

מישי והשוקולדה

מאת: נילי לב ארי

חובבי השוקולד האיכותי ישמחו לשמוע על פסטיבל גלידה ופרלינים וסדנת שוקולד לעצלנים, ועל בוטיק שוקולד שפתח (סוף סוף) מישי בלוג, המתוק בשוקולטריים ובו סדנה למשקיענים



07 [3] [18/05/2009 11:24:42]

גלידרית הבוטיק 'שקוד' שבמל תל אביב ערכת שבועיים של פסטיבל שוקולד וגלידה. בין ה-1 ל-15 בינואר, יושב במקום משקאות שוקולד. מארזי פרלינים ומנות המשלבות בין פרלינים בטעמים שונים לטעמי גלידה חדשים שפותחו במיוחד לפסטיבל. כמו כן תערכנה סדנאות פרלינים חים לקהל הרחב, בשני ימי השישי של הפסטיבל, 2-9 בינואר, בשעות העררים.

על הכנת הפרלינים ממנה השוקולטירית יעל מילטסיין, בעלת 'שוקולדה' (בוטיק שוקולד וסדנאות פרעננה ראש העין) לקראת הפסטיבל הותאם לכל פרלן טעם גלידה שיחמיא ולווח אותו ומנות שמשלבות גלידה ומגשות עם פרלן מתאים תושנה במהלך השבועיים.

במסגרת הגלידריה נערכה סדנת הפרלינים עם יעל - אישה אנרגטית ולבבית, שמאוד מאוד מאוד מאוד אוהבת שוקולד ומייד טוחפת בהתלהבות שלה. לא שקשה להדביק את רוב האנשים בעניין שוקולד (למעט אלה שלא אוהבים ולמיד מעוררים בי חשד קל...). יעל חיה את הנושא ומעוררת מיד בכל משתתפי הסדנה התלהבת, סקרנות וציפיה. היא גורמת להכנת הפרלינים להראות קלה, פשוטה ומהנה ובהחלט מעוררת רצון ללמוד ולהראות עוד. בסדנה לומדו בקצרה על תהליך הסמפרינג - תהליך אותו חייב לעבור השוקולד על מנת שיהיה מבריק, קריספי ונוח לעבודה; צפינו בהדגמה של מילוי פרלינים בגאשיים בטעמים שונים: גאש לבן עם פולי קפה וגאש שוקולד חלב וגאש חלבה, לומדו על התכונות הבריאותיות של השוקולד (תחפלאו, יש הרבה) וכמוכן טעמנו מהפרלינים ומטעמי הגלידה שילוו אותם בקרב.

כשאני אמרת טעמנו אני מתכוונת לומר שכולם ניקרו בעד צאת והסתפקו במעט חתיכות מפאת שמירה על הגזרה וחוסר יכולת לאכול הרבה מתוק, אילו אני לקחתי מכל דבר מנה שנייה ושלישית וקראתי שוב ושוב למלצרים עם כוסות הגלידה לומר אל שולחני, הפעולה לוותה בהנפות ידיים וקריאות - נסו לדמות רב חובל שיכור בבית מרחץ... הסדנה קלילה, חווייתית ונותנת טעימה מעולמם של השוקולטיריים. אורך הסדנה כשעה והיא פרונטלית - מה שאומר שבעיקר מסתכלים. היא מתאימה במיוחד למי שאוהב לצפות בהכנת מטעמים (לחובבי תוכנית בישול, זה מעין שידור חי ומהרה מאוד).

הפרלינים מיוצרים כולם בעבודת יד תוך שימוש בשוקולד הבלוגי 'קליבו' ובחומרים איכותיים וסריים. כך גם הגלידה המיוצרת במקום ומאופיינת בטעמים מודגשים ומדויקים. בין המנות ניתן למצוא גלידת אמרסו ופרלן בשילוב פרלן שקדים קלויים ושוקולד חלב, גלידת טחנה שמשמש ופרלן חלבה, סורבה לימצולו ונענע ופרלן שוקולד לבן, לימונצ'ו וקליפות הדרים, סורבה שוקולד מריר וסראפל ברנדי ועוד כל מני תרגומה שאלה. לדעתי מומלץ לטעום קודם מהפרלן אז לעבור לגלידה, כך מפצים היטב את הטעם של השוקולד כשהחך עוד לא קר מהגלידה.

בינואר לשילוב (המבורך...) בין שוקולד לגלידה, מי שמחפש חוויית שוקולד קלאסית בניחוח אירופאי, מחזמן להצפין לטעמן הפסטורלית לבוטיק השוקולד של מישי בלוג, לסדנה או לביקור הקניית פרלינים נהדרים. לטובת מי שלא בילה את נעוריו בהעתקת מתכונים מעיתונים ומקריאת מגזינים של בישול כמוני, אספר כי מישי בלוג (כן, זה הוא בתמונה) הוא אחד הקונדיטורים והשוקולטיריים הוותיקים והידועים בארץ.

במרכז מסחרי מתחבא לו בוטיק שוקולד מהודר שניתן לפספס בקלות אם לא מכירים. במרכז החנות שולחן עץ כהה עליו 40 סוגי פרלינים אסתטיים ומגוונים בשלל צורות וטעמים את הכשרתו רכש מישי לפני שנים בשוויץ וההשפעה האירופית ניכרת החל מהעיצוב ועד לטעמים: שימוש בטעמים אהובים וקלאסיים כסרלן, גלידה, דבש, קנמון, הל, אגוזים שונים, ליקרם משאבחים, פירות טריים, מרציפן, וזיל. קפה ועוד דברים טובים.

מישי מייצר פרלינים רבים בטכניקת זילפי גאש על בסיס שוקולד דק ובציפוי נוסף דקיק, מה שמאפשר עבודה עם גאשיים עדינים וקלילים בציפוי דקיק במיוחד של שוקולד. כמו כן ישנם גם פרלינים עם מילויים מוקפאים שיוצרים מרקם מום קליל. בבוטיק השוקולד של מישי עובדים עם המותג הצרפתי המשטבח 'ולרונה'.

החנות שימשה עד לא מזמן כקאפיטריה עם מאפים משאבחים ומעט שוקולדים. משום ששוקולד הוא מצר מיוחס ומסונק, קשה ליצור בתנאים שאינם אוטוטימליים, ורק לאחרונה הגשים מישי חלום ישן והתמסר להכנת שוקולדים בלבד. המשרתו של מישי גם כטבח והידע הגסטרונומי הרחב שלו, מאפשרים לו ליצר פרלינים מעורבים ומאוזנים. גם במשחק במרקמים, גם בשילובי הטעמים וגם במגוון המדויק של כל טעם, מה שיוצר פרלינים עם טעמים מודגשים אך לא יצר על המידה, ובמיוחד לא מתוקים מדי.

למרות שבילדותי הייתי אכזבה למבתי ולא אהבתי לאכול, היום זה כבר עבר לי ואני לא מסרבת לאוכל ובמיוחד לא למתוקים. להלן רשימה חלקית של דגשנות שהערתי אל קרבי: מרציפן פיסטוק מצוין מצופה שכבה דקיקה של שוקולד מריר; גאש ברנדי מרוכז, גאש מריר עם טעם קרמל מרוחז; פרלן חלבה וקרנל מעודן מצופה שוקולד חלב; פרלן אמרסו; פרלן ממת שקדים וצנבר; פרלן של גאש מריר; גאש לבן עם מנטה, בעל טעמים עזים ואפטר טייסט מרענן; פרלן שוקולד לבן עם הל וקליפת לימון, שהיה עדין ופירותי; 'פאט אה פרוויה' - ממלחה בעבודת יד שמישי מכין מפירות טריים: קיווי, פטל, תות ואפרסמון - כולם היו טובים, אך הקיווי בלט והיה מצוין וחמצמץ; גאש קפה מריר עם פולי קפה גרוסים ועוד ועוד.

במקום נערכות סדנאות מעשיות בנות שניים, שלושה או חמישה מפגשים. מספר המשתתפים אינו עולה על ארבעה, על מנת לשמור על רמה מקצועית ואופן לימוד פרטני. בסדנאות לומדים באופן תיאורטי על השוקולד ותכונותיו בנוסף להבנת הליך הסמפרינג והתנסות בהכנת פרלינים בשיטות שונות.

כמו כן ניתן להזמין סדנה פרונטלית בת שעתים וחצי עם הסברים מקיפים על השוקולד, מקורותיו ותכונותיו, תוך הדגמת העבודה איתו ולימוד טכניקות שונות ליצירת פרלינים.

בעידן האינסטנט, שבו כל מי שלמד שלוש שעות מכריז על עצמו כבעל מקצוע מיומן, רצוי וכדאי לפגוש שוקולטיריים כמו מישי, עם ידע נרחב ומקצועי, כבוד למקצוע ובעיקר התלהבות ואהבה גדולה לשוקולד. לכן הסדנה מומלצת למי שבאמת רוצה ללמוד ולהעמיק וכן לצפות באיש מקצוע שעושה מלאכתו נאמנה. מעבר לכך, טבעון נוחה לביקר מבחינת התבונה ציבורית, מומלץ להגיע ולהצטייד בדרך ליצור, או סתם אם מדמנים לצפון, הירוק מסביב מייצר אווירה אירופאית ויש במרכז גם פלאפל טוב כדי לאזן עם קצת מלח.

הוסף תגובה | שלח לחבר | הדפס כתבה

עוד כתבות מארכיון טיפ טוב

תגובות לכתבה

עשה לי טעם לפרלן
כתבה מעולה! (17/05/2009)

אני של חלבה
שרה (17/05/2009)

הייתי ונהניתי