

טרייפל קרם שקדים, פירות מתובלים, קראמבל שקדים ותבלינים

סדנה במתנה

לקבלת מבצע שבועות:
קורס דיג'יטלי יסודות קינוחי האור + סדנה דיג'יטלית עוגת גבינה-אוכמניות
במקום 544 ₪
בעלות של 397 ₪ בלבד!!
מתנה של 147 ₪

קישור לקורס היסודות
קישור לסדנת עוגת הגבינה

השתמשו בקוד קופון "SHAVU25"
תקף עד יום שלישי 3.6.25 בחצות

פירות מתובלים

חומרי גלם

- 4 אפרסקים/נקטרינות/משמשים/אגסים/תפוחים/פירות יער
- 60 גרם (1/4 כוס) מייפל טהור אורגני
- 1-2 כפות מיץ ליים/לימון סחוט טרי
- 1/4 כפית תמצית וניל טהורה
- 1 כפית קינמון ציילוני טחון

הכנה

1. חיתכו את הפירות לקוביות קטנות.
2. העבירו לקערה, הוסיפו קינמון, מייפל, מיץ לימון/ליים, תמצית וניל וערבבו היטב.
3. כסו את הקערה.
4. המשיכו לערבב עוד מספר פעמים על מנת שכל הפירות יספגו את הטעמים.

קראמבל שקדים ותבלינים

חומרי גלם

140 גרם (1 כוס) שקדים שלמים מולבנים
20 גרם (2 כפות) חמאת קקאו אורגנית קצוצה
40 גרם (4 כפות) מייפל טהור אורגני
1/2 כפית תמצית וניל טהורה
1 כפית אבקת קינמון ציילוני אורגני
1/4 כפית אבקת אגוז מוסקט
קורט מלח ים אטלנטי

הכנה

1. חממו את התנור ל-140 מעלות.
2. הכניסו למעבד המזון את השקדים, חמאת הקקאו, התבלינים והמלח.
3. טחנו עד לקבלת קמח גס.
4. הוסיפו את שאר חומרי הגלם והמשיכו לטחון עד לקבלת בצק.
5. רדדו את הבצק בעזרת מערוך בין 2 ניירות אפייה, או שטחו עם כפות הידיים לעובי של כ-1-2 מ"מ.
6. העבירו לתנור לקלייה של כ-20 דקות עד להשחמה, שימו לב לא לאפות יתר על המידה.
7. הוציאו מהתנור, הניחו לבצק להתקרר.
8. פוררו בעדינות בעזרת הידיים או בפולסים קצרים במעבד המזון לקבלת שברים ופירורים גדולים.
9. העבירו לקערה.

קרם חמאת שקדים

חומרי גלם

לחלב השקדים

55 גרם (1/2 כוס) שקדים טבעיים עם קליפה מושרים כשעתיים במים

פושרים

190 גרם (2/3 כוס) מים מסוננים או מינרלים

לקרם חמאת השקדים

200 גרם (3/4 כוס) חלב השקדים שהכנתם

280 גרם (1 כוס) חמאת שקדים בכבישה קרה

130 גרם (1/3 כוס) סירופ מייפל טהור אורגני

60 גרם (1/4 כוס) שמן קוקוס לבישול של ג'מוקה

2- כפיות גרידת ליים/לימון

1-2 כפות מיץ ליים/לימון סחוט טרי

2 כפיות תמצית וניל טהורה

קורט מלח ים אטלנטי

הכנה

1. תחילה הכינו את חלב השקדים: סננו את השקדים ממי ההשריה, שטפו והעבירו לבלנדר.
2. הוסיפו מים וטחנו היטב.
3. העבירו לחיתול בד או שקית סחיטה וסחטו את כל הנוזלים.
4. העבירו את החלב הסחוט שהכנתם בחזרה לבלנדר.
5. הוסיפו את שאר חומרי הגלם של הקרם לבלנדר.
6. טחנו עד לקבלת קרם סמיך, חלק ואחיד
7. העבירו לקערה או קנקן מזיגה.

הרכבת הקינוח

חומרי גלם

כל האלמנטים שהכנתם:

פירות מתובלים

קראמבל שקדים

קרם חמאת שקדים

הרכבה

1. בכוס הקינוח שבחרתם סדרו שכבות של קראמבל, פירות וקרם כראות עיניכם.
2. לחוויה אולטימטיבית גרדו מעט קליפת ליים/לימון מעל, לפני ההגשה.
3. העבירו למקרר להתייצבות וקירור של מספר שעות.
4. הקינוח נשמר כיום עד יומיים במקרר, בקופסה סגורה.
5. את הקרם ניתן להקפיא לכשבוועיים.

לקבלת מבצע שבועות:

קורס דיגיטלי יסודות קינוחי האור + סדנה דיגיטלית עוגת גבינה-אוכמניות

במקום 544 ₪

בעלות של 397 ₪ בלבד!!

מתנה של 147 ₪

קישור לקורס היסודות

קישור לסדנת עוגת הגבינה

השתמשו בקוד קופון "SHAVU25"

תקף עד יום שלישי 3.6.25 בחצות

www.lemuria-vegan.com

© כל הזכויות שמורות למוריה אנג'ל

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