

שבועות בדלתא

חוברת מתכונים

תחרות העוגות
של עובדי דלתא
שבועות 2022



DELTA GALIL
INDUSTRIES LTD.

DELTA
ISRAEL
BRANDS LTD.
דלתא ישראל מותנים בע"מ

בוגג שבוללות תעשה לך...

תבחר לזוגות לוג.

אבלו לא פבר מסוכת, שאנו נפנים לביון שנה אחי שנה.

אכילת המסוכת, אתם מפתיעים אתנו בוללות וג יפנת, איומת, מקיולת ויביתילת. כ
כבר זה גדילת.

ופכ טרף - אפיפגש פלנו, אפכגן האנד לשני. אהגג. גוד.

תבחר לך מי שרק חלקו; הקדוש את פזמו, את פכשכנו, גיוס את בני המשפחה
אכה - אכפזנו.

שמחיק לחוק עמכ את הפמכלנך השוים אפמיודים שטמנו ושיעשכו את שולתן פוג.

מאתוס אכלוס וג נפלא, עשיר גאמיוס אשמה.

לפכ,

מתקת כוזה, משאבו אנוש



עוגת גבינה קרה

האלגה של גאן קלאן - GUM

ציפוי

כמות נדיבה של תערובת אוכמניות או כל תערובת פרי אחרת (תות, פטל וכו')

מלית גבינה

1 שקית ג'לטין
2 שמנת מתוקה
2 גבינה לבנה 5%
1 אינסטנט פודינג וניל
100 גרם אבקת סוכר
1 כוס חלב

חומרים

לתחתית

1 חבילת פתי בר
1 כוס אגוזי פקאן
100 גרם חמאה מומסת

ציוד נדרש

1 רינג קוטר 22
1 שקף שמתאים לרינג
מעבד מזון
מיקסר

אופן ההכנה

תחתית

מכניסים את כל המרכיבים לקערת מעבד מזון וטוחנים עד לקבלת אבקת ביסקוויט לכה. מניחים את האבקה הלחה בתחתית רינג 22 ואופים בחום 200 מעלות למשך 10 דקות.

מילוי גבינה

מכנים את הג'לטין לפי הוראות יצרן.
מכניסים לתוך קערת המיקסר את כל המרכיבים (חוץ מהג'לטין) ומערבבים עד לקבלת קרם יציב. מוסיפים את הג'לטין המוכן לתוך התערובת ומערבבים כשתי דקות עד להטמעת הג'לטין בתוך המסה. עוטפים את הרינג מבפנים בשקף ושופכים את המסה של הגבינות על שכבת הביסקוויטים. מכניסים למקרר לפחות שעה עד התייצבות המסה.

ציפוי

מצפים בתערובת אוכמניות סמיכה אך לא נוקשה, אם נוקשה אפשר לדלל בכמה כפיות מים חמים. מחזירים את העוגה למקרר למשך לילה שלם להתייצבות.

מורידים את השקף ומחלצים את העוגה מהרינג. פורסים עם סכין חדה ורטובה.

לבריאות



עוגת מסקרפונה וכדורי פיסטוק שוקולד לבן

העוגה של אילן כריאן ואורלי אינהיים קטל - ז'אק ושרא

חומרים

לתחתית ולכדורי שוקולד לבן פסטוק

350 גרם ביסקוויטים פתי בר (או ביסקוויטים ללא גלוטן)
100 גרם פיסטוקים טבעיים (או פיסטוקים קלויים ללא מלח)
1/4 כפית מלח
230 גרם שוקולד לבן, קצוץ
120 גרם חמאה
80 גרם (4 כפות) מחית פיסטוק או חמאת פיסטוק, בטמפ' החדר
120 מ"ל (חצי כוס) חלב
1/2 כפית מחית או תמצית וניל
חופן פיסטוקים טחונים, לציפוי הכדורים (לא חובה)

כלים

תבנית 24 ס"מ

אופן ההכנה

לתחתית ולכדורי שוקולד לבן פיסטוק

- מעבירים 300 גרם מהביסקוויטים לשקית ניילון או זיפלוק גדולה, קושרים את השקית ומרסקים בעזרת מערוך-הקפידו שלא לרסק את כל כמות הביסקוויטים לאבקה דקה, אלא להשאיר גם שברים גסים עבור המרקם והמראה.
 - טוחנים במעבד מזון את הפיסטוקים עם יתרת 50 גרם הביסקוויטים לפירורים דקים יחסית.
 - מעבירים את פירורי הביסקוויטים הגרוסים לקערה בינונית-גדולה, מוסיפים את הפיסטוקים הטחונים ואת המלח ומערבבים.
 - מוסיפים מחית פיסטוק וטורפים יחד (מומלץ לתת למחית הפיסטוק עירבוב טוב לפני השימוש כדי לוודא שאין גושים).
 - מוסיפים גם את החלב ואת הוניל ומערבבים לתערובת חלקה.
 - יוצקים את רוטב הפיסטוק לקערת פירורי הביסקוויט ומערבבים לתערובת סמיכה.
 - שומרים בצד כ-370 גרם מהתערובת עבור הכדורים לעיטור (בערך שליש מהתערובת ועוד כמה כפות, לא חייבים להיות מדויקים).
- מעבירים למקרר לשעה להתייצבות קלה.**
- משטחים את יתרת התערובת בתבנית 24 ס"מ עם תחתית מרופדת בנייר אפייה ודפנות מרופדות בשקף, מעבירים בינתיים למקרר.

לקרם מסקרפונה

- מקציפים במערבל חשמלי מסקרפונה עם אבקת סוכר ותמצית וניל הקצפה קצרצרה במהירות בינונית (ממש לכמה שניות), רק עד לריכוך קל. מוסיפים את השמנת בזרם דק תוך כדי הקצפה במהירות בינונית, ממשיכים להקציף עד לקבלת קרם יציב מאוד. (שימו לב כי ההקצפה תהיה מהירה הרבה יותר בגלל המסקרפונה, הישארו ליד המיקסר והקפידו שלא להקציף את הקרם יתר על המידה על מנת שלא יתפרק).
- מוסיפים את גבינת השמנת למערבל ומקציפים בקצרה רק עד להטמעה. (ממש לכמה שניות, הימנעו מהקצפת יתר).
- משטחים את הקרם על תחתית הפיסטוק ומחליקים לשכבה ישרה. **מעבירים את העוגה לקירור או להקפאה למשך הלילה** (במידה ורוצים לחלץ את העוגה מהתבנית כדאי להקפיא להתייצבות).
- מכינים מתערובת הביסקוויטים ששמרנו בצד כדורונים קטנים בקוטר של 2-2.5 ס"מ (הקפידו ליצור כדורונים קטנטנים כפי שמצוין, אחרת הם לא יספיקו לכם לכם לציפוי העוגה). אם רוצים לגלגלים בפיסטוק טחון לציפוי. שומרים בקופסה אטומה במקרר עד להרכבה.

לציפוי גנאש פיסטוק

- ממיסים יחד שוקולד לבן קצוץ ושמנת במיקרוגל או על בן מארי, מערבבים לקרם חלק. מוסיפים מחית פיסטוק ומערבבים.
- מצננים היטב כך שהציפוי כמעט ואינו חם למגע ומסמיך קצת אך עדיין מספיק דליל ליציקה.
- אם רוצים מחלצים את העוגה מהתבנית בשלב זה ומעבירים לצלחת הגשה. יוצקים את הציפוי ומשטחים על העוגה, מקררים לכמה שעות להתייצבות.

לעיטור

- מקציפים במערבל חשמלי את השמנת ואבקת הסוכר לקצפת יציבה, מעבירים את הקצפת לשקית זילוף עם צנתר משונן או חלק ומעטרים את העוגה סביב.
- מסדרים את כדורי השוקולד במרכז העוגה קרוב למועד ההגשה. **מומלץ לעוגה לתת להתרכך טיפונת בטמפרטורת החדר לפני שאוכלים.**



טארט שוקולד עם קרמל מלוח פיסטוקים וקרמו שוקולד

האלגה של כוית מאי - מאכילת אידיאל

חומרים

קרמו שוקולד
125 גרם שמנת מתוקה
125 גרם חלב
3 חלמונים
50 גרם סוכר
כף קורנפלור
150 גרם שוקולד מריר

קרמל מלוח
כוס סוכר
2 כפות סירופ גלוקוזה (לא חובה)
שמנת מתוקה
קורט מלח

בצק פריך
300 גרם קמח
200 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
100 גרם אבקת סוכר
50 גרם אבקת שקדים
ביצה



אופן ההכנה

בצק פריך

1. מעבדים במעבד מזון קמח וקוביות חמאה לתערובת פירורית.
2. מוסיפים את אבקת הסוכר והשקדים ומעבדים להטמעה.
3. מוסיפים ביצה טרופה ומעבדים בלחיצות קצרות רק עד קבלת בצק אחיד.
4. משטחים את הבצק לפיתה, עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר כשעתיים. (אפשר גם חצי שעה במקפיא)
5. מרדדים את הבצק לעיגול בעובי חצי ס"מ ומעבירים לתבנית פאי. מהדקים את הבצק לתחתית ולדפנות. מעבירים לקירור עד השימוש.
6. יש לשים לב שכשמדקים את הבצק לדפנות שהוא יהיה ב90 מעלות ניצב לבסיס ולא בשיפוע כדי שלא יגלוש למטה בזמן האפיה.

קרמל מלוח

1. מחממים את הגלוקוזה בסיר רחב על אש גבוהה עד שמתחיל לבעבע. במקביל מחממים את השמנת בסיר קטן עד אשר היא מגיעה לסף רתיחה.
2. שופכים בהדרגה את כוס הסוכר לסיר ומחממים עד אשר הסוכר נמס ומתחיל לקבל גוון עינברי.
3. ברגע שהקרמל מתחמם הוא עלול מאוד מהר להפוך מגוון ענברי לגוון חום כהה ואז הטעם המתקבל הוא טעם מריר מעושן. אני מניחה שזה עניין של טעם, אבל אני באופן אישי, מעדיפה שהקרמל בטעם של סוכריות טופי הקרמל
4. ברגע שהסוכר נמס והופך מצבע שקוף לענברי, מוסיפים מעט מלח, מנמיכים את האש ושופכים בהדרגה את השמנת הרתוחה תוך כדי ערבוב נמרץ בשלב זה התערובת תבעבע ותעלה הרבה עשן, לכן צריך להיות מאוד זהירים, הקרמל מגיע לטמפרטורות מאוד גבוהות ועלול לגרום לכוויות. לא להיבהל אם הסוכר מתחיל להתגבש מסביב לכף. מגבירים שוב את האש, תוך כדי ערבוב הסוכר ישוב למרקם הנוזלי שלו.
5. יוצקים את הקרמל על הטארט ומפזרים פיסטוקים.

קרמו שוקולד

1. שמים את השמנת והחלב בסיר ומביאים להרתחה.
2. במקביל מחברים את החלמונים, הקורנפלור והסוכר וטורפים אותם עד שהחלב רותח. (יש לשים לב שלא לחבר בין החלמונים והסוכר מראש, הסוכר גורם לחלמונים להתגבש).
3. עושים השוואת טמפרטורות, אם נוסף מיד את החלמונים לתערובת הרתוחת, הם עלולים להתבשל ולהפוך לחביתה. לכן שופכים מעט מהתערובת של החלב והשמנת לתערובת החלמונים תוך כדי ערבוב, לאחר שהחלמונים מתחממים, ניתן להוסיף אותם בבטחה לסיר.
4. מערבבים עד אשר מגיעים להסמכה קלה. כדי להיות בטוחים שהתערובת סמיכה מספיק, עושים את מבחן ה"אצבע": מוציאים את הכף ערבוב, חוצים את הקרם עם האצבע, מסובבים מעט את הכף, אם הקרם נוזל זה אומר שניתן עוד להסמיך, אם לא אז הקרם סמיך ויש להוציא אותו מיד מהאש ולהעביר לכלי אחר.
5. יוצקים בכלי צר 150 גרם שוקולד מריר איכותי.
6. שופכים עליו את הקרם החם ומערבלים עם מוט בלנדר עד שהשוקולד והקרם הופכים לתערובת שוקולדית נהדרת אחידה.
7. יוצקים על הטארט האפוי ומעבירים למקרר לשעתיים לפחות.

לקישוט פיזרתי אבקת קקאו ושברי פיסטוקים



עוגת גבינה ושוקולד לבן בקצפת ורודה

הצגה של כלי הכיף - באתר ישראלי

חומרים

בצק

- 5 ביצים בגודל L
- 160 גרם סוכר לבן (3/4 כוס + כף)
- 160 גרם חמאה רכה
- 225 גרם קמח לבן (1 וחצי כוסות + כף)
- 3 כפיות או 8 גרם אבקת אפייה
- 1 קורט מלח דק

תערובת הגבינה

- 2 ביצים L
- 120 גרם סוגר לבן (חצי כוס + כף)
- 1/2 ק"ג או שני גביעי גבינה לבנה 9%
- 1/2 מיכל או 120 מ"ל שמנת מתוקה 38%
- 150 גרם שוקולד לבן

ציפוי

- 1 גביע שמנת חמוצה 15%
- 2 כפות סוכר לבן
- קצפת ורודה**
- מיכל שמנת מתוקה להקצפה
- שליש כוס חלב קר
- כף אבקת סוכר
- 3 כפות אינסטנט פודינג וניל

אופן ההכנה

הבצק

- במיקסר עם וו הקצפה מקציפים את החלמונים עם הסוכר עד לקבלת מסה בהירה ותפוחה.
- מחליפים את המטרפה בוו גיטרה, מוסיפים בהדרגה את החמאה הרכה ואחר כך את הקמח, אבקת האפייה והמלח.
- מרדדים את הבצק לעובי של 8-10 מ"מ ומכניסים את הבצק לשעתיים במקרר מכוסה בניילון נצמד.
- מחממים תנור של 150 מעלות.
- אופים בתנור שחומם מראש במשך כ-20 דקות, עד שהבצק מזהיב, ומקררים.

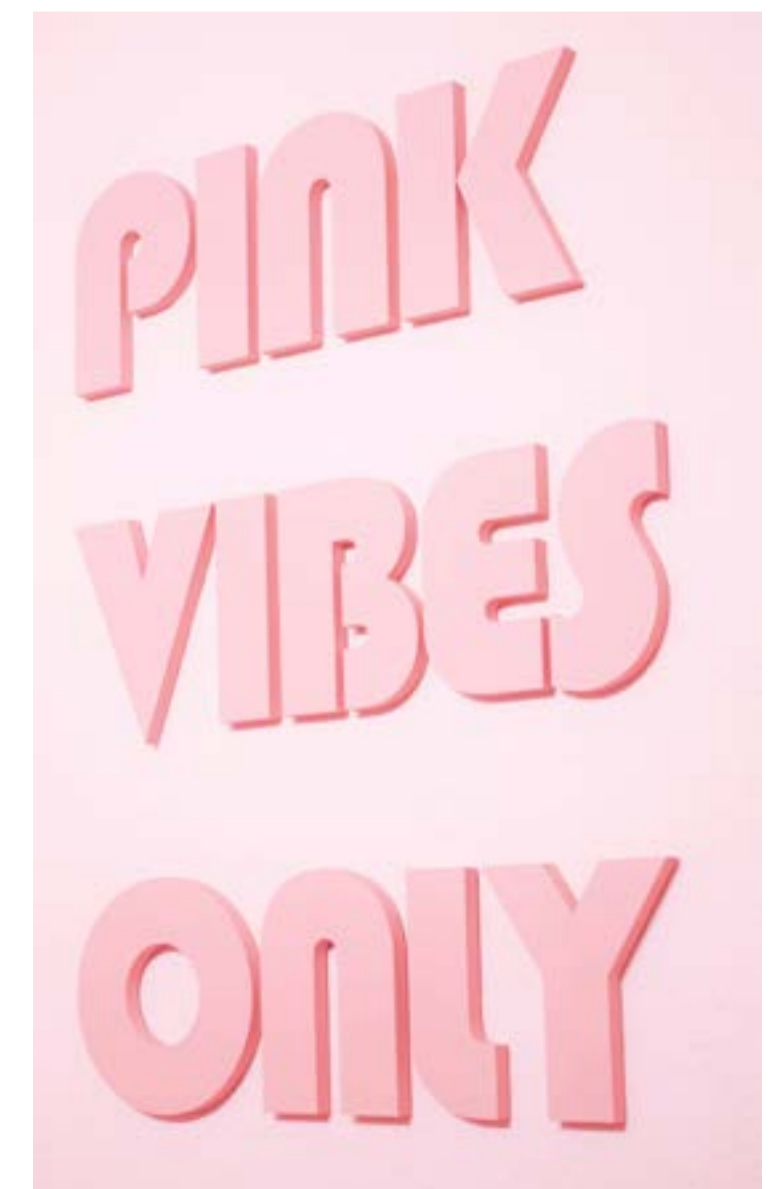
טוחנים את הבצק במעבד מזון לפירורים ומהדקים היטב כדי ליצור בסיס לעוגה.

תערובת הגבינה

- מחממים תנור לחום של 130-140 מעלות.
- במיקסר מערבבים ביצים סוכר וגבינה.
- ממיסים במיקרו את השוקולד הלבן והשמנת המתוקה.
- מוסיפים את תערובת השוקולד הלבן לתערובת הביצים ומערבלים.
- יוצקים את התערובת לתבנית על בסיס הבצק ואופים כ-40 דקות.

הציפוי

- מערבבים את השמנת החמוצה עם הסוכר. כשהעוגה מתקררת מעט יוצקים עליה את הציפוי ומקררים.
- שומרים את העוגה במקרר.
- אחרי שהציפוי מתקרר מקציפים את הקצפת וכל המרכיבים עם טיפה צבע מאכל אדום לקבלת הצבע הורוד בגוון המתאים ומזלפים.





עוגת גבינה עם אוכמניות

האלגה של באפי אהד - GDM

לציפוי
מלית אוכמניות
מיץ לימון
מעט מים

לשכבת הגבינה
2 מכילי גבינה לבנה 5%
1/4 כוס סוכר
2 סוכר וניל
2 שמנת מתוקה
1/2 כוס חלב
1/2 חבילת אינסטנט

חומרים

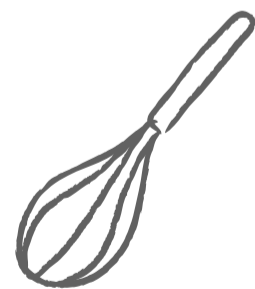
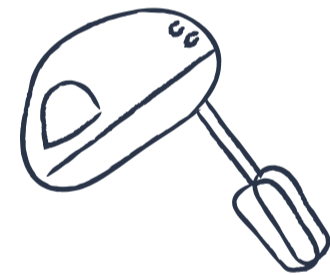
לשכבת הבסיס
3 ביצים מופרדות
3 כפות סוכר
3 כפות קמח תופח
מיץ מחצי לימון

אופן ההכנה

לשכבת הבסיס
להפריד 3 ביצים - להקציף חלבונים + 3 כפות סוכר להוסיף:
3 כפות קמח תופח
1 כף שמן
3 חלמונים
מיץ מחצי לימון
מעט גרידת לימון
לאפות בתנור (שכבה דקה)

לשכבת הגבינה
בקערה חדשה לערבב יחד:
2 גבינה לבנה 5%
1/4 כוס סוכר
2 סוכר וניל
בקערה נפרדת להקציף:
2 שמנת מתוקה
1/2 כוס חלב
1/2 חבילת אינסטנט וניל
לערבב את 2 הקערות יחד ולשפוך על הטורט שאפינו

לציפוי אוכמניות
לערבב חצי קופסת מלית אוכמניות עם מיץ לימון וקצת מים לצפות את העוגה







עוגת גבינה, שוקולד לבן ופיסטוק

האגדה של נאום בקבוק - באתר ישראלי

חומרים

לבסיס

- 2 כוסות או 280 גרם קמח לבן
- 2 כפיות אבקת אפייה
- 1/3 כוס או 70 גרם סוכר לבן
- 1 שקית סוכר וניל
- 200 גרם חמאה קרה
- 4 חלמונים L
- כף מחית פיסטוק

מלית גבינה

- 2 מכלים או 500 מ"ל שמנת מתוקה 38%
- 1 כוס או 200 גרם סוכר לבן
- 1 חבילה אינסטנט פודינג בטעם וניל
- 1 גביע או 200 מ"ל שמנת חמוצה 15%
- 500 גרם גבינה לבנה 5%

ציפוי גנאש פיסטוק

- חצי מיכל שמנת מתוקה 38%
- חבילת שוקולד לבן
- 3 כפות מחית פיסטוק

לעיטור

- חצי מיכל שמנת מתוקה 38%
- כף אבקת סוכר
- שתי כפות פיסטוקים טחונים

אופן ההכנה

הבצק

* מחממים תנור ל-180 מעלות

במעבד מזון מעבדים קמח, אבקת אפייה, 1/3 כוס סוכר, סוכר וניל וקוביות חמאה לתערובת פירורית. מוסיפים חלמונים ומעבדים בלחיצות קצרות (פולסים) רק עד לקבלת בצק פירורי. מוסיפים כף מחית פיסטוק ומערבבים לאיחוד לתחתית - משמנים את תבנית העוגה. מהדקים בידיים את הבצק בשכבה אחידה לתחתית התבנית. מכניסים את התבנית לתנור ואופים כ-20 דקות, עד להזהבה. מצננים לגמרי.

המלית

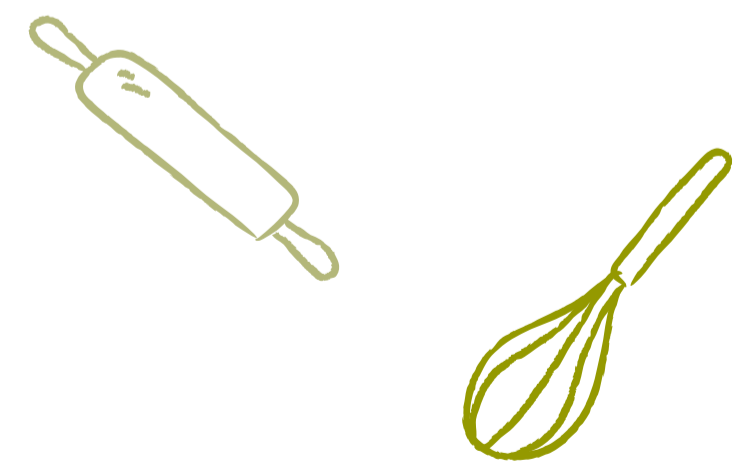
במיקסר מקציפים שמנת מתוקה, כוס סוכר, אינסטנט פודינג ושמנת חמוצה עד לקבלת קרם יציב. ממסים שוקולד לבן עם מעט חלב, מצננים ומערבבים יחד עם הגבינה הלבנה מנמיכים את מהירות המיקסר, מוסיפים את הגבינה ומקציפים עוד כמה שניות לאיחוד. משטחים את תערובת הגבינה בתבנית העוגה, מעל התחתית האפויה. מעבירים להקפאה למשך שעה

גנאש פיסטוק

ממסים את כל המרכיבים במיקרו טורפים לאיחוד ושופכים מעל מלית הגבינה.

עיטור

מקציפים חצי שמנת מתוקה עם כף אבקת סוכר, מעבירים לשקית זילוף ומעטרים את שולי העוגה, מפזרים מעל הקצפת פיסטוקים טחונים מעבירים למקרר ל-4 שעות לפחות, להתייצבות. פורסים בסכין טבולה במים רותחים ומגישים.





עוגת בראוניז גבינה עם אוראו וקינדר

האלגה של אינה סיפאקס - GUM

חומרים

לגנאש
100 גרם שוקולד מריר
60 מ"ל שמנת מתוקה

לשכבת הגבינה
מסקרפונה 450 גרם
סקי 5% - 500 גרם
ביצים 4
סוכר 120 גרם
שוקולד לבן 100 גרם
שמנת מתוקה 70 מ"ל
אוראו 10 יח / או 5 יחידות אוראו + 4 אצבעות קינדר
חתוך לחתיכות קטנות

לבראוניז
שוקולד מריר 110 גרם
חמאה 110 גרם
2 ביצים
סוכר 120 גרם
קמח 70 גרם
קקאו 1 כף

עוגיות אוראו 4 יחידות לרסק לחתיכות

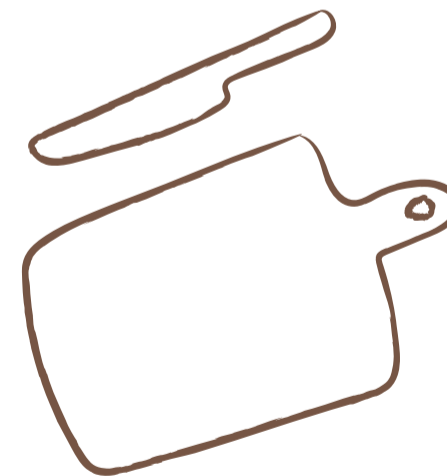
כלים
תבנית 24 ס"מ עגולה

אופן ההכנה

לשיכבת הבראוניז
* לחממם תנור 180 מעלות טורבו
להמיס במיקרו שוקולד עם חמאה, להשאיר בצד להתקרר
ביצים להקציף עם סוכר לבלילה תפוחה, להוסיף שוקולד מומס ולהמשיל להקציף. להוסיף קקאו, קמח, עוגיות אוראו - לערבב לתערובת אחידה.
לשמן תבנית עם נייר אפייה, לשפוך את הבלילה ולאפות 15 דק, להוציא ולקרר.

לשיכבת הגבינה
* לשים בתחתית התנור תבנית עם מים ולהוריד טמפרטורה 130 מעלות.
להמיס במיקרו שוקולד לבן עם שמנת מתוקה
בקערה נפרדת לערבב מסקרפונה + סקי + סוכר + ביצים עד תערובת אחידה.
להוסיף אוראו וקינדר ולערבב קצת שלא יצבע בשחור. בזהירות לאט לשפוך מעל בראוניז
לאפות שעה וחצי עד שהעוגה אפוייה בקצוות ורוטטת באמצע, להוציא מהתנור ולקרר.

לציפוי גנאש
להמיס 100 גרם שוקולד מריר עם 60 מ"ל שמנת מתוקה ולשפוך מעל עוגה
להכניס ללילה לקירור



עוגת גבינה עם כדורי אלפחורס

הצגה של איילת יוסף - GUM

לקרם
1 שמנת מתוקה
1 פודינג וניל
1 כוס חלב

לכדורי רפאלו
200 גרם שוקולד לבן
200 מ"ל חלב מרוכז ממותק
150 גרם קוקוס + 50 גרם לציפוי

לשכבת הגבינה
6 ביצים
כוס ורבע סוכר (חד פעמית)
500 גרם גבינה 5%
250 גרם גבינת מסקרפונה
2 גביעים שמנת חמוצה
1 יופלה בטעם לימון
1 פודינג וניל
3 כפות קורנפלור

חומרים

לשכבת הבסיס
שריול פתי בר
פיסטוק טחון
80 גרם חמאה

לכדורי אלפחורס
250 גרם בסקוויטים טחונים
4 כפות ריבת חלב
1 שמנת מתוקה
100 גרם קוקוס

כלים
תבנית 26 ס"מ עגולה

אופן ההכנה

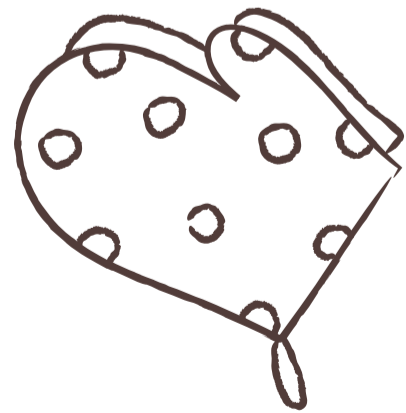
לשכבת הבסיס
לטחון את הפתי בר, להוסיף פיסטוק טחון וחמאה מומסת
להדק בתחתית של תבנית משומנת, למראה של שיכבה אחידה.

לשכבת הגבינה
מקציפים את הביצים (שלמות)+ הסוכר, מוסיפים בהדרגה את כל הגבינות תוך כדי הקצפה קלה ובסוף להוסיף את הפודינג והקורנפלור.
יוצקים את הבליה על שכבת הבסיס.
אופים בתנור שחום מראש כשעה בחום נמוך 170 מעלות, ברגע שהדפנות משחומות, לכבות את התנור ולהשאיר את העוגה בתנור כשעה נוספת.

לקרם
להקציף את השמנת המתוקה + הפודינג+ החלב לקצפת אחידה, להוסיף 4 כפות של קרם מסקרפונה ולהמשיך בהקצפה עד שהכל חלק.
לקשט את העוגה כשהיא קרה לחלוטין.

לכדורי האלפחורס
מערבבים הכל יחד ומצפים ב קוקוס, שומרים במקרר

לכדורי רפאלו
ממיסים את השוקולד הלבן במיקרו, מוסיפים את החלב המרוכז ו150גרם קוקוס, מגלגלים לכדורים ומצפים בקוקוס - שומרים במקרר.
מניחים על העוגה לפני ההגשה



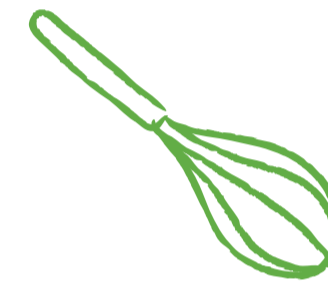


מאפינס פנטונים

GDM - הולגה סל דניאל סל

חומרים

- | | | |
|--|--|--|
| <p>לעוגיות</p> <ul style="list-style-type: none"> בצק עוגיות חצי אפוי <p>לציפוי העוגיות</p> <ul style="list-style-type: none"> אבקת סוכר לימון מים צבע מאכל לפי בחירה | <p>לקצפת</p> <ul style="list-style-type: none"> אבקת סוכר 1 גביע של שמנת מתוקה להקצפה 1 גביע של גבינת מסקרפונה 1 חבילת אינסטנט פודינג למקרה הצורך | <p>למאפינס</p> <ul style="list-style-type: none"> 200 גרם זפירו לבן 100 גרם חמאה ½ גביע או 100 מ"ל שמנת חמוצה 15% 4 ביצים L 1 כוס או 20 גרם סוכר לבן ½ כוס או 50 גרם שקדים טחונים 1 ¼ כוסות או 180 גרם קמח לבן 2 כפיות אבקת אפייה 1 כוס פירות יער קפואים 1 כוס תותים חתוכים לקוביות 1 כוס מנגו חתוך לקוביות 2 חטיפי מקופלת לבנים גדולים |
|--|--|--|



כלים
תבנית שקעים למאפינס
עטרות נייר עמידות

אופן ההכנה

המאפינס
* מחממים תנור ל-180 מעלות

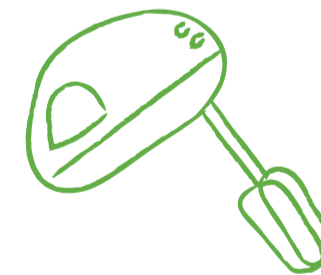
1. במיקרוגל ממיסים יחד שוקולד לבן וחמאה. טורפים פנימה שמנת חמוצה (התערובת תיראה כמו קוטג' וזה בסדר).
2. בקערה נפרדת טורפים ביצים וסוכר במשך דקה עד שהתערובת הופכת להיות בהירה ומעט תפוחה. מוסיפים את תערובת השוקולד הלבן וטורפים לאיחוד.
3. מוסיפים שקדים טחונים, מנפים פנימה קמח ואבקת אפייה וטורפים רק עד לקבלת תערובת אחידה. מוזגים לתוך כוסות קאפקייק עמידות (אפשר גם לתבנית עם שקעים) מערבבים פנימה פירות יער/ תותים/ מנגו ושוקולד לבן מפורר ומערבבים מעט, כדי שהפירות לא ישקעו מומלץ לגלגל אותם במעט קמח לפני.
4. אופים כ-20 עד 25 דקות, עד שהמאפינס תפוחים ויציבים, וקיסם הננעץ במרכז יוצא כמעט יבש (עם פירורים לחים).

העוגיות

1. בזמן שהמאפינס בתנור נפרוס את הבצק הפריך ניישר ונחתוך את הבצק ליצירת עוגיות מלבניות קטנות (גודל של 4*6 ס"מ בערך).
2. נסדר על מגש עם מרווחים שווים.
3. נבריש מעט ביצה על כל עוגייה.
4. ברגע שהמאפינס מסיים את האפייה שלו נכניס את מגש העוגיות לתנור חם של 180 מעלות (כמו המאפינס).

רויאל אייסינג

1. נשים בקערה שקית של 100 גרם אבקת סוכר ונסחט לתוכה כמה טיפות של לימון.
2. נתחיל לערבב וברגע שנראה שהמרקם מעט נוזלי אך יציב נחלק לקערות (לפי כמות הצבעים).
3. נוסיף צבע מאכל לכל קערה ונערבב (חשוב לזכור שצבע המאכל הוא נוזלי לכן ישפיע על התערובת, להוסיף בעדינות ולדעת שתמיד אפשר לתקן עם עוד אבקת סוכר/מים)
4. לאחר שהעוגיות יוצאות מהתנור ומתקררות נתחיל לצפות.
5. נכניס את התערובת שהכנו לתוך שקית זילוף וניצור לה חור קטנטן. נייצר מסגרת של ריבוע עם פס עדין שאחר כך נמלא עם אותה תערובת מעט יותר נוזלית (כלומר נוסיף לה מעט מים).
6. כך נמשיך עם כל צבע עד שנקבל את הציור או הצורות שרצינו.



הקצפת

1. בקערה נשים 2 כפות אבקת סוכר וחבילת שמנת מתוקה להקצפה ונתחיל להקציף עד לקבלת קצפת רכה יחסית.
2. נוסיף את גבינת המסקרפונה ונמשיך להקציף במהירות נמוכה ובעדינות עד לקבלת קצפת יציבה.

מחברים את הכל

נתחיל בחלק הכיפי! ניקח את המאפינס שהכנו, מעליהם בעזרת שקית זילוף את הקצפת ולאחר מכן נניח על כל מאפינס את העוגייה שהכנו וקישטנו. וזהו! קדימה לאכול!





עוגת גבינה בקלוואה קדאיף

הצגה של מאיר גלילן - באתר ישראלי

חומרים

לבסיס

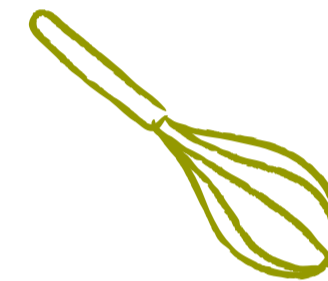
200 גרם אטריות קדאיף
85 גרם חמאה מומסת
חצי כוס (60 גרם) אבקת סוכר מנופה

למלית גבינה

2 גביעים (400 גרם) גבינת שמנת 30%
2 מיכלים (500 מ"ל) שמנת מתוקה 38%
שקית (100 גרם) אבקת סוכר מנופה
1 חבילה (80 גרם) אבקת אינסטנט פודינג
וניל
1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה 5% או 9%

כלים

תבנית עגולה 22 או 24 ס"מ



אופן ההכנה

הבסיס

* מחממים תנור ל175 מעלות

בקערה גדולה מערבבים היטב את הקדאיף עם החמאה המומסת ואבקת סוכר. מהדקים כשליש ועד מחצית מהתערובת בשכבה דקה ואחידה בבסיס התבנית, את היתר מעבירים לתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה ומפזרים בשכבה דקה ואחידה. אופים כל תבנית כ-15-10 דקות ועד להזהבה. מוציאים ומצננים לחלוטין. מניחים שקף אפייה סביב הבסיס האפוי בתבנית העגולה. את יתר הקדאיף מפזרים ושומרים בקופסא אטומה.

הפיסטוק

במעבד מזון או במטחנת תבלינים טוחנים את הפיסטוק עם הדבש והחמאה הרכה לפירורים גסים. מהדקים כמחצית מהפיסטוק התחתון בשכבה אחידה מעל הקדאיף האפוי בתבנית העגולה. מעבירים להקפאה למשך שעה.

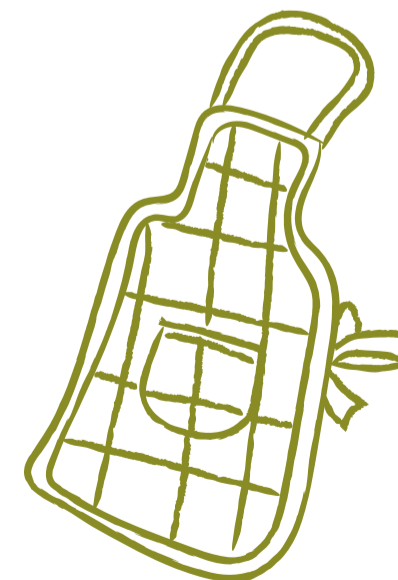
הסירופ

בסיר קטן מביאים לרתיחה את הדבש, סוכר ומים. ממשיכים לבשל בעוצמה גבוהה עוד 2-3 דקות. מסירים מהאש ומוסיפים פנימה מיץ לימון, מערבבים היטב וקצת מצננים. יוצקים מחצית מהסירופ על הבסיס.

מלית הגבינה

בקערת המיקסר מקציפים את הגבינת שמנת, שמנת מתוקה, אבקת סוכר ואינסטנט פודינג לקצפת יציבה. מוסיפים את הגבינה הלבנה ומקציפים במהירות נמוכה ורק עד להטמעה. מעבירים את המלית מעל הבסיס ומיישרים את פניה. מכסים ומעבירים ללילה בקירור.

לפני ההגשה, אפשר להעביר את העוגה למקפיא לחצי שעה-שעה רק כדי לאפשר הסרה חלקה של שקף האפייה. מפזרים מעל העוגה את יתר הפיסטוקים הטוחנים ואת קדאיף האפוי. מגישים כל פרוסת עוגה עם סירופ דבש.





DELTA GALIL 
INDUSTRIES LTD.

 DELTA
ISRAEL
BRANDS LTD.
דלתא ישראל מותגים בע"מ