



חוברת מתכונים

לפלטת הפאי

במולטיקייק מבית icake

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר icake.co.il



להכנה באמצעות ה -
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



פאי פקאן במולטיקייק



מצרכים:

1 3/4 כוסות קמח תופח
קורט מלח
100 גר' אבקת סוכר
שקית סוכר וניל
180 גר' חמאה קרה
1 ביצה טרופה

מילוי:

100 גר' חמאה
1/4 כוס סוכר חום
1/4 כוס דבש
1/4 כוס שמנת מתוקה
1 כוס אגוזי פקאן שלמים

אופן ההכנה:

במעבד מזון עם להב פלדה יש לערבב את הקמח, אבקת האפייה, סוכר וניל, מלח וחמאה לתערובת פירורית, מוסיפים את הביצה וממשיכים לעבד עד שמתקבל בצק רך אחיד ולא דביק. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה. מרדדים את הבצק לאחר שהתקרר בין שני דפי נייר אפייה מקומחים קלות לעלה דק בעובי 3-4 מ"מ וקורצים עיגולים. העיגולים צריכים להיות מעט יותר גדולים מדופן התבניות פאי. מכניסים למקפיא לעשר דקות את עיגולי הבצק. הכנת המלית: ממיסים על אש קטנה את החמאה הסוכר הדבש והשמנת מתוקה עד שהסוכר נמס. מכבים את האש מצננים ומוסיפים את אגוזי הפקאן. מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. שמים בכל שקע של תבניות הפאי עיגול בצק, ממלאים עם כף מהמלית והאגוזים ואופים כ-10 דקות עד שמזהיב. בזהירות כשמוציאים מהתבנית הקרמל רותח. מקררים ומגישים בטמפרטורת החדר.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר icake.co.il



להכנה באמצעות ה -
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



פאי שוקולד אפוי במולטיקייק



מצרכים:

2 כוסות קמח תופח
קורט מלח
4 כפות אבקת סוכר
שקית סוכר וניל
180 גר' חמאה קרה
ביצה אחת

מילוי:

2 ביצים
1/4 כוס אבקת סוכר
200 גרם שוקולד מריר
100 גרם חמאה
תמצית קפה/רום
קורט מלח

אופן ההכנה:

במעבד מזון עם להב פלדה יש לערבב את הקמח, אבקת האפייה, אבקת סוכר, סוכר וניל, מלח והחמאה לתערובת פירורית, מוסיפים את הביצה וממשיכים לעבד עד שמתקבל בצק רך אחיד ולא דביק. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה. מרדדים את הבצק לאחר שהתקרר בין שני דפי נייר אפייה מקומחים קלות לעלה דק בעובי 3-4 מ"מ וקורצים עיגולים. העיגולים צריכים להיות מעט יותר גדולים מדופן התבניות פאי.

מכניסים למקפיא לעשר דקות את עיגולי הבצק.

הכנת המלית:

ממיסים על אש קטנה את החמאה והשוקולד עד שהשוקולד נמס, מכבים את האש ומצננים.

בקערת המיקסר מקציפים את הביצים, המלח ואבקת הסוכר עד לקבלת קצף יציב.

מערבבים בתנועות קיפול את שתי התערובות.

מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות.

שמים בכל שקע של תבניות הפאי עיגול בצק, ממלאים עם כף מהמלית ואופים כ-10 דקות עד שמזהיב.

בזהירות כשמוציאים מהתבנית.

מצננים ומגישים בטמפרטורת החדר.



בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר icake.co.il



להכנה באמצעות ה-
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



קיש עגבניות וגבינת עיזים במולטיקייק



מצרכים:

- 2 כוסות קמח תופח
- 1 חלמון
- 1/4 כוס מים
- 2 כפות חומץ
- 150 גר' חמאה
- קורט מלה

מילוי:

- 2 ביצים
- קופסת שמנת לבישול
- 100 גר' גבינה בולגרית
- 1 כף קמח
- מלח
- פלפל

1 כף ממרה עגבניות מיובשות

לקישוט:

חצאי עגבניות שרי מוברשות בשמן זית
1/2 חבילת גבינת עיזים פרוסה לפרוסות

אופן ההכנה:

במעבד מזון עם להב פלדה יש לערבב את החמאה הקמח והמלח לתערובת פירורית, מוסיפים את החלמון המים והחומץ וממשיכים לעבד עד שמתקבל בצק אחיד. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה. מרדדים את הבצק לאחר שהתקרר בין שני דפי נייר אפייה לעלה דק בעובי 3-4 מ"מ וקורצים עיגולים. העיגולים צריכים להיות מעט יותר גדולים מדופן התבניות פאי. מכניסים למקפיא לעשר דקות את עיגולי הבצק. מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. שמים בכל שקע של תבניות הפאי עיגול בצק, עם שיפוד נועצים חורים בתחתית הבצק ואופים כ-5 דקות. הכנת המלית: מערבבים בקערה את מצרכי המילוי לתערובת אחידה. לאחר 5 דקות אפיה שמים עם כף מעל כל תחתית קיש מהמילוי ומעל עיגול גבינת עיזים וחצאי עגבנית שרי לקישוט. ממשיכים לאפות עוד כ-4 דקות עד להשחמה.



בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

להכנה באמצעות www.iCake.co.il

מולטיקייק המקורי

מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



קיש פיטריות במולטיקייק



מצרכים:

2 כוסות קמח תופח
75 גר' חמאה בטמפ' החדר
גביע שמנת חמוצה
קורט מלח

מילוי:

חצי סלסלת פיטריות שמפיניון טריות
100 גרם גבינת פטה מגוררת
50 גר' גבינת פרמזן מגוררת
1/2 קופסת שמנת מתוקה לבישול
2 ביצים
מלח
פלפל

אופן ההכנה:

במעבד מזון עם להב פלדה יש לערבב את החמאה הקמח והמלח לתערובת פירורית, מוסיפים את החלמון המים והחומץ וממשיכים לעבד עד שמתקבל בצק אחיד.
עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה.
מרדדים את הבצק לאחר שהתקרר בין שני דפי נייר אפייה מקומחים קלות לעלה דק בעובי 3-4 מ"מ וקורצים עיגולים.
העיגולים צריכים להיות מעט יותר גדולים מדופן התבניות פאי.
מכניסים למקפיא לעשר דקות את עיגולי הבצק.
הכנת המלית:
מנקים את הפטריות ופורסים לפרוסות, מטגנים את הפטריות בשמן עד שהנוזלים מתאדים.
מכבים את האש ומצננים.
מוסיפים את הביצים השמנת לבישול והגבינות, מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם.
מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות.
שמים בכל שקע של תבניות הפאי עיגול בצק, ממלאים עם כף מהמלית ואופים כ-10 דקות עד שמזהיב.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר icake.co.il



להכנה באמצעות ה -
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



טארטלט במילוי דובדבנים במולטיקייק



מצרכים:

- 2 כוסות קמח
- קורט מלה
- 1 שקית סוכר וניל
- 4 כפות סוכר
- קליפת לימון מגוררת
- 175 גר' חמאה קרה חתוכה לקוביות
- 1 חלמון
- 3 כפות חלב קר

למליח:

400 גר' מליח דובדבנים

אופן ההכנה:

במעבד מזון עם פלדה יש לערבב את הקמח, סוכר, סוכר וניל, מלח, קליפת לימון והחמאה לתערובת פירורית, מוסיפים את החלמון והחלב וממשיכים לעבד עד שמתקבל בצק רך אחיד ולא דביק. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה. מרדדים את הבצק לאחר שהתקרר בין שני דפי נייר אפיייה מקומחים קלות לעלה דק בעובי 3-4 מ"מ וקורצים עיגולים. העיגולים צריכים להיות מעט יותר גדולים מדופן התבניות פאי. מכניסים למקפיא לעשר דקות את עיגולי הבצק. מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. שמים בכל שקע של תבניות הפאי עיגול בצק, מחזירים את הבצק במזלג ואופים כ-10 דקות עד שהבצק מזהיב. בזהירות כשמוציאים מהתבנית. מצננים וממלאים במליח הדובדבנים.



בהצלחה ובתיאבון
אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר icake.co.il



להכנה באמצעות ה -
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



טארטלט שקדים במילוי קרם ווניל במולטיקייק



מצרכים:

- 2 כוסות קמח
- קורט מלח
- 2 שקיות סוכר וניל
- 2/3 כוס אבקת סוכר
- 1/3 כוס שקדים טחונים דק
- 150 גר' חמאה קרה חתוכה לקוביות
- ביצה אחת

למליח:

- 1 קופסת שמנת מתוקה
- 1 קופסת אבקת פודינג ווניל
- 1 כוס חלב בטעם ווניל

לקישוט - דובדבנים

אופן ההכנה:

במעבד מזון עם להב פלדה יש לערבב את הקמח, אבקת סוכר, סוכר וניל, מלח, שקדים טחונים והחמאה לתערובת פירורית, מוסיפים את הביצה וממשיכים לעבד עד שמתקבל בצק רך אחיד ולא דביק. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה. מרדדים את הבצק לאחר שהתקרר בין שני דפי נייר אפייה מקומחים קלות לעלה דק בעובי 3-4 מ"מ וקורצים עיגולים. העיגולים צריכים להיות מעט יותר גדולים מדופן התבניות פאי. מכניסים למקפיא לעשר דקות את עיגולי הבצק. מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. שמים בכל שקע של תבניות הפאי עיגול בצק, מחוררים את הבצק במזלג ואופים כ-10 דקות עד שהבצק מזהיב. בזהירות כשמוציאים מהתבנית. מצננים. הכנת המליח ווניל: מקציפים במיקסר את המנת מתוקה, חלב ואינסטנט פודינג ווניל לקצף קשה וממלאים את הטארטלטים במליח ווניל ניתן לקשט עם דובדבנים.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר icake.co.il

להכנה באמצעות ה -

מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il