



FOOD FROM START
it's all about food

ש בוננות





תוכן

חלבי

פאי גבינה וגנאש נוגט **03**

קרום ברולה **04**

כדורי גבינה וזיחים **05**

כדורי פיצה חמים
וטעימים **06**

קסטה ביחית טעימה
וקלה להכנה **07**

פנקייקים שימלאו את
הביח בניחוחות מחוקים **08**

פרווה

מוס נוגט עם קרמבל
אגוזים **09**

קינוח גלידת חוחים עם
פצפוצי אורז **10**

פאי חלווה עשיר עם
מייפל ופיצוחים **11**

עוגת קפה שלוש שכבות
טעימה ומלאה בארומה **12**



פאי אבינה ואנאס נואס



כאנות: תבעת עגולה קוטר 26 ס"מ

זמן הכנה: 30 דקות

זמן אפייה: 25 דקות

אופן ההכנה

מחממים תנור על 180 מעלות על מצב אפייה

יש אפשרות לקצר את העבודה על ידי שימוש בבצק פריך מתוק מוכן או פאי מוכן ואז עוקפים על שלב הכנת בסיס הפאי

הכנת בסיס הפאי

מערבבים את כל רכיבי הבצק במיקסר עם אבזור ערבוב בצורת K או עם וו לישיה או ביד עד לקבלת בצק פירורי ממשיכים את הלישה ביד עוד קצת עד שהוא מתגבש לבצק אחיד לא ללוש יותר מידי זה הורס את הפריכות

עוטפים את הבצק ומכניסים לקירור לחצי שעה

מרדדים את הבצק על נייר אפייה

משמנים תבנית פאי עגולה קוטר 26 ס"מ

מניחים את הבצק על התבנית מוציאים בעדינות את הנייר אפייה

ומצמידים את הבצק יפה לדפנות אחרי שהכול מסודר לוקחים את המערוך ומעבירים על התבנית כך שכל הקצוות המיותרים יחתכו

מחוררים את הבצק עם מזלג ומעבירים את התבנית למקפיא לחצי שעה אם ממהירים אפשר לוותר על ההקפאה

לאחר ההקפאה לוקחים נייר אפייה פורשים על הפאי ומעליו מניחים חומוס לא מבושל כך שיכסה את כל פנים הפאי - החומוס נועד לתת משקולת על הבצק כדי שלא יתפח, לאחר האפייה תוכלו לשמור את גרגירי החומוס לשימוש חוזר כמשקולת על בצק

אופים את הפאי כך במשך 15 דקות

לאחר 25 דקות מוציאים את התבנית מהתנור את גרגירי החומוס ואת הנייר אפייה וממשיכים לשלב הבא

הכנת מלית הגבינה

מערבבים את כל רכיבי המלית בקערה לתערובת אחידה

ממלאים את הפאי עם המלית מזיזים את התבנית מצד לצד כך המלית תתישר לצורה אחידה על כל הפאי

ואופים שוב למשך 20 דקות עד שהתערובת רוטטת במרכז ואפייה בצדדים

הכנת הציפוי

שמים בכלי שמתאים למקרואגל את רכיבי הציפוי וממסים במקרוואגל בפולסים (כל 15 שניות מוציאים ומערבבים) עד

לתערובת חלקה

יוצקים את הגנאש על הפאי בזהירות מרימים את התבנית ביד ומטים אותה לצדדים כך שהגנאש יכסה את הפאי בשכבה

אחידה (לא לשטח עם כף זה משאיר סימן ולא יוצא חלק)

מקררים את הפאי להתייצבות הגנאש

אם מקפיאים צריך להוציא מהמקפיא כחצי שעה לפני ההגשה

חומרים

בצק

150 גרם חמאה או 180 מ"ל שמן קוקוס

100 גרם אבקת סוכר

1 ביצה

2 כוסות קמח (300 גרם)

מלית

4 ביצים

1 קופסא גבינה לבנה (250 גרם)

1 גבינה טוב טעם של טרה (250 גרם)

2\1 כוס סוכר

2 כפות קורנפלור

ציפוי

1 חבילה שוקולד חלב (100 גרם)

3 כפות אבקת נוגט

2\1 כוס שמנת מתוקה



קֶרֶם הַרוּחָה

כמות: 6 אצות

זמן הכנה: 10 דקות

זמן אפייה: 30 דקות

אופן ההכנה

מחממים תנור ל-120 מעלות.

בסיר קטן מחממים שמנת מתוקה ותמצית וניל עד לסף רתיחה רואים שמתחיל לבעבע במקביל טורפים בקערה את החלמונים עם הסוכר עד לקבלת תערובת בהירה מוסיפים את תערובת החלמונים בהדרגה לשמנת תוך כדי ערבוב מהיר מוזגים את התערובת לכלים חסיני חום עד החצי

מניחים את הכלים בתוך תבנית עמוקה וממלאים במים רותחים עד לחצי מגובה הכלים עם הקרם (להיזהר שהמים לא יחדרו לכלים)

אופים ב-120 מעלות למשך 30 דקות הקרם צריך ליהיות רוטט קצת לא להיבהל

משאירים את הקרם להתקרר עד שיגיע לטמפרטורת החדר

אם מעונינים לשמור ולא לאכול מייד פה השלב ששומרים במקרר ואת השלב הבא עושים סמוך להגשה

מפזרים סוכר חום בשכבה דקה ואחידה על כל הקרם בכלי

פותחים את הברנר על אש נמוכה ונותנים השחמה לסוכר עד שנהפך לצבע חום זהוב לא יותר מידי שלא ישרף

אפשר גם לחמם בתנור על מצב גריל עד שמשחים

חומרים

500 מ"ל שמנת מתוקה

2 כפיות תמצית וניל מרוכז

1\2 כוס סוכר (100 גרם)

6 חלמונים

המלצה: עם החלבונים שנשארו אפשר להכין קינוח כוסות מוס נוגט

בתאבון!!



כזורי גבינה וזיתים

כמות: 30 כזורים

זמן הכנה: 20 דקות



אופן ההכנה

מערבבים בקערה את הביצה הגבינה הלבנה והשמן מוסיפים את הגבינה הצהובה התבלינים והזיתים ומערבבים קלות מוסיפים את הקמח והאבקת אפיה כל פעם קצת ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה מחממים את מכשיר המולטיקוקיין לאחר שמתחמם שמית כפית מלאה מהתערובת בכל שקע ואופים למשך 7-6 דקות תלוי בעוצמת המכשיר מוצאים לצלחת וממשיכים הלאה כך את כל הבלילה

חומרים

- 1 כוס קמח (120 גרם)
- 1 כפית אבקת אפיה (10 גרם)
- 1 ביצה
- 1 גבינה לבנה (250 גרם)
- 100 גרם גבינה צהובה
- 3 כפות זיתים קצוצים (60 גרם)
- 1\4 כוס שמן (50 מ"ל)
- 1\2 כפית פלפל שחור
- 1\2 כפית מלח
- 1 כפית אורגנו

בתאבון!!



כדורי פיצה חמים וטעימים

כמות: 30 כדורים

זמן הכנה: 20 דקות

אופן ההכנה

הכנת הכדורים
מערבבים בקערה את הביצה הגבינה הלבנה החלב הרסק והשמן מוסיפים את הגבינה הצהובה התבלינים והזיתים ומערבבים קלות מוסיפים את הקמח והאבקת אפיה כל פעם קצת ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה מחממים את מכשיר המולטיקוק לאחר שמתחמם שמים כפית מלאה מהתערובת בכל שקע ואופים למשך 7-6 דקות תלוי בעוצמת המכשיר מוצאים לצלחת וממשיכים הלאה כך את כל הבלילה

הגשה

מגישים חם לצד רוטב פיצה

חומרים

- 1 כוס קמח (120 גרם)
- 1 כפית אבקת אפיה (10 גרם)
- 1 ביצה
- 1\2 קופסאת גבינה לבנה (125 גרם)
- 100 גרם גבינה צהובה
- 3 כפות זיתים קצוצים (60 גרם)
- 3 כפות שמן זית
- 3 כפות חלב
- 1 כף רסק עגבניות
- 1 כפית מלח
- 1 כפית אורגנו
- 1 כפית תבלין לפיצה
- 1\2 כפית אבקת שום

בתאבון!!



קסטה ביתית טעימה וקלה להכנה

כמות: 12 אצות

זמן הכנה: 10 דקות

זמן הקפאה: לפחות 3 שעות



אופן ההכנה

טיפים להקצפת שמנת מתוקה:

- להשתמש בשמנת מתוקה קרה
- לייבש את הקערה והמקצף היטב
- לקרר את הקערה והמקצף כמה דקות במקפיא לפני השימוש

להכנת הגלידה

מקציפים את השמנת המתוקה החלב המרוכז וגבינת השמנת על מהירות גבוהה במשך 3-4 דקות עד שמתקבל מרקם קרמי שוברים 6 עוגיות פתי בר בצורה גסה כל חתיכה בערך בגודל של 1 ס"מ לתוך התערובת ומערבבים בתנועת קיפולים עם כף מצפים בניילון נצמד שתי תבניות אינגליש קייק ושופכים חצי מהגלידה בכל תבנית מסדרים עם כף גומי כך שיגיע לכל התבנית ומחליקים מלמעלה - זה צריך להגיע לגובה של חצי מהתבנית מקפויים למשך הלילה או לפחות שלוש שעות

להכנת הרוטב

שמים בקערה שמתאימה למיקרוגל את השוקולד השמנת והלוטוס ממיסים במקרוגל בפולסים (כל 15 שניות מוציאים ומערבבים) עד שמתקבל רוטב חלק אפשר לשמור את הרוטב במקרר ואח"כ לחמם מעט במקרוגל או בתוך כלי עם מים חמים

הרכבה והגשה

מכינים 12 זוגות של עוגיות פתי בר מוצאים את הגלידה מהמקפיא מחלצים את הגלידה מהתבנית למשטח עבודה תופסים את הניילון הנצמד משני הצדדים וכך מרימים את כל הגלידה למשטח לוקחים עוגיית פתי בר מניחים באוויר לראות את הגודל וחותכים עם סכין חלקה מצמידים עוגיה מכל צד לחתיכה שחתכנו מזלפים מהרוטב ומגישים מייד (כך להמשיך עם כל העוגיות)

חומרים

30 עוגיות פתי בר

גלידה

1 שמנת מתוקה להקצפה (250 מ"ל)

1 גבינת שמנת (225 גרם)

200 גרם חלב מרוכז

2 כפות אינסטנט פודינג בטעם וניל (40 גרם)

רוטב

8 כפות שמנת מתוקה להקצפה

1 כף ממרח לוטוס או אבקת נוגט

50 גרם שוקולד חלב

הערות:

ניתן להרכיב כל פעם את הכמות שרוצים ולהחזיר את הגלידה למקפיא עד לפעם הבאה
ניתן להרכיב את הכול מראש ולהקפיא אבל תקחו בחשבון שהעוגיות קצת מתרככות ברוטב ניתן לעשות שימוש חוזר על ידי חימום במקרוגל בפולסים או בתוך כלי עם מים חמים
אם הגלידה קפואה מדיי מומלץ לטבול את הסכין במים ואז לחתוך



פנקייקים שינאאו את הבית בניחוחות מתוקים

כמות: 20 חתיכות

זמן הכנה: 20 דקות



אופן ההכנה

הכנת הפנקייק

מערבבים את כל המרכיבים במטרפה ידנית ברגע שמתאחד להפסיק לערבב גם אם נשארו גושים קטנטנים (ערבוב יתר הורס את האוויריות של הפנקייק) נותנים לתערובת לנוח רבע שעה (לא חובה זה נותן לפנקייק ליהיות יותר אוורירי ותפוח) משתמשים במחבת יציקה או טפלון ששומרים על חום אחיד מחממים את המחבת על אש בינונית (אש גבוהה תשרוף את הפנקייק ואש נמוכה תשאיר אותו נוזלי וספוג שמן) לא מתחילים להכין לפני שמוודאים שהמחבת חם על ידי טפטוף של כמה טיפות מהבלילה משמנים את המחבת עם חמאה או ספריי שמן אפשר גם למרוח את השמן עם מברשת של ביצה יוצקים את התערובת למחבת עם כף כך שהקצה של הכף ניצב למחבת ב 90 מעלות בגובה נמוך (לא מועכים עם הכף) מטגנים כשתי דקות ברגע שמתחילים ליהיות בועות בפנקייק הופכים לצד שני (אם לא בטוחים אפשר להרים את הקצה ולהציץ אם הוא השחים קצת) מטגנים עוד כדקה אחרי שהפכנו ומוציאים לצלחת ממשיכים כך את כל הבלילה

הגשה

עורמים ערמה של פנקייקים מזלפים מייפל או כל סירופ שאוהבים מפזרים פקאנים קצוצים שוקולדים או כל תוספת שאתם חולמים

בתאבון!!

חומרים

לתערובת הפנקייק

- 2 ביצים
- 1 1/4 כוס חלב (240 מ"ל)
- 4 כפות שמן
- קורט מלח
- 1 1/2 כוס סוכר (80 גרם)
- 1 1/3 כוס קמח (190 גרם)
- 1 א. אפיה (20 גרם)

להגשה

סירופ מייפל או דבש או שוקולד
פקאנים קצוצים \ שוקולד \ קליק \ עדשים



מוס נואט עם קרמבל אגוזים

כמות: 20 כוסיות

זמן הכנה: 30 דקות

זמן אפייה: 20 דקות



אופן ההכנה

חומרים

הכנת קרמבל אגוזים

קרמבל אגוזים (כוס 200 מ"ל)

מערבבים את כל רכיבי הקרמבל עם אביזר ערבוב בצורת A או עם יד לישא או ביד עד לקבלת בצק פירורי ולעצור מסדרים בתבנית אפיה אופים למשך 20 דקות - פותחים את התנור שלוש פעמים במהלך אפייה מערבבים ומפוררים עם מזלג מוציאים מהתנור ומפוררים עם מזלג את כל הגושים משאירים בצד שיתקרר

100 גר' סוכר חום (3/4 כוס)

125 גר' מרגרינה

250 גר' קמח (1 - 1/4 כוס)

קורט מלח

1 כפית שטוחה אבקת אפיה

2 חלמונים

70 גר' אגוזי מלח טחונים גס (3/4

כוס)

הכנת מוס נוגט

מקציפים 5 חלבונים על מהירות גבוהה (קערה נקייה ויבשה) למשך 6 דקות מוספים את הסוכר בהדרגה תוך כדי הקצפה מעבירים לקערה בצד

מקציפים את הקצפת על מהירות גבוהה למשך 4 דקות עד לקבלת קצפת יציבה מנמיכים את המהירות ומוסיפים את הנוגט

אם משתמשים באבקת נוגט שמים את האבקה בכוס מוסיפים 2 כפות שמן ומערבבים כך מקבלים מחית נוגט

לאחר ערבוב קל עוצרים את ההקצפה מוסיפים את החלבונים המוקצפים לקצפת בהדרגה ומערבבים בקיפולים

למוס נוגט (גודל כוס 200 מ"ל)

5 חלבונים

90 גר' סוכר (1/2 כוס)

1 קצפת צמחית 250 מ"ל

1 כפית נס קפה

הרכבת הכוסיות

בסיס - שמים כפית מלאה מתערובת הפירורים בכוסית מוס - ממלאים את הכוס כמעט עד למעלה במוס עם כפית (פחות נוח עם שקית זילוף כי זה נוזלי)

120 גר' מחית נוגט או 120 גר' אבקת

נוגט + 2 כפות שמן

קישוט - מקשטים מלמעלה בפירורים של הבסיס מקפידים להתייבבות לפחות שעתיים

הערות

רעיונות נוספים לקישוט - לפני ההגשה לשים פקאן קצוץ או לפזר קצת אבקת נוגט

בתאבון !!



קינוח אכידת תותים עם פצפוצי אורז

כמות: 20 כוסיות קטנות

זמן הכנה: 30 דקות

זמן אפייה: 15 דקות



אופן ההכנה

הכנת שכבת הבסיס - קראנץ'

לערבב את כל החומרים של שכבת הבסיס בתבנית תנור עם נייר אפיה לאפות בחום של 180 מעלות ולערבב כל 5 דקות את התערובת בתנור כדי לקבל את הקראנץ' המושלם
לאחר רבע שעה להוציא מהתנור
למלאות בכל כוסית 2 כפיות מהקראנץ'

הכנת השכבה האמצעית - גלידת תותים

מעבירים את התותים לקערה מועכים עם בלנדר מוט מוסיפים את הקצפת והפודינג וממשיכים למעוך עם הבלנדר מוט עד לקבלת תערובת חלקה
ממלאים את הכוסיות כמעט עד למעלה משאירים מקום לשכבה העליונה - הקצפת
מכניסים לשעתים במקפיא להתייצבות

הכנת השכבה העליונה - קצפת

מקציפים את הקצפת הצמחית במיקסר על המהירות הכי גבוהה עד לקבלת קצפת יציבה
מורידים את המהירות ומוסיפים את הפודינג
מעברים את הקצפת לשקית זילוף עם צנטר יפה (לא חובה)
מזלפים על כל כוסית פרח או סיבוב יפה של קצפת

בתאבון !!

חומרים

קראנץ' - הבסיס

- 1\2 כוסות פצפוצי אורז
- 3\4 כוס קוקוס
- 1\3 כוס סוכר
- 1\4 כוס קמח
- 1\4 כוס אגוזים קצוצים
- 2 כפות מרגרינה
- 1\4 כוס שמן

גלידת תותים - שכבה אמצעית

- 200 מ"ל קצפת
- 1\2 קילו תותים
- 2 כפות פודינג וניל

קצפת - שכבה עליונה

- 200 מ"ל קצפת
- 3 כפות פודינג וניל



פאי חלווה עשיר עם נייפלא ופיצוחים

כמות: 12 אצות

זמן הכנה: 15 דקות

זמן אפייה: 35 דקות



אופן ההכנה

יש אפשרות לקצר את העבודה על ידי שימוש בבצק פריך מתוק מוכן או פאי מוכן ואז עוקפים על שלב הכנת בסיס הפאי

הכנת בסיס הפאי

או עם 11 לישה או ביד עד K מערבבים את כל רכיבי הבצק במקסר עם אבזור ערבוב בצורת לקבלת בצר פירורי וקצת דביקי
אם עצרתם כשהוא פירורי ממשכים את הלישה ביד עוד קצת עד שהוא מתגבש לבצק אחיד משמנים תבנית פאי עגולה קוטר 26 ס"מ
משטחים את הבצק על תבנית הפאי עם ידיים מעט רטובות במים כך שיגיע לכל מקום בתבנית בצורה אחידה כולל דפנות התבנית
מחוררים את הבצק עם מזלג ומעבירים את התבנית למקפיא לחצי שעה אם ממהרים אפשר לוותר על ההקפאה
לאחר ההקפאה לוקחים נייר אפיה פורשים על הפאי ומעליו מניחים חומוס לא מבושל כך שיכסה את כל פנים הפאי - החומוס נועד לתת משקולת על הבצק כדי שלא יתפח, לאחר האפייה תוכלו לשמור את גרגרי החומוס לשימוש חוזר כמשקולת על בצק
אופים את הפאי כך במשך 25 דקות
לאחר 25 דקות מוצאים את התבנית מהתנור את גרגרי החומוס ואת הנייר אפייה וממשיכים לשלב הבא

הכנת המלית

מפזרים את החלווה המגורדת על הפאי בצורה אחידה
מעל מפזרים את האגוזים החתוכים גם בצורה אחידה
מעל מפזרים את מקלות השקדים
מעל מסדרים בצורה יפה את הפקאנים אפשר בצורת עיגולים כמו בתמונה
ואז מחממים את המיפלא 20 שניות במיקרוגל כך שיהיה קל לזלף
מזלפים את המיפלא על הפאי באלכסונים כך שיחסה את רוב המלית ואז עושים סיבוב גם בקצוות מכניסים לתנור לעוד 10 דקות
מוצאים מהתנור וכשה חם מזלפים שוב מהמיפלא אלכסונים מלמעלה פחות מהפעם הראשונה רק כדי שיקבל ברק
מצננים וחותרים רק אחרי שהוא מתקרר

בתאבון !!

חומרים

בצק פריך - בסיס הפאי

2 כוסות קמח - 280 גרם

200 גרם מחמאה

2 ביצים (בינוניות)

1 אבקת אפייה

2 סוכר וניל

גרגרי חומוס לא מבושל - עבור

משקולת על הפאי

למילוי הפאי

300 גרם חלווה מגורדת

200 גרם אגוזי מלך חתוכים גס

200 גרם מקלות שקדים

100 גרם פקאן

300 מ"ל סירופ מיפלא (בערך חצי

בקבוק)



עוצת קפה שלוש שכבות טעימה ומלאה בארומה



כמות: תבנית היעילת

זמן הכנה: 20 דקות

זמן אפייה: 20 דקות

(26*32)

אופן ההכנה

חומרים

הכנת הבצק

הבסיס

מחממים תנור למצב אפייה על 180 מעלות
מכניסים את כל החומרים של שכבת הבסיס לקערת מיקסר עם וו לישיה
אם יש לכם מערבל בצורת K עדיף
מערבבים עד שמקבלים בצק גם אם הוא פירורי עדיין
משמנים תבנית אפיה בינונית 32 ס"מ על 26 ס"מ
משמנים את הידיים ומשטחים את הבצק בתבנית
לוחצים את הבצק לתבנית עד לקבלת משטח חלק וגובה אחיד
עוברים להכנת השכבה השניה האפיה של שתי השכבות מתבצעת יחד

1\2 2 כוסות קמח
1\2 1 כוס סוכר
3\4 3 כוס שמן
1 ביצה
1 סוכר וניל

התפחה

שכבה אמצעית

מקציפים את הסוכר והביצים על מהירות גבוהה במשך 3 דקות
מורידים את המהירות למהירות הכי נמוכה
ומוסיפים את השמן הקמח והקפה תוך כדי הקצפה על מהירות נמוכה
מעבירים את התערובת לתבנית על גבי השכבה הראשונה
מפזרים את השוקולד ציפס מלמעלה
אופים בחום של 180 מעלות על מצב אפיה למשך 20 דקות
ניתן להכניס קיסם לוודא שהעוגה אכן נאפתה מבפנים

1 כוס סוכר
1\2 1 כוס שמן
1\2 1 כוס קמח
2 ביצים
3 כפות קפה
1 כוס שוקולד ציפס

ציפוי

ציפוי

לאחר שהעוגה התקררה מעט
לוקחים קערה חסינה למיקרוגל שוברים את השוקולד לבפנים ומוסיפים
את המרגרינה מחממים במקרוגל בפולסים - זאת אומרת כל 15 שניות
להוציא ולערבב כדי שהשוקולד לא ישרף ברגע שקיבלנו מרקם נוזלי
שופכים מעל העוגה ומורחים את השוקולד עם מרית כדי שיגיע לכל העוגה
נותנים לשוקולד להתייבב במקרר

100 גרם שוקולד
50 גרם מרגרינה