



ברקים בשמי צרפת

מתכונים: אלון שבו | מילים: אלונה אייזנברג | צילום: רונן מנגן | סגנון: אוריה גבע

הם קורצים אלינו מהוויטרנה, מושכים את העין בציפויים הבוהקים חושפים מלית קרם מפתה, המציצה מבעד לבצק המעודן. אחרי שנוגסים בהם כבר אי אפשר להתאפק – עוד ביס או שניים והאקלר הופך לזיכרון מתוק. אומרים ששמו הצרפתי (ברק = éclair) ניתן לו בשל המהירות שבו הוא נטרף. ביקשנו ללמוד את הסודות של הפחזנית הצרפתית המעודנת. גייסנו למשימה את אלון שבו – קונדיטור מוכשר ומשוגע על אקלרים – והוא לימד אותנו לזלף, לאפות, למלא ולקשט את האקלר המושלם ועוד כמה קרובי משפחה

סוף ספטמבר. הימים מתקצרים ומתקררים והפריזאים עדיין מנסים להתאושש מדיכאון הפוסט-וקאנס השנתי. במעדניית Fauchon המיתולוגית שבמרכז פריז מצאו דרך להפיק מעט את התונה הסתווית ולהזכיר שיש תענוגות גם בחיי העיר. במשך שבוע אחד הם מפנים את כל מדפי המאפים לטובת מאפה אחד בלבד, אבל באינספור וריאציות: שורות-שורות של אקלרים בשלל צבעים, צורות ומליות גודשים את המדפים ומעניקים למעדנייה מראה של חנות תכשיטים נוצצת. הפרוייקט התחיל כסופשבוע של אקלרים, אבל מהר מאוד ראו ב"פושון" שהדרישה גדולה. רבבות מקומיים ותיירים נדשו את החנות הוורודה כדי לטעום את האקלרים המעוצבים (במחיר השערורייתי של 7-8 יורו ליחידה), ולכן הוחלט להאריך את הפסטיבל המתוק לשבוע ימים. אקלר (éclair) פירושו בצרפתית ברק, והסברה היא ששמו ניתן לו משום שמחסלים את העונג המתוק הזה בשני ביסים ראוותניים. הסבר נוסף קושר את השם לציפוי המבריק, אבל אנחנו מעדיפים את הגרסה הראשונה. מי שחתום על המצאתו של האקלר הוא מארי אנטואן קארם – שף צרפתי דגול, שבישל עבור בני משפחת המלוכה הצרפתית בתחילת המאה ה-19. אולי בשל כך היה שמו המקורי של האקלר pain petite duchesse ix duchesse – "לחם הדוכסית" או "הדוכסית הקטנה" בהתאמה. במהלך כמאתיים השנה שחלפו מאז הפך האקלר לאחד הסמלים של הפטיסרי הצרפתי ועורר השראה אצל אינסוף קונדיטורים, שהמציאו לו גרסאות יצירתיות, בעיקר מתוקות, אבל גם מלוחות. התשתית והמסגרת הפיזית של כל אקלר היא פחזנית מבצק רבוך, שמרקמה מעודן וטעמה ניטרלי. תפקידה הוא לאסוף לתוכה את הקרם, שחייב להיות מלא טעם, כזה שיציף את חלל הפה בנועם וילטף את הלשון במרקמו הרך, אבל גם יהיה יציב דיו, כך שלא ייזל בנגיסה הראשונה. ואז מגיעים ציפוי וקישוט, שמוסיפים עוד רובד של מרקם וטעם אבל תפקידם העיקרי הוא לפתות את הסועד שיבחר דווקא בו. לאקלר הקלאסי (זה שיש לו צורה של טורפדו) יש כמה קרובי משפחה מוצלחים. המפורסמים ביותר הם Saint Honore, עוגת פאר קלאסית המורכבת מפחזניות ממולאות קרם ומצפות קרמל שברירי, Paris Brest-i – עוגת כתר העשויה מבצק רבוך ממולא. את כולם תמצאו בגרסאות שונות ומאוד טעימות בעמודים הבאים. אחרי שתלמדו לזלף ולאפות את הפחזנית המושלמת (זה לא ממש קשה, אבל דורש אימון) תוכלו לבחור במה למלא אותה ואם לקשט אותה בגלסאי קלאסי או בנגאש קל.

בכל מקרה, אם כבר סרחתם – זילפתם ואפיתם אקלרים, מלאו אותם במליות שונות וגונוו

בציפויים צבעוניים. או אז גם מגש הקינוחים שלכם ייראה כמו תיבת תכשיטים נוצצת.

פחזנית אקלר – מתכון בסיסי

פחזנית עדינה וניטרלית בטעמה מבצק רבוך היא הבסיס לכל אקלר. לאקלר קלאסי מזלפים אותה בצורת טורפדו, לעוגת סנט הונורה – פחזנית עגולה. באקלרים רבים מצפים את הפחזנית בשכבת קראמבל – ראו הנחיות בהמשך.

חומרים ל-15 אקלרים קלאסיים (או ל-20 פחזניות סנט הונורה):
120 מ"ל (1/2 כוס) חלב
120 מ"ל (1/2 כוס) מים
100 גרם חמאה
15 גרם (1 כף גדושה) סוכר
5 גרם (1 כפית) מלח
150 גרם (1 כוס + כף) קמח
4 ביצים בינוניות (200 גרם)

ם מכינים בצק רבוך: מביאים לרתיחה חלב, מים, חמאה, סוכר ומלח בסיר ומבשלים עד שהסוכר והחמאה נמסים. ם מסירים מהכיריים ומוסיפים קמח בבת אחת. מערבבים בעזרת כף עץ עד שמתגבש בצק. מחזירים את הסיר ללהבה בינונית ומבשלים חצי דקה-דקה תוך כדי בחישה מתמדת עד שנוצר בצק אחיד שנפרד מדפנות הסיר. ם מעבירים את הבצק למיקסר עם וו גיטרה ומערבלים כ-5 דקות במהירות נמוכה עד שהבצק מתקרר מעט ונעים למגע. מוסיפים ביצים בהדרגה ומערבלים עד שהן נטמעות. בסוף התהליך יוצרים שביל עמוק בתוך הבצק – אם השביל נסגר בתוך שנייה-שתיים, סימן שיש מספיק ביצים. אם לא, מוסיפים עוד רבע ביצה טרופה וממשיכים לערבב. **ם מזלפים ואופים:** מחממים תנור ל-250 מעלות (לא במצב טורבו) ומרפדים 2 תבניות תנור בנייר אפייה (או מניחים עליהן משטחי סיליקון). **ם לאקלר קלאסי:** מעבירים את הבצק לשקית זילוף עם צנתר משונן צפוף בקוטר 15 מ"מ ומזלפים אקלרים באורך 11 ס"מ. **ם לפחזניות סנט הונורה:** מעבירים את הבצק לשקית זילוף עם צנתר עגול בקוטר 8-10 מ"מ ומזלפים 4 עיגולים (בקוטר 3 ס"מ כל אחד). באפייה העיגולים יתחברו לאקלר אחד. ם מעבירים את התבניות לתנור ומכבים אותו מייד. אחרי 15 דקות מפעילים אותו על 170 מעלות במצב טורבו ואופים 10-15 דקות עד לקבלת אקלרים קלים וזהובים גם בחלק התחתון. במהלך האפייה פותחים את התנור פעמיים, בכל פעם לכמה שניות, כדי לאפשר לאדים לצאת. מצננים.

לאקלר שוקולד: מחליפים 10 גרם (1 כף) קמח ב-15 גרם (1½ כפות) אבקת קקאו.

אקלר פריך (עם קראמבל)

מזלפים אקלרים, מניחים עליהם שכבה דקיקה של בצק פריך ואופים. בזמן האפייה הבצק נמס אל האקלר ומוסיף טקסטורה פריכה.

לציפוי קראמבל (לכמות האקלרים המצוינת במתכון הבסיסי):
90 גרם (2/3 כוס) קמח
90 גרם (1/2 כוס פחות כף) סוכר
70 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

ם מערבלים את כל החומרים במיקסר עם וו גיטרה עד להתגבשות בצק. ם מניחים את הבצק בין 2 ניירות אפייה ומרדדים לעלה בעובי 2-3 מ"מ. מעבירים את העלה לקרש חיתוך (או תבנית) ומעבירים למקפיא למשך 10 דקות עד שהעלה מתקשה. ם מוציאים הקראמבל מהמקפיא ומסירים את נייר אפייה העליון. ם חותכים את העלה בסכין חדה למלבנים ברוחב 2 ס"מ ואורך 11 ס"מ. אם מדובר בפחזנית סנט הונורה, קורצים מהעלה עיגולים בקוטר 3 ס"מ ומניחים על העיגולים המזולפים. אופים כמוסבר במתכון הבסיסי.

פינת הטיפים

« כדי לקבל אקלרים בגודל אחיד משרטטים קווים באורך הרצוי על גבי נייר אפייה, הופכים אותו כדי שהגרפיט או הטוש לא יידבקו למאפה ומזלפים על פי הקווים.

« כדי לקבל אקלרים בקוטר אחיד מזלפים מגובה 1-2 ס"מ ולא בצמוד למשטח. כך הבצק נופל בצורה חופשית על המשטח, כשצורת הצנתר נשמרת. אם מזלפים קרוב מדי למשטח, הבצק עלול להידחס ולאבד את האחידות הצורנית.

« אפשר להכין את הבצק כמה ימים מראש, לזלף ולהקפיא. את שלב האפייה כדאי לבצע עד 4 שעות לפני ההגשה, אחרת האקלרים יספחו לחות ויאבדו את מרקמם.



הסוד לאקלר מוצלח הוא שילוב נכון בין שלושת רכיביו. האקלר הזה הוא דוגמה נהדרת לכך: גוף האקלר נותן מסגרת וטעמים ניטרליים; הפטיסייר משובץ תותים ורודים, רך ודשן ועם זאת יציב ולכן לא בורח מהפחזנית לאחר הביס הראשון; ציפוי הגלסאד' הוורוד מבריק מרמז על סוג המלית, משלים את המראה האלגנטי ומוסיף עוד רובד טעמים. את מחית הפרי המשמשת להכנת הציפוי אפשר לקנות בחנויות המתמחות (אלון ממליץ על המחית של boiron) או להכין בבית – ראו מסגרת בעמוד זה. להכנת הגלסאד' תזדקקו למדחום סוכר – הגלסאד' חייב להיות בטמפרטורה מדויקת של 25 מעלות בשלב הציפוי. אם הוא יהיה חם מדי, הציפוי לא ייתפס על האקלר; אם יתקרר יתר על המידה – הגילטין שבגלסאד' ייקרש ולא תצליחו לצפות את האקלר. ציפוי פשוט יותר להכנה, שאינו דורש מדחום, תמצאו בסוף המתכון.

גיוון – מצפים את האקלר בגנאש תות: מביאים לרתיחה 100 גרם מחית תות בסיר. שמים 250 גרם שוקולד לבן קצוץ ו-2 גרם (1/2 כפית) צבע מאכל בקערה ויוצקים עליהם את המחית החמה. משהים דקה ומעבדים לתערובת אחידה בעזרת מוט ריסוק ידני. מצננים מעט. יוצקים את הגנאש לכלי שטוח וטובלים בו את החלק העליון של כל אקלר. מניחים על נייר אפייה נקי או על רשת ומשהים דקה-שתיים עד שהציפוי מתייצב. ממלאים כפי שמוסבר במתכון.

.....

התשתית והמסגרת הפיזית של כל אקלר היא הפחזנית, מרקמה מעודן וטעמה ניטרלי. תפקידה העיקרי הוא לאסוף לתוכה קרם מלא טעם, כזה שיציף את חלל הפה בנועם וילטף את הלשון במרקם רך

אקלר קקאו עם קרם שוקולד

את האקלר הזה אלון מכין כמחווה לאקלר שוקולד הקלאסי, שהצרפתים כל כך אוהבים, עד שייחדו לו יום בלוח השנה (22 ביוני). ממלאים אותו בגנאש שוקולד במקום בפטיסייר והכנתו הרבה יותר פשוטה. הוא גם נותן מענה לכאלה שלא יכולים לאכול פטיסייר (נשים בהיריון, ילדים קטנים וכו'). את הגלסאד' לציפוי אפשר להחליף בגנאש שוקולד – מתכון בהמשך.

חומרים ל-15 יחידות:

15 אקלרים קקאו מוכנים (מתכון בסיס בעמ' ???)

לקרם שוקולד:

400 מ"ל (1²/₃ כוסות) שמנת מתוקה

200 גרם שוקולד חלב קצוץ

לגלסאד' שוקולד:

4 גרם (1 כפית או עלה) גילטין

20 גרם (4 כפיות) מים

120 גרם (1/2 כוס) שמנת מתוקה

40 גרם גלוקוזה

120 גרם שוקולד מריר קצוץ

120 גרם פונדנט מוכן (להשיג בחנויות מתמחות)

ם **מכינים קרם שוקולד חלב**: מביאים שמנת מתוקה לסף לרתיחה בסיר. יוצקים על שוקולד, משהים דקה-שתיים וטורפים לתערובת אחידה. מעבירים למקרר ל-4 שעות לפחות.

ם **מכינים גלסאד' שוקולד ומצפים**: שמים גילטין בקערה קטנה ויוצקים מים. ממתינים 4-5 דקות עד שהגילטין סופח את המים. ם מביאים לרתיחה שמנת מתוקה וגלוקוזה בסיר. מסירים מהכיריים, מוסיפים את הגילטין ומערבבים לתערובת אחידה.

ם שמים שוקולד מריר ופונדנט בכלי גבוה, יוצקים עליהם את תערובת השמנת החמה וממתינים דקה-שתיים. טוחנים בעזרת מוט ריסוק ידני עד לקבלת תערובת אחידה.

ם מסננים במסננת דקה ומצננים ל-25 מעלות.

ם פורסים את האקלרים לאורכם בעזרת סכין משוננת. יוצקים את הגלסאד' לצלחת שטוחה וטובלים בו את החלק העליון של כל אקלר. מניחים על נייר אפייה נקי או רשת. משהים 10-15 שניות עד שהגלסאד' מתייבש.

ם **ממלאים, מרכיבים ומגישים**: מקציפים את קרם השוקולד במיקסר 1/2 דקה על מהירות בינונית עד לקבלת קצפת רכה.

ם מעבירים את הקצפת לשקית זילוף עם צנתר משונן בקוטר 10-12 מ"מ. מזלפים קציפת שוקולד בתנועה ספירלית על החלק התחתון של כל אקלר, סוגרים עם החלק העליון ומגישים. אפשר להכין כמה שעות מראש ולשמור במקרר.

גיוון – מצפים את האקלר בגנאש שוקולד: מביאים לרתיחה 100 מ"ל שמנת מתוקה. שמים 100 גרם שוקולד מריר קצוץ בקערה ויוצקים שמנת חמה מעל. משהים דקה-שתיים וטורפים לתערובת אחידה וחלקה. מוסיפים 2 כפיות שמן קנולה וטורפים. מצננים עד שהגנאש חמים למגע. יוצקים את הגנאש לכלי שטוח וטובלים בו את החלק העליון של כל אקלר. מניחים על נייר אפייה נקי או על רשת ומשהים דקה-שתיים עד שהציפוי מתייבש. ממלאים כפי שמוסבר במתכון.

אקלר עם טרט סלמון

בצק האקלר הניטרלי יכול להתאים בקלות למלית מלוחה. אלון ממלא את המאפה החלול בקוביות קטנטנות של סלמון ואבוקדו מתובלות בעירית, לימון, פלפל ושמן זית. את ההשראה לאקלר סלמון הוא קיבל מאקלר סלמון מעושן שטעם ב"פושון" באחד מביקוריו בפרז.

חומרים ל-15 יחידות:

15 אקלרים מוכנים (מתכון בסיס בעמ' ???)

לטרט סלמון:

300 גרם פילה סלמון נקי מעור ועצמות וחתוך לקוביות בגודל 1/2 ס"מ
2 אבוקדו בשלים חתוכים לקוביות בגודל 1/2 ס"מ
¼ צרור עירית קצוצה דק
4 כפות מיץ לימון
מלח ופלפל שחור גרוס
2 כפות שמן זית
להגשה:
חמאה

ם מערבבים את כל חומרי הטרטר בקערה קטנה.
ם בקערה קטנה פורסים את האקלרים לאורכם בקערה קטנה. מורחים שכבה דקה של חמאה על החלק התחתון, ממלאים בטרטר סלמון וסוגרים. מגישים מיד.

גוז'ר עם גאודה והאם

פחזניות גבינה רכות מדיפות ריחות עשן ותימין. פרוסות של גאודה והאם הופכות את הלחמנייה הקטנה לנשנוש מפנק במיוחד, אבל הן נהדרות גם ככה, ריקות הישר מהתנור. שימו לב: אם אתם מכינים את הגוז'ר כמה שעות לפני הארוחה, כדאי לתת להן חימום קצרצר לפני ההגשה (אפשר לחמם עם התוספות שבפנים למעט הרוקט, שאותו מוסיפים בסמוך להגשה).

חומרים ל-20 יחידות:

לבצק גוז'ר:

120 מ"ל (1/2 כוס) חלב
120 מ"ל (1/2 כוס) מים
100 גרם חמאה
15 גרם (1 כף גדושה) סוכר
5 גרם (1 כפית) מלח
150 גרם (1 כוס + כף) קמח
4 ביצים בינוניות (200 גרם)
150 גרם גבינת גאודה מגוררת
1 כפית תימין טרי קצוץ
1/2 כפית פפריקה מעושנת
להגשה:
200 גרם גבינת גאודה פרוסה
200 גרם פרוסות האם
חופן עלי רוקט
חרדל איכותי
מיונז

ם **מכינים בצק רבון ואופים:** מביאים לרתיחה חלב, מים, חמאה, סוכר ומלח בסיר ומבשלים עד שהסוכר והחמאה נמסים.
ם מסירים את הסיר מהכיריים ומוסיפים קמח בבת אחת. מערבבים בעזרת כף עץ עד שהתערובת מתגבשת לבצק. מחזירים את הסיר ללהבה בינונית ומבשלים חצי דקה-דקה תוך כדי בחישה מתמדת עד שבצק אחיד ונפרד מדפנות הסיר.
ם מעבירים את הבצק למיקסר עם וו גיטרה ומערבלים כ-5 דקות במהירות נמוכה עד שהבצק מתקרר מעט ונעים למגע. מוסיפים ביצים בהדרגה ומערבלים עד שהן נטמעות. בסוף התהליך יוצרים שביל עמוק בתוך הבצק – אם הוא נסגר בתוך שנייה-שתיים, סימן שיש מספיק ביצים. אם לא, מוסיפים עוד רבע ביצה טרופה וממשיכים לערבב. מוסיפים גבינה מגוררת, תימין ופפריקה מעושנת ומערבבים עד שהחומרים נטמעים.
ם מחממים תנור ל-250 מעלות (לא במצב טורבו) ומרפדים 2 תבניות תנור בנייר אפייה (או מניחים עליהן משטחי סיליקון).
ם מעבירים את הבצק לשקית זילוף עם צנתר עגול בקוטר 10-12 מ"מ ומזלפים לתבניות עיגולים בקוטר 5-6 ס"מ.
ם מעבירים את התבניות לתנור ומכבים אותו מיד. אחרי 15 דקות מפעילים אותו על 170 מעלות במצב טורבו ואופים 10-15 דקות עד לקבלת אקלרים קלים וזהובים גם בחלק התחתון. אחרת אופים אותם עוד 3-5 דקות. במהלך האפייה פותחים את התנור פעמיים, בכל פעם לכמה שניות, כדי לאפשר לאדים לצאת. מצננים.
ם **להגשה:** פורסים את הגוז'רים בעזרת סכין חדה ומשוונת. מורחים שכבה דקה של חרדל ומיונז ומניחים פרוסות של גבינה, האם ועלי רוקט. מגישים חם.



פארי ברסט אגוזי לוז במלית פטיסייר פרלינה

עונת פארי ברסט, עוד אייקון של הפטיסרי הצרפתי, מוגשת כאן בגרסה אישית. מזלפים בצק רבוך לטבעות בקוטר 10 ס"מ במקום לטבעת אחת גדולה. הגרסה הזו עשירה מאוד בטעמי אגוזים חמאתיים – הם מופיעים כציפוי הטבעות (במקום השקדים בגרסאות המקור) ועיקר תפקידם הוא לחוסיף קראנץ'. גם קרם הפטיסייר זוכה לשדרוג בדמות תוספת פרלינה.

חומרים ל-10 יחידות:

לבצק רבוך:

120 מ"ל (1/2 כוס) חלב

120 מ"ל (1/2 כוס) מים

100 גרם חמאה

15 גרם (1 כף גדושה) סוכר

5 גרם (1 כפית) מלח

150 גרם (1 כוס + כף) קמח

4 ביצים בינוניות (200 גרם)

150 גרם (1 1/2 כוסות) אגוזי לוז טבעיים קצוצים נס

לפטיסייר פרלינה:

5 חלמונים גדולים (100 גרם)

100 גרם (1/2 כוס) סוכר

55 גרם (1/2 כוס פחות כפית) קורנפלור

500 מ"ל (2 כוסות + 2 כפות) חלב

200 גרם חמאה

60 גרם מחית פרלינה

להגשה:

אבקת סוכר

ם **מכינים פטיסייר פרלינה:** טורפים חלמונים, סוכר וקורנפלור בקערה בינונית לתערובת אחידה.

ם מביאים חלב לסף רתיחה בסיר קטן ומסירים מהכיריים. יוצרים בהדרגה 1/3 מהחלב החם לתערובת החלמונים תוך כדי טריפה מתמדת. מחזירים את התערובת לסיר ומביאים לרתיחה תוך כדי טריפה מתמדת.

ם מסירים מהכיריים, מוסיפים חמאה וטוחנים עם מוט ריסוק ידני לקרם חלק. מניחים ניילון נצמד צמוד לקרם ומעבירים למקרר לשעתיים לפחות.

ם **מכינים בצק רבוך ואופים:** מביאים לרתיחה חלב, מים, חמאה, סוכר ומלח בסיר ומבשלים עד שהסוכר והחמאה נמסים.

ם מסירים את הסיר מהכיריים ומוסיפים קמח בבת אחת. מערבבים בעזרת כף עץ עד שהתערובת מתנבשת לבצק. מחזירים את הסיר ללהבה בינונית ומבשלים חצי דקה-דקה תוך כדי בחישה מתמדת עד שנוצר בצק אחיד שנופרד מדפנות הסיר.

ם מעבירים את הבצק למיקסר עם וו ניטרה ומערבלים כ-5 דקות במהירות נמוכה עד שהבצק מתקרר מעט ונעים למגע. מוסיפים ביצים בהדרגה ומערבים עד שהן נטמעות. בסוף התהליך יוצרים שביל עמוק בתוך הבצק – אם הוא נסגר בתוך שנייה-שתיים, סימן שיש מספיק ביצים. אם לא, מוסיפים עוד רבע ביצה טרופה וממשיכים לערבב.

ם מחממים תנור ל-250 מעלות (לא במצב טורבו) ומרפדים 2 תבניות תנור בנייר אפייה (או מניחים עליהן משטחי סיליקון).

ם מעבירים את הבצק לשקית זילוף עם צנתר משונן צפוף בקוטר 15 מ"מ ומזלפים טבעות בקוטר 10 ס"מ על נייר האפייה. מפזרים אגוזי לוז קצוצים על הטבעות.

ם מעבירים את התבניות לתנור ומכבים אותו מייד. אחרי 15 דקות מפעילים אותו על 170 מעלות במצב טורבו ואופים 10-15 דקות עד לקבלת אקלרים קלים וזהובים גם בחלק התחתון. אחרת אופים אותם עוד 3-5 דקות. במהלך האפייה פותחים את התנור פעמיים, בכל פעם לכמה שניות, כדי לאפשר לאדים לצאת. מצננים.

ם **ממלאים, מרכיבים ומגישים:** טורפים את הפטיסייר עם מטרפה ידנית חצי דקה עד לקבלת מרקם קרמי. מוסיפים את מחית הפרלינה וטורפים היטב. מעבירים את הקרם לשקית זילוף עם צנתר משונן בקוטר 10-12 מ"מ.

ם פורסים את הפארי ברס בעזרת סכין חדה ומשוונת. מזלפים קרם בתנועה ספירלית על החלק התחתון של כל יחידה וסוגרים עם החלק העליון. בוזקים אבקת סוכר מעל.

ם מגישים מייד או שומרים אחרי המילוי עד 4 שעות במקרר ובזוקים סוכר בסמור להגשה.

אקלר סנט-הונורה

אלון מפרק את עוגת סנט הונורה המסורתית ומרכיב אותה מחדש בדמות אקלר אלגנטי. במקום בסיס עוגה של פחזניות מזלפים 4 עיגולים צמודים, שמתחברים באפייה לאקלר אישי. את הקצפת המקובלת מחליפים כאן בקציפת מסקרפונה עשירה ויציבה מאוד. את המבנה היפהפה הזו מצפים בקראמבל פריך ושכבת קרמל דקיקה שמתפצחת בפה.

חומרים ל-20 יחידות:

20 אקלרים מוכנים בזילוף סנט הונורה (מתכון בסיס בעמ' ???)

לקציפת מסקרפונה:

200 גרם גבינת מסקרפונה

200 מ"ל (1 כוס פחות 2 כפות) שמנת מתוקה

40 גרם (1/3 כוס) אבקת סוכר

1 כפית מחית וניל

לקרמל:

200 גרם (1 כוס) סוכר

3 כפות מים

ם **מכינים קציפת מסקרפונה:** מקציפים את כל חומרי הקציפה לקציפה יציבה. מעבירים את הקציפה לשקית זילוף עם צנתר עגול בקוטר 10-12 מ"מ.

ם **מכינים קרמל, ממלאים, מרכיבים ומגישים:** מבשלים סוכר ומים במחבת רחבה על להבה בינונית עד שהסוכר נמס ומקבל גוון ענברי. מדי פעם מנענעים את המחבת.

ם טובלים את החלק העליון של האקלרים ב**זהירות** בקרמל החם, מעבירים לנייר אפייה נקי או רשת ומשהים דקה-שתיים עד ששוכבת הקרמל מתקשה.

ם מזלפים על החלק התחתון של כל אקלר קציפת מסקרפונה, כך שעיוגלי הבצק יתמלאו, וסוגרים עם החלק העליון. מגישים.

אקלר קרם לימון בציפוי קראמבל ומרנג

אקלר חגיגי במיוחד, מצופה קראמבל פריך ומרנג חרוך. שימו לב: כאן לא פורסים את האקלר אלא מזריקים קרם לימון דרך חורים קטנים בתחתית האקלר (אחד בכל קצה) – כך המאפה נותר שלם והקרם מתגלה רק לאחר הביס הראשון. לזילוף המרנג מומלץ להשתמש בצנתר סנט הונורה – הוא יוצר זילוף חלק אך דק יחסית, כך שכאשר חורכים אותו בברנר החלק העליון הופך לפריך מאוד. אם אין לכם ברנר, תוכלו לוותר על שלב החריכה ולהגיש את המרנג כפי שהוא. את המרנג מכינים ומזלפים בסמך להגשה, אחרת הוא סופח לחות.

חומרים ל-15 יחידות:

15 אקלרים מוכנים עם קראמבל (מתכון בסיס + קראמבל, עמ' x)

לקרם לימון:

2 גרם (1/2 כפית) גילטין

10 מ"ל (2 כפיות) מים

160 מ"ל (2/3 כוס) מיץ לימון

3 ביצים ביוניות (165 גרם)

210 גרם (1 כוס + כף) סוכר

קליפה מגוררת מלימון אחד

250 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

למרנג שוויצרי:

3 חלבונים קטנים (100 גרם)

200 גרם (1 כוס) סוכר

ם **מכינים קרם לימון:** שמים גילטין בקערה קטנה ויוצקים מים. ממתינים 4-5 דקות עד שהגילטין סופח את המים. ם מחממים מיץ לימון, ביצים, סוכר וקליפת לימון בסיר קטן על להבה נמוכה תוך כדי בחישה מתמדת עד שהתערובת מסמיכה מעט ונוצרת בועה ראשונה. מסירים מהכיריים ומצננים 5-10 דקות עד שהתערובת חמה למגע (כ-50 מעלות). מוסיפים קוביות חמאה ומעבדים בעזרת מוט ריסוק ידני עד לקבלת קרם אחיד. מניחים ניילון נצמד צמוד לקרם ומעבירים למקרר לשעתיים לפחות.

ם **מכינים מרנג שוויצרי:** שמים חלבונים וסוכר בקערת מיקסר.

מניחים את קערת המיקסר על קערה עם מים רותחים (בן מארי)

וטורפים עם מטרפה ידנית עד שהסוכר נמס.

ם מעבירים למיקסר ומקציפים במהירות ביונית-גבוהה 8-10 דקות עד לקבלת קצף יציב ומבריק. מעבירים את הקצף לשקית זילוף עם צנתר סנט-הונורה.

ם **ממלאים, מזלפים ומגישים:** טורפים את קרם הלימון עם מטרפה ידנית חצי דקה עד לקבלת מרקם קרמי. מעבירים את הקרם לשקית זילוף ללא צנתר.

ם הופכים את האקלר ויוצרים שני חורים, אחד בכל קצה של המאפה, בעזרת סכין (או צנתר קטן ומשונן). מזלפים את קרם הלימון לתוך האקלר דרך החורים.

ם מזלפים על האקלרים מרנג בצורת נחש מפותל (ראו תמונה).

משחחים את המרנג בזהירות בעזרת ברנר.

צרפתי נולד

אלון שבו נולד למשפחה ירושלמית שמפעילה קייטרינג ותיק בעיר, כך שעולם הבישול תמיד היה ברקע. בגיל 22, מייד אחרי השירות הצבאי, החל לעבוד במטבח של מסעדת "שולחן" התל אביבית, אך אחרי 3 חודשים מתישים הבין שסרוויס לחוץ, להבות ומחבתות לא לגמרי מתאימים לו. באותה תקופה התנסה שבו לראשונה בעבודת קונדיטוריה ולגמרי התאהב: "הדיוק, האסתטיקה והקפדה על פרטים הקסימו אותי. מצאתי את עצמי חומק שוב ושוב לקונדיטוריה של המסעדה." הוא נרשם ללימודי קונדיטוריה בבית הספר "בישולים" והתמחה בפטיסרי צרפתי קלאסי. בתום הלימודים וסדרה של השתלמויות בפריז הפך לקונדיטור הראשי של "חדר אוכל" ו"שולחן" (שנסגרה לאחרונה). כיום שבו בונה תפריטי קינוחים לכמה למסעדות, מנחה סדנאות פטיסרי לקהל הרחב ולוקח חלק באירועי קונדיטוריה שונים. את הכל הוא מתעד בפרופיל אינסטגרם מרהיב ופופולרי מאוד. בין לבין הוא מקפיד לנסוע תכופות לעיר האורות כדי להתעדכן בטכניקות חדשות ולקבל השראה.

להרשמה לסדנאות קרובות, עדכונים שוטפים ומתכונים היכנסו לאתר החדש של אלון: alonshabo.co.il