



לב הארוחה | מנות של חג למרכז השולחן



לב הארוחה

השנה האחרונה לימדה אותנו להתרכז במה שחשוב ולא לקחת כמובן מאליו את הרגעים היקרים עם המשפחה והחברים. לכן, האירוח בשבועות חשוב השנה במיוחד, מכיוון שהוא נותן לנו הזדמנות לעטוף באהבה מעשה ידינו את היקרים לנו – שהרי הם לב הארוחה.

מסיבה זו החלטנו להקדיש את חוברת השבועות של 2025 למאפים חמים ומנחמים עם גבינות, שבאופן מסורתי מונחים במרכז שולחן החג ושסביבם נבנית הארוחה כולה. גם הם לב הארוחה.

כדי לעשות זאת גייסנו את מומחית האפייה נעמה גאון, שיצרה עבורנו מיני-סדנת אפייה מלאה בכל טוב. בדפים שלפניכם תמצאו מאפים מלוחים ממגוון סוגים של בצקים – חלקם קנויים ומוכנים ואת חלקם תוכלו להכין בעצמכם. לצידם יש גם מאפים מתוקים, שנותנים ביטוי לעולם שלם של גבינות.

השנה, לצד האירוח, חשובה לא פחות העשייה שמובילה אליו, שכן העבודה עם בצק מספקת לנו הפוגה רגעית, נחמה ואפילו תרפיה. לכן, לחלק מהמאפים בחוברת הוספנו גם שלבי הכנה מצולמים, וכן דגשים וטיפים לאפייה, שילוו אתכם צעד אחר צעד במטבח ויסייעו לכם לאפות טוב יותר.

כדי שבכל זאת תצא לכם ארוחה חגיגית ויפה, הוספנו פרק מיוחד של סלטים חמים וקרים עם גבינות, שעובדים מעולה עם המאפים שבחוברת.

מאחלים לכם גד שמח
משפחת גד



מתכונים: נעמה גאון

עריכה והפקה: יעל כלב

קונספט ויזואלי: עמית פרבר

צילום: דניאל לילה

עיצוב: סטודיו קרן וגולן

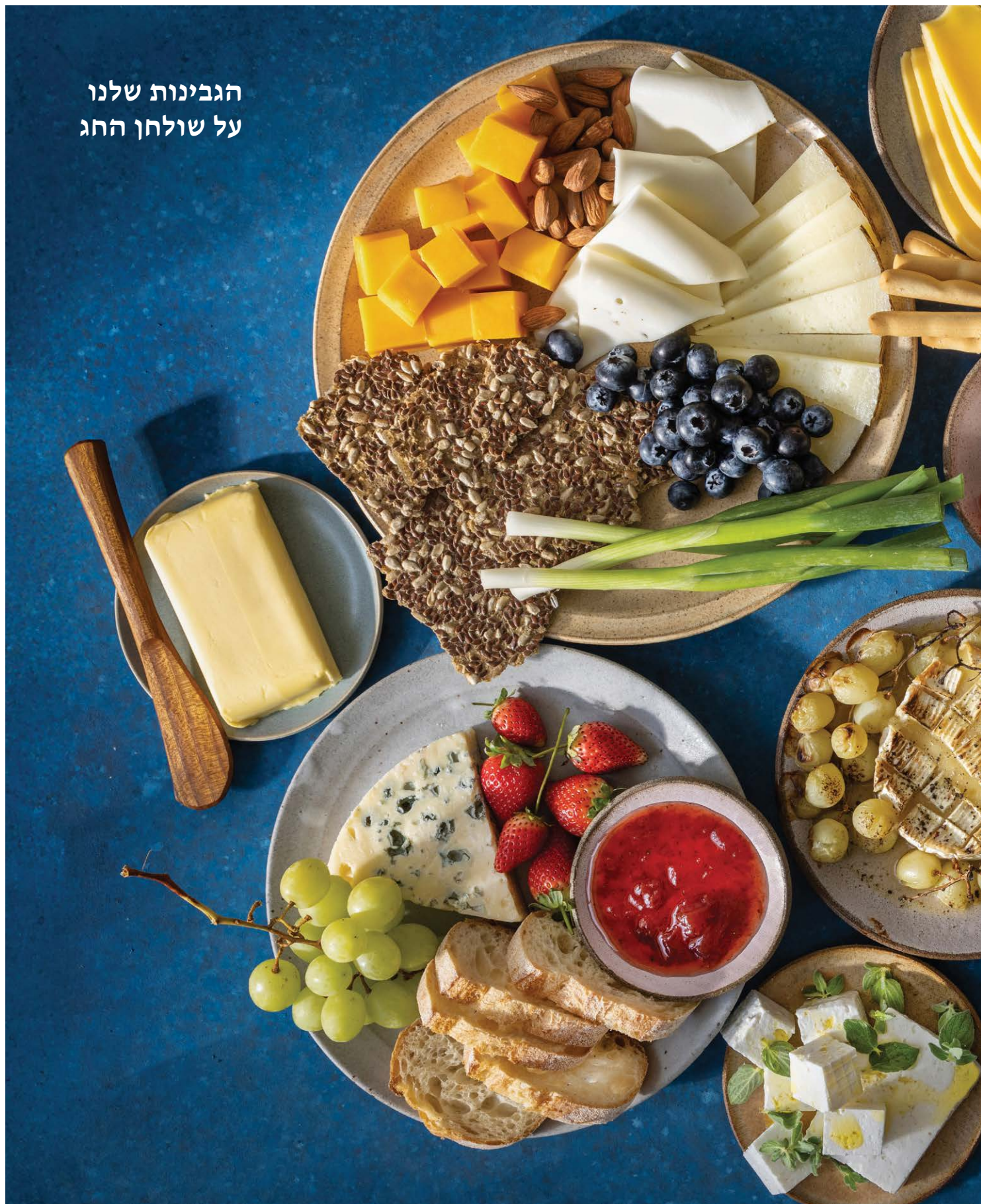
עריכת לשון: טלי אשחר גוטליב

מטבח אחורי: עדי גלבוע, לין חיחמו

כלים ואביזרים: אוסף פרטי

מלמעלה בכיוון השעון: משולש גאודה,
ריקוטה פרסקה, ברי צרפתי, פטה כבשים 20%,
גבינה כחולה, חמאה איטלקית, צ'דר,
פרוסות גאודה עיזים, פקורינו פרוס

הגבינות שלנו
על שולחן החג







- 06 טארט טאטן אישי עם גבינת עיזים, אגסים ודבש
- 07 גאלט תפוחי אדמה וצ'דר עם בצל מקורמל ויוגורט עיזים
- 11 אצבעות פולנטה מוצרלה ופטריות צלויות
- 14 שבלולי ספּינקוּפּיטָה פטה כבשים, תרד ושמיר
- 15 סְטְרוּמְבּוּלִי מרגריטה מוצרלה פרסקה ועגבניות מיובשות
- 19 בָּרְד פודינג מלוח עם קוואטרו פורמאג'י וטפנד זיתים







אנחנו מאוד אוהבים מתכונים פשוטים שהתוצאה שלהם שווה יותר מהמאמץ שנדרש כדי להכין את המנה. כאן הכנו טארט טאטנים אישיים מארבעה מרכיבים בלבד. במקום לעצב קלתיות מרכיבים את המאפים הפוך, כך שהבצק עוטף את המלית ומקבל את צורת הקלתית במהלך האפייה. הגבינה האידיאלית לטאטנים האלה היא גדעז. יש לה טעם דומיננטי שמשתלב מצוין עם טעמים מתקתקים והיא שומרת על המרקם שלה גם אחרי האפייה.

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.
2. מכניסים את גליל הגדעז למקפיא ל-10 דקות כדי שיתקשה מעט ויהיה נוח לפריסה. פורסים את הגליל בסכין חדה לפרוסות בעובי 1½ ס"מ.
3. חוצים אגסים לאורכם ומוציאים מהם את הגרעינים עם כפית. פורסים את האגסים לרוחבם לפרוסות דקות בעובי 2 מ"מ.
4. יוצקים 9 תלוליות של כחצי כף דבש על נייר האפייה במרווחים גדולים ומשטחים אותן עם גב הכף לקבלת צורה של עיגול. מניחים על כל עיגול דבש גבעול תימין קטן ועליו מניחים מטבע גדעז (תמונות מס' 2-3). מסדרים 8-10 פרוסות אגסים בחפיפה, כך שיכסו את הגבינה לחלוטין (תמונה מס' 4).
5. פורשים בצק עלים על משטח העבודה וקורצים ממנו 9 עיגולים בקוטר 9 ס"מ כל אחד. מניחים עיגול בצק על כל מניפת אגסים ומהדקים סביבה את שולי הבצק (תמונה מס' 4).
6. מברישים את הבצק בביצה טרופה ואופים 25-30 דקות עד שהבצק מזהיב והדבש משחים ומבעבע מתחתיו.
7. מוציאים את התבנית מהתנור ומצננים דקה-שתיים. מניחים מגש או תבנית על המאפים והופכים אותם יחד. מקלפים בזהירות את נייר האפייה מהמאפים, מזלפים עוד קצת דבש על כל מאפה ומגישים.
8. אפשר לאכול את המאפים בטמפרטורת החדר או להכין מראש ולחמם לפני ההגשה כ-5 דקות ב-180 מעלות.

9 מאפים אישיים

- 1 גליל (180 גרם) גדעז
- 3 אגסים גדולים ומוצקים
- 7-6 כפות דבש
- 4 גבעולי תימין חתוכים למקטעים
- 1 חבילה (300 גרם) בצק עלים מצונן
- 1 ביצה טרופה להברשה

טיפ של אופה: להכנת המנה אפשר להשתמש בבצק עלים קפוא על בסיס חמאה, אלא שאלו בדרך כלל מגיעים באריזות גדולות יותר, וברגע שמפשירים אי אפשר להקפיא שוב. לכן מומלץ להשתמש בבצק הקפוא רק אם מתכננים להכפיל כמויות. דעו גם שהבצק הקפוא קצת יותר עבה מהמצונן. כמו כן, זכרו להפשיר אותו במקרר במשך הלילה.



החלטנו לפנק את הגראטן המסורתי במעטפת בצק פריכה וקיבלנו את הגאלט הכי יפה בעיר. בניגוד לגאלטים אחרים שמשתטחים ברגע שהם פוגשים תנור, הגאלט הזה נשאר זקוף ומרשים בזכות המלית היציבה. את תפוחי האדמה חולטים לפני המילוי כדי לוודא שיתרככו לגמרי במהלך האפייה, ולאחר מכן מערבבים אותם עם שפע של בצל מקורמל וצ'דר עוקצנית, שנותנים להם המון טעם. וכדי שלא תעבדו קשה מדי, השתמשנו בבצק פריך קפוא – רק להפשיר ולמלא.

אופן ההכנה

- מכינים את הבצל המקורמל:** מחממים מחבת עם 3 כפות שמן זית ומטגנים בצלים עם כפית מלח 25-30 דקות על להבה בינונית עד שהם שחומים ורכים מאוד. מקפידים לערבב מדי פעם. מצננים לטמפרטורת החדר.
- מכינים את הגראטן:** שמים פרוסות תפוחי אדמה בסיר ומכסים אותן במים. מוסיפים כפית מלח ומביאים לרתיחה עדינה. מבשלים כ-3 דקות על להבה בינונית-נמוכה עד שפרוסות תפוחי האדמה מתרככות אך עדיין שומרות על צורתן. מסננים ומצננים לטמפרטורת החדר.
- מעבירים את פרוסות תפוחי האדמה לקערה, מוסיפים יוגורט וכפית מלח ומערבבים בידיים בעדינות כדי לשמור על הפרוסות שלמות ככל האפשר.
- מרכיבים את הגאלט ואופים:** מחממים תנור ל-200 מעלות.
- מניחים נייר אפייה על משטח העבודה ומקמחים אותו מעט. פורסים את הבצק על המשטח, מרדדים קלות וקורצים ממנו עיגול בקוטר 30 ס"מ. במרכז העיגול מסמנים בעדינות עם סכין עיגול בקוטר 22 ס"מ.
- מעבירים את נייר האפייה עם הבצק לתבנית תנור. אוספים עם הידיים כרבע מתערובת תפוחי האדמה ומשטחים אותה על העיגול הקטן. מפזרים עליה כשליש מהבצל המקורמל ושליש מכמות הצ'דר המגוררת (תמונה מס' 2). חוזרים על מבנה השכבות עוד פעמיים. מסיימים עם שכבה של תפוחי אדמה שמסדרים בחפיפה לקבלת מבנה של רעפים כמו בגראטן המסורתי (תמונה מס' 3). מרימים את שולי הבצק הריקים בקיפולים גסים על תפוחי האדמה (תמונה מס' 4). מפזרים קוביות חמאה על רעפי תפוחי האדמה.
- מברשים את שולי הבצק בביצה טרופה ואופים כשעה עד שהגאלט זהוב ותפוחי האדמה רכים ושחומים מעט. אוכלים חם.

מאפה בקוטר 22 ס"מ

450 גרם בצק פריך מלוח שהופשר
לילה במקרר
מעט קמח לקימוח
1 ביצה טרופה להברשה

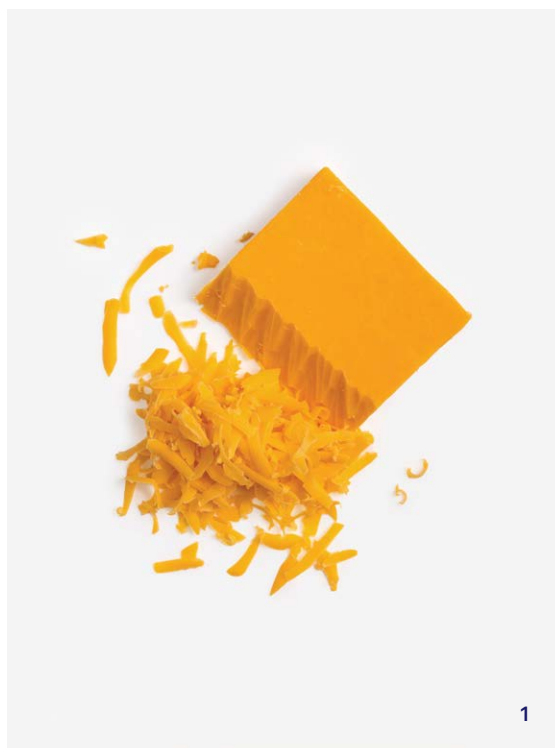
לבצל המקורמל

3 כפות שמן זית
3 בצלים חצויים ופרוסים דק
1 כפית מלח

לגראטן

4-5 תפוחי אדמה עמילניים
(מזן גורמה או באטר) קלופים ופרוסים
דק במנדולינה (כ-600 גרם לפני קילוף)
2 כפיות מלח
2/3 כוס (150 גרם) יוגורט עיזים
בבקבוק גד
1 קובייה (200 גרם) צ'דר גד מגוררת גס
30 גרם חמאה איטלקית גד חתוכה
לקוביות קטנות

טיפ של אופה: בצק פריך נוח יותר לקרוץ או לעצב כשהוא קר. אם אתם מרגישים שהבצק שלכם קצת מתחמם ומתרכך במהלך העבודה, אפשר בכל שלב להעביר אותו למקפיא ל-5 דקות (לא יותר), עם או בלי המלית. דווקא בשלב קיפול השוליים עדיף שהוא לא יהיה קר מאוד, כדי שלא ייסדק כשתרימו את השוליים המתנפנים.







הפתעה ללא גלוטן לשולחן החג. השילוב בין פולנטה, פטריות וגרנה פדנו נפוץ במטבח האיטלקי ומופיע לרוב כטופינג לפיצה או כתוספת למנה עיקרית. כאן הפכנו את השילוב הזה לכוכב הארוחה והוספנו לו קוביות מוצרלה קטנות שמעשירות את הטעם והמרקם. אחרי הקפאה וצלייה קצרה בתנור מתקבלות אצבעות פולנטה פריכות וזהובות עם הפתעות מוצרלה שנמתחות בכל ביס.

אופן ההכנה

1. מחממים מחבת קטנה עם 2 כפות שמן זית ומטגנים פטריות 10-15 דקות על להבה בינונית עד שהן מגירות את כל הנוזלים ומזהיבות היטב. מוסיפים חצי כפית מלח ועלי תימין, מערבבים ומצננים לטמפרטורת החדר.
2. שמים בסיר בינוני חלב, 2 כפיות מלח ו-1/4 כוסות מים ומביאים לרתיחה עדינה על להבה בינונית. מוסיפים פולנטה בהדרגה תוך כדי ערבוב ומבשלים כ-5 דקות על להבה בינונית-נמוכה עד שהתערובת מבעבעת ומסמיכה מעט. מצננים את התערובת בסיר כמה דקות עד שהיא לא רותחת למגע. מוסיפים את הפטריות המטוגגות וחצי שקית (50 גרם) גרנה פדנו ומערבבים. מוסיפים קוביות מוצרלה ומערבבים לפיזור אחיד.
3. מרפדים תבנית ריבועית בגודל 24 ס"מ ביריעה של ניילון נצמד שמשלשלת מעט מהדפנות, לחילוץ קל ונוח. מעבירים את תערובת הפולנטה אל התבנית ומשטחים בעזרת לקקן או כף לשכבה אחידה בגובה 2 ס"מ.
4. מכסים את התבנית בניילון נצמד ומעבירים למקפיא לשעתיים לפחות.
5. **אופים ומגישים:** כ-20 דקות לפני האפייה מוציאים את תבנית הפולנטה מהמקפיא, מחלצים ממנה את המשטח ופורסים לאצבעות בגודל 8x2 ס"מ בסכין חדה. אם לא אופים מייד, אפשר לשמור את אצבעות הפולנטה במקפיא עד 3 חודשים.
6. מחממים תנור ל-230 מעלות במצב טורבו. מרפדים 2 תבניות תנור בניירות אפייה ומפזרים על הניירות 4 כפות קמח תירס.
7. מסדרים את האצבעות בתבניות במרווחים שווים ולא צפופים מדי, ומפזרים עליהן את יתרת הגרנה פדנו (50 גרם).
8. אופים 10-14 דקות עד שהאצבעות משחימות מעט. אוכלים חם או חמים.

תבנית ריבועית בגודל 24 ס"מ (36 אצבעות)

- 2 כפות שמן זית
- 1 סלסילה (250 גרם) פטריות שמפיניון
חתוכות לקוביות קטנות
- מלח
- עלים מ-2 גבעולי תימין
- 2 כוסות (480 גרם) חלב
- 1/4 כוסות (420 גרם) מים
- 3/4 כוס (125 גרם) קמח תירס (פולנטה)
להכנה מהירה ועוד 4 כפות לפיזור
בתבנית
- 1 שקית (100 גרם) גרנה פדנו מגוררת **גד**
- 1 גליל מוצרלה **גד** (180 גרם) חתוך
לקוביות בגודל 1 ס"מ
- שמן זית לשימון

טיפ של אופה: אפשר להשתמש בתבנית בגודל אחר, רק חשוב להקפיד על עובי השכבה כדי לשמור על האיזון בין הפריכות לרכות. כמו כן, חשוב לסדר את אצבעות הפולנטה במרווחים בתבנית, כדי שחום התנור יעבור ביניהן בצורה שווה ויעניק להן את המעטה הקריספי הנחשק.

שבלולי ספנקופיטה
 פטה כבשים, תרד ושמיר
 מתכון בעמוד 14



2



1



4



3



6







הטוויסט הקטן שלנו לפשטידת פילו עם תרד וגבינות מהמטבח היווני.
במקום להרכיב פשטידה כמקובל, גלגלנו את דפי הפילו לשבולות קטנים
ואפינו אותם יחד בתבנית, כך שמשושנה אחת גדולה ויפה מתקבלים
למעשה המון מאפים אישיים שכל אחד תולש לעצמו. הריקוטה קלאסית
מעבה את המלית ונותנת לה גוף, והפטה מוסיפה עומק ומליחות,
וכמובן את ההקשר היווני המקורי.

אופן ההכנה

- מכינים את המלית:** מחממים מחבת עם 2 כפות שמן זית ומטגנים שני סוגי בצלים כ-10 דקות על להבה בינונית עד שהבצלים הלבנים מתרככים ומזהיבים קלות. מוסיפים שום וכפית מלח ומטגנים כחצי דקה עד שעולה ניחוח של שום. מוסיפים עלי תרד ומטגנים כמה דקות עד שהתרד מאבד מנפחו אך עדיין שומר על צבע ירוק בוהק. מכבים את האש, מוסיפים שמיר ומערבבים. מצננים לטמפרטורת החדר. מוסיפים ריקוטה וביצה ומערבבים לתערובת אחידה.
- מרכיבים את המאפה, אופים ומגישים:** מחממים תנור ל-200 מעלות במצב טורבו ומשמנים את התבנית היטב בשמן זית.
- פורשים את עלי הפילו על משטח העבודה ומכסים במגבת כדי שלא יתייבשו. בזמן שעובדים על עלה אחד מקפידים לכסות את יתר העלים במגבת.
- מפרידים עלה אחד מהערמה, מניחים אותו על המשטח ומברישים בשמן זית. מניחים עליו עלה נוסף ומברישים גם אותו בשמן זית. חוזרים על הפעולה פעם נוספת לקבלת 3 שכבות של עלי פילו משומנים. לא משמנים את החלק העליון של העלה השלישי.
- מורחים על העלה העליון רבע מתערובת הירוקים בשכבה לא צפופה מדי (תמונה מס' 2). מפזרים רבע מפירורי הפטה ומגלגלים את העלים מהצלע הקצרה לקבלת רולדה (תמונה מס' 3). מברישים את רולדת הפילו במעט שמן זית. בעזרת סכין גדולה וחדה חוצים את הרולדה, ופורסים כל חצי רולדה ל-3 שבולות שווים (תמונה מס' 4). עובדים בתנועות ניסור עדינות ומהירות כדי שהשבולות לא יימעכו.
- מסדרים את השבולות בתבנית במעגלים, כשאחד הצדדים החתוכים פונה כלפי מעלה. חוזרים על הפעולה עם יתר עלי הפילו והמלית ומסדרים גם אותם בתבנית מהמעגל החיצוני למעגל הפנימי. לא דוחסים את השבולות אלא מניחים אותם אחד ליד השני, כדי שאפשר יהיה להפריד ביניהם בקלות בתום האפייה (תמונות מס' 5-6).
- אופים 45-50 דקות עד שהפילו מזהיב היטב והמלית יציבה.
- מגישים את השבולות החמים עם צזיקי קר.

תבנית בקוטר 26 ס"מ ובגובה 5 ס"מ לפחות (24 שבולות)

למלית

- 2 כפות שמן זית
- 2 בצלים בינוניים קצוצים דק
- 7-8 גבעולי בצל ירוק קצוצים דק (החלק הלבן והירוק)
- 3 שיני שום כתושות
- 2 כפיות מלח
- 400 גרם עלי תרד תורכי חתוכים גס
- 2 כפות עלי שמיר קצוצים
- 1 גביע (250 גרם) ריקוטה קלאסית **גד**
- 1 ביצה גדולה

להרכבה ולהגשה

- 1/3 כוס שמן זית
- 12 עלי פילו מצוננים
- 1 גביע (250 גרם) פטה כבשים
- מסורתית 20% **גד** מפוררת לפירורים
- לא גדולים מדי
- 1 בקבוק (500 גרם) צזיקי **גד** (לא חובה)

טיפ של אופה: במתכון הזה השתמשנו בעלי פילו מצוננים מכיוון שאין צורך להפשיר אותם מראש. חבילה של בצק פילו מצונן מכילה 14 עלים. את השניים הנותרים אפשר לשמור במקרר לשימוש אחר, או להשתמש בהם כדי לעבות שבולות אחד או שניים. אם בכל זאת משתמשים בעלים קפואים, זכרו שצריך להפשיר אותם במקרר במשך הלילה.



מוצרלה פרסקה
ועגבניות מיובשות

בלי מיקסר, בלי לישה, בלי רידוד ובלי טאבון – הסטרומבולי האיטלקי הוא סוג של פיצה ממולאת ומגולגלת, שנוח וקל להכין בבית, מכיוון שהוא לא מצריך טמפרטורה קיצונית או מיומנות של פיציולו. לקבלת החוויה האיטלקית המלאה, מילאנו אותו ברוטב עגבניות ובזיליקום והשתמשנו בשני סוגים של מוצרלה – המגוררת נותנת את אפקט המתיחה, והטרייה את העסיסיות והטעם שילדים (וגם מבוגרים) כל כך אוהבים.

2 מאפים גדולים

שמן זית לשימון

לבצק

- 2½ כוסות (350 גרם) קמח
- 1 כפית (5 גרם) שמרים יבשים
- 1 כפית (5 גרם) סוכר
- 2 כפות (25 גרם) שמן זית
- 1½ כפיות (7 גרם) מלח
- 1 כוס (240 גרם) מים בטמפרטורת החדר

למלית

- 3/4 כוס (180 גרם) מחית עגבניות חלקה (פסאטה)
- 2 כפות ממרח עגבניות מיובשות
- 1 שן שום כתושה
- 1 כפית מלח
- 1/2 כפית דבש
- 1/2 חבילה (150 גרם) מוצרלה מגוררת גד
- 1 כדור (100 גרם) מוצרלה פרסקה גד
- 16-14 עלי בזיליקום

להברשה

- 4 כפות שמן זית
- 1/2 פלפל אדום חריף קצוץ דק (לא חובה)
- 2 שיני שום קצוצות דק
- 4 עלי בזיליקום קצוצים דק

אופן ההכנה

- מכינים את הבצק:** שמים בקערה קמח ושמרים ומערבבים. מוסיפים סוכר, שמן זית, מלח ומים ומערבבים עם כף עד לקבלת בצק אחיד וללא גושי קמח (תמונה מס' 1). עוטפים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים בטמפרטורת החדר כשעתיים וחצי עד שהבצק מכפיל את נפחו ונראה מעט תוסס (תמונה מס' 2).
- מכינים את המלית, מרכיבים ואופים:** כחצי שעה לפני האפייה ממקמים תבנית תנור הפוכה במרכז התנור ומחממים את התנור ל-250 מעלות.
- בוצעים מוצרלה פרסקה לפיסות בגודל 3-4 ס"מ ומספיגים היטב בנייר סופג.
- מערבבים פסאטה, ממרח עגבניות מיובשות, שום, מלח ודבש לרוטב אחיד.
- משמנים את משטח העבודה בשמן זית. מוציאים את הבצק מהקערה עם ידיים משומנות וחוצים אותו בסכין חדה (אפשר לחצות לפי העין, אין צורך לשקול).
- משמנים נייר אפייה בשמן זית ומניחים עליו מחצית מהבצק. תופחים על הבצק בידיים משומנות ומשטחים אותו לריבוע בגודל 28 ס"מ (תמונה מס' 3). מורחים 3-4 כפות מהרוטב על פני 2/3 מהבצק (תמונה מס' 5). מפזרים על הרוטב חצי מכמות המוצרלה המגוררת, חצי מפיסות המוצרלה פרסקה ו-7-8 עלי בזיליקום (תמונה מס' 6). בעזרת שולי נייר האפייה מרימים את צלע הבצק המכוסה במלית ומגלגלים לרולדה (תמונה מס' 7). דוחפים את קצוות הבצק מתחת לרולדה כדי לסגור אותה (תמונה מס' 8). מורחים את פני הרולדה בשתי כפות מרוטב העגבניות (תמונה מס' 9).
- מחלקים את הנייר עם המאפה אל התבנית הלוהטת שבתנור בעזרת מרדה או חתיכת קרטון.
- אופים 10-12 דקות עד שהסטרומבולי מזהיב היטב גם בתחתית. בזמן שהסטרומבולי הראשון בתנור ממלאים את השני. אופים כל סטרומבולי בנפרד.
- מערבבים שמן זית עם פלפל חריף, שום ובזיליקום ומברישים כל סטרומבולי בתערובת ברגע שהוא יוצא מהתנור. מגישים חם.

טיפ של אופה: בניגוד לבצקי פיצה אחרים, הבצק הזה לא רטוב במיוחד והוא מאוד נוח לעבודה. בתום הערבוב מתקבל בצק תפוס ודביק, אבל אחרי המנוחה הארוכה הוא נעשה רך ומתמסר. הוא עדיין דביק, אבל אם תשמנו את הידיים ואת נייר האפייה יהיה לכם מאוד נוח לעבוד איתו.









הגרסה המלוחה שלנו לברד פודינג מורכבת מפרוסות שלמות של חלה קנויה, שהעמדנו בתבנית בזיג זג. הסיידור הזה מאפשר לבלילה להיספג טוב יותר ויוצר ניגוד טעים של מרקמים בין החלק החשוף והפריך של החלה לבין החלק התחתון הספוג בלילה. בצד של התיבול יש ממרח זיתי קלמטה שמכניסם בדקת עבודה, איירן חמצמץ ותערובת קוואטרו פורמאג'י, המעניקים למאפה עומק ועושר של טעמים.

אופן ההכנה

- מכניס את הטפנד:** טוחנים את כל החומרים למעט שמן זית במעבד מזון קטן למחית אחידה. יוצקים את השמן תוך כדי טחינה עד לקבלת ממרח. מעבירים לצנצנת ושומרים במקרר עד שבוע.
- מכניס את הבלילה ומרכיבים את המאפה:** מעבירים את הטפנד לקערה. מוסיפים את יתר חומרי הבלילה וטורפים במטרפה ידנית לאיחוד.
- פורסים את החלה לפרוסות בעובי 2 ס"מ ומעבירים אותה בשלמותה לתבנית.** מושכים את הפרוסות לימין ולשמאל לסירוגין, כך שמתקבלת מעין חלה בצורת ריצ'רץ'. המבנה הזה יעזור לבלילה לחלחל טוב יותר בין הפרוסות.
- יוצקים את הבלילה על ובין פרוסות החלה עד שהיא מגיעה ל-2/3 מגובה הפרוסות בתבנית.** מכסים את התבנית בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעה לספיגת טעמים.
- אופים ומגישים:** מחממים תנור ל-180 מעלות.
- מפזרים את יתרת הקוואטרו פורמאג'י (200 גרם) על פרוסות החלה ואופים 40-45 דקות עד שהמאפה מקבל גוון זהוב עמוק והגבינות מבעבעות.** מפזרים עלי אורגנו טריים ואוכלים חם.

תבנית בקוטר 26 ס"מ ובגובה 5 ס"מ לפחות

1 חלה במשקל 450-500 גרם

לטפנד זיתי הקלמטה

100 גרם זיתי קלמטה מגולענים
(משקל נטו)

1 שן שום קלופה

עלים מגבעול אורגנו טרי

עלים מ-2 גבעולי בזיליקום

1/4 כפית פלפל שחור גרוס

2 כפות שמן זית

לבליילה

1 בקבוק (500 מ"ל) איירן גד

4 ביצים גדולות

1 כפית מלח

עלים מ-2 גבעולי אורגנו

1/3 שקית (100 גרם) קוואטרו

פורמאג'י גד

1/4 כפית פלפל שאטה גרוס (לא חובה)

לאפייה ולהגשה

2/3 שקית (200 גרם) קוואטרו

פורמאג'י גד

עלים מ-2 גבעולי אורגנו טריים

טיפ של אופה: להכנת המנה השתמשנו בחלה קנויה מהסופר בגודל סטנדרטי. אם החלה שברשותכם גדולה יותר, אפשר להיפרד בנימוס מהפרוסות שבקצוות. כמו תמיד בברד פודינג, גם כאן חלה קצת יבשה, שנקנתה יום קודם, תעבוד הכי טוב, מכיוון שהיא תספוג טוב יותר את הנוזלים.





23 **סלט בוראטה** עם עגבניות צליות וטריות ופירורי לחם מתובלים

24 **קראמבל בטטות** עם פטה עיזים, טחינה ופקאן

27 **סלט שומר, ענבים ושקדים** רוטב יוגורט וגבינה כחולה

28 **פסטה קרם ריקוטה ופסטו**





עגבניות צלויות וטריות ופירורי לחם מתובלים

כשיש בוראטה לא צריך להתאמץ כדי לעשות ממנה מנה מרהיבה. במקרה הזה שדרגנו את צלחת העגבניות החגיגית בשלל עגבניות שרי צלויות. נוזלי הצלייה של העגבניות והנוזלים שניגרים מהבוראטה הופכים ביחד לרוטב טעים ומלא עסיס. את הקראנץ' והמליחות מספקים הפירורים המטוגנים.

4 מנות

לעגבניות הצלויות

1/2 ק"ג עגבניות שרי תמר חצויות
2 כפות שמן זית
1/2 כפית מלח
1/2 כפית סוכר
עלים מ-2 גבעולי אורגנו

לפירורי הלחם המתובלים

1 כף שמן זית
1 שן שום כתושה
1/3 כוס (20 גרם) פירורי פנקו
1/2 כפית מלח
קליפה מגוררת מ-1/4 לימון

לסלט

300 גרם עגבניות שרי תמר צבעוניות
חתוכות לרבעים
1 כף חומץ בלסמי
1 כף שמן זית
1 כפית מלח
1 גביע (125 גרם) בוראטה גד
שמן זית
מלח ים
חופן עלי בזיליקום

אופן ההכנה

- 1. צולים את העגבניות:** מחממים תנור ל-220 מעלות.
- מערבבים עגבניות שרי עם 2 כפות שמן זית, חצי כפית מלח, סוכר ועלי אורגנו ומשטחים בתבנית תנור בשכבה אחת.
- צולים כ-30 דקות עד שהעגבניות מתרככות ומשחירות מעט. מצננים לטמפרטורת החדר. אפשר לצלות את העגבניות עד שבוע מראש ולשמור במקרר עם הנוזלים שנקו בתבנית.
- 4. מכינים את פירורי הלחם המתובלים:** מחממים מחבת עם כף שמן זית ומטגנים שום כמה שניות על להבה בינונית-נמוכה עד שעולה ניחוח. מוסיפים פירורי פנקו וחצי כפית מלח ומטגנים כ-3 דקות עד שהפירורים מזהיבים. מצננים לטמפרטורת החדר.
- מוסיפים לפירורי הפנקו המטוגנים קליפת לימון מגוררת ומערבבים.
- 6. מרכיבים את הסלט ומגישים:** מעבירים את העגבניות הצלויות לקערה עם הנוזלים שנקו בתבנית, מוסיפים עגבניות טריות, חומץ בלסמי, כף שמן זית וכפית מלח ומערבבים בעדינות כדי שהעגבניות הצלויות לא ייקרעו.
- מעבירים את העגבניות לצלחת הגשה. מניחים במרכז בוראטה ומפזרים את פירורי הלחם המתובלים בכמות שרוצים (מומלץ לפזר בנדיבות מכיוון שהם מעניקים למנה המון טעם ופריכות). יוצקים על הבוראטה שלוק של שמן זית, מפזרים מעט מלח ים ועלי בזיליקום ומגישים.

טיפ פריכות: כדי שפירורי הלחם יעשו את מה שמצופה מהם, חשוב מאוד לא להשתמש בפירורי לחם "רגילים" מהסופר. אם אין לכם פנקו אפשר להשתמש ב-30 גרם לחם ישן שטוחנים במעבד מזון לפירורים מעט גסים. אגב, עם הפירורים המתובלים האלה אפשר לתת בוסט של פריכות למגוון מנות, מסלטים וירקות מאודים ועד פסטות ודגים בתנור.



לפני כמה שנים לימור לניאדו תירוש גילתה לנו שכאשר אופים פטה וטחינה בתנור קורה משהו נפלא. הטחינה עוטפת את הגבינה בטעמים אדמתיים מתקתקים, ואילו הגבינה מתייבשת מעט, טעמה נעשה מרוכז והיא מקבלת פריכות עדינה. כאן חיזקנו את השילוב המיוחד הזה עם פקאנים שבורים וקיבלנו קראמבל פריך, ללא שימוש בקמח, שטעמו ומרקמו משתדכים נפלא לבטטות הצליות.

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל-200 מעלות ומרפדים מגש או תבנית בנייר אפייה.
2. בעזרת סכין חדה חורצים בצד אחד של הבטטות פסים אלכסוניים בעומק חצי ס"מ בצורת שתי וערב, לקבלת דוגמת מעוינים.
3. מערבבים בקערה גדולה 2 כפות שמן זית, סילאן, כפית מלח ופלפל שחור. מוסיפים את הבטטות ומערבבים בידיים עד שהן מצופות בתערובת.
4. מניחים את הבטטות בתבנית כשהצד החרוץ כלפי מטה ואופים 40-45 דקות עד שהן מתרככות ומשחימות מעט.
5. בינתיים מערבבים בעדינות פירורי פטה עם טחינה גולמית ופקאנים.
6. מוציאים את תבנית הבטטות מהתנור ומעלים את הטמפרטורה ל-220 מעלות.
7. הופכים את הבטטות בתבנית כך שהצד החרוץ יפנה כלפי מעלה. מפזרים בין הבטטות את פירורי הפטה-טחינה-פקאן ומחזירים לתנור לעוד 25-30 דקות עד שפני הבטטות מתקרמלים ופירורי הפטה מתייבשים קלות.
8. מפזרים בצל ירוק ופלפל חריף ומגישים.

10-8 מנות

10-8 בייבי בטטות קלופות במשקל 80-60 גרם כל אחת
2 כפות שמן זית
2 כפות סילאן
מלח ופלפל שחור גרוס
1 גביע (200 גרם) פטה עיזים
מסורתית 20% גד מפוררת גס
2/3 כוס (80 גרם) פקאנים קצוצים
4 כפות (80 גרם) טחינה גולמית
2 גבעולי בצל ירוק פרוסים לטבעות דקות
1/2 פלפל אדום חריף קצוץ

טיפ אירוח: המנה הזאת מצוינת להכנה מראש. אופים את הבטטות יום קודם ושומרים במקרר. לפני ההגשה רק מפזרים את הקראמבל ואופים ב-220 מעלות עד שפני הבטטות מתקרמלים ופירורי הפטה מתייבשים ונחרכים קלות. ניחוחות הקלייה שיבקעו מהתנור לא ישאירו מקום לספק – זו כנראה המנה שתיגמר ראשונה בארוחה.







הכוכב האמיתי של המנה הזאת הוא הרוטב. יש בו שילוב בין גבינה כחולה ליוגורט יווני שמפיק רוטב עז טעם, אבל לא כבד, עם מרקם חלק וקטיפתי שנמש בפפה. מהמתכון שלפניכם מתקבל יותר רוטב ממה שתצטרכו עבור הסלט. אפשר להכפיל את כמויות הסלט או לשמור את הרוטב במקרר ולהשתמש בו לתיבול סלטים אחרים, כמו סלט תרד ותותים, סלט חסות ואגסים או כל שילוב רענן ועונתי של עלים ופירות.

8-6 מנות

לרוטב

- 1 חבילה (100 גרם) גבינה כחולה **גד**
- 1/2 כוס (130 גרם) יוגורט יווני 10% **גד**
- 4 כפות מיץ לימון סחוט טרי
- 1 שן שום חתוכה גס
- 1/2 כפית מלח

לסלט

- 2 פקעות שומר פרוס דק
- 2 יחידות אנדיב סגול מופרדות לעלים
- 1/2 כוס ענבים חצויים
- 50 גרם (1/2 כוס) שקדים מולבנים פרוסים

אופן ההכנה

- מכינים את הרוטב:** טוחנים את כל החומרים במעבד מזון קטן או במוט ריסוק ידני עד לקבלת רוטב חלק וקרמי. שומרים בצנצנת במקרר עד 3 ימים. לפני השימוש מנערים מעט את הצנצנת לאיחוד המרכיבים.
- מרכיבים את הסלט ומגישים:** קולים פרוסות שקדים במחבת יבשה 3-4 דקות עד להזהבה.
- שמים בקערה שומר, עלי אנדיב, ענבים וחצי מכמות השקדים הפרוסים. יוצקים 4-5 כפות מהרוטב ומערבבים לציפוי אחיד.
- מעבירים את הסלט לקערת הגשה, מפזרים את יתרת השקדים הקלויים ומגישים.

טיפ תיבול: רוטב לסלט צריך תמיד להיות קצת יותר מלוח ועז טעם ממה שטעים לכם. בערבוב עם מרכיבי הסלט המליחות תתאזן.



את ההברקה החדשה שלנו כבר טעמתם? קרם ריקוטה 16% שומן, שמתנהג כמו גבינת שמנת קלילה, אבל יש בו את המתקתקות החלבית ואת המליחות העדינה של הריקוטה. חוץ מלזלול אותו עם כפית ישר מהגביע, אפשר גם לשלב את הקרם הזה בהמון מנות מלוחות ומתוקות. כאן הכנו ממנו רוטב קרמי לפסטה יחד עם פסטו בזיליקום-רוקט, שתיבלנו בגבינת פקורינו עזת טעם.

8-6 מנות

לפסטו

- 1 כף (15 גרם) צנוברים
- 60 גרם ממשולש פקורינו **גד** (את היתר שומרים להגשה)
- 50 גרם עלי בזיליקום
- 40 גרם עלי רוקט ללא החלק הגס של הגבעולים
- 1 כפית מלח
- 1 שן שום קלופה
- 2 כפות שמן זית

לפסטה

- 1 חבילה (500 גרם) פפרדלה
- 2 גביעים (400 גרם) קרם ריקוטה 16% **גד**
- שבבים ממשולש פקורינו **גד**
- קליפה מגוררת מלימון אחד

אופן ההכנה

- מכינים את הפסטו:** קולים צנוברים במחבת יבשה 2-3 דקות על להבה בינונית עד להזהבה. מצננים קלות.
- חותכים 60 גרם ממשולש הפקורינו לקוביות בגודל 2 ס"מ.
- מעבירים את הצנוברים ואת קוביות הפקורינו למעבד מזון, מוסיפים בזיליקום, רוקט, כפית מלח ושום וטוחנים למחית בפולסים ארוכים. מוסיפים שמן זית וטוחנים עד לקבלת ממרח. שומרים את הפסטו במקרר עד שבוע.
- מכינים את הפסטה ומגישים:** מבשלים פסטה בשפע מי מלח רותחים לפי הוראות היצרן עד לדרגת אל דנטה. מסננים ושומרים כחצי כוס ממי הבישול.
- שמים את הפסטו בסיר רחב ונמוך (סוטאז'), מוסיפים כ-1/4 גביעי קרם ריקוטה וחצי מכמות קליפת הלימון המגוררת ומערבבים לתערובת אחידה. מוסיפים את הפסטה המבושלת ואת מי הבישול ששמרנו ומחממים תוך כדי ערבוב על להבה בינונית עד שהרוטב מתחמם ועוטף את הפסטה.
- מעבירים את הפסטה לצלחת הגשה, מניחים תלוליות מקרם הריקוטה שנותר, מפזרים שבבי פקורינו ואת יתרת קליפת הלימון המגוררת ומגישים מייד.

טיפ פסטה: הרוטב הזה עובד מצוין עם פסטות ארוכות כמו פפרדלה או ספגטי, אבל אם רוצים לבשל את הפסטה מראש ורק לחבר עם הרוטב לפני ההגשה עדיף לבחור בפסטה קצרה, מכיוון שהארוכות נוטות להידבק באופן בלתי הפיך במקרר. את הפסטה המבושלת מחממים עם רבע כוס ממי הבישול ורק אז מוסיפים רוטב ועוד חצי כוס ממי הבישול.







33 טארט מסקרפונה ודבש עם קרם לאבנה ותימין

36 פֶּרְסֵבוֹרְגֶּר ריקוטה פרסקה ודובדבנים

37 פבלובה מסקרפונה ופירות של קיץ

41 עוגת ריקוטה פיסטוק סיציליאנית





הטארט הזה הוא גן עדן לחובבי הקראק פאי, אלא שכאן המסקרפונה היא הכוכבת. היא מעניקה למלית עושר, סמיכות וטעם גבינתי מתקתק. התוצאה יפהפייה וממש ממכרת. אל תוותרו על הלאבנה הדרוזית בהגשה, מכיוון שהטעם החמצמץ והמרקם הקרמי העדין שלה עומדים בניגוד נעים לעושר של המלית. את החלבונים שנותרו מהכנת הטארט אפשר להקפיא לעומר או לשמור להכנת הפבלובה (מתכון בעמ' 37).

אופן ההכנה

- מכינים את הקלתית:** מעבדים במעבד מזון קמח, אבקת סוכר, מלח וחמאה עד לקבלת פיזור. מוסיפים חלמון וחלב ומעבדים בפולסים רק עד שמתחיל להתקבל בצק ולא נותרות שאריות של קמח בקערת המעבד.
- אוספים את גושי הבצק מהקערה, מאחדים לבצק ומניחים אותו בין שני ניירות אפייה. מרדדים לריעה בעובי 3 מ"מ ומעבירים למקרר לשעה.
- מסירים בעדינות את ניירות האפייה מהבצק ומרפדים בו את התבנית (אין צורך לשמן אותה). מהדקים את הבצק לתחתית התבנית ולדפנות ומסירים את העודפים בסכין קטנה. דוקרים את הבצק במזלג במספר מקומות ומעבירים למקרר לחצי שעה.
- מחממים תנור ל-180 מעלות.
- אופים את הבצק כ-20 דקות עד שהוא מתחיל להזהיב בשוליים. מוציאים את התבנית ומנמיכים את הטמפרטורה ל-170 מעלות.
- בזמן שהקלתית בתנור, מכינים את המלית:** טורפים בקערה חלמונים, מסקרפונה ודבש במטרפה ידנית עד לקבלת תערובת חלקה.
- מחממים בסיר שמנת מתוקה, קורנפלור, סוכר דמררה ומלח על להבה בינונית-נמוכה תוך כדי טריפה נמרצת רק עד שהתערובת חמה, אך לא רותחת, וכל גושי הקורנפלור מתמוססים. יוצקים את התערובת החמה לתערובת החלמונים בהדרגה ותוך כדי טריפה עד לקבלת תערובת חלקה ונוזלית.
- יוצקים את המלית לקלתית. שימו לב: המלית מאוד נוזלית, ולכן לפני שיוצקים אותה לקלתית מומלץ להניח את התבנית עם הקלתית על תבנית תנור גדולה יותר, כדי למנוע נזילות בדרך אל התנור.
- אופים 30-35 דקות עד שהמלית יציבה בשוליים אבל עדיין רוטטת מאוד במרכזה. מצננים כשעתיים מחוץ למקרר לפני ההגשה.
- מכינים קרם לאבנה ומגישים:** טורפים לאבנה ודבש בקערה לקרם אחיד. מניחים תלולית מקרם הלאבנה על כל פרוסת טארט, מעטרים בעלי תימין ומגישים.

תבנית טארט בקוטר 26 ס"מ ובגובה 3½ ס"מ

לבצק

1¼ כוסות (175 גרם) קמח
60 גרם (1/2 כוס) אבקת סוכר
1/4 כפית מלח
120 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
בגודל 1½ ס"מ
1 חלמון גדול
1 כף חלב

למלית

4 חלמונים גדולים
1 גביע (250 גרם) מסקרפונה גד
1/4 כוס ועוד 1/2 כף (100 גרם) דבש
1 מכל (250 מ"ל) שמנת להקצפה 38%
3 כפות (30 גרם) קורנפלור
1/2 כוס ועוד 2 כפות (120 גרם) סוכר דמררה
1/2 כפית מלח

להגשה

1/2 גביע (250 גרם) לאבנה דרוזית 9% גד
2 כפות דבש
כמה עלי תימין

טיפ של אופה: לבצק פריך יש נטייה להתנפח בזמן האפייה. כדי שישמור על צורתו טוב יותר, חשוב להדק אותו היטב לדפנות התבנית, ובעיקר לנקודת החיבור בין הדפנות לתחתית. כמו כן, אל תשכחו לדקור את הבצק במזלג במספר נקודות לפני האפייה.







לריקוטה פרסקה יש טעם חלבי עדין, רענן ומעט מתקתק. יש לה גם מרקם די קליל ולא דחוס שנשמר היטב באפייה. שתי התכונות האלו הופכות אותה למושלמת כמלית למאפים מלוחים ומתוקים. כאן שידכנו אותה לבצק הכי כיפי בעולם האפייה: בצק הפרטבורגר, שהוא הכלאה בין בצק פריך לבצק שמרים, ונהנה מהיתרונות של שניהם.

אופן ההכנה

- מכינים את הבצק:** לשים את כל חומרי הבצק במיקסר עם וו ליש 8-10 דקות במהירות נמוכה עד לקבלת בצק רך מאוד ומעט שומני. משטחים את הבצק לדסקית, עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר ל-6 שעות לפחות ועד 24 שעות. אחרי הקירור הבצק יתמצק ויהיה נוח לעבודה.
- מכינים את המלית:** שמים בקערה את כל חומרי המלית, למעט הדובדבנים, ומערבבים עם כף עד לקבלת תערובת אחידה. הימנעו מערבוב יתר שעלול לרכך מדי את המלית.
- מרכיבים את העוגה ואופים:** מרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.
- מקמחים מעט את משטח העבודה, מניחים עליו את הבצק ומרדדים למלבן בגודל 28x45 ס"מ ובעובי כחצי ס"מ (תמונות מס' 1-2). חורצים לאורך שליש מהבצק חריצים אלכסוניים באורך 10 ס"מ כל אחד ובמרחק 2 ס"מ זה מזה. מקפידים שהחריצים לא יגיעו עד לשוליים. מותחים מעט את פינות הבצק כדי להרחיב קלות את הרווח שבין החריצים (תמונה מס' 3).
- בעזרת שקית זילוף או כפית יוצרים מהמלית פס בעובי 4 ס"מ לאורך שליש מהבצק, אבל משאירים שוליים ללא מלית ברוחב 2-3 ס"מ מכל הצדדים (תמונה מס' 5). מפזרים את הדובדבנים על המלית (תמונה מס' 6) ומגלגלים את הבצק על המלית לקבלת גליל בצק ארוך שצידו העליון חרוץ (תמונות מס' 7-8).
- מניחים את גליל הבצק הממולא בתבנית ומסובבים אותו לצורת שבלול (תמונה מס' 9). מכסים בשקית ומתפיחים כ-40 דקות במקום חמים עד שהבצק רך למגע ומעט תפוח. בחורף זה יקח כשעה.
- מחממים תנור ל-180 מעלות.
- מברישים את הבצק בביצה טרופה ואופים 30-35 דקות עד שהפרטבורגר זהוב גם בתחתית. מצננים מעט להתייצבות לפני הפריסה.

מאפה משפחתי אחד גדול

לבצק

- 2 כוסות (280 גרם) קמח
- 1 כפית (5 גרם) שמרים יבשים
- 1/4 כוס (50 גרם) סוכר
- 1 ביצה גדולה
- 1 חפיסה (100 גרם) חמאה איטלקית **גד** חתוכה לקוביות בגודל 2 ס"מ,
- בטמפרטורת החדר
- 4 כפות (60 גרם) חלב
- קליפה מגוררת מ-1/2 לימון בינוני
- 1 כפית (6 גרם) מלח
- 1 ביצה טרופה להברשה לפני האפייה

למלית

- 1 גביע (300 גרם) ריקוטה פרסקה 9% **גד**
- 1/3 כוס ועוד כף (80 גרם) סוכר
- קליפה מגוררת מ-1/2 לימון בינוני
- 1 כפית מחית או תמצית וניל איכותית
- 1 חלמון מביצה גדולה
- 1/2 כפות (15 גרם) קורנפלור
- 1/2 כוס דובדבנים טריים או קפואים חצויים ומגולענים

טיפ של אופה: לרידוד מוצלח וקל יותר, משתדלים לעבוד מהר ובחדר ממוזג. במהלך הרידוד מכניסים מדי פעם את האצבעות מתחת לבצק ו"מסיעים" אותו על המשטח המקומח. בצורה זו הבצק לא יידבק אל המשטח וגם תוכלו להרגיש אותו עם האצבעות ולוודא שהוא מתקבל בעובי אחיד לכל אורכו.



אחד היתרונות של קרם המסקרפונה הוא נוחות השימוש. רק לערבב עם כף והוא מוכן להגשה, כך שאת עיקר תשומת הלב אפשר להקדיש להכנת הפבלובה. במקום לזלף פבלובה אחת גדולה, מזלפים תוליות של מרנג במעגל ומקבלים כתר פבלובי שהוא לא רק חגיגי במיוחד, אלא גם קל ונוח לחלוקה. עם החלמונים שנותרו לכם מהפבלובה אפשר להכין טארט מסקרפונה ודבש (עמ' 33).

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל-150 מעלות.
2. משרטטים עיגול בקוטר 20 ס"מ על נייר אפייה ומניחים את הנייר הפוך על תבנית תנור כשהסימון פונה כלפי התבנית.
3. מקציפים חלבונים במיקסר במהירות בינונית-גבוהה עד לקבלת קצף אוורירי. מוסיפים סוכר בהדרגה, תוך כדי הקצפה, וממשיכים להקציף עד לקבלת מרנג מבריק, סמיך ויציב (תמונה מס' 1). מוסיפים קורנפלור וחומץ ומקציפים עוד 20 שניות עד שהם נטמעים במרנג.
4. מעבירים את המרנג לשק זילוף וגוזרים את קצה השקית ליצירת פתח ברוחב 2 ס"מ. מחזיקים את השקית במאונך לנייר האפייה ובגובה כ-3 ס"מ מעליו ומזלפים על העיגול המסומן, מבלי להזיז את השקית, עד שמתקבלת תולית מרנג רחבה ומעט פחוסה בקוטר 8-9 ס"מ (תמונות מס' 2-3). ממשיכים לזלף כך עוד 6-7 תוליות צפופות עד לקבלת כתר של פבלובות אישיות (תמונה מס' 4). בעזרת גב של כף יוצרים שקע במרכז כל תולית מרנג (תמונה מס' 5).
5. מכניסים את התבנית לתנור, מנמיכים מייד את הטמפרטורה ל-100 מעלות ואופים שעה ו-45 דקות. מצננים לטמפרטורת החדר. את הפבלובה אפשר להכין עד יומיים לפני ההגשה, לעטוף בזהירות בניילון נצמד ולאחסן מחוץ למקרר.
6. לפני ההגשה: מעבירים את הפבלובה בזהירות רבה לצלחת הגשה.
7. מערבבים קרם מסקרפונה בקערה לריכוך ויוצקים ממנו כפות גדושות לתוך השקעים שיצרנו במרנגים. מניחים כף-שתיים מהפירות החתוכים, מפזרים כמה עלי נענע ומגישים.

פבלובה משפחתית בקוטר 25-26 ס"מ

5 חלבונים גדולים (175 גרם)
בטמפרטורת החדר
1¼ כוסות (250 גרם) סוכר
1 כף (10 גרם) קורנפלור
1/2 כף חומץ

להגשה

1 גביע (250 גרם) קרם מסקרפונה גד
2 כוסות פירות חתוכים לקוביות בגודל 1½ ס"מ
עלים מ-2 גבעולי נענע

טיפ של אופה: כאשר מקציפים חלבונים לפבלובה צריך להגיע למה שמכונה בשפה המקצועית "פסגות קשות". זה אומר שכל הסוכר התמוסס והקצף גמיש, מבריק ויציב, כך שהוא נתלה על המקצף מבלי לזוז ממנו. מרנג שיש בו יותר סוכר מחלבונים לעולם לא יישבר בזמן ההקצפה, ולכן אין סיבה לחשוש מהקצפת יתר בדרך אל הפסגות המיוחלות.

פבלובה מסקרפונה
ופירות של קיץ
מתכון בעמוד 37









לקרם ריקוטה יש טעם חלבי יוצא דופן וטקסטורה אוורירית וקלילה, שמעניקה לעוגה הזאת מרקם קטיפתי של עוגת מוס למרות שהיא אפוייה. את הטעם האגוזי שכל כך מחמיא לגבינה מקבלים בזכות שילוב של פיסטוקים גם בבסיס הקראנצ'י וגם בציפוי. התוצאה: עוגה חגיגית עם טעמים מעודנים של פיסטוק.

אופן ההכנה

- מכינים את הבסיס:** מחממים תנור ל-180 מעלות ומרפדים בנייר אפייה תחתית של תבנית מתפרקת בקוטר 24 ס"מ.
- מעבירים את הפיסטוקים למעבד מזון, מוסיפים פתי בר וטוחנים לפירורים.
- מעבירים את הפירורים לקערה, מוסיפים שוקולד לבן מומס ומלח ומערבבים לתערובת אחידה ומעט דביקה.
- משטחים את התערובת בתבנית ומהדקים היטב עם גב של כף.
- אופים כ-10 דקות להזהבה קלה. מצננים קלות. מנמיכים את טמפרטורת התנור ל-120 מעלות.
- מכינים את המלית ואופים:** מעבדים גבינת שמנת וסוכר במיקסר עם וו גיטרה כשתי דקות לקבלת תערובת קרמית ומבריקה. מוסיפים קרם ריקוטה, וניל וקליפת לימון ומעבדים לאיחוד. מוסיפים ביצים בהדרגה ותוך כדי עיבוד עד שהן נטמעות בתערובת. מוסיפים קורנפלור ומעבדים כמה שניות להיטמעות.
- יוצקים את תערובת הגבינה לתבנית עם בסיס הפירורים.
- אופים כ-70 דקות עד שהעוגה יציבה בשוליים אבל עדיין רוטטת במרכז. מצננים כשעה בטמפרטורת החדר ומעבירים למקרר ל-12 שעות לפני ההגשה.
- מכינים את הציפוי:** מחממים את חומרי הציפוי בסיר קטן או במיקרו בפולסים עד לקבלת קרם חלק.
- יוצקים את הציפוי על העוגה ומחליקים אותו בעדינות עם פלטה קטנה או לקקן. מחזירים את העוגה למקרר לרבע שעה להתייצבות.
- מכינים קישוטי שוקולד ומגישים:** ממיסים שוקולד במיקרו בפולסים.
- מניחים נייר אפייה על משטח העבודה ויוצקים את השוקולד המומס על הנייר. משטחים לשכבה אחידה בעובי 3 מ"מ בעזרת פלטה קטנה או לקקן. מפזרים פיסטוקים קצוצים ומעבירים למקרר או למקפיא ל-10 דקות להתמצקות. שוברים את משטח השוקולד ומניחים שברים ממנו על העוגה לפני ההגשה.

תבנית מתפרקת בקוטר 24 ס"מ

לבסיס

100 גרם פיסטוקים טבעיים קלופים וקלויים
100 גרם פתי בר
80 גרם שוקולד לבן מומס
קורט מלח

למלית

3 גביעים (600 גרם)
גבינת שמנת ניו יורק 30% גר
1 כוס ועוד 2 כפות (220 גרם) סוכר
2 גביעים (400 גרם) קרם ריקוטה 16% גר
1 כפית מחית או תמצית וניל איכותית
קליפה מגוררת מלימון אחד
4 ביצים גדולות בטמפרטורת החדר
3 כפות (30 גרם) קורנפלור

לציפוי

120 גרם שוקולד לבן קצוץ
1/3 כוס (80 גרם) שמנת להקצפה 38%
2 כפות (30 גרם) מחית פיסטוק איכותית

לקישוט

100 גרם שוקולד לבן קצוץ
2 כפות פיסטוקים טבעיים קצוצים

טיפ של אופה: עוגת גבינה מהסוג הזה נהוג לאפות קצת פחות ממה שנדמה לכם. בתום האפייה העוגה צריכה להיות מאוד רוטטת במרכז ורק 3 ס"מ מהשוליים צריכים להיות יציבים. אל חשש, העוגה עוד תתמצק בקירור. אפייה נכונה תסייע גם למנוע סדקים על פני העוגה. **וטיפ של מקצוענים:** לפריסה מדויקת ויפה – טובלים את הסכין במים רותחים לפני כל חיתוך.

להורדת חוברת המתכונים ולמתכונים נוספים
היכנסו לאתר מחלבות גד: www.gad-dairy.co.il
או חפשו את מחלבות גד ב-f או ב-@