פחזניות ביתיות

שף קונדיטור אופל אורן



<u>מצרכים:</u>

<u>לקרם קפוצ'ינו</u>

70 מ"ל שמנת מתוקה (א)

70 גרם סוכר

43 גרם מסת ג'לטין (6 גרם ג'לטין + 38 גרם מים קרים)

55 מ"ל קפה מקפסולת קפוצ'ינו של אספרסו קלאב

335 גרם גבינת שמנת בטעם טבעי

575 מ"ל שמנת מתוקה (ב)

<u>לפחזניות</u>

175 מ"ל מים

175 מ"ל חלב

10 גרם סוכר

5 גרם מלח

155 גרם חמאה חתוכה לקוביות

190 גרם קמח

300-350 גרם ביצים שלמות

<u>לקראמבל</u>

100 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

100 גרם סוכר

80 גרם קמח

20 גרם אבקת שקדים

<u>אופן ההכנה:</u>

<u>מתחילים בקרם קפוצ'ינו</u>

תחילה, מערבבים ג'לטין ומים בקערה קטנה ומחכים לספיגה מלאה של המים.

לאחר מכן, ממיסים לנוזל שקוף (שימו לב לא לשרוף את הג'לטין) ומניחים בצד.

בקלחת שמים שמנת מתוקה (א), סוכר וקפוצ'ינו ומביאים לרתיחה.

לבסוף, מוסיפים את הג'לטין.

בקערה שמים גבינת שמנת ושמנת מתוקה (ב) ומערבבים היטב עד לאיחוד.
מוסיפים את מסת הקרם הקפוצ׳ינו לתערובת גבינת השמנת ומערבבים היטב.
מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לבערך 7 שעות.

<u>לקראמבל</u>
במעבד מזון מכניסים את כל המרכיבים ומעבדים בפולסים עד שמתקבלת תערובת במרקם פירורים.
בין 2 ניירות אפייה מרדדים לעובי 2 ס״מ ומכניסים להקפאה במשטח ישר לחלוטין.
מוציאים סמוך להכנסת הפחזניות לתנור.

<u>הכנת הפחזניות</u>
בקלחת שמים חמאה, חלב, מים, סוכר ומלח, ומרתיחים, ברגע שמגיעים לרתיחה, מוסיפים את הקמח ומכבים את האש.
מערבבים טוב טוב שלא יהיו גושים של קמח ומקבלים בצק רבוך, מחזירים לאש לעוד 2 דקות בדיוק כשאנחנו לא מפסיקים לערבב.
מעבירים למיקסר עם וו גיטרה ומקררים את הבצק.
אחרי שהקערה קרה והבצק קר, מוסיפים בשלוקים קטנים את הביצים.
שימו ❤️‍🩹 - לא מכניסים את כל כמות הביצים, הבצק רבוך מוכן כשהוא נמתח בין 2 האצבעות ולא נקרע. לכן, לפעמים לא צריך את כל כמות הביצים!

מעבירים לשקית זילוף עם צנתר עגול ומזלפים עיגולים שווים בגודלם, מזלפים לגובה!
קורצים עיגולים מהבצק פריך שרידדנו ומניחים על כל הפחזניות.
מכניסים לתנור שחומם מראש ל 165 מעלות למשך 50 דקות, שימו לב שהן שזופות ותפוחות!
לא פותחים את התנור בזמן האפייה.

מקציפים את קרם הקפוצ'ינו שקיררנו לקרם יציב.
לאחר שהפחזניות יוצאת מהתנור, מצננים היטב, חוצים באמצע הפחזנית ושומרים את ה ״כיפה״ בצד, ממלאים את הפחזניות בעזרת צנתר כוכב.
סוגרים את הפחזנית ב"כיפה" ששמרנו בצד, מפדרים מעל אבקת סוכר ומגישים.
*הפחזניות נשמרות במקרר כ-3 ימים.

בתאבון!