

[צור קשר](#) [רשימת משתמשים](#) [מכללת בית פרוג](#) [פרסמו אצלנו](#)

פרוג - פורום חרדי מקצועי < איש את רעהו
 מתכונים שבוע חדש, הדרכה חדשה...קייקאפס

[הודעות מהיממה האחרונה](#) [הגדרות חשבון משתמש](#) [עבודות משתמשים - גלריה](#) [חיפוש](#) [אפשרויות](#) [התנתק](#)

עמוד 1 מתוך 4 1 2 3 4 < > [שלח תגובה](#)

[אפשרויות דיון](#) [חפש בדיון זה](#) [דירוג: ★★★★★](#) [אפשרויות תצוגה](#)

#1 25-10-13:54, 2015

שבוע חדש, הדרכה חדשה...קייקאפס

הטרנד החדש בכל הבארים הוא ללא ספק הקייקאפס. קייקאפס מסוגים שונים, הפוכים, ראש למטה, ראש למעלה כמו סוכריה על מקל, על קיסם וכו'...אין ספור וריאציות ומגוון צבעים. חשבתי להכין יום אחד ולהעלות הדרכה שלב אחרי שלב. ההזדמנות הגיעה מהר מן הצפוי כאשר חברה הזמינה קייקאפס לבת מצווה של הבת שלה בכיתה. האמת, התחלתי להכין ואחרי שעשיתי כמה שלבים מזכרתי בפורום וחשבתי למה לא לצלם ולהעלות לכאן הדרכה מצולמת שלב אחרי שלב. אז מראש קבלו התנצלות על כך שההדרכה מתחילה רק באמצע. אבל אסביר בכל זאת. ולא, אני ממש לא מתחייבת להעלות הדרכה מפורטת כל שבוע. במקרה יצא כך שבוא אחרי שבוע. אז הנה המוצר הגמור:



למעשה ההכנה בשלביה הראשונים דומה להכנה של ה"גלילי" בצק סוכר ועוגת שוקולד משבוע שעבר. בקערה מערבבים פירורים של שאריות עוגה, מוסיפים ריצ' גולמי מהקופסא בשלבים כל פעם קצת כדי לא לקבל עיסה רטובה מדי. מוסיפים נותן טעם [רום, קפה, ליקר וכיוצ"ב]. ממיסים 100 גרם שוקולד מריר לכל 300 גרם עוגה ומוסיפים. אם העיסה רטובה מדי, מוסיפים עוד פירורי עוגה. אפשר להשתמש בביסקויטים טחוני אבל עם פירורי עוגה התוצר הסופי הרבה יותר טעים. אחרי שקיבלנו מסה שניתן לציור ממנה כדורי שוקולד, מכינים כדורים בקוטר של כ-4 ס"מ. אל תפתו להכין גדולים יותר כי השוקולד שמכסה אותם אחר כך מגדיל את גודלם. נועצים קיסם דקורטיבי או מקל קייקאפ [אלו הלבנים מקרטון שקונים בחנויות חד פעמי וחנויות למוצרי אפיה] ומעבירים להקפאה. בשלב זה התחלתי לצלם. כך נראה הקייקאפ עכשיו:

hbecker
 תחום מקצועי עיקרי: תרגום

תאריך הצטרפות: Feb 2014
 הודעות: 3,647
 שלח תודה: 1,348
 קיבל תודות: 12,085
 תודות ב: 1,628
 הודעות:



- מרכז הדרכה פרוג**
- מסלול עיצוב וגרפיקה
 - מסלול עימוד מקצועי
 - מסלול עיצוב ובניית אתרים
 - מסלול עיצוב פנים
 - מסלול פרסום וקופירייטינג
 - מסלול איור וציור ממוחשב
 - מסלול תלת מימד
 - מסלול צילום מקצועי
 - מסלול עריכת וידאו



[הרשמה לניוזלטר](#)

דואר אלקטרוני *

הצטרפות

אחרי הקפאה של כמה שעות טובות.
ממסים בסיר שוקולד מריר עם מעט שמן. כף שמן לכל 100 גרם שוקולד. אני השתמשתי ל-40 קייקפאפס ב-300 גרם שוקולד.
מערבבים עד לקבלת קרם שוקולד במסה נוזלית לגמרי:
טובלים כל קייקפאפ בשוקולד המומס ומנערים להורדת שאריות השוקולד.
מניחים על ניר אפיה. אם בחרת להשתמש במקל, אפשר לנעוץ הפוך [כמו סוכריה על מקל] בקלקר ולקבל קייקפאפ הפוך.





מניחים לייבוש. רצוי להקפיא למספר שעות.

שימו לב- אני השתמשתי בצבע ורוד לקישוט, אפשר כל צבע לפי הענין או להשאיר לבן.

מניחים כלי עם שוקולד לבן+ מעט שמן+ מעט צבע מאכל [אבקה או ג'ל, לא מזלי] בקערה עם מים רותחים. משהים מספר דקות ומערבבים עד להמסה מלאה וקבלת צבע אחיד:





היות ונשאלתי בעבר באלו צבעי מאכל אני משתמשת אז הנה, באלו:



טובלים קצה כל קייקפאפ בשוקולד הצבעוני מנערים משאריות ומניחים לייבוש על ניר אפיה:

בשלב זה אפשר לקשור סרט יפה, אם בחרת להשתמש במקלות הקרטון זהו:



או להמשיך... המשך בהודעה הבאה...

נערך לאחרונה על ידי hbecker, 25-10-2015 בשעה 14:04



[bekki](#), [EC](#), [grafix](#), [LR](#), [ngraphic](#), [OR Design](#), [perelman](#), [sarigold5](#), [sh](#), [21309](#), [tehia](#), [userit](#), [w2549](#), [wald](#), [wrkursprf](#), [10](#), [אפרת](#), [10](#), [אסתרו](#), [א-ירושלמית](#), [אסתרו](#), [הני כגנס](#), [ויזואלית](#), [חדוי](#), [כנרת](#), [חולי](#), [חישוקים](#), [חמישיה](#), [חנון](#), [חנש](#), [יפית כוכב](#), [מה טובו](#), [מיר456](#), [מללי](#), [נירוש](#), [צ פומרנץ](#), [קוביה](#), [קולות](#), [ר.ב.](#), [רותי פרוטי](#), [שאלטר](#), [שחר עולה](#), [שיפי ה](#), [שלומו](#), [שש](#), [תחשוב טוב](#), [תמר](#)

52 המשתמשים הבאים מודים לך **hbecker** על הודעתך השימושית, חן חן!

#2

14:00, 25-10-2015

המשך הדרכה - קייקפאפס

הנה הקייקפאפס מתייבשים

אפשר לעצור כאן, או להמשיך:
אחרי שהקייקפאפס התייבשו, מעבירים את יתרת השוקולד הצבעוני לשקית זילוף מחוררים חור קטן בשקית הזילוף ומקשקים על הקייקפאפס, והנה הם מוכנים לשליחה:

תהנו...

hbecker

תחום מקצוע עיקרי: תרגום

תאריך הצטרפות: Feb 2014
הודעות: 3,647
שלח תודה: 1,348
קיבל תודה: 12,085
תודות ב: 1,628
הודעות



[barr](#), [bekki](#), [bracha](#), [BRO](#), [dinaday](#), [EC](#), [efrat1](#), [1Bold](#), [21309](#), [ARTLINE123](#), [A free](#), [hila](#), [LR](#), [mediadesign](#), [MINAM](#), [ngraphic](#), [OV graphics](#), [perelman](#), [pnina912100](#), [PNINIH](#), [polygon](#), [rachelf305](#), [revrut](#), [riki-v](#), [ruchama135](#), [start](#), [sunshine](#), [tamy](#), [tehia](#), [topo](#), [w2549](#), [wald](#), [wsarigold5](#), [shosh22](#), [sh](#), [wrkursprf](#), [א צענטער](#), [א-ירושלמית](#), [אדל](#), [אורי ש](#), [אילת](#), [אנונימית](#), [אסתרו](#), [אסתרו](#), [אפרת](#), [10](#), [ארועים](#), [ארות](#), [אשד](#), [אשכולית](#), [אשת חבר](#), [ביקי](#), [במבה לולו](#), [בת הכפר](#), [גולדס](#), [גיטי ג](#), [גסנר](#), [גרנולה](#), [דו סי לה](#), [דודאסת](#), [הני כגנס](#), [ויזואלית](#), [זלפה](#), [חביבה](#), [חדד](#), [חדוי כנרת](#), [חוי ב](#), [חויד](#), [חולי](#), [חזק](#), [חיוב](#), [חישוקים](#), [חן שיינ](#), [חנון](#), [חנש](#), [חני H](#), [חני ראובני](#), [טובה ע](#), [יונית 05041](#), [יעל 100](#), [יפית כוכב](#), [ליקוש](#), [מאסטר](#), [מוזיקאית](#), [מיר456](#), [מללי](#), [מצלמה](#), [מרקו](#), [ינה](#), [נירוש](#), [סא](#), [סטודיו ישר](#), [ספירלה](#), [פוטושווק](#), [פינט](#), [צ פומרנץ](#), [ציפי](#), [צמח](#), [קוביה](#), [קולות](#), [קומיקו](#), [קרייז גרפ](#), [קשר כשר](#), [ר.ב.](#), [רותי בן שימול](#), [רותי פרוטי](#), [רותי קפלר](#), [רותי12](#), [ריקי](#), [שוצי](#), [שושה](#), [שושי א](#), [שושן צחור](#), [שחר עולה](#), [שחרית](#)

127 המשתמשים הבאים מודים לך **hbecker** על הודעתך השימושית, חן חן!

שיפי ה, שלומי, שמואל גרינשטיין, שפריץ, שריתיש, שש, תהילה חזקיאן, תושיה, תחשוב טוב, תמי1, תמר, תקוה

#3

14:01, 25-10-2015

נירוש

בקר, את מקסימה!!! אבל דילגת על השלב של השוקולד הלבן... לאחר שטבלנו בשוקולד חום, נותנים להתקרר ואח"כ ממיסים שוקולד לבן ומטבילים חצי??

נירוש- כל המשפחה משתתפת! 😊😊



תאריך הצטרפות: Jan 2010
הודעות: 3,775
שלח תודה: 1,268
קיבל 2,054 תודות ב 735 הודעות



#4

14:03, 25-10-2015

hbecker

תחום מקצוע עיקרי: תרגום

תאריך הצטרפות: Feb 2014
הודעות: 3,647
שלח תודה: 1,348
קיבל 12,085 תודות ב 1,628 הודעות

ציטוט:

פורסם במקור על ידי נירוש
בקר, את מקסימה!!! אבל דילגת על השלב של השוקולד הלבן... לאחר שטבלנו בשוקולד חום, נותנים להתקרר ואח"כ ממיסים שוקולד לבן ומטבילים חצי??

לא, לא דלגתי, רק העליתי את התמונה הזו כדי שתבינו שאפשר להכין גם רק טבול בשוקולד ולקשור סרט- גם בלי הלבן. אבל אני אתקן כדי שיהיה ברור. השוקולד הלבן- אם רוצים זה לטבול בלבן כמו שאני עשיתי בהמשך עם הורוד. טוב. אני אזיז את התמונה למקום הנכון שיהיה ברור.

תודה



[Sigalit](#), [חדוי כנרת](#), [נירוש](#), [שחר עולה](#)

4 המשתמשים הבאים מודים לך hbecker על הודעתך השימושית, חן חן!

#5

14:28, 25-10-2015

Ov graphics

תחום מקצוע עיקרי: עיצוב גרפי, עמוד ספרים, הפקות דפוס

מדהים.

רק אצלך הכל נראה פשוט ולוקח בדיוק דקותיים....
ורק לי זה לא יוצא מדויק ותאווה לעיניים...
ואז בכלל מרימים ידיים.... 😊



תאריך הצטרפות: Sep 2014
הודעות: 3,089
שלח תודה: 2,743
קיבל 478 תודות ב 207 הודעות
[תיקי עבודות](#)



#6

14:31, 25-10-2015

hbecker

תחום מקצוע עיקרי: תרגום

תאריך הצטרפות: Feb 2014
הודעות: 3,647
שלח תודה: 1,348
קיבל 12,085 תודות ב 1,628 הודעות

ציטוט:

פורסם במקור על ידי Ov graphics
מדהים.
רק אצלך הכל נראה פשוט ולוקח בדיוק דקותיים....
ורק לי זה לא יוצא מדויק ותאווה לעיניים...
ואז בכלל מרימים ידיים.... 😊

ענין של מיומנות. הכי חשוב לא להתיימש [בשום דבר בחיים...] אם מתיימרים אז אף פעם לא מתקדמים! אם ממשכים למרות הכישלונות- או מה שלנו נראה ככישלונות- אז אפשר להגיע רחוק. גם אני יכולתי להתיימש הרבה פעמים, בהרבה מאוד תחומים בחיים- ממש לא רק באפיה, אבל החלטתי להמשיך ולנסות כי רק כך אפשר להצליח!

ובכלל-

יהודי אף פעם לא מרים ידיים- בשום תחום, לא בגשמיות ובודאי שלא ברוחניות!

אז-
בהצלחה!




[bbr](#), [EC](#), [esti1](#), [MINAM](#), [OV graphics](#), [rutiz](#), [w2549](#)
שחר עולה, שיפי ה, תהילה חזקיא

14 המשתמשים הבאים מודים
לך **hbecker** על הודעתך
השימושית, חן חן!



#7

14:32, 25-10-2015

את... אלופה!

stsh
תחום מקצוע עיקרי: עיצוב גרפי,
עימוד ספרים, הפקות דפוס

תאריך הצטרפות: Sep 2010
הודעות: 2,183
שלח תודה: 869
קיבל 1,213 תודות ב 641
הודעות

[EC](#), [hbecker](#), [OV graphics](#), [wrkursprf](#)
בת הכפר, שלומי

6 המשתמשים הבאים מודים לך
לך **stsh** על הודעתך השימושית,
חן חן!



#8

14:34, 25-10-2015

כל הכבוד לך על המאמץ והמחשבה על אחרים!

אָו
תחום מקצוע עיקרי: ציור וצביעה

תאריך הצטרפות: Mar 2010
הודעות: 14,390
שלח תודה: 11,607
קיבל 8,025 תודות ב 1,825
הודעות
תיקי עבודות

[tehia](#), [wrkursprf](#), [EC](#), [hbecker](#), [ok](#), [OV graphics](#), [revrut](#), [sarigold5](#), [sh](#)
מלדשטיין ש, חרדי כנרת, חן שיון, מללי, משל, רותי בן שימול, רחלי 1234, שלומי, שפריץ, תהילה
חזקיא, תמר

21 המשתמשים הבאים מודים
לך סא על הודעתך השימושית,
חן חן!

#9

14:53, 25-10-2015



תודה על ההדרכה הברורה ובאמת זו אומנת
רק שאלה איפה מוצאים חנות בבני ברק לצבעי מאכל אלו ?

חדש! האתר למורים למתמטיקה | 0548417218
[//http://www.ruthyhayat.com](http://www.ruthyhayat.com)

[/http://ruthidesign.blogspot.co.il](http://ruthidesign.blogspot.co.il)

רותי12
תחום מקצוע עיקרי: עיצוב ובניית
אתרים

תאריך הצטרפות: Mar 2009
הודעות: 11,117
שלח תודה: 6,131
קיבל 8,990 תודות ב 1,621
הודעות
תיקי עבודות

#10

14:56, 25-10-2015

ציטוט:

פורסם במקור על ידי סא
כל הכבוד לך על המאמץ והמחשבה על אחרים!

באמת זה לא מובן מאליו!
תודה רבה!
תמיד מהנה לראות את השלבים, והתוצאה הסופית.
ואגב, את עובדת כל כך נקי ונפלא, שזה מבחינתי אחד השלבים הכי חשובים!
תצליחי! ותעלי מעלה מעלה... ואל תשכחי אותנו בדרך 😊

פוינט

תאריך הצטרפות: Jun 2007
הודעות: 2,416
שלח תודה: 2,731
קיבל 720 תודות ב 344 הודעות

[s](#), [sarit](#), [OV graphics](#), [hbecker](#), [אידאה](#), [סא](#), [קולות](#)

6 המשתמשים הבאים מודים לך פוינט על הודעתך השימושית, חן חן!

עמוד 1 מתוך 4 1 2 3 4 >



תגיות

[הדרכה מצולמת](#), [מתכונים בקר](#)

תגובה מהירה

הודעה:

אפשרויות

צטט הודעה בתגובה?

מצב עריכה מתקדם

שלח תגובה מהירה

» [הנושא הקודם](#) | [הנושא הבא](#) «

הרשאות

אתה יכול לפרסם נושאים חדשים
אתה יכול לפרסם תגובות חדשות
אתה יכול לצרף קבצים להודעותיך
אתה יכול לערוך את הודעותיך

[פועל BB code](#)
[פועל סמילים](#)
 קוד [\[IMG\]](#) פועל
 קוד HTML כבוי

[חוקי הפורום](#)

קפיצה לפורום

איש את רעהו

בצע ▼

נושאים דומים				
הודעה אחרונה	תגובות	פורום	מפרסם הנושא	נושא
21:45 25-10-2015	11	קהילת הצלמים	טויטו770	חז"ד שנה חדשה. עדשה חדשה. מצלמה חדשה. שנה טובה
00:03 03-03-2015	18	קהילת המאירים	חריק	הצצה למגילת אסתר חדשה ברעיונות וציורים!!
21:56 05-02-2011	32	איש את רעהו	shany	פאה חדשה לכלה חדשה....

23:01 17-04-2010	0	איש את רעהו	trew	בשביל הודעה ראשונה לשבוע, שבוע טוב יהיה מוצלח שבוע טוב לכולם
09:07 22-01-2009	5	קהילת המאירים	ח. לב	הדרכה

כל הזמנים הם GMT +2. השעה כרגע היא 08:10.

<http://www.prog.co.il> - ארכיון - הצהרת פרטיות - לראש העמוד

Powered by vBulletin® Version 3.8.9
 .Copyright ©2000 - 2016, Jelsoft Enterprises Ltd
 .ProG - professional groups , Est 2007