



# קטלוג מאפים

רחב"ם 10, מודיעין עילית

053-4520999

bm7900655@gmail.com

## מאפים קפואים לאפיה עצמית



### 1 רוגעלך

**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומסדרים את המאפים על תבנית מרופדת בנייר אפיה.  
בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה מלאה (לקיצור התהליך אפשר להכניס לתנור בחום נמוך של 50° לכחצי שעה)  
בבחירה: מורחים מעט מים על הרוגעלך בעזרת מברשת, ומפזרים שומשום.  
מחממים תנור לחום של 180°-200° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה.  
מכינים סירופ סוכר: מרתיחים חצי כוס מים עם חצי כוס סוכר.  
מוציאים מהתנור ומורחים בנדיבות את הסירופ.

2 ק"ג
<b>50</b> בלבד!
7 ק"ג
<b>150</b> בלבד!

המאפה  
אצלכם בבית!



חלבי

## מאפים קפואים לאפיה עצמית



קטלוג



## גביניות 2

**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומסדרים את המאפים על תבנית מרופדת בנייר אפיה. בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה מלאה. מחממים תנור לחום של 180° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה. מוציאים מהתנור ולפני ההגשה מפזרים בנדיבות אבקת סוכר. לחילופין- מכינים סירופ סוכר: מרתיחים חצי כוס מים עם חצי כוס סוכר, ומורחים בעזרת מברשת על הגביניות המוכנות.

ארי ארי

2 ק"ג
<b>50</b> בלבד!
7 ק"ג
<b>150</b> בלבד!



פרווה

## מאפים קפואים לאפיה עצמית



קטלוג



### 3 שבלולי קינמון

**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומסדרים את השבלולים על תבנית מרופדת בנייר אפיה כשהם שוכבים עם דוגמת השבלול כלפי מעלה. בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה מלאה. מחממים תנור לחום של 180° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה. מכינים סירופ סוכר: מרתיחים כוס מים עם כוס סוכר. מוציאים מהתנור ומורחים את הסירופ בנדיבות בעזרת מברשת על המאפים המוכנים.

2 ק"ג
<b>50</b> בלבד!
7 ק"ג
<b>150</b> בלבד!

במאבוק

## מאפים קפואים לאפיה עצמית



### 4 שבלולי אגוזים

**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומסדרים את השבלולים על תבנית מרופדת בנייר אפיה כשהם שוכבים עם דוגמת השבלול כלפי מעלה. בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה מלאה. מחממים תנור לחום של 180° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה. מכינים סירופ סוכר: מרתיחים כוס מים עם כוס סוכר. מוציאים מהתנור ומורחים את הסירופ בנדיבות בעזרת מברשת על המאפים המוכנים.

2 ק"ג
<b>50</b> בלבד!
7 ק"ג
<b>150</b> בלבד!

במאבוק

# מאפים קפואים לאפיה עצמית



## 5 ריבועי שוקולד

**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומסדרים את המאפים על תבנית מרופדת בנייר אפיה. בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה מלאה. מחממים תנור לחום של 180°-200° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה. מכינים סירופ סוכר: מרתיחים חצי כוס מים עם חצי כוס סוכר. מוציאים מהתנור ומורחים בנדיבות את הסירופ.

2 ק"ג
<b>50</b> בלבד!
7 ק"ג
<b>150</b> בלבד!

הקצים והוא לא יסיר!

## מאפים קפואים לאפיה עצמית



## 6 קראוסון שוקולד

**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומסדרים את המאפים על תבנית מרופדת בנייר אפיה. בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה. לבחירה: מורחים מעט מים בעזרת מברשת, ומפזרים סוכריות קישוט בטעם שוקולד. מחממים תנור לחום של 180°-200° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה. מכינים סירופ סוכר: מרתיחים כוס מים עם כוס סוכר (אפשר להכין גם חצי כמות). מוציאים מהתנור ומורחים בנדיבות את הסירופ. לחילופין אפשר לפזר אבקת סוכר לפני ההגשה.

2 ק"ג
<b>50</b> בלבד!
7 ק"ג
<b>150</b> בלבד!

המאפה  
אצלכם בבית!

## מאפים קפואים לאפיה עצמית



## 7 קראוסון ריק



**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומסדרים את המאפים על תבנית מרופדת בנייר אפיה. בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה. לבחירה: מורחים מעט מים בעזרת מברשת, ומפזרים שומשום. מחממים תנור לחום של 180°-200° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה. מכינים סירופ סוכר: מרתיחים כוס מים עם כוס סוכר (אפשר להכין גם חצי כמות). מוציאים מהתנור ומורחים בנדיבות את הסירופ. לחילופין אפשר לפזר אבקת סוכר לפני ההגשה.

2 ק"ג
<b>50</b> בלבד!
7 ק"ג
<b>150</b> בלבד!

## מאפים קפואים לאפיה עצמית



### 8 מאפה תפוחים

**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומסדרים את המאפים על תבנית מרופדת בנייר אפיה. בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה. מחממים תנור לחום של 180°-200° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה. מפזרים בנדיבות אבקת סוכר לפני ההגשה.

2 ק"ג
<b>50</b>
בלבד!
7 ק"ג
<b>150</b>
בלבד!



## מאפים קפואים לאפיה עצמית



### 9 בורקס תפוז"א

**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומסדרים את המאפים על תבנית מרופדת בנייר אפיה. יש לשמור על רווחים, המאפים תופחים באפיה. בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה. מורחים בביצה טרופה ומפזרים שומשום. מחממים תנור לחום של 180°-200° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה.

אזים באיוריה!

2 ק"ג
<b>50</b> בלבד!
7 ק"ג
<b>150</b> בלבד!

# מאפים קפואים לאפיה עצמית



## 10 אצבעות מקופלת

**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומסדרים את המאפים על תבנית מרופדת בנייר אפיה. בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה. מחממים תנור לחום של 180°-200° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה. מכינים סירופ סוכר: מרתחים כוס מים עם כוס סוכר (אפשר להכין גם חצי כמות). מוציאים מהתנור ומורחים בנדיבות את הסירופ. לחילופין- מחכים שיתקרר ומפזרים בנדיבות אבקת סוכר.

המאפה  
 אצלכם בבית!

2 ק"ג
<b>50</b> בלבד!
7 ק"ג
<b>150</b> בלבד!

## מאפים קפואים לאפיה עצמית



## 11 אצבעות וניל- קרמשניט

**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומסדרים את המאפים על תבנית מרופדת בנייר אפיה. בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה. מחממים תנור לחום של 180°-200° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה. מכינים סירופ סוכר: מרתיחים כוס מים עם כוס סוכר (אפשר להכין גם חצי כמות). מוציאים מהתנור ומורחים בנדיבות את הסירופ. לחילופין- מחכים שיתקרר ומפזרים בנדיבות אבקת סוכר.

2 ק"ג
<b>50</b> בלבד!
7 ק"ג
<b>150</b> בלבד!

המא/כיה  
א/צאכס ב'ג'ו!

## מאפים קפואים לאפיה עצמית



## 12 עוגת שמרים שוקולד

**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפיה.  
בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה.  
מחממים תנור לחום של 180°-200° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה.  
מכינים סירופ סוכר: מרתיחים חצי כוס מים עם חצי כוס סוכר.  
מוציאים מהתנור ומורחים בנדיבות את הסירופ.



עוגת שמרים

## מאפים קפואים לאפיה עצמית



### 13 עוגת שמרים גבינה

**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפיה.  
בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה.  
מחממים תנור לחום של 180°-200° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה.  
מכינים סירופ סוכר: מרתיחים חצי כוס מים עם חצי כוס סוכר.  
מוציאים מהתנור ומורחים בנדיבות את הסירופ.  
מפזרים בנדיבות אבקת סוכר לפני ההגשה



עוגת שמרים

## מאפים קפואים לאפיה עצמית



### פיציות 14

**הוראות הכנה:** מוציאים מהמקפיא, ומסדרים את המאפים על תבנית מרופדת בנייר אפיה. בשלב זה מומלץ להמתין להפשרה. לבחירה: מורחים ביצה טרופה בעזרת מברשת, ומפזרים שומשום. מחממים תנור לחום של 180°-200° ואופים כ-25 דקות עד להשחמה נאה.

2 ק"ג
<b>55</b> בלבד!
6 ק"ג
<b>150</b> בלבד!

המא/כיה  
א/צאכם בבירה!