

# סדנאת קינוחי פרווה / שף קונדיטור אפרת ליבפרינד

כ-15 קינוחים אישיים

## לבסיס קראנץ':

לשלב א':

150 גרם נטורינה או 120 גרם שמן קוקוס קר או 150 גרם חמאה  
150 גרם (3\4 כוס) סוכר  
150 גרם (כוס פחות כף) קמח  
120 גרם (כוס) אבקת שקדים או שקדים טחונים

לשלב ב':

150 גרם שוקולד מריר קצוץ  
50 גרם (2 כפות) חמאת קקאו קצוצה (ניתן להשמיט)  
130 גרם (1\2 1 כוסות) שביבי גליליות או שברי גביעי גלידה  
50 גרם (2 כפות) פולי קקאו (אפשר להשמיט)  
30 גרם (כף גדושה) מחית נוגט

## אופן הכנת הקראנץ':

במיקסר שחובר אליו וו הגיטרה מערבבים לתערובת פירורית את החמאה עם הסוכר, הקמח והשקדים הטחונים.

מעבירים את הפירורים לתבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים כ-20 דקות בתנור שחומם ל-180°C. מדי פעם במהלך האפייה מערבבים את הפירורים, לאפייה אחידה. שמים בקערת המיקסר את השוקולד הקצוץ עם פירורי הגליליות ומחית הנוגט. מוסיפים לקערה את הפירורים האפויים, בעודם חמים מאוד, ומפעילים את המיקסר עד שמתקבלת תערובת פירורית לחה ואחידה.

מרפדים את תחתיות התבניות כפי שמודגם בסדנא.

## למוס שוקולד מריר על בסיס קרם אנגליז :

200 מ"ל חלב או חלב סויה או קרם קוקוס (כוס פחות 3 כפות)  
200 מ"ל שמנת מתוקה או שמנת צמחית (מכל פחות 4 כפות)

80 גרם חלמונים (4 חלמונים)

40 גרם סוכר (3 כפות)

325 גרם שוקולד מריר קצוץ

500 מ"ל שמנת מתוקה או שמנת צמחית מוקצפת לקצפת רכה (2 מכלים)

2 כפות קפה מומסות ב-2 כפות מים-לבחירה

36 גרם מסת ג'לטין (לבחירה בלבד! אם מגישים את הקינוח קפוא למחצה אין צורך להוסיף

ג'לטין) הסבר על הכנת מסת ג'לטין-מיד אחרי המתכון

v

**הקמפוס הקולינרי**

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

**טל: 02-6522227**

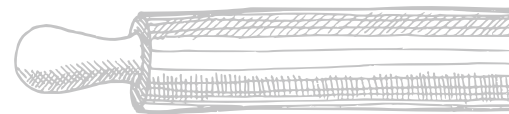
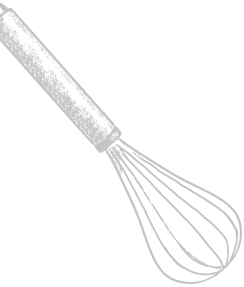
גבעת שאול 40 ירושלים // office@cuca.co.il

### אופן הכנת המוס:

בסיר בינוני מרתיחים את החלב עם 200 מ"ל השמנת המתוקה או הצמחית. (אם רוצים מוסיפים את הקפה)  
בקערה נפרדת מערבבים את החלמונים עם הסוכר. יוצקים בזהירות את תערובת השמנת על החלמונים, בוחשים, מחזירים לסיר ומבשלים בבחישה מתמדת עד שטמפרטורת התערובת מגיעה ל-85°C. אם אין מדחום מבשלים עד שהתערובת מסמיכה מעט.  
יוצקים את התערובת החמה על השוקולד הקצוץ והג'לטין וטוחנים בבלנדר מקל לקרם חלק. מצננים מעט לטמפרטורת החדר ומקפלים בעדינות לשמנת המוקצפת.

### אופן הכנת מסת ג'לטין

מערבבים היטב את הג'לטין עם המים ומניחים ל-20 דקות. מחממים במיקרוגל 30 שניות ומערבבים שנית. מניחים בצד עד השימוש. הג'לטין מתקשה בטמפרטורת החדר וזה בסדר. משתמשים בג'לטין כשהוא במצב קשה אלא אם כן מצויין במתכון שצריך להמיס אותו שוב לפני השימוש.



  
**הקמפוס הקולינרי**

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

**טל: 02-6522227**

גבעת שאול 40 ירושלים // [office@cuca.co.il](mailto:office@cuca.co.il)

# מתכונים עבור הפרזנטציה של הקינוח

## לציפוי 'רושר':

200 גרם שוקולד מריר קצוץ דק

70 גרם חמאת קקאו מומסת או 5 כפות שמן

## אופן ההכנה:

ממיסים את השוקולד, מוסיפים את חמאת הקקאו המומסת או את השמן ומערבבים היטב. מצפים את הקינוחים הקפואים כפי שמוסבר בסדנא.

## לגנאש קפה לקישוט:

300 מ"ל שמנת מתוקה או צמחית (מכל + 4 כפות)

2 כפות קפה מגורען

350 גרם שוקולד מריר קצוץ

## אופן ההכנה:

בסיר קטן מרתיחים את השמנת עם הקפה,

יוצקים את השמנת החמה על השוקולד הקצוץ וטוחנים את התערובת בבלנדר מקל עד שמתקבל קרם חלק.

מקררים מעט עד שהקרם נעשה יציב ונוח לזילוף.

## בצק פריך עבור 'הגללים':

200 גרם חמאה או מרגרינה רכה

125 גרם אבקת סוכר (כוס)

56 גרם ביצה (ביצה אחת גדולה)

250 גרם קמח (2 כוסות פחות כף)

20 גרם אבקת קקאו (2 כפות)

70 גרם אגוזי לוז טחונים או אבקת שקדים (4 כפות)

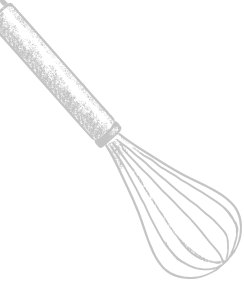
## אופן ההכנה:

בקערת המיקסר שבה קרס הערבול מערבבים את החמאה הרכה עם הסוכר כ-3 דקות. מוסיפים את שאר רכיבי הבצק ומערבבים רק עד שמתגבש בצק.

מניחים את הבצק על נייר אפייה, מכסים בנייר אפייה נוסף ומרדדים לעלה בעובי 4 מ"מ. מעבירים למקפיא לשעה וחצי.

בעזרת קורצן עגול קורצים מהבצק הקפוא גלגלים או עיגולים בקוטר 57 ס"מ.

מניחים את דסקיות הבצק על תבנית מרופדת בנייר אפייה או על משטח סיליקון ואופים 12-15 דקות בתנור שחומם ל-160°C. מצננים.



  
**הקמפוס הקולינרי**

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

**טל: 02-6522227**

office@cuca.co.il // 40 ירושלים