ללמוד את
סודות השמרים

בצק שמרים

מצרכים:

1 ק״ג קמח לחם/קמח פיצה
20 גרם שמרים יבשים
160 גרם סוכרָ
200 גרם חמאה קרה
4 ביצים L
120 מ״ל חלב
200 גרם שמנת חמוצה
קורט מלח

אופן הכנה:

ללמוד את
סודות השמרים

קראנץ' שוקולד

מצרכים:

(עבור עוגה אחת בתבנית אינגליש קייק)

960 גרם בצק שמרים מוכן (לערך)
800 גרם ממרח שוקולד (השחר/נוטלה)

- **קמח לרידוד**
- **ספרי שמן, עדיף בטעם חמאה.**

הערות:
העוגה בגודל והמשקל הנ"ל אומנם נכנסת בתבנית אינגליש קייק, אבל היא עוגה מאוד "כבדה" תרתי משמע.
כמות השכבות בצק-שוקולד היא מטורפת (אלו הכמויות שעשיתי בפרק קראנץ' שוקולד)

אם תרצו להכין עוגה בגודל "סטנדרטי" (עדיין בתבנית אינגליש קייק, פשוט עם פחות שכבות בצק-שוקולד) מחלקים את כמות הבצק ב-2:
480 גרם בצק
ומבחינת המילוי תצטרכו
500 גרם ממרח שוקולד.

אופן הכנה:

ללמוד את
סודות השמרים

סינבון

מצרכים:

(עבור עוגה אחת בתבנית מרובעת 20*20)

500-600 גרם בצק שמרים מוכן (לערך)

מלית סינבון:
200 גרם חמאה רכה
240 גרם סוכר חום דביק
100 גרם סוכר דמררה
15 גרם קינמון

ציפוי שמנת:
200 גרם גבינת שמנת
100 גרם אבקת סוכר
20-30 מ״ל חלב לדילול

- מעט קמח לרידוד
- ספרי שמן, עדיף בטעם חמאה.

-

אופן הכנה:

ללמוד את
סודות השמרים

רוגעלך שוקולד

מצרכים:

(עבור תבנית מלבנית גדולה בגודל 30*40)

960 גרם בצק שמרים מוכן (לערך)

מלית רוגעלך שוקולד:
200 גרם חמאה
200 גרם שוקולד מריר איכותי
80 גרם קקאו הולנדי
80 גרם סוכר
400 גרם ממרח שוקולד (השחר/נוטלה)

סירופ סוכר:
200 גרם סוכר לבן
200 גרם (מ"ל) מים

-

אופן הכנה:

ללמוד את
סודות השמרים

רוגלך שקדים

מצרכים:

(עבור תבנית מלבנית גדולה בגודל 30*40)

960 גרם בצק שמרים מוכן (לערך)

קרם שקדים(מלית וטופינג):
200 גרם חמאה רכה
200 גרם אבקת סוכר
100 גרם ביצים
200 גרם שקדים טחונים
20 גרם קורנפלור

- 200 גרם שקדים מולבנים פרוסים
- אבקת סוכר לפידור

-

אופן הכנה:

ללמוד את
סודות השמרים

המרות לפרווה וטבעוני

מצרכים:

מתכון בצק שמרים פרווה
1 ק"ג קמח לחם/קמח פיצה
20 גרם שמרים יבשים
160 גרם סוכרٍ
200 גרם נטורינה/מחמאה
4 ביצים L
220 מ"ל חלב סויה/חלב צמחי
קורט מלח

מתכון בצק שמרים טבעוני
1 ק"ג קמח לחם/קמח פיצה
20 גרם שמרים יבשים
160 גרם סוכרٍ
200 גרם נטורינה/מחמאה
460 מ"ל חלב צמחי
קורט מלח

מלית רוגעלך שוקולד פרווה/טבעוני:
200 גרם נטורינה/מחמאה
200 גרם שוקולד מריר
80 גרם קקאו הולנדי
80 גרם סוכר
400 גרם ממרח שוקולד פרווה

- מלית סינבון וקרם שקדים אני לא ממליצה להמיר לפרווה כיוון שהטעם שלהם מבוסס על חמאה, אבל במידה ותרצו לעשות זאת אז סה"כ מחליפים את החמאה לתחליף חמאה.

אופן הכנה: