

דינה זלצמן קונדטורית יוקרתית‏

פסים גבינה אם קרמבל מושלמות

הכמות מספיקה ל 12 פסים

אם זה מידי הרבה לכם תחלקו את המתכון ל 3- 1/3 מהתכון יוצא 4 פסים

הכוס מידה 180מ"ל

*לבצק**

1 ק"ג קמח

200 גר חמאה קרה קוביות

1 כוס שמן

2 ביצים

3/4 כוס סוכר

1 כף שמרים יבשים

2 כוסות מים פושרים

1/2 כפית מלח

מילוי הגבינה

2,500 ק"ג גבינה (3קופסאות של 850 גר)

8 ביצים

5 כפות גדושות קמח

3 כוסות סוכר

3 ח' פודינג וניל

2 סוכר וניל

לקרמבל

100 גר חמאה קרה

1/2כוס סוכר

1.5כוסות קמח

2 סוכר וניל

לבחירה

ריבת חלב

אופן הכנה למילוי הגבינה

מכינים דבר ראשון את הגבינה

מערבבים כל החומרים מחלקים ל12 תבניות צר וארוך מיישרים

שרוצים ריבת חלב

להכניס ריבת חלב בשקית זילוף ועל הגבינה מזלפים פס ומקפאים ביחד

ומקפאים כ 10 שעות

שווה לנסות - *הגבינה לא בורחת בשעת הסגירה של* *הבצק* 🔥

לבצק

מכינים בצק מכל החומרים הנ"ל

ומחלקים ל 12 חלקים

מרדדים על משטח מקומח

מוצאים בסיס גבינה קפואה

אם בחרתם לשים ריבת חלב הופכים את הריבת חלב לכוון למעטה של הבצק

וסוגרים כמו מעטפה

מניחים בתבנית הקפאה

או בתבנית איינגליש נמוכה

לקרמבל

מערבבים כל החומרים לפירורים ומפזרים מעל הפסים

אופים על 170-180 מעלות

עד להזהבה בערך חצי שעה לבדוק שזה מוכן להוציא מהתנור לקרר

מצוין בהקפאה 🍷🍷🍷

בהצלחה ובתאבון🍷



כל מה שרציתם לאירוע
במקום אחד!

M&C

פטיפורים ועוגות עיצובי פירות

להזמנות: 0556786252 | 0583206164
katalokch@gmail.com קטלוג: