

תנובה

מתכוני שבועות



בשיתוף מגזין
לאשה



תוכן עניינים

עיקריות

5	טארט כרשה
6	ביצים בנוסח בנדיקט
9	פורל מסולסל ממולא גבינת שום שמיר ובצל סגול
10	לביבות פולנטה עם סלט תירס
15	פסטה אביבית ים תיכונית
15	דלורית בבורגול וגבינות
19	פילה לברק אפוי בעלה מנגולד
19	קיש פטריות ממולאות
24	פילה סלמון בזר ירקות מאודים
27	מאפה שמרים של תרד וגבינות
27	קישואי "מדיאס" במילוי גבינות וברוטב עגבניות
29	קדאוף גבינות צאן וצנוברים

ראשונות

5	שומר בגריל עם טוסטוני קממבר
6	מרק עגבניות בקרוטוני בצק עלים
9	סלט עלים ירוקים עם סרטי בצק ורוקפור
10	רביולי גבינת עזים ברוטב שמן זית וירקות ים תיכוניים
17	סלט "ירוקים" אביבי מרענן
17	טיגוניות ירק
17	סלקים בגבינת צאן ואגוזים מתובלים
19	מאפה בצק פילאס בזוקיני וקוטג'
23	סופלה כרובית במנות אישיות
23	סלט ירוק עם תות שדה ומשולשי פילו מתובלים
24	כיכר גבינה עטופה בעלי גפן עם צנוברים ודבש
29	מרק סלק חם עם שמנת חמוצה

קינוחים

12	טארט לימון מרענן
12	טריפל גבינות ופירות
12	ריבועי בצק עלים בגבינת צאן וסילאן
20	עוגת בלינצ'ס בקרם שמנת ונגאש שוקולד
20	ארטיקים של יוגורט ופירות יער
20	קרם קוקוס וחמוציות
29	רולדת שוקולד "נוסטלגית"
30	מאפה אישי של גבינה ופסיפלורה
30	עוגת גבינה חלבה ושוקולד לבן

למתכונים נוספים: www.chef-lavan.co.il

בואו ליהנות ממוצרי תנובה גם מחוץ לבית במגוון בתי קפה ומסעדות
בבתי קפה אשר יגישו לכם מנות חגיגיות במחירים אטרקטיביים - פרטים ב-f

צרכנים יקרים!

חג השבועות, חג מאכלי החלב והגבינה, הוא חג אהוב בכל בית, ובשבילנו בתנובה הוא חג מיוחד במינו. אנו מלווים אותו שנה אחר שנה ובכל שנה משתדלים להפתיע, לפנק ולרגש אתכם מחדש.

השנה, יותר מתמיד, חשוב היה לנו להבטיח כי אתם, צרכנינו הנאמנים, זוכים לקבל מאתנו ערך נוסף משמעותי, תוך מתן מענה לצרכים השונים שלכם לחג. כך, במגוון המוצרים שהשקנו בשנת 2012, שמנו דגש על תמורה הולמת ומחיר הוגן למגוון הצרכנים שלנו: השקנו את סדרת 'הגבינות בטעמים' במחיר זהה לגבינה לבנה, שדרגנו את אריזות השמנת המתוקה עם פקק לנוחות שימוש מרבית, השקנו את סדרת 'תנובה' במחיר אטרקטיבי, יצרנו טווח מוצרים המתאים לכל כיס בקטגוריית הגבינות הצהובות, יצאנו באריזה חדשה ונוחה של חלב בקרטון 1.5 ליטר וחיידשנו עם גבינה לבנה דלת לקטוז, לטובת צרכנינו הרגישים ללקטוז.

כמדי שנה בחג השבועות, אנו שמחים להגיש לכם חוברת מתכונים חדשה לחג. השנה, חשוב היה לנו לתת דגש על הערך הנוסף, אותו תוכלו למצוא בחוברת זו. על כך, מעבר למבחר מתכונים רחב ומגוון, תוכלו למצוא בחוברת השנה שלל "מתכונים פטנט" המאפשרים תוצאות מרשימות בהכנה קלה ומהירה, רעיונות יצירתיים למנות חגיגיות שתוכלו להכין בקלות ולקצור שבחים וכן רעיונות וטיפים להגשה. בנוסף, במתכונים שונים אנו מציעים חלופות למי שמחפשים רכיבים בסיסיים יותר, או לחילופין מקפידים על מוצרים פחות עתירי שומן.

חברת תנובה מחויבת לכם ומתחייבת להמשיך ולייצר מוצרים איכותיים, מזינים וטעימים לכם ולמשפחותיכם ולספקם מידי יום בכל מקום בארץ.

אנו מאחלים לכם ולמשפחתכם חג שבועות שמח וטעים.

בברכה,
אייל מליס

מנכ"ל תשלובת החלב

השנה, בחג השבועות, אנו מתמקדים בחגיגת הביכורים ומזמינים את כולכם ליהנות משלל ביכורי תנובה. בחוברת החג המסורתית שלנו אנו מגישים לכם השנה ממבחר מתכונים החג של שלוש משפחות השונות זו מזו, הן באופן בו הן חוגגות את החג והן במתכונים החג הייחודיים להם. לכל משפחה הביכורים המיוחדים לה, אשר יוגשו בשולחן חג השבועות, אך לכולן משותפים אווירת החג וההנאה מהבילוי המשפחתי שהחג טומן בחובו. אנו מזמינים גם אתכם להשתתף בחגיגת הביכורים, לדפדף ולבחור את מאכלי חג המתאימים לכם ביותר, ליהנות מהכנתם עם שלל מוצרי תנובה ולהגיש אותם כביכורים בחגיגה המשפחתית שלכם.

חג שמח ובתיאבון!

תודה מיוחדת לאיבה שומר על האירוח והצילומים שהתקיימו ב: "בחצר" מושב גיאה תודה לכל המשפחות והילדים שהצטלמו: שלומי, יפעת, מאיה ואופיר שוורץ, שרה וגונן ברמן, חוה דונסקוי, בנימין סורין, רומי להב, ז'אנה וולקוב, מיא ספיאן, עמית וענבר ורטהיימר

כלים: "בחצר" מושב גיאה, נקודה בכפר- גרין גייט מושב עשרת, לה קאזה רחובות
בגדים: זארה, זארה מן, קפריצ'ין, קסטרו מן, סליו, זארה קידס, הוניגמן קידס, בילבונג קידס, פוקס קידס, גולף קידס, שילב נעליים: גלי, נמרוד, סטיב מאדן ואול סטאר להוניגמן קידס תכשיטים: אקססורייז לונדון, T&T, קרן וולף, קפריצ'ין, "בחצר"

מפיקה: עינת ורטהיימר
כתבת: קרן אוחיון
עיצוב: פאני רוסבי, סטודיו לאשה
מתכונים וסטיילינג: עמית דונסקוי
צילום: כפיר חרבי
ע. צלם: אפי שמח
איפור ושיער: רות טולדו
סטיילינג הלבושה: סימה שושן
ע. סטיילינג: עליזה קריבושי



טארט כרשה

הכנה: 40 דקות, אפייה: 40 דקות

אופן ההכנה:

מניחים את הבצק בתבנית ומחדקים לבסיס ולדפנות. מאחסנים במקפיא למשך כשעה.
ממיסים את החמאה במחבת רחבה, מוסיפים את הסוכר והשום. מערבבים ומחממים על להבה נמוכה, עד שהסוכר נמס. מסדרים את הכרשה במחבת ומבשלים כ-20 דקות, תוך ערבוב מדי פעם, עד השחמה. מעבירים למסננת ומצננים.
מחממים את התנור לחום בינוני (170°).
טורפים היטב את הביצים, הגבינות והתבלינים.
מוציאים את תבנית הבצק מהמקרר, מסדרים את הכרשה מעל הבצק בעמידה, כך שהטבעות פונות כלפי מעלה ויוצרות מראה נאה, יוצקים את בלילת הביצים והגבינות ואופים כ-40 דקות, עד שהמאפה מזהיב.

חומרים לתבנית בקוטר 24 ס"מ:

- 1 חבילה (900 גרם) בצק פריך למאפים מלוחים של "מעדנות", מופשרת לפי הוראות היצרן
- 1/2 חבילה (100 גרם) חמאת "תנובה" מלוחה
- 1 כף גדושה סוכר חום
- 2 שיני שום, קצוצות
- 4 גבעולי כרשה, חתוכים למקטעים באורך 3 ס"מ
- 1 מכל (250 מ"ל) שמנת להקצפה 38% שומן מסדרת ה"שף הלבן"
- 3 ביצים, טרופות
- 1/2 קופסה (125 גרם) גבינה בולגרית
- 5% מסדרת "פיראוס", מפוררת
- 50 גרם גבינת "גלעד קצ'קל" של "תנובה", מגוררת
- מלח ופלפל
- מעט אגוז מוסקט

שומר בגריל עם טוסטוני קממבר

הכנה: 15 דקות, אפייה: 50 דקות

אופן ההכנה:

מחממים את התנור לחום בינוני (170°) ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.
להכנת השומר: מניחים את השומר החתוך בתבנית. מערבבים את הסילאן, הדבש, הסוכר, היין, המלח והפלפל. יוצקים על השומר ומערבבים היטב, כך שהשומר מצופה ברוטב.
ממיסים את החמאה במחבת ומטגנים את השום, עד הזהבה. יוצקים את החמאה והשום מעל השומר ואופים כ-40 דקות. מכסים את התבנית ברדיד אלומיניום (כדי למנוע חריכה), נמייכים את הטמפרטורה בתנור לחום נמוך (150°) ואופים כשעה נוספת, עד שהשומר רך מאוד ומשחים. מוציאים מהתנור. מעלים את הטמפרטורה בתנור לחום בינוני (170°).
להכנת הטוסטונים: מרפדים תבנית תנור נוספת בנייר אפייה. מסדרים את פרוסת הבאגט בתבנית, יוצקים מעליהן מעט שמן זית ומניחים פרוסת קממבר מעל כל פרוסה. אופים כ-10 דקות, עד שהגבינה נמסה מעט. מגישים מייד יחד עם השומר החמים.

חומרים ל-6 מנות:

- 6 פקעות שומר נקיות, חתוכות לרבעים
- 1/2 כוס סילאן
- 1/2 כוס דבש
- 1 כף סוכר חום
- 1 כוס יין לבן
- מלח ופלפל שחור
- 1 כוס מים
- 1 חבילה (200 גרם) חמאת "תנובה" מלוחה
- 3 שיני שום, קלופות וקצוצות
- 1/2 באגט, פרוס
- 1/4 כוס שמן זית
- 1 חבילה (125 גרם) גבינת "עין גדי קממבר" של "תנובה", פרוסה



משפחת ברמן מרחובות - אבא גונן, אמא שרה והבנות אנה, רומי ומיא, מכריזה על עצמה כחובבת אוכל. אבא גונן הוא ללא ספק הבשלן במשפחה, שאוהב לנסות (ולהצליח!) לפנק את המשפחה במתכונים מתוחכמים ויצירתיים. לקראת כל ארוחה, גונן אחראי על התפריט, הקניות, וכמובן על הכנת המנות המרשימות, ואילו שרה והבנות אחראיות על עיצוב השולחן וכמובן... הטעימות! כך לוקחים כל בני הבית חלק בהכנות לשמחתם והנאתם של כולם.



אילו: נימן אבהאלן את גבינת "עין גדי קממבר" בגבינת מוצרלה או בגבינת ממונה 5%



לקפונו הטבות ברכישת מוצרי תנובה שבמתכון הינסו לתנובה ב-f

מרק עגבניות בקרוטוני בצק עלים

הכנה: 20 דקות, בישול: 20 דקות

אופן ההכנה:

◀ מחממים את התנור לחום בינוני (180°) ומכינים תבנית תנור.
 ▶ **להכנת הקרוטונים:** מרפדים משטח עבודה בנייר אפייה. פורשים את הבצק על הנייר ובעזרת סכין חדה חותכים לקוביות בגודל 1 סנטימטר מעבירים עם נייר האפייה לתבנית. מברישים בביצה ומפזרים על כשליש מכמות הבצק את השומשום, על שליש את הרוזמרין ועל השליש האחרון את הפלפל. אופים כרבע שעה, עד הזהבה. מצננים. (אפשר להכין מראש ולשמור בכלי אטום בטמפרטורת החדר עד יומיים, או במקפיא עד חודש).
 ▶ **להכנת המרק:** ממיסים בסיר גדול את החמאה, מוסיפים את השום ומטגנים עד הזהבה. מוסיפים את מיץ העגבניות, המים ואבקת המרק ומביאים לרתיחה. מוסיפים את התבלינים, מכסים את הסיר חלקית, מנמיכים את הלהבה ומבשלים כ-20 דקות. יוצקים את השמנת, מערבבים ומבשלים, על להבה נמוכה כ-5 דקות נוספות.
 ▶ **להגשה:** יוצקים את המרק לקערות הגשה, מפזרים מעט מהגבינה ומהקרוטונים מעל כל מנה ומגישים חם.

חומרים ל-8 מנות: לקרוטונים:

1 חבילה (500 גרם) בצק עלים "מעדנות", מופשר עפ"י הוראות היצרן
 1 ביצה, טרופה
 1 כף שומשום שחור
 1 כף רוזמרין יבש
 1 כף פלפל צ'ילי

למרק:

1/2 חבילה (50 גרם) חמאת "תנובה"
 4 שיני שום, קלופות וקצוצות דק
 1 ליטר מיץ עגבניות טריות
 1 ליטר מים רותחים
 2 כפות אבקת מרק ירקות
 1 כפית סוכר
 מלח, פלפל שחור גרוס
 1 מכל (250 מ"ל) שמנת לבישול 15% מסדרת "השף הלבן"
להגשה:
 1/2 קופסה (125 גרם) גבינה בולגרית
 16% מסדרת "פיראוס", מפוררת



ביצים בנוסח בנדיקט

הכנה: 40 דקות, אפייה: 20 דקות, בישול: 30 דקות

אופן ההכנה:

◀ **להכנת המאפינס:** משמנים תבנית שקעים למאפינס ומחממים את התנור לחום בינוני (170°).
 ▶ מערבבים את כל מרכיבי המאפינס בקערה, רק עד שנוצרת בלילה אחידה - יש להיזהר מבחינת יתר הפוגעת במרקם המאפינס. יוצקים את הבלילה לשקעים שבתבנית ואופים כ-15 דקות, עד שהמאפינס מזהיבים ותוכנם מוצק (אפשר לבדוק בעזרת קיסם). מצננים. מסירים את השליש העליון של כל מאפה.
 ▶ **להכנת הרוטב:** ממלאים סיר במים עד למחצית ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה. יוצקים את היין לסיר קטן נוסף, ומחממים, על להבה בינונית, עד לסף רתיחה. מניחים את סיר היין בתוך סיר המים, כך שתחתיתו נוגעת קלות בפני המים. מוסיפים לסיר היין את השמנת והחלמונים וטורפים היטב. מוסיפים, תוך חימום, קוביית חמאה בכל פעם וטורפים היטב עד שהחמאה נטמעת לגמרי. ממשיכים כך עד שכל החמאה נטמעת ברוטב החלמונים. מוסיפים מלח ופלפל, מסירים מהכיריים ומוציאים את סיר הרוטב מתוך סיר המים.
 ▶ **להכנת הביצים:** יוצקים את המים הרותחים לסיר גדול, מוסיפים את החומץ ומביאים שוב לרתיחה. שוברים את הביצים, ומחליקים אותן בזהירות, זו אחר זו, כך שהחלמון נשאר שלם, לסיר הרותח ומבשלים עד שהביצה מלבינה. מוציאים בעזרת כף.
 ▶ **להרכבת המנה:** מניחים מאפינס בכל צלחת הגשה, מניחים מעליו ביצה עלומה, יוצקים מעט מהרוטב ומסיימים בפרוסת סלמון. מגישים מיידי.

חומרים ל-6 מנות: למאפינס גבינה וחלב:

1/2 חבילה (50 גרם) חמאת "תנובה", מומסת
 2 כוסות קמח תופח
 4 כפות שמן זית
 1/4 קופסה (65 גרם) גבינת פטה
 כבשים מסדרת "פיראוס", מגוררת
 1 כוס (240 מ"ל) חלב "תנובה"
 1 ביצה, טרופה
לרוטב:
 1/4 כוס יין לבן
 1/2 מכל (125 מ"ל) שמנת לבישול 15% מסדרת "השף הלבן"
 3 חלמונים
 1/2 חבילות (150 גרם) חמאת "תנובה" קרה, חתוכה קוביות
 מלח, פלפל שחור
לביצים העלומות:
 6 ביצים
 2 ליטר מים רותחים
 3 כפות חומץ
להרכבת המנה:
 100 גרם סלמון מעושן, פרוס



טיפ: את לאריות המאפינס לבישול ניתן לשאוף ולבשל קלוי לצד המאפה או צינור שמן ארוחת הבוקר.





אילו: ניתן להוסיף את גבינת "גליל" וקסו"ב בגבינה בצפתית מספרית "סיראס"

פורל מסולסל ממולא גבינת שום שמיר ובצל סגול

הכנה: 15 דקות, אפייה: 20 דקות

אופן ההכנה:

- < ממיסים את החמאה במחבת ומאדים את הבצל ואת הפלפלים, עד לריכוך.
- < מחממים את התנור לחום בינוני (180°).
- < יוצקים מעל הדגים את החמאה ומתבלים במלח ובפלפל. מערבבים את גבינת השמנת, השמיר הטרי והירקות המאודים ומתבלים במלח ובפלפל. מורחים שכבה נדיבה על כל פילה דג, מגלגלים לגליל ומניחים בתבניות האישיות. אופים כ-20 דקות ומגישים חם.

חומרים ל-6 מנות, בתבניות עגולות אישיות:

- 1/4 חבילה (25 גרם) חמאת "תנובה"
- 1/2 בצל סגול, חתוך לקוביות
- 1 פלפל אדום, חתוך לקוביות
- 3 דגי פורל מפולטים לפילה ללא העור
- 1/2 חבילה (100 גרם) חמאת "תנובה" מלוחה, מומסת
- 1/4 כפית פלפל שחור
- 1 גביע (225 גרם) גבינת "נפוליאון"
- בטעם שום שמיר
- 1 כף שמיר קצוץ

סלט עלים ירוקים עם סרטי בצק ורוקפור

הכנה: 13 דקות, הכנת הרוטב: 7 דקות

אופן ההכנה:

- < להכנת הרוטב: מערבבים את כל מרכיבי הרוטב בצנצנת סגורה ושומרים בצד.
- < להכנת הסלט: מחממים את התנור לחום בינוני ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.
- < ממיסים מחצית מכמות החמאה. מניחים את האגוזים בתבנית, יוצקים את החמאה המומסת מעליהם, מפזרים את המלח ומערבבים קלות. אופים כ-10 דקות, עד שהאגוזים מזהיבים. מצננים.
- < חותכים את עלי הבלינצ'ס לרצועות ברוחב של כ-1 סנטימטר. מחממים את שארית החמאה במחבת רחבה ומטגנים את רצועות הבלינצ'ס, על להבה נמוכה, תוך ערבוב, עד הזהבה.
- < מניחים את החסה, עלי הבייבי והעגבניות בקערת הגשה. יוצקים את הרוטב ומערבבים בעדינות. מוסיפים את סרטי הבלינצ'ס המטוגנים, מפזרים את הגבינה המפוררת והאגוזים ומגישים.

חומרים ל-10 מנות: רוטב:

- 3 כפות חומץ בלסמי
- 1 כפית מיץ לימון טרי
- 2 שיני שום, קלופות וקצוצות
- 1 כף חרדל
- 2 כפיות סוכר חום
- 1 כף דבש
- 1/2 כוס שמן זית

לסלט:

- 1 חבילה (100 גרם) חמאת "תנובה"
- 1/2 כוס אגוזי לוז
- 1/2 כוס אגוזי קאשיו
- 1/2 כוס אגוזי ברזיל
- 1/2 כפית מלח גס
- 1/2 חבילה (700 גרם) עלי בלינצ'ס של "מענדות", מופשרים עפ"י הוראות היצרן
- 1 חסה עגולה, פרוסה
- 1 חבילת מיקס "עלי בייבי"
- 1 כוס עגבניות שרי, חתוכות לרבעים
- 200 גרם גבינת "גליל רוקפור" של "תנובה", מפוררת גס



לקופוני הטבות ברכישת מוצרי תנובה שבמתכון היכנסו לתנובה ב-f

רביולי גבינת עזים ברוטב שמן זית וירקות ים תיכוניים

הכנה: 90 דקות

< להכנת המלית: מעבדים את גבינת העזים במעבד המזון עד שהיא מתרככת. מוסיפים את המרווה ומעבדים עוד קצת עד להטמעתה בגבינה. יוצרים מהגבינה 40 כדורים קטנים.

< להכנת הרביולי: מוציאים את אחד מכדורי הבצק למשטח העבודה. מרדדים לריבוע בעובי 2 מ"מ. חותכים את הריבוע לשניים. מניחים על אחד החלקים כדורי גבינה במרווחים שווים, מברישים בביצה טרופה את הבצק החשוף בין הכדורים, סוגרים עם עלה הבצק הנוטר ומהדקים אותו אל העלה התחתון סביב כל כדור גבינה. בעזרת חותכן עגול עגול קורצים עיגול סביב כל כדור גבינה ומהדקים את שוליו. חוזרים על הפעולה עם יתר כדורי הבצק. מניחים את הרביולי המוכנים על משטח העבודה ומקפידים לכסות את כדורי הבצק הממתנים למילוי במגבת מטבח נקייה.

< להכנת הרוטב: מחממים את השמן במחבת רחבה. מוסיפים את הבצל והשום ומטגנים עד הזהבה. מוסיפים את הפלפלים, מתבלים במלח ובפלפל, ומבשלים כרבע שעה, עד שהם מתרככים. מוסיפים את הבזיליקום ומסירים מהאש.

< לבישול הרביולי: ממלאים סיר גדול ב-2 ליטרים מים, מוסיפים את השמן ומביאים לרתיחה. מחליקים כרבע מכמות הרביולי למים הרותחים, כך שיהיה להם די מקום, מבשלים כ-3 דקות, עד שהם צפים ומוציאים בעזרת כף מחוררת. חוזרים על התהליך, עד שכל הרביולי מבושלים.

< להגשה: מוסיפים את הרביולי המבושלים למחבת עם הרוטב ומחממים כ-2 דקות, מגישים מייד חם.

חומרים ל-6 מנות: לרביולי:

- 1/2 3 כוסות (500 גרם) קמח, מנופה
 - 5 ביצים
 - 1 כפית מלח
 - 1 כף שטוחה שמן זית
 - 2 גלילים (400 גרם) גבינת עזים "פרומעז" של "תנובה"
 - 2 כפות עלי מרווה קצוצים
 - 1 ביצה, טרופה
- לרוטב:**
- 2 כפות שמן זית
 - 1 בצל, קלוף וקצוץ
 - 2 שיני שום, קלופות וקצוצות
 - 2 פלפלים אדומים, נקיים מעוקץ ומגרעינים, חתוכים לקוביות קטנות
 - 1 פלפל צהוב, נקי מעוקץ ומגרעינים, חתוך לקוביות קטנות
 - 1 פלפל ירוק, נקי מעוקץ ומגרעינים, חתוך לקוביות קטנות
 - 1 מלח, פלפל שחור
 - 1 כפית בזיליקום קצוץ דק
- לבישול הרביולי:**
- 1 כף שמן זית



לביבות פולנטה עם סלט תירס

הכנה: 15 דקות, טיגון: 15 דקות

חומרים ל-20 לביבות:

- 1/2 2 כוסות (600 מ"ל) חלב "תנובה"
- 200 גרם פולנטה אינסטנט
- 1/2 חבילה (50 גרם) חמאת "תנובה"
- 1/2 כוס (100 גרם) גבינת "גבע פרמזן" של "תנובה", מגוררת
- מלח, פלפל

לסלט:

- 1 שקית (800 גרם) גרעיני תירס מוקפאים של "סנפרוסט"
- 1 פלפל אדום, נקי מעוקץ ומגרעינים, חתוך לקוביות קטנות
- 2 כפות שמיר קצוץ
- 1 שן שום, קלופה וקצוצה
- 1 כפית מיץ לימון
- 1 כפית שמן זית
- מלח ופלפל

לטיגון:

- 1 כוס קמח
- 1 כוס פירורי לחם מזהבים
- 2 ביצים, טרופות
- 1/4 כוס שמן לטיגון

להגשה:

- 1 גביע (200 מ"ל) שמנת חמוצה "אורגניל" 9% של "תנובה"

אופן ההכנה:

< להכנת בצק הרביולי: שמים במעבד מזון בעל להב פלדה את הקמח והביצים ומעבדים לבלילה אחידה. מוסיפים את השמן והמלח ומעבדים, עד שמתקבל בצק גס (אפשר לעבד לבצק גס גם ידנית). מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח ולשים ידנית, עד שמתקבל בצק גמיש. עוטפים בניילון נצמד ומניחים לשעה וחצי בטמפרטורת החדר. מקמחים קלות משטח עבודה ומחליקים את הבצק ל-6 כדורים. מכסים במגבת מטבח נקייה.



טיפ: הרוטב לרביולי מתאים גם לבישול צד בסטף פלנטה ואף מומלץ לטגון מוציאים גבינת פרמזן מבושלת על ידי שום ופלפל ירוק, נקי מעוקץ ומגרעינים, חתוך לקוביות קטנות.



איזוו: נימן אבהאן את אגיון פרוצים
"פרומוצ" באגיון "כען" 5% אבטול ואבטור



ריבועי בצק עלים בגבינת צאן וסילאן

הכנה: 20 דקות, אפיה: 15 דקות

אופן ההכנה:

- ◀ מרפדים תבנית בנייר אפייה ומחממים את התנור לחום בינוני (180°).
- ◀ **להכנת ריבועי הבצק:** מערבבים את הגבינה, הצימוקים, אבקת הסוכר והדבש. מניחים את הבצק על משטח עבודה מקומח, וחותכים לריבועים של 5 ס"מ. מברישים כל ריבוע בצק בחמאה. מניחים במרכז כפית מתערובת הגבינה ומקפלים את שולי הבצק אל המרכז ליצירת "מעטפה". מברישים בביצה הטרופה ואופים כ-15 דקות, עד הזהבה.
- ◀ **להכנת סלט הפירות:** מרוקנים את תוכן הפסילורה לקערה, מוסיפים את קוביות הפירות ומערבבים. ממלאים את חצאי הפסילורה המרוקנים בסלט. מניחים על כל צלחת הגשה מאפה וחצי פסילורה, בזקים מעט אבקת סוכר, זולפים מעט סילאן ומגישים.

חומרים ל-10 מנות:

- 1 גליל (200 גרם) גבינת עזים "פרומעז" של "תנובה"
- 1/2 כוס צימוקים
- 1 כוס אבקת סוכר
- 1/4 כוס דבש
- 1 חבילה (600 גרם) בצק עלים חמאה של "מעדנות", מופשר עפ"י הוראות היצרן
- 1/2 חבילה (50 גרם) חמאת "תנובה", מומסת
- 1 ביצה, טרופה
- לסלט הפירות:**
- 5 פסילורות, חצויות
- 1 אפרסמון או משמש, חתוך לקוביות
- 2 קווי, קלופים וחתוכים לקוביות
- 1/2 כוס קוביות תות שדה
- 1/2 כוס סילאן
- 1/4 כוס אבקת סוכר



טארט לימון מרענן

הכנה: 25 דקות, אפיה: 30 דקות

אופן ההכנה:

- ◀ מניחים את הבצק בתבנית, מהדקים לבסיס ולדפנות ומקפאים לחצי שעה.
- ◀ מחממים את התנור לחום בינוני (180°).
- ◀ **להכנת המלית:** מערבלים את כל מרכיבי המלית, למעט הקמח, לבלילה בהירה ודלילה. מוסיפים את הקמח ומערבבים ידנית בתנועות קיפול, עד שהוא נטמע בבלילה.
- ◀ מוציאים את תבנית הבצק מהמקפיא. מורחים מעל הבצק ריבת תות שדה באופן אחיד, יוצקים את המלית בתוך התבנית ואופים כ-30 דקות, עד שהקלחתית מזהבה והמלית מתייצבת. מוציאים מהתנור ומניחים בצד. מנמיכים את חום התנור ל-120°.
- ◀ **להכנת המרוג:** מעל סיר מים רותחים המלא עד מחציתו, מניחים קערה חסינת חום הגדולה מעט מקוטר הסיר, כך שתחתיתה אינה נוגעת בפני המים. טורפים בקערה את החלבונים, הסוכר והמלח ללא הפסקה, תוך המשך חימום הסיר על להבה נמוכה, עד שהסוכר נמס לגמרי. מסירים מהסיר ומקציפים כ-7 דקות, עד לקבלת קצף מבהיק ויציב. מעבירים לשק זילוף ומזלפים גבעות על כל שטח פני העוגה. אופים כ-30 דקות, עד שהקצף מזהיב ומתייצב. מצננים ומגישים.

חומרים לתבנית בקוטר 26 ס"מ: לקלחתית:

- 1/2 חבילה (1 גליל, 450 גרם) בצק פריך מרודד למאפים מתוקים של "מעדנות", מופשר עפ"י הוראות היצרן
- 4 כפות ריבת תות שדה של "ענבי ציון" **למלית:**
- 1 מכל (250 מ"ל) שמנת להקצפה 38% מסדרת "השף הלבן"
- 4 ביצים
- מיץ מ-1 לימון
- 2 כפיות קליפת לימון מגוררת
- 2 כפות קמח

למרוג:

- 4 חלבונים
- 2 כוסות סוכר
- מעט מלח

טריפל גבינות ופירות (מתכון תמונת השער)

הכנה: 20 דקות, קירור: 12 שעות

אופן ההכנה:

- ◀ **להכנת הסירופ:** מביאים לרתיחה בסיר את כל חומרי הסירופ, מלבד הברנדי. מסירים מהאש, מצננים ומוסיפים את הברנדי.
- ◀ **להכנת קציפת הגבינה:** מקציפים את השמנת עם מחצית מכמות הסוכר לקצפת יציבה. בקערה נפרדת מקציפים את הגבינה עם יתרת הסוכר כ-7 דקות, עד שהגבינה אוורירית. בתנועות קיפול מאחדים את הקצפת עם הגבינה.
- ◀ **להרכבת הקינוח:** טובלים את הבישקוטים בסירופ הקר ומסדרים על בסיס דפנות הקערה. יוצקים פנימה כמחצית מכמות קרם הגבינה, מכסים בשכבת בישקוטים טובלים בסירופ, יוצקים את שארית הגבינה ומיישרים בעזרת מרית. מצפים את הקערה בניילון נצמד ומאחסנים במקרר ללילה. את יתרת הסירופ שומרים בקירור בכלי נפרד.
- ◀ **להגשה ועיטור:** מבשלים בסיר את פירות היער ביתרת הסירופ כ-10 דקות. מצננים. מסדרים את התותים מעל קינוח הגבינה, יוצקים מעט מהרוטב שבסיר פירות היער, מניחים מעל את פירות היער המבושלים ומגישים.

חומרים ל-12 מנות בקערת זכוכית שקופה בקוטר 26 ס"מ: לסירופ:

- 1 כוס סוכר
- 1 כוס מים
- 1 כף מיץ לימון טרי
- 1 כפית תמצית וניל
- 3 כפות ברנדי משובח

לקינוח:

- 1 מכל (250 מ"ל) שמנת להקצפה 38% מסדרת "השף הלבן"
- 1/4 כוסות סוכר
- 3 גביעים (675 גרם) גבינת "נפוליאון"
- 30% בטעם טבעי
- 200 גרם בישקוטים או עוגיות שקדים

לעיטור:

- 1 כוס פירות יער
- סלסלת תותים, נקיים מעוקצים וחצויים

טובה: כדי לקבל קרם אגיון קליל ומבוהק, פקציפו את הקצף דקות אחדות את אגיון פרוצים. יתקבל קרם בריירי קליל ומבוהק.



יפעת ושלומי שוורץ מנס ציונה, הם זוג הורים קרייריסטים לענבר ועמית התאומים, בני 9, מאיה בת 3 ואופיר בת חצי שנה. יפעת ושלומי מאמינים בזמן איכות אמיתי עם הילדים, ומשקיעים בכך את מיטב המאמצים. הזוג הצעיר והעסוק מאוד מייחס חשיבות רבה לארוחות מזינות לילדים ונותן משקל נכבד גם לזמינות ונגישות המוצרים שבהם הם משתמשים. לרוב מתמקדים בני הזוג בהתקנת מתכונים פשוטים וקלים יחסית להכנה שיהיו אהובים על הילדים, כך שנשאר יותר זמן פנוי לבלוי משפחתי משותף וכמובן - מבלי לוותר על הבריאות.

פסטה אביבית ים תיכונית

הכנה: 40 דקות

אופן ההכנה:

מחממים את השמן והחמאה במחבת רחבה. מטגנים את השום מוסיפים את כל הירקות הקצוצים ומטגנים כ-5 דקות. מערבבים ומוסיפים את המים. מתבלים במלח ובפלפל ומבשלים כ-5 דקות נוספות. מניחים את הפסטה בקערה גדולה, יוצקים מעליה את הירקות החמים ומערבבים בעדינות, מוסיפים את הגבינות ואת עלי הבזיליקום ומגישים.

חומרים ל-8 מנות:

3 כפות שמן זית
1/4 חבילה (50 גרם) חמאת "תנובה" מלוחה
3 שיני שום, קלופות וקצוצות
1 קישוא, חתוך לקוביות קטנטנות
1 פלפל אדום, חתוך לקוביות קטנטנות
1 כוס ברוקולי מפורר לפרחים קטנים
1/2 חציל, חתוך לקוביות קטנטנות
2 עגבניות, קלופות וחתוכות לקוביות קטנות
1/2 כוס מים
מלח ופלפל שחור גרוס
500 גרם פסטה קצרה (מסוג פנה או פוזילי), מבושלת לפי הוראות היצרן
1/2 קופסה (125 גרם) גבינה בולגרית 5% מסדרת "פיראוס", מפוררת
50 גרם גבינת "גלעד קצ'קבל" של "תנובה", מגוררת גס
עלי בזיליקום

טיפ: אם אין לימון, במקום בייקת פלומייס אשל בקלות אפתח שקית של מיקס יקות קסואים של "סניסול".

דלורית בבורגול וגבינות

הכנה: 120 דקות, אפיה: 35 דקות

אופן ההכנה:

להכנת הבורגול: מניחים את הבורגול בקערה גדולה, מכסים ב-1 ליטר מים קרים ומניחים לשעתים, עד שהבורגול מתרכך וסופח את הנוזלים. מחממים את התנור לחום בינוני (170°) ומרפדים תבנית תנור בנייר אפיה. להכנת הדלורית: חותכים ומסירים את החלק העליון של הדלוריות, מרוקנים את הגרעינים ומעט מהתוך ומניחים בצד (אין צורך לקלף). להרכבת המנה: מחממים את השמן במחבת ומטגנים את הבצל, עד הזהבה. מוסיפים את הפלפל ומטגנים כ-3 דקות, עד שהפלפל מתרכך מעט. מסננים את הבורגול ומעבירים לקערה. מוסיפים את הבצל והפלפל, את הגבינות והתבלינים ומערבבים היטב. ממלאים את הדלוריות בתערובת הבורגול ומניחים בתבנית. יוצקים מעליהן את שמן הזית ואופים כשעה, עד שהן מתרככות. מפזרים את הבצל הירוק ומגישים חם.

חומרים ל-6 מנות:

250 גרם בורגול
6 דלוריות קטנות
1 כף שמן תירס
1 בצל, קלוף וקצוץ דק
1 פלפל אדום, קצוץ דק
1/2 קופסה (125 גרם) פטה כבשים 5% מסדרת "פיראוס", מפוררת
1/4 שקית (50 גרם) פתיתי גבינת "עמק"
50 גרם גבינת "גלעד קצ'קבל" של "תנובה", מגוררת
מלח ופלפל
1/4 כוס שמן זית
בצל ירוק, קצוץ



לקפוני הטבות ברכישת מוצרי תנובה שבמתכון הינסו לתנובה ב-f

סלט "ירוקים" אביבי מרענן

הכנה: 20 דקות

אופן ההכנה:

- < להכנת הרוטב: שמים את כל מרכיבי הרוטב בקערית ומערבבים היטב.
- < להכנת הירקות: מחממים ווק או מחבת רחבה, יוצקים את השמן ומטגנים את הכרשה כ-3 דקות, עד הזהבה.
- מוסיפים את שאר הירקות המופשרים (למעט התרד), מטגנים כ-2 דקות, מוסיפים את הרוטב, מחממים כדקה נוספת ומסירים מהכיריים. מוסיפים את התרד ומערבבים.
- < להגשה: מוסיפים את הגבינות, מערבבים קלות ומגישים חמים או בטמפרטורת החדר.

חומרים ל-8 מנות: לרוטב:

- 2 כפות שמן שומשום
- 1 כף דבש
- 1 כף רוטב סויה בסגנון סיני של "אוליביה"
- 1 כף סוכר חום
- 1 שן שום, קלופה וקצוצה

לירקות:

- 1/2 שקית (400 גרם) תפוחות ברוקולי מוקפאות של "סנפרוסט", מופשרת
- 1 כוס אפונה עדינה מוקפאת של "סנפרוסט", מופשרת
- 1 כוס שעועית ירוקה עדינה מוקפאת של "סנפרוסט", מופשרת
- 1 כף שמן תירס
- 1 גבעול כרשה, פרוס
- 200 גרם תרד טרי שטוף היטב, ללא העוקצים

להגשה:

- 1/2 קופסה (125 גרם) פטה כבשים 16% מסדרת "פיראוס", מגוררת
- 50 גרם גבינת "גבע פרמזן" של "תנובה", מגוררת



טיגוניות ירק

הכנה: 20 דקות, טיגון: 15 דקות

חומרים ל-8 מנות: לבליט הטיגון:

- 2 כוסות קמח
- 1/2 כוסות סודה קרה מאוד
- 2 כפיות מלח
- 2 ביצים

לטיגון:

- שמן צמחי לטיגון עמוק
- 1 קישוא, פרוס
- 10 פטריות קטנות, שלמות
- 1 פלפל אדום, חתוך לקוביות
- 1 בטטה, קלופה, חצויה ופרוסה
- 1 תפוח אדמה גדול, קלוף, חצוי ופרוס
- 1/2 חציל, פרוס

להגשה:

- 1 גביע (200 גרם) יוגורט Bio 3% של "תנובה"

אופן ההכנה:

- < להכנת הבליטה: מערבבים את כל חומרי הבליטה, עד לקבלת בליטה אחידה. משהים כ-10 דקות.
- < לטיגון: מחממים את השמן. טובלים את הירקות בבליטה ומטגנים עד הזהבה. יש להקפיד להוסיף את הירקות לשמן בהדרגה, כדי לא לקרר אותו ולהשיג תוצאה פריכה. מעבירים את הירקות המטוגנים לצלחת מרופדת בנייר סופג.
- < להגשה: מעבירים את הירקות המטוגנים לצלחת הגשה ומגישים חם יחד עם יוגורט. * אפשר להוסיף עשבי תיבול לבליטה.

חומרים ל-8 מנות:

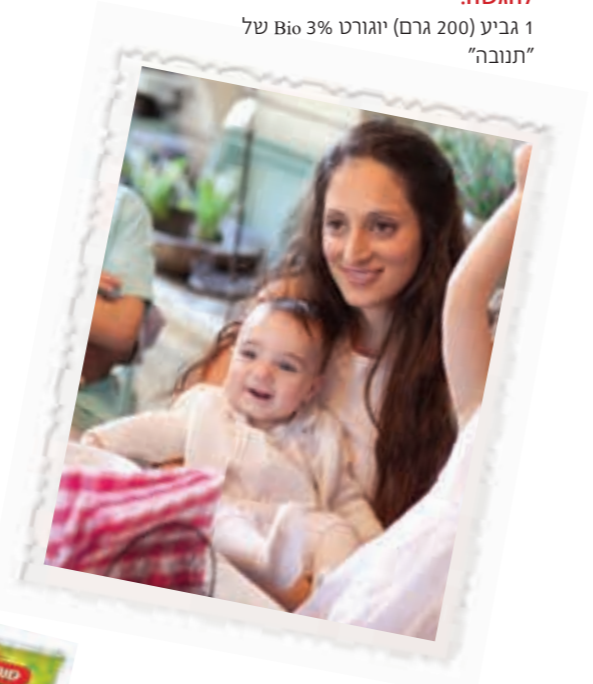
- 8 סלקים קטנים בגודל של שזיף
- 1/2 כוס אגוזי מלך קצוצים
- 1/2 כוס אגוזי מלך שלמים

לתערובת האגוזים:

- 1 כף מים
- 1 כפית מלח גס
- 1 כף תימון יבש

לאפייה:

- 2 גלילים (400 גרם) גבינת עיזים "פרומעז" של "תנובה", פרוסים
- 1/4 כוס שמן זית
- 1 כף מיץ לימון טרי
- 1 שן שום, קלופה וקצוצה
- מלח ופלפל



סלקים בגבינת צאן ואגוזים מתובלים

הכנה: 50 דקות, אפייה: 30 דקות

אופן ההכנה:

- < שוטפים וקולפים את הסלקים, מבשלים בסיר מים כ-40 דקות, על להבה בינונית, עד לריכוך.
- < מחממים את התנור לחום בינוני (180°) ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.
- < להכנת תערובת האגוזים: מערבבים את כל חומרי תערובת האגוזים, משטחים בתנור ואופים כ-10 דקות, עד הזהבה.
- מוציאים מהתנור ושומרים בצד. לא מכבים את התנור.
- < לאפיית הסלקים: מסננים את הסלקים מהמים וחותכים בחלקם העליון כמה חתכים רחבים. מסדרים את הסלקים בתבנית חסינת חום, ותוחבים את פרוסת הגבינה בין החתכים. יוצקים את שמן הזית והלימון מעליהם. מפזרים את השום ומתבלים במלח ובפלפל. אופים כ-20 דקות.
- < מעבירים לצלחת הגשה, מפזרים את תערובת האגוזים ומגישים חם או קר.



לקפוני הטבות ברכישת מוצרי תנובה שבמתכון היכנסו לתנובה ב-f



טיפ: אפליה: אנשים ריבול באוף 30 ס"מ
לני מאלים. מאלים את את הפניות
כצו פארוכר לן פאולס עד לנצח חיות.
מקלים את קודקוד החיות כלם מאלר
ומבדקים בניי דבק.

טיפ: כדי ארוס בקלות את אגיות ה"פרומעז"
מואל אכנים אתר אלקסיא אלקס כ-15
דקות. פארינר תחם בקלות לבדוק.

מאפה בצק פילאס בזוקיני וקוטג'

הכנה: 30 דקות, אפיה: 50 דקות

אופן ההכנה:

מחממים את התנור לחום בינוני (170°).
להכנת המלית: ממיסים את החמאה במחבת ומטגנים את פרוסות הזוקיני משני הצדדים, עד הזהבה. מניחים בצד. מערבבים את כל שאר מרכיבי המלית.
להרכבת המאפה: מסדרים את הבצק בתבנית ומרפדים את התחתית והדפנות, כך שהבצק יכסה את כל גובה הדפנות, עד שולי התבנית. מהדקים היטב. יוצקים את המלית לקלתית ומסדרים את הקישואים במעגלים מעליה. אופים 40-50 דקות, עד הזהבה. מצננים מעט ומגישים.

חומרים לתבנית מתפרקת

בקוטר 24 ס"מ:
למלית:

1/4 חבילה (50 גרם) חמאת "תנובה" מלוחה
 5 זוקיני, פרוסים
 2 גביעים (500 גרם) קוטג' תנובה 5%
 1/2 חבילה (250 גרם) גבינת "כנען" 5%
 לבישול ואפיה מסדרת ה"שף הלבן"
 2 גביעים (400 מ"ל) שמנת חמוצה "אורגיל" 9% של "תנובה"
 100 גרם גבינת "גלעד קצ'קבל" של "תנובה", מגוררת
 2 ביצים, טרופות
 3 כפות קמח
 מלח ופלפל

לקלתית:

1 חבילה (600 גרם) בצק פילאס תורכי של "מעדנות", מופשר לפי הוראות היצרן

פילה לברק אפוי בעלה מנגולד

הכנה: 15 דקות, אפיה: 20 דקות

אופן ההכנה:

מחממים את התנור לחום בינוני (180°) ומרפדים תבנית בנייר אפיה.
שוטפים את הדגים היטב, מנגבים בנייר סופג ומניחים על מגש מרופד בנייר סופג.
להכנת רוטב היוגורט: מערבבים היטב את מרכיבי הרוטב.
להרכבת המנה: מניחים עלה מנגולד על משטח עבודה נקי ועליו כף גדושה מרוטב היוגורט ומשטחים. מניחים מעל הרוטב את הדג ומעליו כף רוטב נוספת. עוטפים את הדג בעלה המנגולד באופן הדוק ומניחים בתבנית. חוזרים על הפעולה עם כל שאר העלים. אופים כ-20 דקות ומגישים עם יחד עם הלימונים.

חומרים ל-6 מנות:

2 דגי לברק (או בס או דניס) חצויים ומפולטים, חתוכים ל-6 פיסות
לרוטב יוגורט:
 1 חבילה (100 גרם) חמאת תנובה, מומסת
 3 שיני שום, קלופות וקצוצות
 1 גביע (200 גרם) "יוגורט של פעם" של "תנובה"
 1 כף מינז
 1 כפית חרדל דז'ון
 1 כפית מיץ לימון
 מלח ופלפל
להרכבת המנה:
 6 עלי מנגולד גדולים
 3 לימונים, חצויים

קיש פטריות ממולאות

הכנה: 60 דקות, אפיה: 60 דקות

אופן ההכנה:

מחממים את התנור לחום בינוני (170°) מרפדים תבנית תנור בנייר אפיה.
להכנת המלית: ממיסים את החמאה במחבת ומטגנים את הבצל עד הזהבה. מערבבים את האגוזים, פירורי הלחם והגבינות, מוסיפים את הבצל המטוגן ומערבבים היטב. ממלאים את הפטריות, מניחים בתבנית ואופים כ-10 דקות. מוציאים מהתנור (לא מכבים אותו), מייבשים את הפטריות מהנוזלים שנתרו ומצננים.
משטחים את הבצק בתבנית, מניחים את הפטריות הממולאות, זז לצד זו, על הבצק.
להכנת הציפוי: מערבבים את כל מרכיבי הציפוי, יוצקים מעל הפטריות ואופים כ-50 דקות, עד הזהבה.

חומרים לתבנית בקוטר 26 ס"מ: **למלית:**

1 בצל, קלוף וקצוץ דק
 1/2 חבילה (50 גרם) חמאת "תנובה"
 4 כפות אגוזים טחונים
 1 כף פירורי לחם
 1/4 גביע (55 גרם) גבינת "נפוליאון" בטעם שום שמיר
 100 גרם גבינת "גליל רוקפור" של "תנובה", מגוררת
 מעט אגוז מוסקט
 מלח ופלפל
 25 פטריות שמפניון גדולות, ללא "רגליים"

לקלתית:

1/2 חבילה (450 גרם) בצק פריך למאפים מלוחים של "מעדנות", מופשר לפי הוראות היצרן
לציפוי העליון:
 1/2 מכל (125 מ"ל) שמנת לבישול 15% מסדרת ה"שף הלבן"
 1/4 גביע (55 גרם) גבינת "נפוליאון" בטעם שום שמיר
 1 ביצה
 3 כפות קמח תופח
 מלח ופלפל



איננו ביאטל: ניתן אהאליק את אפוי פ"נפוליאון" טלפן לוא שמי הגבינה לבנה 5% ולבוסק מוצ' שום קצול שמי.





עוגת בלינצ'ס בקרם שמנת וגואש שוקולד

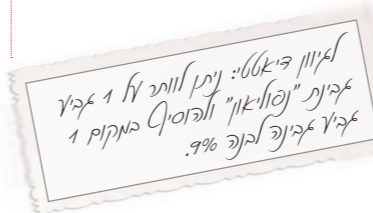
הכנה: 25 דקות, קירור: 12 שעות

אופן ההכנה:

- < ממיסים את החמאה במחבת רחבה ומטגנים את עלי הבלינצ'ס בזה אחר זה, כחצי דקה. מניחים בצד.
- < מקציפים את השמנת עם הוויגל ומחצית מכמות הסוכר. מוסיפים את הפודינג וממשיכים להקציף, עד לקבלת קצפת יציבה. מניחים בצד. מקציפים את הגבינה עם שארית הסוכר עד שנוצרת תערובת חלקה. מוסיפים את הקצפת ומערבבים בעדינות בתנועות קיפול. מוסיפים את השוקולד המגורר ומערבבים בעדינות בתנועות קיפול.
- < להרכבת העוגה: מניחים 2 עלי בלינצ'ס בצלחת הגשה ומורחים מעליהם כמה כפות גדושות מתערובת הגבינה והקצפת, מכסים בשני עלים ויוצקים עוד מעט מהתערובת. ממשיכים כך עד תום העלים. מאחסנים במקרר למשך לילה.
- < להכנת הציפוי: שמים את השמנת והשוקולד בכלי מתאים ומחממים כ-2 דקות במיקרוגל (מומלץ לבדוק ולערבב לאחר כל חצי דקה), מערבבים עד שנוצר קרם אחיד ומבריק. יוצקים על גבי עוגת הבלינצ'ס ומחזירים למקרר למשך שעה, עד שהציפוי מתייבש. מגישים קר.

חשוב להתחיל יום לפני ההגשה
חומרים:

- 50 גרם חמאת "תנובה"
- 1/2 חבילה (350 גרם) עלי בלינצ'ס מוקפאים של "מעדנות", מופשרים לפי הוראות היצרן
- 1 מכל כפול (500 מ"ל) שמנת להקצפה
- 38% שומן מסדרת ה"שף הלבן"
- 1 כפית תמצית וניל
- 1/2 כוסות סוכר
- 3 כפות אבקת פודינג וניל
- 2 גביעים (450 גרם) גבינת "נפוליאון" בטעם טבעי
- 50 גרם שוקולד מריר, מגורר דק
- לציפוי:**
- 150 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות
- 1/2 מכל (125 מ"ל) שמנת להקצפה
- 38% שומן מסדרת ה"שף הלבן"



ארטיקים של יוגורט ופירות יער

הכנה: 25 דקות, הקפאה: 12 שעות

אופן ההכנה:

- < להכנת הסירופ: מבשלים את כל מרכיבי הסירופ, על להבה נמוכה, תוך ערבוב מדי פעם, עד שהסוכר נמס לגמרי והסירופ מסמיך. מסננים ומקררים לגמרי.
- < להכנת הארטיקים: מקציפים את השמנת לקצפת יציבה. מוסיפים את היוגורט ומערבבים בעדינות. מוסיפים כוס מסירופ פירות היער ומערבבים בעדינות. יוצקים מעט מהתערובת היוגורט לכל כוס, מניחים מעט מפירות היער (אפשר להצמיד את הפירות לצידי הכוס, לקבלת מראה צבעוני). מכסים במעט מתערובת היוגורט, ומאחסנים במקפיא למשך כחצי שעה.
- < נועצים מקל עץ במרכז כל כוס ומחזירים למקפיא למשך לילה.
- < לפני ההגשה מחזיקים בכוס, מניעים את המקל בזהירות ומחליקים בעדינות החוצה, אפשר להזרים מעט מי ברז פושרים סביב דפנות הכוס החיצוניים, כדי להקל על הוצאת הארטיק מהכוס.

חשוב להתחיל יום לפני ההגשה
חומרים ל-10 ארטיקים קטנים:

- לסירופ פירות יער:**
- 1/2 כוס פירות יער קפואים
- 1 כוס סוכר
- 1/2 כוס מים
- 1/4 לימון עם הקליפה
- לארטיקים:**
- 1 מכל (250 מ"ל) שמנת להקצפה
- 38% מסדרת ה"שף הלבן"
- 2 גביעים (400 גרם) יוגורט Bio
- 3% של "תנובה"
- 10 כוסות פלסטיק חד פעמיים שישמשו כמכלים לארטיקים
- 1/4 כוס פירות יער קפואים
- 10 מקלות עץ, אפשר לרכוש בחנויות לעבודות יד

קרם קוקוס וחמוציות

הכנה: 25 דקות, קירור: 12 שעות

אופן ההכנה:

- < שמים את השמנת והשוקולד בקערה מתאימה ומחממים במיקרוגל כ-3 דקות, מומלץ לבדוק ולערבב כל חצי דקה, עד שהשוקולד נמס. מוסיפים את קרם הקוקוס, מערבבים ומאחסנים במקרר למשך לילה.
- < מקציפים את קרם השוקולד היטב, עד שהוא תפוח ואוורירי. מוסיפים את שבבי הקוקוס ומערבבים בעדינות. מעבירים לשק זילוף. מזלפים לכוסות הגשה ומאחסנים במקרר עד להגשה.
- < שמים את החמוציות, הסוכר, המים והלימון בסיר קטן ומבשלים כ-5 דקות, עד שהסוכר נמס. מצננים לגמרי.
- < מניחים מעט מסירופ החמוציות בכל כוס הגשה ומגישים מיד.

חשוב להתחיל יום לפני ההגשה
חומרים ל-6 מנות:

- 1 מכל כפול (500 מ"ל) שמנת להקצפה
- 38% שומן מסדרת ה"שף הלבן"
- 250 גרם שוקולד לבן, שבור לקוביות
- 3 כפות קרם חלב קוקוס
- 100 גרם שבבי קוקוס
- 100 גרם חמוציות קפואות
- 3 כפות סוכר
- 1/4 כוס מים
- 1 כף מיץ לימון





סופלה כרובית במנות אישיות

הכנה: 15 דקות, בישול: 15 דקות, אפייה: 30 דקות

אופן ההכנה:
 < מחממים את התנור לחום בינוני (180°). ומשמנים את הספלים (או התבניות) בחמאה.
 < מבשלים את הכרובית במים עד שהפריכים רכים, אך לא מתפוררים. מסננים ומצננים.
 < מערבבים את החלמונים, היוגורט, הגבינות, השום והתבלינים היטב.
 < מקציפים את החלבונים לקצף לבן ותפוח. מוסיפים לתערובת הגבינות ומערבבים בעדינות בתנועות קיפול. מוסיפים גם את הקמח ומערבבים בעדינות. מוסיפים את פרחי הכרובית ומערבבים לפיזור אחיד. מחלקים בין הספלים ואופים כ-30 דקות, עד הזהבה. מגישים חם.

חומרים ל-8 מנות בספלים או תבניות אישיות חום:
 1/2 חבילה (50 גרם) חמאת "תנובה", מומסת, לשימון הספלים
 2/3 חבילה (600 גרם) כרובית מוקפאת של "סנפרוסט"
 5 ביצים, מופרדות
 1 מכל (200 מ"ל) שמנת אורגניל 15% של "תנובה"
 1 מכל (200 מ"ל) יוגורט "דנובה" של "תנובה"
 1/2 חבילה (100 גרם) פתיתי "עמק"
 1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה 5% של "תנובה"
 2 שיני שום, קלופות וקצוצות דק מעט אגוז מוסקט
 מלח ופלפל שחור
 2 כפות קמח תופח

סלט ירוק עם תות שדה ומשולשי פילו מתובלים

הכנה: 15 דקות, אפייה: 10 דקות

אופן ההכנה:
 < להכנת משולשי הפילו: מחממים את התנור לחום בינוני (180°) ומפרדים 2 תבניות בנייר אפייה. חותכים כ-10 משולשים גדולים מעלי הפילו. מניחים בתבנית, מברישים בשמן הזית, מפזרים את עלי התבלין באופן שווה ומתבלים במלח. אופים כ-10 דקות, עד הזהבה.
 < להכנת הרוטב: מערבבים את כל מרכיבי הרוטב יחד.
 < להרכבת הסלט: מניחים על צלחת הגשה גדולה שליש מכמות עלי החסה והארוגולה, ושליש מעלי הפילו. עליהם מסדרים שליש מהפירות החתוכים ומפזרים שליש מכמות הגבינה. ממשיכים כך עד לתום המרכיבים. יוצקים את הרוטב ומגישים מייד.

חומרים ל-8 מנות: למשולשי פילו:
 6 עלי פילו, מופשרים לפי הוראות היצרן שמן זית
 עלי זעתר ועלי תימין טריים
 מעט מלח גס
לרוטב:
 1 כף חרדל
 1 כף מינז
 1 שן שום, קלופה וקצוצה
 1 כף חומץ
 1 כף סוכר חום
 2 כפות מים
 כפית קליפת לימון מגוררת
 1 כפית פלפל אדום חריף קצוץ דק
סלט:
 1 חסה עגולה אמריקאית, מופרדת לעלים
 100 גרם עלי ארוגולה
 200 גרם תות שדה (או שיזפים או תפוח ירוק), פרוסים
 100 גרם גלעד קצ'קבל" של "תנובה", מגוררת



אניון: ניתן להחליף את אניון "אניון קצ'קבל" באניון צמנית מסדרת "סיראוס".



לקפונוי הטבות ברכישת מוצרי תנובה שבמתכון היכנסו לתנובה ב f



לסבתא חווה וסבא בנימין מרחובות יש 7 נכדים מקסימים שמאוד אוהבים לבוא ולהתארח בביתם, במיוחד בחגים. שמה של סבתא חווה הולך לפני כבשלנית מספר אחת, ששמחה לשלב בין מתכונים מסורתיים עם ניחוח נוסטלגי לבין מתכונים חדשים ומורכבים. לכל אחד מבני המשפחה המאכל האהוב עליו, ובמיוחד בחג סבתא חווה דואגת שלא לקפח אף אחד: כשמגיע ערב החג היא פותחת שולחן ארוך, ערוך כל טוב ועמוס במטעמים. כל המשפחה המורחבת מתכנסת סביב השולחן, וכל אחד מוצא על השולחן - בדיוק את המנה שהוא אוהב.



פילה סלמון בזר ירקות מאודים

הכנה: 30 דקות, אפיה: 20 דקות

אופן ההכנה:

- < מחממים את התנור לחום בינוני (180°).
- < **להכנת הרוטב:** מערבבים היטב את כל מרכיבי הרוטב.
- < **להכנת הדגים:** פורשים את דפי הפרגמנט על משטח עבודה. מניחים במרכז כל אחד מהם נתח סלמון. מברישים את הדגים בחמאה ומתבלים במלח גס.
- < **להרכבת המנה:** מערבבים את הירקות בקערה. עורמים על כל דג שישית מתערובת הירקות, יוצקים 2 כפות מהרוטב מעל לכל מנה, אוספים את שולי הנייר מעל לדגים ולירקות ומקפלים במהודק, אפשר גם לכוון בחוט המיועד לבישול ועמיד בחום (דוגמת חוט שפגאט). אופים כ-20 דקות ומגישים מיד.

חומרים ל-6 מנות:

- לרוטב:**
- 1 כף מיוזג
- 1 כף חרדל
- 2 שיני שום, קלופות וקצוצות
- 1 גביע (200 מ"ל) שמנת "אורגניל"
- 15% של "תנובה"
- 1 לימון, קלוף וחתוך לקוביות מלח, פלפל
- לדגים:**
- 6 יחידות נייר פרגמנט
- 6 יחידות פילה סלמון (טרי או קפוא ומפשר), כ-150 גרם ליחידה, של "תנובה"
- 1 חבילה (100 גרם) חמאת "תנובה", מומסת
- מלח גס
- לירקות:**
- 3 תפוחי אדמה מבושלים, קלופים ופורסים
- 2 בטטות מבושלות, קלופות ופורסות
- 6 פרחי כרובית, מבושלים
- 1 גבעול כרשה, פרוס
- עלי דפנה

טיפ: לטרת פאטיב בתוך נייר מתאימה במיוחד אפיה. בעליפה ליונית או אסימילת פדאי, יאנקי אפני חריכה ולונית או קרויון פתוני.



כיכר גבינה עטופה בעלי גפן עם צנוברים ודבש

הכנה: 20 דקות, קירוח: 12 שעות

חומרים ל-10 מנות:

- 15 יחידות עלי גפן משומרים
- 2 כפות דבש הדרים
- 100 גרם צנוברים, קלויים עם כף דבש
- 2 גלילים (400 גרם) גבינת עיזים "פרומעז" של "תנובה"
- 2 קופסאות (500 גרם) פטה עיזים
- 16% מסדרת "פיראוס"
- 1 שקית (500 גרם) גבינת "כנען" 5%
- לבישול ואפיה מסדרת "השף הלבן"
- 1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה 9% של "תנובה" מלח
- פלפל שחור גרוס
- 2 שיני שום, קלופות וקצוצות דק
- 2 כפות ממרח זיתים או ממרח זיתים ירוקים של "אוליברה"
- 1 כף שמן זית
- 1/4 כפית מלח גס



מאפה שמרים של תרד וגבינות

הכנה: 150 דקות כולל התפחה ואפיה

לבצק:

- 1/2 ק"ג קמח (עדיף קמח ללחם)
- 1/2 שקית שמרים יבשים או 1/2 שקית שמרים לחים
- 1 כף סוכר
- 2 ביצים, טרופות
- 1 כוס (240 מ"ל) חלב "תנובה" 3%
- 1 חבילה (200 גרם) חמאת "תנובה", רכה מאוד
- 1 כף מלח

- 2 כפות עשבי תיבול יבשים (כל אחד לפי טעמו: אורגנו, תימין, רוזמרין)

למלית:

- 1 שקית (800 גרם) עלי תרד מוקפאים של "סנפוסט", ששהו במשך לילה במסננת במקרר
- 1 קופסה (250 גרם) פטה עיזים 16% מסדרת "פיראוס"
- 1/2 שקית (250 גרם) גבינת "ננען" 5% לבישול ואפיה מסדרת "השף הלבן", מפוררת גס
- 50 גרם גבינת "עמק", מגוררת
- 50 גרם גבינת "גלעד קצקבל" של "תנובה", מגוררת
- 2 כפות קמח
- מלח, לפלפל

לאפייה:

- 1 ביצה, טרופה
- 2 כפות גרעיני דלעת קלופים, לא קלויים

אופן ההכנה:
< להכנת הבצק: מערבלים את הקמח, השמרים והסוכר בקערת מערבול יוצרים גומה במרכז תערובת הקמח, יוצקים את הביצים ואת החלב פנימה ומערבלים בעזרת וו לישה, עד שנוצר בצק. מוסיפים את החמאה והמלח ומערבלים, עד שנוצר בצק אחיד. מעבירים למשטח עבודה מקומח ולשים 8 דקות, עד שנוצר בצק גמיש. אוספים לכדור, מכסים במגבת מטבח לחה ומניחים לשעה וחצי, עד שהבצק מכפיל את נפחו.

< להכנת המלית: סוחטים היטב את התרד. מערבבים את כל מרכיבי המלית יחד. מקמחים משטח עבודה ומרדדים את הבצק למרובע בגודל 25 ס"מ. מרפדים את התבנית בנייר אפייה. מניחים את הבצק המרודד בתבנית, כך ששוליו משתפלים מדפנות התבנית, כלפי חוץ. יוצקים את המלית לתוך הבצק ומקפלים את שולי הבצק מלמעלה ומהדקים היטב. הופכים, כך שהקיפול פונה כלפי מטה, מכסים בבד לח ומתפחים כ-30 דקות.

< לאפייה: מחממים את התנור לחום בינוני (170°). מברישים את פני המאפה בביצה הטרופה, זורים את גרעיני הדלעת ואופים, עד הזהבה. מגישים חם.

קישואי "מדיאס" במילוי גבינות וברוטב עגבניות

הכנה: 40 דקות, בישול רוטב: 15 דקות, אפייה: 10 דקות

חומרים ל-8 מנות:

- 8 קישואים
- למלית:**
- 2 גלילים (400 גרם) גבינת עיזים "פרומעז" של "תנובה"
- 1 בצל, קלוף, קצוץ ומטוגן עד הזהבה
- 2 כפות פירורי לחם
- 2 שיני שום, קלופות וקצוצות
- לטיגון:**
- 1 כוס קמח
- 2 ביצים, טרופות
- 1/2 כוס שמן
- לרוטב:**
- 2 כפות שמן
- 1 כף פפריקה מתוקה
- 2 שיני שום, קלופות וקצוצות
- 3 עגבניות, חתוכות לקוביות
- 1 כוס מים
- 1 כף עלי תימין טרי
- מלח, לפלפל
- לציפוי:**
- 50 גרם גבינת "גבע פרמזן" של "תנובה", מגוררת

אופן ההכנה:
< חוצים את הקישואים ומרוקנים את תוכנם בכפית.
< להכנת המלית: מערבבים את כל מרכיבי המלית וממלאים את הקישואים.
< להכנת הקישואים: מניחים את הקמח ואת הביצים בקעריית נפרדות. מחממים את השמן במחבת רחבה. טובלים כל קישוא ממולא בקמח ואז בביצים ומטגנים, מכל צדדי, עד הזהבה. מעבירים לתבנית.
< מחממים את התנור לחום בינוני (180°)
< להכנת הרוטב: מחממים את השמן במחבת קטנה, מוסיפים את הפפריקה והשום ומטגנים כחצי דקה. מוסיפים את העגבניות ומבשלים כ-15 דקות. מוסיפים את המים ואת התבלינים ומביאים לרתיחה. מבשלים כ-5 דקות נוספות.
< יוצקים את הרוטב מעל הקישואים ואופים כ-30 דקות. מרטיבים את הקישואים ברוטב מדי פעם. מפזרים את הפרמזן ואופים כ-10 דקות נוספות. מגישים חם.



טיפ: מומלץ לאחסן את הבצק ארוך יותר במקרר, כך ינוח ויקל לעיצוב את המאפה.

טיפ: ניתן לבצק מוקפא לחמניות קטנות ולמלא בתרד, או פלפל לבצק לחמניות ארוכות. מלית ולביצה עם חמאה.



לקפונו הטבות ברכישת מוצרי תנובה שבמתכון היכנסו לתנובה ב f

מרק סלק חם עם שמנת חמוצה

הכנה: 20 דקות, בישול: 40 דקות

אופן ההכנה:

- ◀ מחממים סיר גדול על להבה בינונית. ממיסים את החמאה ומטגנים מעט את הבצל. ממשיכים להוסיף את הירקות ולפי הסדר המצויין במתכון, מטגנים ומערבבים, עד הזהבה.
- ◀ מוסיפים את ציר המרק (או המים והאבקה) ומבשלים כ-40 דקות, עד שהירקות מתרככים. מתבלים בלימון, בסוכר ובתבלינים ומבשלים 5 דקות נוספות. מורידים מהאש. מוציאים 4 כפות מקוביות הירקות ושומרים בצד.
- ◀ טוחנים את המרק בעזרת מוט ריסוק או בלנדר לקרם חלק. מחזירים את קוביות הירקות ששמרנו. מחלקים לצלחות הגשה ומניחים כף שמנת בכל צלחת. מגישים חם.

חומרים ל-8 מנות:

- 1 חבילה (100 גרם) חמאת "תנובה"
- 1 בצל, קלוף וחתוך לקוביות
- 2 תפוחי אדמה גדולים, קלופים וחתוכים לקוביות
- 3 סלקים בינוניים, קלופים וחתוכים לקוביות
- 1 גבעול כרשה, פרוס דק
- 2 שיני שום, קלופות וקצוצות
- 2 גבעולי סלרי, פרוסים דק
- 2 עגבניות, חתוכות לקוביות
- 5 כוסות ציר מרק ירקות (אפשר מאבקה)
- 1 כפית מיץ לימון טרי
- 1 כף סוכר
- מלח לפלפל שחור גרוס
- 2 מכלים (400 גרם) "שמנת של פעם" 27% של "תנובה"



טיפ: אפשר גם אבקה קר בבישול. כחבית 1/2 קוביות קרי.

קדאוף גבינות צאן וצנוברים

הכנה: 15 דקות, אפייה: 15 דקות

אופן ההכנה:

- ◀ מחממים את התנור לחום בינוני-נמוך (160°) ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה. מערבבים את שערות הקדאוף והחמאה בקערה עמוקה, עד ששערות הקדאוף ספוגות בחמאה.
- ◀ מרפדים משטח עבודה בנייר אפייה ומעבירים אליו את שערות הקדאוף. יוצרים 8 מלבנים צפופים בגודל של 8 ס"מ.
- ◀ להכנת המלית: מערבבים את כל מרכיבי המלית ויוצרים ממנה 8 גלילים באורך 10 ס"מ.
- ◀ מניחים בקצה כל מלבן קדאוף גליל מלית ומגלגלים סביבו את הקדאוף לגליל מהודק. מניחים בתבנית ואופים עד הזהבה. מגישים חם.

חומרים ל-8 מנות:

- 200 גרם שערות קדאוף (אפשר למצוא קפוא בחנויות המתמחות בקונדיטוריה)
- 1 חבילה (100 גרם) חמאת "תנובה", מומסת
- למלית:
- 30 גרם צנוברים קלויים
- 30 גרם אגוזי מלך קלויים, קצוצים דק
- 1 גליל (200 גרם) גבינת עיזים "פרומט" של "תנובה"
- 1 כף עגבניות מיובשות בשמש של "אוליבה", קצוצות דק
- מלח ופלפל



טיפ: בלאוננים בטות גדולה, מומסת אגוזי מלך. את שערות הקדאוף בתבנית אפוח מניח את פוליות אגוזי מלך בלבת קדאוף נוספת. מניחים אפי פראות בבבנה.

רולדת שוקולד "נוסטלגית"

הכנה: 40 דקות, אפייה: 15 דקות

החומרים ל-10 מנות:

- 1/3 כוס קמח
- 1/4 כוס קקאו
- 1 כפית אבקת אפייה
- 1/4 כפית מלח
- 4 ביצים, מופרדות
- 1/2 כוס סוכר
- 1/4 כוס אבקת סוכר
- 2 יריעות נייר אפייה
- למלית:
- 1 גביע (225 גרם) גבינת "נפוליאון" בטעם טבעי, של "תנובה"
- 1 מכל (250 מ"ל) שמנת להקצפה 32% מסדרת "השף הלבן"
- 1 כוס סוכר
- 1 כפית תמצית וניל
- 3 כפות פודינג וניל אינסטנט
- לציפוי:
- 100 גרם שוקולד מריר
- 1/4 כוס (60 מ"ל) שמנת להקצפה 32% מסדרת "השף הלבן"
- 1 כף סירופ תירס, להשיג בחנויות המתמחות באפייה, לא חובה
- מעט שוקולד לבן מגורר, לעיטור
- אופן ההכנה:
- ◀ מחממים את התנור לחום בינוני (180°) ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.
- ◀ להכנת הרולדה: מערבבים את הקמח, הקקאו, אבקת האפייה, אבקת הסוכר והמלח בקערה.

- ◀ מקציפים את החלבונים עם מחצית מכמות הסוכר לקצף יציב ומניחים בצד. מקציפים את החלבונים עם הסוכר שנותר לקרם חלק. מערבבים את קרם החלבונים עם תערובת הקמח, מוסיפים את הקצף ומערבבים בעדינות. יוצקים לתבנית, משטחים ואופים 12 דקות, עד שהבצק מתייבב.
- ◀ מרפדים משטח עבודה בנייר אפייה ומפזרים עליו את אבקת הסוכר. מחלצים את הבצק האפוי מהתבנית בעזרת נייר האפייה והופכים על גבי אבקת הסוכר. קולפים ומסירים את נייר האפייה העליון (שעבר אפייה). מגלגלים לרולדה בעזרת נייר האפייה התחתון. מצננים.
- ◀ להכנת המלית: מקציפים את גבינת השמנת עם הסוכר לקרם חלק. מקציפים את השמנת עם פודינג הווייל לקצף רך. מערבבים יחד עם גבינת השמנת ומאחסנים במקרר לשעתיים לפחות.
- ◀ משטחים את בצק הרולדה, מורחים את הקרם בנדיבות ומגלגלים חזרה (אפשר לשמור כך במקרר עד ההגשה, אפשר גם להקפיא).
- ◀ לציפוי: ממיסים את השוקולד והשמנת במיקרוגל או בסיר על הכריים. מוסיפים את סירופ התירס (הסירופ יוצר ברק ותורם למרקם חלק של הציפוי, אך הוא אינו הכרחי), מערבבים ויוצקים על העוגה. מצננים מעט. מפזרים את השוקולד הלבן ומגישים.



טיפ: מומסת אגוזי מלך בלבת קדאוף. את שערות הקדאוף בתבנית אפוח מניח את פוליות אגוזי מלך בלבת קדאוף נוספת. מניחים אפי פראות בבבנה.



מאפה אישי של גבינה ופסילורה

הכנה: 15 דקות, אפיה: 40 דקות, קירור: 2 שעות

חומרים ל-8 מנות בספלים חסיני חום:

- 1/2 חבילה (50 גרם) חמאת "תנובה"
- 2 גביעים (450 גרם) גבינת "נפוליאון" בטעם טבעי, של "תנובה"
- 1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה 5% של "תנובה"
- קליפה מגוררת מ-1 תפוז
- 1 כפית תמצית וניל
- 1/2 כוסות סוכר
- 3 ביצים, טרופות
- 3 כפות קמח תופח
- 1 מכל (250 גרם) שמנת להקצפה
- 38% מסדרת "השף הלבן"

להגשה:

- 1 מכל (250 מ"ל) שמנת להקצפה 38%
- מסדרת "השף הלבן"
- 6 פסילורות טריות, חצויות



עוגת גבינה חלבה ושוקולד לבן

הכנה: 20 דקות, אפיה: 1 שעה, קירור: 2-12 שעות

אופן ההכנה:

- < מחממים את התנור לחום בינוני (170°)
- < **להכנת הקלתית:** שמים את הביסקוויטים או העוגיות במעבד מזון ומעבדים לפירורים דקים. מוסיפים את החמאה, מערבבים ומשטחים על בסיס התבנית ועל הדפנות. אופים כ-15 דקות, עד הזהבה.
- < מנמיכים מעט את הטמפרטורה בתנור ל-160° ומניחים בבסיס התנור תבנית המלאה עד למחציתה במים רותחים.
- < **להכנת המלית:** מערבבים את הגבינות, החלבה, הווייל, החלמונים ומחצית מכמות הסוכר היטב לבלילה חלקה (אפשר למעבד מזון או מיקסר).
- < מקציפים את החלבונים עם הסוכר שנותר לקצף יציב. מוסיפים את הקצף לבלילת הגבינות ומערבבים בעדינות בתנועות קיפול. מוסיפים את הקמח ומערבבים בעדינות. יוצקים לקלתית ואופים כ-10 דקות. מנמיכים את הטמפרטורה בתנור ל-150° מעלות ואופים כ-50 דקות נוספות. מוציאים מהתנור מצננים. מאחסנים במקרר למשך שעתיים לפחות (עד לילה).
- < **לציפוי:** ממיסים במיקרוגל את השוקולד והשמנת לקרם אחיד (או מחממים על הכיריים, עד שהשוקולד נמס לגמרי). מוסיפים את סירוף התירס (הסירוף יוצר ברק ותורם למרקם חלק של הציפוי, אך הוא אינו הכרחי) ומערבבים. יוצקים על העוגה ומקשטים בשערות החלבה ומגישים.

חומרים לתבנית בקוטר 24 ס"מ ובגובה 5 ס"מ:

- 2 שקיות (500 גרם) "פתי בר" או עוגיות שקדים
- 2 חבילות (200 גרם) חמאת "תנובה", מומסת
- למלית:**
- 1/2 חבילה (250 גרם) גבינת "כנען" 5%
- לבישול ואפיה מסדרת "השף הלבן"
- 2 גביעים (450 גרם) גבינת "נפוליאון" בטעם טבעי, של "תנובה"
- 1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה 9% של "תנובה"
- 3 כפות ממרח חלבה
- 1 כפית תמצית וניל
- 5 ביצים, מופרדות
- 1/2 כוסות סוכר
- 4 כפות קמח תופח
- לציפוי:**
- 200 גרם שוקולד לבן
- 1/2 כוס (120 מ"ל) שמנת להקצפה 38% מסדרת "השף הלבן"
- 2 כפות סירוף תירס, להשיג בחנויות המתמחות באפייה, (לא חובה)
- חלבה מסולסלת, לעיטור



חם לבירות שמתי!

אפילו אם לבנות בקיץ פלוקולד ולאחסן כן במקרר (עד לזמנה ימים). לפני כדאי לקרר בחלבה ומגלים.



שבועות תנובה



תנובה מאחלת
לכל בית ישראל
חג שבועות שמח וטעים!

תנובה
לגדול בבית ישראלי