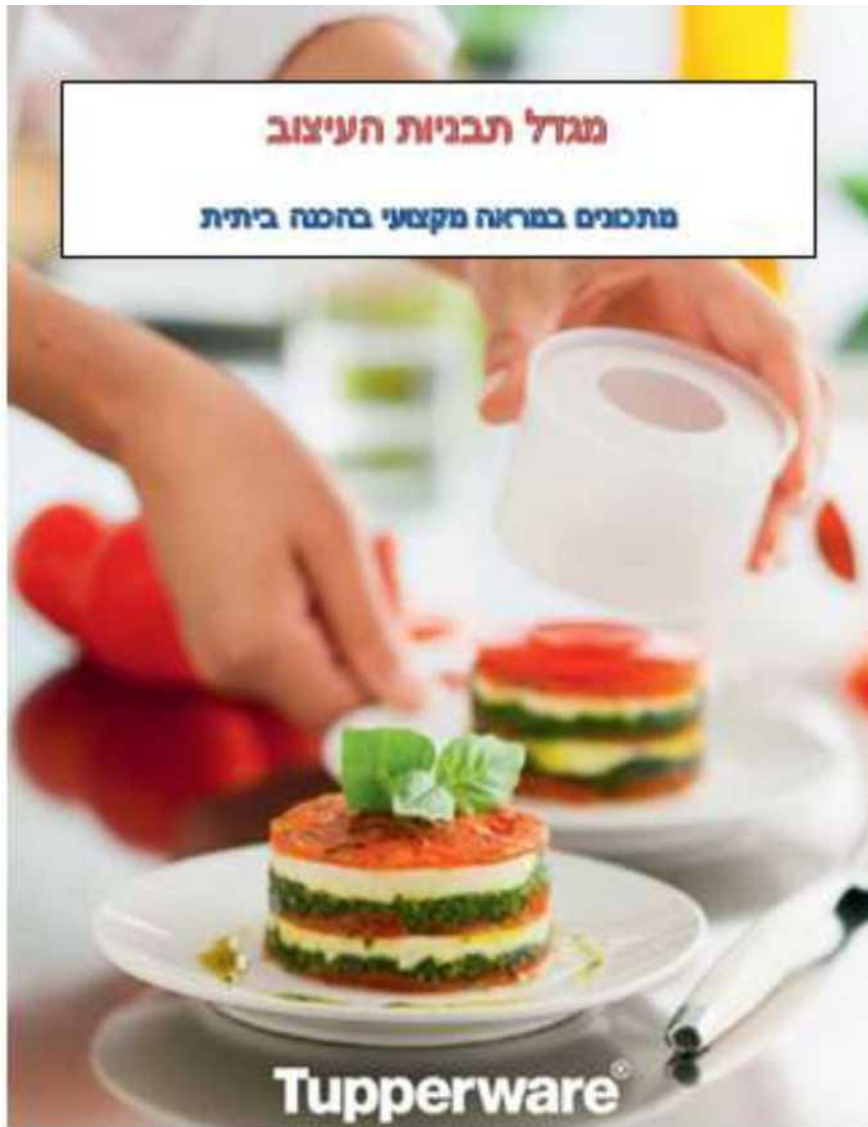


## מגדל תבניות העיצוב

מתכונים במראה מקצועי בהסנה ביתית



## תוכן - מתכוני מגדל תבניות

3	פרלין שוקולד מלכותי
3	סלמון מעושן ותבשיל תרד
4	מוס וניל עם מחית ערמונים
5	מעדן פירות טרופי
5	עוגת גבינה בטעם תפוז
6	רפרפת קפואה של פטל ושוקולד

## פרלין שוקולד מלכותי

### מצרכים

150 גרם שוקולד  
20 גרם חמאה  
25 מ"ל אבקת סוכר  
200 מ"ל שמנת מתוקה (30% שומן)  
לבסיס הפריז  
125 גרם טבלת שוקולד פרלין  
60 גרם ביסקוויטים

### לציפוי

30 גרם שוקולד מגורר  
זמן הכנה: 35 דקות  
זמן במקפיא: שעתיים

### אופן ההכנה

להמיס במיקרוגל השוקולד עם החמאה בכד המיקרופלוס במשך 2 דקות בעצמה של 360

וט. להניח למשך 3 דקות ולערבב עם מרית הסיליקון עד לקבלת תערובת חלקה.

להקציף השמנת המתוקה בספידי שף. כשמתחיל להסמך להוסיף אבקת הסוכר. להקציף עד שמתקבל מרקם יציב. לשמן פנים מיכלי מגדל העיצוב. למלא כל מיכל עד חצי גבהו, ליישר עם מרית הסיליקון הדקה ולהכניס למקפיא בזמן הכנת הבסיס הפריז.

לכתוש הביסקוויטים לפירורים בקוצץ ומערבל המשפחתי בעזרת מוט הסכינים.

להמיס במיקרוגל טבלת שוקולד הפרלין ב- כד המיקרופלוס במשך דקה ו-40 שניות בעצמה של 360 וט. להניח מעט לפני הוספת פירורי הביסקוויטים. לחלק התערובת למיכלים וליישר בעזרת מרית הסיליקון הדקה. להערים המיכלים זה על זה, לכסות עם המכסה ולהכניס למקפיא למשך שעתיים לפני הוצאה מהמיכלים. לפזר שוקולד מגורר ולהגיש.



### כלים נוספים

כד מיקרופלוס 1 לי  
מרית סיליקון  
ספידי שף  
מרית סיליקון דקה  
קוצץ ומערבל משפחתי



## סלמון מעושן ותבשיל תרד

### מצרכים (ל-3 מנות)

100 גרם עלי תרד צעירים  
1 תפוח אדמה מבושל (150 גרם)  
50 מ"ל מים  
5 מ"ל מלח  
100 גרם סלמון מעושן  
3 עלי ג'לטין (6 גרם) = 12 גרם אבקת ג'לטין  
5 מ"ל שמן

זמן הכנה: 20 דקות  
זמן קירור: שעתיים

### כלים נוספים

קוצץ ומערבל משפחתי



## אופן ההכנה

לשטוף ולסנן עלי התרד. להסיר גבעולים קשים במידת הצורך. לחתוך תפוח האדמה (המבושל והמקולף) ל- 4 חלקים. למזוג המים לסיר, להוסיף התרד ותפוח האדמה ולבשל. להעביר הכל (כולל המים) לקוצץ ומערבל המשפחתי. לקצוץ בעזרת מוט הסכינים ולהניח לכמה דקות. להמיס הג'לטין במים ולהוסיף לתערובת התרד. לחתוך הסלמון ל- 9 עיגולים בקוטר של 7.5 ס"מ. לשמן קלות פנים מיכלי מגדל העיצוב. להניח בתוכם מעט מתערובת התרד ועליה עיגול סלמון ולחזור על כך עוד פעמיים. להערים מיכלי המגדל זה על זה, לכסות עם המכסה ולקרר במקרר לפחות שעתיים. להוציא מהמיכלים ולהגיש עם פרוסת לחם קלוי מעט.



### כלים נוספים

כד מיקרופלוס 1 ליטר  
ספיד' שף  
מרית סיליקון

## מוס וניל עם מחית ערמונים

**מצרכים** (ל- 6 מנות)

עלה ג'לטין (2 גרם) = 4 גרם אבקת ג'לטין

2 חלמונים

50 מ"ל סוכר

100 גרם גבינת שמנת (מהסוג המשמש לקינוח)

200 מ"ל שמנת מתוקה (30% שומן)

100 מ"ל מחית ערמונים

6 ביסקוויטים

זמן הכנה: 20 דקות

זמן קירור: 12 שעות

## אופן ההכנה

להמיס הג'לטין. בשימוש בעלי ג'לטין יש לטבלם בקערה עם מים קרים למשך 5 דקות וכשהם רכים לגמרי לנקז המים. לערבב בכד ה- מיקרופלוס חלמונים וסוכר עד שהתערובת בהירה. לכסות ולבשל במיקרוגל 20 שניות בעצמה 360 וט. לבחוש ולהכניס למיקרוגל לעוד 20 שניות באותה עצמה. להוסיף בעדינות הג'לטין ולערבב עד שהתערובת אחידה. להניח למשך 20 דקות. להוסיף גבינת השמנת ולערבב היטב. להקציף השמנת המתוקה ב- ספיד' שף. להוסיף לתערובת שבכד ה- מיקרופלוס בכמות של כפית מדי פעם תוך כדי ערבוב רצוף במרית הסיליקון. לשמן מעט פנים מיכלי מגדל העיצוב ולמלא עד האמצע. להוסיף כף מחית ערמונים ומעל עוד שכבה של הקרם. לכסות מעל עם ביסקוויט. להערים מיכלי המגדל זה על זה, לכסות עם המכסה ולהכניס למקרר למשך כ- 12 שעות לפני ההגשה.

## מעדן פירות טרופי

**מצרכים** (ל- 6 מנות)

3 קיווי

50 מ"ל מיץ אננס

18 ביסקוויטים אובליים חצויים

200 גרם גבינת שמנת (9% שומן) או יוגורט

60 גרם סוכר

זמן הכנה: 15 דקות

זמן קירור: 20 דקות

### אופן ההכנה

לקלף הקיווי ולחתוך לקוביות.

למזוג מיץ האננס לקערית, לטבול בו הביסקוויטים.

לסדר 6 ביסקוויטים בכל מיכל של מגדל העיצוב בצמוד לדפנות.

לערבב בקערה גבינת השמנת או היוגורט עם הסוכר, להוסיף קוביות הקיווי ולערבב היטב.

למלא מיכלי מגדל העיצוב עד לקו המקסימום.

להערים אותם זה על זה ולכסות עם המכסה. להכניס למקרר למשך 20 דקות לפחות כדי שהביסקוויטים יספגו הלחות

ויתרככו. להוציא מהמיכלים ולהגיש עם פרוסת קיווי מעל כקישוט.



## עוגת גבינה קפואה בטעם תפוז

**מצרכים** (ל- 6 מנות)

150 גרם גבינת שמנת (מהסוג המשמש לקינוח)

גרידה של קליפת תפוז אחד

2 ביצים מופרדות לחלבונים ולחלמונים

100 מ"ל סוכר

5 ביסקוויטים קטנים (70 גרם)

זמן הכנה: 30 דקות

זמן במקפיא: 6 שעות

### אופן ההכנה

לערבב בקערה גבינת השמנת עם החלמונים וגרידת קליפת התפוז.

להקציף ב- ספידי שף החלבונים, להוסיף הסוכר ולהקציף שוב. להוסיף הקצף

בתנועת קיפול לתערובת הגבינה.

לשמן מעט פנים מיכלי מגדל העיצוב ולמלא עד מתחת לקו המקסימום.

לכתוש הביסקוויטים ב- קוצץ ומערבל המשפחתי עם מוט הסכינים עד לקבלת פיזורים. להניח הפיזורים מעל תערובת

הגבינות בכל מיכל. להערים המיכלים זה על זה, לכסות עם המכסה ולהכניס למקפיא למשך 6 שעות לפחות.

להוציא מהמיכלים כ- 10-15 דקות לפני ההגשה.

## רפרפת קפואה של פטל ושקולד

מצרכים (ל- 6 מנות)

לרפרפת

200 מ"ל חלב

3 חלמונים

100 גרם סוכר

לתערובת הפטל

150 גרם פטל

50 גרם סוכר

לתערובת השקולד

100 גרם שקולד

30 מ"ל מים

זמן הכנה: 50 דקות

זמן במקפיא: 6 שעות

אופן ההכנה

הרפרפת

לחמם החלב בקלחת טאפרשף עד שמתחיל לרתוח. לערבב החלמונים עם הסוכר ב- קוצץ ומערבל המשפחתי עם החלק המערבב עד שמתקבלת תערובת בהירה. להוסיף לסיר עם החלב הרותח. להנמיך האש ולערבב עד שמתחיל להסמיך. יש להימנע מלהגיע לרתיחה. להוריד מהאש ולהניח להתקרר.

תערובת הפטל והשקולד

לנקות ולייבש הקוצץ ומערבל המשפחתי, להכניס מוט הסכינים והפטל עם יתרת הסוכר ולקצוץ. להעביר תערובת הפטל לסיר ולבשל במשך 5 דקות עד שמסמיך.

להמיס השקולד בכד מיקרופלוס במשך דקה וחצי בעצמה 750 וט.

לשמן מעט פנים מיכלי מגדל העיצוב ולמלא עם הרפרפת עד 1/3 הגובה. להניח מעל תערובת פטל ועוד שכבת רפרפת. לסיים עם שכבת השקולד המומס. להערים המיכלים זה על זה, לכסות עם המכסה ולהקפיא למשך 6 שעות לפחות.

לשחרר מהמיכלים 10-15 דקות לפני ההגשה.



כלים נוספים  
קלחת טאפרשף  
קוצץ ומערבל שפחתי  
כד מיקרופלוס