



חוברת מתכונים לשבועות

מבחר מתכונים לשולחן החג,
מהמנה הראשונה ועד לקינוח!





לקהל לקוחותינו ולכל בית ישראל,

חג שבועות בפתח.
חג שבועות מסמן את תחילת עונת הביכורים הנמשכת עד סוכות ובה
הובאו ראשית פירות שנשתבחה בהם ארץ ישראל אל בית המקדש.

מנהג נוסף האופייני לחג השבועות הוא אכילת מאכלי חלב ודבש
משום הנאמר בפסוק "דָּבַשׁ וְחֶלֶב תַּחַת לְשׁוֹנְךָ"
(שיר השירים פרק ד' פסוק י"א)

השנה אנו מגישים לכם חוברת מתכונים המציעה ארוחת שבועות מלאה בתוצרת
ישראלית טרייה, משובחת ומגוונת, דגנים מלאים, סלטים רעננים, ירקות ופירות מתוקים,
מוצרי חלב איכותיים בהם שפע גבינות קשות ורכות לשולחן חג צבעוני וחגיגי.

אתם מוזמנים להכין ארוחת חג בריאה, מלאה ועשירה מכל טוב הארץ!
מהמנה הראשונה ועד לקינוח.

בברכת חג שבועות משפחתי ושמח!

מאחל רמי לוי



סלט מנגו תאילנדי

אושר אידלמן ואודי ברקן

דרגת קושי: קל זמן הכנה: 10 דקות פרווה

אופן ההכנה:

1. קוצצים את הירקות לסלט
2. טוחנים את כל רכיבי הרוטב בבלנדר/מוט בלנדר
3. מערבבים את הסלט עם הרוטב
4. מגישים בסיום ההכנה
ניתן לשמור למקרר עד להגשה

מצרכים:

- רבע כרוב סגול פרוס גס
- 2 מנגו קשים חתוכים לקוביות
- 2 גזרים פרוסים באלכסון
- 1 בצל סגול פרוס
- עלים מצרור בזיליקום
- עלים מצרור נענע
- צרור כוסברה קצוצה
- כוס בוטנים קצוצים

לרוטב:

- 4 כפות שמן זית
- 4 כפות מים
- 2 כפות רוטב סויה
- 3 כפות רוטב דגים
- מיץ וקליפה מגוררת מ-2 ליים
- כפית ציילי יבש חריף
- 2 שיני שום
- 3 ס"מ שורש גינג'ר טרי
- 3 כפות סוכר חום
- חצי כפית מלח



סוכר חום רמי לוי

BLUE WINE

בלו וויין. חג שמח.

אזהרה: מכיל אלכוהול - להימנע משתייה מופרזת!





צילום: שניר גואטה

סלט פסטה, דלעת וענבים

אושר אידלמן ואודי ברק

חלבי זמן הכנה: 20 דקות דרגת קושי: קל

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן ומסננים
2. מכינים את כל מצרכי הסלט
3. מערבבים את כל חומרי הרוטב בצנצנת/קערה
4. מחממים מחבת קטנה עם שמן זית ומטגנים את זרעי החרדל עד שמתחילים לקפוץ
5. מערבבים את הסלט עם הרוטב ומגישים עם צ'ילי גרוס מלמעלה

מצרכים:

- 250 גרם קונכייות פסטה של רמי לוי
- צרור גדול רוקט קצוץ
- כוס עלי בזיליקום
- 2 כוסות דלעת חתוכה לקוביות
- 1/2 כוס פיסטוקים קלויים וקלופים - קצוצים
- 1 כוס ענבים שחורים ללא גרעינים חצויים
- 200 גרם גבינת פטה חתוכה לקוביות

לרוטב:

- 1 שן שום כתושה
- 3 כפות שמן זית
- 2 כפיות סילאן
- 1 כף רוטב סויה
- 1/2 כפית מלח + 1/2 כפית פלפל שחור גרוס
- מיץ וקליפה מגורדת מלימון אחד

לסיום: (לא חובה)

- 2 כפות שמן זית
- 2 כפות צ'ילי גרוס



קונכייות פסטה רמי לוי



1+2

מתנה

קונים 2 מוצרים ומקבלים את השלישי מתנה!

יהוול מביניהם



צילום: אושר אידלמן ואודי ברקן



סלט אטריות אורז, מנגו וטופו ברוטב בוטנים

אושר אידלמן ואודי ברקן



זמן הכנה: 10 דקות



דרגת קושי: קל



אופן ההכנה:

1. מחממים מחבת עם שמן זית ומטגנים את קוביות הטופו 3-2 דקות עד להשחמה
2. מבשלים את אטריות האורז לפי הוראות היצרן ומסננים
3. מחממים את כל חומרי הרוטב בסיר ומבשלים על סף רתיחה כ-5 דקות. טוחנים ומקררים
4. מכינים את כל חומרי הסלט, מערבבים עם קוביות הטופו, אטריות האורז והרוטב ומגישים עם בוטנים קלויים מלמעלה

מצרכים:

- 300 גרם טופו קשה חתוך לקוביות בגודל 1*1 ס"מ
- 2 כפות שמן זית
- 100 גרם אטריות אורז רחבות של רמי לוי
- 2 מנגו קשים קלופים וחתוכים לרצועות דקות
- רבע כרוב סגול/לבן פרוס דק
- 2 קולורבי חתוכים לקוביות
- 1 בצל סגול קטן פרוס דק
- 2 פלפל צ'ילי אדום חריף קצוץ
- צרור קטן עלי כוסברה
- צרור קטן עלי נענע

לרוטב:

- 2 כפות חמאת בוטנים חלקה
- 3 ס"מ שורש ג'ינג'ר טרי מגורר
- 2 שיני שום פרוסות
- 3 כפות חומץ אורז
- 3 כפות רוטב סויה
- 1/3 כוס (80 מ"ל) מים
- 1/3 כוס (80 מ"ל) קרם קוקוס
- 2 כפות סוכר חום

להגשה:

חצי כוס בוטנים קלויים קצוצים גס



אטריות אורז רחבות רמי לוי





חגיגת שבועות

עם רוטבי עגבניות קנור





מרק סלק קר ורביולי סלק קראנצ'י

אינס ינאי

דרגת קושי: קל זמן הכנה: 20 דקות חלבי

אוכלי ההכנה:

1. טוחנים יחד את הסלק, היוגורט, השום, המלח והפלפל עם שמן הזית עד למרקם חלק
2. מטגנים את הרביולי בשמן קנולה עד להזהבה משני הצדדים
3. מגישים קעריות קטנות מוד עם מרק סלק, מעל רביולי אחד, נבטי חמנייה ועיטור שמנת

מצרכים:

- 3 סלקים גדולים מבושלים
- 2 שיני שום
- 2 כוסות יוגורט בטעם טבעי
- 1 כפית מלח
- 1 כפית פלפל שחור
- 2 כפות שמן זית
- 1 חבילה רביולי סלק גבינה של רמי לוי
- שמן קנולה לטיגון



רביולי סלק גבינות רמי לוי

לצפייה במתכון המצולם חפשו ב- "רמי לוי הבלוג"



עזרי האפייה של ניקול
איתך בכל מתכון!





קיש בניחוח גילוי

אינס ינאי

חלבי 

זמן הכנה: 20 דקות



דרגת קושי: קל



אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה את כל תכולת המלית מלבד גבינת העיזים
2. מסדרים בצק בתבנית פאי ומהדקים פינות
3. שופכים את תכולת המלית על הבצק
4. פורסים את גליל גבינת העיזים ומסדרים פרוסות מעל
5. אופים בתנור שחומם מראש ל- 170 מעלות ל-30-35 דקות עד להזהבה

מצרכים:

- תבנית פאי
- 1 חבילה בצק פריך מלוח רמי לוי
- 2 בצלים גדולים חתוכים לרצועות מטוגנים
- 1 בצל סגול חתוך לקוביות מטוגן
- 3 בצלים ירוקים קצוצים
- 1 כף זעתר
- 1/2 כוס עלי אורגנו
- 1 כוס תרד טרי קצוץ
- 1 שמנת לבישול
- 1 כפית מלח
- 1 כפית פלפל שחור
- 2 ביצים
- קורט אגוז מוסקט
- 1 גליל גבינת עיזים



בצק פריך מלוח רמי לוי

לצפייה במתכון המצולם חפשו ב- Google "רמי לוי הבלוג"

לצפייה במתכון המצולם חפשו ב-



על מגוון מוצרי יורו מחלבות אירופה הזול מביניהם. לא כולל ממרחי חמאה, חמאה וגבינות בסיקות.

2+1 מתנה





בוקר פינוקים גילוי

אינס ינאי

חלבי 

זמן הכנה: 30 דקות



דרגת קושי: קל



אופן ההכנה:

1. אופים על תבנית מרופדת נייר אפייה את מאפה בצק העלים בחום של 180 מעלות לפי ההוראות על האריזה עד הזהבה. מוציאים ונותנים למאפה להתקרר, ואז לוחצים על מרכז המאפה כדי ליצור שקע שאותו נמלא בסלט ביצים מערבבים בקערה את כל מרכיבי סלט הביצים
2. שמים את כדורי המוצרלה בצלחת קטנה ומעליהם מפזרים זעתר ושמן זית
3. מניחים את הצלחת במגש הגשה גדול ומסביבו מסדרים את הירקות החתוכים
4. ממלאים את המאפים בסלט ביצים (שמים תלולית יפה של סלט במרכז כל מאפה) ומעבירים למגש
5. מקשטים בזיתים וחצאי עגבניות
6. מסדרים את הסלמון המעושן על המגש לצד הפרצל
7. מגישים עם כמה מילים טובות
- 8.

מצרכים:

- 2 מגשים רחבים
- 1 חבילה סלמון מעושן
- 1 גמבה אדומה חתוכה לרצועות
- 1 גמבה ירוקה או כתומה חתוכה לרצועות
- 1 מלפפון חתוך לרצועות
- 3 בייגל/פרצל חתוכים לחצאים (חיתוך של חצי עיגול)
- 150 גרם בייבי מוצרלה
- חבילת עגבניות שרי חצויות
- 1 קופסא לאבנה בשמן זית רמי לוי
- שמן זית
- תבלין זעתר רמי לוי
- מאפה בצק עלים רמי לוי
- 1 קופסת זיתי קלמטה רמי לוי מגולענים

לסלט ביצים:

- 5 ביצים קשות, קלופות ומגוררות (או קצוצות דק)
- 1/2 כוס עירית קצוצה
- 4-5 כפות מיונז
- 1/2 כפית מלח



זיתי קלמטה רמי לוי

Google "רמי לוי הבלוג"

לצפייה במתכון המצולם חפשו ב-



צילום: שניר גואטה



לחמג'ון מלוואח

אינס ינאי

בשרי



זמן הכנה: 20 דקות



דרגת קושי: קל



אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה בשר טחון ומוסיפים כפית מלח וכפית פלפל יחד עם חופן צנוברים ורוטב עגבניות לקציצות.
2. בורסים מלאווח על נייר אפיה ומניחים את המלית, משאירים בו קצת שוליים נקיים. אופים כ-25 דק ב-180 מעלות
3. מקשטים בבזיליקום \ ירקות ומגישים חם

מצרכים:

500 גרם בשר טחון מהמעדניה
 צננת רוטב לקציצות של רמי לוי
 מלוואח קפוא של רמי לוי
 בזיליקום
 צנוברים
 מלח ופלפל שחור



רוטב לקציצות רמי לוי

לצפייה במתכון המצולם חפשו ב- "רמי לוי הבלוג"

מאסטר שף



לא מתפשרים על אף ארוחה

צילום: אושר אידלמן ואודי ברק



ניוקי דלעת ערמונים ושקדים ברוטב אפונה ונענע

אושר אידלמן ואודי ברק



חלבי

זמן הכנה: 30 דקות



דרגת קושי: בינוני



אופן ההכנה:

לניוקי:

1. מחממים תנור ל-200 מעלות על מצב טורבו
2. מכניסים את הדלעות בשלמותן וצולים כ-45 דקות עד שהן רכות (בודקים באמצעות מזלג)
3. חוצים את הדלעות, מנקים מגרעינים ומרוקנים את "הבשר" באמצעות כף לקערה
4. מועכים את "בשר" הדלעת ומוסיפים את שאר החומרים. לשים מעט ליצירת בצק רך ודביק
5. מחלקים את הבצק ל-4-5 חלקים ומקמחים משטח עבודה
6. לוקחים כדור אחד, מקמחים את הידיים, ויוצרים גליל בעובי של כ-2 ס"מ. חותכים כל גליל לניוקי באורך כ-2 ס"מ. מקמחים את המשטח והידיים לפי הצורך

לרוטב:

1. מטגנים את הכרישה והשום בשמן הזית 2-3 דקות, מוסיפים 3 כפות מים ומבשלים עד שמתאדים
2. מוסיפים את האפונה, המים, המלח, הפלפל והסוכר ומביאים לרתיחה. מבשלים כ-5 דקות נוספות. מוסיפים את עלי הנענע וקליפת הלימון וטוחנים באמצעות בלנדר מוט

להרכבת המנה:

1. מרתיחים מים בסיר גדול ומבשלים את הניוקי במחזורים במשך כ-2 דקות עד שהם צפים. מוציאים את הניוקי למגש באמצעות כף מחוררת, ומערבבים עם שמן זית למניעת הידבקות
2. מעבירים את הניוקי לצלחות הגשה, יוצקים רוטב אפונה מלמעלה ומפזרים שקדים, נענע וכף יוגורט לכל סועד

מצרכים:

לניוקי:

- 2-3 יח' דלעת ערמונים בינוניות (סה"כ כוס וחצי - 300 גרם - דלעת מעוכה לאחר צלייה)
- 1 כוס (140 גרם) קמח ללא גלוטן/קמח רגיל
- כף ממרח שקדים (לא חובה)
- כפית מלח
- חצי כפית אגוז מוסקט מגורד

לרוטב:

- 2 כפות שמן זית
- 1 כרישה קצוצה
- 2 שיני שום פרוסות
- 3 כפות מים
- כוס אפונה ירוקה עדינה קפואה מופשרת
- 2 כוסות מים
- כפית מלח + חצי כפית פלפל שחור גרוס + כפית סוכר
- חצי כוס עלי נענע
- כף קליפת לימון מגורדת (לא חובה)

להגשה:

- חצי כוס שקדים פרוסים קלויים
- עלי נענע
- יוגורט



אפונה גינה רמי לוי



אאוטדוור, מיץ אלכוהולי - מותקן ורענן מעורב מופחת



62%

מהישראלים בחרו יקבי כרמל



צילום: Mako

לזניה סלק

Mako אוכל טוב



חלבי

זמן הכנה: 20 דקות



דרגת קושי: קל



אופן ההכנה:

מתחילים עם רוטב הסלק-עגבניות: שומרים סלק אחד גדול או שניים קטנים בצד, ומגרדים את כל השאר בפומפייה עם חורים גדולים. מעבירים לסיר בינוני יחד עם העגבניות המרוסקות מוסיפים לסיר כוס מים (אפשר למדוד בקופסאות השימורים הריקות, וכך לחלץ משם שאריות עגבניות שאולי נדבקו לדפנות), שמן זית, שום כתוש, רסק עגבניות, מלח וסוכר. מערבבים, מביאים לרתיחה ומבשלים לפחות 20 דקות על אש קטנה. טועמים ומוסיפים עוד מלח אם צריך. שומרים בצד פורסים את הסלק ששמרנו בצד ל-9 עיגולים יפים

מכינים את הבשמל:

ממיסים בסיר בינוני חמאה, מוסיפים את הקמח ומערבבים דקה-שתיים עד שלא מריחים עוד ריח של קמח. מוסיפים בהדרגה כוס חלב וטורפים עד שאין גושים. מוסיפים את 2 כוסות החלב הנוספות, יחד עם מלח, אגוז מוסקט ושום. מבשלים תוך כדי בחישה עד שהרוטב מסמיך. טובלים כף, ואם הרוטב מצפה את הגב שלה בלי לנטוף - הוא מוכן. מורידים מהאש מחממים תנור ל-190 מעלות

אחרי שהרטבים קצת הצטננו מרכיבים את הלזניה: יוצקים בתבנית מלבנית מעט רוטב עגבניות (רק כדי להרטיב את התחתית). מסדרים עלי לזניה ועליהם שכבה נדיבה של רוטב עגבניות (כשליש מהכמות). מוסיפים כשליש מרוטב הבשמל הלבן ומעל חופן נדיב של גבינת מוצרלה מגוררת

מסדרים על המוצרלה שכבה נוספת של עלי לזניה, עליהם שוב שכבה נדיבה של רוטב עגבניות ועליו רוטב בשמל וגבינת מוצרלה מגוררת. מכסים בעלי לזניה, מורחים את יתרת רוטב העגבניות ומפזרים מוצרלה מגוררת לסיום מסדרים עוד שכבה של עלי לזניה, עליה את שאריות רוטב הבשמל, עליו את עיגולי הסלק ולסיום יתרת המוצרלה

מכסים את התבנית בנייר אלומיניום, מניחים על תבנית גדולה יותר (הלזניה עלולה לבעבע מעבר לגבולות התבנית) ואופים חצי שעה. לאחר חצי שעה מסירים את הכיסוי ואופים 15-20 דקות נוספות, עד שהחלק העליון משחים

מרכיבים:

לרוטב הסלק-עגבניות:

- חבילה (500 גרם) סלקים בוואקום רמי לוי
- 2 פחיות (400 מ"ל כל אחת) עגבניות מרוסקות
- 3 כפות שמן זית
- 3-4 שיני שום, כתושות
- קופסת רסק עגבניות קטנה
- כפית מלח
- כפית סוכר

לרוטב הבשמל:

- 75 גרם חמאה
- 4 וחצי כפות קמח
- 3 כוסות חלב
- קורט מלח
- רבע כפית אגוז מוסקט מגורר
- שן שום כתושה

להרכבה:

- כ-17 דפי לזניה
- 170-200 גרם מוצרלה מגוררת
- פרוסות הסלק ששמרנו בצד



סלק אדום בוואקום רמי לוי



לצפייה במתכון המצולם חפשו ב- [Google](#) "רמי לוי הבלוג"

לצפייה במתכון המצולם חפשו ב-





Google "רמי לוי הבלוג"

לצפייה במתכון המצולם חפשו ב-

הנה!
חקה אונסוף קפה!

הכי אונסוף סוף SOOM

צילום: שניר גואטה



קמבר בבצק

אינס ינאי

דרגת קושי: בינוני  זמן הכנה: 20 דקות  חלבי 

מצרכים:

- 1 גבינת קממבר
- 1/2 חבילה בצק עלים של רמי לוי
- עלי טימין טריים לקישוט (אופציה)
- שקדים פרוסים לקישוט (אופציה)
- כף דבש
- 1 כפית שום כתוש
- 4 כפות שמן זית
- 1 כפית מלח גס

לציפוי:

- 1 חלמון ביצה מהול בכף שמן זית
- שומשום שחור ושומשום לבן
- טימין טרי

אופן ההכנה:

1. מערבבים יחד את הדבש, עלי טימין ומלח עוטפים את הגבינה מכל צדדיה
2. חותכים קוביית בצק עלים ועוטפים את גבינת הקממבר
3. יוצרים "ארוכה" ליציאת אדים במרכז הבצק
4. עם שאריות הבצק יוצרים קישוטים, מברישים את הבצק בחלמון הטרוף, מקשטים בשומשום, מלח גס, שקדים קלופים וענפי טימין
5. מכניסים לתנור שחומם מראש על 180 מעלות עד שמשחים



בצק עלים מרודד רמי לוי

Google  "רמי לוי הבלוג"

לצפייה במתכון המצולם חפשו ב-



כל הטוב שבטבע
איך שטוב לכם

Debbly&Re

התמונה להמחשה בלבד



צילום: בן יוסטר

מאפה גבינות תורכי

אינס ינאי

חלבי  זמן הכנה: 20 דקות  דרגת קושי: קל 

אוכלן ההכנה:

1. מערבבים את הגבינות עם המלח, הביצה והבצל הירוק. מומלץ להעביר לשקית זילוף
2. פורסים את בצק הפילאס ומורחים שורת גבינה לרוחב הבצק ומגלגלים
3. חותכים בסיום גלגול הגבינה את הבצק, וממשיכים עם שאר הבצק והמלית
4. מניחים את המקלות הממולאים בתבנית מרופדת נייר אפייה, ומהדקים את הקצוות שלהם
5. מברישים בביצה טרופה ושומשום, ואופים בחום של 180 מעלות במשך 30 דקות עד להזהבה

מצרכים:

- 1 חבילה פילאס טורכי רמי לוי
- 200 גרם קשקבל מגודרת
- 1 בצל ירוק קצוץ
- 200 גרם בולגרית רכה
- 1 ביצה
- 1 כפית מלח

לציפוי:


- 1 ביצה טרופה
- שומשום

להגשה:

ירקות חתוכים: עגבניות שרי, מלפפונים ומקלות גזר



בצק פילאס רמי לוי

לציפייה במתכון המצולם חפשו ב-  "רמי לוי הבלוג"




הופכים את החג לפלא!

צילום: אושר אידלמן ואודי ברק



שקשוקת סלקים וגבינה בולגרית

אושר אידלמן ואודי ברק

דרגת קושי: בינוני זמן הכנה: 25 דקות חלבי

מצרכים:

לרוטב:

3-4 סלקים מבושלים (ניתן לקנות מוכן בוואקום)

חתוכים לפלחים

3 כפות שמן זית

3 כפות מים

5 שיני שום פרוסות

3 כפות עלי טימין טרי

3 כפות חומץ תפוחים או חומץ יין לבן או חומץ בלסמי

1 כף דבש

קליפה מגורדת מ-2 ליים או 1 לימון

250 מ"ל שמנת מתוקה לבישול 10% שומן (אפשר

להחליף בקרם קוקוס או סויה)

כפית מלח + כפית פלפל שחור גרוס

לסיום השקשוקה:

6 חלמונים או 6 ביצים

100 גרם גבינה בולגרית חתוכה לקוביות

חצי כוס שקדים קצוצים (אפשר להחליף בפקאנים או

אגוזי מלך)

חופן עלי כוסברה/פטרוזיליה

אופן ההכנה:

1. סלקים מבושלים - מחממים תנור ל-220 מעלות על מצב טורבו. מערבבים את הסלקים עם 2 כפות שמן זית ומכניסים לתנור לכרבע שעה
2. בסיר רחב או מחבת גדולה מחממים שמן זית ביחד עם השום והטימין. מטגנים 2-3 דקות על חום נמוך
3. מוסיפים את החומץ ומבשלים עוד דקה
4. מעלים לחום בינוני-גבוה ומוסיפים את הסלקים המבושלים, את קליפת הליים והשמנת
5. מביאים לרתיחה, מנמיכים לעוצמה בינונית ושוברים פנימה את הביצים
6. מפזרים גבינה
7. אם משתמשים בחלמונים בלבד מבשלים כ-2 דקות
8. אם משתמשים בביצים שלמות מבשלים כ-6 דקות עד שהחלבון מתגבש אבל החלמון נשאר נוזלי
9. מפזרים שקדים/אגוזים ופטרוזיליה/כוסברה ומגישים



גבינה בולגרית רמי לוי

BLUE WINE
בלו ויין. חג שמח.

אזהרה: מכיל אלכוהול - להימנע משתייה מופרזת!



צילום: שניר גואטה



פולנטה עם גבינת עזים וסלסולי בצל ירוק

אינס ינאי

חלבי 

זמן הכנה: 25 דקות



דרגת קושי: קל



אוכלן ההכנה:

1. לפולנטה: בסיר גדול מניחים מים, חלב, חמאה ושמנת, מביאים לרתיחה ומוסיפים את קמח התירס
2. בוחשים כל הזמן רצוי בעזרת מטרפה ומוסיפים את קמח התירס, המלח, הפלפל ואגוז המוסקט
3. בוחשים עד להסמכה ומוסיפים גבינת פרמזן מגוררת
4. לקישוט: במחבת ממיסים חמאה, מוסיפים פטריות ומלח ומטגנים עד להשחמת הפטריות
5. מגישים את הפטריות במרכז הפולנטה ומעל פרמזן
6. חותכים בצל ירוק לרצועות ארוכות, מניחים בתוך קערת מים עם קרח ומחכים כמה דק שיסתלסלו
7. הצעת הגשה: לזלף מעל הכל שמן זית, פלפל חריף, צנוברים קלויים, שקדים קלופים, עיגולי גבינת עיזים וסלסולי בצל ירוק
8. מגישים חם - ניתן לחמם מחדש ע"י הוספת חלב

מצרכים:

לפולנטה:

- 300 גרם קמח תירס לפולנטה
- 400 מ"ל חלב
- 30 גרם חמאה
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור גרוס
- 1/8 קורט אגוז מוסקט
- 250 מ"ל שמנת
- 500 מ"ל מים
- 100 גרם גבינת פרמזן מגוררת

לקישוט:

- שקדים קלופים
- צנוברים קלויים
- גבינת עיזים
- שמן זית
- פלפל חריף
- בצל ירוק



גבינת פרמזן מגוררת רמי לוי

עושים כבוד לפירות

גם בשולחן חג השבועות





צילום: שניר גואטה

וואפל בלגי מלוח עם גבינות

אינס ינאי

חלבי

זמן הכנה: 10 דקות

דרגת קושי: קל

אופן ההכנה:

1. בקערה עמוקה טורפים יחד את הביצים, החלב, התבלינים, השמן והגבינה הלבנה
2. מוסיפים את הקמח ומערבבים עד הטמעה
3. מקפלים אל התערובת את הגבינות
4. מחממים מכשיר של וואפל בלגי
5. מניחים כמות של מצקת במכשיר וצולים עד להשחמה
6. מכינים את התוספות ומצלחתים כשהוא חם

מצרכים:

- 3 ביצים
- 1+1/4 כוסות קמח תופח
- 1 כוס חלב
- 3 כפות שמן זית
- 100 גרם גבינה לבנה
- 100 גרם קשקבל מגורדת
- 50 גרם פרמזן מגורד
- 2 כפות אורגנו קצוץ
- 1 כפית מלח
- 1 כפית פלפל שחור- או צ'ילי גרוס חריף
- 1 כפית שום גבישי

לטופינג:

ביצת עין, אבוקדו טרי פרוס, סלט עגבניות שרי קצוצות, פרמזן מגולף בקולפן.



קמח תופח רמי לוי

Google "רמי לוי הבלוג"

לצפייה במתכון המצולם חפשו ב-

מאפים
לדאור
תנובה



COLLECTION
BY תנובה



טארט מוס יוגורט ופירות יער

אינס ינאי

חלבי 

זמן הכנה: 20 דקות



דרגת קושי: בינוני



אופן ההכנה:

1. לבצק: מסדרים את הבצק הפריך בתבנית הפאי העגולה, מצמידים לתבנית ומורידים את העודפים
2. קורצים מהעודפים בעזרת קורצן עוגיות עגול קטן עיגולי בצק
3. אופים את הבסיס ואת העוגיות בצד בחום של 180 מעלות כ- 20 דקות עד הזהבה ומצננים
4. למלית: ממיסים את הג'לטין במיקרוגל ל- 20 שניות
5. מקציפים שמנת מתוקה עם אבקת סוכר
6. מוסיפים מחית וניל, יוגורט ואת הג'לטין וממשיכים להקציף
7. שופכים את תכולת המלית לבסיס ומעבירים למקרר לצינון
8. לעיטור: לאחר הצינון מסדרים שורה של עיגולי הבצק האפויים על הטארט, מזלפים דבש ומקשטים בפירות יער

מצרכים:

- תבנית פאי עגולה
- בצק פריך מתוק רמי לוי
- 250 מ"ל שמנת להקצפה
- 20 גרם ג'לטין מומס בשלוש כפות מים
- 1 מיכל קטן יוגורט בטעם טבעי
- 4 כפות אבקת סוכר
- 1 כפית מחית וניל

לעיטור:

פירות יער, תותים, דבש



בצק פריך מתוק רמי לוי

לצפייה במתכון המצולם חפשו ב-  "רמי לוי הבלוג"

חג מימונ'ס שמח!

maimon's

עולם שלם של אפייה





עוגת טירמיסו

אינס ינאי

חלבי 

זמן הכנה: 20 דקות



דרגת קושי: קל



אופן ההכנה:

1. מקציפים יחד 400 גרם שמנת מתוקה עם אבקת סוכר ומסקרפונה לקרם יציב, מעבירים חלק מהקרם לשקית זילוף עם צנתר
2. בקערה נפרדת ממיסים שוקולד מריר עם 100 מ"ל שמנת מתוקה
3. בצלחת עמוקה מניחים את הקפה ברנדי
4. טובלים עוגת צ'וקולטה בקפה ומרפדים את תחתית התבנית.
5. מניחים קרם ומכסים לשכבה אחידה
6. מזלפים שוקולד מלמעלה
7. חוזרים על הפעולה עם העוגת צ'וקולטה, הקקאו והקרם כשהשכבה העליונה והסופית היא קרם
8. מקשטים בעזרת צנתר קרם מסביב ומפזרים קקאו על הכל
9. מכניסים למקרר למשך חצי שעה לפחות לפני ההגשה

מצרכים:

- עוגת צ'וקולטה של המותג
- 1 כפית קפה נמס מהולה בכוס מים חמימים +
- 2 כפות ברנדי / תמצית ברנדי

לקרם המסקרפונה הכפול:


- 500 מ"ל שמנת מתוקה
- 350 גרם מסקרפונה
- 100 גרם אבקת סוכר
- קקאו

לשכבת השוקולד ממיסים יחד ומעבירים לשקית זילוף:

- 200 גרם שוקולד מריר
- 200 מ"ל שמנת מתוקה



אבקת סוכר רמי לוי

Google  "רמי לוי הבלוג"

לצפייה במתכון המצולם חפשו ב-



müller® Spreadable
ממרח עשיר בחמאה
שמשדרג כל מנה!



עוגת קרפים שוקולד

אינס ינאי

חלבי 

זמן הכנה: 15 דקות



דרגת קושי: קל 

אופן ההכנה:

1. מקציפים יחד את כל מרכיבי הקרפ ומעבירים דרך מסננת לסינון גושים
2. מחממים מחבת ומשמנים מעט
3. מניחים כמצקת מהבלילה ומשטחים לכל קוטר המחבת
4. כשהחלק העליון מתקשה מסירים מהאש
5. חוזרים על הפעולה עם שאר הבלילה ומצננים
6. למילוי: מקציפים יחד את מרכיבי הקרם
7. מניחים קרפ על צלחת הגשה ומורחים עליו קרם
8. מורחים על הקרפ השני קרם מעל ומניחים על הקרפ התחתון
9. חוזרים על הפעולה עד ליצירת עוגה
10. הקרפ העליון אמור להיות מרוח במעט קרם מעל
11. מפזרים על הקרם קקאו ומזלפים שוקולד לקישוט

מצרכים:

- 2.5 כוסות חלב
- 4 ביצים
- 3 כפות שמן קנולה
- 30 גרם אבקת סוכר
- קורט מלח
- 3 כפות שוקולית
- 1 כף קקאו
- 2 1/4 כוסות קמח
- תרסיס שמן לשימון המחבת

למילוי:

- 1 שקית אינסטנט פודינג וניל
- 250 גרם מסקרפונה
- 1 בוס חלב
- 250 מ"ל שמנת להקצפה

לציפוי:

- קקאו
- שוקולד לבן ושוקולד מריר מגולפים בקולפן



אינסטנט פודינג וניל רמי לוי

Google "רמי לוי הבלוג"

לציפייה במתכון המצולם חפשו ב-



מבצע שבועות!

מארז 3 יח' אוראו 176 גרם
במהדורה חגיגית
עם חוברת מתכונים קינוחים
*עד גמר המלאי





צילום: שניר גואטה

מגדל פנקייקס קרם שוקולד

אינס ינאי

חלבי 

זמן הכנה: 20 דקות



דרגת קושי: קל



אופן ההכנה:

1. לפנקייקס: בקערה מקציפים יחד את כל המרכיבים מלבד הקמח
2. מוסיפים את הקמח ומקציפים עד להטמעה
3. משמנים קלות מחבת לא גדולה ומניחים מצקת מהבלילה
4. מומלץ לכסות כי הפנקייק עבה
5. הופכים לצד השני לאחר הופעת בועות וחוזרים על הפעולה עם שאר הבלילה ומצננים
6. לקרם: מקציפים יחד את כל מרכיבי הקרם
7. מסדרים מגדל של פנקייק וביניהם קרם שוקולד
8. שופכים מעל את הגנאש ומקשטים בחלווה
9. מומלץ להגיש שהפנקייקס חם

מצרכים:

לפנקייקס:

- 1 1/2 כוסות חלב
- 3 ביצים
- 100 גרם גבינה לבנה
- 1 סוכר וניל
- 2 כפות סוכר
- 20 גרם חמאה מומסת
- 2 כוסות קמח תופח

לקרם:

- 1 פודינג בטעם שוקולד
- 1 כוס חלב
- 1 שמנת מתוקה

לגנאש מעל ממיסים יחד:

- 250 מ"ל שמנת מתוקה
- 200 גרם שוקולד מריר

לקישוט:

חלווה מפוררת



שוקולד מריר רמי לוי

Google "רמי לוי הבלוג"

לצפייה במתכון המצולם חפשו ב-



מגוון מוצרי לוטוס במבצע
להכנת הקינוח המשולם לחג

*מגוון מוצרים במבצע בהתאם למבצעי הרשת



לראשונה בישראל!

הארנק

מבית רמי לוי



משלמים בקלות מהנייד

ונהנים מעולם של הטבות וקופונים בלעדיים!

הורידו עכשיו מחנות האפליקציות



כל ארוחת חג שבועות
מתחילה עם מוצרי מעדניית
הגבינות של רמי לוי

חג שבועות שמחה!

