

מתכוני תבניות סיליקון



תוכן - מתכוני תבניות סיליקון

3	בראוניז
3	גול מתוק
3	ופל אגסים ורוקפור
4	ופל בטעם וניל
4	ופל בלגי
5	ופל בלגי (1)
6	ופל בלגי (2)
6	ופל בלגי בטעמים שונים
7	ופל מתוק
7	ופל נורדי
8	ופל פלורנטיני
8	ופל קרם ערמונים
9	ופל רום בבא
10	ופל תות שדה/בננה קפוא
10	ופלים כמתאבנים (אפריטיף)
11	טארט טאטן (תפוחי עץ)
11	טראפלט שוקולד בתבנית ופל בלגי
11	לחם עניים
12	עוגת אגסים ושוקולד
12	עוגת גבינה (קלאסית)
13	עוגת גבינה אפויה (קלאסית)
14	עוגת דבש
14	עוגת מיץ
15	עוגת פרג
15	עוגת קקאו
16	עוגת שומשום
16	עוגת שוקולד במיקרוגל
16	עוגת שוקולד עשירה
17	עוגת שושנים
18	עוגת תפוחי עץ
18	עוגת תפוחי עץ בחושה
19	פאי פרג
19	פאי תפוחי עץ מנורמנדי

בראוניז

מצרכים

320 מ"ל קמח מעורבב עם 125 גרם אגוזים קצוצים ב- שף המהיר
250 מ"ל קקאו לבישול
250 מ"ל שמן
4 ביצים
500 מ"ל סוכר
1 כפית אבקת אפיה
1 כפית מלח
1 כפית תמצית וניל

אופן ההכנה

מניחים ב- ערבב ושומר השמן, הקקאו, המלח, הוניל ואבקת האפיה – מערבבים בעזרת מרית הסיליקון. מוסיפים הסוכר והביצים, מערבבים ולבסוף מוסיפים הקמח עם האגוזים ומערבבים למרקם אחיד. מעבירים לתבנית סיליקון עגולה שטופה במי ברוז, אופים בתנור כ- 35-40 דקות ב- 180 מעלות. כשמתקרר אפשר לחתוך לקוביות. ניתן לאחסן בשומר החטיפים הרחב.

* * *

גול מתוק

מצרכים

250 גרם חמאה רכה מאוד (לא מומסת לגמרי)
250 גרם סוכר
5 ביצים בינוניות
250 גרם קמח
2 כפיות (10 מ"ל) אבקת אפיה
קמצוץ מלח
1 כפית (5 מ"ל) תמצית וניל
1 כף (15 מ"ל) אבקת קקאו

אופן ההכנה

ב- מערבב 3 ליטר לערבב החמאה והסוכר כ- 30 שניות באמצעות ה- מקציף מסדרת העזרים. להוסיף הביצים אחת אחת, תוך כדי ערבוב בין כל הוספת ביצה. להוסיף הקמח, אבקת האפיה, מלח ותמצית הוניל. להפריד 100 מ"ל מהתערובת ל- קערת ערבול 1.5 ליטר ולהוסיף אבקת הקקאו לבלילה. למזוג הבלילה עם הקקאו לתחתית של ששת השקעים בתבנית הסיליקון כדורגל. לאפות 5 דקות בתנור שחומם מראש ל- 170 מעלות. להוציא תבנית הסיליקון מהתנור ולהניח להתקרר כ- 5 דקות. לשפוך הבלילה השניה עם הוניל בתבנית ולאפות כ- 55 דקות בשלב הנמוך ביותר בתנור (אך לא על גבי תחתית התנור). לצנן לפחות 30 דקות לפני שמוציאים מהתבנית.

* * *

ופל אגסים ורוקפור

מצרכים (ל- 8 ופלים)

3 ביצים מופרדות
100 גרם גבינת רוקפור
175 מ"ל חלב
175 גרם קמח
5 מ"ל אבקת אפיה
2 מ"ל מלח
פלפל לפי הטעם
50 מ"ל שמן

חלק 2 - מתכונות תבניות סיליקון



לציפוי
 25 מ"ל צימוקים
 15 מ"ל ברנדי
 1.2 ק"ג אגסים מוצקים
 20 גרם חמאה
 30 מ"ל (= כ- 30 גרם) סוכר
 50 גרם אגוזים
 80 גרם גבינת רוקפור

אופן ההכנה

להקציף החלבונים ב- ספדי שף בשני מהלכים. להניח בצד. לערבב החלבונים, פירורי גבינת הרוקפור, החלב, הקמח, אבקת האפיה, המלח, הפלפל והשמן ב- קערת ערבול בעזרת המקציף מסדרת העזרים. להוסיף בעדינות קצף החלבונים בעזרת מרית הסיליקון. לחלק התערובת לשתי תבניות סיליקון ופל שמונחות על רשת התנור הקרה. לאפות במשך 13-15 דקות בתנור שחומם מראש ל- 220 טורבו. להניח למשך 1-2 דקות ולהוציא. להשרות בקערת הצימוקים בברנדי. לקלף האגסים ולחתוך לקוביות. להמיס החמאה במחבת ולהוסיף האגסים והסוכר. לבשל 8-10 דקות על אש גבוהה, תוך ערבוב מעת לעת. להוסיף הצימוקים עם הברנדי. להגיש הופלים עם האגסים המקורמלים ולבזוק מעל אגוזים קצוצים וחתיכות קטנות של גבינת רוקפור.

טיפ של Tupperware:
 אפשר להשתמש בכל סוג של גבינה כחולה או גורגוזולה במקום גבינת הרוקפור.

* * *

ופל בטעם וניל

מצרכים

50 גרם חמאה / מרגרינה או 50 מ"ל שמן
 2 ביצים
 1 כוס חלב, 1 כוס סוכר
 1 וחצי כוס קמח
 סוכר וניל / 7.5 מ"ל תמצית וניל
 5 מ"ל אבקת אפיה, רבע כפית מלח

ופל בטעם שוקולד
 במקום 1 וחצי כוס קמח, שמים כוס קמח + רבע כוס קקאו + חצי כפית קינמון + חצי כוס אגוזים טחונים.

אופן ההכנה

מערבבים הכל ב- ערבב ושמור. שופכים לתוך תבנית הופל עד לגובה הבליטות – זה תופח. אופים בחום של 220 מעלות כ- 10 דקות. מוציאים והופכים על רשת התנור ומכניסים לתנור לעוד 2-3 דקות. מוציאים ומניחים להתקרר מעט להתקשות הופל. מומלץ להשתמש בתנור בשתי תבניות בו-זמנית.

* * *

ופל בלגי - איך לעשות זאת נכון?

- ל- ופלים מוצלחים יש לשקול הקמח (לא להסתפק במידת נפח).
- הביצים שמוזכרות במתכונים הן בגודל בינוני.
- זמן האפיה יכול להשתנות מתנור לתנור.
- ופלים יש לאפות בתנור במצב טורבו. אם אין בתנור מצב כזה – יש להניח הרשת נמוך יחסית ולהעלות בזהירות זמן האפיה. אם נתקלים בקושי בהוצאת ה- ופל מהתבנית – יש להגדיל זמן האפיה ב- 1-2 דקות.
- ופלים ללא ציפוי נשמרים טוב מאוד ב- הקפא ושמור, במקפיא או במקרר (24 שעות).

- כדי להשיב להם הפריכות יש לחמם אותם בטוסטר או למשך כמה דקות בתנור חם (200°).
- ה- ופלים יוצאים מצוין ללא צורך בשימון התבנית. היא גמישה ומבטיחה שחרור קל של ה- ופלים.



ופל בלגי (1)

מצרכים

לופל :

- חצי כפית שמרים יבשים
- 2 וחצי כוסות חלב
- 90 גרם חמאה
- 1 כפית תמצית וניל
- 1 כף סוכר וניל
- 2 כוסות קמח רגיל
- חצי כפית מלח
- 2 ביצים
- חצי כפית אבקת אפיה

לצפוי:

- סירופ מייפל, שוקולד
- פירות
- כדור גלידה

אופן ההכנה

מחממים במיקרוגל בסיר קטן חצי כוס חלב 15 שניות, מוציאים ומוסיפים השמרים, מערבבים ומניחים בצד. בינתיים ממיסים החמאה במיקרוגל בסיר קטן ומוסיפים לשמרים. מערבבים היטב, לאט לאט. מוסיפים סוכר הוניל, תמצית הוניל, קמח, מלח ואבקת האפיה. מערבבים היטב עם המקציף עד שנוצרת בלילה חלקה ללא גושים. לטרוף הביצים בקערה לחדוד ולהוסיף לבלילה בהדרגה עד שנוצרת תערובת סמיכה וחלקה. שוטפים תבנית הסיליקון במים (ברז) ומנערים היטב. מוזגים הבלילה לתוך השקעים עד הקצה. אופים בשליש העליון של התנור 20 דקות בחום 200 מעלות.

* * *

ופל בלגי (2)

מצרכים (ל- 8 ופלים)

3 ביצים מופרדות

250 מ"ל חלב

175 גרם קמח

1 כפית אבקת אפיה

75 גרם סוכר

90 גרם חמאה לא מלוחה

קורט מלח

אופן ההכנה

להפריד החלבונים מהחלמונים. לערבב החלמונים, הקמח, הסוכר, אבקת האפיה והמלח ב- ערבב ושמור 2 ליטר. להמיס החמאה ולהוסיף לתערובת. להקציף החלבונים ב- ספידי שף, עד שמתקבל קצף יציב. להוסיף בעדינות לתערובת ולאחד עד קבלת מרקם חלק. לחלק התערובת לשתי תבניות סיליקון לופלים ולאפות בתנור שחומם מראש ל- 220 מעלות במשך 10 דקות. להפוך מיד על רשת התנור ולאפות עוד 3-4 דקות, עד שהופלים מזהיבים ומקבלים מעטה פריך. להגיש הופלים עם גלידה, ריבה, רוטב שוקולד, אבקת סוכר וכדומה.

* * *

ופל בלגי בטעמים שונים

מצרכים (ל- 8 ופלים)

5 מ"ל אבקת אפיה

125 גרם קמח

2 מ"ל מלח

פלפל לפי הטעם

3 ביצים מופרדות

125 מ"ל חלב

75 מ"ל בירה

30 מ"ל שמן



אופן ההכנה

להניח אבקת האפיה, הקמח, המלח, הפלפל, החלמונים והחלב ב- קערת ערבול ולערבב עם המקציף מסדרת העזרים. להוסיף הבירה והשמן ולערבב עד שהתערובת אחידה. להקציף החלבונים ב- ספידי שף ולהוסיף בעדינות לקערת הערבול, תוך ערבוב עם מרית הסיליקון. לחלק התערובת לשתי תבניות סיליקון ופל שמונחות על רשת התנור הקרה. לאפות במשך 12-13 דקות בתנור שחומם מראש ל- 220 מעלות, טורבו. להפוך מיד על רשת התנור ולאפות 3-4 דקות נוספות. להגיש עם תוספת לפי בחירתכם (ממרח זיתים, חומוס, גוואקאמולי, ציזקי וכו').

להקציף 200 מ"ל שמנת מתוקה ב- ספידי שף ובעזרת מרית הסיליקון להוסיף לפי בחירה:

קרם עגבניות - 60 גרם עגבניות מיובשות בשמן, מסוננות וקצוצות.

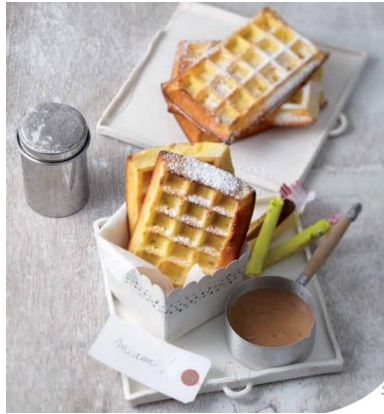
קרם בצל - לרכך ב- מיקרו קוק 150 גרם בצל קצוץ עם 25 מ"ל שמן במשך 6 דקות בעוצמה של 600 ואט. לבחוש

באמצע הבישול. לקרר לפני ההוספה לקצפת.

קרם שום - לבשל ב- מיקרו קוק 30 גרם שיני שום מקולפות עם 50 מ"ל חלב במשך 3 דקות בעוצמה של 600 ואט.

לערבב ולבשל עוד 3 דקות ב- 360 ואט. לקרר לפני ההוספה לקצפת.

* * *



ופל מתוק

מצרכים (ל- 8 ופלים)
 3 ביצים מופרדות
 250 מ"ל חלב
 175 גרם קמח
 קורט מלח
 5 מ"ל אבקת אפיה
 75 מ"ל (= כ- 75 גרם) סוכר
 90 גרם חמאה
 להגשה - אבקת סוכר

אופן ההכנה

לערבב החלבונים, החלב, הקמח, המלח, אבקת האפיה והסוכר ב- קערת ערבול בעזרת המקציף מסדרת העזרים. להמיס החמאה ב- מיקרו קוק במשך 50 שניות בעצמה של 600 ואט. להוסיף לתערובת ולערבב. להקציף ב- ספידי שף החלבונים ולהוסיף בעדינות לתערובת בשתי פעמים. לחלק התערובת לשתי תבניות סיליקון ופל שמונחות על רשת התנור הקרה. לאפות במשך 11 דקות בתנור שחומם מראש ל- 220 מעלות, טורבו. להפוך מיד על רשת התנור ולאפות 3-4 דקות נוספות. להגיש עם סוכר, אבקת סוכר, ריבה או כל רוטב או ציפוי מועדף אחר. ניתן לגוון טעם הבצק בהתאם להעדפה על ידי הוספה של: 5 מ"ל תמצית וניל, 1 מ"ל תמצית שקדים, 5 מ"ל רום, 5 מ"ל גרנד מרנייה או קוואנטרו.

רוטב שוקולד

לחמם 150 מ"ל חלב ב- מיקרו קוק למשך 90 שניות בעצמה של 600 ואט. להוסיף 200 גרם שוקולד שבור לחתיכות. להשאיר למשך דקה ולערבב בעזרת המקציף מסדרת העזרים עד שהשוקולד נמס לגמרי.

רוטב קפה

לערבב 250 מ"ל שמנת מתוקה ב- מיקרו קוק יחד עם 15 מ"ל קפה נמס ו- 75 מ"ל (= כ- 35 גרם) אבקת סוכר ולחמם במשך 2.5 דקות בעצמה של 600 ואט. יש לבחוש פעם אחת באמצע החימום.

* * *

ופל נורדי

מצרכים (ל- 16 מנות)
 3 ביצים מופרדות
 175 מ"ל בירה
 175 גרם קמח
 5 מ"ל אבקת אפיה
 2 מ"ל מלח
 פלפל לפי הטעם
 5 גבעולי שמיר
 50 גרם גבינה מגוררת
 45 מ"ל שמן



לציפוי
 200 מ"ל שמנת לקצפת קרה מאוד
 25 מ"ל חזרת
 מלח ופלפל לפי הטעם
 8 פרוסות סלמון מעושן (כ- 320 גרם)
 כמה גבעולי שמיר

אופן ההכנה

לערבב החלמונים, הביירה, הקמח, אבקת האפיה, המלח והפלפל ב- קערת ערבול בעזרת המקציף מסדרת העזרים. לקצוץ השמיר (ללא הגבעולים) עם הגבינה ב- קוצץ עשבי תיבול ולהוסיף ל- קערת הערבול. להוסיף השמן ולערבב. להקציף החלבונים ב- ספידי שף ולהוסיף בעדינות בשתי פעמים לקערת הערבול תוך ערבוב בעדינות בעזרת מרית הסיליקון.

לחלק התערובת לשתי תבניות סיליקון ופל שמנחות על רשת התנור הקרה ולאפות במשך 13 דקות בתנור שחום מראש ל- 220 מעלות, טורבו. להפוך מיד על רשת התנור ולאפות 3 דקות נוספות.

להקציף השמנת הקרה מאוד ב- ספידי שף הנקי. להוסיף החזרת, המלח והפלפל ולערבב בעדינות בעזרת מרית הסיליקון.

לחתוך הופלים לשניים באלכסון. להזליף בעזרת כדור הקישוט עם הפיה המחורצת קצפת החזרת. להניח מעל חצי פרוסת סלמון מעושן ולקשט עם השמיר.

טיפ של Tupperware:

אפשר להחליף קצפת החזרת בקצפת לימון: להקציף 200 מ"ל שמנת קרה מאוד ב- ספידי שף עם 25 מ"ל מיץ לימון ולתבל במלח ופלפל.

* * *



ופל פלורנטיני

מצרכים (ל- 4 ופלים)

75 גרם אגוזים (שקדים, אגוזי לוז, פיסטוקים, אגוזי מלך)

75 מ"ל (= כ- 75 גרם) סוכר

50 מ"ל מים

75 מ"ל שמנת מתוקה

30 מ"ל דבש

200 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה

לקצוץ האגוזים ב- אקסטרה שף. להניח תבנית הסיליקון ופל על רשת התנור הקרה ולפיור עליה האגוזים הקצוצים. לערבב בסיר הסוכר והמים. להניח על להבה בינונית, מבלי לערבב, עד שמתקבל קרמל. להוריד מהאש ולהוסיף השמנת המתוקה והדבש ולערבב בעזרת המקציף מסדרת העזרים. להחזיר ללהבה נמוכה לכמה דקות ולערבב עד קבלת תערובת חלקה. לשפוך בעדינות התערובת על האגוזים הקצוצים בתבנית הופל. לאפות 10 דקות בתנור שחום מראש ל- 200 טורבו. לקרר מחוץ לתנור.

להמיס 150 גרם שוקולד מריר שבור לחתיכות ב- מיקרו קוק במשך 2 וחצי דקות בעצמה של 360 ואט. להניח לדקה. לבחוש בעזרת מרית הסיליקון הצרה ולהוסיף יתרת השוקולד. להניח למשך כ- 30 שניות ולערבב במשך דקה. אם השוקולד לא נמס לגמרי לחמם עוד 20 שניות בעצמה של 360 ואט.

למרוח השוקולד על הופלים הקרים בעזרת מרית הסיליקון ולהכניס למקרר למשך שעה כדי שהשוקולד יתקשה.

* * *



ופל קרם ערמונים

מצרכים (ל- 8 ופלים)

2 ביצים מופרדות

125 מ"ל חלב

100 גרם קרם ערמונים

100 גרם קמח, 5 מ"ל אבקת אפיה

25 מ"ל (= כ- 25 גרם) סוכר

קורט מלח

5 מ"ל רום (אפשרי)

60 גרם חמאה

חלק 2 - מתכוני תבניות סיליקון

ציפוי: מוס קרם ערמונים (מתכון למטה)

אופן ההכנה

לערבב החלמונים, החלב, קרם הערמונים, הקמח, אבקת האפיה, הסוכר, המלח והרום ב- ערבב ושמור 2 ליטר בעזרת המקציף מסדרת העזרים. להמיס החמאה ב- מיקרו קוק במשך 40 שניות בעצמה של 600 ואט. להוסיף לתערובת ולערבב.

להקציף ב- ספידי שף החלבונים ולהוסיף בעדינות לתערובת בשתי פעמים, תוך ערבוב בזוויות עם מרית הסיליקון. לחלק התערובת לשתי תבניות סיליקון ופל שמונחות על רשת התנור הקרה. לאפות במשך 11-12 דקות בתנור שחום מראש ל- 220 מעלות, טורבו. להוציא מיד. להגיש עם מוס ערמונים.

מוס קרם ערמונים

להקציף ב- ספידי שף 200 מ"ל שמנת מתוקה קרה מאוד. להוסיף בעדינות בעזרת מרית הסיליקון 75 מ"ל קרם ערמונים.

* * *



ופל רום בבא

מצרכים (ל- 8 ופלים)

50 גרם חמאה

3 ביצים מופרדות

150 מ"ל (= כ- 150 גרם) סוכר

45 מ"ל חלב

120 גרם קמח

10 מ"ל אבקת אפיה

סירופ

800 מ"ל מים

300 מ"ל (= כ- 300 גרם) סוכר

250 מ"ל רום

אופן ההכנה

להמיס החמאה ב- מיקרו קוק במשך 40 שניות בעצמה של 600 ואט.

לשים החלמונים והסוכר ב- קערת ערבול ולטרוף בעזרת המקציף מסדרת העזרים עד שהתערובת מבהירה ומכפילה נפחה. להוסיף החלב, הקמח, אבקת האפיה והחמאה המומסת. לערבב היטב בעזרת מרית הסיליקון.

להקציף ב- ספידי שף החלבונים ולהוסיף בעדינות לתערובת בשתי פעמים. לחלק התערובת לשתי תבניות סיליקון ופל שמונחות על רשת התנור הקרה. לאפות במשך 16-18 דקות בתנור שחום מראש ל- 180 מעלות, טורבו. להוציא מהתנור ולתת להתקרר לפני הוצאת הופלים.

בינתיים להכין הסירופ: לשים המים והסוכר בסיר ולהרתיח כ- 5-10 דקות עד שהסוכר נמס והסירופ מסמך. להוסיף הרום ולהשאיר שיתקרר. להניח הופלים ב- 2 הקפא ושמור 3 ליטר ולשפוך עליהם הסירופ הקר עד כיסוי מלא. להגיש כך או עם קצפת.

קצפת

להקציף 250 מ"ל שמנת מתוקה קרה מאוד ב- ספידי שף. להוסיף 50 מ"ל אבקת סוכר ו- 5 מ"ל תמצית וניל ולהשלים ההקצפה. לאחסן במקרר.

טיפ של Tupperware: להכין ה- ופלים יום קודם כך שהם יספגו הסירופ היטב.

* * *



ופל תות שדה/בננה קפוא

מצרכים (ל- 4 ופלים)
250 גרם תות שדה, 2 בננות
75 מ"ל (= כ- 75 גרם) סוכר
5 מ"ל מיץ לימון

לציפוי: קצפת (מתכון למטה) – חצי מהכמות

אופן ההכנה

לשטוף התותים, לקלף הבננות ולהשתמש ב- אקסטרה שף כדי להכין מהם תערובת חלקה ואחידה. להניח תבנית הסיליקון ופל על מכסה הקפא ושמור 3 ליטר, למזוג לתבנית התערובת ולהקפא לפחות 12 שעות. בעת ההגשה לקשט עם קצפת בעזרת כדור הקישוט עם הפיה המחורצת.

קצפת

להקציף ב- ספדי שף 250 מ"ל שמנת מתוקה קרה מאוד. להוסיף 50 מ"ל אבקת סוכר ו- 5 מ"ל תמצית וניל ולהשלים ההקצפה. לשמור במקרר.

טיפ של Tupperware:

ניתן להכין ופלים קפואים מראש. להוציא מתבנית הופל, לאחסן ב- הקפא ושמור סגור ולשמור במקפא.

* * *



ופלים כמתאבנים (אפריטיף)

מצרכים (ל- 8 ופלים עם זיתים)
125 גרם קמח
5 מ"ל אבקת אפיה
2 מ"ל מלח
פלפל לפי הטעם
3 ביצים מופרדות
125 מ"ל חלב
75 מ"ל בירה
30 מ"ל שמן זית
50 גרם זיתים ירוקים או שחורים

אופן ההכנה

להניח הקמח, אבקת האפיה, המלח, הפלפל והחלמונים ב- קערת ערבול ולערבב בעזרת המקציף מסדרת העזרים תוך כדי הוספת החלב. להוסיף הבירה, השמן והזיתים לאחר שנקצצו ב- קוצץ עשבי תיבול. לערבב עד שהתערובת אחידה. להקציף החלמונים ב- ספדי שף ולהוסיף בעדינות ל- קערת הערבול. לערבב בזירות עם מרית הסיליקון. לחלק התערובת לשתי תבניות סיליקון ופל שמונחות על רשת התנור הקרה. לאפות במשך 12-13 דקות בתנור שחומם מראש ל- 220 מעלות, טורבו. להפוך מיד על רשת התנור. כדי לקבל ופלים פריכים יותר יש לאפות עוד 3-4 דקות.

עם עגבניות מיובשות - להשתמש ב- 80 גרם עגבניות מיובשות בשמן מסוננות וקצוצות, במקום הזיתים.

עם טונה - להשתמש ב- 100 גרם נתחי טונה בשמן מסוננים וקצוצים, במקום הזיתים.

עם גבינה - להשתמש ב- 100 גרם גבינת פרמזן או אמנטל, במקום הזיתים. יש לטחון הגבינה ב- טוחן הגבינה ולהשתמש בשמן חמניות במקום בשמן זית.

עם קטשופ - להשתמש ב- 75 מ"ל קטשופ במקום הזיתים ובשמן חמניות במקום בשמן זית.

* * *

חלק 2 - מתכונים תבניות סיליקון

טארט טאטן (תפוחי עץ)

מצרכים

- 1 'בצק בדקה' מתוק (ראו מתכון)
- 1 ק"ג תפוחי עץ גולדן או גרנט
- 60 גרם מרגרינה בטעם חמאה
- 3 כפות סוכר
- 100 מ"ל סירופ קרמל או מייפל.

אופן ההכנה

להעביר נוזל המייפל או הקרמל לתחתית תבנית סיליקון עגולה. לקלף תפוחי העץ עם ה- קולפן. בעזרת סכין השף לחתוך לרבעים. לסדר רבעי התפוחים על הנוזל בתחתית התבנית כשהחלק החתוך כלפי מעלה. לפזר מעל קוביות מרגרינה, ומעליהן לפזר הסוכר. לרדד הבצק לקוטר מעט גדול מקוטר התבנית. לפרוס הבצק מעל התפוחים ובעזרת מרית הסיליקון להכניס הדפנות פנימה כך שהבצק יכסה הכל. לאפות 45 - 40 דקות ב- 180 מעלות, בחלק התחתון של התנור.

בסיום האפיה להפוך התבנית עם העוגה (בעודה חמה) על מגש של מגיש עוגה גל חדש. מגישים חם או פושר עם גלידה וניל פרווה או שמנת פרווה (לא חובה).

* * *

טראפלט שוקולד בתבנית ופל בלגי

מצרכים לקרם גאנש

- 1 שמנת מתוקה 250 מ"ל
- 200 גרם שוקולד 56% קקאו
- 50 גרם חמאה

אופן ההכנה

לפני תחילת ההכנה, רצוי להניח תבנית הסיליקון (ריקה) בהקפאה.

להרתיח השמנת המתוקה, אפשר ב- מיקרו פלוס. להוציא, להוסיף השוקולד ולערבב היטב. להוסיף החמאה, לערבב ולצקת לתבנית הסיליקון ופל בלגי. לכסות, ולהכניס למקפיא ל- לילה שלם. לאחר מכן, להוציא הקוביות לקערה עם סוכריות צבעוניות, או קקאו. מתקבלים 72 פטיפורים קטנטנים. אפשר ליצוק לתבניות שאר השוקולד.

* * *

לחם עניים

מצרכים

- 3 ביצים
- 3 כפות מיץ לימון
- 150 מ"ל סוכר, 1 סוכר וניל
- 200 מ"ל קמח תופח
- 200 גרם אגוזים (מלך ובונדוק מעורבים)
- 200 גרם צימוקים בהירים (ניתן לערבב בסך הכל 400 גרם פירות יבשים כולל אגוזים)

אופן ההכנה

לערבב כל החומרים ב- ערבב ושמור בעזרת מרית הסיליקון לשפוך לתבנית סיליקון מלבנית ולאפות ב- 150 מעלות עד להשחמה. למחרת, או לאחר מספר שעות, מוציאים מהתבנית וחותכים לפרוסות דקות בעזרת סכין הלחם.

* * *

עוגת אגסים ושוקולד

מצרכים

200 גרם שוקולד מריר (לפחות 56 אחוז)
200 מ"ל שמנת מתוקה (אפשר פרווה)
200 מ"ל סוכר
2 ביצים
200 מ"ל קמח
1 כפית אבקת אפיה
1 כף רום איכותי
קופסה של אגסים חתוכים לקוביות

לקרם גאנש : 100 מ"ל שמנת מתוקה
100 מ"ל סוכר
1 כף רום איכותי

אופן ההכנה

שמים ב- כד מיקרו פלוס השוקולד והשמנת המתוקה - לסגור ולהכניס למיקרוגל ל- 2 דקות. להוציא ולערבב בעזרת ה- כף מקציף חלבון. להוסיף כל החומרים לפי הסדר ולערבב עד למרקם חלק. להעביר ל- תבנית סיליקון מלך. לאפות במיקרוגל 4 דקות. לחכות דקה ושוב 3 דקות.

הכנת קרם גאנש

שמים ב- כד מיקרו פלוס השמנת ולהכניס למיקרוגל לדקה ועשרים שניות. להוסיף השוקולד ולחכות דקה. לפתוח ולערבב בעזרת ה- כף מקציף חלבון עד שמגיעים למרקם חלק ומבריק. להוסיף הרום. למרוח על העוגה ולשמור במגיש עוגה הגל החדש מלבני או במגיש עוגה עגול.

* * *

עוגת גבינה (קלאסית)

מצרכים

לבסיס - 1 ביצה + 1 חלמון (לשמור החלבון לקצף)
100 גרם מרגרינה או חמאה
100 מ"ל סוכר
200 - 300 מ"ל קמח תופח

לעוגה - 5 ביצים

4 גביעי גבינה לבנה 5% (סה"כ 1 ק"ג)
1 גביע שמנת חמוצה
4 כפות קורנפלור
קליפה מגוררת מלימון אחד
מיץ מרבע לימון
200 מ"ל סוכר

לציפוי - שמנת מתוקה להקציף ולקשט בעזרת כדור הזילוף

אופן ההכנה

מערבבים בקערה חומרי הבסיס לבצק חלק. משטחים הבצק על בסיס תבנית סיליקון עגולה. משתדלים ליצור שכבת בצק דקה ככל האפשר, חשוב להצמיד הבצק גם לדפנות התבנית. האופן הקל ביותר למרוח הבצק הוא בעזרת מרית הסיליקון.

מפרידים הביצים, באמצעות ה- עוזר למבשל ומקציפים ששת החלבונים בחצי כמות סוכר עד שמתקבל קצף קשה. בקערה גל חדש 4.3 ליטר מערבבים החלמונים עם 100 מ"ל סוכר, השמנת החמוצה, קליפת הלימון, מיץ הלימון, הקורנפלור וסוכר הוניל ומקפלים קצף החלבונים בעדינות לתוך התערובת. יוצקים התערובת על בסיס העוגה, מכניסים לתנור ואופים במשך 70 - 60 דקות ב- 150 מעלות. מכבים התנור, משאירים בתוכו העוגה לעשר דקות נוספות ומוציאים. חלק 2 - מתכוני תבניות סיליקון

בסיום האפיה להפוך התבנית עם העוגה (בעודה חמה) על מגש מגיש עוגה גל חדש. אחרי שהעוגה מתקררת מעט מכניסים למקרר למשך שעותיים לפחות לפני שמגישים. מגישים חם או פושר עם גלידה וניל פרווה או שמנת פרווה (לא חובה).

טיפ לעוגת גבינה דיאטטית

לבצק: 1 מרגרינה לייט

למלית: במקום גבינה 5% - גבינה חצי % . במקום שמנת חמוצה - יוגורט לבן 0% , ובמקום 200 מ"ל סוכר - 50 מ"ל סוכר + 2 כפיות ממתיק דיאטטי. כל שאר המצרכים – ללא שנוי. לציפוי: במקום שמנת מורחים יוגורט 0% .

* * *

עוגת גבינה אפויה (קלאסית)

מצרכים

לבסיס - 1 ביצה + 1 חלמון (לשמור החלבון לקצף)

100 גרם מרגרינה או חמאה

100 מ"ל סוכר

400 - 300 מ"ל קמח תופח

לעוגה - 5 ביצים

4 גביעי גבינה לבנה 5% (סה"כ 1 ק"ג - מסנן רב שימושי)

1 גביע שמנת חמוצה

4 כפות קורנפלור

קליפה מגוררת מלימון אחד

מיץ מחצי לימון

200 מ"ל סוכר

1 סוכר וניל

לציפוי - 1 שמנת מתוקה - להקציף עם 2 כפות סוכר ולקשט בעזרת כדור הזילוף או 1 שמנת חמוצה עם 2 כפות סוכר

אופן ההכנה

מערבבים בקערה מודולרית חמרי הבסיס לבצק חלק. משטחים הבצק בעזרת המערוך ומעבירים על תבנית סיליקון עגולה. משתדלים ליצור שכבת בצק דקה ככל האפשר, חשוב להצמיד הבצק גם לדפנות התבנית. האופן הקל ביותר למרוח הבצק הוא בעזרת מרית הסיליקון. יוצרים חורים בבצק בעזרת מקשט העוגה. מחממים התנור ל-180 מעלות ואופים הבצק 20 דקות.

מפרידים הביצים, באמצעות העוזר למבשל. מקציפים 5 החלבונים בחצי כמות סוכר עד שמתקבל קצף קשה בקערת בייסיק. בקערה הגל החדש 4.3 ליטר מערבבים החלמונים עם 100 מ"ל סוכר עד להלבנה. מערבבים השמנת החמוצה, קליפת הלימון, מיץ הלימון, הקורנפלור וסוכר הוניל ומוסיפים הגבינה בהדרגה תוך כדי ערבוב בעזרת מקציף חלבון. מקפלים לתערובת קצף החלבונים בעדינות בעזרת מקציף חלבון עד שמקבלים תערובת חלקה ואחידה. יוצקים התערובת על בסיס העוגה הקרה. מכניסים לתנור ואופים במשך 60-70 דקות ב-150 מעלות. מכבים התנור, משאירים בתוכו העוגה לשעה נוספת ומוציאים. אחרי שהעוגה מתקררת, מכניסים למקרר למשך שעותיים לפחות לפני שמגישים.

ניתן למרוח על העוגה שמנת חמוצה בעזרת המרית ולהחזיר לתנור חם ל-2 דקות עד שהציפוי מבריק. לעוגה עשירה יותר מקשטים בעזרת שמנת מתוקה מוקצפת שמזלפים מהכדור זילוף.

* * *

עוגת דבש

מצרכים

200 מ"ל סוכר
200 מ"ל דבש
3-4 ביצים גדולות, מופרדות
200 מ"ל מים עם 2 שקיות תה/קפה
100 מ"ל שמן
2 כפות קוניאק

מצרכים יבשים

600 מ"ל קמח רגיל
קורט מלח
חצי כפית קינמון
חצי כפית זנגביל טחון
חופן אגוזי מלך קצוצים
1 כפית סודה לשתייה, 1 כפית אבקת אפיה

אופן ההכנה

להקציף החלבונים והסוכר ב- ערבב ושמור. להוסיף שמן. לערבב יחד כל המוצרים היבשים ב- קערת הגל החדש 2.5 ליטר. ב- מערבליית 3 ליטר לערבב יחד הדבש, החלמונים, המים והקוניאק. לתוך הקצף היציב להוסיף בתנועות עדינות ובהדרגה התערובת היבשה ולבסוף - תערובת הנוזלים. להעביר ל- תבנית סיליקון פלא, או 2 תבניות סיליקון מלבני ולאפות כ- 40 דקות ב- 150 מעלות.

* * *

עוגת מיץ

מצרכים

5 ביצים
300 מ"ל סוכר
100 מ"ל שמן
150 מ"ל מיץ תפוזים
1 שקית סוכר וניל
350 מ"ל קמח תופח
אבקת סוכר לקישוט
קליפת לימון מגורדת

אופן ההכנה

להקציף החלבונים ב- מערבליית 3 ליטר עם חצי מכמות הסוכר + קורט מלח. ב- קערת הגל החדש 4.3 ליטר להקציף חלמונים עם שארית הסוכר + סוכר הוניל וגרידת הלימון עד לקבלת קצף לבן. להוסיף לתערובת החלמונים לסרוגין השמן, המיץ והקמח. להוסיף קצף החלבונים בתנועות קיפול ובעדינות לתוך התערובת, עד לקבלת מרקם אחיד. להעביר ל- תבנית סיליקון פלא (המונחת על רשת התנור). לאפות כ- 45 - 30 דקות ב- 180 מעלות. לשחרר מהתבנית רק נשהעוגה קרה. לפזר מעל אבקת סוכר.

* * *

עוגת פרג

מצרכים

6 ביצים מופרדות
200 גרם פרג טחון (טרי)
100 גרם אגוזי פקן שבורים
50 גרם צימוקים
200 מ"ל סוכר
3 כפות שמן

לקרם

200 גרם שוקולד מריר
100 גרם מרגרינה
2 כפות מים

אופן ההכנה

הכנת העוגה

מקציפים החלבונים עם 100 מ"ל סוכר, לקצף יציב מאד. מקציפים החלמונים עם הסוכר הנותר ועם השמן עד לקבלת צבע בהיר.

הכנת הקרם

ממיסים השוקולד עם המים, מוסיפים המרגרינה ומערבבים. חצי מכמות הקרם מקפלים לחלמון המוקצף.

בקערת הגל החדש 1.3 ליטר מניחים פרג, אגוזים, צימוקים, ומערבבים. מקפלים תערובת החלמונים לקצף החלבונים ולבסוף מוסיפים התערובת היבשה, עד לקבלת מרקם אחיד.
אופים ב- תבנית סיליקון עגולה שטופה במי ברוז, או ב- 2 תבניות סיליקון מלבניות 45 דקות ב- 180 מעלות, או עד קבלת צבע חום בהיר. כשמתקרר מוציאים מהתבנית ומורחים שאר הקרם.

* * *

עוגת קקאו

מצרכים

1 חבילת מרגרינה לאפייה (200 גרם)
100 מ"ל חלב
3 כפות קקאו לבישול (לא שוקולית)
300 מ"ל קמח
1 שקית אבקת אפיה
50 מ"ל ברנדי או יין אחר
5 ביצים מופרדות

אופן ההכנה

מוזגים בסיר רחב החלב ומוסיפים חבילת המרגרינה. מחממים על אש קטנה ומערבבים עד להמסת המרגרינה, סוגרים, ומניחים להתקרר. בקערת גל חדש 2.5 ליטר מערבבים בעזרת מרית סיליקון הקקאו יחד עם חצי מכמות הסוכר, עד לקבלת מרקם אחיד. מוסיפים לסיר הקקאו המעורבב, הברנדי, הקמח, אבקת האפיה והחלמונים, מערבבים עד קבלת מרקם וצבע אחיד.
בקערת גל חדש 4.3 ליטר, או ב- מערבליית 3 ליטר, מקציפים החלבונים עם שארית הסוכר, עד לקבלת קצף יציב. בעדינות "מקפלים" הקצף לתערובת שבסיר, עד שמתקבל צבע אחיד. מעבירים לתבנית סיליקון עגולה, שטופה במי ברוז (כשהיא מונחת על רשת התנור). אופים ב- 150 מעלות כ- 50 - 45 דקות.

* * *

עוגת שומשום (ע"פ מתכון של בני סידא)

מצרכים

- 3/4 כוס שמן
- 3 ביצים
- 1 ורבע כוס קמח תופח
- 1 וחצי כוס סוכר
- 300 גרם שומשום
- 50 גרם שקדים קצוצים

אופן ההכנה

שמים כל המרכיבים - חוץ מהשקדים - ב- ערבב ושמור 2 ליטר ומערבבים היטב בעזרת כף הערבול או המקציף מסדרת העזרים. יוצקים התערובת לתבנית סיליקון עגולה ומפזרים השקדים הקצוצים מעל. אופים בתנור בחום בינוני (175 מעלות) במשך כ- 30-35 דקות. העוגה מוכנה כשהיא מזהיבה ויוצאת יבשה. כשהעוגה התקררה מוציאים מהתבנית ומעבירים אותה למגיש עוגה עגול גל חדש.

* * *

עוגת שוקולד במיקרוגל

מצרכים

- 2 ביצים
- 150 מ"ל סוכר
- 100 מ"ל שמן
- 100 מ"ל מים או חלב (אפשר 30 מ"ל חלב + 20 מ"ל יין)
- 2 כפות קקאו
- 200 מ"ל קמח תופח

אופן ההכנה

לערבב הכל ב- שף המהיר עם המערבל. להעביר לתבנית סיליקון מלבני. להעביר למיקרוגל ולאפות 8 דקות בעצמה מירבית (*). להשאיר במיקרוגל בהמתנה 5 דקות. לשחרר על מגיש עוגה מלבני. לצפות בציפוי שוקולד. (ראו המתכון בנפרד).

(* לבדוק בעזרת קיסם עץ לאחר 7 דקות אם כבר מוכן. אין לאפות מעבר ל- 8 דקות.

* * *

עוגת שוקולד עשירה

מצרכים

- קבוצה 1: 4 חפיסות שוקולד מריר, מומלץ 70% קקאו.
- 5 כפות גדושות קקאו משובח (לפחות 20%)
- 2 כפות אבקת נס קפה משובח
- 200 מ"ל סוכר
- 300 מ"ל מים
- 1 וחצי חבילות מרגרינה בטעם חמאה
- 2 כפות רום או ברנדי משובח

קבוצה 2: 5 ביצים מופרדות
200 מ"ל סוכר (לחלבונים)

אופן ההכנה

להניח ב- מיקרו פלוס 2.25 ליטר השוקולד, שבור לקוביות, עם 100 מ"ל מים. לחמם במיקרוגל 1 וחצי דקות בעצמה מירבית. לפתוח, לערבב ולהוסיף יתר המצרכים מקבוצה 1. לסגור ולהניח 2 דקות במיקרוגל. לפתוח, לערבב, לבדוק שהכל נמס. להוסיף הרום ולערבב. להעביר ל- שייקר 400 מ"ל מהתערובת הנ"ל - היתרה להניח בצד. להקציף החלבונים עם הסוכר לקצף קשה. להוסיף החלמונים אחד אחד לתערובת השוקולד ב- מיקרו פלוס. להעביר התערובת ל- מערבליט 3 ליטר ולהוסיף בהדרגה הקמח ואבקת האפיה. לערבב עד לקבלת מרקם אחיד. לקפל פנימה בהדרגה ובעדינות קצף החלבונים עד לקבלת מרקם אחיד. להעביר לתבנית סיליקון עגולה כשהיא מונחת על רשת התנור ולאפות ב- 180 מעלות כ- 40-45 דקות. (העוגה מוכנה כשקיסם עץ הננעץ בתוכה יוצא יבש). כשהעוגה קרה להעביר למגיש עוגה ולקשט עם התערובת שב- שייקר.

טיפ: לציפוי מבריק, ממיסים המרגרינה לתוך השוקולד החם ולא במיקרוגל ביחד עם השוקולד.

* * *

עוגת שושנים

מצרכים

חצי ק"ג קמח רגיל
50 מ"ל שמן
50 מ"ל סוכר
רבע כפית מלח
1 ביצה
200 מ"ל מים פושרים
25 גרם שמרים טריים
כף מרגרינה מומסת
קנמון וסוכר לפי הטעם

לסירוף: 3 כפות סוכר, 3 כפות מים

אופן ההכנה

ב- קערת ערבול להניח כל החומרים, קודם היבשים, ליצור גומה ולמזוג פנימה הנוזלים. להתפיח השמרים ב- קערת ערבול קטנה. לאחר שתפחו להוסיפם ל- קערת הערבול ולערבב כל התערובת בעזרת מרית סיליקון. לכסות במכסה ולהתפיח, עד להכפלת הנפח. ללוש מעט הבצק על מנת להוציא האויר. לחלק הבצק ל- 2 כדורים, לקמח משטח הלישה ולרדד כל עיגול לעלה שטוח. למרוח מעל חצי מכמות המרגרינה המומסת ולפזר מעל הקינמון והסוכר. לגלגל לרולדה ולהניח בצד. אותן פעולות - לעשות גם בכדור השני. לבסוף להניח שתי הרולדות אחת ליד השניה על קרש חיתוך ולחתוך בסכין הלחם, רצועות רחבות (נראה כמו שושנים). בתבנית סיליקון עגולה להניח ה"שושנים" במרווח קטן אחת מהשניה כשהצד החתוך כלפי מעלה. לכסות ולאפות כ- 20 דקות בחום של 180 מעלות, ועוד 10 דקות. בתום האפיה למרוח השושנים בסירוף (לחמם במיקרוגל הסוכר והמים). להניח בתנור החם (כשהוא כבוי) ל- 5 דקות.

ממרח נוסף: 2 כפות קקאו מעורבבים יחד עם 5 כפות סוכר, להוסיף חצי גביע שמנת חמוצה 9% לערבב יחד. לחלק כדור הבצק ל- 2 וכל כדור ל- 2. לרדד לעלה ומעליו למרוח הממרח. לגלגל לרולדה כנ"ל ומכל 2 רולדות לקלוע כעין צמה - יוצאות 2 עוגות. לעוגה פרווה מורחים הבצק במרגרינה מומסת ומפזרים הקקאו והסוכר.

* * *

עוגת תפוחי עץ

מצרכים

- 500 מ"ל קמח
- 380 מ"ל סוכר
- 4 ביצים
- 250 מ"ל שמן
- 1 חבילת אבקת אפיה
- 1 כפית קינמון
- 3 תפוחי עץ

אופן ההכנה

לקלף התפוחים בעזרת ה- קולפן. לקצוץ התפוחים בעזרת ה- פורס המשולב, או ב- שף המהיר. להעביר כל המוצרים ל- מערבליית 3 ליטר בעזרת מרית הסיליקון. לערבב יחד כל המוצרים, ללא התפוחים, למרקם אחיד. להוסיף התפוחים ולערבב שוב, להעביר ל- תבנית סיליקון עגולה או אולטרה פלוס 3 ליטר. לאפות בתנור כ- 45 דקות ב- 180 מעלות.

* * *

עוגת תפוחי עץ בחושה

מצרכים

- 2 תפוחי עץ, קלופים ב- קולפן, או פרוסים ב- פורס המשולב
- 30 גרם צימוקים (לא חובה)
- 100 מ"ל מיץ תפוחים (מוגז)
- 2 ביצים
- 200 גרם מרגרינה (רכה) בטעם חמאה
- 500 מ"ל קמח תופח
- 200 מ"ל סוכר
- לקישוט - 2 כפות אבקת סוכר

אופן ההכנה

להניח בקערה הגל החדש 1.3 ליטר הצימוקים. למזוג מעל מים חמים, שהצימוקים יתנפחו מעט. לסנן. ב- ערבב ושמור לערבב הקמח עם הצימוקים המסוננים. ב- מערבליית 3 ליטר להקציף המרגרינה עם הסוכר עד למרקם אחיד ואוורירי. להוסיף הביצים והמיץ ולערבב למרקם אחיד. להוסיף הקמח עם הצימוקים ולערבב. להעביר חצי מהבלילה לתבנית סיליקון פלא. לסדר מעל הבלילה חצי מפרוסות התפוחים. ושוב - בלילה ותפוחים. להכניס לתנור ל- 50 דקות ב- 180 מעלות. כשהעוגה קרה לשחרר על מגיש עוגה ולקשט באבקת סוכר. גיוון: לאוהבי קינמון - להוסיף 1 כפית קינמון.

* * *

פאי פרג

מצרכים

לפאי:

240 גרם חמאה

3 כוסות קמח

4 כפות אבקת סוכר

4 כפות מים

קורט מלח

כמה טיפות מיץ לימון

למלית פרג:

300 גרם סוכר

360 מ"ל חלב

300 גרם פרג

2 חלמונים

קליפת לימון מגוררת

75 גרם צימוקים

5 כפות פירורי ביסקוויט

אופן ההכנה

פאי:

ללוש החמרים לבצק בקערת הערבול 3 ליטר עד שנוצר כדור בצק אחיד. מניחים הקערה במקרר לכמה שעות קירור. לאחר מכן, מרדדים הבצק באמצעות מערוך ומשטח לישה. מניחים הבצק בתבנית הסיליקון, ומרדדים באמצעות מערוך אישי. להכניס למקפיא ל- 10 דקות, לכסות בנייר אלומיניום ולאפות כ- 15 דקות.

מלית פרג:

לבשל עד שרותח ומבעבע, לקרר. לשטח המלית על גבי הבצק שנאפה באמצעות מרית הסיליקון. לסדר מעל המלית רצועות בצק שתי וערב שרודדו עם מערוך על גבי משטח האפיה. בעזרת מברשת הסיליקון למרוח ביצה ולאפות בחום 180 מעלות כ- 35 דקות. להוציא בזהירות התבנית בעזרת כפפת סיליקון לתנור. להגיש עם קפה הפוך שהוכן עם מקציף החלב, או תה מוגש ב- טאפרחם ונשאר חם לאורך זמן.

* * *

פאי תפוחי עץ מנורמנדי

מצרכים

1 'בצק בדקה' מתוק (ראו מתכון)

5-6 תפוחי עץ

150 מ"ל שמנת מתוקה פרווה

2 ביצים, 1 לימון

50 מ"ל סוכר

חצי כפית קינמון

אופן ההכנה

לקלף תפוחי העץ עם ה- קולפן. לפרוס ב- פורס המשולב פרוסות עבות. במהלך הפריסה יש לטפטף מיץ לימון מעל למניעת השחרה. לרדד הבצק ולהניחו בתבנית סיליקון עגולה. לסדר פרוסות התפוחים על הבצק בדוגמת רעפים בצורה סיבובית, במרכז עוד סיבוב בצורת פרח. ב- שייקר להניח הביצים והסוכר, לשקשק. להוסיף שמנת מתוקה והקינמון, לשקשק שוב ולמזוג מעל התפוחים. לאפות 25 דקות ב- 180 מעלות עד שהקרום נקרח והבצק יזהיב. לשחרר על מגיש העוגה ולהגיש פושר או קר.

טיפ: בצק פאי יש להניח בחלק התחתון של התנור.

* * *