

סדנאת עוגות ויטרינה / שף קונדיטור אפרת ליבפרוינד

(המתכונים מתאימים לעוגה בקוטר 24-26 ס"מ או 27 עוגות בקוטר 14 ס"מ)

לבסיס העוגה:

5 ביצים שלמות
200 גרם (כוס) סוכר
4 כפות שמן
140 גרם (כוס) קמח
1\4 כפית מחית וניל
1\2 כוס אגוזי לוז טחונים

אופן ההכנה:

מקציפים ביצים שלמות עם הסוכר כל דקות, תוך כדי הקצפה איטית מוסיפים את שאר החומרים כשהאגוזים בסוף. בעזרת מרית מקפלים היטב את התערובת כדי שתהיה חלקה ללא גושים. מחממים תנור 180 מעלות יוצקים על תבנית בגודל 30 על 40 מרופדת בנייר אפיה, מיישרים היטב בעזרת מרית ממתכת ואופים כ-12-15 דקות. מקררים היטב וקורצים לגודל הרצוי כפי שמוסבר בסדנא.

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 מצוין במתכון שצריך להמיס אותו שוב לפני השימוש.

לקרמו שוקולד חלב פסיפלורה:

100 מ"ל חלב או חלב סויה (1\2 כוס)
125 מ"ל שמנת מתוקה או צמחית (1\2 מכל)
100 מ"ל מחית או מיץ פסיפלורה (1\2 כוס)
60 גרם חלמונים (3)
30 גרם סוכר (2 כפות)
200 גרם שוקולד חלב או מריר
36 גרם מסת ג'לטין מוכנה (6 גרם ג'לטין מעורבב עם 30 גרם מים)

אופן ההכנה:

מרתיחים את החלב עם השמנת ומחית הפסיפלורה. מערבבים את החלמונים עם הסוכר ויוצקים עליהם את התערובת החמה. מערבבים היטב ומחזירים לבישול, עד שטמפרטורת התערובת מגיעה ל-85°C או עד הסמכה קלה.

v

**הקמפוס הקולינרי**

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

טל: 02-6522227

office@cuca.co.il // 40 ירושלים

יוצקים את התערובת החמה מעל השוקולד הקצוץ והג'לטין, וטוחנים בבלנדר מקל, לקרם חלק ומבריק.
יוצקים את הקרמו לרינג כפי שמוסבר בסדנא.

למוס פסיפלורה:

125 גרם (3\4 כוס) מחית פסיפלורה
120 גרם (1\2 מיכל) שמנת מתוקה או צמחית
כפית מחית וניל
300 גרם שוקולד לבן קצוץ (לגרסה פרווה שוקולד לבן פרווה או שוקולד מריר)
54 גרם מסת ג'לטין (9 גרם ג'לטין מומס ב45 גרם מים)
350 גרם (1\2 1 מיכל) שמנת מתוקה או צמחית מוקצפת למרקם יוגורט (מרקם רך מאוד)

אופן ההכנה:

מרתיחים את השמנת עם מחית הפסיפלורה. מניחים את השוקולד והג'לטין בכלי גבוה וצר. יוצקים את התערובת החמה על השוקולד והג'לטין וטוחנים לקרם חלק. מקררים מעט ומקפלים לשמנת המוקצפת. יוצקים לרינג כפי שמוסבר בסדנא.

לציפוי גלסאז':

75 מ"ל (1\3 כוס) מים
150 גרם (3\4 כוס) סוכר
150 גרם (7 כפות) גלוקוזה
100 גרם חלב מרוכז או ג'לי שקוף או 'מירור' (להשיג בחנויות המתמחות)
10 גרם ג'לטין (כף) מומס ב50 מ"ל (1\2 3 כפות) מים
150 גרם שוקולד לבן קצוץ
כפית צבע מאכל לבן באבקה
כחצי כפית צבע מאכל צהוב, באבקה או בג'ל

אופן ההכנה:

ממיסים את הג'לטין במים ומניחים בטמפרטורת החדר. בסיר קטן מחממים את המים עם הסוכר והגלוקוזה ל-103 מעלות. אם אין מדחום מבשלים עד רתיחה. בכלי גבוה מניחים את השוקולד, הג'לטין והמירור. יוצקים את התערובת הרתחת על תערובת השוקולד הקצוץ וטוחנים בבלנדר מוט. מוסיפים את צבע המאכל ושוב טוחנים. מתקנים את הצבע במידת הצורך. מקררים את הציפוי לטמפרטורת החדר (נוח לעבוד עם הציפוי כשהטמפרטורה שלו היא 32-35 מעלות).

v

**הקמפוס הקולינרי**

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

טל: 02-6522227

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

למרשמלו:

330 גרם סוכר (2 כוסות פחות 5 כפות)

112 גרם מים (8 כפות)

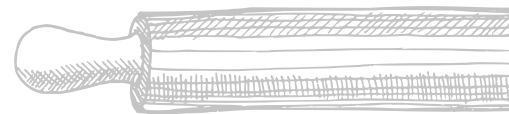
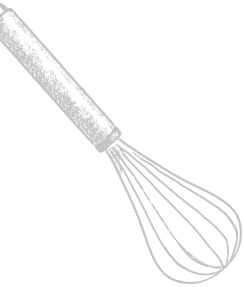
105 גרם סוכר אינוורטי או דבש (5 כפות)

28 גרם ג'לטין (5 כפות) מומס ב-140 גרם מים (9½ כפות)

150 גרם סוכר אינוורטי או דבש (7 כפות)

אופן ההכנה:

שמים בסיר את הסוכר, את 105 גרם הסוכר האינוורטי ואת המים ומבשלים לסירופ. כשהטמפרטורה של הסירופ מגיעה ל-110°C, שמים בקערת המיקסר את 150 גרם הסוכר האינוורטי, יוצקים עליו את הסירופ ומקציפים. מוסיפים את הג'לטין המומס וממשיכים להקציף כ-20 דקות, עד שהטמפרטורה של התערובת מגיעה ל-45°C. מעבירים את התערובת לשקית זילוף שמחובר אליה צנתר בקוטר חצי סנטימטר ומזלפים פסים ארוכים וצרים על נייר אפייה משומן או על משטח סיליקון. מפזרים מעל המרשמלו קוקוס בנדיבות. מניחים להתייבשות בטמפרטורת חדר במהלך הלילה. מרכיבים ומקשטים את העוגה כפי שמודגם בסדנא.




הקמפוס הקולינרי

בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

טל: 02-6522227

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