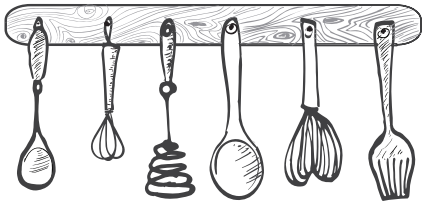
MIKI LEV
סיפורים על השולחן
סיורים, סדנאות, משחקים וימי גיבוש קולנריים.

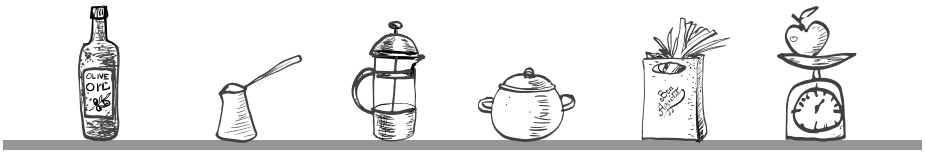


קרם שוקולד אגוזי:

	משקל בגר'	מידות
שוקולד מריר	200	1 חב' של 100 גר'
שמנת מתוקה	250	1 מיכל
חמאה	40	
***אופציונלי- רום/ ברנדי/ ליקר	30	2 כפות

רשימת ציוד:

- משקל או כוסות וכפיות מדידה
- קערות שקילה למצרכים
- סכין וקרש לחיתוך השוקולד
- לקקן/מרית
- מטרפה קטנה (אופציונלי)
- מיקרו
- שקית זילוף

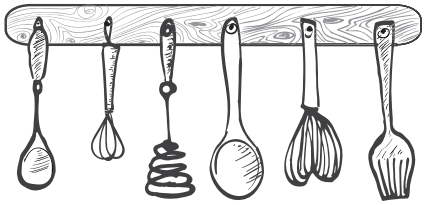


הכנה:

- לקצוץ את השוקולדים לקערה שמתאימה למיקרו.
- להמיס את השוקולד עם השמנת בהדרגה במיקרו. כל פעם 30 שניות ולערבב כדי למנוע חימום יתר ושריפה של השוקולד.
- להגיע להמסה מלאה של השוקולד בשמנת ולערבב טוב לתערובת חלקה.
- להוסיף את החמאה בהדרגה ולהטמיע לקרם חלק ולאחר מכן את האלכוהול בהדרגה לקרם הומוגני.
- הקרם צריך להתייצב לפני מילוי הסופגנייה. במידה וממהרים, ניתן להעביר לכלי שטוח ולשים במקרר.
- כשהקרם מתייצב, להעביר אותו לשק זילוף בעזרת מרית ולמלא את הסופגניות.

MIKI LEV
סיפורים על השולחן

סיורים, סדנאות, משחקים וימי גיבוש קולנריים.

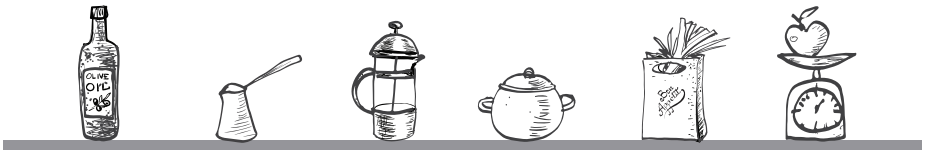


טופי קרמל מלוח:

	משקל בגר'	מידות
סוכר	150	¾ כוס
שמנת מתוקה	80	1/3 מיכל
חמאה	50	
מלח	2	2 קורט

רשימת ציוד:

- משקל או כוסות וכפיות מדידה
- קערות שקילה למצרכים
- לקקן/מרית
- מטרפה
- מיקרו
- סיר קטן
- שקית זילוף



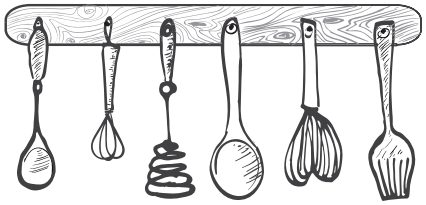
הכנה:

- לחמם את השמנת המתוקה במיקרו או בסיר קטן.
- לבנות קרמל בשיטה של הזרעה. לקחת סיר קטן יחסית, לשים בו שכבה דקה של סוכר ולהמיס על אש בינונית. כשהסוכר נמס ומתחיל לקבל צבע ענברי, לפזר עוד שכבת סוכר דקה מעל ולנענע את הסיר בתנועה סיבובית. להמשיך באופן זה עד שכל הסוכר בסיר. להמשיך לחמם את הסוכר רק עד שמתחיל לעלות עשן מהסיר והצבע שלו ענברי עמוק. שימו לב: חימום יתר ישרוף את הקרמל- במידה ואנו מריחים ריח חזק של קרמל שרוף יש להתחיל את התהליך מחדש.
- להוציא מהאש ולהוסיף את השמנת החמה לקרמל. חשוב לעשות זאת לאט ותוך כדי ערבוב עם מטרפה (זהירות! הקרמל רותח ומבעבע במפגש עם השמנת).
- לבשל עוד קצת על אש קטנה לקבלת נוזל ללא גושים. להסיר מהאש.
- להוסיף את החמאה בהדרגה ולערבב עד שהיא נמסה ונטמעת לגמרי בתערובת.
- הטופי צריך להתקרר ולהתייצב לפני מילוי הסופגנייה. במידה וממהרים, ניתן להעביר לכלי שטוח ולשים במקרר.
- כשהטופי מתייצב, להעביר אותו לשק זילוף בעזרת מרית ולמלא את הסופגניות.

MIKI LEV

סיפורים על השולחן

סיורים, סדנאות, משחקים וימי גיבוש קולנריים.

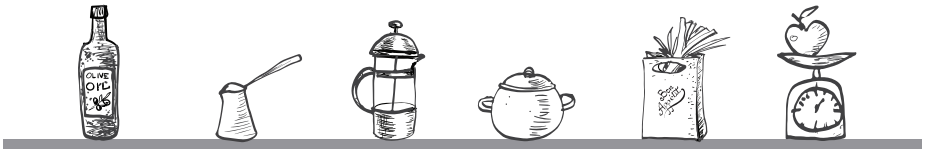


גנאש שוקולד לבן תפוזי:

	משקל בגרי	מידות
שמנת מתוקה	250	מיכל
שוקולד לבן	150	1+1/2 חבילה
חמאה	50	
קליפת תפוז מגוררת	1-2	תלוי בגודל התפוז
***אבקה/תמצית וניל		אופציונלי

רשימת ציוד:

- משקל או כוסות וכפיות מדידה
- קערות שקילה למצרכים
- סכין וקרש לחיתוך השוקולד
- לקקן/מרית
- מטרפה
- זסטר או מגרדת לקליפת התפוז
- מיקסר ומקצף
- סיר קטן
- שקית זילוף



הכנה:

- לקצוץ את השוקולד הלבן ולשים בקערה גדולה יותר.
- להביא בסיר קטן לסף רתיחה את השמנת המתוקה, קליפת תפוז מגוררת וניל.
- לשפוך דרך מסננת דקה את תכולת הסיר על השוקולד ולתת לזה לנוח כדקה.
- לערבב טוב עם מרית/מטרפה ולוודא שכל השוקולד נמס והמסה אחידה. במידה ולא, ניתן לתת עוד חימום קל במיקרו ולערבב.
- להוסיף את החמאה בהדרגה ולערבב עד שהיא נמסה ונטמעת לגמרי בתערובת.
- הגנאש צריך להיות קר לפני הקצפה ולכן יש להעביר לכלי שטוח ולשים 30 דק' בפריזר ואז להעביר למקרר.
- כשהגנאש קר לגמרי, להעבירו למיקסר ולהקציף לקצפת יציבה יחסית.
- להעביר את הגנאש לשק זילוף ולמלא את הסופגניות.