

מתכון

טופי קרמל לזילוף

רכיבים	אופן הכנה
טופי קרמל לזילוף 150 גרם סוכר לבן 120 גרם גלוקוזה 180 גרם שמנת מתוקה 38% 90 גרם חלב מרוכז ½ כפית מחית וניל 3 גרם מלח 240 גרם חמאה רכה לעוגת השקדים - שימוש בתבנית בקוטר 18 ס"מ	טופי קרמל לזילוף הטופי מתאים מאוד לזילוף וכשכבה פנימית בטארטים או בעוגות. 1. בסיר מחממים ביחד סוכר וגלוקוזה לדרגת קרמל ענברי. מכיוון שזהו קרמל יבש מותר לערבב את התערובת תוך כדי הבישול. 2. במקביל, מביאים ביחד לרתיחה שמנת וחלב מרוכז (במיקרוגל או בתוך קלחת). 3. לאחר הגעת הסוכרים לדרגת קרמל מורידים את הסיר מהאש, מוסיפים בהדרגה את הנוזלים הרוותחים ומערבבים היטב (כלומר בכל פעם מוסיפים בערך רבע מכמות הנוזלים, מערבבים עד לאיחוד ולאחר מכן מוסיפים את החלק הבא). 4. מחזירים את הסיר לאש ומחממים את התערובת ל-110 מעלות צלזיוס. 5. מורידים את הסיר מהאש, מוסיפים מלח ומערבבים היטב. 6. מוסיפים חמאה רכה בהדרגה- בכל פעם מוסיפים כף של חמאה ומערבבים היטב עד להטמעת כל החמאה.

7. מעבירים את הבלילה לקופסה אטומה ומקררים למשך הלילה. לאחר הקירור ניתן להשתמש בטופי הישר מהמקרר.

גיוון טעמי הטופי

- ניתן להוסיף תבלינים יבשים- וניל, גרידת לימון, הל, טונקה וכד' (ההוספה לרתיחת השמנת והחלב המרוכז).
- ניתן להוסיף למתכון תוספת של 100 גרם שוקולד מריר או חלב (ההוספה ביחד עם המלח).
- לא ניתן להוסיף מחיות אגוזים למתכון מכיוון שהן יגרמו לטופי להיות פחות יציב.

אחסון וחיי מדף

- ניתן לאחסן את הטופי למשך שבועיים במקרר בקופסה סגורה.
- ניתן להקפיא את הטופי למשך חודש בתוך קופסה סגורה.

עוגת שקדים

תחתית פריכה

תחתית שקדים

- 50 גרם סוכר לבן
- 50 גרם חמאה
- 50 גרם אבקת שקדים
- 50 גרם קמח

בלילת שקדים

- 60 גרם ביצה
- 40 גרם סוכר
- 20 גרם חלמון
- 60 גרם אבקת שקדים
- 2-3 טיפות תמצית שקדים
- 35 גרם קמח
- ½ כפית מחית וניל
- 50 גרם חמאה מומסת

40 גרם חלבון 40 גרם סוכר (עבור הקצפה) •	1. אוטמים רינג בקוטר 18 ס"מ בשכבת נייר אפייה ומתחת שכבת רדיד אלומיניום ומשמנים קלות בחמאה או שמן. 2. מחממים תנור ל-170 מעלות בתכנית טורבו. 3. מערבלים את כל החומרים לתערובת אחידה (באופן ידני, במיקסר או במעבד מזון). משטחים בתוך התבנית בעזרת כף או פלטה מדורגת קטנה. 4. אופים במשך 10-12 דקות ועד להזהבה קלה של הבצק. מצננים בטמפרטורת החדר. בלילת שקדים 1. בקערה בינונית מערבבים את כל החומרים מלבד החלבון והסוכר (עבור ההקצפה) עד לאיחוד. 2. מקציפים את החלבון והסוכר לקציפה רכה אך יציבה ומקפלים לתוך התערובת בזהירות. 3. מציבים את הבלילה על שכבת הבצק הפריך ואופים (ב-170 מעלות בתכנית טורבו) למשך 20-25 דקות ועד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא עם פירורים לחים. 4. מצננים בטמפרטורת החדר. הרכבת העוגה 1. מסדרים על הקוטר העליון של העוגה פטל אדום או כל פרי אחר שאוהבים (ניתן גם לוותר על הפירות).
---	--

2. מזלפים טופי קרמל בעזרת שקית זילוף עם צנטר בקוטר 8-10 ס"מ. הזילוף נעשה בצורת ספירלה ממרכז העוגה. חשוב לזלף את הטופי מהאוויר (ניתן להיעזר בסרטון השיעור החל מדקה 08:37) במידה ובמהלך הזילוף יש בועות אוויר שמפריעות לצורה מושלמת ניתן לקשט את האזורים הללו (בפרחי מאכל, בפירות וכו').

אחסון וחיי מדף

1. את העוגה ללא שכבת הטופי והפירות ניתן לשמור בתוך קופסה סגורה בטמפרטורת החדר למשך 2-3 ימים.
2. את העוגה ללא שכבת הטופי והפירות ניתן להקפיא למשך חודש בתוך קופסה אטומה. לקראת השימוש ניתן להוציא את העוגה להפשרה בטמפרטורת החדר (כ-2-3 שעות הפשרה).
3. את העוגה עם שכבת הטופי והפירות יש לשמור במקרר בתוך קופסה סגורה עד 3 ימים.
4. את העוגה עם שכבת הטופי והפירות ניתן להקפיא ללא הפירות (הפירות הטריים ינזקו בהקפאה) למשך חודש בתוך קופסה אטומה.