

maimon's

עולם שלם של אפייה

פורים

חוברת מתכונים



maimon's

עולם שלם של אפייה



לבבות אלפחורס

(כ-15 עוגיות)

החומרים

לבצק

200 גרם חמאה רכה

250 גרם (1 1/4 כוסות) סוכר

1 ביצה

2 חלמונים

45 מ"ל (3 כפות) ברנדי או ליקר תפוזים

210 גרם (1 1/2 כוסות) קמח

280 גרם (2 כוסות) קורנפלור

1/2 כפית סודה לשתייה

1 כפית אבקת אפייה

אופן ההכנה

הכנת הבצק

1. שמים בקערת מיקסר עם 110 גרם חמאה וסוכר ומערבלים עד לקבלת

קרם חלק ובהיר. מוסיפים חלמונים בהדרגה תוך כדי ערבול.

2. מוסיפים ברנדי/ ליקר תפוזים (או כהיל אחר) ומערבלים

עד שנטמעים בתערובת.

3. מנפים קמח, קורנפלור, אבקת סודה לשתייה ואבקת אפייה

ומוסיפים לקערה. מערבלים עד לקבלת בצק.

4. מרדדים למלבן בצק בין 2 דפי נייר אפייה ומאחסנים במקרר שעתיים.

5. מחממים את התנור ל-180 מעלות.

6. מרדדים את הבצק לעובי 1/2-3/4 ס"מ וקורצים עוגיות.

מסדרים על תבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים 10-12 דקות. מצננים את העוגיות.

מילוי והגשה

7. מורחים על עוגייה אחת קרם מילוי ומכסים בעוגייה שנייה ומהדקים בעדינות.

8. טובלים את התפר בין העוגיות (היכן שנמצא המילוי המחבר) במגוון אגוזים.

אפשרות נוספת להגשה:

9. טובלים מחצית מכל עוגייה בשוקולד מומס ומקררים עד שהשוקולד מתקשה.

למילוי
1 כוס קרם נוגט / מלית בטעם חלבה לאפייה
/ ממרח בטעם שוקולד לאפייה

לציפוי

(לבחירה)

אגוז לוז מסוכר, אגוז מלך טחון

שקד מולבן טחון, קוקוס לבן טחון

לטבילה

300 גרם שוקולד מריר מעולה 48%



אוזני המן צבעוניות

(כ-20 עוגיות)

החומרים

40 גרם (3 1/2 כפות) סוכר
ממרח בטעם שוקולד לדברי מאפה
סוכריות צבעוניות לקישוט
מעט חלב למריחה על אוזני ההמן

200 גרם (1 1/2 כוסות) קמח לבן
40 גרם (1/2 כוס) שקד מולבן טחון
180 גרם חמאה
75 גרם (קצת יותר מ 1/2 כוס) אבקת סוכר
1 כפית אבקת אפייה

אופן ההכנה

1. מכניסים לקערת המיקסר חמאה קרה חתוכה לקוביות, אבקת סוכר וסוכר ומערבלים בעזרת וו גיטרה. מוסיפים ביצה ומערבלים עד להטמעה.
2. מוסיפים את הקמח, השקדים, אבקת האפייה והמלח ומערבלים במהירות נמוכה עד שנוצר בצק אחיד. מוציאים את הבצק ועוטפים בניילון נצמד. משטחים ומכניסים לקירור של שעה לפחות.
3. מחממים תנור ל - 180 מעלות.
4. מרדדים את הבצק על משטח מקומח לעובי של כחצי ס"מ וקורצים ממנו עיגולים.
5. מניחים במרכז של כל עיגול מעט ממרח שוקולד ומקפלים לצורת אוזני המן.
6. מורחים כל אוזן המן במעט חלב ומפזרים סוכריות צבעוניות.
7. מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים כ 15 - 10 דקות עד שהעוגיות מזהיבות.



עוגיות אמטרדם

(כ-20 עוגיות)

החומרים

1/2 כפית סודה לשתייה
100 גרם (1/2 כוס) שוקולד לבן קצוץ או מטבעות
סידופ בטעם קרמל מלוח

10100 גרם (1/2 כוס) סוכר
100 גרם (1/2 כוס) סוכר חום
100 גרם חמאה רכה
2 ביצים
1 כפית תמצית וניל טהור
50 גרם (5 כפות) אבקת קקאו
200 גרם (1 1/2 כוסות) קמח
1/4 כפית אבקת אפיה

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל-170 מעלות.
2. מערבבים בקערת מיקסר עם וו גיטרה את הסוכר הלבן, הסוכר החום והחמאה במשך כ-2-3 דקות.
3. מוסיפים את הביצים ותמצית הוניל וממשיכים לערבב. מוסיפים את החומרים היבשים: קקאו, קמח, אבקת אפיה וסודה לשתייה, ומערבבים בקצרה עד לקבלת תערובת אחידה.
4. מעבירים את הבצק להתייצבות במקרר, כחצי שעה.
5. מכינים את העוגיות: לוקחים חתיכה מהבצק (במשקל 50 גרם) ומכדרים לכדור. יוצרים גומה באמצע ומכניסים לתוכה שוקולד לבן. סוגרים ומכדרים לכדור.
6. מניחים על גבי תבנית מרופדת בנייר אפיה ולוחצים מעט.
7. אופים 10-12 דקות. זהירות לא לייבש - העוגיות רכות כשהן יוצאות מהתנור ומתייצבות בקירור.
8. מוציאים את העוגיות מהקירור ויוצקים מעל סידופ בטעם קרמל מלוח.



עוגיות יו-יו קוקוס ותפוזים

(כ-30 עוגיות מטוגנות)

לסירופ

400 גרם (2 כוסות) סוכר
160 מ"ל (2/3 כוס) מים
קליפה מגוררת מתפוז שלם
מיץ מחצי לימון

החומרים

100 גרם (1/2 כוס) סוכר
60 מ"ל (1/4 כוס) מיץ תפוזים, עדיף סחוט טרי
קליפה מגוררת מחצי תפוז
1 כפית תמצית וניל טהור
100 גרם (1/2 כוס) שמן
500 גרם (3 1/2 כוסות) קמח
1 1/2 שקית אבקת אפיה
תרסיס שמן קנולה
שמן לטיגון

אופן ההכנה

1. בקערת מערבבל חשמלי עם וו גיטרה מערבבים ביצים, סוכר, מיץ תפוזים, קליפת תפוז מגוררת, תמצית וניל ושמן לתערובת חלקה.
2. מוסיפים בהדרגה קמח לעוגות ועוגיות ואבקת אפיה, ולשים 8-10 דקות במהירות נמוכה עד לקבלת בצק אחיד ורך.
3. משמנים קערה בתרסיס שמן קנולה, מניחים בתוכה את הבצק, מכסים ומניחים לנוח לשעתיים.
4. מרדדים את הבצק על משטח עבודה מקומח קלות לעלה בעובי סנטימטר, קורצים עיגולים בעזרת כוס או חותכן בגודל של כ-6 ס"מ, ויוצרים חור במרכז כל עיגול לקבלת צורת טבעת. אוספים לכדור את שאריות הבצק, מניחים לו לנוח מעט וחוזרים על הפעולה.
5. מביאים לרתיחה בסיר בינוני סוכר, מים, קליפת תפוז מגוררת ומיץ לימון. מנמיכים להבה ומבשלים תוך בעבוע קל 15-20 דקות לסירופ סמיך.
6. מחממים בסיר בינוני שמן עמוק, עד שקיסם שנטבל בשמן יוצר בועות קטנות סביבו. מטגנים את העוגיות בשמן החם משני הצדדים לקבלת צבע זהוב-שחום.
7. מעבירים את העוגיות לנייר סופג, טובלים בסירופ במשך דקה, ומפזרים מעל קוקוס טחון.



עוגיות מייפל

(כ-30 עוגיות)

החומרים

150 גרם (1 1/3 כוסות) חמאה רכה בטמפרטורת החדר
150 גרם (3/4 כוס) סוכר לבן
50 גרם (3 כפות גדושות) סוכר חום
1/4 כוס סירופ מייפל אמיתי 100%
1 כפית תמצית וניל טהור
1 ביצה L
1 כפית סודה לשתיה
315 גרם (2 1/4 כוסות) קמח
1 כפית קינמון
קורט מלח

לציפוי

50 גרם (1/4 כוס) סוכר
1 כפית קינמון
לגלייז
60 גרם (1/2 כוס) אבקת סוכר
2 כפות סירופ מייפל אמיתי 100%

אופן ההכנה

1. מקרימים ביחד חמאה וסוכרים במיקסר עם וו גיטרה למשך 3 דקות.
2. מוסיפים מייפל ותמצית וניל ומערבבים. מוסיפים ביצה ומערבבים.
3. מערבבים ביחד את כל החומרים היבשים ומאחדים את שתי התערובות בעדינות.
4. מכניסים למקרר למשך שעה.
5. מחממים תנור ל-170 מעלות, ומרפדים תבנית בנייר אפיה.

לציפוי

6. מערבבים ביחד סוכר וקינמון.
7. יוצרים מהבצק כדורים בקוטר 3 ס"מ ומגלגלים אותם בסוכר-קינמון עד שהם מצופים מכל הכיוונים. מניחים בתבנית ברווחים גדולים.
8. מכניסים לתנור ואופים 8-10 דקות.

לגלייז

9. מערבבים את כל חומרי הגלייז ומזלפים חוטים דקים מעל העוגיות.



עוגיות נוגטין

(כ-50 עוגיות)

למילוי

100 גרם נוגט למילוי ואפייה

החומרים

מ-3 ביצים גדולות
70 גרם (6 כפות) סוכר
קורט מלח לימון
180 גרם (1 3/4 כוסות) שקד מולבן טחון
120 גרם (1 כוס) אבקת סוכר
25 גרם (2 3/4 כפות) חמאה מומסת אך לא חמה מדי

אופן ההכנה

1. מחממים תנור לחום 170 מעלות.
2. מקציפים את החלבונים במהירות גבוהה במשך דקה. מוסיפים בהדרגה את הסוכר וקורט מלח הלימון וממשיכים להקציף עוד 2 דקות.
3. מנפים יחד אבקת סוכר ואבקת שקדים. מקפלים אותם לתערובת (התערובת נופלת במקצת וזה בסדר גמור) ולבסוף מקפלים את החמאה המומסת עד קבלת תערובת אחידה.
4. על גבי תבנית מרופדת בנייר אפייה מזלפים מן התערובת עוגיות בקוטר 3 ס"מ באופן זהה ובמרווח שווה של 2 ס"מ אחת מן השנייה. חובטים קלות את התבנית כדי לשטח את העוגיות ואופים כ-10 דקות עד להזהבה.
5. מצננים את העוגיות ואופים כ-10 דקות עד להזהבה.

גיוון

6. ניתן לפזר מעט אגוזים קצוצים על העוגיות בטרם הכנסתן לאפייה ואז מתקבלת עוגייה עם טוויסט מעניין.
7. ניתן להחליף את ממרח נוגט האגוזים במלית שוקולד / מלית חלבה או כל דבר שמתחשק לכם. שומרים בכלי אטום בטמפרטורת החדר עד 10 ימים.



עוגיות שוקולד צ'יפס מקושטות

(כ-25 עוגיות)

החומרים

1 כפית מלח
100 גרם (1/2 כוס) שוקולד צ'יפס מריר מעולה 66%
2 כפות סוכריות קונפטי ולבבות
1/4 כוס מיני מיני עדשים
1/4 כוס מיני מרנג ורוד/כחול/לבן

200 גרם חמאה בטמפרטורת החדר
100 גרם (6 כפות) סוכר חום
200 גרם (1 כוס) סוכר לבן
1 כפית תמצית וניל טהור
280 גרם (2 כוסות) קמח
1 כפית סודה לשתיה

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל-170 מעלות.
2. בקערת מיקסר עם וו גיטרה, מקרימים חמאה, סוכר לבן וסוכר חום כ-2 דקות, עד שמתקבלת תערובת תפוחה ובהירה.
3. מוסיפים ביצים אחת אחת, ומעבדים עד להטמעה מלאה. מוסיפים מלח ותמצית וניל.
4. מוסיפים קמח וסודה לשתיה ומעבדים בקצרה רק עד שמתקבלת תערובת אחידה.
5. מוסיפים שוקולד צ'יפס, מזרה קונפטי, סוכריות עדשים ומרנגים ומערבבים קלות.
6. לעוגיות קטנות - יוצרים כדורים בקוטר כ-4 ס"מ ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה. שומרים על מרווחים גדולים בין העוגיות. לעוגת עוגיה - מניחים מהתערובת בתוך רינג עד ל-1/3 גובה הרינג.
7. מפזרים מעל הכדורים שוקולד צ'יפס, עדשים וקונפטי נוספים.
8. מכניסים לתנור חם ואופים 9-11 דקות לעוגיות קטנות, או 15-20 דקות לעוגיה גדולה (תלוי בגודל) עד שהעוגיות משחימות קלות בקצוות והן עדיין בהירות ורכות במרכז.
9. מוציאים מהתנור ומניחים להצטננות והתקשות בתבנית, ואז מעבירים לקופסה אטומה.



עוגיגה - עוגיית חגיגה

(תבנית בקוטר 22 או 24)

החומרים

200 גרם חמאה רכה	1 כפית אבקת אפיה
120 גרם (1/2 כוס) סוכר לבן	1/2 כפית מלח
120 גרם (1/2 כוס) סוכר חום	1/2 כוס שוקולד מריר מעולה 66%
1 ביצה	1/2 כוס סוכריות קונפטי
1 כף סידופ מייפל אמיתי 100%	1/4 כוס אגוזי לוז מסוכרים - ברס
1 כפית תמצית וניל טהור	לקרם
1 כפית תמצית רום	120 גרם (3/4 כוס) שוקולד ציפ'ס מריר מעולה 66%
350 גרם (2 1/2 כוסות) קמח	250 מ"ל (1 מיכל) שמנת מתוקה

אופן ההכנה

1. במיקסר עם וו גיטרה (או ידנית) מערבבים סוכר לבן וסוכר חום עם הביצה, מייפל, תמצית וניל ותמצית רום עד שהסוכר נמס בתערובת ומתקבלת תערובת בהירה ואחידה.
2. מוסיפים את הקמח, אבקת האפייה והמלח וממשיכים בערבוב עד קבלת בצק דביק. מוסיפים את התוספות - שוקולד צ'יפס, סוכריות, אגוזי לוז מסוכרים ומערבלים מעט עד שהתערובת מתאחדת.
3. משטחים את הבצק ברינג קוטר 22 או 24 משומן, מהדקים היטב, מוסיפים מעל מעט שוקולד צ'יפס וסוכריות ומהדקים אותם לבצק.
4. אופים בתנור שחומם מראש ל175 מעלות, כ-30 דקות עד שהעוגייה שחומה ויפה ומעט רכה במרכז.
5. מוסיפים ונותנים לעוגייה להתקרר לגמרי לפני שמחלצים מהתבנית.

הכנת הקרם

6. ממיסים במיקרו השוקולד צ'יפס בפולסים של 30 שניות עד להמסה מלאה.
 7. במיקסר מקציפים את השמנת עד לקבלת קצפת יציבה.
 8. מקפלים את הקצפת לשוקולד ב-3 פעמים ובמהירות.
 9. מעבירים את התערובת לשקית זילוף עם צנטר משונן (m) ומזלפים בתנועות סיבוביות.
 10. מקשטים מעל בסוכריות ומגישים.
- ניתן לשמור בקופסא אטומה במקרר עד 5 ימים. אוכלים את העוגייה בטמפרטורת החדר.





maimon's

עולם שלם של אפייה

למתכונים נוספים: www.maimons.co.il

הצטרפו אלינו |  |  עקבו אחרינו