



אקלר מרנג לימון

מאת שף קונדיטור קרן קדוש

בצק הרבוך

125 מ"ל חלב

125 מ"ל מים

120 גרם חמאה

5 גרם מלח

20 גרם סוכר

150 גרם קמח

5 ביצים

הכנת הבצק

מרתחים בסיר את החלב, המים, הסוכר, המלח והחמאה.

לאחר הרתיחה מורידים מהאש ומוסיפים את הקמח בבת אחת.

מערבבים עם כף פלסטיק / עץ ומחזירים לאש (נמוכה או בינונית - לא גבוהה) ומערבבים עד שהמסה מתייבשת. ברגע שהבצק ניתק מדפנות הסיר והופך לכדור סביב הכף, מורידים מהאש ומעבירים למיקסר עם וו גיטרה.

מפעילים את המיקסר במהירות נמוכה, מקררים מעט את הבצק ומוסיפים את הביצים בהדרגה.

מקררים את הבצק במקרר במשך כשעה.

הדביקו עם מעט מהבצק הרבוך את ארבע פינות נייר האפייה בכדי שהנייר לא יתעופף בתנור.

מעבירים את הבצק לשק זילוף ומזלפים צינורות באורך אחיד במרווחים של 3-4 ס"מ זה מזה.

אופים ב-170 מעלות במשך 40 דקות.

בחמש הדקות האחרונות פותחים מעט את דלת התנור.

קרם לימון

2 ביצים

60 גרם סוכר

45 מ"ל מיץ לימון

75 גרם חמאה רכה

חתוכה לקוביות

40 גרם שוקולד לבן

הכנת הקרם

בסיר שמים ביצים, סוכר, מיץ וקליפת לימון וטורפים היטב באמצעות מטרפה.

מבשלים את התערובת תוך כדי טריפה מתמדת על גבי להבה בינונית עד שמתקבל קרם אחיד וסמיך. מורידים מהאש, מוסיפים את החמאה והשוקולד הלבן ומערבבים עד שהם נמסים בקרם.

מעבירים את הקרם לקופסה סגורה ומצננים במקרר במשך 4 שעות עד להתייצבות.

ממלאים את האקלרים מהחלק העליון בשתי נקודות.

מרנג איטלקי

3 חלבונים

בטמפרטורת החדר

קורט מלח

200 גרם סוכר

45 מ"ל מים

הוראות הכנה

הכנת המרנג

בקערת מיקסר עם וו הקצפה מקציפים חלבונים ומלח.

בסיר נפרד שמים סוכר ומים ומחממים על להבה גבוהה כשהסירופ מגיע ל-106 מעלות מתחילים להקציף את החלבונים במיקסר במהירות בינונית.

ממשיכים לבשל את הסירופ עד 115-117 מעלות ומסירים מהאש.

מגבירים את מהירות המיקסר ויוצקים את הסירופ בזרם דק על גבי החלבונים, תוך כדי הקצפה מהירה מאוד.

ממשיכים להקציף עוד 7-6 דקות עד שהמרנג יציב ומבריק מאוד (נוגעים בקערת המיקסר, כשהיא חמימה מעט ניתן לעצור).

מעבירים את המרנג לשק זילוף עם צנתר סנט הונורה ומזלפים על האקלרים.

בעזרת ברנר שורפים את המרנג בעדינות.

מקשטים בפטל או בפרי טרי אחר.