



חברת C&B ואפרת ליבפריינד מגישות:
טעם שא יופי



אביזרים לאפיה ודקורציה: סי אנד בי
מתכונים וסטיילינג: אפרת ליבפרוינד
צילומים: דניאל לילה
גרפיקה: במה 08-8676544
© כל הזכויות שמורות

אויקי

כל אשה חולמת להפעיל במטבח, ממלכתה הפרטית, את המעוף ואת היכולות שלה להפוך עוגה, גלידה וכל קינוח אחר ליצירה מושלמת, טעימה ויוקרתית.

אנו, חברת סי אנד בי מציגים בפניך את "טעם של יופי"- חוברת עיצובים מיוחדים ממבחר האביזרים החדשים שלנו, בעזרתם תוכלי להכין דקורציות מיוחדות בהשקעה קלה ומבטיחה.

כדי להמחיש את השימוש במוצרים החדשים והוותיקים, יצרנו שילוב מנצח של אפרת ליבפרינד וסי אנד בי.

אפרת, שפית -קונדיטורית בעלת כשרון מדהים באפיה דקורטיבית, משתמשת ביצירותיה באביזרי דקורציה ועיצוב מגוונים. יצירותיה בעלות שם וטעם משובח, בשל השימוש בחומרים איכותיים, בשילוב גימור מושקע ומקצועי.

העיצובים הוכנו ע"י אפרת ממבחר רב של תבניות "רויאל" ליציקת שוקולד, שקיות זילוף, צנטרי מתכת קונדיטוריים, חותכנים לעוגות ולפטיפורים, תבניות טפולון מיניאטוריות - ועוד היד נטויה...

כל האביזרים ברמת איכות גבוהה ומיובאים מחברות ידועות בארה"ב ובאירופה.

ומותר, כמובן, לגוון ולהכין יצירות חדשות כיד הדמיון והמעוף...

אנן מאתרים לך כנאם מילטמ ומוחאק מולקולו

כוביות שוקולד

לחיים מתוקים ולשלווה!

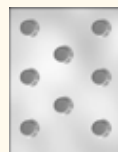


תבנית כוסיות
חדשה להכנה
קלה ולשליפה
נוחה במיוחד.

המתכונים הדרושים:
מרשם גנש,
הוראות הכנת כוסיות



צנטר עיגול



כוסיות ליקר
#90-5688



טבעות
#1013



רשת קטנה
#1017

מארב ברשת שוקולד

מ/ס ג' "לאג" במתאק גולאס...



תבניות רויאל
הינ תבניות
גמישות
במיוחד, חדשות
ובלעדיות
ל- C&B.
התבניות
מיועדות ליצירת
דקורציות
ודסקיות
שוקולד.
סדרת התבניות
העדכנית
מעוצבת על
פי הטרנדים
המובילים בעולם
בעיצובי שוקולד,
ומטרתה לקצר
הליכים בהכנת
דקורציות, כגון:
מקלות שוקולד,
קשתות ורשתות.



צנטר כוכב



סט חותכנים ריבוע (6)
#5253



רשת קטנה
#1017



מקלות שוקולד
#1014

המתכונים הדרושים:
מרשם מוס שוקולד

רב קומות

אקאלצ, גיאספא אקאלצ, גקינוא אקאלצ.



לתבניות רויאל
סדרה ייחודית
של דסקיות
המתואמות
בגודלן לחותכני
הפטיפורים של
אטקו.

המתכונים הדרושים:
עוגת שוקולד
מרשם גנש לזילוף



צנטר עיטול



מקלות שוקולד
#1014



דסקיות מלבנים
#1001



חותכן פטיפורים מלבן
#2005

בירת פרות ועינורי שוקולד

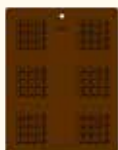
מאצ'ן אישי-טעים ומשפץ.



C&B-ל
מגוון רחב של
טרטלטים
צרפתיים מעולים
עשויים טפלון,
בדוגמאות שונות



טרטלט סירה #29405-#29401
ומגוון טרטלטים נוספים לבחירה



רשת
#1012



טיפות
#1011

המתכונים הדרושים:
מרשם טרטלטים

פרלין מדורג

פרלין יוקרתי ואמילגה עין.

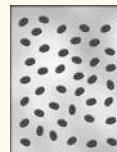


תבנית בעלת
עיצוב יוקרתי
ומדורג,
מתוך סדרת
תבניות חדשה
של פרלינים
מדורגים.

הבסיס עשוי- שוקולד ופלורנטין
זילוף כוכב- מרשם גנש.



סט חותכים ריבוע (6)
#5253



פולי קפה
#90-13329



ריבוע קפלים
#90-5553



מקלות שוקולד
#1014

ספלי קפה עץ תחתית שוקולד

כל המאה: איש לא יילך אל האנימה!



תבניות חדשות
ובלעדיות:
תבנית בצורת
ספלי קפה,
תבנית כפיות
ואף כפיות
מיניאטוריות
המותאמות
לגודל הספל.
ואיך לא...תבנית
פולי קפה-
ליצירת פולי
קפה אותנטיים!



דסקיות עגולות לסנת
קינח #1008



כפיות קטנות
#76



כפיות
#73



ספלי קפה
#74



פולי קפה
#90-13329



צנטר עיגול
צנטר כוכב

המרשמים הדרושים:
מרשם קרם קפה
זילוף הכוכב מקצפת ריצ

טרטלט בדור פיבטוק

שילוב סמאני של
שוקולד פילת אפיסאק.



ל- C&B
מגוון רחב של
טרטלטים
צרפתיים
מעולים
עשויים טפלון,
בדוגמאות
שונות.

המתכונים הדרושים:

מרשם טרטלטים

מרשם מוס פיבטוק (הכדור בתבנית סליקון)



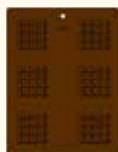
טרטלט עיגול משוגן #2935
ומגוון טרטלטים נוספים



רשת
#1012

רשת שוקולד

הכמוק האמיתי ביותר
למפגש אי פעם!



רשת
#1012



סס חותכנים ריבוע (6)
#5253

המתכונים הדרושים:
מרשם מוס שוקולד

מארב בשני צבעים

אם השקאלה היומא עם האמצא פה ההדר



כל קינוח יהיה
מפתיע עם
הכנה קלה של
דסקית עגולה

המתכונים הדרושים:
מרשם מוס שוקולד
מרשם קרם תפוז



חתיכה עיגול חלק גדול-
אטקו #14402



דסקיות עגולות לסנת
קינח #1008



מקלות שוקולד
#1014

כפיות מעוצבות

לקינוח-פאזמוס יארלו אר פאליזיר
אלא ישאיו גס אר פכפיות...



צנטרי אטקו
עשויים מתכת
שאינה
מחלידה
ומאפשרים
שימוש במגוון
שקיות זילוף
מעולות: שקיות
בד, שקיות
חד פעמיות
חזקות במיוחד,
וכן שקיות
מסיליקון
מוצר חדש
ומבטיח!



מסגרות
#1015



טיפות
#1011



עיטורים
#1010



כפיות
#73



צנטר טוכב סגור

המתכונים הדרושים:
מרשם גנש

המתכונים הדרושים:

קדם קפה

המוצרים:

1 מיכל ריצ'

1/4 כוס א.סוכר

2 כפות אינסטנט פודינג

2 כפיות קפה משובח מהול במים

אופן ההכנה:

מקציפים את כל החומרים יחד עד

לקבלת קרם יציב.

מוס שוקולד

המוצרים:

3 ביצים

3 כפות אינסטנט פודינג

150 גר' שוקולד מומס

3 כפות מחית לוזים

1 מיכל ריצ'

3 כפות ליקר

אופן ההכנה:

מקציפים 3 ביצים שלמות עם אינסטנט כ - 6 דקות.

ממיסים את השוקולד, מוסיפים את מחית הלוזים

ומקפלים לתערובת הביצים.

מקציפים בנפרד קצפת ריצ'. מקפלים בעדינות

לתערובת הביצים והשוקולד ומוסיפים בסוף את הליקר.

מוס פיסטוק

המוצרים:

3 חלבונים

4 כפות סוכר

2 מיכלים שמנת מתוקה

200 גר' שוקולד לבן

1 כוס פיסטוק קלוי ללא מלח טחון דק

אופן ההכנה:

מקציפים את החלבונים עם ארבע כפות סוכר.

מקציפים בנפרד שני מיכלים של שמנת

מתוקה. מקפלים לתוך החלבונים ומוסיפים

שוקולד לבן מומס ואת הפיסטוק.

גנש

החומרים הדרושים:

150 גרם שוקולד מריר

100 גרם ריצ'

2 כפות ליקר משובח

אופן ההכנה:

מחממים בסיר את כל החומרים ביחד עד

לקבלת קרם חלק.

מקררים ומזלפים

קרם תפוז

המוצרים:

1 1/2 כוסות מיץ תפוזים איכותי
כפית קליפת לימון
8 ביצים
2 4/3 כוס סוכר
300 גר' מרגרינה

אופן ההכנה:

מבשלים את הביצים עם קליפת לימון, מיץ וסוכר כ-10 דקות עד להסמכה. מורידים מהאש. חותכים את המרגרינה לקוביות ומוסיפים לסיר. כשהמרגרינה נמסה מעבירים את הקרם במסננת. שופכים לתבנית ומקפואים.

טרטלים

המוצרים:

100 גרם א. סוכר
200 גר' מרגרינה
300 גר' קמח
1 ביצה

אופן ההכנה:

מערבלים את כל החומרים במיקסר עד לקבלת בצק אחיד. מקררים במשך שעה וחצי. מרדדים על משטח מקומח, שוטחים בתבנית ואופים ב-180 עד להשחמה כ-15 דקות.

הוראות ליציקת שוקולד

בתבנית כוסיות/ספלים/פרלינים למילוי

ממיסים שוקולד בסיר כפול - סיר הנתון בתוך סיר עם מים רותחים. כשהשוקולד נוזלי ולא רותח מדי יוצקים אותו לתוך תבנית כוסיות, ספלים או פרלינים. ממלאים כל שקע עד לשפתו. ממתינים כשתי דקות כדי שהשוקולד יתקשה מעט, הופכים את התבנית ושופכים את השוקולד בחזרה לכלי. נותרת רק שכבה דקה של שוקולד צמודה לדפנות. מכניסים את התבנית למקפוא. אחרי כעשר דקות מוציאים ומשחררים בתנועת אצבע את השוקולד מהתבנית.

