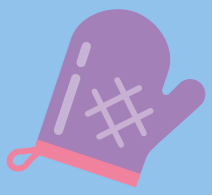
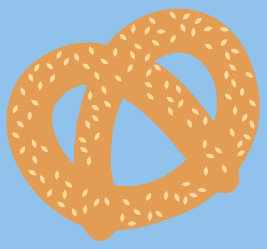
הטבה מיוחדת ללקוחות yes. מתנת ערוץ ניק ג'וניור

# חוברת מתכונים: מסעדת בונבון עונה 1

# מה בתפריט?


פיצת מפת אוצר ---------- 3
שיפודי קשת בענן ---------- 4
כריך טיל ---------- 5
קרטיבים בצבעי הרמזור ---------- 6
עוגיות בצורת צדפות ---------- 7
מכוניות מרוץ שוקולדיות ---------- 8
להקת בלרינות ממרשמלו ---------- 9
סושי מתוק ---------- 10



# פיצת מפת אוצר

מתוך פרק 1

## מצרכים:

עלי טורטיות
רוטב פיצה
גבינת מוצרלה
פלפלים אדומים, צהובים, ירוקים
מקלות בייגלה
עלי אורגנו טריים
עגבניות שרי
טבעות זיתים שחורים
גבינה בולגרית

## אופן ההכנה:

מניחים 2 טורטיות צמודות כך שיעלו קצת אחת על השנייה,
וחותכים מסביב במסגרת כדי לקבל צורה של מלבן.
מורחים רוטב פיצה ומגרדים מעל גבינת מוצרלה.
מסדרים שביל מזיתים
מוסיפים אוהלים ממשולשי פלפלים וקצת זיתים מעליהם
מוסיפים סירות מרבעי עגבנייה ומפרש מגבינה בולגרית
חתוכה למשולש
מוסיפים איקס לסימון האוצר משני פסים של פלפל אדום
מוסיפים עצים ממקלות בייגלה ועלי אורגנו טריים
אופים בטמפרטורה של 150 מעלות למשך 20 דקות.

# שיפודי קשת בענן

מתוך פרק 2

## מצרכים:

אוכמניות
ענבים סגולים
ענבים ירוקים
אננס
מלון כתום
אבטיח
קורצנים בצורות
שיפודים

לקצפת:
שמנת מתוקה
2 כפות סוכר
5 כפות אינסטנט פודינג
שקית זילוף

## אופן ההכנה:

קורצים בעזרת קורצנים צורות מהאבטיח, מהמלון ומהאננס (כוכב ולב)
מתחילים לשפד בזהירות את הפירות לפי סדר צבעי הקשת:
ענב סגול, 2 אוכמניות כחולות, ענב ירוק, אננס צהוב, מלון כתום ואבטיח אדום.
מסדרים יפה את השיפודים בצורת קשת על מגש.

מכינים קצפת:
מקציפים במיקסר שמנת מתוקה ומוסיפים בהדרגה 2 כפות סוכר וחמש כפות אינסטנט פודינג עד שהקצפת יציבה.
מעבירים את הקצפת לשקית זילוף, חותכים בקצה ומציירים עננים

# כריך טיל

מתוך פרק 3

## מצרכים:

לחם פרוס
גבינת צהובה פרוסה
פלפל אדום, צהוב וכתום
מלפפון
זיתם ירוקים פרוסים
גבינה לבנה
ביצה קשה
קורצן עגול קטן וגדול+ קורצן בצורת כוכב

## אופן ההכנה:

לוקחים שתי פרוסות לחם וחותכים אותן לצורה של טיל (חותכים פס מכל צד כדי שיהיה מלבן, ואז שתי חתיכות בצדדים באלכסון למעלה)
עם קורצן עגול קטן קורצים שני חלונות בפרוסה העליונה של הכריך.
מורחים גבינה לבנה על הפרוסה התחתונה, מסדרים מעל פרוסות של ביצה קשה וסוגרים עם הפרוסה העליונה.
מעבירים את הכריך לצלחת.
מניחים כנפיים משני צידי הכריך למטה משאריות של הלחם שחתכנו ומורחים עליהן גבינה לבנה.
מסדרים פלפלים צבעוניים שחתוכים לפסים בתחתית הכריך בצורה של להבה. מוסיפים מקל מלפפון לקישוט ושפיץ בקצה מפלפל חתוך בצורת משולש קטן .
קורצים ירח וכוכבים מגבינה צהובה ומקשטים את הצלחת.

# קרטיבים בצבעי הרמזור

מתוך פרק 4

## מצרכים:

אבטיח
ענבים ירוקים
מנגו
כוסות חד פעמיות
מקלות ארטיק
ניילון נצמד

## אופן ההכנה:

את הפירות טוחנים בבלנדר, כל אחד בנפרד.
את האבטיח והמנגו אפשר גם למעוך עם מזלג במקום להשתמש בבלנדר.
מעבירים שכבה דקה של פרי טחון לכוס חד פעמית, מכסים למעלה עם ניילון נצמד ותוקעים מקל ארטיק במרכז. מעבירים לכמה שעות למקפיא. כשהקרטיבים מוכנים מסדרים אותם יפה על מגש לפי סדר צבעי הרמזור

# עוגיות בצורת צדפות

מתוך פרק 5

## מצרכים:

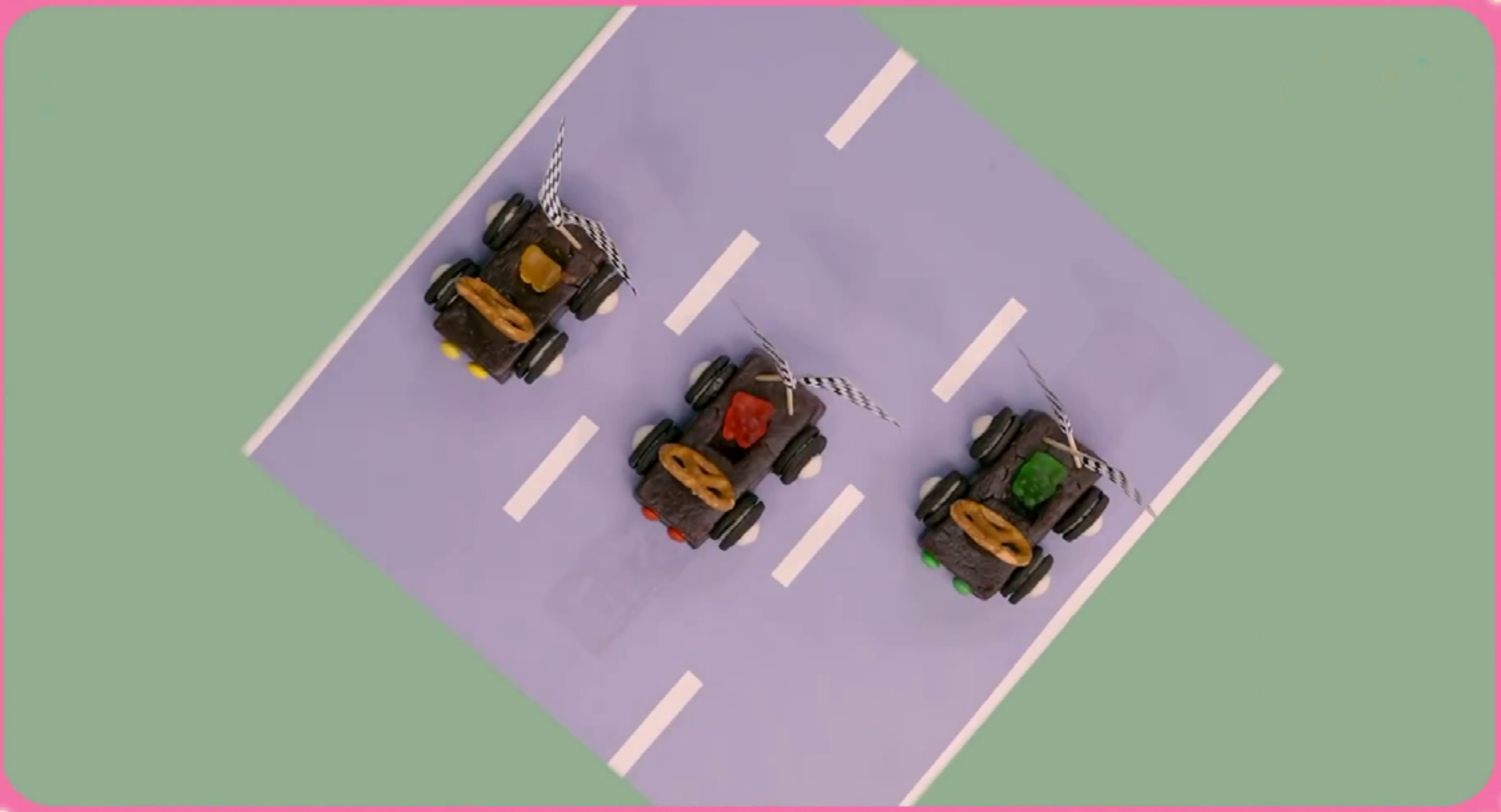
2 1/4 כוסות קמח
200 גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות
כוס אבקת סוכר
כף קורנפלור
1 ביצה
סוכריות פנינה לקישוט
לקצפת:
250 מ"ל שמנת מתוקה
2 כפות אינסטנט פודינג
כף סוכר
מסחטת תפוזים
שקית זילוף עם צנטר משונן

## אופן ההכנה:

מנפים לקערה את הקמח, מוסיפים את אבקת הסוכר , הקורנפלור והחמאה ומתחילים ללוש עם הידיים. מוסיפים את הביצה וממשיכים ללוש עד שהתערובת נהיית אחידה. רצוי להכניס את הבצק קצת למקרר כדי שיהיה יותר קל לעבוד איתו.
מפזרים קמח על משטח העבודה, ומרדדים את הבצק. קורצים עיגולים ומצמידים כל עיגול למסחטה כדי לקבל את הצורה המיוחדת של הצדפה.
אופים בתנור במשך 20 דקות בטמפרטורה של 180 מעלות.

מכינים את הקצפת:
מקציפים במיקסר חבילת שמנת מתוקה ומוסיפים בהדרגה כף סוכר ושתי כפות אינסטנט פודינג עד שהקצפת נהיית יציבה . מעבירים את הקצפת לשקית זילוף עם צנטר משונן.

מרכיבים את המנה:
מניחים עוגיית צדפה אחת הפוכה , מזלפים מעל קצפת, סוגרים מלמעלה עם עוד עוגייה, ומקשטים עם סוכריות פנינים.



# מכוניות מרוץ שוקולדיות

מתוך פרק: 6

## מצרכים:

חבילת פתי בר 500 גרם
250 שמנת מתוקה
250 שוקולד מריר
סוכריות גומי דובונים
עוגיות מיני אוראו (עוגיות סנדוויץ' קטנות)
עדשי שוקולד
שוקולד צ'יפס לבנים
בייגלה (בצורת שמיניות)
שקית זיפר
שוקולד למריחה
שקית זילוף
דגלי שחור לבן על קיסמים
מכחול

## אופן ההכנה:

מרסקים בשקית זיפר את הביסקוויטים בעזרת מערוך.
מעבדים לקערה ומוסיפים גנאש שוקולד שעשוי מ- 250מ
גרם שוקולד מריר מומס במיקרו עם 250 מיליליטר שמנת מתוקה, ומערבבים.
מעבירים את העיסה לתבנית מלבנית ארוכה עם נייר אפייה ומכניסים למקרר כדי שהעיסה תתקשה.
מוציאים את התבנית מהמקרר , ופורסים פרוסות מלבניות בעובי של כחמישה סנטימטר.
מכל פרוסה כזו עושים מכונית:
מדביקים בעזרת מכחול ושוקולד למריחה -
ארבעה גלגלים מעוגיות סנדוויץ' קטנות. על כל גלגל מדביקים במרכז גם שוקולד ציפ לבן. ומקדימה מדביקים שני פנסים מעדשי שוקולד.
עושים חור קטן למעלה שיהיה המושב לנהג- ממקמים שם דובון גומי.
מכינים כדור שוקולד קטנטן , מניחים למעלה ועליו משעינים הגה מבייגלה.
מקשטים לסיום עם שני דגלי מרוץ.

# להקת בלרינות ממרשמלו

מתוך פרק 7

## מצרכים:

מרשמלו
שוקולד לבן
סוכריות לקישוט
שיפודים
מנג'טים

## אופן ההכנה:

ממיסים במיקרו את השוקולד הלבן.
טובלים את כל המרשמלו בקערה עם השוקולד המומס (נעזרים בקיסם) , מקשטים בקצה עם סוכריות צבעוניות.
משחילים לשיפוד מנג'ט צבעוני שיהיה חצאית הטוטו של הבלרינה, ואחריו את המרשמלו המצופה והמקושט. מכינים עוד שיפודים כאלו בדיוק באותו האופן.

# סושי מתוק

מתוך פרק 8

## מצרכים:

בננות
ריבת חלב
פצפוצי שוקולד
פצפוצי אורז
סוכריות צבעוניות

## אופן ההכנה:

מקלפים את הבננות וחותכים משני הצדדים את הקטעים המעוגלים של הבננה.
מורחים על כל הבננה ריבת חלב.
מפזרים על ריבת החלב תוספות שאוהבים: סוכריות צבעוניות, כדורוני שוקולד ופצפוצי אורז.
פורסים כל בננה לחתיכות בעובי של כשני סנטימטר ומסדרים יפה במגש.
אפשר להגיש עם רוטב מייפל או שוקולד.