

- אל תוותרו על קליית הפקאנים והקוקוס שדורש המתכון – קולים אותן ממש בדקה וחצי על מחבת חמה ללא שמן, אז לא להתעצל!
- מי שמפחד מהכנת הקרמל עבור המלית, או שסתם אין לו כוח להתאמץ – יכול גם למלא את העוגיות בריבת חלב.
- העוגיות במיטבן ביום ההכנה או למחרת, אבל ממילא הן לא יחזיקו יותר מזה.

עוגיות קוקוס ופקאן במלית קרמל

החומרים לב-35 עוגיות:

לבצק קוקוס-פקאן:

60 גרם פקאנים
50 גרם (חצי שקית) קוקוס טחון
225 גרם חמאה רכה
110 גרם (חצי כוס ועוד כף) סוכר
1 כפית תמצית וניל
250 גרם (כוס ושלושת רבעי) קמח
1/2 כפית מלח

למלית טופי קרמל:

145 גרם (שלושת רבעי כוס) סוכר
60 מ"ל (רבע כוס) שמנת להקצפה 38%
30 גרם חמאה

אופן ההכנה:

לבצק קוקוס-פקאן:

קולים את האגוזים על מחבת חמה ללא שמן במשך כמה דקות, עד שמתחילים להשחים ומפיצים ריח אגוזי קלוי. טוחנים את האגוזים במעבד מזון לפירורים דקים. קולים במחבת הריקה באותו האופן גם את הקוקוס, תוך עירבוב לעיתים, עד שמקבל צבע שחום בהיר. בקערת מערבול חשמלי מקציפים את החמאה הרכה והסוכר לקרם בהיר ואוורירי. מוסיפים תמצית וניל, קמח ומלח. מוסיפים את הקוקוס והפקאנים הטחונים ומערבבים לבצק אחיד. מעבירים את הבצק הרך לקירור לשעתיים לפחות. מרדדים את הבצק על משטח מקומח קלות לעלה בצק בעובי של 4-5 מ"מ. קורצים עוגיות בקוטר הרצוי, וקורצים ממחצית מכמות העוגיות עיגול קטן במרכז. אם העוגיות רכות מאוד בשלב זה, כדאי להעביר את הבצק לקירור או הקפאה לשעה. מחממים את התנור לחום בינוני 180 מעלות, ואופים את העוגיות במשך 12-15 דקות עד להזהבה יפה.

למלית טופי קרמל:

יוצקים לסיר קטן את הסוכר, מוסיפים גם 3 כפות מים ומבשלים עד לקבלת קרמל. בזמן שהתערובת מתבשלת מחממים את השמנת, וכאשר מתקבל קרמל יוצקים את השמנת החמה פנימה תוך עירבוב בזהירות רבה לקבלת רוטב טופי. מוסיפים גם את החמאה ומערבבים להמסה. מצננים להתייצבות. שמים מעט ממלית הקרמל על כל עוגייה, מניחים מעל עוגייה עם חור ולוחצים קלות. בקיץ כדאי לתת לעוגיות לשבת ולהתייצב למשך שעתיים, בחורף הן מתייצבות די מהר גם כך.



ממשיכים עם עוגיות סנדוויץ' סופר-חמודות לפי מתכון הלקוח מבאן <http://bake-street.com/galletas-de-> ([sesamo-rellenas-de-datiles-y-avellanas](http://bake-street.com/galletas-de-sesamo-rellenas-de-datiles-y-avellanas/)). העוגיות מורכבות מצמד בייסקוויטים חמאתיים ורכים, במלית ממרח חלבה, ובציפוי שומשום, שאפילו שונא החלבה אצלי בבית נשנש בהנאה. הדבר המגניב ביותר בהן הוא העיטור המיוחד, שנוצר על ידי הברשת העוגיות לפני האפייה בחלמון טרוף עם קפה, ולאחר מכן עיטור בעזרת מזלג לקבלת דוגמא מקסימה.

כמה דברים לפני שמתחילים:

- פחות מתים על חלבה? אפשר למלא את העוגיות בכל מלית שאוהבים – ממרח לוטוס, ריבת חלב, וגם נוטלה יסתדרו פה נהדר.

ריבועי בייסקוויט במלית חלבה

החומרים לכ-48 עוגיות:

125 גרם חמאה רכה

90 גרם[^] (שלושת רבעי כוס) אבקת סוכר

1 ביצה

180 גרם (כוס ורבע) קמח

80 גרם (חצי כוס ועוד כף שטוחה) קורנפלור

1/2 כפית אבקת אפייה

לציפוי ומילוי:

1 כף חלב

1 כפית קפה מגורען טוב

1 חלמון

ממרח חלבה

שומשום

אופן ההכנה:

בקערת מערבל חשמלי עם וו הגיטרה מעבדים את החמאה הרכה עם אבקת הסוכר כמה דקות לקרם רך. מוסיפים את הביצה ומערבבים. מוסיפים פנימה קמח, קורנפלור ואבקת אפייה ומערבבים לבצק אחיד. מעבירים למקרר לשעתיים לפחות. מרדדים את הבצק לעלה דק בעובי של כ-3 מ"מ. חותכים את הבצק בעזרת חותכן מרובע או סכין חדה לריבועים של כ-4.5-5 ס"מ.

לציפוי ומילוי:

מחממים תנור ל-180 מעלות. מחממים את כף החלב, יוצקים על הקפה ומערבבים להמסה. מצננים, ולאחר טורפים לתוך החלמון. מברישים מחצית מהעוגיות בתערובת בעזרת מברשת אפייה, בשכבה דקה. מעבירים את העוגיות למקרר למשך 10 דקות על מנת שהזיגוג יתייבב. יוצרים על גבי העוגיות דוגמאות בעזרת מזלג, ואופים 12-15 דקות להזהבה. מצננים. מכינים סנדוויצ'ים של עוגיות ממולאות בממרח, כאשר מניחים למטה עוגיה ללא עיטור, ומעל עוגייה מעוטרת. מברישים את דפנות העוגייה סביב סביב בשכבה דקה של ממרח (כדאי להיעזר בספטולה או בסכין מריחה), וטובלים בקערית שומשום לציפוי מכל הצדדים.





העוגיות החתיכות הללו באדיבות פייר ארמה הן עוגיות קלאסיות מושלמות לנשנוש לצד הקפה, בעלות מתיקות מעודנת וטעם פשוט ואהוב על כולם. העוגיות מורכבות משתי שכבות של בצק חמאתי, שעוטפות בצק שוקולדי משובץ באגוזי לוז שלמים, שמנקדים את העוגיות בעת פריסתן בסכין חדה.

כמה דברים לפני שמתחילים:

^ ניתן להכין את גילי הבצק מראש ולשמור בהקפאה, ולפרוס ולאפות קרוב למועד ההגשה.

- המתכון מניב כמות גדולה מאוד של עוגיות, אפשר גם להכין רק חצי או שליש מהכמות.
- מי שחובב טעם קקאו אינטנסיבי ומודגש יכול להגדיל מעט את כמות הקקאו.

עוגיות סבלה שוקולד ואגוזי לוז

החומרים לב-150 עוגיות:

לבצק חמאה:

140 גר חמאה רכה
75 גרם (שני שליש כוס) אבקת סוכר
50 גרם (חצי כוס) שקדים טחונים
1/4 כפית מלח
1/2 כפית תמצית וניל
1 ביצה
250 גרם (כוס ושלושת רבעי) קמח

לבצק שוקולד:

250 גרם חמאה רכה
110 גרם (כוס פחות כף) אבקת סוכר
300 גרם (2 כוסות ועוד 2 כפות) קמח
35 גרם (3 כפות) קקאו משובח
קורט מלח
1 ביצה
140 גרם אגוזי לוז שלמים (כוס וחצי), רצוי קלופים וקלויים קלות

להדבקה:

1 ביצה
1 כפית מים

אופן ההכנה:

לבצק חמאה:

בקערת מערבל חשמלי עם וו הגיטרה מעבדים את החמאה הרכה עם אבקת הסוכר כמה דקות לקרם רך. מוסיפים אבקת סוכר, שקדים טחונים, מלח, תמצית וניל וביצה ומעבדים לתערובת חלקה. מוסיפים את הקמח בכמה פעמים ומעבדים עד לקבלת בצק אחיד ורך. מחלקים את הבצק ל-2 חלקים, עוטפים בניילון נצמד ומעבירים לקירור ל-4 שעות לפחות. בינתיים מכינים את בצק השוקולד.

לבצק שוקולד:

בקערת מערבל חשמלי עם וו הגיטרה מעבדים את החמאה הרכה עם אבקת הסוכר והמלח כמה דקות לקרם רך. מוסיפים את הביצה ומערבלים לקבלת תערובת בהירה ואוורירית. מנפים פנימה את הקמח והקקאו ומעבדים עד לקבלת בצק אחיד. מוסיפים את האגוזים ולשים קלות כך שמתפזרים בצורה שווה בבצק. מעצבים את הבצק למלבן עבה בגובה של 2.5 ס"מ (אני עיצבתי לריבוע של 18x18 ס"מ). מעבירים לקירור.

מרדדים את כל אחד מחלקי בצק החמאה בין שני ניירות אפייה מקומחים קלות, לעלה באורך ורוחב בו עיצבנו את בצק השוקולד (עובי של כ-7 מ"מ). טורפים את הביצה להברשה עם כפית של מים. מברישים עלה אחד של בצק לבן בביצה הטרופה, מניחים עליו את שכבת בצק השוקולד, מברישים שוב בביצה טרופה, ומניחים מעל שכבה שניה של בצק לבן. עוטפים בניילון נצמד ומעבירים לקירור ל-4 שעות לפחות עד לילה. מחממים תנור לחום בינוני-נמוך 160 מעלות. בעזרת סכין חדה מיישרים את ריבוע הבצק ליצירת דפנות חלקות וישרות. פורסים את הבצק למלבנים ארוכים (אני פרסתי למלבנים בעובי של 5 ס"מ). כעת פורסים כל מלבן בצק לפרוסות בעובי של 5-7 מ"מ, ומסדרים בתבנית אפייה במרווחים קלים. אופים במשך 26-30 דקות, כך שהעוגיות מזהיבות קלות. מצננים היטב וזוללים עם כוס קפה.



ממשיכים עם גירסה אקזוטית וממכרת לעוגיות השוקולד צ'יפס האהובות, והפעם העוגיות הרכות מנוקדות בשוקולד לבן, ומועשרות בקוקוס ובאגוזי לוז קלויים שמעניקים קראנצ'יות וטעם נפלא ומיוחד לפי מתכון נפלא של רוני ונציה. למרקם קראנצ'י עוד יותר, אפשר להמיר חלק מכמות הקוקוס בקוקוס קלוי. חובבי השוקולד הלבן והקוקוס לא יוכלו להפסיק לנשנש...

עוגיות שוקולד לבן, אגוזים וקוקוס

חומרים לכ-55 עוגיות:

315 גרם (2 כוסות ועוד 3 כפות) קמח

1 כפית אבקת סודה לשתייה

1/4 כפית מלח

225 גרם חמאה רכה

110 גרם (חצי כוס ועוד כף) סוכר

85 גרם (שליש כוס) סוכר חום כהה

1 ביצה

2 כפות חלב

1 1/2 כפיות תמצית וניל

175 גרם שוקולד לבן קצוץ גס, או שוקולד צ'יפס לבן

80 גרם (כוס פחות 2 כפות) קוקוס טחון

130 גרם אגוזי לוז קלויים (כוס ושליש), קלופים וקצוצים גס

אופן ההכנה:

מחממים את התנור לחום של 180 מעלות. מנפים ביחד את הקמח, אבקת הסודה והמלח לקערה גדולה. בקערת מיקסר מקציפים ביחד את החמאה ושני סוגי הסוכר 3 דקות, לתערובת קרמית אחידה. מוסיפים את הביצה, החלב והוניל ומערבלים לתערובת אחידה. מוסיפים את תערובת הקמח ומערבלים מעט, רק עד לתערובת אחידה. מקפלים פנימה את השוקולד הלבן, הקוקוס והאגוזים. מהדקים בעדינות חתיכות בצק, ומגלגלים בין הידיים לכדורים בקוטר 4 ס"מ ומניחים מעל לתבניות עם מרווחים גדולים ביניהן. משטחים מעט בעזרת כף יד רטובה לגובה של כ-1 ס"מ. אם רוצים מפזרים מעל קצת שוקולד לבן קצוץ, קוקוס ואגוזים קצוצים. אופים כ-10 דקות עד שהעוגיות בצבע זהוב בהיר. מצננים.





ולסיום – חובבי הקפה הרימו יד! המתכון הבא במיוחד בשבילכם – עוגיות בעלות טעם קפה ממכר, מרקם קצת פריך-וקצת נימוח, וצורה של פולי קפה חמודים. העוגיות יכולות לשמש בעצמן כמשלוח המנות המושלם, כשנארזות בצנצנת שקופה יחד עם כוס קפה יפה, וצנצנת של קפה איכותי.

כמה דברים לפני שמתחילים:

⬆ הכינו מראש את מאגרי אורך הרוח שלכם – עיצוב העוגיות דורש סבלנותתתתת!

- למי שיש סבלנות רק במידה חלקית, יכול גם להכין חצי כמות

עוגיות פולי קפה

החומרים לב-120 עוגיות קטנטנות:

1 כף קפה נמס איכותי (אני משתמשת בקפה מגורען מאיכות טובה)

90 גרם חמאה רכה

85 גרם (שלושת רבעי כוס) אבקת סוכר

1 חלמון

20 גרם (2 כפות) קקאו משובח

160 גרם (כוס ועוד 2 כפות) קמח

אופן ההכנה:

ממיסים את הקפה בטיפונת של מים חמים, מניחים בצד להצטנן. בקערת מערבול חשמלי עם וו הגיטרה מעבדים את החמאה הרכה עם אבקת הסוכר כמה דקות לקרם רך. מוסיפים את החלמון ואת הקפה מומס ומערבבים. לבסוף מוסיפים את הקקאו ואת הקמח ומערבבים לבצק אחיד. חותכים מהבצק חתיכות קטנטנות של 1.5 ס"מ, משקל של 3 גר' (כן! ממש קטנות אחרת לא יהיה את אפקט פולי הקפה החמודים... וקחו בחשבון שהן גם תופחות למדי באפייה). מגלגלים לכדורונים קטנטנים, ומעצבים לצורה אובלית. בקיץ החם אם הבצק רך מאוד לעבודה, אפשר להכניס אותו לקירור קל להתייצבות. מניחים קיסם עץ לאורכה של כל עוגייה, ולוחצים קלות להטבעת פס לאורך העוגייה שמקנה לה מראה של פולי קפה. מעבירים להקפאה לשעה. אופים את העוגיות בחום 170 מעלות למשך 15 דקות.

