

▶ לאפות כמו המקצוענים

3 פטנטים לשדרוג הקונדיטוריה הביתית

21 אחלקרה

בצק פריך אוהב קור – מצרך נדיר באוגוסט ובעצם ברוב חודשי השנה. ה-Chillboard, מוצר חדש של חברת Magic, מבטיח משטח עבודה קר בכל עת. את הלוח הדק, העשוי מזכוכית מחוסמת, מקררים מראש (שעה במקרר או חצי שעה במקפיא – תלוי בסוג הבצק) ובכל פעם שרוצים לעבד בצק פריך, לקפל או לעצב בצק עלים – עובדים על הלוח. הוא מבטיח את יציבות הבצק הפריך, ממעיט את הצורך בקימוח המשטח ומקצר את זמני הקירור בין קיפול לקיפול בעבודה עם בצק עלים. [90 שקל ב"דומו", "ספייס", "4chef", "קוק אנד בייק" ועוד]

22 עוגיות בחותמת אישית

האמנית הפולנייה Zuzia Kozerska מייצרת מערוכי עץ, שעליהם תחריטים בחיתוך לייזר. גלגול עדין של המערוך על בצק מרודד יטביע בו דוגמה יפהיפה של פרחים, בעלי חיים, פיתית שלג, צורות גיאומטריות או כיתוב. בחנות המקוונת של זוסיה יש כ-30 דגמים. תמורת תשלום נוסף תוכלו להזמין מערוך עם השם שלכם או בדוגמה מותאמת אישית (למשל עם לוגו). [20-30 יורו, תלוי בגודל. מערוך בהזמנה אישית עולה קצת יותר, valekrollingpins.com]



צילום: אפרת ליכטנשטט

23 התבלין הסודי של הקונדיטורים

אם אכלתם לאחרונה ב"בלו סקיי", "אריא", "שילה" או "קוואטרו" החדשה של אביב משה, סביר להניח שנתקלתם בטונקה: זרע ממשפחת הקטניות שמגררים (ממש כמו אגוז מוסקט) לתוך בלילה של עוגה בחושה, גנאשים וקרמים למיניהם, והוא מעניק להם טעם ונילי-מרציפני-קינמוני מיוחד נורא. אין טעם לחפש טונקה בחנויות תבלינים או בחנויות מתמחות – ברובן לא תמצאו אותו. החנות היחידה שבה הצלחנו לאתר טונקה היא "מר קייק" בנתניה. אפשר לרכוש דרכה גם און-ליין, אך המחיר גבוה במיוחד (75 שקל ל-30 גרם או 5 שקלים ליחידה ועוד דמי משלוח).

הישועה תבוא מ-ebay של produitsduterroir – חבילה של 20 זרעים נמכרת ב-42 שקל (כולל משלוח לארץ). התיאורים בחנות אמנם כתובים בצרפתית והמוכר לא ענה למייל ששלחנו לו, אבל הפולים שהזמנו הגיעו בתוך 10 ימים – טריים, ריחניים וארוזים היטב. [www.stores.ebay.com/saveurs55]

24 בצק פריך בלי מעבד מזון

אם אין לכם מעבד מזון בבית או שהוא מאופסן בארון ואין לכם כוח לשלוף אותו משם, אפשר להכין בצק פריך גם בעזרת מאסטר סלייסר! שמים בו קמח וסוכר לערבוב קצר, מוסיפים קוביות של חמאה קרה (אפשר בשני מחזורים – כדי שהיא תיטמע יותר בקלות) ומעבדים חצי דקה. אם החמאה כולה נטמעה בבצק, הוא מוכן; אם לא, מסובבים את הסלייסר עוד פעמיים-שלוש.



צילום: אסף אמרם

* עוד משהו שהמאסטר סלייסר שלכם יכול לסייע בו הוא קיצוץ אגוזים או שקדים. הפעולה שלו הרבה יותר נשלטת מאשר זו של מעבד מזון, ואתם יכולים לקצוץ את האגוזים בדיוק לגודל הרצוי בלי שיתחממו ויהפכו לעיסה דביקה ושמונונית.

25 בצק בחורף

כשבחוץ קר ורוצים להתפייח בצק שמרים בלי לחכות לו לנצח ובלי לטייל איתו מהסלון לחדרי השינה בחיפוש אחר נקודות חמימות ברחבי הבית, פשוט מניחים את קערת הבצק בתוך התנור, מכסים במגבת ומניחים בתחתית התנור תבנית מלאה במים רותחים. האדים ייצרו סביבה לחה וחמימה והבצק יתפח כאילו אמצע אוגוסט. ◀