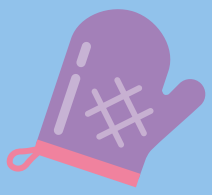
הונגש באמצעות
המרכז להנגשת מידע של
עמותת נגישות ישראל (עי"ר)

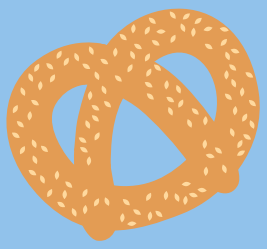
הטבה מיוחדת ללקוחות yes. מתנת ערוץ ניק ג'וניור

חוברת מתכונים: מסעדת בונבון עונה 3

מה בתפריט?

בראוניז דומינו ---------- 3
גלידת איש שלג ---------- 4
פסטת מדורה (ללא גלוטן) ---------- 5
חוף ים שוקולדי ---------- 6
עוגיית גרנולה דובונית ---------- 7
חביתת אימוג'י ---------- 8
מטוס בננה ---------- 9
מוס שוקולד הפתעות ---------- 10





בראוניז דומינו

מצרכים:

300 גר' שוקולד
150 גר' חמאה
200 גר' סוכר
4 ביצים
40 גר' קמח
קורט מלח
שוקולד למריחה
קליק צבעוני

אופן ההכנה:

מכניסים לקערה 300 גרם שוקולד ו150גרם חמאה וממיסים בפולסים של דקה. מוסיפים כוס סוכר, 4 ביצים, קורט מלח ו-4 כפות קמח. מערבבים היטב ויוצקים את הבלילה לתבנית מרופדת בנייר אפייה. מכניסים לתנור שחומם מראש לכ- 160 מעלות למשך 25 דק', מוציאם ומצננים. מוציאים את הבראוניז מתבנית האפייה ומניחים על משטח העבודה. פורסים את העוגה למלבנים בגודל של 6/3סמ'. בכל מלבן חורצים בעדינות פס באמצע (לא עמוק) שייצר חלוקה לשני ריבועים כמו באבני דומינו. מתחילים להדביק את העדשים, אפשר להיעזר בשוקולד למריחה (בוחרים צבע שונה של עדשים לכל מספר) .

גלידת איש שלג

מצרכים:

1/2 ליטר שמנת מתוקה 38%
קופסאת חלב מרוכז
מקל וניל או 1/2 כפית תמצית וניל מרוכז
שוקולד צ'יפס
סוכריות בצורת עיניים
סוכריות ג'לי
סוכריית חמצוץ
מיני גביע גלידה
מקלות בייגלה

אופן ההכנה:

מקציפים על מהירות גבוהה את השמנת עד לקבלת קצף יציב, מוסיפים חלב מרוכז ותמצית וניל ומפעילים את המיקסר על מהירות נמוכה.
שופכים את הגלידה לתוך שני כלים עגולים בשני גדלים שונים, אחד קטן לראש ושני גדול יותר לגוף.
מכניסים למקפיא לילה.
מוציאים את הגלידה הקפואה מניחים על מגש את העיגול הקטן ומתחתו את העיגול הגדול ומתחילים לעצב את איש השלג: עיניים - מניחים את עיניי הסוכריות, את האף: לוקחים סוכריית ג'לי כתומה וגוזרים אותה בצורת משולש ומניחים. פה: לוקחים 7 עיגולי שוקולד צ'יפ ומניחים אחד ליד השני בצורת חיוך. כפתורים - מסדרים שלוש סוכריות ג'לי לכפתורים אחת מתחת לשניה, כובע - מניחים את מיני גביע הגלידה בקצה העיגול העליון (מעל עין ימין). צעיף – מקפלים את סוכריית החמצוץ בצורת צעיף בין הראש לגוף. ידיים - 2 מקלות בייגלה ארוכים.

פסטת מדורה (ללא גולטן)

מצרכים:

פסטה מבושלת מקמח אורז מלא (ללא גלוטן)

לרוטב:

קופסא קטנה של רסק עגבניות

2 כפות עגבניות מרוסקות

1/4 כפית פפריקה

חופן בזיליקום טרי

רבע כפית תבלין אורגנו

1/4 כפית מלח

כף שמן זית

שן שום

פרמז'אן מגורד בתנור ללהבה

אופן ההכנה:

מכניסים לקערה קופסת רסק עגבניות, 2 כפות עגבניות מרוסקות, פפריקה, בזיליקום, אורגנו, מלח, ושום כתוש, מערבבים ומכניסים לכדקה במיקרו.

מניחים כארבע חתיכות פסטה פנה צמודות על גבי צלחת שיהיו הבסיס , ועליהן מסביב משעינים פסטות נוספות כך שתתקבל צורת עיגול כמו מדורה.

על הפסטות יוצקים חלק מהרוטב, ומסדרים עוד שכבה של פסטות ובסיום יוצקים את כל הרוטב שנשאר.

מסדרים עיגולים מפתיתי פרמז'אן מגורד על תבנית אפייה עם נייר אפייה.

מכניסים את התבנית לתנור שחומם מראש ל 200 מעלות למשך 5-7 דק' .

לאחר שהפרמז'אן מוכן נותנים לו להצטנן ואז שוברים אותו לחתיכות בצורת להבות ומסדרים מעל הרוטב במרכז המדורה.

חוף ים שוקולדי

מצרכים:

2 חבילות שוקולד מריר
1/2 חבילת ביסקוויטים
סלסלת תותים
בננות
קיווי
מבחר עוגיות - עוגיית דובון, עוגייה בצורת טבעת , בישקוטי,
שמשיות קוקטייל לקישוט

אופן ההכנה:

מכניסים לתוך שקית זיפר חצי חבילת ביסקוויטים, ובעזרת מערוך שוברים את הביסקוויטים לפרורים. שופכים את תוכן השקית לצלחת ההגשה ומפזרים את ה"חול" רק על חצי צלחת. שוברים לתוך קערית 2 חבילות שוקולד מריר ומכניסים להמסה במיקרו בשיטת הפולסים. את השוקולד המומס שופכים לחצי השני של הצלחת, וכך הצלחת מחולקת לשני חלקים "חול" (ביסקוויטים) ו"ים" (שוקולד). ניקח 3 בננות ונחתוך את החלק המעוגל ונסדר אותן יחדיו על גבי החול אחד ליד השנייה, , ניקח 4 תותים. נקטום את הקצה עם העלים ונעמיד אותם יחד צמודים על החול. נקלף את הקיווי נפרוס אותו ל- 4 פרוסות בצורת סידה אותן נחתוך בחלק התחתון כדי שאפשר יהיה להעמיד אותן ונסדר צמוד על החול. לכל קבוצת פירות נשים שמשייה צבעונית. ניקח עוגיית בישקוט ונניח כגלשן על ים השוקולד, ומעל נשכיב את עוגיית הדובי. "מטביעים" תות אחד בים השוקולד ומוסיפים עוגייה בצורת טבעת שתהיה גלגל הצלה על החול.

עוגיית גרנולה דובונית

מצרכים:

250 גר' חמאה רכה
300 גר' סוכר חום
300 גר' קמח
כפית שטוחה סודה לשתיה
כפית קינמון
1/2 כפית מלח
300 גר' שיבולת שועל אנסטנט
100 גר' שוקולד צ'יפס

לקישוטים:
מטבעות שוקולד
כדורוני שוקולד
ושוקולד צ'יפס

אופן ההכנה:

מכניסים למיקסר (עם וו גיטרה) את החמאה והסוכר ומערבבים במהירות נמוכה, אח"כ מוסיפים את הקמח, סודה לשתייה, קינמון ומלח ומערבבים במהירות נמוכה עד לקבלת עיסה אחידה. מוסיפים את שיבולת השועל והשוקולד צ'יפס ומערבבים במהירות בינונית עד לקבלת עיסה אחידה. יוצרים כדור בצק מרכזי גדול שישמש לפנים של הדוב, מניחים אותו על מגש אפייה עם נייר אפייה ומעט משטחים אותו. מוסיפים עוד שני עיגולים קטנים יותר לאוזניים בשני צידיו ולבסוף עיגול בינוני שמניחים במרכז של העגול הגדול למטה , בתור האף והפה של הדובי. לוקחים שני שוקולד צ'יפס ומניחים מעל העיגול הבינוני כשתי עיניים. מוסיפים כדור שוקולד קטן שישמש כאף ולבסוף לוקחים שני מטבעות שוקולד ושמים בכל אוזן. מכניסים לתנור שחומם מראש ל – 160 מעלות לכ – 20.

חביתת אימוג'י

מצרכים:

2 ביצים לחביתה
קורט מלח
עגבניות שרי
גבינת מוצרלה קשה (פרוסה לעיגולים)
גרגירי תירס

אופן ההכנה:

שוברים 2 ביצים לקערה, מוסיפים מעט מלח וטורפים. מניחים מחבת עם מעט ספריי שמן על הכיריים, על הכיריים ושופכים את הבלילה פנימה, אחרי שצד אחד מוכן הופכים את החביתה לצד השני. מעבירים את החביתה המוכנה לצלחת. לוקחים עגבניית שרי חותכים באלכסון ומסובבים חצי אחד ומצמידים את שני החצאים כך שתיווצר לנו צורה של לב. מכינים לב נוסף מעגבניית שרי ומניחים את שני הלבבות על החביתה בתור עיניים. לוקחים טבעת של זית , חוצים לחצי ומניחים מעל עיניי הלב בתור גבות. עיגול מוצרלה חותכים לחצי ומניחים על החביתה בתור פה. מתחילים לסדר את גרגירי התירס כשיניים על גבינת המוצרלה, משאירים מקום ללא תירס - השן שנפלה.

מטוס בננה

מצרכים:

בננה גדולה
בננה קטנה
תפוחים
דגני בוקר עגולים
צימקאו לב

אופן ההכנה:

מיס צימקאו לבן בפולסים בכלי צר וגבוהה עד שהצימקאו נמס. נקלף בננה גדולה שקטמנו לה טיפה את הקצה כדי שתשב ישרה על נייר האפייה. את הבננה נטבול בצמקאו משני הצדדים ונניח על המגש עם נייר האפייה. ניקח חצי בננה נחתוך אותה לאורכה באמצע, נטבול את שני החצאים בצמקאו ונניח ככנפיים משני צידי הבננה הגדולה. מפלח תפוח נחתוך צורת משולש לזנב וטרפז לתא הטייס. נניח דגני בוקר עגולים על שני צדדיו של המטוס שישמשו כחלונות, ונכניס למקרר לכמה דק. נפרוס פרוסות מתפוח ונקרוץ עננים עם קורצן ענן, נפזר אותם על הצלחת סביב המטוס.

מוס שוקולד הפתעות

מצרכים:

למוס:
2 שמנת מתוקה 38% שומן
2 גבינת שמנת
4 כפות סוכר
כוס נוטלה

לעוגיות:
240 חמאה
כוס סוכר
ביצה אחת
כפית וניל
חצי כפית מלח
3 כוסות קמח רגיל

אופן ההכנה:

מקציפים יחד שמנת, סוכר וגבינה עד קבלת מרקם קרמי יציב ואחיד.
מקפלים יחד בעדינות עם ממרח שוקולד.
את העוגיות - מקציפים עם וו גיטרה חמאה סוכר ומלח עד הכפלת נפח.מוסיפים וניל וביצה וממשיכים להקציף עד מסה הומוגנית. מוסיפים קמח ומעבדים עד שנעלם.
מרדדים בין 2 ניירות אפייה מקומחים קלות. מכניסים למקפיא לחצי שעה.מורידים נייר אחד, חותכים לצורה הרצוייה.
אופים על 180 מעלות 10-12 דקות.

מרכיבים את המנה: מסדרים שכבות בכלי מרכזי ומוסיפים: בננות, תותים, עדשי שוקולד צבעוניים, סוכריות.