

הוראות בצק סוכר למתחילים

רוצים להכין עוגה מרשימה, טעימה שתשאיר את החברים פעורי פה? הכניסו למטבח את הבצק המופלא שכבש בסערה את עולם האפייה ותנו לדמיון וליצירתיות לעשות את שלהם. מדריך קצר לצביעה וציפוי עוגה בבצק סוכר. שלב אחר שלב

בעבר, היוותה עוגת יום הולדת, אותה עוגת שוקולד עם סוכריות צבעוניות, בבחינת התגשמות כל הפנטזיות של ילד בגיל העשרה. בשנים האחרונות, מששטפו גלים של בצק סוכר את הארץ, שודרגו העוגות והיום אין כמעט יום הולדת או חתונה ללא עוגה מרהיבה וססגונית מעוטרת פרחים, עלים או דמות מצויירת אחרת כשכל כולה - בצק סוכר. אם נתקלתם פעם בעוגה בצבעים עזים, בצורות ועיצובים של אייפון, מכונת פרארי או מחשב נייד ותהיתם איך עושים זאת, יש להניח כי זו הוכנה באמצעות בצק "הפלא".

כמה עובדות על בצק סוכר

- הבצק מוכר גם בשמו המקצועי RFM, צבעו הבסיסי לבן, טעמו כשל סוכר נקי והוא עשוי מאבקת סוכר.
- בצק הסוכר אינו אוהב קור ועל כן אין להכניסו למקרר, הוא חובב חמימות ויש לעבוד איתו בטמפרטורת החדר עד טמפרטורת גוף.
- לבצק נטייה להתייבש במהירות ועל כן יש לשמור אותו בניילון או בכלי אטום אחר על מנת שלא יתקשה, ייסדק וישבר.
- השימושים הרווחים בבצק הם לציפוי עוגות, קאפקייקס ולפיסול דמויות שונות ופרחים לעיטור העוגה.
- לצורך פיסול ויצירת אובייקטים מומלץ להוסיף לבצק מעט אבקת CMC באמצעותה הבצק נעשה גמיש וקל יותר ללישה ולעיצוב.
- ניתן למצוא את הבצק בחנויות המתמחות באפייה ובבישול.

באיזה עוגה להשתמש

בצק סוכר רגיש לקור וללחות ועל כן יש לצפות בו עוגות שלא דורשות קירור להוציא מקרים בהם העוגה נאפת, מצופה ומוגשת עוד באותו היום. את בצק הסוכר "מדביקים" לעוגה באמצעות שכבה של ממרח כגון גנאש, ריבה, מרציפן, חמאה או ממרח שוקולד כאשר גם כאן, עדיף שלא לעשות שימוש בממרח חלבי אלא אם העוגה מוגשת ונאכלת באותו יום. בצק סוכר לא אוהב קור, זוכרים?



בעזרת הבצק תוכלו להכין שלל עיצובים מרהיבים ומרשימים צילום : Getty Images / אימאג'בנק

מצרכים לעוגה:

6 ביצים

180 גרם סוכר

180 גרם קמח

60 גרם חמאה מומסת

* להכנת עוגת שוקולד ניתן להמיר 60 גרם מהקמח באבקת קקאו.

אופן הכנה:

- מניחים את הביצים בקערת המיקסר ומקציפים במהירות בינונית עד שהתערובת בהירה ואוורירית.
- מוסיפים את הסוכר לקציפה בהדרגה וממשיכים להקציף עד לקבלת קצף אחיד.
- מקפלים לתוך הקציפה לסירוגין את הקמח והחמאה לקבלת תערובת אחידה. מוודאים שלא נותרו משקעים בתחתית הקערה.
- אופים בחום של 180 מעלות למשך כ- 25-30 דקות עד שקיסם הנועץ במרכז של העוגה יוצא יבש ונקי.
- מניחים לעוגה להצטנן.

מצרכים לגנאש שוקולד:

375 גרם שוקולד מריר

300 גרם שמנת מתוקה

אופן הכנה:

- ממיסים את השוקולד בקערה מעל סיר עם מים חמים.
- מחממים את השמנת בסיר קטן.
- מוסיפים את השמנת בהדרגה לתוך השוקולד תוך כדי ערבוב. מניחים במקום קריר להתייצבות.

כיצד מצפים את העוגה

בצק הסוכר מגיע באריזתו כשהוא נוקשה ולא גמיש. על מנת שניתן יהיה לעבוד עימו יש ללוש אותו ולעבד אותו היטב עם הידיים כשם שלשים בצק רגיל.

- מקמחים את משטח העבודה עם אבקת סוכר/קורנפלור ולשים היטב.
- מוסיפים לבצק קורט אבקת CMC על מנת להגמיש אותו ולהפוך אותו לאלסטי יותר.



צילום : שרון גודווין

ישנם סוגים שונים של צבעים באמצעותם ניתן לצבוע את הבצק (טיפות/ג'ל) וכן ניתן לרכוש בצק צבוע מראש בצבע המבוקש.

- טובלים קיסם בג'ל הצבע ומושחים את הצבע על גבי הבצק.
- מקפלים את הבצק לשניים, כך שהצבע קלוע בפנים ולשים. יש לקמח את משטח העבודה באבקת סוכר במהלך הלישה כדי למנוע הדבקות הבצק למשטח.
- ממשיכים ללוש עד שהבצק מקבל צבע אחיד. במידה ורוצים להכהות את צבע הבצק מוסיפים באמצעות הקיסם עוד מעט צבע וממשיכים ללוש.

הערה: בצביעת הבצק, כדאי להתחיל עם הצבעים הבהירים, שכן זה יקל במידת הנדרש בהפיכת הבצק לצבע אחר/שילובי צבעים/תיקוני צבע.



צילום : שרון גודווין

יש לרדד את העוגה כך שהבצק לא יהיה דק מידי, ויקרע במהלך ציפוי העוגה ולא עבה מידי כך שישורגש ויהיה דומיננטי בטעמו בזמן אכילת העוגה.

- מקמחים את משטח העבודה היטב עם אבקת סוכר.
- מרדדים את הבצק באמצעות מערוך ומשתדלים לשמור על צורה עגולה/מרובעת (בהתאם לסוג העוגה שנעטוף).
- מגלגלים/ עוטפים את הבצק בזהירות ובעדינות מסביב למערוך ומניחים אותו בזהירות על גבי העוגה.



צילום : שרון גודווין

- מניחים את הבצק המרודד בעדינות על גבי העוגה.
- מהדקים את הבצק לצידי העוגה, כך שלא ייווצרו קפלים או בועות.
- חותכים את שולי הבצק העודפים, תחילה במרחק מבסיס העוגה ולאחר מכן במדוייק ובצמוד לבסיס.



צילום : שרון גודווין

המתכון והמידע באדיבות הקונדיטורית תמר פלג,