

סדנת טארטים / שף קונדיטור אפרת ליבפרוינד

כ-15 טארטים אישיים או 2 טארטים גדולים בקוטר 16 ס"מ

לבצק פריך:

150 גרם חמאה או מרגרינה

100 גרם אבקת סוכר

ביצה טרופה אחת גדולה

40 גרם (3 כפות) שקדים טחונים

230 גרם (2 כוסות פחות 4 כפות) קמח

30 גרם (3 כפות) קקאו

אופן הכנת הבצק:

-במעבד מזון או במיקסר עם וו הגיטרה מעבדים את כל החומרים מלבד הביצים לפירורים, מוסיפים את הביצים ומעבדים לבצק רך. אין לעבד יתר על המידה.

מרדדים את הבצק לעובי של 5 מ"מ בין 2 ניירות אפיה.

מקפיאים לשעה, יוצרים קלתיות בתוך 2 תבנית פאי או רינגים בקוטר 16 ס"מ או ברינגים אישיים עגולים בקוטר 7-8 ס"מ. מקפיאים לחצי שעה.

לקרם אגוזים שוקולד אפוי:

200 גרם חמאה רכה או שמן קוקוס קר

200 גרם (כוס) סוכר

2 ביצים גדולות

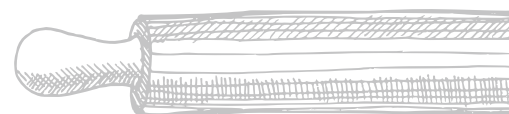
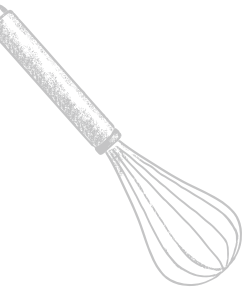
150 גרם (1\2 כוסות) שקדים טחונים

10 גרם (כף) קמח

15 גרם (כף וחצי) קקאו

אופן ההכנה:

מכניסים את כל החומרים למעבד מזון עם להב הסכינים או למיקסר עם וו הגיטרה ומערבבים עד קבלת מרקם אחיד. בעזרת כף או שקית זילוף וממלאים את הטארט כ4\3 מגובהו (לא למלא הרבה מידי משום שהמלית יכולה לגלוש!) אופים את הטארטים הממולאים בתנור שחומם מראש ל 160 כ40-30 דקות (המלית צריכה להיות רכה ויציבה אך לא נוזלית) מקררים היטב.



הקמפוס הקולינרי

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

טל: 02-6522227

office@cuca.co.il // 40 ירושלים

פרזנטציות לטארטים

לגנאש קפה לקישוט - פרזנטציה א' וב':
300 מ"ל שמנת מתוקה או צמחית (מכל + 4 כפות)
2 כפות קפה מגורען
250 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. חצי מהגנאש מכניסים לתוך שקית זילוף את החלק השני מקררים עד שהוא מתייצב ולפני הקישוט מקציפים אותו קלות. מקשטים כפי שמוסבר בסדנא.

לקרם קפה לקישוט - פרזנטציה ג':

1 מיכל שמנת מתוקה או צמחית
כפית גדושה קפה מומסת ב 2 כפיות מים

אופן ההכנה:

מקציפים את השמנת והקפה לקצפת יציבה ומקשטים כפי שמוסבר בסדנא.

