

3 בינואר 2019

בראונז טחינה וחלבה

16 תגובות

אחד מחומרי הגלם הכי טרנדיים ביותר באפייה ובבישול כרגע בעולם הוא חומר גלם שכולנו גדלנו עליו ונמצא בכל פלאפליה או שווארמיה. אנחנו מכירים אותו כבר שנים ואין אף מנת פלאפל שלמה בלעדיו. מדובר כמובן בטחינה, המכונה באנגלית Tahini. האמריקאיים והאירופאיים מוקסמים מהטחינה הגולמית, וכמו שהמאצה (תה ירוק יפני) כיכבה ועדיין מככבת כמעט בכל קינוח או עוגה, עכשיו שעתה היפה של הטחינה. והאמת? איזה כיף! טחינה זה באמת חומר גלם משגע במיוחד, ורסטילי וטעים גם באוכל אמיתי אבל גם במתוקים. אנחנו מכירים כבר מזמן את **עוגיות הטחינה**, אבל עכשיו נדמה שהטחינה מפלסת את מקומה גם לקינוחים שבעבר לא חשבנו שנראה אותה שם.

את המתכון והרעיון לבראונז האלו ראיתי לראשונה בספר **Sweet** של יותם אוטולונגי. מדובר בבראונז רכים ועשירים המכילים צי'אנקים של חלבה ושבילים נדיבים של טחינה גולמית. כל הטוב הזה נאפה יחד ומתקבלים בראונז נהדרים במיוחד. אני כל כך אהבתי את התוספת של הטחינה שהוספתי עוד נגיעה של טחינה גולמית על הבראונז האפוי כמעין סירופ או ציפוי. השילוב של הטחינה העשירה, אבל לא מתוקה, יחד עם הבראונז הסופר עשירים ומתוקים מניב תוצאה מעולה וטעימה במיוחד.

אחרי שהכנתי פעם אחת את המתכון של אוטולונגי, שיניתי אותו קצת והתאמתי אותו לטעמי אבל עדיין ההכנה נשארת פשוט וקלה, מה שחשוב להקפיד כאן זה על חומרי גלם משובחים: שוקולד טוב, חלבה איכותית וטעימה וכמובן טחינה גולמית מצוינת, רצוי מ – 100% שומשום מלא. בניגוד לבראונז סטנדרטיים שתהליך ההכנה שלהם כולל בעיקר ערבוב של כל החומרים, כאן יש גם הקצפה של ביצים שלמות, מה שמבטיח בראונז סופר רכים ועסיסיים.

כשהבליה של הבראונז מוכנה מעבירים אותה לתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה.

מזלפים מעל ב – 9-12 נקודות טחינה גולמית

עם שיפוד עץ יוצרים מערבולות קטנות כך שהטחינה תטמע בבליה השוקולד. אופים, מוציאים ומצננים לחלוטין לפני שמגישים.

לפני ההגשה מזלפים מעל מעט טחינה גולמית.

בראונז טחינה וחלבה

לתבנית בגודל 20X20

150 גרם חמאה

150 גרם שוקולד מריר 54%

3 ביצים בגודל L

1 כוס (200 גרם) סוכר

חצי כוס (70 גרם) קמח

2 כפות (20 גרם) אבקת קקאו

120 גרם חלבה שבורה לקוביות

50 גרם טחינה גולמית מ – 100% שומשום

להגשה – (לא חובה)

טחינה גולמית

מחממים את התנור ל – 175 מעלות ומרפדים את התבנית בנייר אפייה.

שמים בקעריית את החמאה והשוקולד וממסים בעדינות במיקרוגל. מערבבים היטב עד לקבלת בלילה אחידה וחלקה. מצננים מעט.

בקערת המיקסר מקציפים את הביצים עם הסוכר כ – 5-7 דקות ועד לקבלת קצף תפוח ובהיר. מקפלים את השוקולד לקצף הביצים בעזרת מרית ומוודאים שהתערובת אחידה. מנפים את הקמח והקקאו לתוך קערת המיקסר ובעזרת מרית מקפלים עד שהקמח נטמע לחלוטין בבלילה. מוסיפים את שברי החלבה ומקפלים רק עד להטמעה.

מעבירים את הבלילה לתבנית האפייה ומיישרים את פניה.

מזלפים מעל 9-12 נקודות של הטחינה ובעזרת שיפוד עץ יוצרים מראה משויש. מעבירים לתנור ואופים כ – 20 דקות ועד שהבראונז יציבים בחלקם העליון. מצננים לחלוטין לפני ההגשה.

לפני ההגשה מזלפים טחינה גולמית.

מתכונים דומים



TRACKBACKS

בראוניז אוראו ובצק עוגיות - מתוקים שלי הגיב:

29 בינואר 2020 בשעה 14:02

[...] בראוניז טחינה וחלבה [...]

© 2025 כל הזכויות שמורות למתוקים שלי BRUNCH PRO THEME אמיר פולק: הקמת אתרי וורדפרס