

אורט דן גורמה המרכז הקולינרי המתקדם
גאה להציג:

חוברת מתכונים — מהודרת — לחג השבועות



פרוייקט משותף לשף קונדיטור אורגד רואש,
הבלוגרית מיס פטל (שרית נובק)
וסטודנטים של קורס קונדיטוריה
Professional Pastry Chef



אורט דן גורמה
המרכז ללימודים קולינריים





מוס מסקרפונה ושוקולד לבן

מוס מסקרפונה ושוקולד לבן

רינג קוטר 16 // תבנית Silikomart Eclipse

בלונדי שוקולד לבן

50 גרם חמאה מומסת	קורט מלח
60 גרם סוכר דמררה	1 גרם וניל
30 גרם סוכר לבן	70 גרם קמח לבן
50 גרם ביצים	50 גרם שוקולד לבן קצוץ

אופן ההכנה

1. ערבבו היטב חמאה וסוכר, הוסיפו ביצים, מלח ווניל.
2. הוסיפו קמח וערבבו עד לקבלת מסה אחידה.
3. שטחו על נייר אפיה בעזרת פלטה לעובי של 2 ס"מ, פזרו מעל שוקולד לבן קצוץ.
4. אפו בטמפרטורה של 160 מעלות כ-12 דקות.
5. קררו היטב וקראצו בעזרת רינג קוטר 12.

קומפוט אננס בזיליקום

50 גרם מחית אננס	2 גרם ג'לטין
60 גרם קוביות אננס	10 גרם מים
1 גרם מחית וניל	קורט בזיליקום קצוץ
50 גרם נפאז'	

אופן ההכנה

1. צרו מסת ג'לטין - ערבבו ג'לטין ומים והניחו בצד ל-20 דקות.
2. הביאו לרתיחה את הנפאז', מחית אננס ווניל.
3. הוסיפו מסת ג'לטין וערבבו עד לקבלת מסה אחידה, הוסיפו קוביות אננס ובזיליקום. שטחו על בלונדי שוקולד לבן והקפואו כשעתיים.

מוס מסקרפונה ושוקולד לבן

210 גרם שמנת מתוקה	30 גרם מסקרפונה
100 גרם חלב	6 גרם ג'לטין
225 גרם שוקולד לבן	30 גרם מים
60 גרם גבינת שמנת	

אופן ההכנה

1. הכינו רינג 16 עטוף בניילון נצמד והצמידו שקף עוגה.
2. הניחו את הבלונדי שוקולד לבן והקומפוט האקזוטי במרכז הרינג והכינו את המוס.
3. צרו מסת ג'לטין - ערבבו היטב ג'לטין ומים והניחו במקרר ל-20 דקות.
4. המיסו את השוקולד הלבן.
5. הרתיחו את החלב והמיסו בו את הג'לטין. מזגו את הנוזל החם בהדרגה מעל לשוקולד הלבן וערבבו היטב.
6. הוסיפו את הגבינות ובעזרת בלנד מוט טחנו היטב את הגבינות.
7. צננו את המסה לחום גוף (36-37 מעלות).
8. הקציפו שמנת מתוקה למרקם יוגורט וקפלו למסת השוקולד.
9. צקו את מסת המוס על הבלונדי והקומפוט והניחו במקפוא עד להתייצבות (כ-7 שעות).



גלייז שוקולד לבן

- 75 גרם מים
- 150 גרם סוכר לבן
- 150 גרם גלוקוז
- 100 גרם חלב מרוכז
- 155 גרם שוקולד לבן
- 10 גרם גלטין
- 50 גרם מים

אופן ההכנה

1. צרו מסת גלטין - ערבבו היטב גלטין ומים והניחו במקרר ל-20 דקות.
2. בסיר, הביאו את המים, הסוכר והגלוקוז לרתיחה מלאה.
3. צקו את מסת הסוכר על השוקולד, הגלטין והחלב המרוכז וערבבו למסה אחידה.
4. קררו כ-12 שעות.



ציפוי העוגה

1. חממו במיקרוגל את הגלייז לטמפרטורה של 38 מעלות.
2. חלצו את הרינג מהעוגה (ניתן להעזר במגבת חמה).
3. הניחו את העוגה על רשת וצפו את העוגה.
4. עטרו באבקת וניל וקישוט שוקולד.

כלי עזר למתכון

- רינג קוטר 16 גובה 5
- רינג קוטר 12 גובה 3
- רשת לציפוי עוגה
- פלטה מדורגת



The image features three glass cups filled with a layered dessert. Each cup has a base of red jam, followed by a thick layer of white cream, and a top layer of strawberry slices, small red berries, and crumbled golden-brown cookies. The cups are arranged on a light grey surface. A semi-transparent white rectangle is centered over the middle cup, containing the text 'SAY CHEESE' in a black, sans-serif font, flanked by two horizontal lines.

SAY CHEESE

SAY CHEESE

קינוח כוסות

ג'לו פטל אדום

150 גרם מחית פטל	7 גרם ג'לטין	אופן ההכנה
100 גרם מחית פסיפלורה	35 גרם מים	1. צרו מסת ג'לטין - ערבבו היטב ג'לטין ומים והניחו במקרר ל-20 דקות.
43 גרם סוכר לבן		2. הרתיחו מחיות וסוכר.
		3. הוסיפו מסת ג'לטין וערבבו עד לקבלת מסה חלקה.

אנגלז פיסטוק

1 גרם וניל	150 גרם שוקולד לבן	אופן ההכנה
320 גרם שמנת מתוקה	45 גרם מחית פיסטוק	1. צרו מסת ג'לטין - ערבבו היטב ג'לטין ומים והניחו במקרר ל-20 דקות.
65 גרם חלב	5 גרם ג'לטין	2. חממו שמנת וחלב, בקערה נפרדת טרפו חלמונים וסוכר לבן.
65 גרם חלמון	30 גרם מים	3. השוו טמפרטורה בין מסת החלב למסת החלמונים והחזירו לסיר לבישול.
45 גרם סוכר		4. בעזרת מרית וערבוב מתמיד הביאו את המסה ל-82 מעלות.
		5. הורידו מהאש וצקו על השוקולד ומחית הפיסטוק.
		6. הוסיפו מסת ג'לטין וטחנו בעזרת בלנדר מוט.

אנגלז צ'יזקייק

250 גרם שמנת מתוקה 38%	150 גרם שמנת מתוקה 32%	אופן ההכנה
3 גרם מחית ווניל	75 גרם גבינה לבנה	1. צרו מסת ג'לטין - ערבבו היטב ג'לטין ומים והניחו במקרר ל-20 דקות.
75 גרם סוכר לבן	50 גרם חלב	2. חממו שמנת וחלב, בקערה נפרדת טרפו חלמונים וסוכר לבן.
65 גרם חלמון	8 גרם ג'לטין	3. השוו טמפרטורה בין מסת החלב למסת החלמונים והחזירו לסיר לבישול.
150 גרם גבינת מסקרפונה	40 גרם מים	4. בעזרת מרית וערבוב מתמיד הביאו את המסה ל-82 מעלות.
		5. הורידו מהאש והוסיפו מסת ג'לטין.
		6. קררו את המסה ל-40 מעלות, הוסיפו גבינות וטחנו בעזרת בלנדר מוט.



אבני שקדים

100 גרם חלבון	100 גרם אגוזי לוז טחונים
25 גרם מים	70 גרם חלבון
100 גרם סוכר לבן (1)	80 גרם סוכר לבן (2)
100 גרם אבקת סוכר	

אופן ההכנה

1. הקציפו חלבון במיקסר בעזרת מערביל.
2. חממו סוכר (1) ומים לטמפרטורה של 121 מעלות וצרו מרגנ איטלקי.
3. קפלו למרגנ אגוז לוז ואבקת סוכר ושטחו בעזרת פלטה על נייר אפיה לעובי של 2 ס"מ.
4. אפו כ- 30 דקות ב- 170 מעלות.
5. קררו ושברו לחתיכות.
6. עטפו בחלבון וסוכר (2) ואפו שוב ב- 160 מעלות כ- 25 דקות, עד לקבלת אבן שחומה ויבשה.



הרכבת המנה

1. הכניסו כל אחת מהשכבות לבקבוק לחיץ או מד ליטר.
2. צקו את שכבת הפטל והקפיאו היטב כשעה.
3. בדקו שגילו הפטל קפא, צקו אנגלז פיסטוק והקפיאו כשעה.
4. צקו את האנגלז צ'זקייק וקררו היטב כשלוש שעות.
5. הקציפו מעט שמנת מתוקה וזלפו במרכז הכוס, עטרו בתותים טריים ואבני שקדים ומעט גלול פטל.

כלי עזר למתכון

כוסות
בקבוק לחיץ
פלטה
מגש אפייה

טארט גבינה ואגסים מקורמלים



טארט גבינה ואגסים מקורמלים

רינג 16 // גובה 4

אגסים מקורמלים

2 יחידות אגסים
100 גרם סוכר דמררה
קורט קינמון
50 גרם חמאה

אופן ההכנה

1. חתכו אגסים לקוביות קטנות וערבבו עם סוכר וקינמון.
2. המיסו במחבת חמאה והוסיפו את האגסים, הסוכר והקינמון.
3. בשלו היטב עד לקבלת אגסים רכים ומקורמלים.

שטרוייזל לוז

70 גרם קמח לבן
70 גרם סוכר דמררה
70 גרם אגוז לוז עם קליפה טחון
70 גרם חמאה קרה

אופן ההכנה

1. חתכו חמאה לקוביות.
2. ערבבו היטב חומרים יבשים והוסיפו חמאה.
3. ערבבו עד לקבלת בצק פירורי.

מלית גבינה

140 גרם גבינה לבנה 9%
50 גרם סוכר לבן
1 גרם מחית וניל
24 גרם חמאה מומסת

50 גרם חלמון
1 גרם גרידת לימון
180 גרם גבינת שמנת 30%

אופן ההכנה

1. ערבבו היטב את כל המרכיבים יחדו והניחו במקרר.





בצק פריך לוז

110 גרם חמאה קרה

75 גרם אבקת סוכר

1 גרם מחית וניל

38 גרם ביצים

קורט גרם מלח

200 גרם קמח לבן

30 גרם אגוז לוז עם קליפה טחון

אופן ההכנה

1. חתכו חמאה לקוביות.
2. ערבבו היטב את החומרים היבשים והוסיפו חמאה, עד לקבלת בצק פירורי.
3. הוסיפו ביצה וערבבו עד לקבלת בצק.
4. רדדו את הבצק בין שני ניירות אפיה לעובי של 3 מ"מ וקררו היטב כשעה.

הרכבת המונה

1. קלתתו את הבצק פריך לוז ברינג קוטר 16.
2. סדרו מעל הבצק הפריך שקית קוקי והניחו בתוכה קטניות לאפיה.
3. הקפיאו כשעה.
4. אפו את הבצק כ- 20 דקות בחום של 160 מעלות.
5. הוציאו את הטארט מהתנור וסדרו את האגסים המקורמלים במרכז.
6. צקו מסת גבינה ופזרו מעליה שטורייזל לוז, החזירו לאפיה ב- 160 מעלות כ- 25 דקות עד לקבלת צבע שחום, כשהקיסם יוצא יבש.

כלי עזר למתכון

רינג קוטר 16 גובה 4

מגש אפייה

מערך

— שו גבית —

שו גבית

20 פחזניות

גאנש שוקולד לבן מוקצף

250 גרם שמנת מתוקה 38%	3 גרם ג'לטין
50 גרם שוקולד לבן	15 גרם מים
1 גרם מחית וניל	

אופן ההכנה

1. צרו מסת ג'לטין - ערבבו היטב ג'לטין ומים והניחו במקרר ל-20 דקות.
2. הרתיחו שמנת מתוקה ווניל.
3. הוסיפו מסת ג'לטין וצקו על השוקולד.
4. טחנו היטב את המסה בעזרת בלנדר מוט עד לקבלת קרם נוזלי.
5. קררו היטב כ-5 שעות.
6. העבירו את המסה לבקבוק לחיץ.

קרן דיפלומט מסקרפונה

250 גרם חלב	60 גרם חלמון
1 גרם מחית וניל	3 גרם ג'לטין
40 גרם סוכר לבן	15 גרם מים
27 גרם קורנפלור	60 גרם מסקרפונה
50 גרם חמאה	60 גרם שמנת מוקצפת לקצף רך

אופן ההכנה

1. הרתיחו את החלב והווייל.
2. טרפו את החלמונים והסוכר, הוסיפו את הקורנפלור וטרפו שוב.
3. כשהחלב רותח, שפכו תוך כדי ערבוב לתערובת החלמונים והסוכר. סננו והחזירו לסיר לבישול על האש.
4. ערבבו עם מטרפה באופן מהיר, עד שהקרם מסמיך ומתחיל לבעבע. בשלו כ-2 דקות והורידו מהאש. הוסיפו ג'לטין.
5. קררו כ-4 שעות.
6. כאשר הקרם קר, קפלו לתוכו מסקרפונה ושמנת מתוקה.
7. העבירו את המסה לבקבוק לחיץ.

קרם פטל

100 גרם מחית פטל	30 גרם חמאה
20 גרם סוכר דמרה	2 גרם ג'לטין
2 גרם פקטין	10 גרם מים

אופן ההכנה

1. צרו מסת ג'לטין - ערבבו היטב ג'לטין ומים והניחו במקרר ל-20 דקות.
2. בקערה נפרדת ערבבו סוכר ופקטין.
3. הרתיחו מחית פטל, הוסיפו תוך ערבוב ידני של הסוכר והפקטין.
4. הביאו לרתיחה והוסיפו מסת ג'לטין, הורידו מהאש והוסיפו חמאה.
5. טחנו היטב בעזרת בלנדר מוט עד לקבלת קרם אחיד.
6. קררו כשעתיים במקרר.
7. העבירו את המסה לבקבוק לחיץ.



אופן ההכנה

1. ערבבו במיקסר עם וו גיטרה את כל המרכיבים עד לקבלת בצק.
2. רדדו לעובי של כ-3 מ"מ והקפואו כשעה.

50 גרם חמאה

75 גרם סוכר לבן

75 גרם קמח לבן

קורט צבע מאכל לבן - אבקה

בצק רבון

125 גרם חמאה

125 גרם קמח לבן

180 גרם ביצים

125 גרם מים

125 גרם חלב

3 גרם סוכר לבן

3 גרם מלח

אופן ההכנה

1. בסיר, הביאו לרתיחה מים, חלב, מלח, סוכר וחמאה.
2. הוסיפו את הקמח בבת אחת וערבבו היטב עד לקבלת בצק שנפרד מדפנות הסיר.
3. קררו את המסה במיקסר בעזרת וו גיטרה לטמפרטורת החדר.
4. הוסיפו ביצים בהדרגה עד לקבלת בצק בטקסטורה המתאימה.
(ניתן לבדוק אם המסה מוכנה בעזרת מתיחה של הבצק בין האצבעות עד לקבלת סרט).
5. זלפו על נייר אפיה בעזרת צנתר בקוטר 10.
6. קרצו את הקראקלן בעזרת מקד (חותכן) בקוטר 3 והניחו על הבצק רבון.
7. אפו ב-165 מעלות כ-40 דקות עד לקבלת פחזניה שחומה ואוורירית.

הרכבת המונה

1. צרו בפחזניה חור ומלאו בקרם דיפלומט מסקרפונה.
2. הקציפו גנאש לקצף יציב ובעזרת צנתר חלק קוטר 12 זלפו כיפה על הפחזניה.
3. בעזרת כף פריזיאן, צרו גומה (ניתן להרטיב מעט את הכף במים חמים כדי להקל על העבודה).
4. מלאו את הגומה בקרם פטל ופזרו פיסטוק ועלי ורדים מיובשים.

כלי עזר למתכון

שק זילוף

צנתר קוטר 10

מקד (חותכן) קוטר 3



— הכירו את צוות הגורמה שלנו —

ניצחו על הפרויקט שף קונדיטור אורגד ומיס פטל אשר לימדו את הסטודנטים המוכשרים שלנו

צילם בכישרון רב: גיל אבירם



מיס פטל - שרית נובק



שף קונדיטור אורגד רואש



ויטלי קלנטרוב



אודיה אבן-חיים



נעם ישעיהו



קים דולינגר



אביעד לוי



עדן ניאזוב



חג שמח!



אורט דגורמה
המרכז ללימודים קולינריים