

תורת היחסים

בבקה שוקולד | שרה שימחוביץ', "סוויט בוקס"

חודשים רבים לפני הפתיחה של "סוויט בוקס" הפכה שרה שימחוביץ' את מעגל החברים שלה לקבוצת ביקורת. מדי שבוע הם טעמו מיני מאפים שהכינה וכך גובש תפריט הקונדיטוריה, שנפתחה בקיץ האחרון בשוק לוינסקי. שמונה חודשים אחרי הפתיחה הבבקה שלה כבר הפכה לשם דבר בעיר. "לדעתי העניין הכי קריטי בבבקה טובה הוא יחסים נכונים בין מלית השוקולד לעובי הבצק", מסבירה שימחוביץ'. "בבצק שלי יש מעט שמרים, הוא מאוד עשיר בביצים וחמאה ולכן לא תופח הרבה ולא מאפיל על המלית." כדי שתצליחו לרדד את הבצק לעובי הנכון חייבים לקרר אותו היטב. הבבקה של "סוויט בוקס" מוגשת בפורמט אישי, אבל אפשר להכין אותה גם כעוגה גדולה (ראו גיוון).
טיפ: אם הכנתם כמות גדולה של בצק, תוכלו להקפיא אותו. מפשירים לילה במקרר, ממלאים ואופים לפי ההוראות במתכון.

למלית:

450 גרם חמאה חתוכה לקוביות

500 גרם שוקולד מריר קצוץ

350 גרם (1 1/4 כוסות) סוכר

100 גרם (1 כוס פחות 2 כפות) אבקת קקאו

להברשה:

1 ביצה טרופה

חמאה בטמפי' החדר להברשת התבנית

ם **מכינים את הבצק:** מערבבים חלב, שמרים וכף סוכר בקערה גדולה ומשהים 10 דקות עד שעולה קצף על פני התערובת.
 ם מוסיפים ביצים, חלמונים ותמצית וניל וטורפים במטרפה ידנית לתערובת אחידה.

ם שמים קמח, את יתרת הסוכר ותערובת השמרים בקערת מיקסר עם וו לישה ולשים 3-4 דקות עד לקבלת בצק אחיד. מוסיפים בהדרגה חמאה ומלח ולשים עד שהיא נטמעת. מוסיפים מלח ולשים 3-4 דקות עד לקבלת בצק חלק ואלסטי. מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר ל-4 שעות לפחות ועדיף למשך הלילה.

ם **מכינים את המלית:** ממסים שוקולד וחמאה במיקרוגל. מוסיפים סוכר וקקאו ומערבבים לתערובת אחידה. מצננים מעט עד שהמלית נוחה למריחה.

ם **ממלאים, מעצבים, מתפחים ואופים:** מחממים תנור ל-175 מעלות ומברישים תבנית שקעים בחמאה.

ם מחלקים את הבצק ל-6 חלקים ומרדדים אותם על משטח מקומח לעלים בעובי 3-4 מ"מ. מורחים על כל עלה בזהירות שכבת מלית בעובי 3-4 מ"מ ומגלגלים לרולדה.

ם מניחים 2 רולדות זו לצד זו, מצמידים אותן (כמו ספר תורה) וחותכים יחד לפרוסות באורך 5 ס"מ. מעמידים כל פרוסה כך שפנים הרולדות פונה כלפי מעלה ומניחים בתבנית שקעים. מכסים במגבת לחה ומתפחים 30 דקות עד להכפלת הנפח. מברישים בביצה.

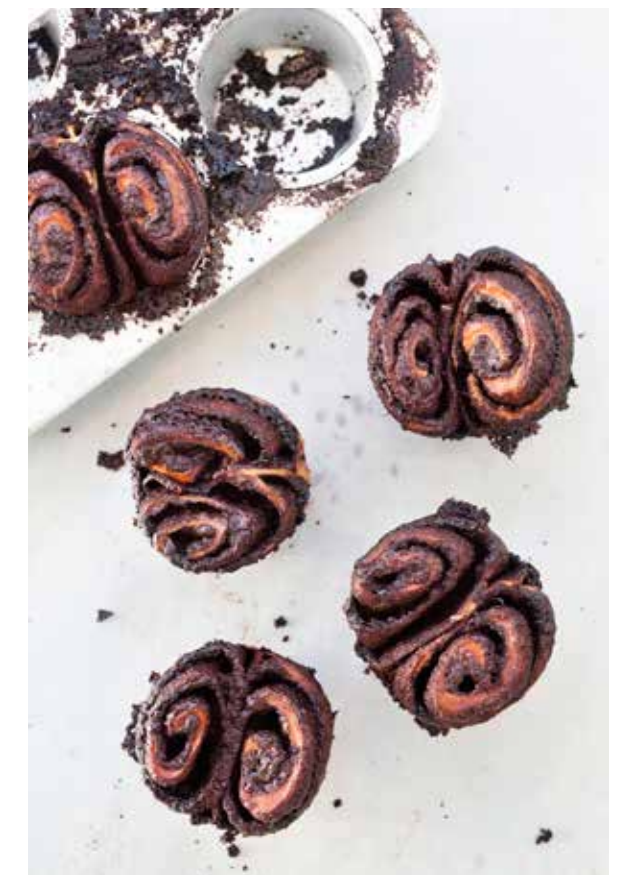
ם אופים 15-20 דקות עד שהמאפים משחימים.

ם מצננים ומגישים ביום ההכנה. עוטפים בניילון נצמד ושומרים במקפיא. מחממים בתנור חם לפני ההגשה.

להכנת 3 עוגות גדולות בתבנית קוגלהוף או אינגליש קייק:

ם מגלגלים כל שתי רולדות יחד לצורת בורג. מעבירים לתבנית, מכסים ומתפחים 30 דקות כמו במתכון המקורי.

ם מברישים בביצה ואופים 40-45 דקות עד להשחמה. ◀

**חומרים ל-20 מאפים אישיים בתבנית שקעים סטנדרטית:****לבצק:**

370 מ"ל (1 1/2 כוסות + כף) חלב בטמפי' החדר

30 גרם (2 כפות) שמרים

150 גרם (3/4 כוס) סוכר

3 ביצים בינוניות + 2 חלמונים

2 כפיות תמצית וניל איכותית

1 ק"ג קמח

1 כפית מלח

220 גרם חמאה רכה

