



למי קראת בית קפה?

המהפכה
הקולינרית
של בתי
הקפה





בתי הקפה של המחר

אנחנו הישראלים משוגעים על בתי קפה. עבורנו זה הרבה יותר ממקום שבו שותים קפה ואוכלים משהו קטן. לעיתים זהו הלב הפועם של השכונה, מקום לפגישות חברתיות ועסקיות ובשנים האחרונות – אפילו משרד מאולתר. אך למרות הפופולריות של מוסד בית הקפה, זהו אחד מתחומי המסעדות המורכבים ביותר –מקומות קטנים, עם שולי רווח צרים ואתגרים לא פשוטים הקשורים לכוח אדם, רגולציה ומיסוי, וכמובן - תחרות עזה, בעיקר מול הרשתות הגדולות. כיצד שורדים במציאות כה מורכבת? התשובות רבות ומוכרות - מניהול עלויות הדוק ועד קיום דיאלוג רציף עם הלקוחות. אבל יש עוד עניין מהותי שלפעמים לא מתפנים אליו בתוך שגרת היוםיום השוחקת והוא הגדרת הזהות והערך המבדל. עולם המסעדות הישראלי יצירתי ודינמי, אך דווקא פלח בתי הקפה מתאפיין בשמרנות יחסית. התפריטים ברוב המקומות דומים, וכך גם העיצוב ומתכונת הפעילות. בעשורים האחרונים מתפתח בעולם טרנד של בתי קפה מתמחים בסגנון קולינרי מוגדר ומובחן: מקומות שלוקחים את הלקוחות לתרבויות רחוקות, לעומת כאלה המתכתבים עם הסביבה הקרובה. אנו מאמינים שהטרנד הזה רלוונטי גם אצלנו.

אנחנו במחלבות "גד" מלווים את עולם בתי הקפה הישראליים כבר יותר מ-30 שנה ומכירים מקרוב את האתגרים הייחודיים שלו. אנחנו עמלים על פיתוח מוצרים שיקלו על ההתנהלות במטבח, יעשירו את התפריט ויבטיחו לקוחות מרוצים ונאמנים. הפעם החלטנו להרחיב את היריעה ולטפל לא רק במה שנמצא בצלחת, אלא בכל אותם דברים שיוצרים זהות ואישיות. שותף מרכזי לפרויקט הוא שף ארז קומרובסקי, מי שייסד לפני שלושה עשורים את רשת "לחם ארז" פורצת הדרך. ארז והשף חנן עזרן (שותפו לקייטרינג "ארז וחנן"), יחד עם אנשי המחלבה, פיתחו שישה קונספטים קולינריים לבתי קפה בסגנונות שונים. עמית פרבר, סטייליסט מזון ומעצב מחונן, סיפק לכל קונספט את התפאורה שמעצימה את החוויה ומדייקת את המסר.

במשך יומיים חורפיים בתחילת 2019 הפך מתחם הקייטרינג "ארז וחנן" התל אביבי לגלריה ססגונית של בתי קפה - כל אחד עם האוכל, המשקאות והאווירה הייחודית לו. בעמודים הבאים נציג בפניכם את ששת עולמות בתי הקפה שיצר הצוות המוכשר, לצד מבחר מנות טעימות ועדכניות המתאימות להגשה בכל אחד מהם.

בסוף החוברת ליקטנו מגוון מוצרים ייחודיים שמתאימים במיוחד לפלח בתי הקפה ורעיונות מקוריים לשימוש במוצרים הללו. כמו תמיד, אנחנו מצפים למשוב שלכם. הצוות שלנו עומד לרשותכם וישמח לחשוב יחד ולפתוח את הראש.

מקווים שתיהנו!

חטיבה מקצועית מחלבות גד

shivuk@gad-dairy.co.il



שפים: ארז קומרובסקי, חנן עזרן (קייטרינג "ארז וחנן")

עיצוב וקונספט ויזואלי: עמית פרבר

צילום: דניאל לילה

הפקה ועריכה: ז'אנה גור - תוכן קולינרי

עיצוב החוברת: ורדה עמיר

עריכה קולינרית: פיינקוק

עריכת לשון: טלי אשחר גוטליב





עבור ההיפסטרים אניני הטעם
 אספרסו זה פאסה. מעכשיו
 אמרו - קפה דור שלישי
 (Third Wave Coffee) - פולים
 משובחים (שלא כעם נקלים
 במקום) וצורות הכנה השומרות
 על מקסימום טעם וארומה של
 הפולים - Cold Drip, ואקום או
 Cold Brew (להכנת קפה קר).
 גם באוכל שם המשחק הוא
 דיוק ואיננות - מתמקדים במאכל
 אחד ומכינים אותו באופן מושלם
 ויצירתי. כאן בחרנו בפיצה עם
 תוספות שוברות שגרה.

פיצה ביאנקה עם ארטישוקים צלויים, מוצרלה פרסקה ומסקרפונה

[6 פיצות בקוטר 30 ס"מ]

לבצק מקדים (סטארטר):

260 גרם קמח

260 מ"ל מים

קורט שמרים טריים

לבצק פיצה:

750 גרם קמח

5 גרם שמרים טריים

20 גרם סוכר

400 מ"ל מים

60 מ"ל שמן זית

20 גרם מלח

לבשמל גבינות:

50 גרם חמאה

2 כפות קמח

500 מ"ל חלב

50 גרם גבינת גרנה פדנו של "גד" מגוררת דק

50 גרם גבינת פקורינו של "גד" מגוררת דק

1/2 כפית מלח

להרכנת הפיצה:

6 לבבות ארטישוק צרובים בשמן זית וחתוכים לשישיות

1 כוס פול ירוק טרי מקולף פעמיים (לא חובה)

6 כדורי מוצרלה פרסקה של "גד"

מלח ופלפל שחור גרוס

להגשה:

1/2 כוס גבינת מסקרפונה של "גד" מעורבבת עם 1/4

כוס שמנת מתוקה

עלי אורגנו

שמן זית לזילוף

מלח ים גס



« מחממים תנור ל-280 מעלות.

« מרדדים כל כדור בצק לעיגול בעובי 1/2 ס"מ ובקוטר 30 ס"מ.

מורחים על הבצק שכבה דקה של רוטב בשמל ומשאירים שוליים

חשופים ללא רוטב. מפזרים רבעי לבבות ארטישוקים (אחד לכל

פיצה) ופול ירוק, קורעים מעל כדור מוצרלה טרייה, מתבלים במלח

וכלפל שחור ואופים על מגש אפייה שטוח עד ששולי הפיצה

משחימים והיא אפויה היטב.

« מעטרים בתערובת המסקרפונה והשמנת המתוקה ועלי אורגנו,

מזלפים מעט שמן זית ומפזרים מלח גס. מגישים חם.

גיוון: אפשר להמיר את המסקפרונה עם השמנת המתוקה ב-3/4

כוס קרם פרש של "גד"

« מכינים את הסטארטר: מערבבים בקערה את כל החומרים, מכסים

במגבת ומשהים במקום קריר ל-24 שעות.

« מכינים את הבצק: מעבירים את הסטארטר עם כל חומרי בצק

הפיצה למיקסר עם וו לישיה ולשים כ-15 דקות עד לקבלת בצק

אחיד וגמיש.

« מעבירים למשטח עבודה מקומח קלות, מחלקים ל-6 חלקים

במשקל של כ-300 גרם כל אחד, מכדררים כל חלק, מכסים

במגבת ומתפיחים עד שהכדורים מכילים את נפחם.

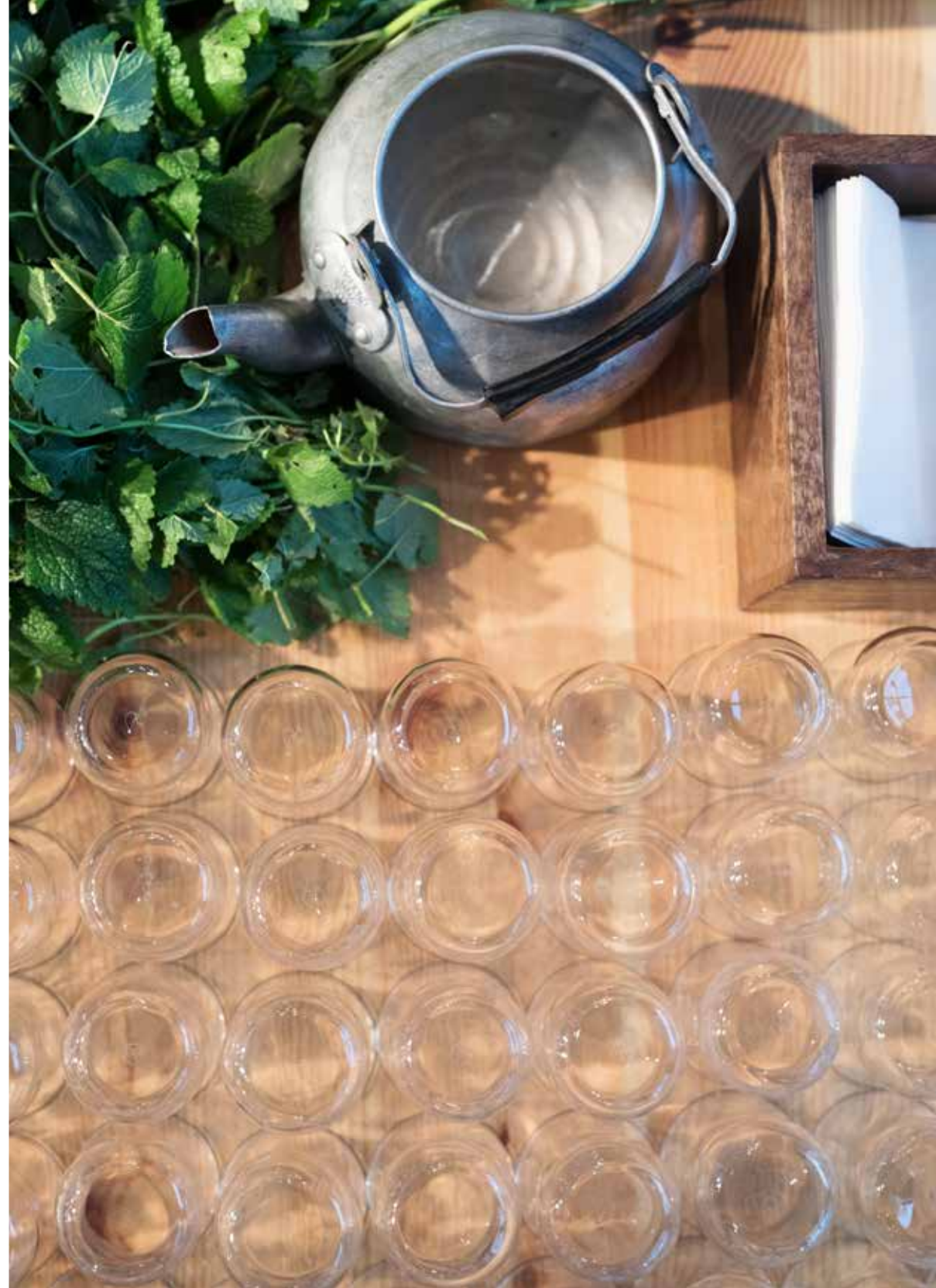
« מכינים בשמל גבינות: ממיסים בסיר רחב חמאה, מוסיפים קמח

וטורפים ללא הפסקה עד שהקמח נספג כולו בחמאה ומתחיל

להזהיב. מוסיפים חלב וממשיכים לטרוף עד שהקמח נטמע בחלב

והבלילה חלקה ועל סף רתיחה. מסירים מהאש, מוסיפים גרנה

פדנו ופקורינו, מתבלים במלח ומערבבים. שומרים בצד.



קפה
ירוק חזק
בית קפה בטבע



ביער, בלב שדות, בגינה או אפילו במרפסת. בית הקפה שלנו מתכתב עם כל הירוק שמסביב ושואב את ההשראה ואת חומרי הגלם מהסביבה החקלאית הקרובה. שותים חליטות צמחים, מנשנשים סלט לצד לחם טוב, ביצי חופש היישר מהלול וגבינות משובחות, ולקינוח – תותים ישר מהשדה.





כשנכנסים לבית הקפה הזה,
גם באמצע יום עבודה עמוס,
שוכחים לרגע את השגרה
ומרגישים בחופשה ביעד רחוק.
באווירה צבעונית ומשוחזרת
יגישו לאורחים קנקן צ'אי
מבושם, משקה לאסי מרענן
ולצדם סמוסות, דוסות, נאן
ועוד מעדנים קטנים עם טעמים
גדולים שיזכירו את הטיול
האחרון להודו או לתאילנד.

סמוסה במילוי תפוחי אדמה וגבינת ריקוטה סלטה

ריקוטה סלטה של גד – קשה, מלוחה ומושלמת לגרור - משתלבת מצוין במלית הכיסן ההודי הפריך והמבושם. קרם פרש צונן שמגישים לצד המנה מוסיף רעננות קרמית.

[24-30 יחידות]

לנצק:

280 גרם קמח

1/2 כפית מלח

2 כפות שמן

3/4 כוס מים פושרים

למלית:

2 תפוחי אדמה אדומים קלופים, חתוכים לקוביות ומבושלים

3 כפות שמן זית

2 בצלים חתוכים לקוביות

1/3 כפית זרעי חרדל שלמים

1/3 כפית זרעי כוסברה גרוסים

1/3 כפית פלפל שאטה גרוס

1/3 כפית כורכום

קורט זרעי כמון

קורט זרעי שומר

1/2 כוס אפונה עדינה (אפשר קפואה, מופשרת)

1 כוס גבינת ריקוטה סלטה של "גד" מגוררת

מלח ופלפל שחור גרוס

שמן לטיגון עמוק

להגשה:

קרם פרש של "גד"

חופן עלי כוסברה

« מכינים את הבצק: מעבדים קמח, מלח ושמן במעבד מזון בפולסים עד לקבלת בצק פירורי. מוסיפים מים בהדרגה תוך כדי עיבוד עד לקבלת בצק אחיד ומוצק. מניחים בקערה משומנת, מכסים ומשהים כשעה.

« מכינים את המלית: מועכים את תפוחי האדמה המבושלים ומעבירים לקערה רחבה.

« מחממים שמן זית במחבת על להבה בינונית ומטגנים בצלים עד שהם מזהיבים. מוסיפים זרעי חרדל, זרעי כוסברה, פלפל שאטה גרוס, כורכום, זרעי כמון וזרעי שומר ומטגנים עוד כ-5 דקות. מצננים.

« מוסיפים את הבצל המטוגן לקערה עם מחית תפוחי האדמה. מוסיפים אפונה וריקוטה סלטה ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. מתבלים במלח ופלפל שחור.

« קורצים מהבצק 24-30 פיסות במשקל של כ-20 גרם כל אחת. מרדדים כל פיסה לעיגול בקוטר 10 ס"מ.

« מניחים כף מהמלית במרכז כל עיגול, מרטיבים את שולי עיגול הבצק במעט מים בעזרת אצבע ומקפלים לכיסן משולש – מקפלים פאה אחת של העיגול מעל המלית, מקפלים מעליה את הפאה השלישית ומקפלים את הפאה האחרונה לקבלת משולש. צובטים היטב להידוק. בשלב זה אפשר להקפיא את הסמוסות ולהפשיר סמוך לשימוש.

« לפני ההגשה מחממים שמן בסיר לטיגון עמוק ומטגנים את הסמוסות במחזורים עד שהן מזהיבות. מוציאים בעזרת כף מחוררת לצלחת מרופדת בנייר סופג.

« מגישים את הסמוסות חמות לצד קרם פרש וכוסברה.



לאסי יוגורט עיזים, מנגו ותבלינים

צונן, ארומטי, מתוק במידה, מרווה ומשביע. מחוץ לעונת המנגו השתמשו במחית מנגו קפוא או באננס טרי או משומר.

[6 כוסות]

500 מ"ל (בקבוק) משקה יוגורט עיזים 2.8% שומן של "גד"

2 מנגו (כ-400 גרם כרי נטו) קלופים וחתוכים לקוביות

1 קורט הל טחון

1/4 כפית קינמון טחון

2 כפות (או לפי הטעם) אבקת סוכר

2 כוסות קוביות קרח או קרח כתוש

« טוחנים במעבד מזון או בבלנדר יוגורט, קוביות מנגו, הל, קינמון ואבקת סוכר עד לקבלת מרקם חלק.

« מחלקים את הקרח בין 6 כוסות, יוצקים מעל את הלאסי ומגישים מייד.





חיבור מוצלח במיוחד בין בית
קפה לאחד הטרנדים הלוהטים
בעולם הקולינריה: משאיות
אוכל. הווייב התוסס משתלב
נפלא עם הקונספט ועם האוכל
שאנחנו כל כך אוהבים. מכינים
לעיני הלקוחות מאפי פילו
וגבינה, צולים חלומי על פלנצ'ה
ומוזגים צ'ייסרים של אוזו בשביל
מצב הרוח. יחד עם מוזיקה
בלקנית קצבית, קיבלתם את
בית הקפה הכי שמח על הכביש.



שבלול ממולא בתרד, מנגולד וגבינת קאשקבלו

מאפה בלקני קלאסי בשני פורמטים – שבלול אישי או שבלול ענק ומרשים. השילוב בין מנגולד, תרד וגבינת קאשקבלו מפיק מלית עסיסית ומלאה בטעם טוב.

[שבלול אישי בקוטר 10 ס"מ]

- 3 כפות שמן זית
- 100 גרם עלי תרד קצוצים גס
- 100 גרם עלי מנגולד קצוצים גס
- מלח ופלפל שחור גרוס
- 100 גרם גבינת קאשקבלו של "גד" מגוררת
- 2 דפי פילו מופשרים
- חמאה מומסת

« מחממים תנור ל-180 מעלות. מרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.

« יוצקים שמן זית למחבת גדולה, מוסיפים תרד ומנגולד ומאדים על להבה בינונית עד שהעלים מאבדים את נפחם. מתבלים במלח ופלפל, מעבירים למסננת ומניחים לעלים להגיר נוזלים ולהצטנן.

« מערבבים את העלים עם הקאשקבלו.

« מניחים דף פילו נוסף על משטח עבודה, מברישים בחמאה מומסת, מניחים עליו דף פילו שני ומברישים גם אותו בחמאה מומסת. מניחים לרוחב דפי הפילו, בשליש הקדמי הקרוב אליכם, את תערובת העלים והגבינה ומגלגלים לגליל. מברישים בחמאה ומגלגלים את הגליל לשבלול.

« מעבירים את השבלול לתבנית ואופים 20-25 דקות עד שהמאפה שחום-זהוב. מגישים מיד.

להכנת שבלול ענק, כמו בתצלום בעמוד ממול (7-8 מנות): מכינים 8 גלילים ממולאים לפי המתכון לעיל. מעצבים גליל אחד לשבלול ושמים אותו במרכז של תבנית/מחבת עגולה וגדולה (מחבת פאייה בקוטר 32 ס"מ תהיה מושלמת למשימה). מצמידים סביב סביב את שאר הגלילים עד לקבלת שבלול גדול. מברישים בחמאה ואופים 30-35 דקות עד שהמאפה שחום-זהוב.

צדיקי צאן

[כ-1½ ליטרים]

- 1,200 מ"ל (2 דליים) יוגורט כבשים 5% שומן של "גד"
- 4 מלפפונים צעירים קצוצים לקוביות קטנות
- 1 פלפל ירוק חריף (או לפי הטעם) קצוץ לקוביות קטנות
- 4 שיני שום קצוצות
- 2 כפיות דבש
- 1 כוס עלי נענע קצוצים
- 1/2 כוס עלי שמיר קצוצים
- מלח
- שמן זית

« יוצקים את היוגורט לחיתול בד ותולים למשך שלוש שעות כדי שיגיר נוזלים ויצטמצם.

« מעבירים את היוגורט המצומצם לקערה גדולה, מוסיפים מלפפונים קצוצים, פלפל חריף, שום, דבש, נענע ושמיר ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. טועמים, מוסיפים מלח ושמן זית לפי הטעם ושומרים במקרר עד להגשה.



URBAN

· CAFE ·

בית קפה עירוני



טרנד Grab and Go שנולד במנהטן ובלונדון כובש את העולם בזכות שילוב אופטימלי בין מהירות, איכות וטריות. האוכל והמשקאות מחכים על המדפים באריזות נאות, נוחות לנשיאה וידידותיות לסביבה. מרכיבים ברגע את המגש עם ארוחה טרייה ובריאה של סלט, כריך משובח, משקה טבעי וקינוח קליל.

כריך גבינת בושה וסלק

השילוב בין סלק מתקתק לגבינת בושה הארומטית מפיק כריך אלגנטי וטעים במיוחד.

[6 כריכים]

200 גרם גבינה כחולה של "גד"
100 גרם חמאה
6 לחמניות קטנות
2 סלקים קטנים (אפשר בצבעים שונים) צלויים,
קלופים ופרוסים דק
6 פרוסות גבינת בושה עיזים של "גד" בעובי 1-2 ס"מ
עלי רשאד או רוקט

« טוחנים במעבד מזון גבינה כחולה וחמאה עד לקבלת ממרח חלק. שומרים במקרר.

« חוצים את הלחמניות, מורחים כל לחמנייה בשכבה דקה של ממרח, מניחים 2-3 פרוסות סלק צלוי ופרוסת גבינת בושה. מוסיפים חופן עלי רשאד או רוקט וסוגרים את הכריך.

רוטב לסלט קיסר

אחד הרטבים הקלאסיים האהובים ביותר בבתי קפה ישראליים.

[700 מ"ל]

1 צנצנת קטנה של אנשובי מסוננים (כ-50 גרם לאחר הסינון)
1 ביצה
1 חלמון
100 מ"ל מיץ לימון טרי
6 שיני שום
1/2 כפית מלח
1 כף גדושה חרדל דיז'ון חלק
500 מ"ל שמן זית עדין

טוחנים במעבד מזון את כל החומרים פרט לשמן הזית. מוסיפים את השמן בזילוף דק תוך כדי עיבוד עד לקבלת רוטב חלק וסמך. שומרים בקירור עד 48 שעות.

סלט קיסר מושלם

[6 מנות]

4 לבבות חסה ערבית מפורקים לעלים וקרועים גס
1 אנדיב לבן מפורק לעלים
1 אנדיב אדום מפורק לעלים
1 צרור צנוניות צרפתיות (כ-200 גרם נטו) חתוכות לרבעים
200 מ"ל רוטב קיסר (ראו מתכון לעיל)
100 גרם קרטונים (רצוי מלחם שאור)
300 גרם שבבי גבינת גרנה פדנו של "גד"

מניחים בקערה חסה, שני סוגי אנדיב וצנוניות, יוצקים את הרוטב ומערבבים בעדינות עד שכל הירקות עטופים ברוטב. מחלקים לקערות הגשה ומפזרים מעל קרטונים ושבבי גרנה פדנו.









מוסד בית הקפה נולד בלבנט, ומשם נדד לרחבי העולם. כאן אנחנו חוזרים למקורות ומתמסרים לחוויה המשלבת בין אותנטיות ורומנטיקה. שולחנות נמוכים, נרגילות, כוסיות של קפה חזק, תה ארומטי או מיץ הדורים ולצדם ששנושים מתוקים ומלוחים מהז'אנר הכה אהוב אצלנו – בורקס, מאפה אטריות, כנאפה, בקלאווה ומלבי.



מאפה אטריות טורקי עם ערימת קאשקבלו

בקרוב יהודים מארצות הבלקן המאפה הזה מוכר בשם "פסטה קבלת שבת" (שכן מכינים אותו לארוחת צהריים של יום שישי, שהיא לרוב צמחונית ופשוטה לתפעול). כאן הוא מופיע בגרסה עשירה במיוחד עם שפע גבינה טעימה. סוד הקסם הוא המשחק בין המעטה הפריך לתוכן הרך.

[תבנית פיירקס בגודל 30x40 ס"מ]

חמאה לשימון התבנית

1 ליטר חלב של "גד"

200 מ"ל שמנת מתוקה 32% של "גד"

1/2 כפית אגוז מוסקט מגורר

1/3 כפית פלפל לבן טחון

1 כף מלח

8 ביצים

250 גרם גבינת גרנה פדנו מגוררת של "גד"

250 גרם + 400 גרם גבינת קאשקבלו מגוררת של "גד"

1 חבילה (400 גרם) פסטה טליאטלה או כפרדלה מבושלת במי מלח לדרגת אל דנטה, מסוננת ומצוננת

« מחממים תנור ל-200 מעלות. משמנים את התבנית בחמאה.

« טורפים בקערה רחבה את כל המרכיבים מלבד 400 גרם קאשקבלו מגוררת והפסטה. מוסיפים את הפסטה המבושלת ומערבבים היטב.

« מעבירים את התערובת לתבנית, משטחים, מפזרים מעל 400 גרם גבינת קאשקבלו, מכסים בנייר אפייה ורדיד אלומיניום, מעבירים לתנור, מנמיכים מייד את הטמפרטורה ל-160 מעלות ואופים כשעה. עד שלב זה ניתן להכין מראש ולשמור מספר שעות בקירור.

« סמוך להגשה מסירים את רדיד האלומיניום ונייר האפייה ואופים כ-15 דקות עד שפני המאפה זהובים ופריכים. מצננים כ-15 דקות לפני הפריסה.



מלבי עם תוספות יצירתיות

שימוש במלבי המשובח של "גד" מקצר משמעותית את זמן ההכנה של הקינוח הפופולרי. לכם רק נותר להלביש את הפודינג הצחור בשלל שמלות. הנה כמה הצעות:

- « גרעיני רימון טריים (בעונה) ובלסמי מצומצם או סילאן או רוטב רימונים
- « קולי תותים (אופן הכנה להלן) ופיסטוקים גרוסים
- « קולי הדלים (אופן ההכנה להלן), צנוברים קלויים וקליפות הדלים מסוכרות
- « קוביות מנגו ועלי נענע פרוסים דק מאוד (שיפונד)
- « קולי פירות יער (הוראות הכנה להלן), פטל טרי ועלי ורדים מסוכרים
- « שערות קדאיף אפויות, פיסטוקים קלויים וגרוסים ושברי חלבה

קולי תותים או פירות יער: מרסקים 2 כוסות פרי עם 1/4 כוס מים, 2 כפות אבקת סוכר וכפית מיץ לימון עד לקבלת מחית חלקה. טועמים ומאזנים טעמים. אם רוצים מדללים בעוד מעט מים. לקבלת מרקם חלק, מעבירים דרך מסננת דקה מאוד. שומרים בקירור עד יממה.

קולי הדלים: יוצקים לסיר 2 כוסות מיץ הדלים סחוט טרי (תפוזים, תפוזי דם, קלמנטינות, אשכוליות) עם כוס סוכר. אם המיץ מתוק מאוד ניתן להקטין את כמות הסוכר. מרתיחים, מנמיכים את הלהבה ומבשלים בבעבוע עדין כ-15 דקות עד שהתערובת מתחילה להסמיך. טורפים פנימה 1/2 כפות קורנפלור עד להמסה מלאה. שומרים בקירור עד שבוע.





הפתרונות של גד לבתי הקפה של המחר

גבינות איכות בפורמטים נוחים
לעבודה, רטבים משובחים
מוכנים לשימוש, קינוחים נפלאים
ועוד. מתוך הפורטפוליו העשיר
של מוצרי המחלבה בחרנו
את אלה שמתאימים במיוחד
לצרכים של מגוון בתי קפה. לצד
כל מוצר רעיונות לשימושים
יצירתיים ושוברי שגרה



ריקוטה סלטה ריקוטה מלוחה יבשה
המתאימה לגרור. ריקוטה סלטה מגוררת היא
תוספת טעימה ומפתיעה לסלטים, אנטיפסטי,
פסטה, ניוקי או פיצה.
< פריטטה בסגנון איטלקי: מערבבים ביצים,
פרחי ברוקולי חלוטים מעט, קוביות עגבנייה
וריקוטה סלטה מגוררת, יוצקים לתבנית
משומנת היטב ואופים בחום בינוני עד
שהפריטטה יציבה וזהובה. מגישים חם. [שמינית
גלגל בוואקום, שקיל]



מוצרלה בייבי המוצרלה הטרייה המשובחת
שלנו בפורמט של כדורים קטנטנים. תוספת
מעולה לסלטים ומנות ראשונות שחוסכת עבודה
(אין צורך לפרוס).
< כדורי מוצרלה בייבי בציפוי פריך: מגללים את
הכדורים בקמח, ביצה ותערובת של פירורי לחם,
אגוזים קצוצים ופטרוזיליה, מטגנים בשמן עמוק
ומניחים על סלט ירוק רגע לפני ההגשה. [אריזה
של 1 ק"ג]

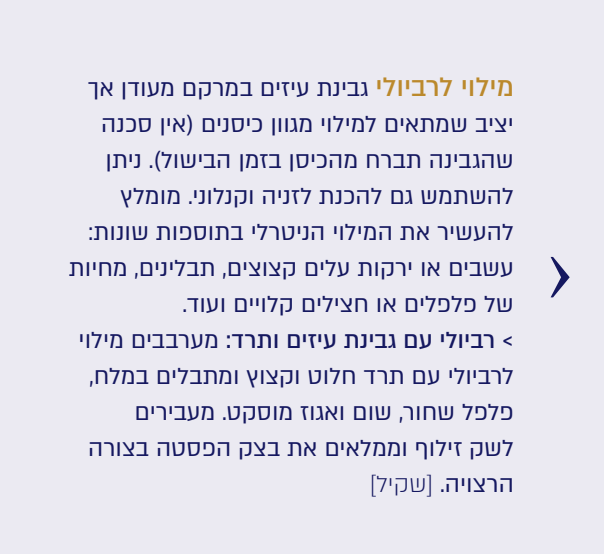
גבינת עיזים גולמית גבן איכותי ונוח לעבודה,
מעולה להכנת ממרחים יצירתיים לכריכים או
כחלק מתפריט ארוחת הבוקר.
< ממרח גבינת עיזים לימוני: מעבדים 500 גרם
גבינה עם 20 גרם ממרח לימון כבוש עד לקבלת
מרקם אחיד וחלק. במקום לימונים כבושים
אפשר להשתמש במחיות נוספות: זיתים
מגולענים, סלמון מעושן, פלפלים קלויים, עגבניות
מיובשות ועוד. [אריזה של 2 ק"ג]



קוביות בולגרית הבולגרית המסורתית
המפורסמת שלנו חתוכה לקוביות אחידות
וסימטריות (בגודל 1 ס"מ) – לפיזור על סלט או
למזנון ארוחת הבוקר.
< קוביות בולגרית מתובלות: מסננים את
הקוביות ממי מלח, יוצקים מעל שמן זית עד
לכיסוי, מוסיפים שבבי פלפל צ'ילי יבש, שבבי
שום או עלי תימין. משהים כשעה לפני ההגשה.
[אריזה של 6 ק"ג]



מילוי לרביולי גבינת עיזים במרקם מעודן אך
יציב שמתאים למילוי מגוון כיסנים (אין סכנה
שהגבינה תברח מהכיסן בזמן הבישול). ניתן
להשתמש גם להכנת לזניה וקנלוני. מומלץ
להעשיר את המילוי הניטרלי בתוספות שונות:
עשבים או ירקות עלים קצוצים, תבלינים, מחיות
של פלפלים או חצילים קלויים ועוד.
< רביולי עם גבינת עיזים ותרד: מערבבים מילוי
לרביולי עם תרד חלוט וקצוץ ומתבלים במלח,
פלפל שחור, שום ואגוז מוסקט. מעבירים
לשק זילוף וממלאים את בצק הפסטה בצורה
הרצויה. [שקיל]



מוצרלה קשה מגוררת כמות מדודה של גבינה
המתאימה בדיוק לפיצה בינונית - לחיסכון בזמן
וליעול חישוב העלויות. למוצרלה המגוררת מגוון
שימושים מלבד הפיצה.
< טוסט ים תיכוני: מורחים 2 פרוסות לחם בפסטו,
מפזרים מעל אחת הפרוסות מוצרלה מגוררת,
מניחים פלפל קלוי, פרוסת חציל קלוי או פרוסת
עגבנייה, מכסים בפרוסה הנוספת וקולים בטוסטר.
< פיצה טורטייה: מורחים על טורטייה רוטב
עגבניות, מפזרים מוצרלה מגוררת וכמה עלי
בזיליקום ואופים בתנור לוהט עד להמסה. [שקית
של 110 גרם].



משולשי גבינות קשות מבחר גבינות בשלות
ואיכות במשולשים קטנים (במשקל 130-180
גרם כל אחד) ונוחים לתפעול: פקורינו, מנצ'גו,
קאשקבלו, ברי פקאן וקממבר בקר. מוסיפים את
המשולשים למגש לצד פירות חתוכים, לחם טוב,
דבש, ריבה וחמאה או משדרגים בקלות סלטי
עלים: פורסים משולשי גבינות (סוג אחד או
שניים) על עלי חסה צבעוניים, מפזרים תערובת
אגוזים פריכים ויוצקים וינגרט עדין. [מאגדת של
6 יחידות]



כדורי מוצרלה קשה בוואקום כדורים
במרקם מושלם לפריסה קלה ולגרור. המוצרלה
הקשה מתאימה במיוחד להכנת כריכי ויטרינה
מכיוון שאינה מפרישה נוזלים המרטיבים את
הלחם.
< כריך גבינת מוצרלה וסלק צלוי: מורחים
לחמנייה או 2 פרוסות לחם בפסטו, מוסיפים 2-3
פרוסות מוצרלה קשה ו-2 פרוסות דקות של
סלק צלוי. מתבלים במלח ופלפל ומניחים מעל
עלי ארוגולה טריים. [אריזה של 2 ק"ג, 100 גרם
כל כדור]



לאבנה דרוזית בשקית זילוף לאבנה
קרמית בטעם אותנטי בפורמט נוח לעבודה
מהירה ומדויקת.
< לאבנה דרוזית עם גרגרי חומוס מבושלים:
מזלפים בצלחת חצי עמוקה לאבנה דרוזית,
מפזרים גרגרי חומוס חמימים מתובלים בטפנד
זיתים, מעטרים בעלי עתרת טרי ומשלימים
בזילוף שמן זית. [אריזה של 2 ק"ג]





מטבעות עיזים גבן עיזים בתצורה אחידה ונוחה לעבודה - להכנה מהירה של כריכים, תוספת מדודה לסלטים ומאפים או שילוב בפלטת גבינות.

< קיש עגבניות וגבינת עיזים: יוצקים לקלתית קיש אפויה בלילת רויאל, מסדרים מעל עגבניות שרי צבעוניות ומניחים ביניהן מטבעות של גבינת עיזים. מפזרים תימין ופלפל שחור ואופים ב-180 מעלות כחצי שעה עד שפני הקיש מזהיבים. [אריזה של 1 ק"ג]



גרנה פדנו מגוררת פתיתי הגבינה האיטלקית הקלאסית ישמשו אתכם במגוון דרכים: פיזור על פסטה לפני ההגשה, הקרמה ותוספת טעם עשירה למאפים וקישים.

> מלית לבורקס גבינות: מערבבים גבינת ריקוטה עם גרנה פדנו מגוררת וביצה טרופה. מתבלים במלח, פלפל ושום. [שקית של 1 ק"ג]



בסיס רוטב שמנת לפסטה (אלפרדו) רוטב על

בסיס שמנת מתוקה, חמאה ואגוז מוסקט. מסמיק במהירות והופך את הכנתם של מגוון רוטבי פסטה למהיר ופשוט. שלבו אותו עם מעט רסק עגבניות להכנת רוטב רוזה או הוסיפו תרד חלוט להכנת רוטב שמנת ותרד. הרוטב מצוין להקרמת מנות ירק. < גראטן תפוחי אדמה: מסדרים פרוסות דקות של תפוחי אדמה מבושלים בתבנית משומנת במעט חמאה, יוצקים רוטב אלפרדו עד לכיסוי, מפזרים גרנה פדנו מגוררת ואופים ב-200 מעלות עד להזהבה קלה. < להכנת רוטב רויאל לקיש: מחליפים את השמנת המוכרת באלפרדו וזוכים לטעמים עשירים ומאוזנים.

[גלון של 5 ליטרים]



שיבולת שועל דייסת שיבולת שועל וחלב. מעולה להגשה עם דבש או סירופ מייפל ופירות חתוכים או כבסיס להכנת גלידת וניל ושיבולת שועל או שייקים סמיכים ועשירים.

> משקה שיבולת שועל עם תפוחים ושקדים (למנה אישית): טוחנים בבלנדר 120 גרם שיבולת שועל וחלב עם חצי בננה, 2 כפות שקדים קלויים ותמר מגולען אחד ומגישים בתוספת קינמון ודבש. בימים קרים מחממים את המעדן לפני ההגשה. [גביע של 150 גרם]

קרם מסקרפונה שילוב של שמנת מתוקה,

מסקרפונה, גרגרי וניל וביצים. כתרון אנין ומהיר להכנת קינוחים.

< טירמיסו בצנצנת: טובלים עוגיות ביסקוטי באספרסו ומניחים בתחתית צנצנת אישית, מעבירים את קרם המסקרפונה לשק זילוף ומזלפים מעל הביסקוטי עד לשליש גובה הצנצנת, מניחים מעל עוד שכבה של ביסקוטי טבול בקפה ועוד שכבת קרם עד לשפת הצנצנת. מפזרים מעל אבקת קקאו. < הגשה אלגנטית של טארט פירות: יוצקים כך קרם מסקרפונה לאורכה של צלחת הגשה, מניחים בזווית מעל לקרם פרוסת טארט ומעטרים בפירות טריים.

[גביע של 250 גרם]



ירח מתוק מעדן על בסיס חלב, אורז וסוכר שמקורו במטבח הבלקני. טעים חם וקר והולך נפלא עם גרנולה, פירות טריים חתוכים, ריבה או רק מעט קינמון מעל.

> טארט ברולה עם אורז בחלב: מערבבים את המעדן עם ביצה טרופה, יוצקים את הבליה לקלתית טארט מוכנה ואופים עד להתייבבות המלית. מצננים, מפזרים מעל מעט סוכר וחורכים את הסוכר במבער. פורסים ומגישים. [גביע של 150 גרם]



קרם פרש קרם שמנת עשיר ובעל ארומה מעט

מתקתקה. מושלם להגשה לצד מנות אחרונות (בעיקר על בסיס פרי), אבל זאת רק ההתחלה: מכיוון שאינו מתפרק בבישול, קרם פרש מתאים להקרמה ולהעשרת מרקים וקדרות.

< סלט סלמון מעושן ותפוחי אדמה: מבשלים תפוחי אדמה קטנטנים בקליפתם, חוצים לאורכם, מוסיפים קרם פרש, קרעי פילה סלמון מעושן, עירית קצוצה ובצל סגול פרוס דק. [גביע של 450 גרם]

מלבי בסיס מוכן להכנת הקינוח הפופולרי - רק להוסיף רוטב ותוספות ולהגיש (ראו רעיונות לרטבים יצירתיים בעמ' 30). המלבי מתאים להכנת מגוון של מנות קינוח יצירתיות.

< קנולי ממולא בקרם מלבי: מערבבים מלבי עם קליפות הדרים מסוכרות קצוצות, ממלאים שפופרות קנולי מוכנות בקרם, טובלים את הקצה של כל שפופרת בשוקולד מומס ופיסטוקים קלויים גרוסים ומניחים בצלחת הגשה לצד תותים ופירות יער. ניתן לזלף מעל סירופ רימונים ולעטר בעלי נענע טריים. באותו האופן מכינים דפי בלינצ'ס ממולאים במלבי.

[אריזה של 2 ק"ג]

שבבי גרנה פדנו פורמט נוח נוסף לגבינה האיטלקית בעלת אלף השימושים. מלבד תפקידה הקלאסי כתוספת לקרפצ'ו, שבבי גרנה פדנו יקפיצו את טעמן של מנות רבות: מרקי קרם, פסטה, ריזוטו או אנטיפסטי. מפזרים את השבבים על המנות החמות רגע לפני ההגשה ומניחים להם להתמוסס מעט מחום המנה. השבבים העדינים ישיבחו מגוון סלטי עלים ובראשם סלט קיסר – ראו מתכון בעמ' 24. [שקית של 1 ק"ג]





כנסו לאתר שלנו
www.gad-dairy.co.il

לקבלת ניוזלטר מקצועי,
שלחו לנו מייל
shivuk@gad-dairy.co.il

או התקשרו 03-5550200