

ציפויי הסופגניות המיוחדים של מיקי שמו



ציפוי שוקולד וסוכריות צבעוניות

240 מ"ל (1 כוס) שמנת מתוקה
250 גרם שוקולד מריר
סוכריות צבעוניות

אופן הכנה

- 1** מביאים לרתיחה שמנת מתוקה בסיר קטן, שוברים את השוקולד לקצרת זכוכית, ושופכים את השמנת המתוקה הרתוחה מעל, ממתינים כדקה ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה, מצננים את התערובת עד שתהיה חמימה.
- 2** מחלקים את התערובת ל $\frac{2}{3}$ ו- $\frac{1}{3}$, את ה- $\frac{1}{3}$ מעבירים לשק זילוף עם צנתר כוכב.
- 3** טובלים את כיפות הסופגניות בשוקולד ומיד לאחר מכן מפזרים סוכריות צבעוניות, ומעל מזלפים מעט מן השוקולד.

ציפוי פרו- רושה

200 גרם שוקולד חלב שבור לקוביות
300 גרם מחית נוגט (להשיג בחנויות מתמחות)
3/4 כוס אגוזי לוז גרוסים קלויים קלות
פניני קרנץ שוקולד מריר לקישוט (ניתן לקנות בחנויות המתמחות לאפייה)

אופן הכנה

ממיסים את שוקולד החלב במיקרוגל, מוסיפים מחית נוגט ואת אגוזי הלוז הקלויים והגרוסים, מערבבים רק עד לקבלת תערובת אחידה.

טובלים את כיפות הסופגניות בציפוי הפרו רושה ואז טובלים בפניני הקרנץ שוקולד מריר.





לציפוי מרשמלו עם ריבת תות

ציפוי מרשמלו

200 גרם שוקולד לבן
120 מ"ל (1/2 כוס) שמנת מתוקה
50 מ"ל (1/2 כוס) ריבת תות

אופן הכנה

מביאים לרתיחה שמנת מתוקה בסיר קטן, שוברים את השוקולד לקערת זכוכית, ושופכים את השמנת המתוקה הרתוחה מעל, ממתינים כדקה ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה, מצננים את התערובת עד שתהיה חמימה. מוסיפים את ריבת התות ומערבבים עד לקבלת אחידות בלבד. טובלים את כיפות הסופגניות בציפוי המרשמלו ומגשים.

ציפוי פיסטוק

קרם פטיסייר פיסטוק

150 גרם חלב (1 כוס)

30 גרם שמנת 32% (2 כפות)

30 גרם חלמון מביצה גודל אקסטרה לארג' (1 יח')

50 גרם סוכר (1 כף + 1 כפית)

10 גרם קורנפלור (כף)

30 גרם חמאה

60 גרם מחית פיסטוק

שברי פיסטוק לקישוט

אופן הכנה

מחממים את החלב. בקערה מערבבים את החלמונים והסוכר וטורפים היטב. מוסיפים את הקורנפלור ומערבבים. יוצקים את החלב החם אל תערובת החלמונים ומערבבים. מחזירים לסיר וטורפים עד להסמכה. מסירים מהאש ומוסיפים את מחית הפיסטוק. לאחר מכן מוסיפים את החמאה, כשהתערובת עוד חמה. מצננים את התערובת. טובלים את כיפות הסופגניות בציפוי ומפזרים מעל שברי פיסטוק.



ציפוי שוקולד לבן עם שברי עוגיות

240 מ"ל (1 כוס) שמנת מתוקה
300 גרם שוקולד לבן

אופן הכנה

1 מביאים לרתיחה שמנת מתוקה בסיר קטן, שוברים את השוקולד לקצרת זכוכית, ושופכים את השמנת המתוקה הרתוחה מעל, ממתינים כדקה ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה, מצננים את התערובת עד שתהיה חמימה.

2 טובלים את כיפות הסופגניות בשוקולד ומיד לאחר מכן מפזרים שברי עוגיות מעל.



ציפוי שוקולד עם מילוי קצפת

קצפת

250 מ"ל (1 מיכל) שמנת מתוקה
2 כפות סוכר

אופן הכנה

בקצרת מיקסר קרה מערבלים יחד את השמנת המתוקה יחד עם הסוכר עד לקבלת קצפת רכה, מעבירים את הקצפת לשק זילוף עם צנתר, ומזליפים קצפת לתוך הסופגניות.

ציפוי שוקולד

240 מ"ל (1 כוס) שמנת מתוקה
250 גרם שוקולד מריר

אופן הכנה

1 מביאים לרתיחה שמנת מתוקה בסיר קטן, שוברים את השוקולד לקצרת זכוכית, ושופכים את השמנת המתוקה הרתוחה מעל, ממתינים כדקה ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה, מצננים את התערובת עד שתהיה חמימה.

2 טובלים את כיפות הסופגניות בשוקולד ומיד לאחר מכן מזליפים מעט מן הקצפת. ניתן לקשט במעט סוכריות שוקולד קטנטנות.

