

מחלבת
טרה

20

מתכונים

20

דקות

לקינוח
למה



- תוכן עניינים**
- 4-5 בקלאווה מוצרלה / קואסון טפנד זיתים
 - 6-7 ארנצ'יני גבינות / מאפה פסטו איטלקי
 - 8-9 שקשוקה גבינות ישראלית / קונכיית פסטה בחוטב רזה
 - 10-11 קונוס פיצה טורטייה / חביתת טורטייה
 - 12-13 גרטן תפוז"א מושלם / סירות תפוז"א וגבינות
 - 14-15 מאפה קוטג' ודבש / לחמניות גבינה ברזילאיות
 - 16-17 קיש בייטס בצל / לביבות פסטה וגבינות
 - 18-19 טירמיסו בצלחת / כדורי טירמיסו
 - 20-21 קראנץ' קדאיף קורתפלקס
 - 22-23 לבבות פבלובה וייל / נשנושי גלידה
 - 24-25 מאפי גבינות חלומיים



מתכונים: נועה שפירן | צילום: יסמין ואריה צלמים | עיצוב: סטודיו מרחב | סטיילינג: כלה רודניק

בקלוואה מוצרלה

אופן ההכנה

בתבנית משומנת קלות מניחים 5 שכבות של דפי פילו מרוחים בחמאה מומסת ביניהם. מסדרים מעל את פרוסות המוצרלה ומפזרים פיסטוקים. מניחים מעל 5 דפי פילו נוספים, מרוחים בחמאה ביניהם. חותכים לריבועים ומברישים בביצה טרופה. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180°C טורבו, לאפייה של 25-30 דקות. לאחר האפייה מקשטים עם הפיסטוקים שנתרו.

מצרכים לתבנית 20*20 ס"מ

10 דפי פילו

100 גרם חמאה של טרה

350 גרם נעם מוצרלה

200 גרם פיסטוק קלוי טחון
(או טבעי ולהוסיף קצת מלח)

1 ביצה



לסרטון ההדרכה



25-30 דק'



תבנית אחת



15 דק' עבודה

קרואסון גבינות וטפנד זיתים

אופן ההכנה

חוצים את הבצק ל-2-7. מורחים על החלק הראשון את טפנד הזיתים, מסדרים פרוסות מוצרלה ומפזרים גבינת טוב טעם. מעל מניחים את החלק השני של הבצק וחותכים למשולשים. מנגלים כל משולש מהחלק העבה אל הצד, לקבלת צורת קרואסון ומסדרים על משטח מרופד בנייר אפייה. מברישים בביצה טרופה ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-180°C טורבו, לאפייה של 35-40 דקות.

מצרכים ל-7 מאפים

אריזת בצק פילאס / עלים מרודד

150 גרם טפנד זיתים

9 פרוסות נעם מוצרלה

חופן גבינת טוב טעם של טרה

1 ביצה



לסרטון ההדרכה



35-40 דק'



10 דק' עבודה





ארנצ'יני גבינות

מצרכים ל-12 כדורים

350 גרם אורז מוכן

1 ביצה L

70 גרם גבינת נעם מגורדת (4 כפות)

100 גרם נעם מוצרלה (4 פרוסות)

מלח - לפי הטעם (תלוי במליחות האורז המוכן)

3/4 כפית אבקת שום

כפית אורגנו

שמן

לציפוי:

2 ביצים

כוס קמח

כוס פירורי לחם

אופן ההכנה

מוסיפים לאורז ביצה, גבינות, מלח, אבקת שום ואורגנו. מערבבים היטב לקבלת עיסה (כדאי למעוך עם הידיים) ומכניסים למקפיא ל-7 דקות להתייצבות. לאחר ההקפאה יוצרים כדורים, טובלים כל כדור בקמח, ביצה ופירורי לחם. מחממים שמן בסיר ומטגנים את הכדורים עד להזהבה.



לסרטון ההדרכה



45 דק' במקפיא



ניצול מצרכים



20 דק' עבודה

מאפה פסטו איטלקי

מצרכים

300 גרם בצק פילאס (חצי אריזה)

3 כפות גדושות פסטו

200 גרם נעם מוצרלה

עגבניות במגוון סוגים

1 ביצה

שומשום

עלי בזיליקום

צנוברים

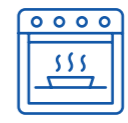
גבינת טוב טעם של טרה

אופן ההכנה

מורחים פסטו על בצק פילאס, מסדרים מעל מוצרלה ומקפלים את הקצוות. מברישים ביצה טרופה על קצוות הבצק ומפזרים שומשום. פורסים את העגבניות ומפזרים על הבצק. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180° טורבו, לאפייה של 30 דקות. לאחר האפייה מפזרים גבינת טוב טעם, צנוברים ועלי בזיליקום.



לסרטון ההדרכה



30 דק'



15 דק' עבודה

שקשוקה גבינות ישראלית

מצרכים

3 כפות שמן זית	1/2 כף פפריקה אדומה	חופן גבינת טוב טעם של טרה
5 שיני שום פרוסות	כפית מלח	
1/2 גמבה אדומה	1/4 כפית פלפל	חופן כוסברה קצוצה
7 עגבניות קלופות וקצוצות	חופן גבינת נעם מגורדת	
2 כפות רסק עגבניות	6 ביצים	

אופן ההכנה

מחממים שמן במחבת, מטגנים שום וגמבה אדומה עד להזהבה. מוסיפים עגבניות, רסק ותבלינים ומבשלים עם מכסה עד לריכוך. מפזרים חופן גבינה מגורדת, יוצרים גומת לביצים ומוסיפים אותן. מפזרים מעל חופן גבינת טוב טעם ומבשלים עד מידת עשיית הביצים האהובה. לפני הגשה מפזרים כוסברה קצוצה.



לסרטון ההדרכה



ללא גלוטן



מחבת אחת



20 דק' עבודה

קונוניות פסטה ברוטב רוזה

מצרכים לתבנית 15*20 ס"מ

200 גרם פסטה קונוניות גדולות	3/4 כפית מלח
למילוי:	קורט פלפל שחור
400 גרם נעם מגורדת	10 עלי בזיליקום קצוצים
100 גרם גבינת טוב טעם של טרה	2 שיני שום כתושות
5 כפות גבינה במרקם שמנת	2 ביצים M
5% בטעם טבעי של טרה	לרוטב: 400 גרם רוטב שמנת רוזה מוכן של טרה (2 אריזות)

אופן ההכנה

מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן. לאחר הבישול מסננים ומעבירים לקערת מים קרים. בזמן בישול הפסטה, מערבבים יחד את כל מרכיבי המילוי. מוזנים רוטב שמנת רוזה לתבנית, ממלאים את קונוניות הפסטה במלית הגבינה ומסדרים בתבנית. (למילוי נוח כדאי להשתמש בשקית זילוף אך אפשר גם עם כפית). לאחר מכן מפזרים מעל מעט גבינה מגורדת, מכסים עם נייר כסף ומכניסים לתנור שחומם מראש 7-180°C, לאפייה של 15 דקות. לאחר מכן מורידים את נייר הכסף ואופים 7 דקות נוספות להזהבת הגבינות.



לסרטון ההדרכה



22 דק'



תבנית אחת



20 דק' עבודה



קונוס פיצה בטורטייה

אופן ההכנה

חוצים את הטורטיות, מקפלים לקונוס (כמו בסרטון) ונועצים קיסם שיחזיק את הסגירה. מעמידים על תבנית, מרססים את הקונוסים בשמן ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-180° טורבו, לאפייה של 7 דקות. לאחר מכן, מסדרים את הקונוסים בכלי כך שישארו עומדים, ממלאים בתוספות שאוהבים ואופים 10 דקות נוספות עד להמסת הגבינה. לפני הגשה מסירים את הקיסם.

מצרכים ל-6 קונוסים

3 טורטיות

שמן (תרסיס)

רוטב פיצה

בניית טוב טעם של טרה

בניית נעם מגורדת

תוספות שאוהבים - זיתים / תירס / פטריות / בצל



לסרטון ההדרכה



הרבה חלבון



10 דק' עבודה

חביתת טורטייה

אופן ההכנה

משמנים תבנית עגולה ומניחים בתוכה את הטורטייה. מוסיפים לתבנית ביצים, קוטג', תבלינים ומערבבים. קוצצים את הירוק והבצל, מוסיפים ומערבבים שנית. מפזרים מעל בניית טוב טעם וגבינה מגורדת ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-180°, לאפייה של 25-30 דקות עד התייצבות הבליטה.

מצרכים

טורטייה אחת

3 ביצים

2 כפות גדושות קוטג' של טרה

מלח / פלפל - לפי הטעם

חופן כוסברה קצוצה

חופן שמיר קצוץ

בצל סגול - לפי הטעם

בניית טוב טעם של טרה

בניית נעם מגורדת



לסרטון ההדרכה



25-30 דק'



15 דק' עבודה



גרטן תפוז"א מושלם

1/2 כוס חלב של טרה (125 מ"ל)

מצרכים

150 גרם גבינת טוב טעם של טרה

7 תפוז"א

1 1/2 כפיות מלח

8 פרוסות נעם מוצרלה

קורט פלפל

4 כפות שמן זית

כפית אורגנו

250 מ"ל שמנת לבישול של טרה

אופן ההכנה

מחממים תנור ל-180°. פורסים את תפוחי האדמה דק-דק. מניחים בתבנית ומוסיפים שמן זית, שמנת לבישול, חלב, גבינת טוב טעם ותבלינים. מערבבים היטב, מסדרים מעל את פרוסות המוצרלה ואופים למשך 40-45 דקות. הערה: מיד לאחר האפייה השמנת והחלב יישארו נוזליים בתחתית התבנית, כשהם מעט יתקררו יתקבל מרקם קרמי וסמיך - וזה יהיה מושלם.



לסרטון ההדרכה



774 גלוטן



תבנית אחת



15 דק' עבודה

סירות תפוז"א וגבינות

אופן ההכנה

שוטפים היטב את תפוחי האדמה. מכזרים מלח גס על משטח האפייה, עליו מניחים את תפוחי האדמה. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-220° טורבו, למשך שעה. לאחר האפייה חותכים את תפוחי האדמה לאורכם, לא עד הסוף, כך שישארו שלמים למילוי. מניחים בתוך כל תפוח אדמה קוביית חמאה ומערבבים לקבלת פירה. מורחים גבינה במרקם שמנת עם זיתים, מפזרים גבינה מגורדת ומוסיפים מעל את התוספות שאוהבים. מפזרים שכבה נוספת של גבינה מגורדת ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-180°, לאפייה של 12 דקות.

מצרכים 3-7 מנות

1/2 קילו מלח גס

3 תפוז"א לבנים, גדולים, עם קליפה

50 גרם חמאה של טרה

חופן גבינת נעם מגורדת

גבינה במרקם שמנת עם זיתים 5% של טרה

תוספות שאוהבים
תירס / זיתים שחורים / בצל ירוק



לסרטון ההדרכה



774 גלוטן



תבנית אחת



15 דק' עבודה

מאפה קוטג' ודבש

מצרכים ל-10 יחידות

10 דפי פילו

2 אריזות קוטג' של טרה (500 גר')

2 ביצים

כפית מלח

כפית אורגנו מיובש

1/2 כפית אבקת שום

צי'לי - לפי הטעם

2 כפיות דבש

תרסיס שמן

שומשום

אופן ההכנה
מערבבים בקערה את הקוטג' עם ביצה אחת, תבלינים ודבש. מקפלים לחצי כל דף פילו פעמיים, בין לבין מרססים שמן, מוסיפים ממלית הקוטג' ומקפלים כמו בסרטון. מסדרים במרווחים על משטח האפייה, מברישים בביצה טרופה ומפזרים מעל מעט שומשום. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-200°C לאפייה של 35 דקות. לאחר האפייה מזלפים מעט דבש ומפזרים אורגנו וצי'לי.



לסרטון ההדרכה



35 דק'



קערה אחת



20 דק' עבודה

לחמניות גבינה ברזילאיות

מצרכים ל-18 לחמניות

3 ביצים L

כוס חלב של טרה (250 מ"ל)

כוס שמן (250 מ"ל)

כוס וחצי גבינת נעם מגורדת (180 גר')

3 כוסות קמח טפיוקה (375 גר')

כפית מלח

תרסיס שמן

אופן ההכנה
מערבבים את כל הרכיבים יחד בבלנדר. משמנים קלות תבנית שקעים עם תרסיס השמן וממלאים בבליטה עד 3/4 מגובה כל שקע. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-200°C, לאפייה של 20-25 דקות. מצננים ומחלצים בעדינות מהתבנית.



לסרטון ההדרכה



774 גר' גלוטן



הכל בבלנדר



15 דק' עבודה

קיש בייטס בצל

אופן ההכנה

קורצים עיגולים מטורטייה, משמנים קלות תבנית מאפינס ומסדרים בה את עיגולי הטורטייה ליצירת "קערות". חותכים פרוסות דקות של בצל ומטגנים עם חמאה על אש בינונית-נמוכה עד קרמול הבצל (לערבב מדי פעם). מעבירים את הבצל לקערה ומערבבים עם שמנת מתוקה, ביצים, מלח, פלפל ואגוז מוסקט. מוסיפים קמח ומערבבים לאיחוד. ממלאים את קערות הטורטייה בבליטה ומוסיפים מעל גבינת טוב טעם וגבינה מגורדת. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180° טורבו, לאפייה של 25 דקות. לאחר האפייה מצננים מעט ומחלצים מהתבנית.

מצרכים ל-24 יחידות

6-8 טורטיות (תלוי בגודל)

50 גרם חמאה של טרה

6 בצלים לבנים

כפית מלח

פלפל שחור - לפי הטעם

1/2 כפית אגוז מוסקט טחון

250 מ"ל שמנת מתוקה של טרה

2 ביצים

3 כפות קמח

גבינת טוב טעם של טרה

גבינת נעם מגורדת

תרסיס שמן



לסרטון ההדרכה



25 דק'



תבנית מאפינס



20 דק' עבודה

לביבות פסטה וגבינות

אופן ההכנה

מבעלים את הפסטה לפי הוראות היצרן ומסננים. מערבבים בקערה קוטג', גבינה מגורדת, ביצים, תבלינים ומוסיפים את הפסטה המבושלת. בעזרת הידיים או כף, יוצרים לביבות. מחממים שמן במחבת ומטגנים את הלביבות מ-2 הצדדים עד להזהבה. יש לכסות את המחבת בשלב הטיגון הראשוני, אחרי שהופכים לטגן ללא כיסוי.

מצרכים

150 גרם פסטה מבושלת

150 גרם קוטג' של טרה

100 גרם נעם מגורדת

2 ביצים

כפית מלח

קורט פלפל שחור

1/2 כפית אורגנו

שמן



לסרטון ההדרכה



מחבת לטיגון



קערה לערבוב



20 דק' עבודה





טירמיסו בצלחת

מצרכים 3-7 מנות

18 בישקוטים

אספרסו קר / קפה חזק ומצונן

250 מ"ל שמנת מתוקה של טרה

250 גרם מסקרפונה של טרה

4 כפות אבקת סוכר

2 כפות אינסטנט פודינג וניל

כפית תמצית וניל

קקאו

אופן ההכנה
מקציפים במיקסר שמנת מתוקה, מסקרפונה, אבקת סוכר, אינסטנט פודינג וניל ותמצית וניל עד שמתקבל קרם יציב. מסדרים בצלחת בישקוטים, מוזגים מעל מעט קפה, מזלפים את הקרם ומפדרים קקאו. חוזרים על הפעולה שוב לקבלת 2 שכבות.



לסרטון ההדרכה



מיקסר



10 דקי עבודה



כדורי טירמיסו מסקרפונה

מצרכים לכ-20 כדורים

200 גרם בישקוטים

1/2 כוס אספרסו / קפה חזק (125 מ"ל)

250 גרם מסקרפונה של טרה

1/3 כוס אבקת סוכר

קקאו

אופן ההכנה
מכינים את הקפה ומניחים לו להתקרר. מפוררים את הבישקוטים במעבד מזון (ניתן גם לפורר בשקית עם מערוך) ומעבירים לקערה. מוזגים את הקפה ומערבבים. מוסיפים את המסקרפונה ואבקת הסוכר ומערבבים לתערובת אחידה. עם ידיים מעט רטובות יוצרים כדורים ומכניסים למקרר / מקפיא להתייצבות למשך שעה לפחות. לפני ההגשה מצפים את הכדורים בקקאו.



לסרטון ההדרכה



שעה בקירור



קערה אחת

קראנץ' קדאיף קורנפלקס

מצרכים ל-12 יחידות

150 גרם שערות קדאיף

50 גרם חמאה של טרה

250 מ"ל שמנת מתוקה של טרה

1/2 כוס קורנפלקס

250 גרם מסקרפונה של טרה

4 כפות אבקת סוכר

2 כפות אינסטנט פודינג וניל

1/3 כוס סוכר

1/3 כוס מים רותחים

אופן ההכנה

מערבבים בקערה שמנת מתוקה וקורנפלקס. מכניסים לשעה למקרר על מנת שהשמנת תקבל את הטעם של הקורנפלקס. מכינים את מי הסוכר - מערבבים את הסוכר והמים הרותחים עד להמסת הסוכר ומכניסים למקרר. מערבבים יחד שערות קדאיף וחמאה מומסת ומסדרים בתבנית מאפינס. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180°, לאפייה של 17-20 דקות. לאחר האפייה מוזגים מי סוכר על שערות הקדאיף ומניחים בצד לצינון. לאחר מכן, מסננים את הקורנפלקס מהשמנת, מוסיפים לקערה מסקרפונה, אבקת סוכר, אינסטנט פודינג וניל ומקציפים במיקסר עד לקבלת קרם יציב. מזלפים את הקרם מעל הקדאיף. לקישוט מפזרים מעל מעט קורנפלקס.



לסרטון ההדרכה



מיקסר



תבנית מאפינס



20 דק' עבודה



לבבות פללובה וניל

אופן ההכנה

מקציפים את החלבונים במהירות בינונית עד לקבלת תערובת מוקצפת בהירה. מוסיפים את הסוכר ומקציפים במשך 8-10 דקות במהירות גבוהה לקבלת קצף חזק ויציב. מוסיפים אבקת סוכר ומקציפים עד לאיחוד. מזלפים את צורת הלבבות ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-70°C, לאפייה של 120 דקות. לאחר האפייה מניחים ללבבות להצטנן ומכניסים את הקרם - מניחים בקערה את כל רכיבי הקרם, ומקציפים עד לקבלת קרם יציב. מזלפים על לבבות המרנג ומקשטים בפירות יער.

מצרכים ל-20 יחידות

למרנג:

4 חלבוני ביצה L

3/4 כוס סוכר (150 גרם)

150 גרם אבקת סוכר

לקרם:

250 מ"ל שמנת מתוקה של טרה

3/4 כוס משקה חלב נטול לקטוז
בטעם וניל של טרה (180 מ"ל)

2 כפות אבקת סוכר

שקית אינסטנט פודינג וניל (80 גר')

לקישוט - פירות יער



לסרטון ההדרכה



ללא גלוטן



מיקסר



20 דק' עבודה

נשנושי גלידה

אופן ההכנה

יש להכין מראש תבנית סיליקון לשוקולד בצורה שאוהבים. מערבבים את המעדינים עם חלב מרוכז, מעבירים לשקית זילוף (מומלץ אך לא חובה) וממלאים את תבנית הסיליקון. מכניסים למקפיא ללילה. למחרת ממיסים שוקולד חלב עם שמן וטובלים את הנשנושים לקבלת ציפוי שוקולד. את שאריות השוקולד מזלפים מעל ומקשטים בסוכריות צבעוניות.

מצרכים ל-15 יחידות

4 מעדיני חלב בטעם וניל של טרה (400 גר')

6 כפות חלב ממותק מרוכז

300 גרם שוקולד חלב

3 כפיות שמן

לקישוט - סוכריות צבעוניות



לסרטון ההדרכה



ללא גלוטן



לילה במקפיא



20 דק' עבודה





מאפי גביניות חלומיים

מצרכים ל-18 יחידות

550 גרם בצק שמרים עלים

250 גרם גבינת טוב טעם של טרה

2 ביצים

1/3 כוס אבקת סוכר

2 כפות קורנפלור

1/2 כפית תמצית וניל

שקדים פרוסים

אופן ההכנה

מערבבים יחד גבינת טוב טעם, ביצה, אבקת סוכר, קורנפלור ותמצית וניל. פורסים את הבצק ומחלקים אותו ל-18 ריבועים, כל ריבוע בגודל 8*8 ס"מ. מזלפים במרכז כל ריבוע את מלית הגבינה בנדיבות ומקפלים את הפימות למרכז בצורת מעטפה (יש להדק את הסגירה). לאחר מכן, מורחים מעל ביצה טרופה ומפזרים שקדים פרוסים. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180° טורבו, לאפייה של 17-20 דקות. לאחר האפייה מפזרים אבקת סוכר.



לסרטון ההדרכה



17-20 ד'



קערה אחת







למתכונים
נוספים סרקו

