

SCHOOL.GETCAKE.CO.IL

עוגיות
Cookie
Monster

חוברת מתכונים

מתכון עוגיות אמסטרדם

זמן הכנה נטו
10 דקות

זמן כולל
20 דקות

מספר עוגיות
12-20

ציוד

תנור
מיקסר או גיטרה
נייר אפייה
כף גלידה קפיצית - מומלץ!

רכיבים

200 גרם	קמח
40 גרם	קקאו
3 גרם	סודה לשתייה
5 גרם	מלח
120 גרם	סוכר לבן
120 גרם	סוכר חום דמררה
140 גרם (חבילה ועוד קצת פחות מחצי)	חמאה רכה
1	ביצה גודל L
150 גרם	שוקולד חלב צ'יפס
20 יחידות	פרלינים שוקולד לבן

הוראות הכנה

הכנת העוגיות:

- בקערת מיקסר עם או גיטרה מערבבים ביחד חמאה רכה וסוכרים - בערך 3-5 דקות עד לאיחוד והקרמה.
 - מוסיפים ביצה וממשיכים לערבב עד לתערובת אחידה.
 - מוסיפים את האבקות ומערבבים עד לתערובת אחידה.
 - מוסיפים את השוקולד צ'יפס ומערבבים עוד כמה שניות.
 - מעבירים לקערה שנוח לעבוד בה, קורצים כדורים באמצעות הכף גלידה (כף שטוחה), או כדורי בצק במשקל 40 גרם.
 - מניחים במרכז כל כדור פרלין שוקולד לבן, עוטפים אותו באמצעות הבצק ומועכים קלות.
- אופים בתנור שחומם מראש - 9 דקות.
מצננים 3 דקות לפני האכילה.

הכנה מקדימה:

- מוציאים את החמאה מהמקרר 10 דקות לפני שמתחילים.
- מערבבים ביחד - קמח, קקאו, מלח וסודה לשתייה (מגיע מוכן בערכה).
- מערבבים ביחד סוכר לבן וסוכר דמררה - (מגיע מוכן בערה).
- מכינים מגש תנור עם נייר אפייה (מחוץ לתנור).
- מדליקים תנור על טורבו - 180 מעלות.

מתכון עוגיות אמסטרדם

טיפים ודגשים

1. לפני האפייה, להניח את העוגיות במרווחים גדולים אחד מהשני - מקסימום 5 עוגיות במגש.
2. אם רוצים שוקולד נוזלי יותר - ניתן להשתמש בממרח שוקולד לבן או פתיתי שוקולד קטנים. אבל זה לא ייתן את הבטן האופיינית לעוגיות אמסטרדם שנגרמת בגלל הפרלין.
3. ניתן לאפות את העוגיות גם ללא פרלינים - בתור עוגיות שוקולד טעימות!
4. אם העוגייה קטנה יותר - זמן האפייה מתקצר, אם העוגייה גדולה יותר - זמן האפייה מתארך. בכל מקרה קנה המידה הוא - אפוי וסדוק בצדדים, רך במרכז.
5. לאחר האפייה יש לצנן את העוגיות - ככה הן מקבלות את הצורה והמרקם הסופי שלהם. מיד לאחר שהעוגייה יוצאת מהתנור היא עוד מאוד רכה.
6. לעוגיות במילוי נוטלה או ממרח אחר - יש לזלף תלוליות על נייר אפייה ולהקפוא, ולהשתמש כמו בפרלין שוקולד לבן (רק למהר כי זה נמס מהר)



מתכון עוגיות שוקולד-ציפס

זמן הכנה נטו
15 דקות

זמן כולל
40 דקות

מספר עוגיות
18-30

ציוד

תנור
מיקסר וו גיטרה
מיקסר וו הקצפה
נייר אפייה
קלחת/סיר קטן
כף גלידה קפיצית - מומלץ!

רכיבים

קמח לחם	220 גרם
סודה לשתיה	5 גרם
מלח	10 גרם
סוכר לבן	100 גרם
סוכר חום דמררה	220 גרם
חמאה	225 גרם
מים	30 גרם
ביצה גודל L	1
חלמון ביצה	1
מחית וניל	10 גרם
שוקולדים שונים לשחיתות	210 גרם

הוראות הכנה

הכנת העוגיות:

- בקערת מיקסר עם וו הקצפה - מקציפים את החמאה האגוזית(אחרי שהתקררה), ביחד עם הסוכרים ומחית הוניל - בערך 5 דקות עד שהתערובת נהיית בהירה יותר.
 - מוסיפים את הביצה והחלמון וממשיכים להקציף עד לתערובת חלקה.
 - עוצרים, מחליפים לוו גיטרה, ומוסיפים אבקות. מערבבים עד לאיחוד.
 - בשלב זה ניתן לפצל את התערובת, ולהוסיף לחלק מהתערובת כף קקאו, כדי לקבל חלק מהעוגיות בטעם שוקולד.
 - מוסיפים לכל תערובת את השוקולדים, מערבבים, ומעבירים להקפאה של 10 דקות.
 - קורצים כדורים באמצעות הכף גלידה - או יוצרים כדורים בקוטר 4 ס"מ ומניחים במרווח גדול בתבנית האפייה.
- אופים בתנור שחומם מראש - 9 דקות.
מצננים 3 דקות לפני האכילה.

הכנה מקדימה:

- מכינים חמאה אגוזית - מבשלים את החמאה בסיר קטן, עד שיש בועות והחמאה משנה את הצבע לחום. מוסיפים את המים, ומעבירים לכלי אחר ומצננים 15 דקות במקרר.
- מערבבים ביחד - קמח, מלח וסודה לשתיה (מגיע מוכן בערכה).
- מערבבים ביחד סוכר לבן וסוכר דמררה - (מגיע מוכן בערה).
- מכינים מגש תנור עם נייר אפייה (מחוץ לתנור)
- מדליקים תנור על טורבו - 175 מעלות.

מתכון עוגיות שוקולד-צ'יפס

טיפים ודגשים

1. לפני האפייה, להניח את העוגיות במרווחים גדולים אחד מהשני - מקסימום 5 עוגיות במגש.

2. חובה לצנן את החמאה האגוזית לגמרי לפני שממשיכים במתכון.
החמאה האגוזית נותנת לעוגייה טעם קרמלי משגע וייחודי!

3. אפשר להקפיא את העוגיות לפני האפייה, וככה יש לנו בצק עוגיות מוכן בכל פעם שנרצה עוגייה חמה וטרייה.

4. ניתן לחלק את התערובת לפני הוספת התוספות, ולהוסיף טעם לבצק כמו קקאו לבצק שוקולד, ולשים תוספות שונות בכל חלק - כמו מיקס שוקולדים, קינדר, מרשמלו, ועוד!

5. העוגיות יוצאות מהתנור רכות ומתפרקות, הן תתייצבנה לאחר שיתקררו מעט.

