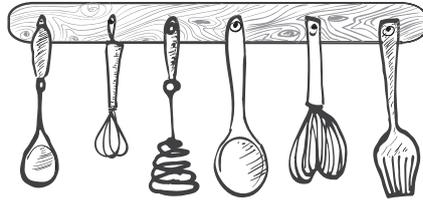


# MIKI LEV סיפורים על השולחן

סיפורים, סדנאות, משחקים וימי גיבוש קולנריים.



## 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

## גנאש שוקולד לבן תפוזי:

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



## הכנה:

- לקצוץ את השוקולד הלבן ולשים בקערה גדולה יותר.
- להביא בסיר קטן לסף רתיחה את השמנת המתוקה, קליפת תפוז מגוררת ווניל.
- 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 למינימום שעתיים. אם אפשרי, להכין לילה לפני.
- להקציף לקרם יציב.
- להעביר את הגנאש לשק זילוף ולמלא את הסופגניות.