

וופלים

איך מכינים וופל?

נשמע פשוט? לא ממש. כל כך הרבה שכבות, ועוד ציפוי!

מערבבים קמח חיטה מנופה עם מים, קמח סויה וחלבונים. יוצקים את הבליטה המתקבלת לפלטה חמה ואופים בתנור עד להשחמה. התוצאה: עלי ופלים דקים, זהובים ופריכים. מכונת מריחה מיוחדת מורחת על הוופלים קרם נפלא של שוקולד, אגוזים, לימון, שמנת או חלב. מניחים מעל שכבה נוספת של עליים, ושוב מורחים. התוצאה: שלוש או ארבע שכבות ופלים וקרם ביניהן. עכשיו חותכים את הוופלים לגודל הרצוי ומיד אורזים באריזה אטומה במכונה משוכללת, ללא מגע יד אדם.

ואם רוצים לצפות בשוקולד?

הציפוי מתבצע על ידי מכונת ציפוי מיוחדת ומכשירים הנקראים טמפר, שדואגים לחמם את השוקולד לטמפרטורת ציפוי מתאימה. לאחר הציפוי הוופלים יוצאים ממנהרת קירור, מצופים בשוקולד טעים ומבריק.

מי יודע?

כמה עובדות מעניינות על ופלים, וגם: מה מוסיפים האירים לוופל שלהם?

עלה הוופל צריך להיות יבש מאוד כדי שיהיה פריך. גודלו של ופל שוקולד עלית האהוב ביותר הוא 3 X 5.5 ס"מ. אם רוצים שהוופלים יישמרו טריים לאחר פתיחת האריזה, מומלץ לשמור אותם במקרר. בישראל אוכלים בערך 20 אלף טון ופלים בשנה, שזה 1,920,000,000 ופלים בודדים! בכמות הוופלים הזו אפשר לכסות בערך 320 אלף קמ"ר - פי 15 מגודלה של מדינת ישראל! באירלנד נהגו להוסיף לוופל קמח, חלב, תפוחי אדמה וויסקי. עלית בייטס הן קוביות הוופל בחיתוך הקטן ביותר בעולם.

מי המציא את הוופל?

גלו על הסינים ועל הממתק עתיק היומין

כבר לפני 2,000 שנה נהגו הסינים לאכול ופלים, שאותם הכינו בשיטה מיוחדת: עלי הוופל היו עשויים מקמח, מביצים ומחלב. בין העלים נהגו להוסיף מיני תוספות טעימות ממוצרים שהיו זמינים באותם הימים בסין הרחוקה, כמו אורז, פולי סויה וגבינה. הסינים נהגו להכין את הוופל במחבת והיתה לו צורה של עוגה עגולה. מהפכת הוופלים התרחשה בשנת 1734 במסעדה קטנה בלונדון, ממש במקרה. זה קרה כאשר השף ובעל הבית של המקום ניסה להכין פנקייק לאחד מלקוחותיו בתנור הגריל האלקטרוני החדש שלו. התוצאה שקיבל היתה מפתיעה ביותר: ופל טעים ומתוק. ב-1847, האנגלי ג'וזף פריי הצליח לייצר שוקולד למאכל. כ-30 שנה מאוחר יותר, בשנת 1875, דניאל פיטר, יצרן ממתקים שוויצרי, גילה שאפשר להוסיף אבקת חלב ממותק ומרוכז לאבקת הקקאו המרירה, ויצר את שוקולד החלב הראשון בעולם.



למה וופל?

בזכות הכיף וההנאה

הגיעו אליכם חברים ואתם רוצים לכבד אותם במשהו מתוק? רוצים נשנוש שכל המשפחה תוכל ליהנות ממנו? מחפשים משהו מתוק, ומאוד מפנק? כמה כיף להתענג על ופלים במגוון טעמים בכל הזדמנות שבה רוצים ליהנות מרגע מתוק, עם אחרים או לבד.



וופלים

עד לתערובת חלקה במהירות גבוהה, תוך הוספת קליפת הלימון. ממיסים את הג'לטין במים רותחים ומצננים. מוסיפים את הג'לטין לתערובת הגבינה ומערבבים היטב. יוצקים את הקצפת על תערובת הגבינה ומערבבים בזהירות בתנועות קיפול. יוצקים את התערובת על בסיס העוגה ומשטחים. מפזרים מעל העוגה את פירורי הוופל שנשארו. מצננים במקרר כמה שעות.

טריוויה וופלים

בחנו את עצמכם

1. כדי לשמור על פריכות, עלה הוופל צריך להיות:

1. יבש מאוד
2. רטוב מאוד
3. לח וקר

2. הוופל עשיר ב..

1. חלב
2. בוטנים
3. פחמימות

3. לפני 2,000 שנה הסינים נהגו למלא את הוופלים ב...

1. אורז
2. פולי סויה
3. על התשובות נכונות

מה הכי טעים? ככה מכינים עוגת גבינה פירורים מוופלים ללא אפייה בכלל

מה צריך?

לבסיס:

תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ
250 גרם ופלים עלית בטעם לימון
100 גרם חמאה

למילוי:

מכלי שמנת
מתוקה יטבתה
1 חבילת אינסטנט
פודינג וניל
1 גבינת סקי וניל (500
גרם)

½ כוס סוכר
½ כוס חלב

קליפת לימון מגוררת
1/2 שקית (7 גרם) ג'לטין
¼ כוס (50 מ"ל) מים רותחים

איך מכינים?

ממיסים את החמאה. במעבד מזון טוחנים את הוופלים לאבקה. מעבירים 2/3 מהוופלים הטוחנים לקערה ומוסיפים את החמאה. מערבבים היטב לתערובת אחידה ושופכים לתבנית משומנת. משאירים בצד את שאר הפירורים לקישוט. מקציפים את השמנת המתוקה לקצפת יציבה. מערבלים את החלב, הסוכר והגבינה במהירות נמוכה כ-2 דקות. מוסיפים את הפודינג ומערבבים

