



הקמפוס הקולינרי

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה



חיתוכיות של חורף

שף קונדיטור אפרת ליבפרוינד





חיתוכיות חמאת בוטנים ושוקולד

עם המון אפשרויות גיוון

אופן ההכנה:

מכינים את השכבה הראשונה:

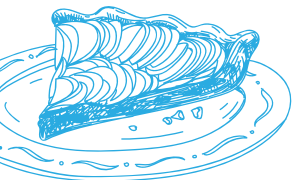
ממיסים את השוקולד ומוסיפים לו את שאר החומרים.
מערבבים היטב ושוטחים בתבנית חד פעמית בינונית.
מקפיאים ל10 דקות

מכינים את השכבה השניה:

ממיסים את השוקולד ומוסיפים לו את חמאת הבוטנים,
יוצקים מעל השכבה הראשונה ומקפיאים ל10 דקות

מכינים את השכבה השלישית:

שמים בקערה את השוקולד חתוך לקוביות ואת השמנת,
מכניסים למיקרוגל ומפעילים ל2 דקות,
מערבבים היטב עד לקבלת תערובת חלקה.
(אם התערובת לא חלקה מספיק אפשר לחמם את התערובת עוד 30 שניות)
יוצקים מעל השכבה השנייה, מנערים היטב כדי שהתערובת תתקבל חלקה ומקפיאים לשעה.
משחררים מהתבנית וחותכים למלבנים או לריבועים.
שומרים במקפיא עד חודשיים.



חלבי או פרווה | 20 יחידות
(תבנית חד פעמית בינונית)

חומרים:

לשכבה ראשונה:

100 גרם (2 כוסות) שמיניות בייגלה קצוץ גס
80 גרם (2 כוסות) פצפוצי אורז
200 גרם שוקולד חלב מומס (או מריר לגרסה הפרווה)
4 כפות גדושות חמאת בוטנים (אפשר להמיר לממרח לוטוס)
קורט נדיב מלח גס

לשכבה השניה:

200 גרם שוקולד לבן (או שוקולד לבן פרווה או מריר לגרסה הפרווה)
2 כפות גדושות חמאת בוטנים

לשכבה שלישית:

200 גרם שוקולד מריר
150 גרם (3/4 מיכל קטן) שמנת מתוקה או צמחית

