



[אדר תשע"ב]

1 | עוגיות תה

2 | טראפל-בורגר

3 | מוס קפוצ'ינו

4 | מאפינס לימונענע

5 | אוזני המן

מתכונים מחופשים



חותכים את החמאה לקוביות, מעבירים למיקסר ומוסיפים את הקמח ואבקת הסוכר. מעבדים עם וו גיטרה עד לקבלת תערובת פירורית, מוסיפים את החלמון ומעבדים כדקה נוספת.

דוחסים מעט בידיים עד לקבלת גוש בצק חלק.

מרדדים את הבצק על גבי משטח מקומח לעלה בעובי כחצי ס"מ.

חותכים למלבנים בגודל שקית תה ומסדרים על תבנית מרופדת בנייר אפייה.

מכל מלבן חותכים 2 פינות, בניהן יוצרים חור בעזרת שיפוד או קיסם עבה. וודאו שהחור גדול מספיק כך שיהיה נוח להשחיל בו חוט.

אופים ב-180 מעלות, 5-7 דקות עד שמתחיל להשחים מעט. מצננים היטב.

ממיסים שוקולד בקערה מעל מים חמים (באן-מרי), טובלים כל עוגיה בשוקולד עד כשליש מהגובה, מניחים על נייר אפייה להתקשות.

לתיוות: חותכים חוטי סריגה באורך הרצוי. מדפיסים או מציירים תוויות בגודל 1X2 ס"מ - אפשר לעצב ולהוסיף כיתוב. מקפלים כל תיות לחצי ומדביקים על קצה של החוט. את הקצה השני משחילים בעוגיה וקושרים.

[20-30 עוגיות]

150 גרם קמח 1 כוס

100 גרם חמאה/מרגרינה

50 גרם אבקת סוכר

1 חלמון

לקישוט:

150 גרם שוקולד

עוגיות

תה

[12-15 יחידות]

1 ביצה

120 מ"ל חלב / מים / מיץ 1/2 כוס

50 גרם שמן 1/4 כוס

100 גרם סוכר 1/2 כוס

150 גרם קמח כוס

5 גרם אבקת אפיה 1/2 שקית

3 גרם מלח 1/2 כפית

שומשום לפיזור

לעיצוב:

120 מ"ל שמנת / קצפת צמחית 1/2 מיכל

150 גרם שוקולד מריר

תותים

קיווי

טראפל בורגר



ללחמניה: טורפים את הביצה עם המים והשמן, מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים היטב. יוצקים מיד למנג'טים עד כ-2/3 מהגובה. מפזרים מעל שומשום.

אופים מיד ב-180-200 מעלות, 18-22 דקות עד שהמאפינס תפוחים היטב ומתחילים להזהיב מעט.

אחרי האפיה מקררים היטב את המאפינס, עדיף לילה במקרר.

לבורגר: מחממים את השמנת עד לסף רתיחה. מכבים את האש, מוסיפים את השוקולד ומערבבים היטב. מעבירים לכלי שטוח ומכניסים לקירור.

הרכבה: מחלצים את המאפינס מהמנג'ט ופורסים ל-2 שכבות. יוצרים מתערובת השוקולד עיגולים דמויי המבורגר. פורסים קיווי ותותים לפרוסות דקות.

מסדרים שכבה של מאפין, בורגר, פרוסות תות וקיווי וסוגרים במאפין מעל. אפשר לנעוץ קיסם במרכז ליציבות.



מערבבים את הג'לטין עם המים בקערה גדולה ומניחים לעמוד 10-15 דקות.

מחממים 1/2 מהשמנת בסיר יחס עם הנס-קפה עד לסף רתיחה, מסירים מהאש ומוסיפים את השוקולד, מערבבים היטב עד להמסה.

יוצקים את תערובת השוקולד בעודה חמה על הג'לטין ומערבבים היטב, מניחים בצד להתקרר מעט (עד שנעים למגע)

את שאר הקצפת מקציפים עם הסוכר רק עד לקבלת קצפת תפוחה אך עדיין רכה מאוד.

שומרים כחצי כוס מהקצפת בצד, מערבבים את השאר עם תערובת השוקולד ויוצקים לכוסות.

לקישוט: משתמשים בקצפת הלבנה ששמרנו בצד, באחת משתי הצורות:

א. בעזרת כף יוצרים מעל המוס פסים של קצפת תנועות עדינות. 'מקשקשים' מעט את הפסים עם קיסם.

ב. יוצקים שכבה לבנה של קצפת מעל המוס ובוזקים מעט קקאו מעל.

[4-5 כוסות]

2 גרם ג'לטין כפית

18 מ"ל מים 2 כפות

500 מ"ל שמנת מתוקה

כף נסקפה מגורען

160 גרם שוקולד חלב

כף ליקר קפה (אפשרי)

2 כפות סוכר

מוס קפוצ'ינו

מערבבים את הקמח ואבקת האפייה יחד.

בקערה נפרדת טורפים היטב את שאר החומרים ומוסיפים את תערובת הקמח. מערבבים ויוצקים לקוקוטים או מנג'טים, עד חצי הגובה.

אופים מיד ב-180 מעלות, 20 דקות. מניחים להצטנן.

לעיצוב: מחממים את השמנת בסיר עד לסף רתיחה, מורידים מהאש ומוסיפים את השוקולד. מניחים לקירור עד שמגיע למרקם של ממרח.

מורחים על גבי כל מאפין שכבה של ממרח השוקולד שהכנו וטובלים בפקאנים גרוסים.

בעזרת שיפוד יוצרים חור במרכז המאפין ו'שותלים' לתוכו ענף נענע.

[7-10 יחידות]

2 ביצים

80 גרם סוכר דמררה 1/3 כוס

50 גרם שמן 1/4 כוס

גרידת לימון

1/4 כוס מיץ תפוזים

2 כפות מיץ לימון

150 גרם קמח כוס

10 גרם אבקת אפייה 1 שקית

קוקוטים מנייר לסופלה / מנג'טים גדולים

לקישוט:

100 מ"ל שמנת מתוקה / קצפת צמחית

70 גרם שוקולד מריר

פקאן סיני גרוס / סוכר חום כהה

נענע טריה

מאפינס לימונענע



חותכים את החמאה לקוביות,
מעבדים יחד עם הקמח ואבקת
הסוכר עד לקבלת תערובת
פירורית ואחידה.

מוסיפים את הביצה ומעבדים כחצי
דקה נוספת, מאחדים את הבצק
בידיים עד לקבלת גוש חלק.

מרדדים על משטח מקומח לעלה בעובי
כ-3 מ"מ, קורצים עיגולים מניחים במרכז
כל עיגול את המילוי וסוגרים את השוליים
זה לזה ליצירת אוזן המן.

תוספות לבצק: כפית קינמון / גרידת תפוז /
אבקת וניל (או פנים של חצי מקל וניל) / כף
קקאו / 2 כפות פרג יבש

גיונים למלית: ממרח תמרים וקוקוס / אגוזים
טחונים עם סוכר ומעט שמן / ממרח חלווה / ממרח
אגוזים / ריבת חלב / חתיכות מרציפן / קוביית שוקולד
(למילוי קשה) / גנאש (למילוי רך) - כמו הבורגר.

ציפויים: אגוזים קצוצים / קוקוס / מזרה סוכריות.
מפזרים על המלית לאחר העיצוב.

אהבתם? הרשמו לקבלת טיפ ומתכון, בכל שבוע חינם!
www.bamixer.co.il



[50-60 יחידות]

300 גרם קמח כ-2 כוסות

200 גרם חמאה / מרגרינה

100 גרם אבקת סוכר

1 ביצה

אוזני המן