

רוצה

צילום שרית גופן סגנון אינה גוטמן

מרציפן

מתחשק לך משהו מתוק ומתוחכם? הרבה סוכר ועוד יותר שקדים טחונים יוצרים מעדן שקשה לעמוד בפניו. ריקי ביטון וצוות המרשלג מגישים מאפי פירות שלוקחים את המרציפן צעד אחד קדימה



● טבעוני

| | | |
|----------|-----------|-------|
| זמן הכנה | דרגת קושי | כשר |
| 25 דקות | קל-בינוני | פרווה |

המרציפן של המרשלג

בשווקים ניתן למצוא שקדים מרים. יש להשתמש בהם כזית, שכן הם מכילים חומר ששמו אַמיגדלין, המתפרק והופך לחומצה ציאנית רעילה. אם לא מצאתם, אפשר להחליף בתמצית שקדים באיכות טובה.

משרים את השקדים המרים במים רותחים 40 דקות

למרציפן

- 320 גר' שקדים מולבנים
- 2 שקדים מרים (או תמצית שקדים)
- ½ כוס אבקת סוכר
- 2 כפיות מיץ לימון
- 1 כפית קליפת לימון מגוררת
- 2 טיפות מי ורדים

לזרייה מעל

מעט סוכר רגיל

אופן ההכנה

◀ משרים את השקדים המרים במים רותחים למשך 40 דקות, וברגע שהטמפרטורה מאפשרת לוחצים אותם החוצה מקליפתם. מספיגים היטב בנייר.
 ◀ במעבד מזון מעבדים את כל החומרים לעיסה חלקה. מערבבים את העיסה בידיים עטויות בכפפות חד פעמיות ויוצרים כדורים.
 ◀ אחסון: זורים מעל מעט סוכר ומאחסנים את המרציפן במקרר, בקופסה סגורה היטב.

| | | |
|----------|-----------|------|
| זמן הכנה | דרגת קושי | כשר |
| שעתיים | בינוני | חלבי |

טארט מסקרפונה, תותים ומרציפן

לבצק פריך: ראו חומרים ואופן ההכנה במתכון טארט תפוחים, שטרויזל ומרציפן - עד שלב קירור בצק הקלתית בתבנית פאי או ברינג.

למלית:

100 גר' מרציפן
 כ-30 תותים (1 קופסה)
 100 גר' גבינת מסקרפונה

150 מ"ל שמנת מתוקה
 4 כפות אבקת סוכר

אופן ההכנה

◀ מניחים נייר אפייה על הקלתית המצוננת בתוך התבנית ויוצרים (או כמה קלתיות קטנות) "משקולות" בעזרת קטניות (חמוס או שעועית). אופים את הקלתית ללא המילוי עד להזהבה.
 ◀ מרדדים את המרציפן וקורצים עיגול בגודל המתאים לקלתית האפויה.

◀ חותכים את התותים לקוביות קטנות. לוקחים את שאריות המרציפן ומכניסים לקערת המיקסר עם התותים. מערבבים בעזרת וו גיטרה עד לקבלת מסה אחידה, ומעבירים לקערת ערבוב גדולה.
 ◀ מקציפים בקערת מיקסר את השמנת המתוקה עם המסקרפונה ואבקת הסוכר עד לקבלת קרם אחיד ויציב.

מקפלים את שתי המסות זו לזו בקערה הגדולה ויוצקים את הכל לתוך התחתית האפויה. מעבירים לקירור.
 ◀ הגשה: מוציאים מהקירור ברגע ההגשה, זורים מעל מעט אבקת סוכר ומקשטים בתות.



| | | |
|----------|-----------|------|
| זמן הכנה | דרגת קושי | כשר |
| שעה וחצי | בינוני | חלבי |

גלילי בצק פריך במילוי מרציפן ותפוז מסוכך

מקררים את הבצק במשך חצי שעה

ל-20 עוגיות

לבצק

- ½ ק"ג קמח
- 30 גר' אבקת סוכר
- 1 שקית (10 גר') אבקת אפייה
- 200 גר' חמאה
- ¼ כוס שמן
- ¼ כוס מים

למילוי

- 100 גר' מרציפן
- 20 רצועות של תפוז מסוכך

לקישוט

- מעט אבקת סוכר

אופן ההכנה

בקצרת מיקסר שמים קמח, אבקת סוכר, אבקת אפייה וחמאה חתוכה לקוביות. מערבבים עם וו גיטרה עד לקבלת מסה פירורית ואחידה.
מוסיפים את השמן והמים ולשים עד לקבלת בצק אחיד. עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר לחצי שעה.
מוציאים מהקירור, מרדדים וחותכים למשולשים.
לוקחים את המרציפן ויוצרים גליל ארוך בעובי של 1 ס"מ. חותכים את הגליל לחתיכות של 2 ס"מ, הוצים לשניים כל פיסה ומניחים חתיכת תפוז מסוכך באמצע.
מניחים את גליל המרציפן והתפוז המסוכך בכל בסיס של משולש בצק ומגלגלים למעין צורת קרואסון.
אופים 10-12 דקות בחום של 170 מעלות. מוציאים, מקררים ובוזקים אבקת סוכר.

| | | |
|----------|-----------|------|
| זמן הכנה | דרגת קושי | כשר |
| שעתיים | בינוני | חלבי |

טארט תפוחים, שטריוזל ומרציפן

מקררים את הבצק פעמיים, כחצי שעה בכל פעם

לבצק פריך

- 150 גר' חמאה
- ¼ כוס אבקת סוכר
- קורט אבקת וניל או כפית תמצית וניל
- 1 ביצה
- קורט מלח
- ¼ כוסות קמח
- 1/3 כוס אבקת שקדים

למלית

- 7 תפוחי גרני סמית

- 15 גר' חמאה
- ½ כפית קינמון
- 1 כפית תמצית וניל
- 4 כפות סוכר
- 2 כפות סוכר חום
- מיץ מלימון אחד
- 2 כפות קורנפלור
- 3 כפות מים

לשטריוזל מרציפן

- ¼ כוס קמח
- 4 כפות סוכר חום
- 50 גר' מרציפן חתוך לקוביות
- 50 גר' חמאה קרה חתוכה לקוביות

אופן ההכנה
בצק פריך: בקצרת מיקסר עם וו גיטרה שמים חמאה ואבקת סוכר וניל. מערבבים היטב עד לקבלת קרם אחיד. מוסיפים ביצה, קמח, מלח ואבקת שקדים ומערבבים עד לקבלת בצק אחיד. מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר כחצי שעה.
מוציאים את הבצק מהקירור, מרדדים וחותכים כדי לרפד בו תבנית פאי נשלפת או רינג להכנת קלתית. מחזירים לקירור.
מלית תפוחים: חותכים את התפוחים לקוביות, מניחים

בסיר עם חמאה, קינמון, סוכר, לימון, סוכר חום ווניל, ומביאים לרתיחה.
בקצרת מערבבים קורנפלור עם המים, מוסיפים לסיר ומבשלים עד להסמכה.
מורידים מהאש ומקררים היטב.
שטריוזל: במיקסר שמים את כל מרכיבי השטריוזל ומערבלים עד קבלת פירורים אחידים.
הרכבת המנה: שמים את מלית התפוחים מעל הבצק בתבנית הפאי או ברינג ומפזרים כמות נדיבה של שטריוזל מעל.
אופים בחום של 160 מעלות עד להזהבה, כ-20-25 דקות.
מקררים היטב ומחלצים מהתבנית או הרינג.





| | | |
|----------|-----------|-------|
| זמן הכנה | דרגת קושי | כשר |
| שעה וחצי | בינוניקשה | פרווה |

חיתוכיות בונה, מרציפן ובננות ברולה

כלים: מכשיר ברנר לצריבת הבננות

לתבנית בראוניו בינונית

- 2 ביצים
- ¼ כוס סוכר
- ½ כוס שמן
- 1 כוס קמח
- קורט קינמון
- קורט אגוז מוסקט

- 1 כפית סודה לשתייה
- 1 כפית אבקת אפייה
- 3 בננות בשלות חתוכות לקוביות
- ¼ כוס אגוזי פקאן קצוצים
- 50 גר' מרציפן חתוך לקוביות
- 3 תמרים חתוכים לחתיכות קטנות
- ¼ כוס שוקולד צ'יפס מריד פרווה

לציפוי

- 50 גר' מרציפן מרודד דק
- 2 בננות פרוסות לטבעות
- 50 גר' סוכר חום בהיר

אופן ההכנה
 < מקציפים בקערת מיקסר את הביצים עם הסוכר עד לקבלת תפיחה בהירה וגבוהה.
 מוסיפים את השמן בהדרגה.
 < בקערה נפרדת שמים קמח, תבלינים, אבקת אפייה וסודה לשתייה. מקפלים את מסת המוצרים היבשים לתפיחת הביצים, הסוכר והשמן עד לקבלת עיסה אחידה.
 < מקפלים פנימה בעדינות את הבננות, התמרים, אגוזי הפקאן, המרציפן והשוקולד

ציפס.
 < יוצקים לתבנית בראוניו בינונית ואופים בחום של 170 מעלות 15-20 דקות או עד שקיסם הנגעץ בעוגה יוצא יבש. מקררים היטב.
 < לציפוי: מרדדים את המרציפן, מניחים על גבי העוגה, חותכים את העוגה לחתיכות מרובעות. מגלגלים את הבננות הפרוסות בסוכר חום ומקרמלים קלות בעזרת הברנר. מעטרים את קוביות העוגה בפרוסות בונה ברולה.

| | | |
|----------|-----------|------|
| זמן הכנה | דרגת קושי | כשר |
| שעה ורבע | בינוניקל | חלבי |

עוגת אגסים ומרציפן

כלים: 2 תבניות אינגליש קייק בינוניות או תבנית קוגלהוף

לאגסים

- 6 אגסים חצויים לשניים ללא הגלעין
- ½ כוס סוכר
- 1 כוס מים
- 1 כוס יין לבן

לבלילה

- ½ כוסות קמח
- 1 כפית אבקת אפייה
- 1 כפית סודה לשתייה
- קורט מלח
- ½ כפית קינמון

קורט אבקת ג'ינג'ר 2/3 (140 גר') גביע שמנת חמוצה 6 כפות יין
 1 כפית תמצית וניל
 150 גר' חמאה רכה
 1½ כוסות סוכר
 2 ביצים
 200 גר' מרציפן חתוך לקוביות

אופן ההכנה

< מבשלים בסיר את האגסים עם מים, יין וסוכר עד לריכוך. מסננים, מקררים וחותכים לקוביות.
 < מערבבים בקערה קמח,

תבלינים, אבקת אפייה וסודה לשתייה. בקערה נוספת מערבבים שמנת חמוצה עם וניל ויין.
 < בקערת מיקסר מקציפים את החמאה הרכה עם הסוכר, וכשהסוכר והחמאה הופכים

לקרם אחיד מוסיפים את הביצים.
 < מאחדים בין מסת החמאה למסה של השמנת החמוצה, ולבסוף מקפלים פנימה גם תערובת הקמח והתבלינים.
 < כשמתקבלת כלילה אחידה מקפלים פנימה את האגסים וקוביות המרציפן.
 < משמנים היטב את התבניות, יוצקים פנימה את הבלילה ואופים בחום של 170 מעלות 30-35 דקות.



"המרש'לג" הוא מפעל משפחתי עם שורשים עמוקים בתל-אביב הקטנה. למעלה מ-50 שנה מפתחים בו עבור מקצוענים וחובבי אפייה מוצרים איכותיים ממתכונים מסורתיים, בטכניקות ייצור מהמתקדמות בעולם. המפעל מתמחה במרציפנים איכותיים, כמו גם בבצק סוכר, מרנגים, קישוטי עוגה ודברי מתיקה נוספים.

ריקי ביטון היא סו שף קונדיטור במרכז הקולינרי "דן גורמה".