



שוק אכיל

לפני כשנתיים וחצי שלחתי בפעם הראשונה טיפ שכתבתי, ל-97 כתובות מייל שאספתי מתלמידים שלי, בוגרי קורס קונדיטוריה.

היום אני מתרגש לשלוח את הטיפ השבועי בפעם ה-100!

לכבוד האירוע ריכזתי בחוברת זו 10 טיפים ומתכונים נבחרים מאז ועד היום - אני מקווה שתהנו מהם!

אתם כמובן מוזמנים להעביר את החוברת לעוד חברים שעדיין לא מכירים אותנו, אני בטוח שהם יהנו ממנה.

הטיפ השבועי

עדיין לא מכירים את הטיפ השבועי שלנו? הצטרפו וגם אתם תקבלו את גיליון 101, וכל הטיפים הבאים, חינם:

לחצו כאן להרשמה לטיפ השבועי

מלאו את הטופס וטיפ היכרות בדרך אליכם.

בהצלחה,
עודד

חלות

טו באייר תשע"א, 19/05/11

המתכון לחלות חתם את סדרת "המאריך השלם לחלות מושלמות", והיה עם הפרסום הראשון ב"הפייסבוק המיקסר" שנתח באותו שבוע.



החומרים

3-4 חלות

1 ק"ג קמח

10 גרם שמרים יבשים (2 כפות)

20 גרם מלח (2 כפות)

50 גרם סוכר (1/4 כוס)

2 ביצים

100 גרם שמן (1/2 כוס)

450 מ"ל מים (2 כוסות)

לקמח מלא מגדילים את המים ל 550-650 מ"ל (כ-3 כוסות)

אופן ההכנה

שמים את כל החומרים בקערה, קודם את המלח, אח"כ את הקמח ואח"כ שאר החומרים. מערבבים ולשים עד לקבלת בצק חלק וגמיש. מניחים מכוסה לתפיחה ראשונה, קולעים מברישים בביצה ומניחים לתפיחה שניה. מחממים מראש תנור ל-200 מעלות עם כלי מים בתחתית. אופים ב-180 מעלות, 20-25 דקות או עד שמזהיב.

כאן הכל התחיל

"...בשבועות הקרובים אשלח לכם טיפ שבועי לאפייט חלות בכל יום חמישי. אתם מוזמנים לקרוא ולנסות, לספר לי על התוצאות וגם לשאול שאלות. בכל שבוע אפרסם מבחר תשובות לשאלות ששאלתם. בהצלחה! עודד"

כך כתבתי בטיפ השבועי הראשון ששלחתי, שפתח סדרה של 5 טיפים: "המדריך השלם לחלות מושלמות".

הטיפ נשלח ל-97 תלמידים שלי, בוגרי קורס קונדיטוריה. 5 שבועות אח"כ, הטיפ האחרון בסדרה זו, יחד עם המתכון המצורף לחלות, נשלח ל-513 מניינים...

עוגת תפוזים הפוכה

כז בחשוון תשע"ב, 24/11/11
גיליון מס' 6 | נשלח ל-759 מנויים

ג-ה האב התשע"א 05/08/11, נשלח הטיפ המעוצב
הראשון, מוספר כליטון מס' 1. נא לא וצא היוס ממוספרים
ברציפות כל הטיפים.



עונת התפוזים

את תפוזי המאכל ניתן לחלק ל-2 סוגים עיקריים - תפוזים עם קליפה עבה, הם משמשים למאכל וגם לבישול ואיתם מומלץ להשתמש במתכונים שצירפתי. תפוזים עם קליפה דקה הרבה יותר עסיסיים ולכן משמשים בעיקר להכנת מיץ.

בין הזנים השונים יש כמובן הבדלים גם בטעם ובצבע.

קליפת התפוז, כמו כל פירות הדר, מרירה אך עם טיפול נכון אפשר להפוך אותה לממתק של ממש.

ריבות ועוגות המכילות את התפוז בשלמותו מאופיינים בשילוב טעמים מיוחד - מתיקות חמיצות ומעט מרירות נעימה מהקליפה.

החומרים

לתבנית עגולה 26

כף שמן

50 גרם (1/4 כוס) סוכר דמררה

3 תפוזים

180 גרם (1 1/4 כוס) קמח

150 גרם (3/4 כוס) סוכר

40 גרם (1/4 כוס) קמח תירס

10 גרם (שקית) אבקת אפייה

קורט מלח

1/2 כוס מיץ תפוזים

50 גרם (1/4 כוס) שמן

1 ביצה

תמצית וניל

אופן ההכנה

מורחים את השמן בתחתית תבנית עגולה, מפזרים מעל את סוכר הדמררה בשכבה אחידה.

מקלפים את התפוזים ומסירים את שאריות הקליפה הלבנה. פורסים את התפוזים לפרוסות בעובי כ-1 ס"מ ומסדרים על שכבת הסוכר. שומרים להמשך קליפה מחצי תפוז.

מערבבים בקערה את הקמח, הסוכר, קמח תירס, אבקת אפייה והמלח. את שאר החומרים מכניסים לקערת מיקסר ומעבדים עם וו גיטרה עד לקבלת תערובת אחידה. ממשיכים לעבד ומוסיפים בהדרגה את תערובת היבשים. מגבירים למהירות בינונית ומעבדים כדקה.

בינתיים לוקחים את קליפת התפוז ששמרנו, מנקים מהשכבה הלבנה וקוצצים לחתיכות קטנות, מוסיפים אל התערובת. יוצקים את המסה על התפוזים ומיישרים.

אופים ב-180 מעלות, 30-40 דקות עד שקיסם במרכז יוצא יבש. מניחים להצטנן 10 דקות, מפרידים מהדפנות בעזרת סכין והופכים על צלחת. מגישים חם.

פיתות

י בטבת תשע"ב, 5/01/12
גיליון מס' 12 | נשלח ל-832 מנויים



החומרים

כ-10 יחידות
500 גרם קמח
11 גרם מלח (כף)
5 גרם שמרים יבשים (כף)
30 גרם שמן זית (3 כפות)
12 גרם חומץ (2 כפות)
300 מ"ל מים (1 1/4 כוסות)

אופן ההכנה

שמים את החומרים בקערת מיקסר: קודם את המלח, אח"כ את הקמח ואח"כ שאר החומרים. מעבדים עם וו ליישה עד לקבלת בצק חלק וגמיש. מניחים מכוסה לתפיחה כחצי שעה.

מחממים תנור לחום מקסימלי (250 מעלות) עם מגש באמצע. מחלקים את הבצק ל-10 חלקים שווים, מגלגלים לכדורים ומקמחים מעט. מועכים או מרדדים את הכדורים לפיתה בעובי של כ-1 ס"מ ומניחים ישר על המגש החם שבמרכז התנור, אופים כ-5 דקות או עד שהפיתות התנפחו כולן.

שימו לב!

- אין לפתוח את התנור במהלך האפייה.
- לקבלת תוצאה טובה הקפידו על עובי הפיתה - דקה מדי לא תתנפח ועבה מדי תאפה כמו לחמניה.
- כאשר אופים כמה סבבים, מוציאים את הפיתות מהתנור ומחזירים מיד את המגש לתנור ורק אז מרדדים את הסבב הבא.

מתנפח, מתנפח... מתנפח...

את הפיתות הנפתחות שאנחנו מכירים מהמאפייה יוצרים על ידי אפייה בטמפרטורות גבוהות מאוד בתנורים תעשייתיים. על מנת להשיג תוצאה דומה בתנור ביתי (שמגיע לטמפרטורות נמוכות יותר) נשתמש בשני טריקים:

1. חומץ: כמות גדולה של מים בבצק מסייעת להתנפחות של הפיתה בזמן האפייה.

על מנת להגדיל את כמות הנוזלים ובכל זאת לקבל בצק נוח לעבודה נוסף חומץ. החומציות מאפשרת לגלוטן שבקמח לספוח יותר נוזלים ולהיות גמיש יותר.

2. מכת חום: כאשר הקרום של הפיתה נאפה במהירות הוא נאטם ולא מאפשר לאדים לצאת. האדים הכלואים מנפחים את הפיתה.

על מנת לאפות את הקרום במהירות נניח את הפיתות על גבי מגש רותח במרכז התנור. הפיתה תקבל מכה חזקה של חום ישירות מהמגש במקביל לחום מחלל התנור.

עוגת יומולדת לפסח

יד בניסן תשע"ב, 06/04/12

גיליון מס' 25 | נשלח ל-1,443 מנויים

הופתענו לקבל כל כך הרבה תשובות נלהבות לטיפ הכה, ממנויים שיום ההולדת שלהם או של בני משפחה חל בפסח, וסופסוף זכו לעצת יומולדת ראווה לשנה...



ספירלה

- עוגות ספוג גבוהות לפסח נוטות להתפורר וקשה לפרוס ולהכין מהן עוגת שכבות יפה, זו הסיבה שבחרתי להכין ליום ההולדת השנה עוגה שמבוססת על בצק של רולדה: בצק דק, מהיר מאוד להכנה, נוח לגלגל ולעצב אותו והכי כיף - אפשר לאפות הכל יחד ואין צורך לפרוס עוגה לרוחב.

- המילוי נקרא 'גנאש מוקצף' וניתן לגוון את הטעם שלו בדרכים רבות: משתמשים בסוגי שוקולד שונים ומוסיפים כל תמצית טעם ו/או ליקר שמתחשק. אפשר אפילו לבשל את השמנת עם תבלינים או תמציות תה ולסנן לפני הוספת השוקולד.

- חשוב מאוד שהקרום יהיה קר למגע לפני ההקצפה אחרת הוא לא יקציף כלל, אם הקרום התקרר מדי (כמעט מוצק) מקציפים במהירות איטית דקה או שתיים עד שמתרכך ואז מגבירים מהירות.

החומרים

לעוגה בקוטר 24 ס"מ

למילוי:

250 מ"ל שמנת מתוקה (1 מיכל)

1 1/2 כף קפה נמס

200 גרם שוקולד חלב

1/2 כוס סוכר

תבנית מלבנית גדולה בגודל

30X35 / 32X40 / שטח דומה

לטורט-רולדה:

6 ביצים

1/2 כוס סוכר

כוס קמח תפוז"א

לציפוי:

250 מ"ל שמנת מתוקה (1 מיכל)

1 כף אינסטנט פודינג

כפית קפה נמס

אופן ההכנה

למילוי: מחממים את השמנת עם כף קפה נמס עד לסף רתיחה, מכבים את האש ומוסיפים את השוקולד. מערבבים היטב עד לקבלת תערובת אחידה, מקררים היטב 3-4 שעות במקרר או כשעה במקפיא. במקביל ממיסים 1/2 כף קפה נמס עם הסוכר ב-1/3 כוס מים רותחים, מניחים בצד.

לטורט-רולדה: מקציפים את הביצים שלמות עם הסוכר עד לקבלת קציפה בהירה ותפוחה מאוד, מנמיכים את המיקסר למהירות מינימלית ומוסיפים לאט לאט את הקמח תפוז"א. מורחים מעט שמן על נייר אפייה ומרפדים את התבנית, יוצקים את הבלילה לתבנית ואופים ב-180 דקות 8-10 דקות, עד שהעוגה תפוחה ושחומה. מוציאים מהתנור והופכים את העוגה על נייר אפייה משומן, מקלפים את הנייר העליון מהעוגה ומניחים להתקרר.

לציפוי: מקציפים את השמנת עם הפודינג עד לקבלת קצפת רכה אך יציבה.

ממיסים בכוס את הקפה בכף מים רותחים, מצננים מעט ומערבבים פנימה 3 כפות מהקצפת. בניית העוגה: מקציפים את תערובת השוקולד במיקסר עד לקבלת קרום בהיר ותפוח (דומה מאוד למוס). מברישים את הרולדה בסירופ קפה שמרנו בצד ומורחים מעל את הקרום בשכבה אחידה.

חותכים את העוגה המלבנית לרצועות ברוחב כ-5 ס"מ - יש להקפיד שכל הרצועות יהיו באותו רוחב בדיוק (רוחב הרצועה יהיה גובה העוגה הסופית).

מגלגלים רצועה אחת על עצמה לספירלה ומעמידים על צלחת הגשה (כשהספירלה כלפי מעלה), מדביקים את שאר הרצועות סביב הספירלה אחת אחת עד שנוצרת ספירלה אחת גדולה מכל הרצועות. במידת הצורך מיישרים את פני העוגה עם סכין. מורחים על כל העוגה את הקצפת הלבנה ומקשטים בקצפת עם הקפה.

ניתן לשמור בקופסא סגורה במקרר כשבוע.

עוגיות כוסמין מתובלות

ב בתמוז תשע"ב, 22/06/12

גיליון מס' 35 | נשלח ל-1,561 מנויים

כהו הדיעין הראשון של הטיפ העיצוב מחוץ. לטיפ ומתכון
נוספה שאלה ותשובה שהוצית וכס מיצא על פעילויות שלנו.



החומרים

כ-60 יחידות

200 גרם חמאה

90 גרם סוכר (1/2 כוס)

250 גרם קמח כוסמין (1 3/4 כוס)

8 גרם תערובת תבלינים (1 כפית גדושה)

סוכר דמררה לציפוי

אופן ההכנה

מעבדים חמאה וסוכר במיקסר עם וו גיטרה עד שאחיד.

מערבבים יחד קמח ותבלינים ומוסיפים למיקסר, מעבדים רק עד לקבלת
תערובת אחידה ומעט פירורית.

דוחסים את התערובת בידיים לבצק, מחלקים ל-2 חלקים ומגלגלים כל חלק
לנקניק.

מפזרים כמות נדיבה של סוכר דמררה ומגלגלים מעל את הנקניק עד שעטוף
היטב בסוכר.

מקררים בקופסא סגורה במקרר מספר שעות עד שמתקשה לחלוטין.

פורסים לפרוסות דקות ואחידות, מסדרים על תבנית מרופדת בנייר אפייה.

אופים ב-150 מעלות, כ-20 דקות. מצננים היטב לפני שמחלצים מהתבנית.

קצת פלפל, קצת מלח

כל פעם שאני מספר על המתכון הזה אני
מקבל תגובה נדהמת: תבלינים בעוגיה?
ועוד פלפל שחור!?

גם אני כשקיבלתי את המתכון לראשונה
הגבתי כך. אבל בפעם הראשונה שהכנתי
אותן - התאהבתי. הריח והטעם שלהן
פשוט ממכר... ראו הוזהרתם.

את הגרסא המשודרגת של המתכון
כתבתי לסדנא שהעברתי השבוע בנושא
קמחים, בחנות 'על המשקל': החלפתי
את הקמח הלבן בקמח כוסמין מלא.

לצד הייתרונות הבריאותיים שלו
וההתאמה שלו לנמנעים מקמח חיטה
- לכוסמין יש גם טעם מתקתק עדין
שמשתלב נהדר עם התבלינים החמים
האלו. למעוניינים, ניתן להכין אותן באותו
האופן בדיוק מקמח לבן בכמות זהה.

במתכון אנו עושים שימוש בתערובת
של תבלינים חמים: אגוז מוסקט, קינמון,
ציפורן, ג'ינג'ר (זנגביל) ופלפל שחור.

את התערובת מכינים מראש ובכמות
גדולה - מערבבים כמות זהה מכל אחד
מהתבלינים למעט הפלפל השחור, ממנו
שמים רק חצי כמות. אפשר לשמור את
התערובת בשקית במקפיא ולהשתמש
בה לפי הצורך. היא מתאימה גם לתיבול
של עוגות גזר ודבש. בחנויות תבלינים
ניתן למצוא גם תערובת מוכנה בשם '5'
התבלינים'.

עוגיות שוקולד עשירות

כב באב תשע"ב, 10/08/12
גיליון מס' 41 | נשלח ל-1,588 מנויים



החומרים

ל-20 עוגיות קטנות / 10 גדולות
120 גרם שוקולד
20 גרם חמאה/שמן (2 כפות)
1 ביצה
50 גרם סוכר (1/4 כוס)
1/2 כפית תמצית וניל
15 גרם קמח (1 1/2 כף)
קורט אבקת אפיה
קורט מלח
כ- 1/2 כוס שוקולד קצוץ

אופן ההכנה

מקציפים את הביצה (שלמה) עם הסוכר ותמצית הוניל עד לקצף בהיר ותפוח.
במקביל ממיסים את השוקולד והחמאה מעל באן מרי.
מקפלים את השוקולד המומס אל קצף הביצה, מוסיפים את הקמח, המלח והשוקולד הקצוץ ומערבבים בעדינות.
מניחים מספר דקות במקום קריר עד שמתמצק למסה סמיכה שנוח לגלגל.
מגלגלים כדורים מהמסה ומניחים על תבנית עם נייר אפייה בצורה מרווחת, מועכים מעט כל כדור לצורת פיתה.
אופים ב-180 מעלות, 8-10 דקות עד שהעוגיות יבשות וסדוקות.
מניחים להתקרר היטב לפני שמחלצים מהתבנית.

וניל עוגיות

הכנת 'עוגילידה' מהעוגיות - לגלידה ביתית: מקפיאים אותה בתבנית שטוחה ורחבה, מרופדת בניילון נצמד. לגלידה קנויה: מפשירים מעט את הגלידה, משטחים בתבנית כנ"ל ומקפיאים חזרה.

כשהגלידה בתבנית קפואה, קורצים עיגולים בעזרת חותכן עגול בקוטר העוגיות. מצמידים לכל עיגול 2 עוגיות בצדדים, ומחזירים מיד למקפיא. כדאי לעבוד בחדר ממוזג ועם כמויות גלידה קטנות בכל פעם כדי למנוע הפשרה.

במתכון משולבים פצפוצי שוקולד שלא עברו המסה, והם יוצרים ניגוד מרקמים בעוגיה. את הניגוד הזה תרגישו במיוחד כשהעוגיה קפואה. אפשר לשדרג את הטעם והמרקם בהוספת אגוזים קצוצים או שוקולדים אחרים (חלב ולבן).

בתהליך ההכנה יש צורך להקציף את הביצה לקצף תפוח, זהו שלב חשוב מאוד. למרות שהתערובת הסופית שמתקבלת אינה אוורירית, ההקצפה הראשונית יוצרת המון בועות קטנטנות שנשארות בתערובת, ועוזרות לעוגיה לקבל צורה יפה במהלך האפייה ולא להשתטח מדי.

שלב חשוב נוסף בעבודה הוא קירור התערובת למרקם סמיך שמאפשר לגלגל. אפשר לזרז את התהליך על ידי קירור של מספר דקות במקפיא, אך יש להיזהר לא לקרר יותר מדי - אם העוגיות יהיו קפואות בכניסה לתנור הן יתפחו לגובה ולא לרוחב ונקבל צורת כיפה, טעימה ויפה, אך לא מתאימה להכנת העוגילידה.

עוגת בוץ

יז בחשוון תשע"ג, 02/11/12

גיליון מס' 52 | נשלח ל-1,678 מנויים

באיליון 51 השקנו את אתר הטיפים ואיתו איזבו מחוגש לטיפים השבועי. החל מאיליון זה כל הטיפים מרוכזים באתר וניתן לחפור ולקרוא אותם.



החומרים

לתבנית עגולה 26 / מתבנית 20X30

400 גרם סוכר חום כהה (2 כוסות דחוסות)

360 מ"ל מים רותחים (1 1/2 כוסות)

1 כף קפה מגורען

250 גרם חמאה (או 1 1/4 כוס שמן)

200 גרם שוקולד

2 ביצים

250 גרם קמח מלא (1 3/4 כוס)

1/2 כפית אבקת אפייה

35 גרם קקאו כהה (1/4 כוס)

אופן ההכנה

שמים בסיר סוכר, מים, קפה, חמאה ושוקולד. מחממים על להבה בינונית תוך כדי ערבוב מתמיד, עד שכל המרכיבים נמסו והתערובת אחידה. לא להרתיח!

מוסיפים פנימה את הביצים וטורפים היטב.

מערבבים בקערה נפרדת קמח, אבקת אפייה וקקאו.

מוסיפים את התערובת לסיר ומערבבים רק עד שאחיד.

יוצקים לתבנית מרופדת בנייר אפייה.

אופים ב-150 מעלות, כשעה עד שעה וחצי. העוגה צריכה להיות יציבה לגמרי גם במרכז.

מאבקים בקקאו ומניחים להצטנן מעט לפני הפריסה.

מה קורה לעוגת שוקולד בגשם?

"עוגת בוץ" זכתה לשם זה בגלל המראה שלה. מקור העוגה במסיסיפי, שם הבוץ שחור וסמיך, והעוגה מזכירה אותו יותר מאשר הבוץ שלנו...

הסוד שלה נעוץ בקפה, הכמות הגדולה של קפה חזק מעניקה לחות גבוהה, שנשמרת למרות האפייה הארוכה.

הקפה עצמו גם משמש כחומר מתחלב ומסייע באיחוד החומרים השונים שבמתכון.

בגלל הטעם החזק של השוקולד והקקאו, טעם הקפה כמעט ולא מורגש בעוגה הסופית אך הוא חשוב לקבלת העסיסיות המיוחדת של העוגה.

כמו בהרבה עוגות שוקולד, העוגה דורשת מעט מאוד עבודה (10-15 דקות), אך בניגוד לרוב העוגות כאן נדרשת אפייה ארוכה במיוחד.

הצעות הגשה

- מגישים חם ליד גלידה וניל ופירות טריים.

- מגישים קר ליד אגסים או תפוחים אפויים.

- חותכים לקוביות קטנות, מאבקים היטב בקקאו ומגישים כמו טרפס.

- אופים בקאפקייס ומגישים חם בליווי רוטב שוקולד.

- לעוגת יומולדת עשירה מצפים בגנאש שוקולד ומפזרים סוכריות צבעוניות.

גיוונים למשקיענים

לבעלי מכונת קפה אפשר ואף מומלץ לשדרג את המים והקפה שבמתכון לכמות זהה של אספרסו מהמכונה.

לעוגה עסיסית עוד יותר, וכן להארכת חיי המדף של העוגה, מוסיפים לשלב הבישול 2 כפות דבש.

עוגת גבינה מופחתת שומן

כג באייר תשע"ג, 03/05/13

גיליון מס' 74 | נשלח ל-2,033 מנויים

אחרי שנשלח הטיפ הכה פרצו לאתר הטיפים ופחריבו אותנו... את כל המתכונים שפרסמנו לשבועות שלחנו שוב בקובץ מרוכב, שיפיו כמינים לכם לקראת החג.



גבינה בקלי קלות

לבקשת רבים וכדי להתחשב בשומרי המשקל שבינינו, הקדשנו את הטיפ השבועי לעוגת גבינה דלת שומן. זוהי עוגת גבינה קלאסית המשלבת הקצפה של חלבונים (טורט גבינה).

סך השומן בעוגה זו הוא כ-7% בלבד. לא מומלץ להמיר את הגבינות והשמנת החמוצה באחוזי שומן נמוכים עוד יותר, כיוון שהעוגה לא תהיה יציבה ותגיר נוזלים לאחר הקירור.

לחילופין אם רמת השומנים אינה מפריעה לכם תוכלו להשתמש בגבינה ושמנת בעלות אחוזי שומן גבוהים - התוצאה תהיה כבדה ועסיסית יותר.

המתכון איננו מסובך אך דורש מעט תשומת לב, בעיקר בשלב האפייה.

חשוב לדייק בטמפרטורות ובמשך האפייה הנכונים כדי שהעוגה תאפה כראוי. אם אתם יודעים שהתנור שלכם בדרך כלל חם מהנחוץ כווננו אותו מראש לטמפ' נמוכה מעט מהמצוין, ולהיפך.

בגמר האפייה משאירים את העוגה בתנור מכובה שעה לפחות לקירור איטי. ניתן להאריך זמן זה אפילו 4-5 שעות.

הקפידו מאוד לא לפתוח את דלת התנור עד לקירור מלא, כדי למנוע נפילה של העוגה במרכז.

אם הטיימר של התנור מכבה אותו ממש (ולא רק מצפצף), אפשר לכוון אותו בשלב האפייה השני ולהשאיר את העוגה ללילה - בבוקר נוציא אותה ונצפה.

החומרים

לתבנית עגולה 26

200 גרם עוגיות פתי-בר שוקו (מעט פחות מחב')	200 גרם סוכר (1 כוס)
750 גרם גבינה 5%	קורט גרידת לימון (לא חובה)
50 גרם חמאה מומסת	1 כפית תמצית וניל
200 מ"ל שמנת חמוצה 9% (1 מיכל)	לציפוי:
5 ביצים	200 מ"ל שמנת חמוצה 9%
20 גרם קמח (2 כפות)	1 כף סוכר

אופן ההכנה

מסקים את העוגיות ומשטחים בתחתית התבנית, משמנים קלות את דפנות התבנית בחמאה.

מפרידים את הביצים. טורפים בקערה את החלמונים עם גבינה, חמאה, קמח, גרידת לימון ותמצית וניל עד שאין גושים.

מקציפים את החלבונים עם הסוכר עד לקבלת קצף יציב אך לא קשה.

מערבבים 1/4 מהקצף עם תערובת הגבינה, מוסיפים את שאר הקצף ומערבבים בעדינות רק עד שאחיד. יוצקים לתבנית.

מחממים מראש תנור עם כלי מים בתחתית.

אופים ב-160 מעלות למשך 20 דקות. מנמיכים את הטמפרטורה ל-140 מעלות ואופים 40 דקות נוספות.

מכבים את התנור ומשאירים את העוגה בפנים כשעה לקירור איטי. אין לפתוח את התנור מתחילת האפייה ועד אחרי הקירור.

מוציאים את העוגה מהתנור ומניחים לה להתקרר כ-10 דקות נוספות בטמפ' החדר. בינתיים מחממים שוב את התנור ל-170 מעלות.

לציפוי: מערבבים את השמנת עם הסוכר עד שכל הסוכר נמס והתערובת נוזלית. יוצקים את השמנת על העוגה ומטים לכל הכיוונים עד שמכסה באופן אחיד את כל העוגה מלמעלה.

מכבים את התנור ומכניסים את העוגה עם הציפוי ל-5 דקות בתנור כשהוא כבוי. מקררים היטב לפני ההגשה.

עוגות שמרים

כב בסיוון תשע"ג, 31/05/13

גיליון מס' 78 | נשלח ל-2,240 מנויים

כרו הטיפ ססכר את "שמוע השמרים" שזרכנו, בו שלחנו בכל יום טיפ הנושא שמרים, וכס ענינו לשאלות שלכם בתחום.



החומרים

ל-3 עוגות בתבנית אינגלישקייק

500 גרם קמח (1/2 3 כוסות)	1 ביצה
10 גרם מלח (1 כף)	60 גרם שמן (1/4 כוס)
7 גרם שמרים יבשים (1/2 1 כף)	220 מ"ל מים (כמעט 1 כוס)
60 גרם סוכר (1/4 כוס)	

אופן ההכנה

שמרים את כל החומרים בקערת מיקסר, קודם את המלח, אח"כ את הקמח ואח"כ שאר החומרים. מעבדים עם וו לישה עד לקבלת בצק חלק וגמיש. מניחים מכוסה לתפיחה ראשונה.

מחלקים ל-3 חלקים, מרדדים כל חלק למלבן מעט ארוך מאורך התבנית, מורחים עליו את המילוי, מגללים, קולעים מברישים בביצה ומניחים לתפיחה שניה כחצי שעה.

למלית: משתמשים במלית קנויה נוטלה / ממרח תמרים / ריבת חלב וכדו' או מורחים שמן ומפזרים תערובת קינמון וסוכר או קקאו וסוכר. מחממים מראש תנור ל-220 מעלות עם כלי מים בתחתית. אופים ב-200 מעלות, 20-25 דקות או עד שמשחים.

צורות קליעה

לצמה: לאחר מריחת המילוי מחלקים את מלבן הבצק ל-2 באורך, מגללים כל חצי לנקניק דק ומלפפים את הנקניקים זה על זה בצורת בורג.

לקרנץ: מגללים לנקניק, חוצים את הנקניק לאורך ומלפפים את שני החצאים זה על זה, מקפידים להשאיר את החתך כלפי מעלה שתתקבל דוגמת פסים.

לרולדה: מגללים לנקניק ומניחים בתבנית תפר כלפי מטה. לרולדה ללא תבנית מקפלים את השוליים הצרים, מגללים ומניחים על נייר אפיה כשהתפר כלפי מטה, דוקרים במזלג 3-4 פעמים.

לעוגת שושנים: מגללים לנקניק וחותכים אותו לחתיכות באורך של 3-4 ס"מ, מסדרים בתבנית מלבנית או עגולה צמוד או במרווחים קטנים. מכסים להתפחה עד שהתבנית מלאה כמעט לגמרי.

מלית שוקולד לעוגת שמרים

ל 2-3 פסים באינגלישקייק

200 גרם חמאה / מרגרינה
100 גרם שוקולד
150 גרם סוכר (3/4 כוס)
50 גרם קקאו (1/3 כוס)
קורט מלח

אופן ההכנה: מחממים חמאה בסיר עד שמתחיל לבעבע, מסירים מהאש ומוסיפים את השוקולד שבור לקוביות, מערבבים עד להמסה מלאה ומוסיפים את שאר החומרים, מערבבים היטב ומניחים להתקרר מעט עד שמגיע למרקם של ממרח.

- ניתן לשמור במקרר ולחמם במיקרוגל לפני השימוש.

- אפשר להחליף את החמאה בכוס שמן אבל צריך לקרר היטב במקרר את התערובת שלא תהיה נוזלית מדי.

מלית אגוזים לעוגות שמרים

ל 5-5 פסים באינגלישקייק

250 גרם אגוזי מלך
125 גרם סוכר (2/3 כוס)
125 גרם פתי בר (1/2 חב' קטנה)

אופן ההכנה: טוחנים את הפתי בר במעבד מזון, מוסיפים את הסוכר והאגוזים וטוחנים לפירורים בינוניים (לא דק מדי). מורחים שמן על הבצק ומפזרים מעל מהתערובת.

סופלה

כג בתשרי תשע"ד, 27/09/13

גיליון מס' 93 | נשלח ל-2,491 מנויים

אחרי כמה שבועות ללא האתר שלנו, גיליון 82 עלה האתר הטיפים המחודש. האתר מקום לתאבות שלכם - האתכון לסופלה לכה למספר התאבות האצל ביותר (עצ היום...)



התפרצות!

סופלה שוקולד ('וולקנו', עוגת שוקולד חמה), ללא כל סיבה נראית לעין, הוא הקינוח הנמכר ביותר במסעדות בארץ. הוא קינוח חם שמתאים בכל ארוחה וגם כפינוק, במיוחד בימות החורף הקרב. אני אישית אוהב אותו כיוון שהוא קל ומהיר להכנה ומתאים גם לאורחים בהפתעה - כ-20 דקות ברוטו ואפשר כבר להגיש...

הטריק נעוץ באפייה - כמות השוקולד הגדולה בתערובת מעכבת את זרימת החום וכך המעטפת נאפית והמרכז נשאר נוזלי ומהווה מעין 'לבת שוקולד רותחת', שנשפכת על הצלחת כשפותחים את העוגה. אין מה לפחד, למרות שהמרכז לא אפוי לחלוטין הוא כן מגיע לטמפר' פיסטור ואף עובר אותה, ולכן אין בעיה של ביצים חיות או חיידקים מזיקים בעוגה.

טיפים לאפייה, הגשה ואחסון:

- במתכון 4 ביצים שלמות ועוד 4 חלמונים. לא מומלץ לוותר על תוספת החלמונים - הם הופכים את הסופלה לעשיר ועסיסי במיוחד. במידת הצורך אפשר להפחית ל-2 חלמונים.

- משך האפייה מדויק מאוד וחשוב כדי להשיג תוצאות טובות. בפועל משך הזמן עלול להשתנות בהתאם לכמות המנות ולעוצמת התנור, כדאי לבדוק את הסופלה בדקות האחרונות של האפייה כדי לא לפתות יותר מדי.

- עדיף לאפות את הסופלה בקוקוט נייר ייעודי (חום, חלק וישר), אך למעשה אפשר לאפות בכל מנג'ט או תבנית נייר אישית אחרת.

- אם נחלץ סופלה חם מהנייר הוא יתפרק, לכן מיד לאחר האפייה מגישים את הסופלה בתוך הקוקוט. אם רוצים להגיש על צלחת 'כמו במסעדות', מכינים את הסופלה לפחות יום אחד מראש ושומרים במקרר. לפני ההגשה מקלפים את הנייר, מניחים על צלחת ומחממים כ-20 שניות במיקרוגל, עד שהמרכז עולה חזרה. מגישים מיד.

- אפשר להחליף את החמאה שבמתכון בכוס שמן, אולם הסופלה יהיה פחות יציב ויותר מתפורר, ונגיש אותו רק בתוך תבנית הנייר.

- שומרים בקופסא סגורה במקרר 3-4 שבועות, או במקפיא למשך מספר חודשים.

החומרים

6 יחידות גדולות / 11 בינוניות

200 גרם שוקולד

200 גרם חמאה / מרגרינה

240 גרם אבקת סוכר (2 כוסות)

4 ביצים

4 חלמונים

קורט מלח

90 גרם קמח (2/3 כוס)

אופן ההכנה

מחממים את החמאה בסיר עד להמסה, מכבים את האש ומוסיפים את השוקולד, מערבבים עד שנמס לחלוטין.

מוסיפים את אבקת הסוכר, הביצים, החלמונים והמלח ומערבבים עד שאחיד.

מוסיפים את הקמח ומערבבים רק עד שאחיד ואין גושים, יש להמנע מערבוב יתר.

יוצקים לתבניות נייר אישיות (קוקוט סופלה) עד 3/4 גובה.

אופים ב-190 מעלות, 13 דקות לסופלה גדול או 10 דקות לקטן. הקרום העליון צריך להיות יבש וסדוק אך עדיין רוטט למגע.

מגישים חם בליווי כדור גלידה וניל.



זו ההזדמנות לומר

תודה!

ל-2,707 המנויים

שמקבלים היום את האילון ה-100 של הטיפ השבועי,
מאביים, מפראנים ושאלים,
מכינים את המתכונים הבית
ומשתפים חברים...

אהבתם את החוברת? עדיין לא מנויים על הטיפ שלנו?

הצטרפו עכשיו וגם אתם תקבלו בכל שבוע טיפ ומתכון, ישירות למייל, חינם:

לחצו כאן להרשמה לטיפ השבועי

מלאו את הטופס וטיפ היכרות בדרך אליכם.

נשתמע בגיליון ה-101,

עודד