

סוכריות

סוכר

בביקורנו האחרון בפריז התאהבנו במרשמלו. הוא הציץ אלינו מכל ויטרינה של הפטיסרי, מסודר בטורים צבעוניים כמו בקטלוג של גווי פסטל. כשטעמנו, גילינו שלמרשמלו בצבעים שונים יש גם טעמים שונים. כמה היינו מופתעות – ממתק הילדים האמריקאי הפך לנונגד עינינו לחתיך צרפתי ענוג. הבעיה: קופסת המרשמלו המשובחים שקנינו עלתה 50 יורו. התלבטנו אם לקנות עוד אחת, כדי לקחת הביתה, ולבסוף החלטנו: הצרפתים לא רוצים למכור לנו בזול? נכין בעצמנו! כשחזרנו ארצה הכנת מרשמלו היתה פרוייקט הממתקים הראשון שלנו. אחרי כמה חודשים הוא התרחב לטופי, נדד קצת ימינה לפאדג', ולבסוף גילינו שברשותנו ארסנל ממתקים מרשים. מיותר לציין שהפופולריות שלנו בקבלות שבת ובימי גיבוש בבתי הספר של הילדים עלתה פלאים. כשמתחילים לבלש עם סוכר מסתבר כמה מעט אנחנו יודעים על חומר הגלם היומיומי הזה. בעזרת מדחום סוכר (השקעה חד-פעמית של 200 שקל) הסוכר יכול לנדוד לטמפרטורות גבוהות ולהגיע לשבעה מרקמים שונים – כל אחד משמש לממתק אחר. כשמוסיפים חלבונים, מיץ פירות או גלוקוזה, כמות האפשרויות מכפילה את עצמה ופותחת דלת ליצירת כמו רחת לוקום ופאדג' שוקולד. ממתקאות היא אלכימיה: קונים קילו סוכר והופכים אותו לפנטזיית ילדות בצנצנת. לפניכם שמונה מתכונים בסיס בדרגות קושי שונות, שיאפשרו לכם להיכנס בהדרגה אל ממלכת הממתקים. כשתבוננו בערימות של מרשמלו ומרמלדות צבעוניות מעשה ידיכם, מובטח לכם שתחושו התעלות (ולא רק בגלל כמויות הסוכר). ◀

מתכונים וסגנון: מיכל מוזס, איוונה ניצן וטליה אסיף (PETIT GATEAU) | צילום: בועז לביא
 בהתחלה רק מבשלים סוכר. אחר כך מוסיפים כמה טיפות לא מזיקות של צבע מאכל, ולפני ששמתם לב המטבח שלכם נראה כמו חנות המפעל של ווילי וונקה: מגשי ענק מלאי פאדג', ריבועי מרשמלו צבעוניים וסוכריות על מקל בטעם של פעם. ויש גם עשרות גיוונים וטיפים לממתקאי המתחיל. היכנסו – הטעימה הראשונה חינם

קל

סוכריות על מקל מבצק סוכר

סוכריות יפהפיות, שמכינים תוך דקות בלי מדידות ובישולים. לפני שמתחילים צריך לקפוץ לחנות אפייה ולהצטייד בבצק סוכר עם CMC (חומר שמסייע לבצק להתקשות) ובמקלות סוכרייה, שמשינים בחנויות אפייה.

חומרים ל-5 סוכריות בקוטר 8-10 ס"מ:
500 גרם בצק סוכר עם CMC
כמה טיפות צבע מאכל (ראו מסגרת בעמ' 72)
קורנפלור לקימוח

ם מקמחים משטח עבודה בקורנפלור ולשים בצק סוכר עד שהוא רך וגמיש.
ם חוצים את הבצק לשני גושים. מוסיפים לאחד מהם צבע מאכל ולשים עד שמתקבל צבע אחיד.
ם מחלקים כל גוש בצק ל-5 חלקים ומרדדים לגלילים באורך 20 ס"מ וקוטר 2½ ס"מ. מלפפים גליל לבן וגליל צבעוני זה בזה. מנגלים את הצמה שנוצרה לשבולל (כמו בתמונה), ובעודו מונח על משטח העבודה נועצים מקל עד כ-1/3 מעומקו. חוזרים על הפעולה עם יתרת הבצק.
ם מייבשים על משטח העבודה באוויר הפתוח במשך כמה שעות עד שהסוכריות מתקשות. מאחסנים בקופסה אטומה הרחק מלחות.

ניווטים:

- שוזרים את הגלילים בצורות שונות, למשל צמה.
- מוסיפים לבצק כמה טיפות של תמציות בטעם פטל, שקדים או תות. לשים וממשיכים לפי ההנחיות במתכון. ◀



מצטיידים

- **מדחום סוכר** מכשיר חובה להכנת ממתקים. מודד טמפרטורות בטווח המתאים לבישול סוכר (80-220 מעלות), אך יכול לשמש גם למדידת חום של שמן טיגון.
- **מדחום אנלוני** פשוט עולה 150-200 שקל.
- **תבניות ממתקים** תבניות פלסטיק עם שקעים ולפעמים גם מקום למקל, שעוזרות ליצור סוכריות עם מראה מקצועי. הן זולות מאוד ואפשר למצוא אותן בחנויות אפייה.
- **ובתפקיד הקמח** קורנפלור. בהכנת ממתקים מקמחים בקורנפלור (עמילן תירס), באבקת סוכר או בתערובת של שניהם.
- **סירופ תירס, גלוקוזה וגולדן סירופ** סירופים שקופים שמופקים מעמילן תירס. כולם מונעים התגבשות סוכר ולכן תורמים למרקם רך, גמיש ו"ממתקי". אפשר להחליף אותם זה בזה בלי בעיה. הגלוקוזה זולה יותר משני האחרים, אבל היא גם דביקה וקשה יותר. כדי להקל על השימוש, מחממים אותה קלות במיקרוגל ולפני השימוש טובלים את הכף במים חמימים.
- **פקטין** אבקה שמופקת מפירות והופכת נוזלים לגילי (כמו בהכנת ריבה). חיונית להכנת ממתקים ממשפחת המרמלדות.
- **ג'לטין** חומר שמסייע לקרישה ומופק מעצמות או דגים. אפשר לקנות אבקה ברשתות השיווק או עלים בחנויות אפייה. העלים לא כשרים כיוון שהם עשויים מחזיר. בחנויות טבע אפשר למצוא גרסאות צמחוניות כמו אגר-אגר ותחליף מטפיוקה.
- **אבקת קרם טרטר** מופקת מענבים בתהליך ייצור היין. מתווספת לחלבונים לפני הקצפה כדי לייצב את הקצף. נמצאת גם בסופר על המדף התבלינים.
- **בצק סוכר** חומר במרקם פלסטינה העשוי מסוכר ומשמש לפיסול ולציפוי. הבצק מתייבש במהירות במגע עם האוויר, ולכן שומרים אותו בקופסה אטומה. אפשר לקנות בצק צבוע, אבל עדיף להוסיף לבד צבע מאכל ולשלוט בגוון. יש גם בצק בתוספת CMC (ראו להלן), אבל הוא פחות נוח לעבודה ומתאים יותר לפיסול.
- **CMC** אבקה שמוסיפים לבצק סוכר כדי שיתקשה. שימושית בעיקר לסוכריות על מקל או לפיסול דמויות. פשוט בזקים 1/2 כפית CMC על 500 גרם בצק סוכר ולשים.
- **צבעי מאכל – ראו מסגרת נפרדת בעמ' 72**

קל

ממתקים שאפשר להכין גם בלי מדחום סוכר.

בטני

קניתם מדחום סוכר? איזה ממתק כדאי לנסות בפעם הראשונה?

מורכב

הרפתקאות לממתקאים שכבר ניסו דבר או שניים (או לפריקים של סוכר).

למה להכין רחת לוקום בבית? בגלל הטעמים. מתכון בעמ' 75

סוכריות על מקל בטעם הדרים

סוכריות על מקל של פעם. פשוטות ובעלות ריח נפלא בזכות מיץ הדרים טרי ותגבור של קליפה מגוררת. לא חייבים להשתמש רק בתפוז או לימון. נסו גם מיצים "מבוגרים" יותר כמו אשכולית או פומלה. המתכון פותח במקור ע"י מרתה סטיוארט.

בטעי

חומרים ל-15 סוכריות בקוטר 3-4 ס"מ:

- 200 גרם (1 כוס) סוכר
- 2 כפות גלוקוזה (או סירופ תירס)
- 60 מ"ל (1/4 כוס) מים
- 1/2 כפות מיץ הדרים (לימון, תפוז או אשכולית)
- 1/2 כפית קליפת הדרים מגוררת
- טיפות אחדות של צבע מאכל

- ם פורשים על השיש משטח סיליקון גדול (או נייר אפייה מרוסס בספריי שמן).
- ם מבשלים סוכר, גלוקוזה ומים בסיר עד שהתערובת מגיעה לטמפי של 150 מעלות.
- ם מסירים מהכירים ומערבבים פנימה את יתר החומרים. מניחים לבעובע להירגע.
- ם יוצקים מהתערובת עיגולים על משטח הסיליקון (או נייר אפייה), מניחים על כל עיגול מקל ומצננים עד שהסוכריות מתקשות.
- ם עוטפים אותן מייד בנייר צלופן (שלא יספגו לחות) ושומרים בקופסה אטומה.

בתוך הקפסולות הצבעוניות האלו מסתתר טעם הדרים טבעי

סוכריות גומי הדרים

פעם קראו להן "גומי יין" (כי הכינו אותן מיין). רות אוליבר מכינה אותם ממיץ פרי, סוכר וחומר מקריש. לקחנו את המתכון של רותי והתחלנו לשחק איתו. אחרי הרבה נסיונות גילינו שמיץ אשכוליות (סחוט טרי, בשום אופן לא ממותק) מפיק את הסוכריות הכי מוצלחות – לא מתוקות מדי, עם חמצמצות עדינה ועם הרבה טעם של פרי.

חומרים לתבנית ריבועית בגודל 23 ס"מ (כ-25 סוכריות בגודל 3 ס"מ):

- 30 גרם (2 כפות) פקטין
- 330 גרם (1 1/2 כוסות + 2 כפות) סוכר
- 240 מ"ל (1 כוס) מיץ אשכוליות (או מיץ מפרי אחר לא ממותק)
- 50 גרם (1/2 כפות) גלוקוזה
- טיפות אחדות צבע מאכל (לא חובה)
- לציפוי (לא חובה):**
- 100 גרם (1/2 כוס) סוכר

- ם מרססים תבנית בספריי שמן (או מרפדים בנייר אפייה).
- ם מערבבים פקטין עם 2 כפות סוכר בקערה קטנה.
- ם מערבבים בסיר קטן את יתרת הסוכר עם מיץ אשכוליות וגלוקוזה ומביאים לרתיחה על להבה בינונית. מוסיפים את תערובת הפקטין-סוכר ומבשלים תוך כדי ערבוב כ-5 דקות עד הסמכה.
- ם מוסיפים צבע מאכל ומערבבים.
- ם יוצקים את התערובת לתבנית ומצננים כשעה בטמפי החדר.
- ם מחלצים מהתבנית וחותכים למעוינים או לריבועים או קורצים בעזרת חותכנים. אפשר לטבול בסוכר מכל הצדדים (מתקבל ממתק שמזכיר מרמלדה). שומרים בקופסה אטומה עד חודש.
- טיפ:
- להעצמת הארומה ההדרית במהלך הבישול מוסיפים למיץ קליפת הדרים מגוררת (תפוז או לימון). בגמר הבישול מסננים את המיץ.

שטויות במיץ

אם בא לכם לגוון בטעם, אפשר להחליף את מיץ האשכוליות במיצים חמוצים אחרים כמו לימונים (אפשר גם קליפה), רימונים או חמוציות. אפשר גם להפיק מיץ מפירות יער קפואים (אוכמניות או פטל). טוחנים ומסננים דרך מסננת דקה, שלא יופיעו לכם חתיכות פרי בתוך הסוכריות. בכל מקרה המיץ צריך להיות חמוץ מאוד, כי מיצים ממותקים נעלמים בתועפות הסוכר בלי להותיר רושם. ◀

שווה להשקיע בחותכנים מעניינים. האפקט של שילוב הצבעים הוא בלתי נשכח

בסוג

לבבות שוקולד על מקל

כדי ששוקולד יהיה מבריק וקשה, שוקולטיירים מקצועיים מחממים ומקררים אותו בתהליך קפדני שנקרא טמפרינג. הפטנט שלנו: טמפרינג ילפי העיני עם שוקולד איכותי ובלי כל הבלגן. לפני ההכנה חשוב להצטייד במקלות סוכרייה ובתבנית פלסטיק בצורת לבבות (היא עולה 12 שקל בחנויות אפיה ושווה את ההשקעה).

חומרים ל-14 לבבות:

130 גרם שוקולד מריר (לפחות 60% מוצקי קקאו)

ליזוג (רויאל אייסינג):

חלבון מביצה אחת

1 כפית מיץ לימון

200 גרם (1 2/3 כוסות) אבקת סוכר

טיפות אחדות של צבע מאכל (אם רוצים)

■ **מכינים את הסוכרייה:** שומרים 30 גרם שוקולד מריר בצד וקוצצים גס את היתר.
 ■ ממסים את השוקולד הקצוץ בקערה מעל סיר מים רותחים (בין מארי) רק עד שהוא חלק ואחיד.
 ■ מסירים מהכירים ומוסיפים את השוקולד ששמרנו. הוא מסייע להוריד את הטמפר. מערבבים במרץ כ-3 דקות עד שהשוקולד מסמך, מצטנן מעט ומקבל צבע מעט מט.

■ מחממים את השוקולד שוב שניות אחדות על בין מארי ומסירים מהכירים. טובלים סכין נקי בשוקולד ומחכים 3 דקות. אם השוקולד התקשה והוא מבריק וחלק – הצלחנו. אם השוקולד לא מתגבש, מערבבים אותו במרץ עוד כמה דקות מעל הבין מארי ובדקים שוב.

■ מוציאים את מה שנשאר מגוש השוקולד שהוספנו קודם ויוצקים את השוקולד המומס לתבניות. ממקמים את מקלות הסוכרייה במרכז ומניחים לשוקולד להתקשות כשעה.

■ **מכינים את הזיגוג:** מערבבים את כל החומרים בקערה למרקם סמיך ונוח לזילוף. במידת הצורך מוסיפים אבקת סוכר להסמכה או מים לדילול. מכסים היטב עד השימוש (הזיגוג מתקשה במגע עם האוויר).

■ **מזגנים:** מחלצים את השוקולד מהתבניות ומניחים על משטח עבודה. מעטרים בזיגוג או טובלים בו את הלבבות ומייבשים כשעתיים. מאחסנים בטמפר. החדר. את הזיגוג שנותר שומרים מכוסה במקרר או במקפיא.

גיוון:

תבניות פלסטיק לשוקולד אפשר למצוא בחנויות מתמחות ובמחירים נוחים (עד 20 שקל), אולם אפשר להכין שוקולד על מקל גם ללא תבנית. פשוט יוצקים עיגולי שוקולד לתבנית מרופדת בנייר אפייה וממקמים מקל בתחתית העיגול (באותה שיטה בה הכנו סוכריות על מקל בטעם הדרים – ראו מתכון בעמ' 70).

פאדג'י שוקולד

מורכב

ממתק אמריקאי מופלא, שקשה למצוא במחוזותינו. הקסם הוא במרקם: מצד אחד קרמי, מצד שני מוצק דיו ואפשר להחזיק ביד בלי להתלכלך. מתכון של ה-Culinary Institute of America, בית הספר המפורסם ביותר לבישול בארצות הברית.

חומרים לתבנית מרובעת בגודל 25 ס"מ (כ-60 יחידות):

900 גרם (4 1/2 כוסות) סוכר

240 מ"ל (1 כוס) חלב

125 מ"ל (1/2 מיכל) שמנת מתוקה

170 גרם (1/2 כוס) גלוקוזה (או סירופ תירס)

225 גרם שוקולד מריר (לפחות 60% קצוץ גס

■ מערבבים את כל החומרים בסיר ומביאים לרתיחה. מבשלים על להבה בינונית עד שהתערובת מניעה לטמפר של 113 מעלות. מעבירים לקערה רחבה ומניחים להצטנן 20 דקות.
 ■ מרססים תבנית בספריי שמן (או מרפדים בנייר אפייה).
 ■ מערבבים את התערובת בכף עץ כ-5 דקות עד שהיא מתעבה ומרגישים התנגדות בבחישה. מעבירים לתבנית ומניחים לפאדג'י להתייבב שעות אחדות או לילה בטמפר. החדר.
 ■ מקפאים למשך 15 דקות (כדי להקל על החיתוך) וחותכים לקוביות בגודל 2 ס"מ. שומרים בקופסה אטומה בטמפר. החדר (בימים חמים שומרים במקרר).

גיוון:

אחרי שבוחשים את הפאדג'י מוסיפים כוס פירות מיובשים קצוצים או כוס אגוזים קצוצים גס או חצי-חצי. ◀



אחד התענוגות הדביקים, המתוקים והטעימים שאנחנו מכירות. מכירים את הצליל כשלוטעים?

5 דברים שצריך לדעת על צבעי מאכל

1. **טבעי לעומת סינתטי** רוב צבעי המאכל הם סינתטיים (אך ממילא משתמשים בטיפות אחדות). למותג **Magic Colors** יש סדרה של צבעי מאכל 100 אחוז טבעיים, אך הוא מוגבל לקשת הצבעים שאפשר להפיק מהטבע: צהוב, כתום, ירוק, ורוד, סגול, חום ואפור-שחור. אדום וכחול אי אפשר להפיק מפיגמנטים שקיימים בטבע.

2. **מרקם** צבעים על בסיס ג'ל נוחים יותר לערבוב מאשר צבעים על בסיס אבקה, שעלולים ליצור כתמי צבע לא אחידים. צבעים בעלי מרקם גומי קשיח גם פחות נוחים לעבודה.

3. **מותגים** המובילים הם **Wiltons, Sugarflair** ו-**Magic Colors**.

4. **כמה מוסיפים?** טיפות אחדות בכל פעם עד שמגיעים לגוון הרצוי.

5. **אתגר הגוונים המיוחדים** כדי להגיע לגוונים חזקים (כמו אדום או שחור), מומלץ לקנות צבע מאכל מפיגמנטים טהורים בריכוז גבוה יותר. צבעים אלה מסומנים בד"כ במילה "אקסטרה" ומחירים גבוה יותר (18 שקל לעומת 16 שקל לבקבוקון של חברת "מגייק קולורז").





מה קורה כשטופי ושוקולד נמצאים בקופסה צפופה יותר מדי זמן?

חורף מתוק ממתקים



רחת לוקום

פאר הקונדיטוריה התורכית ואחד הממתקים היפים שאנחנו מכירות. כאשר מכינים בבית, אפשר לשחק עם הטעמים וליצור גרסאות שלא תפגשו בשום מקום אחר. היופי הזה נקנה בעמל רב – תערובת הלוקום מתבשלת במשך כשעה, במהלכה צריך לעמוד סמוך לכיריים ולערבב מדי כמה דקות (כדי שלא תידבק לתחתית הסיר ותישרף). לבסוף מתקבל ממתק במרקם רך אך יציב, בעל ניחוח משכר של מי ורדים.

חומרים לתבנית מלבנית בגודל 22x28 ס"מ (כ-150 יחידות):

לסירופ:

- 1 כף מיץ לימון
- 800 גרם (4 כוסות) סוכר
- 360 מ"ל (1½ כוסות) מים
- לתערובת הקורנפלור:**
- 660 מ"ל (2¾ כוסות) מים
- 120 גרם (1 כוס) קורנפלור
- 1 כפית אבקת קרם טרטר
- 2 כפות (30 מ"ל) מי ורדים (מדוללים, לא תמצית)
- טיפות אחדות של צבע מאכל אדום
- 1 כוס פיסטוקים קלופים, קלויים וחצויים (לא חובה)

לפידור:

- 120 גרם (1 כוס) אבקת סוכר

■ **מכינים את הסירופ:** מביאים את כל חומרי הסירופ לרתיחה בסיר. מנמיכים להבה ומבשלים עד שהסירופ מגיע לטמפי של 115 מעלות. מסירים מהכיריים.

■ **מכינים את תערובת הקורנפלור:** מערבבים מים, קורנפלור ואבקת קרם טרטר בסיר נוסף. מחממים על להבה בינונית תוך כדי ערבוב עד שהתערובת אחידה, סמיכה ונפרדת מדפנות הסיר.

■ **מבשלים את תערובת הממתק:** מוסיפים את הסירופ לתערובת הקורנפלור ומבשלים על להבה בינונית 5 דקות תוך כדי ערבוב. מנמיכים להבה ומבשלים שעה עד לקבלת גוון זהוב. מערבבים כל 5 דקות. ■ **בודקים שהתערובת מוכנה:** מכניסים כפית מהתערובת לקערית עם מים קרים. מניחים לדקה וממוללים בין האצבעות (כשהכדור בתוך המים). אם מתקבל כדור גמיש, התערובת מוכנה. אם לא נוצר כדור, מבשלים כמה דקות נוספות.

■ מוסיפים מי ורדים וצבע מאכל ומבשלים דקה נוספת תוך כדי ערבוב. מסירים מהכיריים ומערבבים פנימה פיסטוקים.

■ **מצננים, מעצבים ומפדרים:** מרססים תבנית בספריי שמן (או מרפדים בנייר אפייה). יוצקים את התערובת לתבנית ומצננים כשעה לטמפי החדר. מכסים ומעבירים למקרר למשך הלילה או כ-7 שעות.

■ למחרת מחלצים מהתבנית, חותכים לקוביות בגודל 3-4 ס"מ וטובלים באבקת סוכר מכל הצדדים. מאחסנים בקופסה אטומה.

גיוונים:

- מחליפים את הפיסטוקים בשקדים קצוצים גס.
- מחליפים את מי הוורדים במי פריחת הדורים או בתמצית טעם אחרת.

עוד טיפים לעבודה עם סוכר

ממתקים ומזג האוויר לחות היא האויבת הגדולה של הסוכר. מומלץ לשמור ממתקים בכלי אטום, במיוחד אם מאחסנים אותם במקרר. **שומרים על סביבה נקייה** במשך הזמן לומדים לעבוד נקי, אבל רוב המתחילים מוצאים נטיפי גלוקזה על השיש, שכבת סוכר קשה בתוך הסיר והמון כפות דביקות. מזל שמים רותחים ימיסו סוכר בכל מצב. ממלאים את הסיר, זורקים לתוכו את הכלים ומניחים לחצי שעה.



מרשמלו

בסופרמרקט יש למרשמלו צבע ורוד או לבן, מרקם קצת מסטיקי וקשיח וטעם של כלום. בגרסה הביתית הוא מתקבל רך כמו ענן, ואם מוסיפים לו תמציות טעם טבעיות של וניל, רימון, פטל או שקדים, מקבלים ממתק מרתק.

חומרים לתבנית ריבועית בגודל 25 ס"מ:

- 240 מ"ל (1 כוס) מים
- 20 גרם (3 כפות) אבקת גילטין או 4 עלי גילטין (באותו משקל)
- 300 גרם (1½ כוסות) סוכר
- 250 גרם (¾ כוס) גלוקזה
- 85 גרם (¼ כוס) דבש
- 1 כפית (או לפי הטעם) תמצית בטעם וניל, רימון, פטל או שקדים
- כמה טיפות של צבע מאכל (לא חובה)
- לפידור:**
- 100 גרם (¾ כוס + כף) אבקת סוכר
- 100 גרם (¾ כוס + כף) קורנפלור

■ יוצקים לקערה 1/2 כוס מים ובזקים מעל גילטין.

■ מערבבים בסיר את 1/2 כוס המים הנותרת עם סוכר, גלוקזה ודבש. מחממים על להבה בינונית-גבוהה עד שהתערובת מגיעה לטמפי של 121 מעלות.

■ מעבירים את התערובת לקערת מיקסר. מצננים כ-15 דקות (במיקסר כבוי) עד שהטמפי יורדת ל-99 מעלות.

■ מוודאים שהגילטין בקערה נמס לגמרי. אם לא, מחממים כמה שניות במיקרוגל ומערבבים. מוסיפים את הגילטין המומס לקערת המיקסר ומקציפים במהירות גבוהה כ-6 דקות עד לקבלת פסגות בינוניות (כשמרמים את המקציפים, התערובת נצמדת אליהם ואז נופלת לצורת תלתל). מוסיפים תמצית טעם וצבע מאכל (אם רוצים).

■ מרססים תבנית בספריי שמן (או מרפדים בנייר אפייה). יוצקים את המרשמלו לתבנית, משטחים בעזרת פלטה משומנת קלות (או גב של מרית) ומניחים לו להתייצב במשך שעתיים.

■ מערבבים בקערה אבקת סוכר וקורנפלור. משמנים חותכן עוגיות או סכין וחותרים את המרשמלו לצורה הרצויה (קוביות, מעוינים, משולשים וכד'). טובלים מכל הצדדים בתערובת הסוכר-קורנפלור ושומרים בקופסה אטומה עד חודש (מסדרים בין שכבות המרשמלו נייר אפייה למניעת הידבקות).



הדרך הכי טובה לצרוך כמויות אדירות של סוכר: מרשמלו בטעמים טבעיים



טופי שוקולד

טופי הוא להיט חובק עולם בעל מרקם רך-לעיס ודביק במיוחד שמשלב טעמי קרמל, שמנת וחמאה. אפשר להכין ללא השוקולד, אבל בעינינו הוא משדרג את הממתק פלאים.

חומרים לתבנית מלבנית בגודל 22x28 ס"מ:

- 2 מיכלים (500 מ"ל) שמנת מתוקה
- 500 גרם (2½ כוסות) סוכר
- 150 גרם (1/2 כוס פחות כף) גלוקזה (או סירופ תירס)
- 150 גרם שוקולד מריר (לפחות 60% מוצקי קקאו) קצוץ גס

■ מרססים תבנית בספריי שמן (או מרפדים בנייר אפייה).

■ מרתיחים שמנת בסיר בינוני. מוסיפים סוכר, גלוקזה ושוקולד ומבשלים תוך כדי ערבוב (כדי שלא יידבק לתחתית) על להבה בינונית עד שהתערובת מגיעה לטמפי של 117-120 מעלות.

■ יוצקים את התערובת לתבנית ומניחים לה להצטנן בטמפי החדר במשך 4-5 שעות.

■ חותרים את הטופי למלבנים בעזרת סכין גדול ומשומן קלות ועוטפים כל מלבן בצלופן (שלא יספגו לחות ולא יידבקו זה לזה). שומרים בקופסה אטומה עד חודש (בימים חמים מומלץ לשמור במקרר).

גיוונים:

- בתום הבישול מוסיפים טיפות אחדות תמצית וניל או תמצית רום.
- בתום הבישול מערבבים פנימה כוס תערובת אגוזים קלויים וקלופים ופירות מיובשים קצוצים.
- לטעם מתוק-מלוח מפזרים מעל מעט מלח ים. ■