

10 בסולם הרושם

מיכל מוזס ואיוונה ניצן | מיילים: יונית נפתלי קו-אל | צילום: דניאל לילה

כל מי שעובר ליד נעצר, בתוך דקות נוצרת התגודדות, סמארטפונים נשלפים, פלאשים מתחילים להבזיק. מי שמצליח לפלס דרך למרכז ההתקהלות לא מוצא שם את בר רפאלי בעירום חלקי אלא שולחן קינוחים ערוך לקראת אירוע. הסצנה הזאת חוזרת על עצמה כמעט בכל ההפקות של "פטי גאטו", מיזם שולחנות הקונספט של **מיכל מוזס ואיוונה ניצן**. לטובת ראש השנה ביקשנו מהן להרים עבורנו שולחן מתוק לחג, אבל כזה שאפשר לשחזר גם בבית. על הדרך קיבלנו מדריך ממצה לבניית שולחנות קונספט לכל אירוע, למדנו להלביש עוגה פשוטה בשמלת מלמלה וקיבלנו שלל מתכונים מעולים <





דף ההשראה: ציורי טבע דומם מהמאה ה-18



מדריך: שולחן קונספט אצלכם בסלון

לא צריך תואר בעיצוב, גם לא דיפלומה מבית ספר לאפייה, ומותר להשלים את היצע המתוקים עם כמה פריטים קנויים. מה כן צריך? קצת דמיון, כמה שעות פנויות והקפדה על כמה עקרונות פשוטים:

הכל באמת מתחיל בקונספט

הצעד הראשון הוא בחירת רעיון שסביבו יתארגנו כל הבחירות האחרות (הטעמים, המרקמים, הצבעוניות והעיצוב). הקונספט יכול להיות מאוד ישיר, למשל ארגז כלים ביומולדת של ילד שמעריץ את בוב הבנאי, או כמעט מופשט כמו במקרה של השולחן שלנו. התחלנו את החיפוש בהתבוננות בשני סמלי חג מובהקים – רימונים ותפוחים. אצל איוונה, בעלת תואר בעיצוב רב תחומי, זה התחבר לציורי טבע דומם מהמאה ה-18. הציורים הפכו להיות העולם שמתוכו שאבנו את כל השפה העיצובית של השולחן.

ממלאים בצבע

השלב הבא הוא בחירת סקאלת צבעים שמתחברת לקונספט (ירוק זרחני לא יתאים לשולחן שהקונספט שלו הוא ציורים מהמאה ה-18, וורוד עתיק לא יתאים לשולחן של בוב הבנאי). לא צריך יותר מ-3 צבעים: אחד דומיננטי עם נוכחות של כ-60%, השני משלים אותו עם כ-30% והאחרון שהמינון שלו הוא כ-10% משמש כמעין תבלין. הצבעים שבחרנו לשולחן החג הם אפור כסוף כצבע מרכזי, חום בהיר (בגווני שונים) ואדום בורגונדי (צבעם של הרימונים והתפוחים) כתבלין משלים. אפור כסוף הוא הכי פחות "אכילי" ולכן שילבנו אותו בעיקר בכלים, במפות ובאביזרי רקע.

מה בתפריט?

זה נשמע מוזר, אבל בחירת המנות מניעה רק בשלב הבא, כיוון שהיא אמורה להלוו את הרעיון והצבעוניות שבחרנו. כאן היה לנו קל – קינוחים בגוני חום בהיר עם נגיעות של אדום. אילו היינו בוחרים בצבעוניות פחות אכילה, היינו משיגים את האפקט על ידי שימוש בזיגוגים צבעוניים (לרוב של בצק סוכר), סוכריות או עוגות פתוחות עם מליות פרי צבעוניות ובולטות. התפריט צריך להציע מגוון חוויות לחך ולעין – פריך לצד נימוח, חמצמץ לצד מתקתק. גם בצורות ובגדלים יש לנון: קינוחים אישיים בצנצנות, קייק פופס, עוגיות בצורות שונות, קאפקייקס וכמובן עוגה גדולה ורבת רושם. לשולחן ביתי יספיקו 4-5 קינוחים בעלי צורות שונות עם השלמה של מתוקים קנויים (למשל סוכריות צבעוניות או דובשניות).

מאבזרים

כלי ההגשה, המפות והאביזרים המשלימים (סרטים, פרחים, בובה גדולה, מודל של מכונית ישנה, דגלונים או פונפונים תלויים) גם הם נגזרים מהקונספט ומהצבעוניות, אבל יש להם תפקיד נוסף. הם נועדו לשרת את אחד העקרונות הכי חשובים בעיצוב שולחן: משחקי גובה. צריך להיות לפחות כלי הגשה גבוה אחד, ואפשר להניח על השולחן תיבה או קופסת נעליים עטופים בנייר משי או ב בד, כדי להגביה אלמנטים נוספים. החומרים מהם עשוים האביזרים צריכים לנבוע מהעולם הוויזואלי שבחרנו: מלמלה ותחרה לא יתאימו לשולחן בוב הבנאי, ופלסטיק לא יתאים לרוח הרומנטית של ציורי נוף מהמאה ה-18.

עורכים שולחן

המפה היא הרקע והיא צריכה להיות בצבע שקט (אם יש עליה דוגמה, היא צריכה להיות עדינה). את הקינוחים עורכים לא בצורה סימטרית ולא במקבצים, אלא במן נינוחות נונשלנטית, שיש מאחוריה לא מעט מחשבה. הפריטים הגבוהים צריכים להיות מאחור, כדי לא להסתיר את הנמוכים ולא לפגוע בנישיות. ◀

1

2

3

4

5



קוקטייל יין לבן ורימונים, מתכון בעמ' 77



צנצנות אישיות של עוגת סולת, גרגרי רימון וקצפת מי ורדים

עוגת הסולת התקמבקה לפני כשנה-שנתיים ונראה כי היא כאן כדי להשאר. פה שילבנו את עוגת הסולת (בגרסה המעולה של מסעדת "ברטי") באופנה מסעדתית נוספת והגשנו אותה בצנצנות, כשמעליה גרגרי רימון וקצפת מבושמת במי ורדים. הצנצנת השקופה מאפשרת לראות את קינוח השכבות במלוא הדרו. לפי העיקרון הזה אפשר לייצר אינספור קינוחים: להחליף את הרימונים בפירות אחרים (לשולחן ראש השנה יתאימו תפוחים מקורמלים או תמרים לחים) ואת הקצפת – במוס או בקרם פטיסייר. במקום עוגת סולת אפשר להשתמש בעוגת דבש. שימו לב: לקבלת עוגת סולת עסיסית חשוב שיהיו פערי טמפ' בין העוגה לסירוף. לכן מכינים את הסירוף מראש ומקררים. כשהעוגה יוצאת מהתנור, יוצקים עליה את הסירוף הקר. לחילופין יוצקים סירוף רותח על עוגה צוננת.

חומרים ל-9 צנצנות בקוטר 6½ ס"מ:

לעוגת סולת בתבנית ריבועית בגודל 25 ס"מ:

- 200 גרם ביצים (כ-4 יח' בינוניות)
- 160 מ"ל (2/3 כוס) שמן
- 200 מ"ל (3/4 כוס + כף) מיוץ תפוזים
- קליפה מגוררת מתפוז אחד
- 120 גרם (1/2 כוס) סוכר דמורה
- 70 גרם (2/3 כוס) שקדים טחונים דק
- 100 גרם (3/4 כוס) קמח
- 180 גרם (1 כוס) סולת
- 15 גרם (½ שקיות) אבקת אפייה

לסירוף:

- 300 גרם (½ כוסות) סוכר
- 300 מ"ל (1¼ כוסות) מים
- 40 גרם (2 כפות) דבש

לעיטור:

- גרגרים מ-2 רימונים

1½ מיכלים (375 מ"ל) שמנת מתוקה

1/4 כוס סוכר

2-3 טיפות תמצית מי ורדים

כמו כן דרוש:

צנטר D2 של "וילטונז"

ם **מכינים את הסירוף כמה שעות לפני הכנת העוגה:** שמים את כל חומרי הסירוף בסיר, מביאים לרתיחה ומבשלים בבעבוע עדין 3-5 דקות עד לקבלת סירוף. מסננים ושומרים מכוסה במקרר.

ם מחממים תנור ל-160 מעלות ומשמנים היטב את התבנית.

ם **מכינים את העוגה:** טורפים בקערה ביצים, שמן, מיוץ תפוזים וקליפת תפוז מגוררת.

ם מערבבים בקערה נפרדת סוכר, שקדים, קמח, סולת ואבקת אפייה. מוסיפים את החומרים היבשים לקערה עם הנוזלים ומערבבים בכף עץ למרקם אחיד. יוצקים לתבנית.

ם אופים 20-25 דקות עד שקיסם הננעץ בעוגה יוצא יבש.

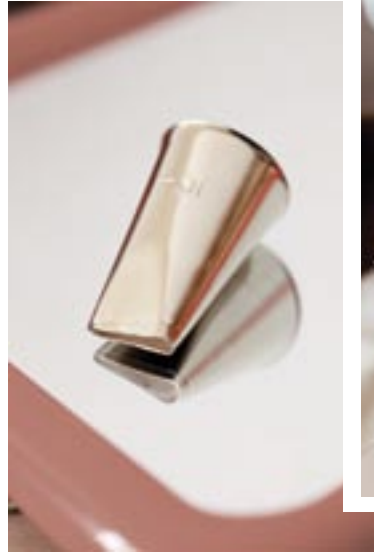
ם מוציאים את העוגה מהתנור ויוצקים עליה מייד את הסירוף הקר בעזרת מצקת בהדרגה ובאופן שווה. מניחים לעוגה להצטנן ולספוג את הסירוף. העוגה תישמר מכוסה כ-3 ימים בטמפ' החדר.

ם **מרכיבים את הקינוח:** קורצים מהעוגה עיגולים בקוטר מעט יותר קטן מקוטר צנצנות ההגשה מניחים עיגול בכל צנצנת (אם לא התקבלו מספיק עיגולים ניתן לחתוך אותם לרוחב ולהשתמש בעיגולים שטוחים יותר). מפזרים גרגרי רימון.

ם מקציפים שמנת מתוקה וסוכר לקצפת יציבה. מזלפים פנימה תמצית מי ורדים ומערבבים בעדינות. מעבירים את הקצפת לשק זילוף עם צנטר D2 של "וילטונז" ומזלפים ספירלה מהמרכז כלפי חוץ לקבלת שושנה.

את עוגת הסולת אפשר להכין ולשמור בקופסה אטומה עד 3-4 ימים, אבל שימו לב: מרגע ההרכבה הקינוחים יחזיקו מעמד 3-4 שעות במקרר.

הצעה לשדרוג: לתוספת עדינה של ניחוח וטעם חולטים בסירוף תערובות תבלינים (כוכבי אניס, קינמון, קליפת תפוז וכו'), ונפטרים מהן מייד בתום הבישול. ◀



הצנתר המיוחד הזה הוא הנשק הסודי שלנו – ליצירת קפלי קצפת מלכותיים במינימום עבודה



עוגת שכבות דבש בשמלת קרם גבינה ושוקולד לבן

בעזרת זילוף מרשים והרכבה מעט שונה הפכנו עוגת דבש סטנדרטית ליצירה שנראית כאילו יצאה מוויטרינה של פטיסרי פריזאי. במקום לפרוס עוגה לשכבות – אופים שתי עוגות בשתי תבניות – זה מבטיח עוגה גבוהה במיוחד עם מרכז יציב ואפוי כהלכה. שימו לב: כדי לבצע את הזילוף היפה, תזדקקו לצנתר מיוחד (פירוט בהמשך).

חומרים ל-2 תבניות בקוטר 18 ס"מ:

- 250 גרם חמאה רכה (בטמפי' החדר)
- 300 גרם (1½ כוסות) סוכר חום כהה (דחוס)
- 6 ביצים גדולות בטמפי' החדר
- 170 גרם (1/2 כוס) דבש
- 2 כפות דבשה (molasses) – לא חובה
- 120 מ"ל (1/2 כוס) תה חזק (למשל אינגליש ברקפט) פושר
- קליפה מגוררת מתפוז
- 2 כפיות קינמון טחון
- קורט ציפורן
- 1 כפית מלח
- 420 גרם (3 כוסות) קמח
- 2 כפיות אבקת סודה לשתייה
- 100 גרם (1 כוס) אגוזי מלך קצוצים

לדיגוב:

- 3 מיכלים (675 גרם) גבינת שמנת "פילדלפיה" מוקצפת
- 225 גרם חמאה רכה
- 1/2 2 כוסות (300 גרם) אבקת סוכר
- קליפת מגוררת מתפוז אחד (לא חובה)
- 200 גרם שוקולד לבן מומס

כמו כן דרושים:

- קרטון תחתית עוגה (להשיג בחנויות המתמחות) בקוטר 20 ס"מ
- צנתר מס' 104 של Wiltons

ם מחממים תנור ל-170 מעלות ומשמנים את התבניות. ם **מכינים שתי עוגות:** שמים חמאה וסוכר בקערת מיקסר עם וו גיטרה ומערבלים במהירות בינונית-גבוהה כ-3 דקות לקרם חלק ואוורירי. מוסיפים ביצים בהדרגה עד שהן נטמעות. מוסיפים דבש, דבשה, תה, קליפת תפוז ותבלינים ומערבלים במהירות בינונית לתערובת אחידה. ם מנפים לקערה נפרדת קמח ואבקת סודה לשתייה ומוסיפים לקערת המיקסר. מערבלים למרקם חלק. מוסיפים אגוזים ומערבלים לפיזור אחיד. יוצקים את התערובת לתבניות. ם אופים 40-45 דקות עד שהעוגות תפוחות ויציבות וקיסם הננעץ במרכז יוצא יבש. מצננים.

ם **מכינים את הדיגוב:** שמים גבינת שמנת, חמאה, אבקת סוכר וקליפת תפוז בקערת מיקסר עם וו גיטרה ומערבלים 2-3 דקות לקרם חלק ואוורירי. ם ממיסים שוקולד לבן על בן מארי או במיקרוגל ומערבבים היטב עד שהתערובת חלקה לגמרי. מוסיפים לקרם הגבינה ומערבלים למרקם חלק. ם **מרכיבים את העוגה ומקפאים:** מניחים עוגה אחת על קרטון מיוחד לעוגה או על צלחת הגשה ומורחים שכבת קרם בעובי 1-1½ ס"מ. מניחים את העוגה הנוספת מעל ומצפים אותה בקרם מכל הצדדים. את יתרת הקרם שומרים במקרר.

ם מעבירים את העוגה למקפיא לשעה או עד שהקרם קופא – כך דיגוב הקפלים שנוסיף בהמשך ייצמד טוב יותר לעוגה.

ם **יוצרים זילוף קפלים:** מוציאים את הקרם מהמקרר ומעבירים לשקית זילוף עם צנתר מס' 104 של "וילטונז". אם הקרם קשה מדי, מערבלים במיקסר עם וו גיטרה עד לקבלת מרקם נוח לזילוף.

ם מוציאים את העוגה מהמקפיא ומסמנים על הצדדים טורים ברוחב של כ-2 ס"מ בדמיון או חורצים בסכין.

ם מעמידים את שקית הזילוף במקביל לעוגה, כשהחלק הרחב של הצנתר קרוב יותר לעוגה. מזלפים קפלים לאורך הטורים שסימנו. כיוון הזילוף הוא מלמטה למעלה (אפשר להתחיל ממש מהקרטון) בתנועות זיג-זג קטנות (מימין לשמאל ומשמאל לימין) עד שקפלים נערמים לאורך כל טור על דפנות העוגה.

ם על החלק העליון של העוגה מזלפים את הקרם במעגלים ספירליים מבחוץ כלפי פנים ותוך כדי תנועות קטנות משמאל לימין עד כיסוי מלא. ם שומרים בקירור. 20 דקות לפני ההגשה מוציאים את העוגה ומביאים אותה לטמפי' החדר, כדי שהקרם יתרכך מעט. ◀

עוד על השולחן

דובשניות בצנצנת עוזרות ליצירת משחק גובה ומוסיפות לצבעוניות. אפשר להחליף את הדובשניות בתפוחים קטנים, רימונים או נרגרי רימון.

צנצנות דבש מתובל קושרות את השולחן לחג ומוסיפות שקיפות זהובה. איך מכינים? מחממים מעט דבש יחד עם תבלינים כמו לבנדר, מקל קינמון, כוכב אניס או רוזמרין ומעבירים לצנצנות זכוכית יפות.

קוקטייל יין לבן ורימונים: המוטיבים של החג מופיעים גם במשקאות ולא רק באוכל. לכן יצרנו גרסה רימונית לקוקטייל הקלאסי – קיר דה קסיס. מזגנו לבקבוק זכוכית נאה ליקר רימונים ויין לבן ביחס הבא: 1/3 ליקר ו-2/3 יין. הנחנו לידו כוסות, שבתחתית כל אחת נרגרי רימון טריים. אפשר להחליף בכל משקה אחר על בסיס אחד מפירות החג, למשל מרטיני תפוחים/ עראק תפוחים/ סנגרייה תפוחים ורימונים או במשקה אלכוהולי על בסיס דבש.



קאפקייקס תפוחים מקורמלים בזיגוג שושנה

הקאפקייקס הם קינוח שמאוד נוח לאכול באירועים והן מוסיפות המון לעיצוב השולחן. צורתן ועיצובן מתכתבות עם פריטים אחרים בשולחן, במקרה שלנו – עם עוגת הרושם. נוח להוסיף להן זיגוג עם אלמנט גרפי צבעוני. לכבוד ראש השנה הכנו קאפקייקס אווריריים ממולאים בתפוחים מקורמלים וכיסינו הכל בשושני קצפת.

חומרים ל-12 קאפקייקס:

- 150 גרם חמאה רכה
- 150 גרם (3/4 כוס) סוכר
- 3 ביצים
- 210 גרם (1 1/2 כוסות) קמח
- 1 1/2 כפיות אבקת אפייה
- 60 מ"ל (1/4 כוס) רוויון/ שמנת חמוצה/יוגורט

לתפוחים המקורמלים:

- 75 גרם (6 כפות) סוכר
- 50 גרם חמאה
- 4 תפוחים ירוקים מסוג גרני סמית קלופים, נקיים מליבה וחתוכים לקוביות בגודל 1 ס"מ
- 1/4 כפית קינמון טחון (לא חובה)

לציפוי:

- 2 מיכלים (500 מ"ל) של שמנת מתוקה
- 1/2 כפית מייצב קצפת (להשיג בכל החנויות המתמחות) או 1/3 מכמות זיגוג השוקולד לבן שמנת של עוגת הדבש (מתכון בעמ' 111)
- 6 כפות אבקת סוכר
- 1 כפית תמצית וניל

כמו כן דרוש:

צנתר D2 של "וילטונד"

ם **מכינים את התפוחים המקורמלים:** ממיסים סוכר ב-2-3 כפיות מים ומבשלים על להבה נמוכה ללא ערבוב 2-3 דקות לקבלת קרמל בגוון ענברי (המים נועדו רק להאט את הקרמול ולשלוט על התהליך טוב יותר). מוסיפים חמאה ותפוחים, מערבבים ומבשלים 3-4 דקות עד שהתפוחים נעטפים בקרמל. מצננים לטמפי' החדר ומסננים.

ם מחממים תנור ל-180 מעלות.

ם **מכינים את הקאפקייקס:** שמים חמאה וסוכר בקערת מיקסר עם וו גיטרה ומערבלים 2-3 דקות לקרם אוורירי וחלק. מוסיפים ביצים בהדרגה ומערבלים עד שהן נטמעות.

ם מנפים קמח ואבקת אפייה לקערה נפרדת, מוסיפים לתערובת החמאה ומערבלים עד שהם נטמעים. מוסיפים רווין ומערבלים רק עד לקבלת תערובת אחידה (פחות מחצי דקה). מוסיפים את קוביות התפוחים המקורמלות ומערבבים קלות עד שהן מפוזרות בתערובת באופן אחיד. יוצקים את התערובת לתבנית שקעים מרופדת בעטרות נייר עד 3/4 הגובה.

ם אופים כ-15 דקות עד שהקאפקייקס יציבים וזהובים, וקיסם הננעץ במרכזם יוצא יבש עם פיזורים לחים. מצננים לטמפי' החדר לפני הציפוי.

ם **מצפים:** מקציפים שמנת מתוקה עם מייצב קצפת עד לקבלת פסגות עדינות. מוסיפים אבקת סוכר ותמצית וניל ומקציפים עד לקבלת קצפת יציבה. מעבירים את הקצפת (או קרם שוקולד לבן וגבינה) לשקית זילוף או צנתר D2 ומזלפים על הקאפקייקס בצורת ספירלה מהמרכז כלפי חוץ לקבלת שושנה. ◀

עוגות קטנות, תפוחות, יציבות וזהובות עם קוביות רכות של תפוחים מקורמלים בחמאה וקינמון, מתכון בעמוד ממול



פאי על מקל במלית מרציפן ודובדבני אמרנה, מתכון בעמוד מומל



עוגה על מקל, הגרסה האנינה

הן צצו לראשונה בבלון האמריקאי הפופולרי בייקרלה (Bakerella) של אנגי דוגלי, שיוצרת את הכדורים מעוגות אינסטנט ומצפה בחומרים לא טבעיים בעלי. אנחנו הצעדנו את הרעיון למחוחות קצת יותר אנינים והשתמשנו בעוגות בחושות איכותיות בתוספת גבינת שמנת, שעוזרת לייצר את הכדורים המושלמים. לציפוי אנחנו משתמשות בתערובת של שוקולד ושמן, בצק סוכר, פיסטוקים, קוקוס, או סוכריות זעירות. כל עוגה בחושה תתאים. אם עוגות על מקל נראות לכם ילדותיות מדי, ותרו על המקל והגישו את הכדורים בעטרות נייר. לחילופין אפשר ליישם את הרעיון של עוגה על מקל גם על קינוחים אחרים אפילו על פאי מסורתי, כמו בתצלום בעמוד זה.

ונדבקים היטב למקלות.

ם מכינים את הציפוי ומצפים: ממיסים את השוקולד שנותר עם שמן במיקרוגל או על בן מארי ומעבירים לכוס גבוהה נוספת.
ם ממלאים כוס גבוהה בברס עד מחצית מגובהה.
ם טובלים את הכדורים בשוקולד המומס, מנערים קלות בכדי להיפטר מעודפים ולאחר מכן טובלים בברס, כך שכדורי העוגה יהיו מצופים כליל בשברי האגוזים. מסדרים את המקלות בתוך החורים בקלקר ומחזירים למקפיא להתמצקות. כדי שהכדורים לא ימסו מומלץ לצפות אותם ב-3-4 מחזורים (כ-15 קייק פופס בכל פעם) ולהכניס למקפיא. **ם** שומרים את הקייקפופס המצופות בקופסה אטומה במקפיא. 20 דקות לפני ההגשה מוציאים לטמפי החדר.
ם לעיטור קושרים על כל מקל סרט סאטן.

פאי על מקל במלית מרציפן ודובדבני אמרנה

התוכנית המקורית היתה להכין פאי פקאן על מקל, אבל המלית הלחה לא עמדה בעומס. לכן החלפנו את המלית במרציפן (חומר ידידותי לעיצוב) ודובדבני אמרנה, שמוסיפים עסיסות בלי חשש שירטיבו את הבצק. כדי להעמיד את הפאי על המזנון, נעזרנו בספוג פרחים עטוף בנייר משי.

חומרים ל-30 יח' בקוטר 5 ס"מ:	15 דובדבני אמרנה חצויים
לבצק:	ביצה טרופה
200 גרם חמאה קרה חתוכה	לזיגוג וזרייה:
לקוביות קטנות	ביצה טרופה
350 גרם (2½ כוסות) קמח	50 גרם (¼ כוס) סוכר דמררה
105 מ"ל (½ כוס פחות כף) מים קרים	1 כפית קינמון טחון
כמו כן דרושים:	30 מקלות סוכרייה מנייר דחוס (להשיג בחנויות מתמחות או בחנויות יצירה)
1 כפית מלח	סרטי סאטן
1 כף סוכר דמררה	
1/2 כפית קינמון טחון	
למלית:	
150 גרם מרציפן	

ם מכינים את הבצק: שמים חמאה וקמח בקערת מיקסר עם וו גיטרה ומערבלים במהירות איטית לתערובת פיזורית.
ם מערבבים בקערה נפרדת מים, מלח, סוכר וקינמון. מוסיפים לתערובת הקמח ומערבלים במהירות בינונית רק עד לקבלת בצק. יוצרים מהבצק מלבן במינימום תנועות, עוטפים בניילון נצמד ומקררים שעתים.
ם מכינים את המלית: מגלגלים מרציפן ל-30 כדורים בקוטר 1 ס"מ.
ם מרכיבים: מרפדים תבנית בנייר אפייה, מקמחים את משטח העבודה, מוציאים את הבצק מהמקרר ומרדדים על משטח מקומי לעובי של כ-2 מ"מ. קורצים עיגולים או פרחים בקוטר 5 ס"מ בעזרת כוס או חותך עוגיות. על כל עיגול (או פרח) בצק מניחים מקל סוכרייה כך שיגיע עד מרכז העיגול. מניחים על קצה המקל כדור מרציפן ו-1/2 דובדבן. מברישים את שולי הבצק בביצה טרופה, מניחים על המלית עיגול נוסף של בצק ומהדקים.
ם מסדרים את העוגות בתבנית ומעבירים למקרר לשעה (או למקפיא ל-20 דקות).
ם מחממים תנור ל-180 מעלות.
ם מערבבים סוכר וקינמון. מברישים את המאפים בביצה טרופה משני הצדדים וזורים מעל מעט מתערובת הסוכר והקינמון.
ם אופים כ-15 דקות עד שהבצק אפוי וזהוב. מצננים לטמפי החדר לפני שמחלצים מהתבנית.
ם מעטרים על ידי קשירת סרט סאטן על כל מקל. ◀



קייק פופס עוגת דבש מצופות אגוזי ברס

קייק פופס (עוגות קטנות על מקל) מככבות באירועים שלנו. יש להם צורה נחמדה ושונה המאפשרת לייצר משחקי גובה בשולחן והן פשוטות להכנה. את הקייק פופס אפשר להכין מכל עוגה בחושה. כאן, ברוח החג, הלכנו על עוגת דבש עטופה ציפוי שוקולד-אגוזי וקראנצ'י.

חומרים לכ-50 יחידות:
250 גרם עוגת דבש (אפשר שאריות ואפשר קנויה איכותית)
2-4 כפות גבינת שמנת "פילדלפיה"
15 גרם חמאה מומסת
לציפוי:
כ-350 גרם שוקולד לבן + 2 כפות שמן ניטרלי
200 גרם ברס (אגוזי לוז מקורמלים, להשיג בחנויות המתמחות)
כמו כן דרושים:
50 מקלות סוכרייה מנייר דחוס (להשיג בחנויות המתמחות או בחנויות יצירה)
מלבן קלקר לנעיצת המקלות (להשיג בחנויות יצירה)

ם מצפים תבנית או מגש רחב בנייר אפייה.
ם מייצרים בקלקר 50 חורים בעזרת מקל סוכרייה.
ם מכינים את התערובת ומעצבים כדורים: טוחנים עוגת דבש לפירורים במעבד מזון ומעבירים לקערה. מוסיפים חמאה ואחריה מוסיפים גבינת שמנת בהדרגה ולשים בידיים לתערובת דחוסה ולחה אך לא שומנית. עוצרים את הוספת גבינת השמנת כאשר מגיעים למרקם המאפשר לנלגל את התערובת לכדורים אחידים ללא גבשושיות ובלי שיוותרו פיזורים על הידיים. שימו לב: אם תוסיפו יותר מדי גבינת שמנת – התערובת תהיה שומנית מדי והשומן יוצץ על ציפוי השוקולד.
ם מגלגלים את התערובת לכדורים בקוטר 2 ס"מ (ולא יותר, כי העוגות עלולות ליפול מהמקל) ומניחים על מגש.
ם משפדים את הקייק פופס על מקלות: ממיסים 50 גרם שוקולד במיקרוגל או על בן מארי טובלים בשוקולד המומס את מקלות הסוכרייה עד גובה 3-4 מ"מ. משפדים את כדורי העוגה על הצד עם השוקולד (השוקולד ידביק את העוגות למקל), מניחים בזהירות בקופסא ומעבירים למקפיא ל-30 דקות עד שכדורי העוגה מתמצקים

טארטלט מעמול

הקונפסט שלנו הכתיב קינוחים עם חזות אירופאית, ובכל זאת לא רצינו לוותר על טעמי המסורת וחיפשונו דרך לשלב תמרים בשולחן. הפתרון היה מעמולים בתבניות טארטלט – מה שהעניק לקינוח המזרחי תכונה לוק צרפתי. את המעמולים עטפנו בצרורות נייר משי קשורים בסרט, אליו צירפנו ברכה לחג.

חומרים לכ-50 טארטלטים:

- 350 גרם (2 1/2 כוסות) קמח
- 1 שקית אבקת אפייה
- 50 גרם (1/4 כוס) סוכר
- 200 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- 160 מ"ל (2/3 כוס) שמנת מתוקה

למלית:

- 80 מ"ל (1/3 כוס) שמנת מתוקה
 - 20 גרם (1 כף) דבש
 - 1 כפית קינמון טחון
 - 250 גרם תמרים מגולענים בוואקום
 - 50 גרם (1/2 כוס) אגוזי מלך קצוצים
- טיפות אחדות של תמצית מי ורדים (תוספת שלנו למתכון)

לפיזור:

- אבקת סוכר

■ **מכינים את הבצק:** שמים קמח, אבקת אפייה, אבקת סוכר וקוביות חמאה בקערת מעבד מזון ומעבדים לתערובת פיזורית. מוסיפים 2/3 כוס שמנת מתוקה ומעבדים בלחיצות קצרות (פולסים) רק עד לקבלת בצק אחיד.

■ משטחים מעט את הבצק על משטח מקומח, עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעה עד שהבצק קר ויציב.

■ **מכינים את מלית התמרים:** מחממים בסיר קטן 1/3 כוס שמנת, דבש וקינמון עד שהדבש נמס והשמנת חמימה למגע (נזהרים שהשמנת לא תגיע לרתיחה). מסירים מהכיריים.

■ מוסיפים לסיר תמרים ולשים בידיים עד שהתמרים מתרככים וסופגים את השמנת. לחילופין אפשר לעבד את התמרים יחד עם השמנת במעבד מזון לתערובת חלקה.

■ מערבבים פנימה אגוזים ותמצית מי ורדים ושומרים במקרר עד השימוש (המלית חייבת להיות קרה, כדי שאפשר יהיה לגלגל ממנה כדורים).

■ **מעצבים, מקררים ואופים:** מעבירים את הבצק למשטח מקומח קלות ומרדדים לעובי 2-3 מ"מ. קורצים מהבצק עיגולים בגודל תבנית טארטלט ומשטחים בתבניות. יוצרים מהמלית כדורים בקוטר 2 ס"מ בידיים מעט לחות וממלאים את הטארטלטים.

■ קורצים מהבצק עיגולים נוספים בקוטר התבניות ומכסים את המלית. מהדקים לקבלת פאי קטן. מעבירים למקרר ל-30 דקות עד שהבצק מתקרר ומתקשה (אפשר לרזרז את התהליך ע"י העברה למקפיא).

■ מחממים תנור ל-180 מעלות.

■ אופים כ-15 דקות עד שהטארטלטים זהובים. מצננים לטמפי החדר. מחלצים בהזירות את העוגיות ומפזרים מעל אבקת סוכר. שומרים בכלי אטום בטמפי החדר.

חיתוכיות ריבת חבושים

חבושים הם חלק בלתי נפרד מהמסורת הקולינירית של ראש השנה. לרוב הם משתלבים בלפתן, אבל הרגשנו שהוא פחות מתאים לקונספט אז שילבנו אותם בחיתוכיות טעימות ופשוטות להכנה. הצורה הריבועית תורמת לניווט הצורני על השולחן והמרקם היציב מאפשר לערום את החיתוכיות זו על גבי זו כדי ליצור את אפקט הגובה. אפשר גם לקשור 2-3 חיתוכיות בסרט מעוטר בברכה ולתת לאורחים מתנה הביתה (ראו מסגרת בהמשך).

חומרים לתבנית ריבועית בגודל 20 ס"מ (כ-20 יחידות):

- 210 גרם (1 1/2 כוסות) קמח
- 100 גרם (1/2 כוס) סוכר
- 40 גרם (5 כפות) קורנפלור
- 175 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות קטנות
- 300 גרם ריבת חבושים/ תפוחים/ פטל/רימונים

■ שמים בקערת מעבד מזון קמח, סוכר וקורנפלור ומעבדים 4-5 שניות. מוסיפים חמאה ומעבדים מעט רק עד שמתקבלים פיורים גסים. ■ מרפדים תבנית בנייר אפייה. לוקחים כ-450 גרם מהבצק (3/4 מהכמות) ובעזרת הידיים משטחים בתבנית לשכבה בעובי 1 ס"מ. מעבירים למקפיא לשעה. את הפיורים שנותרו שומרים במקפיא עד השימוש.

■ מחממים תנור ל-160 מעלות.

■ מורחים ריבה על הבצק בשכבה אחידה ומפזרים עליה את פיורי הבצק ששמרנו במקפיא. אם הבצק התאחד ואיבד את המרקם הפיורי, אפשר לגרר אותו על פומפייה עבה.

■ אופים כ-40 דקות עד שהבצק מזהיב.

■ מוציאים מהתנור ומצננים כשעה.

■ מחלצים בעזרת נייר האפייה וחותכים לריבועים של כ-4 ס"מ.

■ שומרים בקופסא אטומה בטמפי החדר 3-4 ימים. ■

חיתוכיות במתנה

חותכים נייר אריזה חום (להשיג בחנויות יצירה או ניירות עטיפה לסנדוויציים) לריבועים של 5 ס"מ וסרט הראפיה – למקטעים של כ-35 ס"מ. מכינים תניות קטנות עם ברכה לחג. מניחים על משטח העבודה סרט ובמרכזו ריבוע נייר חום, במרכז הנייר מניחים חיתוכיות, מעליה שוב מלבן נייר ומעליו חיתוכיות נוספת, עורמים בצורה זו 3 חיתוכיות, משחילים בקצה הסרט את הברכה לחג וקושרים את הסרט מעל החיתוכיות. אפשר גם לעטוף את החיתוכיות בצרורות בנייר משי או בד טטרה כפי שעשינו עם המעמולים (ראו בעמ' 15?).

Petit Gateau

החברה המתוקה של מיכל מוזס ואיוונה ניצן מתמחה בהפקת אירועי קונספט מעוצבים וטעימים לחברות (וגם לאנשים פרטיים). לאחרונה החלו השתיים לקיים סדנאות לעיצוב שולחנות, בהן תוכלו ללמוד את הסודות וגם להתנסות. לפרטים: טל' 052-3848711, 054-3975228. רוצים עוד השראה? היכנסו לאתר של פטי גאטו www.petitgateau.co.il



למעלה: חיתוכיות במתנה. למטה: גרסת הפטיסרי למעמול – טארטלט מעמול. מימין: איוונה ניצן

