

מתכונים לשמחות

מוסים ועוד קצת



העני בקר

הערה: כל המתכונים הם לכ-25-20 כוסות מוס, תלוי בגודל הכוסות

מוס פיסטוק-וניל



10 ביסקויט פתיבר בטעם פיסטוק, או בטעם וניל אם אין בטעם פיסטוק- מרוסק

1 ריצ' גדול 500 מ"ל

250 גרם קרם וניל

2 כפות קרם פיסטוק

1 כף תמצית פיסטוק

50 גרם שוקולד מריר

פיסטוקים לא קלויים, שבורים לקישוט

קצפיות מיני לקישוט- לא חובה

מעט צבע מאכל ירוק- לא חובה

שמים ככף ביסקויטים מרוסקים בתחתית כל כוס

מקציפים ריצ' לקצף יציב ומוסיפים את קרם הוניל.

מחלקים לחצי.

מזלפים מעט ממחצית הקרם לתחתית הכוסיות מעל לפירורי הביסקויט. טופחים על השיש בעדינות שישתטח. למה

בעדינות? כי אחרת הביסקויטים יקפצו ויתערבבו בשכבה הלבנה, וחבל.

את היתר מניחים בצד

למחצית השניה מוסיפים את קרם הפיסטוק, תמצית הפיסטוק ואת הצבע מאכל. מוסיפים מעט מים כדי שיהיה נח

לזילוף וישתטח בקלות. התערובת לא צריכה להיות נוזלית, רק לא ממש נוקשה. משהו כמו מרקם של גבינה לבנה

ממלאים מעל לשכבה הלבנה.

מוסיפים מעט מים ליתרת הקרם הלבן וממלאים מעל לשכבת הפיסטוק. גם כאן המרקם צריך להיות דומה למרקם של גבינה לבנה.

מקשטים בשברי פיסטוק וקצפיות מיני



מוס שוקולד-דובדבן



1 ריצ' גדול 500 מ"ל
2.5 כוסות מלית דובדבנים
300 גרם שוקולד מריר
250 גרם קרם וניל
מים לדילול המלית והמוס

מדללים 1 כוס מלית דובדבנים **במעט מים** כדי שלא יהיה ממש סמיך
שמים כף בתחתית כל כוס.

מקציפים ריצ' לקצף נוקשה. מחלקים לשליש ושתי שליש.

ממיסים שוקולד מריר. מוסיפים $2/3$ ל $1/3$ הריצ' לקבלת מוס שוקולד. מדללים מעט במים שלא יהיה נוקשה מדי.
ממלאים בזהירות שכבה לא גבוהה מעל למלית. טופחים מעט על השיש שישתטח.

מוסיפים מלית וניל לריצ' הנותר $[2/3]$.

מחלקים לחצי

שמים חצי מהריצ' שנותר $[2/3]$ בכלי עם המלית הנותרת + השוקולד הנותר וטוחנים יחד במקל. מוסיפים מעט
מים שלא יהיה נוקשה מדי. מערבבים היטב וממלאים בזהירות מעל שכבת המוס שוקולד. טופחים מעט על השיש
שישתטח

ממלאים את הריצ' הנותר $[שיש בו גם מלית וניל]$ מעל לשכבת הדובדבנים. אם צריך מדללים גם אותו במעט מים

מקשטים איך שרוצים

מוס לימון-פסיפלורה



הערה: אפשר להמיר במנגו, קיוי, תות וכו'

1 ריצ' גדול 500 מ"ל

250 גרם קרם לימון [חנויות למוצרי אפיה] או לחילופין- 2 כפות פודינג וניל, 1 כף אבקת סוכר, 2 כפות מיץ לימון

150 גרם שוקולד לבן פרווה

1 כף שמן

5 כוסות קוביות פסיפלורה קפואים- או פרי קפוא אחר, או פרי לא קפוא

5 כפות אבקת סוכר

מים לדילול המוס לפי הצורך כדי שיוכל להתשתטח בדפיקה על השיש.

מקציפים ריצ' לקצף נוקשה.

מוסיפים קרם לימון או את התחליף.

ממיסים שוקולד לבן עם שמן ומוסיפים

מערבבים היטב.

מוסיפים מעט מים כדי שיוכל להשתטח.

מזלפים מעט לכל כוס

לוקחים כוס של פסיפלורה וטוחנים. מוסיפים ג-3 כפות מהריצ' ו-5 כפות אבקת סוכר. הפסיפלורה מאוד חמוצה.

בפרי אחר אפשר להפחית באבקת הסוכר.

מתקל רוטב. טועמים שמספיק מתוק.

ממלאים מעט מעל לשכבת המוס לימון.

מפרישים קוביות פרי כמנין הכוסות ושמים בצד לקישוט.

טוחנים במקל את הריצ' המוקצף עם הפסיפלורה הנותרת.

מזלפים מעל לרוטב. זה בסדר אם הרוטב קצת עולה. מזלפים מהצדדים פנימה.

מקשטים בקובית פרי

אני הוספתי קצפיות וכדור מוזהב ממולא וקוקוס מקורמל

מוס תותים



- 1 ריצי' גדול 500 מ"ל
- 150 גרם שוקולד לבן פרווה
- 3 כפות פודינג וניל
- 2 כפות שמן
- 4 כוסות תות קפוא
- 2 גילי תות

מכינים ג'לי תות לפי הוראות היצרן. מניחים כוסות באלכסון בתבנית ביצים וממלאים בצורה שיתמלא באלכסון עד שהג'לי מגיע גם לצד השני של הכוסות ונח באלכסון בכוסות ממתינים להתקשות של הג'לי. רצוי בקירור

שמים את התותים בקערה גדולה מוסיפים להם 2/3 מהריצי'

טוחנים יחד בעזרת מקל מטחנה או בבלנדר. התערובת תהיה בהירה ותפוחה. מוסיפים פודינג וניל וטוחנים עוד קצת להסמכה של התערובת. זה לא סמיך כמו קצת אבל לא נוזלי כמו מים.

ממלאים בכוסיות עד לגובה סוף האלכסון של הג'לי. מעבירים להקפאה להתקשות. צריך בערך 20 דקות.

אחרי התקשות, מקציפים את יתרת הריצי' עם מה שנותר ממוס התותים. מקציפים במשך כמה דקות עד שהתערובת הופכת לקרם.

ממיסים שוקולד לבן עם שמן ומוסיפים. אם התערובת לא נוקשה מספיק לזילוף - מוסיפים לה פודינג וניל להסמכה. נסו קודם להקציף עוד כי אמור בהחלט להיות כמו קרם לזילוף.

מעבירים לשקית זילוף עם צנטר כוכב ומזלפים כוכב גדול מעל שכבת מוס התות

אפשר לקשט בשוקולד לבן

מוס שוקולד עשיר



1 ריצ' גדול

350 גרם שוקולד מריר איכותי

3 כפות שמן

1 כף ליקר שוקולד איכותי

מעט מים לדילול המוס במקרה הצורך

מקציפים ריצ' לקצף נוקשה.

מוסיפים את כל השוקולד + ליקר לריצ' ומערבבים היטב. מוסיפים מעט מים כדי שלא יהיה נוקשה מדי וניתן יהיה לשטח את המוס בדפיקות עדינות על השיש.

ממלאים בכוסות עד ל 3/4 גובה הכוסות. דופקים בעדינות על השיש כדי שהמוס ישתטח בכוס.

מקשטים איך שרוצים. אני קישטתי במוס וניל וקצפית שאיבקתי באבקת איבוק ברונזה ובקרוקנט אגוזי לוז

מוס שוקולד-נוגט



1 ריצ' גדול

350 גרם שוקולד מריר איכותי

3 כפות שמן

250 גרם קרם נוגט

מעט מים לדילול המוס במקרה הצורך

מקציפים ריצ' לקצף נוקשה.

ממיסים 350 גרם שוקולד עם השמן.

מוסיפים לריצ' מעט יותר ממחצית השוקולד המומס ואת קרם הנוגט. מערבבים היטב.

מוסיפים מעט מים כדי שלא יהיה נוקשה מדי וניתן יהיה לשטח את המוס בדפיקות עדינות על השיש. מחלקים ל $1/3$

ו $2/3$

ממלאים את $2/3$ המוס בכוסות עד ל $2/3$ גובה הכוסות. דופקים בעדינות על השיש כדי שהמוס ישתטח בכוס.

לשליש הנותר של המוס מוסיפים את יתרת השוקולד המומס וממלאים מעל לשכבת המוס הבהיר יותר.

מוס שוקולד-חמאת בוטנים



200 גרם ביסקויטים טחונים גס

1/2 כוס קרוקנט בוטנים

1 ריצ' גדול 500 מ"ל

250 גרם שוקולד מריר

1 כף ליקר שוקולד איכותי

2 כפות קרם וניל

2 כפות שמן

מעט מים לדילול המוס

1 ו 1/4 כוסות חמאת בוטנים

מערבבים קרוקנט עם ביסקויטים טחונים. שמים ככף מהתערובת בתחתית כל כוס

מקציפים את הריצ' לקצף נוקשה.

מחלקים ל 1/4 ו 3/4

ממיסים שוקולד ושמן ומוסיפים ל 3/4. מוסיפים ליקר שוקולד ו 1/4 כוס חמאת בוטנים.
מוסיפים מעט מים כדי שלא יהיה נוקשה מדי וניתן יהיה לשטח את המוס בדפיקות עדינות על השיש
ממלאים את הכוסות עד לגובה 3/4 מגובה הכוס.

לרבע הריצ' הנותר מוסיפים קרם וניל ו-1 כוס חמאת בוטנים.
מעבירים לשקית זילוף עם צנטר כוכב ומזלפים כוכב גדול בכל כוס.

אפשר לדלל במעט מים ולשים כשכבה שטוחה מעל לשכבה הכהה.

מקשטים איך שרוצים. אני קישטתי בקצפית ובסוכריות ברוזה

מוס לוטוס



1 ריצ' גדול 500 מ"ל

300 גרם שוקולד מריר

2 כפות שמן

מעט מים לדילול

300 גרם קרם לוטוס

עוגיות לוטוס או כל ביסקויט אחר

קוקס מקורמל לקישוט

מקציפים ריצ' לקצף נוקשה.

ממיסים 200 גרם שוקולד עם שמן

מחלקים את הריצ' ל בערך $1/5$, $1/5$, $3/5$

ל $1/5$ אחת מוסיפים את השוקולד המומס. מוסיפים מעט מים לדילול המוס כדי שישתטח בכוסית. ממלאים מעט ממוס השוקולד בכל כוסית. משטחים בדפיקה קלה על השיש.

מוסיפים קרם לוטוס + את יתרת מוס השוקולד.

אם המוס נוקשה מדי מוסיפים מעט מים.

שמים בצד כחצי כוס מהמוס לוטוס.

ממלאים את היתרה מעל למוס השוקולד.

מוסיפים את מוס הלוטוס ששמנו בצד ל $1/5$ הנותרת של הריצ' המוקף ומזפים מעל למוס הלוטוס.

ממיסים 50 גרם שוקולד

חוצים כל עוגיה לחתי וטובלים את הקצה באלכסון בשוקולד.

נועצים במוס

מפזרים מעט קוקס מקורמל

בראוניס מקושטים



האמת שזה מתכון די בסיסי,
רק קישטתי בצורה שיראה "וואו"

הם נימוחים. לא אפויים יותר מדי. רכים ושוקלדיים למרות שאן בהם שוקולד.

תבנית בינונית 4A

4 ביצים

1 ו 3/4 כוסות סוכר

1 כוס קקאו

1 כוס שמן

1 כפית סודה לשתייה או אבקת אפיה

1 ו 1/4 כוסות קמח

מערבבים יחד את כל הרכיבים במיקסר במהירות נמוכה בתחילה כדי שהקמח והקקאו לא יעופו כמו ענן וילכלו לכם את כל מה שבסביבה, כולל את עצמכם.
לאחר שהרכיבים התערבבו זה עם זה מעלים את מהירות המיקסר למקסימום וממשיכים לערבב במשך כחצי דקה.

משטחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

אופים ב 180 מעלו כ-30 דקות עד שהעוגה לא רטובה אבל רכה ממש למגע.
מקררים.

ציפוי:

לבראוניס עם הדפס

3 כפות שמן

200 גרם שוקולד מריר

דף טרנספר לשוקולד - חתוך בגודל התבנית

ממיסים שמן ושוקולד ויוצקים על העוגה.

מורחים בצורה אחידה.

כשהשוקולד עודנו רטוב מניחים עליו בעדינות את דף הטרנספר. שמים לה להניח כשצד ההדפב כלפי מטה - כלומר יצמד לשוקולד.

מקפיאים להתקשות מוחלטת של השוקולד.

רק כשהשוקולד קשה ממש וקפוא, מסירים בעדינות את דף הטרנספר.

פורסים בסכין חדה ולא משוננת.

לבראוניס בציפוי שוקולד לבן:

200 גרם שוקולד לבן פרווה איכותי

1 כף שמן

1 כפית מחית פיסטוק [לא חובה. אפשר להוסיף עוד חצי כף שמן במקום]

פיסטוקים שבורים לקישוט. אם לא שמים מחית פיסטוק אפשר לקשט בכל דבר אחר כמו אגוזים קצוצים, זילוף

פסים שוקולד כהה, קרוקנט בוטנים וכיוצ"ב

ממיסים שוקולד עם שמן ומחית פיסטוק

יוצקים על העוגה ומורחים

מקשטים במה שרוצים

שכבות שוקולד ופיסטוק



תבנית בינונית 4A

לבסיס :

חצי מתכון בראוניס מחוברת זו
אופים רק 20 דקות כי זו שכבה נמוכה.
מקררים

שרוול ביסקויטים בטעם פיסטוק
חלב סויה או כל חלב אחר פרווה
כף תמצית פיסטוק
400 גרם שוקולד מריר
1 ריצ' קטן 250 מ"ל
2 כפות גדושות מחית פיסטוק
פיסטוקים שבורים לקישוט

ממיסים שוקולד עם ריצ' ומחית פיסטוק לקבל קרם גנאש.
מורחים מעט על הבראוניס.
לא צריך הרבה.

שמים חלב פרווה בקערה ומוסיפים כף תמצית פיסטוק. מערבבים.
טובלים ביסקויטים בחלב ומסדרים מעל לקרם.
שוב מורחים מעט קרם מעל לביסקויטים. ועוד שכבת ביסקויטים טבולים בחלב עם תמצית פיסטוק.

שופכים את יתרת הקרם מעל לשכבת הביסקויטים השניה. מורחים בצורה אחידה בזהירות ומפזרים פיסטוק.
מקפיאים להתקשות של הקרם.
פורסים את העוגה כשהיא חצי קפואה בסכים חדה ולא משוננת.

ארטיק שלא נמס



רכיבים ל 15-20 ארטיקים- תלוי בצורה ובגודל.

500 גרם ביסקוויטים טחונים

200 גרם פקאן סיני גרוס

250 גרם שוקולד מריר או חלבי

1 ריצ' קטן 250 מ"ל

תמצית בטעם שקדים

חלב או מים לפי הצורך

בסיר קטן, על אש נמוכה ממסים ריצ' ושוקולד. אם משתמשים בריצ' מרוכז לא מוסיפים מים. לאחר שמתקבל גנאש חלק מכבים את האש.

בקערה גדולה שמים ביסקוויטים טחונים, ופקאן סיני גרוס. יוצקים את הגנאש לקערה ומוסיפים תמצית שקדים, לפי הטעם. בערך 1 כף. מערבבים לתערובת אחידה.

התערובת צריכה להיות לא מדי דביקה אבל גם לא קשה. משהו דומה לתערובת של כדורי שוקולד. אם התערובת קשה מדי מוסיפים קצת מים או חלב עד שמתקבלת תערובת נוחה לעבודה, דומה לשל כדורי שוקולד.

דוחסים את התערובת לתבניות מגנום או כל ארטיק אחר. נועצים מקל ומהדקים את התערובת באופן שימלא טוב את כל השקע ויהיה שטוח מלמעלה.

מעבירים להקפאה עד להתקשות מוחלטת.

מכינים ציפוי :

250 גרם שוקולד מריר

2 כפות חמאת בוטנים

ממסים יחד ומעבירים לכוס גבוהה.

טובלים את הארטיקים בשוקולד עם חמאת הבוטנים. מנערים מעודפי ציפוי. מניחים על מגש.

מצפים את כל הארטיקים ומעבירים לייבוש בהקפאה.

שומרים בהקפאה או במקרר. בהקפאה לזמן ארוך. במקרר למספר ימים.

טיפ: אם רוצים לקשט את הארטיקים, מקשטים כל ארטיק בנפרד אחרי הציפוי, כשהציפוי עדיין רטוב כדי שהקישוט ייתפס.

אם רוצים רק לאבק בצבע מטאלי או לקשקש בפסים של שוקולד לבן- מכינים את כל הארטיקים ואז אחרי שהציפוי מתייבש מקשטים.

מוס שוקולד-קפוצ'ינו



1 ריצ' גדול 500 מ"ל
250 גרם קרם קפוצ'ינו
300 גרם שוקולד מריר
3 כפות שמן
1 כף ליקר שוקולד או קפה איכותי

מקציפים ריצ' לקצף נוקשה.
מחלקים ל- 2

לחצי מוסיפים קרם קפוצ'ינו
לחצי השני שוקולד מריר מומס בשמן וליקר

מדללים מעט כדי שניתן יהיה למלא בקלות. המוס צריך להיות נוקשה אבל לא כמו קרם לזילוף.

ממלאים בכוסות
אפשר בכוסות מחולקים כמו בתמונה ואפשר בכוסות אחרים ב- 2 שכבות
מקשטים איך שרוצים

טרייפלים

הכנה קלה קלה.

מבטיחה

שעה והם היו מוכנים. כולל הכנת העוגות.

באמת.

עובדים על הכל יחד.

איך?

הנה כבר.

אבל קודם תכירו אותם.

טרייפל אוכמניות



טרייפל קרם קרמל



טרייפל שוקולד



קיבלתי 45 כוסות.

15 מכל סוג

אז ממה הם מורכבים?

עוגת שוקולד ועוגת וניל. מתכון אחד. לחצי מוסיפים קקאו.

2 ריצ' גדולים סה"כ ליטר ריצ'

500 מ"ג קרם קרמל קנוי

500 מ"ג מלית אוכמניות

300 גרם שוקולד מריר

שנתחיל?

מכינים עוגות:

8 ביצים M

2 כוסות סוכר

1.5 כוסות שמן

1 אבקת אפיה

1.5 כוסות מים פושרים

5 כוסות קמח

1/2 כוס קקאו

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר במשך כ-3 דקות. מקציפים במהירות גבוהה עם הוו של הבחושות מוסיפים שמן בקילוח דק.

מורידים מהירות הקצפה ומוסיפים אבקת אפיה, קמח ומים לסירוגין. מערבבים עד שהקמח נטמע בתערובת והיא חלקה.

מרפדים 2 תבניות אפיה בניר אפיה.

יוצקים מחצית מהבלילה לתבנית אחת.

מוסיפים קקאו לתערובת הנותרת ויוצקים לתבנית השנייה.

אופים ב 180 מעלות כ-20-15 דקות עד שהעוגות יבשות.

מקררים.

בעזרת הכוס שבה נשתמש קורצים עיגולים מהעוגות

אם הכוס לא עגולה ולא שווה בקוטרה בתחתית ולמעה אפשר לפורר את העוגה ולשים פירורים במקום עיגול עוגה.

שמים בכל כוס עיגול עוגה כהה.

מקציפים כ-800 מ"ל מהריצ' לקצף נוקשה.

מחלקים ל-3.

כל שליש מחלקים לשליש ו-2/3

לאחד מה 2/3 מוסיפים 250 מ"ג מלית אוכמניות

ל 2/3 השני 250 קרם קרמל

ל 2/3 השלישי- ממיסים שוקולד עם 200 מ"ל ריצ' לקבל גנאש. מוסיפים כמחצית מהגנאש.

מעבירים לשקיות זילוף

ממלאים מעט בכוסיות. כל סוג בשליש מכמות הכוסיות.

מדללים 250 מ"ג מלי אוכמניות ו 250 מ"ג קרם קרמל במעט מים כדי שלא יהיה סמיך מדי. מדללים כמובן כל אחד בנפרד.

מעל כל קרם יוצקים ככף וחצי מהרוטב המתאים.

רוטב קרמל על הריצ' עם הקרמל

רוטב אוכמניות על הריצ' עם מלית האוכמניות

גנאש שוקולד- ממה שנותר על הריצ' עם הגנאש.

ישאר לנו רוטב מכל סוג. נשתמש בו עוד רגע

דוחפים עיגול עוגה בהירה מעל כל רוטב.

נשארנו עם 3 חלקים של 1/3 מהריצ' המוקצף.

לכל שליש מוסיפים את אחד הרטבים ומזלפים מעל לעוגה הבהירה.

מקשטים איך שרוצים.