

גליון 37 | כ"ח טבת | 21.1.23

וועמיה

מגזין קולינרי בדיגיטל

20 המתכונים
שהכי
אהבתם

2★
הנבחרים
אנשי הקולינריה של השנה

סועמיה
מגזין קולינרי בדיגיטל

2★ הנבחרים

אתם בוחרים את אנשי הקולינריה של השנה

להצבעה לחצו כאן

בין המצביעים
תוגרל
חופשה משפחתית
פנסיון מלא
במלון למהדרין



פרווה



בינוני



45 דקות



6 סועדים

פילה במלית פסטו

מצרכים:

6 יח' פילה (אמנון / דניס / לברק / מוסר....)
1 חציל
2 קישוא
2 פלפל אדום
2 פלפל צהוב
6 לימון
שמן זית
מלח + פלפל שחור גרוס

פסטו:

2 חב' כוסברה
2 גבעול נענע
4 שיני שום
1/2 כוס אגוזים
מלח
כ - 1/3 כוס שמן
זית

אופן הכנה:

פסטו - מסירים את הגבעולים מעשבי התיבול. טוחנים שום, עשבי תיבול ואגוזים יחדו ומוסיפים את השמן תוך כדי טחינה עד לקבלת מרקם אחיד.
ירקות - חותכים את החציל, פלפלים וקישואים לרבעי פרוסות עבות / קוביות משמנים את הקישוא, פלפלים וחציל החתוכים ואופים בטמפ' של 180 מעלות במשך כ - 30 דק'. פורסים חצי לימון ואת החצי הנותר סוחטים למיץ.
לדג - מתבלים כל פילה במלח ופלפל ומורחים בפסטו. מניחים פרוסות לימון וירקות אפויים וסוגרים ל"סנדוויץ'". יוצקים מעט מיץ לימון ואופים בטמפ' של 180 מעלות במשך כ - 10-12 דק'.

שגב משה

גוליון 32



פרווה



קל



50 דקות



4 מנות

ארטישוק ירושלמי עם סטייק דג עסיסי

מצרכים:

- 800 גרם דגים מחולקים ל-4 נתחים
- 10 שיני שום
- 6 כפות שמן זית
- 1 גבעול סלרי, קצוץ לקוביות
- 1 כפית פלפל צ'ילי קטן, קצוץ דק
- 1 גזר חתוך לקוביות קטנות
- 7 שורשי ארטישוק ירושלמי, קצוצים לקוביות קטנות
- 2 עגבניות קלופות וקצוצות לרבעים
- צרור כוסברה
- 1 גבעול טימין
- חצי צרור שמיר
- חצי צרור פטרוזיליה
- 2 כוסות תרד קצוץ דק
- לתערובת התבלינים:**
- כף וחצי פפריקה מתוקה
- 1 כפית מלח גס
- 1 כפית גרעיני שומר
- חצי כפית קימל
- חצי כפית פלפל שחור גרוס

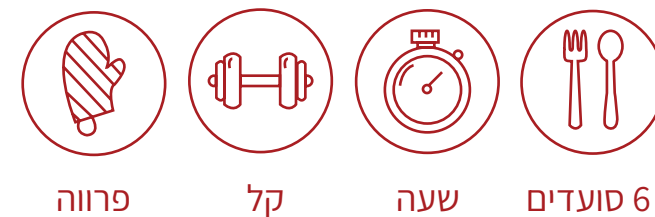
אופן ההכנה:

בסיר או מחבת גדולה, מטגנים את שיני השום בשמן זית עד להזהבה עדינה מאוד. מוסיפים סלרי וגזר ומבשלים כ-15 דקות. מוסיפים את הארטישוק ירושלמי ומערבבים. מתבלים את הירקות בתערובת תבלינים ומוסיפים עגבניות ומים עד לכיסוי. מכניסים פנימה את הדגים ומביאים לרתיחה.

מבשלים חצי שעה ומפזרים מעל שמיר, טימין, כוסברה, פטרוזיליה ותרד. מבשלים 15 דקות נוספות ומכבים את האש ומשאירים עם מכסה פתוח במשך 10 דקות נוספות.

הגשה:

מניחים בכל צלחת דג ותבשיל ארטישוק. סוחטים מעץ מיץ לימון ומגישים בעיטור עלים צעירים.



קרפיון ביין לבן וזיתי קלמטה

מצרכים:

1 קרפיון שלם במשקל קילו
150 גר' זיתי קלמטה מגולענים
כוס יין לבן
חצי כוס שמן זית
מלח גס
לימון פרוס
1 ראש שום מפורק ל2

אופן הכנה:

מחממים תנור ל 180 מע'
בתבנית חסינת אש מניחים את הדג בשלמותו
מזלפים מעליו שמן זית ומפזרים מלח גס.
סביבו בתבנית מפזרים את הזיתים, ראשי השום
והיין.
פורסים את הלימון בעובי חצי ס"מ ומנילים מעל
הדג.
עוטפים את הדג בנייר כסף ואופים למשך 40 דק'.
לאחר מכן מורידים את הנייר כסף
ואופים למשך 20 דק' נוספות.
בתאבון!

מיהו שף השנה שלכם?

וועמיה
מגזין קולינרי בדיגיטל

אנשי הקולינריה
של השנה



2
הנבחרים

להצבעה לחצו כאן

אבי קיטון

גיליון 24



פרווה/חלבי



קל



35 דקות



2-4 סועדים

מרק בטטה מתובל

מצרכים:

2 כפות שמן זית
1 בצל גדול חתוך
2 שיני שום כתושות
1 צ'ילי אדום טרי בגודל בינוני (חתוך לקוביות
450 גרם דלעת חתוכה ומקולפת
3 בטטות בינוניות חתוכות וקלופות
225 גרם או 4 עגבניות בגודל בינוני חתוכות לקוביות
1.7 ליטר או 7½ כוסות ציר ירקות חם
כוסברה טרייה קצוצה להגשה

אופן ההכנה

במשך 10 הדקות הראשונות של הבישול, מחממים בעדינות את השמן במחבת גדולה ומבשלים את הבצל, תוך ערבוב מדי פעם, עד לריכוך. מבשלים את השום והצ'ילי במשך 2 דקות לאחר הוספתם.

מבשלים את הדלעת, הבטטות והעגבניות במשך חמש דקות לאחר הוספתם. יוצקים פנימה את הציר הרוותח, מכסים ומביאים לרתיחה. מבשלים במשך 15 דקות, או עד שהירקות רכים במזלג, בטמפרטורה נמוכה יותר.

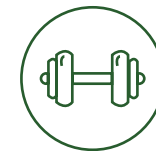
טוחנים בקבוצות בבלנדר או במעבד מזון עד לקבלת מרק קרמי וחלק. מגישים חם, מעוטר בכוסברה, לאחר חימום מעט מומלץ להקרים את המרק ע"י הוספה של שמנת מתוקה, לקבלת תוצאה אחידה לחמם את המרק לעוד 5 דקות

שאריתו קלוי

גיליון 35



חלבי



בינוני



25 דקות



4 מנות

פולנטה קלאסית עם פרמז'ן ופטריות

מצרכים:

כוס קמח תירס
כוס וחצי חלב (אפשרי רק מים)
3 כוסות מים
50 גרם חמאה (אפשרי עם שמן)
כפית מלח
קורט פלפל שחור
חבילת פטריות
עלי בזיליקום
גבינת פרמזן מגורדת
שמן זית
רוטב סויה מרוכז

אופן ההכנה:

- נרתח בסיר את המים, החלב והחמאה נוסיף את כפית המלח.
- לאחר הרתיחה נוסיף את כוס קמח התירס בהדרגה תוך כדי בחישה עד שכל הקמח נספג במלואו ונמשיך לבשל למשך כ-20 דק' על אש בינונית.
- בינתיים נחתוך את הפטריות לחצאים/רבעים/או פרוסות תלוי איך אתם אוהבים. נטגן את הפטריות בשמן זית יחד עם עלי הבזיליקום ונוסיף לבסוף 2 כפות סויה מרוכז. מקפצים יחד כ-3-5 דקות.
- נגיש את הפולנטה לקערית עמוקה, נפזר מעט פטריות חמות ונגרד מעל גבינת פרמז'ן.

מילה מהשף:

פולנטה היא אחד המאכלים עם הכי הרבה הילה סביבם, כזה שנשמע כמו מנה מתוחכמת של שפים. אבל בשורה התחתונה, אם אתם יודעים להכין דייסה אתם גם יודעים להכין פולנטה. מנה טעימה ומשביעה מאוד.

לגרסה טבעונית: מחליפים את החלב ב-2 כוסות משקה צמחי לא ממותק (למשל חלב שקדים לא ממותק או חלב קוקוס) ואת החמאה מחליפים ב-3 כפות שמן זית. מומלץ בחום להוסיף גם כפית גדושה שמרי בירה (קונים בחנויות טבע) או מיסו לבן בשביל טעם גבינתי (בוחשים אותם פנימה בתחילת הבישול).

מסעדת הבשרים הטובה ביותר?

וועמיה
מגזין קולינרי בדיגיטל

אנשי הקולינריה
של השנה

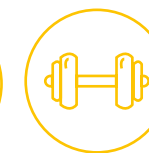


2
הנבחרים

להצבעה לחצו כאן



פרוזה



קל



חצי שעה



10 מנות

בורקס אישי במילוי ערמונים ופטירות

מצרכים:

- 1 חבילת ערמונים קלופים ומוכנים לאכילה
- 2 סלסלאות פטריות טריות
- 2 בצלים יפים
- חצי כוס יין אדום יבש
- 2 כפות סוכר חום
- כפית מלח
- מעט פלפל שחור גרוס
- מעט מרגרינה מומסת
- 6 דפי עלי פילו

אופן ההכנה

לתוך מחבת חמה קוצצים את הבצלים ומטגנים במעט שמן עד להזהבה מלאה.
קוצצים את הפטריות והערמונים לתוך המחבת וממשיכים לטגן אותם.
מוסיפים את היין, הסוכר והתבלינים וממשיכים לבשל עד שהיין מצטמצם כמעט עד הסוף

מכניסים את כל הדברים מהמחבת לקערה וטוחנים בבלנדר יד בפולסים עדינים עד לקבלת מרקם אחיד.

מסדרים עלה פילו על משטח עבודה יבש, מורחים בעדינות על הבצק מרגרינה ומכסים בעלה נוסף.
מחלקים את העלי פילו ל 4 ושמים במרכז כל אחד מהם מעט מהעיסה וסוגרים בצורה מעוגלת(כמו בלינצ'ע'ס)

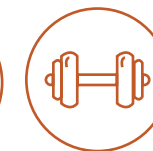
מברישים בביצה מעל ומפזרים שומשום, מכניסים לתנור על 170 מעלות לכ-10 דקות ובתאבון.

אבקי מילר

גוליון 24



בשרי



בינוני



3.5 שעות



3 סועדים

גולאש ביק בורגיניון

מצרכים:

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 1 ק"ג בשר בקר (שריר, כתף או | 6 שיני שום קצוצים |
| צלעות) חתוך לקוביות | סלסילה פטריות שמפיניון |
| 3 בצלים בינוניים חתוכים לקוביות | 3 כפות רסק עגבניות |
| 4 גזרים חתוכים | 3 כפות קמח |
| 4 גבעולי סלרי ללא עלים | 1 בקבוק יין אדום יבש |
| מלח פלפל לפי הטעם | 4 כוסות ציר בקר |
| | 3 פרוסות סלמי מעושן |

אופן ההכנה

מחממים תנור ל 170 מעלות
צורבים את הבשר בסיר שטוח עד לצריבה יפה
מוציאים ומטגנים את הבצל עד להזהבה
מוסיפים את השום גזר סלרי פטריות
ומטגנים היטב מוסיפים את הרסק עגבניות והקמח מערבבים היטב עד
שנוצרת רביכה
מוסיפים את היין ציר בקר והבשר הצרוב ומבאים לרתיחה
מכסים את הסיר ומעבירים לתנור ל 3 שעות
בודקים שהבשר רך
מגישים לצד ירקות אנטיפסטי או פירה חלק

יפית שנה

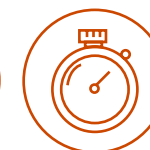
גיליון 11



בשרי



קל



25 דקות



8 סועדים

חזה עוף

ברוטב עגבניות פיקנטי

מצרכים:

- 2 חזות עוף שלמים.
- 6 עגבניות.
- 5 שיני שום.
- 1 גמבה אדומה.
- 1 פלפל צ'ילי
- 2 כפות רסק עגבניות.
- 1/4 כוס שמן זית.
- 1 כף מלח.
- 1 כפית סוכר.
- 1/2 כפית פלפל שחור.
- 2 כפות פפריקה מתוקה בשמן.
- 1/2 כפית כמון.

אופן הכנה:

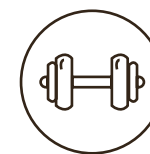
קוצצים את השום, הפלפל החרירי והגמבה.
מחממים את השמן זית בסיר (עדיף סטאז').
מטגנים את הירקות הקצוצים עד להזהבה.
מוסיפים את הרסק עגבניות ומטגנים ביחד כשלוש דקות.
טוחנים את העגבניות במעבד מזון ומוסיפים את הרסק לסיר.
מרתחים 3 דקות ומנמיכים את האש.
מוסיפים את התבלינים (ניתן לשחק עם הכמויות לפי הטעם).
בינתיים שוטפים את חזות העוף וחותכים אותם לקוביות בינוניות.
מוסיפים לרוטב המתבשל את החזה עוף.
מבשלים יחד 20 דקות.
לבריאות.

דודי אסטרייכר

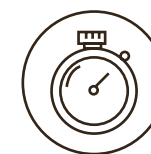
גיליון 21



בשרי



קל



20 דקות



3 סועדים

שניצל אנטריקוט

מצרכים:
3 סטייק אנטריקוט במשקל
150 גרם
3 ביצים
2 כוסות קמח
2 כוסות פנקו או פירורי לחם
או שומשום קלוי

אופן ההכנה:

נכין צלחת עם כוס קמח

צלחת עם 3 ביצים טרופות עם כפית מלח

וצלחת עם שתי כוסות שומשום קלוי או פנקו או פירורי לחם מעורבים
בחצי כפית פלפל שחור חצי כפית טימין יבש וכפית שום גבישי
חשוב להוציא את הנתחים מהמקרר כחצי שעה לפני ההכנה.
כעת נחמם שמן לטיגון עמוק לחום בינוני כ-145 מעלות אם יש לכם
מדחום אם לא. נחכה למצב שכשנכניס את הנתח יוצרו סביבו בועות
בעוצמה לא חזקה.

נטבול טוב כל נתח בתערובת הביצים, נעביר כל נתח בנפרד לצלחת
השומשום הקלוי ונעטוף על נתח בתערובת. נטגן את הנתחים עד
להשחמה ונגיש לצד פלח לימון.

מילה מהשף:

אם האנטריקוט עם עצם ארוכה (טומהוק) יהיה לנו קל יותר להחזיק
אבל ממש לא חובה.



בשרי



בינוני



4 שעות



8 מנות

תבשיל קדירה בשר וירקות

מצרכים:

- 2 ק"ג בשר מספר 8 או מספר 5 חתוכים לקוביות גדולות
- 4 תפוז"א חתוכים לקוביות בינוניות
- 2 חציל מקולף וחתוק לקוביות בינוניות
- 1/4 כוס שמן
- 2 בצל קצוץ גס
- 2 כפות שום קצוץ
- 1 סלסילה עגבניות שרי
- 3 כפות סילאן
- 2 כפות רסק עגבניות
- 2 כפות פפריקה מרוקאית
- כפית כורכום
- כפית כמון
- מלח ופלפל שחור
- מים רותחים לכסוי.

אופן ההכנה:

מפזרים על קוביות החציל מלח ומשהים שעה מנגבים ומייבשים היטב. מטגנים את קוביות החציל בשמן חצי עמוק להזהבה. בסיר גדול עם רבע כוס שמן מטגנים את קוביות הבשר להזהבה וסגירה. מוציאים לצלחת. מוסיפים מעט שמן ומטגנים את הבצל הקצוץ עד שמזהיב קלות. מוסיפים את השום. מוסיפים תבלינים ומערבבים. מוסיפים רסק וסילאן ומערבבים. מוסיפים את קוביות הבשר תפוז"א ומים רותחים לכסוי. מרתיחים מכסים ומנמיכים להבה. מבשלים על להבה נמוכה כ-3 שעות עד להתרככות הבשר לגמרי. טועמים ומתקנים תיבול. מוסיפים סלסלת שרי ואת קוביות החציל ומבשלים יחד עוד חצי שעה.

מגזין האוכל הטוב ביותר?

וועמיה
מגזין קולינרי בדיגיטל

אנשי הקולינריה
של השנה



2
הנבחרים

להצבעה לחצו כאן

אביגיל מייזליק

גיליון 17



פרווה



קל



40 דקות



6 סועדים

מניפת תפוז"א צלויים עם עשבי תיבול

מצרכים:

10 תפוחי אדמה בגודל זהה, קלופים
4 כפות שמן זית
4 כפות עשבי תיבול קצוצים
(פטרוזיליה, כוסברה, טימין, רוזמרין,
בזיליקום וכו')
3 שיני שום כתושות
מלח ופלפל

אופן ההכנה:

מחממים תנור לחום של 180 מעלות. פורסים את תפוחי האדמה לפרוסות דקות ככל האפשר. מסדרים את הפרוסות זו ליד זו על ניר אפיה. מתבלים במלח ופלפל, קוצצים דק דק את עשבי התיבול ומפזרים על הפרוסות בצורה אחידה. יוצקים על הכל שמן זית בצורה אחידה. אופים במשך כ-30 דקות, עד שהפרוסות מזהיבות ומתרככות.

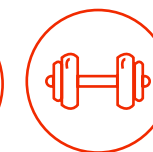
טיפ השפית:

אם רוצים בטעם שום – אני מפזרת על ניר האפיה לפני שאני שמה את תפוחי האדמה – שמן זית ופרוסות שום. עליהם אני שמה את פרוסות תפוחי האדמה בצורה של קלפים, ועל התפודים מתבלים במלח ופלפל ושמן זית בנדיבות. אז, אפשר לעשות את המבחן הזה חלקי: עם קוביות של חמאה ודג יוצא בטעם גן עדן ממש, כי תפוחי אדמה וחמאה ממש נועדו זה לזה. אם רוצים טעם של עשבי תיבול – פשוט קוצצים הרבה עשבי תיבול ומניחים על תפוחי האדמה, מצפים גם בשמן זית, מלח ופלפל – ולתנונך.

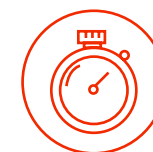
גילום וסטיילינג: שושי סירקיס



פרווה



קל



10 דקות



6 מנות

סלט קוסקוס בסגנון מחנ'יודה

מצרכים:

5 כוסות קוסקוס עשוי בבישול ביד
קופסת שימורים של גרגרי חומס מבושלים שטופים
היטב

לסלט:

2 צנוניות,
מלפפון,
עגבניה קשה,
1קולורבי,
1לפת,
כרוב לבן,
1פלפל אדום, ירוק וצהוב,
1פלפל חריף קטן
1 סלק קטן,
1בצל סגול,
1פטרוזיליה, כוסברה, נענע, שמיר וכרפס

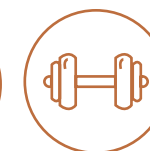
אופן ההכנה:

לפני שתתחילו להכין חשוב לציין, לסלט זה נשתמש בעיקרון בכל הירקות שבמקרר, מכל ירק ניקח יחידה אחת ופשוט נקצוץ באופן אחיד, שכל החתיכות יתמזגו יחד בביס, ולא יורגש שינוי במרקמים. סלט כזה יקבל תיבול מיוחד בניחוח מחנה יהודה, הירקות הנ"ל מומלצים לסלט אך ניתן כמובן להוריד ירקות ולהתאים לירקות שאתם אוהבים וצורכים.

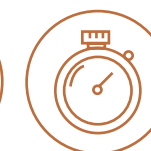
כעת להכנת מנה, את כל הירקות נקצוץ דק דק ונתבל. התיבול הוא שם המשחק, מלח בשפע, לימון בשפע, פלפל שחור, סומאק, שני שיני שום כתוש, וקורט קינמון. התבלינים הארומטיים ייתנו נופך חדש לסלט העשיר הזה.



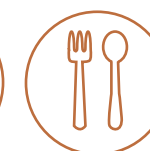
בשרי



בינוני



1.5 שעות



6 מנות

אושפלאו

מצרכים:

- 6 שוקיים
- 2 גזרים בינוניים מגורדים
- 2 כוסות אורז עגול שטוף
- 1 בצל בינוני קצוץ דק
- 3 כפות שמן קנולה
- 3 כוסות מים חמים
- $\frac{1}{4}$ כפית פלפל שחור טחון
- 2 כפיות מלח
- $\frac{1}{2}$ כפית כמון
- $\frac{1}{2}$ כפית כורכום
- $\frac{1}{2}$ כף אבקת מרק עוף

אופן הכנה:

1. מחממים תנור ל 200 מעלות
2. מערבבים בקערה גדולה את האורז והגזר המגורד
3. בקערה נפרדת שמים את התבלינים השמן והמים ומערבבים היטב
4. לאחר מכן מכניסים את העוף לקערה עם הנוזל לספיגת הטעמים והארומה
5. לאחר ערבוב מוציאים את העוף ומניחים על האורז
6. יוצקים על האורז את התיבול הנשאר בקערה
7. מכסים בנייר כסף ואופים למשך שעה בחום של 200 מעלות
8. מסירים את הנייר כסף ומשאירים בתנור להשחמה כ 10 דקות.



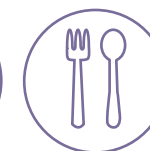
חלבי



קל



שעה



2 קישים בקוטר 20 ס"מ

קיש בטטה מושלם

מצרכים לבצק: למלית:

2 כוסות קמח חיטה 80% רובינפלד.
100 גרם חמאה.
1 כפית מלח.
1/2 חבילה שמנת חמוצה.
15% מלח.
פלפל שחור גרוס.

אופן ההכנת הבצק:

במיקסר עם וו גיטרה, מערבבים במהירות איטית את הקמח, החמאה, השמנת חמוצה והמלח עד לקבלת בצק בעל מרקם אחיד.
עוטפים בנילון נצמד את הבצק ומכניסים למקרר לחצי שעה.
מרדדים את הבצק על משטח מקומח לעלה בעובי 2-3 ס"מ ומרפדים בו את התבנית.
חשוב להקפיד על יצירה של זווית ישרה בין הדופן לבסיס, על מנת שהשוליים לא יצנחו במהלך האפייה.
להכנת הבטטות: מחממים תנור ל-180 מעלות חותכים את הבטטות לקוביות בעובי 1-2 ס"מ ומסדרים על תבנית מרופדת בנייר אפייה. מפזרים מעט שמן זית ומתבלים במלח ופלפל.
אופים 20-25 דקות עד שהבטטות מתרככות. מסננים את השמן מהבטטות ומצננים לטמפרטורת החדר.
להכנת המלית: מערבבים בקערה קטנה את השמנת, הכוסברה והתבלינים לתערובת אחידה.
מרכיבים את הקיש: מסדרים את קוביות הבטטה על בצק הקיש ומעל יוצקים את מלית השמנת. מפזרים מקלות שקדים בצורה חופשית.
אופים את הקיש בין 30-35 דקות, או עד שהמלית מתייצבת ומזהיבה.

מי היא השף קונדיטורית הטובה ביותר?

וועמיה
מגזין קולינרי בדיגיטל

אנשי הקולינריה
של השנה



הנבחרים

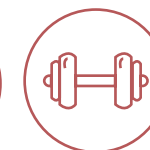
להצבעה לחצו כאן

רעות אופרן

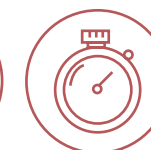
גיליון 23



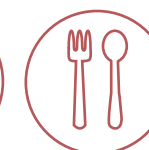
חלבי



קל



חצי שעה



4-6 כוסות

קדם גבינה וקולי תות

מצרכים לקדם גבינה: לקולי תות:

200 גרם תותים	מיכל וחצי שמנת להקצפה
10 גרם סוכר	1/3 כוס סוכר
20 מ"ל מים	4 כפות גדושות אבקת אינסטנט פודינג וניל
	רבע כוס חלב קר
	150 גרם גבינה לבנה 5%

אופן הכנת קדם הגבינה:

מקציפים את השמנת עם הסוכר במשך דקה, מוסיפים חלב ואינסטנט פודינג וניל וממשיכים להקציף עד לקבלת קצפת יציבה, מקפלים את הגבינה הלבנה לתערובת המוקצפת ומעבירים לשקית זילוף.

יוצקים לכוסיות אישיות מעט יותר מחצי גובה הכוס.

אופן הכנת קולי תות:

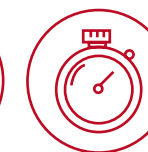
מבשלים את התותים עם הסוכר והמים עד להסמכה. טוחנים היטב ויוצקים מעט בכל כוס על קדם הגבינה.



חלבי/פרווה
לבחירה



בינוני



25 דק' +
שעתיים קירור



7-9 כוסות
מוס

מוס שוקולד עשיר בקישוט פטל

מצרכים:

2 חבילות (200 גר') שוקולד מריר
2 מיכלים (500 מל') שמנת מתוקה/ ריצ' לפרווה
3 כפות שטוחות אינסטנט פודינג שוקולד/ וניל
פטל אדום (לעיטור כשהוא טרי)

אופן ההכנה

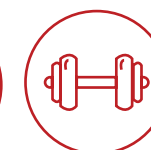
להמיס 200 גר' שוקולד מריר עם 1 מיכל (250 מל')
שמנת מתוקה/ ריצ' לתערובת חלקה בפולסים קצרים
במיקרוגל או בבן מארי
להקציף 1 מיכל (250 מל') שמנת מתוקה/ ריצ' עם
פודינג לקצפת יציבה
לשים 3-4 כפות מהקצפת לתוך השוקולד המומס
ולערבב להשוואת טמפרטורות
לשפוך את תערובת השוקולד לקצפת ולערבב בעדינות
בתנועות עטיפה רכות
למזוג את המוס לכוסות הגשה
לקרר לפחות שעתיים
לקשט בפטל אדום טרי

ציפי כהן

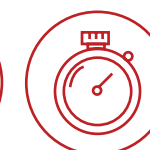
גיליון 14



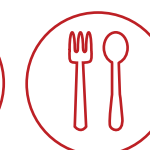
חלבי



קל



שעה



עוגה אחת

עוגת פיסטוק בחושה בציפוי שוקולד פיסטוק

לציפוי: מצרכים לעוגת פיסטוק:

150 גרם שוקולד לבן
70 גרם חמאת קקאו
כף גדושה מחית פיסטוק
1/2 כוס פיסטוק גרוס או
פולי קקאו

250 מ"ל (גביע) שמנת מתוקה
3 כפות חלב
רבע כוס שמן קנולה
כוס פחות 3 כפות סוכר
2 ביצים
1 חלמון
1 כפית תמצית וניל
1/4 כפית מלח
כוס ושליש קמח
כפית ורבע אבקת אפייה
3 כפות מחית פיסטוק / חמאת
פיסטוק, בטמפ' החדר

אופן ההכנה:

טורפים יחד בקערה גדולה שמנת מתוקה עם חלב, שמן, סוכר, ביצים, חלמון תמצית וניל ומלח לתערובת חלקה. מנפים פנימה קמח מעורבב עם אבקת אפייה וטורפים רק עד לקבלת בלילה חלקה. מוסיפים את מחית הפיסטוק ומערבבים עד שהבלילה ירוקה. יוצקים לרינג או תבנית משומנת ואופים בחום של 170 מעלות כ-50 דקות.

אופן הכנת הציפוי:

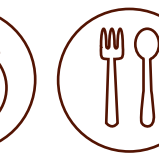
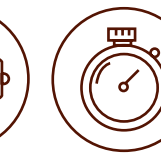
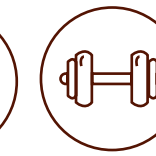
ממיסים את השוקולד הלבן עם חמאת הקקאו ומחית הפיסטוק מערבבים את כל החומרים. מניחים את העוגה על רשת ויוצקים את הציפוי על העוגה או לחילופין טובלים את העוגה בתוך הציפוי בעזרת 2 קיסמים, מרימים ונותנים לשאריות השוקולד ליזול. ומעבירים לנייר אפייה. אחרי כמה שניות מעבירים למקום אחר בנייר האפייה, למניעת זליגת השוקולד לקצוות. מקשטים בתותים טריים, פיסטוקים ושברי שוקולד

צילום: מירי שילוני



אוסטריסכלאבסקי

גילוי 15



פרווה/חלבי

קל

3 עוגות עגולות 30 דקות

או 5 פסים

אינגליש קייק

עוגת קראנץ' שמרים שוקולד

לבצק:	למלית שוקולד:
1 כפית מלח	150 גרם שמנת מתוקה חלבית או פרווה
1 1/2 כוס שמן	150 גרם שוקולד מריר
3 ביצים	1 כוס סוכר חום בהיר
1 קילו קמח	4 כפות קקאו
3/4 כוס סוכר	30 גרם חמאה/מרגרינה רכה
1 שקית סוכר וניל	150 גרם ממרח שוקולד (לא משנה החברה)
2 כפות שמרים יבשים	למריחה:
1 3/4 כוסות מים פושרים	ביצה טרופה
סירופ סוכר לזיגוג:	
1 כוס סוכר	
1/2 כוס מים	

להכנת הבצק:

שמים בקערת המיקסר עם וו לישיה לפני הסדר הרשום את כל מרכיבי הבצק. לשים כ-10 דקות לבצק חלק ומעט דביק בתחתית. מכסים ומתפיחים להכפלת הנפח כשעה-שעתיים

להכנת המלית:

בקערה מניחים את השוקולד מריר והשמנת מתוקה, מחממים עד המסה מלאה, מוסיפים את הסוכר והחמאה, מערבבים, מוסיפים את הקקאו ולבסוף את ממרח השוקולד מערבבים היטב שומרים בצד בטמפ' החדר.

הרכבה ואפיה:

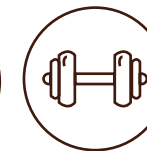
מעבירים את הבצק למשטח מקומח מחלקים למספר העוגות שרוצים (לעגול מחלקים ל-3 לפסים מחלקים ל-5) מרדדים כל חלק לעלה מלבני בעובי חצי ס"מ מורחים בנדיבות מהמלית ניתן לשמור חלק מהמלית לציפוי אחר האפיה מגלגלים לרולדה חוצים במרכז בעדינות עם סכין חדה ומלפפים כבורג עם החתך כלפי מעלה. מעצבים בתבנית משומנת מתפיחים שוב כחצי שעה בנתיים מחממים תנור ל-180 מעלות מורחים בביצה ואופים 30-35 דק' לגוון זהוב שחום כשהעוגות בתנור מכינים סירופ בסיר ומחממים רק עד להמסה. יוצקים את הסירופ מיד בצאתן מהתנור. שומרים בטמפ' החדר עטוף היטב נשמר מצוין בהקפאה, חממו מעט לפני ההגשה ניתן לזלף מעט מהקרם שנותר לשחיתות מירבית...

איקי שו

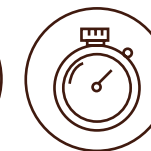
גיליון 22



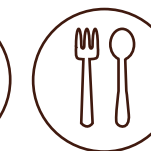
חלבי



בינוני



שעה



2 עוגות

עוגת פאדג' שוקולד

מצרכים:	2/3 כוס (160 מ"ל) חלב
2 תבניות אינגליש קייק	3/4 כוס (95 גרם) קמח
לעוגה	1 1/2 כוסות (300 גרם) סוכר
270 גרם שוקולד מריר	לקישוט
270 גרם חמאה	1 מכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה
8 ביצים מופרדות	200 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה

ממיסים יחד את השוקולד והחמאה במיקרוגל או בסיר. במיקרוגל: מחממים 30 שניות, מערבבים – וחוזרים על החימום הקצר והערבוב עד שהשוקולד נמס לגמרי. בסיר: שמים את השוקולד והחמאה בסיר קטן, ומניחים אותו מעל סיר גדול שבו מעט מים רותחים (אסור שהמים ייגעו בסיר הקטן). מחממים תוך בחישה, עד שהשוקולד נמס לחלוטין. מצננים מעט את תערובת השוקולד.

מקציפים במהירות בינונית את החלמונים, החלב והקמח עד לקבלת תערובת סמיכה וחלקה. ממשיכים להקציף ויוצקים פנימה באטיות את תערובת השוקולד. מקציפים עד שמתקבלת תערובת אחידה. מנקים היטב את המקציפים בסבון ובמים (שאריות חלמונים יפגעו בהקצפת החלבונים). מקציפים בקערה נקייה את החלבונים והסוכר לקצף יציב ומבריק, אך לא קשה מדי. הימנעו מלהקציף את החלבונים והסוכר יותר מדי, כי בזמן האפייה התערובת תעלה הרבה והעוגה לא תשמור על גובהה בסיום האפייה.

מקפלים את הקצף לתוך תערובת החלמונים והשוקולד. יוצקים את התערובת לתבניות. מניחים את התבניות בתבנית גדולה יותר ובעלת דפנות גבוהות. יוצקים לתבנית מים עד לכ-1/2 עד 3/4 מגובה התבניות הקטנות.

אופים 40-45 דקות בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות. מצננים את העוגות היטב, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך הלילה.

לפני ההגשה מקשטים את העוגות: שמים את השמנת בסיר קטן ומביאים לרתיחה. יוצקים את השמנת החמה על השוקולד, מחכים כדקה ומערבבים עד שהשוקולד נמס לחלוטין. מצננים כשעה, יוצקים על העוגות הקרות ומגישים

מילה מהשף:

זוהי עוגה שנאפת בשיטת ה"באן מארי", כלומר עם אמבט מים בתחתית התנור – טכניקה המאפשרת לעוגה להישאר רכה ונימוחה. מומלץ לקרר את העוגה לפני ההגשה, ולאחר מכן לקשט ולהגיש.

צילום: דן לב/על השולחן/תמונות באדיבות השף

חפצי כר

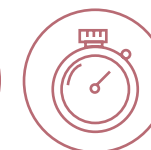
גיליון 08



חלבי



קל מאד



10 דקות



30 כדורים

רפאלו כדורי שוקולד לבן

מצרכים:

200 גר' שוקולד לבן

200 גר קוקוס

חצי כוס חלב מרוכז / חצי כוס שמנת מתוקה

לציפוי:

כוס קוקוס טחון

אופן ההכנה:

להמיס שוקולד לבן בבו מרי או במיקרוגל בפולסים קצרים

לערבב את השוקולד המומס עם הקוקוס והחלב מרוכז/ שמנת מתוקה

לקרר למשך כחצי שעה
לכדרר כדורים בגודל שווה
ולגלגל בקוקוס.

וגלגל את הכדורים עם ידיים
רטובות לכדורים יפים וחלקים
לכדורים בצבע ורוד ניתן
להוסיף מעט צבע מאכל אדום
ניתן לשמור בהקפאה את
כדורי ה'רפאלו'
עד חודש ימים

מה הוא גיליון טועמיה הכי יפה?

טועמיה
מגזין קולינרי בדיגיטל

אנשי הקולינריה
של השנה



הנבחרים

להצבעה לחצו כאן