

קרנץ/דניש שמרים שוקולד

מתכון ל-20 מאפים אישיים או 2 עוגות קרנץ

האתגר הגדול ביותר בפסח הוא המאפה הכשר. אנו מכינים בבוטיק מתכון עשיר מתערובת של סוגי עמילנים וקמחים רבים לקבלת התפיחה, הרכות והעסיסיות



סירופ
75 גרם סוכר
75 מ"ל מים

35 גרם שמרים טריים
כשרים לפסח
12 גרם קסנתן

אביזרי מטבח נדרשים
מיקסר עם וו ליש, ניר אפיה,
סכין לחם

מילוי שוקולד

200 גרם שוקולד מריר קצוץ גס
250 מ"ל שמנת מתוקה
50 גרם אבקת סוכר
50 גרם שמן קנולה
10 גרם קורנפלור
75 גרם פצפוצי שוקולד

מרכיבים

550 גרם קמח כשר לפסח
150 גרם סוכר
4 יח' ביצה
50 מ"ל מים
150 גרם קוביות חמאה רכה
6 גרם מלח

אופן הכנת הבצק

- מנפים את הקמח
- בקערת המיקסר, עם וו גיטרה שמים את כלל המוצרים היבשים – קמח, מלח, קסנתן, סוכר ושמרים. תוך כדי ערבוב מוסיפים את הביצים והמים, לבסוף את החמאה. מערבבים עד הטמעה מלאה של החמאה
- עוטפים בניילון נצמד ומכניסים לקירור של שעותיים לפחות

אופן ההכנה

- מרתחים את השמנת, יוצקים על השוקולד, מוסיפים את השמן ומערבבים לקבלת קרם אחיד, מוסיפים את ממרח השוקולד, אבקת הסוכר והקורנפלור. מקררים לפחות שעה במקרר
- מרדדים את הבצק למלבן באורך 80 רוחב 50
- מורחים שכבה אחידה של קרם השוקולד על כל הבצק
- מפזרים על הקרם פצפוצי שוקולד
- מגלגלים את הבצק, תוך כד מתיחה של הבצק לגליל ארוך

להכנת שתי עוגות

- חותכים את הגליל לשתי עוגות
- חותכים כל עוגה לאורך כך שנקבל שני פסים הבנויים שכבות, בצק ומילוי
- קולעים את חצאי העוגה לצמה ומניחים על תבנית האפייה. באותו האופן מכינים וקולעים את העוגה השנייה

להכנת מאפים אישיים

- פורסים מהגליל 20 פרוסות
- מניחים את המאפים ברווחים גדולים, לא יותר מ 10 עוגות בתבנית

אפייה

- מתפיחים את העוגות שעותיים עד שהעוגות מכפילות את ניפחם
- אופים את העוגות ב 150 מעלות כ 35 דקות וכ 20 דקות את המאפים האישיים, עד שהבצק מקבל גווני חום בהיר בוהקים. מצננים כרבע שעה
- מרתחים את המים לסירופ וממיסים בתוכם את הסוכר
- מזלפים את הסירופ על העוגות/המאפים ומגישים

מתכון הבצק מתאים ל-20 קרנצים או 20 דנישים אישיים. בתום ההכנה ניתן להקפיא חצי או יותר מכמות הבצק המוכן, וביום אחר לפתוח את הבצק, לגלגל ולאפות. במהלך הכנת הבצק יש לעבוד בחדר ממוזג וקריר.



לצפייה בסרטון
אופן ההכנה

פאבלובה פירות יער

מתכון לכלי הגשה משפחתי

עוגת הפאבלובה על שם רקדנית הבלט הקלאסי, נפלאה לקינוח של כל ארוחה בחג



למרנג אגוזי לוז

100 גרם סוכר

150 גרם אבקת סוכר

100 גרם חלבון (כ-3 יחידות)

30 גרם אגוזי לוז

לרוטב פירות יער

100 גרם מיקס פירות יער

75 מ"ל מים

30 גרם סוכר

15 גרם פקטין

לקרם מסקרפונה

200 גרם שמנת מתוקה

100 גרם שוקולד לבן

100 גרם גבינת מסקרפונה

10 גרם פודינג וניל

מרנג אגוזי לוז – להכין יום לפני

1. מקציפים את החלבון במיקסר עד שהתערובת מתחילה לעלות. מוסיפים בהדרגה את הסוכרים, מקציפים מספר דקות עד קבלת קצף יציב.

2. מקפלים את אגוזי הלוז

3. משטחים על נייר אפייה, מכניסים לתנור על 100 מעלות ל-3-4 שעות

קרם מסקרפונה

1. יום לפני: להרתיח את השמנת ולצקת על השוקולד, לקרר לילה

2. למחרת במיקסר מקציפים את הקרם לקצף יציב בתוספת: 100 גרם גבינת מסקרפונה ו-10 גרם פודינג וניל

רוטב פירות יער

1. את הסוכר והפקטין מערבבים יחד בקערה. בסיר, מרתיחים את פירות היער והמים ומוסיפים את הסוכר והפקטין, מנמיכים את הלהבה ומבשלים עוד כמה דקות

הרכבת הפאבלובה

1. שוברים מרנג ומניחים בתחתית כלי הגשה שקוף, מזלפים מעל את הקרם מסקרפונה ומעליו מוזגים מהרוטב. מרכיבים כך שתי קומות

חשוב שהרכבת העוגה תהיה בסמיכות להגשה כדי לשמור על פריכות המרנג שלאחר כמה שעות במקרר מתחיל להתרכך.



לצפייה בסרטון
אופן ההכנה

עוגיות לב ריבה

מתכון לכ-50 עוגיות

העוגייה האהובה על כולם במתכונת כשרה לפסח עם דגש על הדברים הקטנים שעושים את ההבדל הגדול- עוגייה עם בצק חמאה, מילוי קונפיטורת תות וקורצן בצורת לב.



אביזרי מטבח נדרשים

מיקסר עם וו ליש, מערוך, קורצן בצורת לב גדול וקורצן לב קטן, מעבד מזון, שק זילוף

מרכיבים

250 גרם תערובת קמחים כשרה לפסח
50 גרם שקד מולבן טחון
100 גרם אבקת סוכר
50 גלוקוזה בהירה
100 גרם חמאה

3 חלמונים

1 מקל וניל

מילוי

300 גרם קונפיטורת תות משובחת

אופן ההכנה

- מערבבים את הקמחים, אבקת האפייה והשקד הטחון במעבד מזון ומוסיפים את החמאה הקרה חתוכה לקוביות
- חותכים את מקל הונויל לאורך ובעזרת סכין קטנה מגרדים את כל המילוי אל הקמחים. מעבדים במעבד מזון, זמן קצר ככל הניתן, עד קבלת תערובת פירורית
- מוסיפים את החלמונים והגלוקוזה וממשיכים לעבד עד קבלת בצק אחיד. מקררים שעתים, או אפילו לילה במקרר
- מרדדים את הבצק לעלה דק
- קורצים עוגיות בעזרת קורצן הלב הגדול
- בעזרת הקורצן הקטן קורצים את מרכז העוגייה של חצי מכמות העוגיות, וזאת על מנת לקבל את חלקו העליון של "הסנדוויץ" ממנו יבלוט מילוי הריבה.
- * את יתרות הבצק ניתן לקרר ואחרי כחצי שעה לרדד ולקרוץ מחדש מסדרים את העוגיות (לא צמודות) על תבנית אפיה, עם ניר אפיה
- אופים למשך כ-15 דקות בתנור שחומם מראש ל-165 מעלות, ועוד 10 דקות ב-100 מעלות לשמור על פריכות העוגיות
- טוחנים את הקונפיטורה במעבד המזון וממלאים אותה לתוך שק זילוף
- מזלפים על העוגיות השלמות מעט ריבה במרכז (כ-6 גרם לעוגייה תלוי בגודל הקורצנים שבחרנו)
- סוגרים עם העוגייה אותה קרצנו במרכז
- אורזים ושומרים בכלי סגור עד ההגשה

אפשר להכין עוגייה ללא תוספת סוכר על ידי החלפת אבקת הסוכר שבמתכון בתחליף סוכר טבעי (בדרך כלל ביחס דומה לכמות הסוכר שבמתכון) ובקונפיטורה ללא תוספת סוכר.



לצפייה בסרטון
אופן ההכנה

בצק פריך לפאי לימון

אביזרי מטבח נדרשים

מיקסר עם וו גיטרה

מרכיבים

250 גרם תערובת קמחים

כשרה לפסח

150 גרם חמאה קרה

100 גרם סוכר

50 גרם שקד מולבן טחון

30 גרם גלוקוזה

1 ביצה



אופן הכנת הבצק

1. מעבדים את תערובת הקמחים, השקדים ואבקת הסוכר במעבד מזון
2. חותכים את החמאה הקרה לקוביות ומעבדים במיקסר יחד עם הקמחים ואבקת הסוכר
3. מוסיפים את הביצה והגלוקוזה וממשיכים בערבול עד קבלת בצק אחיד
4. עוטפים בניילון נצמד ומקררים חצי שעה

בצק פריך יש להכין בזריזות

ובמינימום לישא במעבד

ולתת לו מנוחה טובה לפני

האפייה בכדי שלא יתכווץ.



לצפייה בסרטון
אופן ההכנה

פאי לימון מרנג כשר לפסח

מתכון ל-10 קלתיות אישיות קוטר 10' או לשני עוגות פאי קוטר 26'

פאי לימון קלאסי ממיץ לימון טרי, מרענן ומתאים לסוף ארוחת החג



אביזרי מטבח נדרשים

מיקסר, מיקסר מוט חשמלי, ברנר קטן (כמו של קרם ברולה), תבניות פאי, מערוך, שקי זילוף, פייה משוננת

מרכיבים

בצק פריך כשר לפסח (המתכון בנפרד)

קרם לימון

300 גרם סוכר

200 מ"ל מיץ לימון סחוט טרי

100 גרם קוביות חמאה

6 ביצים

5 גרם ג'לטין

גרדה של קליפת לימון

למרנג

200 גרם סוכר

100 גרם חלבון

אופן הכנת קרם לימון

- ממיסים את הג'לטין במעט מים קרים
- מערבבים בקערה את הביצים עם 150 גרם סוכר מביאים לרתיחה את מיץ הלימון עם יתרת הסוכר
- משווים טמפרטורות: יוצקים בהדרגה, תוך כדי טריפה במטרפה, את מיץ הלימון הרוחת על תערובת החלמונים. מחזירים את תערובת הקרם לסיר
- על אש בינונית, תוך כדי ערבוב בכף (לא במטרפה, למנוע הכנסת אוויר), מביאים את הקרם עד סף רתיחה (רואים בועות קטנטנות ראשונות) ומיד מוציאים לקערה
- מוסיפים את הג'לטין לקרם הלימון החם ומערבבים היטב
- מצננים את הקרם כחצי שעה ובעזרת המיקסר יד מטמיעים פנימה את החמאה הקרה

אופן הכנת המרנג

- מניחים את הסוכר והחלבון על בן מארי ומבשלים בחום בינוני עד שהסוכר נמס (בערך 45 מעלות)
- מורידים מהבן מארי, מעבירים למיקסר עם מטרפה דקה ומקציפים במהירות גבוהה עד שהמרנג מתייצב ומתקרר

אופן הרכבת הפאי

- מרדדים את הבצק לעובי חצי אצבע
- קורצים עיגולים (גדולים מגודל הרינג) ומסדרים את הבצק בתוך הקלתיות. מקפידים שהבצק יהיה צמוד לתבנית ולא יהיו כיסי אוויר בין הבצק לתבנית. חותכים עם סכין את קצוות הבצק הבולטים מעל גובה הקלתית
- נותנים לבצק לנוח חצי שעה במקרר
- אופים את הקלתיות אפיה עיוורת: חותכים ניילון נצמד ומניחים מעל הקלתית, ממלאים את הניילון בקטניות מכל סוג שיש. סוגרים את הניילון על הקטניות. אופים ב-160 מעלות כ-20 דקות (הניילון לא נשרף)
- מצננים היטב את הקלתית (ניתן להכין ימים מראש)
- ממלאים את הקלתיות האפיות בקרם לימון, מישרים בעזרת מרית
- ממלאים שק זילוף עם פייה משוננת במרנג. מעטרים את שולי הפאי בזילופי מרנג
- מדליקים את הברנר ומשחמים ברגע, מעט מרחוק, ובזריזות את המרנג

זילוף המרנג הוא קישוט העוגה וגם הוספת המתיקות המשלימה לפאי השוברת את חמיצות הלימון. יש לקרר היטב את הקלתית עם קרם הלימון לפני הזילוף והשחמת המרנג.



לצפייה בסרטון
אופן ההכנה

פילדלפיה כשרה לפסח

מתכון לעוגה קוטר 21'

עוגת גבינת שמנת עם בסיס בראוניז שוקולד מעוטרת בקצפת וניל



אביזרי מטבח נדרשים

מיקסר עם גיטרה, רינג לאפיה קוטר 21 גובה 5, שק זילוף, פיית זילוף

מרכיבים לשכבת הגבינה

350 גרם גבינה 9%

150 גרם שמנת חמוצה

100 גרם גבינת שמנת 30%

150 גרם סוכר

2 ביצים

2 חלמונים

20 גרם תערובת קמחים

כשרה לפסח

20 גרם פודינג ווניל

כפית מיץ לימון

כמה טיפות תמצית וניל משובחת

מרכיבים לבסיס הבראוניז

100 גרם שוקולד מריר 56%

100 גרם חמאה

100 גרם סוכר

50 גרם תערובת קמחים

כשרה לפסח

2 גרם אבקת אפייה

2 ביצים קטנות

2 גרם תמצית וניל

ציפוי

150 שמנת מתוקה

10 אבקת סוכר

5 פודינג וניל

אופן הכנת בסיס הבראוניז

- ממיסים בבן מרי את השוקולד המריר והחמאה
- מוסיפים סוכר וממשיכים לחמם בבן מרי עד שהסוכר נמס היטב
- מעבירים את המסה לסיר של המיקסר
- תוך כדי ערבוב מהיר מוסיפים את הביצים, אבקת האפייה והווניל
- מחממים תנור ל-165 מעלות
- יוצקים את הבליילה על תבנית אפייה שעליה נייר אפייה. מישרים את הבליילה כך שתגיע באופן שווה לכל פינות התבנית
- אופים כ-15 דקות עד שהבראוניז מתייצב אך לא נאפה בשלמותו

אופן הכנת שכבת הגבינה

- מערבבים במיקסר את הגבינות והשמנת החמוצה
- מערבבים בקערה את הקמחים, הסוכר והפודינג
- תוך כדי ערבוב במהירות בינונית מוסיפים את הביצים, אחת אחת לסיר המיקסר ואחריהם בהדרגה את החלמונים, תערובת הקמח, מיץ הלימון והווניל
- יוצקים את הבליילה לתוך הרינג שבתחתיתו שכבת הבראוניז
- מחממים תנור ל-170
- אופים 20 דקות, פותחים את דלת התנור לשחרר את כל האדים וסוגרים את הדלת על מגבת מטבח כך שישאר חריץ והדלת לא תיסגר לחלוטין. אופים 30 דקות נוספות
- מצננים כשעתיים, מחלצים מהרינג ומקררים

זילוף קצפת וניל על העוגה

- מקציפים את השמנת עם אבקת הפודינג לקצף יציב
- תוך כדי הקצפה מוסיפים בהדרגה את אבקת הסוכר
- ממלאים את הקצפת בשק זילוף עם פיה קטנה ומקשטים את העוגה

שכבות העוגה האפויות
נאפות בשני שלבים. ראשית
אופים את הבראוניז.
כשהבראוניז אפוי מוסיפים
מעליו את בלילת הגבינה
ואופים שוב.



לצפייה בסרטון
אופן ההכנה

פרי ברס נוגט - פיסטוק

מתכון לעוגה קוטר 26'

עוגת פחזניות במילוי קרם אגוזים ופיסטוק



גרם חמאת פיסטוק
60 גרם מחית נוגט

5 גרם מלח
3 יח' ביצים

30 גרם שקדים פרוסים
20 גרם אבקת סוכר

מילוי

800 מ"ל שמנת מתוקה
400 גרם שוקולד לבן

לילה מראש מרתיחים את
השמנת יוצקים על השוקולד,
מערבבים ושומרים במקרר

אביזרי מטבח נדרשים

מיקסר עם וו גיטרה, שק זילוף
וצנטר

מרכיבים לבצק רבוך

100 מ"ל חלב

100 מ"ל מים

80 גרם חמאה

125 גרם תערובת קמחים
כשרה לפסח

10 גרם סוכר

אופן הכנת בצק רבוך

1. מרתיחים בסיר בישול את המים, החלב, סוכר, מלח והחמאה
2. כשהתערובת רותחת מוסיפים בבת אחת את תערובת הקמחים ועם כף עץ בוחשים בעוצמה עד שמתקבל בצק אחיד ממשיכים כ-3 דקות לייבש. מוציאים את הבצק לקערת המיקסר ומתחילים לערבל במהירות בינונית, מוסיפים ביצה ראשונה ומערבלים עד שהביצה נבלעת היטב לתוך הבצק באופן דומה מוסיפים את הביצים הנוספות

אופן האפייה

1. מזלפים חישוק בקוטר 20 ס"מ, מפזרים שקדים פרוסים מעל ואופים ב-180 מעלות 25 דקות. מורידים את החום ל-150 מעלות, פותחים את דלת התנור, וממשיכים לאפות עם דלת פתוחה 10 דקות נוספות. מוציאים ומצננים

אופן הכנת המילוי והרכבה

1. מקציפים מחצית מהשנתי עם מחית פיסטוק והחצי השני עם מחית נוגט
2. פורסים את הפרי ברס באמצע (לרוחב) ומניחים את החלק העליון בצד. מזלפים על התחתית לסירוגין את שני סוגי השאנטי מניחים את המכסה מעל (בשלב זה ניתן לשמור בקירור/ מקפיא)
3. מפזרים מעט אבקת סוכר ומגישים

הסוד בבצק הרבוך הוא דיוק
בכמות הביצים.
את הביצה טורפים
ומוסיפים בשלבים לקבלת
בצק יציב ולא דליל.



לצפייה בסרטון
אופן ההכנה

פריסבי קינדר לבן

קינח מרהיב סטעמי ילדות כובשים

עוגה לקונדיטורים שביננו. הרבה שלבים, המון מחמאות



אביזרי מטבח נדרשים

מיקסר, צנטרים, "תבנית סיליקון פריסבי" קוטר 20", שק זילוף

מרכיבים

100 גרם ממרח קינדר

מרכיבים למוס שוקולד לבן

150 מ"ל שמנת מתוקה להרתחה

750 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה

8 גרם ג'לטין

40 מ"ל מים

400 גרם שוקולד לבן

ציפוי לבן

7 גרם ג'לטין

20 גרם מים קרים

100 גרם סוכר

150 מ"ל שמנת מתוקה

90 גרם גלוקוזה (להשיג בחנויות המתמחות)

190 גרם שוקולד לבן

1 גרם צבע לבן

מרכיבים לבסקוויט

100 גרם סוכר

45 גרם חמאה מומסת

50 גרם תערובת קמחים

כשרה לפסח

5 גרם קקאו

4 יח' ביצים

סירופ

50 מ"ל מים

50 גרם סוכר

אופן הכנה

- ממיסים את הג'לטין במים ומניחים בצד, מרתיחים את השמנת ויוצקים על השוקולד, ממיסים את הג'לטין ומוסיפים לשוקולד ומערבבים עד קבלת מרקם אחיד
- מקציפים את השמנת למרקם יוגורט, מקפלים לתערובת השוקולד

אופן הכנת הביסקוויט

- להמיס את החמאה
- מפרידים את הביצים לחלבון וחלבון ומקציפים את החלבונים לקבלת קרם בהיר מוסיפים מחצית מהסוכר בהדרגה
- לאחר קבלת קצף תפוח מסננים את הקמח, קקאו והצבע לתערובת החלבונים ובעזרת לקקן מקפלים עד קבלת תערובת אחידה, מקפלים את החמאה לתערובת. מקציפים את החלבונים לקצף יציב וממשיכים בהקצפה המהירה ותוך כדי מוסיפים את יתרת הסוכר
- מעבירים מעט מתערובת החלבונים לתערובת החלבונים ומערבבים עם מטרפת יד עד קבלת תערובת אחידה
- יוצקים מהתערובת לתבנית אפייה עם ניר אפייה ומשטחים. אופים ב-165 מעלות, 13-15 דקות.
- קורצים עיגולים בקוטר 18 לתחתית וקוטר 12 למרכז
- על הרולדה קוטר 12 מורחים את ממרח הקינדר

אופן הכנת הסירופ

- מרתיחים את הסוכר והמים עד המסת סוכר

אופן הרכבת העוגה

- בתחתית הסיליקון יוצקים מעט מהמוס, ומעליו מניחים את הרולדה הפנימית (ספוגה בסירופ ומרוחה בממרח קינדר). יוצקים את שארית המוס כמעט עד קצה הסיליקון וסוגרים עם רולדה נוספת (ספוגה בסירופ) ומקפיאים

ציפוי העוגה

- ממיסים את הג'לטין במים הקרים, קוצצים את השוקולד ומרתיחים את השמנת המתוקה, סוכר והגלוקוזה ויוצקים על השוקולד והצבע. מערבבים בעזרת מטרפת יד עד שהשוקולד נמס לתוך השמנת
- ממיסים את הג'לטין ומוסיפים
- מחלצים את העוגה ומניחים על רשת ציפוי, בעזרת מצקת מצפים את העוגה ומקשטים

תבנית הסיליקון פריסבי
חשובה לנראות העוגה.
אם אין אפשר להכין ברינג
קוטר 20"



לצפייה בסרטון
אופן ההכנה