© כל הזכויות שמורות, לשימוש אישי בלבד

סדנת שבועות | קינוחים

קינוח שוקולד לבן ומסקרפונה במילוי קרם פירות אדומים

שף קונדיטור אפרת ליבפרוינד

כמות | כ-15 יחידות

לבסיס סבלה ברטון מלוח:
180 גרם חמאה
170 גרם (כוס פחות 4 כפות) סוכר
72 גרם (4 חלמונים) חלמונים
240 גרם (2 כוסות פחות 4 כפות) קמח
4 גרם (קורט נדיב) מלח
10 גרם (שקית) אבקת אפיה

קרם פירות אדומים:
150 גרם (3\4 מיכל) שמנת מתוקה
150 גרם (2\3 כוס) מחית פירות יער או פטל או תות
250 גרם שוקולד לבן קצוץ
30 גרם מסת ג'לטין (5 גרם ג'לטין מומס ב25 גרם מים) משמיטים בקינוח הכוסות!

לקרם שוקולד לבן מסקרפונה:
150 גרם (2\3 כוס) חלב
200 גרם שוקולד לבן קצוץ
1 גביע גבינה לבנה 5% שומן (250 מ"ל)
225 גרם (מיכל) גבינת מסקרפונה
250 מ"ל (מיכל) שמנת מתוקה
100 גרם (1\2 כוס) סוכר
36 גרם מסת ג'לטין (6 גרם ג'לטין מומס ב30 גרם מים)-משמיטים בקינוח הכוסות!

ציוד מיוחד:
תבניות סיליקון עם שקעים עגולים בקוטר 6 ס"מ
תבניות סיליקון עם שקעים עגולים בקוטר 4-5 ס"מ
תבניות סיליקון בצורת כדור או חצי כדור בקוטר 3 ס"מ
שקף לצילום בגודל A4
קורצנים בצורת פרח

הקמפוס הקולינרי
בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

טל: 02-6522227
גבעת שאול 40 ירושלים // office@cuca.co.il

© כל הזכויות שמורות, לשימוש אישי בלבד

סדנת שבועות | קינוחים

אופן הכנת הקינוח

אופן הכנת הסבלה:

מקציפים חמאה סוכר ומלח במיקסר עם וו ההקצפה,
מוסיפים חלמונים קמח ואבקת אפיה ומעבדים בקצרה לבצק רך ודביק.
מרדדים בין 2 ניירות אפיה לגובה של 1 ס"מ ומקפיאים לשעה.קורצים מהבצק עיגולים בקוטר 6-7 ס"מ ומניחים אותו בתבנית סיליקון עם שקעים באותו הגודל או ברינגים אישיים.
אופים בחום של 170 מעלות כ-20 דקות.מקררים מעט ומשחררים בעדינות מהתבניות או מהרינגים.

אופן הכנת קרם הפירות האדומים:

מחממים עד סף רתיחה את מחית הפירות והשמנת.יוצקים אותה מעל השוקולד והג'לטין וטוחנים.יוצקים לתבניות העגולות בקוטר4-5 ס"מ ומקפיאים 6ל שעות.אם אין תבניות סיליקון ואין זמן להקפאה מכניסים את הקרם לשקית זילוף ומקררים במקרר עד שהוא מתייצב.

אופן הכנת קרם המסקרפונה:
מרתיחים את החלב ויוצקים אותו מעל השוקולד הקצוץ.ממתינים דקה וטוחנים לקרם חלק.
מוסיפים את הגבינות וטוחנים שוב.
מקציפים לחוד את השמנת עם הסוכר לקצפת רכה מאוד ומקפלים לתערובת הגבינות.
יוצקים לתבניות סיליקון,ומטביעים בפנים את האינסרט הקפוא (לחילופין אפשר לזלף את קרם הפירות האדומים לתוך קרם הגבינה) כפי שמוסבר בסדנא. לחילופין אפשר ליצוק את קרם הגבינה לתוך כוסות,מקפיאים מעט ומעל יוצקים את קרם הפירות האדומים (ללא הג'לטין!)

מרכיבים את הקינוחים כפי שמודגם בסדנא.

הקמפוס הקולינרי
בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

טל: 02-6522227
גבעת שאול 40 ירושלים // office@cuca.co.il