפת למסה ומקפיאים 6 שעות.
גלאסאז': ראשית שוקלים את כל המרכיבים!
משרים את הג'לטין במים. בבן מארי ממיסים שוקולד.
בסיר מביאים את המים הסוכר והגלוקוזה לרתיחה עד 102 מעלות.
מוסיפים את הג'לטין (שהפך לספוג-כשהוא חתוך לקוביות קטנות) ומערבבים היטב.
מוסיפים את החלב המרוכז/ גלידן והשוקולד המומס.
מעבירים לכלי צר וגבוה ומוסיפים מעט צבע מאכל ורוד + חצי כפית צבע מאכל לבן(אבקה).טוחנים במוט בלנדר.
ממתינים שיתקרר מעט(בטמפ' 32-35 מעלות).
מניחים את העוגה הקפואה על כלי הפוך הקטן בקוטרו מהעוגה ויצקים את הגלאסאז' על כל העוגה. מניחים על תחתית זהב ומקפיאים.
שאנטי וניל ורוד: משרים את הג'לטין במים לכ10 דקות עד שמתייצב ויבש למגע.
מביאים לרתיחה את מחצית מכמות השמנת.יוצקים מעל השוקולד.מוסיפים את הג'לטין וטוחנים בבלנדר מוט.
מוסיפים את יתרת השמנת הקרה וטוחנים שוב.
מקררים לילה ומקציפים קלות לפני השימוש.מעבירים לשקית זילוף עם צנטר עגול חלק ברוחב 1 ס"מ ומזלפים.
להכנת חגורת השוקולד: מניחים רינג בקוטר 16 ס"מ על קרש חיתוך.גוזרים שקף באורך ההיקף של הרינג. גובה 3 ס"מ.ממיסים 200 גרם שוקולד לבן עם מעט צבע מאכל ורוד לשוקולד ומטמפררים. ניתן להשתמש גם בצמקאו.
בעזרת מטלית לחה מנגבים את השיש ומניחים את השקף כדי שידבק.מנגבים במטלית יבשה. מורחים את השוקולד על השקף ומיישרים בעזרת פלטה.ממתינים מעט שיתקשה ואז מניחים מסביב לרינג.מקפיאים מעט ומברישים במעט אבקת איבוק רוזגולד.מקשטים עם שאנטי וניל ורוד ודיסקיות שוקולד.
דיסקיות שוקולד: ממיסים שוקולד כמו שהוסבר לעיל.מורחים שכבה אחידה על שקף A4. מיישרים בעזרת פלטה.ממתינים מעט ליבוש ואז קורצים עיגולים בעזרת קורצן 3 ס"מ.מעבירים להקפאה 10ל דקות ומחלצים.





12 יחידות 20 דקות קשה חלבי/פרווה

קינוח בוטיק אישי

מוס פרלינה

מוס פרלינה:

140 גרם מחית פרלינה
120 גרם שמנת מתוקה או צמחית
110 גרם שוקולד חלב/מריר
4 גרם ג'לטין +20 גרם מים
250 גרם שמנת מתוקה מוקצפת רך

גלאסאז':

75 גרם מים
150 גרם סוכר
150 גרם גלוקוזה
100 גרם חלב מרוכז/גלידן
150 גרם שוקולד לבן/פרווה
10 גרם ג'לטין + 50 גרם מים
מעט צבע מאכל

שאנטי וניל ורוד:

275 גרם שמנת מתוקה
95 גרם שוקולד לבן קצוץ
3 גרם ג'לטין+15 גרם מיסחצי כפית
צבע מאכל ורוד

תחתית סבלה פרח:

180 גרם חמאה/נטורינה בטמפרטורת החדר
100 גרם אבקת סוכר
1/4 כפית תמצית וניל
250 גרם קמח
50 גרם אבקת שקדים
1 חלמון ביצה

אופן ההכנה:

משרים את הג'לטין במים לכ10 דקות עד שמתגבש ויבש למגע. מרתיחים את השמנת עם מחית פרלינה. יוצקים על השוקולד ומערבבים היטב. ממיסים את הג'לטין (שהתקשה) במיקרוגל לכ10 שניות. מוסיפים למסה שלעיל וטוחנים בעזרת מוט בלנדר. מקררים מעט. מקציפים את השמנת למרקם יוגורט.

מקפלים את השמנת המוקצפת למסה שלעיל. יוצקים בתבנית stone ומקפיאים.

אופן הכנת הגלאסאז': ראשית שוקלים את כל המרכיבים! משרים את הג'לטין במים. בבאן מארי ממיסים שוקולד. בסיר מביאים את המים הסוכר והגלוקוזה לרתיחה עד 102 מעלות. מוסיפים את הג'לטין (שהפך לספוג-כשהוא חתוך לקוביות קטנות) ומערבבים היטב.

מוסיפים את החלב המרוכז/גלידן והשוקולד המומס.

מעבירים לכלי צר וגבוה ומוסיפים מעט צבע מאכל ורוד+חצי כפית צבע מאכל לבן(אבקה).טוחנים במוט בלנדר. ממתינים שיתקרר מעט(בטמפ' 32-35 מעלות).

מניחים את הקינוחים הקפואים על רשת. ויוצקים את הגלאסאז. מניחים על תחתית סבלה ומקפיאים.

אופן הכנת תחתית הפרח: בקערת המיקסר, עם וו גיטרה מקציפים חמאה, תמצית וניל ואבקת סוכר עד למרקם חמאתי. מוסיפים את החלמון וממשיכים להקציף. מוסיפים את היבשים, במהירות נמוכה, עד למרקם אחיד. אין לערבב יותר מיד.

מחלקים את הבצק לשתיים. מרדדים בין 2 חתיכות ניילון עבה לשולחן/נייר אפיה. מקפיאים לכ-חצי שעה. מפרידים את הניילון/נייר האפיה מ2 הצדדים. קורצים בעזרת חותכן פרח או כל חותכן שתמצאו, הגדול בקוטרו מהקינוח. בעזרת חותכן. מניחים על סילפן(משטח סיליקון מחורר)ומקפיאים לחצי שעה נוספת.

אופים כ20 דקות בתנור שחומם ל150 מעלות.

אופן הכנת שאנטי וניל ורוד: משרים את הג'לטין במים לכ10 דקות עד שמתייצב ויבש למגע.

מביאים לרתיחה את מחצית מכמות השמנת. יוצקים מעל השוקולד. מוסיפים את הג'לטין וטוחנים בבלנדר מוט. מוסיפים את יתרת השמנת הקרה וטוחנים שוב. מקררים לילה ומקציפים קלות לפני השימוש. מעבירים לשקית זילוף עם צנטר עגול חלק ברוחב 1 ס"מ ומזלפים. להכנת חגורות שוקולד "וואו": למיטיבי לכת! מטמפררים 200 גרם שוקולד לבן ומעט צבע מאכל ורוד לשוקולד. ניתן להשתמש בצימקאו.

מורחים שכבה אחידה על שקף A4.מיישרים בעזרת פלטה. ממתינים מעט שיתקשה.

חותכים בעזרת סכין לא משוננת רצועות לרוחב השקף ברוחב 3 ס"מ. חותכים שוב אלכסונים לרוחב השקף. מגלגלים את השקף על גליל ניילון נצמד ומקפיאים. מחלצים ומצפים במעט אבקת איבוק רוזגולד. מניחים על הקינוח המצופה בגלאסאז ומקשטים עם שאנטי וניל ורוד.



בואו לבשל איטליה

שפית
יפית שנקבי

טל: 052-8468233

 **PELACH**
שפית פרטית, קייטרינג, סדנאות

סדנאות בישול מעשיות

ערבי-שף חלבי בסגנון איטלקי, ים תיכוני

YAFIT_OKSHTAIN_CHEF



פלח סדנאות וקייטרינג למהדרין



שילבתי את חומרי הגלם המשובחים ביותר
עם נגיעה אישית וייחודית

חיים זוקסמן

**חיים
בורנשטיין**
שף ויועץ קולינרי

053-283-7552 ☎

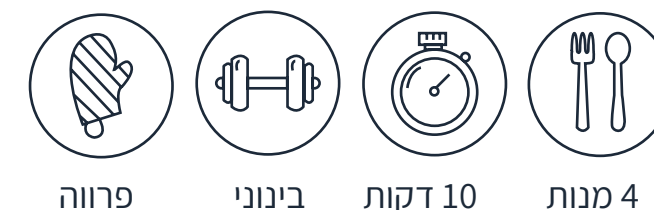
www.chef-bornshtein.com

לאירוע מכובד באמת!

אירועי בוטיק של עד 150 איש, עם תפריט הנבנה במיוחד לאירוע שלכם כדי להתאימו למה שאתם רוצים ולטעמים שאתם אוהבים

אחרי שנים של ניסיון בהפקת אירועי בוטיק מיוחדים, תקבלו את האירוע הכי מושלם שיכול להיות.

תאריכים אחרונים לחורף הקרוב!



עוגת גבינה לימון וריפל פטל

כוס (200 גרם) סוכר	מצרכים לתחתית:
כפית תמצית ווניל	שרוול של 20 יחידות פתי בר
גרידת לימון מלימון אחד	שוקולד (חום)
צהוב וכף מיץ לימון בנוסף	חצי כוס שקדים טחונים דק100
קורט מלח	גרם חמאה מומסת
מצרכים לציפוי:	כף דבש
1 חבילת קרם מסקרפונה (לא	מצרכים לעוגה:
חובה)	750 גרם גבינה לבנה 9%
1 חבילת פטל קפוא או פירות	100 גרם ריקוטה או אורדה
יער קפואים במשקל 200	1 גביע שמנת חמוצה
גרם לפחות	5 ביצים מופרדות חלבון וחלמון
כוס סוכר	2 כפות קורנפלור
כף שמן	

אופן ההכנה:

לתחתית: מפוררים במיקסר עם וו גיטרה את כל מצרכי התחתית. אל דאגה הפתי בר ימעכו יושר ידבקו לעיסה בזכות החמאה. לאחר שנוצר בצק אחיד מרפדים תחתית של תבנית בקוטר 24.

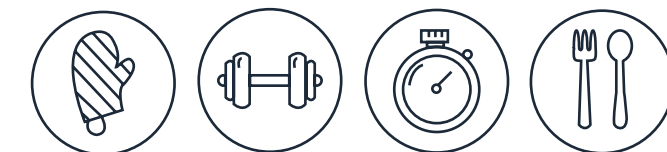
לעוגה: בקערה אחת נקציף את הסוכר קורט המלח וחלבוני הביצה לקצף יציב. את שאר מרכיבי העוגה נערבב היטב עם החלמונים בקערה ונוסיף בתנועות קיפול את קצף הביצים. יש לחמם תנור ל200 מעלות ולאפות את העוגה בחום זה כ 10 דקות רצופות. לאחר 10 דקות יש להוריד את חום התנור ל160 מעלות ולאפות עוד 40 דקות לאפייה מוחלטת. לאחר האפייה לא נפתח את התנור לפחות חצי שעה עד התייצבות העוגה.

לריפל: נבשל על אש בינונית את הפטל והסוכר עד רתיחה ואז ננמיך את האש לצמצום איטי של חצי שעה. נצנן את הריפל.

את קרם המסקרפונה ניתן למרוח על העוגה ומעליו לזלף את ריפל הפטל אמנם ניתן לזלף את הריפל ישירות על העוגה ולעצב עם פטל כבתמונה.



עוגות גבינה



24 ס"מ קוטר 45 דקות קשה חלבי

מוס גבינה ואספרסו

על בצק עוגיות

מצרכים לתחתית
100 גרם חמאה רכה
3/4 כוס סוכר חום כהה
1 ביצה
כוס וחצי קמח תופח
קורט מלח
2 כפיות קקאו
150 גרם שוקולד צ'יפס

מצרכים למוס:
250 גרם גבינה לבנה 9%
250 גרם גבינת מסקרפונה או גבינת שמנת ללא מלח
1/2 כוס סוכר
1 חבילת אינסטנט פודינג וניל (80 גרם)
1 מיכל שמנת מתוקה 38% (500 מ"ל)
4 כפיות קפה נמס או 2 שוטים של אספרסו מרוכז

מצרכים לציפוי:
200 גרם שוקולד מריר
1 מיכל שמנת מתוקה
חבילת אוראו

אופן ההכנה:
לתחתית:

מחממים תנור ל 180 מעלות.

לתוך קערת מיקסר עם וו גיטרה מקציפים את החמאה והסוכר במשך שש שבע דקות. כאשר נוצר קרם אחיד מוסיפים ביצה, קמח קקאו ומלח. מערבבים במיקסר בפולסים קצרים עד איחוד החומרים ולא יותר, לאחר מכן מוסיפים את השוקולד צ'יפס, שוב מערבבים במיקסר בפולסים קצרים לאיחוד הבצק.

משמנים ומקמחים תבנית עגולה (או משתמשים בתבנית סיליקון יציבה) לוקחים את בצק העוגיות ומשטחים בתחתית התבנית מכניסים לאפייה כ 15 דקות. הבצק ייצא עבה וגבוה. מצננים את התחתית צינון מלא.

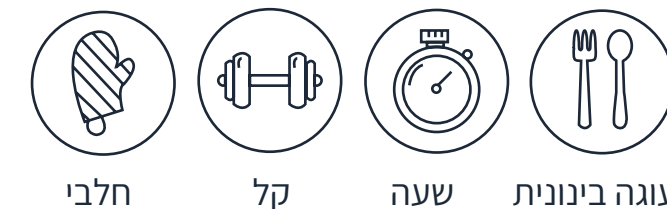
למוס הגבינה והאספרסו:

מקציפים את השמנת מתוקה עם האינסטנט פודינג. בקערה נפרדת מערבבים את יתר החומרים ומאחדים בין התערובות. יוצקים על גבי התחתית ומשטחים בעזרת מרית. מכניסים להקפאה לפחות שלוש שעות ויוצקים את הציפוי.

ציפוי גנאש:

הציפוי מורכב משמנת מתוקה חמה שאליה נכניס את השוקולד ונערבב עד המסה מוחלטת. לאחר שהנוזל מעט הצטנן ניצוק אותו על העוגה ונפזר מעליו עוגיות אוראו.





עוגת גבינה לוטוס ואגוזי לוז מלוחים

מצרכים לתחתית:
כוס וחצי פירורי עוגיות לוטוס
100 גרם חמאה מומסת
1 ביצה
נערבב הכל במיקסר עד קבלת בצק
מגובש (בערך דקה) ונרדד על תבנית
בקוטר 24
מצרכים לעוגה:
750 גרם גבינה לבנה 9% שומן
1 אשל 4% שומן
1 כוס סוכר
כפית תמצית וניל איכותית
חצי כוס קורנפלור
3 כפות אינסטנט פודינג בטעם וניל או
בטעם אגוזים
מצרכים לציפוי:
1 צנצנת ממרח לוטוס מחומם עד
שהממרח נהיה נוזלי
חצי כוס אגוזי לוז קלויים (עם מלח)
קלופים- וקצוצים בסכין

אופן ההכנה:

נפריד בין החלבונים לחלמונים, נקציף את החלבונים עם הסוכר בהדרגה לקצף יציב. את שאר מרכיבי העוגה נערבב עם החלמונים בקערה נפרדת. כעת נקפל את החלבונים לתוך המסה של הגבינה בתנועות קיפול עדינות עד איחוד בין הקצף לעיסה. את המסה של העוגה יש לצקת לאט על פירורי העוגיות ולדפוק מעט את התבנית לשחרור בועות אוויר. יש לאפות בתנור חם בחום של 200 מעלות למשך 10 דקות ומייד לאחריהן יש להוריד את חום התנור ל160 מעלות וכל לאפות עוד 40 דק. כדי לייצר סביבה לחה באפייה נכון להניח על תחתית התנור תבנית עם מים. לאחר צינון העוגה בתנור וקירור של שעה במקרר אז ניתן לצפות אותה. ניקח את ממרח הלוטוס המחומם ונוסיף לו חצי מכמות אגוזי הלוז הקצוצים ונערבב. כעת יש לצקת את הממרח על העוגה ובעזרת מרית קטנה או סכין למרוח בעדינות את הממרח על כל פני העוגה. כעת נותר לקשט את העוגה עם שברי אגוזי הלוז שנותרו וניתן להניח כמה עוגיות לוטוס שלמות לעיטור.





BARAMI

ריצוף • חיפוי • אמבטיות • בריזים • מטבחים

הקומפלקס המתקדם בישראל
לעיצוב הבית

בר-עמי

הבחירה של המעצבים

אדריכלים, מעצבים, קבלנים ומשפצים בריקים, בר-עמי שמחה להזמין אתכם לאולם התצוגה הגדול והמפואר בישראל, בר-עמי מאמינה באיכות ללא פשרות וטן הקפדה על מחיר הוגן. אתם מוזמנים לבדוק אותנו בשירות ובמחיר.

מרכז לוגיסטי & OUTLET BARAMI
רחוב איתם 3, אזה"ת, מישור אדומים
טלפון: 02-5357299 פקס: 02-6509387

אולם תצוגה ראשי
רחוב האומן 25, תלפיות, ירושלים
טלפון: 02-5313444 פקס: 02-5383740



chocoladler



malky_adler



malky-adler.co.il



malky@malky-adler.co.il

גם את רוצה להרשים עם קינוחים מדהימים?

באתר שלי תמצאי מאת מתכונים, המשרבים את כל סוגי הקונדיטוריה.

מעוגיות קלות ומהירות, קינוחים מפוארים ועד עוגות ארבע שכבות.

אני בטוחה שתמצאי את המתכון המושלם בשבילך.

אז קדימה, כנסי לאתר שלי

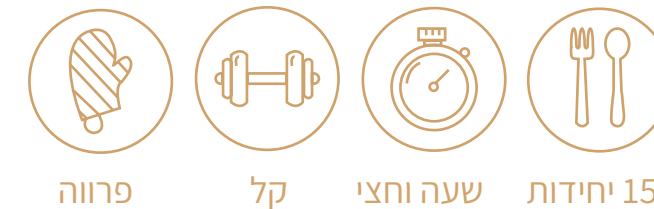
רוצה לקבל הדרכה אישית והדגמה?

הצטרפי לאחת הסדנאות שאני מעבירה בכל תחומי הקונדיטוריה

בקרי אותי גם באינסטגרם

054 - 4844331

מלקי אדלר



פרווה קל שעה וחצי 15 יחידות

עוגיות עלי שומשום

מצרכים:

3 כוסות שומשום
רבע כוס סוכר
חצי כוס קמח
חצי כוס שמן
חצי כוס מים
כפית תמצית וניל
חצי כפית מלח
לסירופ:
2 כוסות סוכר
1 כוס מים
מיץ מחצי לימון

אופן ההכנה:

מערבלים בקערת המיקסר את כל המוצרים עד לקבלת עיסה הומוגנית
עוטפים בניילון נצמד וממתנים חצי שעה
על משטח מקומח מרדדים את הבצק דק.
אופציה בין 2 דפי נייר אפיה .
קורצים לעיגולים בקוטר 4 ס"מ
מהדקים בשליש מהעיגול ומניחים בתבנית
אופים בתנור 170° למשך כחצי שעה עד הזהבה .
הכנת הסירופ:
מרתחים סוכר מים ומיץ לימון לסירופ מעט סמך
טובלים את העלים בסירופ החם.

נורית חנינה

עוגיות
מרוקאיות





פרווה



קל



שעה



20 יחידות

בקלאווה

מצרכים:

1 חבילה עלי פילו מופשרים
600 גרם מיקס אגוזים שקדים בוטנים
ופיסטוק טחונים גס
3 כפות סוכר
קורט קינמון
3/4 כוס שמן להברשה
2 כפות דבש
לסירופ סוכר:
11/2 כוסות סוכר
1/2 כוס מים
כף מיץ לימון סחוט

אופן ההכנה:

מערבבים את תערובת הפיצוחים הגרוסה עם הסוכר והקינמון.
פורסים 5 דפי פילו ומברישים בשמן מעורב עם 2 כפות דבש.
מניחים חצי מכמות הפיצוחים מעל.
מניחים עוד 5 דפי פילו ומברישים בשמן.
ושוב את שאר תערובת הפיצוחים.
מעל עוד 5 דפי פילו ומברישים היטב בשמן.
חותכים לריבועים או מעוינים.
אופים ב-180° כ-20 דקות עד להזהבה יפה של העלים.

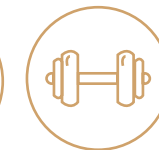
לסירופ סוכר:

מרתחים סוכר מים ומיץ לימון עד שנמס.
יוצקים על הבקלאווה חם כשיוצא מהתנור.
מפזרים תלוליות של פיסטוק גרוס על כל ריבוע.





פרווה



בינוני



שעה



20 יחידות

עוגיות קוקוס

מצרכים:

8 חלבונים בטמפרטורת החדר.
3 כוסות סוכר
2 סוכר וניל
400 גרם קוקוס
קורט מלח.

אופן ההכנה:

מקציפים היטב לקצף יציב את החלבונים וקורט מלח.

מוסיפים בהדרגה סוכר וסוכר וניל.
מעמידים את קערת המיקסר מעל סיר עם אדים וממשיכים להקציף עד להמסת הסוכר, מתקבל קצף יציב ומבריק.

מורידים מעל הלהבה.
מוסיפים בהדרגה את הקוקוס ומערבבים למסה אחידה.

מזלפים תלוליות על גבי תבנית עם נייר אפיה במרווחים או לתוך מנג'טים קטנים.
אופים ב-160° כחצי שעה לקבלת גוון זהוב.

יופישל ריהוט

המרכז לעיצוב הבית
HOME DESIGN CENTER

חגיגת סלונים
איטלקיים
30% הנחה

cuborosso

מבצע השבוע

ספריה בעבודת נגר
בעיצוב אישי 2.40x2.40

₪ 9,490

< פורנר או צבע תנור
< טריקות שקטות
< ויטרינה
< מגירות
למציגי מודעה זאת בלבד

בנוסף מגוון
ענק של ספות
כורסאות ופינות
אוכל במחירי רצפה
בסניף עופרים
www.ysrihut.co.il
050-235-8892

מבצע חדר יוקרה
מיטה מרופדת עם
הפרדה יהודית וארגזים
₪ 3,990
*ארון הזזה מלמין עם
מנגנון טריקות שקטות
10 שנים אחריות
₪ 1,990

הכל בהתאמה אישית! (ניתן לשנות מידות ולבחור בכל צבע ללא תוספת מחיר)

חבילת חתנים

• זוג מיטות עם שידה - זוג מזרנים אורתופדיים - ארון 4 דלתות
סנדוויץ' - ספה דו מושבית - עמודון ספרים סנדוויץ' - פינת אוכל

₪ 7,990

- ספות פינתיות מעוצבות החל מ-2,499 ₪
- זוג שולחנות סלון מודרניים 999 ₪
- מיטה יהודית וארגזי מצעים סנדוויץ' + שידה מתנה החל מ-2,799 ₪
- פינת אוכל דמוי שיש עבודה
- + 4 כסאות מעוצבות החל מ-4,499 ₪

צוות מעצבות לשירותכם!
בתיאום מראש!

050-8469992

050-2751919 | *2691 | www.ysrihut.co.il אתר העודפים

אתר חדש לקנייה אונלין: www.yofishelrihut.co.il

אלעד	בני ברק	מודיעין עילית	ביתר עילית	בית שמש	מישור אדומים	ירושלים
א"ה' 18:00-22:00 בתיאום מראש 050-8469994	ר' עקיבא 63 (ליד חיינון) 050-2250310	בתיאום מראש 058-3256903	הרב קייכנסקי 1 א"ה' 12:00-21:00 בוקר: בתיאום מראש 02-9164807	סגרנו! עוברים למקום חדש פרטים בקרוב...	D סטי קומה 1 מעל שוק אלקטריק שעות פתיחה החל משעה 10:00	סניף ראשי קניין רחוק (בצד רחוב הירדן) 10:00-22:00 א"ה' 10:00-14:00 סניף ראשי 17:30-21:30 בוקר: בתיאום מראש 052-7872480

גם את יכולה

רותי בקיף

Chocolina

Ruthi Babayof • קונדיטורית בוטיק וסדנאות

מכירים את הקינוחים שעומדים בויטרינות בפריז?
תמיד חלמתם להכין כאלו?
בואו לסדנאות של רותי בקיף בהן אגלה לכן
את כל הסודות לקינוחים האושלמים!

יום שלישי 18/1 גבעת זאב. יום שלישי 25/1 אשקלון.
יום שלישי 1/2 בת ים, 15/2 קריית אתא-פטיפורים יוקרתיים.

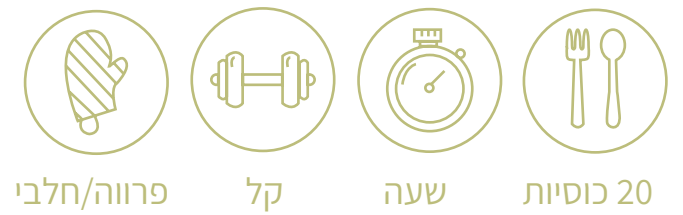
הסדנאות יתקיימו משעה 15:00 - 21:00
לסירטון הפרומו של הסדנא הדיגיטלית לחצו כאן

ruthi_babayof

rutith@gmail.com

שוקולינה רותי בביוף

להרשמה 054-8473146



כוסות מוס פיסטוק ומוס וניל

למוס פיסטוק:	למוס וניל:
200 גרם שוקולד לבן חלבי	500 גרם (2 כוסות) חלב או חלב סויה
או פרווה קצוץ	מקל וניל או כפית תמצית וניל איכותית
200 מ"ל שמנת מתוקה או צמחית	3 חלמונים
2 כפות מחית פיסטוק	100 גרם (1/2 כוס) סוכר
מעט צבע מאכל ירוק וצהוב	20 גרם (2 כפות) קורנפלור
- לבחירה	375 מ"ל (1 1/2 מיכל) שמנת מתוקה
250 מ"ל (מיכל) שמנת מתוקה או צמחית מוקצפת	או צמחית, מוקצפת למרקם רך

אופן הכנת מוס הפיסטוק:
מרתחים את השמנת ויוצקים אותה על השוקולד הקצוץ, ומחית הפיסטוק. טוחנים הכול לקרם חלק. אם רוצים מוסיפים את צבע המאכל וטוחנים שוב. מקררים את התערובת לטמפרטורת החדר ומקפלים אותה לשמנת המוקצפת. מכניסים את המוס לשקית זילוף.

אופן הכנת מוס הוניל:
שמים מעט מהחלב בקערה עם החלמונים, הסוכר והקורנפלור את יתרת החלב שמים בסיר עם מקל הווייל ומביאים לרתיחה מרוקנים את תוכן המקל אל תוך החלב, יוצקים חלק מהחלב החם אל תערובת החלמונים ומערבבים היטב, מוסיפים את שאר החלב ומערבבים היטב. מחזירים אל הסיר ומבשלים על אש בינונית עוד 2-3 דקות תוך ערבוב נמרץ עד שהתערובת מסמיכה מאוד. מסירים מהאש. עוטפים את הקרם בניילון נצמד ומקררים אותו לטמפרטורת חדר. מקפלים אותו אל תוך השמנת המוקצפת ומכניסים את המוס לשקית זילוף.

אופן ההרכבה:
מזלפים את מוס הפיסטוק ואת מוס הווייל לסירוגין אל תוך כוסות זכוכית יפות. חשוב מאוד לנער היטב לאחר כל הוספה ולהקפיד כחצי שעה בין שכבה לשכבה כדי לקבל תוצאה מושלמת. ניתן לזלף בשכבה העליונה את מוס הווייל מתוך שקית זילוף שמחובר אליה צנתר עגול חלק כדי לקבל תלולית יפה.



אפרת
ליב פרוינד

קינוחי בוטיק בשילוב מוס וניל

צילום: שושי סירקיס



עוגה 26 ס"מ שעתיים קשה פרווה/חלבי

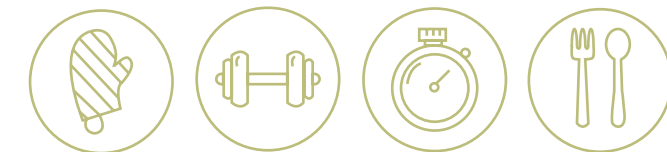
מוס וניל ותפוחים על בסיסי קראנץ'

לקראנץ':

100 גרם חמאה או מרגרינה או שמן קוקוס קר
100 גרם סוכר ($\frac{1}{2}$ כוס)
100 גרם קמח (כוס פחות 4 כפות)
50 גרם שקדים טחונים או אגוזי לוז טחונים ($\frac{1}{2}$ כוס)
150 גרם שוקולד לבן חלבי או פרווה קצוץ
130 גרם פירורי גליליות או פצפוצי אורז או קורנפלקס קצוץ (כוס וחצי)
30 גרם מחית נוגט
לתפוחים מקורמלים:
100 גרם ($\frac{1}{2}$ כוס) סוכר
3 תפוחי גרנד או פינק ליידי קלופים וחתוכים לקוביות
125 מ"ל ($\frac{1}{2}$ מכל) שמנת מתוקה או צמחית, מחוממת מעט
50 גרם חמאה או מרגרינה או שמן קוקוס $\frac{1}{4}$ כפית קינמון
לקרם וניל
500 גרם (2 כוסות) חלב או חלב סויה
מקל וניל או כפית תמצית וניל איכותית
3 חלמונים
100 גרם ($\frac{1}{2}$ כוס) סוכר
40 גרם (4 כפות) קורנפלור
400 מ"ל ($1\frac{3}{4}$ מיכל) שמנת מתוקה או צמחית, מוקצפת
לציפוי-לא חובה! לבחירה בלבד:
זיגוג ממתכון מוס וניל על בסיס מרנג (מוסיפים למוס מעט צבע מאכל ירוק ומעט צבע מאכל צהוב)
לחגורת שוקולד (לבחירה)
200 גרם שוקולד לבן

אופן הכנת הקראנץ':

ממיקסר שחובר אליו וו הגיטרה מערבבים לתערובת פירורית את החמאה עם הסוכר, הקמח והשקדים הטחונים. מעבירים את הפירורים לתבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים כ-20 דקות בתנור שחומם ל- 180°C . מדי פעם במהלך האפייה מערבבים את הפירורים, לאפייה אחידה. שמים בקערת המיקסר את השוקולד הקצוץ עם פירורי הגליליות ומחית הנוגט. מוסיפים לקערה את הפירורים האפויים, בעודם חמים מאוד, ומפעילים את המיקסר עד שמתקבלת תערובת פירורית לחה ואחידה. מהדקים את הקראנץ' לתחתית של תבנית בקוטר 26 ס"מ או לתחתיות של רינגים בקוטר אישי, ומעבירים למקרר לשעה. אופן הכנת התפוחים המקורמלים: בסיר קטן ממסים את הסוכר עד לקבלת קרמל יבש בצבע נגבר. מוסיפים את השמנת המתוקה ומבשלים עד לקבלת מעין טופי. מוסיפים את התפוחים ואת החמאה ומקפצים כ-6 דקות. מוסיפים את הקינמון ומקפצים 4 דקות נוספות. מסירים מהאש ומקררים אופן הכנת קרם הווניל: שמים מעט מהחלב בקערה עם החלמונים, הסוכר והקורנפלור את יתרת החלב שמים בסיר עם מקל הווניל ומביאים לרתיחה מרוקנים את תוכן המקל אל תוך החלב, יוצקים חלק מהחלב החם אל תערובת החלמונים ומערבבים היטב, מוסיפים את שאר החלב ומערבבים היטב. מחזירים אל הסיר ומבשלים על אש בינונית עוד 2-3 דקות תוך ערבוב נמרץ עד שהתערובת מסמיכה מאוד. מסירים מהאש. עוטפים את הקרם בניילון נצמד ומקררים אותו מעט ומקפלים אותו אל תוך השמנת המוקצפת ומכניסים אותו לשקית זילוף. אופן הכנת חגורת השוקולד: מטמפררים שוקולד לבן חלבי או שמשתמשים בשוקולד לבן פרווה ללא צורך בטימפרור. חותכים שקף חלק או שקף דקורטיבי לשוקולד לגובה של 1 סנטימטר ולאורך שהוא כסנטימטר יותר מהיקף העוגה או המנה האישית, ומורחים עליו את השוקולד. ממתינים שהשוקולד יתייבש מעט ומניחים בזהירות את השקף סביב תבנית באותו הקוטר של התבנית (התבנית הגדולה או תבניות הסיליקון האישיות) בו נבנתה המנה. מקררים במקרר כ-10 דקות ומשחררים את השקף בעדינות. אופן הרכבה: להגשה אישית: יוצקים לתבניות סיליקון בצורת חצי כדור או בכל צורה אחרת שתתאים לקוטר של התבנית שהשתמשנו בה עבור הקראנץ', מחצית מכמות המוס. מפזרים מעל את התפוחים המקורמלים ומזלפים את שאר המוס עד שולי התבנית. מנערים היטב. מקפיאים 6 שעות ומחלצים מתבנית הסיליקון. אם רוצים מצפים כל עיגול מוס בזיגוג ומניחים מעל הקראנץ'. מניחים חגורת שוקולד לבן סביב המוס. להגשה מרכזית: מעל הקרנץ' שבתבנית העגולה יוצקים מחצית מכמות מוס הוניל, מפזרים מעל את התפוחים המקורמלים ומסיימים עם יתרת המוס. מקפיאים 6 שעות ומחלצים מהתבנית. אם רוצים מצפים בזיגוג. שומרים בהקפאה עד ההגשה. מגישים חצי קפוא.



20 יחידות שעה וחצי בינוני פרווה/חלבי

מוס וניל על בסיס נשיקות מרנג

לבסיס נשיקות מרנג צרפתי:

90 גרם חלבון (3 חלבונים)
טיפת מיץ לימון
90 גרם סוכר לבן (½ כוס)
90 גרם אבקת סוכר (9 כפות)

למוס שוקולד לבן:

250 מ"ל שמנת מתוקה או צמחית (מכל)
300 גרם שוקולד לבן קצוץ (בגרסה הפרווה כדאי להשתמש ב300 גרם שוקולד מריר)
10 גרם ג'לטין (2 כפיות מחוקות) מומס
ב-50 מ"ל (4 כפות) מים
400 מ"ל שמנת מתוקה (מכל ו-¾)

לזיגוג לבן:

225 גרם סוכר (כוס + 2 כפות)
112 מ"ל מים (7 כפות)
225 גרם גלוקוזה או דבש (¾ כוס)
150 גרם (½ כוס) נפאד' מירור (ג'לי שקוף – להשיג בחנויות למוצרי אפייה)
15 גרם ג'לטין + 75 מ"ל (5 כפות) מים
140 גרם שוקולד לבן קצוץ
1½ כפית אבקת צבע מאכל לבן-לבחירה, לא חובה!

אופן הכנת המרנג:

מקציפים את החלבונים עם מיץ הלימון עד שהתערובת מכפילה את נפחה.

ממשיכים להקציף במהירות גבוהה, מוסיפים בהדרגה את הסוכר וממשיכים להקציף עד שנוצרים בקצף קצוות יציבים. בעזרת מרית מקפלים בעדינות את אבקת הסוכר לקצף. מעבירים את המרנג לשקית זילוף עם צנתר עגול חלק או ללא צנתר ומזלפים תלוליות עגולות בקוטר 4-5 ס"מ על תבנית מרופדת בנייר אפייה או במשטי סיליקון.

אופים כשעה וחצי בתנור שחומם ל-90 מעלות. מצננים היטב ושומרים את התחתיות בקופסה אטומה, עד הרכבת המנה. התחתיות נשמרות בטמפרטורת החדר בכלי אטום עד שלושה חודשים!

אופן הכנת המוס:

מערבבים את הג'לטין עם המים ומניחים בצד ל-15 דקות. מביאים לרתיחה את 250 מ"ל השמנת המתוקה, יוצקים אותה על השוקולד הלבן וטוחנים בבלנדר מקל.

מחממים את תערובת הג'לטין כ-40 שניות במיקרוגל, מערבבים אותה היטב ומוסיפים אותה לתערובת השוקולד הלבן ושוב טוחנים. מצננים לטמפרטורת החדר. מקציפים את 400 מ"ל השמנת המתוקה לקצפת רכה ומקפלים אותה לתערובת השוקולד הלבן.

יוצקים את המוס לתבניות סיליקון בצורת טיפה או בצורת חצי כדור ומקפיאים 6 שעות.

אופן הכנת הזיגוג:

מכינים את הג'לטין: שמים את המים בכוס, זורים עליהם את הג'לטין ובוחשים היטב. מניחים את התערובת בטמפרטורת החדר למשך כחצי שעה, עד שהיא נראית כספוג. מחממים את תערובת הג'לטין במיקרוגל כדקה ובוחשים היטב. על התערובת המוכנה להיות צלולה.

בסיר קטן מחממים את המים עם הסוכר והגלוקוזה ל-103°C (אם אין מדחום מבשלים עד רתיחה). מסירים מהאש.

בכלי גבוה וצר מניחים את השוקולד הקצוץ, תערובת הג'לטין והג'לי השקוף.

יוצקים את התערובת הרוחת על השוקולד ושאר החומרים שבכלי, ממתינים כמה דקות וטוחנים בבלנדר מקל. מקררים את הציפוי לטמפרטורת החדר (נוח לעבוד עם הציפוי כשהטמפרטורה שלו 32°C).

אופן הרכבת המנה:

משחררים את המוס מהתבנית ומניחים אותם על רשת. יוצקים את הזיגוג על עיגולי המוס וממתינים כמה דקות לטפטוף עודפי הזיגוג.

בסכין חדה חותכים את הקצה החד שבראש נשיקות המרנג ומניחים את הנשיקות על גבן.

בעזרת מרית מתכת קטנה מרימים כל עיגול מוס מצופה ומניחים אותו על נשיקת מרנג, כשבסיס העיגול החלק מונח על בסיס הנשיקה החלק.

אם רוצים מקשטים בחגורת שוקולד לבן ובעלה זהב. שומרים במקפיא עד ההגשה.



מגשי פירות מעוצבים

לשבתות, שמחות, ימי נישואין, ימי חולדת.

מגשי פירות מעוצבים בגדלים שונים

קטן 200 ₪ (4-6 אנשים)

בינוני 290 ₪ (6-8 אנשים)

גדול 380 ₪ (8-12 אנשים)

כל האוברים
בהשגחת הקדיש
העדה"ח



להזמנות:

שי ויספיש

0527200060



חדש בירושלים

YAMA

BAR SUSHI & WOK



כשר למהדרין • אירועים עד 50 איש



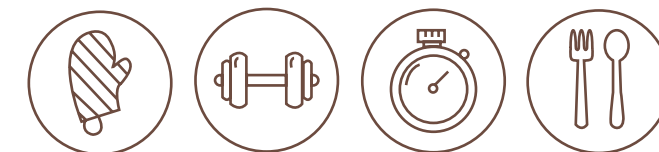
משלוחים 02-6200400

yamaisrael.com @f

קרית מדע 3, הר חוצבים, ירושלים

חיים
בארנשטיין

עוגיות ביתיות מהירות להכנה



פרוזה קל 25 דקות 20 יחידות

עוגיות אישית מצופות בשוקולד

מצרכים:

- 1 כוס קקאו
- 2 כוסות קמח תופח
- 2 כוסות סוכר
- 2 ביצים
- 1 כוס שמן
- 2 כוסות מים פושרים.
- לציפוי השוקולד:
- 200 גר' שוקולד מריר (או חלבי)
- 60 גר' מרגרינה (או חמאה לגירסא החלבית)
- 2 כפות קפה נמס

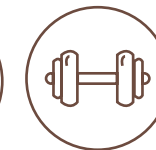
אופן ההכנה:

מכינים את הבסיס:

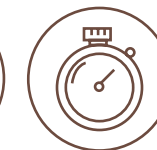
להכניס את כל החומרים לקערה ולערבב היטב. הבלילה צריכה להיות דלילה מאד. ומכניסים לתוך מאפינס אישיים או תבניות קטנות. לחמם תנור מראש ל-175 מעלות, אופים כ חצי שעה או עד שקיסם יוצא יבש. בינתיים מכינים את הציפוי על בן מארי (סיר מעל סיר מים רותחים) ממיסים את השוקולד והמרגרינה מוסיפים את הקפה ומערבבים טוב. לאחר שהעוגה יוצאת מהתנור מזלפים בעדינות את השוקולד על כל אחד ומקררים. בתאבון.



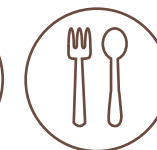
חלבי



בינוני



20 דקות



20 יחידות

עוגיות חמאה ושוקולד ציפס

מצרכים:

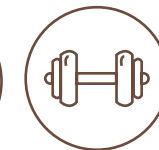
4 כוסות קמח לבן
1 שקית אבקת אפיה
200 גר' חמאה
1 כוס סוכר
1/2 כוס שמן
2 ביצים
1 כף תמצית וניל
200 גר' שוקולד ציפס.

אופן ההכנה:

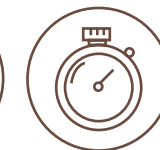
נכניס את כל החומרים לקערה אחת.
ללוש הכל טוב טוב עד לקבלת בצק אחיד וטיפה רך
להכניס את העיסה למקרר למשך כשעה.
להוציא מהמקרר לקמח משטח עבודה ולרדד את הבצק
בעדינות לגובה של בערך 1/2 ס"מ
לקרוץ מהבצק בעזרת כוס עיגולים יפים.
או אם יש לכם קורצנים בצורות.
לאפות בחום של 175 מעלות למשך כ 10 דקות או עד
לקבלת צבע זהוב מלמעלה,
לאחר האפיה אפשר לפזר קצת אבקת סוכר או קינמון.
בתאבון!



חלבי



קל



חצי שעה



30 יחידות

עוגיות ריבה

מצרכים:

300 גר' קמח לבן

שליש כוס אבקת סוכר

150 גרם חמאה חתוכה לקוביות

1/3 כוס שמן

אופן ההכנה:

מכניסים לקנרת מיקסר קמח, אבקת סוכר וקוביות חמאה עד לקבלת תערובת פירורית. במעבד מזון עם להב מתכת. מוסיפים שמן ומעבדים בלחיצות קצרות (פולסים) עד לקבלת בצק אחיד.

מגלגלים את הבצק לכדורים בקוטר 3 ס"מ, ומניחים באופן מרווח על תבנית מרופדת בנייר אפייה. נועצים את האצבע במרכז כל כדור ליצירת חור (לא ממש אלא כמו גומא) אופים 15-20 דקות, עד שהעוגיות מתחילות להזהיב (לא צריך לקבל צבע חזק, ומצננים).

ממלאים את הגומות בממרח חלבה, נוטלה או ריבה (בעזרת שקית זילוף קטנה או כפית). שומרים בכלי אטום בשכבה אחת מחוץ למקרר. בתאבון.





סדרת מטבחי SOHO

ייבוא ושיווק בלעדי של המטבחים האיטלקיים

doimocucine

מטבח בסגנון תעשייתי, בהשראת מפעלים שהפכו לדירות. מראה של פלדה, זכוכית, וגימורי לקה בעלי אפקט מתכתי המשתלבים בלא פחות מ-5 גימורי עץ ערמונים המוסיפים חמימות ורכות. מאפיין נוסף של סידרת סוהו הוא מדף הספרים המתכתי השחור, המהווה חציצה אידאלית לתכנון חלל המטבח.

דא קוצ'ינה מטבחים 

אולם תצוגה: דן דיזיין סנטר, רח' הלח"י 2, בני ברק
תצוגה ומפעל: השר חיים שפירא 1, אזה"ת חדש, ראשל"צ
טלפון: 03-9419256 // WWW.DACUCINA.COM // 



מוס שוקולד וקרם חלבה

לביסקוויט שוקולד: מוס שוקולד

50 גרם שוקולד מריר	150 גרם (2/3 כוס) חלב או חלב סויה
40 גרם (2 כפות) שמן קוקוס	150 גרם (2/3 כוס) שמנת מתוקה או צמחית
1 ביצה M	300 גרם שוקולד מריר
15 גרם (כף שטוחה) סוכר	22 גרם (2 כפיות וחצי) סוכר אינברטי או דבש
8 גרם (כפית וחצי) קמח	2 גרם ג'לטין מומס ב-12 מ"ל מים
קרם חלבה	500 גרם (2 כוסות) שמנת מתוקה או צמחית
250 גרם (1 כוס) שמנת מתוקה או צמחית	
50 גרם (כף וחצי) טחינה גולמית	
ריסוס מריר	
250 גרם שוקולד מריר	
200 גרם חמאת קקאו	

אופן ההכנה:

ביסקוויט שוקולד: ממיסים על בן מרי (קערה מעל סיר עם מים) שוקולד ושמן קוקוס טורפים ביצה וסוכר מוסיפים לשוקולד ומערבבים מוסיפים קמח ומערבבים לאיחוד יוצקים לתבנית או רינג בקוטר 22 אופים 160 מעלות כ-10 דקות מוס שוקולד ממיסים את השוקולד חלקית (על בן מרי או בפולסים של 30 שניות במיקרוגל) מחממים חלב, שמנת וסוכר לסף רתיחה (80 מעלות) יוצקים על השוקולד והג'לטין וטוחנים בבלנדר מוט מקציפים שמנת למרקם יגורט מקפלים לשוקולד ויוצקים מעל הבסיס.

מקפאים כ-6 שעות להתייצבות

קרם חלבה מקציפים שמנת צמחית לקצפת רכה

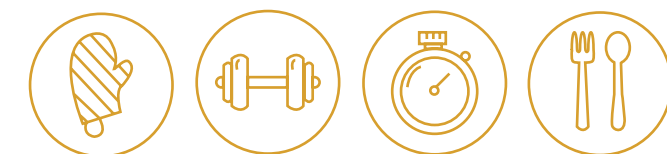
מוסיפים טחינה ומקציפים לקרם יציב

מעבירים את הקרם לשקית זילוף עם צנתר חלק בקוטר 10-12 מ"מ מזלפים טיפות על העוגה, מניחים שקף או נייר אפיה על הקרם ומעליו תבנית, לוחצים בעזרת התבנית על הקרם שישתטח מעט ומקפאים. ריסוס מריר ממיסים את השוקולד וחמאת הקקאו מעבירים למרססת חשמלית ומרססים אם אין לכם מרססת ניתן לוותר על הריסוס ולקשט את העוגה באבקת קקאו או שערות חלבה או להשאיר אותה כמו שהיא.

מאפי
אדלר

עוגות ראווה

צילום: אסף אמברם



חלבי

קשה

שעתיים

2 עוגות

25X8

גובה 6 ס"מ

מוס שוקולד לבן וקרמל

מצרכים:

50 גרם (2 חלמונים L)	ביסקוויט שוקולד
חלמונים	80 גרם (3 יחידות)
30 גרם (כף וחצי) סוכר	חלבונים
4 גרם ג'לטין מומס ב24 מ"ל	80 גרם (4 כפות) סוכר
מים	55 גרם (3 יחידות) חלמון
170 גרם שוקולד חלב	20 גרם (כף) אבקת
80 גרם (2 כפות לא גדושות)	שקדים
מחית פרלינה (נוגט)	20 גרם (כף) קקאו
מוס שוקולד לבן	שכבת קראנץ'
114 גרם (חצי כוס פחות כף)	50 גרם (כף גדושה) מחית
חלב	פרלינה (נוגט)
114 גרם (חצי כוס פחות כף)	20 גרם שוקולד מריר
שמנת מתוקה	30 גרם שבבי וופל קרמל
55 גרם (2 חלמונים L)	90 גרם (כוס פחות חצי
חלמונים	כף) סוכר
46 גרם (3 כפות) סוכר	90 גרם (1/3 כוס) שמנת
6 גרם ג'לטין מומס ב36 מ"ל	מתוקה
מים	45 גרם גלוקזה
480 גרם שוקולד לבן	10 גרם חמאה
400 גרם (כוס 2/3+) שמנת	3 גרם מלח ים אנלנטי (לא
מתוקהגלאסז'	חובה)
150 גרם (2/3 כוס) מים	קרמו שוקולד חלב ונוגט
300 גרם (כוס וחצי) סוכר	125 גרם (חצי כוס) חלב
300 גרם גלוקוז	125 גרם (חצי כוס) שמנת
200 גרם חלב מרוכז	מתוקה
140 גרם מסת ג'לטין	
300 גרם שוקולד לבן	
צבע מאכל לבן	



אופן ההכנה:

ביסקוויט שוקולד

מקציפים חלבון וסוכר למרנג יציב

מוסיפים חלמונים ומערבבים, מוסיפים יבשים ומערבבים

יוצקים לתבנית 30X11 ס"מ ואופים בחום של 210 מעלות 5

דקות

שכבת קראנץ'

ממיסים שוקולד ומערבבים עם שאר החומרים

מורחים על הביסקוויט

קרמל

מחממים את הסוכר בסיר עד לקבלת קרמל זהוב

במקביל מחממים את שאר החומרים בסיר

יוצקים את התערובת החמה על הסוכר ומערבבים עד

לקבלת תערובת חלקה

מצננים מעט ויוצקים על הקראנץ'. מקפיאים מספר שעות

להתייצבות

קרמו שוקולד חלב ונוגט

מערבבים חלב, שמנת, חלמונים וסוכר ומבשלים תוך כדי

עירוב להסמכה (84 מעלות)

במד ליטר שמים שוקולד, פרלינה וג'לטין

יוצקים למד ליטר את התערובת החמה דרך מסננת וטוחנים

בבלנדר מוט

יוצקים מעל הקרמל ומקפיאים

מוס שוקולד לבן

מערבבים חלב, שמנת, חלמונים וסוכר ומבשלים תוך כדי

עירוב להסמכה (84 מעלות)

במד ליטר שמים שוקולד, וג'לטין

יוצקים למד ליטר את התערובת החמה דרך מסננת וטוחנים

בבלנדר מוט

מצננים לטמפרטורת גוף

מקציפים שמנת מתוקה למרקם יוגורט ומקפלים לקרם

יוצקים לתבנית את המוס ומטביעים את האינסרט עם

השכבות הפוך בתוך המוס. (כך שכשנהפוך את העוגה

הביסקוויט שוקולד יהיה תחתון)

מקפיאים לילה להתייצבות, מחלצים מהתבנית, מניחים על

רשת ויוצקים את הגלאסז' גלאסז'

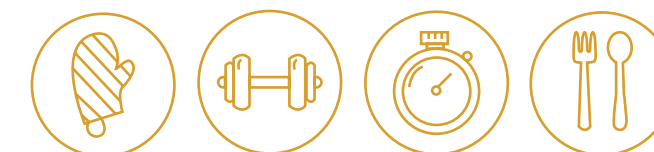
מרתחים מים סוכר וגלוקזה

מוסיפים חלב מרוכז ומרתחים

מוסיפים שוקולד, ג'לטין וצבע מאכל וטוחנים

מכינים 24 שעות לפני השימוש

לפני השימוש מחממים ל35 מעלות



קוטר 22 ס"מ שעה וחצי בינוני חלבי

מוס שוקולד חלב

וג'לי קסים

חומרים:

ביסקוויט מרציפן
110 גרם מרציפן
80 גרם ביצים (ביצה וחצי M או אחת XL)
10 גרם (1/2 כף) קמח
10 גרם (1/2 כף) קמח תפו"א או קורנפלור
35 גרם (2 כפות) שמן
ג'לי קסים
200 גרם מחית קסים
100 גרם מחית פטל
25 גרם (כף וחצי) סוכר
5 גרם פקטין NH
4 גרם ג'לטין מומס ב-24 גרם מים
מוס שוקולד חלב
400 גרם שוקולד חלב
400 מ"ל (כוס 2/3) שמנת מתוקה
8 גרם ג'לטין מומס ב-48 גרם מים
400 מ"ל (כוס 2/3) שמנת מתוקה
גלאסז'
150 גרם (2/3 כוס) מים
300 גרם (כוס וחצי) סוכר
300 גרם גלוקוזה
200 גרם חלב מרוכז
140 גרם מסת ג'לטין
300 גרם שוקולד לבן
צבע מאכל סגול

אופן ההכנה:

ביסקוויט מרציפן

טוחנים מרציפן וביצים במעבד מזון לקבלת תערובת חלקה מעבירים למיקסר ומקציפים עד לקבלת תערובת תפוחה

מוסיפים קמחים ומערבבים

מוסיפים שמן ומערבבים

יוצקים לרינג קוטר 20 או 2 רינגים קוטר 16

אופים בחום של 175 מעלות כ-10 דקות ומצננים

ג'לי קסים

מחממים מחיות ל-40 מעלות

מערבבים פקטין וסוכר

מוסיפים בהדרגה לתערובת וטוחנים

מביאים לרתיחה ויוצקים מעל הביסקוויט

מוס שוקולד חלב

מחממים 400 גרם שמנת מתוקה ל-80 מעלות (סף רתיחה)

יוצקים על השוקולד והג'לטין וטוחנים בבלנדר מוט

מצננים לטמפרטורת הגוף

מקציפים שמנת למרקם יגורט ומקפלים לתערובת השוקולד

מניחים ברינג 22 את הבסיס עם הג'לי ויוצקים מעליו את

המוס

מקפיאים לילה להתייצבות, מחלצים מהרינג, מניחים על

רשת ויוצקים את הגלאסז'

גלאסז'

מרתיחים מים סוכר וגלוקוזה

מוסיפים חלב מרוכז ומרתיחים

מוסיפים שוקולד, ג'לטין וצבע מאכל וטוחנים

מכינים 24 שעות לפני השימוש

לפני השימוש מחממים ל-35 מעלות



עשרת הזוכים בשובר לארוחה זוגית

מתנת  הם:



שירה חדד

מוריה פרוז

הדס רז

יהושע בוקסבוים

גולדי ברוורמן

מלכי לויסון

יערה הלפרין

דבורה הרצברג

נעמי פרלמן

מוריה בוחבוט



ברכות לזוכים
במידה וזכיתם
לחצו כאן
לקבלת השובר

אתם עוד לא שם?

הגאות שוות 

מתכונים קילים ✓

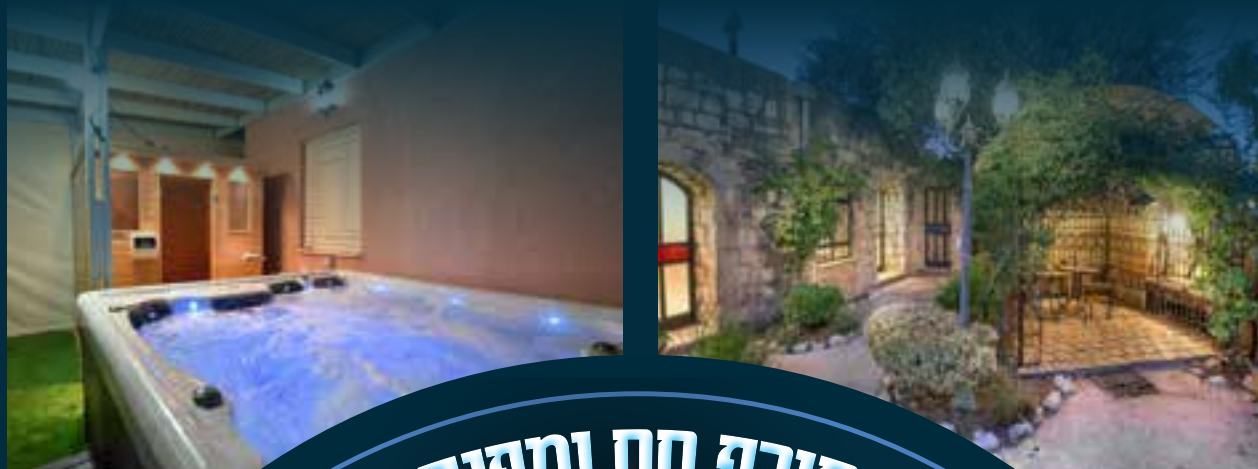
מאחורי הקלעים 

המלצות השפים 



הצטרפו לקהילת
הווצאפ של טועמיה
המונה כבר
מעל 3000 מנויים

לכניסה לקבוצה לחצו כאן



חורף חם ומפנק

באצולת אירופה

הבריכה מחוממת, הג'קוזי רותח, הוילה מפנקת, השירות VIP, הדיל אטרקטיבי, ורק החופשה מחכה לכם נעת...
 אטרקטיבי, ורק החופשה מחכה לכם נעת...



רשת בתי הנופש היוקרתיים מציעה לכם חופשה יוקרתית בסטנדרטים גבוהים של איכות ושירות!



סוויטות מפנקות > חצרות ענקיות מושקעות > בריכות מחוממות > ריהוט גן יוקרתי > מתקני חצר > שולחנות משחק > נדנדות וערסלים > אירה קסומה > מתחמים פרטיים

למבצעי החורף שלנו חייגו למרכז ההזמנות ותתחילו לארוז...

מרכז הזמנות:

04-603-7370 | OFFICE@EURO-ARISTO.CO.IL

חיסול מלאי סוף שנה!

בחנות חיבאן

עד 50%

הנחה

על כל מוצרי החשמל
מתצוגות ועודפים

מרכז הזמנות: 03.2578674 / 03.9271641 | רח' אימבר 7, פתח תקווה

שעות פתיחה: ימים א'-ה' 09:00-18:00 | יום ו' 09:00-13:00

עד גמר המלאי | מ.ל.ח.

CHEFF'S MENU Restaurant

כל יום בצפון הוא חגיגה. תהפכו אותו לבלתי נשכח במסעדת השף באשערט.
אנחנו רוצים להכיר לכם חוויה קולינרית יוצאת דופן מהמטבח היהודי והמעשנה. עם תכריט ייחודי פרי יצירתו של השף שלנו. להנות מאווירה אריסטוקרטית, מהינות המיוחדים שלנו, מהתאורה, מהמוסיקה ומהטעמים שייצרבו עמוק בזיכרון לחווית שירות מושלמת. אנחנו מחכים לכם. מומלץ להזמין מקום.

Bāshert.
באשערט • מטבח יהודי ומעשנה

שעות פתיחה: א' - ה' | בין השעות 13:00 עד 23:00



ירושלים 35, צפת | 077-410-8002

בהשגחת הרב
ירושלים
מנהל המזון