

לא רוצים להכין לבד? מצעד הסופגניות הגדול של ברכה בודקת



נפלא כגאי בסגר אא אשהו אא



הכי טבעוני

מי שאינם טבעונים מצאו שהטעם והמרקם של הבצק בסופגניות של הפטיסרי הטבעוני SEEDS מעט מוזרים, אף כי עומד בכבוד באתגר היעדר החמאה והביצים, למי שחייב. המילויים - ריבת פטל קטיפתית ושוקולד מריר וקרם קוקוס - מפתיעים, ואילו המילוי של גבינת קשיו ופירורים קצת מיותר לטעמנו. כדי לרכוש אותן תצטרכו להגיע לפטיסרי עצמו בתל אביב ולהיפרד מסכום לא מבוטל (97 שקלים ליחידה, 80*60 שקל ל-10 יחידות).



הכי חויל

אצל רולדין (מימין) אהבנו במיוחד את הקשר הצרפתי ברמות קרולדין - קרואסון חמאה מטוגן וממולא בקרם שוקולד לבן. החידוש הזה, עברות של הקרואסאט הניר יורקי, סוגר את פינת המטוגנים וטעים להפליא גם למחרת. אפשר להתנחם בעובדה שהקרואסון לא גדול, דבר שמזועזע במידה מסוימת את הנוק לגזרה (6 שקלים). בקונדיטוריה לחם יין אהבנו את הסופגנייה הסקנדינבית הקטנה, הממולאת בהמוץ ריבה איכותית טרם הטיגון ובזוקה בסוכר (5 שקלים).



הכי טעים

במבחן הטעם ניצחו אצלנו סופגניות הבריוש האפויות של בוטיק סנטרל - הן אמנם לא ממלאות אחר מנהג החג המצווה "שימו שמן", אבל לא רואים עליהן: גדולות, תפוחות, אווריריות כנוצה, בזוקות באבקת סוכר וחפות מקישוטים מיותרים, ממש כמו הסופגניות של פעם. המילויים הפשוטים (ריבה, קרם וניל, ריבת חלב ונוטלה) איכותיים לעילא. פשוט נהדרות! (6.5 שקלים).



הכי גאוני

הרעיון היצירתי והמוצלח ביותר שטעמנו שמור למתוקה רומסרוויס, שמציעה השנה עוגת סופגניות - כ-10 סופגניות צמודות זו לזו ואפויות בתנור. כל סופגנייה ממולאת במילוי אחר - ריבה, שוקולד, ריבת חלב וקרם חלבה, וכל חוגג מוזמן לבצוע לעצמו את הטעם האהוב עליו. אצלנו העוגה שרדה 3 ימים - טעימה כמו ביום הראשון. כאמת מקסים וגם לא יקר! (59 שקל).



הכי אפוי

המראה של הסופגניות הגדולות של מאפיות ג'ייקובס כמעט הטעה אותנו, אבל הטעם בהחלט הסגיר את היותן אפויות ולא מטוגנות: הבצק דחוס מעט וטעמו כשל לחמנייה יותר מסופגנייה. המילויים המיוחדים - אוריאו, ביסקוויטים, תותי פרוטי, פירות, מילקי וקפה - טובים, ומלית הריבה משובחת. המחירים קצת גבוהים (7*13 שקל).



הכי משתלם

הסופגניות של ברמן הפתיעו הן במראה המוקפד והמושקע והן באיכות המילויים והציפויים. במיוחד אהבנו את הסופגניות כמלית קרם ברולה וקרם גבינה. הסופגניות גדולות מאוד, הבצק אוורירי - אף כי טיגון יסודי יותר לא היה מזיק, והמחיר בהחלט משתלם (4.8*6.8 שקלים).



הכי נדיב

רוב טועמינו העריכו מאוד את הצירופים של ביסקוטי (מימין), ובהם טובלרון, קרם ברולה וטירמיסו - כולם מושקעים, נדיבים וטעימים. אבל הבצק דחוס משהו ולא אוורירי (5*8 שקלים). טעמו לנו מאוד גם הסופגניות המטוגנות של מאפיית לחמים - קטנות, עם בצק אוורירי ומאוזן ומילויים נדיבים ולא מתחכמים. קצת יקר (7*8 שקלים).



הכי סביר

רוב טועמינו לא מצאו הכדלים רבים בין הסופגניות של רשתות הקפה גרג (מימין) וביגה וחשבו שהן נראות טוב, מצטיינות במילויים חביבים ונטולות תחכום מיוחד (מה שבטוח פועל לטובתן). הגודל בינוני, הבצק בעל סיומת צמיגה משהו והמחיר בהחלט סביר. אך עבור מי שאין לו דרישות מיוחדות הן בהחלט עומדות במבחן (5*6 שקלים).

צילומים: דניאל לילה, תחית גורן, רות מנגן, בועז לביא, אסף לוי, אלעד גומן, בני גמזו לטובה, אסף אמרם, נעמי שפיא, שיבן אמרם