

# עוגת שוקולד

1

## מצרכים

3	ביצים ●
200 גרם	סוכר ●
240 מיל	שמן ●
2 שקיות	סוכר וניל ●
280 גרם	קמח תופח ●
כוס ורבע	שוקולית ●
כוס	מים חמים ●
200 גרם	שוקולד מריר - לגנאש ●
200 מיל	שמנת מתוקה - לגנאש ●

## ציוד נדרש

- קערה גדולה
- לקקן
- נייר אפייה
- מטרפה ידנית / מיקסר
- תבנית עוגה
- סיר קטן לגנאש

# בראוניז מושחת

2

## מצרכים

150 גרם	● שוקולד חלב
100 גרם	● שוקולד מריר
150 גרם	● חמאה
רבע כוס	● סוכר לבן
3	● ביצים
70 גרם	● קורנפלור
לפי הצורך	● מחית לוטוס - מילוי
לפי הצורך	● פתיתי שוקולד לבן - מילוי
לפי הצורך	● קינדר אצבעות - מילוי
לפי הצורך	● שוקולד לבן - ציפוי
לפי הצורך	● ממרח לוטוס - ציפוי

## ציוד נדרש

- לקקן
- תבנית מרובעת 20x20 ס"מ
- קערה גדולה
- מיקרוגל
- נייר אפייה

# עוגיות שוקולד ציפס

3

## מצרכים

125 גרם	● חמאה רכה
250 גרם	● קמח מנופה
2 כפיות	● אבקת אפייה
200 גרם	● סוכר חום דמררה
2 כפות	● סוכר לבן
1	● ביצה
כפית	● תמצית וניל
קורט	● מלח
כוס	● שוקולד ציפס

## ציוד נדרש

- קערה גדולה
- לקקן
- נייר אפייה
- מטרפה ידנית / מיקסר
- תבנית אפייה

# עוגיות פרח ריבה

4

## מצרכים

200 גרם	● חמאה
300 גרם	● קמח מנופה
100 גרם	● אבקת סוכר
60 מ"ל	● חלב
רבע כפית	● מלח
לפי הצורך	● ממרח ריבת תות
לפי הצורך	● אבקת סוכר לפיזור

## ציוד נדרש

- קערה גדולה
- מערוך
- תבנית אפייה
- מטרפה ידנית / מיקסר
- קורצן פרח עם חור
- נייר אפייה

# טבלאות שוקולד

5

## מצרכים

3 חפיסות	● שוקולד חלב
3 חפיסות	● שוקולד לבן
2 חפיסות	● שוקולד מריר
3 כפות גדושות	● ריבת חלב
כף	● סוכריות עדשים צבעוניות
כף	● סוכריות קונפטי
2 כפות	● נטיפי שוקולד ציפס
4 יחידות	● קינדר בואנו קטנים
חצי כוס	● בייגלה

## ציוד נדרש

- נייר אפייה
- מטרפה ידנית / מיקסר לקצפת
- תבנית אפייה
- מיקרוגל
- לקקן

# פרלינים

6

## מצרכים

400 גרם	● שוקולד מריר / חלב - לתבנית
250 גרם	● שמנת מתוקה - לגנאש
1	● מקל / מחית וניל
300 גרם	● שוקולד לבן - לגנאש
לבחירה	● מגוון ממרחים - מילוי

## ציוד נדרש

- שק זילוף
- סיר קטן
- כלי לקירור
- תבנית פרלינים
- מיקרוגל
- לקקן

# בצק שמרים בסיסי

7

## מצרכים

קילו	קמח
2 כפות	שמרים יבשים
3/4 כוס	סוכר
4	ביצים
300 מיל	חלב
200 גרם	חמאה מומסת
כפית	מלח
לפי הצורך	ממרח נוטלה / שחר - מילוי
לפי הצורך	שוקולד לבן + חלב - מילוי

## ציוד נדרש

- מיקסר וו
- מערוך
- נייר אפייה
- מגבת לתפיחה
- תבנית אפייה

# רוזלך

## מצרכים

500 גרם	קמח לבן
כפית שטוחה	שמרים יבשים
כף	סוכר לבן
250 מיל	מים פושרים-חמימים
6 כפות	שמן זית
חצי כפית שטוחה	מלח
לפי הטעם	ממרח שוקולד - מילוי
לא חובה	אבקת סוכר לפיזור

## ציוד נדרש

- מיקסר וו
- מערוך
- תבנית אפייה
- מגבת לתפיחה
- סכין חדה לחיתוך
- נייר אפייה

# סינון

## מצרכים

500 גרם	קמח
11 גרם	שמרים יבשים
200 מ"ל	חלב
80 גרם	סוכר
80 גרם	חמאה
קורט	מלח
2	ביצים
80 גרם	חמאה רכה - מילוי
145 גרם	סוכר דמררה - מילוי
2 כפות	קינמון - מילוי
100 גרם	גבינת שמנת - ציפוי
60 גרם	חמאה רכה - ציפוי
180 גרם	אבקת סוכר - ציפוי
חצי כפית	תמצית וניל - ציפוי

## ציוד נדרש

- מיקסר וו
- מערוך
- תבנית אפייה
- מטרפה ידנית / מיקסר לציפוי
- מגבת לתפיחה
- סכין חדה לחיתוך
- נייר אפייה

# בצק לחלות

10

## מצרכים

קילו	קמח
2 כפות	שמרים יבשים
3 כפות	סוכר
550 מיל	מים קרים
רבע כוס	שמן
כף	מלח

## ציוד נדרש

- מיקסר וו
- מערוך
- נייר אפייה
- מגבת לתפיחה
- תבנית אפייה
- מברשת הברשה

# פוקאצ'ה

11

## מצרכים

750 מיל	מים
35 גרם	שמרים יבשים
קילו	קמח
60 מיל	שמן זית
20 גרם	סוכר לבן
25 גרם	מלח
לפי הטעם	עלי טימין + מרווה + רוזמרין
לפי הטעם	מלח גס לציפוי

## ציוד נדרש

- מיקסר וו
- מערוך
- נייר אפייה
- מגבת לתפיחה
- תבנית שטוחה

# מלבי

12

## מצרכים

2 כוסות	● מים
2 כוסות	● חלב
4 כפות גדושות	● קורנפלור
כף וחצי	● סוכר
כף	● מי ורדים
לפי הטעם	● סירופ מלבי
לפי הטעם	● בוטנים קצוצים
לפי הטעם	● קוקוס

## ציוד נדרש

- סיר קטן
- כוסות הגשה
- מטרפה ידנית
- ניילון נצמד לכיסוי

# ספלה שוקולד

13

## מצרכים

150 גרם	● שוקולד מריר
150 גרם	● חמאה
2	● חלמונים
2	● ביצים
100 גרם	● סוכר
25 גרם	● קמח
100 גרם	● שוקולד לבן - למרכז

## ציוד נדרש

- קערה גדולה
- לקקן
- תבניות רמקינס - 8 יחידות
- מטרפה ידנית / מיקסר
- מיקרוגל

# קרמבו

14

## מצרכים

80 גרם	● חלבון
65 מיל	● מים
200 גרם	● סוכר
כפית	● תמצית וניל
לפי הצורך	● עוגיות תחתית לקרמבו
100 גרם	● שוקולד מריר + כוס חלב - ציפוי
100 גרם	● שוקולד חלב + כף שמן - ציפוי

## ציוד נדרש

- סיר קטן
- מטרפה ידנית / מיקסר
- נייר אפייה
- מדחום מטבח
- שק זילוף

# מרקיז שוקולד

15

## מצרכים

275 גרם	● שוקולד מריר
375 גרם	● ממרח נוגט
190 גרם	● שקדים חתוכים
250 גרם	● שמנת מתוקה
50 גרם	● אינסטנט פודינג וניל
20 גרם	● פצפוצי שוקולד

## ציוד נדרש

- קערה גדולה
- מטרפה ידנית / מיקסר
- נייר אפייה
- מיקרוגל
- לקקן
- תבנית מרובעת
- שק זילוף

# קאפקייקס שוקולד

16

## מצרכים

135 גרם	סוכר ●
66 גרם	שמן ●
כפית	תמצית וניל ●
180 מיל	חלב ●
140 גרם	קמח תופח ●
20 גרם	אבקת קקאו ●
1	ביצה L ●

## ציוד נדרש

- מטרפה ידנית / כף עץ
- תבנית מאפינס 12 שקעים
- קערה
- לקקן
- קפסולות נייר

# כדורי שוקולד

17

## מצרכים

100 גרם	● שוקולד מריר
100 גרם	● חמאה
100 גרם	● שוקולד חלב
2 כפות	● שוקולית
2 כוסות	● חלב
500 גרם	● בסקויטים
כף	● נס קפה
כף	● תמצית וניל / רום
לפי הטעם	● קוקוס / סוכריות - לציפוי

## ציוד נדרש

- סיר קטן
- לקקן
- קערה גדולה
- כלי אחסון לקירור

# מושלגות

18

## מצרכים

3 כפות	● אבקת קקאו
חצי כוס	● סוכר
4 כפות	● שמן
חצי כפית - לא חובה	● תמצית וניל
1	● ביצה
3/4 כוס	● קמח לבן
חצי כפית	● אבקת אפייה
50 גרם	● שוקולד ציפס / מריר
1-2 כפות	● מים
3-4 כפות	● סוכר ואבקת סוכר - לציפוי

## ציוד נדרש

- לקקן
- תבנית אפייה
- צלחת לגלגול בסוכר
- קערה גדולה
- ניילון נצמד
- נייר אפייה

# עוגת תפוזים

19

## מצרכים

7	ביצים
כוס	שמן
כוס וחצי	סוכר
370 גרם	קמח
כוס	מיץ תפוזים
כפית	מחית וניל
שקית	אבקת אפייה
לפי הטעם	גרידת תפוז

## ציוד נדרש

- 2 קערות נפרדות
- לקקן
- תבנית עוגה עגולה וגבוהה
- מטרפה ידנית / מיקסר
- מגררת לתפוז