

קינוחי כוסות - VERINNE (ורין)

- ✓ כמעט כל קינוח אפשר להפוך לקינוח לכוס (אפילו תחתיות עוגה אפשר לפורר או להחליף בשטרויזל)
- ✓ כדי לקבל שכבות ישרות על המילוי להיות כמעט נזלי לכן יש למלאות את הכוס בקרמים ולקציף קצפת למרקם יגורט ומיד כשהקרה או המוס מוכנים, מעבירים לכוס בלי להמתין
- ✓ כדי לקבל שכבות באותו גובה מניחים מגש עם כוסות ריקים על המשקל ומאפסים אותו, ממלאים תוך כדי שקילה
- ✓ ליצירת שכבות באלכסון מניחים את הכוסות בשקעים של תבנית ביצים ריקה וממלאים כשהכוסות בהטיה
- ✓ מקפידים את הכוס בים שכבה לשכבה
- ✓ לגיוונים בשכבות (חוץ מקרמים או מוסים)
- ✓ את קינוחי הכוסות אוכלים קר אך לא קפוא (אלא אם צוין במפורש אחרת במתכון)

שטרויזל/ קראמבל

- פירורים פריכים. עשויים מכמות שווה של סוכר קמח חמאה. לעיתים מוסיפים אבקת שקדים ופיצוחים שונים שני שיטות להכנת שטרויזל:
1. מכינים במעבד מזון או במיקסר עם וו גיטרה עד שנוצרים פירורים גדולים, מחברים אותם לגוש בצק, מקפיאים ומגרדים במגרדת
 2. מתיכים חמאה (חלקה מומס וחלקה מתרככת ומערבבים ביחד לקבלת בלילה לבנה נזלית) מוסיפים את כל היבשים ומערבבים לפירורים.

ג'לי

שכבות של נזל למשל מחיות פרי שמיוצבים בעזרת ג'לטין. שכבת הג'לי מוסיפה המון טעם וצבע.

פירות חתוכים

1. פירות מוקפצים - את הפירות אפשר להקפיץ בחמאה
2. פירות מקרומלים - מכינים קרמל ומבשלים יחד עם הפירות החתוכים עד שהם מתרככים קלות.
3. פירות בג'לי - מכינים סירופ צלול שעשוי ממים מסוכרים ומתובלים או עם מחיות פרי ומיצים מסמיכים באמצעות ג'לטין או פקטין או שניהם. (מתכונים רבים מסמיכים גם באמצעות פקטין משום שהפקטין מסמיך מיידית כשהתערובת עדיין חמה ולכן קל יותר לשלוט במסה)

שכבות נוספות אפשריות

1. מרג
2. רטבי פרי או שוקולד
3. קוביות או פירורי עוגה

קישוטים

עיגולי ג'לי בדפנות
פניני פרי
קוביות עוגה או פרי
קישוטי שוקולד
קישוטי מרג
פיטות ממולאות ליקרים
קרם/ מוס בזילוף כוכב
פרחי בצק סוכר
טבעות, ירח מבצק פריך
פניני קראנץ'.

לאה קליין 0532847150



מוס תפוחים, תפוחי עץ מקורמלים, שטרויזל

למרנג איטלקי

100 גרם סוכר

50 גרם מים

75 גרם חלבונים

מניחים את החלבונים במיקסר עם וו הקצפה

מבשלים סוכר ומים עד 115 מעלות

כשהסוכר ב-110 מעלות מפעילים את המיקסר ומתחילים

להקציף במהירות בינונית גבוהה

ב-115 יוצקים את הסירופ החם בזרם דק אל החלבונים

במיקסר

ממשיכים להקציף עד לקבלת קצף תפוח מאוד

למוס תפוחי עץ

130 גרם מחית תפוחי עץ

3 גרם גילטין מומס ב-15 גרם מים

50 גרם מרנג איטלקי

70 גרם קצפת צמחית מוקצפת ליוגורט

כפית מיץ לימון

ממיסים את הג'לטין ומוסיפים אל מחית תפוחי עץ בערבוב מסיבי וחזק

מוסיפים את מיץ הלימון ומערבבים

מקפלים המחית אל המרנג

מקפלים את המרנג אל הקצפת המוקצפת

יוצקים לכוסות בעזרת שקית זילוף ומקפידים

*להכנת מחית תפוחי עץ אופים פלחי תפוח מגולענים ומקולפים עד לריכוך וטוחנים היטב.

לתפוחי עץ מקורמלים

9 תפוחי עץ קלופים מגולעני וחתוכים לקוביות

130 גרם סוכר

45 גרם חמאה או מרגרינה

90 גרם מחית קסיס (אוכמניות) או דובדבנים או תותים

מחממים מרגרינה/ חמאה במחבת נקיה מאוד

מוסיפים סוכר ובוחשים להשחמה קלילה (צבע זהוב ולא ענברי)

בקערה שמתאימה למיקרו מחממים קלות את המחית קסיס עם קוביות התפוח

מוסיפים אותם אל הקרמל מייד כשהוא מוכן (זהירות! משפריץ!)

מבשלים יחד על אש נמוכה (דקה או יותר לפי הצורך) עד שהתפוחים מצופים ברוטב קרמל ללא גושים

מצננים את התפוחים ומעבירים אל הכוסות

שטרויזל

100 גרם קמח

100 גרם סוכר דמררה

50 גרם חמאה או מרגרינה

מחממים את החמאה עד שהיא הופכת נחלית

מוסיפים לה את הקמח והסוכר ומערבבים לקבלת פירורים

אופים עד הזהבה

מפזרים שכבה נדיבה של שטרויזל על התפוחים המקורמלים

לאה קליין 0532847150

מקדמיה
האקדמיה לקונדיטוריה



שטרויזל קוקוס, קרם וניל, רוטב אקזוטי, אננס מוקפץ, קישוט ירח פריך

לשטרויזל קוקוס

60 גרם קוקוס

15 גרם אבקת שקדים

70 גרם חמאה

50 סוכר דמררה

15 גרם סוכר לבן

70 גרם קמח

ממיסים את החמאה ומערבבים עם כל החומרים לתערובת פירורית

אופים 20 דקות בתנור שחומם ל170 מעלות

מפזרים שטרויזל בתחתית כל כוס ומקפאים

לקרם קוקוס וניל

300 גרם חלב קוקוס

60 גרם גלוקזה

תוכן של מקל וניל אחד

200 גרם שוקולד לבן

400 גרם שמנת מתוקה

הכנה:

מבשלים חלב גלוקזה ווניל לסף רתיחה

יוצקים על שוקולד לבן וטוחנים

מקציפים שמנת מתוקה למרקם יוגורט

מוסיפים אל התערובת השוקולד כשהיא בין 40 ל35 מעלות

יוצקים אל הכוסות מעל השטרויזל ומקפאים

אננס מוקפץ

לאה קליין 0532847150

מקדמיה
האקדמיה לקונדיטוריה

מקלפים אננס מהקליפה הקשה עם סכין
חותכים את בשר הפרי לקוביות
שוקלים 250 גרם מהקוביות
ממיסים במחבת 30 גרם חמאה עם 30 גרם דבש
מוסיפים את קוביות האננס ומקפצים כמה דקות
מצננים מעט ומעבירים מעל הקרם קוקוס וניל

לרוטב אקזוטי

100 גרם מחית מנגו
100 גרם מחית פסיפלורה
40 גרם סוכר
30 גרם גלוקזה
100 גרם קרם קוקוס או שמנת מתוקה

מבשלים הכל יחד עד שהסוכר נמס
מצננים
יוצקים על הקרם קוקוס וניל הקפוא שבכוסות
מפזרים מעל קוביות אננס מוקפץ

לקישוט ירח

150 גרם קמח
80 גרם חמאה
50 גרם סוכר

טוחנים הכל יחד במעבד מזון עד שנוצרים פירורי בצק גדולים
מרדדים ביו שני ניירות אפיה ומקפאים
קורצים את הבצק הפריך בצורת ירח עם שני חותכנים שהגדול ביניהם בקוטר השפת הכוס
אופים ביו שני סלפיינים עד להזהבה (160 מעלות)
מקררים ומניחים מעל הכוסות
את הירחים מקשטים עם נקודות גלזורה צבועה בצבע מאכל צהוב ו/או כתום על בסיס מים

לאה קליין 0532847150

מקדמיה
האקדמיה לקונדיטוריה

מוס תות, פניני חלב

למוס תות

120 גרם חלב
100 מל שמנת מתוקה
100 גרם מחית תות
60 גרם חלמונים
40 גרם סוכר
5 גרם גליטין 30 גרם מים
180 גרם שוקולד לבן
200 גרם קצפת מוקצפת

מחממים חלב שמנת מתוקה ומחית תות
טורפים סוכר וחלמונים
יוצקים את המסה החמה על החלמונים תוך כדי טריפה
מתמדת

מחזירים הכל אל האש ומבשלים עד 83 מעלות
מניחים מסננת על המד ליטר ויוצקים הקרם החם על הגליטין
והשוקולד (שכבר מחכים במד ליטר)
מניחים לקרם להצטרף לבין 35-40 מעלות ומקפלים את הקרם
אל השמנת.
ממלאים מייד את הכוסות

לפניני חלב (קוויאר)

250 גרם חלב
40 גרם סוכר
5 גרם אגר אגר מעורבב היטב עם עוד 40 גרם סוכר
בקבוק שמן - מעבירים את התכולה למד ליטר או לכוס צרה
וגבוהה ומקפאים

לפני ההכנה מוציאים את השמן הקפוא כדי שיהפוך לנוזל קר מאוד מאוד
מבשלים חלב עם סוכר לסף רתיחה, מוסיפים את האגר אגר עם שאר הסוכר
ומרתיחים 20 דקות
מצננים מעט
מעבירים לבקבוק לחיץ (עם פיה צרה)

מטפטים לתוך השמן הקר, הטיפות מתכדרות לכדורים קטנטנים כמו פנינים
מעבירים את הפנינים אל מסננת ושוטפים אותם במים
הפנינים נשמרות שבוע במקרר
אפשר להמיר את החלב בנוזלים עם צבע מאכל או מחיות פרי

לאה קליין 0532847150

מקדמיה
האקדמיה לקונדיטוריה

היער השחור

שטרויזל שקדים קקאו

60 גרם סוכר חום
60 גרם אבקת שקדים
60 גרם קמח לבן
10 גרם קקאו
קמצוץ מלח
90 גרם חמאה או מרגרינה

ממיסים חמאה או מרגרינה
מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים לפירורים
אופים 170 מעלות
מצננים ושופכים לתחתית כל כוס

לקישוט עיגולי ג'לי

300 גרם מים
צבע מאכל אדום על בסיס מים
30 גרם סוכר
5 גרם אגר אגר מעורבב עם עוד 30 גרם סוכר

מרתחים מים עם צבע מאכל וסוכר
מוסיפים את האגר אגר עם הסוכר
מערביים היטב ומרתחים עוד כ-2 דקות
יוצקים על נייר אפיה שמונח על מגש בשכבה דקה
מניחים לקירור והתקשות
קורצים עיגולים בגדלים שונים ומצמידים לדפנות הכוס

למוס שוקולד לבן דובדבן

100 גרם שמנת
תוכן של מקל וניל
90 גרם שוקולד לבן
10 גרם ליקר דובדבן
230 גרם שמנת מוקצפת

מחממים שמנת ומקל וניל ויוצקים על שוקולד לבן וטוחנים
מוסיפים ליקר וטוחנים
מקציפים שמנת למרקם יוגורט
מקפלים את תערובת השוקולד אל השמנת המוקצפת
יוצקים עד חצי מגובה הכוס משאירים את הכוסות בצד ולא מקפיאים!

למוס שוקולד

140 גרם חלב
170 גרם שוקולד מריר קצוץ
300 גרם שמנת מוקצפת
מחממים חלב, יוצקים על שוקולד קצוץ וטוחנים
מקפלים את תערובת השוקולד אל השמנת המוקצפת
מעבירים לשקית זילוף

ומזלפים אל תוך השכבה הלבנה בכוס סדוחפים את קצה השקית זילוף לתוך השכבה הלבנה באמצע.
כך שהצבע החום איננו ניכר בכוס מבחוץ ועיגולי הג'לי ממשיכים לבלוט על הרקע הלבן

לאה קליין 0532847150

מקדמיה
האקדמיה לקונדיטוריה

מפזרים מעל עוד שטרויזל

מקשטים בפיטטות ממולאות בליקר דובדבן



trcgמשקאות פרי

לעיסור הכוס: טובלים את קצה הכוס בגלזורה ואז בסוכר נצנץ
(להשיג בצ'וקי)

לאסי תות

150 גרם מחית תות או תותים קפואים
250 גרם יוגורט או חלב סויה
כפית דבש (רק אם המחית אינה מכילה סוכר)
8 קוביות קרח
הכנה: מרסקים הכל יחד למחית חלקה מאוד ומוזגים לכוסות

לאסי מנגו

250 גרם מחית מנגו
125 גרם משקה סויה או יוגורט
1 כפית דבש
1 כפית מיץ לימון
8 קוביות קרח
הכנה: מרסקים הכל יחד למחית חלקה מאוד ומוזגים לכוסות

פינה קולדה

85 גרם קוביות אננס
6 קוביות קרח
2 כפות מיץ לימון
3 כפות סוכר אינוורטי
3 כפות רום לבן או חצי כפית תמצית רום
3 כפות קרם קוקוס
הכנה: טוחנים עד שמתקבל קרם חלק ואחיד

משקה גבינה בלימון

125 גרם יוגורט או חלב
3 כפות שמנת
3 כפות אבקת סוכר
כף מיץ לימון
חצי כפית תמצית וניל
6 קוביות קרח
הכנה: טוחנים עד שמתקבל משקה חלק ממש.
מפזרים למעלה מעט מוסקט

לאה קליין 0532847150

מקדמיה
האקדמיה לקונדיטוריה

טריקולד

לקרם אנגלז

130 מ"ל שמנת מתוקה

130 מ"ל חלב

30 גר' סוכר

40 גר' חלמונים

לשמנת המוקצפת:

320 מל שמנת מתוקה או צמחית

לשכבות השוקולד:

200 גר' שוקולד מריר

200 גר' שוקולד חלב או "כמו חלבי פרווה"

180 גר' שוקולד לבן חלבי או "שוקולד לבן פרווה של כרמית" + 5 גרם ג'לטין מומס
250 גרם מים קרים

סדר העבודה:

1. מקציפים את כל כמות השמנת למרקם יוגורט מצמידים אליה ניילון נצמד ומעבירים אל המקרר.
2. מכינים את קרם אנגלז: מערבבים בכלי את הסוכר והחלמונים. מביאים את השמנת והחלב לרתיחה, יוצקים בזרם עדין על תערובת הסוכר והחלמונים תוך ערבוב מסיבי. מחזירים את הכל אל הסיר ומבשלים עד 83 מעלות. מסננים את האנגלז, שוקלים, ומחלקים ל3 קערות ומצפים אותן בניילון נצמד עד לשימוש.
3. ממיסים שוקולד מריר לשכבה העליונה, טורפים עם קערית אחת של אנגלז, ומקפלים אל שליש מהקצפת. מעבירים לכוס עד שליש גובה ומקפאים לחצי שעה.
4. ממיסים שוקולד חלב לשכבה השנייה, טורפים היטב את השוקולד המומס עם שליש מקרם האנגלז, מקפלים אל שליש מהקצפת ויוצקים אל הכוס מעל השכבה הראשונה. מקפאים לעוד חצי שעה.
5. ממיסים את השוקולד הלבן ומערבבים עם הקערית השלישית של האנגלז מוסיפים מייד ג'לטין מומס וטורפים מייד, מקפלים אל השליש האחרון של השמנת ויוצקים על השכבה השלישית.
6. מקשטים בפניני קראנץ' או קישוט אחר.

לאה קליין 0532847150

מקדמיה
האקדמיה לקונדיטוריה



מוס שוקולד עם קוביות בראוניז

למוס שוקולד

240 גרם חלב או חלב סויה
500 מל שמנת או קצפת צמחית
380 גרם שוקולד מריר 57 אחוז

ההכנה

ממיסים שוקולד עם חלב ומערבבים היטב לבלילה חלקה וחמה
מקציפים שמנת למרקם רך
מקפלים את תערובת השוקולד אל השמנת

טיפ: תערובת השוקולד צריכה להיות בין 35 ל-40 מעלות.

לקוביות בראוניז

130 גרם שוקולד מריר
130 גרם חמאה או מרגרינה
2 ביצים בטמפרטורת חדר
90 גרם סוכר
40 גרם קמח
כפית אבקת אפיה

ההכנה

ממיסים שוקולד וחמאה ומערבבים לבלילה חלקה
מערבבים יחד את הקמח ואבקת האפיה
מקציפים את הביצים והסוכר לתערובת אוורירית ותפוחה
מקפלים את בלילת השוקולד אל קצף הביצים ואז את הקמח
נזהרים מקיפול יתר
יוצקים את הבלילה מייד לתבנית אלומיניום קטנה לשכבה בעובי 1 ס"מ
אופים עד שקיסם יוצא יבש (בין 20-12 דקות)
מצננים, וחותכים לקוביות בגודל 2 ס"מ על 1 ס"מ
עורמים על כל כוס קוביות בראוניז ומקשטים בשברי פיסטוק

ורין שקדים ודובדבנים

למוס שקדים

200 גרם חמאת שקדים
240 גרם חלב/ חלב שקדים
50 גרם סוכר
6 גרם גילטין עם 30 גרם מים קרים
250 גרם שמנת מתוקה/ קצפת צמחית

ההכנה:

1. מקציפים את השמנת לקצפת רכה, עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר.
2. מכינים גילטין: מערבבים את גרגרי הג'לטין עם מים קרים ומעבירים למקפיא/ מקרר.
3. לאחר 10-30 דקות אומר להיווצר כעין ספוג.
4. מניחים את החמאת שקדים וספוג הג'לטין במד ליטר (כוס צרה וגבוהה).
5. מביאים את החלב והסוכר לסף רתיחה (בועות קטנטנות מתחילות לעלות צמוד לדפנות הסיר).
6. יוצקים את החלב על החמאת שקדים וספוג הג'לטין שבמד ליטר וטוחנים היטב עם בלנדר מוט.
7. לתערובת חלקה.
8. כאשר התערובת במד ליטר כבר אינה חמה מאוד אלא חמימה (סביבות 35 מעלות) מוציאים את הקצפת המוקפת מהמקרר ומאחדים את שתי התערובות בתנועות קיפול מעבירים לשקית זילוף וממלאים מייד את הכוסות שליש מגובהן. מעבירים למקפיא

למוס דובדבן

300 גרם מחית דובדבנים (אפשר לטחון לבד דובדבנים קפואים)
100 גרם שמנת
64 גרם סוכר
50 גרם חמאת שקדים
7 גרם גילטין ו350 גרם מים
300 גרם קצפת מוקצפת

ההכנה:

1. מקציפים את השמנת לקצפת רכה, עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר.
2. מכינים גילטין: מערבבים את גרגרי הג'לטין עם מים קרים ומעבירים למקפיא/ מקרר.
3. לאחר 10-30 דקות אומר להיווצר כעין ספוג.
4. מניחים את החמאת שקדים וספוג הג'לטין במד ליטר (כוס צרה וגבוהה).
5. מביאים את השמנת, המחית דובדבן והסוכר לסף רתיחה (בועות קטנטנות מתחילות לעלות צמוד לדפנות הסיר).
6. יוצקים את החלב על החמאת שקדים וספוג הג'לטין שבמד ליטר וטוחנים היטב לאחידות עם בלנדר מוט.
7. כאשר התערובת במד ליטר כבר אינה חמה מאוד אלא חמימה (סביבות 35 מעלות) מוציאים את הקצפת המוקפת מהמקרר ומאחדים את שתי התערובות בתנועות קיפול מעבירים לשקית זילוף וממלאים בשכבה שניה מעל המוס שקדים

אופציה לקישוט:

במקום למלאות את כל המוסים בכוסות אפשר לזלף חלק מהכמות לתבנית שקעים מתאימה. להקפא, לחלץ קפוא, ולהניח מעל הכוסות לקישוט

לאה קליין 0532847150

מקדמיה
האקדמיה לקונדיטוריה

אגסים פטיסייר ומרציפן

לקומפוט אגסים

350 גרם מים

170 גרם סוכר

מקל וניל

10 גרם גילטיין 50 גרם מים קרים

5 אגסים קלופים וחיתוכים לקוביות

מחממים מים סוכר ווניל, מצננים אותם מעט ומוסיפים את הגלטיין כשהוא מומס

מסדרים את האגסים בכוס ויוצקים עליהם את הסירופ

מעבירים למקפיא להתייצבות.

אם רוצים שגרגרי הווניל לא ישקעו לתחתית הכוס, ניגשים למקפיא מידי פעם ומערבבים

עד שהגרגרים מפסיקים לשקוע (המסה מסמיכה קצת)

לקרם הפטיסייר

250 גרם שמנת

250 גרם חלב

תוכן של מקל וניל

50 גרם קמח

100 גרם סוכר

מכניסים לסיר את כל החומרים, טוחנים היטב לבלילה חלקה עם בלנדר מוט

מבשלים תוך ערבוב מסיבי עם מטריפה עד שהמסה מתחילה להסמך. מרגע ההסמכה

מבשלים תוך ערבוב

עוד חצי דקה. הקרם הופך מבריק וחלק.

מסירים מהאש ומעבירים לקערה, מצפים בניילון נצמד ומצננים. מזלפים מעל הגקומפוט אגסים

לקוביות בחושה מרציפן

180 גרם מרציפן בקוביות

80 גרם סוכר

170 גרם ביצים

55 גרם קמח

55 גרם שמן

מניחים בקערת המיקסר מרציפן ביצים וסוכר עם ווהקצפה. טורפים 10 דקות ויותר עד

שנוצרת עיסה חלקה ואוורירית.

מקפלים לסירוגין שמן וקמח, יוצקים לתבנית אלומיניום קטנה שכבה בגובה 1 ס"מ.

אופים בתנור שחומם מראש ב170 מעלות.

מצננים, חותכים לקוביות, ומסדרים בכוסות מעל הפטיסייר

לאה קליין 0532847150

מקדמיה
האקדמיה לקונדיטוריה

טריקולד קפה

לפנקוטה קפה

320 גרם שמנת

145 גרם חלב

55 גרם סוכר

כף קפה מגורען

כפית קפה נמס

5 גרם גילטין מעורבב 25 גרם מים קרים

מרתחים בסיר חלב, סוכר וקפה

מוסיפים שמנת קרה ומערבבים

מוסיפים גילטין מומס ומערבבים במהירות או טוחנים עם

בלנדר מוט

יוצקים לכוסות רבע/ שליש גובה ומקפאים

לגלי ליקר קפה

100 גרם ליקר קפה

1 גרם גילטין מומס 5 גרם מים

מחממים את הליקר (אין צורך להרתיח רק לחמם)

מוסיפים את הג'לטין כשהוא מומס וטוחנים היטב לאיחוד מלא

יוצקים על הפנקוטה הקפואה. מקפאים שוב

למוס שוקולד נוגט קפה

100 גרם שמנת

50 גרם קפה

10 גרם גלוקוזה

5 גרם קפה נמס

250 גרם שוקולד מריר + 60 גרם מחית נוגט מונחים במד ליטר

150 גרם קצפת מוקצפת ליוגורט

מחממים בסיר שמנת חלב קפה וגלוקוזה

יוצקים על השוקולד והמחית נוגט וטוחנים

מחכים שהתערובת תגיע בין 35 מעלות ל40 ומקפלים אל השמנת המוקצפת

מצפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר להתייצבות עד שניתן יהיה לזלף את המוס

מזלפים מעל הגלי ליקר

אוכלים את הקינוח רק שעות לאחר הכנתו כדי לתת זמן לגילטין להתייצב.

