

צלם אנטולי מיכאלו סטייליסטית נעה קנריק

# בייקר'ס סטר'יט

לפעמים נראה שיותר קשה למצוא מתכון לא שחוק לקינוח חג שכולל תפוח ודבש מאשר לפתור תעלומת רצח. השפים שירי ואלכס לביד ממאפיית בייקר'ס נחלצו למשימה

## נשיקות איטלקיות

ל-70 עוגיות

3.5 כוסות סוכר  
6 כוסות שקדים טחונים  
גרודת מ-3 לימונים  
1 כפית תמצית אמרטו/וניל  
4 חלבונים  
2 כפות דבש  
2 קמפוצי מלח  
לציפוי: אבקת סוכר

### אופן הכנה

א במיקסר עם וו גיטרה מערבבים את הסוכר, השקדים, גרודת הלימון ותמצית הווניל. מעבירים את המסה שנוצרה לקערה אחרת ומנקים את קערת המיקסר מכל שארית קודמת, מייבשים את הקערה וניגשים להקצפת החלבונים.

א בקערת המיקסר עם וו הגיטרה, מקציפים את החלבונים עם הדבש וקמפוצי

|          |           |       |
|----------|-----------|-------|
| זמן הכנה | דרגת קושי | כשר   |
| 30 דקות  | קל        | פרווה |

המלח לקצף יציב. מוסיפים את התערובת שהכנו קודם לכן וממשיכים לערבב על מהירות נמוכה. נוצרת מסה יבשה ואחידה.

א על משטח מגלגלים את התערובת לשלושה גלילים שווים ומקפידים למשך ארבע שעות במקפיא.

א מוציאים מהמקפיא ומפורים אבקת סוכר מעל. מגלגלים את הגלילים באבקת הסוכר עד שכל גליל עטוף לגמרי. חותכים כל גליל לעיגולים (מדליונים) בגודל שווה. בעזרת קצות האצבעות עושים צביטה ומעיכה קטנה במרכז העוגייה על מנת לקבל נשיקה.

א מסדרים על תבנית עם נייר אפייה. מחממים תנור לחום של 175 מעלות, ואופים כשש דקות עד שהעוגיות תפוחות מעט.

"בייקר'ס" מרמת גן פתחה לאחרונה סניף שני בשינקין. הסניף החדש מציע תפריט שהנו פיוז'ן בין הבולנג'רי הצרפתי למטבח האירופי ומתמחה בלחמים, עוגות ומאפים הנעשים מחומרים איכותיים בעבודת יד. על האפייה אמונים בני הזוג שירי ואלכס לביד. בייקר'ס, יצחק נפחא 3 (פינת שינקין) תל אביב, 03-6771770; גולני 27, רמת גן, 03-7391659



פינסייר  
מתכון בעמוד 68



מאפינס תפוחים  
מתכון בעמוד 66







טארט תפוחים וקינמון מתכון בעמוד מימין

| זמן הכנה | דרגת קושי | כשר  |
|----------|-----------|------|
| 90 דקות  | בינוני    | חלבי |

## טארט תפוחים וקינמון

תבנית עגולה 26

שניות עד לקבלת בצק אחיד. < מעצבים את הבצק שהתקבל לכדור ומשטחים קלות. עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לצינון למשך 30 דקות.

< מוציאים מהמקרר ומרדדים את הבצק על משטח מקומח לעלה בעובי שלושה מ"מ.

משמנים קלות תבנית טארט מתפרקת ומרפדים על גביה את הבצק. מקפיאים את הקלתית לפחות לשעתיים.

< מלית תפוחי העץ והקינמון: במחבת על אש נמוכה

ממיסים את החמאה ומוסיפים את הסוכר תוך ערבוב

עד המסתו. מוסיפים את התפוחים והקינמון ומבשלים על אש נמוכה עד לריכוך

התפוחים. מכבים את האש ומוסיפים את הצימוקים והאגוזים.

< מניחים בצד לצינון בטמפרטורת החדר.

< מוציאים את הקלתית מהמקפיא ושופכים לתוכה את תערובת התפוחים.

מפזרים מעל את השקדים הפרוסים ואופים כ-30 דקות בחום של 170 מעלות.

לבצק פריך 120 גרם חמאה

2 כפות שקדים טחונים

2 כפות סוכר

3% כוס אבקת סוכר

קמצוץ מלח

1 ביצה

1.5 כוסות קמח

1/2 כוס שקדים פרוסים

למלית תפוחי עץ וקינמון

100 גרם חמאה

1 כוס סוכר

7 תפוחי גרני סמית מקולפים

וחתוכים לקוביות

1 כפית קינמון

100 גרם צימוקים

50 גרם אגוזי מלך קצוצים

(אופציונלי)

אופן ההכנה

< במיקסר עם וו גיטרה

מערבבים את החמאה

והשקדים הטחונים, מוסיפים

סוכר, אבקת סוכר ומלח.

מערבבים עד שהחמאה

נבלעת ומתקבלת תערובת

פירורית.

< מוסיפים ביצה וממשיכים

בתהליך הערבוב. מוסיפים

את הקמח ומעבדים עוד כמה

| זמן הכנה | דרגת קושי | כשר  |
|----------|-----------|------|
| 90 דקות  | קל        | חלבי |

## מאפינס תפוחים

12-15 מאפינס

2 ביצים

1.5 כוסות סוכר

125 גרם חמאה מומסת

350 מ"ל חלב (כוס וחצי)

3.5 כוסות קמח

1 כפית אבקת אפייה

1/2 כפית סודה לשתייה

1/2 כפית מלח

לתפוחים המקורמלים

4 תפוחי גרני סמית חתוכים

לקוביות וקלופים

3 כפות חמאה

3% כוס סוכר

1/2 כפית קינמון

אופן ההכנה

< בעזרת מטרפה ידנית

מערבבים את הביצים והסוכר.

מוסיפים חמאה מומסת

וממשיכים לערבב. מוסיפים

את החלב, הקמח, אבקת

האפייה, הסודה לשתייה

והמלח, תוך כדי ערבוב

מתמיד.

< התפוחים: במחבת על אש

נמוכה ממיסים שלוש כפות

חמאה. מוסיפים את הסוכר,

הקינמון ואת קוביות התפוחים

ומבשלים עד לריכוך חלקי

(התפוחים צריכים לשמור על

צורתם).



עוגת דבש  
בניחוח רימונים  
מתכון בעמוד מימין



| זמן הכנה | דרגת קושי | כשר   |
|----------|-----------|-------|
| 60 דקות  | קל        | פרווה |

### עוגת דבש בניחוח רימונים

את רכו הרימונים וממשיכים לערבב עד להמסת הדבש וקבלת תערובת חלקה ואחידה.  
 < מוסיפים בהדרגה את הביצים, הקמח, הסודה לשתייה והתבלינים. כשהמסה חלקה ואחידה מווגים לחמש תבניות אינגליש קייק עד שלושת רבעי גובה.  
 < מחממים תנור לחום של 160 מעלות ואופים במשך 30-35 דקות.

< להכנת הפונדנט: בקערה שמים את אבקת הסוכר, מוסיפים כף מיץ לימון ומערבבים עד ספיגה מוחלטת. מוסיפים בכל פעם חצי כף מיץ לימון תוך ערבוב מתמיד עד לקבלת מקרם חלק - נוזלי אך לא סמיך. מזליפים את הפונדנט על העוגות שיצאו מהתנור ומגישים.

#### 5-7 עוגות בינוניות

- 1 כוס שמן
- 1/3 כוסות דבש
- 1/3 כוסות סוכר
- 4 תיונים מושרים ב-350 מ"ל מים רותחים
- 50 מ"ל רכו רימונים
- 7 ביצים
- 4.25 כוסות קמח
- 2 כפיות סודה לשתייה
- 1 כף קינמון
- 1 כפית ציפורן

#### לציפוי פונדנט

- 100 גרם אבקת סוכר
- כ-3 כפות מיץ לימון

#### אופן ההכנה

< בקערת המיקסר עם וו הקצפה שמים את השמן, הדבש והסוכר, ומקציפים במהירות איטית. מוסיפים באיטיות את המים הרותחים שהכנו קודם לכן, מוסיפים

| זמן הכנה | דרגת קושי | כשר  |
|----------|-----------|------|
| 45 דקות  | בינוני    | חלבי |



### פיננסייר

ל-12 עוגיות

- 10 חלבונים
- 2.5 כוסות סוכר
- 2.5 כוסות שקדים טחונים
- 400 גרם חמאה מומסת חמה
- 1.25 כוסות קמח
- 4 כפות דבש
- 2 כפות רום

קטנים (ייחודית לפיננסיירים). את המסה חשוב למזוג עד לשלושת רבעי גובה מכיוון שהפיננסייר תופח.  
 < מחממים תנור לחום של 170 מעלות ואופים כ-12-14 דקות.  
 < הערה: אם לא משוכנעים שהעוגיות מוכנות, נועצים קיסם. כשהקיסם יוצא לח אך ללא פרורים, המאפינס מוכנים.

< אופן ההכנה  
 < בקערה מערבבים קלות בעזרת מטרפה חלבונים וסוכר. מוסיפים את השקדים הטחונים וממשיכים לערבב.  
 < מוסיפים את החמאה החמה (חשוב שלא תהיה רותחת), הקמח, הדבש וממשיכים לערבב לאורך כל הזמן.  
 < לבסוף מוסיפים את הרום. < ממשכים לערבב עד שמתקבלת מסה חלקה. מווגים את המסה לתבניות סיליקון עם שקעים מלבניים





|          |           |      |
|----------|-----------|------|
| זמן הכנה | דרגת קושי | כשר  |
| 45 דקות  | קל        | חלבי |

## מאפה אישי בצורת תפוח עץ

ל-10 מנות

### לקרם פטיסייר

1 ק"ג בצק עלים איכותי על בסיס חמאה  
1 כוס חלב  
¼ מקל וניל  
⅓ כוס סוכר  
2 חלמונים  
2 כפות קורנפלור

### למלית תפוחי עץ וקינמון

100 גרם חמאה  
1 כוס סוכר  
7 תפוחי גרני סמית מקולפים וחתוכים לקוביות  
1 כפית קינמון  
100 גרם צימוקים  
50 גרם אגוזי מלך קצוצים

### אופן ההכנה

◀ מרדדים את הבצק וקורצים ממנו עיגולים בקוטר של כף יד (12 ס"מ) לכל עיגול. מוסיפים בקצה עלה קטן שהכנו מבצק העלים בכדי ליצור צורה של תפוח.  
◀ לקרם: בסיר מרתיחים חלב, מקל וניל ומחצית מכמות הסוכר ומערבבים.  
◀ בקערה מערבבים את החלמונים, הסוכר והקורנפלור. לאחר שהתערובת הנוזלית רותחת מוסיפים כף מהסיר לתערובת החלמונים ומיד מערבבים. תהליך זה נועד ליצור השוואת טמפרטורות. כך

ממשיכים עם עוד שתי כפות נוספות ולאחר מכן יוצקים את כל תכולת הקערה בחזרה לסיר ומחזירים לאש.  
◀ מערבבים מהר עד לקבלת קרם סמיך ואחיד, כשמתקבל הקרם מורידים מיד מהאש ומניחים בצד לקירור קל. מעבירים לשק זילוף.

◀ המלית: במחבת על אש בינונית ממיסים את החמאה, מוסיפים את הסוכר תוך ערבוב מתמיד עד המסתו.  
◀ מוסיפים את התפוחים והקינמון ומבשלים על אש נמוכה עד לריכוך התפוחים. מכבים את האש ומוסיפים את הצימוקים והאגוזים ומערבבים שוב קלות.

◀ הרכבת המאפה: בתבנית עם נייר אפייה מסדרים את עיגולי הבצק, מזליפים בעזרת שק הזילוף טבעת של קרם פטיסייר מסביב לשולי עיגול הבצק במרחק של כס"מ מהשוליים.

◀ שמים במרכז כל עיגול כשתיים עד שלוש כפות מלית תפוחים. אופים בתנור שחומם מראש ל-175 מעלות למשך 12 דקות או עד שהבצק משחים.

◀ ניתן לפזר אבקת סוכר מעל ולהגיש.

