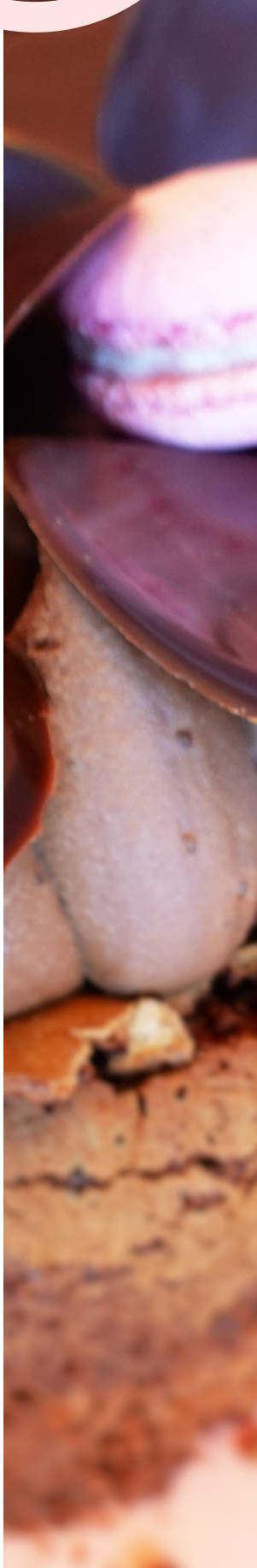
עוגת שוקולד-לוז

עוגת שוקולד פאדג', קרם שלושה שוקולדים, קישוטי שוקולד



ציוד:

מיקסר וו הקצפה
רינג קוטר 22
שקית זילוף
צנטר חלק רחב
לקקן
בלנדר מוט
דפי גיטרה
קורצן עגול
קלחת
מד ליטר



עוגת שוקולד לוז

רכיבים

200 גרם	ביצים
150 גרם	סוכר
150 גרם	שוקולד מריר
100 גרם	חמאה
100 גרם	מחית לוז
50 גרם	קורנפלור
5 גרם	עמילן טפיוקה

הוראות הכנה

1. מחממים תנור ל 170 מעלות.
2. מקציפים ביחד ביצים וסוכר.
3. בנתיים ממיסים ביחד חמאה ושוקולד
4. מוזגים למיקסר את תערובת השוקולד
5. מוסיפים את מחית הלוז
6. מוסיפים קורנפלור ועמילן טפיוקה, מעבדים קצר כמעט עד איחוד.
7. מסיימים את איחוד התערובת עם לקקן
8. מעבירים לרינג 22 משומן שאטמנו עם נייר כסף ונייר אפייה.
9. אופים 45 דקות עד שהעוגה אפויה, לא רוטטת, ומקבלת קרום יפה בחלק העליון.
10. מצננים לחלוטין לפני החילוץ.

- **ניתן לאפות ברינג או בתבנית קפיץ**
- **לפרווה - נחליף חמאה ב 75 גרם שמן קנולה**
- **ניתן להחליף את ה 55 גרם יבשים בקמח או בתערובת קמח רב תכליתי ללא גלוטן**

© כל הזכויות שמורות - מיטל גרוס | GETCAKE

עוגת שוקולד-לוז

עוגת שוקולד פאדג', קרם שלושה שוקולדים, קישוטי שוקולד



קרם שלושת השוקולדים

רכיבים

100 גרם	שוקולד מריר
100 גרם	שוקולד חלב
100 גרם	שוקולד לבן
30 גרם	חמאה רכה
350 גרם	שמנת מתוקה
3 גרם	אבקת ג'לטין
18 גרם	מים קרים

הוראות הכנה

1. משרים ביחד ג'לטין ומים קרים עד שהג'לטין סופח את כל המים.
2. מרתיחים שמנת מתוקה.
3. מוזגים מעל מד ליטר עם שלושת השוקולדים.
4. מוסיפים חמאה וטוחנים.
5. ממיסים את תערובת הג'לטים ומוסיפים לקרם, טוחנים שוב עד לאיחוד.
6. מעבירים את הקרם לקופסה רחבה, מכסים בניילון נצמד עד לשטח פנים.

- **לפרווה - משתמשים רק בשוקולד מריר, במקום שמנת מתוקה שמנת צמחית או קרם קוקוס, במקום חמאה בשמן קוקוס קר או מחמאה.**
- **כמות השמנת בפרווה עולה ל 450**

קישוטי שוקולד מטופרר

רכיבים

250 גרם	שוקולד מריר

הוראות הכנה

1. מטמפררים שוקולד בשיטת הטבלאז' כמו בהדגמה.
2. מרדדים את השוקולד המטופרר בין 2 ניירות גיטרה
3. לאחר השוקולד מתייצב מעט קורצים עיגולים ומגלגלם
4. מעבירים להקפאה עד לשימוש או עד שהשוקולד קשה ויציב.

הרכבה:

1. **מחלצים את העוגה לפי הדגמה, ומניחים בצלחת הגשה.**
2. **מקציפים את קרם השוקולד**
3. **מעבירים לשקית זילוף**
4. **מזלפים תלוליות שמנות - שכבה יפה.**
5. **מפזרים את קישוטי השוקולד**

ניתן לקשט בנוסף עם אגוזי לוז מקורמלים, מקרונים או נשיקות מרנג.

כל הזכויות שמורות - מיטל גרוס | GETCAKE