

סודות מהקונדיטוריה
הקונדיטוריה הדיגיטלית



רוז פיינברג | קונדיטורית

עוגיות החלבה המפורסמות שלי חוברת הסדנה רוז פיינברג





עוגיות החלבה המפורסמות שלי

כ-50 עוגיות קטנות או 30 בינוניות

יש משהו בטעם של החלבה שפשוט מחזיר אותך הביתה. זה כנראה קשור לטקסטורה הנימוחה, לצד טעם ואיכות שמתמוססים לך בפה ומשרים רוגע. ככה הפכו עוגיות החלבה שלי לטעם האהוב אצל לקוחותיי, ובמיוחד אצלי בבית.

טיפ מהקונדיטוריה

טעם הוניל דומיננטי מאד ומוסיף המון לקינוחים רבים בקונדיטוריה. אני מעדיפה להשתמש במחית וניל או תמצית וניל אמיתית שהן דומיננטיות יותר ומופקות ממקלות וניל אמיתיים. זאת בעוד תמצית בטעם וניל הפשוטה הנמכרת במחיר זול במיוחד, מהווה תחליף סינטטי לדבר האמיתי.

מה צריך?

200 גרם חמאה רכה
150 גרם (¾ כוס) סוכר
250 גרם (1 כוס) טחינה גולמית
½ כפית תמצית וניל
350 גרם (2½ כוסות) קמח
1 שקית אבקת אפייה
¾ כפית מלח

איך מכינים?

- מחממים תנור ל-160 מעלות.
- מכניסים למיקסר את החמאה והסוכר ומערבבים עד להיווצרות קרם.
- מוסיפים את הטחינה והוניל וממשיכים לערבב למרקם אחיד וקרמי.
- מורידים מדפנות הקערה את התערובת בעזרת מרית, מוסיפים את הקמח, אבקת האפייה והמלח ומערבבים רק עד שנוצר בצק אחיד.
- מרפדים תבנית בנייר אפייה, יוצרים עיגולים קטנים ומניחים אותם במרווחים על גבי תבנית האפייה.
- אופים בתנור שחומם מראש כ-20 דקות, עד שהעוגיות מזהיבות.
- מוציאים מהתנור, מצננים ומעבירים לכלי אטום.



רות פיינברג | קונדיטורית

כל הזכויות שמורות, רות פיינברג קונדיטורית © 2018

סודות מהקונדיטוריה
הקונדיטוריה הדיגיטלית



רות פיינברג | קונדיטוריה

© כל הזכויות שמורות לרות פיינברג 2018

www.rutfeinberg.co.il

אין להעתיק, לשכפל, לצלם, להקליט, לתרגם, לאחסן במאגר מידע או להפיץ ספר זה או קטעים ממנו בשום אמצעי, אלקטרוני, אופטי או מכני (לרבות צילום, הקלטה, אינטרנט ודואר אלקטרוני) ללא אישור בכתב מהמוציא לאור או מהמחברת רות פיינברג.

צילום: שמרית גיבש

עיצוב ועריכה גרפית: ZIS | עיצוב ממוקד מטרה

הגהה ועריכה לשונית: רעות עדוי, אור כהן

הופק בישראל 2018