

Bruchy kauftheil



מתכוני

שבועות

ברוכי קופטייל



סיון תש"פ | מאי 2020

Bk

ברוכי קופטייל

053-3140454

3140454@gmail.com

www.bbruchy.com

© כל הזכויות שמורות

אין להעתיק מתכונים
או לעשות שום שימוש בתמונות
ללא רשות מפורשת בכתב מאת המו"ל.



מלק שייק ללא גלידה | 12

כדורי שוקולד
בציפוי שוקולד חלב | 10

טארט עננים קרמל, דולסי, וגבינה | 4-9

עוגת שמרים גבינה | 14-15

ריבועי שוקולד | 11

דלקעלעך | 16-17

כדורי גבינה | 20-21

עוגת גבינה ועוגיות שוקולד ציפס | 22-23

טראפלט שוקולד דולסי | 24-25

מגנס ציזקייק | 18-19

מתכון מאתגר ממחלקת הקונדיטוריה המקצועית
עשיר בטעמים, ובשכבות, עם טעמים משובחים
וענוגים.

המאמץ שווה בהחלט את התוצאה.
להקלת ההסברים כנסו לעמוד המתכון באתר,
ולקיצורי דרך, קראו את ההוראות בסוף.
בהצלחה!



טארט עננים דולסי וקורם גבינה



בצק פריך:

300 גר' קמח

200 גר' חמאה

100 גר' א. סוכר

קורט מלח

1 ביצה

שכבת קראנץ' בייגלה וקרמל

50 גר' סוכר חום

100 גר' שמנת מתוקה

50 גר' חמאה

קורט נדיב של מלח

1 כוס בייגלה טחון (מדידה לאחר הטחינה)

קרמו דולסי

100 גרם שמנת מתוקה

100 גרם חלב

50 גרם חלמון

25 גרם סוכר

50 גרם פרלינה

100 גרם שוקולד דולסי

1 גרם מלח

2 גרם ג'לטין

12 גרם מים קרים

קרום גבינה

125 מ"ל שמנת מתוקה

125 גר' גבינה

125 גר' שמנת חמוצה

50 גר' כוס סוכר

40 גר' פודינג וניל

אופן ההכנה

קלתית בצק פריך:

← מכניסים למעבד מזון קמח, חמאה, אבקת סוכר ומלח ומעבדים עד לקבל פירורים.

← מוסיפים ביצה וממשיכים לעבד רק עד לקבלת גושי בצק גדולים.

← מרדדים על משטח מקומח מעט, ומרכידים את הבצק בתבנית פאי.

← דוקרים את הבצק בעזרת מזלג, ומקפיאים לכ 20 דקות.

← מקמטים נייר אפיה, פותחים ושמים על הפאי, מפזרים קטניות מכל סוג, ואופים

כ-15 דקות על חום של 200 מעלות.

← מוציאים מהתנור, מסירים את נייר האפיה עם הקטניות ומכניסים לאפיה של עוד

כ-5 דקות עד להזהבה קלה.

← מצננים.

קראנץ' קרמל מלוח ובייגלך:

← מחממים בסיר סוכר חום, שמנת, חמאה, ומלח, מרתיחים מס' דקות עד לקבלת

סמיכות.

← מכבים ומוסיפים את הבייגלה הטחון.

← מערבבים ושוטחים על הטארט האפוי.

← מצננים.

חשוב לדעת!

- אין לכם תבנית פאי? אל תוותרו על שילוב הטעמים הזה, עשו בתבנית מלבנית או מרובעת פשוטה והגישו כקוביות.
- מתעצלים להכין שוקולד דולסי? השתמשו בשוקולד לבן או חלב.
- לא חייבים לעשות את אפקט העננים/ חלוקי נחל דווקא, אפשר לזלף ביד חופשית ובכל צורה שתמצאו.
- לא, במתכון זה לצערי אין אפשרות להמיר לפרווה.

קרמו דולסי:

- ← משרים את הג'לטין במים ומניחים בצד לעשר דקות לפחות.
- ← מחממים את השמנת והחלב בסיר לסף רתיחה ובמקביל מערבבים יחד את החלמונים והסוכר.
- ← עושים השוואת טמפרטורות בין שתי התערובות ומחזירים אל הסיר.
- ← מבשלים על אש נמוכה תוך ערבוב מתמיד עד להסמכה קלה של הקרם.
- ← מסירים מהאש ויוצקים מיד על הדולסי, פרלינה, מלח וג'לטין.
- ← טורפים היטב, מומלץ לטחון בבלנד מקל.
- ← שופכים מעל שכבת הקראנץ ומכניסים למקפיא להתיצבות.

קרם גבינה:

- ← מקציפים שמנת מתוקה לקצף יציב במרקם יגורט.
- ← מוסיפים את השמנת החמוצה, הגבינה, הפודינג והסוכר ומקציפים לקרם יציב.
- ← מכניסים לשקף זילוף עם צנתר בעל פיה חלקה.
- ← מכינים נייר אפיה או שקף.
- ← מסמנים את קוטר הפאי.
- ← ומזלפים גבעות קרם בגדלים שונים, מומלץ להשאיר רווחים קטנים ביניהם, חשוב לזלף אותם לגובה.
- ← מכסים בנייר אפיה נוסף ומשטחים מעט בעדינות רבה בעזרת צלחת/קרש חיתוך/ תבנית.
- ← מכניסים להקפאה.
- ← (לספונטנים שביננו, ניתן לעשות את השלב הזה ישירות על הפאי).
- ← לאחר הקפאה מוחלטת של הקרם, מעבירים את שכבת הקרם גבינה מעל הפאי, ממקמים בזווית שאוהבים.
- ← מקשטים בקישוטי זהב.
- ← מגישים מופשר.
- ← הפאי מעולה בהקפאה.

ריבועי שוקולד

← מכינים את עיסת הכדורים מהמתכון.

← שוטחים בתבנית בגודל A5 ומצננים.

לציפוי:

150 גר' שוקולד חלב

50 גר' שוקולד מריר

100 מ"ל שמנת מתוקה

← מרתיחים את השמנת בכלי, מוסיפים את השוקולד ומערבבים עד לקבלת קרם אחיד.

← שופכים על בסיס הכדורי שוקולד ומצננים.

← חותכים לקוביות ומקשטים בכדור קליק.



250 גר' ביסקוויטים מרוסקים

3.5 כפות קקאו

3/4 כוס סוכר

1/2 כוס חלב

50 גר' חמאה

1 כפית תמצית רום / ליקר

לציפוי:

200 גר' שוקולד חלב

50 גר' שוקולד מריר

5 כפות שמן

אופן ההכנה:

← מבשלים בסיר את כל החומרים עד לקבלת קרם שוקולד המוגני.

← שופכים על הפירורים ומערבבים עד לקבלת עיסה נעימה ולא מידי יבשה.

← אם העיסה נראית מידי יבשה מוסיפים עוד קצת חלב.

← מכדררים כדורים ותוקעים בכל אחד מהם מקל.

← מקפיאים.

לציפוי:

← ממיסים את השוקולדים.

← מוסיפים את השמן ומערבבים היטב.

← טובלים כל מקל עם כדור, מנערים מעודפי שוקולד.

← ומניחים לצינון.



כדורי שוקולד

מלקשייק ללא גלידה

החומרים:

1/2 מיכל שמנת לבישול 15%

1 ליטר חלב

1/2 כוס סוכר

1/2 חבילה פודינג שוקולד

1 כף קפה מומס במים חמים

אופן ההכנה:

← מערבבים היטב בבלנדר את כל המוצרים, מוזגים לכוסות גבוהים ומעטרים בקצפת ושוקולד מגורר.

← ניתן להחליף את הפודינג לטעמים אחרים ואז לחזק את הטעם, כמו פודינג ריבת חלב וכף ריבת חלב או כל טעם אחר.

1 סוכר וניל

מתחילים במלית

- ← מערבבים את כל חומרי המילוי.
- ← מחלקים את התערובת 47 תבניות אינגליש קייק.
- ← ומקפיאים לילה, עד להקפאה מוחלטת.

מכינים בצק שמרים

- ← לשים את כל החומרים לבצק אחיד ומתפיחים שעה.
- ← מחלקים את הבצק ל-4 חלקים, מרדדים כל חלק למלבן בגודל בערך כפול של תבנית אינגליש קייק.
- ← מוציאים את מלית הגבינה מהמקפיא מחכים דקה ומחלצים את המלית מהתבנית, שמים במרכז המלבן וסוגרים כמעטפת מכל הכיוונים, מחזירים לתוך תבנית האינגליש קייק.

לפירורים

- ← מערבבים הכל בשקית עד לקבלת בצק פירורי.
- ← מפזרים מעל העוגות,
- ← אופים בתנור על 160-180 מעלות כ-40 דקות, עד לקבלת צבע זהוב בהיר.
- ← מוציאים ומצננים.
- ← העוגה נשמרת היטב בהקפאה.

עוגת

גבינה שמרים

במתכון זה יחסי המידות לכי כוס חד פעמי

מלית:

- 500 גר' גבינה
- 1 שמנת חמוצה
- 1 חב' חמאה מרוככת
- 1.5 כוס סוכר
- 3 סוכר וניל
- 3 כפות גדושות קמח
- 2 ביצים

בצק:

- 4.5 כוסות קמח
- 1 חמאה
- 1 ביצה
- 1 כוס מים פושרים
- 25 גר' שמרים טריים
- 1/4 כוס שמן
- 1 סוכר וניל

פירורים

- 1/2 חמאה
- 1/4 כוס סוכר
- 1 כוס קמח

לבצק:

350 גר' קמח תופח

200 גר' חמאה קרה חתוכה לקוביות

1 גביע שמנת חמוצה

1 כף סוכר

1 חלמון

למלית:

500 גר' גבינת שמנת בטמפרטורת החדר

100 גר' חמאה רכה

2 ביצים M

1 כוס סוכר

4 סוכר וניל

1/2 כוס קמח

תבנית שקעים קטנים

אופן ההכנה:

← מעבדים בידיים או במעבד מזון את כל חומרי הבצק לבצק אחיד, ומקררים לפחות 3 שעות. מכינים בינתיים את המלית.

← מערבבים היטב את כל חומרי המלית ושומרים במקרר

מכינים את הגביניות

← מרדדים את הבצק לעלה דק מאוד, בעובי 2 מ"מ.

← חותכים לריבועים בעזרת קורצן או סכין, קוביות בגודל 7*7 ס"מ.

← בעזרת שק זילוף או כפית מניחים במרכז הריבוע תלולית מכונדת של הגבינה.

סוגרים את הגביניות:

← מרימים את 2 הקצוות המנוגדים ומצמידים אותם

← מדביקים שוב את הקצוות השניים ומדביקים למרכז,

← מניחים בתבנית שקעים, לא דוחפים את העוגיה לתוכה,

← שמים במרכז ולאט לאט במשך האפיה העוגיה תחליק פנימה,

← אופים בתנור על חום של 180 מעלות כ-15-20 דקות עד שהגבינה מבעבעת טיפה, או שהקצוות מזהיבות מעט,

← מוציאים מהתנור ומצננים,

← מקררים היטב מניחים בכלי הגשה,

בוזקים אבקת סוכר בשפע, ומגישים.

← הגביניות מאבדות קצת מהפריכות שלהם לאחר ההקפאה, ולכן

ממולץ לחמם אותם טיפה בתנור לזמן קצר על חום גבוה ע"מ להחזיר לו את הפריכות הרצויה,

← הגביניות נשמרות מעולה במקרר בקופא אטומה.

דעלקעלעך

אופן ההכנה:

- ↪ מערבבים היטב את חומרי הבצק, משטחים על התבנית ואופים בתנור על חום של 180 מעלות כ-10 דקות.
- ↪ מערבבים את חומרי המליה ומשטחים על הבצק האפוי,
- ↪ אופים בחום נמוך 150 מעלות 3/4 שעה עד שהעוגה יציבה ומעט רוטטת במרכז.
- ↪ מצננים לגמרי, עדיף במקפיא או במקרר.
- ↪ חותכים למלבנים קטנים בגודל 3*4.5 ס"מ.
- ↪ ממקמים מקל ארטיק במרכז כל מלבן ומכניסים למקפיא.
- ↪ מומלץ להכניס למקפיא חזק, ככל שהארטיקים יהיו קפואים חזק יותר, הציפוי ילך הרבה יותר בקלות.

מכינים את הציפוי:

- ↪ ממסים בנן מארי או במיקרוגל בפולסים קצרים של 30 שניות את השוקולד.
- ↪ אם מוסיפים חמאת קקאו זה הזמן להכניס אותו.
- ↪ אם מוסיפים שמן מכניסים לאחר שהשוקולד נמס.
- ↪ מעבירים לכלי צר וגבוה ככל האפשר שיוכל לצפות את הארטיקים לגמרי.
- ↪ מערבבים לתוכו את האגוזים.
- ↪ מוציאים את הארטיקים מהמקפיא וטובלים בשוקולד, מחזיקים את הארטיק מעל הכוס עד שכל יתרת השוקולד ירדה, ניתן לנער מעט את העודפים בשלב זה רוב הציפוי אמור כבר להיות קשה.
- ↪ מניחים על נייר אפיה.
- ↪ שומרים את הארטיקים במקרר או במקפיא.

לבסיס:

2 כוסות קמח

1/2 שקית א. אפיה

3/4 כוס סוכר

כף וחצי קקאו (לא חובה)

3/4 כוס שמן

למליה

2 קופסאות גבינה

1 שמנת חמוצה (אפשר להחליף את היחסים)

3/4 כוס סוכר

3/4 כוס פודינג וני

4 ביצים

2 כפות קמח

20 מקלות ארטיק קצרים

תבנית 20*30

לציפוי:

כ-3 חבילות שוקולד (לפחות 1.5 מכל סוג)

3 כפות שמן או 25 ג' חמאת קקאו

50 גר' ברס אגוזי לוז /כפצוצי אורז/ פירורי עוגיות

מגנום

צ'יזקייק

כדורי גבינה מופלאים



אופן ההכנה:

- ↪ מערבבים את העוגיות עם החמאה הרכה, ומוסיפים את שאר החומרים, מערבבים היטב עד לקבלת עיסה אחידה ושומרים במקור.
- ↪ מגלגלים עיגולים שווים ומקפיאיים, העיסה נוחה מאוד והכדורים נעשים בקלות רבה.

הציפוי:

- ↪ ממיסים את השוקולד הלבן בתוספת החמאת קקאו, מערבבים היטב ומעבירים לכלי עמוק שיכל את העומק של הכדורים.
- ↪ ממיסים בשקית זילוף בספל מים רותחים את השוקולד המריר, ומקשטים על פני השוקולד הלבן קווים צפופים לאורך ולרוחב.
- ↪ דופקים טיפה את הכלי עם השוקולד ע"מ שהשוקולד המריר יטמע בשוקולד הלבן.
- ↪ משפדים את הכדורים הקפואים, (ניתן לשפד עוד לפני ההקפאה)
- ↪ מכניסים את הכדור לתוך הכלי עם השוקולד, הכדור "יסחוב" איתו פנימה את הקווים השחורים, וזהה בסדר,
- ↪ מוציאים את הכדור לאט ובתנועה סיבובית. עד שהכדור לגמרי בחוץ, ממשיכים להחזיק את הכדור כשהוא כלפי מטה ליצירת השפיץ החמוד הזה, הציפוי מתקשה מייד בגלל הקור של הכדור.
- ↪ ממשיכים כך עם כל הכדורים.
- ↪ ניתן להשאיר את הכדורים על המקל ולהגיש כך, ואפשר גם להוציא את המקל ולהגיש בעטרות נייר.

המרכיבים:

- 500 גר' גבינה טוב טעם (ניתן לייבש גבינה רגילה לתוצאה של גבינת טוב טעם)
- 250 גר' גבינת שמנת
- 100 גר' חמאה רכה
- 1 כוס אבקת סוכר
- 200 גר' ביסקוויטים מרוסקים

לציפוי:

- 500 גר' שוקולד לבן
- 25 גר' חמאת קקאו (להשיג בחנויות המתמחות),
- ניתן להמיר ב-5 כפות שמן קנולה
- 200 גר' שוקולד מריר

עוגת גבינה ושוקולדצ'יפס

- ← מוסיפים את שאר המוצרים ומערבבים מעט עד לקבלת תערובת אחידה.
- ← מורידים כ-1/4 מכמות הבצק ושומרים במקרר.
- ← משטחים בתבנית את בצק השוקולד ציפס, ואופים בתנור על חום 180 מעלות כ-25 דקות,
- ← מוציאים ומצננים.
- ← מערבבים את כל חומרי המלית ושופכים על הבצק המצונן.
- ← מפזרים פיסות עוגיות מהבצק הנותר במקרר מעל פני העוגה.
- ← ומכניסים לתנור בחום נמוך כ-120 מעלות כ-1/2 שעה עד 3/4 שעה עד שקצוות העוגה יציבים.
- ← ציפוי: מערבבים היטב את השמנת עם הסוכר וניל ומצפים את העוגה בין הכתמים של העוגיות.
- ← מצננים ומגישים.

לבצק:

- 2.5 כוסות קמח
- 0.5 כפית סודה לשתייה
- 1 כוס סוכר חום
- 1 כוס סוכר לבן
- 2 ביצים
- 200 גר' חמאה
- 2 כפיות תמצית וניל
- 1 חב' שוקולד ציפס

למלית הגבינה:

- 650 גר' גבינת שמנת
- 1 כוס סוכר
- 3 ביצים
- 2 תבניות עגולות בקוטר 15 ס"מ

לציפוי (אופציונלי):

- 1 גביע שמנת חמוצה
- 2 סוכר וניל

אופן ההכנה:

- ← מערבבים במיקסר בוו גיטרה את החמאה, והסוכר, מוסיפים את הביצים, עד שמתקבלת תערובת אחידה.

טראפּלס שוקולד דולסי

← שומרים במקרר עד שמקרר ומתייצב.

← מוציאים בעזרת כפית גושים מהמסה ומכדררים בידיים.
המסה צריכה להיות קרה, אם בכל אופן היא נדבקת לידיים
עשו את הכדרים בידיים רטובות.

← מעבירים לכלי עם אבקת סוכר או שבבי גליליות טחונים
ומצפים היטב.

נשמר היטב במקרר, וניתן גם להקפיא

חומרים:

75 גר' שמנת מתוקה

225 גר' שוקולד לבן מקורמל

15 גר' חמאה

1 כף סירופ תירס בהיר (לא חובה)

1/2 כוס אגוזי לוז קלויים, מלוחים, קלופים וקצוצים גס

לציפוי:

אבקת סוכר / שבבי גליליות טחונים

אופן ההכנה:

← שוברים את השוקולד לתוך כלי, ומחממים את השמנת
לרתיחה, שופכים את השמנת על השוקולד ומחכים מספר
שניות.

← מערבבים ומוסיפים את החמאה והסירופ

ומערבבים היטב לתערובת אחידה.

← מוסיפים את האגוזים לתערובת ומערבבים.

