צ'ורוס עם 3 מטבלים המשלבים קפה

גלי סיל



מצרכים:

מצרכים לבצק:

50 גרם חמאה

1/4 כפית מלח

1 כף סוכר

1 כוס מים

1 כוס קמח לבן

2 ביצים בינוניות

1/2 ליטר שמן לטיגון

לציפוי:

1 כף קינמון

2 כפות סוכר

למטבלים:

מטבל שוקולד לבן ואגוזי לוז:

1 חפיסת שוקולד לבן

10 גרם חמאה

1/4 כוס אגוזי לוז קצוצים דק

מנה קצרה של קפסולת קפה בטעם אגוזי לוז

מטבל שוקולד שוקו:

1 חפיסת שוקולד חלב

10 גרם חמאה

מנה של קפסולת שוקו בלגי

מטבל קרמל קפה:

1/2 כוס פצפוצי קרמל

10 גרם חמאה

מנה קצרה של קפסולת קפה סופרנו (קפסולה צהובה)

טל' ראשי: 03-6476500 **פקס:** 03-6476600 **אימייל:** info@espresso-club.co.il **אתר:** espresso-club.co.il

אספרסו קלאב פשוט לשתות קפה.

*4994 חפשו אותנו

espresso club

<u>אופן ההכנה:</u>

מתחילים בהכנת הבצק, בסיר קטן שמים חמאה, מלח סוכר ומים, מביאים את התערובת לרתיחה על הגז למשך כ- 10 שניות, מכבים את הגז ומוסיפים בבת אחת את הקמח, מערבבים היטב עד שהבצק נפרד מדפנות הסיר, מחזירים את הבצק לגז ללהבה נמוכה לייבוש תוך כדי ערבוב כדקה וחצי.

מעבירים את הבצק לקערה ומערבבים בעזרת לקקן את הבצק על מנת שיתקרר, יש לערבב בערך כ- 3 דקות עד שהבצק מתקרר. כעת מוסיפים ביצה אחת ומערבבים, שימו לב שהבצק יתפרק ויתחבר מחדש בתהליך הערבוב, כאשר הבצק התאחד, יש להוסיף את הביצה הנוספת ושוב לערבב עד שהבצק מתאחד. שימו לב, שהבצק צריך להיות יציב וגמיש אך ניתן לזילוף, אם הבצק נוזלי יש להוסיף כל פעם כף קמח ולערבב עד שהבצק יגיע למרקם הרצוי.

מעבירים את הבצק לשקית זילוף עם צנתר כוכב. גוזרים נייר אפייה לרצועות רחבות וקצרות ועליהם מזלפים את הצ'ורוס, שימו לב לזלף אורך שיתאים לסיר שלכם. כעת יש להעביר למקפיא למשך 10 דקות את הצ'ורוס המזולפים כדי שיהיה קל לטגן אותם.

בינתיים מרתיחים בסיר קטן שמן לטיגון הצ'ורוס. וכעבור 10 דקות מוציאים את הצ'ורוס מהמקפיא לטיגון בשמן, כשהצ'ורוס זהוב ומוכן, יש להעביר לרשת לטיגון לקירור של כ-2 דקות ואז לצפות את הצ'ורוס מכל הכיוונים בתערובת קינמון וסוכר.

להכנת המטבלים יש להמיס במיקרו את חומרי המטבל הרלוונטי , בפולסים של 30 שניות וכל הזמן לערבב עד שהשוקולד והחמאה נמסים ולבסוף מוסיפים את מנת הקפה השייכת לכל מטבל. מעבירים לקעריות הגשה.

ועכשיו, תסדרו לעצמכם רגע של פינוק לצד קפה טוב עם קפסולה של אספרסו קלאב ולפחות 3 צ'ורוס, כל פעם תטבלו ברוטב אחר !

בתאבון!