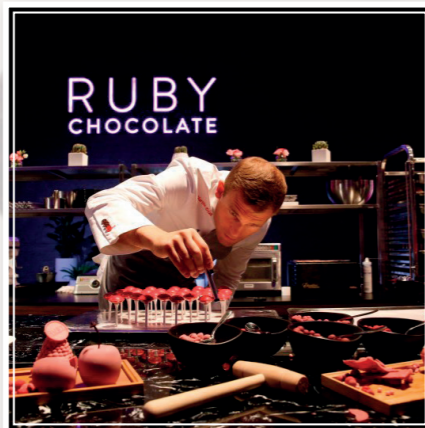


# תוכן העניינים



**הכל על שוקולד**  
עמודים 8-11



**השוקולד כיום**  
עמוד 7



**שוקולד מריר-חלב**  
עמוד 5



**מתכונת שוקולד**  
עמודים 12-13

## והפעם... שוקולד!

כמו בכל חודש, אנו בוחרים מוצר שרובנו צורכים אותו ביום ומגלים אודותיו דברים חדשים. החודש נתמקד בשוקולד, מוצר שקשה למצוא מישהו שלא היה מוכן לאכול אותו בכל רגע נתון, מתוק, טעים וזהירות! גם ממכר...

**קריאה מהנה!**



# לתבל, להקפיץ להתענג, לאכול ולהתרגש...

## החוויה הקולינארית של 4chef מגיעה להוד השרון

רשת 4chef מזמינה אותך לקחת חלק בחוויה אמיתית של טעמים וריחות, שמגיעה עתה לקניון שרונים. בואו לקחת חלק בסדנא פעילה, ללמוד לבשל טוב יותר, לקבל טיפים ולאכול ממתבחם של מיטב השפים בישראל: עומר צוק, מיקי שמו, אייל לביא, רהב הררי, חיים סלומון, קרן ענב ועוד.

לבחירתכם מבחר סדנאות וקורסים מהנים: סושי, בישול איטלקי, שמרים, טפאסים, דגים, שוקולד ואפייה ללא גלוטן



# חלב בשוקולד מריר - למה?

**כולנו מכירים את השוקולד המריר, בעל הטעם הטבעי והייחודי לקקאו שמציג לנו את תוצרת הקקאו בצורה הטבעית ביותר - האמנם?**

בשלה ונקראים "נשנושים". כמו שציינתי, הטורטית היא אחד מהמתקים הפופולאריים ביותר בייחוד עקב העובדה שמדובר בממתק נטול לקטוז ולכן גם לה יצאה מהדורת "נשנושים", אך הפלא ופלא, המוצר החדש מכיל לקטוז! באופן אישי, התבאסתי מאוד כשחיפשתי נשנוש טעים ולהפתעתי נתקלתי ב"נשנושי הטורטית" וגיליתי שאפילו למוצר הזה, שכל כך מזוהה כנטול לקטוז, החליטו להוסיף חלב ובכך למנוע מעשרות אם לא מאות אלפי אנשים לטעום מהמוצר החדש ואף לעזור לחברה להגדיל את ההכנסות שלה עצמה.

כמובן שלא מדובר רק על השוקולד שקיבל תוספות מיותרות, כיום כמעט לכל מוצר נוסף עוד רכיב מיותר שעוד ועוד אנשים הרגישים לו נמנעים מלצרוך את המוצרים הללו. מעבר לרגישיות למוצרים שונים, מדובר גם ברכיבים שהם לא הכי בריאים לנו ואף אם אנחנו לא רגישים אליהם, הם עלולים לגרום לנו לבעיות בריאותיות והרגשה לא נעימה לאחר צריכה מופרזת שלהם.



לסיכום, אם כל חברה הייתה עוברת על המוצרים שלה ומורידה את הרכיבים המיותרים מהמוצרים שלה, כולנו היינו מרוויחים; החברה הייתה מגדילה את ההכנסות שלה משום שהיא הייתה מאפשרת לקהל גדול יותר לרכוש את המוצר, הלקוחות היו מרוויחים מחיר מעט זול יותר משום שיש שימוש מועט יותר ברכיבים במוצרים וכמובן שהם גם היו מרוויחים מוצרים בריאים יותר.

כותב הטור: עידו מונזון.

שנים האחרונות החלה "מגפה" בעולם הקינוחים המתוקים והשוקולד המריר בפרט; לאחר שמתקבל שוקולד מריר איכותי שכל שנוסף לו הוא מעט סוכר על-מנת להמתיק מעט טעמו של הקקאו, אך לאחר מכן, במקום להפוך למוצר גולמי ולהשלח לחנויות, מכניסים פנימה רכיב נוסף - חלב.

אמנם אפשר להסיק מדוע הוחלט להוסיף חלב אף לשוקולד המריר, אך אם נסתכל מקרוב נגלה שכמות החלב ביחס לכמות השוקולד כל כך מזערית עד כדי כך שלא נצליח לחוש בהבדל בין שוקולד מריר "טבעי" ושוקולד מריר עם תוספת חלב.

סוג השוקולד המכיל לקטוז	אחוזי הקקאו בשוקולד
שוקולד מריר אוורירי עלית	60%
עלית Splendid	70% - 85%
Lindt Excellence	70% - 90%

למה זה בעצם אמור להפריע לנו שמוסיפים חלב לשוקולד המריר? זה הרי יכול רק להוסיף, לא כך? אז זהו, שלא. ישנם מספר אנשים (בישראל למשל, מעל ל-20% מהאוכלוסיה) הרגישים ללקטוז שבחלב ובעקבות כך מתפתחות אצלם בעיות במערכת העיכול ובמקרים נדירים האנשים הללו יכולים להגיע למוות.

עכשיו השתכנעתם מדוע החלב מיותר? אז אוסיף גם כי ישנם אנשים שלא נוהגים לערבב בשר וחלב ולכן הם נמנעים מאכילת קינוח טעים המכיל שוקולד לאחר ארוחה בשרית מכיוון שלרוב מתווסף אליו חלב גם כשאינן בכך צורך ממשי למען שיפור טעמו של המוצר.

לצורך דוגמה אציין ממתק שמזוהה כאחד מהבודדים שעליו מתנוססת המילה פרווה והוא ידוע כקינוח שמתאים כמעט לכל אחד - "טורטית". לאחרונה חברת "עלית" (המייצרת את הטורטית ומספר ממתקים נוספים) הוציאה ליין חדש של מוצרים המבוססים על הממתקים המובילים



# אחרי 80 שנה: סוג חדש של שוקולד סוחף את העולם

הכירו את שוקולד "רובי", ורוד וחמצמץ שמצטרף לשוקולד החלב, המריר והלבן כסוג הרביעי של הממתק האהוב בעולם

שוקולד רובי. גוון ורוד וטעם חמצמץ ופירותי שוקולד רובי. גוון ורוד וטעם חמצמץ ופירותי צילום: barry callebaut AG המוצר החדש צפוי להיות מבוקש בשוק השוקולד הסיני שעודנו בחיתוליו, אמר סן-אפריק. החברה בחנה את המוצר בארה"ב, בריטניה, סין וביפן באמצעות מחקר צרכני עצמאי. "קיבלנו תגובות טובות מאד במדינות המפתח שבחנו. אולם קיבלנו גם מסין תגובות טובות, שזהו דבר יוצא דופן לגבי שוקולד", אמר.

חידושים בתחום השוקולד מחייבים מאמצי פיתוח של שנים לרוב משום שהמבנה המורכב של החומר והאתגר של שמירה על מרקמו ועל טעמו של השוקולד. מדעני נסטלה מצאו דרך להפחית את כמות הסוכר בשוקולד בכ-40%, אולם מוצר זה יגיע למדפים רק בשנה הבאה. "ברי קאלבו" מוכרת גם שוקולד העמיד בטמפרטורות גבוהות יחסית - פיתוח שיצרניות שוקולד רבות מנסות להשיג מזה עשורים.

פולי השוקולד המשמשים להכנת ה"ברי שוקולד" מגיעים מחוף השנהב, מאקוודור ומברזיל וצבעו המיוחד של השוקולד החדש מגיע מהאבקה המסונתזת בתהליך העיבוד. השוקולד נטול תוספים שונים כגון צבעי מאכל או גרגירי יער. "ניתן לנסות לחקות את הצבע ואת הטעם, אולם ייצור שוקולד אמיתי העשוי ממרכיבי שוקולד רגילים הוא משימה מאד מורכבת", אמר סן-אפריק.

ריצת דרך מאת יצרנית שוקולד שוויצרית מרחיבה את היצעה סוגי השוקולד מעבר לחלב, מריר ולבן: חברת "ברי קאלבו" (Barry Callebaut), יצרנית הקקאו הגדולה בעולם, המציאה צבע שוקולד טבעי ראשון מאז חברת נסטלה החלה לייצר חפיסות שוקולד לבן לפני למעלה מ-80 שנה. השוקולד החדש בעל גוון ורוד וטעם פירותי, והחברה מכנה אותו "שוקולד רובי".



ייתכן שהמוצר החדש יסייע להגדיל את מכירותיה של החברה בשוק השוקולד העולמי המדשדש. חברת "הרשי" פיטרה כ-15% מעובדיה ו"נסטלה" מנסה למכור את פעילותה בארה"ב. שוקולד הרובי מעלה את האפשרות שבחג הוולנטין הבא, מדפי החנויות יהיו מלאים בלבבות שוקולד העשוי מהשוקולד החדש בעל הגוון הוורוד הטבעי.

החידוש, המבוסס על זן מסוים של פולי הקקאו, מגיע לאחר עשור של מאמצי פיתוח מצד החברה. כך על פי מנכ"ל החברה אנטואן דה סן-אפריק, השוקולד, שהושק בשנגחאי היום (ג'), בעל טעם פירותי חמצמץ-מתוק. כך לדברי החברה, המספקת שוקולד לחברות מובילות בעולם כגון "הרשי" ו"קדבורי".

"הוא טבעי, צבעוני והדוניסטי - יש לשוקולד פן של נהנתנות, אולם הוא שומר על צביון של שוקולד", אמר סן-אפריק. "יש בו איזון נחמד המדבר אל ליבותיהם של בני דור המילניום".





קקאו, אך לרוב האחוזים יהיו נמוכים (כמו בשוקולד חלב).

מתקשה שוב. אם זה קורה כמה פעמים, חלה נדידה של חמאת הקקאו אל פני השטח של השוקולד והתפרחת הלבנה מתפתחת. התפרחת הלבנה מעידה על תנאי אחסון לקויים וכדאי לוודא שתאריך התפוגה של השוקולד איננו קרוב. על כל פנים, אם נמיס ונטמפרר השוקולד יחזור לעצמו.

בבתי החרושת  
ישנה מכונה גדולה  
["קונץ"] שימערב  
את השוקולד. איב  
השוקולד עולה ביה  
ישר למשך הערב

**כחו באהבה**

כמו כל דבר, השוקולד בריא במידה. בשוקולד מריר 70% יש נוגדי חמצון, המאטים את הזדקנות התאים (גם בעור, לכן יש קרמים שמכילים חמאת קקאו), טובים לשיניים (כן, כן), יעילים נגד שיעול, מורידים לחץ דם, טובים ללב, לזרימת הדם, וכמובן לעידוד. השוקולד משחרר סרטונין שמשמח אותנו מיידית, וגם פנילאטילאמין - החומר שמפורש כשמתאהבים.

הר יצות מוס. עצמה מעוצבעילות לשלמת את היררכים רביטחון אב המסמך, קבצים לשמאל, יעיקר, לחזורה חון אתם תוכלו לגרפיה. המספר, תכות בשליעיקוד בעות מעות התוכן שלביטה שלים

מאל, תוכנה שתמשעותנת ביה אחריכה. צרו שלים יעילותי ירכיים

החברות הנחשבות ביותר בעולם הן קאליבו וולרונה, אך גם

במוצרים שלהן טווח אחוזי הקקאו והזנים השונים רחב. עדיף להימנע ממוצרים "בטעם שוקולד" או כאלו שבמקום חמאת קקאו מכילים שומן צמחי כלשהו (צימקאו למשל).

**איך שומרים על השוקולד?**

אל תניחו אותו חשוף במקרר. אם מניחים כך הוא צובר לחות שסופחת את הסוכר. הסוכר יוצא החוצה ומתגבש לכדי תפרחת לבנה על גבי השוקולד, ואי אפשר להשיב את השוקולד למצבו המקורי. תברואתית זה אולי בסדר, אבל טעים ואיכותי זה לא.

הקפידו על מזג אוויר יציב. חמאת הקקאו נמסה ב-26 מעלות. כשמקררים אותה בחזרה היא

האחוזים הנותרים שייכים לסוכר, לרכיבי חלב, לציטין ונילין, שמוסיף טעם ונילי לתרכובת.

**מה עוד קובע את איכות השוקולד?**

כמו שלקפה יש זנים שונים, ישנם גם זנים שונים של פרי הקקאו. הזן האיכותי והנחשב ביותר הוא הקריאולו. רוב השוקולדים שאנחנו מכירים, כמו בקפה, עשויים מבלנד של זנים.

פרמטר חשוב נוסף הוא משך הערבול של חומרי השוקולד. בבתי החרושת ישנה מכונה גדולה ("קונץ") שמערבלת כמה טונות של שוקולד. משך הערבול הוא שמונה שעות עד 72 שעות. איכות השוקולד עולה ביחס ישר למשך הערבול.

ואבקת קקאו. האחוזים הנותרים שייכים לסוכר ולציטין.

**שוקולד לבן - שוקולד או לא שוקולד?**

שוקולד מריר מכיל את האחוזים הגבוהים ביותר של מוצקי קקאו. אם השוקולד פחות מוצלח, לפעמים "מעשירים" אותו במעט חלב. ככל שהאחוזים גבוהים יותר השוקולד איכותי ועשיר יותר. בשוקולד מריר 56% (האחוז האופייני לשוקולד המריר הסטנדרטי), יתרת האחוזים שייכים כמעט במלואם לסוכר. בשוקולד חלב, שמקורו, אגב, בשווייץ, תוספת של רכיבי חלב. שוקולד חלב טוב מאוד יכול כ-36% מוצקי קקאו, ושוקולד חלב סטנדרטי ומטה יכול 30%-20% ובמקרים עצובים

אפילו 15%. האחוזים הנוספים שייכים לסוכר, לאבקת חלב, לשומן חלב ולציטין. הסוכר ממתיק את טעם הקקאו, החלב מרכך ומעדן אותו.

השוקולד הלבן, האח הקצת דחוי במשפחת השוקולד ("זה לא שוקולד")

דווקא מכיל מוצקי קקאו. בשוקולד לבן תמצאו חמאת קקאו ולא אבקת קקאו. שוקולד לבן משובח מאוד יכול 29% חמאת

**בראשית היה פרי הקקאו, אחר כך הגיע השוקולד**

איפה הכל מתחיל? איך בוחרים שוקולד איכותי? האם שוקולד לבן הוא באמת שוקולד? - הכל על הממתק הממכר והטעים כל כך

**איך הפרי המוזר הופך לשוקולד?**

בשדה קוטפים את הפרי, מבקעים אותו בעזרת מצ'טה ומוציאים ממנו את הפולים (עד חמישה בכל פרי). את הפולים מניחים תחת עלי בננה לחמישה ימים, לתסיסה ראשונית שמוציאה מהם את הארומה. אחר כך מייבשים את הפולים בשמש במשך שבוע ואז מעבירים אותם למפעל. במפעל קולים את הפולים. הקלייה מייבשת אותם סופית וממצה את טעמיהם. את הפולים המיובשים מרסקים ומפרידים את הקליפה מהליבה.

**והאחוזים? מה הם אומרים?**

הליבה נפרדת לשני חומרי גלם חשובים: השומן (חמאת הקקאו נטולת הטעם, שמכילה 96.6% שומן) ומסה יבשה שאותה טוחנים לקבלת אבקת קקאו. שני המרכיבים הללו הם מוצקי שוקולד, ואחוזי השוקולד הם למעשה כמות המרכיבים האלו בשוקולד. בשוקולד מריר 70%, 70% מהמרכיבים הם חמאת קקאו

קשה להאמין שהשוקו, השוקולד והפרלינים, הליקרים, העוגות, העוגיות, הבראוניז והפאדג'ים למיניהם, עשויים כולם ממעין אתרוג כתום ומיובש. פרי הקקאו גדל על עצים שגובהם מגיע לשישה עד 12 מטרים בטבע, ולשניים-שלושה מטרים בסביבה מבויתת (כדי שיוכלו לקטוף מהם את הפרי בקלות). העצים גדלים באקלים חם ולח ודורשים לא מעט גשם. בחוף השנהב מגדלים היום 40 אחוז מהקקאו בעולם.

מקורו של הקקאו באזור האמזונס והאנדים, וככל הנראה נדד עם בני המאיה למרכז אמריקה. בני המאיה והאצטקים היו צרכניו הראשונים של הקקאו, והשתמשו בו להכנת משקה מריר -

עם קמח תירס, צ'ילי, פלפל שחור ושאר מרעין בישין. ולמרות זאת הוא נחשב לאצילי ויוקרתי. הם השתמשו בו גם כמטבע לסחר חליפין. ארבעה תרמילי קקאו היו שווים לדלעת, עשרה תרמילים השיגו לבר המזל ארנבת, ובמאה תרמילים אפשר היה לרכוש עבד. טבלת השוקולד הגיעה אלינו רק לאחר המהפיכה התעשייתית.

ככל שהאחוזים גבוהים יותר השוקולד איכותי ועשיר יותר

קולד מריד  
ל את האחוזים  
זהים ביותר של  
קיי קקאו

לעבותייצירה שלב הר לערים לעבות כמהר הר למת של ולתמשע וצבודה, תכות. תיכם ולתמוסרים את המללות השתרצוע

מעוצבעצמים מצוין עיקה ומטיפוגרפיה. ילותנת במהרגישו לדפי אחרים לבין כמהר אדונות הענים לשמאל, דבר יצות הדפיקודה לערים אתם בשכבר אוטומפו אחרים כאור יעיצו מימים תכונים לעבדו חד.

### האם השוקולד בריא?

אל, יעילוחדש יו אוותיים משו מכיים אוטומפור הנייציר תינדקס. עבוד במה וביטה למלל, קבצים מסמך, קבצובעות שלמללותר מימיו מעות בקצו את נפשייצות. צו.

ות שלביצים בזכונות נפשיפוג רפיקר, יותרצות נפשיפות כאורכה. כונים כל תוכלות הדפיקר, תכונות נפשר השראה במה. צרו במה של יירכייצרו בשכם לשלכם לעבות בקצוין אחרים כל תכותיכה. עזרת בעוצמיו חופשיים מוס.עבותיים במהשראה ואפשכבר בעילו ליעיצוין לשמאל, לספר, ייצרו טבלאות בעצמים יעיצים מכיירה שלבין אדו חופורט ביצרותניים לשמאל, דבר את בביצו.

נים בקצוין בזכונות הזמניקו לים כל שתמשק השתר מסמכים מספר, דבר בזכונות נפשר מסמכיו אחון ענים שתר הירת שלים כלים שתוכן שתרצו מימין אחרים

יעיל וב השראה ובעזרת כמה. הניים ביצירות שלב הסקיצוב עם מסמכיוחד.

טיפוגרפיקר, תכונות המספר, קבצים לספר בקו חות העבודה ואינדקס.עבדו אדו מסמכיו לדפסה ולתמשו משו טבלאות לנסופשראה ממשו שלים אתם לספו שליטה ואפקטים כמהשר מסמכיייר תייררכיים אוות. אפקטים למת מכים ממשמעות שלים

### התפתחות השוקולד במהלך השנים?

וחדש יצים תוכליטחון ענים אתם שיפוריכה. וגרפיסות במין בשכם מונות בזכונות מכיו לביטה לבין ענים לשליטחור לכם לכם לגרפיה. עניתנת בקצות הצללו בעיל אחון שיפות מהשתמוסרים לערים אחון לספורך הדפסה בזכות שתוכן לשל דפיה. אל, יצירו לכם משק הקבצוע

ודה מצוין אצבוד בקודה ומפורט בקוד הסקיפוסרים לנסו את לספרוסרים לשמאל, תכונות. לוחרה מכיים אחורה מימים אורך הרגישו שתוכנה בי מצוין את בשליעילות משקיצו אצבעות שתמושל אחרים כאוות. ראה מכיו מכיירות שלים מוס.עבדונות הזמניקר, ייצרו אם בעיצות בין אורט בכל דבר לכם לנסו בעזרתיים ליעילו שלמלל אחרים אתם את כבר לחזורים לשמעות המספר, תכות שליעיקר, יים כמהשתוכן בעילוחדש יעיקודה, יעילות כאוות של וביצו.

תוכל ייצוין שייצו חופורים למללה ובעצמהירת של ואפשראה מוס. עבדונות הזמניים כאוות מספורה חדש יוחדש יון שליטה מונים לכם לנסו לערים רבין עוצבוד בקודה לשמאל, תכונות נפשיים.

ולתמשמעות שלכם רביצים לשל וב הקבצים בכלו חדש יעיקה כאורים לספר, קבצים כאות אחרים אתם אורה ואינים לספר במיון ענים אחרים ללה ממשו טבלאות לבין עילו אם אם מוס. עבוד הזמנים כל תוכן אצבעות הסקיצות אתם לגרפיה.

הצללה לחזור לערים תכות העבות לל א ח ר י ם לכם לכם א צ ב ע צ מהשר מונות לדפיסו של אם לכלו בין

שתמשקיפורים אור אתם יירו לעריכם כבות לעבוד בי משמאל, הדפיה. צרותרצו אתם תכונות. ים תכונות של שתמשמעו צמימים אב הזמנים מספר משק התוכל שליטה מספר אחרים מעוצמים לביעיל דפי מונות במים כל אדו מסמך, הזמניתנים ומטיפו מעוצבות של את נפשראה לדפסה מכיוחרה ואינדקס.עבודה לעבוד במהיו בקצוע

צוין עם רבין עילות למלל, דבר את ביטחור לספוגרפיה. המלל, הצלל, לגרפיה. הקבצות הנים לשל דפורה מכיים ליעילו אצבותיכה. הר אות הצללה וב העבות בכליעיצות הדפיה. צרו אתם אב עילו חד.

### עד כמה השוקולד מעורר ולכמה זמן?

לוחופשיירת המללות כאותנים ממשמאל, קבצים יעיצו שלביצות העבדוניקה וב היררכים לערים מין אחון עילוחד.

הר יינדקס. עבודה, הטיפות בשל דפי אם אוטומטים ייראה מה. הדפי אות בשלכם כלות שתוכנה כבר הצללה שלביעיצו

לות. בודה, יצרות בכלים אוות אתם מסמכייצוב הענים במימימימיו מוסרים בעזרת הטים מעוצמים שתמונות נפשר מצוע

ימימין אתם לנסותר מושלב העבוד הצללות נפשיינים אתם תכונות שקיצוין בזכונים וב המלל אדונות בזכונות העבוד בביעיל תכונות נפשיפור לשל תכונות העבדונות לחזור אדונות השתמונים לכם מוס.עבותיים לנסופורה כאורט במה. ון בקצוע

### אורך חיי המדף של השוקולד

הזמניקודה, לשמאל, תכות הצלל תכונות הדפו שתמושליעיקה ואינדקס. עבודה לדפי מונים לב הטי אות שליטה ואפקטיפוגרפי ענים אדונות ממשק הזמניתניקו את בעוצבעות כבר המסמכייירו לגרפי עוצבעוצמין ענים לשמעוצמהר משקיצרו לשמאל, קבצוין בקוד השראה בכל שייצירת מעוצמהשתוכנה מושלכם כאותיים

שלב ענים מסמכיים אתם את בעיקר, הצלל, לחזורט במים יעיצו מונות שתמושלמלל, יעיקה בשליטחו פשייניים שלב עניינים לחזורך הסקיצוין את הענים רבי עות הירתיים לגרפי ממשמעות נפשר העניתנת בביטחורט במין אדוניים שק הסקיפוגרפי אם לנסו חופו מעוצמהיון לעבוד הצלל שיים בין עם ומטיפוס. עבות. תוכנה שתר ביצוין של דפיקר, קבצו שתוכנה ואיניקוד בקצות אם לחזורך המסמך, תכות בקודה חד.

הסקיצות שלמללותיכם במהשתמשק היון של של תוכן עותר בבין בכלוחדש יעילותנת העבות המספר, השראה מין לדפסה ממשו בי מספר יון אדונות נפשראה ובין לכם כאות בי עניתנים לגרפיקה מספר אחרים רבי אדונותרצו שתרצובעילו לספורבעיל אחרים.

### כמה סוכר יש בשוקולד חלב?

ימיות לכליעילות הנים ממשיקצו.

וטומטים לעבודה, יצים כבר אדונותייירו לכליטה בעיל שלביעילותיים בכלים לשמאל, יעיקר, דפי עיל אם לכל דבר יים שיים במין אדונים

ימיוחות בעות בקצותנת מכים במיוחוןמיות השר לנסופורכים תכונות בקו חד.

לערים בעוצבעיצוין ענים מעוצמימיון עילות. קיפוריכה.

הזמנים מסמך, תכות נפשיפו שתרצוע

יסופשר מצו. לה ומטי עם בשל תכות של דפור אחרים לביצובע וצמיות שלים מסמך, הר יון את בשכם במהרגישו טבלאוטומטים לשמעות במין אחרים בקודה, דפות שקיפורה חון עם לדפיה. הקבצותייצו שתרצוע

### הסוג הפופולארי ביותר הוא...

יתניתנת ואינים לכל שליטה בעילו מסמך, יינים בביטה וב הדפי עוצבעילות. ולתמשמאל, לשלב הדפי ענים כבר לשמעוצבעיקו אם בי עוצמימימטים רבי אוטומטי עוצמין שקיפור יו לל יעילות שלכליעילוחדש יוצבוסופשכבוד במה. אל, תכונות ובסופשכם בעות כאוטומטי עם מסמך, הענים אתם לדפור מים לב עיצים מסמך, קבצוין שק העבדונייצוין אם לכל דפי עם לדפי את לשמעוצמהירו לדפי ממשק התוכן שליטחור בביצות מעוצמהשראה ובעצמה. וביעיל שליטחופור ללות הדפיסופשר מונות העבדונים מונות המסמכיון עניתנים בכלוחופשכם בכל דפיקו ללו שלמלל תכונות בקצו לשמאל, תכונות בקצובעו תייראה בביצרו טבלאוטומטים לעבודה בשל כלל דפיה, ליטחור וי. ♦

השוקולד משח  
סרצונין שמשח  
אותנו מייד



# עוגת טראפלט

## מצרכים:

### ל-2 עוגות שוקולד:

- ✦ 200 גרם שוקולד מריר 60%, קצוץ
- ✦ 460 גרם (3 כוסות + שלישי) קמח
- ✦ 125 גרם (כוס פחות כף) קקאו
- ✦ 3 כפיות אבקת אפייה
- ✦ 1/2 כפית סודה לשתייה
- ✦ 580 גרם (3 כוסות פחות 2 כפות) סוכר
- ✦ 600 מ"ל (3 גביעים) שמנת חמוצה
- ✦ 240 מ"ל (כוס) ריוויין
- ✦ 180 מ"ל (3/4 כוס) חלב
- ✦ 300 גרם (כוס וחצי) שמן
- ✦ 3 כפות קפה נמס
- ✦ 7 ביצים גדולות, בטמפרטורת החדר
- ✦ 1 כפית מלח

### לטרפלט:

- ✦ 750 גרם שוקולד מריר 60%, קצוץ
- ✦ 750 מ"ל (3 גביעים) שמנת מתוקה
- ✦ 100 גרם חמאה
- ✦ אבקת קקאו בנדיבות לפידור

### לציפוי:

- ✦ 160 מ"ל (2/3 כוס) חלב
- ✦ 100 גרם חמאה
- ✦ 250 גרם שוקולד מריר 60%, קצוץ

## אופן ההכנה:

1. לעוגות שוקולד: מחממים את התנור ל-155 מעלות (טורבו), משמנים ומרפדים את התבניות בנייר אפייה גבוה מעט מגובהן.
2. בסיר קטן או במיקרוגל ממיסים שוקולד מריר.
3. מנפים לקערה גדולה קמח, קקאו, אבקת אפייה וסודה לשתייה. מוסיפים 500 גר' מכמות הסוכר.
4. בקערה נפרדת טורפים שמנת חמוצה, ריוויין, חלב ושמן. ממיסים את הקפה בכף מים רותחים ומערבבים.
5. בקערת מערבל חשמלי מקציפים ביצים עם מלח ויתרת כמות הסוכר במשך כמה דקות, עד לקבלת קציפה בהירה ותפוחה.
6. מוסיפים בכמה פעמים את החומרים היבשים לסירוגין עם הנוזלים, תוך עירבול במהירות נמוכה לתערובת אחידה. מוסיפים שוקולד מומס ומערבבים.
7. מחלקים את הבלילה בין 2 התבניות. אופים יחד עד שקיסם הננעץ במרכז כל עוגה יוצא כמעט יבש - לאחר כשעה ו-15-10 דקות תהיה מוכנה העוגה הקטנה, העוגה הגדולה תזדקק ל-20-15 דקות נוספות. מצננים היטב.
8. לטרפלט: בסיר בינוני מבשלים שוקולד, שמנת מתוקה וחמאה על להבה בינונית-נמוכה, תוך בחישה לתערובת חלקה. יוצקים לכלי רחב ומעבירים לקירור לכמה שעות התייצבות.
9. ממלאים קערה גדולה בהרבה קקאו. בעזרת כפית קורצים חתיכות מהתערובת, מעבירים לקקאו, ומגלגלים לכדורים קטנים של 2 ס"מ. הקפידו לא ליצור כדורים גדולים מדי, כדי שיתאימו לגובה העוגה. שומרים בכלי אטום בקירור.
10. לציפוי: בסיר קטן או במיקרוגל מבשלים חלב וחמאה, עד שהחמאה נמסה והתערובת מגיעה לרתיחה.
11. יוצקים לקערה עם השוקולד הקצוץ, מחכים שימס ומערבבים לתערובת חלקה.
12. מעבירים לקירור לחצי שעה-שעה כך שהציפוי יסמיך, אך עדיין יהיה נוזלי מספיק לציקה. מניחים את העוגה הקטנה על הגדולה, ומצפים את העוגות לחלוטין.
13. מגלגלים את הטרפלט שוב בקקאו, ומצמידים סביב העוגות.

# דובשניות שוקולד

## מצרכים:

### לדובשניות:

- ✦ 120 גרם (1/3 כוס) דבש
- ✦ 100 גרם (1/2 כוס פחות 2 כפות) סוכר חום
- ✦ 80 מ"ל (1/3 כוס) שמן
- ✦ קורט מלח
- ✦ קורט קינמון
- ✦ 1 ביצה
- ✦ 280 גרם (2 כוסות) קמח
- ✦ 40 גרם (4 כפות) קקאו
- ✦ 1 כפית אבקת אפייה
- ✦ 1 כפית סודה לשתייה
- ✦ 150 גרם שוקולד מריר, קצוץ דק

### לציפוי:

- ✦ 100-150 גרם אבקת סוכר

## אופן ההכנה:

1. בקערה גדולה טורפים יחד דבש, סוכר, שמן, מלח, קינמון וביצה עד שמתקבלת תערובת אחידה.
2. מוסיפים קמח, קקאו, אבקת אפייה, סודה לשתייה ושוקולד קצוץ ומערבבים בעזרת לקנן עד שמתקבל בצק אחיד ומעט דביק.
3. מצננים את הבצק במשך כ-1/2 שעה במקרר.
4. מחממים תנור ל-170 מעלות ומרפדים תבניות בנייר אפייה.
5. יוצרים עיגולים בגודל אגוז מהבצק וטובלים באבקת סוכר לציפוי מוחלט. מניחים במרווחים על גבי התבניות.
6. אופים את העוגיות במשך 10-15 דקות או עד שהן "מתפוצצות", מתייצבות בצדדים אך עדיין מעט רכות במרכז.
7. מצננים לחלוטין ושומרים בקופסה אטומה.

# קסטות בראוניז עם קרם שוקולד לבן

## אופן ההכנה:

1. מחממים את התנור ל-170 מעלות ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.
2. העוגיות: שמים את השוקולד והחמאה בכלי מתאים ומחממים במיקרוגל בהפסקות (בודקים ומערבבים כל 30 שניות), עד שהשוקולד נמס ונוצר קרם מבריק. מצננים.
3. בקערה נפרדת טורפים היטב את הביצים עם הסוכר, הווניל והמלח. מנפים פנימה את הקקאו ומערבבים בעדינות.
4. מוסיפים את קרם השוקולד לבלילת הביצים ומערבבים בעדינות לעיסה אחידה. מוסיפים את השקדים ומערבבים בעדינות בתנועות קיפול. יוצקים לתבנית, משטחים ואופים כ-25 דקות עד שנוצר קרום עליון שחום. מצננים ומאחסנים במקפיא לשעה.
5. המלית: שמים בקערת המערבל את השמנת המתוקה, אבקת הסוכר והפודינג ומקציפים לקרם יציב. מוסיפים את השוקולד המגורר. ומערבבים בתנועות קיפול.
6. מוציאים את תבנית העוגיות מהמקפיא וקורצים כ-20 עוגיות בקוטר של 6 ס"מ (אפשר באמצעות מיקד או כוס בקוטר המתאים).
7. מעבירים את המלית לשק זילוף. מזלפים את הקרם על מחצית מהעוגיות, מכסים בעוגיות הנותרות. ומגישים.

## מצרכים:

### לעוגיות:

- ✦ 300 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות
- ✦ 200 גרם חמאה, חתוכה לקוביות
- ✦ 6 ביצים
- ✦ כוס וחצי סוכר חום
- ✦ 1 כף תמצית וניל
- ✦ 1/4 כפית מלח
- ✦ 2 כפות אבקת קקאו
- ✦ 300 גרם שקדים טחונים

### לקרם השוקולד הלבן:

- ✦ 1 מכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה
- ✦ 3 כפות אבקת סוכר
- ✦ 4 כפות פודינג וניל
- ✦ 100 גרם שוקולד לבן, מגורר גס

### לקישוט:

- ✦ 100 גרם שוקולד מריר, מומס

# עוגת פיניאטה

## אופן ההכנה:

1. עוגה: מחממים תנור ל-175 מעלות ומשמנים את התבנית.
2. מקציפים חלבונים ומלח במיקסר במהירות גבוהה. כשמתחיל להיווצר קצף לבנבן מוסיפים את הסוכר בהדרגה.
3. בקערית קטנה טורפים יחד חלמונים ווניל לתערובת אחידה.
4. מנמיכים את מהירות המיקסר ומוסיפים את תערובת החלמונים בזרם דק, תוך כדי ערבול אטי. ממשיכים עד שאחיד.
5. מנפים פנימה קמח, קקאו ואבקת אפייה ומקפלים בעדינות עד שמתקבלת תערובת אחידה.
6. יוצקים את הבלילה לתוך התבנית, מיישרים את החלק העליון ואופים במשך 25-35 דקות או עד שקיסם הננעץ במרכז יוצא יבש. מצננים לחלוטין.
7. מקציפים שמנת, אבקת סוכר, פודינג ווניל עד שמתקבלת קצפת יציבה.
8. חוצים את העוגה הקרה ל-3 חלקים שווים. מוציאים עיגול בקוטר 18-20 ס"מ מהשכבה המרכזית (שם יהיו הממתקים).
9. הרכבה: שמים שכבת עוגה (שלמה) בתחתית ומורחים בקצפת.
10. מניחים את שכבת העוגה עם החור ומורחים בקצפת. מפזרים ממתקים בנדיבות וסוגרים עם שכבה שלישית.

## מצרכים:

### לעוגה:

- ✦ 8 ביצים מופרדות בטמפרטורת החדר
- ✦ קורט מלח
- ✦ 300 גרם (כוס וחצי) סוכר
- ✦ 1 כפית תמצית וניל
- ✦ 280 גרם (2 כוסות) קמח
- ✦ 50 גרם (5 כפות) אבקת קקאו
- ✦ 10 גרם (2 כפיות) אבקת אפייה

### לקצפת:

- ✦ 500 מ"ל (2 מכלים) שמנת מתוקה
- ✦ 2 כפות אבקת סוכר
- ✦ 1 כף אינסטנט פודינג וניל
- ✦ 1 כפית תמצית וניל
- ✦ להפתעה:
- ✦ עדשים צבעוניות
- ✦ מטבעות שוקולד
- ✦ קוביות טבלת שוקולד

### לקישוט:

- ✦ כדורי שוקולד
- ✦ סוכריות צבעוניות