



ערוץ
האוכל



טרנדס עם שירן מתתיהו

צילום: שירן כהן שי

MorphyRichards

maimon's
ערוץ שוק על אישיות

NINJA


Mendelberg
Food Technologies


היבואן הרשמי


סוּסוּ

בשיתוף:

מה בתפריט?

- 3 נשנושי קדאיף פיסטוק ממכרים מ-3 מרכיבים
- 4 טאקו וופל במינימום מאמץ במילוי גלידה ביתית
- 5 בריוש ספירלה 2 צבעים
- 6 ארטיק מסטיק נוסטלגי
- 7 קונוס טורטיה פיצה ב-3 מרכיבים
- 8 עוגת קרפים סנפיר צבעונית מטרופת





נשנושי קדאיף פיסטוק ממכרים מ-3 מרכיבים

מצרכים:

- 100 גרם שיערות קדאיף מעורבבות עם
- 50 גרם חמאה מומסת
- 300 גרם שוקולד לבן/חלב/מריר לבחירה מימונס
- 50 גרם פיסטוק קצוץ

אופן ההכנה:

1. מערבבים את שיערות הקדאיף עם החמאה ופותחים אותם עם הידיים.
2. לקצוץ בבלנדר את הפיסטוקים.
3. מניחים על מגש אפייה ומניחים נייר אפיה ואופים בתנור שחומם 180° מעלות כ-10 דקות עד להשחמה (שימו עין, הן נשרפות בשניות).
4. לאחר האפייה מפוררים את שיערות הקדאיף.
5. ממיסים את השוקולד - שוקולד ייעודי לאפייה במיקרוגל בפולסים של 30 שניות בכל פעם ומערבבים עד להמסה מלאה.
6. מוסיפים פנימה את שיערות הקדאיף והפיסטוקים.
7. משטחים בתוך שקית זיפר.
8. מקפיאים ל-10 דקות ושוברים לנישנושים.
9. שומרים בקופסה אטומה במקרר עד שבוע או במקפיא עד חודש.



טאקו וופל במינימום מאמץ במילוי גלידה ביתית

מצרכים:

לטאקו:

3 ביצים

90 גרם שמן (חצי כוס)

100 מ"ל חלב (חצי כוס פחות 2 כפות)

100 גרם סוכר (חצי כוס)

כפית מחית/תמצית וניל מימונס

קורט מלח

200 גרם קמח לבן מימונס (כוס וחצי)

כפית אבקת אפייה מימונס

סירופ של מיימונס - קרמל מלוח /

שוקולד / מייפל

לגלידה:

500 מ"ל שמנת מתוקה

1/3 פחית חלב מרוכז

כפית תמצית/מחית וניל

אופן ההכנה:

1. לטאקו: נערבב את כל המצרכים הרטובים ולבסוף נוסיף את הקמח - משמשתמים בבלנדר מוט של נינג'ה כדי שתצא מסה אחידה, תערובת חלקה ללא גושים. אני משתמשת בקמח לבן ללישה נוחה ומאפה אוורירי וטעים!
2. נניח בטוסטר את הבלילה.
3. נסגור את הטוסטר ל-2 דקות, כשהוופל משחים נהפוך ונסובב (כדי לקבל צורת וופל) ונסגור ל-2 דקות נוספות.
4. נוציא את הוופלים ומיד ניצור צורה של טאקו (אפשר להעמיד בין 2 כוסות). חשוב לעבוד מהר כי הוופל מתקשה בשניות.
5. נמלא את הטאקוס בגלידה, קצפת, סירופ ותוספות שאוהבים.
6. לגלידה: נכניס את כל המצרכים למיכל הגלידה ונקפיא לילה.
7. לאחר שהתערובת קפאה - נכניס למכונת הגלידה.



בריוש ספירלה 2 צבעים

מצרכים:

כפית וחצי שמרים יבשים
3 כפות סוכר (30 גרם)
שליש כוס חלב חמים (85 גרם)
280 גרם קמח לבן מימונס (2 כוסות)
ביצה L
50 גרם חמאה רכה
חצי כפית מלח
כף קקאו מימונס לצביעת מחצית מהבצק

אופן ההכנה:

1. בקערת המיקסר נשים את כל המצרכים מלבד החמאה והמלח ונלוש כ-8 דקות. אני משתמשת בקמח לבן ללישה נוחה ומאפה אוורירי וטעים!
2. נוסיף את החמאה והמלח ונלוש 8 דקות נוספות.
3. נחלק את הבצק ל2 חלקים שווים ובחלק אחד נוסיף את הקקאו. נלוש עד שהבצק נצבע לחום.
4. נתפיח את 2 הבצקים בקערות נפרדות מכוסות עד להכפלת הנפח (כ-45 דקות)
5. לאחר ההתפחה נוריד את הנפח ונרדד את הבצקים ל-2 מלבנים דקים.
6. נניח את המלבנים אחד על השני ונגלגל לרולדה.
7. נניח בתבנית האינגליש קייק ונתפיח שוב עד הכפלת הנפח (כחצי שעה).
8. נמרח בביצה ונפזר סוכר גבישי/אגוזי ברס או אפילו שומשום.
9. נכניס לתנור שחומם מראש ל-170 מעלות כ-30 דקות.
10. נצנן ונפרוס - נקבל ספירלה מהממת!
11. הבצק לא מתוק ואפשר להגיש גם עם ארוחת הבוקר.



ארטיק מסטיק נוסטלגי

מצרכים:

לגלידה מסטיק:

250 מל' שמנת מתוקה

חבילת מסטיק בזוקה (רגילים או ג'ולים)

3 כפות חלב מרוכז

2 כפות פודינג וניל

לגלידה וניל:

250 מל' שמנת מתוקה

כפית תמצית או מחית וניל

3 כפות חלב מרוכז

2 כפות פודינג וניל

צבעי מאכל לקצפת

להרכבה:

צבע מאכל ורוד

מיני מקלות ארטיק

סוכריות של מיימונס

אופן ההכנה:

1. לגלידה מסטיק: בסיר קטן נשים 250 מ"ל שמנת מתוקה

ומסטיקים. נביא לרתיחה תוך כדי ערבוב.

2. נסנן את התערובת (חייב להוציא את המסטיק החוצה,

כך שרק הטעם ישאר).

3. נוסיף צבע מאכל ג'ל ורוד - צבע מאכל ללא גלוטן, עם

פיגמנט גבוה, טבעוני ונכניס למקפיא לשעה לקירור מוחלט

(או 4 שעות במקרר).

4. לאחר הקפאה נקציף את השמנת מסטיק למרקם יציב,

נוסיף חלב מרוכז ונערבב בתנועות קיפול.

5. לגלידה וניל: בקערת מיקסר נקציף 250 מ"ל שמנת

למרקם יציב, נוסיף חלב מרוכז, תמצית וניל ופודינג וניל.

6. נערבב בתנועות קיפול ונעביר לשקיות זילוף.

7. להרכבה: נזלף בתבנית אינגליש קייק שכבה מגלידת

המסטיק, שכבה מגלידת הוניל, שוב מהמסטיק ושוב מהוניל

8. ננעץ מקלות ונכניס למקפיא ל-6 שעות לפחות (רצוי לילה

שלם).

9. נדחוף את הגלידה החוצה ונחלץ.

10. בעזרת סכין טבולה במים רותחים - נחתוך את הגלידות

לגלידות אישיות.

11. אפשר לשדרג ולטבול בשוקולד לבן מיימונס וסוכריות.



קונוס טורטיה פיצה ב-3 מרכיבים

מצרכים:

חבילת טורטיות
חצי כוס רוטב לפיצה
300 גרם מוצרלה מגורדת
תוספות לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. חותכים את הטורטיות לחצי.
2. מורחים רוטב פיצה.
3. מפזרים גבינה ומגלגלי פנימה לקונוס.
4. נצפה תבנית פיירקס ברדיד אלומיניום עבה וחזק במיוחד - כדי להעמיד את הקונוס.
5. ניצור חורים בנייר הכסף ונעמיד בפנים את הטורטיות.
6. נוסיף תוספות ועוד גבינה מעל.
7. נכניס לתנור אובן עם פיזור חום אחיד, שחומם ל180 מעלות.
8. לאחר שמוכן, מוציאים מהתנור ומגישים חם.



עוגת קרפים סנפיר צבעונית מטורפת

אופן ההכנה:

1. לקרפ: מערבבים את כל המצרכים בעזרת השייקר נינג'ה טוויסטי עד שמגיעים לתערובת חלקה ללא גושים.
2. משתמשים בקמח לבן ללישה נוחה.
3. נחלק לשקיות זיפר - מאד נוח לסגירה ושימוש, אטום לחלוטין כך שאפשר לערבב בלי חשש, נוסיף צבע מאכל שונה לכל שקית - צבע מאכל עם פיגמנט גבוה, טבעוני וללא גלוטן, נסגור ונשקשק את השקיות לצביעת הבלילה.
4. נמזוג למחבת רחבה ומשומנת מעט, ונטה את המחבת שתהיה מכוסה כולה בבליה.
5. נטגן 2 דקות מכל צד.
6. נקרר את הקרפים לטמפרטורת החדר.
7. לקרם: במיקסר נקציף יחד את כל המצרכים לקרם יציב.
8. נחלק את הקצפת ל 3 קערות ונוסיף צבעי מאכל לבחירה. נעביר לשקיות זילוף ונגזור פתח רחב.
9. להרכבה: נניח קרפ, נזלף פסים עבים של קרם, מעליו קרפ נוסף, נלחץ על הקרם באיזורים החלולים, נזלף מהקרם השני באיזורים החלולים ונמשיך כך את כל השכבות לפי צבעים.
10. בשכבה האחרונה נמרח את הקרם לשכבה אחידה. נניח קרפ אחרון ונקשט באבקת סוכר.
11. העוגה מוכנה לאכילה מיידית ומושלמת יותר אחרי לילה במקרר. שומרים במקרר עד 5 ימים. אפשר להקפיא עד חודש.

מצרכים לעוגה בקוטר 22:

- 4 ביצים
- 2 כוסות חלב
- רבע כוס שמן
- חצי כוס סוכר (100 גרם)
- קורט מלח
- כוס וחצי קמח לבן
- צבעי מאכל לבחירה - כולל של קצפת
- לקרם גבינת שמנת:
- 200 גרם גבינת שמנת 30%
- 750 מ"ל שמנת להקפצה 38%
- 6 כפות פודינג וניל
- כף אבקת סוכר
- צבעי מאכל לבחירה
- לקישוט: אבקת סוכר