



**PECKALE**

CULINARY STUDIO

ESTD 2013



 misspetel

## חג אהבה שמח!

את חג האהבה הזה החלטנו לציין דרך האהבה הגדולה שלנו לאוכל, לקונידטוריה, למאפים מתוקים, לסטיילינג ולצילום. לשתינו היה ברור מהרגע הראשון שאת החוברת הזו, שיצרנו באהבה ענקית, אנחנו רוצות לחלוק גם איתך. זוהי חוברת שמאגדת רגעים קסומים מיום אחד מתוק ומיוחד במינו.

אנחנו מזמינות אותך ליהנות מהחוברת, להכין את המנות, לטעום וגם לצלם ולחלוק איתנו את התוצרים. לנו היה כיף גדול ליצור ואנחנו בטוחות שגם לך יהיה כיף לא פחות.

אוהבות,  
יאנינה ושרית



# טארט שקדים ופטל

רינג קוטר 20

## לאפרסקים

בצק פריך וניל	½ כפית וניל
70 גרם חמאה קרה	20 גרם אבקת שקדים
40 גרם אבקת סוכר	50 גרם ביצים
קורט מלח	150 גרם קמח לבן

## אופן הכנה

בקערת מיקסר מצויד בווי גיטרה מניחים חמאה חתוכה לקוביות מוסיפים קמח, אבקת סוכר, מלח, וניל ואבקת שקדים. מעבדים במהירות איטית עד לקבלת מרקם 'חולי'. מוסיפים את הביצים עד לקבלת "פירורים גסים". מסיימים לאחד את הבצק באופן ידני.

מרדדים את הבצק בין שני דפי אפייה לעובי של 3 מ"מ ומקררים כ־20 דקות. מרפדים את הרינגים ומקפאים כשעה.

## קרם שקדים

50 גרם חמאה
גרידת מלימון אחד
50 גרם אבקת סוכר
50 גרם אבקת שקדים
50 גרם ביצים

## אופן הכנה

מערבבים חמאה רכה, גרידת לימון, אבקת סוכר ואבקת שקדים. מוסיפים ביצים ומעבדים עד שנוצרת תערובת חלקה.

## קרם תות ושוקולד לבן

230 גרם שוקולד לבן
160 מ"ל שמנת מתוקה
150 גרם מחית תות

## אופן הכנה

ממיסים את השוקולד הלבן שמים בסיר את השמנת ומחית תות ומביאים לרתיחה. שופכים את השמנת על השוקולד ומערבבים היטב עד מתקבלת תערובת חלקה.

## הרכבת הטארט

ממלאים את הטארט עד מחצית הגובה, מפזרים פטל קפוא. אופים כ־25 דקות, עד לקבלת גוון זהוב, בתנור שחומם מראש ל־160 מעלות. מצננים בטמפרטורת החדר. יוצקים מעל את הקרם תות ושוקולד לבן ומקררים. מקשטים ומגישים





# מקרון פטל

200 גרם אבקת שקדים  
200 גרם אבקת סוכר  
75 גרם חלבון  
צבע מאכל (לא חובה)  
200 גרם סוכר  
50 גרם מים  
75 גרם חלבון

אופן הכנה

מנפים יחד אבקת סוכר ואבקת שקדים. בקערה נפרדת מערבבים חלבון וצבע מאכל מערבבים יחד את החלבון ליבשים עד שנוצרת תערובת אחידה.

בסיר, יוצרים סירופ מהסוכר והמים – מביאים לרתיחה עד 118 מעלות. כאשר הסירופ מגיע ל-112 מעלות מתחילים להקציף את החלבונים במקסר במהירות גבוהה. כאשר הסירופ מגיע ל-118 מעלות, יוצקים אותו בדופן הקערה תוך כדי הקצפה של החלבונים. מקציפים עד שנוצר מרנג יציב וקר. מקפלים בהדרגה את המרנג לתערובת השקדים

מזלפים עיגולים בקוטר 3 ס"מ. אופים 6 דקות ב-160 מעלות, מורידים את הטמפרטורה ל-140 מעלות ואופים 9 דקות נוספות

גנאש פטל

200 גרם שוקולד לבן  
30 גרם שמנת מתוקה  
80 גר' מחית פטל

אופן הכנה

ממיסים את השוקולד הלבן. שמים בסיר את השמנת והמחית פרי ומביאים לרתיחה. שופכים את השמנת על השוקולד ומערבבים היטב עד מתקבלת תערובת חלקה. מניחים לקירור



# עוגת שקדים ומסקרפונה

טורט שקדים

290 גרם סוכר

370 גרם אבקת שקדים

90 גרם קמח

200 גרם ביצים

90 גרם חלמונים

170 גרם חמאה מומסת

130 גרם חלבון

130 גרם סוכר

אופן הכנה

בקערה מערבבים אבקת שקדים, סוכר וקמח. מוסיפים חמאה מומסת, חלמונים וביצים ומערבבים היטב. בקערת המיקסר מקציפים חלבונים ומוסיפים סוכר בהדרגה. ממשיכים להקציף עד שנוצר מרנג יציב.

מקפלים את המרנג בהדרגה לתערובת היבשים. יוצקים בשלושה רינגים קוטר 18 (אפשר לאפות ברינג אחד גבוהה ולאחר האפייה לחלק לשלוש) אופים כ־20 דקות בתנור שחומם מראש ל־170 מעלות

## קרם מסקרפונה

250 גרם גבינה מסקרפונה

250 גרם שמנת

70 גרם סוכר

½ כפית וניל

אופן הכנה

מניחים בקערת המיקסר שמנת ומסקרפונה ומרככים מעט

מוסיפים את הסוכר והוניל ומתחילים להקציף עד לקבלת מרקם יציב

## הרכבה

מניחים בתחתית טורט שקדים ומפזרים מעט קרם מסקרפונה. מניחים מעל עוד טורט וחוזרים על הפעולה פעמיים מצפים את העוגה עם יתרת הקרם מסקרפונה – יוצרים את האפקט הלא אחיד בעזרת לקקו מקשטים עם פרחים, מקרונים ואוכמניות.





# קינוח אישי גבינה ולימון

## בסיס שקדים לימון

- 100 גרם סוכר
- 120 גרם אבקת שקדים
- 30 גרם קמח
- 70 גרם ביצים
- 30 גרם חלמונים
- 60 גרם חמאה מומסת
- 50 גרם חלבון
- 50 גרם סוכר
- גרידה מלימון אחד
- ½ כפית וניל

## אופן הכנה

בקערה מערבבים אבקת שקדים, סוכר וקמח. מוסיפים חמאה מומסת, חלמונים וביצים ומערבבים היטב. מוסיפים גרידת לימון ווניל ומערבבים שוב.

בקערת המיקסר מקציפים חלבונים ומוסיפים סוכר בהדרגה.. ממשיכים להקציף עד שנוצר מרנג יציב. מקפלים את המרנג בהדרגה לתערובת היבשים. מורחים שכבה בעובי 1 ס"מ על נייר אפייה אופים כ־15 דקות בתנור שחומם מראש ל170 מעלות

## מוס גבינה

- 3 גרם ג'לטין + 15 גרם מים
- 180 גרם גבינת לבנה
- 35 גרם סוכר
- 30 גרם חלב
- גרידה מלימון אחד
- ½ כפית וניל
- 200 גרם שמנת מתוקה

## אופן הכנה

משרים את הג'לטין במים. בעזרת מטרפה מערבבים יחד גבינה, סוכר וחלב. מוסיפים גרידת לימון ווניל ומערבבים שוב ממיסים ג'לטין במיקרוגל כ־10 שניות, מוסיפים מיט מתערובת הגבינות, על מנת לעשות השוואת טמפרטורה, מחזירים הכל לתערובת הגבינה ומערבבים שוב. מקציפים את השמנת המתוקה למרקם רך ומקפלים אותה פנימה קורצים את התחתים בעזרת בפורמות, יוצקים את המוס גבינה ומקפאים כ־3 שעות. משחררים מהתבנית ומקשטים עם פטל מיובש ופטל טרי. שומרים בקירור עד ההגשה

נהנית מהמתכונים? האורחים פירגנו?  
נשמח לראות!

**תייגו אותנו באינסטגרם:**

@peckale @misspetel

[www.peckale.com](http://www.peckale.com)

יוחנן הסנדלר 7 כפר סבא (בית הפעמון), 433337 / 0737421227 / [peckale@peckale.info](mailto:peckale@peckale.info)