

השוקולטיירים באים

שוקולטיירים הם אלה שהשוקולד עבורם הוא לא רק הממתק האהוב והמשכר אלא דרך חיים. חלקם נסעו לשם כך ללמוד בארץ רחוקה, אחרים למדו בעצמם. המשותף לכולם היא ההתפייטות ברגע ששואלים אותם "מהו שוקולד בשבילך" || יעל חן



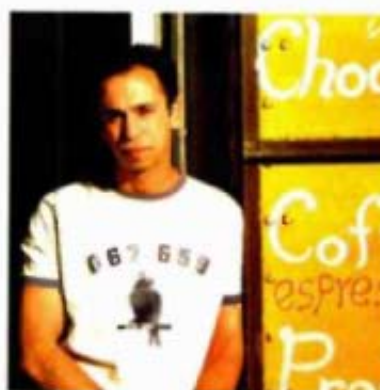
מישי בוטיק שוקולד

בלוג מיכאל (מישי) (60), קריית טבעון
 לימודים: בקונדיטוריה הגולד בציריך, שווייץ.
 שוקולד הוא: "יצירה, הנאה, אמנות, תרבות, פרנסה".
 השוקולד שלי: יותר מ-40 סוגי פרלינים המיוצרים בשיטות שונות. סולדינג (יציקה לתוך תבניות), זילופים וטראפלים בעבודת יד בלבד. פרלינים משוקולד משוכח בטעמים כמו קרם חלבה, הל ולימון, ג'ינג'ר, דבש וקרמל ועוד. פרלינים במילוי פירות, אלכוהול, נוגט, מרציפן ועוד. פרלינים מרירים במילוי וויסקי, ברנד, קלבדוס, אמרטו ועוד.



שוקולדה

יעל מילשטיין (45), ראש העין ורעננה
 לימודים: מסכתה פרידה שעלתה מרוסיה לארץ ישראל וייצרה בבית ממרחי שוקולד וממתקים מסתכונים שעברו במשפחה, ואז למדה באקדמיה בבלגיה.
 שוקולד הוא: "דרך חיים. מסתק מענג שלא נמאס לעולם".
 השוקולד שלי: מסתים את השוקולד ומוסיפים שמנת עשירה וחמאה לפי מתכון שעבר במשפחה. השוקולד שלי הוא ללא חומרים משמרים או צבעי מאכל, ועם תבלינים טריים ומיוחדים שאני בוחרת בקפידה בהתאם לעונה.



עין כרם המתוקה

יופר אמסלם (35), עין כרם
 לימודים: הניעה מתחום המלונאות והנדל"ן ולמדה בבית המלון הקטן של אביה על שפת הכנרת.
 שוקולד הוא: "חומר אצילי בעל תכונות מיוחדות והמון אפשרויות הכנה".
 השוקולד שלי: חומרי גלם הטובים ביותר שכסף יכול לקנות, שמנת טרייה וכלי חומרים משמרים. מרציפן טהור שמכיל שוקולד מריר ומרציפן, ושוקולד פסנת העולם שהוא סוד שמור.



איקה

איקה כהן (33) שוקולטיירת הבית של רביבה וסיליה, רמת השרון
 לימודים: לה סנטרל בתל אביב, התמחות בפרוז אצל ניק ג'ינה ומישל שודן במסעדת השף ני סאבוואה (3 כוכבי מישלן), קורסים בנושא פרלינים בבית הספר הצרפתי בלואה קונסי ובבלגיה בברי'קלינג.
 שוקולד הוא: "מצרך קיומי, התמכרות מתוקה ביותר ומפנקת".
 השוקולד שלי: שוקולד צרפתי קלאסי מחומרי הגלם הטובים ביותר (מתוצרת ולרונה). פרלינים בשיטת הטבילה - צרים צורח חלולות משוקולד ומזילפיים לתוכן את המילוי.



נליתא - חוות השוקולד

נלית אלפרט (36) קיבוץ דגניה ב'
 לימודים: בלייד שבבלגיה באקדמיה הפרטית שאטו מסטר.
 שוקולד הוא: "שמחת חיים, אהבה, יצירה משפחה, תשוקה לחיים שלא נגמרת".
 השוקולד שלי: מיוצר מחומרי גלם איכותיים, ללא חומרים משמרים, ללא צבעי מאכל ותמציות טעם, בטעמים השומרים על איזון (מתוק ומלוח, מריר וחלב לבן ופירות) ובמבחר מרקמים (רך וקשה, חלק וקראנצ'י).

The Art of Chocolate

For these confectioners, chocolate is more than a beloved and intoxicating sweet - it's a way of life || Yael Chen

Sweet 'n Karem

Ofer Amsalem, 35, Ein Kerem

Studies Amsalem started out working for his father in the real estate field. He learned chocolate making on his own

Chocolate is a noble substance
My chocolate is made from the best ingredients, fresh cream and no preservatives.

Store: 2 Mavo HaSha'ar St, Ein Kerem, Jerusalem. **Factory:** 10 HaAhayot St, Ein Kerem, Jerusalem



Ika

Ika Cohen, 33, confectioner for Reviva & Celia in Ramat HaSharon

Studies Le Central in Tel Aviv; an internship in Paris with Jacques Genet and Michael Chaudun at Guy Savoy; praline classes in France and Belgium

Chocolate is a bare necessity, a sweet and indulgent addiction

My chocolate is classical French chocolate, made from the best ingredients (by Valrhona). The dipped pralines' filling is prepared first, sliced into squares, and then dipped in chocolate, contrary to the Belgian method of creating hollow shells in a mold, into which the filling is piped



Mishi Chocolate Boutique

Michael (Mishi) Balog, 60, Kiryat Tivon

Studies Honold in Zurich, Switzerland

Chocolate is art, enjoyment, creativity, culture and my livelihood

My chocolate is over 40 types of pralines made from top-quality chocolate in flavors such as halva cream, lemon cardamom, ginger, honey caramel and more; my pralines are filled with fruit, alcohol, nougat, marzipan and more; there are also bittersweet pralines with whisky, brandy, Calvados and Amaretto

Galita Chocolate Farm

Galit Alpert, 36, Kibbutz Deganya Bet

Studies at a private academy in Liege, Belgium

Chocolate is joie de vivre, love, creativity, family and passion for life

My chocolate is made from high-quality ingredients, without preservatives, food coloring or flavor concentrates, in balanced flavors (sweet/salty, dark/white) and a range of textures (soft, hard, smooth and crunchy)