

מתכונים | שף קונדיטור אפרת ליבפרינד ושף קונדיטור גלית בוש

מתכון מס' 1

בריוש במילוי פסטו גבינות (תבנית אינגליש-קייק או 8 תבניות שקעים אישיות)

לבצק בריוש: (כ-30 בריושים בינוניים)

500 גרם קמח לחם

50 מ"ל מים

250 גרם ביצים

13 גרם מלח

60 גרם סוכר

22 גרם שמרים טריים

250 גרם חמאה (בטמפרטורת חדר)

אופן הכנת הבצק:

מערבבים במיקסר בעזרת וו לישה את השמרים החלב, הסוכר והביצים עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים את הקמח והמלח ולשים מספר דקות. מוסיפים את החמאה בהדרגה עד שהיא נטמעת בבצק. ממשיכים ללוש עד שהבצק נפרד מדפנות הקערה. חשוב שבמהלך הלישה הבצק לא יעבור את הטמפרטורה של 24° - 25° . מכסים את הבצק ומתפיחים להכפלת הנפח. טופחים על הבצק להוצאת האוויר ומשאירים לילה במקרר.

לרוטב פסטו:

2 כוסות עלי בזיליקום טריים

4 שיני שום

80 גרם קשיו מלוח

50 גרם שמן זית

50 גרם שמן קנולה

מלח / פלפל

50 גרם גבינת פרמזן

אופן ההכנה:

טוחנים את כל החומרים במעבד מזון

לתערובת גבינות:

50 גרם גבינה בולגרית מפוררת

50 גרם גבינת עזים מגוררת

50 גרם גבינת קשקבל מגוררת

אופן ההרכבה:

מעצבים את הבריוש כפי שמודגם בסדנא

© כל הזכויות שמורות, לשימוש אישי בלבד



הקמפוס הקולינרי

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

טל: 02-6522227

גבעת שאול 40 ירושלים // office@cuca.co.il

תעודה מקצועית מטעם איגוד השפים הישראלי - עמדות עבודה אישיות HANDS ON - סגל מרצים ושפים בינלאומי - מוכר לצבירת שעות ושבתון

מתכון מס' 2

דסקיות פרמזן קרם גבינות וחצילים, עגבניות מקורמלות ורעפי פילו

לדסקיות פרמזן:

190 גרם קמח לבן

95 גרם חמאה

55 גרם גבינת קשקבל מגוררת

40 גרם גבינת פרמזן מגוררת

2 גרם מלח

1 ביצה

אופן ההכנה:

מניחים בקערת המיקסר את הקמח, הגבינות, והחמאה, ומערבלים במהירות נמוכה כדקה.

מוסיפים את הביצה, ומערבלים עד לקבלת בצק אחיד.

מגלגלים לצילינדר בקוטר 4 ס"מ, מגלגלים בשומשום ומקפיאים. פורסים פרוסות בעובי 2-3 מ"מ

ואופים בתנור שחומם מראש ל-160° עד השחמה.

לקרם גבינות וחצילים:

250 גרם גבינת שמנת

100 גרם גבינת עיזים או גבינה בולגרית

תוכן של חציל קלוי בינוני

שן שום גדולה

מלח, פלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

טוחנים את כל החומרים במעבד מזון לקרם חלק

לעגבניות מקורמלות:

20 עגבניות שרי חצויות

1\4 כוס שמן זית

מעט רוזמרין טרי או יבש

קורט נדיב מלח גס

2 כפיות סוכר חום

אופן ההכנה:

מניחים את העגבניות על תבנית מרופדת בנייר אפיה. מפזרים מעל את השמן המלח הסוכר והרוזמרין

אופים כשעתיים בחום של 120°.

מרכיבים את המנה כפי שמודגם בסדנא.

© כל הזכויות שמורות, לשימוש אישי בלבד


הקמפוס הקולינרי

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

טל: 02-6522227

גבעת שאול 40 ירושלים // office@cuca.co.il

תעודה מקצועית מטעם איגוד השפים הישראלי – עמדות עבודה אישיות HANDS ON – סגל מרצים ושפים בינלאומי – מוכר לצבירת שעות ושבתון

מתכון מס' 3

אוזני המן במילוי בלקני

לאוזני המן:

500 גרם קמח לחם / קמח לבן
25 גרם שמרים טריים / 9 גרם שמרים יבשים
240 מ"ל מים (1 כוס)
25 מ"ל שמן זית (3 כפות)
60 גרם ביצה-1 ביצה גודל L
20 גרם סוכר (1 כף)
15 גרם מלח (1 כף)

אופן ההכנה:

בקערת המיקסר המצויד בווי לשיה מניחים: קמח, סוכר שמרים.. מפעילים במהירות נמוכה ומתחילים לזרז את המים מוסיפים ביצה ושמן זית.

ולבסוף את המלח.

נשארים על מהירות נמוכה ולשים עד לקבלת בצק חלק כ-12 דקות מעבירים את הבצק לקערה משומנת קלות ומכסים. זמן תפיחה משתנה ע"פ עונות השנה ותנאי ההתפחה לאחר תפיחה מורידים את הבצק למשטח העבודה ומחלקים ל-9 כדורים (משקל כל כדור כ-100 גרם) מכדררים את הכדורים ומניחים אותם על משטח העבודה למנוחה של 10 דקות (אפשר לכסות קלות) מרדדים כל כדור למשטח עגול ובמרכזו מניחים את המלית, סוגרים לצורת משולש-אוזן המן גדולה מזגגים בביצה טרופה עם קורט מלח ומפזרים שומשום, קצת, מלח אטלנטי לפי רצונכם.

מילוי:

1 חציל
2 גמבה אדומה
1 בצל סגול
שמן זית
מלח אטלנטי
זיתי קלמטה מגולענים
גבינות: 100 גרם גבינת פטה עזים
100 גרם גבינה בולגרית
* אופציה גבינה צהובה מגוררת

הכנת המילוי:

את הירקות שוטפים היטב
את החציל חותכים לקוביות של 3 ס"מ X 3 ס"מ ומניחים במגש המרופד בנייר אפיה
את הגמבה האדומה חותכים לרצועות עבות ומניחים במגש
את הבצל הסגול חותכים לרבעים או שמניות ומניחים במגש
מזרזפים שמן זית על הירקות במגש ומפזרים מלח אטלנטי
מכניסים לתנור מחומם ל-180° לכ 20 דקות
את הגבינות נחתוך לקוביות ונשלב מהם ע"פ רצוננו בתוך המילוי של הירקות הקלויים

© כל הזכויות שמורות, לשימוש אישי בלבד


הקמפוס הקולינרי

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

טל: 02-6522227

גבעת שאול 40 ירושלים // office@cuca.co.il

תעודה מקצועית מטעם איגוד השפים הישראלי - עמדות עבודה אישיות HANDS ON - סגל מרצים ושפים בינלאומי - מוכר לצבירת שעות ושבתון

מתכון מס' 4

שכבות סבלה מלוח במילוי קרם גבינות ספירלות ירקות גינה וטוויל פרמז'ן

סבלה מלוח:

300 גרם קמח
200 גרם חמאה/נטורינה קרה חתוכה לקוביות
5 גרם מלח (1 כפית)
3 ענפי תימין (לא חובה)
2 כפות שומשום
60 גרם ביצה (1 ביצה L)
2-3 כפות מים קרים

אופן ההכנה:

במעבד מזון/מיקסר עם וו גיטרה מעבדים קמח, חמאה, מלח, תימין שומשום עד לפירורים מוסיפים ביצה ומים מעבדים עד ליצרת בצק.
מקוררים כ 20 דקות או מרדדים בין 2 דפי גיטרה/ניירות אפיה ומקפאים.
אפיה: קורצים צורה נבחרת ואופים את הסבלה ב 190° מעלות כ 20 דקות

קרם גבינות:

250 גרם גבינת שמנת
250 גרם גבינת מסקרפונה
חב' עירית
2 שיני שום כתוש
מלח, פלפל שחור גרוס
מערבבים את כל הרכיבים בקערה ומעבירים לשקית זילוף עם צנתר משונן/חלק לבחירה

ספירלת ירקות:

מלפפון בייבי
צנוניות
בצלי שאלוט
פורסים דק מאוד מאוד.

טוויל פרמז'ן:

100 גרם גבינת פרמז'ן מגוררת
מניחים תלוליות של גבינה על מגש מרופד בנייר אפיה ואופים ב 180° מספר דקות

הרכבה:

מניחים את הסבלה על תחתית קרטון זהב ומזלפים עליו מקרם הגבינות, מניחים מעל קרם הגבינות סבלה נוסף ומעליו מזלפים שוב מקרם הגבינות.
מקשטים בפרוסות דקות של ירקות ובטוויל פרמז'ן.

כל הזכויות שמורות, לשימוש אישי בלבד


הקמפוס הקולינרי

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

טל: 02-6522227

גבעת שאול 40 ירושלים // office@cuca.co.il

תעודה מקצועית מטעם איגוד השפים הישראלי - עמדות עבודה אישיות HANDS ON - סגל מרצים ושפים בינלאומי - מוכר לצבירת שעות ושבתון