

עגול מתוק ומתגלגל

ראשי » אוכל » עגול מתוק ומתגלגל

[43 23/05/2017 תגובות ברוכי קופטייל](#)

יש לי זיכרון עמום ולא כייפי, מהכנת כדורי גבינה.
בכיתה ה', המורה שלנו החליטה לצפר אותנו לכבוד שבועות ולהכין איתנו כדורי גבינה.

אך דא עקא, שהמתכון שהיה בידה כנראה לא היה כל כך מוצלח.
וערבוב של גבינה לבנה מעט סוכר ועוגיות דפוקות (תרתי משמע),
לא בדיוק עשו את העבודה.



ומאז נשאר לי בפה טעם חמצמץ שלא נתן לי לנסות שוב לטעום להכין כדורי גבינה.

עד שכמו בסיפורים, הופיעה הדודה מאמריקה, אז האמת, זו הייתה גיסה ולא דודה.

אבל היא הביאה בכנפיה כדורי גבינה נימוחים, עשירים ועסיסיים



המרכיבים היו צריכים לעבור המרה למרכיבים שיש להשיג בישראל, רוב המתכונים בארה"ב מכילים את ה 'cream cheese' הידוע, שאינו משתווה בטעמו לגבינת שמנת בארץ, וה Whipped cream - "cheese בכלל אגדה, אבל בסוף הגענו למרקם מוצלח וטעם משובח של ספק מוס, ספק כדורי גבינה, טעימים ונימוחים



אפשר לגוון אותם גם בטעמים הפנימיים, עוגיות בטעם שוקולד יתנו טעם יותר "שוקווי", ממרח לוטוס ועוגיות לוטוס יתנו לזה טעם קרמלי, ועוגיות וניל, טעם ונילי, (ראו הערות בסוף הפוסט).



את הכדורים ניתן לצפות בפירורי עוגיות, או בשבבי שוקולד מריר, חלב, או לבן.

אני החלטתי לצפות את כולו בשוקולד מומס ולהשתמש בטכניקה שלמדתי מהקונדיטור **מרטין דיאז**, שמניב קווים יפים ומהפנטים, שיותר מהתוצאה, הטכניקה היא החלק היפה בזה.



. לאחרונה גם פתחתי גבניה בבית. בשבוע האחרון ייבשתי שמנת (חמוצה) וגבינות ומהם יצרתי גבינות שמנות שהשתמשתי לאפיה.

בכללי, עשיית גבינת שמנת קלה להכנה וחסכונית.



.
מכניסים לחיתול בד כמה גביעי שמנת חמוצה, סוגרים את החיתול ותולים מעל הכיור, אפשר גם להניח במסננת, לאחר 24 שעות בחוץ השמנת כבר הפכה לגבינה, כמה שיותר שעות שהגבינה תהיה בחוץ היא יותר מרוכזת ויותר יבשה.

(אפשר גם לגבן במקרר, רק שבמקרר התהליך לוקח יותר זמן)

מ-4 שמנת חמוצה יוצא כ - 400 גרם גבינת שמנת, העלות לכמות כזו היא כ-8.80 ש"ח.

בהשוואה לקופסת גבינת שמנת מהסופר שעולה החל מ-12 ש"ח, גבינת שמנת ביתית עולה לכם 4.5 ש"ח.

אז שבועות כבר ממש בפתח, והכדורים מצוינים בהקפאה, כך שתוכלו להכין אותם עוד היום ולשמור במקפיא עד קרוב להגשה.

.



כדורי גבינה | 50 כדורים (תלוי בגודל)

המרכיבים:

500גר' גבינה טוב טעם (ניתן לייבש גבינה רגילה לתוצאה של גבינת טוב טעם)

250גר' גבינת שמנת

100גר' חמאה רכה

1 כוס אבקת סוכר

220גר' ביסקוויטים מרוסקים

אופן ההכנה:

מערבבים את העוגיות עם החמאה הרכה, ומוסיפים את שאר החומרים, מערבבים היטב עד לקבל עיסה אחידה ושומרים במקרר.

בעזרת הידיים יוצרים עיגולים שווים ומקפאים, העיסה נוחה מאוד והכדורים נעשים בקלות רבה.



הציפוי נעשה בטכניקה מיוחדת וע"מ שתוכלו ללמוד בצורה הטובה ביותר את ההכנה, צילמנו אותה בשלבים במיוחד עבורכם.

לציפוי:

300גר' שוקולד לבן

15גר' חמאת קקאו (להשיג בחנויות המתמחות), ניתן להמיר ב-3 כפות שמן קנולה

100גר' שוקולד מריר

ממיסים את השוקולד הלבן בתוספת החמאת קקאו, מערבבים היטב ומעבירים לכלי עמוק שיכיל את העומק של הכדורים.



ממיסים בשקית זילוף בספל מים רותחים את השוקולד המריר, ומקשקשים על פני השוקולד הלבן קווים צפופים לאורך ולרוחב.



דופקים טיפה את הכלי עם השוקולד ע"מ שהשוקולד המריר יטמע בשוקולד הלבן.

משפדים את הכדורים הקפואים, (ניתן לשפד עוד לפני ההקפאה).

מכניסים את הכדור לתוך הכלי עם השוקולד, הכדור "יסחוב" איתו פנימה את הקווים השחורים, וזה בסדר. מוציאים את הכדור לאט ובתנועה סיבובית.



עד שהכדור לגמרי בחוץ, ממשיכים להחזיק את הכדור כשהוא כלפי מטה ליצירת השפיץ החמוד הזה, הציפוי מתקשה מיד בגלל הקור של הכדור. ממשיכים כך עם כל הכדורים, בכל פעם לכיוון הנגדי של הפעם הקודמת, כשנמחקים רוב הקווים, מציירים שוב את הקווים על השוקולד (אין צורך לנקות את השאריות מפעם קודמת) וממשיכים.

ניתן להשאיר את הכדורים על המקל ולהגיש כך, ואפשר גם להוציא את המקל ולהגיש בעטרות נייר.



פינת התכלס:

כדורי גבינה | 50 כדורים (תלוי בגודל)

המרכיבים:

500גר' גבינה טוב טעם (ניתן לייבש גבינה רגילה לתוצאה של גבינת טוב טעם)
250גר' גבינת שמנת
100גר' חמאה רכה
1 כוס אבקת סוכר
2200גר' ביסקוויטים מרוסקים,

אופן ההכנה:

מערבבים את העוגיות עם החמאה הרכה, ומוסיפים את שאר החומרים, מערבבים היטב עד לקבלת עיסה אחידה ושומרים במקרר.
בעזרת הידיים יוצרים עיגולים שווים ומקפיאים, העיסה נוחה מאוד והכדורים נעשים בקלות רבה.

לציפוי:

300גר' שוקולד לבן
15גר' חמאת קקאו (להשיג בחנויות המתמחות), ניתן להמיר ב-3 כפות שמן קנולה
1000גר' שוקולד מריר

אופן ההכנה:

- ממסים את השוקולד הלבן בתוספת החמאת קקאו, מערבבים היטב ומעבירים לכלי עמוק שיכיל את העומק של הכדורים.
- ממסים בשקית זילוף בספל מים רותחים את השוקולד המריר, ומקשקשים על פני השוקולד הלבן קווים צפופים לאורך ולרוחב.
- דופקים טיפה את הכלי עם השוקולד ע"מ שהשוקולד המריר יטמע בשוקולד הלבן.
- משפדים את הכדורים הקפואים, (ניתן לשפד עוד לפני ההקפאה)
- מכניסים את הכדור לתוך הכלי עם השוקולד, הכדור "יסחוב" איתו פנימה את הקווים השחורים, וזהו בסדר, מוציאים את הכדור לאט ובתנועה סיבובית. עד שהכדור לגמרי בחוץ, ממשיכים להחזיק את הכדור כשהוא כלפי מטה ליצירת השפיץ החמוד הזה, הציפוי מתקשה מייד בגלל הקור של הכדור. ממשיכים כך עם כל הכדורים.
- ניתן להשאיר את הכדורים על המקל ולהגיש כך, ואפשר גם להוציא את המקל ולהגיש בעטרות נייר.



מה עוד אפשר להכין?

"דעלקעלעך" לשבועות כבר הכנתם?

כנסו ל**כאן**, למדריך מלא ומפורט,

כאן תוכלו למצוא עוד המון מתכונים מצוינים לשבועות

הכנתם משהו מכל המבחר?

ספרו לי איך יצא כאן בתגובות למטה,
העיקר שיהיה לכולם חג שמח.



על הצילום והסטיילינג המדהים, אמונה כמובן שושי סירקיס המקסימה.