



מתכונים לחג הפסח (ולכל שאר השנה כמובן!)

אנשי הצוות שלנו מאחורי המתכון:

עינב נאור היא קונדיטורית אצלנו במפעל, אחראית לייצור העוגות הבחושות הנפלאות שאתם מכירים ואוהבים! ביקשנו ממנה מתכון כייפי לחג הפסח והנה הוא עבורכם.

"העוגה הזו היא לא עוגת רושם. היא לא מפונפנת ולא תגרום לאף אחד להשתאות בתאווה. אבל... על כל מה שהיא חסרה במראה היא מפצה בטעם. מדובר בעוגת שוקולד עשירה, נימוחה ועסיסית בטירוף".

דגשים קטנים:

חשוב להקפיד על שימוש בשוקולד איכותי (לינדט או קליבו, למשל) וזמני אפיה בהתאם לתנור שלכם. מי שלא אוהב את השילוב בין השוקולד והתפוז יכול להשמיט את קליפת התפוז ולהחליף את הליקר בברנדי או בליקר קפה טוב. העוגה המקורית מתוך הספר של אורנה ואלה. כאן מביאה את המתכון בשינויים שלי.

רכיבים:

250 גרם שוקולד מריר איכותי 70% מוצקי קקאו

125 גרם חמאה

קורט מלח

5 חלמונים מביצים L

50 גרם סוכר

קליפה מתפוז אחד, מגורד בפומפיה דיקה

20 גרם ליקר תפוזים (קוואנטרו, למשל)

80 גרם אבקת שקדים

אופן ההכנה:

תבנית בקוטר 22

מחממים תנור לחום בינוני נמוך 160 מעלות

מרפדים רינג עגול בנייר אפיה.

על באן מארי ממיסים שוקולד וחמאה. אפשר גם בפולסים של 30 שניות במיקרו. לאחר ההמסה מערבבים פנימה קורט מלח. מניחים בצד שייצטן.

את הסוכר לחלמונים מערבבים עם קליפת התפוז ומחכים אותם בין הידיים, על מנת שארומה של הקליפה תיפתח ותאפשר טעמים טובים יותר. במיקסר עם וו הקצפה מקציפים חלמונים וסוכר עם קליפת תפוז לתערובת בהירה ותפוחה.

מוסיפים את הליקר ומערבלים מעט.

מוסיפים את השוקולד ומערבבים קלות.

מקפלים לתערובת את אבקת השקדים.

במיקסר עם וו הקצפה מקציפים חלבוניים, מוסיפים סוכר בהדרגה ורק אחרי שהקצף נתפס. מקציפים לקצף יציב אבל לא יבש.

מקפלים את הקצף אל תערובת החלמונים והשוקולד.

מעבירים לתבנית ואופים במשך 20-25 דקות, תלוי בתנור. העוגה מוכנה כשהיא עדיין רוטטת מעט במרכזה.

מיד עם ההוצאה מהתנור מכסים את העוגה בנייר כסף צמוד היטב ומשאירים אותה כך עד שמתקררת לגמרי.

בהצלחה, תהנו, חג אביב שמח!



מתכונים לחג הפסח (ולכל שאר השנה כמובן!)

אנשי הצוות שלנו מאחורי המתכון:

רית שלום היא הקניינית שלנו, זו שאחראית לכל המוצרים השווים שממלאים את מדפי הסניפים שלנו, החל מהחלבייה לשוקולדים האיכותיים ועד לכלי הבית.

דגשים קטנים:

חשוב לתת לבצק לנוח במקרר.

אז קבלו את המתכון ל- גלילות תמרים

רכיבים:

3 כוסות קמח תופח

1½ כוס מים או מיץ תפוזים

1½ כוס שמן

2 כפות סוכר וניל

למילוי-

ממרח תמרים

קקאו טחון

אגוזים טחונים

אופן ההכנה:

לערבב את רכיבי הבצק יחד. לעטוף את הבצק בניילון נצמד ולתת לו לנוח במקרר כרבע שעה.

נמרח את התמרים ונפזר מעל קקאו ואגוזים לפי הטעם.

נשים בתנור ב 180 מעלות לחצי שעה עד ארבעים דקות.

*ניתן לשחק עם המילוי ולהחליף את ממרח התמרים בריבת תות עם אבקת קינמון מעל.

בהצלחה, תהנו, חג אביב שמח!



מתכונים לחג הפסח (ולכל שאר השנה כמובן!)

אנשי הצוות שלנו מאחורי המתכון:

מירב פרץ היא קונדיטורית במפעל שלנו, במחלקת עוגיות!

דגשים קטנים:

המתכון שלה מכוון לארוחת צהריים קלה, זריזה ומזינה.

אז קבלו את המתכון ל- קציצות בקר ורימונים:

רכיבים:

1/2 ק"ג בשר בקר טחון

1 ביצה

1 בצל מגורד

3 כפות פירורי קמח מצה

1 כפית מלח + 1/2 כפית פלפל שחור

4 כפות סירופ רימונים

כוס גרגירי רימון

1/4 כוס שמן זית

מערבבים יחד ויוצרים כדורי בשר.

אופן ההכנה:

מטגנים בסיר: 1 בצל קצוץ עם 4 שיני שום כתושות לגוון זהוב.

מוסיפים 2 כפות מיץ רימונים, 1 כוס יין לבן חצי יבש, מלח ופלפל, כוס וחצי רוטב צ'ילי מתוק, 1 כפית סומק ו 2 כפות מיץ לימון.

מביאים לרתיחה.

מכניסים את כדורי הבשר ומבשלים 20 דקות על אש קטנה (מי שאוהבים לטגן קודם את כדורי הבשר ואז להכניס לרוטב גם אפשרי, להחלטתכם).

בתאבון!

בהצלחה, תהנו, חג אביב שמח!

מתכונים לחג הפסח (ולכל שאר השנה כמובן!)

אנשי הצוות שלנו מאחורי המתכון:

עינב עוגן היא ה-אחראית מחשוב ותמיכה שלנו, נמצאת איתנו כבר הרבה שנים ויש לה מתכון לכל מאורע! הפעם משתפת אותנו במתכון לעוגת גבינה שכל אחד ואחת יכולים להכין!

דגשים קטנים:

כל המשפחה תלקק את האצבעות.

אז קבלו את המתכון ל- עוגת הגבינה של עינב

רכיבים:

6 ביצים

כוס סוכר

2 כפות אינסטנט וניל

3 כפות קורנפלור

3 קופסאות גבינה לבנה (250 גרם)

מרכיבי הקצף- שמנת מתוקה, כוס חלב.

אופן ההכנה:

להפריד את הביצים, להקציף את החלבונים ולהוסיף תוך כדי את כוס הסוכר. את חלמוני הביצים יחד עם שאר המרכיבים מערבבים בקערה ומוסיפים את החלבונים שהקצפנו. אופים ב 180 מעלות כ-10-15 דקות. מורידים ל-160 מעלות לעוד מספר דקות. להקציף יחד את השמנת, החלב וכף אינסטנט ולמרוח על העוגה לאחר שהתקררה.

בהצלחה, תהנו, חג אביב שמח!



מתכונים לחג הפסח (ולכל שאר השנה כמובן!)

אנשי הצוות שלנו מאחורי המתכון:

רפאל לביא הוא וותיק הטבחים שלנו בBUY THE WAY, שמכין עבורכם יום יום את מטעמי התפריט בסניף הברוש.

דגשים קטנים:

רפאל מאחל קודם כל בריאות לכולם! כששאלנו אותו מדוע בחר במתכון זה ענה: "כי פשוט אין על סלמון". אז קבלו את המתכון ל-

חול סלמון בצל ופטירות:

רכיבים:

4 מצות

200 גרם סלמון מעושן

2 בצלים

2 קופסאות פטריות חתוכות

30 מ"ל יין לבן

200-250 מוצרלה מגורדת

מלח + פלפל שחור גרוס

טימין ואורגנו טרי

3 שיני שום

לטמפורה-

1 שקית קמח תפוח אדמה

3 ביצים

30 מ"ל שמן קנולה

קורט מלח

שמיר קצוץ (ניתן להחליף לפי טעם)

1 וחצי כוס מים קרים

בקבוק שמן קנולה לטיגון הרול

אופן ההכנה:

משרים את המצות במים ומעבירים למגבת רטובה. עוטפים את המצות שישמרו רכות כך שיהיה קל לגלגל.

מטגנים בצל ופטירות. מוסיפים את הסלמון שחתוך לרצועות. מוסיפים את התבלינים ומערבבים מדי פעם (צבע הסלמון ישתנה). מוסיפים יין לבן ואת גבינת המוצרלה המגורדת. מערבבים עד שהגבינה נמסה. נותנים למילוי להתקרר מעט.

לוקחים את המצות, ממלאים במילוי ומגלגלים לרול.

חותכים באלכסון ל 3-4 חתיכות כל מצה.

לטמפורה מערבבים את כל מרכיביה עם מים קרים עד שנוצרת סמיכות הרצויה.

טיגון הרול בשמן עד להזהבה ולהגיש עם רוטב אלף האיים או רוטב שום.

בהצלחה, תהנו, חג אביב שמח!