



66

קייק פופס שוקולד

September 3, 2020

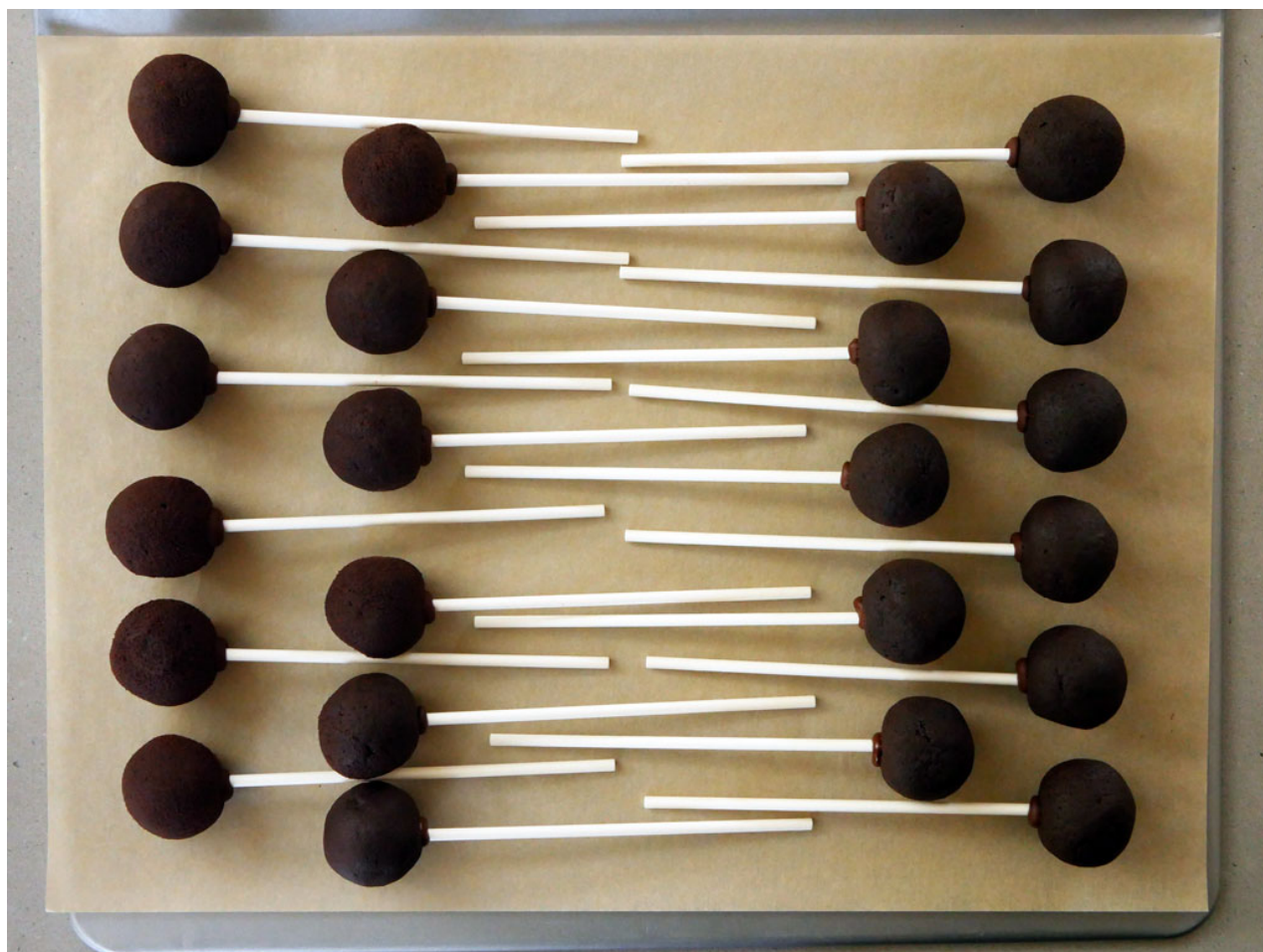
ממתקים, קונפיסרי 4

אלו הקייק פופס שעיתרו את ראש עוגת יום ההולדת שלי. קייק פופס פאדג'יים ושוקלדיים ביותר שדניאל הכתיר כמוצלחים יותר מהאלה עם האגוזים (אני לא מסכים איתו, אבל על טעם ועל ריח). את הקייק פופס הכנתי מגנאש שוקולד מריר וטעמם בוגר, עמוק ומודגש. בדיעבד אולי הייתי צריך להכין אותם משוקולד חלב בשביל הילדים. למזלי האחיינים אוהבים שוקולד מריר.

את הציפוי המגניב הכנתי בהשראת הוידאו הזה ביו-טיוב. שלי יצא פחות מוצלח, כנראה בגלל שלא טימפררתי. הלכח נלמד. בכל זאת, גם ככה הקייק פופס נשמרים במקרר, אז התעצלתי ופשוט הוספתי שמן לשוקולד. אם הייתי מטמפרר הייתי מקבל ציפוי מבריק ומונע את פריחת חמאת הקקאו בשוקולד. אל תהיו עצלנים כמוני.

לציפוי הספציפי הזה חייבים להיות קצת יצירתיים. לאחר טבילה בציפוי, מציבים את הקייק פופ הפוך עד להתייצבות הציפוי. לשם כך בניתי מעין מתקן ייעודי. הנחתי רשת של תנור על גבי שני גלילי נייר סופג. לאחר שטבלתי קייק פופ בציפוי, השחלתי את המקל ברשת וחיברתי לו אטב שיחזיק אותו היטב מלמעלה. הנחתי נייר אפייה מתחת לאיסוף קל יותר של עודפי השוקולד.

הערה נוספת: את הקייק פופס חייבים לשמור בכלי אטום מאוויר ובמיוחד מהלחות של המקרר, אחרת השוקולד יתחיל להזיע. ההצעה הכי טובה שלי היא להכין את הקייק פופס בבוקר האירוע, אם מתקיים כזה. אחרת, לשמור עליהם מכוסים היטב מלחות ולקוות שלא יזיעו עד שמגשים (אני פשוט הנחתי כל 5-6 קייק פופס שוקולד בכוס וכיסיתי היטב בניילון נצמד).







רכיבים

עוגה

300 גר' שאריות עוגת שוקולד

גנאש

150 גר' שוקולד מריר

150 גר' שמנת מתוקה

ציפוי למקל

כ-25 גר' שוקולד מריר

ציפוי

300 גר' שוקולד לבן

1 כף שמן זרעי ענבים (או צמחי)

עיטור פסים

100 גר' שוקולד מריר

1½ כפיות שמן זרעי ענבים

100 גר' שוקולד חלב 1½ כפיות שמן זרעי ענבים

ציוד

כ-23 מקלות סוכריה

כוס צרה

שקי זילוף

כלי להצבת קייק פופס הפוך

המתכון מספיק לכ-23 קייק פופס

הכנה מראש

עוגה: מוציאים את שאריות העוגה מהמקפיא ומפשירים אותם במקרר לכמה שעות (או לחילופין בטמפרטורת החדר להפשרה מהירה יותר).

עוגה

מפרקים את שאריות העוגה לחתיכות ומעבירים לתוך קערת המיקסר. מחברים וו גיטרה ומערבבים במהירות נמוכה-בינונית עד לקבלת פירורים. שומרים בצד.

גנאש

שוברים את השוקולד לחתיכות ושמים בתוך קערה. מביאים את השמנת לסף רתיחה ומוזגים ישירות על השוקולד. נותנים לזה חצי דקה ואז מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.

הרכבה

מוסיפים את פירורי העוגה לגנאש ומערבבים לתערובת אחידה. משטחים לצדדי הקערה, מכסים ושומרים במקרר עד שהתערובת יציבה מספיק ליצירת כדורים (כשעה-שעתיים).

מרפדים מגש בנייר אפייה. מוציאים את התערובת מהמקרר. שוקלים כ-25 גר' מהתערובת כל פעם ויוצרים כדור בעזרת ידיים נקיות. מניחים על המגש ויוצרים את הכדור הבא. שומרים את הכדורים במקפיא להתייצבות קלה. (אם רוצים כדור סימטרי יותר, מכדררים את כדורי העוגה שוב לאחר מנוחה של כ-10-20 דקות במקפיא).

ממיסים כ-25 גר' שוקולד מריר. טובלים קצה של מקל סוכריה בשוקולד המומס ותוקעים אותו בכדור עוגה. מניחים חזרה על המגש ומעבירים למקרר להתייצבות השוקולד. בינתיים מכינים את הציפוי.

(!) חשוב לשמור על המקל נקי במהלך העבודה ולעבוד עם ידיים נקיות בכל עת אם מתכננים לתקוע את הקייק פופס בתוך עוגה.

ציפוי

ממיסים שוקולד מריר על בן מארי. מחוץ לאש, מוסיפים שמן ומערבבים היטב. שומרים בצד.

שמים שוקולד חלב בקערה קטנה וממיסים במיקרו (כדקה-דקה וחצי). מוסיפים שמן ומערבבים היטב. מעבירים לתוך שק זילוף.

שמים שוקולד לבן בקערה קטנה וממיסים במיקרו. מוסיפים שמן ומערבבים היטב. מעבירים לתוך שק זילוף.

מעבירים את השוקולד המריר המומס לכוס צרה. חותכים פתח צר בקצה שקי הזילוף. מזלפים פסים אופקיים ואנכיים של שוקולד מריר וחלב (5-6 שכבות).

טובלים כל כדור עוגה בציפוי ומוציאים אותו לאט בתנועה סיבובית. מציבים את הקייק פופ הפוך על מתקן ייעודי. מסירים את הקייק פופ מהמתקן בזהירות לאחר שהציפוי התייצב מעט.

שומרים במקרר לשעה-שעתיים עד להתייצבות מלאה. קייק פופס שוקולד טעימים יותר לדעתי כאשר זולים אותם היישר מהמקרר. כדי למנוע (או לפחות להפחית) הזעה של ציפוי השוקולד, מומלץ לשמור אותם בכלי אטום מאוויר או לכסות היטב בניילון נצמד.



Advertisements