



מקדמיה
האקדמיה לקונדיטוריה

סושי בוטנים

אביזרים: תבנית סיליקון שקעים עגול קטן למילוי

אופציה: תבנית שקעים מעט גדולה יותר לדסקיות הפלורנטיין. ניתן גם להשתמש באותה תבנית למילוי ולדסקיות.

מבשלים יחד חמאה סוכר דבש ושמנת עד שהחמאה נמסה ומתקבלת תערובת אחידה

מורידים מהאש, מוסיפים שומשום וקמח ומערבבים היטב. מצננים במקרר עד שהתערובת מתייצבת וניתן לשקול ממנה כדורים. שוקלים לכל שקע 3 גרם פלורנטיין ואופים ב180 מעלות. אופים עד שהשומשום משחים והסוכר מקבל גוון קרמלי (כ12 דקות)

לפלורנטיין

100 גרם חמאה או מרגרינה

200 גרם סוכר

3 כפות דבש

60 גרם שמנת או קצפת צמחית

250 גרם שומשום

60 גרם קמח

ממיסים את השוקולד

מוסיפים את החמאת בוטנים והמלח. מערבבים עד שהמסה מגיע ל28 מעלות. יוצקים לשקעים עם שקית זילוף. מיישרים עם פלטה ומעבירים למקרר. ניתן גם להשאיר להתגבשות בחדר מחוץ.

למילוי הבוטנים

350 גרם

שוקולד מריר

150 גרם חמאת בוטנים

מעט מלח

ממיסים את השוקולד

לעיטור

כוכב גנאש להדבקה (דף מתכוני בסיס לפטיפורים)

טוויל תחרה ללא צבע מאכל וטוויל לבן.

מצמידים עם גנאש פלורנטיין לשני צידי מילוי הבוטנים. מעמידים את הפטיפור. מזלפים כוכב גנאש ומצמידים את הקישוטים





מקדמיה

האקדמיה לקונדיטוריה

פטיפור קריספי קפה

אביזרים: תבנית מיני ריבוע, חותכן מלבן מתאים

מכילים בשיטת הסבלאז':
שמים את כל החומרים במעבד מזון מעבדים
לפירורים דקים. מוסיפים חלמון ומעבדים רק עד
שייש פירורים גדולים שנדבקים באגרוף.
מרדדים בין שני ניירות אפיה. מקפיאים. קורצים
מלבנים ואופים על סילפיין (160 מעלות כ-10
דקות)

לבצק פריך קקאו

120 גרם קמח
30 אבקת קקאו
90 גרם חמאה או מרגרינה בקוביות
60 גרם אבקת סוכר
25 גרם אבקת שקדים
1 חלמון

ממיסים חמאת קקאו ושומן קוקוס. מוסיפים את
שאר החומרים. טוחנים ממש מעט במעבד מזון.
עם שקית זילוף ממלאים את שקעי התבנית.
מקפיאים עד להתייצבות מלאה. מוציאים,
שומרים בקופסה ושומרים במקפיא עד להרכבה

לקריספי:

18 גרם חמאת קקאו
28 גרם גס שמן קוקוס
150 גרם פרלנה/נוגט
66 גרם פייטה/שבבי וופל
100 גרם פקאן סיני

מרתחים בסיר מים חמאה סוכר ונס קפה.
בנפרד ממיסים שוקולד. מורידים את התערובת
מהאש, מוסיפים חלמונים וטורפים מייד. מוסיפים
שוקולד ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
עם שקית זילוף ממלאים את אותה תבנית
שהתשמשנו לקריספי פקאן. מקפיאים לילה.

למילוי

40 גרם חלב או חלב סויה
40 גרם מים
40 גרם חמאה או מרגרינה
33 גרם סוכר
2 גרם נס קפה
2 חלמונים
240 גרם שוקולד מריר

להרכבה:

גנאש לפטיפורים

קישוט אלמוג/ספוג בצבע צהוב.

מצמידים ריבוע קריספי לעוגית הבסיס. מצמידים צמוד גם את ריבוע המילוי מקשטים בספוג קקאו
וספוג קפה (מפורט בחוברת קישוטים אכילים)





טבעת בוטנים וקרמל

אביזרים: תבנית סיליקון טבעת . חותכן עגול בגודל תואם

לעיגולי בצק פריך קקאו מתכון בעמ' 2

למילוי בוטנים מתכון בעמ' 1

למילוי טופי קרמל חלבי:

הערה: ניתן למלאות בריבת חלב או קרם קרמל מוכן מחנויות למוצרי אפיה

60 גרם סוכר

40 גרם גלוקזה

30 גרם מים

150 גרם שמנת מתוקה 38%

1 גרם מלח

לרוטב טופי פרווה:

60 גרם סוכר

50 גרם גלוקזה

25 גרם מים

80 גרם קרם קוקוס או קצפת צמחית ללא מים

קורט מלח

בסיר מניחים גלוקזה מים וסוכר. מערבבים עם מטריפה עד שהכל נמס. עוצרים את הערבוב ומניחים לסירוף להתקרמל.

בינתיים בסיר נוסף, מחממים את השמנת לסף רתיחה. כשנוצר קרמל בצבע מתאים, מוסיפים את השמנת החמה כך:

יוצקים מעט שמנת למרכז הסיר ומייד טורפים היטב במטריפה. ממשיכים לצקת עוד קצת, ושוב טורפים היטב. ממשיכים להוסיף מורידים מהאש.

משאירים בחוץ לצינון ומזלפים לתוך טבעת

השוקולד

הערות:

אם הקרמל התקשה מידי בצינון ניתן לחמם אותו מעט.

אם נוצרו גושים בקרמל, ממשיכים לבשל

בסבלנות על אש נמוכה עד שרב הגושים נעלמים.

גושים עקשניים מסלקים החוצה.

להרכבה:

קישוט ספוג / אלמוג בצבע מהחוברת קישוטים אכילים

מצמידים את טבעות מילוי הבוטנים לבסיס הפריך העגול. ממלאים בקרמל, מזלפים כוכב גנאש ומצמידים קישוט אלמוג (חוברת קישוטים אכילים) וקישוט טוויל (חוברת קישוטים אכילים)



מקדמיה
האקדמיה לקונדיטוריה

פטיפור לוז אקזוטי

אביזרים: תבנית טבעות תלת מימד, חותכן עגול בגודל תואם

לבסיס עגול מבצק פריך קקאו מתכון מעמ' 2

למילוי גילי אקזוטי

75 גרם מחית פטיפלורה

50 גרם מחית מנגו

50 גרם שמנת

50 גרם סוכר

1 גרם אגר אגר (נמכר בחנויות למוצרי אפיה)

מערבבים את האגר אגר עם סוכר.
מחממים מעט את המחיות מוסיפים את האגר אגר והאבקות
ומערבבים עד שהתערובת רותחת ממש. מסירים מהאש
מעבירים לשקית זילוף וממלאים את השקעים עד חצי גובה
מניחים להתגבשות במקרר

ממיסים חמאת קקאו. ממיסים שוקולד
מערבבים את שניהם יחד. מוסיפים מחית לוז ומערבבים עד 28
מעלות
יוצקים מעל הגילי. מעבירים למקרר להתגבשות.

למילוי אגוזי לוז

150 גרם מחית אגוזי לוז

150 גרם שוקולד חלב

15 גרם חמאת קקאו

לקישוט:

גנאש לפטיפורים

קישוט ספוג/ אלמוג (מתכון בחוברת קישוטים אכילים)

הערות: כאשר מחלצים את הפטיפור כדי להניח על הבסיס הפריך. לעיתים השכבות נפרדות. מוציאים בזהירות את שכבת
הגילי ומניחים חזרה על שכבת הלוז. מדביקים ומקשטים.





מקדמיה
האקדמיה לקונדיטוריה

פטיפור לוז ופסיפלורה

אביזרים: תבנית מלבן, חותכן מלבן בגודל תואם, שקית זילוף וצנטר עגול קוטר חצי ס"מ או קצת יותר.

לבסיס בצק פריך קקאו מתכון מעמוד 2
חותכים בצורת מלבן ואופים על סילפיין

למילוי לוז מתכון מעמ' 4
יוצקים לתבנית שקעים מלבנית ומקררים לילה

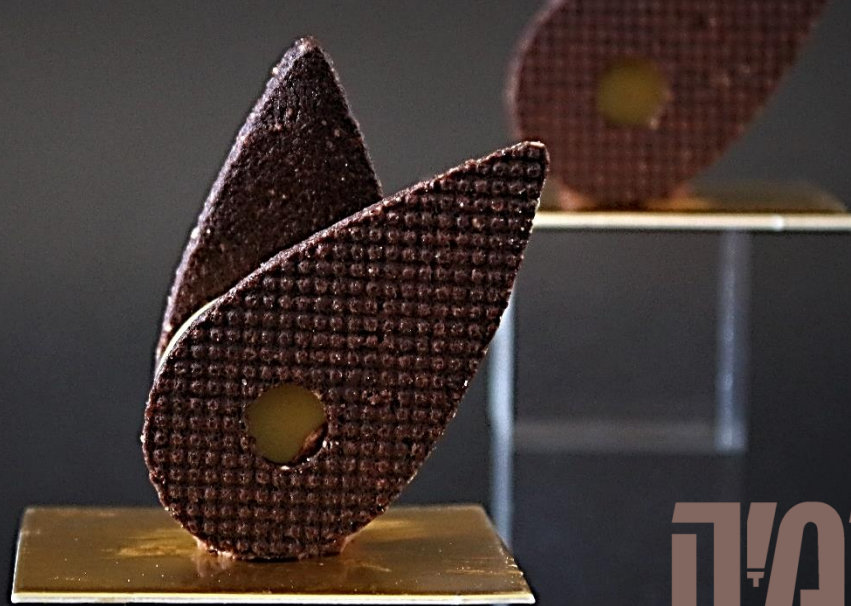
מחממים מחית פסיפלורה. מוסיפים קוביות מרציפן ומחממים עד שהמרציפן נמס.
ממיסים חמאת קקאו בנפרד. ממיסים שוקולד בנפרד.
מערבבים את החמאת קקאו יחד עם השוקולד הלבן ומוסיפים אל בלילת הפסיפלורה והמרציפן המומס. מעבירים לשקית זילוף קושרים ומשאירים בחדר ממוזג ללילה.

זילוף קרם פסיפלורה
145 מחית פסיפלורה
180 גרם מרציפן
140 גרם שוקולד לבן
5 גרם חמאת קקאו

לקישוט והרכבה
גנאש להדבקה
טוויל פלורנטיין
טוויל תחרה

מצמידים למלבן בצק פריך את מלבן הלוז בעזרת גנאש. מזלפים את קרם הפסיפלורה בשני שורות מעל המלבן. מקשטים בין הזילופים בטוויל פלורנטיין (שיעור עוגיות ראשון) ובטוויל תחרה (חוברת קישוטים אכילים)
נ.ב. תבנית המלבנים שהשתמשתי בה היתה גדולה מידי עבור החותכן. לכן הנחתי את מילוי הלוז על הבסיס וחתכתי את הקטע העודף.





מקדמיה
האקדמיה לקונדיטוריה

פטיפור טיפת פיסטוק

אביזרים: תבנית סיליקון שקעים מיני עגול. חותכן בצורת טיפה. צנטר עגול קוטר ס"מ

לטיפות בצק פריך קקאו מתכון מעמ' 2

חותכים את הבצק בצורת טיפה. מכינים כמות כפולה של טיפות מכמות השקעים שבתבנית. בחצי מכמות הטיפות קורצים עיגול קטן בעזרת הצנטר. אופים על סילפיין

ממיסים שוקולד וחמאה. בנפרד ממיסים חמאת קקאו. מערבבים את שניהם יחד ומוסיפים מחית פיסטוק ומלח. מערבבים עד 28 מעלות. ממלאים בשקית זילוף ומזלפים לשקעים מעבירים למקרר להתייצבות.

למילוי פיסטוק

100 גרם שוקולד לבן
30 גרם חמאה
10 גרם חמאת קקאו
120 גרם מחית פיסטוק
מעט מלח

להרכבה:

גנאש להדבקת פטיפורים

מדביקים לטיפה אחת ללא חור, עיגול אחד של מילוי פיסטוק. מדביקים מלמעלה טיפה עם חור בזוית אלכסונית. מדביקים מייד את הפטיפור על תחתית זהב כי הטיפה אינה מחזיקה את עצמה בעמידה ללא תמיכה.



לפררו רושה

אביזרים: תבנית טראפלס/ פררו
מושגים: וולקנו- עיטוף שוקולד עם נטיפים. פררו- חטיף פרלינה במילוי לוז

לאגוז העטוף בקראנץ'

אגוזי לוז מולבנים קלויים

100 גרם לוז מולבן קלוי טחון לאבקה

קורט מלח

60 גרם פרלינה

60 גרם דבש

מערבבים הכל לבצק קראנצ'י
לוקחים כדור מהבצק משטחים לפיתה דוחסים לתוכו אגוז לוז
וסוגרים לכדור קטן.

למילוי פררו

220 גרם שוקלד

220 גרם מחית נוגט

ממיסים שוקולד

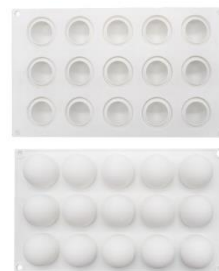
מוסיפים נוגט ומערבבים

ממלאים חצי שקע בתבנית עם שקית זילוף
דוחסים כדור קראנצ'י
מכסים בעוד מלית עד סוף השקע
מעבירים להקפאה עמוקה

לציפוי שוקולד

שוקולד מומס בכמות נדיבה

נועצים קיסם בכל כדור במרכז החלק השטוח של הפררו. טובלים בשוקולד מומס רק עד שפת הפררו והופכים מייד מחזיקים את הקיסם עד שהנטיפים מתייצבים. מבריגים החוצה את הקיסם מכל פררו ומקשטים את החור שנוצר.





פטיפור פיסטוק

אביזרים: תבנית שקעים עגול מיני, צנטר עגול חלק מספר 4

ממיסים את חמאת הקקאו. ממיסים שוקולד לבן עם חמאה מערבבים עם חמאת קקאו מוסיפים מחית פיסטוק ומלח ומערבבים עד ל28 מעלות.

ממיסים שוקולד לבן. מחממים שמנת. טוחנים את שניהם יחד עם בלנדר מוט מוסיפים פיסטוק ואפשר מעט צבע מאכל. טוחנים היטב מעבירים לשקית זילוף עם צנטר עגול קוטר... משאירים בחוץ כמה שעות/ לילה עד שנוצרת תערובת נוחה לזילוף.

למילוי פיסטוק

100 גרם שוקולד לבן
30 גרם חמאה
10 גרם חמאת קקאו
120 גרם מחית פיסטוק
מעט מלח

לגנאש פיסטוק

200 גרם שוקולד לבן
100 מ"ל שמנת מתוקה
1 כף מחית פיסטוק

הרכבה

קישוט טוויל שקוף מנייר אורז
מדביקים מילוי פיסטוק על תחתית קרטון.
מזלפים מעט גנאש. מצמידים טוויל מנייר אורז.
מזלפים תלתלים לפני הטוויל

