



ערוץ
האוכל



חוברת מתכונים מהתוכנית "שמו ושפיץ"

צילום: יוגב מאיר

DISARONNO

הכרם

לנדור קפה
189 195

מועצת הצמחים

תמיר
המדינות והאזניות במדינות

COINTREAU
CHANGED EVERYTHING

KENWOOD

BRAUN

MINILINE

3C
המדינות והאזניות במדינות

סנו
סווי

AQUA
SPRING
המדינות והאזניות במדינות

בשיתוף:

מה בתפריט?

- 3 שוקולד מדובאי של אור שפיץ
- 4 טארט גולד בול של מיקי שמו ואור שפיץ
- 5 טארט סלק ורוד מרשים וטעים של אור שפיץ
- 6 בראוניז צ'אנק שוקולד ואספרסו של מיקי שמו
- 7 עוגיות אמסטרדם מושלמות וקלות להכנה של אור שפיץ
- 8 טארט פירות אקזוטיים קל להכנה של מיקי שמו ואור שפיץ
- 9 טארטלט טופי ובופקורן מקורמלשל מיקי שמו
- 10 שייק ENJOY מפתיע עם אבוקדו של מיקי שמו ואור שפיץ
- 11 גלגלי קרם לימון ומנגו של אור שפיץ
- 12 קינוח אופרה צרפתית קלאסי של מיקי שמו
- 13 קרומקומבוש - מגדל פחזניות קטנות עם קרמל קל להכנה של אור שפיץ
- 14 אקלייר קפה במילוי קפה של מיקי שמו
- 15 פריז ישראל - פריברסט בצורת מגן דוד של מיקי שמו ואור שפיץ
- 16 מוס גביוה אישי עם מרמלדת פירות של מיקי שמו ואור שפיץ
- 17 לחם סלק עגול עם נר חמאה פסטו של אור שפיץ
- 18 לחם קל שיבולת שועל ותמרים של מיקי שמו
- 19 חלה עם בצל וגבינות קלה להכנה של אור שפיץ ומיקי שמו
- 20 סינבון מלוח במילוי של ממרח זיתים בציפוי יוגורט כבשים של אור שפיץ
- 21 קרואסון בצק קוקיס שוקולד של מיקי שמו ואור שפיץ
- 22 עוגת שמרים וניל בקאן להכנה של מיקי שמו
- 23 עוגת שוקולד שכבות מצופה סוכריות של מיקי שמו ואור שפיץ
- 24 כוסות פילו קריספיות עם קרם מלבי של אור שפיץ
- 25 עוגת דובוש שכבות קרם שוקולד קלה להכנה של מיקי שמו
- 26 מאפה תפוחים וגבינת עזים של מיקי שמו ואור שפיץ
- 27 עוגת גזר עם קרם מסקרפונה וקצפת בשכבות גבוהה ויפה של אור שפיץ
- 28 עוגיות מבצק פילו אגוזים ורחת לוקום של מיקי שמו
- 29 עוגת שמרים מקופלת של מיקי שמו



שוקולד מדובאי

של אור שפיץ

מצרכים:

- 200 גרם שוקולד מריר
- 200 גרם שוקולד חלב
- 1 כף גדושה חמאה גד
- 150 גרם שערות קדאיף (כשליש חבילה)
- 250 גרם קרם פיסטוק

אופן ההכנה:

1. ממיסים במיקרוגל חצי מכמות השוקולד המריר ושוקולד החלב ומכניסים את השאר בשיטת הזרעה.
2. יוצקים לתוך תבנית סליקון בצורת טבלת שוקולד ומכניסים למקפיא לחצי שעה.
3. חותכים את שערות הקדאיף לשערות קצרות. מטגנים במחבת את החמאה ומוסיפים את שערות הקדאיף לכמה דקות עד שהן מזהיבות וקראנצ'יות.
4. לאחר מכן מערבבים את הקדאיף עם קרם הפיסטוק עד שכל השערות מצופות היטב.
5. מוציאים מהמקפיא את התבנית, משטחים מעל השוקולד את תערובת הקדאיף בשכבה אחידה ואז את השוקולד מעל שכבת הקדאיף.
6. מכניסים למקפיא ל-15 דקות. מוציאים מהמקפיא, מחלצים מהתבנית ומגישים.



טארט גולד בול

של מיקי שמו ואור שפיץ

מצרכים:

לקלתית (תחתית):

- 150 גרם (1 כוס) שקדים טבעיים
- 60 גרם (1/2 כוס) אגוזי לוז
- 250 גרם (כ-12 יחידות) תמר מג'הול מגולען
- 20 גרם (2 כפות) שמן קוקוס
- 20 גרם (2 כפות) אבקת קקאו
- 2 כפות סירופ מייפל

לשכבת באונטי:

- 300 מ"ל (1 1/2 כוסות פחות 2 כפות) חלב קוקוס
- 150 מ"ל (1/2 כוס) סירופ מייפל טהור
- 30 גרם (3 כפות) שמן קוקוס
- 300 גרם (3 כוסות) קוקוס טחון
- 20 גרם (2 כפות) אבקת אגוזי לוז ללא קליפה

לציפוי גאנש:

- 150 מ"ל (1/2 כוס + 2 כפות) קרם קוקוס
- 150 גרם שוקולד מריר 70%
- 3 כפות ליקר קוואנטרו

אופן ההכנה:

1. לתחתית: מחממים תנור ל-170. במעבד מזון טוחנים את האגוזים והשקדים, מוסיפים את התמרים ומערבבים שוב. ומשמנים היטב את התבנית.
2. מוסיפים את שמן הקוקוס יחד עם המייפל ואבקת הקקאו ומעבדים עד לקבלת תערובת אחידה.
3. מרפדים את תבנית הטארט בניילון נצמד כולל את הדפנות, ומעבירים את התערובת לתבנית.
4. מרפדים את התבנית בתערובת ומהדקים היטב. מעבירים למקפיא למשך שעותיים לפחות.
5. לציפוי גאנש: בסיר קטן על אש נמוכה מחממים את חלב הקוקוס ומביאים לסף רתיחה תוך כדי ערבוב תמידי.
6. מסירים מהאש ושופכים על גבי השוקולד המריר. ממתינים דקה ומערבבים עד לקבלת גאנש חלק ואחיד.
7. מכסים את הקערה בניילון ושומרים על השיש עד לשימוש (רצוי לבלנדר עם מיקסר מוט/בלנדר מוט כדי לקבל אמולסיה טובה, תערובת חלקה והומוגנית).
8. לשכבת המלית: בסיר קטן מחממים את קרם קוקוס, סירופ מייפל ושמן קוקוס (לא מרתיחים, רק מחממים).
9. מסירים מהאש ומוסיפים לסיר את שבבי הקוקוס הטחון ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
10. מוציאים 1/2 כוס משכבת המלית (לצורך הקישוט של הטארט).
11. מוציאים את התחתית מהמקפיא ומעבירים את שכבת המלית לתוך הטארט. מהדקים היטב את התערובת, מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקפיא לשעה נוספת.
12. לוקחים את התערובת מה-1/2 כוס ומוסיפים לה את אבקת אגוזי לוז שנשארה.
13. מערבבים עד לאחידות ויוצרים ממנה כדורים (בגדלים שתבחרו). מעבירים אותם לקופסא סגורה ומכניסים למקרר עד להגשה.
14. להרכבה: מוציאים את הטארט מהמקפיא, מחממים מעט את ציפוי (גנאש) השוקולד (אפשר במיקרוגל).
15. מוציאים את הטארט מהתבנית, מוזגים את הגנאש על גבי הטארט, מקשטים בכדורים המצופים באבקת זהב ומגישים. (טיפ: מערבבים ליקר קוואנטרו באבקת זהב וטובלים את כדורי הקוקוס המצופים).
16. אבקת אגוזי לוז ללא קליפה מעצימה את טעם הקינוח לאור הדומיננטיות שלהם, ניתן להמיר באבקת שקדים ללא קליפה.



טארט סלק ורוד מרשים וטעים

של אור שפיץ

מצרכים:

תבנית טארט מתפרקת בקוטר 20 ס"מ

לבצק פריך:

300 גרם (2 כוסות ועוד 2 כפות) קמח

200 גרם חמאה

50 גרם (חצי כוס פחות כף אחת) אבקת סוכר

1 ביצה בגודל L

למלית:

1 בצל קצוץ דק או לרצועות דקות

3 כפות שמן זית

50 גרם גבינת קוואטרו פורמאג'י גד

סלק אחד גדול מבושל, פרוס בעזרת מנדולינה

125 מ"ל (חצי מיכל) שמנת מתוקה

1 ביצה גודל L

קמצוץ אגוז מוסקט

קמצוץ מלח

לציפוי ורוד:

3 כפות יוגורט עיזים 2.8% גד

½ גביע ריקוטה למריחה גד

כף מיץ סלק ששמרנו ממי הבישול

אופן ההכנה:

1. לבצק הפריך: טוחנים את כל המצרכים למעט הביצים במעבד מזון ולאחר קבלת מרקם חולי מוסיפים ביצים.

מערבלים עוד כמה שניות לקבלת בצק אחיד.

2. מרדדים עם מערוך ומעבירים לתבנית טארט

מתפרקת בקוטר 20 ס"מ. מהדקים לדפנות ומורידים

שאריות בצק.

3. לאחר סידור הטארט בתבנית מקפיאים לרבע שעה

ואופים 10-20 דקות עם משקולת בתנור שחומם מראש

ל-170 מעלות טורבו.

4. למילוי: מטגנים את הבצל במחבת עד להשחמה

ומצננים מעט.

5. בקערה נפרדת מערבבים יחד את כל המצרכים,

מאחדים עם הבצל המטוגן.

6. מסדרים את הסלק המבושל והפרוס בתחתית

הקלתית, שופכים מעל את המלית ומפזרים שכבה

אחידה של קוואטרו פורמאג'י.

7. מכניסים לאפיה לעוד כ-15 דקות עד להזהבה.

8. לציפוי יוגורט: מערבבים יוגורט עם ריקוטה למריחה

ומיץ סלק, יוצקים מעל הטארט לאחר שהצטנן ומכניסים

לתנור על 200 מעלות ל-3 דקות בכדי שהיוגורט יתיישר

באופן סימטרי ויפה.

9. מקשטים עם לבבות סלק ומגישים.



בראוניז צ'אנק שוקולד ואספרסו

של מיקי שמו

מצרכים:

לעוגיות:

- 300 גרם שוקולד מריר
- 150 גרם חמאה חתוכה לקוביות
- 150 גרם (3/4 כוס) סוכר
- 100 גרם (3/4 כוס) קמח
- 3 ביצים (XL)
- 60 מ"ל (2 כוסות) קפה אספרסו קצר
- 1/2 כפית מחוקה אבקת אפייה

לציפוי:

- 50 גרם פניני קראנץ' שונים
- 50 גרם מטבעות שוקולד דולצ'ה
- 50 גרם מטבעות שוקולד חלב

אופן ההכנה:

1. מכינים ואופים את העוגיות: ממיסים שוקולד מריר וחמאה על בן מארי ומוסיפים את האספרסו.
2. מקציפים את הביצים והסוכר למשך כ-5 דקות במהירות בינונית עד גבוהה. מורידים את מהירות המיקסר לאיטית.
3. תוך כדי הקצפה איטית, מוסיפים את תערובת השוקולד מהבן מארי ולבסוף את הקמח ואבקת האפייה וממשיכים לערבב עד קבלת גוון אחיד.
4. יוצקים לתבנית אפייה המרופדת בנייר אפייה. מפזרים מתערובת הציפוי. אופים ב-170 מעלות עד 40 דקות.
5. בגמר האפייה, מקררים מחוץ לתנור ועוטפים בניילון נצמד למשך מס' שעות.
6. מקררים היטב.
7. כשרוצים לחתוך, מכניסים למקפיא ל-10 דקות וחותכים לקוביות.



עוגיות אמסטרדם מושלמות וקלות להכנה

של אור שפיץ

מצרכים:

- 3 כוסות (420 גרם) קמח לבן
- 3 כפות (30 גרם) קקאו
- 1 כפית אבקת אפייה
- 1 כפית מלח
- 250 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- כוס (240 גרם) סוכר חום כהה
- 1/2 כוס (100 גרם) סוכר לבן
- 2 ביצים בגודל L
- 1 כפית תמצית/מחית וניל
- 1 כוס (200 גרם) שוקולד צ'יפס / מטבעות / שוקולד גרוס לחתיכות גדולות
- שוקולד לבן למילוי העוגיות

אופן ההכנה:

1. בעזרת מיקסר עם וו גיטרה מערבבים חמאה קרה, סוכר חום כהה, סוכר לבן, ביצים ווניל יחד עד לקבלת מרקם קרמי.
2. לאחר מכן מוסיפים את הקמח ואבקת האפייה עם המלח.
3. מוסיפים את מטבעות השוקולד ומערבבים.
4. לאחר שכל המסה מוכנה מחלקים את הבצק ל-12 עיגולים, כך שכל עיגול שוקל 110 גרם בדיוק.
5. ממלאים בשוקולד לבן או כל מה שתרצו!
6. יוצרים רינגים בעזרת קיפול נייר כסף.
7. אופים בתנור על טורבו 14 דקות בחום של 175 מעלות.
8. חשוב מאוד להוציא בזמן.



טארט פירות אקזוטיים קל להכנה

של מיקי שמו ואור שפיץ

מצרכים:

תבנית בקוטר 24 ס"מ או 2 תבניות פאי מלבניות

לבסיס:

50 גרם (1/4 כוס) סוכר

100 גרם חמאה חתוכה לקוביות

1 ביצה

210 גרם (1 1/2) כוסות קמח

1/2 כפית אבקת אפיה

חומרים לקרם שקדים:

100 גרם (1/2 כוס) סוכר

100 גרם חמאה רכה

1 ביצה

100 גרם שקדים טחונים

2 כפות קמח

2 כפות ליקר קוואנטרו

לקרם וניל:

גביע קרם מסקרפונה גד

מיכל שמנת מתוקה

לציפוי:

2 כוסות פירות אקזוטיים פרוסים

להברשה:

2-3 כפות ריבת משמש

2-3 כפות מים

אופן ההכנה:

- מכינים את הבסיס: מערבבים חמאה וסוכר במיקסר, מוסיפים ביצה ורבע מכמות הקמח, ומערבבים 10 שניות במהירות איטית-בינונית.
- מוסיפים את יתרת הקמח במהירות איטית עד לקבלת בצק אחיד. מכסים את הבצק בניילון נצמד ומעבירים למקרר לחצי שעה.
- מרדדים את הבצק על משטח מקומח לעיגול בקוטר 26 ס"מ ובעובי של כ-1/2 ס"מ. מרפדים את התבנית והשוליים, נפטרים מהבצק המיותר ומעבירים למקרר לחצי שעה.
- מכינים קרם שקדים: מערבלים חמאה וסוכר במיקסר עם וו גיטרה במהירות בינונית-גבוהה עד לקבלת תערובת תפוחה ואוורירית.
- מוסיפים ביצה ומערבלים עד שהיא נטמעת בתערובת. מוסיפים שקדים וקמח ומערבלים במהירות איטית-בינונית.
- ליקר קוואנטרו ומערבלים כחצי דקה עד לתערובת אחידה.
- מרכיבים את העוגה: מזלפים את הקרם שקדים על הבסיס ומעבירים למקרר חצי שעה.
- מחממים תנור ל-170 מעלות ואופים כ-20 דקות עד להזהבה.
- מכינים קרם וניל: מקציפים את גביע קרם המסקרפונה של גד עם השמנת מתוקה לקצפת במרקם רך וציב.
- מקשטים: מזלפים על הטארט קרם וניל ומעטרים בפירות. מחממים את הריבה עם המים בסיר קטן תוך כדי בחישה עד שהיא מתרככת. מברישים את הפירות. שומרים במקרר.



טארטלט טופי ופופקורן מקורמל

של מיקי שמו

מצרכים:

לקלתית:

100 גרם (1/2 כוס) סוכר חום דמררה

50 גרם (1/2 כוס) אבקת שקדים

125 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

1 ביצה גדולה

1 כפית תמצית וניל איכותית

200 גרם (1 1/2 כוסות פחות 1 כף) קמח מנופה

למרנג:

4 חלבונים מביצים גדולות

100 גרם (1/2 כוס) אבקת סוכר

קורט מלח לימון (לא חובה)

פופקורן טופי:

200 גרם פופקורן מוכן

מתכון לקרמל:

1 1/4 כוסות סוכר

1/2 כוס שמנת מתוקה

25 גרם חמאה

אופן ההכנה:

1. מכינים את הקלתיות: שמים בקערת מעבד מזון קמח, אבקת שקדים, חמאה וסוכר ומערבלים עד לקבלת תערובת פירורית. מוסיפים ביצה ותמצית וניל ומערבלים רק עד לקבלת כדור בצק. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומעבירים למקרר ל-30 דקות.
2. מחלקים את הבצק על משטח מקומח לשישה חלקים ומרדדים כל חלק לריבוע בגודל 9 ס"מ. מרפדים בבצק את תחתית ודפנות התבניות ומעבירים מערוך על שולי התבניות כדי להיפטר מעודפי הבצק. דוקרים את בסיס הקלתית במזלג ומעבירים למקפיא ל-30 דקות.
3. מחממים תנור ל-170 מעלות.
4. מניחים נייר אפייה על הבצק ומפזרים מעל גרגירי חומס או שעועית יבשים שיהוו משקולת.
5. אופים 15 דקות. מסירים את נייר האפייה עם המשקולת ואופים עוד 10 דקות עד להזהבה. מצננים.
6. מכינים את הפופקורן טופי: עושים קרמל מהסוכר עד לקבלת גוון ענברי. מביאים את השמנת המתוקה לרתיחה, מעבירים את הקרמל ומערבבים. מכבים את האש, מוסיפים את החמאה ומערבבים עד לאחידות. מוציאים מעט מהטופי להרכבת הטארטלט.
7. מכניסים את הפופקורן לתערובת ומניחים על מגש. (משאירים מעט מהטופי לקישוט הסופי).
8. אופים ב-160 מעלות למשך 5-7 דקות.
9. הרכבה: מזלפים מעט מהטופי לתוך הקלתית.
10. מזלפים עיגול מרנג בקוטר הטארטלט.
11. מכסים בפופקורן טופי.



שייק ENJOY מפתיע עם אבוקדו

של מיקי שמו ואור שפיץ

מצרכים:

חצי אבוקדו

3-4 תמרים קפואים

50 גרם שקדים אמריקאים עם קליפה

חצי כוס חלב שקדים

חצי גביע יוגורט עיזים של גד

כוס קוביות קרח - מרוסקות

לציפוי:

חצי מיכל שמנת מתוקה

כפית אבקת סוכר

תמר בינוני מגולען

מעט "ברס" - שקדים קצוצים מקורמלים.

אופן ההכנה:

1. מבלנדרים את כל המרכיבים עד לאחידות ולקבלת

המרקם הרצוי.

2. מוזגים לכוס שקופה גבוהה.

3. מקציפים את השמנת המתוקה עם אבקת הסוכר

לקציפה יציבה.

4. מגישים עם קשית עבה.



גלגלי קרם לימון ומנגו

של אור שפיץ

מצרכים:

לקרם לימון:

- 70 גרם מיץ לימון טרי + 1 גרם גרידת לימון
- 75 גרם (6 כפות ועוד כפית) סוכר
- 75 גרם ביצים (ביצה אחת בגודל XL)
- 16 גרם חלמונים בלבד
- 3 גרם ($\frac{1}{3}$ כף) קורנפלור
- 48 גרם חמאה קרה בקוביות
- 1 גביעים קרם מסקרפונה 38% (גד)
- קוביות ממנגו אחד

לגלסאז':

- 200 מ"ל שמנת מתוקה
- $\frac{3}{4}$ כוס סוכר (80 גרם)
- 100 גרם שוקולד לבן
- 40 גרם (כף גדולה) גלוקזה
- למסת הג'לטין:
- 8 גרם ג'לטין
- 40 מ"ל מים
- כפית אבקת צבע מאכל לבן
- טיפה אחת של צבע מאכל ג'ל ורוד
- טיפה אחת של צבע מאכל ג'ל כתום
- טיפה אחת של צבע מאכל ג'ל צהוב

להגשה:

תחתיות ביסקוויט קנוי או בהכנה ביתית בקוטר הקינוח
תבנית סיליקון 6 שקעים בצורת חצי גורן

אופן ההכנה:

1. על טמפרטורה נמוכה תוך כדי ערבוב עם מטרפה מביאים לרתיחה בתוך סיר את כל המצרכים למעט החמאה.
2. לאחר הסמכה מורידים מהאש ומבלנדרים פנימה בעזרת בלנדר מוט חמאה.
3. מזלפים לתוך שקעי סיליקון בצורת חצי גורן.
4. דוחפים לתוך הבליילה קוביית מנגו ממנגו אחד.
5. מניחים ניילון נצמד על השקעים ומקפיאים למשך לילה.
6. הכנת הגלסאז': משרים את הג'לטין עם מים קרים בקערית 10-15 דקות.
7. מניחים את כל מצרכי הגלסאז' בסיר ומבלנדרים הכל יחד עם בלנדר מוט על האש.
8. לאחר מכן מוסיפים את הג'לטין ומערבבים ידנית.
9. מעבירים את הגלייז למד ליטר וצובעים אותו בעדינות עם טיפות צבע מאכל למראה משויש.
10. מצפים על רשת, מומלץ לפרוס ניילון נצמד בתחתית לאיסוף שאריות הציפוי.
11. בעזרת פאלטה מדורגת מניחים את הקינוח המצופה על ביסקוויט עגול שהכנו בבית או קנוי ומגישים.



קינוח אופרה צרפתית קלאסי

של מיקי שמו

מצרכים:

לביסקוויט שקדים רך
(ל-3 ביסקוויטים 30X40 ס"מ):
275 גרם סוכר (1 1/3 כוסות)
220 גרם אבקת שקדים (2 כוסות)
4 ביצים
4 חלמונים
100 גרם קמח (3/4 כוס)
4 חלבונים
קורט מלח
כף אבקת סוכר

לגנאש שוקולד:

250 מ"ל (מיכל אחד) שמנת מתוקה
250 גרם שוקולד מריר
כף חמאה

למוס קפה ושוקולד לבן:

190 מ"ל שמנת מתוקה (2/3 מכל)
כף גלוקזה
2 כוסות - 50 גרם קפה אספרסו קצר
50 גרם שוקולד לבן מומס
250 מ"ל (מיכל אחד) שמנת מתוקה

לסירופ קפה:

400 מ"ל (4 כוסות) קפה אספרסו ארוך
100 גרם (חצי כוס) סוכר

אופן ההכנה:

- מתחילים בביסקוויט: במיקסר עם וו גיטרה מערבלים 10-15 דקות את הביצים, החלמונים, המלח, אבקת השקדים והסוכר.
- בקערה נפרדת מקציפים את החלבונים ואבקת הסוכר לקצף יציב ומקפלים לתערובת הראשונה.
- אחרי שמגיעים לאחידות מוסיפים את הקמח ללא גלוטן. משטחים על שלוש תבניות מרופדות בנייר אפייה, למרובעים בגודל 30X40. אופים ב-180 מעלות כ-12 דקות.
- לגנאש: מרתיחים שמנת מתוקה. שופכים עליה את השוקולד ומערבבים לתערובת אחידה.
- מוסיפים חמאה ומסיימים בבלנדר מוט.
- מעבירים לקערה, מכסים בניילון נצמד ומשאירים בטמפרטורת החדר עד להרכבה.
- למוס: מרתיחים 2/3 מיכל שמנת מתוקה, קפה אספרסו וגלוקזה ומוזגים על השוקולד הלבן.
- טוחנים בבלנדר מוט עד לאחידות ומקררים.
- מקציפים את השמנת המתוקה לקצפת רכה ומקפלים למוס.
- לסירופ: מערבבים את כל החומרים עד שהסוכר נמס ומצננים עד לשימוש.
- מרכיבים: מומלץ להרכיב במסגרת רינג 30X40 ס"מ, בגובה 3.5 ס"מ. מניחים את ביסקוויט השקדים ומרטיבים בסירופ הקפה בעזרת מברשת. מורחים מחצית מהמוס ומניחים מעליו עוד ביסקוויט שקדים רך.
- שוב מברישים בסירופ קפה ומורחים בשכבה אחידה שני שלישים מכמות הגנאש.
- מניחים מעליו ביסקוויט שלישי, מברישים בסירופ ומורחים את יתרת המוס. מקפיאים כחצי שעה.
- מחממים את יתרת הגנאש לחום השפתיים ומצפים את חלקה העליון של העוגה. פורסים למנות אישיות מלבניות.



קרומקומבוש – מגדל פחזניות קטנות עם קרמל קל להכנה

של אור שפיץ

מצרכים:

לפחזניות:

120 גרם (כוס אחת פחות 2 כפות) קמח

3 ביצים בגודל L

80 גרם חמאה

150 מ"ל מים

קורט מלח

10 גרם (2 כפיות) סוכר

למילוי:

חבילת קרם פטיסייר מוכן גד

לשטרויזל:

90 גרם (חצי כוס ועוד 2 כפות) קמח

80 גרם חמאה

90 גרם (6 כפות) סוכר חום דמררה

לקרמל:

1 ק"ג סוכר

200 מ"ל מים

100 גרם גלוקוז

ניעזר בבריסטול גדול ויציב כדי ליצור

קונוס לבניית הקרוקומבוש

אופן ההכנה:

1. לפחזניות: בסיר מביאים לרתיחה קלה מים, קורט מלח, סוכר וחמאה בקוביות.

2. לאחר שהכל רתח מורידים את הסיר מהאש ומוסיפים את הקמח ומערבבים עד שנוצר גוש בצק.

3. מכניסים את הבצק למיקסר עם וו גיטרה, מערבבים את הבצק על מנת שיתקרר מעט.

4. מכניסים את הביצים למיקסר עם הבצק, לא את כולן ביחד אלא לאט לאט תוך כדי ערבוב.

5. מכניסים את התערובת לשקית זילוף עם צנתר עגול.

6. על תבנית תנור עם נייר אפייה מתחילים לזלף עיגולים יפים לפחזניות.

7. מוציאים מההקפאה את השטרויזל, קורצים עם קורצן עגול בגודל של הפחזניות שזילפנו ומניחים עיגול על כל פחזנית.

8. מכניסים לתנור שחומם מראש על 200 מעלות לחצי שעה בדיוק. אסור לפתוח תנור באמצע!

9. לאחר שהפחזניות יצאו מהתנור, עושים חור קטן למטה בעזרת סכין קטנה חדה וממלאים בפנים בתערובת. ניתן גם לחצות לחצי ולמלא.

10. לשטרויזל: במעבד מזון טוחנים קמח, סוכר חום וחמאה למרקם בצקי.

11. מרדדים עם מערוך בין שני ניירות אפייה את השטרויזל כך שיהיה דק (לא מדי). מניחים על מגש ומכניסים למקפיא למשך 10-15 דקות.

12. קורצים עיגולים קטנים ומניחים על כל פחזנית ומכניסים לאפייה.

13. לקרמל: מרתיחים את כל המצרכים יחד עד לקבלת קרמל.

14. לאחר האפיה ממלאים את הפחזניות בעזרת שקית זילוף בקרם פטיסייר (גד), וטובלים בקרמל שהכנו.

15. בעזרת הקרמל מדביקים את הפחזניות הממולאות

והמצופות על הקונוס שיצרנו מהבריסטול – מלמטה למעלה.

חשוב להדביק טוב את הפחזניות גם לקונוס וגם אחת לשניה כדי ליצור מגדל יציב.

16. מקשטים בפרחים אכילים ורודים.

17. הכנת הקונוס מבריסטול: לוקחים גיליון של בריסטול וגוזרים ממנו משולש ישר-זווית.

18. מקפלים את הקצוות של המשולש כך שנוצרים שני

משולשים קטנים על גבי המשולש הגדול.

19. מהדקים היטב ומדביקים עם סלוטייפ כדי שהצורה של הקונוס תישמר.

20. עוטפים את הקונוס שנוצר באמצעות נייר אפייה ומדביקים אותו עם סלוטייפ לקונוס בחלקו הפנימי.



אקלייר קפה במילוי קפה

של מיקי שמו

מצרכים:

לאקלר:

160 מ"ל (2/3 כוס פחות כף) מים

160 מ"ל (2/3 כוס פחות כף) חלב

160 גרם חמאה

5 גרם (1/2 כפית) דבש

4 גרם (שמינית כפית) מלח

160 גרם (1 כוס + 2 כפות) קמח

3-4 ביצים במידה M

למלית:

700 מ"ל (3 כוסות פחות כף אחת) חלב

3 כוסות אספרסו קצר

2 ביצים

130 גרם סוכר

80 גרם קורנפלור

70 גרם חמאה

להרכבה:

ממרח שוקולד / גנאש שוקולד

פניני קראנץ'

אופן ההכנה:

1. לאקלר: מחממים תנור ל-180 מעלות.

2. מרתיחים מים, חלב, חמאה, דבש ומלח, מנמיכים את האש לבינונית, מורידים מהאש ומוסיפים את הקמח המנופה.

3. מערבבים היטב בעזרת מרית או כף עץ.

4. מחזירים לאש את הסיר וממשיכים לערבב עוד כ-2-3 דקות על גבי אש בינונית-נמוכה עד שהתערובת נפרדת מדופן הסיר.

5. מעבירים את התערובת החמה לקערת המיקסר ובעזרת וו גיטרה מערבלים במהירות בינונית כ-5 דקות עד שהתערובת מתקררת מעט. מוסיפים את הביצים בהדרגה עד שכולן נבלעות בתערובת, ועוצרים את פעולת המיקסר.

6. מעבירים את הבצק לשק זילוף עם צנתר עגול במספר 12, קוטר 1.5 ס"מ, ומזלפים את הבצק הרבוב על גבי תבנית מרופדת בנייר אפייה.

7. מזלפים אקלרים באורך 11 ס"מ, ברווח 2.5 ס"מ עד 3 ס"מ. מכניסים לתנור ואופים למשך 7-8 דקות עד שהאקלרים מתנפחים ומקבלים את הנפח הסופי.

8. מנמיכים את החום ל-160 מעלות, פותחים מעט את דלת התנור (כדי לייצר מעיין ארובה) וממשיכים לאפות עוד כ-30 דקות. האקלרים צריכים לצאת יבשים.

9. לקרם: בסיר קטן באש בינונית מרתיחים את החלב, האספרסו, החמאה ומחצית מכמות הסוכר.

10. מערבבים בקערת ערבוב בעזרת מטרפה ידנית את הביצים, הקורנפלור והסוכר שנותר עד לאחידות. עורכים השוואת טמפרטורות, מחזירים לאש יחד על להבה בינונית ומערבבים כל הזמן עד להסמכה.

11. מסירים מהאש וממשיכים לערבב עוד דקה-שתיים. מעבירים מהסיר לקערה נקייה, מניילנים ומקררים עד לשימוש (שימו לב: הקרם טוב לשימוש עד שלושה ימים מסיום בישולו)

12. להרכבה: חוצים את האקלרים לאורכם. מקציפים את הקרם לתערובת תפוחה ואוורירית.

13. מעבירים את הקרם לשק זילוף עם צנתר חלק בקוטר 1 ס"מ. מזלפים מעט ממרח שוקולד ופניני קרנץ' ומזלפים 4 רוטטות / טיפות של קרם קפה על כל אחד מהאקלרים ע"י נעיצת הצנתר בתחתית האקלר ומשיכתו כלפי מעלה.

14. בוזקים אבקת סוכר על חלקם העליון של האקלרים ומניחים ישר על הטיפות קרם קפה זילפנו ומגישים.



פריז ישראל – פריברסט בצורת מגן דוד

של מיקי שמו ואור שפיץ

מצרכים:

- לקרם אגוזי לוז: 500 מ"ל (2 כוסות ועוד כף אחת) חלב
- 40 גרם קורנפלור
- 75 גרם סוכר
- 75 גרם חלמונים (4 חלמונים)
- 150 גרם פרלינה אגוזי לוז-שקדים
- 50 גרם של מחית אגוזי לוז ללא סוכר
- 175 גרם חמאה
- 75 גרם שקדים קלויים שבורים
- 75 גרם אגוזי לוז שבורים קלויים
- ליקר דיסארונו אמרטו

לפרלינה אגוזי לוז ביתי:
250 גרם אגוזי לוז

אופן ההכנה:

1. קרם אגוזי לוז: מחממים את החלב. מערבבים את החלמונים והסוכר היטב. מוסיפים את הקורנפלור. מוזגים את החלב החם ומערבבים היטב.
2. מחזירים לסיר ומערבבים תוך כדי בישול עד להסמכה.
3. מורידים מהאש ומוסיפים את הפרלינה אגוזי-לוז-שקדים, את הפסטה אגוזי לוז והליקר ומערבבים לאחידות.
4. הפרלינה אגוזי לוז הביתי: קולים את אגוזי הלוז וקולפים.
5. מערבבים וטוחנים בבלנדר/מעבד מזון עד לקבלת מרקם חלק ואחיד.
6. להרכבה: מזלפים בצורת מגן דוד את הבצק הרבוך.
7. מחממים תנור ל-190 מעלות. מכניסים לאפיה של 10 דקות.
8. לאחר מכן מורידים את הטמפ' ל-160 מעלות ואופים עוד 20 דקות (עם דלת תנור מעט פתוחה).
9. מצננים.
10. מקציפים את הקרם מספר דקות במהירות גבוהה עד ליציבות.
11. חוצים את המגן דוד מימין לשמאל כך שנוצרים 2 מגני דוד.
12. מזלפים מעט פרלינה אגוזי לוז ומפזרים שברי אגוזי לוז.
13. מזלפים קרם אגוזי לוז מכסים בחלק העליון ומפזרים באבקת סוכר.
14. מעטרים בזילוף פרלינה אגוזי לוז ושברי אגוזי לוז.



מוס גבינה אישי עם מרמלדת פירות

של מיקי שמו ואור שפיץ

מצרכים:

חומרים ל-6 כוסות ווארין אישיות
בנפח 100 מ"ל

למוס גבינה:

2 מיכל שמנת מתוקה (500 מ"ל)
250 גרם גבינה מסקרפונה (1 גביע)
60 גרם סוכר (1/3 כוס + כף)
חצי מקל וניל
ליים מגורד

לקרמבל שקדים:

50 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
50 גרם סוכר דמררה (1/4 כוס)
50 גרם קמח (1/2 כוס)
50 גרם אבקת שקדים (1/2 כוס)

למרמלדת פירות:

350 גרם קוביות מנגו טרי
50 גרם בונה מרוסקת
150 גרם מנגו - מיץ
50 גרם סוכר דמררה

אופן ההכנה:

- מכינים את המרמלדה: מרתיחים את מיץ המנגו, הבונה המרוסקת והסוכר דמררה. מצננים מעט ומוסיפים את קוביות המנגו, מאחסנים בכלי אטום במקרר עד להגשה.
- מכינים מוס גבינה: מקציפים הכל לקצפת יציבה.
- מקררים עד לשימוש.
- מרכיבים את המנה: מניחים בתחתית את מרמלדת הפירות (או פרוסות תותים ברצף על הדופן הפנימית של כל כוס), וממלאים במוס כמעט עד למעלה. עוטפים בניילון נצמד ושומרים במקרר.
- מחממים תנור ל-160 מעלות.
- מכינים את הקרמבל: מעבדים חמאה וסוכר בידיים או במעבד מזון, מוסיפים קמח, קמח שקדים ומערבבים לתערובת פירורית. מפזרים את התערובת על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
- אופים 10-15 דקות, עד שהפירורים מזהיבים קלות, מצננים.
- מפזרים את הקרמבלס על המוס ומגישים.



לחם סלק עגול עם נר חמאה פסטו

של מיקי שמו ואור שפיץ

מצרכים:

- 3 כוסות (375 גרם) קמח כוסמין מלא
- 2 כפות (20 גרם) שמרים יבשים
- 1 כפית (5 גרם) סוכר
- 1 כפית (6 גרם) מלח
- 3 כפות (45 גרם) שמן זית
- 1 1/2 כוסות מיץ סלק טרי
- 3 כפות אבקת צבע סלק

לנר חמאה פסטו:

פתיל מעץ

- כוס חד פעמית של שתיה חמה
- 200 גר' חמאה מלוחה גד או להוסיף
- כפית מלח לחמאה רגילה
- 2 כפות פסטו מוכן

אופן ההכנה:

1. סוחטים את הסלק במכונה לסחיטת פירות קשים.
2. במיקסר עם וו לישה נלוש את הקמח, השמרים, המלח והסוכר.
3. לאחר ערבוב קל נוסיף את שמן הזית ומיץ הסלק ונלוש לפחות 10 דקות.
4. ניתן לו התפחה של שעה וחצי במקום חמים - בקערה מכוסה בניילון נצמד.
5. נעביר את הבצק למשטח, נפזר קמח וניצור צורת כדור גדולה. נניח את כיכר הלחם על נייר אפייה בתבנית תנור וניתן לו התפחה שנייה.
6. נחרוץ מעל דוגמאות מגניבות עם סכין חדה ונכניס לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות טורבו למשך 40 דקות.
7. להכנת הנר- מניחים פתיל בתוך כוס, ממיסים את החמאה, מוסיפים פסטו ויוצקים לתוך הכוס עם הפתיל. מכניסים למקפיא עד שמתייבב. לאחר שהלחם יצא מהתנור והתקרר מעט, פותחים פתח במרכז הלחם על מנת שנוכל להכניס את נר החמאה.
8. חשוב להכניס את החמאה ללחם רק כשהוא מצונן כדי שלא תימס.



לחם קל שיבולת שועל ותמרים

של מיקי שמו

מצרכים:

2 תבניות אינגליש קייק באורך 30 ס"מ

770 גרם קמח מלא (5.5 כוסות)

230 גרם קמח שיבולת שועל (1.5 כוסות)

30 גרם מלח (3 כפיות)

50 גרם (1 שקית / 1 קובייה) שמרים טריים

120 מ"ל (1/2 כוס) שמן ניטרלי

70 גרם (1/4 כוס פחות כף) מייפל טבעי

1 ליטר (4 כוסות + 3 כפות) מים

100 גרם תמר מג'הול חתוך לרבעים

לציפוי:

תרסיס שמן

90 גרם (1 1/2 כוסות) שיבולת שועל

אופן ההכנה:

1. שמים בקערת מיקסר עם וו גיטרה את כל החומרים ללחם ומערבלים במהירות איטית כ-7-8 דקות עד לקבלת בצק אחיד ודליל מאוד. מכסים בניילון נצמד ומתפיחים בקערת המיקסר כשעה עד שהבצק מכפיל את נפחו. 2. מרססים את תבניות האפייה בתרסיס שמן. שמים בערך 1/3 כוס שיבולת שועל בכל תבנית. הופכים מצד לצד כדי ליצור מעטה שיבולת שועל בתחתית ועל פני הדפנות. מנערים קלות כדי להיפטר מהעודפים. 3. יוצקים את הבצק הדליל לתבניות. מניחים את התמרים מפזרים מעל את יתרת שיבולת השועל. מכסים בניילון נצמד ומותחים היטב את הניילון כדי שלא יגע בבצק. מתפיחים כשעה עד שהבצק מגדיל את נפחו ב-50%. 4. מחממים תנור ל-190 מעלות במצב טורבו. 5. מנמיכים את חום התנור ל-160 מעלות, מכניסים את התבניות לתנור ואופים 50 דקות עד שהלחם יציב בחלקו העליון וסכין הננעצת במרכזו יוצאת עם מעט פירורים לחים. אם אופים בתבניות באורך 30 ס"מ, מאריכים את האפייה בעשר דקות. 6. מחלצים את הלחמים מהתבניות. מניחים בתבנית אפייה ואופים 10 דקות נוספות. מצננים על גבי רשת לפחות 3 שעות לפני הפריסה. 7. שומרים בכלי אטום בטמפ' החדר עד 3 ימים. אפשר להקפיא ולהפשיר לפני ההגשה.



חלה עם בצל וגבינות קלה להכנה

של מיקי שמו ואור שפיץ

מצרכים:

- 1 ק"ג "קמח לחם"
- 2 כפות סוכר (20 גר')
- 1 כף מלח (20 גר')
- 2 כוסות מים (480 מ"ל)
- 2 ביצים
- 1 שקית שמרית או 1/2 קובית שמרים טריים
- 50 גר' שמן
- 50 גר' בצק קצוץ מטוגן ומיובש
- 1 כף קמח דורום
- 100 גרם שבבי גבינה גרנה פדנו 29%

לציפוי:

שבבי בצל מושרים במים

להברשה:

ביצה טרופה

אופן ההכנה:

1. בקערת המיקסר לשים את כל החומרים כ-10 דקות בעזרת וו ליש, במהירות איטית-בינונית, עד קבלת בצק חלק. ("מקלפים" את הבצק מן הדפנות במהלך הלישה, מידי פעם).
2. מסננים היטב את הבצל המיובש מן המים.
3. מוסיפים את המלח ולשים עוד דקה. מוסיפים את הבצל המסונן והדורום ושבבי ה"גרנה פדנו" ומערבבים עוד דקה.
4. מעבירים למשטח מעט מקומח ויוצרים כדור. מעבירים לקערה משומנת היטב, מניילנים ומתפיחים שעה.
5. מחלקים את הבצק ל-8 יחידות שוות.
6. יוצרים 8 גלילים ארוכים וצרים (אורך 30 ס"מ קוטר 2 ס"מ).
7. קולעים 2 חלות בצורת "צמות" ומתפיחים כשעה.
8. מחממים תנור ל-170 מעלות, מברישים בביצה ואופים כ-30 דקות.
8. מצננים ומגישים.



סינבון מלוח במילוי של ממרח זיתים בציפוי יוגורט כבשים

של אור שפיץ

מצרכים:

- 1 ק"ג "קמח לחם"
- 2 כפות סוכר (20 גר')
- 1 כף מלח (20 גר')
- 2 כוסות מים (480 מ"ל)
- 2 ביצים
- 1 שקית שמרית או 1/2 קובית שמרים טריים
- 50 גר' שמן
- 50 גר' בצק קצוץ מטוגן ומיובש
- 1 כף קמח דורום
- 100 גרם שבבי גבינה גרנה פדנו 29%

לציפוי:

שבבי בצל מושרים במים

להברשה:

ביצה טרופה

אופן ההכנה:

1. בקערת המיקסר לשים את כל החומרים כ-10 דקות בעזרת וו לישה, במהירות איטית-בינונית, עד קבלת בצק חלק. ("מקלפים" את הבצק מן הדפנות במהלך הלישה, מידי פעם).
2. מסננים היטב את הבצל המיובש מן המים.
3. מוסיפים את המלח ולשים עוד דקה. מוסיפים את הבצל המסונן והדורום ושבבי ה"גרנה פדנו" ומערבבים עוד דקה.
4. מעבירים למשטח מעט מקומח ויוצרים כדור. מעבירים לקערה משומנת היטב, מניילנים ומתפיחים שעה.
5. מחלקים את הבצק ל-8 יחידות שוות.
6. יוצרים 8 גלילים ארוכים וצרים (אורך 30 ס"מ קוטר 2 ס"מ). קולעים 2 חלות בצורת "צמות" ומתפיחים כשעה.
7. מחממים תנור ל-170 מעלות, מברישים בביצה ואופים כ-30 דקות.
8. מצננים ומגישים.



קרואסון בצק קוקיס שוקולד

של מיקי שמו ואור שפיץ

מצרכים:

500 גרם (3 ½ כוסות + כף) קמח
½ שקית משפר אפייה לשמרים
70 גרם סוכר
25 גרם (½ שקית) שמרים טריים
160 מ"ל מים קרים
2 ביצים
100 גרם חמאה חתוכה לקוביות
½ כפית מלח

לקיפולים:

250 גרם חמאה
20 גרם (2 כפות שטוחות) קמח

חומרים לקוקיס:

350 גרם (2 ½ כוסות) קמח מנופה
200 גרם חמאה
120 גרם (1 כוס) אבקת סוכר
100 גרם שוקולד חלב קצוץ
100 גרם שוקולד מריר קצוץ
1 ביצה XL
1 חלמון ביצה XL
1 כף - אבקת קקאו 30 גרם
3 מ"ל (1 כפית) תמצית וניל איכותית
3 גרם (½ כפית) אבקת אפיה
קורט מלח

אופן ההכנה:

- מכינים את הבצק: מערבבים קמח, משפר אפייה, סוכר, שמרים ומים כ-2 דקות במיקסר עם וו לישיה במהירות איטית.
- מוסיפים ביצים, חמאה ומלח ומערבבים כ-10 דקות במהירות בינונית עד לקבלת בצק.
- במהלך הלישה עוצרים את פעולת המיקסר ובעזרת מרית "מקלפים" את הבצק מדפנות הקערה.
- מפזרים על הבצק מעט קמח, מכסים במגבת לחה ומשהים מחוץ למקרר לחצי שעה בקיץ או כ-45 דקות בחורף.
- מוציאים את הבצק מהקערה, לוחצים על הבצק עם כפות הידיים על מנת להוריד ממנו נפח ולהוציא אוויר. עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעה.
- מכינים את תערובת הקיפול: בינתיים מערבלים חמאה וקמח במיקסר עם וו גיטרה עד לקבלת תערובת אחידה. משטחים עם מערוך את תערובת החמאה על גבי נייר אפייה לריבוע בגודל 20*20 ס"מ, מכסים בנייר אפייה נוסף ומעבירים למקרר.
- מקפלים: מרדדים את הבצק למלבן בגודל 20*30 ס"מ, מניחים על 2/3 ממנו את ריבוע החמאה, כך ששליש בצק מצד אחד הוא ללא חמאה. מקפלים את 1/3 הבצק ללא החמאה על גבי הבצק עם החמאה, לקבלת ריבוע בגודל 20*20 ס"מ. מקפלים מהצד השני את 1/3 הבצק עם החמאה לקבלת מלבן בגודל 20*10 ס"מ. מעבירים למקרר לשעה.
- מרדדים את הבצק על משטח מקומח למלבן בגודל 20*30 ס"מ, מקפלים 1/3 בצק מימין לשמאל לקבלת ריבוע במידות 20*20. את ה-1/3 השמאלי מקפלים ימינה עד לקבלת מלבן בגודל 20*10 ס"מ. מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעה.
- מוציאים את הבצק מהמקרר, חוזרים על פעולת הקיפול ומעבירים למקרר ל-6 שעות
- מכינים את הקוקיס: מכינים את הבצק - במיקסר עם "בוחש הגיטרה" מערבלים את החמאה ואבקת הסוכר עד לאחידות.
- מוסיפים את הביצה, חלמון והמלח ומערבלים כחצי דקה. מנפים את הקמח, אבקת הקקאו ואבקת האפייה ומשלבים בתערובת במהירות איטית עד אשר מתקבל בצק אחיד ולבסוף מכניסים את השוקולד המריר והשוקולד החלב הקצוץ.
- משטחים בין 2 ניירות אפיה מניילנים ומקררים
- מעצבים ואופים: מוציאים את הבצק קרואסון מן המקרר.
- פורסים רצועות דקות ברוחב ס"מ מניחים על הבצק כך שכל חלקו העליון מכוסה.
- מרדדים את הבצק לעובי 5 מ"מ. בגודל 25 ס"מ על 40 ס"מ.
- מחלקים ל 9 מלבנים זהים.
- מניחים מלבן קוקיס שוקולד ברוחב הבצק ובאורך 10 ס"מ.
- מקפלים את יתרת הבצק מ 2 הצדדים כך שיכסו את הקוקיס שוקולד.
- מתפיחים שעה.
- מברישים בביצה.
- אופים ב 180 מעלות כ-18-17 דקות.



עוגת שמרים וניל פקאן להכנה

של מיקי שמו

מצרכים:

לבצק קוראסון:

500 גרם (3 1/2 כוסות + כף) קמח

1/2 שקית משפר אפייה

70 גרם (1/3 כוס) סוכר

25 גרם שמרים טריים (1/2 שקית)

160 מ"ל (2/3 כוס) מים קרים

2 ביצים

100 גרם חמאה

1/2 כפית מלח

לקיפולים:

250 גרם חמאה

20 גרם (2 כפות שטוחות) קמח

למילוי:

2 כוסות אגוזי פקאן קצוצים

כוס סוכר

2 ביצים בינוניות

מקל וניל

ליים מגורד

אופן ההכנה:

- מכינים את הבצק: מערבבים קמח, משפר אפייה, סוכר, שמרים ומים כ-2 דקות במיקסר עם וו לשישה במהירות איטית.
- מוסיפים ביצים, חמאה ומלח ומערבבים כ-10 דקות במהירות בינונית עד לקבלת בצק.
- במהלך הלישה עוצרים את פעולת המיקסר ובעזרת מרית "מקלפים" את הבצק מדפנות הקערה.
- מפזרים על הבצק מעט קמח, מכסים במגבת לחה ומשהים מחוץ למקרר לחצי שעה בקיץ או כ-45 דקות בחורף.
- מוציאים את הבצק מהקערה, לוחצים על הבצק עם כפות הידיים על מנת להוריד ממנו נפח ולהוציא אוויר. עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעה.
- מכינים את תערובת הקיפול: בינתיים מערבלים חמאה וקמח במיקסר עם וו גיטרה עד לקבלת תערובת אחידה.
- משטחים עם מערוך את תערובת החמאה על גבי נייר אפייה לריבוע בגודל 20*20 ס"מ, מכסים בנייר אפייה נוסף ומעבירים למקרר.
- מקפלים: מרדדים את הבצק למלבן בגודל 30*20 ס"מ, מניחים על 2/3 ממנו את ריבוע החמאה, כך ששליש בצק מצד אחד הוא ללא חמאה.
- מקפלים את 1/3 הבצק ללא החמאה על גבי הבצק עם החמאה, לקבלת ריבוע בגודל 20*20 ס"מ.
- מקפלים מהצד השני את 1/3 הבצק עם החמאה לקבלת מלבן בגודל 20*10 ס"מ. מעבירים למקרר לשעה.
- מרדדים את הבצק על משטח מקומח למלבן בגודל 30*20 ס"מ, מקפלים 1/3 בצק מימין לשמאל לקבלת ריבוע במידות 20*20.
- את ה-1/3 השמאלי מקפלים ימינה עד לקבלת מלבן בגודל 20*10 ס"מ. מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעה.
- מוציאים את הבצק מהמקרר, חוזרים על פעולת הקיפול ומעבירים למקרר ל-6 שעות.
- מילוי: מערבבים את כל החומרים לאחידות. מניילנים ומקררים.
- מעצבים, מתפיחים ואופים: מחממים תנור ל-170 מעלות.
- מרדדים את הבצק לעובי 5 מ"מ.
- מורחים שכבה אחידה של מלית פקאן-וניל על כל הבצק.
- מגלגלים לרולדה. חוצים לאורכה.
- מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה.
- מברישים בביצה. מתפיחים כשעה.
- אופים כ-30 דקות.



עוגת שוקולד שכבות מצופה סוכריות

של מיקי שמו ואור שפיץ

מצרכים:

תבנית בקוטר 18 ס"מ

4 ביצים

10 גרם (שקית אחת) אבקת אפיה

75 גרם קקאו

150 גרם ($\frac{3}{4}$ כוס) שמן

200 גרם (1 כוס) סוכר

240 גרם (1 כוס) סוכר דמררה

300 גרם (2 כוסות ועוד 2 כפות) קמח

400 מ"ל (1 כוסות) מים רותחים

לציפוי ולמילוי:

450 גרם שוקולד מריר קצוץ

2 מיכל שמנות מתוקה (500 מ"ל)

200 גרם סוכריות צבעוניות

אופן ההכנה:

1. מכינים את העוגה: מחממים תנור ל-170 מעלות ומשמים היטב את התבנית.

2. במיקסר מערבבים את כל החומרים היבשים והביצים עם חלק מהמים עד לאחידות, ומסיימים בהוספת המים החמים.

3. אופים ב-170 מעלות, 50 דקות עד מבחן הקיסם.

4. מכינים את הציפוי/מילוי: שמים בקערה שוקולד מריר וממיסים במיקרוגל או בקערת בן מארי. מוסיפים שמן ומערבבים לתערובת אחידה, רצוי לערבב בעזרת בלנדר מוט.

5. מחלצים את העוגה מהתבנית ויוצקים מעל את הציפוי באופן שווה.

6. שומרים בכלי אטום בטמפ' החדר עד 5 ימים.

7. הרכבה: מחלקים את העוגה ל-4 חתיכות.

8. ממלאים ביניהן מהמילוי/ציפוי (150 גרם)

9. מצפים.

10. עוטפים בסוכריות צבעוניות



כוסות פילו קריספיות עם קרם מלבי

של אור שפיץ

מצרכים:

ל כוסות פילו:

1 חבילה דפי פילו

100 גרם חמאה רכה נוחה למריחה

לקרם מלבי:

1/2 ליטר חלב

45 גרם (4 1/2 כפות) קורנפלור

2 כפות מי ורדים

120 גרם (כחצי מיכל) שמנת מתוקה

50 גרם (1/4 כוס) סוכר

לקישוט הקינוח:

1/2 כוס פיסטוק גרוס

1/2 כוס אגוז מלך גרוס

1 כפית קינמון

אופן ההכנה:

1. מערבבים בסיר רק רבע ליטר מהחלב, קורנפלור ומי ורדים עד שהקורנפלור מתמוסס בתוך החלב.
2. מרתיחים בסיר את יתר החלב (רבע ליטר נוסף) עם שמנת מתוקה וסוכר עד שמבעבע לגמרי.
3. מכניסים פנימה את תערובת הקורנפלור והחלב ומבשלים תוך כדי ערבוב במטרפה עד שהבלילה מסמיכה לחלוטין.
4. מצננים במקרר את המלבי ועוברים להכנת כוסות הפילו: מסדרים בשכבות של חמש עם חמאה בין שכבה לשכבה.
5. קורצים לעיגול עם קורצן בקוטר 10 ס"מ ומכניסים כל עיגול לתבנית שקעים קאפקייקס, בתוך מאנג'ט.
6. אופים על 170 מעלות 15 דקות או עד להשחמה.
7. לאחר שמוציאים מהתנור מצננים ומזלפים פנימה את המלבי הקר.
8. מפזרים מעל תערובת של אגוז המלך, הפיסטוק והקינמון.



עוגת דובוש שכבות קרם שוקולד קלה להכנה

של מיקי שמו

מצרכים:

4 ביצים

100 גרם (1/2 כוס) סוכר

50 גרם (1/3 כוס) קמח

2 כפות שמן

5 גרם (1/2 שקית) אבקת אפייה

תמצית וניל

לקרם השוקולד:

125 גרם שוקולד מריר

2 מיכלי שמנת מתוקה (500 מ"ל)

לציפוי גנאש:

200 גרם שוקולד מריר

1 מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)

אופן ההכנה:

- מכינים את הבצק: מקציפים ביצים וסוכר+תמצית וניל ומלח במשך 7-10 דקות עד לקצף תפוח ובהיר.
- מנפים את הקמח עם אבקת האפייה ו"מקפלים" לתערובת הביצים התפוחה. מוסיפים את השמן.
- משטחים על גבי תבנית בעובי 1 ס"מ ואופים ב-200-220 מעלות כ-6-7 דקות עד להזהבה.
- מכינים את קרם השוקולד: מבשלים לגנאש: 1 מיכל שמנת ו-125 גרם שוקולד מריר מתוקה
- מחממים שמנת מתוקה לסף רתיחה, מוזגים על גבי השוקולד ומערבבים לאחידות. מקררים שעה.(ניתן לשמור במקרר כ-24 שעות עד להקצפה)
- מקציפים את כל הגנאש על מיכל נוסף של שמנת מתוקה, עד לקבלת קרם שוקולד יציב.
- מרכיבים את הדובוש: אופים 2 רולדות דקות במידות תבנית התנור (45 ס"מ על 37 ס"מ)
- אופים בחום 200-220 מעלות למשך 6-7 דקות עד קבלת גוון זהוב. מצננים.
- קורצים מכל רולדה 4 עיגולים בקוטר 18 ס"מ (קוטר התבנית של עוגת הדובוש). מיתרת הרולדה מרכיבים עוד עיגול בקוטר 18 ס"מ כך שבכל עוגת דובוש יש לנו 5 שכבות של רולדה שביניהן קרם שוקולד.
- מרכיבים את עוגת הדובוש. מניחים רולדה בתבנית בקוטר 18 ס"מ.
- מורחים שכבת קרם דקה ואחידה. ממשיכים בכל תבנית עד שיא גובהה (5 ס"מ) עם עוד 4 רולדות בקוטר 18 ס"מ ומסיימים בקרם שוקולד ומיישרים.
- מכניסים לקירור לחצי שעה.
- מחלצים את התבנית ומעבירים לכלי הגשה
- מכינים את הציפוי: מחממים את השמנת לסף רתיחה ומערבבים עם השוקולד עד לאחידות. מוזגים על גבי הדובוש ומקררים (200 גרם שוקולד מריר ו-1 מיכל שמנת מתוקה)



מאפה תפוחים וגבינת עזים

של מיקי שמו ואור שפיץ

מצרכים:

500 גרם בצק עלים על בסיס חמאה
50 גרם שקדים פרוסים קלויים קלות
100 גרם גבינת שמנת 30% ניו יורק טבעי
גליל גבינת גד עז 16%
2-3 ענפי טימין

לתפוחים:

3-4 תפוחי עץ גרנד סמית
100 גרם סוכר
גרידה מחצי לימון
תמצית וניל/חצי מקל
50 גרם חמאה

לציפוי:

נפאז' ניטרלי

אופן ההכנה:

1. לתפוחים: מקלפים את התפוחים, מוצאים את הליבה, חותכים כל תפוח לשניים וכל חצי ל-3 פלחים.
2. מערבבים את התפוחים עם סוכר, וניל וגרידת הלימון.
3. ממיסים את החמאה בסיר בחום בינוני, מניחים את התפוחים בסיר ל-2 דקות ורק אז מתחילים לערבב מידי פעם (אנו רוצים לקרמל את התפוחים). אין צורך לרוך את התפוחים (הם יעברו עוד אפייה בהמשך).
4. מניחים בצד את התפוחים לקירור.
5. הרכבת המאפה: שימוש נכון בבצק עלים - מוציאים את בצק העלים מהמקפיא כ-6 שעות ומניחים במקרר להפשרה הדרגתית.
6. מפדרים קלות את משטח העבודה בקמח.
7. מניחים את הבצק על משטח העבודה ובעזרת סכין שף / חלקה חדה חותכים מלבן מדויק (רצוי לחתוך עם סרגל), מלבן בגודל: 15X30 ס"מ
8. בעזרת מזלג מחוררים את מרכז הבצק לאורך המלבן.
9. מורחים את גבינת השמנת במרכז המלבן כפס דק.
10. מניחים את תפוחי העץ המקורמלים על הגבינה, לוחצים אותם מעט לתוך הבצק כדי שלא יעופו במהלך האפייה.
11. אפייה: מחממים תנור לטמפרטורה של 190 מעלות ואופים כ-12 דקות.
12. מנמיכים את הטמפרטורה ל-175 מעלות ואופים עוד 15-18 דקות לקבלת מאפה בגוון זהוב ושחום.
13. לאחר שהמאפה התקרר מעט, פורסים את גבינת גד עז 16% לעיגולים בעובי 0.5 ס"מ (ניתן לפרוס בעזרת פורס ביצים), וכל עיגול חותכים לחצי.
14. מסדרים את חצאי הגבינה לאורך המאפה על גבי התפוחים.
15. לקישוט מסדרים ענפי טימין קטנים ושקדים פרוסים קלויים.



עוגת גזר עם קרם מסקרפונה וקצפת בשכבות גבוהה ויפה

של אור שפיץ

מצרכים:

לטורט:

6 ביצים

450 גרם (2 ¼ כוסות) סוכר לבן

480 גרם גזר מגורד (2-3 גזרים, תלוי בגודל)

420 גרם שמן קנולה

350 גרם (2 ½ כוסות) קמח לבן

30 גרם (3 שקיות) אבקת אפיה

3 כפות תמצית וניל

3 כפות קינמון טחון

80 גרם פיסטוק טחון

לקרם מסקרפונה:

2 מיכלים קרם מסקרפונה 38% גד

500 מ"ל (2 מיכלים) שמנת מתוקה

2 כפות אינסטנט פודינג

30 גרם קינמון

2 כפות ליקר קוואנטרו

לקצפת לעיטוף העוגה:

500 גרם שמנת צמחית

2 כפות פודינג וניל

בצק סוכר כתום וירוק לקישוט גזרים

אופן ההכנה:

1. לטורט גזר: מערבבים בקערה יחד סוכר, ביצים וקינמון.
2. מוסיפים גזר מגורד, שמן, קמח, אבקת אפיה, תמצית וניל - בקיצור הכל!
3. את הבליה שקיבלנו מחלקים לשלושה רינגים.
4. מכניסים לתנור שחיממנו מראש לחצי שעה על 160 מעלות.
5. לקרם מסקרפונה: מקציפים את כל המצרכים יחד עד לקבלת מרקם יציב ומזלפים בין שכבות העוגה. מומלץ להקפיא את העוגה המורכבת לפחות 3 שעות.
5. לקצפת עיטוף העוגה: מקציפים את כל המצרכים יחד עד לקבלת מרקם יציב.
6. על מגש מסתובב עוטפים את העוגה בעזרת קלף ופאלטה מדורגת עיטוף ראשוני, ושולחים למקפיא.
7. עוטפים שוב את העוגה עם יתרת הקצפת לקבלת עוגה חלקה ולבנה.
8. מקשטים עם שארית הקצפת בעזרת שק זילוף וצנתר כוכב וגזרים קטנים שהכנו מבצק סוכר.



עוגיות מבצק פילו אגוזים ורחת לוקום

של מיקי שמו

מצרכים ל-30 עוגיות:

300 גרם (3 כוסות) אגוזי מלך קצוצים דק
(אך לא לאבקה)
150 גרם (3/4 כוס) סוכר
1/2 כפית קינמון
450 גרם רחת לוקום
6 עלי פילו מופשרים
50 גרם חמאה מומסת

להברשה:

חמאה מומסת
ביצה טרופה

לציפוי:

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מערבבים בקערה אגוזים, סוכר וקינמון. מגלגלים את הרחת לוקום ל-3 גלילים צרים בקוטר 1 ס"מ.
3. מניחים 2 עלי פילו אחד על גבי השני על משטח עבודה, מברישים בחמאה את העלה העליון, מפזרים 1/3 מתערובת האגוזים על העלה באופן שווה ומניחים את גליל רחת הלוקום בתחתית העלה.
4. מגלגלים לגליל מהודק וצר. חוזרים על הפעולה עם שאר עלי הפילו ליצירת 2 גלילים נוספים.
5. מניחים את הגלילים בתבנית מרופדת בנייר אפייה ופורסים בעזרת סכין מסור לעוגיות בעובי 3 ס"מ (כמעט עד הסוף, כדי לא לקרוע את הנייר).
6. אופים 18-20 דקות עד להזהבה. מצננים היטב, מפרידים את העוגיות, מפזרים אבקת סוכר ושומרים בכלי אטום מחוץ למקרר עד שבועיים.



עוגת שמרים מקופלת

של מיקי שמו

מצרכים ל-3 עוגות:

- 770 גרם (5 1/2 כוסות) קמח
- 150 גרם (3/4 כוס) סוכר
- 35 גרם (2/3 שקית) שמרית או 2/3 קובית שמרים
- 2/3 שקית משפר אפייה
- 3 חלמונים
- 300 מ"ל (1 1/4 כוסות) מים בטמפ' החדר
- 1 כפית תמצית וניל
- 175 גרם חמאה רכה (מוציאים מהמקרר לפני ההכנה וחותרכים לקוביות בגודל 2 ס"מ)
- 1/2 כפית מלח

למילוי:

- 450 גרם ממרח שוקולד
- 6 יחידות שוקולד "מקופלת" חלב
- 3 יחידה שוקולד "מקופלת" לבן

לציפוי:

- 1 ביצה טרופה

לקראמבלס:

- 150 גרם (3/4 כוס) סוכר דמררה
- 150 גרם חמאה (3/4 חבילה)
- 210 גרם קמח (1 1/2 כוסות)
- גרידה מ-1/4 לימון

אופן ההכנה:

1. מכינים את הבצק: מחלקים את הבצק ל-3. מרדדים את הבצק למלבן במידות 25X35 ס"מ, בעובי 1/2 ס"מ.
2. מורחים שכבה אחידה של ממרח שוקולד כך שתכסה את כל הבצק.
3. מפוררים את שוקולד "מקופלת" חלב ולבן ומפזרים על ממרח השוקולד בנדיבות.
4. מהדקים היטב על הבצק עם השוקולד.
5. מגלגלים לגליל אחד ומחלקים אותו ל-מספר חלקים זהים.
6. מסדרים את החלקים בתוך תבנית מלבנית באורך 30 ס"מ (מספר 3 "אינגלישקייק") ופוחסים מעט עם כף היד כך שהעוגה תתרחב מעט ותהיה בגובה אחיד.
7. מכינים את הקראמבלס: מערבבים בקערה את הסוכר דמררה, חמאה, קמח וגרידת לימון עד שנוצרים פירורים גסים.
8. מחממים תנור ל-170 מעלות.
9. מברישים בביצה טרופה, מפזרים את הקראמבלס ומתפיחים כ-45 דקות.
10. אופים עד כ-35 דקות.
11. מוציאים מהתנור, מצננים קצת, מגישים מעט חם.