



קינוח ראווה של דבש, שוקולד ונוגט

6 יח' קינוחים אישיים גדולים

קראנץ' פרלינה ודבש

80 גר' שבבי פייטה

40 גר' שוקולד מריר

שתי כפות מחית פרלינה

כף דבש

ממיסים את השוקולד במיקרוגל בפולסים של חצי דקה, וביניהם מערבבים. מערבבים פנימה את מחית הפרלינה והדבש. שופכים פנימה את שבבי הפייטה ומאחדים לתערובת אחידה.

משטחים את התערובת לשכבה בגובה של כסנטימטר אחד, על משטח שעליו נייר אפייה. קורצים עיגולים בקוטר 10 ס"מ באמצעות רינג, חותכן שפה של ספל גדול, או סכין ושבלונה מנייר.

באמצעות כפית, יוצרים גומחה במרכז כל עיגול (אם קורצים עיגולים, רצוי לעשות שלב זה בתוך הקורצן).

מעבירים לקירור עד להתייצבות.

הולדת דבש

ביצה

¼ כוס סוכר

¼ כוס שמן

¼ כוס תה שחור חזק (פושר)

½ כוס קמח

60 גר' דבש

תמצית וניל

ציפורן

קינמון

אגוז מוסקט

קורט מלח

מחממים תנור ל-150°

טורפים יחד היטב את כל הרכיבים חוץ מהקמח.

מוסיפים את הקמח ומערבבים רק עד הטמעה (להימנע מבחישת יתר).

שופכים את הבלילה לתבנית שטוחה מרופדת ניר אפייה או תבנית סיליקון לרולדה ואופים במשך 15 דקות.

לאחר שהעוגה מוכנה, מניחים לה להתקרר וקורצים עיגולים בגודל המכסה לחלוטין את הקוטר של הקינוחים האישיים. ניתן לקרוץ באמצעות רינג מתכוונן או לגזור עיגול נייר ולעבור סביב שוליו בסכין.

קרמו קפה

חלמון אחד

20 גר' סוכר

70 גר' שוקולד מריר

100 גר' שמנת

כף קפה נמס מגורען מאיכות טובה

כפית ליקר קפה

טורפים את החלמון עם הסוכר.

מחממים שמנת וקפה עד לרתיחה ויוצקים את התערובת על החלמון.

מערבבים היטב ומחזירים לחימום על הכיריים עד שהטמפרטורה עוברת את ה-80°.

שופכים את התערובת על השוקולד ומערבבים לקרם חלק (ניתן לטחון בבלנדר מוט).

את הליקר מוסיפים כאשר הקרם מתקרר ומגיע לטמפ' 30 מעלות, או טמפרטורת החדר.

שופכים לתבניות חצי כדור קטנות ומקפאים למשך שעתיים / מזלפים ישירות לתוך שקעוריות המוס אם אין זמן להמתין.

מוס נוגט

125 גר' שמנת מתוקה א'

100 גר' מחית פרלינה

3 גר' ג'לטין

20 גר' מים קרים

125 גר' שמנת מתוקה ב'

שופכים את המים על הג'לטין ומניחים לו להיספג במשך 10 דק'.

מחממים את השמנת עם מחית הפרלינה לסף רתיחה ומערבבים לתערובת חלקה.

מחממים את הג'לטין המוצק והמוכן במשך 5-6 שניות במיקרוגל עד להמסה, מוסיפים לתערובת ומערבבים. מניחים לקירור ולהסמכה.

מקציפים שמנת מתוקה לקצפת רכה.

כשתערובת הפרלינה קרה, מערבבים אותה במטרפה עד לחזרה למצב נוזלי ומקפלים לתוך השמנת.

מזלפים עד למחצית הגובה של השקעים בתבנית באמצעות שקית זילוף.

מטביעים במרכז כל שקע חצי כדור קרמו קפה שכבר קפא / לחילופין יוצרים שקע באמצעות כף בתוך המוס ומסלפים קרמו שלא התייצב לתוכו מתוך שקית זילוף.

גנאש שוקולד

250 גר' שמנת

250 גר' שוקולד מריר

כף דבש

מחממים את השוקולד והשמנת במיקרוגל במשך דקה וחצי ומערבבים לגנאש חלק. מוסיפים את הדבש ומערבבים שוב. משתמשים בגנאש לציפוי הקינוחים כאשר הוא עדיין חמים.

מניחים כל קינוח על רשת ציפוי / כוס על גבי משטח מכובה ניילון נצמד, ושופכים גנאש על מרכז כל קינוח מתוך שקית זילוף עד לכיסוי מלא. מקררים עד להתייצבות.

קישוט לוז בקרמל

100 גר' סוכר

כשישה אגוזי לוז שלמים

מחממים את הסוכר בקלחת עד להמסה מבלי לערבב תוך כדי התהליך (ניתן להניע את הקלחת בעדינות מצד לצד). כשכל הסוכר נמס והוא בצבע ענברי (מעט צהבהב-שחום) מורידים אותו מהגז.

ממתינים שיסמך מעט תוך כדי קירור. בינתיים נועצים קיסמים במרכז כל אגוז לוז. כשהקרמל צמיגי, נטבול כל אגוז ונשאיר אותו באוויר עד ששפיץ קרמל דק יתחיל לזלוג ממנו. לאחר התקשות הקרמל, ניתן להסיר את הקיסם ולהניח מעל הקינוח המוכן.

את הקינוחים המוכנים ניתן לשמור שבוע במקרר וחודש במקפיא.

רשימת כלים:

מיקרוגל / כיריים

תבנית עם שקעים גדולים בצורת חצי עיגול

תבנית עם שקעים קטנים בצורת חצי עיגול

קורצן (רינג) קטן מתכוונן

מיקסר / מטרפה

לקקן

כפות / כפיות

משקל דיגיטלי

מד חום

שקיות זילוף

תבנית רחבה לאפייה

פלטה קטנה

ניילון נצמד

נייר דבק

קיסמים