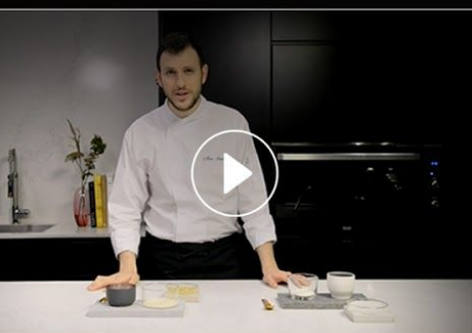

[Alon Shabo Hands On](#) מתוך

אנא כבדו את העבודה הקשה שלנו. אל תפיצו את המתכון הזה למשתמשים שאינם מנויים לאתר

Hands On Live

2 מתכונים מיוחדים
למשתתפים בשיעור
הלייב שלי.



[Alon Shabo Hands On](#) | כל הזכויות שמורות

ALON SHABO HANDS ON

מתכון

טארטלט שכבות שוקולד

רכיבים	אופן הכנה
עבור 6-7 מנות רינגים בקוטר 8X2 ס"מ עבור הקלתית <hr/> רינגים בקוטר 7X2 ס"מ עבור המוס	בצק פריך <p>1. במיקסר עם וו גיטרה או במעבד מזון מערבלים קמח, אבקת סוכר, אבקת שקדים וחמאה קרה חתוכה לקוביות עד ליצירת פירורים דקים. 2. מוסיפים ביצה, מנמיכים את המהירות של המיקסר ומערבלים עד ליצירת בצק. חשוב לערבל כמה שפחות את הבצק. 3. עוטפים את הבצק ומניחים אותו להתקרר במקרר לפחות שעה-או עד שהוא מתקרר.</p> הכנת הקלתית <p>1. חותכים 1/8 מהבצק ומרדדים אותו לעובי של 3-4 מ"מ. ניתן לרדד בין שתי ניירות אפיה או על משטח העבודה תוך שימוש בקמח למניעת הידבקות הבצק בעת הרידוד. אם בוחרים בשיטה השנייה חשוב להקפיד בתום הרידוד להבריז את עודפי הקמח בעזרת מברשת שערות יבשה (לא מומלץ להשתמש במברשת סיליקון) אחרת ישנו סיכוי שהבצק לא יצליח להיצמד לתבנית בשלב הבא. 2. מעבירים את עיגול הבצק לתבנית ומקפידים להצמיד את הבצק לכל משטח התבנית. 3. מחוררים את תחתית הבצק בעזרת מזלג ומעבירים לפריזר להקפאה (כעשר דקות). במקביל מדליקים תנור ל-170 מעלות בתכנית טורבו. 4. אופים את הבצק במשך 12-15 דקות.</p>
בצק פריך שוקולד 150 קמח 65 אבקת סוכר 20 קקאו 100 חמאה 1 חלמון	
קרנצ' שוקולד 60 גרם שוקולד חלב 40 גרם חמאה 50 גרם מחית פרלינה 35 גרם פייטה	
גנאש שוקולד מריר 100 גרם שוקולד מריר 100 גרם שמנת מתוקה 20 גרם חמאה	

מתכון מתוך Alon Shabo Hands On

אנא כבדו את העבודה הקשה שלנו. אל תפיצו את המתכון הזה למשתמשים שאינם מנויים לאתר

קرنצ' שוקולד	מוס שוקולד
1. ממיסים את השוקולד עם החמאה במשך כדקה ועד להמסה.	100 שמנת 100 חלב 40 חלמון 20 סוכר 250 שוקולד 350 שמנת
2. מוסיפים את הפרלינה ומערבבים היטב, מוסיפים את הפייטה ומאחדים.	
3. מוסיפים 1/2 ס"מ של קרנצ' לכל טארטלט אפוי.	
גנאש שוקולד מריר	גלסאז' קקאו
1. ממיסים את השוקולד והשמנת יחד במיקרוגל. מערבבים היטב לתערובת אחידה.	14 גר' ג'לטין+70 גר' מים 150 מ"ל מים 100 גר' אבקת קקאו 250 גר' סוכר 150 מ"ל שמנת מתוקה
2. מוסיפים את החמאה ומערבבים עד לאיחודה.	
3. יוצקים את הגנאש לקלתית הטארט- מעל הקרנצ', לגובה מעט (1 מ"מ) נמוך יותר מגובה פני הטארט.	
4. מקררים לגמרי במקרר (אם רוצים לזרז את התהליך אפשר להכניס לפריזר).	
מוס שוקולד	
1. מכינים קרם אנגלז: מביאים לרתיחה בסיר חלב, וניל וסוכר.	
2. שופכים מחצית מהנוזל על החלמונים וטורפים מיד.	
3. מעבירים בחזרה לסיר וממשיכים לבשל על אש נמוכה תוך כדי ערבוב בעזרת לקקן עמיד לחום. תוך כדי הערבוב חשוב כל	
4. הזמן ל'גרד' את תחתית הסיר בעזרת הלקקן- הדבר ימנע יצירת גושים של ביצים שייקרשו. התערובת מוכנה כאשר היא	
5. מגיעה ל84 מעלות צלזיוס או עד שניתן לראות שהיא מסמיכה מעט וכאשר טובלים כף עץ בתוכה ו"חוצים" את הנוזל שעל	
6. הכף בעזרת אצבע הנוזל נותר יציב ושומר על הצורה שהאצבע יצרה.	
7. מסננים את התערובת על השוקולד, חכים דקה להמסת השוקולד וטורפים עד לאיחוד.	
8. מקציפים שמנת מתוקה ומקפלים אותה לתערובת.	

מתכון מתוך [Alon Shabo Hands On](#)

אנא כבדו את העבודה הקשה שלנו. אל תפיצו את המתכון הזה למשתמשים שאינם מנויים לאתר

9. יוצקים את המוס לרינגים מנויילנים בקוטר 7 ס"מ (כלומר בקוטר 1 פחות מקוטר תבנית הטארט).

גלסאז' קקאו

1. מערבבים את הג'לטין עם המים ומאפשר לו להתמצק למשך כמה דקות במקרר.
2. מרתיחים את כל החומרים מלבד הג'לטין והקקאו.
3. מוסיפים את הג'לטין ומערבבים עד להמסתו.
4. מוסיפים את הקקאו ומערבבים היטב. מומלץ לטחון עם בלנדר מוט.
5. מסננים את כל התערובת.
6. מצפים את דסקיות המוס הקפואות כשהגלסאז' מגיע ל-33 מעלות צלזיוס.
7. מניחים את דסקיות המוס על הטארטלט.

מתכון

אקלר, פטיסייר דיפלומט, דסקית שוקולד

אופן הכנה	רכיבים
בצק רבון	עבור כ-10 מנות
מפעילים מראש את התנור ל-250 מעלות.	בצק רבון
1. בסיר מביאים לרתיחה חלב, מים, חמאה, סוכר ומלח. מקפידים שהחמאה תימס לפני שהנוזלים יגיעו לרתיחה (ניתן לערבב מדי פעם).	<ul style="list-style-type: none"> ● 125 גרם חלב ● 125 גרם מים ● 100 גרם חמאה ● 15 גרם סוכר ● 5 גרם מלח ● 150 קמח ● 200 גרם ביצים
2. לאחר הרתיחה מורידים את הסיר מהאש ובבת אחת מכניסים את כל הכמות של הקמח. מערבבים מיד ומאחדים את הקמח בתערובת.	קרם פטיסייר דיפלומט
3. מחזירים את הסיר לאש בינונית ומבשלים את הבצק תוך כדי בחישה מתמדת עד להיווצרות של קרום דקיק על דפנות הסיר (הדבר בא להעיד על התייבשות מספיקה של הבצק).	<ul style="list-style-type: none"> ● 500 גרם חלב ● 100 גרם חלמונים ● 100 גרם סוכר ● 55 גרם קורנפלור ● 150 גרם שמנת להקצפה
4. מורידים את הסיר מהאש ומעבירים את הבצק למיקסר עם וו גיטרה. מערבבים ומקררים את הבצק במהירות נמוכה, עד לטמפ' בה ניתן לגעת בבצק עם היד (ולא יהיה חם מדי).	'דסקית' שוקולד בצורת אקלר
5. מוסיפים את הביצים באופן הדרגתי. לאחר מכן מבצעים בדיקה שמטרתה לזהות אם הכנסנו מספיק ביצים/פחות מדי ביצים לתערובת (צריך לזכור שבשלב הזה אנחנו רוצים להימנע מהכנסת כמות יתר של ביצים - אחרת הצורה של הזילוף לא תישמר). בבדיקה נכניס אצבע לתוך התערובת וניצור מעין שביל עמוק. אם בבצק יהיו מספיק ביצים השביל צריך להסגר תוך בערך שניה אחת או שתיים. אם הדבר לא קורה יש להכניס עוד רבע ביצה בכל פעם ואז לחזור על הפעולה.	<ul style="list-style-type: none"> ● 200 גרם שוקולד לבן ● צבע מאכל לבן לשוקולד
6. מזלפים את הבצק בשקית זילוף עם צנתר משונן צפוף בקוטר 15 מ"מ. הזילוף צריך ליצור ארוכה באורך 10-11 ס"מ.	
7. מניחים דסקית קרמבל קפואה על גבי הזילוף.	

8. מכניסים את האקלרים לתנור הרוח ומכבים אותו. לאחר 15 דקות מפעילים שוב את התנור ל-170 מעלות בתכנית טורבו וממשיכים לאפות עד להשחמת האקלרים. חשוב מדי פעם לפתוח את התנור על מנת לשחרר אדים.

קדם פטיסייר דיפלומט

1. בסיר מביאים לרתיחה חלב. במקביל, בקערה, טורפים חלמונים עם סוכר, קורנפלור ומחית וניל.
2. מכבים את האש ומוזגים את החלב על תערובת הביצים. טורפים היטב.
3. מחזירים את כל התערובת דרך מסננת בחזרה לסיר.
4. מבשלים על אש בינונית נמוכה, תוך כדי טריפה מתמדת, עד להיווצרות קרם יציב. על מנת לוודא שהקרם אכן יציב יש להרים מעט קרם בעזרת המטרפה ולראות שהקרם נשאר על המטרפה ולא נוזל בחזרה לסיר. במידה והוא עדין נוזלי יש להמשיך לבשל אותו.
5. בתום הבישול יש להעביר את הקרם לקופסה או קערה ולהצמיד ניילון נצמד ישירות לפני הקרם (זאת על מנת למנוע יצירה של קרום).
6. מעבירים את הקרם לקירור למשך שעתיים לפחות ועד לקירור מוחלט.
7. מעבירים את הקרם לקערה, טורפים אותו היטב בעזרת מטרפה במטרה להחזיר אותו למרקם קרמי (ניתן גם לעשות זאת במיקסר עם בלון הקצפה).
8. מקציפים שמנת מתוקה למרקם יציב ומקפלים לתוך הקרם.
9. מעבירים לשקית זילוף עם צנטר בקוטר 10-12 מ"מ.

מתכון מתוך Alon Shabo Hands On

אנא כבדו את העבודה הקשה שלנו. אל תפיצו את המתכון הזה למשתמשים שאינם מנויים לאתר

'דסקית' שוקולד בצורת אקלר

1. במד ליטר עשוי פלסטיק עמיד למיקרוגל מציבים את השוקולד הלבן. מחממים את השוקולד בפולסים של 20 שניות עד שבו 80% מהשוקולד נמס. חשוב להקפיד על החימום בפולסים וכן- לא לחמם יותר מדי את השוקולד.
2. טוחנים היטב בעזרת בלנדר מוט.
3. מוסיפים צבע מאכל לבן וטוחנים עד לאיחוד בשוקולד.
4. יוצקים את השוקולד על דף גיטרה, עוטפים בדף גיטרה נוסף ומשטחים. מרימים את דף הגיטרה ומאפשרים לשוקולד להתייבב.
5. קורצים את השוקולד לצורת אקלר.
6. מניחים על השוקולד נייר אפייה ומציבים את בין 2 מגשים. מעבירים לקירור של כ-15 דקות ולאחר מכן מחלצים את השוקולד.

הרכבת האקלרים

1. פורסים את האקלרים בעזרת סכין משוננת.
2. מזלפים קרם פטיסייר דיפלומט. ניתן לסדר פירות טריים.
3. מסדרים על האקלר 'דסקית' שוקולד.