



ש בועות





תוכן

חלבי

- 03** פאי גבינה וגנאש נוגט
- 04** קרם ברולה
- 05** כדורי גבינה וזימים
- 06** כדורי פיצה חמים וטעימים
- 07** קסטה ביחית טעימה וקלה להכנה
- 08** פנקייקים שימלאו את הבית בניחוחות מחוקים

פרווה

- 09** מוס נוגט עם קרמבל אגוזים
- 10** קינוח גלידת חוטים עם כצפוצי אורז
- 11** פאי חלווה עשיר עם מייפל ופיצוחים
- 12** עוגת קפה שלוש שכבות טעימה ומלאה בארומה



פאי אבינה ואנאס נאס

זאן אפיה: 25 דקות

זאן הכנה: 30 דקות

כמות: תבנית עגולה קוטר 26 ס"מ



חומרים

בצק

- 150 גרם חמאה או 180 מ"ל שמן קוקוס
- 100 גרם אבקת סוכר
- 1 ביצה
- 2 כוסות קמח (300 גרם)

מלית

- 4 ביצים
- 1 קופסא גבינה לבנה (250 גרם)
- 1 גבינה טוב טעם של טרה (250 גרם)
- 1\2 כוס סוכר
- 2 כפות קורנפלור

ציפוי

- 1 חבילה שוקולד חלב (100 גרם)
- 3 כפות אבקת נוגט
- 1\2 כוס שמנת מתוקה

אופן ההכנה

מחממים תנור על 180 מעלות על מצב אפיה

יש אפשרות לקצר את העבודה על ידי שימוש בבצק פריך מתוק מוכן או פאי מוכן ואז עוקפים על שלב הכנת בסיס הפאי

הכנת בסיס הפאי

מערבבים את כל רכיבי הבצק במיקסר עם אבזר ערבוב בצורת K או עם וו לישה או ביד עד לקבלת בצק פירורי ממשיכים את הלישה ביד עוד קצת עד שהוא מתגבש לבצק אחיד לא ללוש יותר מידי זה הורס את הפריכות עוטפים את הבצק ומכניסים לקירור לחצי שעה מרדדים את הבצק על נייר אפיה משמנים תבנית פאי עגולה קוטר 26 ס"מ מניחים את הבצק על התבנית מוציאים בעדינות את הנייר אפיה ומצמידים את הבצק יפה לדפנות אחרי שהכול מסודר לוקחים את המערוך ומעבירים על התבנית כך שכל הקצוות המיותרים יחתכו מחוררים את הבצק עם מזלג ומעבירים את התבנית למקפיא לחצי שעה אם ממחרים אפשר לוותר על ההקפאה לאחר ההקפאה לוקחים נייר אפיה פורשים על הפאי ומעליו מניחים חומס לא מבושל כך שיכסה את כל פנים הפאי - החומס נועד לתת משקולת על הבצק כדי שלא יתפח, לאחר האפיה תוכלו לשמור את גרגרי החומס לשימוש חוזר כמשקולת על בצק אופים את הפאי כך במשך 15 דקות לאחר 25 דקות מוצאים את התבנית מהתנור את גרגרי החומס ואת הנייר אפיה וממשיכים לשלב הבא

הכנת מלית הגבינה

מערבבים את כל רכיבי המלית בקערה לתערובת אחידה ממלאים את הפאי עם המלית מזיזים את התבנית מצד לצד כך המלית תתישר לצורה אחידה על כל הפאי ואופים שוב למשך 20 דקות עד שהתערובת רוטטת במרכז ואפיה בצדדים

הכנת הציפוי

שמים בכלי שמתאים למקרואג את רכיבי הציפוי וממסים במקרואג בפולסים (כל 15 שניות מוציאים ומערבבים) עד לתערובת חלקה יוצקים את הגנאש על הפאי בזהירות מרימים את התבנית ביד ומטים אותה לצדדים כך שהגנאש יכסה את הפאי בשכבה אחידה (לא לשטח עם כף זה משאיר סימן ולא יוצא חלק)

מקררים את הפאי להתייצבות הגנאש אם מקפאים צריך להוציא מהמקפיא כחצי שעה לפני ההגשה



קֶרֶם הַרְמֵלָה

זמן אפיה: 30 דקות

זמן הכנה: 10 דקות

כמות: 6 אצות

חומרים

500 מ"ל שמנת מתוקה
2 כפיות תמצית וניל מרוכז
1\2 כוס סוכר (100 גרם)
6 חלמונים

אופן ההכנה

מחממים תנור ל-120 מעלות.

בסיר קטן מחממים שמנת מתוקה ותמצית וניל עד לסף רתיחה רואים שמתחיל לבעבע במקביל טורפים בקערה את החלמונים עם הסוכר עד לקבלת תערובת בהירה מוסיפים את תערובת החלמונים בהדרגה לשמנת תוך כדי ערבוב מהיר מוזגים את התערובת לכלים חסיני חום עד החצי מניחים את הכלים בתוך תבנית עמוקה וממלאים במים רותחים עד לחצי מגובה הכלים עם הקרם (להיזהר שהמים לא יחדרו לכלים)
אופים ב-120 מעלות למשך 30 דקות הקרם צריך ליהיות רוטט קצת לא להיבהל משאירים את הקרם להתקרר עד שיגיע לטמפרטורת החדר
אם מעונינים לשמור ולא לאכול מייד פה השלב ששומרים במקרר ואת השלב הבא עושים סמוך להגשה
מפזרים סוכר חום בשכבה דקה ואחידה על כל הקרם בכלי פותחים את הברנר על אש נמוכה ונותנים השחמה לסוכר עד שנהפך לצבע חום זהוב לא יותר מידי שלא ישרף
אפשר גם לחמם בתנור על מצב גריל עד שמשחים

המלצה: עם החלבוניים שנשארו אפשר להכין קינוח כוסות מוס נוגט

בתאבון!!



כדורי אבינה וזיתים

כמות: 30 כדורים

זמן הכנה: 20 דקות

אופן ההכנה

מערבבים בקערה את הביצה הגבינה הלבנה והשמן מוסיפים את הגבינה הצהובה התבלינים והזיתים ומערבבים קלות מוסיפים את הקמח והאבקת אפיה כל פעם קצת ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה מחממים את מכשיר המולטיקוק לאחר שמתחמם שמית כפית מלאה מהתערובת בכל שקע ואופים למשך 7-6 דקות תלוי בעוצמת המכשיר מוצאים לצלחת וממשיכים הלאה כך את כל הבליה

חומרים

- 1 כוס קמח (120 גרם)
- 1 כפית אבקת אפיה (10 גרם)
- 1 ביצה
- 1 גבינה לבנה (250 גרם)
- 100 גרם גבינה צהובה
- 3 כפות זיתים קצוצים (60 גרם)
- 1/4 כוס שמן (50 מ"ל)
- 1/2 כפית פלפל שחור
- 1/2 כפית מלח
- 1 כפית אורגנו

בתאבון!!



כדורי פיצה חמים וטעימים

כמות: 30 כדורים

זמן הכנה: 20 דקות



אופן ההכנה

הכנת הכדורים
מערבבים בקערה את הביצה הגבינה הלבנה החלב הרסק והשמן מוסיפים את הגבינה הצהובה התבלינים והזיתים ומערבבים קלות מוסיפים את הקמח והאבקת אפיה כל פעם קצת ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה מחממים את מכשיר המולטיקוק לאחר שמתחממים שמים כפית מלאה מהתערובת בכל שקע ואופים למשך 7-6 דקות תלוי בעוצמת המכשיר מוצאים לצלחת וממשיכים הלאה כך את כל הבלילה

הגשה

מגישים חם לצד רוטב פיצה

חומרים

- 1 כוס קמח (120 גרם)
- 1 כפית אבקת אפיה (10 גרם)
- 1 ביצה
- 1\2 קופסאת גבינה לבנה (125 גרם)
- 100 גרם גבינה צהובה
- 3 כפות זיתים קצוצים (60 גרם)
- 3 כפות שמן זית
- 3 כפות חלב
- 1 כף רסק עגבניות
- 1 כפית מלח
- 1 כפית אורגנו
- 1 כפית תבלין לפיצה
- 1\2 כפית אבקת שום

בתאבון!!



קסטה ביתית טעימה וקלה להכנה

זמן הקפאה: 3 שעות

זמן הכנה: 10 דקות

כמות: 12 אצות



חומרים

30 עוגיות פתי בר

גלידה

1 שמנת מתוקה להקצפה (250 מ"ל)

1 גבינת שמנת (225 גרם)

200 גרם חלב מרוכז

2 כפות אינסטנט פודינג בטעם וניל (40 גרם)

רוטב

8 כפות שמנת מתוקה להקצפה

1 כף ממרח לוטוס או אבקת נוגט

50 גרם שוקולד חלב

אופן ההכנה

טיפים להקצפת שמנת מתוקה:

- להשתמש בשמנת מתוקה קרה
- לייבש את הקערה והמקצף היטב
- לקרר את הקערה והמקצף כמה דקות במקפיא לפני השימוש

להכנת הגלידה

מקציפים את השמנת המתוקה החלב המרוכז וגבינת השמנת על מהירות גבוהה במשך 3-4 דקות עד שמתקבל מרקם קרמי שוברים 6 עוגיות פתי בר בצורה גסה כל חתיכה בערך בגודל של 1 ס"מ לתוך התערובת ומערבבים בתנועת קיפולים עם כף מצפים בניילון נצמד שתי תבניות אינגליש קייק ושופכים חצי מהגלידה בכל תבנית מסדרים עם כף גומי כך שיגיע לכל התבנית ומחליקים מלמעלה - זה צריך להגיע לגובה של חצי מהתבנית מקפאים למשך הלילה או לפחות שלוש שעות

להכנת הרוטב

שמים בקערה שמתאימה למיקרוגל את השוקולד השמנת והלוטוס ממיסים במיקרוגל בפולסים (כל 15 שניות מוציאים ומערבבים) עד שמתקבל רוטב חלק אפשר לשמור את הרוטב במקרר ואח"כ לחמם מעט במיקרוגל או בתוך כלי עם מים חמים

הרכבה והגשה

מכינים 12 זוגות של עוגיות פתי בר מוצאים את הגלידה מהמקפיא מחלצים את הגלידה מהתבנית למשטח עבודה תופסים את הניילון הנצמד משני הצדדים וכך מרימים את כל הגלידה למשטח לוקחים עוגיית פתי בר מניחים באוויר לראות את הגודל וחוחכים עם סכין חלקה מצמידים עוגיה מכל צד לחתיכה שחתכנו מזלפים מהרוטב ומגישים מייד (כך להמשיך עם כל העוגיות)

הערות:

ניתן להרכיב כל פעם את הכמות שרוצים ולהחזיר את הגלידה למקפיא עד לפעם הבאה
ניתן להרכיב את הכול מראש ולהקפיא אבל תקחו בחשבון שהעוגיות קצת מתרככות ברוטב ניתן לעשות שימוש חוזר על ידי חימום במיקרוגל בפולסים או בתוך כלי עם מים חמים
אם הגלידה קפואה מדיי מומלץ לטבול את הסכין במים ואז לחתוך



פנקייקים שימלאו את הבית בניחוחות מתוקים

כמות: 20 חתיכות

זמן הכנה: 20 דקות

אופן ההכנה

הכנת הפנקייק

מערבבים את כל המרכיבים במטרפה ידנית
ברגע שמתאחד להפסיק לערבב גם אם נשארו גושים קטנטנים (ערבוב יתר הורס את האוויריות של הפנקייק)
נותנים לתערובת לנוח רבע שעה (לא חובה זה נותן לפנקייק להיות יותר אוורירי ותפוח)
משתמשים במחבת יציקה או טפלון ששומרים על חום אחיד
מחממים את המחבת על אש בינונית (אש גבוהה תשרוף את הפנקייק ואש נמוכה תשאיר אותו נוזלי וספוגי שמן)
לא מתחילים להכין לפני שמוודאים שהמחבת חם על ידי טפטוף של כמה טיפות מהבליילה משמנים את המחבת עם חמאה או ספריי שמן אפשר גם למרוח את השמן עם מברשת של ביצה
יוצקים את התערובת למחבת עם כף כך שהקצה של הכף ניצב למחבת ב 90 מעלות בגובה נמוך (לא מועכים עם הכף)
מטגנים כשתי דקות ברגע שמתחילים להיות בועות בפנקייק הופכים לצד שני (אם לא בטוחים אפשר להרים את הקצה ולהציץ אם הוא השחים קצת)
מטגנים עוד כדקה אחרי שהפכנו ומוציאים לצלחת ממשיכים כך את כל הבליילה

הגשה

עורמים ערמה של פנקייקים מזלפים מייפל או כל סירופ שאוהבים מפזרים פקאנים קצוצים שוקולדים או כל תוספת שאתם חולמים

בתאבון!!

חומרים

לתערובת הפנקייק

- 2 ביצים
- 1 1/4 כוס חלב (240 מ"ל)
- 4 כפות שמן
- קורט מלח
- 1 1/2 כוס סוכר (80 גרם)
- 1 1/3 כוס קמח (190 גרם)
- 1 א. אפיה (20 גרם)

להגשה

סירופ מייפל או דבש או שוקולד
פקאנים קצוצים \ שוקולד \ קליק \ עדשים



נוס נואט עם קרמבל אגוזים

זמן אפייה: 20 דקות

זמן הכנה: 30 דקות

כמות: 20 כוסיות



חומרים

קרמבל אגוזים (כוס 200 מ"ל)

100 גר' סוכר חום (3/4 כוס)

125 גר' מרגרינה

250 גר' קמח (1 - 3/4 כוס)

קורט מלח

1 כפית שטוחה אבקת אפיה

2 חלבונים

70 גר' אגוזי מלח טחונים גס (3/4

כוס)

למוס נוגט (גודל כוס 200 מ"ל)

5 חלבונים

90 גר' סוכר (1/2 כוס)

1 קצפת צמחית 250 מ"ל

1 כפית נס קפה

120 גר' מחית נוגט או 120 גר' אבקת

נוגט + 2 כפות שמן

אופן ההכנה

הכנת קרמבל אגוזים

מערבבים את כל רכיבי הקרמבל עם אביזר ערבוב בצורת A או עם וו לישא או ביד עד לקבלת בצק פירורי ולעצור מסדרים בתבנית אפיה אופים למשך 20 דקות - פותחים את התנור שלוש פעמים במהלך אפייה מערבבים ומפוררים עם מזלג מוציאים מהתנור ומפוררים עם מזלג את כל הגושים משאירים בצד שיתקרר

הכנת מוס נוגט

מקציפים 5 חלבונים על מהירות גבוהה (קערה נקייה ויבשה) למשך 6 דקות מוספים את הסוכר בהדרגה תוך כדי הקצפה מעבירים לקערה בצד מקציפים את הקצפת על מהירות גבוהה למשך 4 דקות עד לקבלת קצפת יציבה מנמיכים את המהירות ומוסיפים את הנוגט אם משתמשים באבקת נוגט שמים את האבקה בכוס מוסיפים 2 כפות שמן ומערבבים כך מקבלים מחית נוגט לאחר ערבוב קל עוצרים את ההקצפה מוסיפים את החלבונים המוקצפים לקצפת בהדרגה ומערבבים בקיפולים

הרכבת הכוסיות

בסיס - שמים כפית מלאה מתערובת הפירורים בכוסית מוס - ממלאים את הכוס כמעט עד למעלה במוס עם כפית (פחות נוח עם שקית זילוף כי זה נוזלי) קישוט - מקשטים מלמעלה בפירורים של הבסיס מקפידים להתייבבות לפחות שעתיים

הערות

רעיונות נוספים לקישוט - לפני ההגשה לשים פקאן קצוץ או לפזר קצת אבקת נוגט

בתאבון !!



קינוח אֶלִידת תותים עם פֶּצפּוּצִי אורז



FOOD FROM START
it's all about food

כמות: 20 כוסיות קטנות

זמן הכנה: 30 דקות

זמן אפיה: 15 דקות

אופן ההכנה

הכנת שכבת הבסיס - קראנץ'

לערבב את כל החומרים של שכבת הבסיס בתבנית תנור עם נייר אפיה לאפות בחום של 180 מעלות ולערבב כל 5 דקות את התערובת בתנור כדי לקבל את הקראנץ' המושלם לאחר רבע שעה להוציא מהתנור למלאות בכל כוסית 2 כפיות מהקראנץ'

הכנת השכבה האמצעית - גלידת תותים

מעבירים את התותים לקערה מועכים עם בלנדר מוט מוסיפים את הקצפת והפודינג וממשיכים למעוך עם הבלנדר מוט עד לקבלת תערובת חלקה ממלאים את הכוסיות כמעט עד למעלה משאירים מקום לשכבה העליונה - הקצפת מכניסים לשעתים במקפיא להתייצבות

הכנת השכבה העליונה - קצפת

מקציפים את הקצפת הצמחית במיקסר על המהירות הכי גבוהה עד לקבלת קצפת יציבה מורידים את המהירות ומוסיפים את הפודינג מעבירים את הקצפת לשקית זילוף עם צנטר יפה (לא חובה) מזלפים על כל כוסית פרח או סיבוב יפה של קצפת

בתאבון !!

חומרים

קראנץ' - הבסיס

1\2 כוסות פצפוצי אורז
3\4 כוס קוקוס
1\3 כוס סוכר
1\4 כוס קמח
1\4 כוס אגוזים קצוצים
2 כפות מרגרינה
1\4 כוס שמן

גלידת תותים - שכבה אמצעית

200 מ"ל קצפת
1\2 קילו תותים
2 כפות פודינג וניל

קצפת - שכבה עליונה

200 מ"ל קצפת
3 כפות פודינג וניל



פאי חלווה עשיר עם נייפל ופיצוחים

כמות: 12 אצות

זמן הכנה: 15 דקות

זמן אפייה: 35 דקות



אופן ההכנה

יש אפשרות לקצר את העבודה על ידי שימוש בבצק פריך מתוק מוכן או פאי מוכן ואז עוקפים על שלב הכנת בסיס הפאי

הכנת בסיס הפאי

או עם 11 לישה או ביד עד 4 מערבבים את כל רכיבי הבצק במקסר עם אבזור ערבוב בצורת לקלבלת בצר פירורי וקצת דביקי
אם עצרתם כשהוא פירורי ממשיכים את הלישה ביד עוד קצת עד שהוא מתגבש לבצק אחיד משמנים תבנית פאי עגולה קוטר 26 ס"מ
משטחים את הבצק על תבנית הפאי עם ידיים מעט רטובות במים כך שיגיע לכל מקום בתבנית בצורה אחידה כולל דפנות התבנית
מחוררים את הבצק עם מזלג ומעבירים את התבנית למקפיא לחצי שעה אם ממהרים אפשר לוותר על ההקפאה
לאחר ההקפאה לוקחים נייר אפיה פורשים על הפאי ומעליו מניחים חומס לא מבושל כך שיכסה את כל פנים הפאי - החומס נועד לתת משקולת על הבצק כדי שלא יתפח, לאחר האפייה תוכלו לשמור את גרגירי החומס לשימוש חוזר כמשקולת על בצק
אופים את הפאי כך במשך 25 דקות
לאחר 25 דקות מוצאים את התבנית מהתנור את גרגירי החומס ואת הנייר אפייה וממשיכים לשלב הבא

הכנת המלית

מפזרים את החלווה המגורדת על הפאי בצורה אחידה
מעל מפזרים את האגוזים החתוכים גם בצורה אחידה
מעל מפזרים את מקלות השקדים
מעל מסדרים בצורה יפה את הפקאנים אפשר בצורת עיגולים כמו בתמונה
ואז מחממים את המיפל 20 שניות במיקרוגל כך שיהיה קל לזלף
מזלפים את המיפל על הפאי באלכסונים כך שיכסה את רוב המלית ואז עושים סיבוב גם בקצוות מכניסים לתנור לעוד 10 דקות
מוצאים מהתנור וכשהם חם מזלפים שוב מהמיפל אלכסונים מלמעלה פחות מהפעם הראשונה רק כדי שיקבל ברק
מצננים וחותרים רק אחרי שהוא מתקרר

בתאבון !!

חומרים

בצק פריך - בסיס הפאי

2 כוסות קמח - 280 גרם

200 גרם מחמאה

2 ביצים (בינוניות)

1 אבקת אפייה

2 סוכר וניל

גרגירי חומס לא מבושל - עבור

משקולת על הפאי

למילוי הפאי

300 גרם חלווה מגורדת

200 גרם אגוזי מלך חתוכים גס

200 גרם מקלות שקדים

100 גרם פקאן

300 מ"ל סירופ מיפל (בערך חצי

בקבוק)



עוצת קפה בלזש שכבות טעימה ומלאה בארומה

כמות: תבנית ביעצת

זמן הכנה: 20 דקות

זמן אפייה: 20 דקות

(26*32)

אופן ההכנה

הכנת הבצק

מחממים תנור למצב אפייה על 180 מעלות
מכניסים את כל החומרים של שכבת הבסיס לקערת מיקסר עם וו ליש
אם יש לכם מערבבל בצורת K עדיף
מערבבים עד שמקבלים בצק גם אם הוא פירורי עדיין
משמנים תבנית אפיה בינונית 32 ס"מ על 26 ס"מ
משמנים את הידיים ומשטחים את הבצק בתבנית
לוחצים את הבצק לתבנית עד לקבלת משטח חלק וגובה אחיד
עוברים להכנת השכבה השניה האפיה של שתי השכבות מתבצעת יחד

התפחה

מקציפים את הסוכר והביצים על מהירות גבוהה במשך 3 דקות
מורידים את המהירות למהירות הכי נמוכה
ומוסיפים את השמן הקמח והקפה תוך כדי הקצפה על מהירות נמוכה
מעבירים את התערובת לתבנית על גבי השכבה הראשונה
מפזרים את השוקולד ציפס מלמעלה
אופים בחום של 180 מעלות על מצב אפיה למשך 20 דקות
ניתן להכניס קיסם לוודא שהעוגה אכן נאפתה מבפנים

ציפוי

לאחר שהעוגה התקררה מעט
לוקחים קערה חסינה למיקרוגל שוברים את השוקולד לבפנים ומוסיפים
את המרגרינה מחממים במיקרוגל בפולסים - זאת אומרת כל 15 שניות
להוציא ולערבב כדי שהשוקולד לא ישרף ברגע שקיבלנו מרקם נוזלי
שופכים מעל העוגה ומורחים את השוקולד עם מרית כדי שיגיע לכל העוגה
נותנים לשוקולד להתייצב במקרר

חומרים

הבסיס

2 1/2 כוסות קמח
1 1/2 כוס סוכר
3/4 כוס שמן
1 ביצה
1 סוכר וניל

שכבה אמצעית

1 כוס סוכר
1 1/2 כוס שמן
1 1/2 כוס קמח
2 ביצים
3 כפות קפה
1 כוס שוקולד ציפס

ציפוי

100 גרם שוקולד
50 גרם מרגרינה