#הבייקרי_של_אור_שפיץ

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

ערוץ האוכל

בשיתוף: סנו סושי | המזווה | תמיד מיוחד | סוכנות ישראלית

נצפיה במתכון

שייק ורוד חגיגי

מצרכים:

שקית אדומה של "שייקאיט" - תות, בננה, תמר

220 מ"ל חלב

2 קוביות קרח

2 כפות טחינה סילאן עם שומשום של אחווה

פרחים לקישוט

אופן ההכנה:

1. מכניסים לתוך הבלנדר את כל המצרכים ומבלנדרים עד לקבלת תערובת אחידה ומיימית.
2. מעבירים לכוס מהודרת ומקשטים עם פרחים.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

בשיתוף:

קאפקייקס רד ולווט

נצפיה במתכון

מצרכים ל-8-10 מנות:

100 גרם שמן

90 גרם סוכר

2 ביצים

150 גרם קמח

כפית תמצית וניל איכותית

כפית שטוחה אבקת אפיה

רבע כפית מלח

100 גרם ריוון

50 גרם מחית פטל

כפית אבקת צבע מאכל אדום

לקרם זילוף:

2 גביעי קרם מסקרפונה (500 גרם)

אופן ההכנה:

1. מכינים את מחית הפטל: מבשלים יחד פטל וסוכר ותוך כדי מבלנדרים עם בלנדר מוט.
2. לאחר שהמסה חלקה לגמרי מסננים ומקררים במקרר (משתמשים רק לאחר שמתקרר).
3. מכינים את התערובת לקאפקייקס: מחממים תנור ל-160 מעלות.
4. בתוך קערת המיקסר מקציפים בעזרת בלון הקצפה ביצים, סוכר ותמצית וניל עד לקבלת קצף בהיר ונפוח. מוסיפים בזרם דק שמן.
5. מוסיפים לקערה את הקמח, הקקאו, אבקת האפייה, המלח, הרוויון וצבע המאכל ומערבלים רק עד שמתקבלת תערובת אחידה. עוברים עם לקקן בתחתית וצידי הקערה על מנת לוודא שהתערובת אחידה לגמרי.
6. מחלקים את התערובת למאנג'טים ומשטחים עם כף (לא למלא עד הסוף).
7. אופים כ- 20-30 דקות, עד שקיסם הנגעץ במרכזן של העוגות יוצא עם מעט פירורים לחים.
8. מצננים את הקאפקייק ומחלצים.
9. מזלפים מעל קרם מסקרפונה ומקשטים בפטל טרי.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

ערוץ האוכל

בשיתוף: סנו סושי, המזנון, תנובה, 365 תמיד מיוחד

דריפקייק רד ולווט

צפיה במתכון

מצרכים:

350 גרם שמן
380 גרם סוכר
6 ביצים
500 גרם קמח
3 כפיות תמצית וניל
4 כפיות שטוחות אבקת אפיה
כפית מלח
50 גרם אבקת קקאו
400 גרם רוויון
כפית גדושה אבקת צבע מאכל אדום

<u>למחית פטל (120 גרם מחית פטל טרי):</u>

240 גרם פטל טרי
150 גרם סוכר

<u>לציפוי קרם חמאה:</u>

400 גרם חמאה
1 קילו אבקת סוכר
כף וחצי וניל
מים לפי הצורך
צבע מאכל ג'ל ורוד

<u>לגנאש:</u>

2 כפות מחית בטעם פררו תות
8 כפות חלב

אופן ההכנה:

1. <u>מחית הפטל:</u> מבשלים יחד פטל וסוכר ותוך כדי מבלנדרים עם בלנדר מוט. לאחר שהמסה חלקה לגמרי מסננים ומקררים במקרר (משתמשים רק לאחר שמתקרר).
2. <u>מכינים את התערובת לדריפקייק:</u> מחממים תנור ל-160 מעלות.
3. מרפדים שלוש תבניות עגולות בקוטר 18 ס"מ בנייר כסף.
4. בתוך קערת המיקסר מקציפים בעזרת בלון הקצפה ביצים, סוכר ותמצית וניל עד לקבלת קצף בהיר ונפוח. מוסיפים בזרם דק שמן.
5. מוסיפים לקערה את הקמח, הקקאו, אבקת האפייה, המלח, הרוויון וצבע המאכל ומערבלים עד שמתקבלת תערובת אחידה. עוברים עם לקקן בתחתית וצידי הקערה על מנת לוודא שהתערובת אחידה לגמרי.
6. מחלקים את התערובת בין 3 התבניות ומשטחים בעזרת כף. לא למלא עד הסוף.
7. אופים כ- 20-30 דקות, עד שקיסם הננעץ במרכזן של העוגות יוצא עם מעט פירורים לחים. מצננים את העוגות בתבנית ומחלצים.
8. לאחר שהעוגות מתקררות מוצאים מהרינג, מיישרים ומתחילים לבנות.
9. <u>מכינים את הקרם חמאה:</u> במיקסר עם וו גיטרה מערבבים רק את קוביות החמאה עד לקבלת מרקם חלק.
10. מוסיפים בנגלות את אבקת הסוכר כדי שלא תעוף מהמיקסר בזמן הערבוב.
11. מוסיפים מים לפי הצורך (דוגמא בסרטון איך לדעת המרקם הנכון).
12. מוסיפים טיפה של צבע מאכל ג'ל ורוד ומערבבים.
13. <u>מתחילים לבנות את העוגה:</u> שכבה עוגה, שכבה מחית פררו תות, שכבה עוגה, שכבה מחית פררו תות וסוגרים עם שכבה עוגה.
14. עוטפים את העוגה עיטוף ראשוני בעזרת פלטה מדורגת ומקפיאים ל-10 דקות. עוטפים את העוגה עיטוף חלק ונקי. מקפיאים לעוד 10 דקות.
15. <u>מכינים את הגנאש:</u> מחממים במיקרו בפולסים של 15 שניות את המחית פררו תות והחלב. מערבבים יחד על לקבלת מרקם אחיד וחלק.
16. מזלפים על העוגה ויוצרים טיפטופים בעזרת מריחה עם כף.

בשיתוף:

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

קרפים בדקה

נצפיה במתכון

מצרכים:

5 כוסות קמח לבן

3 ביצים

3 כפות שמן

3 כוסות חלב

<u>למילוי:</u>

קליק אדום

250 גרם מחית בטעם לואקר

<u>לקישוט:</u>

קליק - שקית אדומה

אופן ההכנה:

1. טוחנים יחד הכל ללא המחית לואקר בעזרת בלנדר מוט עד לקבלת בלילה נעימה וחלקה.
2. מחממים מחבת על אש נמוכה. ללא שמן!
3. שופכים מעט מהבלילה למחבת והנה לכם קרפ מושלם.
4. מקפלים את הקרפ לחצי, מורחים את מילוי ממרח בטעם הלואקר, מסדרים קליק אדום בשורה ומגלגלים.
5. בונים מגדל יפה ומגישים.

בשיתוף:

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

מקרונים ורודים

נצפיה במתכון

מצרכים:

למקרונים:

160 גרם שקדים טחונים

150 גרם אבקת סוכר

60 גרם חלבון (לערבוב עם השקדים)

55 גרם חלבון (להקצפה)

150 גרם סוכר

40 גרם מים

צבע מאכל ג'ל ורוד

למילוי:

1 גביע קרם מסקרפונה

120 גרם אבקת סוכר

250 שמנת מתוקה

2 כפות מי ורדים

אופן ההכנה:

1. טוחנים יחד את השקדים ואבקת הסוכר בפולסים ומסננים (זה בסדר אם יישארו מעט על המסננת – לא למעוך עם היד).
2. מערבבים יחד עם ה-60 גרם חלבון עד לקבלת מסה אחידה.
3. את המים והסוכר מחממים על באן מארי עד שמגיעים לחום של 110-113 מעלות.
4. מתחילים להקציף את החלבון במיקסר וכשמגיע ל- 118 מעלות (מודדים עם מדחום) שופכים בזרם דק על דופן המיקסר.
5. מוסיפים את צבע המאכל ורוד (צבע מאכל ג'ל) ומקציפים עד למסה יציבה מאוד!
6. איחוד המסות – אל תוך קערת השקדים מעבירים חלק מהחלבון המוקצף ומערבבים "מכפילים את נפח המסה".
7. בנגלה השנייה מקפלים בעדינות בעזרת לקקן רק עד למסה אחידה. לא יותר מדי!
8. מזלפים על תבנית סיליקון ודופקים את התבנית של התנור על מנת שיצאו כל בועות האוויר.
9. מייבשים כ- 40 דקות בטמפ' החדר בחורף (בקיץ עם מאוורר).
10. מכניסים לתבנית עם נייר אפייה לתנור שחומם מראש על 150 מעלות טורבו ל- 10-15 דקות, תלוי בתנור שלכם.
11. לאחר 4 דקות בתנור מסובבים את התבנית.
12. לאחר האפייה מחכים שהמקרונים יתקררו ולאחר מכן ממלאים אותם.
13. מקציפים בעזרת בלון הקצפה את הקרם מסקרפונה ואבקת הסוכר.
14. לאט לאט מוסיפים את השמנת המתוקה ומי הורדים.
15. כאשר מקבלים קצף יציב מעבירים לשק זילוף ושומרים במקרר.
16. לאחר מילוי המקרונים אורזים יפה בשקית זיפר ושומרים בהקפאה.

ערוץ האוכל

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

בשיתוף: סנו סושי, המזנון, תנובה, טנובה ישראלית

ארטיקים

נצפיה במתכון

מצרכים:

<u>לארטיקים:</u>

שקית "שייקאיט" בטעם מנגו-אננס-פסיפלורה-תמר

220 מ"ל שמנת מתוקה

2 כפות פודינג

פרחים לקישוט

תבנית סיליקון לארטיקים

<u>לציפוי:</u>

400 גרם זפירו לבן

אופן ההכנה:

1. מכניסים אל תוך הבלנדר את כל המצרכים של "שייקאיט" ומבלנדרים עד לקבלת תערובת אחידה ומיימית.
2. יוצקים אל תוך תבנית סיליקון הארטיקים את התערובת, מניחים מקל בקצה ומקפיאים ללילה.
3. <u>מכינים את הציפוי:</u> מחממים בפולסים של 30 שניות זפירו מטומפרר לבן.
4. לאחר שהפך למימי וחלק טובלים ארטיק קפוא בתוכו.
5. מקשטים את הארטיקים עם פרחים אכילים.

ערוץ האוכל

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

בשיתוף: סנו סושי, המזנון, תנובה, שטראוס

קרמבו

נצפיה במתכון

מצרכים:

<u>לעוגיית בסיס:</u>

300 קמח

200 גרם חמאה

150 גרם אבקת סוכר

2 חלמונים

<u>למרנג:</u>

200 גרם חלבונים

360 גרם סוכר

40 גרם גלוקוזה

100 גרם מים

פטל טרי

<u>לציפוי:</u>

400 זפירו תות

אופן ההכנה:

1. <u>מכינים את הבסיס:</u> במיקסר עם וו לישה/מג'ימיקס מערבבים את כל מרכיבי העוגייה יחד למעט החלמונים עד לתערובת פירורית.
2. מוסיפים את החלמונים.
3. לשים מינימום זמן, משטחים בעזרת מערוך על נייר אפייה ומקפיאים ל-10 דק.
4. קורצים עיגולים ומכניסים לאפיה על טורבו בחום של 160 מעלות ל- 20-30 דקות. שימו לב להשחמה! צריך להיות שזוף וצהוב.

טיפ: לא לרדד דק מידי! אפשר לשים על כל עוגייה פרח ולאפות.

5. <u>מכינים את המרנג:</u> מחממים על סיר/באן מארי – מים, סוכר וגלוקוזה עד ל- 117-121 מעלות.
6. כאשר המעלות מגיעות ל- 110-113, מתחילים להקציף את הביצים.
7. כאשר המעלות מגיעות לטמפרטורה הסופית (117-121) שופכים בזהירות על דופן המיקסר תוך כדי הקצפת הביצים ומחכים עד להתקררות המרנג או לחילופין עד ליציבות מוחלטת!
8. <u>מכינים את הציפוי:</u> מחממים במיקרו בפולסים של 20 שניות את הזפירו ומערבבים בין לבין. חשוב להקפיד על פולסים קצרים שהשוקולד לא ישרף!
9. <u>מרכיבים את הקרמבו:</u> כשהמרנג מוכן, מזלפים על העוגיה ומקפיאים למשך 10 דקות במקפיא.
10. בנתיים מחממים את הדפירו במיקרו בפולסים.
11. כשהקרמבו קפוא, שופכים מעליו את הזיפרו פעמיים.
12. מניחים מעל פטל / פרח ומגישים.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

בשיתוף:

עוגת שמרים שוקולד

צפיה במתכון

מצרכים:

500 גרם קמח חלות
1 כף שמרים יבשים
90 גרם סוכר
1 מיכל שמנת חמוצה
2 ביצים
100 גרם חמאה רכה

לקישוט:

ממרח שומשום ודבש אחווה
אבקה להברקת מאפים

למילוי:

100 גרם שוקולד מריר
100 גרם שוקולד חלב
חצי כוס סוכר
100 גרם חמאה
כפית קקאו
4 כפות פודינג וניל או פודינג שוקולד
כוס חלב
כף ליקר

מי סוכר:

150 גרם סוכר
170 מ"ל מים

אופן ההכנה:

1. מכינים את הבצק: מחממים תנור ל- 160-170 מעלות.
2. עם וו לישה מערבבים הכל למעט החמאה! למשך דקה-שתיים.
3. מוסיפים את החמאה ונותנים למיקסר ללוש בערך 8-10 דקות.
4. לאחר שהמסה אחידה לגמרי מכניסים להתפחה במקרר (עדיף ללילה ואם לא אז לפחות 3 שעות). הבצק יהיה קשה מעט לאחר ההתפחה לא להיבהל!
5. מכינים את המילוי: ממיסים בפולסים של 30 שניות (שלא ישרף) את השוקולדים, הסוכר והחמאה במיקרו, מערבבים עד לקבלת מסה מיימית.
6. מוסיפים את הקקאו הפודינג והחלב ומערבבים היטב.
7. מרדדים את הבצק ומורחים מעל מהמילוי ומגלגלים.
8. מקפיאים ל- 20 דקות ולאחר מכן חותכים באמצע ל-2 ויוצרים בורג (חלק מעל חלק).
9. מתפיחים ל- 40 דקות ומפזרים מעל אבקה להברקת מאפים.
10. מכניסים לתנור ל- 25-35 דקות. שימו לב להזהבה של העוגה. מוציאים את העוגה ומורחים את מי הסוכר כאשר העוגה חמה ומי הסוכר קרים או להפך (אם שניהם יהיו חמים הסוכר לא ייספג טוב).
11. לאחר צינון העוגה, בעזרת שקית זילוף נזגג על העוגה ממרח שומשום דבש לקישוט.

טיפים: לאחר הגלגול מקפיאים ל- 20 דקות בשביל שהשוקולד והבצק יתייצבו מעט והצורה תצא יפה יותר. כשחותכים את הבצק לשניים, כדאי לחתוך בשלבים - לא לנסר ובכל פעם לנקות את הסכין על מנת שלא ילכלך את הבצק. את האבקה להברקת מאפים מומלץ לפזר בעזרת מסננת.

בשיתוף:
צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

כנאפה ורודה

נצפיה במתכון

מצרכים:

150 גרם שיערות קדאיף

100 גרם חמאה

80 גרם גבינת מסקרפונה

60 גרם גבינת ריקוטה קלאסית

100 גרם ממרח קינדר בואנו

לקישוט:

ממרח בטעם קינדר חלב

אופן ההכנה:

1. מכינים את הקרם: מערבבים יחד את המסקרפונה, הריקוטה, וממרח הקינדר בואנו.
2. מכינים את הקדאיף: מפרידים את שיערות הקדאיף בעזרת חמאה מומסת.
3. לוקחים חצי מכמות השיערות ומפזרים על מחבת.
4. אפשר להוסיף קצת צבע מאכל ורוד לשיערות.
5. מפזרים מעל השיערות ששמנו במחבת את הקרם.
6. מכסים הכל בשיערות שנותרו. עובדים על חום נמוך.
7. בעזרת צלחת הופכים את הכנאפה מהמחבת ואופים את הצד השני מבלי לפגוע בצורה.
8. הופכים לצלחת ומזגגים ממרח קינדר חלב מעל.
9. ניתן להוסיף כדור גלידת וניל מעל.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

ערוץ האוכל

בשיתוף: סנו סושי, המזנון, 36 תמיד מיוחד

נמסים פצפוצי אורז

מצרכים:

256 גרם שוקולד מריר

160 גרם חמאה

120 גרם סוכר

200 גרם ביצים

<u>למי סוכר:</u>

80 גרם סוכר

172 מ"ל מים

<u>לשכבת קראנץ:</u>

200 גרם פצפוצי אורז

400 גרם מחית בטעם פררו חלב

<u>למקפא מסקרפונה:</u>

1 גביע קרם מסקרפונה

100 גרם אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. <u>מכינים את המקפא:</u> מערבבים במיקסר את המסקרפונה עם אבקת הסוכר ומעבירים את התערובת לשקית זילוף.
2. מניחים נייר אפייה על תבנית ומזלפים את הקרם למלבנים.
3. מעבירים למקפיא לשעתיים.
4. <u>מכינים את העוגה:</u> ממיסים בקערת זכוכית את החמאה והשוקולד יחד במיקרוגל עד שהוא נמס לחלוטין.
5. <u>מכינים את מי הסוכר:</u> בקלחת ממיסים את הסוכר והמים.
6. במיקסר מקציפים במיקסר את הביצים עם הסוכר.
7. מוסיפים את מי הסוכר לשוקולד ומאחדים את המסות.
8. מכניסים בהדרגה את התערובת שוקולד לקערת המיקסר עם הביצים וממשיכים להקציף עד לתערובת אחידה.
9. מוזגים את התערובת לתוך שתי תבניות אינגלישקייק חד פעמיות ומעבירים לאפייה בתנור של חום 145 ל-20 דקות
10. <u>מכינים את שכבת הקראנץ:</u> מערבבים יחד פצפוצי אורז ומחית בטעם פררו חלב בתוך שקית זיפר או בקערה.
11. מוציאים את העוגות מהתנור ומקררים אותן.
12. <u>מרכיבים את העוגה:</u> מורחים מעל הנמסיס את תערובת פצפוצי אורז וחותכים למלבנים. מזלפים מעל כל מלבן את המסקרפונה שהיה בהקפאה.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

בשיתוף: סנו סושי, המזנון, 36 תמיד מיוחד, ערוץ האוכל

פחזניות

נצפיה במתכון

מצרכים:

120 גרם קמח לבן

3 ביצים גודל L

80 גרם חמאה

150 מ"ל מים

קורט מלח

2 כפיות סוכר

למילוי:

1 גביע קרם פטיסייר

לשטרויזל:

90 גרם קמח

80 גרם חמאה

90 גרם סוכר חום

אופן ההכנה:

1. מכינים את השטרויזל: מכניסים למעבד מזון את החמאה, הסוכר והקמח ומבלנדרים עד לתערובת פירורית.
2. על השיש מניחים נייר אפייה ועליו שמים את התערובת ומכסים בנייר אפייה ומרדדים בעזרת מערוך. מעבירים את השטרויזל למקפיא ל-10 דקות להתייצב.
3. כעבור 10 דקות מוציאים מהמקפיא וקורצים עיגולים (אפשר בעזרת צנתר) ומכניסים להקפאה שוב.
4. מכינים את הבצק הרבוך: לתוך סיר שופכים מים, קורט מלח, סוכר וחמאה וממיסים. לאחר הרתיחה מנמיכים את הלהבה ומכניסים את הקמח ומערבבים היטב לתערובת אחידה עד שנוצר גוש בצק.
5. מכניסים את הבצק למיקסר עם וו גיטרה ומערבבים את הבצק עד שיתקרר.
6. מכניסים את הביצים למיקסר עם הבצק, אחת אחת תוך כדי ערבוב.
7. מחממים תנור ל-200 מעלות ומכניסים את התערובת לשקית זילוף עם צנתר.
8. על תבנית עם נייר אפיה מתחילים לזלף עיגולים יפים לפחזניות.
9. מוציאים מההקפאה את השטרויזל, ומניחים עיגול על כל פחזניה.
10. מכניסים לתנור שחומם מראש לחצי שעה – אין לפתוח את התנור באמצע.
11. מכניסים לתוך שקית זילוף את קרם הפטיסייר.
12. לאחר שהפחזניות יצאו מהתנור מקררים אותן.
13. עושים חור קטן למטה בעזרת סכין וממלאים בפנים את הקרם פטיסייר.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

ערוץ האוכל

בשיתוף: סנו סושי, המזנון, תנובה, טנובה ישראלית

קינוחי כוסות

נצפיה במתכון

מצרכים:

תערובת פירות קפואים - תות, בננה, תמר וקוקוס

250 גרם שמנת מתוקה

2 כפות פודינג וניל

2 כפות ממרח סילאן שומשום

2 קוביות קרח

2 כפות טחינה

פרחים לקישוט

אופן ההכנה:

1. מכניסים אל תוך הבלנדר את כל המצרכים ומבלנדרים עד לקבלת תערובת אחידה ומיימית.
2. מוסיפים את השמנת, הפודינג וניל והטחינה הגולמית וממשיכים לבלנדר.
3. מעבירים את כל התערובת לשקית זילוף.
4. מזלפים לתוך הכוסות.
5. מורחים מעל כל כוס את ממרח השומשום עם הסילאן.
6. מקשטים עם פרחים למאכל ומעט אבקת זהב מעל.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

ערוץ האוכל

בשיתוף: סנו סושי, המזווה, תנובה, שטראוס

עוגת גבינה

נצפיה במתכון

מצרכים:

<u>לבסיס:</u>
2 חבילות פתיבר
200 גרם חמאה
100 גרם סוכר חום

<u>לבלילת גבינה:</u>
2 גביעי מסקרפונה (300 גרם)
2 גביעי גבינת שמנת ניו יורק 30% טבעי (300 גרם)
150 גרם סוכר
4 ביצים גודל L
200 גרם שוקולד לבן
200 גרם שמנת מתוקה
מחית וניל / מקל וניל

<u>לקישוט:</u>
פירות
פרחי מאכל
100 גרם זפירו

<u>לציפוי העוגה:</u>
200 גרם שמנת חמוצה
2 כפות גדושות אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. <u>מכינים את הבצק הפריך:</u> טוחנים פתיבר, חמאה וסוכר יחד ומהדקים לתחתית הרינג. (במידה ונשארות שאריות מאחסנים בשקית זיפר).
2. קורצים ועוטפים בשאריות הבצק בכדי שלא ייזל לצדדים.
3. <u>מכינים את בלילת הגבינה:</u> מקציפים יחד את כל הגבינות, הסוכר והביצים.
4. מחממים יחד שוקולד לבן ושמנת מתוקה עד לקבלת גנאש חלק.
5. מאחדים בין המסות. מומלץ לסנן.
6. שופכים על בסיס הפתיבר ואופים על טמפרטורה של 125 מעלות ל- 90 דקות.
7. הצדדים חייבים להיות יציבים והאמצע נע.
8. מעבירים למקרר לשעה.
9. <u>מכינים את הציפוי:</u> לאחר שעה מערבבים יחד שמנת חמוצה ואבקת אפיה, מצפים את העוגה ומכניסים בחזרה לתנור ל-5 דקות.
10. נותנים לעוגה לנוח 24 שעות במקרר.
11. <u>מכינים את קישוטי השוקולד:</u> מחממים זפירו לבן במיקרו בפולסים של 30 שניות ומעבירים לשקית זילוף.
12. על נייר אפיה יוצקים מטבעות שוקולד, מדביקים עליהם פרחים ומקפיאים.
13. לאחר שמטבעות השוקולד מוכנים מקשטים בהם את העוגה.

בשיתוף:
צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

נשיקות ממותגות

נצפיה במתכון

מצרכים:

250 גרם חלבונים (כ-7 ביצים)

500 גרם סוכר (2 וחצי כוסות)

דף טרנספר ממותג

אופן ההכנה:

1. מחממים את הסוכר על באן מארי או על סיר ישירות על האינדוקציה עד שהוא נמס לגמרי.
2. מעבירים למיקסר על מהירות גבוהה ומקציפים עד לקבלת מסה תפוחה ויציבה.
3. מוסיפים צבע מאכל ג'ל במידה ורוצים נשיקה צבעונית.
4. מזלפים על דף הטרנספר (חשוב לשמור על רווחים כי הן מתנפחות באפיה).
5. מכניסים לתנור שחומם מראש על 90 מעלות וכשמכניסים לתנור מורידים ל-70 מעלות.
6. אופים במשך 3 שעות על טורבו.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

ערוץ האוכל

בשיתוף: סנו סושי, המזנון, תנובה תמיד מיוחד, טמפוס ישראלית

חלת סלק

מצרכים:

2 קילו קמח חלה
4 כפות שמרים
6 כפות סוכר
1 שקית וניל
6 סלקים
6 כוסות מים
כף מלח
כוס שמן
1 ביצה
1 ביצה להברשה

אופן ההכנה:

1. מרתיחים סלקים חתוכים עם 6 כוסות המים עד שהמים נהיים אדומים לגמרי ומקררים במקרר כשעה.
2. מערבבים את כל המצרכים היבשים יחד, למעט המלח.
3. מוסיפים את הביצה ומי הסלק ולשים את התערובת.
4. כשכל החומרים מעורבבים היטב, מוסיפים את השמן והמלח.
5. לאחר 35 דקות התפחה ניתן להתחיל ליצור צורות.
6. מברישים עם ביצה ומפזרים שומשום, זעתר, שקדים וכו'...
7. משאירים להתפחה לעוד 30 דקות.
8. אופים למשך 30 דקות בתנור שחומם מראש על 175 מעלות.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

בשיתוף:

פנקייק סבאני

צפיה במתכון

מצרכים:

200 גרם חמאה מומסת
500 גרם קמח רגיל
25 גרם אבקת אפיה
140 גרם סוכר
20 גרם סוכר וניל (ניתן לשים 3 כפות תמצית וניל במקום)
2 ביצים
550 גרם חלב
מעט גרידת לימון בתוך החלב

לקישוט:

1 גביע קרם מסקרפונה
3 בננות
4 כפות אבקת סוכר
קליק ביסקוויט שוקולד לבן

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל המצרכים יחד (למעט החלב והלימון) בהדרגה ובעזרת בלנדר מוט.
2. מוסיפים בהדרגה את החלב וגרידת הלימון ומערבבים טוב.
3. מחממים מחבת עם שמן! (לא חמאה).
4. שופכים על מחבת עם מצקת כל פעם מעט מהבלילה.
5. מסדרים את הפנקייקים במגדל.
6. בין הפנקייקים אפשר לשים קרם מסקרפונה או כל ממרח אחר לבחירתכם.
7. מקשטים יפה עם בננות וקליק ביסקוויט לבן מעל.

טיפים: בעזרת נייר כסף ניתן לייצר רינג שבתוכו אפשר להכין את הפנקייק. מומלץ לטגן על מחבת עם אש נמוכה יותר זמן מהרגיל על מנת שיספיק לתפוח ולהתבשל מבפנים מבלי להישרף.

בשיתוף:
צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

רוזלך

צפיה במתכון

מצרכים:

6 כוסות קמח

כפית שמרים יבשים

2 כוסות מים

רבע כוס שמן

חצי כפית מלח

1 גביע קרם פטיסייר

250 גרם ממרח פררו חלב (ללא סוכר - המתיקות מגיעה מהמילוי)

אופן ההכנה:

1. מערבבים יחד את ממרח הפררו רושה חלב והקרם פטיסייר ושומרים במקרר.
2. מכניסים לקערה את הקמח, השמרים, השמן, המים והמלח ולשים הכל יחד (לפחות 10 דקות שיהיה בצק אחיד וחלק).
3. מתפיחים עד להכפלה של נפח הבצק.
4. מחלקים את הבצק לשניים ומרדדים.
5. ממלאים בממרח שהכנו וייצבנו במקרר או בכל ממרח אחר.
6. מגלגלים וחותכים לפרוסות.
7. מכניסים לתנור שחומם מראש על 235 מעלות ל-7 דקות.

טיפ: על מנת שייצא ישר ולא יימרח אחורה, מומלץ לתת מעט מעיכה כך שהרוזלך יהיה יציב על התבנית ושהסגירה של הבצק תהיה מתחת לכל הרוזלך וצמודה לתבנית.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

ערוץ האוכל

בשיתוף: סנו סושי, המזנון, תנובה, התנועה הקיבוצית

טארט לימון

צפיה במתכון

מצרכים:

<u>לטארט בסיס:</u>

300 קמח

200 גרם חמאה

150 גרם אבקת סוכר

2 חלמונים

<u>לשכבת שייק איט:</u>

חבילת שייק איט ירוקה (אבוקדו ובננה)

כפית אגר אגר

50 גרם חמאה

<u>לקרם לימון:</u>

70 גרם מיץ לימון טרי + 1 גרם גרידת לימון

75 גרם סוכר

75 גרם ביצים

16 גרם חלמונים בלבד

3 גרם קורנפלור

48 גרם חמאה קרה בקוביות

אופן ההכנה:

1. <u>מכינים את הבסיס:</u> במיקסר עם וו לישה/מג'ימיקס מערבבים הכל למעט החלמונים עד לתערובת פירורית. אח"כ מוסיפים את החלמונים.
2. לשים מעט, משטחים בעזרת מערוך על נייר אפייה, יוצרים את הצורה הרצויה לטארט ומחוררים את השכבה התחתונה. מקפיאים ל-10 דקות.
3. מכניסים לאפיה על טורבו 160 מעלות ל-20-30 דקות, תלוי בצורה.

טיפ: לא לרדד דק מידי! שימו לב להשחמה, צריך להיות שזוף וצהוב.

4. <u>מכינים את השייק איט - שכבת הקולי האמצעית:</u> הירוקה מבלנדרים את שקית השייק איט הירוקה. מרתיחים בתוך סיר ומוסיפים אגר אגר.
5. מצננים 10 דקות ומבלנדרים קוביות חמאה פנימה.
6. בתוך הטארט יוצרים שכבה דקה של מסת השייק איט ומכניסים למקרר.
7. <u>מכינים את הקרם:</u> שמים בתוך סיר תוך כדי רתיחה את כל המצרכים למעט החמאה ומערבבים היטב בעזרת מטרפה.
8. ברגע שהכל רותח מקררים קצת ומוסיפים את החמאה, מערבבים בעזרת בלנדר.
9. מעל המחית ממלאים את כל שאר הטארט בקרם לימון בעזרת שקית זילוף ומיישרים את הכל היטב. מכניסים להקפאה.
10. מכניסים לתנור על מקסימום מעלות ונשארים ליד להשגיח, מוציאים מיד כשמתקבל צבע פסטלי.
11. מקשטים עם לימון פינגר ליים ופרחי מאכל.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

בשיתוף: סנו שופי, המזווה, תנובה, עמותת ישראלית, ערוץ האוכל

עוגיות שוקולד צ'יפס

צפיה במתכון

מצרכים:

200 גרם חמאה רכה
180 גרם סוכר חום
100 גרם סוכר לבן
3 ביצים
שקית אבקת אפייה
400 גרם קמח עוגיות
חצי כפית מלח
400 גרם שוקולד חלב
200 גרם שוקולד לבן

לקישוט:

זפירו מטופרר לבן

אופן ההכנה:

1. מערבבים חמאה וסוכרים ביחד.
2. מוסיפים ביצים ומערבבים.
3. מוסיפים יבשים עד להטמעה.
4. מוסיפים שוקולד חלב.
5. שוקלים כדורים במשקל של 100 גרם לכדור, משטחים את הכדור ומכניסים אליו 7 מטבעות שוקולד לבן ומגלגלים.
6. מקפיאים את הכדורים כ-20 דקות לפני האפייה.
7. על תבנית מניחים נייר אפיה וחמש עוגיות מרווחות זו מזו.
8. אופים בחום של 175 מעלות למשך 16 דקות – לא יותר!
9. מכינים את הטופינג לעוגיה: ממיסים זפירו שוקולד לבן ומעבירים לשקית זילוף.
10. מזלפים מעל כל עוגייה.

ערוץ האוכל

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

בשיתוף:

עוגת שוקולד יום הולדת

נצפיה במתכון

מצרכים:

3 ביצים
2.5 כוסות סוכר
חצי כוס קקאו
2.5 כוסות קמח
רבע כוס שוקולית
כוס שמן
2 כוסות מים
2 שקיות סוכר וניל
שקית אבקת אפיה
חצי כפית סודה לשתייה
1 גביע קרם מסקרפונה

לקישוט:

נשיקות ורודות
סוכריות צבעוניות זוהרות

אופן ההכנה:

1. מכינים את העוגה: מקציפים חצי כוס סוכר וביצים יחד.
2. מוסיפים שמן בזרם דק ומיד לאחר מכן את המים.
3. מערבבים את כל היבשים ביחד ומוסיפים לאט לתוך המסה.
4. אופים בתנור שחומם מראש על 170 מעלות ל-40-45 דקות.
5. מצננים את העוגה.
6. מקשטים: מורחים מעל העוגה ממרח קינדר חלב וחותכים לקוביות שוות.
7. מקשטים כל קובייה בצורה שונה - קוביה אחת עם נשיקה ורודה, קוביה אחת עם סוכריות צבעוניות, קוביה אחת עם קליק לבן, קוביה אחת קליל חום, זילוף מסקרפונה, מרשמלו וכו'.

בשיתוף:

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

סופלה שוקולד

צפיה במתכון

מצרכים:

100 גרם שוקולד חלב
200 גרם שוקולד מריר
250 גרם חמאה
כוס סוכר
4 חלמונים
4 ביצים שלמות
קורט מלח
חצי כוס קמח

לקישוט:

שקית שייק איט – מנגו, בננה, תמר מג'עול וקקאו
גלידת וניל

אופן ההכנה:

1. מכינים את הסופלה: ממיסים יחד את השוקולדים והחמאה עד לתערובת אחידה.
2. מוסיפים כוס סוכר לתערובת החמה ומערבבים.
3. מעבירים את התערובת לקערת המיקסר.
4. תוך כדי ערבוב איטי מכניסים את החלמונים והביצים.
5. מוסיפים לתערובת את המלח והקמח וממשיכים לערבב.
6. מעבירים לשקית זילוף ושופכים לתבניות קאפקייק. לא ממלאים עד הסוף.
7. מכניסים לתנור שחומם מראש על 180 מעלות ל-12 דקות.
8. מכינים את הגלידה: מכניסים לבלנדר את שקית השייק איט וטוחנים. מוסיפים את גלידת הוניל וטוחנים יחד שוב.
9. להגשה: מניחים גלידה מעל כל סופלה.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

ערוץ האוכל

בשיתוף: סנו סושי, המזנון, תנובה, תמיד מיוחד

כיפה ורודה

מצרכים:

תבנית סיליקון בצורות כיפות

לג'לטין:

8 גרם ג'לטין

40 מ"ל מים

למוס:

200 גרם שוקולד לבן

2 כוסות שמנת מתוקה

3 כפות מחית בטעם רפאלו

חצי כפית ג'לטין

4 כפות מים

כף פודינג

100 גרם קוקוס קלוי

לציפוי:

200 מ"ל שמנת מתוקה

80 גרם סוכר

100 גרם שוקולד לבן

40 גרם גלוקוזה

צבע מאכל – לא חובה

אופן ההכנה:

1. מכינים את הג'לטין: משרים את הג'לטין במים 10-15 דקות, עד להתייצבות מוחלטת.
2. מכינים את המוס: במיקרו מחממים את השוקולד לבן והמחית בטעם רפאלו.
3. במיקסר בלון מקציפים שמנת מתוקה עם כף פודינג. כאשר מגיעים לקצפת תפוחה, מחממים במיקרו את הג'לטין לכ- 15 שניות – מבלי שישרף!
4. שופכים בהדרגה את הג'לטין לגאנש הרפאלו והשוקולד הלבן ומערבבים. לאחר מכן שופכים את המסה לתוך המיקסר ומערבבים עם קציפת השמנת המתוקה.
5. יוצקים אל תוך תבנית סיליקון כיפות ומקפיאים לילה במקפיא.
6. מכינים את ציפוי הכיפה הגלסאז': משרים ג'לטין במים עד להתייצבות מוחלטת.
7. במד ליטר עמיד למיקרוגל מחממים את השמנת מתוקה, השוקולד לבן והגלוקוז. מאחדים בין 2 המסות ומבלנדרים עם בלנדר מוט – אם רוצים מוסיפים צבע מאכל לבחירתכם.
8. מרכיבים את המנה: לאחר הקפאת הכיפות, מחלצים מהסיליקון, מניחים ניילון נצמד על השיש ועליו רשת, ומזגגים עם הגלסאז. מקשטים עם קוקוס קלוי בדפנות ומעל מניחים רפאלו קטן.

צפיה במתכון

בשיתוף:

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

קרם ברולה

נצפיה במתכון

מצרכים:

6 חלמונים

500 מ"ל שמנת מתוקה

חצי כוס סוכר

תמצית וניל איכותית

100 גרם שייק איט סגול -

פירות יער

אופן ההכנה:

1. שופכים לקערה מזכוכית את החלמונים ומוסיפים רבע כוס מהסוכר. מערבבים היטב בעזרת מטרפה ומניחים בצד.
2. על הגז מחממים בסיר שמנת מתוקה ותערובת שייק איט עם תמצית וניל. מגיעים לרתיחה ומוסיפים את הרבע כוס סוכר שנשאר ומערבבים היטב עד שהסוכר נמס לחלוטין.
3. לאחר הרתיחה ותוך כדי ערבוב כל הזמן, מוסיפים בצורה איטית את תערובת השמנת לתוך תערובת החלמונים בזהירות.
4. לאחר שכל התערובת אחידה, מסננים את הכל על מנת שלא יהיו גושים לקנקן נוח למזיגה.
5. מסדרים מספר תבניות קטנות ועגולות על תבנית לתנור ועל התבנית לתנור שופכים מים חמים (התבניות הקטנות יצופו מעל). חשוב מאוד שהמים הרותחים יגיעו לפחות למחצית התבנית שעליה אנו שופכים את קרם הברולה.
6. ממלאים את התבניות הקטנות בקרם שהכנו (לא עד הסוף).
7. מכניסים לתנור שחומם מראש על 140 מעלות במצב טורבו ל- 20-25 דקות.
8. מוציאים ונותנים לברולה להתקרר במקרר לפחות 3 שעות.
9. מפזרים הרבה סוכר חום מעל כל תבנית עם ברולה וישר שורפים את הסוכר מלמעלה.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

ערוץ האוכל

בשיתוף: סנו סושי

עוגת גזר

צפיה במתכון

מצרכים:

חצי כוס קמח רגיל
חצי כוס קמח כוסמין
2 כפות אבקת אפיה
2 ביצים
2 כוסות גזר מגורד
כוס שמן קנולה
כוס סוכר
כף תמצית וניל
כף קינמון
1 גביע קרם מסקרפונה

אופן ההכנה:

1. שוברים 2 ביצים לקערה, מוסיפים כוס סוכר ומערבבים עם מזלג (אין צורך במיקסר). מוסיפים כף קינמון, ממשיכים לערבב.
2. מוסיפים 2 כוסות גזר מגורד ומערבבים.
3. מוסיפים כוס שמן, כף תמצית וניל ומערבבים.
4. מוסיפים את הקמחים, אבקת האפייה ומערבבים טוב עד לתערובת אחידה. שופכים את התערובת לתבנית אינגליש קייק.
5. מכניסים לתנור שחומם מראש על 180 מעלות לחצי שעה.
6. לאחר אפיה מצננים את העוגה שעתיים ורק לאחר שהיא קרה לחלוטין מוסיפים מעל את קרם המסקרפונה.
7. מקשטים עם גרידת לימון וגרידת גזר.

טיפ: כשהעוגה יוצאת מהתנור מוסיפים 2 כפות סוכר ומים רותחים ומערבבים יחד ובעזרת כף מרטיבים את העוגה מלמעלה על מנת שהעוגה תהיה יותר רכה ורטובה.

צילום: נופר בוגנים | סטיילינג: קטי כהן

ערוץ האוכל

בשיתוף: סנו סושי, המזנון, תמיד מיוחד, התנועות הישראליות