

קמיליה קייטרינג
וקונדיטורית בוטיק
מאחלת לכל בית
ישראל שנה טובה
ומתוקה

ספטמבר 2018

מקבץ מתכונים לכבוד
ראש השנה התשע"ט

www.kamiliabakery.co.il



קמיליה קייטרינג וקונדיטורית בוטיק
קמי צור
052-278278
www.kamiliabakery.co.il
קמיליה קייטרינג וקונדיטורית בוטיק
kamilia_bakery

חלת דבש, אגוזים ושקדים

שתי חלות גדולות



מצרכים

לבצק

קמח 1 ק"ג
שמרים יבשים 2 כפות
ביצה אחת
סוכר 2 כפות
מלח כף אחת
שמן חצי כוס
מים 550 מ"ל

למלית

דבש 100 גרם
שקדים פרוסים קלויים 100 גרם
צימוקים 100 גרם

לזיגוג

ביצה טרופה
שקדים פרוסים
פרג

אופן ההכנה

בקערת מיקסר עם וו לישה: קמח, שמרים יבשים, סוכר, ביצים, מים, מלח ושמן. מעבדים עד לקבלת בצק חלק ומעט דביק. מעבירים את הבצק לקערה גדולה משומנת מכסים בניילון נצמד ומתפיחים עד שהבצק מכפיל את נפחו. מחלקים את הבצק לשני חלקים שווים. מעבירים חלק אחד למשטח עבודה מקומח ומרדדים לעלה גדול מפזרים מעל שקדים וצימוקים, מטפטפים דבש בנדיבות בעזרת כף. מגלגלים את העלה לרולדה גדולה ומגלגלים אותה למעין שבלול גדול. כך עושים גם עם החלק השני של הבצק. מעבירים לתבנית עם נייר אפייה ומתפיחים את החלות עד להכפלת הנפח, מחממים תנור ל-160 מעלות, מברישים את החלות התפוחות בזהירות בביצה מפזרים מעל פרג ושקדים ואופים כ-45 דקות עד שהחלה קיבלה צבע שחום ויפה. מצננים ונהנים



שלוש תבניות
אינגלישקייק

עוגת דבש מפונפנת



מצרכים

קרם דבש

שוקולד לבן 70 גרם
שמנת מתוקה (1) 100 גרם
כפית מחית וניל
ג'לטין 2 גרם
מים 12 גרם
שמנת מתוקה (2) 200 גרם
דבש 54 גרם

סירופ להרטבה

במים רותחים 1/2 כוס
שקיק תה
סוכר 2 כפות

לקישוט

תאנים טריות חתוכות לרבעים
פטל אדום ושחור טרי
אוכמניות טריות
פרחים אכילים

לעוגה

ביצים 4
סוכר 200 גרם
שמן 160 מ"ל
תה פושר 160 מ"ל
קמח 280 גרם
דבש 200 גרם
פקאן קצוץ דק 100 גרם
אבקת אפייה 1 כפית
סודה לשתייה 1 כפית
כף מחית וניל
קינמון 1 כפית
קורט ציפורן
קורט מלח



אופן ההכנה

עוגה

בקערת מיקסר מקציפים במהירות גבוהה את הביצים עם הסוכר עד קבלת תערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים את השמן ומקציפים. מוסיפים את התה ולאחריו את הדבש, וממשיכים להקציף במהירות נמוכה. מוסיפים את התבלינים קמח, אבקת אפייה, פקאן קצוץ, סודה לשתייה ומקפלים בעזרת מרית. אופים בתנור שחומם מראש ל-160 מעלות למשך כ-40 דקות עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש. מצננים.

מכינים תה ומקררים. מרטיבים את העוגה.

סירופ להרטבה

קרם דבש

מכינים מסת ג'לטין: מערבבים יחד ג'לטין ומים ומניחים בצד כ-15 דקות עד שהמסה הופכת לספוגית. בקלחת מרתיחים את השמנת המתוקה (1) הדבש והוניל. יוצקים את תערובת השמנת המתוקה על השוקולד הלבן, מוסיפים את מסת הג'לטין וטוחנים בבלנדר מוט. מוסיפים את השמנת המתוקה (2) וטוחנים שוב. מעבירים לקירור ללילה שלם. בעזרת מיקסר מקציפים את הקרם עד שהוא הופך ליציב (לשים לב לא להקציף יותר מדי בכדי לא לשבור את הקרם). מזלפים את הקרם על העוגה, מעטרים ברבעי תאנים, פטל, אוכמניות פיסטוקים ופרחים אכילים. שומרים במקרר עד להגשה.



עוגת תפוחים על בסיס פריך וקראמבל לוז

שתי עוגות בקוטר
גובה 5 20



מצרכים

לקראמבל לוז

• חמאה 30 גרם
• סוכר דמררה 30 גרם
• אבקת אגוזי לוז 30 גרם
• קמח 30 גרם
• קורט מלח

לעוגה

• ביצים 3
• סוכר 250 גרם
• שמן 180 מ"ל
• קמח 200 גרם
• מיץ תפוזים 120 מ"ל
• אגוזי לוז קצוצים 70 גרם
• שני תפוחים ירוקים חתוכים לקוביות
• חמוציות מיובשות 50 גרם
• אבקת אפייה 1.5 כפיות
• קורט קינמון
• קורט אגוז מוסקט
• קורט מלח

לקלתית

• קמח 300 גרם
• סוכר 45 גרם
• חמאה 180 גרם
• ביצים 90 גרם
• מלח 6 גרם



אופן ההכנה

לקלתית

בקערת המיקסר עם וו גיטרה: קמח, חמאה חתוכה לקוביות, סוכר ומלח. מעבדים עד שמתקבלת תערובת פירורית מוסיפים את הביצים וממשיכים לעבד עד לקבלת בצק אחיד. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומעבירים למקרר לחצי שעה. מקמחים משטח עבודה, מרדדים עליו את הבצק הפריך, מרדדים לעלה דק הגדול מגודל הרינג. מעבירים את הבצק שריזדנו לרינג. מהדקים היטב את הבצק לתחתית ולדופן הרינג. מישרים את הקצוות המיותרים. מחוררים את תחתית הבצק בעזרת מזלג. מעבירים להקפאה.

לעוגה

מחממים תנור ל-170 מעלות. בעזרת מיקסר מקציפים ביצים וסוכר עד לקבלת תערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים את השמן וממשיכים להקציף. מוסיפים את מיץ התפוזים ומקציפים. מוסיפים מלח, אגוזים טחונים, קינמון ואגוז מוסקט ומקציפים. מוסיפים את הקמח, קוביות התפוחים והחמוציות ומקפלים בעזרת מרית. יוצקים את תערובת העוגה על הקלתית הקפואה.

לקרמבל לוז

במיקסר עם וו גיטרה: כל החומרים יחד. מעבדים עד לקבלת פירורים לא אחידים. מפזרים מעל בלילת העוגה את פירורי הקראמבל. אופים כ-60 דקות עד שהקלתית שחומה וקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.



מוס וניל וג'לה רימונים

תבנית בקוטר 22



מצרכים

לקישוט	ג'לה רימונים	מוס וניל	סבלה ברטון
גרגירי רימון	מיץ רימון 220 מ"ל	שמנת מתוקה (1) 230 גרם	חמאה רכה 80 גרם
עלי נענע	קורנפלור 12 גרם	כף מחית וניל	סוכר 80 גרם
פרחים אכילים	סוכר 30 גרם	ג'לטין 5 גרם	קמח 115 גרם
פטל	ג'לטין 6 גרם	מים 30 גרם	חלמונים 40 גרם
אדום/שחור	מים 36 מ"ל	שוקולד לבן 230 גרם	גרם אבקת אפייה 4
	גרגירים מרימון אחד	שמנת מתוקה (2) 480 גרם	קורט מלח

אופן ההכנה

סבלה ברטון

בקערת מיקסר עם וו גיטרה: חמאה רכה, קמח, אבקת אפייה, סוכר ומלח ומעבדים. מוסיפים את החלמונים עד לקבלת בצק חלק, רך ואחיד. מרדדים את הבצק בין שני ניירות אפייה לעובי 3 מ"מ, מעבירים להקפאה. מחממים תנור ל-170 מעלות. לאחר ההקפאה, קורצים עיגול בקוטר 8 ס"מ, מעבירים לתבנית אפייה. אופים כ-15-20 דקות עד 20 להזהבה יפה ומקררים. סוגרים היטב רינג בקוטר 20 בניילון נצמד ומעבירים אליו את בסיס הברטון האפוי

מוס וניל

בקערה קטנה: ג'לטין ומים מערבבים יחד היטב ומניחים בצד כ-15 דקות עד שהג'לטין סופח את כל המים והופך לספוגי. בסיר: שמנת מתוקה (1) ומחית וניל עד לרתיחה קלה. מכבים את האש, מוסיפים את מסת הג'לטין, טורפים בעזרת מטרפה עד להמסה מלאה. מעבירים את השמנת המתוקה שהרתחנו לקערת השוקולד הלבן וטוחנים בעזרת בלנדר מוט. מעבירים לכלי שטוח מכוסה ומקררים לטמפרטורה 32 מעלות. מקציפים את השמנת המתוקה (2) למרקם של יוגורט. מקפלים את השמנת שהקצפנו למסת השוקולד יוצקים את המוס לרינג על בסיס הברטון ומעבירים להקפאה

ג'לה רימונים

בקערה קטנה: ג'לטין ומים מערבבים יחד היטב ומניחים בצד עד שהג'לטין סופח את המים. בסיר: מיץ רימונים, סוכר, קורנפלור ומים. מרתיחים תוך כדי ערבוב. מנמיכים את האש וממשיכים לבשל עד להסמכה קלה. מכבים את האש ומוסיפים את מסת הג'לטין, מערבבים היטב עד להמסה מלאה. מעבירים לקערה, מוסיפים את גרגירי הרימון ומערבבים יחד. מצננים לטמפרטורת החדר. לאחר הקירור מערבבים היטב ויוצקים על המוס הקפוא. מעבירים להקפאה. מחלצים את העוגה מהתבנית ומקשטים שומרים במקרר.

