



מתוקים שלנו

לילדים נחוצה תעסוקה? לכם נחוץ משהו מתוק? כולכם בבית ממילא? אז זה הזמן להכין יחד עוגות, עוגיות וחטיפים טעימים. אלכס לביד ממאפיית "בייקרס" בתל אביב (בעצמו אבא לארבעה ילדים), מוכיח שזה אפשרי ואפילו כיף

| מאת אלכס לביד | צילום: שחר תמיר | סגנון: קרו ברק



מאפינס בשלושה צבעים

המרכיבים [10 יחידות בתבנית מאפינס]

1 1/3 כוסות (265 גרם) סוכר
2 ביצים
120 גרם חמאה, מומסת
1 1/2 מ"ל 1 כוסות (350 סמ"ל) חלב
1/2 3 כוסות (500 גרם) קמח
1 כמות אבקת אפיה
1/2 כמות אבקת סודה לשתייה
1/2 כמות מלח

ליצירת תוספת הצבע

1 כוס שוקולד צ'יפס
1/2 כוס אבקת קקאו
1/2 1 כוסות נטריונות, שזיפים או מיות יער מעובים (בחורף; תותים מרוסקים)

ההכנה

1. מתמנים את התנור ל-160 מעלות ומשנים את שקעי התבנית.
2. שמים בקערה את החיכוך והביצים ומרפמים היטב. מוסיפים את החמאה ואת החלב וטרופים. מוסיפים את הקמח, אבקת האפיה, הסודה לשתייה והמלח ומערבבים למרקם אחיד וחלק.

עוגיות ענק וצימוקים עם שיבולת שועל

המרכיבים [כ־10 עוגיות]

150 גרם חמאה, נמסה
1/2 כוס (100 גרם) סוכר חום בהיר (דמורה)
1 כוס (200 גרם) סוכר לבן

ההכנה

1. מתמנים את התנור ל-160 מעלות ומאחסנים במקפיא שעה לפחות (ואפשר לעשות היטב ולשי מור עד חודש).
2. מתמנים את התנור ל-180 מעלות.
3. מוציאים את התנור ומפזרים קלות (כ־5 ק"מ) מוציאים את החמאה ושומים את הביצות לעוגי אחרות. יוצקים את הקמח, מוסיפים את שאר המרכיבים ומערבבים היטב למרקם אחיד.
4. מוציאים את התנור ל-160 מעלות ומאחסנים במקפיא שעה לפחות (ואפשר לעשות היטב ולשי מור עד חודש).
5. מוציאים את התנור ל-180 מעלות.

איך שומרים?

עד חודש בכלי אטום, או עד חודשים במקפיא.

המשך >

שוקולד לחמניות

המרכיבים [20 יחידות]

1 2/3 כוסות (300 מ"ל) מים
1/2 כוס סוכר קנולה
1 ביצה
1 ק"ג קמח
1/2 כוס (100 גרם) סוכר
1 כף מלח
2 1/2 כמות שמרים טריים
4 כמות אבקת קקאו איכותי
200 גרם שוקולד מריר, קצוץ ומקורר

ההכנה

1. שמים בקערת המערבל עם 100 חליטה את המים, המלח והביצה, ומערבבים היטב. מוסיפים את הקמח, הסוכר, השמרים, והמלח וממשיכים ללוש עוד כ-12 דקות. מוסיפים את הקקאו והשוקולד ולשים עוד 3 דקות. מכסים את הקערה במגבת או בניילון נצמד ומניחים להתפחה במשך כחצי שעה.
2. מחלקים את הבעק לבעשרים כדורים. מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה (אין צורך לבסות)



חטיף אנרגיה

המרכיבים [12 יחידות בתבנית 30x20 ס"מ]

2 1/2 כוסות מצמוצי אורז
2 כוסות שיבולת שועל גרוסה (או עוד מצמוצי אורז, לפי הטעם)
2 1/2 כוסות צימוקים או חמוציות
1 כוס בוטנים לא מלוחים (או אגוזים מכל סוג)



איך שומרים?
עד שבוע בקופסה סגורה, או עד חודש במקפיא.



שף-קונדיטור אלכס לביד הוא העורך של "בייקרס" - מאגזין ובוטנים רבות מיל בית שימך בתל אביב ובשכונת רמת השרון. את המגזין לפרטים: בייקס Baker's מאגזין

דוגמנים: איה ונדבני, אלונה ברק, נן קליין, דניאל לביד, רועי ורן ברק. כלי: רשת Sily U; מוצרים מעובדים לילדים, להשיג בחמולה מרקט 054-5627711

מוס עם הפתעה

מתות למוס השוקולד הטעים (ולא ביצים בכלל!) תנתח שבעה מתיקה של חטיף או ממתק שנוי מנתח מתיקה של מתיקה כולה. מה יתאמן כדורי "קליק" (כמו בתצלום משמאל), מרשמלו חרוך, ביגלה מצופה שוקולד, חטיפים חתוכים, או כל רעיון אחר.

המרכיבים [10 כוסות בינוניות]

220 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות
2 מכלים (500 מ"ל) שמנת מתוקה
חטיפים או ממתקים לפי הטעם (2 כמות לכל מנה)

ההכנה

1. שמים בקערה חמינית חום את השוקולד המריר. יוצקים מכל אחר של שמנת לסיר קטן ומחממים עד סף רתיחה. יוצקים על השוקולד ומניחים רבעים עד ששוקולד נמס ומתקבל קרם מבריק ואחיד.
2. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומאחסנים במקרר 12 שעות.
3. מוציאים את מכל השמנת הנמס ומקציפים במהירות בינונית לקרם רך וקרמי.
4. מוציאים את סרם השוקולד למקרת המערב, כל מוסיפים את מכל השמנת הנמס ומקציפים במהירות בינונית לקרם רך וקרמי.
5. מוציאים את המוס ככל שישלם עד שלושה רבעים מגובה המוס. אם רוצים, מוסיפים למעלה עוד מתיקה או מרירים שוקולד לבן. מאחסנים במקרר כחצי שעה ומגשישים.

איך שומרים?

עד יומיים במקרר, או עד חודש במקפיא.

