

שָׁן ט וּ בָּה



לך אשת החיל,

מוגשת באהבה

חוברת מתכונים תשפ"ו

באהבה, העני בקר





זהות מלוטשת מתחילה בפרטים הקטנים

מעצבת
זהות
מלוטשת

אידן

איך החלום המעוצב שלך נראה?

מודעה ? ספר ? מיתוג ? מוצר פיזי ממש ?

מה שתקבלו אצלי הוא תהליך עיצוב מדויק – מהרעיון ועד למוצר המוגמר. ההתחייבות שלי - לעבודה יסודית עד עיצוב מושלם, בלי לוותר על דיוק, אהבה לפרטים הקטנים.

אידן - למוצר אותנטי, מותאם ומושלם.

aididan@gmail.com

052-7171-635

- עיצוב מדויק למוצר מתאים אישית
- הקפדה על הפרטים הכי קטנים
- שלמות עיצובית שמורגשת בכל פיקסל
- ליווי אישי וסבלני, מענה לכל שאלה

במקום הקדמה

עוד מעט תיטרוק מגירת תשפ"ה ומפתח יינעץ בתוכו וינעל אותו. תחתיו תיפתח מגירת תשפ"ו הבעל"ט.

רגע לפני פרידה ממגירת השנה החולפת, אני פותחת אותה. קולות שונים היא משמיעה, המגירה, והריחות שבה מתערבבים בריח של דם, אש ועשן.

נוברת קצת במגירה. מלחמה. שנה נוספת שחלפה ומהמגירה שלה עדיין זועקים קולות קרב, אזעקות עולות ויורדות, מרחבים מוגנים, חיילים שנופלים ומותירים אחריהם חור ענק בליבו של העם שלנו, חטופים שטרם שבו לאדמת ארץ ישראל וכל יום שם, בשבי, כנצח. משפחות קרועות שחלל גדול נפער בליבותיהם. קולות שריקה של טילים וקולות נפץ של המפגש שלהם עם מיירטים. נפילים, חלקי יירוט. מלחמת איראן. בניינים שקרסו, בתים שחרבו, ערימות של שברי מלט וחול. בתים שהיו לאבק פורח. קורבנות שעלו על מוקד הנפילות הללו ומשפחות שנותרו ללא קורת גג וללא מקור פרנסה. כאב אינסופי. דמעות.

מזיזה הצידה את המלחמה ומגלה תאונות דרכים, טביעות, טרף, מחלות, מיתות משונות.

ריח חריף של שכול עולה מן המגירה. שנה קשה היתה השנה החולפת. שנה בה אסון רדף אסון. שבר התרסק על שברים אחרים.

שנה קשה שבה נשאה האנטישמיות ראש, השנאה לעם היהודי התעצמה. בתי כנסת שנשרפו, נאצות שנכתבו על קירות מוסדות יהודיים ברחבי העולם, והגיעו עד מנות כשרות שהוזמנו לטיסה. אומות שקוראות להחרמת העם היהודי. תזכורות לימים אפלים שחשבנו שהיו ולא ישובו עוד.

יש במגירה תיקיה טריה, דמעותיה טרם יבשו, כתמי הדם שלה עדיין חמים וריח של אבל עמוק עולה ממנה. נשמות קדושות שנרצחו רק בגלל יהדותם. נשמות גדולות שהסיפורים אודות גדלותם מתפרצים מתוך התיקיה. רושמות צוה לעם. ה' יקום דמם ויביא מרפא למשפחותיהם.

ויש בה במגירה הזו גם מאבק עיקש. מאבק של קודש. מלחמה על הזהות היהודית. על קיום התורה והמצוות. על שמירת השבת. על לימוד התורה. בעיקר על לימוד התורה. שנה שבה התקיים הנאמר בישעיהו: "מהרסייך ומחריבייך ממך יצאו". שולי העם שכל רצונם הוא להביא לחורבן היהדות, הרס הדת, וכיבוי הגחלת היהודית הבווערת בעוז בעמ"י. שוליים שנלחם בכל כוחו בנימי נפשו של העם היהודי.

שנה שבה נרדפו בני התורה, גיבורי החיל היושבים בישיבות וכל עסקם הוא בתורה. זו שארץ ישראל ניתנה לעם ישראל בזכות לימודה וקיומה. סנקציות. רדיפה. שלילת זכויות.

מאז ומתמיד, בכל מלחמותיהם של עם ישראל, עוד לפני כיבוש ארץ ישראל ע"י יהושע ובמלחמות הכיבוש ואלו שאחריהם, התחלק העם לשני מחנות. המחנה האחד יצא לחזית ללחום מלחמה פיזית באויב. המחנה השני נותר בעורף, ישב ולמד תורה. והתאחדו הכוחות אלו עם אלו. כוח התורה שבעורף הוא שנתן את כוח ההצלחה בחזית. וכוח הלחימה בגיבוי כוח התורה הביא לניצחונות גדולים והאדרת שמו של הקב"ה בעולם.

לא מעטים הם הסיפורים שסופרו מפי חיילים ואנשי צבא ששהו במלחמות עזה וחשו בחוש את כוח התפילה ולימוד התורה של עמ"י. כוח שנכנס בעוצמה, כוח של ערבות הדדית. הכוח הזה חייב להישמר. בלעדי כוח התורה אין

לנו אחיזה בארץ ישראל כלל כנאמר בויקרא "ושמרתם את כל חקתי... ולא תקיא אתכם הארץ..."

בזמן הזה שבו נרדפים לומדי התורה, אין פעולה מתבקשת יותר מלהתחזק בתורה ובמצוות. כל אחד במקומו הוא. כל אחד במצבו הוא, בדרגה שבו הוא נמצא. מעורר השתאות ורגש גדול הוא מראה אלפי תלמידי החינוך הממלכתי העומדים בתוקף על זכותם להניח תפילין, לא מוותרים, לא כנענים לעוכרי הדת.

מעוררת התפעלות היא מגמת החיזוק בלימוד התורה בישיבות הקדושות. עוד דף גמרא, עוד סוגיא, עוד רש"י ותוספות, עוד פלוגתא, עוד שעה של לימוד, עוד ריתחא דאורייתא, עוד אביי ורבא. מרגש היה לעבור בבין הזמנים ליד בתי הכנסת ולשמוע את קול התורה מהדהד בעוז מבין כותליהם. "וכאשר יענו אותו, כן ירבה וכן יפרוץ".

מעוררת התפעלות היא התופעה של אלפי חיילים שלוחמים בחזית וקיבלו על עצמם לבישת ציצית כמגן, כשכפץ הגנה בקרב.

מעוררת השתאות היא העובדה שאלפי בני נוער, נשמות טובות של עמ"י, מתכנסים במדרשיות, בתי כנסיות ובתי מדרש כדי להעמיק את ידיעותיהם בתורה, כדי לחזק את זהותם היהודית דווקא בעת הזו.

כל אלו, ראויים להערכה גדולה.

סוגרת את המגירה. נפרדת משתפ"ו, מבקשת שהשנה הבאה לא תהיה קשה כל כך. קול טריקת המגירה מעיר אותי מהמחשבות. מביטה לרצפה, משהו שם מנצנץ. יהלום.

מרימה את היהלום. מנין בא? שוב פותחת את המגירה, מרוקנת אותה מכל הקושי והרע

במקום הקדמה



שאספה במהלך השנה החולפת, וכשאני מגיעה לתחתית המגירה אני מגלה בה יהלומים. והרבה.

מוציאה חופן. מביטה בהם. משהו משתקף דרכם. כל יהלום מספר סיפור אחר. סיפר של נס. סיפור של חסד. סיפור של משהו טוב שקרה השנה. חטופים שזכו לחזור הביתה, לצידם באלו שזכו להגיע לקבר ישראל. מחבלים שהתגלו רגע לפני אסון. כוחות רשע שחוסלו.

יהלום נוסף מספר את סיפורי הניסים הגלויים שהיו מנת חלקינו יום ביומ המלחמה עם איראן. פצועים שהחלימו כנגד כל הסיכויים, תאונות שנמנעו ברגע האחרון, אינספור חסדים מאבא אוהב.

עוד יהלום, ועוד אחד, ועוד. המון. חסדים כלליים, ויהלומים פרטיים של כל אחת ואחת מאיתנו.

אז היו בה בשנה הזו גם המון יהלומים שהקב"ה פיזר לנו בינות לסלעים. עלינו מוטל התפקיד לחפש אותם. לראות אותם. להתבונן בקרני האור הגדול שיוצאים מהם, בהילת החסד העוטפת אותם ולהודות לבורא העולם. יום, לבקש ולהתפלל שהשנה הבאה, תשפ"ו תמטיר עלינו גשם של יהלומים שיהיו עבורינו כטל תחייה בזמנים קשים.

ולואי ובזכות התורה ובזכות המעשים הטובים של כל אחד ואחד מהעם הנפלא שלנו, כל אחד כאפשרותו, כל אחד בדרגתו, נזכה לשנה טובה ומתוקה, שנת גאולה וישועה. שנה של אחדות בעם, שנה שבה נראה כל אחד מעלת חברו ולא חלילה את חסרונו, שנה שבה נזכה לשובם של כל החטופים, שנה שבה יבוא קץ לסבל הגדול של המשפחות שמצפות כל כך לחזרתם של היקרים להם, שנה שלא ייפול עוד חייל, שנה שנדע בה רק טוב והצלחה.

שנה שקול התורה יהדהד בעוצמה בעולם כולו, וידעו כל עמי הארץ כי ה' הוא האלוקים.

שנה טובה ומתוקה

רק עוד כמה מילים,

יחד נתפלל לשלומם הרוחני (והגשמי) של לומדי התורה. נתפלל שיצלחו לעמוד מול כל הניסיונות לדכא אותם, לשבור את הגב האיתן שלהם.

נתפלל גם שהרודפים את בני התורה ישכילו להבין שדרכם אינה דרך. נתפלל שיזכו לראות את גדולת התורה ומעלתה. את ההגנה האדירה שהיא מביאה על העם שלנו, ועל העולם כולו.

כמו תמיד, מבקשת מאוד להתפלל עבור אנשי צבא שנוגעים לליבי אישית, שיחזרו הביתה ללא פגע

גדעון בן אירית

עמוס בן אירית

משה נחום בן פעסיל פנינה

ובל שאר הלוחמים.

ובשולי הדברים, כמה הערות:

- בחוברת הושקעו הרבה מאוד מאמצים וזמן, אך לא מן הנמנע שנפלו בה טעויות אנוש. קבלו בהבנה.

- אין להעביר את החוברת לקבוצות ללא אישור מפורש. העברה לקבוצות ללא אישור מפורש, הרי הוא גזל. אפשר להעביר לפרטיים.

- כל המתכונים נמדדים בכוסות מדידה של 180 מ"ל (חד פעמי פשוט)

ובמובן, תודות:

- תודה למשפחתי היקרה, שפני ניסיון בטעימות. תודה שטעמתם. תודה שהערתם. תודה גם שפירגנתם.

- תודה גדולה שמורה לאמא שלי שאת הנתניה מכל הלב למדתי ממנה.

- תודה לביתי היקרה על האפשרות להשתמש במצלמה שלה, ותודה שצילמת בשבילי כשאני לא הצלחתי לצלם טוב מספיק.

- השנה הוספו מתכוני אורח - מתכונים מאת נשים אחרות. תודה לכל המתנדבות, הקב"ה ימלא שכרן

-תודה ענקית לחברתי היקרה והמיוחדת אידי וייס שכבר לפני מספר חוברות ביקשה לערוך חוברת ואני, בשכחתי הרבה, שכחתי שביקשה. הפעם ב"ה זכרתי וזכות גדולה היא עבורי העיצוב שלה. תבורכי. את שותפה מלאה לחוברת הזו.

- תודה לחברותיי מאחת הקבוצות שנאלצו לראות את התמונות בתקופה האחרונה גם כשהיו מאוד רעבות. תודה על ההערות. תודה שהייתן שם בשבילי בעצה טובה ובפרגונים. נתת לי כוח להמשיך.

- תודה לאנשים טובים שמלווים אותי בחיי ונותנים לי כוח ודחיפה להמשיך הלאה במה שאני עושה. ימלא ה' שכרם

- ומעל הכל תודה לבורא העולם שנתן בי את הכוח, העניק לי את המתנה המופלאה של היכולות במטבח. אני מקווה שאני עושה נחת להקב"ה במקום הזה.

הענ



מענות פתיחה

16 צנים ביצה
עלומה

17 מעטפת טורטיה
במילוי חזה עוף ובצל

18 פדורי בשר
בקערות טורטיה

19 אגרום
סיני

10 בורקס
סלמון טחון

11 פנקייק מלוח
עם מוס פטריות

12 פרחי בלינצ'ס ופירה
בשני צבעים

13 בלינצ'ס פירה
עם ליבת בטטה

14 סנד קצוץ על מצע
פרחי פילו מטוגנים

15 סריכוני מיני
עם קוביות דג

16 בורקס
פילו פטריות

17 לביבות תפו"א
עם פסטרמה

צנים ביצה עלומה

מנה שיכולה להוות מנת פתיחה מעולה או לחילופין ארוחת בוקר חגיגית לצד גבינות וירקות



פרוזה



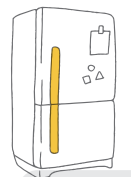
זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: 4



אחסון

חומרים

4 ביצים טריות ככל האפשר
סיר מלא במים לגובה של כ
15 ס"מ
1 כף חומץ

4 פרוסות לחם או פרוסות בגט
אלכסוניות
רוטב עגבניות לפסטה
חסה, בצל ירוק, כוסברה
או פטרוזיליה (לא חובה)



הוראות הכנה

קולים את הלחם או פרוסות הבגט במצנן או
בתנור
מניחים מעליהם שכבה של רוטב עגבניות
לפסטה, מעליו חתיכת חסה

מכינים את הביצים. מרתיחים מים בסיר.
כשהמים מבעבעים מוסיפים 1 כף חומץ (לא
מרגישים בטעם אבל זה חשוב להצלחת הביצה
העלומה).

פותחים את הביצים לקערה. נזהרים שלא לשבור
את החלמון.

בעזרת מטרפה או כף מערבבים במהירות את
המים, במרכז הסיר, ליצירת מערבולת חזקה
במים. כאשר נוצרת מערבולת חזקה במים
שבסיר מכניסים בזהירות את הביצים מרכז
המערבולת. הביצים יתחילו להסתובב ולקבל
מעטה של חלבון. זה בסדר אם חלק מהחלבון
מקציף בחלק העליון של הסיר. משאירים במים
עוד דקה. מוציאים בזהירות כל פעם ביצה אחת
בעזרת כף מחוררת ומניחים על החסה. בוזקים
מלח ופלפל שחור. אפשר לקשט בבצל ירוק או
כוסברה/פטרוזיליה.

צנימים ניתן
להכין מראש.
כל היתר-
קרוב להגשה.



מעטפת טורטיה במילוי חזה עוף ובצל



בשרי



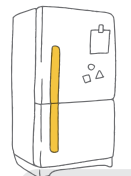
זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: 4



אחסון

הוראות הכנה

מחממים שמן ומאדים את הבצל. כשהבצל נעשה שקוף מוסיפים קוביות חזה עוף ומטגנים עד שהוא מוכן כ-7 דקות תוך כדי ערבוב. מוסיפים את יתר הרכיבים ומבשלים עוד 3 דקות. מקררים.

מניחים טורטיה על משטח עבודה. שמים מהמלית של העוף קרוב לקצה אחד של הטורטיה בהשארת שוליים מהצדדים. סוגרים מהשוליים ומגלגלים לסגירה מלבנית.

מטגנים את הטורטיות המוכנות להשחמה מ-2 הצדדים. נזהרים שלא יישרפו.

חומרים

8 טורטיות (אפשר מקמח מלא)

2 פרפרי חזה עוף חתוכים לקוביות קטנות

3 בצלים חתכים לרבעי טבעות

3 שיני שום כתושות

מלח

פלפל שחור

1 כף פפריקה מתוקה

חופן פטרוזיליה קצוצה

לבחירה

2 כפות רוטב טריאקי

2 כפות שמן



*טיפ

אפשר לטבול את הטורטיות ביצה ופירורי לחם ולטגן עם הציפוי לקבלת ציפוי פריך.

במקרר יומיים-שלוש, בהקפאה לאורך זמן. יש להעביר מההקפאה ישירות לחימום בלי הפשרה.

כדורי בשר בקערות טורטיה



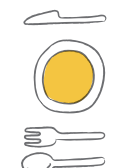
בשרי



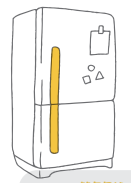
זמן: 45 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: 8



אחסון

חומרים

לכדורים:

500 גרם בשר בקר טחון

2 ביצים

1/2-3/4 כוס פירורי לחם מוזהבים

1 כף כמון

2 כפות רוטב מוכן לפסטה

מלח

פלפל שחור

4 שיני שום כתושות

2 כפות רוטב צ'ילי מתוק

לרוטב:

500 גרם רסק עגבניות לפסטה

1.5 כוסות מים

6 שיני שום כתושות

מלח

פלפל שחור

2 כפות רוטב צ'ילי מתוק

2 כפות סוכר

קערות טורטיה - יום מראש בקופסא אטומה.
כדורי בשר- במקרר שלושה ימים, בהקפאה לאורך זמן.

הוראות הכנה

לקערות הטורטיה:

תבנית שקעים בינוניים (קוטר כ-6 ס"מ)

8 טורטיות וקורצן עגול בקוטר מתאים לתבנית השקעים

בסיר גדול מביאים את רכיבי הרוטב לרתיחה. הרוטב צריך להיות סמיך ולא דליל ונוזלי מדי. אם הוא ממש סמיך מוסיפים עוד מעט מים. מכדררים את העיסה לכדורים בקוטר של כ-3 ס"מ. מניחי ברוטב ומבשלים 20 דקות על אש לא גבוהה תוך כדי ערבוב. אם יש צורך מוסיפים מים לפי הצורך.

בינתיים מכינים קערות טורטיה. מרטיבים טורטיה ומניחים על משטח עבודה. קורצים עיגול בקוטר גדול מקוטר השקעים כדי שיווצרו שוליים בהכנסת הטורטיה לשקעים. מרססים תרסיס שמן לשקעים ומכניסים עיגול טורטיה לשקע ומסדרים כקערה. זה בסדר אם יש קיפולים בשוליים סביב. מהדקים לתחתית. מרפדים כך את כל השקעים בעיגולי טורטיה ואופים ב 180 מעלות 10 דקות להשחמה נאה. מחלצים בזהירות.

בהגשה, מניחים קערת טורטיה על צלחת ועורמים בתוכה 3 כדורים.

אגרוול סיני



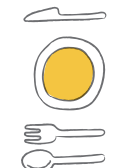
פרווה



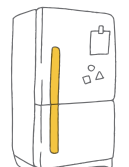
זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: כ-20



אחסון

חומרים

חבילה עלי פילו מופשרים לפי הוראות היצרן
או לחילופין 20 יחידות עלי לאגרוול סיני (במקפואים בסופר)

למילוי:

3 גזרים מגורדים
1 ראש כרוב קצוץ
3 בצל חתוך לרבעי טבעות לא עבים

1 סלסלה נבטים סיניים

מלח

פלפל שחור

2 כפות רוטב סויה

3 כפות שמן

שמן לטיגון עמוק

הוראות הכנה

מכינים מילוי:

בסיר גדול מאדים גזר, בצל וכרוב לריכוך חלקי. מוסיפים נבטים ותבלינים. מערבבים. מאדים עוד דקה ומסירים מהאש. מקררים ומסננים מעודפי נוזלים.

הכנת האגרוול:

בצק פילו: פותחים את הצק וחותכים את כל ערימת שכבות הבצק לריבועים בגודל של 12X12 ס"מ. לכל אגרוול משתמשים ב-3 שכבות בצק. מניחים על משטח עבודה 3 שכבות בצק ריבועי מניחים מהמלית בקצה אחד של ריבוע הבצק ומשאירים בצק כ-1.5 ס"מ לא מילוי. סוגרים את הצדדים מעל המילוי ומגלגלים לצורת אגרוול. כך מכינים את כל האגרוולים.

עלים לאגרוול: מניחים בקצה אחד של העלה מלית, סוגרים את השוליים ומגלגלים לאגרוול, בדומה לסגירה של בלינצ'ס.

מרתחים שמן בסיר. בודקים שהשמן חם דיו. מכניסים קיסם עץ לשמן. אם נוצר סביבו בעבוע עדין- השמן מוכן לטיגון. מטגנים בכל נגלה אגרוולים להשחמה נאה. מניחים על ניר סופג.

מגישים עם רוטב חמוץ מתוק או רוטב צ'ילי מתוק.

במקרר שלושה ימים, בהקפאה לאורך זמן. יש להעביר מההקפאה ישירות לחימום בלי הפשרה.

בורקס סלמון טרזון



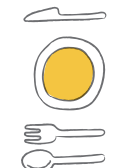
פרווה



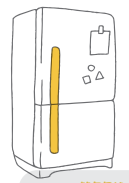
זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: כ-10



אחסון

חומרים

חבילת בצק עלים מופשרת

לעיסת הסלמון:

500 גרם סלמון טחון

2 ביצים

4 שיני שום כתושות

1/2 כפית מלח

מעט פלפל שחור

2 כפות רוטב צ'ילי מתוק

1 כפית פפריקה

1 כף כוסברה יבשה

1/2 כפית כמון טחון

2 כפות פירורי לחם מזהבים

לציפוי:

ביצה טרופה

שומשום שחור, לבן, קצח או תערובת שלהם

הוראות הכנה

מערבבים את כל רכיבי עיסת הסלמון בקערה גדולה. מערבבים היטב.

פותחים את בצק העלים. חותכים לרצועות ברוחב של 6 ס"מ.

יוצרים מתערובת הסלמון מעין נחשים באורך של כ-6 ס"מ וקוטר של כ-1.5 ס"מ.

מניחים נחש על רצועת על בצק עלים. מגלגלים את הבצק סביב המילוי באופן שיכסה את כל המילוי + עוד 2 מ"מ לחפיפה עם בצק העלים כדי שייסגר. חותכים. ממשיכים למלא ברצועה עד שהיא נגמרת ועוברים לרצועה הבאה.

כך מכינים את כל הבורקסים.

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרווחים של כ-2 ס"מ. מושחים בביצה טרופה ומפזרים שומשום, קצח וכו'.

אופים ב 180 מעלות כ 18 דקות להשחמה נאה.

מגישים עם או ללא רוטב כלשהו.

במקרר שלושה ימים, בהקפאה לאורך זמן. יש להעביר מההקפאה ישירות לחימום בלי הפשרה.



פנקייק מלוח עם מוס פטריות

הוראות הכנה:

לטגן את חומרי הפנקייק לעיגולים קטנים

לטגן קוביות בצל, היטב עד שיהיה זהוב-שחום

להוסיף פרוסות פטריות ולטגן יחד

מלח

לטחון הכל יחד בבלנדר למרקם חלק

לזלף עיגול/פרח מהמלית על הפנקייק

להגשה יפה יותר - מכינים עלים גדולים של פנקייק, וחותכים אותם עם קורצן עגול

לשים עיגול פנקייק

לכסות את כולו עם מוס פטריות

מעליו עוד פנקייק

ועוד קרם

ועוד פנקייק

ופרח קטן מהקרם



פרוזה



זמן: 60 ד'



קושי: בינוני

חומרים

פנקייק מלוח

2 ביצים

כוס ורבע מים

רבע כוס שמן

כוס ורבע קמח

כפית א. אפיה

חצי כפית מלח

כפית סוכר

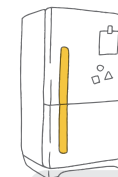
למילוי מוס פטריות

סלסלת פטריות טריות

3-4 בצל



מס' מנות: 8



אחסון

פנקייק: במקרר יומיים, בהקפאה לתקופה ארוכה. קרם
פטריות: במקרר שלושה ימים, בהקפאה לתקופה ארוכה,
יש לסנן נוזלים לאחר ההפשרה.

פרחי בלינצ'ס ופירה בלעני צבעים



פירורה



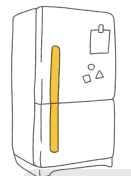
זמן: 90 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: כ-15



אחסון

חומרים

לבלנצ'ס בצבע בורדו:

2 סלקים גדולים מבושלים
וטחונים ממש

3 ביצים

3 כפות שמן

1/2 כפית מלח

1 כוס קמח

1.5 כוסות מים

לבלנצ'ס בהירים:

3 ביצים

1/2 כפית מלח

3 כפות שמן

1.5 כוסות קמח

1.5 כוסות מים

לפירה:

4 תפ"א גדולים מבושלים במי
מלח ומעובים לפירה,

2 כפות שמן

1 כפית מלח

הוראות הכנה

מכינים בלינצ'ס. הכנת 2 סוגי הבלינצ'ס זהה. טוחנים במוט את הרכיבים של כל סוג של בלינצ'ס לבלילה אחידה וחלקה.

משמנים קלות בעזרת ניר סופג מחבת טפלון ויוצקים מעט מהבלילה למרכז, מטלטלים את המחבת לכיסויי בלילה ומטגנים כדקה מכל צד.

עורמים את הבלינצ'ס בערימה ומכסים בניילון.

מערבבים את הפירה עם השמן והמלח לפירה אחיד וחלק.

מרכיבים את הפרחים: חותכים כל עלה בלינצ'ס ל-2. מניחים ארבעה חצאי עלים רודפים, חופפים על מחצית חצי עלה קודם בסדר של בהיר, כהה, כהה, כהה.

מורחים תלולית של פירה בחלק התחתון של חצאי הבלינצ'ס. מרימים קצה אחד של העלים וגלגלי לגלילה כמו פרח. מניחים בתבנית אישית. מכינים כך את כל הפרחים.

אופים ב 180 מעלות ל-8 דקות להשחמה קלה. הפרחים יתקבעו בצורתם וניתן יהיה הגישם על צלחת ללא התבנית.



בלינצ'ס פירה עם ליבת בטטה



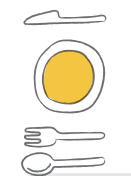
פירוח / חלבי



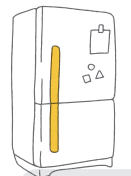
זמן: 45 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: כ-15



אחסון

חומרים

4 בטטות חתוכות לאצבעות
באורך 6-7 ס"מ (בל צד של
האצבע בערך 1.5X1.5 ס"מ).

5 תפוחי אדמה גדולים,
קלופים, חתוכים לקוביות
ומבושלים במי מלח

3 כפות שמן

מלח, פלפל לפי הטעם

לעלי הבלינצ'ס:

מדידה בכוסות חד פעמי

2 כוסות קמח

1 כוס חלב

1 כוס מים

3 ביצים

2 כפות שמן

1/2 כפית מלח

הוראות הכנה

אופים את אצבעות הבטטה: מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה, מכסים בניר כסף ואופים ב 200 מעלות 15 דקות לריכוך. אם האצבעות לא רכות- אופים עוד קצת. האצבעות צריכות להיות רכות אבל פריכות ומוצקות.

בינתיים מכינים עלי בלינצ'ס: מערבבים בקערה את כל הרכיבים בעזרת מטרפה עד שמתקבלת בלילה אחידה

מטגנים במחבת טפלון. בפעם הראשונה משמנים מעט בעזרת נייר סופג עם מעט שמן. מחממים כשתי דקות על אש בינונית. מעבירים מהבלילה למרכז המחבת ומנערים אותה כדי שהבלילה תתפשט לכל המחבת. מטגנים בערך דקה עד שהחלק העליון מתייבש.

הופכים על צלחת. ממשיכים כך עם כל הבלילה.

עורמים את העלים ה על גבי זה.

מחכים שיתקררו ומכסים בניילון.

מכינים פירה: מרסקים את תפוחי האדמה המבושלים עם השמן והתבלינים לפירה חלק.

מרכיבים את הבלינצ'ס: מניחים עלה בלינצ'ס על משטח עבודה. מניחים תלולית פירה באחד הקצוות, משאירים שוליים נקיים לקיפול. משכיבים במרכז התלולית אצבע בטטה ולוחצים מעט פנימה אל תוך הפירה. סוגרים כמו בלינצ'ס רגיל.

במקרר שלושה ימים, בהקפאה
לאורך זמן. יש להעביר
מההקפאה ישירות לחימום בלי
הפשרה.
עדיף להמנע מהקפאה.

כבד קצוץ על מצע פרחי פילו מטוגנים



בשרי



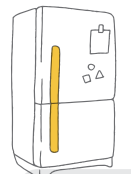
זמן: 45 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: כ-15



אחסון

חומרים

לכבד הקצוץ:

250 גרם כבד צלוי

3 בצלים קצוצים

שמן לטיגון הבצל

4 ביצים קשות

1.5 כפות רוטב צ'ילי מתוק

לפרחי הפילו:

בצק פילו מופשר לפי הוראות היצרן

שמן לטיגון חצי עמוק

להגשה:

חסה (רצוי לאליק), עגבניות שרי, בצל ירוק, נבטי חמניה ובייצ"ב

כבד קצוץ- שלושה ימים במקרר, בהקפאה לאורך זמן. פרחי פילו- בקופסא אטומה בחוץ יומיים-שלושה. בהקפאה- לאורך זמן. יש להעביר ישירות מההקפאה לחימום ללא הפשעה.

הוראות הכנה

מכינים כבד: מטגנים בצלים בשמן עד להשחמה נאה ממש.

טוחנים כבדים, ביצים ובצל במטחנת בשר. מוסיפים רוטב צ'ילי מתוק ומערבבים היטב לקבלת כבד קצוץ במרקם אחיד.

מכינים את פרחי הפילו: פותחים את הצק. חותכים את כל שכבות הבצק (כמו שהם מגיעים), לרצועות רוחב ברוחב של 10 ס"מ.

לכל פרח משתמשים ב-2 שכבות בצק. מפרידים 2 שכבות בצק מערימת הבצק. מקרבים את השוליים הארוכות זה לזה ליצירת "כווצ'וץ" של הבצק ואז תוך כדי הידוק השוליים סוגרים לשבלול (לא יהיו הרבה סיבובים, סיבוב אחד), ותוחבים את שולי בצק פנימה לחור שבמרכז. כך מכינים את כל הפרחים.

מטגנים בשמן, על אש בינונית, 1.5 דקות מכל צד להשחמה נאה. מניחים על ניר סופג.

עד כאן אפשר להכין מראש. את הכבד שומרים במקרר ואת פרחי הפילו בקופסא אטומה למספר ימים.

הגשה: מניחים תלולת כבד מעל כל שושנה. מקשטים בירקות ומגישים.

במקום לטגן את פרחי הפילו, אפשר לאפות בתנור מספר דקות להשחמה נאה. הטעם יהיה מעט שונה. בטיגון הטעם מוצלח יותר.



*טיפ

כריכוני מיני עם קוביות דג



פרווה



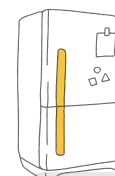
זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: כ-15



אחסון

חומרים

לחמניות מיני:

250 גרם קמח

1/2 כפית מלח

1 כף סוכר

1 כף שמרים יבשים

125 מ"ל מים

1/4 כוס שמן

1/2 כפית חומץ

ביצה טרופה ושומשום למריחה
על הלחמניות

למילוי

4 מנות דג כלשהו כמו פילה
סלמון, סטייק טונה אדומה
ובדומה.

1 כף שמן

מלח

פלפל שחור

גבישי שום

3 כפות רוטב טריאקי

הוראות הכנה

מכינים לחמניות: שמים בקערה מלח ומעליו את יתר הרכיבים.
לשים לבצק אחיד, נח ולא דביק. יוצרים מהבצק כדור, משמנים
קערה ומניחים בה את כדור הבצק. משמנים את פני הבצק ומכסים
בניילון להתפחה עד להכפלת הנפח של הבצק.

בינתיים מכינים את הדג: שמים את מנות הדג בתבנית. מערבבים
את רכיבי התיבול ומורחים על הדג. צולים בחום גבוה (220
מעלות), 12-15 דקות עד שהדג מוכן. מקררים וחותכים לקוביות
בגודל של כ-2X2 ס"מ.

לאחר שהבצק תפח, מכינים כדורי בצק בשל של כ-35 גרם כל
אחד. מניחים בתבנית במרווחים. מכסים במגבת ומתפיחים 10
דקות. מושחים בביצה טרופה ומפזרים שומשום. אפים ב-200
מעלות 10 דקות להשחמה נאה.

מקררים ומרכיבים את המנה:

חותכים את הלחמניה לחצי כמעט עד הסוף. מורחים מעט מיונז,
מניחים מעל המיונז עלה חסה, פרוסת עגבניה וקובית סלמון.
אפשר גם מלפפון. סוגרים ומהדקים מעט בקיסם דקורטיבי.

להרכבת הכריכוני:

מיונז

ירקות כדוגמת חסה (רצוי לאליק), עגבניות פרוסות דק, מלפפון
פרוס דק ובדומה

קיסמים דקורטיביים

לחמניות - בהקפאה לאורך זמן.
דג - במקרר - שלושה ימים,
בהקפאה לאורך זמן.

בורקס פילו פטריות



פרווה



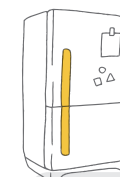
זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: כ-15



אחסון

חומרים

חבילה עלי פילו מופשרים לפי הוראות היצרן

2 סלסלאות פטריות טריות- אפשר לשלב סוגים שונים

3 בצלים קצוצים גס

שמן לטיגון

1 כפית מלח

פלפל שחור

2 כפות אבקת מרק פטריות

2 ביצים

2 כפות קמח

ביצה טרופה ופרג לציפוי

הוראות הכנה

מאדים בסיר את הבצל לשקיפות ומוסיפים את הפטריות. מאדים כ-5 דקות תוך כדי בישול. מוסיפים את התבלינים. מסירי מהאש ומוסיפים ביצה. מערבבים במהירות ומוסיפים ביצה שניה. מוסיפים קמח. התערובת צריכה להיות מוצקה. אם היא נוזלית מהביצים- מוסיפים עוד מעט קמח.

פותחים את עלי הפילו. פורסים לרצועות ברוב של כ-12 ס"מ ואורך של 25 ס"מ. עובדים עם 3 שכבות בצק לכל בורקס.

מניחים מהמילוי בקצה הצר של 3 מלבן עם שכבות בצק, משאירים שוליים, סוגרים שולים ומגלגלים לסגירה כמו בורקס. מכינים באופן זה את כל הבורקסים ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה. מושחים בביצה טרופה ומפזרים פרג.

אופים ב 180 מעלות כ-10-12 דקות להשחמה נאה

במקרר שלושה ימים.
בהקפאה לאורך זמן.
יש להעביר ישירות מההקפאה לחימום, ללא הפשרה.

לביבות תפוז"א עם פסטרמה

מתכון
אורח



קרדיט: חוי וילברמן



בשרי



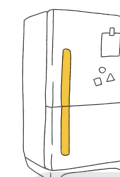
זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: כ-30



אחסון

חומרים

4 תפוז"א בינוניים

3 ביצים

3-4 כפות קמח

חצי כפית מלח

רבע כפית פלפל שחור

כפית שטוחה פטרוזיליה
קצוצה (תבלין, או רבע כוס
קצוצה טריה קצוצה)

8 פרוסות פסטרמה/ סלמי
- חתוכות לקוביות קטנטנות
(3-4 מילימטר)

רוטב:

3 כפות גדושות רוטב צ'ילי
מתוק

כף סירופ מייפל, דבש או
סילאן

כף רוטב סויה

חצי כפית מיץ לימון

שמן לטיגון

במקרר
שלוש ימים.

הוראות הכנה:

מגרדים את התפוז"א דק, סוחטים מנוזלים/ מוסיפים את שאר
החומרים ומערבבים היטב.

יוצרים לביבות בעובי של כ-1 ס"מ ומטגנים כחצי דקה על אש
גבוהה וכ-5 דקות מכוסה על אש נמוכה - מכל צד,

עד שמכניסים מזלג ומרגישים שזה רך.

מכינים רוטב: מערבבים את כלה רכיבים לרוטב אחיד. אפשר לזלף
על הלביבות או לחילופין, לטבול אותן ברוטב





מנות עיקריות

19 פאי סלמון טחון
וחפח אדמה

20 חזה עוף
בכרישה ובצל ירוק

21 מרשטים בפלפלים
עגבניות וחומוס

22 המבורגר

23 פרגיות בתנור עם
ורקות ורוטב סילאן

24 לזניה פילו
בשרי

25 ארוחת ניצול
שאדיות עוף

26 סטייק טונה אדומה
צלוי במחבת פסים

27 קנלוני בשר

28 סלמון בשום,
צ'ילי מתוק וקצח

29 סלמון "מלכותי"

30 עוף
"טריק בצ'יק"

31 שנקי עוף מטוגנים בציפוי
פריך של ביסלי גריל

32 דג מושט שלם
מטוגן בקמח

פאי סלמון טחון ורצפות אדמה



פרוזה



זמן: 60 ד'



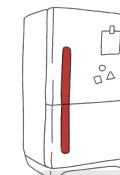
קושי: בינוני



2 תבניות
עגולות קטנות



מס' מנות: 8-10



אחסון

הוראות הכנה:

מרפדים תבניות בניר אפיה.

מבניסים עלה מלאווח לתבנית ומסדרים באופן שיכסה את התחתית והשוליים.

ממלאים מחצית מתערובת הסלמון הטחון בכל תבנית ומורחים מעליו 1.5 כפות צ'ילי מתוק. מסדרים פרוסת דקות של תפוז"א בצורה ספירלית בחפיפה האחד על השני. מורחים בביצה טרופה. אופים מכוסה ב 180 מעלות 35 דקות ועוד 10 דקות ללא כיסוי.

חומרים

לתערובת הסלמון הטחון-
מתכון המלית של בורקס
סלמון טחון ממנות הפתיחה.

2 עלי מלאווח מופשרים

4 תפוחי אדמה קלופים,
פרוסים דק דק.

ביצה טרופה

3 כפות רוטב צ'ילי מתוק



*טיפ

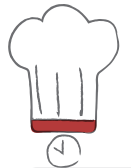
אפשר להשתמש בבצק עלים,
בצק פריך מלוח, או לוותר על
הבצק לקבלת פשטידה פשוטה
יותר.

במקרר שלושה ימים.
בהקפאה לאורך זמן.
יש להעביר מההקפאה ישירות
לחימום ללא הפשטה.

חזרה עוף בכרישה ובצל ירוק



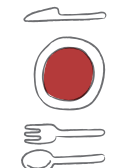
בשרי



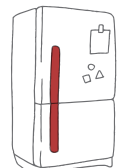
זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: 10



אחסון

חומרים

10 מנות חזה עוף

1 כרישה גדולה או 2 קטנים,
נקיים ובדוקים, חתוכים
לטבעות

2 בצלים קצוצים

1 חבילה בצל ירוק חתוך
לטבעות

3 כפות שמן

2 כפות אבקת מרק בצל

פלפל שחור

מלח

1 ראש שום פרוס

1 כף רוטב טריאקי

1 כוס מים

שמן למריחה על מנות חזה
העוף.

מלח ופלפל שחור לזריה על
המנות.

רוטב טריאקי לזיגוג

במקרר
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן.

הוראות הכנה:

מאדים את הבצלים והכרישה בשמן עד לריכוך חלקי. מוסיפים את
יתר רכיבי הרוטב ומבשלים כ-2 דקות תוך כדי ערבוב.

מסדרים את פרוסות חזה העוף בתבנית. משמנים את המנות
ומפזרים מלח ופלפל שחור. שמים מהרוטב עם הבצלים מעל
למנות באופן שיהיו בצלים ורוטב על כל המנות. מזגזגים מעט
קוטב טריאקי על מנות העוף.

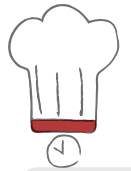
אופים מגולה ב 180 מעלות 15-18 דקות.

מלשטים בפלפלים, עגבניות וחומום

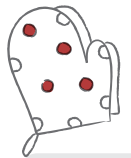
כמויות התיבול לא מדויקות. פשוט זורים מהם מעל למושטים



פרוזה



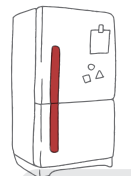
זמן: 45 ד'



קושי: קל



מס' מנות: 6-7



אחסון

חומרים

6-7 מנות מושט

1/2 כוס שמן + 1/4 כוס שמן

1 ראש שום פרוס לפרוסות דקות

מלח

פפריקה מתוקה

כמון

כורכום

צרוור כוסברה קצוצה

1 קופסא שימורי חומום

2 עגבניות בשלות- פרוסים לרבעי עיגולים

1 פלפל אדום- רצועות דקות

1 פלפון ירוק חריף (או יותר אם אוהבים ממש חריף)

הוראות הכנה:

מניחים את מנות הדג בתבנית מרופדת בנייר אפיה. יוצקים מעליה 1/2 כוס שמן. בוזקים מלח, פפריקה, כמון וכורכום. מפזרים את פרוסות השום מעל לדגים.

מפזרים את החומום מעל לדגים.

לוקחים את העגבניות ביד ומפזרים על הדגים תוך כדי סחיטה שלהם על מנת להגיר מהמיץ שלהן על הדגים. מפזרים פלפלים וכוסברה קצוצה.

מעל לכל יוצקים את 1/4 כוס השמן הנוסף ובוזקים עוד מלח אופים ב 200 מעלות מכוסה כ-35 דקות.

במקרר שלושה ימים.
בהקפאה לאורך זמן.
יש להעביר מההקפאה ישירות לחימום ללא הפשרה.

המבורגר

מתכון ל-1 קילו בשר טחון. אפשר עוף, הודו או בקר.



בשרי



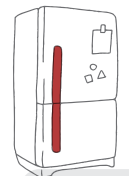
זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: 7-8



אחסון

חומרים

- 1 קילו בשר טחון בטמפרטורת חדר.
- 2 בצל קצוץ דקדק
- 5 שיני שום קצוצות דקדק
- 1 כף כמון טחון
- 1 כפית מלח
- 2 כפות קטשופ
- 1 כוס כוסברה קצוצה דקדק
- 1 כף גדושה פפריקה מתוקה
- 2 כפות שמן
- מעט צ'ילי חריף יבש
- 2-3 כפות פירורי לחם מוזהבים

הוראות הכנה:

במחבת מטגנים בצל ושום בשמן להשחמה נאה. שמים בקערה גדולה את הבשר וכל יתר הרכיבים. מוסיפים את הבצל והשום המטוגנים עם שמן הטיגון. מערבבים היטב. מחממים מעט שמן במחבת פסים. צריך ממש מעט שמן. בידיים לחות (חייבות להיות לחות אחרת העיסה תדבק לידיים), יוצרים קציצות עגולות ודקות ומניחים במחבת. מטגנים כ-2 דקות מכל צד להשחמה נאה.

אפשר לאפות בתנור.

במקרר
ארבעה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן.



פרגיות בתנור עם ירקות ורוטב סילאן



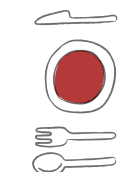
בשרי



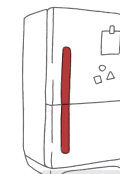
זמן: כשעתיים



קושי: קל



מס' מנות: 6-8



אחסון

הוראות הכנה:

מחממים תנור ל-200 מעלות.
מסדרים בתבנית את הבצל, הפלפלים ושיני השום.
מניחים מעל את הפרגיות המתובלות קלות במלח ופלפל.
בקעריית מערבבים את הסילאן, המים, הפפריקה והשמן זית עד שמתקבל רוטב אחיד.
יוצקים את הרוטב מעל הפרגיות והירקות.
מבסים בנייר אפייה ואחריו נייר כסף, ואופים בשעה.
מסירים את הכיסוי ואופים עוד 15-20 דקות להשחמה יפה.

חומרים

8-6 פרגיות (אפשר שלמות או חתוכות לקוביות גדולות)
2 בצלים סגולים חתוכים לקוביות
2 פלפלים (אדום/צהוב/כתום) חתוכים לקוביות
8-6 שיני שום שלמות קלופות
3 כפות סילאן
 $\frac{1}{2}$ כוס מים
1 כף פפריקה מתוקה (או חריפה למי שאוהב)
מלח ופלפל שחור לפי הטעם
2 כפות שמן זית



*טיפ

כדי לקבל טעמים עמוקים יותר – אפשר להשרות את הפרגיות ברוטב שעתיים-שלוש לפני האפייה.

במקרר
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

לזניה פילו בשרי



בשרי



זמן: 90 ד'



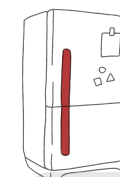
קושי: בינוני



תבנית קטנה
מ 4"



מס' מנות: 6-7



אחסון

חומרים

חבילת עלי פילו מופשרת לפי הוראות היצרן

לתערובת הבשר:

750 גרם בשר בקר טחון

1 קופסא קטנה רסק עגבניות

3 כפות קטשופ

2 בצלים קצוצים דק דק

1 כפית מלח

1 ראש שום - שיניים כתושות

1 כפית כמון

חופן פטרוזיליה קצוצה- לא חובה

לרוטב:

1 בצל בינוני קצוץ

2 כפות שמן

הוראות הכנה:

3 שיני שום כתושות
1 רסק עגבניות 400 גרם

2 עגבניות קצוצות

(לא חובה)

1 כפית מלח

2 כפות פריקה מתוקה

1/2 כוס רוטב צ'ילי מתוק

2 כפות סוכר חום

1/2 כוס מים

למריחה על הלזניה:

1 ביצה טרופה

מטגנים בצל בשמן להשחמה. מוסיפים את יתר הרכיבים ומביאים לרתיחה. מבשלים עוד 3 דקות. מסירים מהאש. הרוטב צריך להיות סמיך מעט ולא נוזלי ממש כמו מים.

מרכיבים לזניה:

חותכים את עלי הפילו (בערימה) למלבנים בגודל התבנית. מניחים 3-4 שכבות בצק בתבנית מרופדת בניר אפיה. מניחים שליש מתערובת הבשר על הפילו בשכבה אחידה ויוצקים מעליה שלוש שכבות הרוטב. מניחים עוד 2 שכבות של 3-4 עלי פילו, בשר, רוטב. מסיימים בשכבה של עלי פילו. מברישים בביצה טרופה. מבסים ואופים ב 180 מעלות 45 דקות. לאחר 35 דקות מסירים את הכיסוי ואופים עוד 5 דקות להשחמה

במקרר שלושה ימים.
בהקפאה לאורך זמן.
יש להעביר מההקפאה ישירות לחימום ללא הפשרה.

ארוחת ניצול שאריות עוף

נשאר לכם עוף? יש לכם עוף מהמרק? אל תזרקו. ארוחה מושלמת שמנצלת את כל שאריות העוף



בשרי



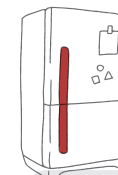
זמן: כ-20 ד'



קושי: קל



מס' מנות: 6-8



אחסון

חומרים

שאריות עוף קרועים לחתיכות לא גדולות

2 בצל – רבעי טבעות

2 גזר- מקלות לא גדולים

1 קישוא- כנ"ל

1 כוס קוביות סלרי

1 פלפל אדום – רצועות דקות

1 כוס כרוב קצוץ

3 כפות שמן

2 כפות פפריקה מתוקה

1 כף גריל עוף

6 שיני שום כתושות

1 כפית כורכום

פלפל שחור

3 כפות קטשופ

2 כפות סוכר חום

2 כפות רוטב טריאקי

2 כפות רוטב צ'ילי מתוק

הוראות הכנה:

במחבת גדולה, מאדים בצל במשך כדקה. מוסיפים את יתר הירקות. מאדים מספר דקות ולא יותר מדי כדי שישאר קראנצ'י.

מוסיפים את העוף ומקפצים דקה.

מוסיפים תבלינים ומקפצים עוד דקה עם התבלינים. מוסיפים מעט מים כדי ליצור רוטב שיבוא על תוספת הפחמימה שתחליטו להגיש עם המנה. מערבבים היטב.

מגישים:

שמים את הפחמימה בצלחת ויוצקים מעליה מהעוף והירקות. אני אוהבת להוסיף עוד קצת בצל ירוק טרי ושומשום שחור בהגשה



*טייפ

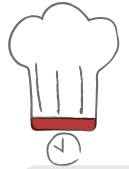
אפשר לשלב גם שאריות בשר בקר קרועים לשערות ולגוון בירקות והתבלינים. כל הנ"ל הם המלצה.

במקרר שלושה ימים. בהקפאה לאורך זמן. יש להעביר מההקפאה ישירות לחימום ללא הפשרה.

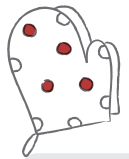
סטייק טונה אדומה צלוי במחבת פסים



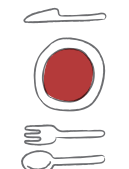
פרוזה



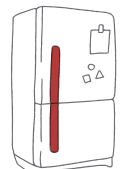
זמן: 45 ד'



קושי: קל



מס' מנות: 4



אחסון

חומרים

4 מנות סטייק טונה אדומה

1/3 כוס שמן זית

1 כף דבש

2 שיני שום כתוש

1 כף כוסברה קצוצה דק

1 כפית מלח

1/2 כפית כמון

1/2 כפית פלפל שחור גרוס גס

1/2 כפית פפריקה מעושנת
(אפשר מתוקה)

2 כפות מיץ לימון

2 כפות שמן לטיגון

הוראות הכנה:

מערבבים את כל הרכיבים למעט הטונה לרוטב אחיד.
שמים את הטונה בכלי גדול ויוצקים מעליו את הרוטב. משרים
לחצי שעה.

מחממים שמן במחבת פסים. מניחים במחבת את הסטייקים לאחר
ששרו ברוטב. צולים על אש בינונית כ-6 דקות מכל צד. יוצקים את
יתרת הרוטב על הסטייקים ומבשלים במחבת עוד 2 דקות.

במקרר שלושה ימים.
בהקפאה לאורך זמן.
יש להעביר מההקפאה ישירות
לחימום ללא הפשרה.

קנלוני בשר



בשרי



זמן: כ-45 ד'



קושי: קל



מס' מנות: 6-7



אחסון

חומרים

1 חבילה פסטה קנלוני
עיסת כדורי בשר טחון
מהמתכון של הכדורים במנות
פתיחה.

לרוטב:

- 450 גרם רסק עגבניות
- 1 ראש שום כתוש
- 1 כפית מלח
- פלפל שחור
- 1 כף כמון
- 2 כפות סוכר חום
- 3 כפות שמן
- 2 כפות פפריקה מתוקה
- 1 כף אורגנו
- 1 כס מים

הוראות הכנה:

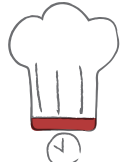
בסיר, מביאים לרתיחה את רכיבי הרוטב, מבשלים 5 דקות ומסירים מהאש
ממלאים את הקנלוני בעיסת הבשר הטחון ומסדרים בתבנית
בצפיפות יחסית. יוצקים את הרוטב מעל לקנלוני. מכסים בנייר
כסף ואופים ב 200 מעלות 30 דקות.

במקרר שלושה ימים.
בהקפאה לאורך זמן.
יש להעביר מההקפאה ישירות
לחימום ללא הפשרה.

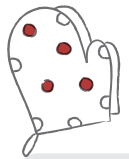
סלמון בשום, צ'ילי מתוק וקצח



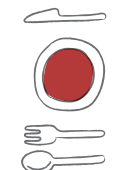
פרוזה



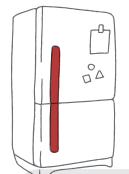
זמן: 20 ד'



קושי: קל



מס' מנות: 8



אחסון

חומרים

8 מנות פילה סלמון

1/3 כוס שמן

מלח

פלפל שחור

גבישי שום (או ראש שום שלם
כתוש)

פפריקה מתוקה

רוטב צ'ילי מתוק

קצח

הוראות הכנה:

מברישים את מנות הסלמון בשמן.

בוזקים מלח, פלפל שחור, גבישי שום (או שום כתוש), פפריקה
מתוקה (לא הרבה).

מזלפים רוטב צ'ילי מתוק

מפזרים קצח, אופים ב 230 מעלות 10 דקות

במקרר שלושה ימים.
בהקפאה לאורך זמן.
יש להעביר מההקפאה ישירות
לחימום ללא הפשרה.

מתכון
אורח

קרדיט: דינה פלדמן

סלמון "מלכותי"

יש לו 2 סודות: הראשון - להשרות אותו ברוטב כמה שעות לפני האפיה. והשני - תבלין חדש שלא הכרתי בשם 'פלפל לימון' (להשיג בכשרות הרב לנדא ב'פיצוחי עפולה')

הוראות הכנה:

מערבבים את רכיבי הרוטב ומשרים בו את הדג במשך מספר שעות (עדיף לילה במקרר)

אופים ב 200 במשך כ- 16 דקות, לא מכוסה

בשבת: ניתן לחמם על הפלטה. מתחת הדג מניחים 1-2 סכיני מתכת. באופן זה הדג לא יתבשל עוד וישמור על טריות האפיה שלו.

אפשר לפזר עגבניות שרי ובטטות אפויים סביב הדג באפיה



פרוזה



זמן: 30 ד'

חומרים

פילה סלמון שלם

לרוטב:

3 כפות שמן

ראש שום שלם כתוש

מלח

פפריקה

4 כפות דבש

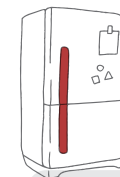
1.5-2 כפות תבלין פלפל לימון



קושי: קל



מס' מנות: 10+



אחסון

במקרר
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן



*טיפ

כדי לקבל טעמים עמוקים יותר – אפשר להשרות את הפרגיות ברוטב שעתיים-שלוש לפני האפיה.

עוף "טריק בצ'יק"

כמה מילים על העוף הזה. תודה לאוסם, קנור וכיוצ"ב שהבינו עבורינו את התיבול המושלם לעוף. כן, התיבול המושלם והאהוב ביותר אצלנו. רוטב טריאקי!

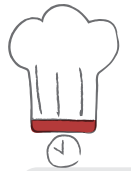
שכנה שביקשה מתכון לעוף מהיר, קיבלה ממני את הרעיון הזה, הכינה לשבת. ביום ראשון דפקה בדלת "זו השבת הראשונה שלא נשארו לי שאריות עוף ליום ראשון" - מילים שלה.

חברה שבישלה ברית לבן שלה ביקשה מתכון לעוף מהיר. "אבל שיהיה טעים אחרת לא יאכלו לי באן". "יהיה טעים אמרתי". שמעה. הכינה. התקשרה לספר שליפקו אצבעות. מאז זה הפייבוריט אצלה.

אז למה שלא תבינו גם אתם? קל. מהיר. טעים. באמת!



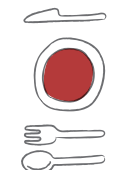
בשרי



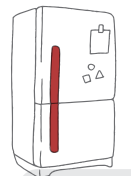
זמן: כשעתיים



קושי: בינוני



מס' מנות: 6



אחסון

במקרר
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן.

חומרים

6 ברעי עוף חתכים לשוקיים
וירכיים (או שלמים)

1 בקבוק רוטב טריאקי
1 כוס מים

הוראות הכנה:

מסדרים את חלקי העוף, עם העור, בתבנית. יוצקים מעל חלקי
העוף את הטריאקי. כן, את כל הבקבוק. מוודאים כל חלקי העוף
מכוסים בכמות נדיבה של טריאקי.

ממלאים את הבקבוק הריק במים ומנערים. יוצקים בעדינות את
המים לתחתית התבנית.

מבסים בניר כסף ואופים ב 190 מעלות שעה וארבעים וחמש
דקות. לאחר שעה ושלושת רבעי מסירים את הכיסוי ואופים עוד
10 דקות ללא כיסוי. מערים מהרוטב על העוף פעמיים במהלך 10
הדקות האלו.

הערה: אחרי שעה בודקים שנשארו נוזלים בתבנית. אם הנוזלים
הצטמצמו מאוד - מוסיפים עוד מים.

טיפ: אפשר לפזר שומשום על העוף לאחר שכבת הטריאקי, לפני
האפיה

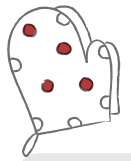
שוקי עוף מטוגנים בציפוי פריך של ביסלי גריל



בשרי



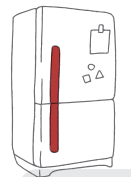
זמן: כ-60 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: 10



אחסון

הוראות הכנה:

מבשלים את השוקיים בישול ראשוני במים רותחים במשך 12 דקות. מסננים מהמים, מייבשים ומשהים להתקררות.

מכינים רוטב: מערבבים את רכיבי הרוטב לרוטב אחיד. יוצקים על השוקיים ומערבבים עם השוקיים לציפוי של השוקיים ברוטב. משהים לחצי שעה.

מכינים ציפוי ביצים: מערבבים בקערה ביצים, קמח, צ'ילי מתוק ותבלינים. טורפים לבלילה אחידה וסמיכה שנדבקת לשוקיים. אם הבלילה נוזלית מדי- מוסיפים עוד קמח.

מרתחים שמן לטיגון עמוק, בינתיים מצפים את השוקיים. שמים בקערה את הביסלי בטחון. טובלים כל שוק בתערובת הביצים באופן שהשוק תהיה מכוסה כולה בתערובת ולאחר מכן בביסלי הטחון.

מטגנים על אש נמוכה-בינונית כ-8-10 דקות. אחרי 4-5 דקות הופכים לצד השני.

מניחים על רשת או ניר סופג להגרת עודפי שמן.

המתכון מתאים גם לרצועות חזה עוף



*טיפ

אפשר לאפות בתנור. הציפוי יהיה פחות פריך אבל עדיין מעולה. אופים ב 200 מעלות מכוסה 45 דקות ולאחר מכן 15 דקות ללא כיסוי.

חומרים

10 שוקי עוף

לרוטב:

1/4 כוס דבש

1/4 כוס קטשופ

1/4 כוס רוטב צ'ילי מתוק

1/4 כוס מים

1/4 כוס שמן

6 שיני שום כתושות

1/2 כפית מלח

פלפל שחור

1 כף פפריקה מתוקה

1 כף גריל עוף

לציפוי:

4 ביצים

1.5-2 כוסות קמח

1 כפית מלח

1 כף גריל עוף

2 כפות רוטב צ'ילי מתוק

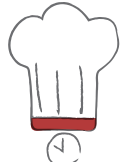
2 כוסות ביסלי גריל טחון

שמן לטיגון עמוק

דג מושט שרש בטוגן בקמח



פרוזה



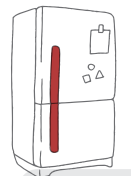
זמן: כ-40 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: 4



אחסון

חומרים

4 דגי מושט שלמים, ללא זנב, נקיים בפנים.

למרינדה:

- 1/2 כוס שמן
- 2 כפות פפריקה מתוקה
- 1 כף גריל דג
- 2 כפות מיץ לימון
- 1 כף חרדל
- 2 כפות דבש
- 4 שיני שום כתושות
- 1/2 כוס רוטב צ'ילי מתוק
- 2 כפות מים

לציפוי:

קמח

שמן לטיגון במחבת.

במקרר יומיים. אפשר להקפיא אבל הציפוי יאבד מפריכותו

הוראות הכנה:

שוטפים את הדגים.

חורצים חריצים אלכסוניים עמוקים בדגים משני הצדדים. מערבבים את רכיבי המרינדה למרינדה אחידה. שמים את הדגים בקערה ויוצקים מעליהם את המרינדה. מכניסים מהמרינדה גם לתוך הדג בחלקו הפנימי. משרים במרינדה במשך 25-30 דקות.

מכינים כלי גדול עם קמח. טובלים כל דג בקמח משני הצדדים ומטגנים בשמן נמוך (רצוי במחבת פסים) כ-6 דקות מכל צד.



חוספות

34 פשטידת פטריות

35 תפוחי אדמה מוקרמים (פרווה)

36 בעטות שלמות צלויות במיפל

37 פשטידת בטטה ופטריות

38 פשטידת פסטה פיצה פרווה

39 פסטה עם כרוב, בצל ופירורי לחם

40 קוש 5 בצלים

41 פשטידת שכבות ירקות ובצק פריך

42 פאי פסטרמה

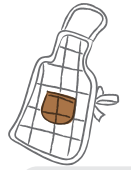
43 תפוחי אדמה מיני עם הקליפה

44 אורז בסמטי בתנור

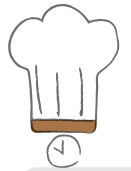
45 אצבעות בטטה בציפוי פריך של אגוזים

46 לביבות ירק

פשטידת פטריות



פרווה



זמן: 60 ד'



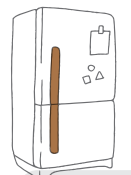
קושי: קל



4 פסי אינגליש קצרי
תבנית A4



מס' מנות: כ-16



אחסון

חומרים

- 3 בצל פרוס לרבעי טבעות
- 4 קופסאות שימורי פטריות
- 1/3 כוס שמן
- 3/4 כוס קמח
- 1 כף מלח
- 2 כפות אבקת מרק פטריות
- פלפל שחור
- כוס פטרוזיליה קצוצה
- 7 ביצים
- 1 אבקת אפיה

הוראות הכנה:

מטגנים בצל בשמן. מוסיפים פטריות ופטרוזיליה ומבשלים דקה. מסירים מהאש ומוסיפים קמח, תבלינים, ביצים וא. אפיה אופים ב 180 מעלות כ 45 דקות

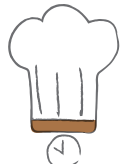
במקרר שלושה ימים.
בהקפאה לאורך זמן.
יש להעביר מההקפאה ישירות
לחימום ללא הפשרה.

תפוחי אדמה מוקרעים - פרווה

אם לא תספרו שהם פרווה- אף אחד לא ינחש...



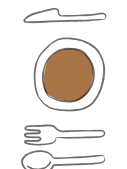
פרווה



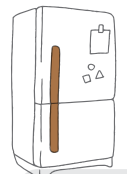
זמן: כשעתיים



קושי: בינוני



מס' מנות: כ-12



אחסון

חומרים

8 תפוחי אדמה בינוניים-
פרוסים לפרוסות דקות בעובי
של כחצי ס"מ

סלסלת פטריות טריות- פרוסות
2 בצלים בינוניים- רבעי טבעות
דקים

50 גרם נטורינה

1 כף מלח

פלפל שחור

1 ראש שום כתוש

4 כוסות חלב פרווה (סויה,
שקדים, שיבולת שועל- בטעם
טבעי)

4 כפות קמח מהולות ב 3/4
כוס מים קרים

מעט רוזמרין **לבחירה**

הוראות הכנה:

בסיר בינוני ממיסים נטורינה. מוסיפים פטריות ומטגנים בדקה תוך
כדי ערבוב. מוסיפים חלב ותבלינים מבשלים להרתחה. מערבבים.

מוסיפים את הקמח המהול במים. מוודאים שאין גושי קמח.
מערבבים עד להסמכה של הרוטב. הרוטב צריך להיות סמיך אבל
לא בצקי.

מסירים מהאש.

מסדרים את פרוסות תפוחי האדמה בתבנית מרופדת בניר אפיה
בתורה שיחפפו מעט אחד על השני. מפזרים רבעי טבעות של בצל.
יוצקים את הרוטב על תפוחי האדמה. מוודאים שהרוטב מכסה את
כל תפוחי האדמה.

אם בחרתן להשתמש ברוזמרין- זה הזמן לפזר ממנו על הרוטב.

מבסים בניר כסף ואופים ב 200 מעלות חצי שעה. מסירים את
הביסוי ואופים עוד כשעה.

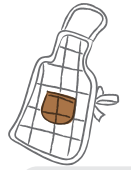


*טיף

לגירסא
ללא גלוטן
ממירים קמח
בקורנפלור.

במקרר שלושה ימים.
לא מתאים להקפאה

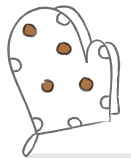
בטטות שלמות צלויות במיפץ



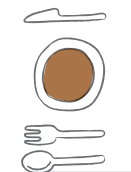
פרוזה



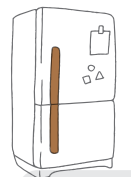
זמן: כשעה



קושי: בינוני



מס' מנות: כ-5



אחסון

חומרים

5 בטטות קטנות, קלופות ושטופות

1 כוס סירופ מיפץ

1/3 כוס שמן

3 שיני שום כתושות

1/2 כפית מלח

4 כפות קטשופ

מעט פלפל שחור

1/3 כוס מים

הוראות הכנה:

בסכין חדה, חותכים חתכים בצפיפות בבטטות. נזהרים שלא לחתך עד הסוף.

מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה כשהחתכים כלפי מעלה.

מערבבים היטב את יתר הרכיבים. תחילה ייראה כי השמן לא מתערבב אבל לאחר כמה ערבובים טובים השמן יתערבב גם הוא ויתקבל סירופ חלק וסמיך יחסית.

בעזרת מברשת, מורחים את פני הבטטות בסירופ, בנדיבות. את הסירופ שנותר שומרים בצד.

אופים ללא כיסוי ב 200 מעלות 15 דקות. לאחר 15 דקות מורחים שוב מהסירופ על הבטטות ואופים עוד 15 דקות. שוב מורחים את יתרת הסירופ ואופים עוד 10-12 דקות עד שהבטטות מוכנות.

במקרר שלושה ימים.
לא מתאים להקפאה.



פשטידת בטטה ופטירות



פרוזה



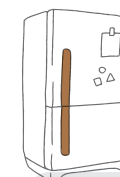
זמן: 30 ד'



קושי: קל



מס' מנות: 12-15



אחסון

הוראות הכנה:

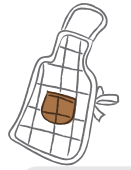
בצל - לטגן ולטחון במעבד מזון
פטירות - לקצוץ דק בסלייסר
בטטה - לגרד דק במגרדת דקה
לערבב הכל יחד
למלא במאפינס כמעט עד למעלה, עלול לגלוש
אפשר לפזר שומשום מעל לקישוט
לאפות כשעה בחום 180 מעלות

חומרים

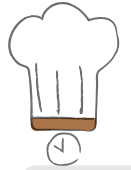
3 בטטות גדולות
1 קופסת פטריות שימורים
2 בצל גדול
1 כף אבקת מרק בצל
3/4 כוס שמן
4 ביצים
1.5 כוסות קמח
1 כפית מלח
1/2 כפית פלפל שחור
1/4 כפית אבקת שום

במקרר
שלוש ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

לשטידת פסטה פיצה פרוור



פרווה



זמן: 60 ד'



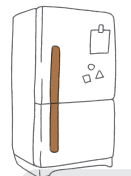
קושי: קל



4 פסי אינגליש קצרי
תבנית A4



מס' מנות: 4



אחסון

הוראות הכנה:

מסננים את הפסטה מנוזלי הבישול.
מוסיפים רוטב פיצה, שמן ושום כתוש. מערבבים. מוסיפים ביצים ומערבבים היטב. מוסיפים קמח.
יוצקים לתבנית A4 מרופדת בניר אפיה. מפזרים פירורי לחם ואופים ללא כיסוי 45 דקות.

חומרים

1 חבילה פסטה מסולסלת
מבושלת לפי הוראות היצרן.
500 מ"ג רוטב פסטה בטעם פיצה

4 ביצים

2 כפות שמן

2 כפות קמח

4 שיני שום כתושות

פירורי לחם לזריה על
הפשטידה



*טיף

גירסא חלבית מפזרים פתיתי
גבינה צהובה על הפשטידה
ב-10 דקות האפיה האחרונות.
אפשר להוסיף לפשטידה
טבעות זיתים.

במקרר ארבעה ימים.
בהקפאה לאורך זמן.
יש להעביר מההקפאה ישירות
לחימום ללא הפשרה.

פסטה עם כרוב בצל ופירורי לחם



פרוזה

חומרים

- 1 חבילה פסטה מבושלת מסולסלת
- 2 בצלים גדולים
- 1 ראש שום כתוש
- 4-5 כוסות כרוב קצוץ
- שמן לאידוי
- 1 חבילה גדולה של בבלי גריל
- 1 כף מלח
- 1/2 כפית פלפל שחור



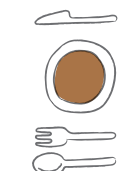
זמן: 30 ד'



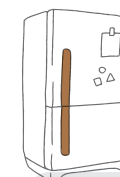
קושי: בינוני



4 פסי אינגליש קצור / תבנית A4



מס' מנות: כ-20



אחסון

הוראות הכנה:

טוחנים את הביסלי במעבד מזון לפירורים כמו פירורי לחם. מבשלים את הפסטה במי מלח לפי הוראות היצרן. בזמן שהפסטה מתבשלת, מאדים בצל בשמן לשקיפות, מוסיפים שום וכרוב ומאדים עוד שתי דקות תוך כדי ערבוב. מכבים את האש. מסננים את הפסטה ממי הבישול ושוטפים מעט במים קרים. מעבירים את הפסטה והכרוב עם הבצל והשום לקערה גדולה ומוסיפים את יתר הרכיבים. מערבבים היטב.

מגישים חם או קר



*טיפ

יש לקנות פירורי בסלי גריל טחונים בשקית בדומה לפירורי לחם.

אפשר להמיר פירורי בסלי גריל לפירורי לחם מזהבים רגילים.

במקרר שלושה ימים. בהקפאה לאורך זמן. יש להעביר מההקפאה ישירות לחימום ללא הפשרה.

קיש 5 בצלים



פרווה



זמן: כשעתיים



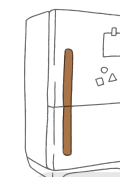
קושי: בינוני



2 קישים קטנים
או 1 ענק



מס' מנות: 10+



אחסון

חומרים

לבצק:

3 כוסות קמח

200 גרם נטורינה או כוס שמן (יתפורר יותר)

3 חלמונים

1 כפית מלח

מעט מים פי הצורך

למילוי:

2 בצלים פרוסים לרבעי טבעות דקים

2 בצלים סגולים פרוסים לרבעי טבעות דקים

2 כוסות טבעות בצל ירוק

6-8 בצלצלי שאלוט פרוסים לטבעות

1 כרישה נקיה ובדוקה, פרוסה לטבעות

1 כפית מלח

פלפל שחור

4 ביצים

1 כוס קמח

1/3 כוס שמן

6 שיני שום כתושות

הוראות הכנה:

מעבדים יחד את כל הרכיבים במעבד מזון בפולסים קצרים עד שהבצק מתאחד. בתחילה הוא יראה כאילו לא מתאחד אבל אחרי כמה דקות הוא יתאחד ויהפוך לבצק מעולה. אם יש צורך מוסיפים טיפה מים. אם יצא דביק מדי מוסיפים עוד קמח. זה תלוי בסוג הקמח. אם אין מעבד מזון חלבי אפשר ללוש במיקסר או ביד.

יוצרים כדור מהבצק, עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר ל 3/4 שעה עד שעה.

אחרי הקירור מרדדים על משטח מקומח, מרפדים את התבניות (לא צריך ניר אפיה) ונפטרים משולי הבצק שמעבר לשולי התבנית. מהדקים.

מכינים מלית: מאדים בשמן את הבצלים לשקיפות. מסירים מהאש ומוסיפים את יתר הרכיבים. את הביצים מוסיפים אחת אחת ומערבבים בין ביצה לביצה.

יוצקים את המילוי בתבניות ואופים ב 180 מעלות 30 דקות להשחמה נאה

במקרר ארבעה ימים.
בהקפאה לאורך זמן.
יש להעביר מההקפאה ישירות לחימום ללא הפשרה.

פשטידת שכבות פריך

פשטידה מעולה, שכבות בצק פריך וירקות. תבנית עגולה גדולה קוטר 26 או תבנית A4 לפשטידה נמוכה יותר.



פשוטה



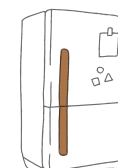
זמן: 90 ד'



קושי: בינוני



מס: מנוח: 10+



אחסון

חומרים

לבצק פריך:

מתכון הבצק מקיש 5 הבצלים

לשכבות הירקות:

4 תפוז"א בינוניים

3 גזרים גדולים

2 בצלים גדולים

3 קישואים בינוניים

2 כוסות כרוב לבן קצוץ

4 ביצים

3 כפות אבקת מרק בצל

1 כוס קמח

מלח

פלפל שחור

1/2 כוס שמן + 2 כפות שמן

קצח/שומשום לפיזור על הפשטידה

הוראות הכנה:

מרדדים את הבצק לעלה בעובי של כחצי ס"מ. חותכים 2 עיגולים בגודל התבנית. עיגול אחד מניחים בתבנית על ניר אפיה. את השני שומרים בצד.

מכינים ירקות:

קוצצים בצל ומטגנים ב-2 כפות שמן להשחמה נאה. מחליקים ל-2.

מגרדים תפוז"א במעבד מזון במגרת דקה. מחלקים ל-2.

מגרדים גזר ומוסיפים לחצי מכמות תפוחי האדמה האדמה. מוסיפים 2 ביצים, 1/2 כוס קמח, 1.5 כפות אבקת מרק בצל, 1/4 כוס שמן, מלח ופלפל. מערבבים היטב לתערובת אחידה. יוצקים על הבצק שבתנור ומיישרים. מניחים מעל התערובת הזו את עיגול הבצק השני.

מגרדים קישואים במעבד מזון במגרת דקה. מוסיפים את הבצל המטוגן ותפוחי האדמה הנותרים ואת הכרוב. מוסיפים 2 ביצים, 1/2 כוס קמח, 1.5 כפות אבקת מרק בצל, 1/4 כוס שמן, מלח ופלפל. מערבבים היטב לתערובת אחידה. יוצקים על הבצק שבתנור ומיישרים. מפזרים קצח או שומשום ואופים ב 180 מעלות למשך שעה.

במקרר שלושה-ארבעה ימים. בהקפאה לאורך זמן. יש להעביר מההקפאה ישירות לחימום ללא הפשטה.



פאי פסטרמה

להכנה בתנור או במיניקיטצ'ן.
צריך תבנית עגולה שמתאימה למיניקיטצ'ן במידה ובוחרים להכין במיניקיטצ'ן.



בשרי



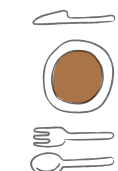
זמן: 30 ד'



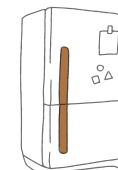
קושי: בינוני



2 קישים קטנים
או 1 ענק



מס' מנות: כ-15



אחסון

חומרים

בצק עלים

חבילה פסטרמה הודו, אפשר
בטעמים. אפשר לשלב טעמים
שונים

רטבים לבחירה:

צ'ילי מתוק

ברבקיו

קטשופ

חרדל

הוראות הכנה:

מפשירים את בצק העלים.

פותחים ומסמנים את גודל התבנית על הבצק הפתוח. חותכים
עיגול ומניחים על ניר אפיה בתוך התבנית.

מורחים רוטב בשכבה לא עבה לפי הטעם האישי. אפשר תערובת
של כמה רטבים.

מעל לרוטב מסדרים 2 שכבות של פסטרמה.

מעל לפסטרמה מורחים עוד רוטב.

מסמנים עוד עיגול בגודל התבנית ומניחים מעל לפסטרמה.
מושחים בביצה טרופה, מפזרים שומשום ומבניסים למיניקיטשן,
החום הגבוה ביותר, אופים עד שהשכבה העליונה של הבצק
משחימה יפה, כמו בתמונה

לתנור- לא מכוסה, 180 מעלות להשחמה נאה.

ביצה למריחה ושומשום

אפשר לשדרג בקישוט החלק העליון על ידי משחק בבצק העלים

מגישים משולש לכל סועד.

אפשר לצד כלי קטן עם רוטב פטריות.

במקרר ארבעה ימים.
בהקפאה לאורך זמן.
יש להעביר מההקפאה ישירות
לחिमום ללא הפשרה.



תפוחי אדמה מיני עם הקליפה



פרוזה

חומרים

שק תפוחי אדמה מיני
שמן זית
מלח
כף גדושה א. מרק בצל
כף א. מרק פטריות
2 כפות טריאקי
1-2 כפות רוטב סויה
1 כף תבלין גריל עוף
1.5 כפיות גריל בשר
מעט טימין- לפי הטעם



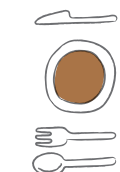
זמן: כשעתיים



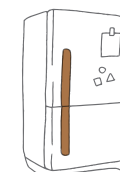
קושי: בינוני



מס' מנות: 15



מס' מנות: 15



אחסון

במקרר
- יומיים -
שלוש

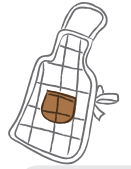
הוראות הכנה:

שוטפים היטב את תפוחי האדמה ופורסים למניפות מבניסים לשקית קוקי גדולה ומוסיפים לשקית את התבלינים. מערבבים היטב בשקית לכיסוי של כל תפוחי האדמה בערבות התבלינים.

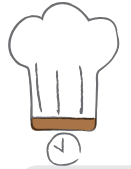
אופים בתוך שקית הקוקי שעה וחצי על 190 מעלות

אורז בסמטי בתנור

למי שאוהב את האורז שלו אחד אחד.
תודה לאמא שלי, שפית אלופה בפני עצמה, על המתכון



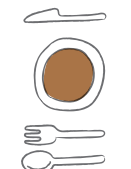
פרווה



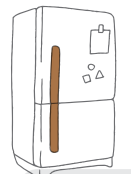
זמן: כשעה



קושי: קל



מס' מנות: כוס
אורז = כ-2 מנות



אחסון

הוראות הכנה:

שמים את האורז בתבנית. מסיפים תיבול ושמן. מערבבים. מוסיפים מים רותחים ומערבבים שוב. טועמים מעט מן המים שקיבלו לאחר הערבוב את טעמי התיבול ומוסיפים מלח במידת הצורך.

מבסים ואופים ב 180 מעלות 20 דקות. לאחר 20 דקות פותחים את הכיסוי. אם עדיין נותרו נוזלים מבסים חזרה לעוד כמה דקות אפיה. כאשר לא נותרו נוזלים אופים מגולה עוד 5 דקות. מוציאים מהתנור ומבסים בניר כסף למשך כ-10 דקות.

חומרים

על כל כוס אורז בסמטי:

2.5 כוסות מים רותחים

1 כפית מלח

1.5 כפות גדושות אבקת מרק
בצל

1/4 כוס שמן

במקרר ארבעה ימים.
בהקפאה לאורך זמן.
יש להעביר מההקפאה ישירות
לחימום ללא הפשרה.

אצבעות בטטה בציפוי פריך של אגוזים



פריחה

חומרים

4 בטטות לא עבות – חתוכות
לאצבעות בעובי של כ-1.5 ס"מ

1.5 כוסות קמח

3 ביצים טרופות

1 כף רוטב צ'ילי מתוק

300 גרם אגוזים קצוצים – לא
גס

שמן לטיגון (או לחילופין
תרסיס שמן לאפיה בתנור)



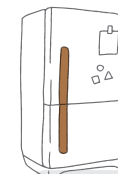
זמן: עד 45 ד'



קושי: קל



מס' מנות: 8



אחסון

במקרר
שלושה ימים.
לא מתאים
להקפאה

הוראות הכנה:

מכינים 3 קערות.

1 - קמח

2 - ביצים טרופות + רוטב צ'ילי מתוק

3 - אגוזים קצוצים

טובלים את אצבעות הבטטה בקערות על פי הסדר: קמח, ביצים
ובסוף אגוזים קצוצים.

מחממים שמן לטיגון חצי עמוק. מטגנים כ-2-3 דקות מכל צד על
להבה לא גבוהה.

לחילופין - מסדרים את הבטטות המצופות בתבנית מרופדת בניר
אפיה. מרססים מעליהם תרסיס שמן בנדיבות ואופים ללא כיסוי
ב-180 מעלות 20-25 דקות.

לביבות ירק

מתאימים כתוספת או בארוחת בוקר חגיגית בחול המועד לצד גבינות וירקות



פרוזה



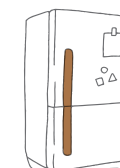
זמן: 30 ד'



קושי: קל



מס' מנות:



אחסון

חומרים

1/2 שקית תערובת לקט ירקות קפוא (שעועית, אפונה, גזר ותירס), מופשר

4 ביצים

1 כף מלח

3 כפות שמן

3 שיני שום כתושות

1 כף זרעי פשתן (לא חובה)

1/2 כפית פפריקה

מעט פלפל שחור

1 כף אבקת אפיה

1-1.5 כוסות קמח

הוראות הכנה:

מערבבים ביצים, שמן ותבלינים בקערה. מוסיפים את הירקות ואת הקמח. מערבבים לתערובת אחיד וסמיכה. אם התערובת (העוטפת את הירקות) נוזלית, מוסיפים עוד קמח עד שהיא לא נוזלית ויציבה.

משמנים מחבת טפלון במעט שמן ובעזרת גף מורידים תלוליות של התערובת למחבת. משטחים מעט בעזרת הכף. מטגנים כ-2 דקות מכל צד על אש נמוכה.

מגישים חם (והאמת- טעים גם קר!)

הערה: אפשר לגוון בירקות, או להשתמש רק בירק אחד כמו צירס למשל על מנת לקבל לביבות תירס.

במקרר
ארבעה-
חמישה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן.



ירקות וסלטים

סלט ג'וליאנים
מרענן 48

סלט חסה, חציל
ובטטה 49

סלט חצילים בצ'ילי 50

סלט קולסלאו קרמי
בסגנון אמריקאי 51

סלט מלפפון ושמיר 52

סלט כרובים ושמיר 53

שםבות חמילים
מתחמיץ ירקות 54

סלט עגבניות שרי
וחיטים 55

שיפודי ירק 56

דלעת צלויה בשום
ודבש 57

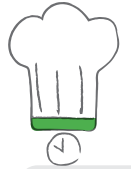
סלט מלפפונים
וקשיו 58

סלט ג'וליאנים מרענן

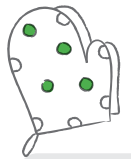
טקסט מלווה



פרווה



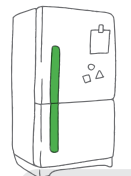
זמן: 30 ד'



קושי: קל



כמות: כליטור



אחסון

חומרים

2 גזרים

1 קולורבי גדול

3 מלפפונים שטופים עם הקליפה

1/2 כוס גרעיני דלעת

1/2 כוס שומשום

קרוטונים לסלט

לרוטב:

6 שיני שום

1/2 כוס מיונז

1 כף חומץ

מלח

פלפל שחור

2 כפות מים

2 כפות סוכר

הוראות הכנה:

חותכים את הירקות לג'וליאנים (גפרורים דקים ממש) טוחנים את רכיבי הרוטב לרוטב אחיד וחלק. אם הוא סמיך מאוד מוסיפים עוד מעט מים. טועמים ומוסיפים סוכר או מלח לפי הטעם האישי.

שמים את הירקות החתוכים בקערה. מוסיפים גרעיני דלעת, קרוטונים ושומשום. יוצקים את הרוטב ומערבבים היטב. מגישים מיד



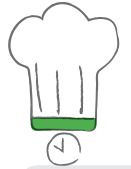
*טיפ

אפשר להוסיף קשיו. משדרג ממש את הסלט

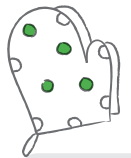
סלט חסה חציל ובטטה



פרווה



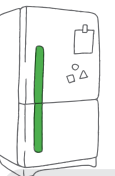
זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



כמות: 2 לידור



אחסון

הוראות הכנה:

מטגנים בשמן את קוביות החצי והבטטה לריכוך והשחמה נאה. מעבירים לנייר סופג.

טוחנים את רכיבי הרוטב. הרוטב צריך להיות לא ממש נוזלי אלא סמיך מעט. אם הוא סמיך מדי - מוסיפים עוד מעט מים.

שמים בקערה את החסה, החצילים והבטטות, הפטריות עם יתר הרכיבים. יוצקים את הרוטב. מערבבים היטב ומגישים מיד.

חומרים

1 ראש חסה חתוך לחתיכות (מומלץ חסה לאליק- 2 ראשים)

סלסלת פטריות- פרוסות

1 חציל- קוביות לא גדולות

1 בטטה בינונית- קוביות לא גדולות

1.5 כוסות קבוק ישראלי פריך (לא בוטן אמריקאי עם ציפוי קשה)

שמן לטיגון

לרוטב:

3 כפות טחינה גולמית

3 כפות סילאן

6 שיני שום כתושות

מלח

4 כפות מים

לפני ערבוב הרכיבים ברוטב אפשר לשמור במקרר מספר ימים. אחרי ערבוב הרוטב רצוי להגיש באותו יום

מתכון
אורח



קרדיט: יעל קליין

סלט חצילים בצ'ילי

הבמויות לפי הטעם



פרווה

הוראות הכנה:

את החצילים חותכים לקוביות קטנות ממש
מבנסים לשקית הקפאה, שופכים קמח, סוגרים ומנערים חזק
לציפוי של כל החצילים בקמח.
מטגנים בשמן עמוק

לאחר טיגון, מעבירים לקערה ומוסיפים רוטב צ'ילי

חומרים

חצילים

קמח

רוטב צילי

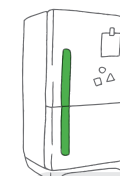
שמן לטיגון עמוק של החצילים



זמן: כ-20 ד'



קושי: קל



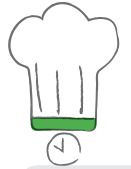
אחסון

במקרר עד
שבוע

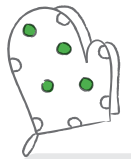
סלט קולסלאו קרמי בסגנון אמריקאי



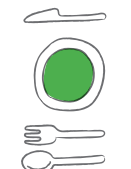
פרוזה



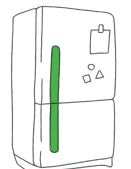
זמן: 10 ד'



קושי: קל



כמויות: 3/4 ליטר



אחסון

חומרים

1 שקית 400 גרם ברוב וגזר קצוץ

1/2 כפית מלח

1 כוס מיונז

3/4 כוס סוכר

מעט פלפל שחור

הוראות הכנה:

מערבבים את כל הרכיבים יחד בקערה גדולה. מעבירים לקופסא ולמקרר. הסלט טוב יותר לאחר השהיה של מספר שעות.

במקרר
שלושה ימים.

סלט מלפפון ושומר



פשוטה



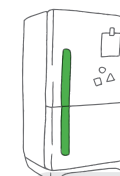
זמן: 30 ד'



קושי: קל



כמויות: כ-2 ליטר



אחסון

במקרר עד
שבוע.

חומרים

- 5 מלפפונים לא עבים מדי
- 2 בצל
- צרור שמיר קצוץ
- 2 כפות שמן
- 1/2 כוס חומץ
- 1/2 כוס סוכר
- מעט מלח
- מעט פלפל שחור
- 3 כפות מים

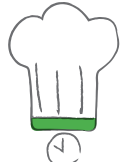
הוראות הכנה:

שוטפים את המלפפונים ומסירים את הקצוות. פורסים לפרוסות אלכסוניות ואחר כך לגפרורים עבים.
פורסים בצל לרבעי טבעות.
שמים בקערה את הירקות והשמיר. מוסיפים את יתר הרכיבים ומערבבים היטב. מניחים במקרר לילה לספיגת מירבית של הטעמים.
הסלט נשמר היטב במקרר לשבוע.

סלט כרובים ושלמיר



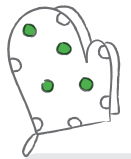
פרוזה



זמן: 10 ד'

חומרים

1/2 ראש כרוב לבן קצוץ
1/2 ראש כרוב סגול קצוץ
צרור שמיר קצוץ



קושי: קל

לרוטב:

4 כפות מיונז
1 כף חומץ
2 כפות סוכר

מעט מלח

מעט פלפל שחור

1/2 כפית חרדל

4 שיני שום

1 כף מים

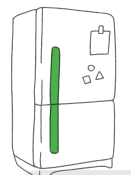


לזריה על הסלט:

גרעיני חמניה, קשיו



כמות: כליטר



אחסון

במקרר
שלושה ימים.

הוראות הכנה:

שמים את הירקות בקערה גדולה.
טוחנים במקל את רכיבי הרוטב ויוצקים על הסלט.
בהגשה מפזרים גרעיני חמניה וקשיו.
הסלט עם הרוטב נשמרים במקרר למשך ארבעה ימים.



שכבות חצילים בתחמיץ ירקות

סלט חגיגי בטעם ובמראה!



קרדיט: ח. בן דוד



פרוזה



זמן: 30 ד'

חומרים

1 חציל

לתחמיץ:

1 עגבניה

1 גמבה אדומה

1 פלפלון ירוק חריף

2-3 שיני שום

5-6 גבעולי כוסברה

1 כפית מלח

1 כפית גדושה פפריקה מתוקה

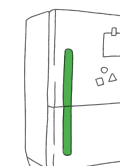
1/3 כוס חומץ



קושי: בינוני



מס' מנות: כ-10



אחסון

הוראות הכנה:

פורסים את החציל לפרוסות ומטגנים בשמן או אופים בתנור

קוצצים את הירקות לקוביות קטנטנות מאוד!

את הכוסברה לקצוץ דקדק

מתבלים במלח, פפריקה מתוקה וחומץ. משהים לרבע שעה לספיגת טעמים

מרכיבים את הסלט: מניחים פרוסת חציל ומעליה כף מתחמיץ הירקות

הסלט במיטבו לאחר יממה

במקרר מספר ימים.
בהקפאה גם לאחר הרכבת
הסלט - לתקופה ארוכה.

סלט עגבניות שרי וזיתים



פרווה



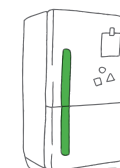
זמן: 10 ד'



קושי: קל



כמות: כ-2 ליטר



אחסון

חומרים

- 1 סלסלת עגבניות שרי, חצויות
- 1 בצל גדול קצוץ
- 1.5 כוסות טבעות זיתים
- 1 כוס טבעות בצל ירוק
- 1 כפית מלח
- מעט פלפל שחור
- 3 כפות שמן זית
- 1 כוס גרעיני חמניה
- 1 סלסלת נבטים סיניים- לא חובה

הוראות הכנה:

שמי את הירקות בקערה, מוסיפים שמן זית ותבלינים. מערבבים היטב

במקרר
חמישה ימים.



שיפוּדֵי יֶרֶק



פרווה

חומרים

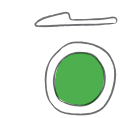
- 2 בטטות צרות וארוכות
- 12 בצלצלי שאלוט
- 12 עגבניות שרי
- 1 חציל גדול
- 2 קישואים
- מעט שמן זית
- מלח
- פלפל שחור
- רוטב טריאקי



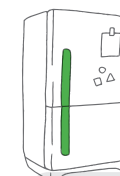
זמן: כ-40 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: כ-12



אחסון

במקרר יום-יומיים.
לא מתאים
להקפאה

הוראות הכנה:

פורסים את הבטטות, הקישואים והחציל לקוביות בגודל של כ-3X3 ס"מ (נצטרך 12 קוביות מכל ירק)
מניחים את הבטטות והחציל בתבנית ואופים ב 180 מעלות 8 דקות.
מקררים. משחילים קובית בטטה על שיפוד ואחריה בצל שאלוט קלוף, מעל הבצל קובית קישוא ומעליו עגבנית שרי. מסיימים בחציל.
מניחים בתבנית. מושחים את הירקות בשמן זית. זורים מלח ופלפל שחור ומזגגים בפסים של רוטב טריאקי. אופים מבוסה 12 דקות ואחר כך עוד 6 דקות גלוי.

דלעת צלוייה בשום ודגש



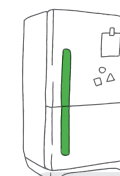
פרווה



זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



אחסון

חומרים

חתיכת דלעת גדולה במשקל של 1 ק"ג

לרוטב:

ראש שום כתוש

6 כפות דבש/סילאן

1 כפית פפריקה

מעט מלח

פלפל שחור

4 כפות שמן

1/2 כוס כוסברה קצוצה

מעט שמן לשימון המחבת והדלעת

במקרר יום-יומיים.
לא מתאים להקפאה

הוראות הכנה:

פורסים את הדלעת לחתיכות בגודל בינוני. גובה כסנטימטר. מסדרים בתבנית מרופדת בניר אפיה. מושחים בשמן ומפזרים מעט מלח.

אופים ב 180 מעלות כ-12 דקות לריכוך חלקי.

טוחנים את רכיבי הרוטב לרוטב חלק.

מחממים מעט שמן במחבת פסים. מניחים את חתיכות הדלעת במחבת. מושחים מלמעלה ברוטב. צולים במחבת כ-5 דקות על אש לא גבוהה. לאחר 5 דקות הופכים את חתיכות הדלעת ומושחים בקוטב את הצד שהיה למטה. צולים עוד כ-5 דקות. מערים את יתרת הרוטב על הדלעת וצולים עוד חצי דקה.



מתכון
אורח



קרדיט: ע. ר.

סלט מלפפונים וקשיו

סלט חגיגי בטעם ובמראה!



פרוזה

חומרים

לסלט:

4-5 מלפפונים גדולים

1 בצל סגול בינוני

צרור כוסברה שטופה וקצוצה

חופן אגוזי קשיו חצויים
ובדוקים מתולעים.



זמן: 30 ד'

לרוטב:

(הרוטב נשמר במקרר המון
זמן!)

4 שיני שום כתושות

1 כף סוכר

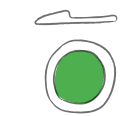
3 כפות שמן

1/3 כוס מיץ לימון

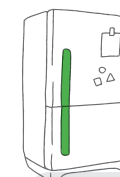
1/2 פלפל חריף טרי חתוך
לקוביות קטנטנות (ללא
הגרעינים)



קושי: קל



כמות: כליטר



אחסון

במקרר
שלושה ימים.
רצוי לאכול
טרי

הוראות הכנה:

אופן ההכנה:

לחצות את המלפפונים לאורכם, בעזרת כפית לרוקן את גרעיני
המלפפון (כך הסלט ישמר טרי ולא יגיר המון נוזלים).

לחתוך את הבצל לרצועות דקות וארוכות.

להוסיף את הכוסברה הקצוצה. ואת חצאי אגוזי הקשיו.

לערבב בכלי את כל מרכיבי הרוטב.

לשפוך חצי מכמות הרוטב, לערבב ולהנות!



קינוחים וממתקים

60 חולדה שחור לבן

61 חולדה במילוי קרם וניל עם
ליבת ג'לי בשלושה צבעים

62 אצבעות באונטי - חטיף
שוקולד ממולא בקוקוס

63 עוגת גלידה

64 מדורי פררו רושה

70 פאי שוקולד חמאת בוטנים
במיניקיטשן (או בתנור)

71 גליל קרמשניט
גלידת תות-וניל
ופירות יער

73 שוק תותים פרווה
74 מיני ארטיקים שלא
נמסים

75 חטיף פצפוצי אורז
בטעם חלבה

76 חולדת שוקולד
ביגלה מלוח

77 מאפה שמרים תפוח
עץ ווניל

78 מאפה שמרים תפוח
עץ ווניל

רולדה שחור לבן

טקסט מלווה



פרוזה

חומרים

לעוגה:

4 ביצים מופרדות

1/2 כוס סוכר

1/3 כוס שמן

1 כוס קמח

1 אבקת אפיה

2 כפות קקאו



זמן: כ-90 ד'



קושי: בינוני

לקרם:

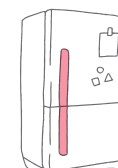
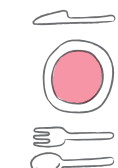
1 ריצ' 500 מ"ל

3 כפות פודינג וניל

3 כפות פודינג שוקולד



תבנית חד פעמית עגולה



אחסון

במקרר עד שבוע.
בהקפאה לאורך זמן

הוראות הכנה:

מכינים עוגה: מקציפים חלבונים לקצף קל ומוסיפים סוכר בהדרגה עד שמתקבל קצף נוקשה. מוסיפים את יתר הרכיבים בהקצפה במהירות נמוכה יותר. מחלקים ל-2. חלק אחד מעבירים לשקית זילוף ומזלפים פסים אלכסוניים בתבנית מרופדת בניר אפיה. בין פס לפס משאירים רווח לפס כהה ברוחב הפסים הבהירים.

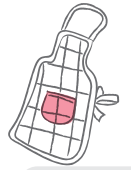
מוסיפים למחצית הבליטה הנותרת את הקקאו ומזלפים פסים אלכסוניים בין הפסים הבהירים, ברווחים שהשאירו. דופקים את התבנית על השיש.

אופים ב 180 מעלות להשחמה קלה כ-12-14 דקות.

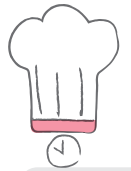
מוציאים מהתנור הופכים על מגבת נקיה, מקלפים את ניר האפיה ובעזרת המגבת מגלגלים את העוגה לגלילה מהצד הצר. משאירים סגור. מקררים לגמרי.

מכינים קרם: מקציפים ריצ' לקצף יציב. מחלקים ל-2. למחצית מוסיפים פודינג וניל ולמחצית שניה פודינג שוקולד. פותחים את העוגה ומזלפים פסים באלכסון לסירוגין מעל העוגה, בכיוון המנוגד לאלכסוני העוגה עצמה. מגלגלים בזירות לרולדה. מקפיאים

רולדה במילוי קרם וניל עם ליבת ג'לי בשלושה צבעים



פרוזה



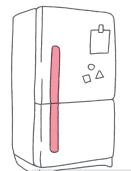
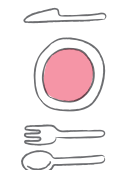
זמן: 90 ד'



קושי: בינוני



חבנית חד פעמית ענקית



אחסון

חומרים

לרולדה:

4 ביצים מופרדות

1/2 כוס סוכר

1/3 כוס שמן

1 כוס קמח

1 אבקת אפיה

לקרם:

1 ריצ' 500 מ"ל

4 כפות פודינג וניל

לג'לי:

3 צבעים של ג'לי (אדום, כתום וצהוב)

מים רותחים

תבניות אינגליש

במקרר עד

שבוע.

בהקפאה

לאורך זמן

הוראות הכנה:

להכנת הרולדה נצטרך בקבוק 1.5 ליטר ריק, חצוי לרוחבו ורק מהחלק שכולו באותו רחוב (בקבוק ספרינג יתאים לכך). צריך חצי בקבוק (מעין פס של חצי עיגול)

מכינים עוגה: מקציפים חלבונים לקצף קל ומוסיפים סוכר בהדרגה עד שמתקבל קצף נוקשה. מוסיפים את יתר הרכיבים בהקצפה במהירות נמוכה יותר.

משטחים בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה בשכבה אחידה ככל האפשר ואופים ב 180 מעלות להשחמה קלה כ-12-14 דקות.

מוציאים מהתנור, הופכים על מגבת נקיה, מקלפים את ניר האפיה ובעזרת המגבת מגלגלים את העוגה לגלילה מהצד הצר. משאירים סגור.

בזמן שהעוגה בתנור מכינים ג'לי. מערבבים כל צבע ג'לי עם 300 מ"ל מים רותחים (במקום 400). יוצקים כל צבע ג'לי לתבנית אינגליש נפרדת. כל צבע בנפרד. מעבירים למקרר להתקרשות.

כשהעוגה מוכנה וקרה, מכינים קרם: מקציפים ריצ' לקצף נוקשה ומוסיפים פודינג וניל.

הרכבת העוגה/רולדה: פותחים את הרולדה. מורחים שכבה נדיבה של קרם (כ-2 ס"מ גובה)

מחלצים בעדינות, מעל ניר אפיה, בעזרת סכין סביב הדפנות ולאחר מכן ביד, את הג'לי מהתבניות. חותכים מכל ג'לי רצועה באורך תבנית האינגליש וברוחב של כ-2 ס"מ.

מניחים 3 רצועות ג'לי באחת מהקצוות הצרים של העוגה ומגלגלים את העוגה על הג'לי רק עד שהג'לי מכוסה כולו בקרם והוא במרכז העוגה והעוגה סוגרת מעגל שלם ומתקבלת טבעת של עוגה ובתוכה עיגול קרם שבמרכזו הג'לי.

חותכים את העוגה מעט אחרי מקום החיבור. מרפדים את חצי הבקבוק בניילון ומעבירים בעדינות את העוגה לתוך חצי הבקבוק. הוא יהווה תבנית שתשמור על צורת העגולה של העוגה. מקפאים. פורסים למנות כשהעוגה קפואה למחצה, מניחים מנות בצלחות ומגישים רק לאחר הפשרה כדי שהג'לי יפשיר.

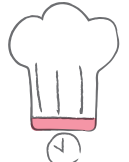
את העוגה שנותרה עם הקרם מקשטים בפסי ג'לי מהג'לי הנותר ואוכלים ממנה פרוסות מלבניות.

אצבעות באונטי - חטיף שוקולד ממולא בקוקוס



פרוזה

חומרים



זמן: 30 ד'

לתערובת הקוקוס:

250 מ"ל ריצ', ללא הוספת מים

1/2 כוס סוכר

50 גרם נטורינה (או מרגרינה רגילה)

3 כפות אבקת פודינג וניל

300 גרם קוקוס

100 גרם אבקת סוכר



קושי: בינוני

לציפוי:

250 גרם שוקולד מריר

2 כפות שמן



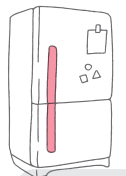
תבנית חד פעמית ענקית

תבנית שקעים מסיליקון בצורת אצבעות בגודל רצוי. או תבנית חד פעמית בגודל 22X32



מס' מנות: 25-30

במקרר שבועיים ויותר: בהקפאה לאורך זמן



אחסון

הוראות הכנה:

ממיסים בסיר על אש נמוכה ריצ', סוכר, נטורינה ופודינג לקרם אחיד.

מסירים מהאש ומוסיפים קוקוס ואבקת סוכר. מערבבים היטב לתערובת אחידה, מעט מתפוררת.

דוחסים את התערובת לשקעים שבתבנית הסיליקון, או לתבנית חד פעמית מרופדת בניילון. מקפאים להקפאה מלאה.

מחלצים בזהירות את חטיפי הקוקוס הקפואים מהשקעים. אם מכינים בתבנית, פורסים בסכין חדה ולא משוננת למלבנים קטנים. מחזירים למקפא.

ציפוי: ממיסים שוקולד ושמן במיקרוגל בפולסים של חצי דקה ומערבבים בין הפעלה להפעלה עד שהשוקולד נוזלי לגמרי.

מוציאים מההקפאה בכל פעם מספר חטיפים וטובלים בשוקולד. מניחים על מגש להתייבשות.

מאחסנים בכלי אטום במקפא בהפרדה בניילון בין שכבה לשכבה.

אפשר לאחסן במקרר למספר ימים.

עוגת גלידה



פרוזה



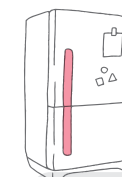
זמן: כ-90 ד'



קושי: בינוני



חבנית חד פעמית ענקית



אחסון

חומרים

לבסיס:

4 ביצים

3/4 כוס שמן

2 כוסות סוכר

3/4 כוס קקאו

1.5 כוסות קמח

1 כפית אבקת אפיה.

לגלידה:

8 ביצים מופרדות

1 כוס סוכר

500 מ"ל ריצ'

4 סוכר וניל

לקצפת:

250 מ"ל ריצ'

1 פודינג וניל

לקישוט:

שברי עוגיות אוראו (או עוגיה דומה)

הוראות הכנה:

מערבבים בקערה את רכיבי הבסיס. משטחים בשכבה אחידה בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת שבניר אפיה ואופים ב 180 מעלות 20-22 דקות. מקררים

מכינים גלידה: מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד שמתקבל קצף נוקשה יחסית.

מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים ריצ' (לא מוקצף) וחלמונים. מערבבים ומעלים חזרה מהירות הקצפה. יתכן שיראה בתחילה שהגלידה נופלת ונעשית נוזלית מדי אבל אחרי כשתי דקות היא תתחיל להתייצב שוב. היא לא אמורה להיות נוקשה כמו הקצף ההתחלתי של החלבונים והסוכר.

יוצקים את הגלידה עלה עוגה הקרה.

מקציפים ריצ' לקצף יציב ומוסיפים פודינג וניל. מעבירים לשקית זילוף עם צנטר עגול ומזלפים פסים באלכסון על הגלידה.

מפזרים שברי עוגיות אוראו ומקפידים. מוציאים מההקפאה מספר דקות צמני ההגשה, פורסים לריבועים.

טיפ: אפשר לחתוך את עוגת הגלישה למלבנים באורך רוחב התבנית וברוחב של כ-10 ס"מ ולפרוס מלבנים.

בהקפאה לאורך זמן



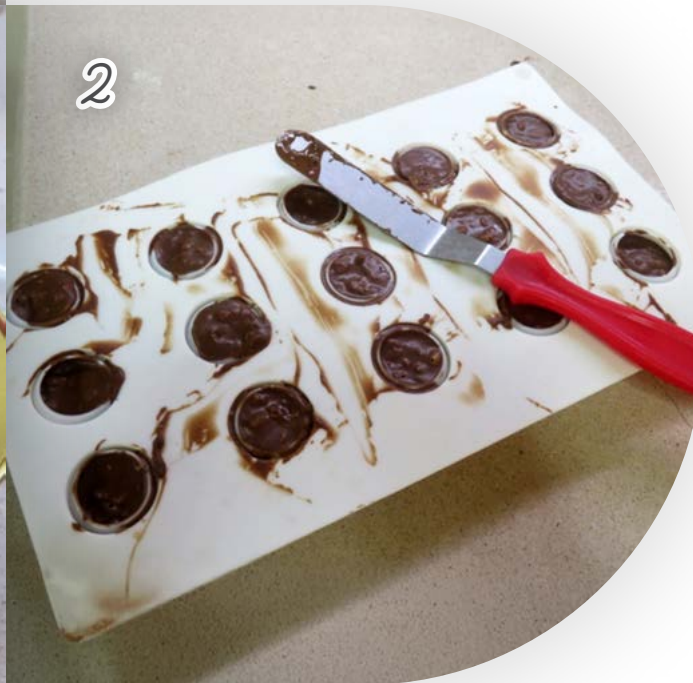
3



1



4



2

כדורי פפרו רושה פרווה



הוראות הכנה:

ממיסים שוקולד, טחינה, חמאת בונים, ממרח נוגט וממרח פסק זמן בסיר על אש קטנה, מערבבים בעירנות - ברגע שנמס מסירים מהאש. שופכים פנימה ופל, פצפוצים ופקאן. (תמונה מס' 1)

שופכים את התערובת לתוך תבנית סיליקון - ומיישרים את השאריות. (תמונה מס' 2)

מקפאים לחצי עד שלושת רבעי שעה, לאחר שמתקשה - מחלצים בעדינות. (תמונה מס' 3)

עוטפים בניירות מיוחדים לפררו רושה. (נמכרים בכל חנות למוצרי אפיה). (תמונה מס' 4)



פרווה



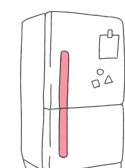
זמן: 90 ד'



קושי: בינוני

חומרים

200 גרם שוקולד מריר
300 גרם שוקולד לבן פרווה
3 כפות טחינה גולמית
3 כפות חמאת בוטנים
300 גרם ממרח נוגט, פרלינה
300 גרם ממרח פסק זמן
1 כוס פרורי ופלים
2 כוסות פצפוצי אורז.
1/2 כוס פקאן מסוכך גרוס.

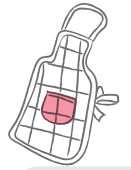


אחסון

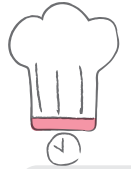
במקרר
שבוע.
בהקפאה
לאורך זמן

גלידת פיסטוק וניל

כ-24 כוסות קינוח



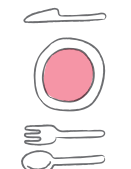
פרוזה



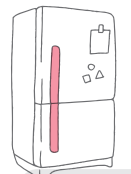
זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: כ-24



אחסון

חומרים

8 ביצים מופרדות

1 כוס סוכר

500 מ"ל ריצ'

4 סוכר וניל

2 כפיות מחית פיסטוק

מעט תמצית פיסטוק (אפשרי שקדים תמצית שקדים)

צבע מאכל ירוק, עדיף ג'ל

פיסטוקים גרוסי לקישוט

הוראות הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד שמתקבל קצף נוקשה יחסית.

מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים ריצ' (לא מוקצף), חלמונים וסוכר וניל. מערבבים ומעלים חזרה מהירות הקצפה. יתכן שיראה בתחילה שהגלידה נופלת ונעשית נוזלית מדי אבל אחרי כשתי דקות היא תתחיל להתייצב שוב. היא לא אמורה להיות נוקשה כמו הקצף ההתחלתי של החלבונים והסוכר.

מחלקים ל-2. לחלק אחד מוסיפים מחית פיסטוק, תמצית פיסטוק וצבע מאכל ואת החלק השני משאירים כמו שהוא.

ממלאים בכל כוס קינוח מגלידת הוניל ומעליה מגלידת הפיסטוק. אין צורך להקפיא בין השכבות אבל צריך למלא בזהירות.

לקבלת דוגמא אלכסונית, כמו בתמונה: מניחים את כוסות הקינוח בתבנית ביצים באלכסון וממלאים באלכסון מהגלידה הלבנה ולאחר מכן בזהירות מגלידת הפיסטוק. לאחר המילוי אפשר ליישר את הכוסות – השכבות לא יתערבבו וצורת האלכסון תישאר.

מקשטים בשברי פיסטוק. מקפאים.

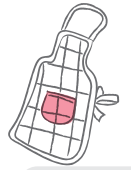
אפשר לקשט בקצפיות מיני קנויות, חתיכות שוקולד וכיוצ"ב.



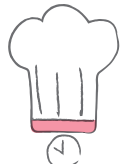
*טיפ

בהקפאה לאורך זמן

גלידת וניל - תות ופירות יער



פירוה



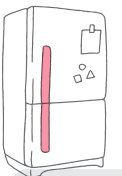
זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



3 תבניות אינגליש/ תבנית A4



אחסון

חומרים

8 ביצים מופרדות

1 כוס סוכר

500 מ"ל ריצ'

4 סוכר וניל

3 כפות פודינג פירות יער

2 כוסות תותים טחונים

סירופ בטעם פירות יער

הוראות הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד שמתקבל קצף נוקשה יחסית.

מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים ריצ' (לא מוקצף), חלמונים וסוכר וניל. מערבבים ומעלים חזרה מהירות הקצפה. יתכן שיראה בתחילה שהגלידה נופלת ונעשית נוזלית מדי אבל אחרי כשתי דקות היא תתחיל להתייצב שוב. היא לא אמורה להיות נוקשה כמו הקצף ההתחלתי של החלבונים והסוכר.

מחלקים ל-2 לחלק אחד מוסיפים פודינג פירות יער ותותים מרוסקים.

להכנה בתבנית אינגליש או A4, משטחים את גלידת התות-פירות יער בתבנית ומעליה בזהירות את גלידת הוניל. מזלפים סירופ בטעם פירות יער ובעזרת קיסם מקשקשים את הסירופ על גלידת הוניל.

להכנה בכוסיות: ממלאים חצי כוסית בגלידת תות-פירות יער ומעליה גלידת וניל. מזלפים מעט סירופ פירות יער.

להכנה בקופסא: יוצקים את הגלידה ב-2 הטעמים זה מעל זה בקופסא. מזלפים סירופ פירות יער בנדיבות ובעזרת סכין משיישים הכל יחד. אל תשיישו יותר מדי שלא יתערבב הכל לגמרי.

בהקפאה
לאורך זמן

טארטלט פאי לימון ומרנג

תבניות שקעים קטנות בקוטר של כ-4 ס"מ. או תבניות מתכת אישיות בגודל זהה בערך.



פרוזה



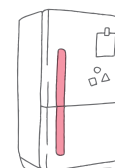
זמן: 90 ד'



קושי: מאתגר



מס': מנות: כ-24



אחסון

חומרים

לטארטלטים:

125 גרם מרגרינה- אפשר להמיר לכוס שמן, אבל זה קצת יותר מתפורר.

1 ביצה

2 כוסות קמח

מים לפי הצורך

1 כוס אבקת סוכר

לקרם לימון:

1.5 כוסות סוכר

3/4 כוס מיץ לימון

1 כוס מים

2 כפות קורנפלור

3 חלמונים

למרנג:

3 חלבונים

3/4 כוס סוכר

כ 1/4 כפית מלח

הוראות הכנה:

מכינים טארטלטים: במעבד מזון, מעבדים אבקת סוכר ומרגרינה לקרם חלק. מוסיפים את יתר הרכיבים. מערבלים עד לקבלת בצק אחיד. אם הבצק יבש, מוסיפים מעט מים, אם הוא רטוב מדי, קצת קמח.

הבצק צריך להיות רק ונח לרידוד. לא דביק.

מקמחים משטח עבודה ומרדדים את הבצק לעלה גדול בעובי של כ 1/2 ס"מ. קורצים עיגולים בקוטר גדול יותר בכסנטימטר מקוטר השקע בחלקו העליון של תבנית השקעים. מרפדים כל שקע בעיגול בצק. מוודאים כי הבצק נצמד לדפנות היטב. אין צורך לשמן את השקעים.

בעזרת סכין חדה, נפטרים מעודפי הבצק שמציצים מחוץ לשקע. דוקרים מעט את בסיס הבצק למניעת היווצרות של כיסי אוויר בטארטלט בשעת האפיה

אופים בחום של 160 מעלות כ-25 דקות עד להשחמה נאה.

מצננים ומחלצים בעדינות מהשקעים.

ניתן להכין את הטארטלטים מראש ולשמור בקופסא אטומה בחוץ לשלושה ימים או בהקפאה לתקופה ממושכת בתנאי הקפאה נאותים.

מכינים קרם לימון: בסיר קטן מבשלים סוכר, מיץ לימון ומים עד להמסה מלאה של הסוכר.

מוסיפים קורנפלור ומערבבים. התערובת תסמיך ויתקבל מעין

»»»

לא מומלץ להקפיא מרנג, הוא מתכווץ בהקפאה. אפשר להקפיא ללא המרנג ולהוסיף את המרנג קרוב להגשה לאחר הפשרת הטארטלטים עם קרם הלימון.



*טיפ

במקרר שלוש ימים.

טארטלט פאי לימון ומרנג



פרווה



זמן: 90 ד'



קושי: מאתגר



מס' מנות: כ-24



אחסון

◀◀ הוראות הכנה: המשך

פודינג.

מסירים מהאש ומוסיפים חלמוני ביצים (ההוספה כשהתערובת עוד רותחת גורמת לחלמון להתבשל... ממילא אין סיכון בבביצה חיה)

מערבבים היטב עד שמתקבל קרם סמיך וחלק. רצוי לטחון במקל.

ממתינים שהקרם יתקרר ומעבירים לשקית זילוף

ממלאים בכל טארטלט כמעט עד לשפתו העליונה.

מכינים מרנג: שמים בקערת מיקסר חלבונים ומלח. מפעילים במהירות הגבוהה ביותר.

כאשר החלבונים הופכים לקצף קל, מתחילים להוסיף סוכר בהדרגה. מקציפים במשך מספר דקות עד שמתקבלת קציפה נוקשה. המדד לכך שהמרנג מוכן הוא שהוא לא נשפך בשום אופן, גם לא אם תהפכו ממש את הקערה. אפשר להרים את המקצף ולראות אם כל המרנג שנתפס בו נשאר עליו ולא נופל.

מעבירים את המרנג לשקית זילוף עם צנטר עגול או צנטר כוכב ומזלפים מהמרנג על כל טארטלט באופן שיכסה את המליח.

צורבים את המרנג בעזרת ברנר.

בהיעדר ברנר, מפעילים תנור על מצב גריל ומכניסים את הטארטלטים לתנור בחלקו העליון.

משגיחים על הטארטלטים שיגיעו למצב של השחמה- צריבה ולא מעבר.

מוציאים ומקררים.

שומרים במקרר למשך כשלושה ימים. לא מומלץ להקפיא מרנג, הוא מתכווץ בהקפאה. אפשר להקפיא ללא המרנג ולהוסיף את המרנג קרוב להגשה לאחר הפשרת הטארטלטים עם קרם הלימון.



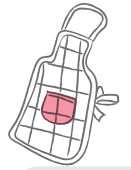
*טיפ

במקרר
שלושה ימים.

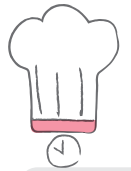
לא מומלץ להקפיא מרנג, הוא מתכווץ בהקפאה. אפשר להקפיא ללא המרנג ולהוסיף את המרנג קרוב להגשה לאחר הפשרת הטארטלטים עם קרם הלימון.

טארטלט קרם קרמל ושוקולד

מגש טארטלטים מתוקים עגולים בגודל בינוני (15 במגש), או טארטלטים מוכנים ביתי על פי המתכון הקודם.



פרוזה



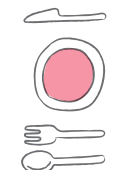
זמן: 90 ד'



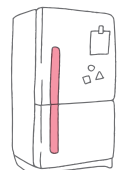
קושי: בינוני



מס': מנות: כ-15



מס': מנות: כ-15



אחסון

חומרים

200 קרם קרם טופי ריבת חלב
פרוזה- מחנויות מתמחות
250 גרם שוקולד מריר
125 מ"ל ריצ'

לקישוט, כמובן לא חובה,
15 אגוזי לוז מולבנים
1/2 כוס סוכר+1 כף שמן

קצפיות מיני מאובקים באבקת
איבוק בגוון זהב
אבקת איבוק זהב
וכל קישוט אחר שתמצאו ונראה
לכם מתאים...

במקרר
חמישה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

מסדרים את הטארטלטים על משטח עבודה.
מעבירים את קרם הטופי ריבת חלב לשקית זילוף. ומזלפים לכל
טארטלט בצורה סיבובית מהשוליים פנימה בשכבה אחידה ככל
האפשר. זה בסדר אם זה לא ממש אחיד.
אם הקרם סמיך מדי ניתן לחממו מעט במיקרוגל.
מכינים גנאש: ממיסים שוקולד מריר וריצ' לגאש חלק.
ממתינים שלא יהיה רותח ומעבירים לשקית זילוף. ממלאים
בזהירות מעל קרם הטופי.
את יתרת הגנאש שולחים בינתיים להתקרר במקפיא.
מכינים את אגוזי הלוז לקישוט: נועצים קיסם בכל אגוז.
מחממים בסיר שמן וסוכר וממיסים תוך כדי ערבוב לקרמל. ברגע
שהקרמל מוכן מכבים את האש. אנחנו לא רוצים לשרוף את
הסוכר כמון ששורפים לקוגל אטריות.
ממתינים שהקרמל לא יהיה רותח ממש וטובלים את האגוזים
פנימה בעזרת הקיסם. כל פעם אחד. מחזירים הפוך מעל לסיר
עד שנוצרת משיכה של קרמל והוא מתקשה. כך מכינים את כל
האגוזים.
מסירים את הקיסמים ומניחים על הגנאש שבטארטלט.
מניחים קישוטים נוספים, כמו קצפיות מאובקות, לא חובה.
מוציאים את הגנאש שהתקרר והתקשה בינתיים ומקציפים לגנאש
מוקצף. הבמות לא גדולה ולכן כדאי להקציף המקצף ידני בכלי
קטן יחסית.
מעבירים לשקית זילוף עם צנטר עגול קטן ומזלפים נקודות.
מאבקים מעט את הטארטלטים באבקת איבוק.

פאי שוקולד חמאת בוטנים במיניקיטשן (או בתנור)

גודל תבנית: עגולה R10, מתאימה למיניקיטשן



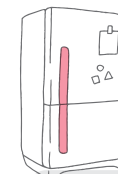
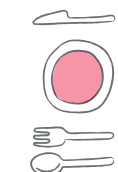
פרוזה



זמן: 90 ד'



קושי: בינוני



אחסון

חומרים

לבסיס:

1 חלמון

50 גרם מרגרינה מומסת

1 כוס קמח

1/2 כוס סוכר

3 כפות מים

למלית שוקולד-חמאת
בוטנים-

4 ביצים

200 גרם שוקולד מריר

3/4 כוס חמאת בוטנים, כדאי
קראנצ'ית עם שברי בוטנים,
אך לא חובה

1/3 כוס שמן

1/2 כוס סוכר

1/2 כוס קמח

לזילוף על המלית-

סירופ קרמל מלוח, לא חובה.

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר

125 מ"ל ריצ'

בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

מערבבים בקערה את רכיבי הבסיס עד לקבלת בצק חלק ונח לעבודה. משטחים בתבנית העגולה מעל לנייר האפיה. אין צורך לכסות דפנות, רק את התחתית בשכבת בצק דקה. דוקרים את הבצק במספר מקומות בעזרת מזלג.

מפעילים את מכשיר המיניקיטשן על החום הגבוה ביותר ומכניסים את התבנית עם הבצק למכשיר.

בינתיים מכינים מילוי: ממיסים שוקולד עם חמאת בוטנים ושמן ומערבבים, עד שמתקבל קרם אחיד.

שמים בקערה ביצים וסוכר (אפשר אותה קערה בה הוכן הבצק ואין צורך לשטוף), טורפים במטרפה לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים את השוקולד המומס עם השמן וחמאת הבוטנים וטורפים לבלילה אחידה. מוסיפים קמח ושוב טורפים לבלילה אחידה.

פותחים את מכשיר המיניקיטשן, בשלב זה התחתית תהיה תפוחה ואפויה חלקית, וצבעה יהיה בהיר. שופכים מעל התחתית את המלית.

מזלפים סירופ קרמל מלוח בזילוף סיבובי כמו ספירלה מעל למלית, לבחירה. לבחירה

סוגרים את המכשיר ואופים עוד 8 דקות עד ששכבת המילוי מקבלת צבע בהיר יותר, מתבקעת מעט ורוטטת.

מוציאים מהמכשיר.

מקררים מעט.

מכינים ציפוי: ממיסים שוקולד וריצ' לגנאש חלק ויוצקים על הפאי. בעזרת כפית מורחים את הציפוי על כל הפאי.

מקררים ומגישים קר.

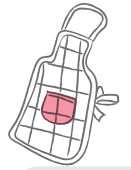
אפשר לקשט איך שרוצים, אם רוצים.

לאפיה בתנור: אופים את הבצק במשך 12 דקות להשחמה קלה. יוצקים את המלית ואופים עוד 12 דקות עד שהמילוי רוטט ולא יותר. הוא יתמצק מעט לאחר התקררו. את הציפוי יוצקים מעל לפאי לאחר התקררותו.

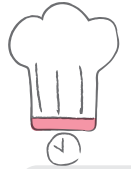


גליל קרמלשניט

שידרוג מופלא לקרמלשניט הרגיל. הפרוסה העגולה של המילוי במסגרת בצק עלים בקונטור, יוצרים מנה חגיגית במיוחד. מומלץ!



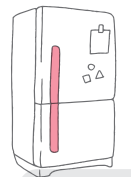
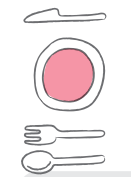
פרוזה



זמן: 90 ד'



קושי: מאתגר



אחסון

חומרים

מערוך עץ.

כחצי חבילה בצק עלים מופשרת במקרר.

250 מ"ל ריצ' או שמנת מתוקה לגירסא חלבית

4 כפות אבקת סוכר

250 גרם קרם וניל/פטיסייר (מחנויות למוצרי אפיה)

150 גרם שוקולד לבן פרווה איכותי או שוקולד לבן חלבי לגירסא חלבית

1 כף שמן

לקישוט:

אבקת סוכר

במקרר
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

פותחים את חבילת בצק העלים המופשרת.

מצפים מערוך עץ בניר כסף באופן שיכסה רק את חלק הגליל של המערוך במדויק בצדדים.

מצפים בניר אפיה מעל לניר הכסף. הפעם ניר האפיה יעבור גם על הידיות, מסובבים את ניר האפיה על הידיות כדי להדק את הציפוי של ניר האפיה במהודק למערוך.

חותכים את בצק העלים לרצועות בעובי של 3-ס"מ.

מתחילים ללפף את המערוך בבצק העלים. מתחילים בקצה של גליל המערוך (ולא מצפים על הידיות). חשוב להקפיד שהסיבוב הראשון של בצק העלים לא יגלוש מעבר לגליל המערוך כדי שלא יתקבל פתח קטן מקוטר המערוך מה שלא יאפשר שחרור של הגליל מהמערוך לאחר האפיה.

מלפפים את כל גליל המערוך ברצועות בצק עלים בצורה רודפת. רצועה חדשה חופפת מעט על קצה הרצועה הקודמת, ובכל סיבוב חופפים מעט על הבצק של הסיבוב הקודם כדי להבטיח כיסוי מושלם שיניב גליל בצק עלים שלם.

מניחים את המערוך המצופה בבצק עלים בתבנית מרופדת בניר אפיה ואופים ב 180 מעלות 25 דקות או עד שהגליל שחום והבצק אפוי.

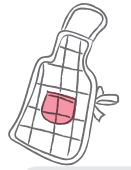
מקררים היטב. לאחר שהגליל התקרר לחלוטין, משחררים את סיבובי ניר האפיה מהידיות ומושכים בעדינות את ניר האפיה מקצה אחד החוצה מהמערוך לשחרור של גליל בצק העלים מהמערוך.

מקפאים את הגליל למשל 30 דקות, כדי להקל על המילוי. <<<

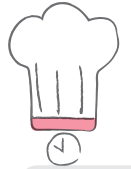


גליל קרמלשניט

שידרוג מופלא לקרמלשניט הרגיל. הפרוסה העגולה של המילוי במסגרת בצק עלים כקונטור, יוצרים מנה חגיגית במיוחד. מומלץ!



פרוזה



זמן: 90 ד'



קושי: מאתגר

◀◀ הוראות הכנה: - המשך

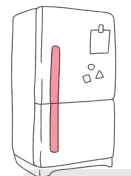
מכינים מילוי: מקציפים שמנת מתוקה לקצב יציב ומוסיפים את יתר רכיבי הקרם.

מוציאים את הגליל מההקפאה, חוסמים את אח הקצוות בעזרת ניילון נצמד.

מעמידים את הגליל כשחלק עם הניילון הנצמד בלי מטה.

ממלאים מהקרם בשקית זילוף ובעזרת חור גדול ממלאים את הגליל. מזלפים מלמעלה עד שהגליל מתמלא. אפשר לבדוק שהגליל מלא על ידי הרמה של הגליל ואז ניתן יהיה לראות שהקרם הגיעה לצד השני ונוגע בניילון הנצמד.

סוגרים גם את הצד השני בניילון נצמד ומעבירים להקפאה של לפחות שעה וחצי. מוציאים מההקפאה כרבע שעה לפני הפריסה. מפזרים אבקת סוכר ופורסים פרוסות עגולות ויפות בקוטר של כ-2 ס"מ. מניחים עיגול על כל צלחת.



אחסון

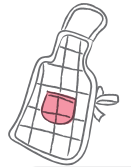
במקרר
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן



*טיפ

לשידרוג המראה של הגליל
אפשר לזלף פסי שוקולד
במגוון טעמים.

שייק תותים פרווה



פרווה (חלב)

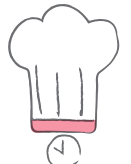
חומרים

500 גרם תותים קפואים

500 מ"ל ריצ'

4 סוכר וניל

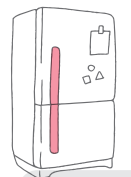
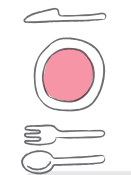
500 מ"ל חלב סויה בטעם וניל



זמן: 10 ד'



קושי: קל



אחסון

הוראות הכנה:

טוחנים יחד את כל הרכיבים לקבלת שייק במרקם חלק. אם השייק סמיך מדי אפשר להוסיף עוד חלב סויה. רצוי לטעום. לפעמים התותים לא מספיק מתוקים ואז יש צורך בהוספת סוכר. במידה והשייק לא מספיק מתוק- מוסיפים סוכר לפי הצורך.

אפשר להמיר
תותים בפרי
אחר או
לערבב פירות
שונים



*טיפ

במקרר
אאבעה-
חמישה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

מיני ארטיקים שלא נמסים

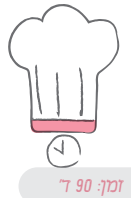


כל כך קל להכין, רק להמס לערבב ולתבניות. בשביל זה צריך סיליקון של ארטיקים הקטנטנים. בכל חנות אפייה יש, לא לשכוח לקנות מקלות קטנים!



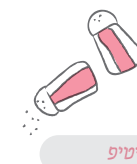
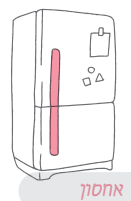
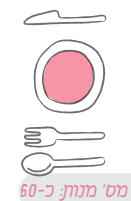
חומרים

- 300 גרם שוקולד לבן פרוזה
- 200 גרם מריר
- 500 גרם קרם נוגט
- 4 כפות חמאת בוטנים
- 6 כפות ופלה פרוורים
- 6 כפות קוקוס מקורמל (על המחבת כמה דקות בלי שמן רק כבה שישחים)
- 12 כפות פצפוצי אורז



הוראות הכנה:

ממיסים הכל בסיר. קודם את השוקולדים ואחר כך להכניס לתוכם את הפירורים למיניהם. להכין את המקלות בתבניות אחרי חצי שעה של הקפאה עמוקה אפשר לחלץ ולהכניס עוד כמות. שומרים בהקפאה.



לשדרוג המראה, אפשר לאבק באבקת איבוק בצבע זהב

בהקפאה לאורך זמן

חטיף פצפוצי אורז בטעם חלבה



פרווה



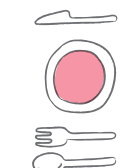
זמן: 30 ד'



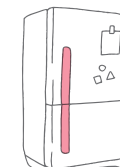
קושי: בינוני



תכנית חד פעמית
ענקית



מס' מנות: כ-24



אחסון

חומרים

8 כוסות פצפוצי אורז
400 גרם שוקולד מריר
1 כוס טחינה גולמית
1/2 כוס סילאן

לציפוי:

150 גרם שוקולד מריר
3 כפות טחינה גולמית
50 גרם שוקולד לבן פרווה
מעט שמן

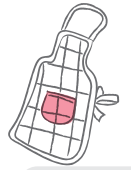
במקרר
שבוע,
בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

ממיסים שוקולד עם טחינה גולמית לקרם חלק.
יוצקים על פצפוצי האורז ומוסיפים סילאן. מערבבים היטב עד שכל הפצפוצים מכוסים היטב בשוקולד, טחינה וסילאן. מעבירים לתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בנייר אפיה. מהדקים היטב בשכבה אחידה ככל האפשר. נעזרים בנייר אפיה מעל לפצפוצים ומהדקים היטב בידיים. מקררים להתקשות מוחלטת ורק אז מסירים את נייר האפיה.

מכינים ציפוי: ממיסים שוקולד מריר עם טחינה גולמית ומורחים על הפצפוצים. ממיסים את השוקולד הלבן עם השמן ומזלפים פסים. מקררים לייבוש מוחלט של הציפוי ופורסים בסכין חדה ומשוננת.

רולדת שוקולד בייגלה מלוח



פרוזה



זמן: 30 ד'



קושי: בינוני



חבנית חד פעמית
ענקית



אחסון

חומרים

לרולדה:

- 5 ביצים מופרדות
- 3/4 כוס סוכר
- 1/3 כוס שמן
- 1 כף אבקת אפיה
- 2 כפות קקאו
- 3/4 כוס קמח

למילוי:

- 1 ריצ' 250 גרם
- 200 גרם קרם בייגלה מלוח
- 100 גרם שוקולד לבן פרוזה

לציפוי:

- 75 מ"ל ריצ'
- 100 גרם שוקולד מריר
- 50 גרם שוקולד לבן פרוזה

במקרר
3-4 ימים,
בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף קל ומוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף נוקשה. מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים את יתר הרכיבים בהקצפה במהירות איטית. מורחים בתבנית מרופדת בניר אפיה ואופים 15-18 דקות להשחמה קלה והתייצבות.

מוציאים את העוגה עם נייר האפיה מהתבנית והופכים מעל מגת נקיה. מסירים בעדינות את נייר האפיה ומגללים עם המגבת לרולדה. מקררים כך.

מכינים קרם: מקציפים ריצ' לקצפת יציבה ומוסיפים שוקולד לבן מומס עם שמן וקרם בייגלה. פותחים את הרולדה ומורחים את הקרם בשכבה אחידה. מגללים לרולדה.

מניחים על מגש מכינים ציפוי:

ממיסים שוקולד וריצ' לגנאש חלק. יוצקים על הרולדה.
ממיסים שוקולד לבן ומזלפים פסים

מאפה שמרים תפוזי עץ ווניל



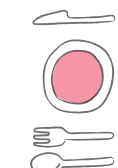
פרווה



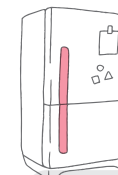
זמן: 45 ד'



קושי: בינוני



מס' מנות: 8 יח'



אחסון

חומרים

בצק ממתכון חלת הפרח + 2 כפות דבש בבצק.

500 גרם קרם וניל

ביצה טרופה

סוכר לזריה על המאפים

כלי עזר: קורצן גדול בצורת תפוח

הוראות הכנה:

לאחר התפחת הבצק, מרדדים לעלה בעובי של 1 ס"מ. קורצים תפוחים כפול ממספר המנות.

מעבירים את קרם הוניל לשקית זילוף ומזלפים תלולית למרכז כל תפוח. משאירים שוליים ברוחב של כס"מ סביב.

מניחים תפוח בצק נוסף על כל תפוח עם קרם וניל. מותחים מעט לכיסוי. בעזרת מזלג מהדקים את הסגריה סביב התפוח. אין צורך להדק בעלה והמקל.

מתפיחים 10 דקות

מושחים בביצה טרופה ומפזרים מעט סוכר מעל כל תפוח.

אופים ב 180 מעלות 12 דקות להשחמה נאה.

אפשר להכין בכל צורה אחרת. אפשר להכין מבצק עלים



*טיפ

מעולה בהקפאה

טורט וניל - שוקולד צ'יפס על בסיס שוקולד פריך



פרווה



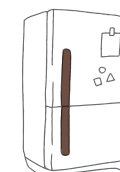
זמן: 60 ד'



קושי: בינוני



חבנית חד פעמית
ענקית



אחסון

חומרים

לבסיס:

4 כוסות קמח

1 כוס סוכר

1/2 כוס קקאו

100 גרם נטורינה רכה או 1/2

כוס שמן

1 ביצה

לטורט:

6 ביצים מופרדות

1 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

1 אבקת אפיה

1/2 כוס ריצ' גולמי

3 כוסות קמח

1 כוס שוקולד צ'יפס

בקופסא על
השיש- יומיים
שלושה.
בהקפאה
לאורך זמן.

הוראות הכנה:

מכינים בסיס: מערבבים את כל הרכיבים ביד בקערה לקבלת בצק אחיד ונעים. הבצק לא אמור להיות דביק אם הוא מעט דביק מוסיפים עוד קצת קמח. שמים בצד רבע מכמות הבצק. את רבע הבצק שמים במקפיא. את החלק הגדול של הבצק מרדדים בין 2 ניירות אפיה מקומחים לעלה מלבני בגודל של התבנית.

הופכים את הבצק לתוך התבנית (מרופדת בניר אפיה). מפזרים שוקולד צ'יפס ומהדקים קלות אל תוך הבצק.

מכינים טורט: מקציפים חלבונים לקצף קל ומוסיפים סוכר בהדרגה לקבלת קצף נוקשה. מורידים את מהירות ההקצפה למינימום ומוסיפים את יתר הרכיבים. מערבבים רק עד שמתקבלת בלילה אחידה. יוצקים את הבלילה מעל הבסיס והשוקולד צ'יפס שבתבנית. מורחים בעדינות על כל התבנית.

מוציאים את רבע הבצק מההקפאה ומגרדים בעזרת מגרדת על העוגה. הפירורים ישקעו בטורט במהלך האפיה וייצרו מראה מנומר.

אופים ב 180 מעלות 35-40 דקות להשחמה נאה, או עד שהטורט יציב וקיסם שננעץ לתוכו יוצא יבש.

פורסים לאחר התקררות של העוגה.

עוגיות נוגט במילוי קפוצ'ינו



פרוזה



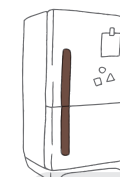
זמן: 30 ד'



קושי: קל



מס' מנות: כ-20 יח גדולות



אחסון

חומרים

2 ביצים

3/4 כוס סוכר

3/4 כוס שמן

3/4 כוס קרם נוגט

1 כפית אבקת אפיה

3 כוסות קמח

מטבעות שוקולד קפוצ'ינו (מחנות למוצרי אפיה) או לחילופין, קרוקנט אגוזי לוז

הוראות הכנה:

מערבבים בקערה את רכיבי העוגיות למעט מטבעות השוקולד או הקרוקנט.

תולשים פיסת בצק ומשטחים על היד. מניחים במרכזו מטבע שוקולד קפוצ'ינו וסוגרים מעל המטבע בשארית הבצק שמצדדיו. מעגלים בידיים לכדור פחוס מעט. מניחים במרווחים בתבנית מרופדת בניר אפיה ואופים ב 180 מעלות 15-18 דקות. מקררים ומחלצים מהתבנית.

לחילופין, במקום מטבע שוקולד, ניתן ליצור כדורים מהבצק ולגלגל בקרוקנט אגוזי לוז.

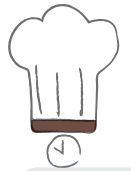
בקופסא על השיש - שבוע. בהקפאה לאורך זמן.

עוגיות במילויים שונים

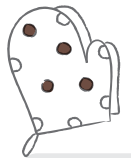
נאפים כעוגה ונפרסים לעוגיות אישיות. הדרך הקלה ביותר לקבל מספר סוגי עוגיות בהכנה פשוטה ביותר.



פרוזה



זמן: 60 ד'



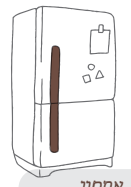
קושי: קל



תבנית אינגליש



מס' מתוך:
כ-20 יח' גדולות



אחסון

חומרים

לבסיס העוגיות- בצק עוגיות פשוטות. כל מתכון יתאים

למילוי:

קרם חלבה, קרם קפוצ'ינו, ממרח נוגט, קרם וניל, קרם לוטוס, מלית דובדבנים וכיוצ"ב. כל מלית שתאהבו.

תוספות: שוקולד צ'יפס לבן, כהה, פיסטוק, קרוקנט וכיוצ"ב

לקישוט: שוקולד לבן ומריר מומסים במעט שמן

הוראות הכנה:

שוטחים את הבצק בתבניות אינגליש מרופדות בניר אפיה בשכבה של כ-1/2 ס"מ

סביב השוליים מניחים נחש בצק. מהדקים היטב וכך מתקבלת עוגיה גדולה - בסיס ושוליים.

מורחים קרם נבחר במרכז העוגיה (בתוך השוליים), אפשר לגוון בקרמים ובכל תבנית למרוח קרם אחר.

מפזרים תוספת נבחרת, שוב אפשר לגוון בתוספת אחרת בכל תבנית. אופים ב 180 מעלות להשחמה נאה.

מזלפים שוקולד, שחור או לבן או שתיהם יחד על כל עוגיה גדולה. משהים להתייבשות של השוקולד ופורסים בעדינות לעוגיות אצבע.

שומרים בקופסא אטומה, במקום קריר מספר ימים או בהקפאה.



עוגיות שוקולד - חמאת בוטנים עם גרנולה



פרוזה

חומרים

3 ביצים

1.5 כוסות סוכר

3/4 כוס קקאו

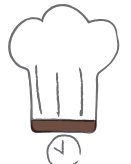
1 אבקת אפיה

1/3 כס שמן

3 כוסות קמח

1/2 כוס חמאת בוטנים

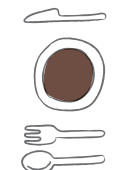
1 כוס גרנולה קנויה (טעם
הגרנולה שתבחרו ישפיע על
טעם העוגיה)



זמן: 30 ד'

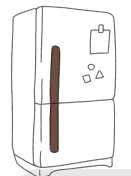


קושי: קל



מס' מתוך כ-24
עוגיות בגודל בינוני

תנאי אחסון:
בקופסא
על השיש -
שבוע.
בהקפאה
לאורך זמן.



אחסון

הוראות הכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערה. אין צורך במיקסר.

בידיים לחות יוצרים כדורים בקוטר של כ-2 ס"מ. מניחים בתבנית
במרחקים האחד מהשני.

לוחצים על כל כדור בעזרת כף ליצירת סימון פסים ופחיסה קלה
של העוגיה.

אופים ב 180 מעלות 12 דקות.

משחררים מהתבנית לאחר הצטננות של העוגיות



עוגת לימון רכה ומעודנת



פרוזה

חומרים



זמן: 60 ד'



קושי: קל

4 ביצים

1.5 כוסות סוכר

1/2 כפית מלח

1 כוס שמן

2/3 כוס מיץ לימון

3 סוכר וניל

1 כף אבקת אפיה

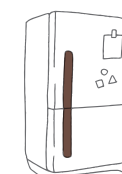
3 כוסות קמח

200 גרם אבקת סוכר

2-3 כפות מיץ לימון



גודל תבנית: A4
חד פעמית



אחסון

בקופסא
במקרר-
יומיים
שלווה.
בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערה בעזרת מטרפה עד לקבלת בלילה אחידה ללא גושי קמח.

יוצקים לתבנית A4 מרופדת בנייר אפיה ואופים ב 180 מעלות - 25-30 דקות להשחמה והתייצבות של העוגה.

מקררים ומכינים זיגוג:

מערבבים בקערה אבקת סוכר ו-2 כפות מיץ לימון. אם התערובת סמיכה ממש מוסיפים עוד כף מיץ לימון. הזיגוג צריך להיות במרקם משחתי נוזלי יחסית.

מורחים על העוגה.

עוגת לשכבות קרם פירות יער



פרווה



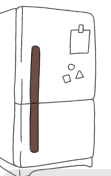
זמן: 90 ד'



קושי: בינוני



חבנית חד פעמית עמקית



אחסון

חומרים

לעוגה:

- 10 ביצים מופרדות
- 2 כוסות סוכר
- 1 אבקת אפיה
- 2 כוסות קמח
- 4 כפות שמן
- קמפוז מלח
- 2 סוכר וניל
- 3 כפות אבקת קפה נמס
- 2 כפות קקאו

לקרם:

- 1 ריצ' 250 מ"ל
- 150 גרם שוקולד בטעם פירות יער (כרמית, פרווה), או שוקולד לבן פרווה אם אין שוקולד פירות יער
- 3 כפות אבקת פודינג בטעם פירות יער
- 1 כף שמן

לציפוי:

- 150 גרם שוקולד בטעם פירות יער (או שוקולד להן פרווה בנוסף למה שרשום במתכון)
- 100 גרם שוקולד לבן פרווה
- 3 כפות ריצ'

הוראות הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף יציב. מוסיפים 1 כוס סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף קשה.

בקערה נפרדת מקציפים חלבונים עם 1 כוס סוכר לקבלת תערובת במרקם קצפי ובהיר.

מוסיפים שמן. מקפלים עם החלבונים.

מוסיפים בהקצפה נמוכה ביותר קמח, אבקת אפיה, וניל ומלח

מחלקים לשליש ושני שליש.

שליש יוצקים בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה

לשני שליש הנותרים מוסיפים אבקת קפה נמס ושוב מחלקים ל-2.

מחצית יוצקים לתבנית A4 מרופדת בניר אפיה

למחצית הנותרת (מהשני שליש), מוסיפים קקאו ויוצקים לתבנית A4 נוספת, שלישית, מרופדת בניר אפיה.

אופים את העוגות כ-18-20 דקות עד שהן אפויות ויציבות.

מקררים את העוגות.

במקרר-
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן



עוגת לשכבות קרם פירות יער



פרוזה



זמן: 90 ד'

הוראות הכנה: - המשך

מכינים קרם: מקציפים ריצ' לקצף יציב

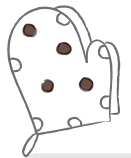
ממיסים שוקולד בטעם פירות יער עם שמן ומוסיפים לריצ' המוקצף. מוסיפים פודינג. מערבבים לקרם חלק.

מרכיבים את העוגה:

השכבה התחתונה היא העוגה הכהה.

מורחים מעליה מחצית מהקרם

מחלצים בזהירות את העוגה בגוון החום בהיר ומניחים מעל לקרם. מורחים את יתרת הקרם ומסיימים בעוגה הלבנה.



קושי: בינוני

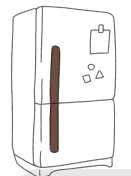
מכינים ציפוי:

ממיסים את רכיבי הציפוי לגנאש חלק ויוצקים על העוגה. מורחים על כל העוגה אפשר לקשט בזילופים של שוקולד בטעם פירות יער ו/או שוקולד מריר. מקפאים.

פורסים את העוגה כשהיא קפואה למחצה בסכין חדה ולא משוננת.



חבנית חד פעמית ענקית



אחסון

במקרר-
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן



*טיף

בשימוש בשוקולד לבן פרוזה במקום שוקולד בטעם פירות יער הציפוי יהיה לבן והקרם יהיה בגוון בהיר יותר.



עוגת שכבות לוטוס



הוראות הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף קל ומוסיפים סוכר בהדרגה עד שמתקלת תערובת קצפית ונוקשה. מוסיפים שמן, קמח, נזלים ואבקת אפיה. מחלקים ל-2. לחלק אחד מוסיפים קקאו ולשני קפה. מורחים ב-2 תבניות חד פעמיות ענקיות מרופדות בנייר אפיה ואופים ב 180 מעלות -15 דקות. מקררי ומכינים קרם

ממיסים ריצ' ושוקולד לגנאש חלק, בסיר קטן. מוסיפים חלב סויה או מים, לוטוס, פודינג וקפה ומבשלים על אש נמוכה תוך כדי ערבוב לקרם חלק.

מורחים קרם על העוגה הכהה ומכסים בעוגה הבהירה יותר. מורחי עוד קרם מעל לעוגה הבהירה. מקפאים ופורסים רק כשהעוגה קפואה למחצה.

אם נשאר לכם קרם, אפשר לשמור במקרר לעוגה נוספת ולחמם להמסה לפני השימוש

חומרים

לעוגה:

8 ביצים מופרדות

1 כוס סוכר

3/4 כוס שמן

1 ו 1/4 כוסות קמח

1/2 סודה או מים

1 אבקת אפיה

2 כפות קקאו

1.5 כפות אבקת קפה נמס



לקרם:

125 מ"ל ריצ'

150 גרם שוקולד מריר

1 כוס חלב סויה או חלב

שקדים, או מים

3/4 כוס קרם לוטוס

1 פודינג וניל

2 כפות אבקת קפה נמס



בקופסא בחוץ:
יומיים במקום קריר.
במקרר חמישה ימים.
בהקפאה לאורך זמן.

עוגות שכבות קפה ללא אפייה



פרווה



זמן: 60 ד'



קושי: בינוני



חבנית חד פעמית ענקית



מס' מנות: כ-80-100 יח'



אחסון

חומרים

80 ביסקויטים מרובעים. 40 כהים ו-40 בהירים אם משתמשים במלבנים הקטנים צריך יותר.

או שמכינים חצי כמות (מכל המתכון) לתבנית A4

קערה ובה קפה (1 כוס מים על 3 כפות סוכר ו-1 כף קפה)

למילוי:

500 גרם מטבעות שוקולד לבן פרווה
1 ריצ' קטן

200 גרם מטבעות שוקולד קפוצ'ינו

2 כפות אבקת קפה נמס

לציפוי:

125 מ"ל ריצ'

200 גרם שוקולד מריר

50 גרם מטבעות שוקולד לבן

50 גרם מטבעות שוקולד קפוצ'ינו

לקישוט:

50 גרם מטבעות שוקולד קפוצ'ינו

טיפה שמן

במקרר
שלוש ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

מכינים את המילוי: בסיר קטן ממיסים את רכיבי המילוי להמסה מלאה תוך כדי ערבוב. מתקבל קרם שוקולד בגוון עמוק של קפה כהה

לאחר שנמס, מסירים מהאש. מומלץ להעביר טחינה בבלנדר מוט לאחר ההסרה מהאש.

מרכיבים את העוגה: טובלים 20 ביסקויטים כהים בקפה, כל פעם 2, ומסדרים בתבנית חד פעמית ענקית. הביסקויטים שאני השתמשתי בהם יצרו 4 שורות של 5 ביסקויטים.

מורחים שליש מהמילוי על שכבת הביסקויטים הראשונה. מסדרים שכבת ביסקויטים בהירים טבולים בקפה ומעליהם מורחים שליש נוסף של הקרם.

מסדרים שכבה שלישית של ביסקויטים, הפעם כהים, טבולים בקפה ומעליהם מורחים את יתרת הקרם (השליש האחרון). אם הקרם התקשה מעט בינתיים, ממיסים שוב.

מסדרים את שכבת הביסקויטים האחרונה, בהירים (טבולים בקפה)

מכינים ציפוי: באותו סיר שבו הומסה המלית (אין צורך לשטוף) ממיסים את רכיבי הציפוי לגנאש חלק ויוצקים את הגנאש מעל לשכבת הביסקויטים האחרונה.

מחליקים לשכבה אחידה

לקישוט:

ממיסים מטבעות שוקולד קפוצ'ינו עם חצי כפית שמן ומזלפים פסים.

מעבירים את העוגה להקפאה חלקית.

פורסים כשהיא קפואה חלקית בסכין חדה ולא משוננת.

מתקבלים כ-80-100 קוביות או מלבנים, תלוי בגודל החיתוך.

עוגות אמסטרדם

העוגיה שהפכה לעוגה



פרווה



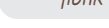
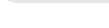
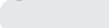
זמן: 60 ד'



קושי: בינוני



חבנית חד פעמית ענקית



חומרים

לבצק:

5 כוסות קמח

2/3 כוס קקאו כהה (יש חברות שהקקאו יותר כהה ויש שיותר בהיר)

1 כוס סוכר

1 כוס קרם קוקוס או שמן קוקוס

1/3 כוס שמן קנולה

2/3 כוס חלב סויה או חלב שבויל שועל

1 אבקת אפיה

למילוי:

3 ביצים

3/4 כוס סוכר

250 גרם מטבעות שוקולד לבן פרווה איכותי

200 גרם קרם פטיסייר (מחנויות למוצרי אפיה)

1/2 כוס שמן

1 ו 1/4 כוסות קמח

במקרר שלוש ימים. בהקפאה לאורך זמן

הוראות הכנה:

מתחילים בהכנת הבצק: שמים את רכיבי הבצק בקערה ומעבדים ביד לבק אחיד. אן הבצק דביק מעט – זה בסדר.

מחלקים את הבצק ל-2 חלקים שווים, מרדדים את 2 החלקים, כל חלק בנפרד בין 2 ניירות אפיה עם קמח מעל ומתחת הבצק חצי אחד מעבירים עם ניר האפיה לתבנית. זה הבסיס.

מכינים מילוי. באותה קערה, אחרי סילוק שאריות בצק בעזרת מרית, שמים ביצים וסוכר. טורפים במטרפה במשך 2-3 דקות.

ממסים שוקולד לבן עם שמן ומוסיפים לביצים והסוכר. שוב טורפים ומוסיפים קרם פטיסייר. טורפים.

מוסיפים קמח וטורפים היטב לתערובת אחידה סמיכה מעט.

יוצקים על הבצק שבתבנית ומורחים על כל פני הבצק.

בזהירות מעבירים את החלק השני של הבצק המרודד לתבנית מעל למילוי.

אופים ב 180 מעלות חצי שעה. השכבה האמצעית צריכה להיות נימוחה ורטובה מעט.

מקררים היטב. בגלל השכבה האמצעית כדי שיהיה האפשר לפרוס מפזרים אבקת סוכר.

לחילופין, ניתן לצפות בגנאש. אפשר גם להעשיר בקרוקנט אגוזי

לז מלע לגנאש

פורסים בסכין חדה.

עוגת קפה-חלבה על בסיס פריך

אם אתם לא אוהבים חלבה או רוצים להיות יותר בלא גיוון שלנו, אז אפשר להמיר ממרח חלבה לחמאת בוטנים. או קרם נוגט.



פרוזה



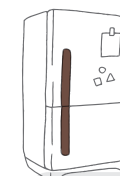
זמן: כ-60 ד'



קושי: בינוני



חבנית חד פעמית ענקית



אחסון

חומרים

לשכבת הבצק:

1 כוס שמן

1 כוס סוכר

2 ביצים

4 כוסות קמח

1 אבקת אפיה

לשכבת הקפה:

2 ו 1/4 כוסות סוכר דמררה

3/4 כוס סוכר לבן

1.5 כוסות שמן

5 ביצים

3 כפות שטוחות קפה נמס

במעט מים רותחים

3 סוכר וניל

3 ו 3/4 כוסות קמח

1 כפית סודה לשתיה

1 כפית אבקת אפיה

ציפוי:

250 גרם שוקולד צ'יפס לבן פרוזה

1/2 כוס קרם חלבה

150 גרם חלבה

במקרר
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

מערבבים את רכיבי הבצק לבצק שאפשר לדחוס בקלות ודוחסים בתבנית מרופדת בניר אפיה

מערבבים היטב את רכיבי שכבת הקפה ומורחים מעל לבצק

אופים ב 180 מעלות 35 דקות להתייצבות והשחמה נאה. משך האפיה תלוי תנור ועוצמתו אז תעקבו אחרי העוגה כבר אחרי 30 דקות. היא צריכה להיות רכה אבל יציבה ושזופה מאוד.

מכינים ציפוי: ממיסים יחד שוקולד וקרם חלבה. מורחים על העוגה.

מפזרים חלבה מפוררת.

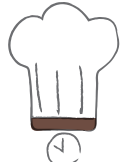
מקררים היטב להתקשות של הציפוי ופורסים. אם הקפאתם להתקשות - חשוב להפשיר חלקית כדי שהציפוי לא ייסדק בפריסה

עוגת שכבות וניל-ריבת חלב ושוקולד

נראית מורכבת. אבל האמת שהיא ממש קלה להכנה



פרוזה



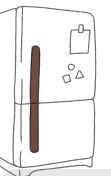
זמן: 60 ד'



קושי: בינוני



חבנית חד פעמית ענקית



אחסון

חומרים

לעוגה:

12 ביצים מופרדות

2 כוסות סוכר

3/4 כוס שמן

1 כוס חלב סויה (או מים בליט ברירה)

1 אבקת אפיה

3 כוסות קמח

1 פודינג וניל

1 פודינג ריבת חלב

1 פודינג שוקולד

בין שכבות העוגה:

ביסקויטים בטעם שוקולד + בערך כוס חלב סויה (או מים).

גנאש:

250 גרם שוקולד מריר

250 מ"ל ריצ'

במקרר
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף קל ומוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף נוקשה יציב. מורידים מהירות הקצפה ומוסיפים שמן, חלבונים וחלב סויה. מורידים את מהירות ההקצפה למינימום ומוסיפים אבקת אפיה וקמח. מערבבים במהירות הנמוכה ביותר (חשוב מאוד שתהיה מהירות ממש נמוכה) להטמעת הקמח בבבילה. אם נותרו גושי קמח מערבבים בעזרת מרית בתנועות קיפול.

מחלקים את הבבילה ל-3

לשליש אחד מוסיפים פודינג וניל בתנועות קיפול

לשליש שני מוסיפים פודינג ריבת חלב בתנועות קיפול

לשליש שלישי מוסיפים פודינג 'שוקולד בתנועות קיפול.

מרכיבים את העוגה לאפיה:

מרפדים תבנית בניר אפיה

טובלים ביסקויטים בחלב סויה ומסדרים שכבה בתבנית.

מעל לביסקויטים יוצקים את התערובת עם פודינג הוניל. מורחים בעדינות בשכבה אחידה. בעדינות- אחרת הביסקויטים יתרוממו ויעשו בלאגן.

מעל לשכבת הוניל מסדרים שכבה נוספת של ביסקויטים כמו שהם (עכשיו לא צריך לטבול בחלב)

מורחים בעדינות את בלילת הריבת חלב מעל לביסקויטים

שוב מסדרים ביסקויטים, ללא טבילה בחלב סויה ומעליהם מורחים בעדינות את השכבה עם הפודינג שוקולד.

אופים ב 180 מעלות כ 25-30 דקות להתייצבות של העוגה. כשהשכבה העליונה יציבה ויבשה לגמרי מכניסים קיסם למרכז העוגה לבדוק אם היא מוכנה. אם הקיסם יוצא יבש, מוציאים

◀◀

עוגת שכבות וניל-ריבת חלב ושוקולד

נראית מורכבת. אבל האמת שהיא ממש קלה להכנה



פרוזה



זמן: 60 ד'

הוראות הכנה: - המשך

מהתנור ומקררים. אם הוא רטוב- אופים עוד קצת.

כדאי לבדוק כבר אחרי 25 דקות.

אחרי שהעוגה קרה לגמרי מכינים ציפוי גנאש

ממיסים שוקולד עם ריצ' לגנאש חלק ומורחים על העוגה בעדינות.

מקפאים להתקשות של הגנאש. פורסים בשהעוגה קפואה מעט והגנאש יבש לחלוטין בעזרת סכין חדה ומשוננת שטובלים מדי פעם במים חמים

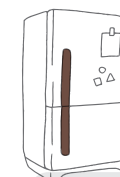
מאחסנים במקרר למספר ימים או בהקפאה לתקופה ארוכה.



קושי: בינוני



מס' מנות:
כ-20 יח גדולות



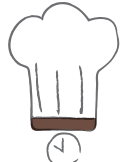
אחסון

במקרר
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

עוגת פיסטוק שוקולד על בסיס שוקולד



פרוזה



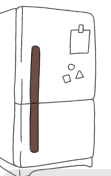
זמן: 60 ד'



קושי: בינוני



חבנית חד פעמית ענקית



אחסון

חומרים

לבסיס:

2 כוסות קמח

1/2 כוס סוכר

2 כפות קקאו

1/2 כוס שמן

2 חלמונים

2 כפות פיסטוק טחון

1/2 כוס ריצ'

6 ביצים + 2 חלבונים שנותרו מהבסיס

1 ו 1/4 כוסות סוכר

3/4 כוס שמן

2 כוסות קמח

1/3 כוס מחית פיסטוק

2/3 כוס ריצ'

1 כפית סודה לשתייה

1 כוס פיסטוק טחון

לציפוי:

250 גרם שוקולד מריר

125 מ"ל ריצ'

1 כוס פיסטוק גרוס

הוראות הכנה:

מערבבים בקערה את רכיבי הבסיס לבצק אחיד. משטחים בשכבה אחידה (ודקה...) בתבנית מרופדת בניר אפיה.

באותה קערה טורפים בעזרת מטרפה את רכיבי שכבת הבחוושה פיסטוק עד לקבלת תערובת אחידה. יוצקים מעל לשכבת הבסיס.

אופים ב 180 מעלות 25-30 דקות עד שהעוגה יציבה.

מקררים

מכינים ציפוי:

ממיסים ריצ' ושוקולד מריר לגנאש אחיד וחלק ומורחים מעל לעוגה.

מפזרים פיסטוק גרוס

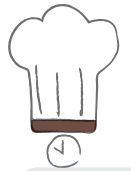
פורסים את העוגה בשהיא קפואה למחצה או לפחות כשהגנאש יבש לגמרי

עוגת עגן רכה ממש

טקסט מלווה



פרווה



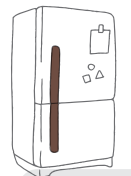
זמן: כ-60 ד'



קושי: בינוני



3 תבניות אינגליש או תבנית A4



אחסון

חומרים

8 ביצים מופרדות

2 כוסות סוכר

1/2 כוס שמן

2 אבקת אפיה

2 כוסות קמח

2 כפות תמצית בטעם שקדים
או רום (לא חובה, מומלץ)

סירופ שוקולד או מייפל לזילוף

אבקת סוכר לזריה על העוגה
לאחר האפיה

הוראות הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף קל ומתחילים להוסיף סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף נוקשה. חשוב להקציף היטב לקצף יציב ממש. מורידים את מהירות ההקצפה למינימום ומוסיפים את יתר הרכיבים (לא כולל אבקת הסוכר, כמובן), ממשיכים לערבב עם וו ההקצפה עד לקבלת בלילה חלקה וסמיכה יחסית (לא ממש נוזלית). מערבבים עוד קצת עם מרית כדי לוודא שלא נותרו גושי קמח או קצף שלא התערבב טוב.

שופכים לתבנית A4 או לתבניות אינגליש מרופדות בניר אפיה. מורחים בצורה אחידה בתבנית.

מזלפים סירופ שוקולד או מייפל ומשיישים.

אופים ב 180 מעלות כ-45 דקות לעוגה גדולה, 1/2 שעה לאינגליש.

משך האפיה עשוי להשתנות מתנור לתנור.

העוגה צריכה להיות רכה וקפיצית.

אם היא מרגישה דביקה- יתכן וזה בגלל הסירופ אז כדאי לבדוק אם זה העוגה עצמה או הסירופ. אם העוגה מוכנה- לא ממשיכים לאפות, זה בסדר שהסירופ דביק מעט.

כשיוצאת מהתנור מרימים אותה לגובה של כ 15 ס"מ מהשיש ומפילים את התבנית לשיש. פעולה זו שומרת עליה שלא תצנח.

מקררים מעט וזורים אבקת סוכר בנדיבות.

בחוץ
בקופסא
אטומה
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

שבלול שמרים ענק

טקסט מלווה



פרוזה

הוראות הכנה:

שמים את רכיבי הבצק, למעט השמן, בקערה, מלח תחילה. מתחילים לעבד במיקסר וכאשר המים נבלעים בקמח, מוסיפים שמן. מעבדים כ-7 דקות. משמנים קלות את הבצק ומכסים בניילון. מתפיחים להכפלת הנפח.

מערבבים קקאו, סוכר ופודינג בקערה. מחלקים את הבצק לארבעה חלקים. על משטח מקומח, מרדדים כל חלק לעלה מלבני בגודל של כ-40X60 ס"מ. מורחים בשמן. מפזרים מהמילוי ומהדקים מעט בידיים. חתכים לרצועות ברוחב של כ-4 ס"מ.

מגלגלים את הרצועה הראשונה לשבלול. כשמסיימים, מרימים את השבלול ומתחילים לגלגל עליו בהמשך לשבלול, את הרצועה השנייה. ממשיכים כך עם כל הרצועות עד לקבלת שבלול ענק. מהדקים במהלך הגלגול. זה בסדר אם השבלול לא ממש מהודק. מכינים כ-4 שבלולים. ככל שהבצק יהיה דק יותר, הגלגול יהיה מורכב יותר, אבל התוצאה - טעימה יותר.

מניחים בזהירות כל שבלול בתבנית עגולה מרופדת בנייר אפיה. מתפיחים 25 דקות. מושחים בביצה טרופה ואופים ב-180 מעלות 25 דקות.

זיגוג: מערבבים בקערה אבקת סוכר ומים ומזלפים מעל לעוגה. אם הזיגוג סמיך מדי ולא ניתן לזילוף, מוסיפים עוד מעט מים.

בהגשה - פרסי את העוגה למשולשים, כל יופייה יתגלה בפריסה.

חומרים

לבצק:

- 1 כף מלח
- 1 קילו קמח

2 חלמונים

1 כף חומץ

2 כפות גדושות שמרים

3/4 כוס סוכר

500 מ"ל מים פושרים

3/4 כוס שמן

למילוי:

שמן למריחה על עלי הבצק

1.5 כוסות קקאו

3 כוסות סוכר

1 פודינג בטעם שוקולד

ביצה טרופה למריחה על השבלול.

זיגוג:

300 גרם אבקת סוכר

2 כפות מים

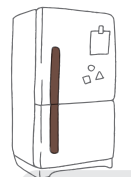
בחוץ
בקופסא
אטומה
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן



זמן: 90 ד'



קושי: בינוני



אחסון

עוגת פררו רושה



פרוזה



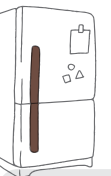
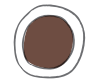
זמן: 75 ד'



קושי: בינוני



גודל תבנית: A4



אחסון

חומרים

לבסיס:

3 כוסות קמח

1 אבקת אפייה

1 ביצה

1 כוס שמן

3 כפות סוכר

מלית:

1 כוס קרם פרלינה או קרם
נוגט.

שכבה כהה:

1 כוס קקאו

1.5 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

4 ביצים

1 ו 1/4 כוסות קמח

ציפוי:

200 גרם שוקולד מריר

1 כוס קרוקנט אגוזי לוז

3 כפות ריצ'

במקרר
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

מערבבים בקערה את רכיבי הבסיס, אין צורך במיקסר, עד שמתקבל בצק אחיד, יכול להיות טיפונת מתפורר. מהדקים בתחתית תבנית מרופדת בנייר אפיה.

מורחים חצי כוס קרם פרלינה על התחתית.

מערבבים בקערה את רכיבי השכבה הכהה, אין צורך לשטוף את הקערה בין השכבות.

יוצקים מעל הקרם פרלינה.

אופים ב 180 מעלות כחצי שעה, שהשכבה של השוקולד יציבה אבל לא קשה. היא צריכה להיות כמו בראוניז.

מקררים את העוגה.

מורחים חצי כוס שנשאר מקרם הפרלינה על העוגה.

מכינים ציפוי: ממיסים ריצ' ושוקולד בסיר. מערבבים עם הקרוקנט ויוצקים על העוגה.

פורסים את העוגה כשהיא חצי קפואה בסכין חדה ולא משוננת.

שבולתי בצק פריך במילוי נוגט ושוקולד צ'יפס לבן



פרווה

חומרים

לבצק פריך:

500 גרם קמח

100 גרם אבקת סוכר

1 אבקת אפיה

200 גרם נטורינה רכה חתוכה
לקוביות

2 חלמונים

1/4 כוס חלב סויה או מים

למילוי:

750 גרם קרם נוגט (אפשר
להמיר בממרח שוקולד איכות)

שוקולד צ'יפס לבן

לקישוט:

100 גרם שוקולד מריר מומס
בבף שמן

100 גרם שוקולד לבן פרווה
מומס בבף שמן



זמן: כ-90 ד'



קושי: בינוני



בחוץ
בקופסא
אטומה יומיים
- שלושה.
בהקפאה
לאורך זמן



אחסון

הוראות הכנה:

מכינים בצק לא דביק. מערבבים יחד את כל רכיבי הבצק ומעבדים לבצק נעים ונוח ולא דביק. אם הבצק דביק מוסיפים עוד קצת קמח.

עוטפים בניילון ומקררים כשעה. מרדדים חצי מכמות הבצק על משטח מקומח ומורחים קרם נוגט בנדיבות. מפזרים שוקולד צ'יפס לבן. סוגרים לכרוכית ומקפאים כחצי שעה. פורסים פרוסות ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרחק האחד מהשני.

אופים ב 180 מעלות כ-20 דקות להשחמה. מקררים
מזלפים שוקולד מריר ושוקולד לבן מומסים במעט שמן.

עוגת דאבל שוקולד ועוגל

טקסט מלווה



פרוזה

חומרים

לעוגה:

6 ביצים

2.5 כוסות סוכר דמררה

3/4 כוס קקאו

1.5 כוסות שמן

1 כפית סודה לשתייה

3 כפות פודינג שוקולד

2 כוסות קמח

1.5 כוסות שוקולד צ'יפס מריר



זמן: 45 ד'



קושי: בינוני

לציפוי:

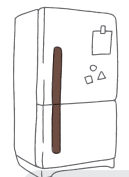
250 גרם שוקולד מריר

200 גרם קרם נוגט

2 כפות שמן



חבנית חד פעמית
ענקית



אחסון

במקרר
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

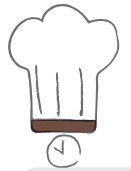
מערבבים את רכיבי העוגה בקערה עד שמתקבלת בלילה אחיד ודביקה. משטחים בתבנית חד פעמית מרופדת בנייר אפיה ואופים ב 180 מעלות 20-25 דקות רק עד שהעוגה יציבה ולא רטובה.

מכינים ציפוי: ממיסים את רכיבי הציפוי יחד לקרם אחיד, נוזלי וחלק. מורחים על העוגה. מקררים להתקשות של הציפוי ופורסים לקוביות.

בראונים אוראו עשירים



פרוזה



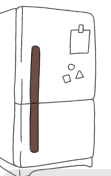
זמן: 40 ד'



קושי: קל



חבנית חד פעמית
ענקית



אחסון

חומרים

- 8 ביצים
- 1 כוס קקאו
- 2.5 כוסות סוכר
- 1.5 כוסות שמן
- 1 כף אבקת אפיה
- 2.5 כוסות קמח
- 200 גרם שוקולד צ'יפס
- כ-25 עוגיות אוראו

הוראות הכנה:

טורפים בקערה את כל הרכיבים למעט חצי כוס שוקולד צ'יפס ועוגיות אוראו לקבלת עיסה סמיכה ודביקה. מורחים כ-1/3 מהעיסה בתבנית מרופדת בניר אפיה.

מסדרים 20 עוגיות אוראו על העיסה. 4 ברוחב התבנית, 5 באורך. יוצקים את יתרת הבליטה על העוגיות. יוצקים באופן שיכסה את העוגיות. זה הסדר אם סביב העוגיות העיסה נמוכה יותר, היא תתפח באפיה. שוברים את יתר העוגיות לחתיכות ונועצים בעיסה בין העוגיות. מפזרים את יתרת השוקולד צ'יפס. אופים ב-180 מעלות 25-30 דקות לא יותר. הבראונים צריכים להיות לחים. אפית יתר תניב בראונים יבשים יותר.



*טייפ

אפשר ללפף נחש בצק דק
סביב הבייגל לאחר סגירתו
לקבלת דוגמא כמו בתמונה.

במקרר
שלוש ימים.
בהקפאה
לאורך זמן



ללא גלוטן

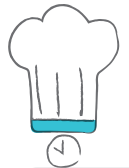
עוגת שוקולד ללא גלוטן	100
פאן שוקולד נימוח - ללא גלוטן	101
רוגאלך	102
בחושה בטעם ריבת חלב - ללא גלוטן	103
עוגת שזבבות שוקולד וקצף - ללא גלוטן	104
פאן פזח עץ ללא גלוטן	105
עוגת שזבבות בייסקוויטים וגראש נוגט עשיר - ללא אפיה	106

עוגת שוקולד ללא גלופן

אפשר להשתמש ב-2 תבניות אינגליש ארוכות + 8 מיני קאפקיקס או תבנית אחת בינונית ואז העוגה תהיה נמוכה יותר.



פרוזה



זמן: 60 ד'



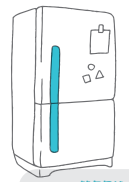
קושי: קל



תבנית חד פעמית ענקית



מס מנות: כ-24



אחסון

חומרים

- 4 ביצים
- 1.5 כוסות סוכר
- 1 ו 1/3 כוסות שמן
- 1 אבקת אפיה
- 3 כוסות קמח תמי
- 1.5 כוסות מים חמימים
- מעורבים בכף קפה
- 1.5 כוס אבקת שוקולית

ציפוי:

- 200 גרם שוקולד מריר
- 1/2 כוס חמאת בוטנים או קרם
- חלבה או קרם נוגט או כל קרם אחר

הוראות הכנה:

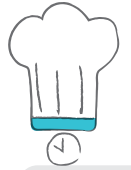
- מקציפים ביצים שלמות עם סוכר בו של עוגות בחושות (K) במשך כמה דקות עד שמתקבלת תערובת קצפית ואוורירית בצבע צהוב בהיר.
- מוסיפים שמן בקילוח דק. מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים אבקת שוקולית ואבקת אפיה.
- מוסיפים קמח לסירוגין עם הנוזלים מערבבים רק עד שמתקבלת תערובת אחידה.
- יוצקים לתבניות מרופדות בניר אפיה ואופים ב 180 מעלות בארבעים דקות עד שהעוגה קפיצית למגע
- קאפקיקס אופים פחות זמן, במובן

- מקררים ומכינים ציפוי: ממיסים יחד שוקולד וחמאת בוטנים (או קרם אחר) ומורחים כל העוגה.

פאי שוקולד נימוח - ללא גלוטן



פרווח



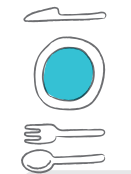
זמן: כ-45 ד'



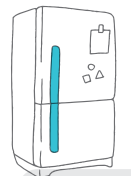
קושי: בינוני



קוביות עגולה בקוטר 25-28 מ"מ או תבנית קמח



מס מנות: כ-24



אחסון

חומרים

3 כוסות פירורי עוגיות ללא גלוטן

3/4 כוס שמן

לשכבת השוקולד:

300 גרם שוקולד מריר

1/2 כוס קקאו

3/4 כוס שמן

1/3 כוס יין

3/4 כוס סוכר

4 ביצים

3/4 כפית אבקת אפיה

3 כפות קורנפלור

הוראות הכנה:

מערבבים את פירורי העוגיות והשמן ומשטחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

בסיר קטן על אש נמוכה מבשלים שוקולד, קקאו, שמן, יין וסוכר להמסה מלאה. זה בסדר אם התערובת מעט גרגרית ולא נוזלית. היא תקבל את המרקם הרצוי בשלב ההכנה הבא. ממתינים שלא יהיה רותח.

מוסיפים ביצים, אבקת אפיה וקורנפלור. טוחנים במוט בלנדר לבלילה חלקה ומבריקה.

יוצקים מעל לבסיס ואופים ב 180 מעלות 12-14 דקות ולא יותר. מקררים ומפזרים אבקת סוכר. מומלץ להגיש קר ממש.

במקום עוגיות טחונות ושמן אפשר להכין בצק פריך:

חומרים

2 ו 3/4 כוסות קמח שקדים או שקדים טחונים ממש דק, ללא קליפה חומה

1.5 כוסות קמח תפוז"א

1.5 כוסות אבקת סוכר

1 ביצה שלימה + 1 חלמון

1 כוס שמן

הוראות הכנה:

מעבדים במעבד מזון לבצק אחיד. הבצק יהיה דביק יחסית.

מעבירים לקירור לשעתיים ולאחר מכן משטחים בתבנית. דוקרים במזלג ואופים 10 דקות. מקררים. מכינים את בלילת השוקולד, יוצקים מעל לבצק האפוי למחצה ואופים עוד 12-14 דקות.

יוצקים מעל לבסיס ואופים ב 180 מעלות 12-14 דקות ולא יותר. מקררים ומפזרים אבקת סוכר. מומלץ להגיש קר ממש.

רוגעלאך



פרוזה

חומרים

- 1 קילו קמח כרגיל
- 350 גרם קמח אורז לבן
- 1 כוס סוכר
- 3 כפות שמרים



זמן: כ-3 ש

1 כף מלח

- 2 כוסות מים פושרים (ועוד קצת לפי הצורך, אם צריך)



קושי: בינוני

1 כוס שמן

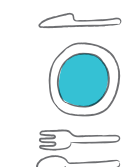
3 ביצים L

מלית לבחירה - ממרח שוקולד איכותי, קרם חלבה ובייצ"ב



לסירוף סוכר:

- 1 כוס סוכר
- 1 כוס מים



בקופסא
בחוץ יומיים.
בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

שמים בקערה מלח ומעליו את יתרת הרכיבים למעט השמן. מתחילים ללוש בצק וכאשר הקמח נבלע במים מוסיפים את השמן. לשים במיקסר במשך מספר דקות עד שמתקבל בצק אחיד. הבצק דביק מעט אבל אחיד. דביק במידה שלא נדבק לידיים משומנות.

אם הוא דביק מדי מוסיפים עוד קצת קמח אורז ואם יבש מדי- עוד קצת מים

מניחים בקערה משוחה בשמן ומושחים בשמן את פני הבצק מלמעלה.

מכסים בניילון ומתפיחים כשעתיים.

מרדדים חלקי בצק לעיגול

מורחים במלית כלשהי- אני הכנתי חלק עם מלית חלבה וחלק עם ממרח שוקולד איכותי

מגלגלים לרוגעלאך

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה ומשהים להתפחה כ-25 דקות

מורחים בביצה טרופה

אופים ב 190 מעלות כ-20 דקות להשחמה נאה.

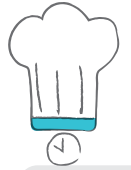
בזמן שהרוגעלאך בתנור מכינים סירוף סוכר: מבשלים יחד מים וסוכר עד להמסה מלאה של הסוכר.

מוציאים את הרוגעלאך מהתנור ומושחים בסירוף סוכר

בחולשה בטעם ריבת חלב - ללא גלוטן



פרווה



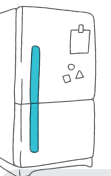
זמן: 45 ד'



קושי: בינוני



2 תבניות אינגליש קקרוט



אחסון

חומרים

עוגה:

4 ביצים

1.5 כוסות סוכר

¾ כוס שמן

2 כוסות קמח תמי (או אחר)

1 אבקת אפיה

3 כפות פודינג בטעם ריבת חלב

1 כוס חלב סויה בטעם וניל (או תחליף חלב אחר)

1 כוס קרוקנט לוז

ציפוי:

50 גרם שוקולד לבן פרווה

מעט שמן (כחצי כפית)

קרוקנט לוז

בקופסא
בחוץ שלושה
ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

שמים את כל רכיבי העוגה למעט הקרוקנט בקערה וטורפים היטב בעזרת מטרפה עד לקבלת בלילה אחידה וחלקה ללא גושי קמח. מוסיפים קרוקנט ומערבבים.

יוצקים ל-2 תבניות אינגליש קקרוט מרופדות בניר אפיה.

אופים ב-180 מעלות 25 דקות עד להתייצבות של העוגה כשקיסם שננעץ למרכז יוצא יבש.

ציפוי:

ממיסים שוקולד לבן עם שמן ומזלפים פסים באלכסון על העוגה. כשהשוקולד רטוב, מפזרים קרוקנט לוז.

מתכון
אורח



קרדיט: תמר ז.

עוגת שכבות שוקולד וקצף ללא גלוטן



פרוח

הוראות הכנה:

מכינים בצק: לשים יחד את כל רכיבי בצק ומשטחים בתבנית תנור או ב-4 תבניות אינגליש קייק.

מכינים מילוי: מערבבים בסיר את הסוכר והקקאו עד שאין גושים. מוסיפים את המים, מרתיחים תוך כדי בחישה, על אש נמוכה שלא ישרף.

מערבבים בכלי נפרד את הוניל, שמן וחלמונים. מוסיפים לתבשיל הרוטח תוך כדי ערבוב נמרץ, ומביאים לרתיחה נוספת.

שופכים על הבצק ואופים ביחד כ-20 דקות

מכינים שכבת קצף: מקציפים חלבונים, תוך כדי הוספת הסוכר, עד שהקצף יציב ומבריק, ואז מוסיפים ומערבבים בעדינות את הקוקוס.

יוצקים על העוגה ואופים עוד כ-10 דקות

טיפ: הבצק מצוין לעוגיות. בפרט אם מוסיפים לו שוקולד צ'יפס,

חומרים

בצק בסיס:

2 ביצים

1 כוס סוכר

1 חב' קמח ת"א

1½ כוסות אגוזים או שקדים טחונים

1 כוסות שמן

½ כפית מלח

לשכבת השוקולד:

1 כוס קקאו

1 כוס סוכר

1 כוס מים

1 כפית תמצית וניל

1/2 כוס שמן

4 חלמונים

לשכבת הקצף:

4 חלבונים.

1 כוס סוכר

1 כוס קוקוס



זמן: 45 ד'



קושי: בינוני



4 תבניות אינגליש
ארוכות, חדש ענקית



אחסון

בחוץ
בקופסא
אטומה
יומיים,
בהקפאה
לאורך זמן

פאי תפוח עץ ללא גלוטן

טקסט מלווה



פרוזה

חומרים

לבצק:

1.5 כוסות קמח ללא גלוטן

1/2 כוס קמח שקדים

1/2 כוס אבקת סוכר

1 ביצה

100 גרם נטורינה רכה

2-4 כפות מים או לפי הצורך
(תלוי בקמח)



זמן: כ-3 ש



קושי: בינוני

למילוי:

5 תפוחי עץ גדולים מזן גרנד,
חתוכים לקוביות קטנטנות

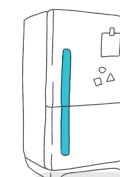
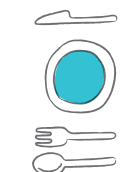
1 כוס סוכר דמררה

1 כפית קינמון

1 כף קורנפלור מעורב ב-
2 כפות מים קרים



רשימת כמות או חציית
פאי בקטור 28-28 סמ



אחסון

במקרר
שלושה ימים.
בהקפאה
לאורך זמן

הוראות הכנה:

מכינים בצק: מערבבים את רכיבי הבצק יחד לבצק נעים ודביק מעט. מתחילים בהוספת 2 כפות מים ורק אם הבצק יבש מוסיפים עוד 2 כפות או לפי הצורך עד שמתקבל בצק נעים ורק מעט דביק. עוטפים בניילון ומקררים במקרר לשעתיים בערך.

מכינים מילוי: בסיר, מאדים תפוחי עץ עם סוכר וקינמון במשך כ-15 דקות תוך כדי ערבוב עד להמסה של הסוכר וריכוך של תפוחי העץ. יש לשים לב לערבב מדי פעם כדי שלא לשרוף את התפוחים. במידת הצורך מוסיפים מעט מים רק שלא יישרף. בסוף האידוי מוסיפים קורנפלור עם המים ומערבבים לעיבוי והסמכה של הנוזלים שניגרו מתפוחי העץ. מקררים ומסננים מעודפי נוזלים.

מכינים את הפאי: מרדדים את הבצק על ניר אפיה מקומח מעט.

מעבירים עם נייר האפיה לתבנית ומהדקים לתחתית ולשוליים. חותכים את עודפי הבצק שמעבר לשוליים ושמים בצד כבדור בצק.

דוקרים את הבצק ומכניסים לאפיה של 10 דקות ב 180 מעלות.

מוציאים את הבצק וממלאים במלית. מגרדים את שארית הבצק מעל למלית בעזרת מגרדת. מחזירים לתנור ל 18-20 דקות להשחמה נראה של הבצק והציפוי.

אפשר לזרות אבקת סוכר לאחר שהפאי יוצא מהתנור

מעולה במקרר לכשלושה ימים. בהקפאה למשך זמן רב יותר. כדאי לחמם ישירות מההקפה למרקם מושלם אך אפשר להגיש קר. יתכן והבצק יהיה רטוב מעט מהמלית אחרי ההפשרה.

עוגת שכבות ביסקוויטים וגנאש נוגט עשיר - ללא אפיה



פרוזה

חומרים

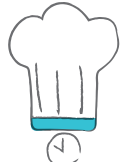
כ-80 ביסקוויטים ללא גלוטן

300 גרם שוקולד מריר

350 גרם קרם נוגט

1 ריצ' קטן 250 מ"ל

חלב סויה לטבילת
הביסקוויטים



זמן: 30 ד'



קושי: בינוני

הוראות הכנה:

מרפדים תבנית בניר אפיה.

טובלים ביסקוויטים בחלב סויה לריכוך (נזהרים שלא יתרכך מדי ויתפרק). מניחים בצפיפות בתבנית.

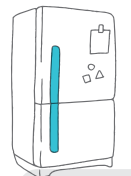
מורחים שכבת קרם לא עבה. מכסים בשכבת ביסקוויטים נוספת טבולה בחלב סויה ושוב מורחים מהקרם. כך ממשיכים שכבות עד שהקרם נגמר בשכבת קרם מעל שכבת ביסקוויט.

מקפאים הקפאה חלקית ופורסים בסכי חדה ומשוננת טבולה במים חמים

אפשר כמובן להכין עם ביסקוויטים רגילים לגרסה עם גלוטן



גודל תבנית: A4



אחסון

במקרר
חמישה ימים,
בהקפאה
לאורך זמן



*טיף

אפשר
להמיר קרם
נוגט בקרם
קפוצ'ינו או
לוטוס או
קרם חלבה.

מאפאים

108 חלת פרח "פטנט"

109 לחמניות פרח

110 לחמניות חלב יפניות
בגירסת פרווה

111 פוקאצ'ה זיתים

112 לחם כדור

113 קרקרים במבחר
ציפויים

114 פיצה בשר וחצילים

116 מאפה נקניקיות
בגירסה של גריל

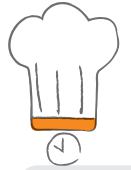
117 בייגל ממולא סלט חצילים
וזיתים ברוטב פיצה

118 חלת חלת דבש

חלת פרח "פטנט"



פרוזה



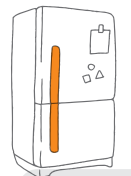
זמן: כשעתיים



קושי: בינוני



תכנית טיילקון
בדגמא של פרח



אחסון

חומרים

לבצק:

1/2 כפית מלח

500 גרם קמח

1 כף גדושה שמרים יבשים

1/2 כף חומץ (אפשר בלי)

3 כפות גדושות סוכר

250 מ"ל מים פושרים

1/3 כוס שמן

הוראות הכנה:

שמים בקערת מיקסר את המלח ומעליו את יתר הרכיבים למעט השמן. מתחילים לעבד בצק ובאשר המים נבלעו בקמח- מוסיפים את השמן. מעבדים במשך 5 דקות. עוצרים את פעולת המיקסר ומשהים את הבצק למנוחה במשך 5 דקות. לאחר 5 דקות המנוחה של הבצק ממשיכים לעבד במשך עוד כ-8 דקות כדי לקבלת בצק רך, נעים וגמיש.

יוצרים כדור מהבצק, משמנים קערה ומניחים בה את הבצק. משמנים קלות את פני הבצק מלמעלה ומכסים בניילון. מתפחים להפלת הנפח.

מרססים תבנית סילקון בצורת פרח בתרסיס שמן ומפזרים שומשום בתחתית התבנית.

מניחים את הבצק בתבנית באופן שיכסה את כל התבנית ומלעלה יהיו פני הבצק שווים בגובהם.

מכסים ומתפחים 20 דקות.

אופים ב 200 מעלות 25-30 דקות עד שהבצק שחום ממש מלמעלה והחלה קופצת חזרה בלחיצת אצבע.

מקררים לחלוטין ורק אז מחלצים בהירות מהתבנית. אם החלה מיועדת להקפאה, עדיף לחלץ מהתבנית כשהיא קפואה כמט לגמרי.

רצוי להקפיא אם לא מגישים יחסית טרי



לחמניות פרח



פרוח

חומרים

בצק ממתכון החלה- כמות כפולה

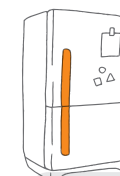
ביצה טרופה מהולה במעט מים שומשום ופרג לזריה



זמן: כשעתיים



קושי: בינוני



אחסון

רצוי להקפיא אם לא מגישים יחסית טרי

הוראות הכנה:

לאחר התפחת הבצק יוצרים ממנו 14 כדורים קטנים בקוטר של כ-2 ס"מ. מניחים בצד. מבסים במגבת של יתייבש.

את יתרת הבצק מחלקים ל-14 חלקים שווים.

יוצרים נחשים ארוכים מחתיכות הבצק. סוגרים כל נחש לטבעת בנקודת משק של כשליש מאורך הנחש. את יתר הבצק של הנחש מלפפים סביב הטבעת לקבלת דוגמא של פרח. את סוף הנחש תוחבים מתחת ללחמניה. מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה. מכניסים כדור בצק (ששמרנו בצד) במרכז על פרח.

מתפיחים את הלחמניות כשהן מכוסות במגבת ל-12 דקות.

מושחים בעדינות בביצה טרופה מהולה במעט מים. מפזרים שומשום על הפרח סביב ועל הכדור באמצע- פרג.

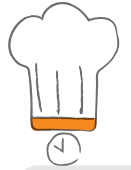
אופים ב 200 מעלות 15 דקות להשחמה נאה

לחמניות חלב יפניות בגרסה פרווה

הרעיון בלחמניות האלו ומה שמייחד אותן הוא שחלק מהבצק מוכן כרביבה ואחר כך נילוש רגיל עם יתר רכיבי הבצק. הטכניקה הזו נקראת טנגצונג. העבודה באופן זה מאפשרת ספיגה טובה יותר של הנוזלים בבצק והן סופגות יותר נוזלים מה שגורם להם לתפוח מאוד ולהעלות יותר אדים פנימיים באפיה וכך הן נעשות אוריריות ממשש כמו ענן



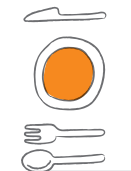
פרווה (חלבין)



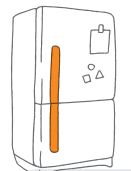
זמן: 90 ד'



קושי: בינוני



12-15 לחמניות בגודל בינוני



אחסון

חומרים

לרביבת חלב וקמח:

1/2 כוס מים

1/2 כוס חלב סויה

3/4 כוס קמח

לבצק:

רביבת קמח וחלב

1.5 כפיות מלח

6 כוסות קמח

3 ביצים M

1.5 כפות שמרים יבשים

1 כוס חלב סויה בטמפרטורה חמימה

1/2 כוס סוכר

125 גרם נטורינה בטעם חמאה מומסת

הוראות הכנה:

בסיר קטן מבשלים את רכיבי הרביבה תוך כדי ערבוב עד להמסה מלאה של הקמח ועד שמתקבלת תערובת כמו רוטב סמיך ממש, רביבה. כמו בצק מאוד מאוד נוזלי כזה שהכף שמערבבים איתו את הרביבה משאירה סימן בערבוב.

מקררים לגמרי לטמפרטורת חדר. חשוב מאוד.

שמים בקערת מיקסר את רכיבי הבצק יחד עם הרביבה שהתקררה ומעבדים לבצק אחיד וחלק. דביק מעט אבל נעים ממש.

מכדררים את הבצק לכדור גדול. מרססים בשמן, מכסים בניילון ומתפיחים להכפלת הנפח פי 2.5. הבצק תופח בצורה מטורפת.

מחלקים את הבצק ל 12-15 חלקים שווים פחות או יותר.

מכדררים כל חלק לכדור ומניחים על ניר אפיה. מכסים בניילון ומתפיחים כרבע שעה-עשרים דקות.

מושחים את הלחמניות בחלב סויה

אופים ב 190 מעלות כ-18 דקות להשחמה נאה.

לגירסא

חלבית

ממירים חלב

סויה בחלב

רגיל ונטורינה

בחמאה



*טיפ

רצוי להקפיא

אם לא

מגישים

יחסית טרי

פוקאצ'ה זיתים

טקסט מלווה



פרווה



זמן: 75 ד'



קושי: בינוני



גודל תבנית: A4



אחסון

חומרים

- 250 גרם קמח
- 1 כפית מלח
- 1/3 כוס שמן
- 1/2 כף שמרים יבשים
- 1 כפית חומץ
- 1 כף סוכר
- 2 כוסות מים חמימים
- 2 כוסות טבעות זיתים
- 1 כף גבישי שום

הוראות הכנה:

מערבבים בקערה בעזרת כף את כל הרכיבים לקבלת בצק דליל ודביק מאוד.
מבסים את הקערה ומניחים בצד ל-15 דקות.
משמנים היטב תבנית A4 ומעבירים את הבצק לתבנית. משטחים.
מזלפים שמן זית ומפזרים מלח גס.
משהים לתפיחה של 10 דקות.
אופים ב 180 מעלות 25 דקות להשחמה נאה.
טיפ: אפשר להמיר זיתים לפטריות, בצל או כל ירק אחר.

שמון זית לזילוף עם הפוקאצ'ה
מלח גס לזריה-
נבחרת

במקרר- יום-
יומיים. רצוי
להקפיא אם
לא מגישים
יחסית טרי

לחם כרוב



פרווה

חומרים

250 גרם קמח

1 כפית מלח

1/3 כוס שמן

1/2 כף שמרים יבשים

1 כפית חומץ

1 כף סוכר

125 מ"ל מים חמימים

1/2 ראש כרוב גדול קצוץ

2 בצלים קצוצים

מלח

פלפל שחור

3 כפות שמן

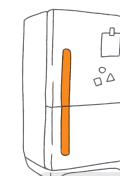
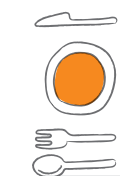
2 כפות שמן זית.



זמן: כשעתיים



קושי: בינוני



אחסון

רצוי להקפיא
אם לא
מגישים
יחסית טרי

הוראות הכנה:

שמים בקערה מלח ומעליו קמח, שמרים, סוכר, חומץ, ומים. מתחילים ללוש לבצק ומוסיפים את השמן. לשים במשך מספר דקות עד לקבלת בצק רך ונעים. מניחים את הבצק בקערה, משנים מעט את חלקו העליון ומכסים בניילון להתפחה עד להכפלת נפח הבצק.

בינתיים מכינים את המילוי.

מאדים בצל וכרוב בשמן לריכוך חלקי בלבד. מוסיפים את יתר הרכיבים למעט שמן הזית. מקררים ומסננים מעודפי נוזלים.

מרדדים את הבצק לאחר שתפח, על משטח מקומח למלבן גדול. מפזרים את הכרוב על הבצק. משאירים שוליים בצדדים לסגירה. מזלפים שמן זית מעל למילוי. סוגרים את הצדדים ומגלגלים לרולדה. מניחים בתבנית כשנקודת החיבור כלפי מטה. חורצים חריצים אלכסוניים מלמעלה בעזרת סכין משוננת. אופים ב 180 מעלות 30 דקות להשחמה נאה

קרקרים במבחר ציפויים



פרווה

חומרים

2 כוסות קמח (אפשר מלא)

1/2 כפית מלח

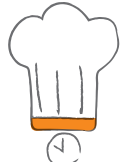
2 כפות שומשום לבן

2/3 כוס מים

4 כפות שמן זית

לציפויים:

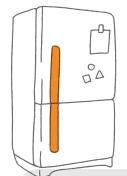
מים למריחה על הבצק +
שומשום לבן, שומשום שחור,
שומשום מלא, פרג, בצל מטוגן
מיובש, גבישי שום, מלח גס



זמן: 45 ד'



קושי: בינוני



קופסא
אטומה על
השיש – עד
שבוע

אחסון

הוראות הכנה:

מערבים קמח, שומשום לבן ומלח. יוצרים גומה בתוך תערובת היבשים ומוסיפים מים ושמן. מערבבים היטב לקבלת בצק אחיד ונח. אם הבצק יבש מדי- מוסיפים מעט מים ואם הוא רטוב מדי- מעט קמח. לעיתים המרקם משתנה מסוג קמח אחד למשנהו.

מחלקים את הבצק לארבעה חלקים. מרדדים כל חלק לעלה בעובי של כ-2-3 מ"מ. מפזרים מעל לבצק המרודד את הציפוי הנבחר. אפשר לערבב כמה ציפויים יחד או לחילופין להכין מכל רבע כמות בצק קרקרים בציפוי שונה. מרדדים מעט כדי שהציפוי יתפס בבצק.

בסכין חדה, או גלגלת, חותכים את הבצק למשולשים, מלבנים או ריבועים (צורת הקרקרים תלויה בבחירה האישית) ומסדרים בתבנית מרופדת בנייר אפיה.

אופים ב 180 מעלות, רצוי על תבנית טורבו, במשך 8-10 דקות. לאחר כ-7 דקות בודקים את הקרקרים, מסדרים מחדש כדי למנוע היחרכות של הקרקרים שבצדי התבנית. מסיימים את האפיה, עוד 1-3 דקות לפי הצורך לקבל קרקרים שחומים קלות. הקרקרים יקבלו את פריכותם לאחר שיתקררו.

מקררים היטב. שמרי בקופסא אטומה למשך שלושה ימים.



מתכון
אורח



קרדיט: נחמי וובר

פיצה בשר וחצילים



בשרי

חומרים

לבצק:

2 כפות שמרים

שליש כוס סוכר

3.5 כוסות מים חמימים (לקמח
מלא עוד חצי כוס)

קילו קמח (אפשר מלא או
בוסמין)

כף גדושה מלח דק

חצי כוס שמן



זמן: 60 ד'



קושי: בינוני

חומרים לבשר

בצל גדול חתוך לקוביות

3 שיני שום כתושות

500 גרם בשר טחון

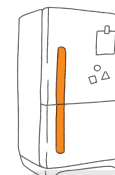
כף תבלין על האש

2 כפות טריאקי

לחצילים

2 חצילים קלי משקל

מלח לפי הטעם



אחסון

במקרר- יומיים,
בהקפאה לתקופה ארוכה,
מחממים ישירות מההקפאה
ללא הפשרה.
הבי מוצלח טרי

מתכון
אורח

קרדיט: נחמי וובר

פיצה בשר וחצילים

◀◀



בשרי

הוראות הכנה:

אופן הכנת הבצק

לערבב שמרים, סוכר וכוס מים ולהתסיס. להוסיף קמח ואת יתרת המים, לאחד לבצק מעט דביק. להוסיף מלח וחצי כוס שמן. לעבד במיקסר עוד 10 דקות.

לשמן מעט את הבצק מלמעלה, לכסות ולהתפיח להכפלת נפח

בינתיים מכינים רוטב ותוספות.

אופן הכנת החצילים

קולים 2 חצילים על האש עד שמתרכך, מרוקנים את התוכן לקערה ולהוסיף מלח

אופן הכנת הרוטב עגבניות

לערבב בקערה רסק עגבניות ומים ביחס שווה, לתבל ולערבב

אופן הכנת הבשר

במחבת לטגן בצל אחד גדול חתוך לקוביות, להוסיף 500 גרם בשר טחון איכותי. לטגן עד לשינוי הצבע מאדום לחום, לתבל ולערבב

להרכיב את הפיצות

לחלק את הבצק לארבע, לפתוח כל חלק בצק עם הידיים את הבצק, על ניר אפיה מקומח, לעיגול מדויק, דק במרכז ועבה בקצוות. למרוח רוטב עגבניות, להניח את החצילים מעל ומעל את התערובת של הבשר בשפע.

אופים ב 200 מעלות כ-15-10 דקות לאפיה מושלמת של הבצק, שוליים שחומים

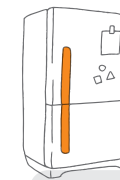
הצעת הגשה - בהגשה מפזרים מלמעלה מעט עשבי תיבול



זמן: 60 ד'



קושי: בינוני



אחסון



*טיפ

אפשר לאפות
במיניקיטשן

במקרר- יומיים,
בהקפאה לתקופה ארוכה,
מחממים ישירות מההקפאה
ללא הפשרה.
הבי מוצלח טרי

מאפה נקניקיות בנגיעה של גריל



פרווה



זמן: כשעתיים



קושי: בינוני



2 תבניות אינגליש קצרות



אחסון

חומרים

לבצק:

חצי כף מלח

250 גרם קמח

1 כף גדושה שמרים יבשים

125 מ"ל מים

1/3 כוס שמן

למילוי:

2-3 כפות קטשופ

1 כף חרדל - לא חובה

8-10 נקניקיות סויה או בשריות קצוצות גס

2 כוסות ביסלי גריל מרוסק

לציפוי:

3/4 כוס ביסלי גריל מרוסק

1 ביצה טרופה

קופסא
אטומה על
השיש - עד
שבוע

הוראות הכנה:

מכינים בצק: שמים בקערת מיקסר מלח ומעליו את יתר הרכיבים למעט השמן. מתחילים לעבד לבצק וכאשר המים נבלעים בקמח, מוסיפים שמן. לשים כ-6 דקות עד שמתקבל בצק רך ונעים.

יוצרים מהבצק כדור, משמנים מעט, ומניחים בקערה מכורה בניילון להתפחה עד להכפלת הנפח.

מחלקים את הבצק ל-2. מרדדים כל חלק לעלה מלבני גדול ודק בגודל של כ-45X30 ס"מ. מורחים על כל עלה 1-1.5 כפות קטשופ וחצי כף חרדל. מפזרים מחצית מכמות הנקניקיות הקצוצות ו-1 כוס ביסלי גריל מרוסק. סוגרים כל מלבן לברוכית. מהדקים את קו החיבור היטב ומגלגלים מעט להארכה של הכרוכית. לא צריך הרבה. מקפלים ל-U במרכז הכרוכית ומבריגים את 2 צידי הכרוכית זו על זו. מניחים את המאפה בתבניות מרופדת בנייר אפיה.

מתפיחים 12 דקות.

מושחים בביצה טרופה ומפזרים ביסלי גריל מרוסק.

אופים ב 200 מעלות 25 דקות.



בייגל ממולא סרט חצילים וזיתים ברוטב פיצה



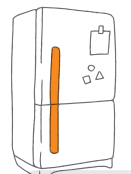
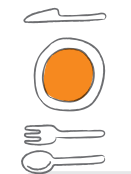
פרוזה



זמן: 60 ד'



קושי: בינוני



אחסון

חומרים

בצק ממתכון החלה- כמות כפולה

למילוי:

1 חציל גדול חתוך לקוביות לא גדולות

1 בצל בינוני קצוץ

1 פלפל אדום חתוך לקוביות

1.5 כוסות טבעות זיתים

1 קופסא רוטב עגבניות לפיצה

מעט מלח

3 כפות שמן

הוראות הכנה:

מכינים את המילוי:

מניחים את קוביות החציל בתבנית מרופדת בניר אפיה. יוצקים עליהם את השמן ומערבבים לכיסוי מוחלט של החצילים בשמן. אופים ב 180 מעלות כ-15 דקות לריכוך.

מעבירים לקערה ומוסיפים את יתר רכיבי המילוי. מערבבים היטב. שומרים במקרר.

מכינים בצק כמו בהוראות לחלה. לאחר ההתפחה, מחלקים ל-10-12 חלקים שווים.

מרדדים כל חלק למלבן בגודל של כ-30X10 ס"מ ועובי של כחצי ס"מ. מניחים תלולית לא גדולה מדי של המלית בצד אחד (ארוך) של כל מלבן, משאירים מעט שוליים ריקים בצדדים. מגלגלים לסגירה מעל המילוי כמו צינור לכיסוי מוחלט של המילוי. מהדקים היטב את קו החיבור של הבצק. סוגרים כל צינור לבייגל. את הקצוות משחילים האחד בשני.

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה, במרחקים האחד משני. בסכין חדה ומשוננת חורצים חריצים סביב הבייגל עד המילוי. אופים ב 180 מעלות 15-18 דקות להשחמה נאה.



*טיף

אפשר ללפף נחש בצק דק סביב הבייגל לאחר סגירתו לקבלת דוגמא כמו בתמונה.

מעולה בהקפאה



פרוזה

חומרים

מתכון לחלה אחת.
בצק ממתכון חלת הפרח.
ביצה טרופה מהולה ב 1- כף
דבש

שומשום לבן, פרג, שומשום
שחור לציפוי

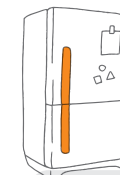
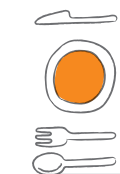
כלי עזר: קורצן גדול בצורת
משושה



זמן: כשעתיים



קושי: בינוני



אחסון

מעולה
בהקפאה.
כדי לחמם על
הפלטה.



*טיפ

הוראות הכנה:

לאחר התפחת הבצק, מרדדים את הבצק לעלה בעובי של כ-3-4 ס"מ. בעזרת קורצן, קורצים משושים מהבצק ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה אחד ליד השני, במרחק של כ-1 ס"מ האחד מהשני. מסדרים את המשושים בצורה של חלת דבש. מבסים במגבת נקיה ומתפיחים 15 דקות.

מושחים את המשושים בביצה טרופה מהולה בדבש. מפזרים ציפויים. כדאי לגוון בציפויים על מנת לקבל מראה חגיגי יותר. אופים ב 200 מעלות 20 דקות להשחמה נאה. מוציאים מהתבנית רק לאחר שחלת הדבש התקררה לחלוטין כדי שלא תתפרק.

הערה: בהיעדר קורצן משושה, ניתן להשתמש בקורצן עגול, חלת הדבש עדיין תיראה חלת דבש, פחות מבמשושים, אבל זה בסדר

אפשר להכין דבורה מבצק, אצלי היא קצת פצועה אחרי קרב קשה שהתנהל ביננו...

מכינים אליפסה של בצק ולוחצים לשפיץ, כעוקץ באחד הקצוות. מלפפים נחש בצק דק על גוף הדבורה. יוצרים 2 חצאי עיגול ככנפיים ומניחים במרכז גוף הדבורה. בעזרת קיסמים תומכים בהם שלא יפלו באפיה. נועצים 2 ציפורן כעיניים.

תוכן עניינים - אינדקס מתכונים

מנות פתיחה

- 5 צנים ביצה עליונה
- 6 מעלפת מורטיה במילוי חזה עוף ובצל
- 8 כדורי בשר בקעות מורטיה
- 9 אגוז סני
- 10 בורקס סלמון טרוח
- 11 פנקייק מלוח עם מוס פטריות
- 12 פרחי בלינצ'ס ופירה בשר צבעים
- 13 בלינצ'ס פירה עם ליבת בטטה
- 14 כבד קצוץ על מצע פרחי פילד מלונים
- 15 רכיכות מיני עם קנעיות דג
- 16 בורקס פילו פטריות
- 17 לביבות תפ"א עם פסטרמה

מנות עיקריות

- 18 פאני סלמון לחון ורפנות אדמה
- 19 חזרה עוף בכרישה ובצל ירוק
- 20 מלשטים בפלפים עגבניות וחומס
- 21 העבורה
- 22 פרגיות בתנור עם ירקות ורוטב סילאן
- 23 לונג פילו בשרי
- 24 ארוחת יציג שאניור עוף
- 25 סטייק לונה אדומה צלי במחבת פסים
- 26 קנעני בשר
- 27 סלמון בשום צילי מחנק וקצצר
- 28 סלמון "מלכותי"
- 29 עוף "לריק בציק"
- 30 "שוקי עוף מלונים בציפוי פריך של ביסלי גריל
- 31 דג מושט שר"ם משובח בקמח
- 32

תוספות

- 33 פשטידת פטריות
- 34 תפוחי אדמה מוקרים - פרווה
- 35 בטלות שלמות צליות במיפל
- 36 פשטידת בטטה ופטריות
- 37 פשטידת פסטה פיצה פרווה
- 38 פסטה עם כרוב בצל ופירורי לחם
- 39 קיש 5 בצלים
- 40 פאי פסטרמה
- 42 תפוחי אדמה מיו עם הקליפה
- 43 אורז בסמטי בתנור
- 44 אצבעות בטטה בציפוי פריך של אגוזים
- 45 לביבות ירק
- 46

ירקות וסלטים

- 47 סלט גזלנים ערען
- 48 סרט רוסה חציל ובטטה
- 49 סלט חצילים בצ"ל
- 50 סלט קולסלאו קרמי בסגנון אמריקאי
- 51 סלט מלפפון ושלמיר
- 52 סלט כרובים ושלמיר
- 53 שכבות חצילים בתחמיץ ירקות
- 54 סלט עגבניות לרי וזיתים
- 55 שיפודי ירק
- 56 דלעת צלירה בשום ודבש
- 57 סלט מלפפונים וקשיו
- 58

קינוחים ומתקנים

- 59 רולדה שחור לבן
- 60

- 61 רולדה במילוי קרם וניל עם ליבת גלי בשלושה צבעים
- 62 אצבעות באונטי - חטיף שוקולד ממולא בקוקוס
- 63 עוגות גלידה
- 64 כדורי פרווה רושה פרווה
- 65 גלידת פיסטוק וניל
- 66 גלידת וניל - תות ופירות יער
- 67 טארטלט פאי לימון ומרנג
- 69 טארטלט קרם קרמל ושוקולד
- 70 פאי שוקולד חמאת בוטנים במיניקטשן (אג בחנור)
- 71 גלי קרמנטי
- 73 פייק תותם פרווה
- 74 מיני ארטיקים שלא נמסים
- 75 חטיף פצפוצי אורז בטעם חלבה
- 76 רולדת שוקולד בייגלה מלוח
- 77 מאפה שמרים תפוח עץ ווניל

עוגות ועוגיות

- 78 טורט וניל - שוקולד ציפס על בסיס שוקולד פריך
- 79 עוגיות נוגט במילוי קפוצ'ינו
- 80 עוגיות במילויים שונים
- 81 עוגיות שוקולד - חמאת בוטנים עם גרנולה
- 82 עוגת לימון רכה ומעודנת
- 83 עוגת לשכבות קרם פירות יער
- 84 עוגת שכבות לוטוס
- 86 עוגת שכבות קפה ללא אפייה
- 87 עוגת אגסטרבג
- 88 עוגת קפה-חלבה על בסיס פריך
- 89 עוגת שכבות וניל-ריגת חלב ושוקולד
- 90 עוגת פיסטוק שוקולד על בסיס שוקולד
- 92

ללא גלuten

- 93 עוגות עץ רכה ממש
- 94 לבלול שמרים ענק
- 95 עוגות פרווה רחשה
- 96 שבלולי בצק פריך במילוי נוגט ושוקולד ציפס לבן
- 97 עוגות דאבל שוקולד ונגוט
- 98 בראונס אוראן עשירים
- 99
- 100 עוגות שוקולד ללא גלuten
- 101 פאני שוקולד נענח - ללא גלuten
- 102 רוגאלאן
- 103 בחלשה בטעם ריבת חלב - ללא גלuten
- 104 עוגת שכבות שוקולד וקצף ללא גלuten
- 105 פאי תפוח עץ ללא גלuten
- 106 עוגת שכבות ביסקוויטים וגאנש נוגט עשיר - ללא אפייה

מאפים

- 107 חלת פרווה "פנקס"
- 108 לחמניות פרח
- 109 לרמניות חלב יפניות בגריסה פרווה
- 110 פוקאצ'ה זיתים
- 111 לחם כרוב
- 112 קרקרים במבחר ציפויים
- 113 פיצה בשר וחצילים
- 114 מאפה נקניקיות בנגינה של גריל
- 116 בייגל ממולא סרט חצילים וזיתים ברוטב פיצה
- 117