

חגיגה
מתוקה

מתכונים חגיגיים
לשולחן החג



לקוחות יקרים,

אנו ביוניליוור פודסולושיינס חרטנו על דגלנו מתן השראה קולינרית ועסקית ללקוחותינו.

בפרוס השנה הבאה עלינו לטובה, אנו שמחים לשתף אתכם בשולחן קינוחי החג שיצרנו במיוחד בשבילכם! בחוברת זו תוכלו למצוא מגוון רחב של עוגות, מאפים וקינוחים המתאימים במיוחד לאווירת החג.

בברכת שנה טובה ומתוקה,
צוות יוניליוור פודסולושיינס



רולדת תפוחים במילוי שוקולד לבן

מתכון ל-16 רולדות

מצרכים לבסיס

קינמון	3 ק"ג	"חגיגה" מאפינס וניל
	1.4 ק"ג	מילוי תפוחים מוכן

אופן הכנה

1. הכנת בלילת הרולדה לפי הוראות ההכנה שע"ג ארזית "חגיגה" מאפינס וניל.
2. מקפלים לתוך הבלילה מילוי תפוחים מוכן.
3. מחלקים את התערובת ל-850 גר' בתבניות 60 * 40 ס"מ.

מצרכים למילוי

שמנת מתוקה	3 ליטר	קלאסיק תפוז "CARTE D'OR"	30 גר'
שוקולד לבן "ורד הגליל"	1.6 ק"ג	אינסטנט פודינג וניל	
שמנת מתוקה	800 מ"ל	"CARTE D'OR"	200 גר'

אופן הכנה

1. מרתיחים שמנת מתוקה ומוסיפים שוקולד. מערבבים קלות עד להמסת השוקולד וקבלת תערובת חלקה (מתקבלת תערובת נוזלית).
2. מערבבים מדי פעם עד לקבלת תערובת בטמפ' החדר ומעבירים לקירור ל-24 שעות.
3. לאחר קירור מעבירים את התערובת למיקסר ומוסיפים: שמנת מתוקה, קלאסיק תפוז "CARTE D'OR" ואינסטנט פודינג וניל "CARTE D'OR". בעזרת מטרפה מקציפים במהירות בינונית עד לקבלת קרם.
4. ממלאים את הרולדה בקרם המילוי ומגלגלים.

מצרכים לציפוי

שמנת מתוקה	300 מ"ל	ברס שקדים / בונדוק	200 גר'
שוקולד לבן "ורד הגליל"	600 גר'	רבע כפית קינמון	
גלוקזה	50 גר'		

אופן הכנה

1. מרתיחים שמנת מתוקה וסירופ גלוקזה, ומעבירים לכלי עם השוקולד להמסתו.
2. מחכים כמה דקות עד להמסת השוקולד ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה.
3. מקפלים פנימה ברס אגוזים וקינמון.
4. מקררים עד לטמפ' 35 מעלות ושופכים על הרולדה.
5. מקררים ומגישים.

מעבירים את הרולדה לקירור
מקשטים עם אבקת סוכר / פירות



עוגת תפוחים על שלג

מתכון מתאים לשלוש עוגות בקוטר 24 ס"מ

אופן הרכבת העוגה

1. על תחתית הבצק הפריך מורחים שכבת מילוי תפוחים בעובי 2 ס"מ.
2. מוסיפים מעל שכבת מוס גבינה ושוקולד לבן.
3. מניחים שכבה נוספת של בצק פריך כשהחלק החלק והשטוח כלפי מעלה.
4. מעבירים למקפיא.
5. לאחר ההקפאה, הופכים את העוגה כך ששכבת התפוחים תמוקם למעלה.
6. מוציאים מהרינג ומקשטים עם אבקת סוכר מעל.

מצרכים לבצק

חמאה בלו בנד	280 גר'	וניל	
סוכר	250 גר'	קלאסיק תפוז "CARTE D'OR"	1 כף
מלח	7 גר'	קמח	400 גר'
חלמונים	5 יח'	אבקת אפיייה	20 גר'

אופן הכנה

1. מכינים בצק פריך ומכניסים לקירור למשך שעה.
 2. מרדדים את הבצק לעובי של 1 ס"מ, וקורצים עיגול בעזרת תבנית הרינג. מחוררים מעט.
 3. אופים את הבצק בתוך הרינג ב-170 מעלות למשך 10-15 דקות.
- * לכל עוגה נדרשים 2 בסיסי בצק פריך אפויים.

מצרכים למוס

חמאה	33 גר'	גבינה לבנה	600 גר'
חלב	145 מ"ל	שמנת מתוקה	600 מ"ל
וניל / תמצית וניל	1 מקל	ג'לטין	20 גר'
שוקולד לבן "ורד הגליל" מומס	280 גר'	מים	100 מ"ל
סוכר	120 גר'	קינמון	1 כפית
מלח	5 גר'	מלית קוביות תפוחים	

אופן הכנה

1. מרתיחים בסיר חמאה, חלב ווניל.
2. מוסיפים שוקולד מומס ומאחדים.
3. בקערה נפרדת מערבבים: סוכר, מלח וגבינה לבנה ומאחדים עם תערובת השוקולד.
4. מקציפים שמנת מתוקה - 70% - 80% הקצפה.
5. משרים ג'לטין עם מים וממיסים.
6. משוים טמפרטורה בין הג'לטין לתערובת הגבינה והשוקולד.



מוס שוקולד לבן עם תפוחים ודבש

מתכון לשש עוגות בקוטר 24 ס"מ

מצרכים לבסיס

"חגיגה" מאפינס וניל | 0.5 ק"ג | מלית תפוחים מוכנה | 300 גר'

אופן הכנה

1. הכנת בלילת המאפינס לפי הוראות ההכנה שע"ג אריזת "חגיגה" מאפינס וניל.
2. מקפלים לתוך הבליה מילוי תפוחים מוכן.
3. מעבירים לתבנית ואופים בחום 175 מעלות כ-15 - 16 דקות.

מצרכים למוס

חלמונים	120 גר'	מים קרים	150 מ"ל
ביצים	200 גר'	שמנת מתוקה	2 ליטר
דבש	500 גר'	שוקולד לבן "ורד הגליל"	900 גר'
ג'לטין	30 גר'	מילוי קוביות תפוחים	600 גר'

אופן הכנה

1. מחממים בסיר אדים חלמונים, ביצים ודבש עד לטמפרטורה 45 מעלות. טורפים מדי פעם.
2. מעבירים את התערובת לקערת מיקסר ומקציפים עד לקבלת קצף יציב.
3. משרים ג'לטין במים וממיסים.
4. מקציפים שמנת מתוקה כ-80% הקצפה.
5. ממיסים את השוקולד ומקפלים אותו לתערובת הביצים והדבש.
6. משוים טמפרטורה בין הג'לטין המומס לבין תערובת השוקולד והביצים.
7. בעזרת השוואת מרקמים, מחברים את השמנת המוקצפת עם תערובת השוקולד עד לקבלת מסה אחידה.
8. מקפלים פנימה את קוביות התפוחים ומעבירים לתבנית (מעל הבסיס).
9. מקפיאים.

מצרכים לציפוי העוגה (גלסאז')

שמנת מתוקה	900 מ"ל	מים	60 מ"ל
נפאז'	600 גר'	שוקולד לבן "ורד הגליל"	1.5 ק"ג
ג'לטין	12 גר'	צבע מאכל אדום	

אופן הכנת הציפוי

1. מרתיחים שמנת מתוקה, ולאחר הרתיחה מורידים מהאש ומוסיפים ג'לטין שהושרה במים.
2. שופכים את התערובת על השוקולד בהדרגה, ליצירת אמולסיה.
3. מחממים את הנפאז' ומוסיפים לתערובת השוקולד. מערבבים בעזרת מיקסר מוט.
4. מוסיפים צבע מאכל אדום ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.

מוציאים את העוגה מהקפאה, ובעודה קפואה מצפים בגלסאז'.

דובשניות תפוחים

מתכון ל-50 דובשניות

הרכבת הדובשניות

1. מעבדים את הגנאש בעזרת מיקסר עם 00 גיטרה.
2. בעזרת שק זילוף מזלפים את מילוי הגנאש על דפנות הבסיס במעגל, ובמרכז הבסיס מוסיפים בעזרת שק זילוף נוסף מילוי תפוחים.
3. מניחים מעל דובשנית נוספת, כך שמתקבל "סנדוויץ" דובשנית.



מצרכים לדובשניות

סוכר חום	200 גר'	ביצים	4 יח'
קלאסיק קפוצ'ינו "CARTE D'OR"	20 גר'	קמח	1.2 ק"ג
מים חמים	200 מ"ל	אבקת סודה לשתיה	20 גר'
סירופ מייפל "מטע"	100 גר'	ציפורן טחון	4 גר'
דבש	700 גר'	אבקת קקאו	10 גר'
שמן	200 מ"ל	וניל	

אופן הכנה

1. במיקסר עם 00 גיטרה מעבדים סוכר, קלאסיק קפוצ'ינו, מים, סירופ מייפל, דבש, שמן וביצים.
2. מוסיפים בבת אחת את כל החומרים היבשים שנתרו: קמח, אבקת סודה לשתיה, ציפורן טחון, אבקת קקאו ווניל, ומעבדים עד לקבלת תערובת אחידה.
3. מעבירים את התערובת לשק זילוף ומזלפים דובשניות על נייר אפייה.
4. אופים בחום של 180 מעלות כ-5-6 דקות.

מצרכים למילוי

שמנת מתוקה	1 ליטר	שוקולד מריר "ורד הגליל" 1.3 ק"ג	
קלאסיק תות "CARTE D'OR"	150 גר'	מילוי תפוחים	500 גר'
גלוקזה	100 גר'		

אופן הכנה

1. מביאים לרתיחה: שמנת מתוקה, גלוקזה וקלאסיק תות.
2. מורידים מהאש ומוסיפים שוקולד מריר עד להמסה לקבלת גנאש.
3. מקררים כ-24 שעות.

עוגת דבש שוקולדית

מתכון לחמש עוגות אינגליש קייק

מצרכים לבלילת העוגה

"חגיגה" מאפינס שוק	1 ק"ג
דבש	150 גר'
אגוזים גרוסים	200 גר'

אופן הכנה

- הכנת בלילת העוגה לפי הוראות ההכנה שע"ג אריזת "חגיגה" מאפינס שוקו.
- מוסיפים אגוזים גרוסים ודבש ומקפלים פנימה לאיחוד.
- מעבירים את התערובת לתבנית האפייה ואופים בחום של 175 מעלות למשך 30 - 40 דקות. מצננים (מומלץ לקרר את העוגה במקרר לפני הציפוי).

מצרכים להכנת הציפוי

שוקולד חלב "ורד הגליל" 960 גר'	קלאסיק קפוצ'ינו	20 גר'
שמנת מתוקה	"CARTE D'OR"	
סירופ גלוקוזה	ברס אגוזים	200 גר'
	(אגוזים מסוכרים קצוצים)	

אופן הכנה

- מרתיעים שמנת מתוקה, סירופ גלוקוזה וקלאסיק קפוצ'ינו, ומעבירים לכלי עם השוקולד להמסתו.
- מחכים כמה דקות עד להמסת השוקולד ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה.
- מקפלים פנימה ברס אגוזים.

לאחר קירור מניחים את העוגה על רשת ובעזרת מצקת מצפים את העוגה באופן מלא.



קרמו שוקולד חלב עם תמרים וקינמון

מתכון ל-11 עוגות פס / פלטה בגודל 60 * 40 ס"מ

מצרכים לבסיס

חלבון	240 גר'	אגוזים גרוסים	350 גר'
ביצים	200 גר'	קורנפלור	80 גר'
סוכר	140 גר'	קמח	240 גר'
חלבון	420 גר'	קלאסיק קפוצ'ינו "CARTE D'OR" 50 גר'	
סוכר	340 גר'	מחמאה מומסת 100 גר'	

אופן הכנה

1. מקציפים במיקסר 240 גר' חלבון, 200 גר' ביצים ו-140 גר' סוכר עד לקבלת קצף יציב.
2. בקערה נפרדת מערבבים אגוזים, קורנפלור וקמח.
3. מקציפים 420 גר' חלבון ו-340 גר' סוכר. בעזרת השוואת מרקמים מאחדים בין תערובת זו לבין קצף החלבון הראשון.
4. מקפלים לתוך התערובת קלאסיק קפוצ'ינו ואת כל שאר החומרים היבשים.
5. מוסיפים מחמאה מומסת בטמפרטורת החדר.
6. מחלקים את התערובת לשתי תבניות בגודל 60 * 40 ס"מ / רינג / תבנית סיליקון.
7. אופים בחום של 200 מעלות כ-7 - 8 דקות.

מצרכים לקראנצ' נוגט

אבקת נוגט	900 גר'	שוקולד חלב "ורד הגליל" 350 גר'
שמן קנולה	180 מ"ל	קורנפלקס "אלופים" 400 גר'

אופן הכנה

1. פותחים את אבקת הנוגט עם השמן.
2. מוסיפים שוקולד מומס.
3. מקפלים פנימה קורנפלקס.

מצרכים לגלסאז'

סוכר	1.2 ק"ג	חלב מרוכז	1 ליטר
גלוקוזה	1.8 ק"ג	שוקולד מריר "ורד הגליל" 1.8 ק"ג	
מים	900 מ"ל	ג'לטין	150 גר'
צבע מאכל אדום	1 כף	מים	625 מ"ל

אופן הכנה

1. מרתיחים סוכר, גלוקוזה, מים וצבע מאכל.
2. מורידים מהאש ומוסיפים שוקולד מריר "ורד הגליל" עד להמסה.
3. להשרות ג'לטין במים ולהמיס.
4. לאחר המסת השוקולד, יוצרים אמולסיה בעזרת מיקסר ידני ותוך כדי ערבוב מוסיפים חלב מרוכז.
5. להוסיף לתערובת את הג'לטין המומס ולהמשיך לערבב בעזרת המיקסר.



מצרכים לקרמו

שמנת מתוקה	1 ליטר	ג'לטין	20 גר'
חלב	1 ליטר	מים	100 מ"ל
חלמונים	400 גר'	קינמון	30 גר'
סוכר	200 גר'	תמרים מיובשים קצוצים	800 גר'
שוקולד חלב "ורד הגליל"		1.3 ק"ג	

אופן הכנה

1. מחממים בסיר שמנת וחלב עד לרתיחה.
2. בקערה נפרדת טורפים קלות חלמונים וסוכר.
3. מבצעים השוואת טמפרטורה בין שתי התערובות ומעבירים את התערובת לסיר.
4. על אש נמוכה מביאים את התערובת לעד 85 מעלות תוך כדי ערבוב.
5. מוסיפים לסיר שוקולד חלב "ורד הגליל".
6. משרים ג'לטין במים קרים וממיסים. לאחר שהשוקולד נמס, מוסיפים את הג'לטין המומס, הקינמון והתמרים הקצוצים.
7. בעזרת מיקסר מוט מערבבים עד לקבלת אמולסיה.

הרכבת העוגה

1. על בסיס עוגה מורחים שכבת קראנצ' נוגט בעובי 0.5 ס"מ ומייצבים במקרר / מקפיא.
2. מוציאים מקרור, שופכים מעל קרמו שוקולד ומכניסים למקפיא.
3. לאחר הקפאה מצפים בגלסאג' ומקשטים

טראפּלס שוקולד דבש ואגוזי לוז

מתכון לפלטה בגודל 60x40 ס"מ

מצרכים

שוקולד מריר "ורד הגליל" מומס	1 ק"ג	מחמאה בלו בנד	450 גר'
אגוזי לוז קלויים	550 גר'	דבש	750 גר'
שקדים פרוסים קלויים	550 גר'	סוכר	750 גר'
		אבקת קקאו	100 גר'

אופן הכנה

- מביאים לרתיחה מחמאה, דבש, סוכר וקקאו תוך כדי ערבוב.
- מוסיפים לתערובת שוקולד מריר מומס.
- מקפלים פנימה אגוזי לוז ושקדים קלויים.
- מעבירים את התערובת לתבנית עם שוליים בגודל 40*60 ס"מ מרופדת בנייר אפייה.
- משאירים במקום קריר ויבש להתייצבות (כ-5-6 שעות).
- חותכים לקוביות וטובלים באבקת קקאו / אבקת סוכר.



עוגת וניל עם תפוחים ואגוזים

מתכון ל-5 עוגות אינגליש קייק

מצרכים להכנת שטרוייזל קוקוס שקדים

80 גר'	קוקוס לבן	100 גר'	סוכר חום
	מלח	100 גר'	מחמאה בלו בנד
	וניל	80 גר'	שקדים טחונים
		80 גר'	קמח

אופן הכנה

1. בקערת מיקסר עם 00 גיטרה מעבדים סוכר ומחמאה עד לקבלת תערובת חלקה.
2. בקערה נפרדת מערבבים יחד את כל החומרים היבשים: קמח, שקדים, קוקוס ומלח, ומוסיפים לתערובת הסוכר והמחמאה יחד עם תמצית וניל עד לקבלת מרקם פירורי.
3. אופים בחום של 180 מעלות עד לקבלת גוון זהוב (כ-16 עד 18 דקות). מצננים.

מצרכים לבלילת העוגה

קינמון	1 ק"ג	"חגיגה" מאפינס וניל
200 גר'	6 יח'	תפוחי עץ
100 גר'	150 גר'	אגוזי מלך גרוסים
		סירופ מייפל "מטע"
		אבקת סוכר

אופן הכנה

1. הכנת בלילת העוגה לפי הוראות ההכנה שע"ג אריזת "חגיגה" מאפינס וניל.
2. יש לקלף את התפוחים ולפרוס אותם לפלחים עבים.
3. מעבירים את בלילת העוגה לתבנית, מוסיפים אגוזי מלך וסירופ מייפל, ובתנועות סיבוביות מערבבים את הבלילה בתוך התבנית.
4. מניחים מעל את פלחי התפוחים ומפזרים מעל פירורי שטרוייזל קוקוס שקדים.
5. אופים בחום של 175 מעלות כ-35 - 45 דקות.
6. מפזרים מעל אבקת סוכר.



מוצרי UFS



שוקולד חלב 29%
מס' שורה: 6855



שוקולד מריר פרווה 60%
מס' שורה: 6898



שוקולד לבן
מס' שורה: 6853



קורנפלקס
מס' שורה: 1943



אבקת נוגט
מס' שורה: 6859



מחמאה
מס' שורה: 1104



אינסטנט פודינג וניל
מס' שורה: 5484



"חגיגה" מאפינס שוקו
מס' שורה: 5442



"חגיגה" מאפינס וניל
מס' שורה: 5441



סירופ מייפל
מס' שורה: 5031



קלאסיק קפוצ'ינו
מס' שורה: 5371



קלאסיק תות
מס' שורה: 5370



קלאסיק תפוז
מס' שורה: 5374



להשראה, מתכונים ומוצרים נוספים

היכנסו לאתר: WWW.UFS.COM

חפשו אותנו בפייסבוק: [f UFS ISRAEL](https://www.facebook.com/UFSIsrael)