

מקדמיה

האקדמיה לקונדיטוריה

מדריך עוגות גבינה

מאת שף קונדיטור לאה קליין שף המותג של מקדמיה online



כמה מילים לפני שמתחילים...

לפני הכל, חשוב לי להקדים ולומר: להכין עוגת גבינה זה קל מאוד! ברגע שתכירי את הניואנסים שלה ותפנימי את ההגיון מאחורי תהליך ההכנה והאפיה, ייקח לך מקסימום 10 דקות להכין אותה. כנראה שבניסיון הראשון היא תצא טעימה אך לא יפה כפי שהיית מצפה, ואולי יהיה כך גם בניסיון השלישי, אבל ברגע שתתקני טעויות אפשריות מפעם לפעם ותכירי את עוצמת התנור שלך יחד עם העצות שלעיל, צפויה לך עוגה מושלמת בטעם ובמראה

אז מה היא עוגת גבינה?

עוגות גבינה הן בפשטות, עוגות המבוססות על...גבינה! והרבה הרבה גבינה. למעשה יש כל כך הרבה גבינה בעוגה עד שלא נותר מקום כמעט לקמחים/עמילנים. כך שמתקבלות עוגות עם מרקם שונה מאוד מהעוגות הבחושות/הספוגיות הרגילות שלנו.

וזה רבותי, על רגל אחת סוד קסמן ומסתוריותן של עוגות הגבינה הקרמיות העשירות הנימוחות והלחות.

עוגות הגבינה נחלקות לשני קטגוריות

עוגות גבינה אפויות

עוגות אלו תמיד מכילות כמות מועטה של עמילנים (פודינג קמח או קורנפלור) וסוגים שונים של תערובת גבינה (גבינת שמנת גבינות לבנות, שמנת חמוצה או מתוקה ועוד) כמות הביצים משתנה ממתכון למתכון.

עוגות גבינה קרה

עוגות גבינה עם תחתית פריכה שאינן נאפות אלא מיוצבות בעזרת ג'לטין / פודינג / עמילנים אחרים (כמו עוגת הביסקוויטים מימי הילדות או עוגת הפירורים המפורסמת). אל חלק מעוגות אלו מוסיפים שמנת מתוקה מוקצפת שהופכת אותם בהגדרה לעוגות מוס (ההגדרה של מוס (קרם+מסה מוקצפת+מייצב)

גם את העוגות האפויות ניתן לחלק לכמה משפחות מרכזיות:

עוגת גבינה אפויות ללא הקצפה - עוגות אפויות ללא הקצפת חלבונים, כלומר, בחושות. עוגות אלו מתקבלות במרקם קרמי צפוף, עוגת ניו יורק והעוגה הבאסקית המפורסמת עשויות כך

עוגות קלאסיות עם הקצפה- עוגות המבוססות על גבינות לבנות באחוזים שונים, עם חלבונים מוקצפים שמיוצבות על ידי קורנפלור או פודינג או שניהם. עוגות קרמיות רק ממש מעט ספוגיות ואווריריות במיוחד

עוגות ענן יפניות / עוגות סופלה עם הקצפה- עוגות המבוססות על גבינות שמנת מעט קמח והרבה חלבונים מוקצפים. שילוב היוצר עוגות במרקם ענן מתמוסס בפה.

עוגות הגבינה והעולם

בכל מדינה נפוצה עוגות גבינה המזוהה איתה ובדרך כלל עשויה מסוג גבינה האופייני ביותר לאותה מדינה. כך למשל: עוגת הגבינה האיטלקית תיוצר מגבינת מסקרפונה ומעט דבש, עוגת גבינה צרפתית תתאפיין בהרבה שמנת וחמאה ועוגת גבינה הגרמנית עושה שימוש בגבינה כחושה/קוטג' בעוד היוונית בגבינת ריקוטה/פטה,

למה עוגת הגבינה משתבשת ואיך נפתור את זה?

תובנות חשובות!

נחזור לעמוד הראשון במדריך ונקרא שוב את ההגדרה של עוגת הגבינה: הרבה נוזלים, מעט עמילנים.

באפיה, הנוזלים מתחממים ומתאדים ובכך גורמים לעוגה לעלות הרבה. בעוגות ספוג רגילות המכילות הרבה יותר קמחים מנוזל, העמילנים שבקמח סופחים את הנוזלים והמבנה של העוגה נשאר יציב גם לאחר קירור. אך בעוגות הגבינה כזכור יש מעט מאוד עמילנים ולכן בהיעדר חומר ש"כולא" את כמות הנוזלים הגדולה העוגה תופחת מאוד באפיה אך חוזרת בדיוק לגובה המקורי כשהיא מתקררת. ואם יש חלבונים מוקצפים בעוגה, העוגה תעלה עוד יותר כי גם אוויר מתרחב בחימום ומתכווץ בקרור.

תובנה א

עוגת גבינה תמיד תחזור לגובה המקורי לאחר קירור מוחלט. כדי לקבל עוגת גבינה גבוהה עליך להכין כמות כפולה של בלילה ולהשתמש בתבנית גבוהה!

(ואל תתרגשי מהתמונות שעפות בקבוצות עם העוגות שעולות גבוה מעל התבנית עד תקרת התנור... תהי בטוחה שהן ירדו כשיצאו מהתנור..)

תובנה ב

פתחי את דלת התנור במהלך האפיה כאוות נפשך! ועדיף כמה שיותר. זה לא יגרום לעוגה לקרוס כי ממילא העוגה חוזרת לגובה המקורי בתנור.

יותר מידי אוויר כלוא בעוגה בהכרח יגרום לסכנת התפוצצות של האויר שמתרחב במהלך החימום בתנור. האויר בבלילה מגיע בעיקר מהקצפת החלבונים

תובנה ג

מקציפים את החלבונים לקצף רך ובוודאי שלא לקצף יציב מידי

סדקים בעוגה- אם מרכז העוגה מתחיל להתרחב ולעלות בגלל האדים אך דפנות העוגה נדבקות אל התבנית הוא אינו יכול "לטפס עם מרכז העוגה" ובהכרח יוצרו סדקים או "הר געש בחלקה העליון".

תובנה ד

חובה לשמן היטב את דפנות התבנית כדי שדפנות העוגה יוכלו לעלות ולרדת בחופשיות יחד עם מרכז העוגה

קרום שנוצר מהר בחלקה של העליון העוגה- כאשר נוצר קרום על פני העוגה, האדים שבתוך העוגה המבקשים לצאת החוצה יאלצו לסדוק את פני העוגה כדי "להימלט על נפשם" הפתרון: להאט את היווצרות הקרום על העוגה ככל האפשר. לשם כך אופים את העוגה עם סביבה מלאה אדים ובחום נמוך

תובנה ה

לאפות את העוגה כשבתחתית התנור יש תבנית עם מים או לחילופין שמים את תבנית העוגה עצמה בתוך תבנית עם מים.

תובנה ו

אפיה בחום נמוך. כמה נמוך? כמה שצריך! ברוב התנורים טמפרטורה של 150 מעלות כשעה וחצי תספיק כדי לייצר עוגת גבינה עם דפנות חלקות וללא בקעים. אבל יתכן שבתנור שלך העוגה יוצאת טוב רק באפיה של שעות ויותר ב130 מעלות אז לכי על זה. בתנור שלי אני אופה שעותיים בטמפרטורה של 140 מעלות

אפיה בטורבו- טורבו הוא מאוורר המסובב את זרמי האוויר בתנור ומסייע לחום אחיד. מטבע הדברים הוא גם מעיף כל דבר קל. כשהעוגה עולה מעבר לתבנית והמאוורר פועל, הבליה תעוף.

תובנה ז

לאפות את העוגה בתוכנית ללא טורבו רק חום עליון תחתון

כפי שהבנו אפיה בסביבת אדים מועילה מאוד להשגת המראה והמרקם המושלמים של העוגה. עם זאת, כמות גבוה מידי של אדים תיצור עוגה במרקם צמיגי ולא נעים (עקב קרישת החלבונים כמו חביתה שמבושלת מידי)

תובנה ח

כמות האדים צריכה להיות כזאת המתאדה לחלוטין בסיום האפיה. גובה המים בתבנית שבתוכה העוגה או בתבנית שמונחת בתחתית התנור, הוא כ 2 ס"מ

עוגות גבינה שאינן נאפות כראוי צפויות לצנוח במרכזן או לקבל דפנות "מתקפלות". זה קורה כאשר הדפנות אפיות יותר ולכן יציבות יותר בעוד המרכז הלח אינו מחזיק את עצמו וקורס מעט פנימה. תופעה זו ניכרת ביתר שאת בעוגות עתירות שומן ונוזלים (כמו עוגות גבינה ושוקולד) כדי למנוע זאת יש לציצור סביבת אפיה עם חימום מבוקר באמצעות אדים והפחתת החום "הישיר"

תובנה ט

אפיה על רשת התנור ולא על תבנית התנור עצמה- מפחיתה את כמות החום הישיר המגיע לעוגה לחילופין לאפות בתוך המגש עצמו עם המים (ולא בתחתית התנור)

עוגת גבינה אפוייה ללא הקצפת ביצים מוכנה כאשר הקצוות יציבים והמרכז מעט רוטט. עוגת גבינה אפוייה עם חלבונים מוקצפים אפוייה כאשר היא מרגישה מעט קפיצית וקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש. בגלל שהעוגה צפויה לרדת חזרה לגובה המקורי מומלץ להשאיר את העוגה בתנור מכונה כשעה, להוציא לעוד שעותיים לטמפרטורת חדר. (בשלב זה כבר ניתן לחלץ אותה אם רוצים) מעבירים למקרר "להבשלה". עוגות גבינה אינן טעימות מיד אחרי ההכנה אלא צריכות זמן הבשלה במקרר.

עוגות גבינה אפויות עושות צרות, מה לעשות?

העוגה צונחת

עוגת גבינה תמיד תחזור לגובה המקורי שלה בזמן הקירור, התפקיד שלך הוא לעזור לה לעלות ולרדת בלי להתבקע.

העוגה צמיגית

סביבה מלאה אדים. בכדי לשחרר את כל לחץ האדים בתנור מומלץ מאוד לפתוח את דלת האפיה כל עשרים דקות ולנגב את דלת התנור.

דפנות מקומטות

העוגה התקררה מהר מידי ולכן צנחה. מומלץ להשאיר את העוגה בתנור סגור עוד זמן מה ולאחר מכן לקרר בהדרגה בטמפרטורת חדר. אפשרות נוספת היא אפיה מהירה מידי של דפנות העוגה לעומת המרכז. כדי לפתור זאת אפשר להחליף לתבנית אחרת כמו אנודייז. אפשר גם לשים את תבנית בתוך תבנית דומה לה אך גדולה יותר ב2 ס"מ, כשבין שני התבניות ממלאים מעט מים. חשוב גם לאפות בחום נמוך ועקבי. חום גבוה תמיד יצור אפיה מהירה יותר בחלקים החיצונים של העוגה בעוד הפנים יאפה לאט יותר

בור במרכז

אפיה לא אחידה (חום גבוה מידי של התנור או בלי אדים) כשהעוגה נראתה אפויה אך מבפנים היא לא היתה מוכנה. כדי לדעת שהעוגה מוכנה מבפנים יש לבדוק 3 פרמטרים: החלק העליון השחים, העוגה מרגישה קפיצית, קיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש

העוגה התפוצצה

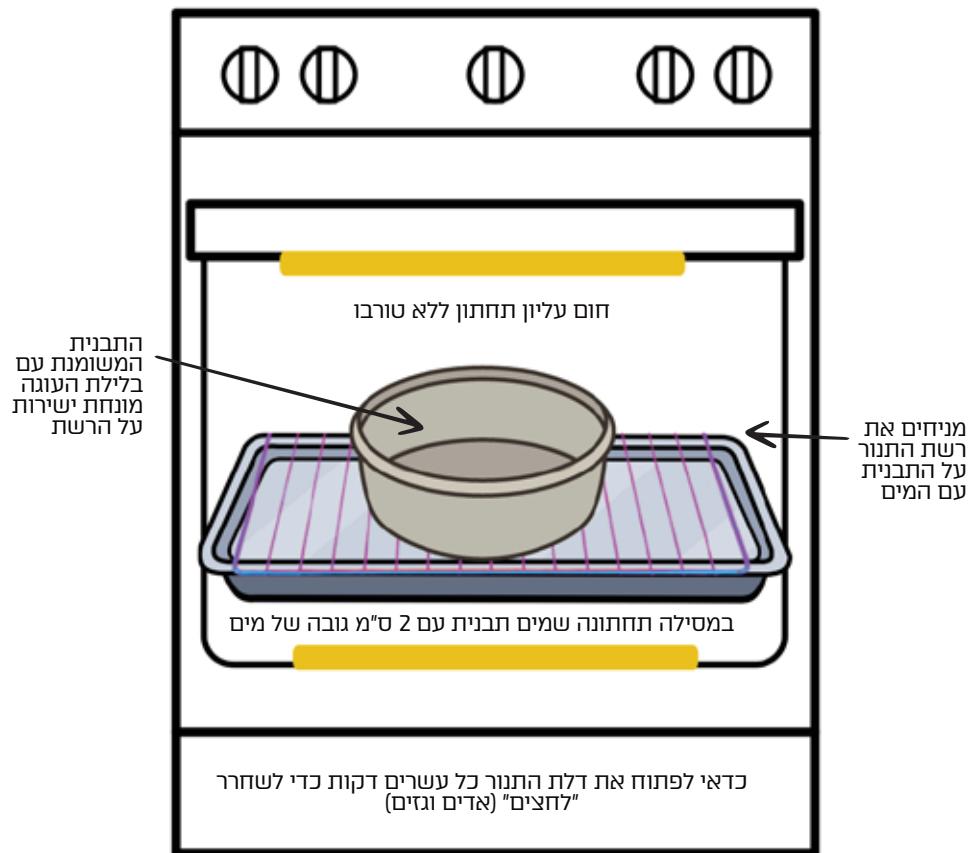
הקצפת יתר של החלבונים שגרמה להרבה אוויר כלוא בבלילה. או אפיה עם טורבו

דפנות צהובות (לא לבנות)

אפשר למנוע זאת באמצעות אפיה של העוגה "סיר בתוך סיר" כאשר התבנית עם העוגה מונחת בתוך תבנית גדולה יותר

סיכום שיטת האפיה המומלצת

אם הדפנות של העוגה אינן נשארות לבנות מומלץ לאפות "תבנית בתוך תבנית". במקרה כזה אין צורך לאפות דווקא על בסיר



אם הדפנות של העוגה מצהיבות ניתן לשים את התבנית בתוך תבנית נוספת רחבה יותר. בתבנית הרחבה ממלאים 2 ס"מ גובה של מים. כמו בתמונה להלן:



המלצות הגשה

עוגות גבינה מבשילות ומתפתחות במהלך הקרוו, מומלץ לקרר את העוגות מינימום 6 שעות במקרר ועדיף לילה. למרות זאת, עוגות גבינה (ומרבית העוגות) טעימות יותר כשהן בטמפרטורת החדר. הסיבה לכך היא שהשומן בעוגות מתמצק במקרר והעוגה מרגישה כבדה יותר ופחות קלילה.

אין מאחסנים?

במקרר, כשהעוגה עטופה היטב עם ניילון נצמד כדי למנוע ממנה להתייבש

מתכון לעוגת גבינה ישראלית קלאסית

750 גרם גבינה לבנה 9%
 225 גרם גבינת שמנת (חבילה)
 200 גרם שמנת חמוצה (חבילה)
 50 גרם קמח
 50 גרם קורנפלור
 125 גרם סוכר בכוס 1
 125 גרם סוכר בכוס 2
 6 ביצים מופרדות לחלמונים וחלבונים
 30 גרם פודינג לבחירה

1.



משמנים את התבנית עם חמאה. משמנים גם את השוליים העליונים והזוויות בין התחתית לדפנות. מוודאים שלא נשאר אפילו מ"מ לא משומן. מכניסים את התבנית למקרר עד השימוש.

2.



גוזרים נייר אפיה עגול בקוטר התבנית ומניחים בתחתית (אין צורך לשים גם בדפנות).

3.



מערבבים עם מרית את כל הגבינות. מוודאים שהן התערבבו היטב (ושגבינת השמנת התרככה ונטמעה פנימה).

4.



מערבבים יחד את האבקות (קמח קורנפלור) ומוסיפים אל תערובת הגבינות. מערבבים עם הגבינות רק עד שלא נותרים גושים.

5.



בכלי נפרד, מערבבים חלמונים עם סוכר מוסיפים אל הגבינות, ומערבבים יחד.

6.



מקציפים חלבונים. כשמתחיל להיווצר קצף קליל ובוועתי מוסיפים את הכוס השניה של הסוכר. ממשיכים להקציף במהירות בינונית עד לקבלת קצף רך וקליל.

7.



מוסיפים את המרגנ אל הבליילה בשני פעימות בעזרת מרית, מערבבים עד שכל הקצף הלבן נעלם ומפסיקים מיד. (אם ישארו פיסות קצף שלא יתערבבו הם עלולים ליצור סדק באזור הזה).

8.



יוצקים את המסה אל התבנית הקרה. כדי לעזור בהחלקה של החלק העליון, בעזרת שיפוד, מערבלים מעט את החלק העליון של הבליילה. מטיחים מעט את התבנית עם הבליילה על השיש כדי להשלים את היישור ומעבירים לתנור.

9.



מניחים צלחת על התבנית והופכים את התבנית. אם נראה שהעוגה נדבקה לדפנות מעבירים סכין בין הדפנות לעוגה עוד לפני שהופכים אותה. העוגה יוצאת הפוכה ולכן מניחים שוב צלחת על העוגה עצמה והופכים שוב.

מי אנחנו?

בית הספר הדיגיטלי החרדי הראשון למקצועות הקונדטוריה, עם קורס הדגל "קורס מהכורסה". הקורס נמשך על פני שנה ומקיף את כל מקצועות הקונדטוריה בפירוט רב מהבסיס ועד לתכנים המתקדמים ביותר.

סליבוס השיעורים נבנה בהתאם לבתי ספר המובילים בעולם עם תכנים ייחודיים שלנו בתחום הטכנולוגית מזון שמביאים את התלמידות שלנו לרמת מתכונאיות ייחודו של בית הספר הוא ברמת הפירוט והבהירות על כל נושא וברמת התמיכה בתלמידות בזמן הלימודים ולאחריהם. תכני בית הספר מתעדכנים עם כל טרנד חדש שיוצא לשוק כדי לשמור על התלמידות שלנו ברמה הגבוה ביותר.

בית הספר מציע מעטפת תכנים לקידום התלמידות כמו שיווק, תמחור, צילום מזון, ועריכת בארים כדי לוודא שהתלמידה מפיקה את המירב מהשיעורים

המדד היחיד להצלחה שלנו, הוא ההצלחה של התלמידות!

מקדמיה
האקדמיה לקונדטוריה