

מתכוני עוגות



3	בלינצ'ס
3	בצק בדקה (מלוח, או מתוק)
3	בצק פריך (לעוגיות, או לבסיס פאי פירות)
4	כדורי שוקולד איכותיים
4	עוגות גבינה - כל הטיפים
5	עוגת אגוזים בחושה
6	עוגת בננות בחושה
6	עוגת גבינה ללא אפיה (שרלוט גבינה)
7	עוגת גבינה, פירורים
7	עוגת קרם, 2 צבעים
8	עוגת שוקולית
8	עוגת שיש
9	פחזניות
9	צפוי לעוגה, קרם חום (קקאו)
10	צפוי לעוגה, קרם לבן
10	קרם גאנש
10	קרם פטיסיאר, וניל
11	קרם שקדים
11	שמרים, המסה

בלינצ'ס

מצרכים

- 2 מכסי שייקר חלב
- 1 מכסה שייקר קמח מנופה
- 2 ביצים (כשהחלמון מנוקב)
- 2 כפות שמן
- קורט מלח

אופן ההכנה

מערבבים כל החומרים ב- שייקר (נוזלים תחילה).
לחמם מעט מרגרינה במחבת. להניח הגלגלית, לסגור היטב המכסה והמיכסון, לשקשק ולמזוג למחבת. לטגן כ- 1/2 דקה, להפוך ולהמשיך עד שנגמרת הבלילה.

הערה: ניתן לערבב החומרים ב- שף המהיר.

* * *

בצק בדקה (מלוח, או מתוק)

מצרכים

- 500 מ"ל קמח
- כפית אבקת אפיה
- 1 כפית מלח
- 100 מ"ל שמן
- 100 מ"ל מים חמים מאד (לא רותחים)

לבצק בדקה מתוק: ניתן להוסיף 50 מ"ל סוכר לקמח.

אופן ההכנה

בקערה 4.3 ליטר, או במערבלית, מוזגים תחילה הנוזלים, סוגרים היטב ומוציאים אויר פעמיים. מוסיפים הקמח, אבקת האפיה והמלח. מנערים 6 פעמים מאוזן ו- 6 פעמים מאונך. (הבצק יהפוך לכדור. במידה ולא להעזר במרית הסיליקון).. לרדד ולהניח בתבנית סיליקון עגולה (או תבנית לפאי). מתאים להכנת פיצות במהירות, פאי, פשטידות וכדומה.

* * *

בצק פריך (לעוגיות, או לבסיס פאי פירות)

מצרכים

- 200 גרם חמאה/מרגרינה בטעם חמאה
- 150 מ"ל סוכר
- 1 ביצה
- 1 כפית תמצית וניל
- קורט מלח
- 450 מ"ל קמח רגיל
- חצי שקית אבקת אפיה (1 וחצי כפיות)

טיפ: כדי לחסוך בזמן המתנה, יש למלא המערוך במים קרים מאוד

אופן ההכנה

להכניס כל החומרים ל- קערת גל חדש 2.5 ליטר, לערבב הכל יחד לבצק חלק ונעים למגע. להניח למנוחה ל- 30 דקות. לחלק הבצק ל- 4 כדורים ולרדד כל כדור על משטח לישה. לקרוץ בעזרת קורץ העוגיות צורות רצויות ולהניח על משטח אפיה. להכניס לתנור שחומם מראש לחום 180 מעלות, למשך 15 דקות, או עד שמזהיב. לאחר האפיה יש לקרר העוגיות ולפזר אבקת סוכר מעל בעזרת מפזר הסוכר. לאחסן ב- שומר החטיפים הרחב.

* * *

כדורי שוקולד איכותיים

מצרכים

200 גרם שוקולד מריר 56% קקאו
2 מיכלי שמנת מתוקה 500 מ"ל
500 גרם ביסקויטים פתי בר בטעם וניל
כפית קפה נמס משובח
קוקוס
סוכריות שוקולד
אגוזים טחונים לציפוי (הכמות היא לכ- 40 כדורים בגודל של משמש)

אופן ההכנה

לחמם השמנת עם השוקולד עד לסף רתיחה. לערבב היטב בעזרת מקציף המתכת עד לקבלת תערובת חלקה. לטחון הביסקויטים ב- שף המהיר בצורה שיישארו עדיין חתיכות קטנות. להעביר הביסקויטים הטחונים לקערה ולשפוך מעל השוקולד החם. לערבב במרית ולהמתין כ- 15 דקות ולאחר מכן ליצור כדורים בעזרת ידיים לחות. לצפות בציפוי הרצוי ולהניח כל כדור בתוך מנג'ט נייר. לאחסן בשומר חטיפים רחב ולשמור במקרר.

* * *

עוגות גבינה - כל הטיפים לאפייה

סביבה לחה

תמיד מומלץ להוסיף אדים באפית עוגות גבינה, גם אם לא מצוין במתכון. האדים ימנעו התיבשות העוגה, במיוחד אם אופים ב- טורבו. מה עושים? מניחים בתחתית התנור תבנית עם מים רותחים.

סבלנות

כמעט כל עוגות הגבינה דורשות שהיה של לילה במקרר לפני ההגשה. כדי למנוע ספיגת ריחות המקרר מומלץ לאחסן במגיש עוגה גל חדש או מגיש עוגה פרלודיו. הקירור הממושך מאפשר למלית הגבינה להתייצב ולטעמים – להתמוזג. חשוב לתכנן מראש הזמנים להכנת עוגת גבינה, אחרת היא תתפרק בפריסה ומרקמה יהיה פחות מוצלח. ובקיצור, כשאתם רוצים להיות ספונטניים - לכו על עוגת שוקולד חמה... ולא על עוגת גבינה.

הצילו, יש נוזלים בגבינה

לקראת שבועות יש במרכולים גבינות לבנות מיוחדות לאפיה, המכילות פחות נוזלים מהגבינות הנפוצות בשאר ימות השנה. אנו באמצעות כלי Tupperware יכולים ליהנות מגבינות המכילות פחות נוזלים, במשך כל השנה. אז איך מייבשים גבינה בבית? קונים גבינה לבנה בכמות הגדולה בחצי מהכמות הדרושה למתכון. בוחרים באחד מכלי Tupperware הכוללים מסננת פנימית כגון: הרב שימושי, המגיש האובל' המסנן הכפול וכדומה, מצמידים פיסת בד לבן או מגבת לבנה (באריגה דלילה) למסננת, מעבירים פנימה הגבינה וממתנים לאחר 6-8 שעות לתקבל גבינה שמנה יותר (כי הנפח הצטמצם), דחוסה ויבשה יחסית, בקיצור אידיאלית לאפיה. אך אם המתכון דורש שימוש בגבינת שמנת, הגבינה שייבשתם בבית לא תהיה שמנה ועשירה מספיק. למתכונים כאלה כדאי להשתמש בגבינת נפוליאון או פילדלפיה.

יש חור בעוגה

כשמכינים תחתית מבצק פריך חשוב להבריח הבצק בחלבוך ביצה לפני האפיה ולאפות הבצק בנפרד עד שהוא מזהיב. כדי לאטום אותו, מצננים הבצק האפוי ורק אז יוצקים עליו מלית הגבינה וממשיכים באפיה לפי המתכון. תהליך זה מבטיח שהבצק ישמור על פריכותו, לא יספוג נוזלים מהמלית ולא יהפוך להיות סמרטוטי או מחורר. חלק 2 - מתכונים עוגות

שקיעות, נפילות וקריסות של עוגת גבינה אפוייה ואיך למנוע אותן - חמשת כללי הזהב בדרך לעוגה גבוהה ואחידה

כמו תינוק - בסיום האפיה מכבים התנור ומשאירים בתוכו העוגה למשך שעה, להסתגלות. אז אפשר לחשוף אותה לאוויר העולם הקר.

בדיוק בדיוק - את הקצפת החלבונים מכינים כמובן ב- קערת הערבול. עבודה נכונה עם חלבונים חשובה ביותר למראה הסופי של העוגה. קצף חלש מדי לא יחזיק את העוגה והיא תקרוס. מצד שני, אל תגזימו! הקצפת יתר תגרום לשבירת הקצף בעת הקיפול, למרקם גבשושי ולנפח מאכזב. כי מה שעולה מהר - יורד מהר. אם העוגה תופחת בתנור מעבר לממדיה, מומלץ להוציאה מהתנור להרגעה ולהחזיר אחרי כמה דקות.

פרימדונה - קיפול החלבונים למסת הגבינה צריך להיעשות מיד בתום הקצפתם. מכינים מראש בלילת החלמונים והגבינה, התבנית עם תחתית הבצק והתנור. הכל צריך לחכות לקצף. הקיפול צריך להיעשות ביד קלה, בזריזות וביסודיות. אם הקצפתם החלבונים לדרגה הנכונה, הגבינה תקבל הקצף באהבה, ותוך פחות מדקה תהיה בידיכם מסה אוורירית מאוד, תפוחה ואחידה.

עבודת כפיים - לא משנה איזו עוגת גבינה אתם מכינים, אל תקציפו תערובת גבינה וחלמונים. ערבבו בעדינות במרית הסיליקון, ואם אתם מתעקשים על מיקסר - רק במהירות נמוכה. תשאלו למה? כי חשוב שמסת החלמונים והגבינה תהיה כבדה יחסית, כדי שלחלבונים תהיה אחיזה במסה יציבה יותר. אם שתי התערובות מוקצפות ואווריריות, העוגה תקרוס עם הקירור. חשוב לשמור על עקרון זה גם בעוגה שמכילה גבינת שמנת וביצים שלמות, מכיוון שהמרקם הרצוי בעוגות אלה הוא קרמי כבד מאוד ועשיר. הכנסת אוויר מיותר תקלקל אותן.

רוטט זה טוב - עוגת גבינה מהסוג הכבד והקרמי מוכנה כאשר הדפנות יציבים, מתחילים להיפרד מהתבנית ומרכזה עדיין רוטט ונראה בלתי מוכן. אלה עוגות שאינן תופחות, ולכן גם אינן נופלות. אפשר לקרר אותן מיד מחוץ לתנור. לאחר שהעוגה הצטננה מעבירים אותה לקירור במקרר למשך 24 שעות. העוגה מתייצבת לחלוטין ומרקמה קרמי ומשגע. לעומת זאת עוגת גבינה אפוייה קלאסית מוכנה כאשר המרקם קפיצי למגע, או לפי מבחן הקיסם היבש. עוגה כזו כדאי להשאיר בתנור הכבוי לקירור הדרגתי.

מניעת נפילה - עוגת גבינה לא אוהבת מים ושמן (כבר דיברנו על כך). בכלל, בתבנית סיליקון אין צורך (ואף אסור) לשמן לפני האפיה. השלב הראשון באפיה - בתנור קר מאחר והסיליקון מאפשר פיזור אחיד של חום התנור וכדי למנוע שוק טרמי.

* * *

עוגת אגוזים בחושה

מצרכים

200 מ"ל סוכר (1 כוס)

100 גרם חמאה רכה

2 ביצים

400 מ"ל קמח (2 כוסות)

1 גביע שמנת חמוצה

1 כפית תמצית וניל

1 כפית אבקת אפיה

רבע כפית סודה לשתיה

קורט מלח

מצרכים שיש לערבב יחד: 100 מ"ל אגוזים קצוצים דק, 100 מ"ל סוכר חום (1/2 כוס), 1 כפית קינמון

אופן ההכנה

מערבבים הסוכר עם החמאה, להוסיף ביצים ותמצית וניל, ממשיכים לערבב. מוסיפים בהדרגה הקמח, השמנת, אבקת האפיה, הסודה לשתיה והמלח. מעבירים חצי מכמות תערובת הבצק ל- תבנית סיליקון מלבנית (שטופה במי ברז), מפזרים מעל חצי מכמות תערובת האגוזים, מעבירים מעל יתרת התערובת ושוב מעל האגוזים. אופים ב- 180 מעלות, 45 - 35 דקות.

* * *

עוגת בננות בחושה

מצרכים

50 מ"ל סוכר
100 גרם מרגרינה, בטמפרטורת החדר
2 ביצים
1 כפית סודה לשתיה
300 מ"ל קמח
1 כפית מלח
1 כפית תמצית וניל
200 מ"ל בננות מעוכות (כ- 4 בננות)
100 גרם פתיתי שוקולד

אופן ההכנה

מערבבים ב- קערה גל חדש 4.3 ליטר הסוכר עם המרגרינה. ב- קערה גל חדש 2.5 ליטר מערבבים הביצים עם הסודה לשתיה. מוסיפים לסרוגין תערובת הביצים עם הסודה, לקערה עם הסוכר והמרגרינה וממשיכים לערבב. מוסיפים הקמח, המלח, תמצית הוניל ולבסוף הבננות המעוכות והשוקולד. מעבירים ל- תבנית סיליקון מלבנית ואופים ב- 180 מעלות, כ- 45 - 35 דקות.

* * *

עוגת גבינה ללא אפיה (שרלוט גבינה)

מצרכים

250 גרם גבינה 9% או 5%
150 מ"ל סוכר + 2 כפות סוכר
200 גרם בישקוטים
250 גרם תותים (אפשר גם קוקטייל פירות מקופסה או אננס חתוך מקופסה)
1 שמנת מתוקה - אם לא מוסיפים שמנת מתוקה משתמשים ב- 400 גרם גבינה 5%.
חלב

אופן ההכנה

מקציפים השמנת המתוקה עם 2 כפות הסוכר ב- כד הערבול. מוסיפים הגבינה עם 150 מ"ל סוכר. מאחדים שתי התערובות ומערבבים בעזרת כף להקצפה. טובלים הבישקוטים בחלב (אם משתמשים בקופסת שימורים שפתחנו בעזרת פותחן קופסאות, אפשר לטבול הבישקוטים במיץ במקום בחלב) ומסדרים בשקעים של תבנית ההגשה. מניחים שכבה של תותים ומעליה שכבה של תערובת הגבינה והשמנת ומעליה בישקוטים שטבלנו במיץ או חלב. חוזרים על הפעולה עד סיום כל המצרכים. מכסים במכסה ומכניסים למקרר לחצי שעה. משחררים העוגה על בסיס התבנית ומגישים.

טיפ: ניתן לשחרר מיד, אם פותחים וסוגרים המכסה כ- 10 פעמים.
בצרפת מכנים פעולה זו: "שרלוט נאנחת 10 פעמים" (בגלל אושת האוויר הנפלט בעת סגירת המכסה האטום)

* * *

עוגת גבינה, פירורים

מצרכים

מרגרינה רכה
250 גרם קמח תופח
100 מ"ל סוכר
1 ביצה

למלית

2 גביעי גבינה לבנה 5% (סה"כ חצי ק"ג)
2 יחידות שמנת מתוקה מוקצפת עם 100 מ"ל סוכר + חצי חבילה אינסטנט וניל (להוציא רבע מהכמות, להניח בצד)

אופן ההכנה

הכנת הבצק

לערבב כל המצרכים לבצק אחיד, להשאיר למנוחה 10 דקות. לחלק הבצק: לשטח שלושה רבעים מהכמות על תבנית סיליקון עגולה והרבע הנותר לסיליקון המלבני. לאפות 10 דקות ב-180 מעלות (שתי התבניות) - להקפיד שלא יזהיב מדי. להוציא ולקרר.

להניח הגבינה ב- קערה גל חדש 4.3 ליטר עם 50 מ"ל סוכר וחצי חבילה אינסטנט וניל. לערבב בעזרת מרית הסיליקון. להוסיף לקערה השמנת המוקצפת. לערבב בעדינות שתי התערובות ולצקת על הבצק האפוי ב- תבנית הסיליקון העגולה. להוציא ולפורר הבצק מהתבנית המלבנית, לפזר הפירורים מעל לבלילה שב- תבנית הסיליקון העגולה. להקפיד כשעתיים ב- מגיש העוגה. לשחרר מהתבנית ולהעביר ל- מגיש עוגה עגול גל חדש. למלא ב- כדור הזילוף השמנת המוקצפת ששמנו בצד ולקשט שולי העוגה. במרכז להניח מלית אוכמניות. לשמור במקרר ב- מגיש העוגה.

* * *

עוגת קרם, 2 צבעים

מצרכים

למוס שוקולד:
2 מכלי שמנת מתוקה (גם פרווה)
1 כף אספרסו או קפה חזק
250 גרם שוקולד מריר (איכותי) שבור לקוביות

לקרם וניל מהיר:
1 שקית אינסטנט פודינג
1 שמנת מתוקה
200 מ"ל חלב

לבסיס העוגה:
350 גרם "נשיקות" מרוסקות גס ב- שף המהיר

לציפוי:
100 מ"ל שמנת מתוקה
100 גרם שוקולד מריר איכותי, שבור לקוביות

אופן ההכנה

הכנת המוס:

למזוג השמנת ל- מיקרו פלוס, לסגור ולחמם במיקרוגל דקה וחצי. מוסיפים קוביות השוקולד, סוגרים ל- 3 דקות, פותחים ומערבבים בעזרת מרית הסיליקון. סוגרים ומעבירים למקרר להמתנה של שעה. מוציאים מהמקרר מקציפים כ- 2 דקות עד לקבלת מרקם אחיד.

הכנת קרם וניל:

מקציפים האינסטנט פודינג, השמנת המתוקה והחלב עד לקבלת מרקם אחיד.
חלק 2 - מתכוני עוגות

הכנת העוגה:

מפזרים על בסיס תבנית סיליקון עגולה חצי מכמות ה- "נשיקות" ומעל מורחים מוס השוקולד, מפזרים יתר ה-"נשיקות" על המוס, מקפאים כחצי שעה במקפיא, מוציאים ומורחים קרם הוניל מעל. מקפאים לעוד חצי שעה. לפני הוצאת העוגה מהמקפיא מכינים הציפוי.

הכנת הציפוי:

מחממים השמנת המתוקה 1 דקה ב- מיקרו פלוס, מוסיפים השוקולד ומערבבים בעזרת מרית הסיליקון. מוציאים מהקפאה ומוזגים מעל לעוגה ציפוי השוקולד, מטלטלים התבנית בצורה סיבובית כדי לכסות כל שטח העוגה. (כדי לשמור על הברק אין למרוח או לגעת בציפוי).

שומרים במקפיא תבנית הסיליקון עם העוגה. מוציאים כ- שלושת רבעי שעה לפני ההגשה ל- מגיש עוגה עגול גל חדש.

* * *

עוגת שוקולית

מצרכים

- 1 כוס קמח תופח
- חצי כוס שמן
- 1 כוס אבקת שוקולית
- 3 ביצים
- חצי כוס סוכר
- כוס חלב
- 1 שקית סוכר וניל

לצפוי

מיכל שמנת מתוקה
150 גרם שוקולד, שבור לקוביות.

אופן ההכנה

מערבבים כל החומרים ומכניסים למיקרוגל למשך 5 דקות (תלוי בעצמת המיקרוגל).

ציפוי:

שמים בקערה שמנת מתוקה + 150 גרם שוקולד. ממיסים במיקרוגל כדקה וחצי. מערבבים ומורחים בעדינות על פני העוגה.

* * *

עוגת שיש

מצרכים

- 200 גרם מרגרינה בטעם חמאה
- 200 מ"ל סוכר
- 4 ביצים
- 400 מ"ל קמח
- 1 כף אבקת אפיה (15 מ"ל או שקית)
- 15 מ"ל קקאו משובח
- 15 מ"ל סוכר וניל

אופן ההכנה

מקציפים המרגרינה והסוכר ב- ערבב ושומר עד שהתערובת מלבינה. תוך כדי הקצפה מוסיפים הביצים (אחת, אחת). מוסיפים הקמח ואבקת האפיה מתוך מנפה הקמח. ממשיכים לערבב עד לקבלת תערובת אחידה. מעבירים חצי מהכמות ל- תבנית סיליקון מלבנית כשהיא מונחת על רשת התנור. מוסיפים הקקאו לתערובת שנותרה ב- ערבב ושומר. מערבבים שוב לתערובת אחידה בגוון חום. מעבירים התערובת החומה מעל לבהירה ובעזרת מרית הסיליקון עושים מספר תנועות קיפול בין שתי התערובות כדי ליצור מרקם שיש. אופים 70 דקות ב- 160 מעלות.

* * *

פחזניות

מצרכים (ל- 15 סועדים)

250 מ"ל מים

קורט מלח

100 גרם חמאה, או מרגרינה בטעם חמאה

150 גרם קמח

5 ביצים (אם ביצה מסי 1 מספיק 4)

קורט כפית אבקת אפיה

אופן ההכנה

להניח בקלחת המים עם החמאה והמלח ולהביא לרתיחה. לשפוך פנימה הקמח בבת אחת, להנמיך האש. בעזרת הכף מ- סט הדואטים לערבב עד שהעיסה הופכת לכדור שאינו נדבק לדפנות. לכבות האש. להוסיף הביצים אחת אחת תוך כדי ערבוב. הבצק צריך לקבל מרקם של מיוז. את הביצה האחרונה יש להוסיף באיטיות רבה, כדי שהבצק לא יהפוך נוזלי. להוסיף אבקת האפיה, להמשיך לערבב.

למלא בבצק כדור הזילוף. לרפד תבנית אפיה בנייר פרגמנט, ליצור כדורים בגודל אגוז מלך ולהניח על נייר האפיה,

לשטח מעם בעזרת מזלג רטוב כדי שכולם יהיו בגודל אחיד.

לאפות ב- 190 מעלות כ- 30-35 דקות.

טיפ חשוב: דלת התנור חייבת להשאר פתוחה מעט בעזרת מזלג. אין לפתוח התנור לפחות 20 דקות מתחילת האפיה. הפחזניות מוכנות כשהן יבשות. אם צריך, להשאיר בתנור 5 דקות נוספות יש לסגור כשהתנור כבוי.

אפשרויות נוספות

ניתן למלא בקרם פטיסיאר ולצפות בקרם גאנש.

* * *

צפוי לעוגה, קרם חום (קקאו)

מצרכים

100 גרם שוקולד מריר (בלגי 56% קקאו או אחר 70% קקאו)

1 כף מים

300 גרם מרגרינה בטעם חמאה (בטמפרטורת החדר)

אופן ההכנה

להניח השוקולד והמים ב- מיקרו פלוס, לסגור ולחמם במיקרוגל בעצמה מירבית 1 דקה (לא יותר). לפתוח, לערבב בעזרת מרית הסיליקון ולהוסיף המרגרינה. יש לערבב שוב כדי לקבל מרקם מבריק.

טיפ: כדי שהקרם יבריק גם על העוגה, מומלץ למזוג אותו על העוגה ולטלטל אותה (לא למרוח).

חשוב: הזמן הדרוש להמסת 200 גרם שוקולד במיקרוגל = דקה וחצי.

* * *

חלק 2 - מתכוני עוגות

צפוי לעוגה, קרם לבן

מצרכים

25 מ"ל מיץ לימון או משקה חריף
125 גרם אבקת סוכר

אופן ההכנה

להניח ב- שייקר, או ב- קערית מודולרית 300 מ"ל, לסגור ולשקשק עד שלא שומעים כלום. לפתוח, לבדוק אם כבר לא נוזלי, במידה וכן ניתן להוסיף עוד מעט אבקת סוכר ולהמשיך לערבב. מורחים בעזרת מרית סיליקון טבולה במים חמים.

לגיוון ניתן להוסיף מספר טיפות צבע מאכל.

* * *

קרם גאנש

מצרכים

1 מיכל שמנת מתוקה
200 גרם שוקולד מריר איכותי, שבור לקוביות
מעט שמן לשימון הלבבית

אופן ההכנה

להניח השמנת ב- כד מיקרו פלוס, לסגור, להניח במיקרוגל למשך דקה אחת ו- 20 שניות. לפתוח ולהוסיף קוביות השוקולד. לסגור ולהמתין 3 דקות, עד שהשוקולד יתרכך. לפתוח ולערבב היטב בעזרת מרית הסיליקון. להעביר הכד עם התערובת למקרר, עד שהתערובת תתקשה חלקית (כשעה). להוציא מהמקרר ולהקציף עד שמקבלים מרקם של מוס עדין ויציב. להכנה זריזה יותר, הניחו הכד בתוך מערבליית 3 ליטר, מלאה במי קרח. להקציף לאחר ההתקשות.

* * *

קרם פטיסיאר, וניל

מצרכים

100 מ"ל סוכר
75 מ"ל קורנפלור
כפית תמצית וניל
2 ביצים מסי 1
500 מ"ל חלב

אופן ההכנה

להניח כל המצרכים ב- מיקרו פלוס. לערבב למרקם אחיד בעזרת מרית הסיליקון. לסגור ולחמם במיקרוגל בעצמה מירבית 2 וחצי דקות. לפתוח, לערבב שנית ולהחזיר סגור למיקרוגל לעוד 2 וחצי דקות. לפתוח, לערבב ולהניח למנוחה כ- 5 דקות.

טיפ חשוב: יש לשמור על דיוק בזמני בישול במיקרוגל.

* * *

קרום שקדים

מצרכים

250 מ"ל אבקת שקדים (טחונים דק מאד)

150 מ"ל סוכר

2 ביצים

100 גרם חמאה או מרגרינה בטעם חמאה (מומסת במיקרוגל, 1 דקה)

2 טיפות תמצית שקדים

אופן ההכנה

להניח כל המצרכים ב- שיקר, הנוזלים תחילה. לערבב היטב (כשהאגודל אוזת היטב במיכסון).

הקרום יהיה מוכן לאחר שחומם:

למילוי קרפ - יש לחמם בתנור ב- 180 מעלות, כ- 10 דקות.

למילוי סופגניות, פחזניות וכד' - חימום במיקרוגל 1 דקה בעצמה מירבית.

* * *

שמרים, המסה

אופן ההכנה

מניחים שמרים טריים ב- כוס גל חדש, או ב- קערית מודולרית קטנה, מוסיפים מעט סוכר (לדוגמא, ל- שיטית קוביה + 1

כפית סוכר).

סוגרים עם המכסה. ממתנים מספר דקות, פותחים ורק כשהשמרים במצב נוזלי מעבירים לתערובת הקמח.

משתמשים במים שבמתכון, כדי לשטוף שארית השמרים בכוס.

* * *