



אורחם של אורח

השפים משתפים





4-5	עוגת מסקרפונה אוכמניות / עוגת פאדג' גבינה ושוקולד
6-7	קוגלהוף ים תיכוני / פודינג לחם אנגלי
8-9	פנקוטה זעתר ופינגר ליים / טורטליני תירס
10-11	קפצה ים תיכונית / בלינצ'ס מסקרפונה ופסיפלורה
12-13	קנזוני דלעת / בורקס גבינות, תרד ומנגולד
14-15	כוסות גבינה ושוקולד / בריוש גבינה ותאנים
16-17	בריוש כדור טניס / מאפה קרחאסון במילוי גבינות ובטטה
18-19	חיתוכיות גבינה ואוכמניות / בצלים צלויים במילוי גבינות
20-21	קדאיף פירות יער / קישואים ALA MALKAA
22-23	מקרון פטל וקרם פטיסייר / מאפה עם בשמל ואספרגוס



Erika Ozi

שף קונדיטור פנינה פאי - בעלים של פנינה פאי



עוגת פאדג' גבינה ושוקולד

תבנית קוטר 24

לבסיס:

- 200 ג' חמאה של טרה
- 200 ג' שוקולד מריר איכותי
- 3 ביצים
- 120 ג' סוכר

למילוי מסקרפונה:

- 900 ג' מסקרפונה
- 38% של טרה
- 360 מ"ל שמנת מתוקה
- 32% של טרה
- 300 ג' סוכר
- 5 ביצים L
- 30 ג' קורתפלור
- קורת מלח
- 1 כפית מחית וניל

לגנאש שוקולד מריר:

- 200 מ"ל שמנת מתוקה
- 32% של טרה
- 20 ג' חמאה של טרה
- 200 ג' שוקולד מריר
- קורת מלח

אופן ההכנה

הכנת הבסיס: בקערה ממיסים שוקולד וחמאה במיקרוגל בפולסים, עד שהתערובת חלקה ואחידה. בקערה נפרדת, מערבבים את הביצים והסוכר. מאחדים את שתי התערובות ומערבבים עד לקבלת בלילה חלקה.

מזגים את הבלילה לתוך התבנית ואופים בתנור שחומם מראש ל-170° כ-8 דקות. מצננים לחלוטין לפני הוספת מילוי המסקרפונה.

הכנת המילוי: במיקסר מערבבים מסקרפונה עם סוכר עד לתערובת אחידה. מוסיפים שמנת, תמצית וניל, מלח וקורתפלור ומערבבים עד שהבלילה חלקה וללא אוויר. מוסיפים את הביצים אחת אחרי השנייה תוך ערבוב מינימלי ושופכים את הבלילה על בסיס הפאדג' האפוי. אופים בתנור שחומם מראש ל-230°, במצב חום עליון ותחתון, כ-25 דקות. העוגה צריכה להיות שזופה בחלקה העליון ורטטת במרכז. מצננים את העוגה במקרר למשך לילה שלם.

הכנת הגנאש: מחממים שמנת עד סף רתיחה ויוצקים על גבי השוקולד, ממתנים דקה ואז מערבבים מהמרכז החוצה עד לקבלת גנאש חלק ומבריק. מוסיפים חמאה ומלח, מערבבים לתערובת אחידה ומזגים את הגנאש על העוגה הקרה. ניתן לקשט בתלתלי שוקולד מריר, אבקת קקאו או שבבי שוקולד.

עוגת מסקרפונה אוכמניות

תבנית קוטר 24

לבסיס:

- 125 ג' חמאה של טרה, מומסת
- 250 ג' ביסקוויטים

למילוי מסקרפונה:

- 900 ג' מסקרפונה 38% של טרה
- 360 מ"ל שמנת מתוקה 32% של טרה
- 280 ג' סוכר
- 5 ביצים L
- 30 ג' קורתפלור
- 1/2 כפיות תמצית וניל
- קורת מלח

לשכבת אוכמניות:

- 350 ג' אוכמניות (טריות או קפואות)
- 90 ג' סוכר
- 1/2 כפיות מיץ לימון
- 1/2 כפיות קורתפלור
- לשטרייזל סוכר חום:**
- 80 ג' חמאה של טרה, קרה וחתוכה לקוביות
- 120 ג' קמח
- 80 ג' סוכר חום כהה
- קורת מלח
- 1/2 כפית קינמון (אופציונלי)

אופן ההכנה

הכנת הבסיס: טוחנים את הביסקוויטים דק ומערבבים עם החמאה. מהדקים את התערובת לתבנית משומנת ליצירת שכבת בסיס אחידה, אופים בתנור שחומם מראש ל-180° כ-10 דקות ומניחים להתקרר מעט.

הכנת המילוי והאוכמניות: במיקסר מערבבים מסקרפונה עם סוכר לתערובת חלקה. מוסיפים שמנת, תמצית וניל, מלח וקורתפלור ומערבבים עד שהבלילה חלקה וללא אוויר. מוסיפים את הביצים אחת אחרי השנייה תוך ערבוב מינימלי ושופכים את הבלילה על הבסיס האפוי.

מערבבים את האוכמניות עם הקורתפלור, מיץ הלימון והסוכר ומפזרים על מסת הבנייה. **הכנת השטרייזל:** מערבבים חמאה, סוכר חום, מלח וקינמון במעבד מזון בפולסים קצרים. מוסיפים את הקמח עד שנוצרים פירורים נסים.

הרכבה ואפייה: מפזרים את השטרייזל על הבלילה ואופים ב-160° כ-60-70 דקות עד שהשוליים יציבים והמרכז רטט קלות. מניחים לעוגה להתקרר ומגישים קר.



שף קונדיטור מיקי שמו



קוגלהוף ים תיכוני, זיתי קלמטה ואגוזים

2 תבניות קוגלהוף בקוטר 18 ס"מ

לבצק הראשוני:

- 5 ג' שמרים טריים
- 120 מ"ל מים קרים
- 200 ג' קמח לחם

לבצק:

- 200 ג' גבינת נעם קשקבל
- של טרה, חתוכה לרבעים
- 120 מ"ל חלב של טרה (קר)
- 200 ג' חמאה של טרה,
- קרה או רכה חתוכה לקוביות
- 420 ג' קמח לחם
- 50 ג' סוכר
- 3 כפות שמן זית
- 2 בצלים בינוניים, קצוצים דק
- 25 ג' שמרים טריים
- (או 1/2 שקית שמרית)
- 3 ביצים קרות
- 1/2 כוס זיתי קלמטה
- מגולענים וקצוצים גס
- 1/2 כוס זיתים ירוקים
- מגולענים וקצוצים גס
- 1/2 כוס אגוזים קצוצים גס
- 1/2 כוס פטרזיליה קצוצה דק
- 2 כפיות מלח גזשות

הכנת הבצק הראשוני: ממיסים שמרים במים קרים, מוסיפים קמח ולשים לבצק אחיד. מכסים בניילון נצמד ומניחים בטמפרטורת החדר כ-12 שעות.

הכנת הבצק: מחממים מחבת עם שמן זית, מוסיפים בצל ומאדים על אש בינונית עד ריכוך. מצננים היטב. בקערת מיקסר ממיסים שמרים בחלב קר. מוסיפים את הבצק הראשוני, חמאה, ביצים, קמח וסוכר ולשים בעזרת וו לישיה במהירות איטית-בינונית כ-8 דקות, עד קבלת בצק אחיד. מנמיכים מהירות ומוסיפים קשקבל, זיתים, אגוזים, פטרזיליה, מלח ואת הבצל המאודה. לשים עוד כ-2 דקות, עד פיזור אחיד וקבלת בצק אחיד.

התפחה, עיצוב ואפייה: מעבירים את הבצק לקערה משומנת, מכסים ומתפיחים כשעה, עד הכפלת הנפח. מחלקים את הבצק לשניים. פוחסים קלות ויוצרים חור במרכז כל חלק. מעבירים לתבניות קוגלהוף משומנות. מכסים ומתפיחים כשעה, עד הכפלת הנפח. בתנור שחומם מראש ל-170° אופים כ-35-40 דקות, עד הזהבה וקיסם הננעץ במרכז יוצא נקי. שומרים מכוסה בטמפרטורת החדר עד 3 ימים.

גיונים:

- מחליפים את גבינת נעם קשקבל של טרה לנעם גאודה של טרה
- מחליפים את הזיתים בחמוציות מיובשות קצוצות או בדבלים חתוכות לקוביות

פודינג לחם אנגלי

לפודינג לחם:

- 250 מ"ל שמנת מתוקה 32% של טרה
- 180 מ"ל חלב של טרה
- 1 כוס צימוקים בהירים
- 60 מ"ל חם כהה

3 ביצים

100 ג' סוכר

1 כפית תמצית וניל איכותית

4 פחסות עבות של לחם לבן או בריוש, חתוכות לקוביות בגודל כ-4 ס"מ

לקראמבל:

- 50 ג' חמאה של טרה
- 50 ג' קמח
- 50 ג' קמח שקדים
- 50 ג' סוכר דמררה

אופן ההכנה

הכנת הפודינג לחם: משרים את הצימוקים ברום כשעה ומסננים היטב. טורפים בקערה את הביצים ומוסיפים שמנת מתוקה, חלב, סוכר, תמצית וניל ואת הצימוקים המסוננים ומערבבים היטב. מפזרים את קוביות הלחם בתבנית משומנת ויוצקים מעל את תערובת הביצים. משהים כ-30 דקות, עד שהנוזלים נספגים בלחם.

הכנת הקראמבל: מערבבים חמאה וסוכר במעבד מזון בפולסים קצרים, מוסיפים את הקמחים עד שנוצרים פירורים גסים. מפזרים על גבי הבליילת פודינג. בתנור שחומם מראש ל-170° אופים כ-40-45 דקות, עד הזהבה והתייצבות. שומרים מכוסה במקרר עד 5 ימים. להגשה מחממים מספר דקות בתנור ב-170°.

גיונים:

- מוסיפים תפוח גרני סמית בינוני, חתוך לקוביות קטנות, יחד עם הצימוקים המסוננים
- מחליפים את הצימוקים ב-8 דבלים חתוכות לרבעים, מושרות ברום ומסוננות
- מחליפים את הצימוקים ב-1/2 כוס שוקולד צ'יפס

פנקוטה זעתר ופינגר ליים

אופן ההכנה

הכנת הפנקוטה: מערבבים את הג'לטין עם המים ושמים בצד ל-10 דקות, עד שהג'לטין סופג את המים. בסיר קטן שמים שמנת, סוכר, וניל ועלי זעתר. מביאים לרתיחה עדינה ומבשלים על להבה נמוכה כ-2-3 דקות, עד שהשמנת סופגת את הטעמים של הזעתר. מורידים מהאש וטוחנים בבלנדר מוט עד שהמרקם חלק. מסננים את התערובת דרך מסננת דקה לקבלת שמנת חלקה ללא סיבים. מחזירים את השמנת המסוננת לסיר, מוסיפים את הג'לטין המושרה ומערבבים היטב עד שהג'לטין נמס לחלוטין. מזגים לכלי הגשה או כוסות אישיות ומקררים במקרר לפחות 4 שעות, עד שהפנקוטה מתייצבת. **הרכבה והגשה:** מקשטים את הפנקוטה עם פטל שחור, פינגר ליים ועלי זעתר ומגישים קר.

לפנקוטה זעתר:

500 מ"ל שמנת מתוקה
32% של טרה
6 ג' ג'לטין
30 מ"ל מים קרים
80 ג' סוכר לבן
1/2 כפית מחית וניל
20 עלי זעתר טריים
להגשה:
פטל שחור ופינגר ליים



טורטליני במילוי קרם תירס, חמאה חומה ומרווה

אופן ההכנה

הכנת הבצק: מערבבים בקערה או על משטח עבודה את הקמח, החלמונים והביצים ולשים עד שהבצק הופך לאחיד, חלק וגמיש. עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למנוחה למשך 30 דקות.

לבצק פסטה*:

260 ג' קמח לפסטה
3 חלמונים
2 ביצים
קמח סמולנה, לקימוח
לקרם תירס:
150 ג' מסקרפונה 38% של טרה
400 מ"ל שמנת מתוקה
32% של טרה
150 ג' חמאה של טרה

הכנת הקרם: חותכים את גרגרי התירס מהקלחים ומעבירים לסיר יחד עם שמנת, מלח ופלפל. מביאים לרתיחה עדינה ומבשלים על להבה בינונית עד שהשמנת מצטמצמת לחצי מכמותה. מוסיפים את החמאה וטוחנים בבלנדר מוט עד שהקרם חלק. מסננים דרך מסננת דקה ומניחים להתקרר לטמפ' החדר. לאחר שהקרם התקרר, מוסיפים את המסקרפונה, מערבבים היטב, ומעבירים לשקית זילוף.

5 קלחי תירס

1 כפית מלח דק

קורט פלפל לבן

לרוטב ולהגשה:

100 ג' חמאה של טרה

2 עלי מרווה טריים

מלח אטלנטי

שאטה (פלפל צ'ילי יבש גרוס),
לפי הטעם

*ניתן להשתמש
בבצק פסטה מוכן

הכנת הטורטליני: מרדדים את הבצק במכונת פסטה לעובי דק (דרגה 7-8). על משטח מקומח קורצים עיגולים בעזרת כוס או רינג. מזלפים מעט ממלית הקרם במרכז כל עיגול, מרטיבים קלות את שולי הבצק במים, מקפלים לחצי ומהדקים היטב. סוגרים את הקצוות לצורת טורטליני ומניחים על המשטח המקומח.

הכנת הרוטב והרכבת המנה: בסיר עם מים רותחים ומעט מלח, מבשלים את הטורטליני עד שהם צפים ומוציאים בעזרת כף מחוררת. שומרים מעט ממי הבישול. במחבת רחבה, ממיסים את החמאה על להבה בינונית עד שהיא מקבלת צבע חום אנוזי וריח קלוי. מוסיפים את עלי המרווה ומצקת ממי הפסטה. מכניסים את הטורטליני למחבת ומערבבים בעדינות עד שהרוטב מצפה אותם והופך לסמיך ומבריק.

הגשה: מעבירים את הטורטליני לצלחת ומפזרים מעל מלח אטלנטי ושאטה לפי הטעם. להניש מיד.



סאב קאסר



שף אופק אסרף - שפית, קונדיטורית וזמית קולינרית



שף צ'רלי פדידה - MENU סטודיו לאירועי בוטיק



קפרזה ים תיכונית חמה על פוקאצ'ה פריכה

מצרכים 2-7 סועדים:

7 פרוסות גבינת נעם מוצרלה של טרה

1 פוקאצ'ה, חצויה ל-2

2 עגבניות, פרוסות

4 עלי ריחן טרי

מלח גס

פלפל שחור גרוס

מעט כמון טחון טרי

4 כפות שמן זית

אופן ההכנה
מחממים תנור ל-250° במצב גריל, מניחים את חצאי הפוקאצ'ה על מגש אפייה, מברישים במעט שמן זית, מתבלים במלח, פלפל וכמון ומכניסים להשחמה לתנור ל-5 דקות.

הרכבה ואפייה: מסדרים מעל חצאי הפוקאצ'ה פרוסות עגבנייה ומניחים ביניהן את פרוסות המוצרלה. מברישים את העגבניות והמוצרלה בשמן זית ומתבלים שוב במלח, פלפל ומעט כמון. מכניסים לתנור לצלייה נוספת של כ-5 דקות, עד שהגבינה נמסה קלות.

הגשה: מעבירים בזהירות לצלחת הגשה, מפזרים מעל ריחן טרי ומנישים מיד. מומלץ להגיש לצד סלט ירוק רענן ופריך.

בלינצ'ס במילוי מסקרפונה ופסיפלורה

לבליטת בלינצ'ס:

1½ כוסות חלב של טרה

1 כוס קמח

1 כף סוכר

2 ביצים

1 כפית שמן

למילוי מסקרפונה:

500 ג' מסקרפונה

38% של טרה

4 כפות סוכר

1 כף קורנפלור

3 כפות מיץ פסיפלורה עם הגרעינים

למינסטרונה פירות: (ניתן לשנות לפי פירות העונה)

ענבים

פסיפלורה

מיץ תפוזים

הכנת הבליטה: מערבבים את כל מרכיבי הבליטה בקערה עם מטרפה עד לקבלת בליטה אחידה. מסננים דרך מסננת דקה. מחממים מחבת טפלון בקוטר 15 ס"מ ויוצקים שכבה דקה שתכסה את כל פני המחבת. לאחר כדקה מוציאים ומניחים לצינון על מגבת. ממשיכים כך עד סיום הבליטה.

הכנת המילוי: מערבבים את כל מרכיבי המילוי מלבד הקורנפלור. מוסיפים את הקורנפלור בהדרגה תוך כדי ערבוב עד לקבלת תערובת חלקה.

הרכבה וטיגון: מניחים בלינצ'ס על משטח עבודה, מניחים כף מילוי במרכז ומקפלים לצורת קונוס, מהדקים בעדינות.

מטגנים את הבלינצ'ס במחבת טפלון עם מעט חמאה על להבה בינונית כ-2 דקות מכל צד, עד הזהבה ופריכות.

הגשה: חותכים את הפירות לקוביות קטנות, יוצקים מעל מיץ תפוזים ומנישים לצד הבלינצ'ס המטוגנים.

קנלוני דלעת

תבנית קוטר 24

לבצק פסטה*:

250 ג' קמח
250 ג' קמח דרום
8 חלמונים
3 ביצים

למילוי דלעת וגבינות:

1 כוס גבינה במרקם שמנת
5% בטעם טבעי של טרה
1/2 כוס גבינת נעם מוצרלה
של טרה, קרעים
1/2 כוס גבינת נעם קשקבל
של טרה, קרעים
1 כף חמאה של טרה

1/2 דלעת גדולה חתוכה
לקוביות
מלח, פלפל
טימין, עירית קצוצה
מעט ציילי

לרוטב בשמל:

50 ג' חמאה של טרה
1/2 כוסות חלב של טרה
1 כף קמח
מלח, פלפל לבן, אגוז מוסקט
לסגירה:
1/2 כוס גבינת נעם מגורדת
28% של טרה

*ניתן להשתמש בקנולוני מוכן



שף קונדיטור קרן ואיציק קדוש - בעלים של "קדוש"

בורקס גבינות, תרד ומנגולד

לבצק*:

500 ג' קמח לבן
3 כפות שמן זית
1 כפית מלח דק
1 כף חומץ 5%
1/4 כוסות מים

למילוי תרד וגבינות:

1/2 כוס גבינת נעם מוצרלה
של טרה, קרעים
1/2 כוס גבינת נעם קשקבל
של טרה, קרעים

*ניתן להשתמש בבצק עלים מוכן

אופן ההכנה

הכנת הבצק: לשים במיקסר כ-10 דקות את מצרכי הבצק עד בצק גמיש. מחלקים ל-7-8 כדורים, משמנים היטב, מכסים ומניחים למנוחה כ-4 שעות.

הכנת המילוי: בסיר עם מים רותחים חולטים תרד ומנגולד כדקה, מעבירים למי קרח, סוחטים היטב וקוצצים. מערבבים עם שאר מרכיבי המילוי.

הרכבה ואפייה: מרדדים כל כדור בצק בידיים משומנות לעלה דק ושקוף. מניחים מלית בקצה, מגלגלים לנליל ומסובבים לשבלול. מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה.

מברישים עם ביצה טרופה, מפזרים שומשום ואופים בתנור שחומם מראש ל-180° כ-30 דקות, עד השחמה יפה.



כוסות גבינה שוקולד ואגוזי לוז עם קראמבל שוקולד וציפוי גנאש

לקראמבל:	20 ג' גבינה במרקם שמנת 5% בטעם טבעי של טרה	20 ג' חמאה של טרה
	45 ג' חמאה של טרה	5 חלמונים
	45 ג' קמח	14 ג' קורנפלוור
	15 ג' קקאו איכותי	50 ג' סוכר חום
	60 ג' סוכר חום	45 ג' מסת ג'לטין (7 ג' אבקת ג'לטין מעורבת עם 38 מ"ל מים)
	60 ג' אגוזי לוז טחונים	20 ג' חמאת אגוזי לוז
לתחתית:	קורט מלח	80 ג' שוקולד מריר (לפחות 70% קקאו)
	10 ג' חמאה של טרה	קורט מלח ים
	30 ג' אגוזי לוז שבורים	לגנאש:
	קורט מלח	500 מ"ל שמנת מתוקה 32% של טרה
	10 ג' שוקולד מריר מומס	150 ג' חמאה של טרה, רכה
	10 ג' חמאת אגוזי לוז	550 ג' שוקולד מריר
לקרם גבינה שוקולד-לוז:	190 ג' מסקרפונה 38% של טרה	2 כפות דבש
	200 ג' גבינה במרקם שמנת 5% בטעם טבעי של טרה	לקישוט אגוזי לוז מקורמלים:
	250 מ"ל שמנת מתוקה 32% של טרה	100 מ"ל מים
		130 ג' סוכר
		100 ג' אגוזי לוז

אופן ההכנה

הכנת הקראמבל: מעבדים במעבד מזון את כל המצרכים יחד עד לקבלת תערובת פיזורית. אופים בתנור שחומם מראש ל-170°C כ-15-20 דקות. מצננים לחלוטין.

הכנת התחתית: ממיסים יחד שוקולד, חמאת אגוזי לוז וחמאה. מערבבים עם הקראמבל המצונן, אגוזי הלוז והמלח עד ציפוי אחיד ומשטחים בתחתית כל כוס.

הכנת הקרם: מכינים מראש את מסת הג'לטין. מערבבים חלמונים, קורנפלוור וסוכר חום עד אחידות. מחממים שמנת עד סף רתיחה, עושים השוואת טמפרטורות עם תערובת החלמונים ומחזירים לסיר. מבעלים על אש בינונית 30-40 שניות, מערבבים בעזרת לקקו עד הסמכה קלה ומסירים מהאש. מוסיפים ג'לטין ומערבבים עד המסה מלאה. מוסיפים חמאת אגוזי לוז, חמאה ושוקולד מריר וטוחנים בבלנדר מוט עד קבלת מרקם חלק. מוסיפים את הגבינות והמלח וטוחנים שוב. יוצקים על התחתיות כ-150 ג' קרם גבינה שוקולד לכל כוס. מקפיאים עד התייצבות מלאה.

הכנת הגנאש: מחממים שמנת ודבש עד סף רתיחה ויוצקים על גבי השוקולד, ממתינים דקה וטוחנים עם בלנדר מוט. מוסיפים חמאה וטוחנים עד לקבלת גנאש חלק ומבריק. יוצקים על קינוחי הכוסות הקפואות.

הכנת הקישוט: מבעלים מים וסוכר עד המסה מלאה. מוסיפים אגוזי לוז, מערבבים ומשרים כחצי שעה. מסננים, משטחים על נייר אפייה ואופים ב-160°C כ-15-20 דקות עד קרמול. מצננים, שוברים ומקשטים על גבי גנאש השוקולד.



שף קונדיטור חיים דמרי - בעלים של קונדיטורית "ניחוחות חיים"

בריוש עם גבינה ותאנים טריות

לבצק בריוש:

200 מ"ל חלב של טרה (קר)
 150 ג' חמאה של טרה, רכה
 500 ג' קמח לבן
 10 ג' שמרים יבשים
 70 ג' סוכר
 8 ג' מלח
 2 ביצים L
 כפית מחית וניל איכותית
למילוי גבינה:
 300 ג' גבינה במרקם שמנת 5% בטעם טבעי של טרה
 50 ג' סוכר

15 ג' אינסטנט פודינג וניל

1/2 כפית מחית וניל איכותית
להרכבה וגימור:
 6-8 תאנים טריות, פחסות או חציוות
 1-2 כפות סוכר חום
 1 ביצה טרופה, להברשה
 פחסות שקדים (אופציונלי)
 שמן זית איכותי, לזילוף עדין
 עלי זעתר טריים

אופן ההכנה

הכנת הבצק: בקערת מיקסר עם וו ליישה לשים קמח, שמרים, סוכר, חלב וביצים למשך 8 דקות עד קבלת בצק חלק. מוסיפים מלח וממשיכים ללוש לעוד 2 דקות. לאחר מכן מוסיפים את החמאה בהדרגה וממשיכים בלישה עד לקבלת בצק אלסטי ומבריק. מכדררים לכדור, מעבירים לקערה למנוחה של חצי שעה, לשים פעם נוספת להורדת הנפח, מכסים ומתפחים 30-40 דקות עד הכפלת נפח. מחלקים את הבצק לכדורים במשקל של 100 ג'. מכדררים, מניחים על נייר אפייה, מכסים ומתפחים כ-25 דקות. משטחים כל כדור לעיגול בקוטר 14 ס"מ ומתפחים שוב 20-30 דקות. יוצרים שקע במרכז ומשאירים שוליים ברוחב כ-2 ס"מ.

הכנת המילוי: מערבבים את כל מרכיבי המילוי לקרם חלק. מורחים במרכז הבצק בלבד. מסדרים מעל תאנים ומפזרים סוכר חום. מתפחים פעם נוספת 15-20 דקות.

אפייה וגימור: מברישים ביצה טרופה על השוליים בלבד ומפזרים שקדים. אופים בתנור שחומם מראש ל-170°C כ-20-25 דקות, עד שהשוליים זהובים והמרכז יציב אך רך. עם היציאה מהתנור מזלפים בעדינות שמן זית מעל התאנים, מפזרים עלי זעתר טריים. ניתן לפזר מעט אבקת סוכר על השוליים. מנישים חמים או בטמפרטורת החדר.



בריוש כדור טניס במילוי גבינה ופטל

אופן ההכנה

הכנת הבצק: בקערת מיקסר עם וו לישיה לשים את כל מרכיבי הבצק מלבד החמאה עד קבלת בצק אחיד. מוסיפים את החמאה בהדרגה עד לקבלת בצק חלק ומבריק. מכסים ומעבירים לקירור של לילה שלם. לאחר הקירור, מחלקים את הבצק לכדורים של 80 ג'.

הכנת המילוי: מערבבים את כל מרכיבי מילוי הגבינה עד לקבלת קרם חלק ומצננים כשעה. לכל כדור בצק מכניסים בעזרת שק זילוף מעט מילוי ועוטפים עד סגירה.

הכנת הקראמבל: מערבבים חמאה, סוכר, מלח וצבע מאכל במעבד מזון בפולסים קצרים, מוסיפים את הקמח עד שנוצרת תערובת אחידה. מרדדים בין שני ניירות אפייה לעובי 1 מ"מ ומכניסים להקפאה למספר דקות. קורצים עיגולים בקוטר כדור הבריוש ומכניסים להקפאה עד השימוש.

הרכבה ואפייה: ממתינים עד תפיחה מלאה של כדורי הבצק עם המילוי. מברשים אותם בביצה, ומניחים דיסקית קראמבל קפואה מעל. אופים בתנור שחומם מראש ל-165°C כ-16-18 דקות ומקררים על רשת. לקישוט ניתן להניח שבלונת קרטון בקוטר המאפה ולפזר אבקת סוכר ליצירת מראה של כדור טניס.

לבצק בריוש:

- 340 מ"ל חלב של טרה
- 350 ג' חמאה של טרה, חתוכה לקוביות
- 1 קילו קמח לחם
- 150 ג' סוכר
- 5 ביצים
- 15 ג' מלח

50 ג' שמרים טריים (או 15 ג' שמרים יבשים)

למילוי גבינת פטל:

- 250 ג' גבינת טוב טעם של טרה
- 50 ג' סוכר
- 15 ג' רכז פטל
- 15 ג' קורנפלור

לקראמבל עליון:

- 180 ג' חמאה של טרה
- 180 ג' סוכר
- 180 ג' קמח
- 1 מ"ל צבע מאכל אדום



מאפה קרואסון במילוי גבינות, בטטה וברוקולי

אופן ההכנה

הכנת הבצק: בקערת מיקסר עם וו לישיה לשים את כל מרכיבי הבצק, ללא החמאה לקיפולים, עד לקבלת בצק קר וקשה. נותנים מנוחה של 15 דקות ומרדדים למלבן. מכסים ומעבירים להקפאה ל-30 דקות. לאחר מכן מעבירים למקרר ל-30 דקות נוספות.

מניחים את החמאה המרודדת במרכז הבצק, סוגרים את הבצק מעל החמאה מכל הצדדים ומרדדים לעובי של כ-8 מ"מ. מקפלים ל-3 ומחזירים להקפאה ל-30 דקות. מוציאים ומקפלים שוב ל-4. מעבירים למקרר למנוחה של שעה. מרדדים לעובי של כ-7 מ"מ וקורצים עיגולים בקוטר כ-8 ס"מ. מסדרים על מגש. מעבירים לתפיחה עד הכפלת הנפח. לאחר תפיחה, מניחים במרכז כל עיגול כוסית מאפינס נייר לאפייה וממלאים אותה בנרגרי חומוס יבשים, ליצירת משקל. אופים בתנור שחומם מראש ל-165°C מעלות כ-12 דקות. מוציאים מהתנור לצינון קל.

הכנת הירקות: מבשלים קוביות בטטה ופרחי ברוקולי במים עם מעט מלח עד חצי בישול. מסננים ומצננים. מפזרים גבינה צהובה מגורדת ומערבבים לתערובת אחידה.

הכנת המילוי: בקערה נפרדת מערבבים את כל מרכיבי מילוי הגבינה מלבד הגבינה המגורדת עד לקבלת תערובת אחידה ומעבירים לשק זילוף.

הרכבה ואפייה שנייה: מזלפים ממילוי הגבינה לשקע שבמרכז כל מאפה. מוסיפים קוביות בטטה ופרח ברוקולי אחד לכל מאפה ומפזרים מעל גבינה מגורדת. מחזירים לתנור באותה טמפרטורה למספר דקות, עד המסה והזהבה עדינה של הגבינות. מוציאים מהתנור, מצננים מעט ומגישים.

לבצק קרואסון*:

- 500 מ"ל חלב של טרה
- 100 ג' חמאה של טרה
- 620 ג' חמאה של טרה לקיפולים, מחדדת
- 1 ק"ג קמח לחם
- 120 ג' סוכר
- 20 ג' מלח

10 ג' משפר אפייה (אופצינולי)

50 ג' שמרים טריים (או 15 ג' שמרים יבשים)

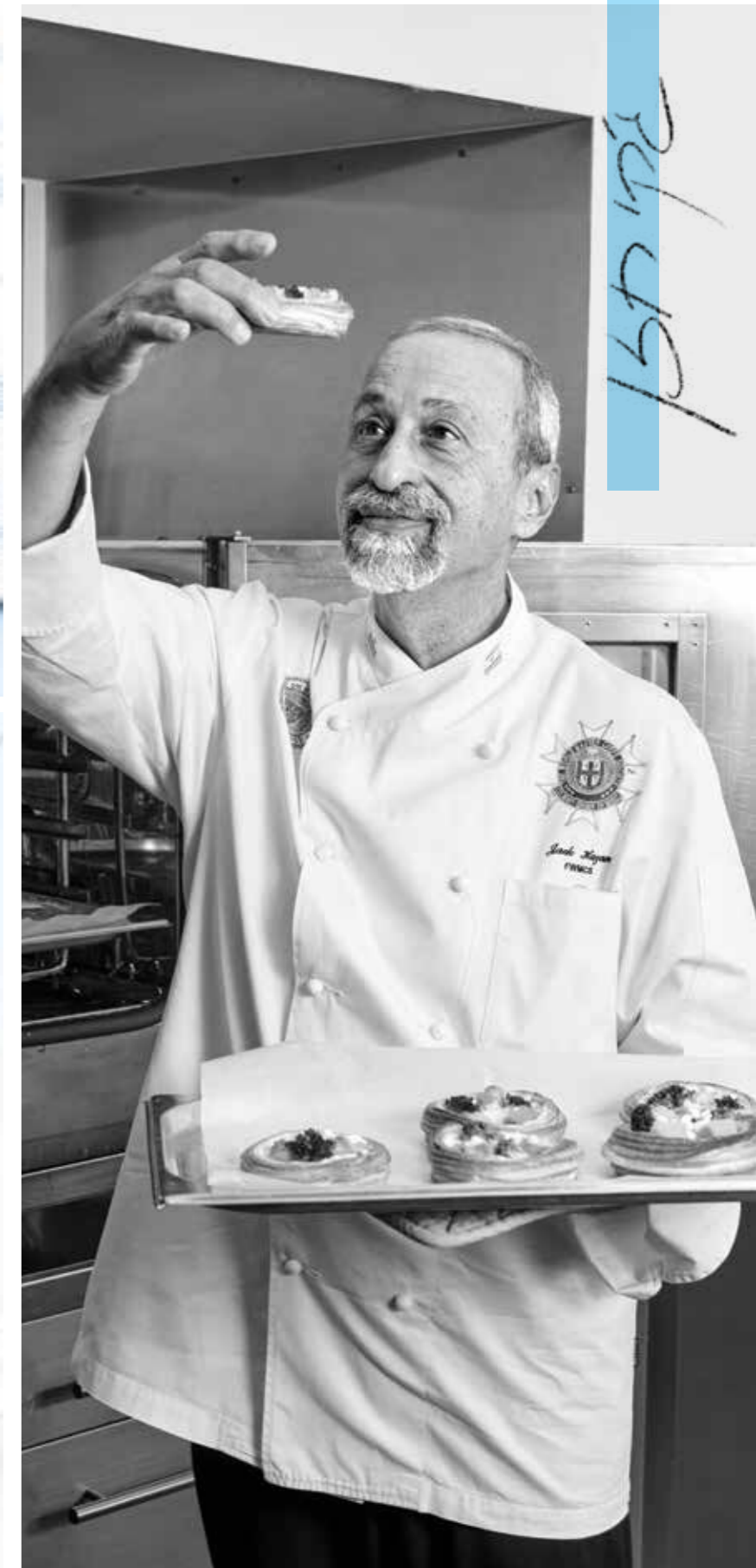
למילוי הגבינה:

- 25 ג' גבינת נעם מגורדת 28% של טרה
- 250 ג' גבינת טוב טעם של טרה
- כפית קורנפלור
- 30 ג' זיתי קלמטה קצוצים

לירקות:

- 50 ג' גבינת נעם מגורדת 28% של טרה
- 1 בטטה גדולה חתוכה לקוביות
- 300 ג' פרחי ברוקולי קטנים
- קורט מלח

*ניתן להשתמש בבצק שמרים מוכן



שף ג'קי חזן - אלוף ישראל באפייה. נשיא איגוד השפים ישראל, אופים קונדיטורים



שף נגה שייביץ, שף מור חסון - שפיות במחלקה הקולינרית של CBC



מילוי פרו אריס

בצלים צלויים במילוי גבינות

אופן ההכנה

הכנת הבצלים: מסדרים את הבצלים השלמים בתבנית אפייה ואופים בתנור שחומם מראש ל-180°C כ-40 דקות. חוצים את הבצלים ומחזירים לתנור ל-10 דקות נוספות. מוציאים ומצננים. מוציאים בזדירות כ-4 שכבות פנימיות מכל חצי בצל, ליצירת מקום למילוי.

הכנת החצילים: מסדרים את פרוסות החציל בתבנית אפייה, מזלפים מעל שמן זית ומתבלים במלח ופלפל. אופים בתנור שחומם מראש ל-180°C טורבו עד הזהבה ומצננים.

הכנת המילוי: מערבבים בקערה את כל מרכיבי המילוי עד לקבלת תערובת אחידה. **הרכבה ואפייה:** בכל חצי בצל מסדרים שכבה דקה של מילוי הגבינה, מעל מניחים פרוסת עגבניה, רבע פרוסת קשקבל ופרוסת חציל. מעל מוסיפים שכבה נוספת ממילוי הגבינות. מסדרים את הבצלים הממולאים בתבנית אפייה, מפזרים מעל שקדים פרוסים ואופים בתנור שחומם מראש ל-200°C כ-10 דקות, עד הזהבה. מגישים עם טחינה גולמית, אריסה ופטרוזיליה קצוצה.

1 כף פרחי לחם

1 כף שמן זית

1 שן שום כתושה

3 כפות פטרוזיליה קצוצה

1 כף טימין

מלח ופלפל שחור

2 כפות שקדים פחסים

להגשה:

טחינה גולמית

2 כפות אריסה

1 כף פטרוזיליה קצוצה

לבצלים:

4 פחוסות גבינת נעם קשקבל של טרה, חתוכות לרבעים

8 בצלים סגולים בינוניים

1 חציל פחוס לעיגולים

3 עגבניות פרוסות

למילוי גבינות:

250 ג' גבינת טוב טעם של טרה

100 ג' גבינת נעם מגורדת 28% של טרה

100 ג' קוטג' 5% של טרה

חיתוכיות שיבולת שועל, גבינה ואוכמניות

16 יחידות, תבנית 20x20

לבסיס ופירורים:

225 ג' חמאה של טרה, חתוכה לקוביות

250 ג' קמח לבן

200 ג' שיבולת שועל שלמה

220 ג' סוכר חום בהיר

1/2 כפית קינמון טחון

1/2 כפית מלח ים דק

1/2 כפית סודה לשתייה

2 חלמונים L

למילוי גבינה:

400 ג' גבינה לבנה 5% של טרה

80 מ"ל שמנת מתוקה 32% של טרה

150 ג' סוכר לבן דק

2 כפות קורנפלור

2 ביצים L

1 כפית ויניל

200 ג' אוכמניות טריות או קפואות

גרידה מלימון אחד

אופן ההכנה

הכנת הבסיס: משמנים תבנית ומרפדים בנייר אפייה. טוחנים במעבד מזון קמח, שיבולת שועל, סוכר חום, קינמון, מלח וסודה לשתייה בפולטים קצרים, עד שהתערובת אחידה ושיבולת השועל נשברת מעט.

מוסיפים את קוביות החמאה הקרה ומעבדים עד לקבלת מרקם פיזורי. מוסיפים חלמונים ומעבדים בפולטים קצרים, רק עד שהתערובת מתחילה להתגבש. מעבירים מחצית מהתערובת לתבנית, מהדקים לשכבה אחידה ואופים בתנור שחומם מראש ל-180°C כ-20 דקות, עד הזהבה קלה. מוציאים ומניחים בצד. את יתרת הפירורים שומרים במקרר.

הכנת המילוי: מערבבים את כל מרכיבי המילוי יחד למעט האוכמניות.

הרכבה ואפייה: יוצקים את מילוי הגבינה על הבסיס האפוי. מפזרים מעל את האוכמניות ולאחר מכן את פירורי הבצק הקרים. אופים 25-35 דקות, עד שהמילוי מתייצב והחלק העליון מזהיב.

צינון והגשה: מצננים לטמפרטורת החדר ולאחר מכן מקררים מספר שעות להתייצבות מלאה. מרימים בעזרת נייר האפייה וחותכים לריבועים בעזרת סכין חדה. הריבועים נשמרים במקרר 3-4 ימים ומתרככים מעט עם הזמן למרקם עוגתי.

קדאיף פירות יער וקצפת מסקרפונה

8-7 מנות

לבסיס קדאיף:

50 ג' חמאה של טרה,
מומסת

200 ג' שערות קדאיף

50 ג' אבקת סוכר

לקצפת מסקרפונה:

250 ג' מסקרפונה 38% של טרה

250 מ"ל שמנת מתוקה

32% של טרה

100 ג' אבקת סוכר

לקישוט:

600 ג' פירות יער לבחירה
(פטל, אוכמניות, תותים ועוד)

פיסטוק קלוי גרוס

אופן ההכנה

הכנת הבסיס: מערבבים את שערות הקדאיף עם החמאה המומסת ואבקת הסוכר עד לציפוי אחיד. מסדרים על תבנית מרופדת בנייר אפייה דסקיות קדאיף בקוטר הרצוי (כ-10 ס"מ). אופים בתנור שחומם מראש ל-180° כ-14 דקות עד הזהבה ומצננים (הקדאיף מתקשה לאחר הצינון).

הכנת הקצפת: מקציפים מסקרפונה, שמנת מתוקה ואבקת סוכר לקרם יציב וחלק.

הרכבה וקישוט: מניחים בסיס קדאיף, מעליו מזלפים קרם מסקרפונה ומניחים פירות יער ופיסטוק גרוס.



קישואים ALA MALKAA

מצרכים:

250 ג' גבינת טוב טעם
של טרה

1/2 ק"ג קישואים
(אפשר שילוב זנים וצבעים)

שמן זית

חומץ יין לבן

3 שיני שום כתושות

4 גבעולי טימין

2 כפות צלפים

מלח ופלפל שחור

אופן ההכנה

פורסים את הקישואים לפרוסות בעובי 1 ס"מ.

מחממים מחבת רחבה עם שמן זית וצורבים את הקישואים בשכבה אחת עד השחמה משני הצדדים. ממשיכים כך עד סיום הכמות ומצננים.

מערבבים בקערה שמן זית, חומץ, שום, צלפים, טימין, מלח ופלפל ליצירת רוטב ומתבלים את הקישואים לאחר שהתקררו. משטחים את גבינת הטוב טעם על צלחת הגשה רחבה, מסדרים מעל את הקישואים והרוטב ומגישים.



שרף ניר צוק

מאפה בצק עלים עם בשמל ואספרגוס

אופן ההכנה

מרדדים את הבצק לעובי של 3.5 מ"מ. חותכים מלבן בגודל של 15 ס"מ על 30 ס"מ וחורצים מסגרת חצי מגובה הבצק, מקפיאים.

הכנת הבשמל: בסיר ממיסים חמאה, מוסיפים קמח ומערבבים מיד היטב. מוסיפים חלב חם בהדרגה, מבשלים עד הסמכה, מתבלים במלח ומורידים מהאש. מוסיפים פנימה קשקבל.

קונפי שום: בסיר קטן מבשלים על אש קטנה את כל המרכיבים כ-40 דקות.

אספרגוס: חותכים את השליש התחתון. חולטים במים רותחים כ-3 דקות ומעבירים מיד למי קרח.

הרכבה ואפייה: מחממים תנור ל-180°. מברישים בביצה טרופה את שולי הבצק ומפזרים תערובת שומשום לבן, שומשום שחור ופרג שלם. אופים את הבצק חצי אפייה כ-10 דקות. מורחים על מרכז הבצק את הבשמל, ואופים עוד כ-15 דקות. מניחים את האספרגוס וקונפי שום ומחזירים ל-5 דקות נוספות.

לקונפי שום:

250 ג' שיני שום

חופן עלי זעתר טרי

שמן זית

לתערובת לפיזור:

כרי שומשום שחור

כרי שומשום לבן

כרי פרג שלם

מצרכים:

1 חבילה של בצק עלים חמאה

1 חבילה של אספרגוס

לבשמל:

200 ג' גבינת נעם קשקבל של טרה

500 מ"ל חלב של טרה

50 ג' חמאה של טרה

50 ג' קמח

10 ג' מלח



מקרון פטל וקרם פטיסייר

למקרון:

500 מ"ל חלב של טרה

1 מקל וניל

75 ג' סוכר (1)

5 חלמונים L

87 ג' קורנפלור

75 ג' סוכר (2)

לקונפי פטל:

100 ג' מחית פטל

100 ג' פטל קפוא

10 ג' סוכר

200 ג' אבקת סוכר

200 ג' אבקת שקדים

75 ג' חלבון (1)

צבע מאכל וחד

75 ג' חלבון (2)

200 ג' סוכר

66 מ"ל מים

לקרם פטיסייר:

250 מ"ל שמנת מתוקה
32% של טרה

אופן ההכנה

הכנת המקרון: טוחנים אבקת סוכר ואבקת שקדים ומניפים. מערבבים פנימה חלבון (1) וצבע מאכל ומניחים בצד. בקערת המיקסר מניחים חלבון (2) ומתחילים להקציף עם וו בלון על מהירות איטית. במקביל מכינים סירופ סוכר ממים וסוכר עד שמגיע ל-118°. שופכים את הסירופ בזרם דק על קציף החלבונים. מעלים את מהירות המיקסר למקסימום ומקציפים עד שיש קציף יציב ולא חם.

מעבירים שליש מתערובת החלבונים לתערובת הצבעה ומקפלים. מוסיפים את השאר ומקפלים עד שהתערובת נוזלת בכבדות מהמריט. מעבירים לשק זילוף עם צנטר עגול חלק ועל גבי נייר אפיה או משטח סיליקון לאפיה ומזלפים עיגולים בקוטר הרצוי. מניחים להתייבש בצד כ-30 דקות. אופים 4 דקות בתנור שחומם מראש ל-155°, מסובבים את התבנית ואופים עוד 6 דקות.

הכנת הקרם: מרתיחים שמנת, חלב וניל וסוכר (1). בקערה נפרדת טורפים חלמון, קורנפלור וסוכר (2). עושים השוואת מרקמים (לשפוך חלק מהנוזל הרוחח על החלמונים, לערבב מהר ולהחזיר לסיר). מבשלים תוך כדי ערבוב מתמיד כדקה אחרי רתיחה (בעבע). מסננים ומכסים בניילון נצמד, מקררים 4 שעות לפחות. מקציפים בעזרת מיקסר לפני השימוש ומעבירים לשק זילוף.

הכנת קונפי פטל: בסיר מרתיחים מחית פטל קפוא למשך 8 דקות תוך כדי ערבוב ולקרר 4 שעות לפחות במקרר. טוחנים לפני השימוש ומעבירים לשק זילוף.

הרכבה: מניחים מקרון אחד כך שצידו התחתון פונה מעלה. מסדרים פטל במעגל במלוא קוטרו של המקרון. מזלפים קרם פטיסייר עד גובה הפטל, מזלפים מעט קונפי פטל וסוגרים עם מקרון נוסף.



שף קונדיטור עטר טורנוא - בעלים של COURONNE PATISSERIE





