

# שמחה רבה, שוקולד בא

השף: יוחנן למביאסי  
קונדיטור: גיא פרנקל  
צילום: דניאל לילה  
סטיילינג: נועה קנריק



אם צמד המילים עוגות לפסח הן משוואה מבחינתכם לעוגות חנוכה, כדאי מאד שתמחקו מהזיכרון כל מה שמאוחסן בו אודות עוגות של פסח. אם היה לכן חלום מתוק שיום אחד יתרחש איזה נס קולינרי במטבח ותוכלו להגיש לשלחן עוגות שוקולד טעימות, דומות לאלה המוגשות לשלחן בכל ימות השנה, אז כדאי לדעת שהחלום התגשם והוא ממתין לכם על המדפים בצורת חפיסות שוקולד באיכות מעולה של עלית-מגדים ובכשרות מהודרת לפסח(!) של בד"ץ העדה החרדית. והטעם? אותו באמת אין צורך להציג לכל חובבי השוקולד. ובינינו - מי מאיתנו אינו חובב שוקולד?

מה שכן כדאי להציג הם מגוון המוצרים החדשים: טבלת שוקולד פרה מריר מעולה, טבלת שוקולד פרה חלב מעולה, שוקולד לבן חלב, טבלת שוקולד פרה חלב מעולה עם עדשים לבנים, טבלת שוקולד פרה חלב מעולה עם שברי אגוזים, טבלאות שוקולד חלב מעולה עם שבבי קוקוס, חטיפי מקופלת ומטבעות שוקולד. אז אפשר להניח בצד את כל מחשבות ההתלבטות בסגנון: אז איזה מתכונים טעימים ומתוקים אפשר להכין לבית ולאורחים ולהתחיל פשוט לאפות ולהגיש להנאת כל הסועדים.

כל המתכונים הוכנו אצלינו בבית הספר לאומנויות הבישול בירושלים (JCI) ע"י הקונדיטור המופלא, גיא פרנקל.



## מקרון צרפתי במילוי שוקולד חלב (לא שרויה וללא קמחים כלל)

יש המקפידים לא לאכול בפסח קמחים כלל. גם לא קמח תפוחי אדמה. המתכון הזה 'נולד' ממש בשבילם.

### החומרים:

- 150 גרם שקדים מולבנים טחונים דק
- 150 גרם אבקת סוכר
- מערבבים היטב בקערה.
- 60 גרם חלבון ביצה
- מוסיפים לתערובת השקדים ומערבבים היטב למחית חלקה
- 60 גר' חלבון ביצה
- 130 גר' סוכר
- 35 גר' מים

### מילוי שוקולד חלב:

- 200 גרם שוקולד חלב עלית מגדים קצוץ
- 100 גרם שמנת מתוקה
- 20 גרם חמאה

### אופן הכנת הבסיס:

מבשלים את המים ואת הסוכר ל-120 מעלות. מקציפים במהירות גבוהה את החלבון לקצף יציב ותפוח, מוסיפים לאט ובהירות את סירופ הסוכר הרוחח ומנמיכים את מהירות המיקסר לבינונית כדי לקרר מעט את קצף הביצים. מקפלים ב-3 פעמים את הקצף למחית השקדים בעזרת מרית גמישה ומזלפים עיגולים על נייר אפיה. משהים באוויר כ-30 דקות לייבוש המקרונים ואז אופים בתנור בחום 150 מעלות, כ-15 דקות.

### אופן הכנת המלית:

מרתחים את השמנת ויוצקים על השוקולד הקצוץ. מערבבים היטב ומוסיפים את החמאה. מצננים מעט ומזלפים על מקרון בצידו התחתון ומחברים מקרון נוסף כמו סנדוויץ'. ניתן לשמור בהקפאה או בקירור במיכל אטום לאוויר.



**הערה:** המקרונים שיתקבלו לאחר ההכנה יהיו טעימים בהחלט כמו המקרונים שהכין עבורנו השף, אולם לא יהיו צבעוניים כמו בתמונה.



## עוגת מוס שוקולד פרלין (לא שרויה)

עוגה נפלאה ונימוחה בפה. שימו לב לכמויות המדויקות הנצרכות במתכון זה. אם עדיין אין לכם משקל מטבח, זו ההזדמנות לרכוש אחד כזה. תבנית קפיצית בקוטר 24 ס"מ משומנת, או תבניות אישיות חצי כדור מסיליקון.

### החומרים: לבסיס:

- 120 גרם עוגיות קוקוס כשרות לפסח
- 130 גרם שוקולד מריר עלית-מגדים שבור לקוביות
- 1/3 כוס ממרח שוקולד
- 100 גר' אגוזי מלך טחונים
- 375 גרם שוקולד מריר עלית-מגדים, שבור לקוביות
- 120 גרם חלב
- 140 גרם חמאה חתוכה לקוביות גדולות
- 3 חלמונים
- 15 גרם סוכר
- 550 גרם שמנת מתוקה

### אופן ההכנה: בסיס:

טוחנים את עוגיות הקוקוס הפסחיות לאבקה במעבד המזון. מניחים את השוקולד בקערת מתכת בינונית, וממיסים בשיטת בן מארי (ראי מסגרת). מסירים מהאש, מוסיפים את ממרח השוקולד, האגוזים הטחונים והעוגיות הטחונות ומערבבים. מעבירים את התערובת לתבנית ומהדקים בידיים לחות לתחתית התבנית. מקררים במקרר עד לייצוב.



### המסת בן מארי

כך ממיסים שוקולד: ממלאים סיר במים ומניחים על להבת כיריים. שמים את השוקולד בקערת מתכת גדולה מעט מהסיר המונח על הכיריים ומניחים עליו, כך שתחתיתו לא תיגע במים. מערבבים מדי פעם עד לקבלת תערובת חלקה.

### אופן הכנת מוס השוקולד:

שמים את השוקולד, החלב והחמאה בקערת מתכת גדולה וממיסים בשיטת בן מארי (ראו מסגרת). שמים את החלמונים עם הסוכר בקערת מתכת בינונית ומחממים מעט מעל לסיר עם אדים, תוך ערבוב רצוף, עד שהתערובת חמה למגע. לאחר מכן מקציפים כמה דקות בעזרת מטרף ידני, עד לקבלת תערובת תפוחה ובהירה. מקפלים את תערובת החלמונים לתערובת השוקולד, ומעבירים לקערה גדולה. מקציפים במיקסר את השמנת לקצפת יציבה, ומקפלים את הקצפת לתערובת השוקולד (חשוב שתערובת השוקולד תהיה פושרת-חמומה, אבל לא חמה מדי). יוצקים על הבסיס ומקררים במקרר 3-4 שעות עד לייצוב.

### שוקולד גנאש לציפוי

- 200 גרם שוקולד מריר עלית-מגדים
- 180 גרם שמנת מתוקה
- 30 גרם חמאה
- 25 גרם גלוקוז/סירופ תירס (לאוכלי קטניות)
- תחליף לגלוקוז: דבש

קוצצים את השוקולד בעזרת סכין. מרתחים את השמנת עם הגלוקוז ושופכים על השוקולד. משהים לדקה ואז מערבבים היטב לגנאש מבריק וגמיש. מוסיפים החמאה ומערבבים היטב להמסה. שופכים על העוגה ומיישרים עם פלטה מדורגת גמישה.



## פאדג' בראוניז (לאוכלי שרויה)

קוביות שוקולד נפלאות  
תבנית בגודל 30 על 40 ס"מ.

### החומרים:

- 200 גרם שוקולד מריר עלית-מגדים
- 250 גרם סוכר
- 250 גרם מרגרינה
- 5 גרם תמצית וניל אמיתי
- 4 ביצים
- 90 גרם קמח מצה
- 90 גרם קמח תפוחי אדמה
- 60 גרם אבקת קקאו מנופה
- קורט מלח
- 200 גרם אגוזי מלך קצוצים גס

### אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות.  
ממיסים את השוקולד בקערת מתכת מעל מים כמעט רותחים (בן מארי).  
מקציפים את המרגרינה במיקסה.  
מוסיפים את הסוכר ואת הווייל, וממשיכים להקציף עד לקבלת קציפה.  
מוסיפים את הביצים אחת בכל פעם, בהדרגה.  
מוסיפים את כל החומרים היבשים (קמח, קקאו ומלח), ולבסוף את השוקולד המומס.  
מערבבים בעדינות עד שכל החומרים מתמזגים, ומוסיפים את האגוזים.  
מעבירים לתבנית בגודל 30 על 40 ס"מ, מרופדת בנייר אפייה, ומחליקים את התערובת לגובה אחיד.  
אופים 35 עד 40 דקות, מקררים מעט וחוטכים לריבועים.  
לאחר קירור מלא, שומרים במיכל אטום.



### אויבי השוקולד

את השוקולד יש לאחסן בסביבה חשוכה ויבשה. לחות היא האויב מספר אחד של השוקולד. כמו כן, כאשר השוקולד חשוף לאוויר או מאוחסן בסביבה מוארת הוא מתחמץ בקלות. אמנם בשוקולד המוכן יש נוגדי חמצון המאטים את התהליך, אבל הוא קיים. (אגב, לשוקולד לבן אין מוסיפים נוגדי חמצון). הרחיקו את השוקולד ממקורות ניחוחיים כמו תבלינים, כי הוא נוטה לספוג ריחות. יש להניח שלא תרצו לאכול שוקולד בריח פפריקה חריפה.

### סוד הטעם

סוד טעמו העשיר של השוקולד טמון במגוון רכיבי הטעם שבו. עד כה זיהו מדענים כ-400 מרכיבי טעם בפולי הקקאו, מספר גדול כמעט כפליים מאשר בכל מאכל אחר. ההערכה היא, שבשוקולד מצויים למעלה מ-1200 חומרי טעם. למעלה ממחצית תוכנו של תרמיל השוקולד מורכבת משומן. 10% - חלבונים ועמילנים, והשאר מכיל מאות תרכובות, ששילובן מעניק לשוקולד את טעמו. הן כוללות פוליפנולים, חומצות אמינו, שתורמות את הטעם המ-מתוק ועוד מבחר חומרים כמו גלוקוז, פקטין, צלולוז, מגנזיום ועוד ועוד. השוקולד מכיל גם סרוטונין שמשפיע על מצב הרוח. התרכובות האלקליות שבו הן החומרים המעוררים. המדענים, כך עולה, רחוקים מלפענח את סוד טעמו של השוקולד ועובדה היא שכל הנסינות לייצר שוקולד סינתטי נכשלו כישלון חרוץ.

### קישוטים בשתי דקות

- לקולפן הירקות יש שימושים נוספים מלבד הסרת הקליפה מעל מלפפון/גזר/קישוא. קילוף הצד הצר של חפיסת שוקולד בעזרת קולפן ירקות נותן פתיית שוקולד לקישוט עוגות או מנות אחרונות.
- פתיית שוקולד לאפייה ניתן להכין בעזרת פטיש שניצל. שוברים את טבלת השוקולד לקוביות, מכניסים ל-2 שקיות ניילון ומכים בעזרת פטיש שניצל עד לקבלת גודל הפתיית הרצוי - גס או עדין. כאשר מדובר בכמות גדולה של שוקולד אותה רוצים לפותת, ניתן להיעזר במעבד המזון. הסכין יקצוץ במהירות את השוקולד לפתיית גסים. מגירת הירקות גם היא טובה להכנת פתיית שוקולד.

## בלונדי שוקולד לבן וחמוציות (לא שרויה)

### החומרים:

- 226 גרם שוקולד לבן עלית מגדים שבור לקוביות
- 113 גרם חמאה חתוכה לקוביות
- 2 ביצים בטמפרטורת החדר
- 80 גרם סוכר
- 1 כפית תמצית וניל
- 156 גרם קמח תפוחי אדמה
- 1 כוס חמוציות יבשות

### אופן ההכנה:

מחממים תנור לחום בינוני (175 מעלות). מרפדים את התבנית בנייר אפייה ומשמנים מעט.  
ממיסים את השוקולד והחמאה בبن מארי. (ממלאים סיר במים ומניחים על להבת כיריים. שמים את השוקולד והחמאה בסיר הגדול מעט מהסיר המונח על הכיריים ומניחים עליו, כך שתחתיתו לא תיגע במים). מערבבים מדי פעם עד לקבלת תערובת חלקה.  
מסירים מהאש ומניחים בצד.  
בקערה גדולה טורפים את הביצים בעזרת מטרפה ידנית עד לקבלת קצף תפוח ובהיר. מוסיפים את הסוכר, את תמצית הווייל ואת תערובת החמאה והשוקולד לאט ובהדרגה תוך ערבוב.  
מנפים לקערה את קמח תפוחי האדמה ומקפלים בעדינות. מוסיפים 3/4 כוס מהחמוציות ומערבבים רק עד שמתקבלת עיסה אחידה. לא להרבות בערבוב. יוצקים לתבנית ומפזרים מעל את יתרת החמוציות.  
אופים 25 דקות. מוציאים ומצננים.  
מגישים חם או בטמפרטורת החדר.

