טוויקס אספרסו ביתי

ספיר פשלי



מצרכים:

לבסיס:

- 230 גרם חמאה רכה
- 120 גרם אבקת סוכר
- 240 גרם קמח
- ½ כפית מלח
- 1 כפית תמצית וניל

לקרמל אספרסו:

- 110 גרם חמאה
- 210 גרם סוכר חום כהה ודביק
- 397 גרם חלב מרוכז ממותק (פחית אחת)
- שוט אספרסו (כ־30 מ״ל)
- ½ כפית מלח
- ½ כפית תמצית וניל

לציפוי:

- 300 גרם שוקולד חלב או מריר
- 2 כפות שמן ניטרלי
- מעט מלח גס לפיזור

אופן ההכנה:

1. מכינים את הבסיס: מערבבים חמאה ואבקת סוכר לתערובת חלקה. מוסיפים קמח, מלח ותמצית וניל ומערבבים רק עד לקבלת בצק אחיד.
2. משטחים ומהדקים את הבצק בתבנית בגודל 23×23 ס״מ, מרופדת בנייר אפייה. מעבירים למקרר ל־30 דקות.
3. מחוררים מעט את הבצק במזלג ואופים בתנור שחומם מראש ל־165 מעלות במשך כ־30 דקות, עד להזהבה עדינה. מצננים לחלוטין.
4. מכינים את הקרמל: ממיסים חמאה בסיר, מוסיפים סוכר חום וחלב מרוכז ומערבבים עד להסמכה. מוסיפים אספרסו ומבשלים על אש בינונית, תוך ערבוב רציף, עד שהקרמל מגיע ל־116–117 מעלות. ללא מדחום: מטפטפים מעט קרמל לכוס מים קרים. אם אפשר לאסוף אותו לכדור רך וגמיש, הוא מוכן.
5. מסירים מהאש, מוסיפים מלח ותמצית וניל ומערבבים. יוצקים מיד על הבסיס ומיישרים. מעבירים למקרר לשעתיים לפחות, ועדיף ללילה.
6. מחלצים מהתבנית וחותכים לחטיפים בעזרת סכין חדה. אם הקרמל רך מדי, מעבירים למקפיא ל־15–20 דקות לפני החיתוך.
7. ממיסים את השוקולד עם השמן בפולסים קצרים במיקרוגל, תוך ערבוב בין הפולסים.
8. טובלים כל חטיף בשוקולד, מניחים על נייר אפייה ומפזרים מעט מלח גס לפני שהציפוי מתקשה. מעבירים למקרר עד להתייצבות.

espresso club

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

*4994

אספרסו קלאב

פשוט לשתות קפה