

רליז'ייז כמו פעם

Religieuse a l'Ancienne | Jeffrey Cagnes



לפונדנט שוקולד:

325 גרם שוקולד 100%, קצוץ
120 מ"ל מים
120 גרם סוכר
1 ק"ג פונדנט
5 טיפות צבע מאכל אדום ג'ל

לגנאש שוקולד מוקצף:

600 מ"ל שמנת מתוקה
1 כפית מחית וניל איכותית (או תוכן מגורד ממקל וניל חצוי)
240 גרם שוקולד חלב קצוץ

לקרמה שוקולד:

110 גרם חלמונים (4-5 חלמונים גדולים)
90 גרם סוכר
300 מ"ל שמנת מתוקה
300 מ"ל חלב
300 גרם שוקולד מריר 65%, קצוץ
60 גרם שוקולד 100%, קצוץ

לדסקיות בצק פריך-קקאו:

200 גרם קמח
100 גרם אבקת סוכר
130 גרם שקדים טחונים
2 גרם מלח
230 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
40 גרם אבקת קקאו
40 גרם ביצים (1 ביצה M)

לאקלרים:

300 מ"ל מים
300 מ"ל חלב
10 גרם מלח
18 גרם סוכר
300 גרם חמאה חתוכה לקוביות
360 גרם קמח
9 ביצים בגודל L (במשקל כ-65 גרם כל אחת)

לקרמל:

500 גרם סוכר
125 גרם גלוקוז
65 מ"ל מים

« יום קודם, מכינים פונדנט שוקולד: ממיסים את השוקולד על בן מארי. מביאים לרתיחה מים וסוכר בקלחת, ויוצקים על השוקולד המומס.

« מוסיפים פונדנט וצבע מאכל וטוחנים בעזרת מוט ריסוק ידני לקבלת תערובת במרקם חלק והומוגני. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומעבירים למקרר ל-24 שעות. לפני השימוש מחממים מעט עד שהציפוי נעשה נוזלי (50 מעלות).

« מכינים גנאש שוקולד: מביאים לרתיחה 200 מ"ל שמנת מתוקה ומחית וניל בקלחת. יוצקים את התערובת על השוקולד ומערבבים לקבלת קרם חלק. מוסיפים את יתרת השמנת ומערבבים להטמעתה. מכסים את הקרם ישירות בניילון נצמד ומעבירים למקרר ל-4 שעות לפחות.

« מכינים קרמה שוקולד: שמים חלמונים וסוכר בקערה ומערבבים היטב לתערובת אחידה.

« מביאים שמנת וחלב לרתיחה ויוצקים על תערובת החלמונים והסוכר, מחזירים את התערובת לסיר ומערבבים במרץ על להבה הנמוכה ביותר עד שהתערובת מסמיכה מעט (80 מעלות).

« שמים את שני סוגי השוקולד בקערה. יוצקים עליהם את התערובת דרך מסננת וטוחנים בעזרת מוט ריסוק ידני עד לקבלת קרם הומוגני ומבריק.

« מכסים את הקרם ישירות בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעתיים לפחות.

« מכינים דסקיות בצק פריך-קקאו: במיקסר עם וו גיטרה מערבלים את כל החומרים למעט הביצה ומערבלים עד לקבלת פירורי בצק. מוסיפים את הביצה וממשיכים לערבב עד שמתקבל בצק אחיד.

« חוצים את הבצק ומרדדים כל חלק בין שני ניירות אפייה ליריעה בעובי 3 מ"מ. מעבירים למקפיא לחצי שעה להתייבבות.

« מחממים תנור ל-170 מעלות ומרפדים 2 תבניות בנייר אפייה.

« קורצים מיריעות הבצק 4 דסקיות בקטרים שונים: 22 ס"מ, 18 ס"מ, 14 ס"מ ו-10 ס"מ ומניחים בתבניות. אופים 10 דקות. מצננים.

« מכינים את האקלרים וממלאים: מחממים תנור ל-170 מעלות ומרפדים שתי תבניות תנור בנייר אפייה.

« שמים מים, חלב, מלח, סוכר וחמאה בסיר ומביאים לרתיחה על להבה גבוהה תוך כדי ערבוב. מסירים את הסיר מהכיריים, מוסיפים קמח בבת אחת ומערבבים בכף עץ או בלקקן לקבלת מרקם אחיד. מחזירים לכיריים וממשיכים לערבב 2 דקות עד שמתקבל בצק חלק שנפרד מדפנות הסיר.

« מעבירים את הבצק למיקסר עם וו גיטרה ומערבלים 3 דקות עד שהוא מצטנן מעט (60 מעלות). מוסיפים ביצים אחת-אחת, ומערבלים להטמעתן, עד שמתקבל בצק נוזלי במרקם דביק.

« מעבירים את הבצק לשקית זילוף עם צנתר 14 משונן צפוף ומזלפים

14 אקלרים באורך 12 ס"מ, 10 אקלרים באורך 10 ס"מ, ועוד 6 אקלרים באורך 8 ס"מ. לקבלת אקלרים משוננים כמו בתמונה מפסיקים ללחוץ על השקית לקראת סוף הזילוף ומושכים אותה כלפי מעלה.

« מזלפים גם שתי פחזניות עגולות – אחת בקוטר 6 ס"מ ואחת בקוטר 3 ס"מ.

« מרססים את האקלרים והפחזניות בתרסיס שמן ואופים את שתי התבניות ביחד 5 דקות. פותחים מעט את דלת התנור לשחרור אדים, ואופים כך עוד 25 דקות עד שהאקלרים שזופים וקלים למגע. מצננים לחלוטין לפני שממלאים.

« מעבירים את הקרמה לשקית זילוף. יוצרים בבסיס האקלרים 2-3 חורים בעזרת צנתר, ומזלפים לתוכם את הקרמה שוקולד.

« **מצפים את האקלרים בפונדנט שוקולד:** מחממים את הפונדנט על בן מארי וטובלים את האקלרים בצד אחד בתוך הפונדנט הנוזלי. מגבים את עודפי הפונדנט בעזרת האצבע ומניחים בצד להתייבבות.

« **מכינים את הקרמל:** מחממים את כל חומרי הקרמל בקלחת על להבה בינונית ומבשלים ללא ערבוב עד לקבלת קרמל בצבע ענברי בוהק. מעבירים בזריזות רבה לשקית זילוף שמגלגלים מנייר אפייה. שימו לב: הקרמל רותח, ולכן כדאי להניח את החרוט שיצרתם מהנייר בתוך כלי צר, ורק אז לצקת לתוכו את הקרמל. בזמן שעובדים עם שקית הזילוף אפשר לשמור את סיר הקרמל בתנור חם וסגור.

« **מרכיבים את המגדל:** מניחים את הדסקית הגדולה של הבצק הפריך על מגש הגשה ומניחים במרכזה בקבוק זכוכית שיימנע מהאקלרים לקרוס פנימה.

« מזלפים נקודת קרמל בתחתית של 14 אקלרים גדולים. טובלים את הפאות של האקלרים בקרמל (כדי שיוכלו להידבק זה לזה). מניחים את האקלרים בצמידות על דסקית הבצק, ליצירת מעגל. הקרמל אמור להדביק אותם אל הדסקית וגם אחד לשני. מסירים את הבקבוק מהמרכז ובעזרת סכין חדה מסירים את קצוות האקלרים ליצירת בסיס ישר עבור הדסקית הבאה.

« מזלפים נקודות קרמל בקצה העליון של כל אקלר ומניחים דסקית בצק פריך בקוטר 18 ס"מ. מהדקים בעדינות.

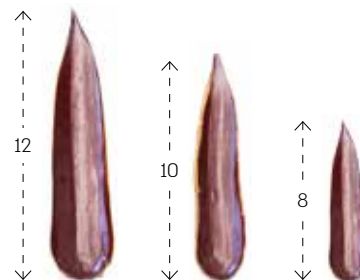
« ממקמים את הבקבוק שוב במרכז הדסקית ומתחילים לייצר מעגל נוסף מ-10 אקלרים בגודל בינוני. מדביקים את האקלרים עם הקרמל אל הדסקית ואחד אל השני. ממשיכים כמו במעגל האקלרים התחתון.

« מייצרים קומה שלישית ואחרונה במגדל מ-6 אקלרים קטנים. הפעם אין צורך להניח בקבוק במרכז. מדביקים את הדסקית האחרונה והקטנה ביותר של הבצק הפריך.

« מזלפים במרכז הדסקית העליונה מעט מהקרמל ומניחים את הפחזניות העגולות לקישוט. אפשר להניח פחזנית אחת גדולה או שילוב של אחת גדולה ואחת קטנה – כמו ברליז'וז האיש

« מקציפים את הגנאש לקצפת יציבה. ומזלפים בעזרת צנתר משוון 12 רגיל גלים של קצפת לאורך נקודות החיבור בין האקלרים כדי לטשטש את ההדבקה. מזלפים גם כתר מעל הפחזניות.

* לפני ההגשה אפשר לפזר עלי זהב.



לצפייה בסרטון ההכנה danon.org.il