



אבקת פרלין/נוגט ביתית

1. 400 גרם אגוזי לוז טבעיים
2. 100 גרם שקדים טבעיים, רצוי מולבנים, ללא הקליפה
3. מעבירים לתבנית מרופדת נייר אפייה
4. קולים זמן קצר מאוד, להזהבה עדינה ממש שכן השקדים ממשיכים להיאפות גם לאחר הוצאתם מהתנור
5. כשהלוז והשקדים מצטננים מעט, משפשפים קלות בין כפות הידיים מסירים עד כמה שניתן את קליפותיהם
6. עוברים להכנת הקרמל

נשמע טוב "אבקת נוגט" נכון? בטח שנשמע טוב... ונטעם, כמובן, עוד יותר טוב! רק שרבים מהמתענגים על עינוגי הנוגט והמתוקים "במילוי קרם נוגט" למיניהם, אפילו לא יודעים בעצם מה הוא נוגט וממה הוא עשוי. המתכון הזה מתכוון להבהיר נקודה זו ולצד החסכון והאיכות שבהכנה ביתית של האבקה, גם לפתור את בעיית הבעיות של המרכיב הנפלא הזה: בעיית הזמינות. אבקת נוגט יכולה לשדרג ולהזניק את סיפורי ההצלחה הקולינריים שלכם, עוגות, קרמים, עוגות מוס, עוגיות פריכות, תוספת ליוגורט/דגני בוקר ואפילו במרינדות לעוף/דגים... הטעם השמיימי הזה משתלב במיון מתאים כמעט בכל יצירה מיוחדת שתמצאו לפנק ולהתפנק בה. רק כמו שציינת, בעייה אחת קיימת והיא הזמינות/יכולת לרכוש את המוצר בחנויות מזון או טבע למינן. זו הסיבה שהחלטתי לפתח את המתכון שלי להכנה ביתית תוך התבססות על המרכיבים הטבעיים והמקוריים של הנוגט שהם: לוז וקרמל!

כן. זה סוד הקסם הקולינרי הזה: לוז וקרמל הם כל מצרכי הנוגט המקורי, אלא שבבואנו להכין אבקה שנוכל לאחסן לאורך זמן ולהשתמש בה לפי צורך, חייבים להוסיף רכיב מסוים שיצמצם את דרגת הלחלוח וההתגבשות. עד לפני מספר ימים, פשוט השתמשתי באבקת סוכר במינון גדול יותר מהמופיע במתכון הבא המשודרג ולקחתי זאת בחשבון בהמתקת המאפה/קרם, אלא שהחיים מזמנים לנו 'הפתעות' לפעמים. הפתעות מהן ניתן להשכיל, ללמוד וליישם - הפתעה שלי מתבטאת בהבנה שעמילן התיירס (קורנפלור), מעבר לתכונותיו ושימושיו השונים, הוא גם גורם סופח לחות ולכן בתעשיית המזון, נוהגים לתסף אותו לאבקות שונות. לנושא זה הגעתי בהקשר שונה לחלוטין תוך שיחה עם קובי [מא.א.ק. אורני](#) (האתר בבנייה, תכנים יתווספו בקרוב...): איכשהו הגענו לנושא הרגישים לתיירס ועד כמה, כמעט כל מוצר, מכיל תירס ושאלתי למה? איך כבר אבקת סוכר צריכה להכיל תירס? קובי תרם מידיעותיו וכך הבנתי ואצתי ליישם את תוספת הקורנפלור (רצוי עמילן תירס מעובד - ראו הערה במתכון) על חשבון אבקת סוכר וזאת במינון שלא יעבור את 2 האחוזים המוגדרים לשימוש זה - האבקה שנתקבלה פשוט מושלמת!

אז נכון שהיא עדיין לא אבקתית כמו הקנויה (אלא עם המטחנה שלכם מקצועית), אך היא משמשת לאותן מטרות והכי חשוב: יותר מרוכזת, יותר איכותית, יותר זולה, נטולת גלוטן/תוספים תעשייתיים והרבה הרבה יותר טעימה מכל אבקה קנויה! זה פשוט נוגט אמיתי.

משהבנו מה הוא נוגט, יהיה קל להבין מה הוא פרלין, שם שהיום מודבק לכל ואריאציה של בובבון שוקולד: פרלין אמור להיות נוגט. ככה לפחות לפי 'ספרות מקצועית זרה', אלא שבפועל יוצא שהנוגט הוא שם שמתאר יצירה קולינרית מקצף חלבון ממותק וממוצק (כדוגמת ה'זבן' המרוקאי) והפרלין הוא הממרח הטהור העשוי מלוז וקרמל. האבקה... זה כבר סיפור אחר, מעין 'מוטציה' פרלינית שממנה מכינים את הקרם שמחזיר עטרה ליושנה ואת השם נוגט למקורותיו: קרם נוגט וקרם פרלין, הם היינו הך.

המתכון שלי מביא את הפירוט הנדרש להכנת האבקה ושתי השורות האחרונות בו תוקדשנה לדרך שלי להכין קרם נוגט-פרלין מהפנט וג'אנודיה בגוש לאחסון ממושך. למרות שציינתי לעיל, אני מוצאת לנכון להדגיש שוב: האבקה שלי, בגלל השימוש בקרמל אמיתי, היא מעט יותר גבשושית מהאבקה הקנויה ולכן גם הקרם שיתקבל יהיה שונה במרקמו ממרח הפרלין התעשייתי המוכר יותר (נטולה ואחרים) - אבל השינוי המשמעותי ביותר מתבטא באיכות הטעם השמיימי שלא הכרתם עד היום, מרוכז יותר וללא טעם לוואי שקיים באבקה המסחרית. מנסיון, אני ממליצה לכם בחום 'להיזהר'... זה פשוט ממכר!

ולמתקדמים שבחבורה, אלו שמכירים אותי (את מתכוני), סומכים על ההמלצה שלי והחליטו שהם "הולכים על זה..." אז [במתכון הקודם](#) הבאתי דוגמא לשימוש אחד באבקה בצורת שילובה במאפינס מדהימים, [במתכון הבא](#) מובאת דוגמא נוספת, שונה, מקטיגוריית העוגיות (... קטלנית!!) אבל למי שרוצה עוד יותר להתקדם, לקבל תמונה על גישתם של מקצועני הענף לעניין ומה בדיוק הם פרלין, נוגט, ג'אדוויה ושאר החבורה - הנה [מאמר מקיף ומורחב בנושא "משפחת נוגט-פרלין המורחבת"](#) שמצאתי ב-Ynet, עם המידע הזה בתוספת המתכון שלי - אתם הולכים 'להסתבר' (והכוונה ממש לא להסתבר בהכנה...)

ההכנה	המצרכים
<p>🔥🔥🔥 1-2 קולים את האגוזים והשקדים 8 דקות בתנור שחומם מראש בחום בינוני 180 °C, מוציאים ומניחים להם להצטנן. בשיפשוף קל בין כפות הידיים ומסירים את קליפת אגוזי הלוז. מניחים את השקדים ואגוזי הלוז (הקלופים) בקלף בצד עד הכנת הקרמל</p> <hr/> <p>🔥🔥🔥 3 במחבת רחבה ממיסים את הסוכר עד קבלת קרמל זהוב (זהירות לא לשרוף אחרת הקרמל יקבל מרירות). כשהסוכר כולו שינה מצב צבירה והפך לקרמל נוזלי - לכבות את הלהבה ולצקת לתוכו את אגוזי הלוז והשקדים. לערבב ובעוד התערובת חמה להעביר למשטח מרופד נייר אפייה</p> <hr/> <p>🔥🔥🔥 4-5 כשהאגוזים המקורמלים התקררו לחלוטין, שוברים גס מאוד עם פטיש ומתחילים לטחון, ההמלצה שלי היא לחלק את הטחינה ל-2-3 מחזורים (אגב, הטחינה המתקבלת במטחנת קפה/תבלינים קטנה - טובה יותר), טוחנים לתערובת פיזורית גסה, מוסיפים את הקורנפלור וממשיכים בטחינה עד קבלת אבקה, שסביר להניח תהיה גרגרית גסה (איכות הגריסה של מטחנות ביתיות לא מסוגלת לדרגה של מטחנה תעשייתית). מעבירים את האבקה למשטח עבודה יבש, מאבקים באבקת סוכר ומחדירים אותה לפיזור שווה באמצעות כפות הידיים.</p>	<p>1. 400 גר' אגוזי לוז 2. 100 גר' שקדים טבעיים (רצוי אף מולבנים)</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><u>לקרמל</u></p> <p>3. 1 כוס סוכר</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><u>לשלב הטחינה הסופי ושימור</u></p> <p>4. 100 גר' אבקת סוכר 5. 1 כף קורנפלור) רצוי עמילן תירס מעובד שמתמוסס בלי בישול, אם לא ניתן להשיג אזי אינסטנט פודינג וניל ימלא טוב את המטרה)</p>
<p>האבקה מוכנה לשימוש - מאחסנים בקירור בכלי עם אטימה מוחלטת למניעת חדירה לחות</p>	
<p>קרום פרלין-נוגט: על כל 250 גרם אבקת נוגט - 50 גר' חמאה או שמן חסר טעם, לערבב היטב עד קבלת עיסה במרקם מחית חלקה (כאמור, מהאבקה הביתית - יתכן שהקרום יהיה גבשושי מעט)</p>	
<p>ג'אנדויה - גוש 400: גר' שוקולד מריר או חלב איכותי + 2 כפות שמן קנולה + 1 כוס אבקת נוגט - לטמפרר את השוקולד עם השמן מעל סיר אדים כפול או מיקרו, להוסיף את אבקת הנוגט ולערבב היטב עד להתמוססות האבקה בשוקולד. אם מתכוונים לאחסן ולהשתמש לכמה שימושים - יש להעביר למיכל אחסון גמיש (סיליקון או פלסטיק ח"פ) כדי שיהיה ניתן לנתק כדי להשתמש בכמות הרצויה בכל פעם (יש להתיר את הגוש מעל סיר אדים כפול)</p>	