

מישי (מיכאל) בלוג

צילום: כפיר כץ ויואל מזרחי

הוא מותק אמיתי

השוקולד החל את דרכו כמשקה חריף-מריר של ילידי מרכז אמריקה והפך באירופה לממתק האהוב ביותר על גדולים וקטנים. נכון, יש לו חוקי משחק משלו, אבל זה לא אומר שאי אפשר להכין ממנו מעדנים בבית



תרבות השוקולד בארץ נמצאת בשנים האחרונות בפריחה. שפע של בוטיקי שוקולד חדשים מציעים כיום מגוון רחב של שוקולדים ופרלינים מהאיכות הגבוהה ביותר, יש לא מעט אנשי מקצוע המתמחים בתחום. גם הקהל הרחב הולך והופך לאנני יותר, ובתוכו ניתן לזהות את הישוקוהוליסטים, אלה המכורים לשוקולד ומוכנים לטעום כל חידוש שיוצא לשוק, ואת אנשי הישוקולטיגורמה, שיהיו מוכנים לשלם מחיר גבוה עבור מספר קוביות שוקולד או פרלינים בודדים ואפילו לטוס למרחקים מאר הטעם הנחשק.

מקורו של השוקולד באזורים הטרופיים. ילידי אמריקה התיכונה, האצטקים ואנשי מאיה, נהגו להכין ממנו משקה מתובל ומריר ששימש לצרכי פולחן וגם כתרופה. פולי הקקאו יקרי הערך שימשו כמעין מטבעות עוברים לסוחר. אל אירופה הפולים הובאו על ידי הקולוניאליסטים והמגלים הלבנים, רק שם למדו להוסיף לו סוכר ולצרוך אותו תחילה כמשקה מתוק ובהמשך כממתק המוכר לנו היום שבו אל מוצקי הקקאו והסוכר מתווספות אבקת חלב ותוספות שונות.

יצד מכינים שוקולד?

השוקולד עשוי פולי קקאו טחונים עם סוכר, חמאת קקאו וחומרי טעם. העיקר בשוקולד הם פולי הקקאו, שהם זרעי עץ טרופי. טדלם של הפולים כגודל השקד וקליפתם בגוון אדמדם חום. מבחינים בין פולים שצבעם חום בהיר, שטעמם ערב והם יקרים, לבין פולים בעלי איכות ירודה שצבעם חום ארגמן ושיעור קליפתם גדול יותר, טעמם גם ובשרי והם זולים יותר. דרוש ניסיון רב בכדי להבחין בין הסוגים השונים של הפולים הנקראים בשמות לפי מקום מוצאם או לפי נמל הייצוא שלהם.

השוקולד מוכן על ידי קליית הפולים, ציגונם, שבירתם, הפרדת הקליפה והגבטים, ערבוב מינים שונים לפי השוקולד שרוצים להכין, טחינה ולישה לכדי עיסה. מוסיפים לעיסה מרכיבים כגון סוכר ואבקת חלב, מערבבים, טוחנים ומעבירים לגלילי עידון. לאחר העידון חובטים כ-24 שעות בתערובת במכונות מיוחדות, סמלאים בתבניות ומוציאים את האוויר בעזרת שולחנות מטלטלים מיוחדים, לאחר מכן מקררים ואורזים.

מה חשוב לדעת כשבוחרים שוקולד איכותי?

הדבר היחיד החשוב הוא הטעם האישי. ככל שמוצקי הקקאו יהיו יותר גבוהים, נקבל שוקולד יותר מריר ויותר מודגש. אולם, יש גם שוקולד חלב ושוקולד לבן באיכות טובה שיהיו טעימים לאנשים שאינם אוהבים שוקולד מריר.

לשוקולד טוב ברק אופייני, גוון אדמדם-חום ומראה עדין וחלק. הוא צריך קל להמסה. אם השוקולד הוא בגוון שחור או כהה, פירושו הדבר שהשתמשו בפולים לא נקיים או מאיכות ירודה. לפעמים בעונת הקיץ מופיעה שכבה דקה ואפורה על פני השוקולד. דבר זה מעיד על אחסון בלתי מתאים של השוקולד. במקומות חמים נמס השומן מן הסוכר, עולה על פני השוקולד, מתגבש ויוצר שכבה אפורה. לכן, יש לאחסן את השוקולד במקום קריר. בטמפרטורה קבועה ואחידה של 18-20 מעלות, הרחק מחומרים המנדפים ריחות. פרלינים אפשר לאחסן גם במקרר שמייעד רק להם ובטמפרטורה של 18 מעלות.

סוגי השוקולד השונים

סוגי השוקולד השונים ניכרים לפי כמות פולי הקקאו ולפי כמויות אבקת החלב או הסוכר שהם מכילים. שוקולד מריר מכיל לפחות 40% מוצקי קקאו, שהם חמאת קקאו ופולי קקאו. ככל שכמות הסוכר קטנה, כך עולה כמות מוצקי הקקאו, עד בלוק קקאו שהוא 100% חמאת קקאו ופולי קקאו. בשוקולד חלב מוסיפים לתערובת אבקת חלב ולכן הוא תמיד יהיה יותר בהיר ויותר מתוק.

מקסימום מוצקי הקקאו בשוקולד חלב הוא בין 35%-40%. בשוקולד לבן יש אבקת חלב, סוכר וחמאת קקאו ואין פולי קקאו כלל, לכן צבעו לבן. שוקולד זה יש להמס בזהירות בגלל ריבוי אבקת החלב הנשרפת בנקל.

מושגים מעולם השוקולד

טמפרינג (טמפרור) - הטמפרינג הוא תהליך של חימום השוקולד וקירורו צריך לטמפרר שוקולד, כי כאשר השוקולד חם ונוזלי הוא אינו מתמצק. כדי לגרום לגבישים להיבנות, השוקולד צריך להגיע לטמפרטורה של 27 מעלות צלזיוס. בטמפרטורה זו מתחיל תהליך ההתגבשות, אך אין אפשרות לעבוד בטמפרטורה זו לכן מעלים אותה ב-4-5 מעלות עד 31-32 מעלות צלזיוס. בתהליך זה אנחנו מסדרים את גבישי הקקאו, הסוכר והשומן בסדר הנכון וכך מתקבלת תערובת הציפוי החלקה והמבריקה ביותר. אין אפשרות לעבוד בשוקולד לציפוי פרלינים, שקפים, צורות או תבניות (מודלינג) ללא טמפרינג.

את השוקולד מתיכים באמבט מים עד שהוא מגיע לטמפרטורה של 40-55 מעלות. מדי פעם צריך לערבב את השוקולד כדי לקבל תערובת חלקה. בתהליך הקירור יש שתי אפשרויות: לשפוך 2/3 מכמות השוקולד החם על שולחן שיש קר ולהביא את השוקולד לטמפרטורה של 25-27 מעלות (השוקולד נוזלי אבל קר לגמרי). מחזירים את השוקולד הקר מן השולחן לתוך הקערה ומערבבים היטב. טמפרטורת העבודה צריכה להיות 31 מעלות. הדרך השנייה היא להוסיף לשוקולד החם 30% שוקולד קר קצוץ. לדוגמה: אם רוצים לטמפרר 1 ק"ג שוקולד, מתיכים 600-650 גר' שוקולד עד 45 מעלות, מערבבים היטב, קוצצים את השוקולד הנותר ומוסיפים אותו לתערובת ושוב מערבבים היטב.

גאנש - קרם שמנת מועשר בשוקולד ובטעמים שונים, כמו ויסקי, קפה, תבלינים, תפוז וכו'. ההכנה נעשית על ידי בישול השמנת והטעמים והוספת השוקולד לאחר הרתיחה.

מוצקי קקאו - החומר שממנו מורכב השוקולד. לדוגמה: שוקולד מריר 60% מוצקי קקאו מכיל מסת קקאו וחמאת קקאו בכמות של 60% מתוך התערובת. 40% הנותרים הם סוכרים, חומרי טעם ותמציות.

חמאת קקאו - השומן שמופק מאגוזי הקקאו. זהו השומן היחיד שאפשר להשתמש בו בשוקולד מבלי לפגוע בטעמו.

נוגט - תערובת של סוכר, קרמל ואגוזי לוז או שקדים שעובדו עד יציאת השומן.

כל אחד יכול להכין פרלנינים וחטיפי שוקולד בבית. הכלים הדרושים: סיר בן מארי, קערה לשוקולד, שפכטל, פלטה, תבנית מולדינג או תחליף מסיליקון, שק זילוף, צנטר, משקל דיגיטלי ומד חום, או קדימה, לעבודה!

כרלין שוקולד עם מורט

החומרים ל-20-25 פרלנינים:

- 200 גר' שמנת מתוקה
- 75 גר' סוכר
- 2 חלמונים
- 250 גר' שוקולד מריר
- 250 גר' שוקולד חלב
- 100 גר' יין פורט
- 100 גר' חמאת קקאו
- 25 גר' חמאה.

לציפוי:

200 גר' שוקולד חלב מומס.

ההכנה:

1. יוצקים את השמנת לסיר, מביאים לרתיחה ומסירים מהלהבה. מקציפים במערבל חשמלי את הסוכר והחלמונים עד לקבלת קציפה אוורירית, מוסיפים אל הקציפה תוך ערבול מהיר את השמנת שבשלה.
2. את קערת המערבל שמים מעל סיר עם מים חמים (בן מארי) מערבבים ומחממים עד 80 מעלות.
3. ממיסים את השוקולד המריר, שוקולד החלב וחמאת הקקאו ומוסיפים לקערת המערבל. מוסיפים את יין הפורט ומערבבים. מוסיפים את החמאה למסה המוקצפת ומבליעים הכול יחד.
4. יוצקים את עיסת הפרלנינים לתבנית כגובה 10 מ"מ ומצננים עד שהחסה מוצקה. חותכים למלבנים של 3 על 1 ס"מ, מצפים אותם בשוקולד חלב ויוצרים על הפרלין שלושה פסים עם מזלג.

חטיפי שוקולד עם שבבי שקדים

החומרים לכ-30 חטיפים:

- 100 גר' שבבי שקדים
- 1 כף מי ורדים
- 50 גר' אבקת סוכר
- 50 גר' קורנפלקס (אפשר להמיר את הקורנפלקס בכל סוגי האגוזים או בפפוצי ארוז, ולפסח אפילו בשברי מצה)
- 120 גר' שוקולד מריר.

ההכנה:

1. משרים את שבבי השקדים במי ורדים ומשהים כשעה. מפזרים אבקת סוכר על השבבים ומערבבים. מפזרים את השבבים על נייר אפיה הנתון בתבנית אפיה ואופים בתנור שחומם מראש לחום נמוך, 160 מעלות צ' במשך 15-20 דקות ומצננים.
2. לאחר הקירור מסננים את עודפי אבקת הסוכר ומערבבים את שבבי השקדים עם הקורנפלקס.
3. ממיסים במיקרוגל את השוקולד המריר ומטמפררים (מצננים).
3. מקפלים את השוקולד לתוך תערובת השקדים ומבליעים היטב. נוטלים בעזרת כף נושים של שוקולד ושקדים ומעצבים ככדורים, שאותם מניחים על מגש מרופד בנייר אפיה עם רווחים ביניהם. משטחים קלות ומכניסים למקרר לצינון.

חטיף שוקולד וכירות

החומרים ל-40-50 חטיפים:

500 גר' שוקולד מנומפרר מסוג כלשהו (מריר, חלב, לבן)
כ-150 גר' מבחר פירות יבשים: צימוקים, משמשים, דבלים ואגוזים קצוצים.

ההכנה:

לאחר טמפרור השוקולד, ממלאים שק זילוף או שקית ניילון בתערובת. יוצרים עיגולים בקוטר 3 ס"מ על נייר אפיה, ולפני שהשוקולד מתקשה מניחים עליו את הפירות היבשים ומצננים.



החיים המתוקים של מישי

כבר בגיל 8 צפה מישי באימו בשעה שאפתה עוגות וידע שכשיהיה גדול יהיה קונדיטור. מאז ועד עתה עברו הרבה שנים והמון עוגות ופרלנינים תחת ידיו של מישי. מישי בלוג, בן 60, יליד טבעון, החל את דרכו המקצועית בשנת 1963 בלימודי טבחות וקונדיטוריה במלון דן כרמל בחיפה, שהיה בשנות ה-60 מוסד קולינרי מוביל שחשף את תלמידיו ועובדיו לתרבות אוכל, יין, הגשה ובישול עילי. לאחר שירותו הצבאי התמחה מישי בקונדיטוריה היוקרתית "הונלד" שבציריך, שוויץ. שם למד את כל רזי המתוקים. הוא חזר לארץ הישר לזרועות דן כרמל, שם המשיך את דרכו המקצועית בקונדיטוריה עם הניסיון הרב שצבר בשוויץ. בשנת 1979 פתח את הקונדיטוריה בקרית טבעון, שבה הוא ייצר מגוון מוצרי קונדיטוריה. כיום מתמקד מישי רק באהבתו הגדולה, שוקולד, ופתח לאחרונה תנות שוקולד שנקראת על שמו "מישי בוטיק שוקולד". הפרלנינים של מישי זכו להערכה רבה ולפרסום.

