



Bruchy kauftheil
ברוכי קאופטייל



קינוח פרלינה פקאן עם הפתעות | 14 מנות



כלים מיוחדים שדרושים:

- 14 רינגים בקוטר 8 ס"מ, או תבנית סיליקון חצי כדור או כל צורה שאתם אוהבים.
- רצועות שקף לריפוד הרינג (ניתן לקנות בחנויות מתמחות).
- תבנית סיליקון מטבעות או עיגולים.

אופן ההכנה:

שברי עוגיות:

- מערבבים חמאה במיקסר עם 110 גיטרה עד לקבלת קרם חלק.
- מוסיפים לחמאה את שני סוגי הסוכר ומקציפים (קרמאז'), מוסיפים תמצית וניל ומלח ומקציפים.
- מנמיכים את מהירות המיקסר ומוסיפים את תערובת הקמח, ואבקת האפייה. מערבבים רק עד לקבלת גושי בצק.
- מפוררים את הבצק בעזרת הידיים לגושים גדולים ואופים בחום של 170 מעלות כ-10-12 דקות.

קרמו שוקולד קפה:

- מכינים ספוג גלטין ושומרים במקרר.
- מחממים שמנת, חלמונים וסוכר לסף רתיחה עד להסמכה תוך כדי ערבוב מתמיד (מי שיש לו מדחום 84 מעלות).
- מוסיפים שוקולד וגלטין וטורפים היטב או טוחנים בבלנדר מוט עד לקבלת קרם חלק.
- יוצקים לתבנית סיליקון בצורה מטבעות או לחילופין לתבנית בגודל 20*20 לשכבה בגובה 1/2 ס"מ ומקפיאים.
- אחרי ההקפאה חותכים את הקרמו כשהוא קפוא 14 ריבועים.

בסיס עוגיות

- 1 3/4 כוסות (205 גר') קמח
- 1/2 כפית אבקת אפייה
- 160 גר' מרגרינה, בטמפ' החדר
- 2/3 כוס (120 גר') סוכר חום בהיר
- 1/4 כוס (50 גר') סוכר
- 1/2 כפית מלח פלור-דה-סל או מעט פחות
- מכפית מלח שולחן רגיל
- 1 כפית תמצית וניל

קרמו שוקולד קפה

- 120 גר' (חצי מיכל) שמנת מתוקה או צמחית
- 1 כפית נס קפה איכותית
- 15 גרם (כף) סוכר

1 כפית חלמון לארג'

50 גר' שוקולד מריר

1 גרם ג'לטין + 6 גר' מים

פרלינה פקאן

450 גר' פרלינה פקאן המתכון כאן

מוס פרלינה פקאן

750 גר' קצפת צימחית

7 גר' ג'לטין + 42 גר' מים קרים

400 גר' פרלינה פקאן

1/2 כוס חלב סויה/ קצפת מהולה במים

כפית קפה איכותי

חגורת טורט קפה

6 ביצים

1.1/4 כוסות סוכר

1/2 כוס שמן

3/4 כוס מיץ

1/2 אבקת אפייה

2 כוסות קמח,

1 כף קפה נמס

דיסקית שוקולד:

200 גר' שוקולד מריר איכותי

10 גר' חמאת קקאו

14 אגוזי פקאן

אבקת זהב



Bruchy kauftheil
ברוכי קופטיל



קינוח פרלינה פקאן עם הפתעות | 14 מנות



מטבע פרלינה פקאן:

• יוצקים את הפרלינה לתבנית סיליקון מטבעות או עיגולים לגובה של כ 1/2 ס"מ ומקפיאים.

תגורת טורט קפה:

• מקציפים ביצים שלמות לקצף יציב ותפוח.

• מורידים מהירות ומוסיפים את הנוזלים.

• מוסיפים את הקמח וא. האפיה.

• מקפלים ומחלקים ל2 תבניות לשכבה דקה כרולדה.

• אופים בתנור בחום של 180 מעלות כ 10-15 דקות, יש לבדוק בעזרת קיסם שהעוגה אכן אפיה.

• מקררים וחותכים לרצועות ברוחב 1.5 ס"מ.

דיסקית שוקולד:

• ממיסים שוקולד וחמאת קקאו ומערבבים היטב.

• בשלב זה יש לטמפר את השוקולד, (הידד! בקרוב מדריך מלא לטמפרורו)

• אתם יכולים לדלג על הטמפרור כמובן שזה ישפיע על המרקם של השוקולד אחרי שיצאה מהקפאה ולכן יש לעבוד בזריזות רבה איתו.

• מורחים את השוקולד המטומפרר ע"ג שקף או נייר אפיה לשכבה דקה, מחכים להתקשות חלקית וקורצים בעזרת רינג,

• מקפיאים ומחלצים.

מוס פרלינה פקאן:

• מכינים ספוג גלטין ושומרים במקרר.

• מקציפים את הקצפת לקצף רך במרקם יוגורט, הקצפה למרקם זה, מבטיחה מוס אוירי במרקם רך ולא יציקה.

• מקפלים אליו את פרלינה הפקאן.

• מחממים את הג'לטין במיקרו עד לקבלת נוזל צלול, מערבבים אליו כ5 כפות מהמוס לצורך השוואת מרקמים ומעבירים למוס,

• מערבבים את החלב סויה או הקצפת הנוזלית עם הקפה ומוסיפים למוס, מקפלים לתערובת אחידה.

הרכבת המנה:

• מפזרים בתחתית הרינג מהעוגיות.

• יוצקים מחצית מכמות המוס מעל העוגיות.

• מניחים את שכבת הקרמו הקפוא ומעליו מטבע פרלינה קפוא.

• יוצקים שוב את מחצית ומוס ומקפיאים.

• לאחר ההקפאה מחלצים את המוס מהרינג.

• עוטפים בחלקו התחתון רצועות טורט לטבעת.

• מזלפים כמה טיפות של קרם או גנאש שיש לכם במקפיא ע"מ להגביה את הדיסקית.

• שוברים את הדיסקית בצורה א סימטרית ל3 חלקים ומניחים מעל המוס.

• מברישים את אגוז הפקאן באבקת זהב ומניחים בצד.

• שומרים במקפיא עד לחצי שעה לפני ההגשה

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטיל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

www.bbruchy.com