

Liyon pastry chef

סדנאות אפייה מקצועית פטיסרי גורמה ועוד...
בהנחיית ליון - שף קונדיטורית

לקבוצות חובבים/ערבי בנות - בנים
וועדי עובדים ובמרפסת השף - רחובות

תפריט מדגמי:

- מאפי פאי קלאסי ומודרני
- בראנץ' מסביב לשעון
- טוויסט עוגות גבינה
- מוסים וקינחי רושם
- עוגיות ופטיפורים - "קטן וממזרי"
- קינחי שוקולד - העידן החדש
- שמרים מיוחדים ולחמים - "לתפוח מאושר"
- ספיישלים מתוק ומלוח לחגים
- סדנאות מיוחדות ליקבי בוטיק ומחלבות נוקדים



ליון - מנחת קורסים לחובבים ובמסלולי הכשרות מקצועיות וייעוץ קולינארי לקונדיטוריות
לייעוץ והזמנות: 052-8618756 טל/פקס 077-2121681 liyon@017.net.il



עוגת שמנת ופירות קיץ בפרורים פריכים



לעוגה:

- 4 ביצים שלמות
- 2 מיכלים שמנת מתוקה
- 1 כוס סוכר לבן
- 1 כוס סוכר דמררה
- 23/4 כוסות קמח תופח
- 2 כפות אינסטנט פודינג וניל

לפירות:

- 2 אפרסקים לבנים
- 3 שזיפים סנטה רוזה
- 4 כפות סוכר

לפירורים פריכים:

- 100 גרם חמאה קרה קוביות
- 1 כוס קמח
- 3/4 כוס סוכר

אופן ההכנה:

לחמם מראש תנור לחום בינוני 170 מעלות.
לגלען את הפירות ולפרוס לפרוסות עבות, להניח בקערה ולפזר מעליהם את הסוכר.
להניח ל - 15 דקות.

להכין מראש את הפירורים הפריכים: במעבד מזון להניח את החמאה הקמח והסוכר ולעבד בפולסים לקבלת פירורים גסים ולעצור.

בקערה - לערבב עם מטרפת יד את הביצים השמנת והסוכרים לבלילה אחידה להוסיף את הקמח והפודינג ולבחוש לאיחוד.
למזוג לשתי תבניות אינגליש קייק מאורכות מבלילת העוגה 3/4 גובה.
לסנן את הפירות ולהשקיע לתוך הבלילה לא עד התחתית.
לפזר את פירורי הבצק מלמעלה ולאפות כ- 35 דקות או עד שקיסם יוצא יבש.

בתאבון