

MORIYA
קינוחי אור


גלידוניות אור סדנה במתנה



מבצע
קיץ

כל הסדנאות בדיגיטל

ברכישת 2
סדנאות ומעלה

25%-2

להצגת קוד קופון בקופה:
SUMMER26



ללמוד
בנוחות של
ביתך



כולל כל
הפיצות
והמתכונים



תצטופק בביאור
עם הילדים

גלידת וניל / שוקולד

חומרי גלם

ל-10-20 גלידוניות בהתאם לגודל השקעים

- 80 גרם (3/4 כוס) קשיו טבעי מושרה כשעה במים חמים, מסונן ושטוף
- 50 גרם (1/4 כוס) קרם קוקוס ללא חומרים משמרים
- 40 גרם (3 כפות) שמן קוקוס בכבישה קרה
- 40 גרם (2 כפות) סירופ מייפל טהור אורגני
- 1/2 כפית תמצית וניל טהורה

לגלידת שוקולד

הוסיפו 14 גרם (2 כפות) אבקת קקאו נא/קלוי אורגני

הכנה

1. השרו את אגוזי הקשיו במים חמימים למשך שעה-שעתיים (או במים רותחים לכ-20 דקות).
2. סננו את הקשיו ממי ההשריה ושטפו אותם במים זורמים.
3. העבירו את הקשיו לבלנדר חזק והוסיפו את שאר חומרי הגלם.
4. טחנו היטב עד שהמרקם חלק לחלוטין. במידה והבלנדר שלכם מתקשה להגיע למרקם חלק הוסיפו עוד קצת קרם קוקוס.
5. תטעמו ותקנו מתיקות – אמור להיות לכם מתוק מאוד (זוכרים? בהקפאה המתיקות מתעמעמת).
6. הניחו תבנית סיליקון בעלת שקעים מרובעים (או כל צורה אחרת שיש לכם על גבי מגש או קרש חיתוך.
7. העבירו את הקרם לקנקן מזיגה קטן ומלאו את השקעים.
8. העבירו את התבנית על גבי המגש למקפיא עד לקפיאה מלאה (מספר שעות, תלוי בגודל השקעים שבחרתם).

MORIYA
קינוחי אור

www.moriya-desserts.com

© כל הזכויות שמורות למוריה אגמון
אין לשכפל, להעתיק, לפרסם, לצלם, לתרגם, להקליט, לאחסן במאגר מידע כל חלק שהוא מהחומר שבחוברת זו.
שימוש מסחרי מכל סוג בחומר הכתוב בחוברת זו אסור בהחלט, אלא ברשות מפורשת בכתב ממוריה אגמון, מוריה קינוחי אור.

שוקולד לציפוי

חומרי גלם

100 גרם (1/2 כוס) שמן קוקוס בכבישה קרה
35 גרם (1/2 כוס) אבקת קקאו אורגני נא/קלוי
90 גרם (1/3 כוס) מייפל טהור
1 כפית תמצית וניל טהורה
קורט מלח ים טבעי

תוספות לקישוט:

אגוזים קלויים וקצוצים
פתיתי קוקוס
קקאו ניבס (פולי קקאו גרוסים)

הכנה וציפוי

- הכינו את השוקולד: בעזרת מטרפה ערבבו בקערה שמן קוקוס ואבקת קקאו, הוסיפו מייפל, וניל ומלח וערבבו היטב עד שהשוקולד חלק לחלוטין.
- צפו את הגלידוניות ברוטב השוקולד: הניחו גלידונית אחת בתוך קערת השוקולד ובעזרת מזלג צפו אותה היטב. חלצו אותה מתוך הרוטב, נערו בעדינות את הגלידונית המונחת על גבי המזלג עד שהשוקולד מפסיק לטפטף, והניחו אותה בזהירות על גבי נייר האפייה.
- פזרו מייד מעל את התוספת הרצויה.
- המשיכו לגלידונית הבאה (במידה והגלידוניות מתרככות מדי החזירו אותם למקפיא למספר דקות ואז המשיכו בפעולת הציפוי).
- לאחר שציפיתם את כל הגלידוניות העבירו את המגש למקפיא להתייצבות מלאה של השוקולד.
- שיטת ציפוי נוספת: העבירו את השוקולד לקנקן מזיגה, הניחו את הגלידוניות על גבי רשת מעל תבנית (לאיסוף השאריות) ומזגו את השוקולד לכיסוי מלא. פזרו מייד את התוספות. העבירו בעזרת פלטה את הגלידוניות לתבנית מצופה בנייר אפייה והעבירו למקפיא להתייצבות מלאה.
- רק לאחר שהשוקולד התייצב, סדרו את כל הגלידוניות בקופסה אטומה ואחסנו במקפיא.

MORIYA

www.moriya-desserts.com

© כל הזכויות שמורות למוריה אגמון

אין לשכפל, להעתיק, לפרסם, לצלם, לתרגם, להקליט, לאחסן במאגר מידע כל חלק שהוא מהחומר שבחוברת זו. שימוש מסחרי מכל סוג בחומר הכתוב בחוברת זו אסור בהחלט, אלא ברשות מפורשת בכתב ממוריה אגמון, למוריה קינוחי אור.

קישורים לחומרי גלם מומלצים

קשיו

קרם קוקוס

אבקת קקאו אורגני

שמן קוקוס אורגני בכבישה קרה

סירופ מייפל אורגני

תמצית וניל טהורה

מלח ים אטלנטי

פולי קקאו גרוסים

קוקוס טחון/פתיתי קוקוס אורגני

קישור לבלנדר היי-ספיד

שאני משתמשת

בלנדר ויטמיקס

10% הנחה

עם קוד קופון:
למוריה10

בלנדריים ויטמיקס

<https://www.newhorizon.co.il/>

MORIYA
קיטורי אור

www.moriya-desserts.com

© כל הזכויות שמורות למוריה אגמון
אין לשכפל, להעתיק, לפרסם, לצלם, לתרגם, להקליט, לאחסן במאגר מידע כל חלק שהוא מהחומר שבחוברת זו.
שימוש מסחרי מכל סוג בחומר הכתוב בחוברת זו אסור בהחלט, אלא ברשות מפורשת בכתב ממוריה אגמון, למוריה קינוחי אור.