

מאילת אמונה:
C&B
יבואני
אביזרי
בישול
ואפייה
COOKING AND BAKING SUPPLIES

הצעות ארוח במתוק ובמלוח

מצרפים רעיונות להכנה קלה ותוצאות מרשימות למסיבות חנוכה.



עוגת חנוכה מרשימה הוראות לקישוט בעמוד הפנימי

עוגת חנוכה מרשימה

עוגה: טורט משובחת

צפוי: קרם גנש מעולה

150 גרם שוקולד מריר אופן ההכנה: מחממים בסיר את 100 גרם קצפת ריצ' כל החומרים עד לקבלת קרם 2 כפות ליקר משובח חלק. שופכים על העוגה ומקררים.

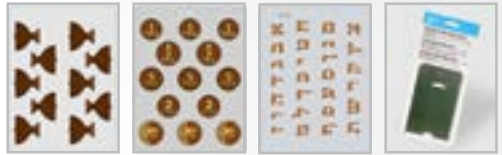
דקורציה:
תלתלי שוקולד

שופכים שוקולד מומס ע"י נייר אפיה, "מסרקים" את השוקולד במסרק קרם חומה כך שנוצרים פסי שוקולד מקבילים. מגלגלים את הנייר ע"י גליל ומקפאים כך לכמה דקות. שולפים את התלתלים בעדינות

יציקות שוקולד מתבניות

חנוכיות #71, #7016, מטבעות #81 אותיות #10.

האביזרים הדרושים: תבניות ליציקת שוקולד, מסרק קרם חומה.



לקקנים

להניח מקלות שוקולד בתבנית לקקנים ולצקת שוקולד חום. לצקת שוקולד צבעוני או לבן לתבניות סביבונים/כדים / חנוכיות כיד הדמיון, להקפא ולשלוף. להדביק עם מעט שוקולד מומס על הלקקנים.

האביזרים הדרושים:

כדים #110

תבנית לקקנים

מקלות לקקנים



צלופנים וסוגרים

חנוכיות מיני #109

סביבונים 3D #111





עוגיות סביבונים

עוגיות עם מילוי ריבה:

מכינים בצק פריך לעוגיות, מרדדים למשטח דק. קורצים עוגיות בצורת סביבון גדול, במחצית מהכמות יוצרים חור בחותכן סביבון קטן. אופים את העוגיות. מחממים ריבה עם מעט מים ליצירת מרקם חלק, מורחים שכבה דקה מעל העוגיות השלמות ומדביקים עליהן את העוגיות המחוררות.

עוגיות פריך ושוקולד:

קורצים עוגיות בחותכן סביבון גדול. שוטחים שוקולד מומס על נייר אפיה וקורצים בחותכן סביבון קטן. "מדביקים" את הסביבונים הקטנים במעט שוקולד על גבי העוגיות ומקשטים בשוקולד לבן.

האביזרים הדרושים:

חותכן סביבון גדול חותכן סביבון קטן תבנית יציקה אותיות



סופגניות מעולות

החומרים:

5 כוסות קמח 1 ביצה +1 חלמון
 50 גר' מרגרינה 2 כוסות מים פושרים
 25 גרם שמרים 2/1 כוס סוכר
 קורט מלח 1 כף קוניאק

אופן ההכנה:

לוש ולהתפוח. לקמח את הבצק היטב, לרדד בעובי 1 ס"מ, לקרוץ בחותכן אטקו, להניח על משטח משומן ולהתפוח כרבע שעה. לטגן ולזלף ריבה.

האביזרים הדרושים:

צנטר ריבה #230

שקית זילוף

חותכן סופגניה

חותכן עגול 6 ס"מ



אקצווי
 וחיות

פנקייק חלבי



האביזרים הדרושים:
רינג לפנקייק



החומרים:
1 כוס קמח
1 אבקת אפיה
3 כפות סוכר
2/1 כפית מלח
1 ביצה
4/3 כוס חלב
2 כפות שמן

אופן ההכנה:

ערבלי את כל החומרים לבלילה אחידה. שמני מחבת במעט שמן. שמני את הרינג בעזרת נייר סופג, הניחי ע"ג המחבת, כשהפס האמצעי כלפי מעלה. שפכי שכבה דקה מהבלילה וטגני עד להזהבה. הירימי את הרינג והפכי את הפנקייק למס' שניות.בזקי אבקת סוכר והגישי חמים.
אפשר לשפוך על הפנקייק רטבים מתוקים שונים.



סביבונים בשוקולד

*קרצי בעזרת חותכן סביבון משטח שוקולד דקורטיבי, העשוי בתבנית רויאל #1008, קשטי באותיות מתבנית ליציקת שוקולד
*הכיני עוגיות סביבון בשני צבעים, טיבלי חצי בשוקולד, הדביקי בזילוף קרם וקשטי באות משוקולד.

האביזרים הדרושים:

חותכן סביבון גדול חותכן סביבון קטן תבנית יציקה אותיות





דמי חנוכה במטבעות ישראלים

יוצקים שוקולד חום /לבן לתבנית מטבעות,
מקפויאם, שולפים ועוטפים בריבועי נייר כסף
צבעוניים

האביזרים הדרושים:

תבנית קופסא



ריבועי נייר כסף



#80 מטבעות



חנוכיות על מקל

יוצקים שוקולד מומס לתבנית חנוכיות+ מקל,
מניחים את המקלות ומקפויאם.
מערבבים שוקולד מומס עם מחית לוז או אבקת
נוגט, יוצקים לתבניות מנג'טים ומכניסים למקפיא
לדקה. מוציאים את התבנית ונועצים בכל מנג'ט
לקקן משוקולד ומקררים שוב. ניתן לשלב במנג'טים
שני צבעים של שוקולד.
(המקל החנוכיה טבול בשוקולד)

האביזרים הדרושים:

מנג'ט #90-5607



חנוכיות+מקל #70



מקלות לקקים



טרטלטים מעוצבים למנת פתיחה

בוצרת סכנין דתריזיה וזאיוניס, תוכאי אצב טרלטס ארטיסיס כיד הדמיון...

האביזרים הדרושים לעיצוב:

תבניות טפולן לטרטלטים

צנטרים ושקיות זילוף - ליצירת שושנים מגבינות וסלטים

סכין ביסלי - ליצירת סליל מגוש גבינה צהובה. לפרק את הסליל לשתיים ולהשחיל בצל ירוק.

סכין טורנה, סכין V, סכין גלי - לחיתוך קוביות גבינה ולחיתוכי ירקות

מחדד ירקות - ליצירת פרחים מגזר ומלפפון. כדאי לחרוץ את הגזר לאורכו בשיני סכין V ואח"כ לחדד.

הוראות מפורטות לשימוש בסכנים בגב האריזה.

עלי חמאה:

תבנית ליציקת שוקולד עלים -

המיסי חמאה, הוסיפי שמיר קצוץ צקי לתבנית יציקת שוקולד, הקפיאי ושילפי סמוך להגשה.

אנטיבית חנוכה תוכאי אצבוק חמאה בתבנית סביבונים #33

הצעת הגשה: שימי בצלחת 3 סירות מעוצבות וקשטי בפרח גזר עם עלי חמאה

בצק לטרטלטים (סירות)

אופן ההכנה:

לושי לבצק אחיד. קררי את הבצק במקרר כשעתים. רדדי משטח דק ושטחי בתבנית טרטלט. ישרי בעזרת סכין את השולים. הניחי על הבצק תבנית נוספת מאותו דגם למרקם חלק ואחיד, אפי כך בחום בינוני עד להזהבה.

המוצרים:

- 2 כוסות קמח
- 1 חלמון
- 1 כפית סוכר
- 2 כפות מים
- קורט מלח
- 190 גרם מרגרינה

