

chocketa
צ'וקטה



מתכונים מתוקים לשבועות

chocketa
צ'וקטה

מתכונים: נעה עינת שפית קונדיטורית, ובעלת
מתחם סדנאות אפייה בקריית אונו
צילום וסטיילינג: מרין קויפמן



חומרים לבסיס העוגה:

250 גרם עוגיות צ'וקטה בטעם קרמל
2 כפות סוכר דמררה
100 גרם חמאה מומסת

חומרים לקרם גבינה:

500 גרם שמנת מתוקה
200 גרם גבינת שמנת 30%
100 גרם סוכר לבן
1 אינסטנט פודינג

חומרים לציפוי וקישוט העוגה:

1 צ'וקטה ממרח עוגיות בטעם קרמל
150 ג' צ'וקטה עוגיות קרמל- מפוררות גס



אופן ההכנה:

הכנת בסיס העוגה:

- מפוררים את עוגיות הקרמל למרקם גס ומערבבים עם הסוכר והחמאה המומסת עד לקבלת מסה אחידה.
- משטחים בתחתית התבנית - מומלץ לשים שקף לעוגות מוס בצדדים מכניסים למקפיא למשך חצי שעה

הכנת קרם הגבינה:

- מקציפים את כל חומרי הקרם יחד עד לקבלת מרקם אחיד
- יוצקים את הקרם על תחתית העוגה ומחזירים למקפיא למשך לילה/5 שעות לפחות.
- מעבירים את העוגה לצלחת הגשה
- מחממים את ממרח העוגיות במיקרוגל כחצי דקה, עד להמסה (שהממרח הופך לנוזלי), ויוצקים על החלק העליון של העוגה בתנועות מעגליות (מכיוון פנימה החוצה), כשלאט לאט יוצרים "נזילות" בצדדי העוגה.
- מפוררים עוגיות קרמל למרקם גס ומקשטים את העוגה.
- שומרים במקרר עד להגשה.



חומרים לעלי הופל:

200 גרם צ'וקטה עלי וופל פריכים בטעם חמאה

חומרים לקרם מסקרפונה:

250 גרם שמנת מתוקה

125 גרם אבקת סוכר

250 גרם גבינת מסקרפונה

10 גרם אינסטנט פודינג

אופן ההכנה:

- בקערת המיקסר עם וו בלון מקציפים את כל חומרי הגלם ביחד עד קרם יציב.
- מעבירים לשק זילוף עם צנתר חלק ומזלפים מעל דפי עוגיות וופל חמאה בצורה שתבחרו (פסים, עננים וכו').
- מייצרים שתי שכבות
- מפדרים באבקת סוכר ומגישים.

כריכי עלי וופל
פריכים עם קרם
מסקרפונה עשיר
כמות ל-6 יח'



חומרים לבסיס העוגיות:

176 ג' עוגיות צ'וקטה סנדוויץ'

בטעם שוקולד ובמילוי קרם וניל

חומרים לקרם מסקרפונה:

200 גרם שמנת מתוקה

80 גרם סוכר לבן

250 גרם גבינת מסקרפונה

10 גרם אינסטנט פודינג

חומרים לציפוי הקרם:

300 גרם צ'וקטה שוקולד מריר 60% מוצקי קקאו

3 כפות שמן קנולה

אופן ההכנה:

- בקערת המיקסר עם וו בלון מקציפים את כל חומרי הקרם יחד עד לקבלת קרם יציב
- מעבירים לשק זילוף עם צנתר חלק ומזלפים על העוגייה
- ממיסים בבן מארי/ במיקרו את השוקולד המריר, מוסיפים את השמן ומערבבים היטב
- מניחים את העוגיות עם הקרם על רשת ויוצקים את השוקולד על לציפוי לפי בחירה
- מעבירים לצלחת הגשה. ושומרים במקרר עד להגשה

צ'וקטה עוגיות עם
ענני קרם מצופים
שוקולד
כמות ל-16 יח'



חומרים למסת קקאו:

200 גרם צ'וקטה שוקולד מריר 60% מוצקי קקאו

175 חמאה

250 גרם סוכר

1/4 כפית מחית וניל איכותית

3 ביצים L

140 גרם קמח לבן

2 כפות אבקת קקאו צ'וקטה

חומרים למסת גבינה:

2 גבינות שמנת 30%

3 ביצים

100 גרם סוכר

45 גרם קמח לבן

40 גרם צ'וקטה שוקולד מריר 60% מוצקי קקאו- קצוץ

200 ג' צ'וקטה ממרח אגוזי לוז

אופן ההכנה:

- מחממים תנור לטורבו 180 מעלות, מרפדים תבנית עם נייר אפייה ומשמנים היטב.
- הכנת התערובת השוקולד:
- ממיסים שוקולד וחמאה בבן מארי או במיקרו ומערבבים היטב.
- טורפים פנימה אל תוך התערובת של השוקולד את הביצים, הסוכר והוניל.
- כשהמסה אחידה מוסיפים פנימה את הקמח והאבקת קקאו ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
- מעבירים את המסה לתבנית שהכנו מראש ומיישרים בעזרת פלטה/ כף את המסה בתבנית.
- מכינים את תערובת הגבינה:
- טורפים את כל חומרי התערובת עד לקבלת תערובת אחידה.
- יוצקים את תערובת הגבינה על תערובת השוקולד, מיישרים היטב.
- בעזרת כפית מוסיפים חצי כפית ממרח אגוזי לוז צ'וקטה בנקודות שונות במסה.
- מפזרים את השוקולד הקצוץ מלמעלה ומכניסים לתנור שחומם מראש עד שהבראוניז מזהיב קלות והקיסם יוצר נקי- בערך כ-35 דקות.
- מצננים היטב, חותכים בגודל הרצוי ושומרים בקופסא אטומה.

ריבועי בראוניז
שוקולד וגבינה
תבנית מרובעת
27X30 ס"מ

כמות לכ-20 ריבועים בינוניים

