



Bruchy kauftheil  
ברוכי קופטייל



פחזניות ריליג'וז



**מצרכים:**

**לפחזניות**

125 גר' חלב

125 גר' מים

125 גר' חמאה

קורט מלח

חצי כפית סוכר

125 גר' קמח

4 ביצים

**לקרמבל:**

80 גר' חמאה קרה

95 גר' קמח

95 גר' סוכר דמררה

**קרום פטיסייר נוגט וקרום דיפלומט**

500 מ"ל חלב

100 גר' סוכר

120 גר' חלמונים (כל חלמון שוקל בערך 20 גר')

45 גר' קורנפלור

1/2 כפית תמצית/מחית וניל

50 גר' חמאה (בפרווה אין צורך לשים מרגרינה)

1 מיכל שמנת מתוקה

50 גר' אבקת נוגט או מחית פרלינה

**להרכבת הפחזניה:**

שוקולד מטומפרר/ בצק סוכר

שקף

קורצן עיגול או פרח

קיסמים דקורטיבים

מעט גנאש

סוכריות לקישוט

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

[www.bbruchy.com](http://www.bbruchy.com)



Bruchy kauftheil  
ברוכי קופטייל



## פחזניות ריליג'וז

### אופן ההכנה

#### לקרמבל:

•טוחנים את כל חומרי הקרמבל במעבד מזון.

•מרדדים הין 2 ניירות אפיה ומקפיאים.

•קורצים עיגולים בקוטר של 1 ס"מ יותר גדול מקוטר

הפחזניה ושומרים במקפיא.

#### לפחזניות:

•מרתחים בסיר את כל החומרים מלבד הקמח והביצים.

•כשרותח מסירים מהאש ומוסיפים את הקמח.

•מערבבים ומחזירים לאש ומערבבים עד שנוצר כדור בצק.

•מעבירים לקערת המיקסר עם 11 גיטרה.

•ומערבבים עד שהבצק מתקרר.

•מוסיפים את הביצים אחת אחת.

•הסימן של הבצק המוכן הוא שלוקחים חלק בין האצבעות ומותחים נוצר חוט (לא נקרע ולא נוזלי).

•מזלפים את העיגולים לתוך תבניות סיליקון מתאימות.

•מקפיאים.

•מחלצים מהתבניות ושמים במרחקים גדולים.

•שמים מעל כל פחזניה בצק קראמבל.

•אופים בתנור ב-190 מעלות 25-20 דקות.

•לא פותחים את התנור עד לסוף האפיה.

#### אופן ההכנה לפטיסייר:

•מביאים לרתיחה חלב, סוכר ווניל.

•בקערה נפרדת טורפים היטב חלמונים וקונפלור.

•משווים טמפרטורות.

•מחזירים לאש תוך ערבוב מתמיד עד לקבל קרם סמיך (עד שיש 3 בועות גדולות).

•מורידים מהאש ומעבירים מיד לכלי אחר.

#### לקרם פטיסייר נוגט

•מורידים 1/3 כמות מהקרם לכלי אחר ומוסיפים את הנוגט מערבבים היטב.

•מכסים בניילון נצמד את פני הקרם ומקררים.

•לאחר הקיחור טורפים היטב את הקרם עד לקבלת קרם חלק.

#### לקרם דיפלומט:

•מקציפים את השמנת לקצפת יציב.

•פותחים את קרם הוניל הקר ע"י ערבוב חזק עד לקבלת קרם אחיד.

•ומקפלים לקצף.

•אם משתמשים בשוקולד, מורחים את השוקולד המטומפרר על שקף, מחכים כמה שניות, ברגע שהוא מתחיל להיות מט קורצים בעזרת הקורצן את הפרח, ובמרכז מחוררים חור קטן.

•מצננים במקרר ומפרידים את הפרחים.

•אם משתמשים בבצק סוכר, מקמחים מעט משטח ריזוד עם קורנפלור, מרדדים את הבצק וקורצים פרחים או עיגולים, ומחוררים חור קטנטן במרכז. מניחים לייבוש.

#### אופן ההרכבה:

•מחוררים את הפחזניה מהתחתית בעזרת צנתר עגול.

•ממלאים את הפחזניות:

•הקטנות בקרם פטיסייר נוגט.

•והגדולות בקרם דיפלומט.

•מניחים פחזניה גדולה, מעליה את הפרח משוקולד או בצק סוכר ומעל את הפחזניה הקטנה.

•תוחבים את הקיסם במרכז שיעבור לאורך כל השכבות

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

[www.bbruchy.com](http://www.bbruchy.com)