

צילום הדרכה לעוגת ים

אלמנטים שנלמד בהדרכה:

- חיתוך עוגה לשכבות והרכבה של שכבות קרם
- עיטוף פירורים ראשוני לפני עיטוף
- עיטוף בשני צבעים בצורת גלי ים
- צביעה ואיבוק של אלמנטים
- הכנת אלמנטים מבצק סוכר
- הכנת אלמנטים משוקולד
- הכנת אלמנט מדף אורז

מהלך ההדרכה:

נתחיל ביצירת האלמנטים:

נצבע מים בצבע כחול בשימוש בצבע מאכל ונשרה דף אורז בפנים למשך דקה. נוציא את הדף מהמים ונעצב אותו על משטח סיליקון לצורה הרצויה. נכניס את האלמנט לתנור בחום של 80 מעלות לכ-40 דק' לייבוש מלא. נצבע בצק סוכר לוורוד ונלוש עם CMC עד אחידות, נרדד למלבן וניצור רצועות שנסובב בטוויסט. נשאר בחוץ לייבוש.

נצבע צימקאו לבן לוורוד וסגול ונכין צימקאו מעורב של לבן וחום. ניצק לתוך התבניות את המסות שצבענו ליצירת אלמנטים ונכניס לקירור.

הרכבת העוגה:

נפרוס את העוגה לשכבות ונכין קצפת. נרכיב את העוגה עם שכבות של קרם ונעטוף אותה בעיטוף ראשוני לפני העיטוף הסופי. נצבע את הקצפת בשני גוונים ונתחיל בעיטוף. לאחר שעטפנו בשני צבעים, ניקח פלטה ונעבור בתנועה מעגלית מלמטה למעלה ליצירת מראה של גלים. לאחר קירור האלמנטים משוקולד נאבק את האלמנטים באבקה כסופה. לאחר ייבוש מלא של אלמנט דף האורז נצבע את השוליים באבקת כסף מהולה באלכוהול כמו גם את שולי העוגה.

נמקם את האלמנטים על העוגה ונסיים.



מתכון לעוגת בסיס:



- מחממים תנור ל 180 מעלות - תוכנית ססטטי (קו למטה ולמעלה)
- מקציפים סוכר וביצים לקצף תפוח ובהיר
- מנמיכים את מהירות המיקסר למינימום ומוסיפים לפי הסדר:
- מים, שמן, אבקת אפייה, שוקולית, קקאו וקמח.
- מערבבים עד איחוד מלא ומעבירים לרינג בקוטר 20 שאטמנו מראש.
- כל החומרים בכמויות לפי כוס חד פעמית לשתיה חמה.

- 4 ביצים
- 1.5 כוסות סוכר
- 2 כוסות מים
- 1 כוס שמן
- חצי כוס שוקולית
- רבע כוס קקאו
- 2 שקיות אפייה
- 2.5 כוסות קמח

מתכון לקצפת

- 500 גרם גלידן/השף הלבן (שמנת צמחית יציבה מאוד)
- 250 מ"ל מים
- 3 כפות מלאות אינסטנג פודינג וניל
- 3 כפות אבקת סוכר

הוראות הכנה

- מקציפים גלידן ומים לקצפת רכה
- עוצרים את המיקסר ומוסיפים אבקות
- ממשיכים בהקצפה איטית עד להטמעת האבקות ואז הקצפה מהירה של כמה דקות עד לקבלת קצפת יציבה מאוד.