

רשימת מרכיבים בעוגות שלנו:

שוקולד ד

קונים ומאחסנים בארון סגור, ולא בארון שיש בו גם קמח (כי החרקים שלפעמים יש בקמח מאודאוהבים שוקולד).

שוקולד מריר - מאיכות טובה (אני משתמשת בשוקולד בלגי 56% או מקסימום 63% מוצקי קקאו. המרוכזים יותר כבר קצת מרירים מדי בעיניי). אני מחזיקה לפחות 10 קילו ביום גרוע, אבל כל אחדלפי הקצב שלו... שווה לקנות בשק) 5 או 10 קילו (בחנויות המתמחות, כדי להשיג אותו הכי בזול.

אם אתם לא מחסלים שק שוקולד בקצב מהיר, כדאי להתארגן עם כמה חברים ולהתחלק בו.

שוקולד לבן - לקנות הכי טרי שיש. אם אתם מבחינים בקליפה דקה או עכירות על המטבעות - אלתקנו. שוקולד לבן ישן כמעט בלתי אפשרי להמיס, והוא מתפרק והופך לגרגירי.

שוקולד חלב - אני מחזיקה בכמויות קטנות בהרבה, הוא פחות משמש לאפייה.

קמח

קמח רב תכליתי, בכמות שמספיקה לכם לאפייה חודשית. כדאי לקנות גם כמה אריזות של קמח"לחם" עשיר בגלוטן, או לחילופין לקנות אבקת גלוטן בחנויות המתמחות ולהעשיר איתה את הקמחשאיתו אתם מתכוונים לאפות לחמים (גלוטן בכמות של 1% ממשקל הקמח, בערך כף גדושה גלוטןלקילו קמח רגיל).

מי שלא מכין קמח תופח ביתי) 1 קילו קמח + 2 שקיות אבקת אפייה, כדאי שיחזיק גם קמח תופח.

וכמובן קמח מלא למי שמשתמש.

אבקת אפייה ואבקת סודה לשתייה - כדאי לקנות בכמויות. מאוד מעצבן לגלות שאי אפשר לאפות רקכי נגמרה אבקת הסודה.

סוכר

סוכר לבן משמש בעיקר לאפייה, וכדאי לקנות ממנו מארז של 10 קילו ולאחסן בארון. במתכונים שליאני משתמשת הרבה גם בסוכר חום כהה - אני עובדת עם הסוג שמגיע בשקית ניילון שטוחה, שלסוגט טבע. זה שבקופסאות הפלסטיק עם המכסה הצבעוני פחות מומלץ בעיניי לאפייה, הוא הרבהפחות לח ומרקם המאפים יוצא פחות טוב באופן משמעותי.

אפשר להחזיק גם סוכר דמררה אבל לא חובה, אני כמעט ולא אופה איתו כי הוא גרגירי מאוד ויבש, ולא נמס כמעט במהלך האפייה. הוא מעולה לקישוט, כשרוצים את האפקט הגרגירי והמתפצח בפה.

ולא לשכוח סוכר וניל, במיוחד למאפים מבוססי ביצים הוא מפיג את הריח ה"ביצתי" (למשלבביסקוטי).

מוצרי חלב

חמאה - לקנות ולשמור במדף סגור המיועד לה במקרר, היא סופחת ריחות בקלות. למי שמקפיד עלפרווה - אז מרגרינה.

שמנת מתוקה - לפחות 32% שומן. (השמנת לבישול 15% שומן לא משמשת באפייה).

חלב 3% שומן) גם אם אתם שותים עם הקפה חלב 1%, לעוגות הוא לא מספיק עשיר).

ריוויון - מעולה להכנת עוגות בחושות, כמו גם שמנת חמוצה.

גבינה לבנה וגבינת שמנת - מתקלקלות די מהר, אז אותן אני דווקא קונה רק לפי הצורך ולא מחזיקהסטוקים.

שקדים ואגוזים

הכי טוב לקנות בזול בשוק, לא קלויים ובכמויות גדולות. שומרים במקפיא ומפשירים וקולים בתנור לפיהצורך. אגוזים או שקדים טחונים אני לא קונה אלא מכינה לבד (קולה וטוחנת גס/דק), אבל כן כדאילקנות גם שבבי שקדים, שיפים מאוד לקישוט, ואבקת שקדים, שאי אפשר להכין לבד בבית. הסיבה -האבקה התעשייתית עשויה משקדים אחרי שמיצו מהם את השומן, וזה מה שמאפשר לטחון אותם כל כך דק. בבית לא נצליח להגיע לטחינה לדרגת אבקה.

שיבולת שועל

שימו לב שאתם לא קונים קוואקר לבישול מהיר - כי זו שיבולת שועל טחונה והיא הופכת את העוגיותלדייסה במקום ל קראנצ'יות. אני מחזיקה במקפיא 3-4 קילו לפחות, בהתחשב בכמויות שאני מכינהאת עוגיות הגרנולה הממכרות.

שמרים

כמה שקיות של "שמרית" במקרר או שמרים יבשים בארון, תמיד שכדאי שיהיו שמרים בבית בהישגיד. שקיות שמרית מחזיקות 35 יום מיום הייצור. שמרים יבשים נשמרים חודשים ארוכים. שומריםבצנצנת בארון או במקרר. יש גם מי שמקפאים את השמרים, אבל זה פחות מומלץ כי חלק מהם לאשורדים את תהליך ההקפאה -הפשרה ומתים, ולכן השמרים מאבדים מעט מכושר ההתפחה שלהם.

אינסטנט פודינג

משמש אותי רבות באפייה, גם לשימוש הרגיל (הכנת קצפת, עוגת גבינה פירורים) אבל גם לאפייה)למשל פאי אגסים), ואפילו בתוך בצקי שמרים (ב"סודות מתוקים" אני מכינה את בצק הסינרול עםפודינג).

ממרחים

ממרחים הם פתרון נהדר למליות לעוגות ועוגיות בטעם נפלא וללא מאמץ. אצלי באופן קבוע ישממרח נוטלה, ממרח תמרים, ממרח שוקולד וממרח חלבה.

ריבות משמשות אף הן למילוי מעולה לעוגיות ועוגות: אני הכי הרבה משתמשת בריבת תות. כדאילהחזיק גם ריבת משמש במזוזה (ואחרי הפתיחה במקרר) כדי לזגג איתה מאפים שרוצים שיבריקו) פשוט מערבבים מעט ריבה עם מעט מים רותחים ומברשים).

תמצית וניל ומקל וניל - אני מחזיקה תמצית וניל פושטית (לטעם של פעם) וגם אחת משובחתואמיתית. מקל וניל או שניים, שומרים במקפיא שלא יתייבש. לפני השימוש אני יוצקת עליו מיםרותחים לכמה שניות, ש"יתעורר", ואז חוצה ומגרגרת.

שימורי

שימורי הפירות שאני מאוד אוהבת הם אננס, דובדבנים ואגסים. כדאי להחזיק שימורי חלב קוקוס, וגם כמה שפופרות של חלב ממותק מרוכז.

קפואים

פירות יער קפואים, פסיפלורה קפואה (בשיא העונה אני חוצה ומרוקנת את הפירות לכלי אטום מקפיאה), מיץ וקליפה של הדורים קפואים (בנפרד כמובן).

“יבשים” אחרים שנחמד שיש בבי ת

קוקוס, קורנפלור, ג'לטין, מי ורדים, מי זהר, תבלינים (קינמון, מוסקט, ג'ינג'ר, ציפורן, אניס והל), סירופ מייפל, דבש, סילאן, סירופ תירס, גלוקוזה, אבקת קפה נמס עלית (הכי טעימה באפייה), מבחר ליקרים ובעיקר ברנדי.