

# הפטיסרי הטובות בפריז

מדריך לבוטיקי עוגות ומתוקים  
שרון היינריך



כולל מתכוני קונדיטוריה  
צרפתיים כשרים של מיקי שמו



- GÉRARD MULOT 18
- UN DIMANCHE À PARIS 19
- PIERRE HERMÉ PARIS 20
- PATRICK ROGER 21
- ARNAUD LARHER 22
- COLOROVA 23



אם אתם מכירים רק שם אחד בתחום הפטיסרי, סביר שהשם הזה הוא פִּיֵיר אֶרְמֶה (Pierre Hermé). המותג שלו, "פייר ארמה פריז", הוא אחד ממותגי הפטיסרי החזקים בעולם. יש לו בוטיקים בפריז ובערים אחרות בצרפת, וגם בלונדון, בטוקיו, באוסקה ובעוד מקומות רבים. הוא מکتוב טרנדים, ועיניהם של שִׁפְטִיסְיֵרִים נשואות אליו כמקור השראה. ארמה גם כתב ספרים רבים, ובהם אנציקלופדיית הקינוחים, אנציקלופדיית השוקולד וספר הֶמְקְרוֹנִים. ה"גרדיאן" הלונדוני הכתיר אותו כ"מלך הפטיסרי המודרני", ואילו ה"ניו יורק טיימס" העניק לו את התואר קיסר המטבח.

20

# PIERRE HERMÉ PARIS

## קיסר המקרונים

רובע  
VI

ארמה החל את דרכו בעולם הקולינרי בגיל 14, כשלמד אצל אחד מגדולי השפים, גסטון לֶנוֹטֶר (Gaston Lenôtre). אחת התחנות החשובות בקריירה המקצועית שלו הייתה מעדניית העילית פושון (עמ' 88) בפריז, שבה עבד כמה שנים ובה הטביע את חותמו, בעיקר באגף עוגיות המקרון – העוגיות המזוהות איתו ביותר גם היום. אם אתם מחפשים את המקרונים הטובים ביותר, פייר ארמה הוא המקום עבורכם. בחנות הדגל שלו, ברחוב בונפרט בקרבת גני לוקסמבורג, יש מדגם מייצג: מקרונים, קינוחים, שוקולדים, מאפים, ריבות, תה וספרים פרי עטו. בשאר הבוטיקים יש בעיקר מקרונים ושוקולד.

ארמה היה הראשון שהביא אל התחום את רעיון הקולקציות. בהתחלה נהג להתאים אותן לעונות השנה, ממש כשם שעושים בתי אופנת העילית בפריז ובמילאנו. כשהתחילו לחקותו, הגה את הרעיון ליצור סדרות מבוססות נושא, שהוא מונה פטיש ("Fetish"). "פטיש היא קולקציה המורכבת מכמה חומרי גלם ייחודיים, שכל אחד מהם משולב בכמה קינוחים", הוא מסביר. אחת לכמה שבועות הוא מייצר קולקציה חדשה, ואז מתחלפים קינוחי הפטיש. כך, למשל, יצר ב־2012 את הקולקציה איספהאן, המורכבת מ־18 קינוחים, כולם מבוססים על טעמי הוורדים, הליצ'י והפטל. היו שם עוגת גבינה איספהאן, טארט איספהאן ואפילו מקרון, שוקולד, גלידה וקונפיטורה באותם טעמים. ארמה לא מפסיק לפתח טעמים וליצור שילובים מעניינים עד יוצא־דופן. בחג המולד, למשל,



מככבים בבוטיקים שלו מקרון במילוי כבד אווז ושוקולד ומקרון במילוי פטריית כמהין לבנה. נוסף על הטעמים המוכרים לכל צרפתי, ארמה תר אחרי חומרי גלם חדשים ומייבא אל בירת הפטיסרי טעמים ממקומות שונים בעולם. כך, למשל, הביא את היוזו שאיתו יצר קולקציה שלמה של קינוחים.



אפשר להזמין אצלו גם קינוחים המיוצרים באופן בלעדי ואישי על פי דרישות הלקוח. "יש אנשים המגיעים אליי כדי שאצור להם קינוח אישי, המתאים להם בטעמים ובמראה", הוא מספר ומתאר מקרה שבו התבקש להכין עבור אדם פרטי מקרון בטעם סיגר, כלומר, עם ארומה של טבק. לאחר ייצור ההזמנה האישית נשאר המתכון הסודי ברשות ארמה, וההזמין יכול לבקש שיכינו אותו עבורו שוב ושוב. הייצור ייעשה באופן בלעדי רק בבית ארמה.

ארמה רואה בעצמו אמן לכל דבר. לדבריו, עבודה על יצירה יכולה להימשך בין 30 שניות לכמה שבועות. אשת יחסי הציבור שלו מספרת כי יצירות רבות כלל לא מגיעות לידי ייצור מסחרי, אלא נשארות כיצירות למגירה, ממש כמו מלחין שלאחר מותו מגלים כמה סימפוניות הותר אחריו. מי יודע מה תהיה "הבלתי גמורה" של מלך הפטיסרי.



PIERRE HERMÉ PARIS

20

72 rue Bonaparte, 75006 (יש סניפים נוספים)  
 מטרר Mabillon, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Sulpice  
 א'-ד' 10:00-19:00, ה'-ו' 10:00-19:30, ש' 10:00-20:00  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

מתכון המקרון המוקדם ביותר התגלה במנזר איטלקי מהמאה התשיעית. יהודי איטליה אימצו את המקרון כעוגייה לפסח, שכן הוא נטול קמח או חומרי התפחה. בבטיסו יש רק קצף חלבונים, סוכר ושקדים טחונים.

לצרפת הגיע המקרון ב־1533, כשקתרונה דה מדיצ'י נישאה לאנרי השני מלך צרפת (עמ' 22) והביאה את המתכון לחצר המלוכה. בתקופת המהפכה הצרפתית הופיעו בעיר נאנסי שתי נזירות, שנמלטו מהמהומות בפריז. למחייתן הן אפו ומכרו מקרונים, וזכו לכינוי המלבב האחיות מקרון. בצרפת כל כך מכבדים את המקרון, שיש אפילו מוזיאון קטן שמוקדש לו בעיירה מונמור'ז'ו (Montmorillon).

#### מה צריכים (לכ־60 עוגיות)

5 חלבוני ביצים (L) בטמפרטורת החדר	70 גרם סוכר	למילוי
250 גרם שקדים טחונים	380 גרם אבקת סוכר	125 מ"ל שמנת מתוקה
10 גרם קקאו		125 גרם שוקולד מריר 70%
		אביזרים מיוחדים
		שק זילוף עם צנתר בקוטר 1 ס"מ

#### מה עושים

1. מקציפים חלבונים עם סוכר במערבל מזון במהירות גבוהה במשך כ־3 דקות, עד לקבלת קצף רך. חשוב שהחלבונים יהיו בטמפרטורת החדר כדי שיתקבלו קצף גבוה יותר ועוגיות מבריקות ויפות יותר.
2. מערבבים בקערה את שאר החומרים, מנפים לתוך הקצף ומקפלים בעדינות בעזרת מרית. כדי שיתקבל בצק חלק כדאי לטחון יחד את החומרים במעבד מזון ולסנון במסננת.
3. מרפדים תבנית בנייר אפייה. מעבירים את התערובת לשק זילוף עם צנתר ומזלפים בתבנית עיגולים קטנים בקוטר 3 ס"מ. מניחים כשעה בטמפרטורת החדר, כדי לקבל קליפה קשיחה ומבריקה.

4. מחממים תנור ל־160 מעלות.
5. נוגעים באצבע בעוגייה. אם האצבע לא נדבקת, העוגיות מוכנות לאפייה. אופים במשך 15 דקות, עד שהעוגיות קשות מבחוץ ורכות בפנים. מצננים היטב.
6. מכינים את המילוי: מביאים שמנת לסף רתיחה, יוצקים על השוקולד ומערבבים לתערובת חלקה. מצננים במשך שעה במקרר ומעבירים לשק זילוף עם צנתר בקוטר 1 ס"מ.
7. מרכיבים את המקרונים: הופכים חצי מכמות העוגיות ומזלפים עליהן מן המילוי, מכסים בעוגיות הנותרות ומצמידים בעדינות. שומרים בכלי אטום עד חמישה ימים או במקרר עד עשרה ימים.

## מקרון שוקולד MACARON AU CHOCOLAT מְקָרוֹן או שוקולֶה





מי הייתה הפילגש המלכותית שהטביעה את יגונה בשוקולד, איפה מוצאים את טארט הלימון הטוב ביותר בפריז, מיהו היפני שלימד את הצרפתים לאכול קרואסון בטעם תה ירוק, באיזו פטיסרי נפגשים יהודים ומוסלמים, היכן טועמים את קינוחי ההיי־טק העדכניים ביותר ואיפה את השוקולדים שנרקחו במיוחד למארי אנטואנט כדי לעזור לה להתגבר על כאבי הראש?

הספר הזה לוקח אתכם למסע בין בתי העוגות והקינוחים הטובים ביותר בבירה הצרפתית ובין הסיפורים שעומדים מאחוריהם. אם זה שיטוט רגלי מענג בעיר האורות או מסע כורסה נטול קלוריות אך מהנה לנפש, זוהי דרך מתוקה במיוחד להתיידד עם פריז ולהכיר מקצת מהתרבות ומההיסטוריה של העיר המופלאה הזו.

**שרון היינריך** היא קונדיטורית ישראלית שחיה בפריז ומחברת הבלוג האהוב Paris Chez Sharon, שצבר אלפי קוראים נאמנים. בספרה היא מאפשרת הצצה אל מאחורי הקלעים של עולם הפטיסרי, השוקולטרי והבולנז'רי בפריז וחולקת חוויות ממפגשים עם שף־פטיסריים ועם שוקולטיירים נודעים.

לקינוח מצרפים מתכונים ממיטב מסורת הפטיסרי הצרפתית, מוגשים לקורא הישראלי על ידי הקונדיטור **מיקי שמו**, מאפשרים טעימה על קצה הלשון של תרבות מתוקה ומפוארת.



ISBN 978-965-91864-5-7



9 789659 186457

מחיר מומלץ: 98 ₪

מהדורה ראשונה / מאי 2014