

חוברת מתכונים

אבינות צרפתיות



Cheese Culinary



בורסין זיווה גבינות מבצק קרואסון - עם בורסין

מצרכים:

500 גרם בצק שמרים עלים
מרודד

למילוי:

200 גרם גבינת גאודה
עם פסטו ירוק, הנרי וילך
150 גרם גבינת בורסין
125 גרם מוצרלה כדור

תוספות אפשריות:

פטריות / זיתים שחורים /
זיתים ירוקים

לקישוט:

1 ביצה
שומשום

אופן הכנה:

1. מחממים תנור לטמפרטורה של 170 מעלות.
2. בעזרת סכין, מחלקים את הבצק ל-6 מלבנים.
3. מגרדים את גבינת הגאודה, קורעים את כדור המוצרלה לפלחים ומערבבים ביחד עם הבורסין.
4. מערבבים את כל חומרי המילוי לתערובת אחידה.
5. מעבירים את התערובת לשק זילוף, חותכים בקצהו חתך זילוף רחב.
6. מזלפים פס גבינות במרכז כל מלבן, נמנעים מזילוף בקצוות.
7. אם רוצים להוסיף תוספות, מפזרים אותן מעל.
8. מקפלים את הבצק לאורך וסוגרים היטב את הקצוות בלחיצה עם מזלג. יוצרים צורה של חצי עיגול ממלבן הבצק על ידי קירוב הקצוות זה לזה.
9. טורפים את הביצה בקערה קטנה, ובעזרת מברשת מברשים את פני הבצק ומפזרים שומשום.
10. אופים את הזיווה עד הזהבה, בערך 25 דקות.



בורסין



גאודה פסטו

Cheese Culinary



קרפצ'יו סלק צלוי, הושה מפוחם, קצח וצנוברים

מצרכים:

- 2 סלקים צלויים שלמים עם הקליפה
- 2 כפת שמן זית
- מיץ מלימון 1
- כף צנוברים קצוצים
- גבעול 1 של בצל ירוק קצוץ
- 1 כף חומץ בלסמי
- מלח אטלנטי
- פלפל שחור
- 125 גרם (1 חבילה) גבינת בושה
- מפוחם
- מעט קצח



הושה

אופן הכנה:

1. פורסים את הסלקים דק ואחיד ככל האפשר ומסדרים על צלחת גדולה.
2. מזלפים מעל שמן זית, מיץ לימון וחומץ בלסמי.
3. בזקקים מלח ופלפל.
4. פורסים את גבינת הבושה המפוחם בעזרת פורס ביצים ומסדרים על הסלק.
5. מפזרים צנובר, בצל ירוק וקצח.

Cheese Culinary



בורקסים עם גבינות, תפו"א ופטטריות - הרי



הרי לה רוסטק

מצרכים:

- 1 בצק עלים מוכן, מופשר לפי הוראות היצרן
- 2 כפות שמן
- 1 בצל גדול, קצוץ
- 2 תפו"א גדולים, מבושלים ומעוכים לפירה
- 2 חבילות פטריות שמפניון, חתוכות לקוביות
- 1/2 כפית מלח
- 1/4 כפית פלפל שחור גרוס
- 200 גרם (1 חבילה) גבינת קשקבל הגבינות של נני
- 300 גרם ברי לה רוסטק

להברשה וקישוט:

- 1 ביצה, טרופה
- 1 חופן שומשום

אופן הכנה:

1. מכינים את המלית: מחממים את השמן במחבת ומטגנים את הבצל עד להזהבה. מוסיפים את הפטריות, מתבלים וממשיכים לטגן כ-10 דקות, עד שלא נשארים נוזלים.
2. מערבבים בקערה את הפירה עם הבצל והפטריות. מגרדים את הקשקבל וקורעים את הברי לחתיכות, מוסיפים את שני סוגי הגבינות ומערבבים. במידת הצורך מתבלים.
3. מחממים תנור ל-170 מעלות. מרפדים תבנית בנייר אפייה.
4. מכינים את הבורקס: פותחים את הבצק על משטח העבודה ומרדדים קלות. בעזרת גלגלת פיצה או סכין חותכים את הבצק לריבועים בגודל 10 על 10 ס"מ.
5. מניחים במרכז כל ריבוע כמות נדיבה של המלית, סוגרים למשולש ומהדקים בעזרת מזלג.
6. מסדרים את הבורקסים במרווחים על גבי התבנית, מברישים בביצה, מפזרים את השומשום ואופים במשך 20-25 דקות.
7. מגישים מיד או שומרים במקרר.

Cheese Culinary



סלט סלק עם גבינת הרס בלו



מצרכים:

- 3 סלקים מבושלים באריזת ואקום
- 250 גרם גבינת ברס בלו
- 100 גרם אגוזי מלך
- 100 גרם חמוציות
- 1/3 צרור עלי כוסברה
- לרוטב:
 - מיץ מ-1/2 לימון
 - 2 כפות שמן זית
 - 2 כפות שמן קנוחה
 - 1/2 כפית מלח
 - 1/4 כפית פלפל שחור
 - 1 כפית סוכר
 - 1 כפית חרדל MAILLE



הרס בלו

חרדל MAILLE

אופן הכנה:

- חותכים את הסלקים לקוביות.
- קוצצים גם את אגוזי המלך, החמוציות והכוסברה.
- מפוררים את הגבינה הכחולה.
- שמים את כל המרכיבים בקערת הגשה ומערבבים.
- בצנצנת קטנה, שמים את כל מרכיבי הרוטב. משקשקים את הצנצנת ושופכים את הרוטב על הסלט. מערבבים היטב.
- מפוררים עוגיות חטיף מעל הסלט ומגישים.

Cheese Culinary



טורטייה סושי במילוי גבינות ורצועות אוטיפסטי של ירקות טרא



טרא שום ועשבי
תהול

מנצ'או

מצרכים לטורטיות:

- 1 חבילה טורטיות מקמח לבן או מלא
- 2 גמבה אדומה
- 2 גמבה צהובה
- 2 בצלים סגולים, קלופים
- 3 זקוני
- 3 גזרים (או בטטות)
- 4-5 כפות שמן זית
- 3 ענפי טימין או רוזמרין
- 1/2 כפית אבקת שום
- 1 כפית מלח

להרכבה:

- 1 חבילה טרטור שום ועשבי
- תיבול (150 גרם)
- 100 גרם מנצ'או, מגורדת דק

אופן הכנה:

1. חותכים את כל הירקות לרצועות ומניחים בתבנית תנור עם נייר אפייה משומן.
2. מזלפים מעל שמן זית ומפזרים מלח, טימין ואבקת שום.
3. אופים בתנור שחומם מראש ל-190 מעלות במשך 15-25 דקות או עד שהירקות מתרככים במידת העשייה האהובה עליכם.
4. בינתיים מורחים את הטורטיות בגבינת טרטור ומפזרים שכבה אחידה שכ מנצ'או מגורדת.
5. מניחים במרכז הטורטייה מהירקות הקלויים, מפזרים עוד קצת מנצ'או ומגלגלים לרולדה הדוקה.
6. חותכים לפרוסות בעובי 2 ס"מ ומגישים בצלחת שטוחה עגולה כמו סושי.

Cheese Culinary



מיני לחמניות סלק עם הייבא ופסטו



הייבא

מצרכים ללחמניות:

- 500 גרם קמח לבן
- 10 גרם שמרים יבשים או 30 גרם שמרים טריים
- 2 כפות סוכר
- 240 מ"ל (1 כוס) מים
- 1/4 כוס שמן
- 1 סלק גדול או 2 בינוניים
- 1 ביצה - להברשה

להרכבה:

- 2 חבילות הייבא בל

לפסטו:

- 2 חבילות עלי בזיליקום
- 1/2 כוס צנוברים
- 150 גרם גרנה פדנו, מגורדת דק
- 1/2 כוס שמן זית
- 1 כפית שטוחה מלח
- 1/4 כפית פלפל שחור

להגשה:

- אפשר עם חסה או אבוקדו

אופן הכנה:

1. מבשלים את הסלקים עד שהם רכים לגמרי וטוחנים למחית חלקה.
2. במקסר עם 10 ליטר מים את כל מצרכי הבצק (כולל הסלק) ולשים במשך 10 דקות עד שנוצר בצק רך וגמיש. מכסים ומתפיחים במשך שעה.
3. מחלקים את הבצק ל-20 כדורים שווים ומגלגלים לכדור חלק.
4. מעבירים לתבנית תנור עם נייר אפייה ומכסים. מתפיחים במשך 30 דקות.
5. מברשים בביצה ואופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 15 דקות או עד שהלחמניות יציבות ומתחילות להזהיב מעט. מצננים.
6. בינתיים טוחנים את כל מצרכי הפסטו.
7. מרכיבים: חותכים את הלחמניות לחצי, מורחים פסטו ומניחים בייבי בל.

Cheese Culinary



גאלט גבינות ועגבניות שרי עם סנט אוור



סנט אוור

- מרכיבים לפאי בקוטר 22-20 ס"מ:**
1/2 בצק פריך מלוח מוכן, מופשר
לפי הוראות היצרן
160 גרם (1 חבילה) גבינת סנט
מור
200 גרם (1 חבילה) גבינת
קשקבל
14 עגבניות שרי צבעוניות, חצויות
שמן זית לשימון
1/4 כפית מלח
1/8 כפית פלפל שחור גרוס
להברשה:
1 ביצה, טרופה
להגשה:
עלי בזיליקום טריים

אופן הכנה:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות. מרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. פותחים את הבצק על גבי משטח העבודה, מרדדים מעט וקורצים עיגול בקוטר כ-25 ס"מ.
3. מערבבים בקערה את שני סוגי הגבינות.
4. מורחים את תערובת הגבינות במרכז הבצק ומשאירים שוליים נקיים לקיפול.
5. שמים בקערה את העגבניות, בוזקים מעט שמן זית, מפזרים מלח ופלפל ומערבבים.
6. מניחים את העגבניות מעל תערובת הגבינות ומקפלים את שולי הבצק על המלית.
7. מברשים את שולי הגאלט בביצה.
8. אופים 20-25 דקות, או עד שהבצק מזהיב.
9. מפזרים מעל את עלי הבזיליקום ומגישים.

Cheese Culinary



טורטייה ראפ של סרדינים, גבינת עיזים למריחה, רוקט ועלי תבלין - פרוויזה ס'כים



פרויזה ס'כים

מצכים:

- 2 טורטיות קוטר 24 ס"מ
- 1 קופסא סרדינים בשמן זית של "רוברט"
- 2 כפות גבינת עיזים למריחה חופן רוקט
- חופן עלי תבלין - פטרוזיליה, נענע וכוסברה
- חופן עגבניות שרי חצויות
- מיץ מחצי לימון

אופן הכנה:

1. בקערה מניחים את הסרדינים (ללא השמן, יש לשמור אותו להמשך) ואת גבינת העיזים. בעזרץ כף מועכים אותם יחד לממרח.
2. מחממים את הטורטיות.
3. מניחים על כל טורטייה מחצית מתערובת הסרדינים.
4. מסדרים מעל את הרוקט, עלי התבלין ועגבניות השרי.
5. בקערה קטנה מערבבים את שמן הסרדינים עם מיץ מחצי לימון.
6. מוזגים מהרוטב שנוצר על הירקות.
7. מגנלים ואוכלים.

Cheese Culinary



חלה חגיגית עם קממבר



קממבר איסיני

מצכים:

- 1 ק"ג קמח לבן
- 30 גרם שמרים טריים (קצת יותר מ-1/2 קובייה)
- 600 מ"ל (2.5 כוסות) חלב פושר
- 2 ביצים

- 100 גרם חמאה רכה מאוד
- 100 גרם (1/2 כוס) סוכר
- 1.5 כפיות מלח
- 1 חבילה (250 גרם) גבינת קממבר, איסיני סנט מר

הברשה וקישוט:

- 1 ביצה מהולה עם 1 כף מים שומשום
- פרג
- 4-5 ענפי תימין טרי

אופן הכנה:

1. שמים בקערת מיקסר עם 11 לישיה את הקמח, השמרים והסוכר ומערבבים היטב.
2. מערבבים בקערה נפרדת את החלב, הביצים והחמאה וטורפים עד לאיחוד.
3. מוסיפים 1/2 מתערובת החלב לקערת המיקסר ומתחילים ללוש במהירות נמוכה עד שהכל נטמע.
4. מגבירים את המהירות לבינונית, מוסיפים את יתר תערובת החלב והמלח וממשיכים ללוש כ-10 דקות. הבלק המוכן חלק, רך, דביק ונתפס מסביב לוו הלישה.
5. מעבירים את הבלק לקערה משומנת, מכסים ומתפחים במקום חמים כשעה-שעה וחצי, או עד שהבלק נכפיל את נפחו.
6. מעבירים את הבלק למשטח העבודה ומחלקים ל-25 חלקים שווים.
7. לוקחים כל חלק, מכניסים את הפינות פנימה ובעזרת כף היד יוצרים כדור חלק ויפה. שומרים בצד.
8. מחממים תנור ל-180 מעלות. מרפדים תבנית בנייר אפייה.
9. מניחים את גבינת הקממבר במרכז התבנית. מסדרים מסביב את עיגולי החלה בשני מעגלים: במעגל הפנימי 10 עיגולים, ובמעגל החיצוני 15 עיגולים. מכסים ומשאירים להתפחה שנייה של כ-20 דקות.
10. מברשים את החלה בביצה טרופה, מפזרים שומשום ופרג, מניחים עלי התימין על הגבינה ואופים 25 דקות, או עד שהחלה תופחת ומזהיבה, והגבינה נמסה לגמרי.
11. מגישים. טובלים את כדורי החלה בבנינה המומסת.

Cheese Culinary



פשטידת גבינות וירקות עשירה ללא גלוטן - טרט



מצרכים:

- 2 כפות שמן
- 1 בצל גדול, חתוך לקוביות
- 2-3 שיני שום, קצוצות
- 2 תפוחי אדמה בינוניים, מקולפים, מגוררים בפומפייה ומסוננים מהנוזל
- 1 בטטה גדולה, מקולפת, מגוררת בפומפייה ומסוננת מהנוזלים
- 1/2 ראש כרובית, מחולקת לפרחים קטנים
- 1 ראש ברוקולי קטן, מחולק לפרחים קטנים
- 1 פלפל גמבה, חתוך לקוביות
- 1/4 כוס עגבניות מייובשות, קצוצות דק
- 150 גרם (1 חבילה) גבינת טרט עם שום ועשבי תיבול
- 150 גרם גבינת 200 גרם צ'דר מגוררת
- 5 ביצים
- 1/2 כפית מלח
- 1/4 כפית פלפל שחור



טרט שום ועשבי תיבול



צ'דר

אופן הכנה:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות. משמנים קלות תבנית אפייה.
2. מחממים את השמן במחבת ומטגנים את הבצל והשום עד להזהבה.
3. מערבבים את כל מרכיבי המתכון בקערה גדולה (שומרים בצד חופן של גבינת צ'דר) ומעבירים לתבנית. משטחים ומפזרים את הגבינה ששמרנו מעל.
4. אופים את הפשטידה במשך 25-30 דקות, או עד שהיא מזהיבה.
5. מגישים מיד או שומרים במקרר.

Cheese Culinary



פרטי התקשרות:

א.סיימן סחר בעמ

הסדנאות 4, הרצליה פיתוח

09-9663041

SEYMAN.CO.IL

טעימות קטנות של אושר 

טעימות קטנות של אושר 

Cheese Culinary

