

פונצ'יק - סופגנייה גיאורגית



רכיבים

- מיליליטר חלב
 - תמצית וניל
 - גרם חלמון (בערך משתי ביצים מגודל M)
 - גרם סוכר לבן
 - גרם קמח תירס
 - גרם חמאה
 - חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל צרפתי
 - גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
 - כף סוכר לבן
 - כפית מלח
 - ביצה
 - 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
 - 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
 - כפות שמן קנולה להוספה ללישה ואחרי ההתפחה
- ### הכנה
1. להכנת קרם הפטיסייר - מחממים את החלב ומחצית מכמות הסוכר (35 גרם) + מקל הווניל ותוכנו, עד לרתיחה.
 2. בקערה נפרדת במקביל, טורפים יחד את החלמונים, יתרת מחצית הסוכר, הקורנפלור ואינסטנט הפודינג.
 3. מסירים מהאש את קערת החלב, מוציאים את מקל הווניל ושופכים כשליש מהחלב על תערובת החלמונים, ומערבבים מיד להשוואת טמפרטורה (כדי להימנע מיצירת גושים).
 4. מוסיפים את יתרת החלב לחלמונים ומערבבים, מסננים ומחזירים לסיר, לבישול על האש, ומערבבים עם מטרפה ידנית.
 5. הקרם מתחיל להסמיך אבל לא מפסיקים לטרוף, עד בעבוע קל, עוד 2 דקות.
 6. מסירים מהאש, ונותנים לקרם להתקרר כשהוא מכוסה בניילון נצמד, ישירות עליו (כדי למנוע יצירת קרום).
 7. כשהקרם מתקרר מעט, מוסיפים את החמאה חתוכה לקוביות, מערבבים, ומקררים במקרר כשעתיים לפחות.
 8. אם לא רוצים להשתמש בביצים, מרתיחים רק את הנוזלים, ומוסיפים ישירות לנוזל את החומרים היבשים (סוכר, קורנפלור, אינסטנט פודינג), מערבבים במטרפה ידנית עד להסמכה. נותנים לתערובת להתקרר מעט, ואז מוסיפים את החמאה ומקציפים. מכסים עם ניילון נצמד כדי שלא ייווצר קרום.
 9. להכנת הבצק - שמים בקערת המיקסר את הקמח והסוכר.
 10. לשים עם וו לישה ומוסיפים ביצה אחת טרופה, שמן ואת המים הפושרים בהדרגה עד לספיגה.
 11. לשים כ-8 דקות. איך יודעים שהבצק מוכן? הוא צריך להיאסף מדפנות המיקסר ויחד עם זאת עליו להיות דבוק לתחתית. אם הבצק נאסף כולו על וו הלישה, יש להוסיף בהדרגה כף מים פושרים עד שהבצק גמיש ומעט דביק.
 12. אחרי הלישה, מוסיפים כף שמן ואת המלח עד להטמעה.
 13. מכסים את קערת המיקסר בניילון נצמד היטב, ומתפיחים שעה.

14. אחרי ההתפחה, מוסיפים את יתרת כף השמן, ולשים ידנית או במיקסר ושוב מתפחים לחצי שעה נוספת.
15. אחרי ההתפחה, מחלקים את הבצק ל-16 כדורים שווים, מכדררים, ונותנים להם מנוחה של 15 דקות (תלוי בגודל הסופגנייה שרוצים).
16. אחרי שהכדורים נחו, פותחים כל כדור בעזרת האצבעות לעיגול בעובי של 1 ס"מ, ובמרכז עיגול הבצק שמים כחצי כף מהקרום.
17. אוספים את שולי הבצק עד מעל מלית הקרום, וסוגרים בצביטה אחידה, ומהדקים היטב.
18. מניחים את כדור הבצק כשצידו הסגור מונח על המשטח לתפיחה קלה.
19. כך עושים עם כל שאר כדורי הבצק.
20. מחממים שמן בסיר לטמפרטורה של 185 מעלות.
21. מתחילים לטגן את הסופגנייה בשמן מצידה הסגור עד להזהבה, ואח"כ הופכים לצידה השני.
22. אחרי הטיגון, אפשר לפדר באבקת סוכר או גאנש שוקולד מריר/חלב/לבן. בתיאבון!

180 דקות

16 servings 16