




אתר זה מוקדש באהבה למתוסכלי-מטבח שמאסו בחיים או סתם בעלי ידיים שמאליות, וכל בשלן חובבן באשר הוא. פה תמצאו שלל של עצות והסברים, נביקור אוכל פשוט וטעים. קראו עוד, או נכנסו לקבוצה שלנו בפייסבוק

בצק אלים



חדש!
החובת האיטלקית

עדיין רעבים?
עדכונים שוטפים,
תמונות והפתעות
בעמוד בפייסבוקו

51K
Like 

פחזניות נחשב אצלי: מתוק ומושחת #דפדוף: < >



אם חשבתם שהתענג הזה שמור בבלעדיות ללידי גודיבות ששוכנות להן בבתי קפה בפריז, טעיתם. המרכיבים עולים גרושים, וההכנה הרבה יותר פשוטה ממה שאתם חושבים. הפחזניות מבוססות על בצק רבוך (שנשמע בעיקר כמו מילה גסה, אבל זה פשוט אומר בצק שמכנים בסיר על הכיריים). תוך כדי אפייה, נפלאות הכימיה והפיזיקה יוצרים בבצק חור במרכז, בו אפשר להחביא דברי ערך כמו קרם פטיסיר (שקצת מסובך להכין) או קרם חלופי נפלא שמרימים תוך דקה וחצי משלושה מרכיבים. מי שלא שף לא יבדיל, ואם תשקיעו ותמזגו מלמעלה רוטב שוקולד חם (או לחילופין רוטב טופי), יהיה עוד יותר קשה להבדיל. בחתונות מסורתיות הצרפתים אוהבים להכין מגדל ענק של פחזניות ולקשט אותם בשערות סבתא שמכנים מקרמל. זה נראה הזוי, אבל מאוד טעים, ונקרא קרוקומבוש. ולזה אני קוראת אוכל חתונות! **בידאו הזה** מרתה השכנה מדגימה המתכון מבוסס בעיקר על הפחזניות הנפלאות של דורעם גונט, והמילוי מספר המתכונים "ששת" של על השולחן. **הכמות: 15 פחזניות גדולות או 18 בינוניות.**

בלינג בלינג
(זהו, התמסחרתי! לחצו להסבר)

עלות משוערת: **21 שקלים** 

עבודה נטו: **27 דקות** 

לפחזניות:	למילוי קרם וניל:
1 כוס מים	1 כוס חלב
100 גר' חמאה (חבילה קטנה, לא	1 שקית שמנת מתוקה
חמאה מלוחה)	1 שקית פודינג וניל אינסטנט (80
כפית סוכר	גרם)
קורט מלח	לרוטב שוקולד:
1 ורבע כוסות קמח רגיל	1/2 שקית שמנת מתוקה
3 ביצים מס' 1 (הכי גדולות)	100 גר' שוקולד מריר

לפחזניות: מחממים את התנור מראש ל-180 מעלות. הבצק נמצא בתוך התנור זמן מדוד ומדוייק, ובגלל זה מאוד מומלץ לחמם מראש. מכניסים לסיר את המים, החמאה, הסוכר, והמלח, ומבשלים על אש בינונית עד שהכל נמס ומאוחד לנזל אחיד. נזהרים לא להרתיח. מורידים רגע מהאש ושופכים פנימה את כל כמות הקמח בבת אחת. מחזיקים את הסיר חזק ביד אחת, ומערבבים חזק עם כף עץ ביד השנייה, עד שמתגבש לאט לאט בצק. מחזירים את הבצק אל הכיריים ומנמיכים לאש נמוכה. מערבבים עד שהוא מתחיל להתכדרר לכדור ונפרד מהדפנות של הסיר. מסירים את הסיר מהכיריים ומניחים אותו על השיש מעל מגבת רטובה (כך יהיה יותר קל לערבב בלי שהסיר יזז). מערבבים עוד דקה עד שהבצק מתקרר טיפה. מתחילים להוסיף את הביצים, אחת אחת, ומערבבים היטב בין לבין, עד שביצה נבלעת, לפני שמוסיפים את הבאה. כשמוסיפים את הביצה התערובת נראית כאילו היא מתפרקת, אבל ממשיכים לערבב במרץ והיא תתאחד בחזרה. מערבבים מהר ובכוח כדי שהחום של הבצק לא יבשל את הביצה. אחרי שהביצה הראשונה נבלעת הבצק יראה כמעט ללא שינוי, אחרי השנייה הוא יהיה יותר קרמי, ואחרי השלישית הוא יהיה דומה במרקמו לחמאת בוטנים רכה. המרקם של הבצק הוא החלק הקריטי במתכון – ופה תמיד הייתי גופלת.



התערובת חייבת להיות במרקם רך, אבל שעדיין "תחזיק" (ולא תשתטח) אם תניחו אותה על נייר אפייה. אם התערובת תהיה רכה מידי, היא תצנח באפייה ויצאו לכם פיתות (זה מה שקרה לי בנסיון הראשון, שהוספתי 4 ביצים – כי קיבלתי עצה שהבצק צריך "ליצור חוט בין האצבעות כשמפרידים אותן", זה היה נאחס). הבצק צריך להיות מספיק רך כדי שאפשר יהיה לעבוד איתו (יותר רך ממה שהיה לפני הוספת הביצים). אם הבצק נראה לכם קשה מידי, טרפו ביצה נוספת בצד, הוסיפו ממנה כף אחת לתערובת (לעולם לא להוסיף ביצה שלמה) וערבבו. אם צריך עוד, הוסיפו עוד כף, וכך הלאה. אם פישלתם והבצק רך מידי, הוסיפו מעט קמח וערבבו עד שהבצק

סוגים של מתכונים

- ארוחה זריזה (73)
- השקעה (24)
- חוו"ל (16)
- כללי (13)
- להכין ולשמור (10)
- מתוק ומושחת (54)
- קפה ומאפה (30)

ארכיון

- מאי 2018
- מרץ 2018
- פברואר 2018
- ינואר 2018
- נובמבר 2017
- אוקטובר 2017
- יולי 2017
- מאי 2017
- מרץ 2017



לוקחים שתי כפות ויוצרים כדורים של בצק (כף אחת ממלאים עד שהיא גדושה, ונעזרים בשנייה כדי להוריד את הבצק אל התבנית), ומניחים בתבנית עם נייר אפייה (בתמונות השתמשתי בנייר כסף כי בדיוק נגמר לי נייר האפייה, לא מומלץ). אפשר להשתמש בשקית זילוף אם אתם רוצים שיצאו לכם פחזניות דוגמניות ומחוטבות. הפחזניות תופחות מאוד באפייה ולכן מומלץ ליצור אותן בגודל כדורי פינג פונג, ואז יצאו לכם בערך 18 בינוניות. מניחים את הבצק באופן מרווח (לפחות 3-4 ס"מ רווח בין לבין) – זה יתפוס שתי תבניות, לא נורא. מוודאים שהתנור חם וכבר הגיע ל-180, ומכניסים את שתי התבניות פנימה. מכוונים טיימר ל-20 דקות בדיוק. אסור לפתוח את דלת התנור ב-15 דקות הראשונות, כי כל סביבת האדים שנוצרת בפנים חשובה מאוד כדי שיווצרו כיסי אוויר בתוך הפחזניות. אם תפתחו את הדלת האדים יברחו והן פשוט יצנחו. בזמן שהפחזניות בתנור, תוכלו להכין את הקרם למילוי.

אחרי 20 דקות של אפייה הפחזניות שחומות ויפהפיות, אבל אנחנו רוצים גם לייבש אותן, אחרת הן יצאו סמרטוטיות. מעלים את טמ' התנור ל-200 מעלות, ופותחים מעט את דלת התנור (לא יותר מידי, רק קצת, כדי שהאדים יצאו, אבל החום ישמר). אופים ככה עם דלת פתוחה 8 דקות. מוודאים שלא נשרף. מוציאים מן התנור ומפרידים מיד בין הפחזניות לנייר האפייה, ומניחים אותן על משטח קר (השיש למשל), על הצד. כך יצאו האדים מהצד והפחזניות לא יהפו לסמרטוטיות.

דצמבר 2016
 נובמבר 2016
 אוקטובר 2016
 ספטמבר 2016
 יוני 2016
 אפריל 2016
 מרץ 2016
 פברואר 2016
 דצמבר 2015
 נובמבר 2015
 אוקטובר 2015
 ספטמבר 2015
 יולי 2015
 יוני 2015
 מאי 2015
 אפריל 2015
 פברואר 2015
 ינואר 2015
 דצמבר 2014
 נובמבר 2014
 אוקטובר 2014
 ספטמבר 2014
 אוגוסט 2014
 יוני 2014
 מאי 2014
 אפריל 2014
 מרץ 2014
 פברואר 2014
 ינואר 2014
 דצמבר 2013
 נובמבר 2013
 אוקטובר 2013
 ספטמבר 2013
 אוגוסט 2013
 יולי 2013
 יוני 2013
 מאי 2013
 אפריל 2013
 מרץ 2013
 פברואר 2013
 ינואר 2013
 דצמבר 2012
 אוקטובר 2012
 ספטמבר 2012
 אוגוסט 2012
 יולי 2012
 יוני 2012
 מאי 2012
 אפריל 2012
 מרץ 2012
 פברואר 2012
 ינואר 2012
 דצמבר 2011
 נובמבר 2011
 ספטמבר 2011
 אוגוסט 2011



למילוי קרם וניל: מקציפים בקערה את החלב, השמנת המתוקה והפודינג עד שנוצר קצף יציב. עוצרים מידי פעם ובודקים אם הקצף נוזל מכף בקלות או לא. אם הוא מחזיק ונשאר הקצף מוכן. זהירות לא להקציף יותר מידי, לשמנת יש נטייה להפוך לחמאה אחרי הקצפה מרובה.

לחלופין, אפשר להכין **קרם פטיסייר אמיתי** (שעשוי משמנת מתוקה, חלמונים, סוכר, ומקל וניל). בפעם הקודמת הכנתי אחד כזה, ואחרי חצי שעה של שקידה מעל הכיריים יצא לי משהו שדומה בטעמו לדני וניל (כנראה בגלל שהשתמשתי בתמצית וניל ולא מקל וניל). מומלץ להשקיע בקרם פטיסייר רק אם יש לכם מקל וניל (שעולה בערך 12 ש"ח ליחידה). ממלאים את הפחזניות החצויות עם כף. פותחים את הלוע שלהן עם יד אחת, ועם היד השנייה ממלאים כל פחזנית בכף גדושה של מילוי, וסוגרים. אפשר גם למלא עם שקית זילוף כדי ליצור דוגמה יפה של הזלפה (כמו שעשיתי בתמונה). שקיות זילוף חד-פעמיות מניילון אפשר להשיג בכל סופר, ובקצה שלהם מרכיבים פיית זילוף עם צורות יפות (פייה איכותית תהיה מברזל ותעלה בסביבות ה-10-12 ש"ח. פוסט מפורט בקרב). את הפחזניות המוכנות אפשר לשמור במקרר בערך יום.

רוטב שוקולד חם (גנאש) בחמש דקות: מחממים בסיר קטן על אש קטנה חצי שקית של שמנת מתוקה יחד עם קוביות של חבילת שוקולד מריר. מבשלים כ-5 דקות עד שנוצר רוטב חם וסמיך. מסירים מהאש וממשיכים לערבב כדקה שתיים עד שמתקרר קצת. הרוטב מתקשה במקרר,

- יולי 2011
- יוני 2011
- מאי 2011
- אפריל 2011
- מרץ 2011
- פברואר 2011
- ינואר 2011
- דצמבר 2010
- נובמבר 2010
- אוקטובר 2010
- ספטמבר 2010
- אוגוסט 2010
- יולי 2010
- יוני 2010
- מאי 2010
- אפריל 2010
- מרץ 2010
- פברואר 2010
- ינואר 2010
- דצמבר 2009
- אוקטובר 2009
- ספטמבר 2009
- אוגוסט 2009
- יולי 2009
- יוני 2009
- מאי 2009
- אפריל 2009
- מרץ 2009
- פברואר 2009
- ינואר 2009
- נובמבר 2008
- אוקטובר 2008
- ספטמבר 2008
- אוגוסט 2008
- יולי 2008
- יוני 2008
- מאי 2008
- אפריל 2008
- מרץ 2008
- פברואר 2008
- ינואר 2008
- דצמבר 2007
- נובמבר 2007
- אוקטובר 2007
- ספטמבר 2007
- אוגוסט 2007
- יולי 2007
- יוני 2007
- מאי 2007
- אפריל 2007
- מרץ 2007

ואפשר לחמם אותו בעדינות במיקרו בפולסים קצרים של 10 שניות כל פעם.



צפו בהרצאה שלי
מכנס וורדקאמפ 2008!

«מתחת למכסה המנוע»
עיצוב תבניות למתחילים



רוטב טופי בשלוש דקות: מחממים חצי כוס סוכר במחבת יחד עם שלוש כפות מים מהברז. אחרי ששופכים אותו פנימה, לא נוגעים בו. לא מערבבים ולא מטלטלים את המחבת. משאירים אותו כמו שהוא עד שהוא נמס לגמרי. כשהסוכר מתחיל להזהיב, סופרים חמש שניות ומתחילים לערבב. אל תתעסקו בשום דבר אחר בזמן הכנת הרוטב. תנו לו את תשומת הלב שמגיעה לו – שנייה אחת יותר מידי והסוכר עלול להשרף. מוסיפים פנימה שמנת מתוקה (לפחות 32% שומן). בינתיים מוזגים רק חצי מקרטון שמנת (יש גם בקבוקים עם פקק), ומערבבים. חלק מהסוכר יהפוך לגושים, זה בסדר. ממשיכים לערבב על אש גדולה והגושים אמורים להתמוסס (אפשר לצמצם את תופעת הגושים אם מוציאים את השמנת החוצה 20 דקות לפני הזמן, או מחממים אותה בזירות במיקרו בפולסים קצרים של 10 שניות). כשהרוטב חלק לגמרי ומגיע לסף רתיחה, הוא מוכן. אם הרוטב כהה וסמיך לכם מידי, הוסיפו עוד שמנת, ובשלו עוד עד לסף רתיחה (לא להרתיח, אחרת זה יוצא יציקה). הרוטב נשאר נוזלי גם כשהוא מתקרר, ואפשר גם לשמור במקרר עד ההגשה.

מוזגים רוטב חם על הר של פחזניות לעיני האורחים. אל תשכחו להחביא לכם כמה בצד. המתכון הזה יחסית מורכב ולכן העליתי הרבה **תמונות של התהליך** לפליקר. כולם מוזמנים (הדפדוף נעשה בצד ימין).

« הוספת טראקבק » « רסס תגובות » פורסם ביום שישי, 04 במאי 2007

Recommended by Outbrain

עוד בבצק אלים

שוקולד לבן מקורמל

אורז ברוטב בוטנים תאילנדי טארט נוצ'ולה פטנט



אל תפספסו את החוברת:

חוברות המתכונים של "בצק אלים" הן גרסת הדפוס המהודרת של הבלוג, מעין מיני "מגזין" אוכל עם מתכונים בלעדיים שלא פורסמו לעולם, מלווה בתמונות מרהיבות, ומודפס על נייר נטול עץ משובח. מתנה מושלמת לכל חובב "בצק אלים".

50 ש"ח בלבד, כולל משלוח. לפרטים <

תגובות משמחות אותי מאוד, אז אל תתביישו!

80 תגובות בינתיים:

שלום,

N
יום שבת, 05 במאי 2007
בשעה 20:48

וגורמות לבטן לעשות כל מיני רעשים מזרזים ^אס₀^א הפחזניות מוציאות עיניים

רציתי להגיד שהדליש שלך קצת מבאס כי רוב הלינקים (לאחר של מרתה...סטוארט ומתכונים.נט) לא פעילים

!בכל מקרה, תמשיכי כך! אתר מהמעוצבים, הקריאים והשוויים ביותר

מאיה עונה: לאחרונה האתר של מרתה עבר "שדרוג". חוץ מכך שכל הלינקים הישנים הפסיקו לעבוד, הוידאוים (שעברו לתוך ממשק פלאש, בחירה נבונה לכאורה) התחילו לקרטע עד כדי רמה בלתי נסבלת. פעם הייתי מעבירה שם שעות. מה שכן, הוא נראה נפלא. הפורום של מתכונים.נט, לעומת זאת, פשוט יושב על מערכת מיושנת ועקומה יחסית וגם שם הלינקים מפסיקים לעבוד בסוף כל שנה (בגלל המעבר לדאטה-בייס חדש). אולי אני אשכנע את דיסוננס קוגניטיבי לכתוב לי איזה סקריפט שיעדכן את הכתובת בדליש

בלוג פנטסטי

תמסח

יום ראשון, 06 במאי 2007
בשעה 18:10

כמה הערות בונות לי אלייך יקירתי

ראשית לזלף את הפחזניות בעזרת שק זילוף וצנטר גדול 13 זה מעולה. הפחזניות תיראנה אחידות מקסימות וכמובן אסטטיות שנית למה לפתוח אותן בצורה כזו ולא לזלף את הקרם מלמטה כמו בקלאסי? ואז למעלה לעטר בגנאש

!אלו רק טיפים כמובן וניתן להכין אקלרים כמובן
(!!! בגדול הבלוג שלך מקסם תודה ובהצלחה בהמשך)

גלחנית

יום שני, 07 במאי 2007
בשעה 01:38

כתב דה מארקר
פתח בלוג (וגם):

בצק אלים **Content /** **Interactive**

יום שלישי, 08 במאי
2007 בשעה 01:16

הערת שוליים: מחר הולכת להתפרסם בגלריה ביקורת, מן הסתם מפרגנת, [...] על בלוג האוכל "בצק אלים". אחלה בלוג, בהחלט – אבל בקשה לי מהיצרת – אנא ממך, הכניסי תגיות או סיווגי קטגוריות, כדי שבעוד חודשיים, למשל, כשאחפש צלמיות אלו. Web2.0 את המתכונן לפחזניות, אוכל למצוא אותו בקלות. יאללה מקשרות לאתרי סימניות משותפות בהם קוראים יכולים לשתף ולגלות אתרים [...] חדשים

הדס

יום רביעי, 09 במאי 2007
בשעה 17:28

עוד לא ניסיתי שום מתכון – אני רק רוצה להגיד שהצילומים מדהימים ומעוררים.... חשק לנסות את המתכונים בהצלחה.

ענת

יום שלישי, 22 במאי
2007 בשעה 17:26

פחזניות נפלאות! הכנתי קטנות וממזרות, בגודל שני ביסים (קוטר 3 ס"מ), ויצאו מעל 30 יפיות. 20 דקות אפיה ב-200 מעלות עשו את העבודה עוד מילוי מעולה: גנאש שוקולד לבן מוקצף (200 גרם שוקולד לבן מומס (שמנת מתוקה רותחת, מצונן לילה ומוקצף ב-CC-250

איילת

יום שבת, 18 באוגוסט
2007 בשעה 21:22

הפחזניות יצאו נפלאות אך שטוחות. זה לא הפריע לכולם לחסל אותם, אך יצאו לי רק תריסר למרות שהוספתי רק 2 ביצים הבצק יצא נזולי יחסית. אני חושבת שיכולות להיות מספר בעיות בדרך ההכנה שלי: הוספתי את המלח בסוף (טעות כתיבה קלה מהמחשב לנייר), כשהמסתי את החמאה במים היו שתי שכבות נפרדות ולא תערובת אחידה, אולי לא קיררתי מספיק את הבצק לפני שהוספתי את הביצים. אני אשמח להערות בונות כל הכבוד על העבודה הקשה

גל

יום רביעי, 22 באוגוסט
2007 בשעה 12:20

רוטב הטופי אלוהי
הגלידה היא רק תירוץ כשהוא מחכה במקרר

דגנית

יום רביעי, 19 בדצמבר
2007 בשעה 19:38

!!!!!! לא יצאו לי פחזניות
צריך להוסיף עוד כוס קמח לפחות כדי שיצא משהו

חני

יום רביעי, 02 ביולי 2008
בשעה 18:22

ברצוני עוגת פחזניות פרווה
..אתם אתם יכולים לכתוב לי
בתודה חני והלן קוצקי

איציק

יום רביעי, 27 באוגוסט
2008 בשעה 22:30

ההסברים מצויינים והם ההשקעה שנותנת את הכיף להכין

ממש אחלה

YoYo

יום שישי, 19 בספטמבר
2008 בשעה 19:10

...לצערי הפחזניות יצאו שטוחות אפילו שהוספתי חצי כוס קמח
נראה לי שכוס מים זה יותר מדי או שמא פחות ביצה

אבקת סוכר

יום שבת, 27 בדצמבר
2008 בשעה 12:16

הבצק יצא נוזלי? קורה.. זה רק בגלל שלא בושל מספיק
".הבישול מצמצם את הנוזלים בעיסה ומאפשר לביצים להכנס "חלק
יש לבשל בערבוב עד שהבצק באמת באמת נפרד מדפנות הסיר

מבחן החוט – קיים, לא במתכון הזה. יש להרים כף מהעיסה ולחכות שהגוש יפול
!חזרה לעיסה, אם נפל תוך עשר שניות – מוכן, אם לא, להמשיך לערבב

יעל

יום שלישי, 20 בינואר
2009 בשעה 10:45

!!הפחזניות יצעו מעולות ותעימות

תמר

יום חמישי, 22 בינואר
2009 בשעה 16:58

בתור אחת שיודעת רק לבשל חביתה ותה הגעתי לשלב ההכנה עם חשש מה
המשפחה והחברים ניבאו אסון אך כעבור חצי שעה של הכנה (באדיקות קנאית -
!גישת המתכון הוא התנ"ך) יצאו פחזניות מדהימות וטעימות
המסקנה: כל אחד יכול להכין פחזניות
טיפ לטכנופובים: אני עירבלתי ידנית ולא השתמשתי במיקסר/גיטרה/כלל ההמצאות
. האלה ויצא אחלה
!רב תודות

דודי אסדן

יום שישי, 17 באפריל
2009 בשעה 12:13

שלום
א.אחלה אתר אני ד"י חדש אבל לא צריך להיות הרבה זמן כגאי להבין שזה אתר
מושקע
ב.הכנתי את הפחזניות שלך והכול לפי ההוראות א.הם היו צרכים יותר זמן עד
שהשחימו
ב.הם לא תפחו לי בכלל
ג.איזה חום צריך טורבו או רגיל
תודה מראש על הכול

אפרת

יום רביעי, 14 באוקטובר
2009 בשעה 10:53

...תודה רבה על המתכון המפורט, הולכת להכין עם הרבה תפילות
כל הכבוד על הפירוט עד הפרטים הקטנים ביותר- ככה אני אוהבת שכותבים
מתכון ושמתארים את כל התהליכים שאמורים לקרות בו
!תודה רבה וישר כח

גאיה (:)

יום שבת, 31 באוקטובר
2009 בשעה 11:01

(: הי מאיה

! לפני כמה ימים הכנתי את הפחזניות שלך , הם יצאו מדהימים
D: רק הבעיה שהם התחסלו בשניה

רציתי לשאול אם יש לך איזה שהוא מתכון טוב לעוגת גבינה שאת יכולה לשים
? בבלוג

(= תודה רבה

**מאיה עונה: היי גאיה. יש לי את עוגת הגבינה המפורסמת של טלי, שתמיד
!קוצרת מחמאות. את מזמנת לנוסות**

דבר ראשון אני רוצה לומר שאני ממש נהנית מהבלוג המהמם שלך
רציתי לשאול לגבי ציפוי מוקה, את יודעת להכין
ב"שמו" יש פחזניות עם צפוי כזה ואני מתה לדעת איך עושים אותו
תודה רבה
אפרת.

פת'ש
יום רביעי, 18 בנובמבר
2009 בשעה 16:08

!!! יצא מעווןוללההההההה

הייתי מכינה פחזניות לפני 10 שנים ותמיד לא היה מצליח
האמצע היה נשאר לא אפוי והייתי צריכה לגרד את הבפנוכו של הפחזניות, כדי
...שהיו אכילות

!!! הפחזניות שלך יצאו מדהים!!! בלי בעיות!!! מהניסיון הראשון
!!שמחה מאוד שיש לי מתכון מעולה לפחזניות
אולם אני מעדיפה למלא אותן בשמנת מתוקה, קצת סוכר וכמובן וניל

(: אני מאוד מודה לך על המתכון! וגם כל החברים והמשפחה שלי

!!!! תודה

http://www.facebook.com/profile.php?
id=646984158&ref=ts#/photo.php?pid=3023686&id=634204164 תוכלי להציץ בתמונות

אינה
יום שני, 01 בפברואר
2010 בשעה 23:34

!!!!!!! עשיתי , אחלה פחזניות !טעימות טעימות
רק משהו קטן:הוספתי 2 ביצים בלבד,זה מספיק

אחרת התערובת יוצאת נוזלית מדי ולא מחזיקה את עצמה, כפי שיצא לי בפעם
הקודמת
! טעים וכדאי
(: בתאבון

יעל
יום חמישי, 22 באפריל
2010 בשעה 13:44

מיכל

יום ראשון, 09 במאי
2010 בשעה 14:53

חשבתני להכין פחזניות מלוחות עם מילוי מעניין
מה את ממליצה שלא יהיה מסובך מדי אבל כן יתן טויסט מעניין לפחזניות ויהיה
מרשים?

אזולאי אזולין
יום שלישי, 29 ביוני 2010
בשעה 16:19

אבקש לקבל מתקון למילוי לא מתוק לפחזניות שנים לא עשיתי ראיתי בטלויזי אך
לא הספקתי לרשום אז אשמח לקבל מתקון זה

שירלי
יום רביעי, 08 בספטמבר
2010 בשעה 06:33

הפחזניות יצאו מהממות !!! ניסיתי כל כך הרבה מתכונים ואף פעם לא הצליח
לי! יצא בדיוק כמו בתמונה תודה

לרה
יום שישי, 26 בנובמבר
2010 בשעה 04:01

הכנתי ויצא מדהים... השקעתי עד הסוף גם מילאתי קצפת וגם כיסיתי ברוטב
!!! שוקולד. לא האמנתי שיצא לי
כל כך פחדתי שהבצק לא יצא שערבבתי אותו כמו מטורפת. אפילו עלה לי הדופק
!!כשראיתי שזה נראה כמו בתמונה
מתכון מצוין ומומלץ מאוד
!!מאיה עונה: שמחה שהצלחת ונהנית

איה
יום שבת, 04 בדצמבר
2010 בשעה 03:54

היי מאיה, הפחזניות שלי כרגע בתנור ואני חרדה לגורלן כמו שלא חרדתי מזה זמן
רב
אבל נחזיק אצבעות
בכל אופן, הבטחת במהלך המתכון פוסט מפורט על טיבן של פיות הזילוף.. האם
(:?קיימת ולא ראיתי, או שחשבת שמשכח לך את ההבטחה

מס מס
יום שבת, 01 בינואר
2011 בשעה 01:12

האם פחזניות בלי מילוי (אין לי שמנת מתוקה:) יהיו אסון
מאיה עונה: אפשר להכין פודינג גם רק מחלב. אתה גם יכול למלא את הפחזניות
בריבת חלב או אפילו בנטלה או שוקולד השחר. עוד שילוב מגניב יכול להיות
קצת גבינת שמנת וריבת תותים – ביחד

מוריה
יום ראשון, 09 בינואר
2011 בשעה 04:21

הכנתי ויצא מעולה! פעם שניה שעשיתי פחזניות בחיי, בפעם הקודמת לקחתי
מתכון מאתר אחר. ואין ספק שהמתכון הזה לוקח ובגדול
...קיבלתי מחמאות מפה ועד
ובכלל, האתר מקסים! מושקע וממש כיף לשוטט בו אפילו אם לא תיכננתי לאפות/
!לבשל כלום. תודה

קבן
יום שלישי, 18 בינואר
2011 בשעה 06:41

..אכן, נראה מדהים
את רוטב הטופי ניסיתי דווקא עם מתכון אחר, של צ'ורוס (מין סופגניות ספרדיות

שעשויות גם הן מבצק רבוך) ולצערי הוא ממש לא הצליח. אבל כנראה שהבעיה
..אצלי
..בכל אופן, אני מאוד אוהבת את האתר, המשיכי ככה

**מאיה עונה: היי קרין, אשמח אם תפרטי על הבעייה עם רוטב הטופי... אולי אוכל
לעזור לפעם הבאה**

אני לא יודעת למה בדיוק, כי בישילתי אותו כמו שכתוב וזה עדיין נשאר לבן ולא
...מאוחד ממש, גם כשהמשכתי לבשל עוד אחרי מה שמצויין במתכון

קרין

יום שבת, 29 בינואר
2011 בשעה 10:41

הכנתי את הפחזניות ביום שישי בצהריים (הוספתי בערך עוד כוס קמח כי הבצק
היה מאוד נוזלי אחרי 2.5 ביצים!) ויצא מעולה, קצת התפקשש לי עם הצורות ולא
תפח יותר מדי, אבל עם קצפת ורוטב שוקולד מעל- לא היה אורח אחד בארוחת
שבת שלא התפעל ושיבח! יצא מעולה! תודה רבה ושבוע טוב

עדי

יום ראשון, 08 במאי
2011 בשעה 15:31

המתכון מעולה וטעים!! לעקוב אחר ההוראות בדיוק. תודה רבה

קורל

יום שישי, 27 במאי 2011
בשעה 00:33

יגרמו לבצק לצאת נוזלי מדי- ויש להוסיף לפחות עוד חצי כוס L ביצים בגודל 3
קמח.
לחילופין, אפשר להשתמש רק בשתיים

אסף

יום שישי, 01 ביולי 2011
בשעה 14:23

(: בשני המקרים יצא מדהים, תודה

הכנתי תפחזניות אבל משום מה המרקם בפנים כאילו עדיו לא מוכ והקצפת יצא לי
??? מיימת מה עושיםם

מיכל

יום שישי, 08 ביולי 2011
בשעה 18:23

**מאיה עונה: אם המרקם בפנים עוד לא מוכן, אם לא היו אפויים מספיק, תכניסי
אותם לתנור לעוד 10 דק' על 180 מעלות. אם נוצר חור בפנים, אני ממליצה
לחצות אותם עם סכין, לפתוח אותם, ואז לקלות בתנור. אם לא נוצר חור, את
עדיין יכולה להציל אותם על ידי כך שתחפרי להם בבפנוכו ותצרי חור בעצמך. אם
...הקצפת יצאה לך מימית, לא הקצפת מספיק זמן**

מאיה אוהבה, קודם כל תודה רבה רבה על הכל על האתר היפה, על המתכונים, על
'ההשקעה וכו

נעמה

יום רביעי, 13 ביולי 2011
בשעה 09:00

אני הכנתי את הפחזניות והאמת לפני שהכנסתי אותם לתנור וגם כשהם היו בתנור
!!!!!! ידעתי שהם לא יצאו טוב לא יודעת למה. אבל כשהם יצאו איזו שמחה והפתעה
!תודה רבה רבה באמת יצא מקסים
...בהצלחה בהמשך

סופלה

יום שישי, 29 ביולי 2011
בשעה 15:48

"שלום!האם מתאים למלא את הפחזניות האלו גם בפירה תפ"א או פטריות וכו

!מאיה עונה: יצא מעולה, לכי על זה

פחזניות « העגות של אמא

יום ראשון, 18 בספטמבר
2011 בשעה 13:52

ליתר בטחון גם במתכון לפחזניות של הבלוג (המצויין) בצק אלים, שכולל [...].
[...]. אזהרות מפני כל מיני דברים שעשויים להשתבש

אתי

יום חמישי, 06 באוקטובר
2011 בשעה 14:57

היי
הפחזניות לא יצאו לי בכלל !! הבלילה הייתה נוזלית מדי ולא שמתי 3 ביצים גדולות אלא בינוניות, הוספתי עוד קמח נהיה לי צמיגי, בקיצור בלאגן אחד שלם..
!אוףוף ותמונות ככ מגרות שבא לי פחזניות כמו שלך
מה לא עשיתי טוב? שמתי הכל לפי המתכון, קיררתי את הבלילה לפני הוספת הביצים, אין לי מושג למה יצאו לי ככה

נעמה

יום רביעי, 19 באוקטובר
2011 בשעה 12:42

[יש איזה מילוי פרווה שיכול להתאים?] למשל עם ריץ
תודה רבה

מאיה עונה: אני לא חסידה של שמנת פרווה. נסה את מלית הלימון של (המקרונים, היא מצויינת) (חמאה לא חובה)

סיגלית

יום רביעי, 19 באוקטובר
2011 בשעה 20:28

!יצא מעולה
השתמשתי ב2 ביצים מס' 1 כי ראיתי שהבצק כבר קצת נוזלי
!תודה על המתכון

נטע

יום חמישי, 20 באוקטובר
2011 בשעה 00:01

אני מאוד אוהבת את האתר שלך.
הכנתי לראשונה בחיי פחזניות, והן יצאו מעולה.
תודה על המתכון וההסברים המפורטים

ריצ':

יום שישי, 21 באוקטובר
2011 בשעה 14:40

=היי
!רציתי להגיד שהבלוג שלך מאוד יפה ואני כבר מלא זמן מבקרת בו
שאלה לי אליך- הקמח לא צריך להיות קמח תופח על מנת שהפחזניות יתפחו
מאיה עונה: אין צורך בקמח תופח. מה שמתפיח את הבצק זה הביצים בבליה

ריצ':

יום שבת, 22 באוקטובר
2011 בשעה 13:24

היי, הכנתי אתגור את הפחזניות, וזו כבר הפעם השנייה שאני מנסה והן פשוט לא תופחות לי: (יש לך מושג למה? אני עושה את המתכון אחד לאחד, והן נשארות שטוחות.

מאיה עונה: יש מצב שהתגור שלך לא מספיק חם. נסי לאפות על 20-30 מעלות יותר.

נחמה

יום חמישי, 10 בדצמבר
2011 בשעה 13:48

היי מאיה התמונות נראו נפלא, רציתי לשאול לגבי חום התגור האם הוא צריך להיות על טורבו? מכיוון שרשמתי שמכניסים את 2 התבניות ביחד (? אם אכן צריך טורבו ואין לי בתגור יש לך רעיון לשיטה נוספת). תודה מראש.

מאיה עונה: אם אין לך טורבו, אני ממליצה פשוט לאפות בשתי נגלות.

נעה

יום שישי, 30 בדצמבר
2011 בשעה 18:43

מאיה, האם אפשר להפוך אותן לפחזניות מלוחות? אני מפנטזת כבר מללא זמן.. על פחזניות במילוי פטריות? יש משהו שצריך לשנות בבצק? ויש לך הצעה למילוי פטריות?

מאיה עונה: לא צריך לשנות כלום בבצק. למלית הייתי מציעה לפרוס דק 2 סלסלות של פטריות, לטגן במחבת עם שמן זית ושום קצוץ עד שמתרכך, ואז להוסיף כף או שתיים של קמח, לערבב עד שנראה יבש וסמרטוטי וכל הקמח נספג, ואז להוסיף חלב בהדרגה תוך כדי ערבוב בלתי פוסק. נניח כוס חלב בערך. להעביר למקרר לצינון (התערובת תסמיך עוד יותר), ולמלא. לא לשכוח מלח ופלפל בשפע.

קרן

יום שישי, 13 בינואר
2012 בשעה 12:46

הצילו!!!
..תודה על המתכון המעולה אבל
בפעם הראשונה היה לי כנראה מזל של מתחילים
היום, פעם שנייה, הלכתי על כמות כפולה. הכנתי את כל המרכיבים על השיש. 6 ביצים לא גדולות. כבר בביצה השנייה זה נראה שכל העסק נזדלי מידי. עצרתי משום מה רק אחרי החמישית
הוספתי כמויות לא הגיוניות של קמח על מנת לנסות להציל את המצב. עכשיו זה בתגור, מעריכה שיצאו פיתות?
מה יכולה להיות הסיבה?
שאלה נוספת- אם התגור קטן, אפשר לאפות בכמה נגלות? הבצק יכול לחכות תודה ושבת שלום
קרן

מאיה עונה: א. הבצק יכול להמתין במקרר, הכי טוב בשקית זילוף אטומה. ב. אם אפשר, כדאי לאפות בשתי תבניות אחת מעל השנייה. ב-3 דקות האחרונות אפשר להחליף ביניהן כדי שהתחתונה תתפוס צבע גם. אין חשש לקריסה כי אחרי 18 דק' אפייה כיס האוויר יציב בפנים. ג. אם הבלילה נוזלית מידי, עוצרים

ומפסיקים להוסיף ביצים. מצד שני, יש מצב שכדאי להמשיך לערבב ל-30 שניות לפחות לפני שמוותרים על שאר הביצים, כי ברגע הוספת הביצה התערובת נראית מאוד נוזלית ומפורקת, ובסוף מתאחדת לבלילה קרמית ויציבה

שולי

יום שלישי, 17 בימאר
2012 בשעה 14:54

האם אפשר לשמור את הפחזניות (ללא רוטב השוקולד) יום אחד
?והאם לשמור במקרר או בחוץ

מאיה עונה: הכי טוב לשמור במקפיא. עם או בלי מילוי, ככה נשאר הכי קריספי.
מפשירים בטמפ' החדר

יוליה

יום שבת, 04 בפברואר
2012 בשעה 22:53

ערב טוב, מתכון מנצח. למרות שכל נסיונותי לאפות פחזניות לא צלחו, המתכון
(: הזה הצליח, יש !!! תודה רבה

יוליה

יום שישי, 16 במרץ 2012
בשעה 19:07

בנגלה הראשונה של הבצק נכנסו רק 2 ביצים.. טיפה יותר והבצק היה יוצא נוזלי
מידי. כשהזלפתי את הפחזניות על התבנית ראיתי שהבצק לא מספיק יציב אבל
כבר אי אפשר היה לשנות כלום.. אפיתי את הפחזניות והן יצאו מאוד אווריריות
וטעימות אבל שטוחות כמו פיתות
החלטתי לא לוותר והכנתי נגלה נוספת. הפעם השתמשתי ב-3/4 כוס חלב ולאחר
הוספת הקמח (עם כפית של אבקת אפיה), ערבבתי את הבצק 5 דק' נוספות על
הכיריים ובכך אידיתי את הבצק טוב טוב. הפעם, הביצים נבלעו היטב בתערובת
והבצק יצא יציב בדיוק במידה
לדעתי חשוב להדגיש במתכון שלא צריך למהר להוריד את הבצק מהגז ושצריך
לתת לו לאדות את הנוזלים העודפים על חום נמוך במשך כמה דקות
!התוצאה הייתה נהדרת ורוטב הטופי פשוט משגע (: תודה רבה

קריסטינה

יום חמישי, 12 באפריל
2012 בשעה 19:33

...היי עשיתי את הפחזניות, יצאו נפולות
(:הכנסתי עוד סיבוב נראה מה יצא מהן אחרי שהוספתי קמח
בכל מקרה, מתכון קליל ביותר, בלי הרבה עבודה ולכלוך מיותר של כלים, אימצתי
(:לחייקי

עדי

יום ראשון, 22 באפריל
2012 בשעה 04:32

מסתורי הפחזניות
ממש כמו לרבים מהמגיבים כאן – יצאו לי פחזניות שטוחות לחלוטין, כי התערובת
הייתה נוזלית מדי
גם אני עצרתי ב-2 ביצים והוספתי עוד רבע כוס קמח, אבל זה לא הספיק
זו לא בעיה ספציפית של המתכון הזה – בשיטטי באינטרנט מצאתי רק מתכונים
עם אותה כמות של נוזלים, פחות קמח ויותר ביצים
???מה אנחנו מפספסים

מאיה עונה: זה נשמע לי מאוד מוזר שהתערובת יוצאת נוזלית אחרי שתי ביצים
בלבד. יכול להיות שלא ערבבת אותה מספיק? אחרי שהביצה נטמעת פנימה
??התערובת חוזרת להיות צמיגית ובצקית. יש מצב לתמונה

גל

יום ראשון, 20 במאי
2012 בשעה 19:51

אני תמיד מכינה אקלירים ופחזניות עם 4 ביצים ומעולם לא השתטח לי הסוד הזה להוסיף קמח בטמפי' רתיחה ומיד להוריד לעבוד עם מיקסר טוב וו גיטרה ולחכות בין הוספת כל ביצה עד שהביצה נטמעת לי מעולם לא השתטח לי הבצק ואני עובדת עם כוס קמח על 4 ביצים.. מוזר.

מאיה

יום חמישי, 28 ביוני 2012
בשעה 14:39

שלום, אני רוצה להכין לאבא שלי את המתכון הזה ליום הולדת שלו וקראתי את כל התגובות אבל עדיין לא הבנתי כמה ביצים צריך לשים בתערובת איפה לשמור את הבלילה אם אני רוצה לחכות לפני שאני מכניסה אותה לתנור אשמח אם תעני לי תודה בכל מקרה

מאיה עונה: בין 3 ל-4 ביצים, תלוי במרקם של הבצק. הוא צריך להיות רך וניתן לדילוף, אבל שלא ישתטח לפיתה, אלא יישאר כגוש יציב אחרי הדילוף. אני לא ממליצה לחכות לפני ההכנסה לתנור, אלא להיפך – ממליצה לאפות כמה שיותר מהר, ואז להקפיא מיד אחרי שמתקרר. הם שומרים על הפריכות הכי טוב בפרזר. אפשר אפילו להקפיא אותן כשהן ממולאות

ג'ואנה

יום שני, 16 ביולי 2012
בשעה 15:29

הרגע הכנתי את הפחזניות והן יצאו פשוט מעולה! תודה רבה

הדר

יום שלישי, 31 ביולי 2012
בשעה 22:02

שלום מאיה
שתי שאלות. בכוס הכוונה לכוס זכוכית סטנדרטית, או ל 240 גרם?
את הטוסטר אובן לכוון לחימום משני הכיוונים או רק מלמטה
תודה.

מאיה עונה: לכוון טוסטר לשני הצדדים, והכוונה לכוס זכוכית סטנדרטית

דנה

יום שישי, 17 באוגוסט
2012 בשעה 16:21

כמה נפגע הטעם אם מקפאים את זה ואפשר למלא ערב קודם כי אני צריכה להביא את זה לאירוע במשרד שיהיה בצהריים למחרת.. יש דרך להכין את הקצפת מראש ורק למלא אותה במשרד?
היא תשרוד שעה נסיעה לירושלים

תודה!

מאיה עונה: אני ממליצה לך להקפיא את הפחזניות המוכנות עם המילוי בפנים. ואז זה גם יחזיק יותר זמן בנסיעה לירושלים, וישמור על הפריכות שלו

ליאורה

יום שלישי, 28 באוגוסט
2012 בשעה 21:09

ברור לי שזה באיחור מה, אך רק עכשיו עלה בי חשק עז להכין פחזניות וכמובן שאעשה לפי המתכון שלך (אני מנסה לראות את התמונות בפליקר, אך יש תמונה אחת בלבד (של הבצק

האם יש עוד דרך לראות את התמונות
(: תודה! וכמובן- אין כמוך

יצא מדהים אבל נשאר לי המון מילוי, למרות שהייתי מאוד נדיבה במילוי הפחזניות.
(הצעות (חוץ מלאכול בכפית, כמובן

**מאיה עונה: להקפיא ולהשתמש בעתיד כציפוי לעוגה או קאפקייקס, או לקפל
פנימה קצף חלבונים ולהקפיא לגלידה**

חנה

יום שבת, 20 באוקטובר
2012 בשעה 19:43

!הי מאיה

..אני רוצה להכין מיד את הפחזניות רק שאלה

ראיתי ב-1 התגובות שצינית שאת לא חסידת השמנת הפרווה אך אני בכל זאת
מתעקשת להכין אותה(זה הולך להיות קינוח אחרי ארוחה בשרית וגם אין לי כרגע
שמנת חלבית...). אשמח להכוונה איך ניתן לעשות מזה בכל זאת מילוי מוצלח
וטעים... תודה תודה את אלופה

**מאיה עונה: שמנת פרווה מגיעה לדעתי כבר עם סוכר ווניל קומפלט. רק להקציף
!ולהגיש. בתאבון**

תולתלית

יום רביעי, 14 בנובמבר
2012 בשעה 14:12

!היי מאיה

!ראשית, תודה רבה על המתכונים הנפלאים

שנית, האם ניתן לשמר את הפחזניות לעוד מספר ימים או שהן טובות רק ליום
(: ההכנה? אנחנו רק שניים כאן ויוצאת כמות גדולה
!תודה רבה

מאיה עונה: יאללה למקפיא! מפשירים בטמפ' החדר ויוצא כמו טרי

ענבר

יום רביעי, 28 באוגוסט
2013 בשעה 09:32

..היי, יש לי שאלה שלא הצלחתי למצוא אליה תשובה ברשת

ניתן להכין בצק פחזניות יום-יומיים לפני האפייה ולשמור במקרר/מקפיא
!תודה ושנה טובה

**מאיה עונה: לא מומלץ. אבל אפשר להקפיא בכיף פחזניות אפיות והן נשמרות
פריכות ומצויינות במקפיא**

הדס

יום שני, 02 בספטמבר
2013 בשעה 17:54

ניסיתי 4 פעמים.לא הלך. יצא נוזלי מידי.בישלתי על האש את הבצק כמה
דקות,אחכ הורדתי והכנסתי את הביצים תוך עירבול במיקסר ידני(אולי המיקסר
זאת הבעיה?) אחרי הביצה הראשונה כבר התחיל להיות נוזלי.סיימתי בוכה.יש
מצב לשיעור פרטי

איה

יום שני, 28 באוקטובר
2013 בשעה 00:09

מאיה עונה: תמשיכי לערבב לפחות כמה דקות אחרי כל ביצה והבצק אמור לספוג אותה ולהתמצק, כל פעם אחרי שמוסיפים ביצה הוא מתפרק ונהיה נוזלי. החוכמה היא להמשיך לערבב. אין שום בעייה עם לעבוד עם מיקסר חשמלי, להיפך. לעשות את הערבוב הזה ידנית ממש מעייף!! אם זה ממשיך להיות לך נוזלי גם אחרי ערבוב סופר ממושך, נסי לצלם את זירת הקרב ולשלוח לי

עשיתי שוב יצא מעולה. הטעות שלי אז הייתה שלא בישלתי מספיק זמן את הבצק וחיכיתי שיהפוך לכדור וגם ששמתי את הביצים בבת אחת. בכל מקרה, תודה (רבה, הצלת אותי) ממש

מאיה עונה: ואו איזה נאחס. שמחה שיצא בסוף! אני צריכה לתקן משהו במתכון שיהיה יותר ברור? לא מספיק ברור שמוסיפים את הביצים אחת אחרי השנייה... ולא בבת אחת? הלחצת אותי קצת

מכינה בדיוק עכשיו את המתכון. עשיתי בדיוק כפי שרשמת רק ששמתי שתי כוסות קמח ולא כוס ורבע כי הבליה יצאה ממש נוזלת. יצאה ממש נוזלת. אחרי 20 דקות על 180 מעלות הן יצאו קצת שטוחות ולבנות

רציתי לשאול כשכתבת "1 כוס" / "1 רבע כוסות" האם הכוונה לכוס חד פעמית או לכוס אחרת? המון תודה מראש

מאיה עונה: מדובר בכוס מדידה (או לצורך העניין כוס זכוכית סטנדרטית של חדר מורים) – ולא בכוס פלסטיק.

היי, האם ניתן להמיר את החמאה בשמן?
(וכמה זמן אפשר לשמור במקפיא (עם/בלי מילוי

יצא ממש טעים, ואפילו הרוטב טובי שהפחיד אותי יצא מעולה! אפשר להשתמש בו? לריבועי הטוויקס

הי: שאלה שאני לא מוצאת עליה תשובה- האם אפשרי לאפות פחזניות בטוסטר אובן

מאיה עונה: אפשרי בהחלט

איה

יום שיש, 01 בנובמבר
2013 בשעה 09:02

שחר

יום ראשון, 29 ביוני 2014
בשעה 17:03

אני

יום שלישי, 12 באוגוסט
2014 בשעה 17:23

יעל

יום רביעי, 10 בספטמבר
2014 בשעה 23:10

יערה

יום חמישי, 25 בדצמבר
2014 בשעה 08:55

ספיר

יום ראשון, 04 ביטאר
2015 בשעה 21:36

ישרה

יום חמישי, 22 בינואר
2015 בשעה 18:04

גם הכנתי את הפחזניות מלא פעמים ויצא מעולה! אני מאוהבת ברוטב טופי והשתמשתי בו לריבועי טוויקס במקום החלב מרוכז. הכנתי איתו על אותו רעיון מין פאי אגוזים והוספתי קצת יותר שמנת מתוקה זה יצא טוב ובכל זאת אשמח לרעיון על איך אפשר לאוורל'לייב את הרוטב. לא משהו כבד ובצקי כמו במתקונים אחרים לעוגות משהו שיותר דומה לרוטב. תודה תודה תודה

ישרה

יום חמישי, 22 בינואר
2015 בשעה 20:26

?יש דבר כזה להקציף קרמל

מאיה עונה: לא. אולי אפשר לקפל מעט קרמל מצונן לתוך קצפת

ישרה

יום שישי, 23 בינואר
2015 בשעה 14:02

מעדכנת, אז עשיתי ניסוי והכנתי רוטב טופי עם כמות כפולה של שמנת מתוקה קיררתי והקצפתי, זה איוורר את זה במידה מסויימת ואני רצייתי ממש מוס אז הקצפתי קצפת וקיפלתי פנימה עד שזה הגיע לטעם טוב ופחות מתוק מהרוטב. יצא מעולה! הכנסתי לכוס עם קצת שוקולד מומס וקראמבל שהכנתי מהמתכון של קראמבל שזיפים ולמקרר. יצא דומה לגלילדת סאנדי ומאוד טעים. פעם הבאה אוסיף קצת פחות קצפת שירגישו יותר את הטעם קרמלי. ממליצה בחום

מזל

יום ראשון, 01 במרץ
2015 בשעה 19:21

שלום
אני מנסה להכין את הבצק כבר 3 פעמים רק שאחרי 15 דקות הן כבר נשרפות ואז .. משטתחות
מה
?לעשות

מזל

יום ראשון, 01 במרץ
2015 בשעה 19:22

?האם להנמיך את המעלות

מאיה עונה: כן. ב-30-20 מעלות בערך. התנור שלך חזק מידי

מיכל וקסלר

יום חמישי, 20 באוגוסט
2015 בשעה 12:23

היי מאיה
הבלוג מקסים נהנית לשאוב ממנו רעיונות, הזכויות שלך, הכל ברור ומושקע שאלה קטנה אם תוכלי לעזור, האם אפשר להכין גנאש מחמש עשרה אחוז שמנת?
מתוקה השלושים פלוס יותר מדי, מה את אומרת, אפשר
תודה על ההשקעה
מיכל

מאיה עונה: לכאורה אפשר, אבל יהיה פחות טעים ועשיר

מוריה

יום רביעי, 11 בנובמבר
2015 בשעה 19:34

.... פחזניות חמקמקות

המון פעמים ניסיתי, והן תמיד הצליחו לחמוק! שטוחות, סדוקות, עם המון אופי וטעם, אבל תמיד מכווערות שלא נדע

אבל!
המתכון שלך אלוף. לא בטוחה אם זה האקסטרה כמה דקות בישול בסיר, או
!!משחקי הטמפרטורה, אבל גם לא משנה, זה עובד וזה העיקר
!יצאו דוגמניות אחת אחת
תודה!!!

היי לפני שנתיים בערך הכנתי את המתכון שלך ויצא מושלם (אפילו הכנתי אותו
(כמה פעמים).
אתמול החלטתי להכין פחזניות שוב ולא הצלחתי
בישולתי את המים עם החמאה, הסוכר והמלח, הורדתי מהגז והוספתי את הקמח.
עוד לפני שהוספתי את הביצים הבצק יצא נוזלי. ניסיתי להוסיף עוד קמח אך זה לא
עזר ונשאר נוזלי
מה יכולה להיות הבעיה? והאם לאחר הוספת הקמח הבצק אמור להיות נוזלי
בשונה מפעמים קודמות שהכנתי, ניפיתי הקמח, והחלפנו לגז חשמלי- האם זה
(?קשור

**מאיה עונה: לא אמורים להוריד מהגז כשמוסיפים את הקמח, אלא להמשיך
לבשל על הגז תוך ערבוב עד שנוצר כדור בצק אחיד. נא לקרוא היטב את
ההוראות, הכל כתוב**

רשמת בפירוש: "מורידים רגע מהאש..... מחזירים את הבצק אל הכיריים"

כל כך רציתי להכין פחזניות... 3 בלילות הלכו לפח... את כל הבלילות אני עושה
בדיוק כמו שאת כותבת אבל לא משנה כמה ביצים אני מוסיפה, בסוף זה יוצא
פיתה (אפילו עם ביצה אחת!) כשאני מורידה את הבצק מהאש לפני הוספת
הביצה הבצק ממש כדור שנפרד מהדפנות כמו שאת כותבת כשהוספתי את
הביצה באמת הבצק התפרק ואז הפך לבלילה אחידה אבל נוזלית כמו של
?פנקייק... למה לא הולך לי?

**מאיה עונה: זה ממש לא צריך להיות ביצה אחת, להיפך, הנטייה צריכה להיות
להוסיף עוד ביצים! אפילו 4 ואולי טיפה יותר. אנא קראי כאן במתכון האקלייר
תות לעוד קצת טיפים. עוד אפשרות היא שתנסי לאפות אקסטרה 6-7 דקות
בתנור שלך לפני שאת מוציאה מהתנור**

לכל אלו שהבצק יוצא נוזלי מדי – הבעיה היא בבישול של הבצק
קודם כל, את הנוזלים הבאתי ממש לסף רתיחה (לבועות הראשונות) ואז הוספתי
את כל הקמח. לעערבב לערבב לערבב במשך כמה דקות, הבצק צריך להפוך
לכדור (לא לדאוג- הוא לא ישרף כל עוד מערבבים) והוא יתחיל ליצור שכבה דקה
של שאריות בתחתית הסיר. תדאגו להכין את הבצק על הגז נכון וכל השאר קלי
!קלות

גל

יום ראשון, 29 בנובמבר
2015 בשעה 15:46

גל

יום שני, 30 בנובמבר
2015 בשעה 10:39

סמדר

יום שני, 11 בינואר 2016
בשעה 14:34

דנה

יום שני, 08 באוגוסט
2016 בשעה 13:50

גם אני ניסיתי פעמיים ברצף ונכשלתי.. ואז אמרתי טוב, פעם שלישית גלידה-ויצא מושלם!

יצא פשוט מושלם. ממש תודה לך על המתכון וההסברים. כמעט התייאשתי...מלנסות

מה שכן את הביצה האחרונה שמתאי לאט לאט והייתי צריכה בסוף 2.5 ביצים בערך.
פשוט רכות מדהימות וטעימות

חנה

יום ראשון, 09 בספטמבר
2018 בשעה 01:55

קראתם? נהנתם? הכנתם? (חליתם? נפצעתם?) תגובות זה הדלק שלי!

אתר

דואל (לא יוצג)

שם

[הוסף תגובה »](#)

אז מה מתחשק לכם?

חיפוש באתר

פרוזה קפוא ללא בישול מרק שמנת טארט פסטה בשר ללא גלוטן
משהו ביתי עוגיות טבעוני שוקולד עוף פרי רושם בריא עוגה
על הכיריים ירקות תנור

בצק אלים פועל על וורדפרס בעברית. קוד, עיצוב, ותצלומי אוכל מגרים © כל הזכויות שמורות לבצק אלים, אין להעתיק ללא רשות מפורשת בכתב.