

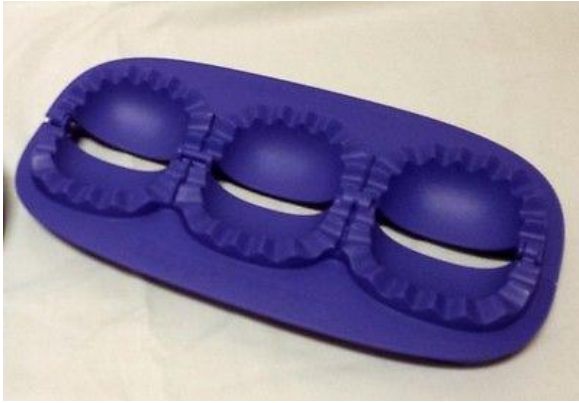
# מתכוני מעצבים

(קרואסון, רביולי, רב-שימושי, בורקיטס)



## תוכן - מתכוני מעצבים (קרואסון, רביולי, רב-שימושי, בורקיטס)

3	בורקיטס
3	בצק פריך לכל דבר
4	לחמניות
4	מקלות מלוחים מתובלים
4	ניוקי תפוחי אדמה
5	עוגיות חמאת בוטנים
5	עוגיות מייפל פקאן
5	עוגיות מלוחות
6	עוגיות מתוקות
6	עוגיות תמרים (1)
6	עוגיות תמרים (2)
7	פלאפל דגים
7	קציצות דגים
7	קרואסון גבינה
8	קרוקטים תפוחי אדמה
8	רביולי גבינות



## בורקיטס

### מצרכים

ביצה

שומשום

לבצק שק"מ (שמנת, קמח, מרגרינה/חמאה)

1 שמנת חמוצה

500 מ"ל קמח תופח

200 גרם חמאה רכה/מרגרינה

למילוי

250 גרם גבינה לבנה

150 גרם גבינה צהובה מגוררת

150 גרם גבינה בולגרית או פטה



### אופן ההכנה

מניחים ב- קערת ערבול 3.5 ליטר החמאה, מוסיפים השמנת והקמח. מערבבים היטב בעזרת מרית הסיליקון ולשים עד שמתקבל כדור בצק רך. מומלץ לשמור כשעה במקרר. מחלקים הבצק לשלושה כדורים. מחלקים כל כדור לשניים. מרדדים כל חלק עם המערוך על משטח הלישה עד לקבלת שני עלי בצק דקים. קורצים עיגולים בעזרת הבורקיטס. מניחים עיגול הבצק על ה- בורקיטס. מערבבים הגבינות לתערובת אחידה. מניחים מעט מהתערובת על עיגול הבצק. מרטיבים במעט מים שולי העיגול וסוגרים ומהדקים הבורקיטס. חוזרים על אותן הפעולות עם שני כדורי הבצק הנוספים. מניחים הבורקיטס על תבנית אפיה. טורפים הביצה ומורחים בעזרת מברשת הסיליקון על הבורקיטס. מפזרים מעל שומשום. אופים בתנור שחומם ל- 200 מעלות במשך 15-20 דקות.

**טיפ:** בצק שק"מ מתאים הן למאפים מתוקים והן למאפים מלוחים. כשהוא משמש למאפה מלוח ניתן להוסיף לבצק מעט מלח.

\* \* \*

## בצק פריך לכל דבר

### מצרכים

1 חבילה קמח תופח (350 גרם)

1 חבילה מרגרינה גולדבנד (200 גרם)

1 סוכר וניל

5 כפות מים

5 כפות סוכר

### אופן ההכנה

להכניס כל החומרים לקערת המיקסר או ל- מערבליית 3 ליטר לערבב עד לקבלת בצק חלק ואחיד. להכניס העיסה לתוך מעצב רב שימושי ולהוציא עוגיות אחידות במראה. לאפות בחום בינוני 180 מעלות עד לקבלת צבע זהוב.

\* \* \*

## לחמניות

### מצרכים

- 1 ק"ג קמח
- 2 כפות שמרים יבשים
- 4 כפות סוכר
- 1 כף מלח
- חצי כוס שמן קנולה
- 2 ביצים
- 2 כוסות מי ברוז (ייתכן שיהיה צורך ברבע כוס נוספת, תלוי בקמח)

### אופן ההכנה

לעבד כל החומרים לעיסה אחידה ולהתפיח. לחלק לכדורים, לרדד וליצור משולשים בעזרת מעצב הקרואסון (בחלק של 8 המשולשים הגדולים). ליצור קרואסונים, להתפיח שוב ולאפות כחצי שעה בתנור שחומם ל- 180 מעלות.

\* \* \*

## מקלות מלוחים מתובלים

### מצרכים

- 2 כוסות קמח תופח, או 2 כוסות קמח רגיל + 2 כפיות אבקת אפיה
- 1 גביע שמנת חמוצה
- שלושת רבעי כוס שמן
- מעט מלח
- תבלינים: זעתר, פפריקה, שום, עשבי תיבול.

### אופן ההכנה

ללוש מכל החומרים בצק נוח לעבודה ורך. כדאי להניח במקרר לחצי שעה. לקמח מעט גוש הבצק לאחר הקירור וליצור מקלות במעצב הרב שימושי בעזרת האבזר עם שש החורים הקטנים.

\* \* \*

## ניוקי תפוחי אדמה

### מצרכים

- 500 גרם תפוחי אדמה, רצוי עם קליפה אדומה
- 2 כפיות מלח
- 1 וחצי כוס קמח
- קורט אגוז מוסקט

### אופן ההכנה

מאדים תפוחי האדמה בקליפתם עד שיתרככו מאד (אפשר ב- מיקרו פלוס). מצננים, קולפים ומועכים למחית חלקה ביותר. מוסיפים למחית המלח, אגוז המוסקט והקמח לסרוגין כרבע כוס בכל פעם. כמות הקמח תלויה ברטיבות של תפוחי האדמה והאקלים. מעבדים היטב הקמח במחית. הבצק לא אמור להיות יבש לגמרי אך גם לא לח. מניחים לבצק "לנוח" כשעתיים כדי שהקמח יתמזג עם המחית.



לפני השימוש ב- מעצב הרב-שימושי (MPRESS), יש להוציא הבצק למשטח מקומח ולבדוק שאמנם הבצק לא לח מדי. כדאי לקחת גוש מהבצק ולקמח אותו ואז להכניס למכשיר. להשתמש במכשיר כמוסבר בהוראות. בסיר גדול להרתיח מים + מלח ולהכניס לתוכם הניוקי (לא כמות גדולה בבת אחת). ברגע שהם צפים לבשל כ- 3 דקות ולהוציא.

\* \* \*

## עוגיות חמאת בוטנים

מצרכים (לכ- 30 עוגיות)  
5 כפות גדושות חמאת בוטנים  
75 גרם חמאה  
2 כפות סוכר חום  
5 כפות סוכר דמררה  
1 ביצה  
1 כוס גדושה קמח תופח

### אופן ההכנה

לערבב כל החומרים חוץ מהקמח לעיסה חלקה. להוסיף הקמח לסירוגין. לשים במעצב הרב שימושי עם האביזר בעל שלושת הפתחים העגולים. לחתוך לפי הסימון כל 2 ס"מ. ללחוץ מעט על כל עוגיה כדי לשטח אותה. להכניס לתנור שחומם מראש ל- 180 מעלות למשך 10-12 דקות.

\* \* \*

## עוגיות מייפל פקאן

מצרכים  
1 סוכר וניל, חצי כפית אבקת אפיה  
200 גרם חמאה רכה  
רבע כוס סוכר חום דמררה  
2 כפות סירופ מייפל  
2 כוסות קמח  
מעט מלח  
1 כוס אגוזים קצוצים דק  
לקישוט: אבקת סוכר.

### אופן ההכנה

להכניס כל החומרים לקערת המיקסר וללוש עד לקבלת בצק אחיד וחלק. להעביר העיסה לתוך מעצב רב שימושי ולהוציא עוגיות יפות ומושלמות. להניח על משטח אפיה ולאפות בחום בנוי 180 מעלות עד לקבלת צבע זהוב.

\* \* \*

## עוגיות מלוחות

מצרכים  
2.5 כוסות קמח + אבקת אפיה  
200 גרם חמאה  
יוגורט/אשל  
150 גרם גבינה צהובה מגורדת  
1 כפית מלח

חלק 2 - מתכוני מעצבים



### אופן ההכנה

להכניס כל החומרים למעבד מזון, ליצור כדור ולקרר כחצי שעה (אפשר ליותר זמן). הבצק צריך להיות נוח לעיבוד. להוסיף מעט קמח לפי התחושה. לחלק ל- 4 חלקים. לרדד וליצור משולשים בעזרת מעצב הקראסון. לגלגל כל משולש לצורת קראסון ולאפות שעה בתנור שחומם ל- 180 מעלות.

\* \* \*

## עוגיות מתוקות

### מצרכים

200 גרם מרגרינה, או חמאה רכה

חצי כוס סוכר

1 ביצה

1 כפית תמצית וניל

2 ורבע כוסות קמח, חצי כפית אבקת אפיה

קנמון או קוקוס או קקאו – על פי הטעם

### אופן ההכנה

להקרים במיקסר 200 גרם מרגרינה או חמאה רכה עם חצי כוס סוכר לקרם תפוח. להוסיף 1 ביצה ולהמשיך להקרים. להוסיף כפית תמצית וניל, 2 ורבע כוסות קמח + חצי כפית אבקת אפיה. להוסיף וללוש לבצק רך ונעים. לא ללוש יותר מדי. ניתן להוסיף קקאו, קנמון או קוקוס עם הקמח (אם מוסיפים קקאו או קוקוס מפחיתים מכמות הקמח). לאפות בחום של 180 מעלות, עד להזהבה כ- רבע שעה.

\* \* \*



## עוגיות תמרים (1)

מצרכים (לכמות של 128 עוגיות בשימוש בצד של 16

המשולשים הקטנים)

1 ק"ג קמח - בבצק אין ביצים ואין סוכר

2 שקיות אבקת אפיה

1 ורבע כוסות מים

200 גרם חמאה

1 כוס שמן

2 קופסאות ממרח תמרים למריחה

קנמון לפיזור על התמרים

אבקת סוכר

### אופן ההכנה

לערבב הקמח, אבקת האפיה, המים, החמאה והשמן לבצק חלק ונעים. לחלק הבצק ל- 8 גושים. כל גוש לרדד לעיגול דק, ולהניח על מעצב הקראסון. לעבור עם מערוך לסימון המשולשים, ורק אז למרוח עם מרית התמרים ולפור מעט קנמון. ניתן לרדד הבצק לעיגול ולהניח המעצב הפוך על הבצק המרווד וכך לעשות הסימונים, ורק אחר כך למרוח המילוי ולגלגל לקראסונים). לגלגל ולסדר בתבנית על נייר אפיה. לאפות כ- 30 דקות בחום של 180 מעלות. לאחר שהעוגיות התקררו לפזר עליהן אבקת סוכר.

\* \* \*

## עוגיות תמרים (2)

### מצרכים

- 4 ביצים
- 1 כוס שמן
- 1 וחצי כוס סוכר, 2 שקיות סוכר וניל
- 1 חבילת מרגרינה
- 2 כפיות קינמון
- 2 שקיות אבקת אפיה
- 1 גביע ממרח תמרים
- שלושת רבעי ק"ג קמח

### אופן ההכנה

להכניס החומרים לקערת המיקסר ולערבב עד לקבלת בצק אחיד. להעביר העיסה לתוך מעצב רב שימושי ולהוציא עוגיות יפות ומושלמות. לאפות בחום 170 מעלות כ 25-40 דקות. יש לבדוק העוגיות.

\* \* \*

## פלאפל דגים

### מצרכים

- 800 גרם פילה דג (רצוי דג ים טרי)
- 1 שן שום, בצל בינוני
- חצי כוס פטרוזיליה קצוצה, חצי כוס כוסברה קצוצה, חצי כפית כוסברה יבשה טחונה
- חצי כוס פירורי לחם / קמח מצה
- מלח, פלפל שחור – לפי טעם
- שמן זית

### אופן ההכנה

טוחנים כל המרכיבים לעיסה גסה. מעבירים העיסה אל ה- מעצב הרב-שימושי (MPRESS) עם הפיה המחולקת לשלוש או השניים. מטגנים.

אפשר לשדרג עם גרגירי חמוס מושרים: 1 כוס חמוס במקום 300 גרם דג. אפשר להחליף הדג ב- 3 קופסאות טונה משומרת, מסונן.

\* \* \*



## קציצות דגים

### מצרכים

- 1 חבילת פילה זהבון מופשר וסחוט מנוזלים
- 3 בצל ירוק חתוך
- 1 בצל יבש קצוץ
- 3 כפות קמח
- חצי כוס פירורי לחם ו/או קמח מצה
- 1 כפית מלח
- 1 כף חוויג' מרק צימני
- 3-4 ביצים

### אופן ההכנה

לערבב הכל ולתת לנוח רבע שעה כדי שהתיבול ייספג. להעביר במעצב הרב שימושי דרך האביזר עם שלושת הפתחים העגולים. לחתוך באורך 6 ס"מ (בין הקווים העבים). להעביר בעזרת המרית לטיגון בשמן חם עד שמשחים.

\* \* \*

## קרואסון גבינה

### מצרכים

- 2 כוסות קמח
- 1 גביע קוטג'
- 200 גרם חמאה (חבילה גדולה)
- מלח, 2 כפות חומץ

### להשאיר לילה במקרר

- מילוי
- 1 חבילה טיב טעם
- 3 כפות גבינה צפתית קשה מלוחה (של שומרון או של גד) מגורדת
- 1 ביצה

### אופן ההכנה

לחלק הבצק ל- 4, לפתוח כל חלק לעיגול ולהניח על מעצב הקרואסון. לעבור עם מערוך כדי לחתוך הבצק למשולשים. לשים המילוי, לגלגל, למרוח בביצה, ולפזר מעל קשקוול מגורד (או כל גבינה צהובה אחרת). לעגל כל יחידה לחצי ירח. לאפות ב- 180 מעלות כחצי שעה.

\* \* \*

## קרוקטים תפוחי אדמה

### מצרכים (לכ- 20 יחידות)

- 1 ק"ג תפוחי אדמה מקולפים
- 2 חלמונים
- 2 כפות שמן זית מרגרינה
- קורט מלח, קורט אגוז מוסקט טחון
- 3 ביצים טרופות
- 1 כוס קמח
- 2 כוסות פירורי לחם
- שמן לטיגון עמוק

### אופן ההכנה

מקלפים תפוחי האדמה ומבשלים אותם בשלמותם במים רותחים עד שהם רכים (חשוב לבשל אותם בשלמותם, כך הם סופגים פחות מים). ניתן לבשל ב- מיקרו קוק. כשתפוחי האדמה עדיין חמים מועכים אותם למחית. מוסיפים החלמונים, החמאה (או המרגרינה), המלח ואגוז המוסקט. מניחים למחית להתקרר מעט.

באמצעות ה- מעצב הרב-שימושי (MPRESS) יוצרים "צינורות" וחותכים באורך 2-3 ס"מ. מצפים הכדורים כמו שניצל: תחילה טובלים בקמח, לאחר מכן בביצה טרופה ולבסוף בפירורי לחם. מכניסים למקרר לקופסה אטומה עד לטיגון מטגנים הקרוקטים בשמן עמוק עד שהם משחימים. מגישים מיד. לחלופין, אפשר לאפות הקרוקטים בתנור שחומם מראש ל- 200 מעלות, עד שהם משחימים (לפני האפייה, רצוי לרסס אותם במעט שמן קנולה).

\* \* \*



## רביולי גבינות

### מצרכים

500 גרם קמח (רצוי דורום)

1 ביצה

30 מ"ל שמן זית

1 כפית גדושה מלח

כוס מים קרים (רצוי מהמקרר)

למלית:

200 גרם גבינת מוצרלה מגוררת

200 גרם גבינת ריקוטה טריה

20 גרם גבינת פרמזן מגוררת

2 חלמונים

חצי כוס עלי בזיליקום קצוצים או פטריות מאודות או רק גבינות ללא תוספת (אני אוהבת להוסיף גם מעט גבינת פקורינו)

### אופן ההכנה

מעבדים כל חומרי הבצק טוב טוב ב- מיקס או ב- קערת ערבול. מרדדים על משטח לישה לשני ריבועים במידות מעצב הרביולי לעובי דק ביותר (2-3 מ"מ). מערבבים הכל בקערת הערבול, משטחים מלבן הבצק על מעצב הרביולי, בעזרת הכפית המיוחדת מניחים כדור מילוי בכל שקע. סוגרים בעזרת מלבן בצק נוסף ויוצרים ריבועי רביולי. מבשלים מספר דקות במים רותחים עד שהרביולי צפים במים.

\* \* \*