



BOSCH

טכנולוגיה לחיים

www.bosch-home.co.il

קינוחים אישיים

בימי הקיץ החמים, לאחר ארוחה טובה, כולנו רוצים משהו מתוק וטעים - אבל קליל. לכן בחרתי עבורכם קינוחים קטנים ומטריפים בכוסיות או על בסיס בצק פריך שבעזרתם תוכלו לפאר את האירוח שלכם וכמובן להקנות לו אופי מושקע ואיכותי המתאים לעונה. כוסיות גבינה וקראמבלס, פנקוטה עם פירות כתומים ואקזוטיים ולחובבי השוקולד - טארטלט שוקולד חלב וקוקוס.





BOSCH

טכנולוגיה לחיים

www.bosch-home.co.il

פטיפור גבינה וקראמבל שוקולד

טיפים להכנת הקראמבל:

1. חשוב לערבב את כל החומרים במהירות איטית כדי לקבל מרקם בעל פריכות עדינה.
ערבוב במהירות גבוהה תגרום לקבלת בצק בזמן קצר מאוד שיזכיר במרקמו עוגייה פריכה וקשה.
2. במידה ובכל זאת לאחר הערבוב מתקבל בצק אחיד, מוציאים אותו מקערת המיקסר, מניילים ומקררים כחצי שעה. לאחר שהבצק יציב מגרדים אותו בפומפייה על צידה הרחב ישירות לתבנית האפייה המרופדת בנייר אפייה ואופים באותה שיטה המצוינת לעיל.
3. במידה ורוצים להכין קראמבל ללא שוקולד - מחליפים את הקקאו בקמח באותו משקל.
4. במידה ורוצים לקבל מרקם פריך יותר ויציב מחליפים את אבקת הסוכר בסוכר באותו המשקל.

הרכבת הפטיפור:

1. מוציאים את קציפת הגבינה המוכנה מהמקפיא / מקרר.
2. מפזרים את הקראמבל על גבי קציפת הגבינה.
3. מפזרים מעט אבקת סוכר ומגישים.
4. ניתן לאכסן את הפטיפורים בקירור עד להגשתם.



אין כמו קינוח גבינה במיוחד כשמדובר בקינוחים ישראליים, ועוגת הגבינה שלי היא מהפופולאריות בקונדיטוריה. לכבוד הקץ התאמת את העוגה לכוסית קטנה עם מרקם נוסף שונה וקרנצי.



כוסית גבינה וקראמבל שוקולד: אופים את הקראמבל, מכינים את הקציפה וממלאים את הכוסיות. מקפאים / מקררים ומגישים.

רשימת חומרים לקציפת הגבינה:

שמנת מתוקה 38% שומן (1 מיכל)
1 כף אינסטנט פודינג וניל
250 גרם גבינה לבנה 9% (1 גביע)
60 גרם סוכר (רבע כוס)

אופן הכנה:

1. מקציפים שמנת מתוקה וכף אינסטנט פודינג וניל לקצפת רכה.
2. מערבבים גבינה עם סוכר בקערה נפרדת, "מקפלים" את הקצפת בעדינות לתערובת הגבינה עד לקבלת מוס חלק ואחיד.
3. מוזגים לכוסיות בצורת חצי כדור בקוטר 4 ס"מ מפלסטיק קשיח עד 3/4 גובה ומקפאים / מקררים.

רשימת חומרים לקראמבל שוקולד:

60 גרם קמח (1/2 כוס - כף)
60 גרם אבקת סוכר (1/2 כוס) מנופה
40 גרם אבקת שקדים (1/3 כוס)
60 גרם חמאה (בין טמפ' המטבח לטמפ' המקרר)
קורט מלח
10 גרם קקאו מנופה (1 כפית)

אופן הכנה:

1. מערבלים את כל חומרי הגלם בעזרת "בוחש הגיטרה" במהירות איטית עד שמתקבלת תערובת פירורית. מעבירים את התערובת לתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה ומקררים כחצי שעה.
2. מחממים את התנור ל-160 מעלות ואופים כ-15-20 דקות.
3. מיד לאחר האפייה מצננים עד לשימוש.



BOSCH

טכנולוגיה לחיים

www.bosch-home.co.il

פטיפור פנקוטה, שוקולד ופירות:

רשימת חומרים לתערובת הפירות:

- 1/3 כוס נקטר מנגו
- 1 כוס קוביות אננס טרי (חתוך כמו לסלט ירקות מושקע.
- כדי לחסוך עבודה מומלץ להשתמש באבזר החיתוך לקוביות שמתחבר למיקסר)
- 1 פסילורה ללא גרעינים
- 1/2 מקל וניל
- 2 כפות סוכר דמררה

אופן הכנה:

1. מחממים בסיר קטן מיץ מנגו, פסילורה, וניל וסוכר, עד לרתיחה קלה.
2. מורידים מן האש, מוסיפים את קוביות האננס ומצננים עד לשימוש.

הרכבה:

1. מוציאים את כוסות פנקוטת השוקולד מהמקרר
2. מניחים מעל כל פנקוטה כף מתערובת הפירות ומפזרים מעל קראמבלס שקדים
3. בוזקים אבקת שקדים ומגישים

הערה:

את יתרת בצק הקראמבלס ניתן לשמור במקרר 3 ימים נוספים או לשמור בהקפאה עד 3 שבועות.



כוסית מוס קטנה ומרעננת המורכבת ברובה מפירות אקזוטיים החתוכים כמו לסלט מושקע. חומציות הפסילורה שומרת על צבעם של שאר הפירות ומאזנת את טעמו הסופי של הקינוח.

רשימת חומרים ל"פנקוטה דולציה":

- 1 כוס חלב
- 1 כף דבש (גלוקזה)
- 5 גרם גילטין+ 30 גרם מים קרים
- 400 גרם שוקולד לבן
- 500 מ"ל שמנת מתוקה 38% שומן

אופן הכנה:

1. משרים גילטין במים קרים
2. מרתיחים חלב ודבש, מוסיפים את הגילטין המושרה, מעבירים ישירות לקערת השוקולד הלבן ומערבבים לאחידות.
3. מוסיפים את השמנת המתוקה הקרה ומערבבים עם "בלנדר מוט".
4. מוזגים לכוסות עד לחצי גובה ומקררים.

רשימת חומרים לקראמבלס שקדים:

- 100 גרם חמאה קרה
- 100 גרם אבקת סוכר
- 100 גרם אבקת שקדים
- 100 גרם קמח מנופה

אופן הכנה:

1. מערבלים במיקסר את כל החומרים עד לקבלת בצק אחיד, "מגרדים" בפומפייה רחבה את הבצק ומקפיאים.
2. לפני ההגשה, אופים ב-150-160 מעלות, עד קבלת בצק זהוב.





BOSCH

טכנולוגיה לחיים

www.bosch-home.co.il

פטיפור (טארטלט) שוקולד חלב וקוקוס:

6. מניחים כל עיגול בצק בתבנית הטארטלט ומהדקים היטב (מומלץ לשמור את הבצק בקירור עד שהתנור יתחמם)
7. מחממים תנור ל 180 מעלות ואופים כ-12 דק' עד קבלת גוון זהוב, מצננים.

רשימת חומרים לקוקוס קרנצ'י:

- 100 גרם קוקוס טחון
- 1 חלבון
- 2 כפות סוכר

אופן הכנה:

1. מחממים את התנור ל-100 מעלות
2. מערבבים את כל המרכיבים ומפזרים על תבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים כחצי שעה, עד שהקוקוס נהיה קרנצ'י.

הרכבה:

1. ממיסים מעט שוקולד חלב ומברישים בעזרתו את חלקו הפנימי של הטארטלט ומיד לאחר מכן מפזרים מעט קוקוס טחון שמיד נדבק על השוקולד.
2. ממלאים את הטארטלט בגנאש שוקולד ומפזרים מעל פירורי קוקוס קרנצ'י, מקררים ומגישים.

פטיפור שוקולד המורכב מבסיס פריך, קוקוס טחון וגנאש שוקולד חלב מחוזק במעט שוקולד מריר. את ההכנות אנו מתחילים עם גנאש השוקולד על מנת שיתייצב ויהיה נוח לזילוף.

רשימת חומרים לגנאש שוקולד חלב:

- 250 מ"ל שמנת מתוקה 38% (מיכל)
- 200 גרם שוקולד חלב
- 75 גרם שוקולד מריר
- 25 גרם חמאה



אופן הכנה:

1. מרתיחים את השמנת המתוקה ומוזגים ישירות לקערה עם השוקולדים (מומלץ לקצוץ את השוקולדים ולהכניסם לקערת ערבוב), ממתינים כדקה ומערבבים עם מרית עד שהתערובת אחידה.
2. מוסיפים את החמאה ומסיימים את תהליך הערבוב בעזרת "בלנדר מוט".
3. מניילים את קערת השוקולד ומשאירים בטמפ' החדר למספר שעות (מומלץ להכין יום לפני).

רשימת חומרים לבצק פריך:

- 250 גרם חמאה (בין טמפ' המטבח לטמפ' המקרר)
- 70 מ"ל מים (1/3 כוס)
- 10 גרם מלח (1 כפית)
- 15 גרם סוכר (1 כף)
- 1 חלמון
- 350 גרם קמח (2 וחצי כוסות)

אופן הכנה:

1. ממיסים את המלח והסוכר במים.
2. מערבלים את החמאה במיקסר בעזרת בוחש ה"גיטרה" עד שהיא חלקה וללא גושים.
3. מוסיפים לקערת המערבל את המים עם המלח והסוכר ובנוסף את החלמון, מערבלים כחצי דקה ומסיימים בהוספת הקמח עד לקבלת בצק רך וחלק.
4. מניילים את הבצק ומעבירים למקרר לשעתיים (על מנת שיתייצב ויהיה נוח לרידוד ולעבודה).
5. מרדדים את הבצק לעובי של כחצי ס"מ וקורצים עיגולים בקוטר הרחב בכ-2 ס"מ מגודל תבנית הטארטלט (טארטלט אישי קטן).

