



ממלכת האופים
המרכז המקצועי
לחומרי גלם וחומרי אפיה

ממלכת האופים מתמחה בשיווק אביזרים וחומרי גלם לקונדיטורים, חובבי אפייה ולחנות מתמחות ברחבי הארץ.
מעל 2,000 סוגי חומרי גלם מקצועיים, אביזרים וכלים לאפייה.

תענוג שוקולד גבינה ופטל

עמוד 1

מוס שוקולד וונצואלה חלומי מ 74% מוצקי קקאו CREA במילוי מוס גבינה עם אינסרט פטל ומרציפן.. זה קצת עבודה, אבל זה ממש שווה את זה וזה באמת טעים כמו שזה נראה 😊

• את כל החלקים של המוס ניתן להכין בנפרד ולהקפיא ולחבר גם מספר ימים אחר כך.

לאינסרט פטל מרציפן:

לג'אנואז המרציפן:

225 גרם מרציפן לובקה 66% bakers

160 גרם ביצה

20 גרם קמח

20 גרם קורנפלור

25 גרם חמאה מומסת

50 גרם שמן

במעבד מזון שמים את המרציפן והביצה ומעבדים מעט עד קבלת מסה אחידה. מוסיפים את הקמח והקורנפלור ומעבדים עוד מעט. מוסיפים חמאה מומסת ושמן ומערבבים. יוצקים לתבנית מלבנית 25*25 משומנת. אופים בחום של 175 מעלות כ 12-15 דקות. מצננים לגמרי.

לקונפי הפטל:

500 גרם פטל טרי (אפשר גם להשתמש בתותים או דובדבנים במקום)

100 גרם סוכר

16 גרם פקטין bakers

6 גרם ג'לטין מעורבב עם 36 גרם מים

לערבב את הג'לטין עם המים ולהשאיר מספר דקות בטמפרטורת החדר. מערבבים יחד את הסוכר והפקטין.

מחממים בקלחת את הפטל עד רתיחה חזקה. מוסיפים את הפקטין והסוכר. מערבבים עד המסת הסוכר. מורידים מהאש ומוסיפים את הג'לטין ומערבבים. מצננים בטמפ' החדר עטוף בניילון נצמד. שופכים את הפטל על הג'אנואז שקדים ומקפיאים. חותכים רצועה מאינסרט הפטל ושמים בנתיים במקפיא.

סניפי ממלכת האופים: נשר, קריות ונהריה. משלוחים לכל הארץ. חייגו 04-8207741
שאלות? צוות הקונדיטורים שלנו כאן כדי לסייע. כתבו לנו בדף הפייסבוק שלנו או חייגו אלינו



ממלכת האופים
המרכז המקצועי
לחומרי גלם וחומרי אפיה

ממלכת האופים מתמחה בשיווק אביזרים וחומרי גלם לקונדיטורים, חובבי אפייה ולחנויות מתמחות ברחבי הארץ.
מעל 2,000 סוגי חומרי גלם מקצועיים, אביזרים וכלים לאפייה.

תענוג שוקולד גבינה ופטל

עמוד 2

למוס הגבינה והשוקולד:



למוס גבינה ולימון:

250 גרם גבינת מסקרפונה
תבנית סילקון Stella del circo סילקומרט
500 גרם גבינת לבנה 9%
150 גרם שמנת חמוצה 9%
140 גרם חלמון
250 גרם סוכר
[24 גרם ג'לטין מעורבב עם 144 גרם מים](#)

לימון גרוס bakers

1 כפית תמצית ווניל טהור bakers

200 גרם שמנת להקצפה 38% מוקצפת
1 כפית לימון גרוס bakers

מוציאים מסט התבנית סילקון את התבנית הקטנה יותר.
מקציפים במיקסר את החלמון עם הסוכר למסה בהירה ויציבה. מוסיפים את הלימון הגרוס
מחממים את הגבינות מספר שניות.
מחממים את מסת הג'לטין בבן מארי עד המסה.
לוקחים מעט ממסת הגבינות ומערבבים עם הג'לטין (2 כפות מסה) מערבבים ומוסיפים
עוד 2 כפות ומערבבים שוב. מוסיפים את התערובת למסת הגבינה ומערבבים היטב.
מוסיפים תמצית, את מסת החלמון המוקצפת ומערבבים לקבלת מסה אחידה. מוסיפים את
השמנת המוקצפת. שופכים לתוך התבנית סילקון הקטנה יותר בסט ומכניסים פנימה את
רצועת האינסרט פטל ומרציפן שלנו. מכסים בשארית מסת הגבינה ומקפיאים לגמרי.
לפחות 3 שעות.



ממלכת האופים
המרכז המקצועי
לחומרי גלם וחומרי אפיה

ממלכת האופים מתמחה בשיווק אביזרים וחומרי גלם לקונדיטורים, חובבי אפייה ולחנויות מתמחות ברחבי הארץ.
מעל 2,000 סוגי חומרי גלם מקצועיים, אביזרים וכלים לאפייה.

תענוג שוקולד גבינה ופטל



עמוד 3

למוס שוקולד וונצואלה

100 גרם שמנת מתוקה

50 גרם חלב

45 גרם סוכר אינוורטי bakers

1/2 כפית משחת ווניל מדגסקאר טהורה bakers

60 גרם שוקולד מריר וונצואלה 74% קראה bakers

4 גרם ג'לטין + 24 גרם מים (לערבב יחד ולהניח ל 5 דקות)

אופן ההכנה:

בקלחת לחמם שמנת, סוכר אינוורטי ווניל וחלב לסף רתיחה. להוריד מהאש. להוסיף את הג'לטין המעורבב עם המים ולערבב עד המסת הג'לטין. להביא את המסה לטפרטורת החדר וליצוק לתוך החלק השני של תבנית הסילקון (הגדול יותר) של סילקומרט עד כ 2/3 מגובה התבנית.

להוציא את מוס הגבינה שהכנו מתבנית הסילקון הקטנה ולהשקיע בתוך התבנית הגדולה עד אמצע התבנית. לכסות עם שאריות מסת השוקולד. להקפיא ללילה במקפיא. את שאריות מסת השוקולד יוצקים לתוך התבנית מאפינס עם השקעים הקטנים של הסט סילקון ומקפאים גם.



ממלכת האופים
המרכז המקצועי
לחומרי גלם וחומרי אפיה

ממלכת האופים מתמחה בשיווק אביזרים וחומרי גלם לקונדיטורים, חובבי אפייה ולחנות מתמחות ברחבי הארץ.
מעל 2,000 סוגי חומרי גלם מקצועיים, אביזרים וכלים לאפייה.

תענוג שוקולד גבינה ופטל

עמוד 4

לגלאסז' שוקולד מריר

1 קופסא גלאסז' שוקולד מריר bakers

1 קופסא ברס אגוזי לוז bakers

מחממים את הגלאסז' מספר שניות במיקרו.

מוציאים מתוך תבנית המאפינס הקפואה את כדורי המוס שוקולד ומצפים חצי מהם בגלאסז' שוקולד.

לוקחים 2 כפות גדושות של גלאסז' שוקולד ומערבבים עם 1 כף ברס ומצפים את שארית הכדורים. מקפיאים.

הרכבה:

משחררים את המוס מתוך התבנית. שמים על החלק העליון של התבנית כדור אחד עם שוקולד ואחד עם אגוזים.

אוכלים ונהנים ☺

בתאבון!

טלי שני – ממלכת האופים

סניפי ממלכת האופים: נשר, קרית ונהריה. משלוחים לכל הארץ. חייגו 04-8207741
שאלות? צוות הקונדיטורים שלנו כאן כדי לסייע. כתבו לנו בדף הפייסבוק שלנו או חייגו אלינו