



19.92x25.87	1/5	עמוד 32	תל אביב time out	05/02/2015	46394097-2
מאיר אדוני שף - 13450					

זמן סוכר

מבקרי המסעדות וכתבי האוכל של Time Out בוחרים את 33 הקינוחים הכי טובים בתל אביב. מדריך דביק במיוחד

// תיקי גולן, גיל אקרמן, דניאל שק, שירי כץ, שרון בן דוד



24.5x26.73	2/5	33	עמוד	time out	תל אביב	05/02/2015	46394102-9
מאיר אדוני שף - 13450							



מי בכלל צריך ערמונים? מילפיי, טוטו

בני לוויה שונים. בפעם האחרונה זה היה מקרון קפה ואגוזי לוז. לאוהבי גלידה - הביס המושלם. הרצל 4, 03-5660915

מלון מונטיפיורי לימונשלי

קדם לימון, קצפת, עוגיות ולימונים מקורמלים. לא צריך הרבה כדי לייצר קינוח מוצלח שכה נעים לסיים אתו ארוחה במלון מונטיפיורי הנפלא. שכבות של קרמים חמוצים מתוקים, באיזון מושלם עם קראנץ' שמתחשק רק לנגוס בו עוד ועוד. אחר הטובים של רותי ומתי, ללא עוררין. 38 ש"ח. מונטיפיורי 36, 03-5646100

Blue sky

אדום-שחור-לבן

קדם גבינה, אבקת שוש, זיתי טאסוס, קראמבל יוגורט, קדם תות, מיקרו בויל, מרגנ חלב וגלידת וניל ג'ינג'ר. רק גאון כמו **מאיר אדוני** יכול לקחת כל כך הרבה חומרי גלם לא קשורים וליצור מנה שנראית כמו יצירת אמנות, וגם טעימה בהתאם. 63 ש"ח. מלך קרלטה, 03-5201830

מלוח וכבד גלידת וניל. מי צריך ערמונים כשיש כפה כזה אקסן? 52 ש"ח. ברקוביץ 4, 03-6935151

קפה אירופה צ'ורוס

זהו אולי הקינוח הכי פשוט ברשימת הקינוחים שלנו, אבל הוא לוקח בגרול: מדובר בשבע יחידות של צ'ורוס עטופות בסוכר וקינמון, שמגיעות עם שני רטבים שבהם אפשר לטבול את המקלות החמים ולמות - אחד ריבת חלב והשני שוקולד וויסקי. 38 ש"ח. שד' רוטשילד 9, 03-5259987

אקסטרה מושחתים

פרונטו

גלידת חמאה חומה

קנל שעשוי רק משומן חמאה מזוקקת. הגלידה הכי טעימה שתאכלו בחיים שלכם. היא מוגשת בפרונטו רק לעתים רחוקות כי עלות ההכנה גבוהה מאוד. כל פעם מגיש אותה השף ריוויד פרנקל עם

צפון אברקסט גויאבות מלוטשות

כל ליטוש מבית היוצר של אייל שני ראוי לקולות התפעלות. ליטוש הוא כעצם לישה של חומר גלם עם סוכר, ובישול בתוך הנוזלים הטבעיים שהפרי מגיש במגע עם הסוכר. הגויאבות מוציאות את הביס המיוחד ביותר מכל המלוטשים, ועם כף שמנת חמוצה הן תמצית הטוב של "החברה" יותר טובים". 36 ש"ח. לילינבלום 40, 03-5166660

טוטו

מילפיי

אם יש קינוח אחד בעיר שהוא קונצנוס מוחלט זה המילפיי של הקונדיטורית ממסעדת טוטו - שכבות של אושר צרוף שגורים לפלכול עיניים ולתחושת ריחוף על ענן של קסט. לא הרבה יודעים, אבל למילפיי הערמונים יש גרסה חדשה שנכנסה לתפריט המסעדה בחודשיים האחרונים, עם השינויים במטבח ובכעלות על המסעדה. בגרסה הנוכחית המילפיי מוגש עם קרם חלק של מסקרפונה, מעליו טופי

הקלאסית. כשטועמים מבינים שזה לא גנאש, פונדנט או כל שיבוט אחר, אלא הדבר האמיתי. מוגש עם גלידת אגוזי לוז לצינון הטמפ' כפה. 48 ש"ח. אחד העם 3, 03-5757477

בנדיקט

פנקייקס

ערמה של חביתיות חמימות ורכות במיוחד (כנראה בזכות בלילה המכילה חלב, ריוויין וחמאה מומסת) שעליהן מטבעות של שוקולד חלב נמס. הוראות הפעלה למאנץ' אולטימטיבי: יוצקים אספרסו על המגדל הזה ונועצים בו מזלג בעורו חם. 38 ש"ח. בן יהודה 171, שד' רוטשילד 29, 03-6868657

אדורה

נמסים שוקולד קצפת טונקה

נמסים היא הרבה מעבר לעוגת שוקולד, היא הפנטזיה המושלמת של שוקהוליקים שמתמוססת בחום הפה. השף אבי ביטון מגיש את הקלאסיקה הזאת בתוך שלולית שוקולד עם קצפת עמוסת טעמים מפולי הטונקה. 39 ש"ח. בן יהודה 226, 03-6050896

אורנה ואלה

טארט אגסים

מנה מיתולוגית שמלווה את אורנה ואלה מפתחת המקום לפני 22 שנה. הבצק חמאתי, עשיר ונימוח (אי אפשר להימלט מהמילה הזו כאן), והאגסים מבושלים ביין ושקועים בוורדרדות נינוחה בתוך קרם שקדים ממכר. 37 ש"ח. שינקין 33, 03-5252085

לנדוויר

עוגת גבינה

לפני כחצי שנה בנתה המגה קונדיטורית אסטלה תפריט מתוקים חדש לרשת בתי הקפה לנדוויר. הקינוח שהפך לחביב הקהל (ובצדק) הוא עוגת גבינה פירורים המכילה בעיקר שמנת מתוקה וגבינה לבנה. בקיצור, ביצוע שמנתי ומדויק למיתולוגיית קינוחים ישראלית. 38 ש"ח. בכל הסניפים.

קלאסיקות

קנטינה טירמיסו

מנה אישית שמורכבת משכבות בישקוטים טבולים בליקר וקפה, גבינת מסקרפונה וציפוי אבקת קקאו. המתכון איטלקי מקורי אבל בגלל שהבעלים, ג'ז מרסיאנו, לא מת על מתוק הוא חתך בכמות הסוכר. התוצאה: שאר הטעמים נגלים במלוא תפארתם ומתחברים לסימפונייה מושלמת. על הדרך אפשר גם לפנטז על חיסכון קליל בקלוריות. 35 ש"ח. שד' רוטשילד 71, 03-6205051

קופי בר

שטרודל בננות

קינוח הדגל של קופי בר היה ונותר יצירת מופת לאוהבי המתוק. בצק פילו מתפצץ בפה, מילוי בננות ואגוזים נימוח ולא מתוק מדי ורוטב טופי מהביל, מתחברים לכדי אסון דיאטתי מעגן. 38 ש"ח. יד חרוצים 13, 03-6889696

נורמן בראסרי

פורינג לחם

מה שנולד בקינוח פרולטרי שמתבסס על מחזור לחם ישן, הופך תחת ידיו של ברק אהרוני לשלמות אצילית. בריוש ריחני, קרם אנגלו מהביל וסוכר שמוגשים בכלי אפייה לוהט. ממכר לגמרי. 42 ש"ח. נחמני 23-25, 03-5435400

קלארו

פורינג אורז

את הקינוח המעט ילדי הזה לוקחת הקונדיטורית מור אוריון עד הקצה עם צלוחיות של סוכריות מרמלדה אדומות, טוויל שקדים קלויים ומיני גודיז מתוקים אחרים שהופכים אותו לחוויה כיפית במיוחד. 54 ש"ח. הארבעה 23, 03-6017777

פופינה

סופלה א לה מינוט

סופלה עם פצפוצי שוקולד שנאפה ברגע ההזמנה, כפי שמחייבת הטכניקה הצרפתית

21.1x32.99	3/5	35	עמוד	time out	תל אביב	05/02/2015	46394111-9
מאיר אדוני שף - 13450							



צילום: איליה מלינקוב

MESSA
סרקוזי

קרמו (טארט שוקולד רך), טראפלט בשני טעמים, מקרון שוקולד במילוי גנאש שוקולד מריר, שטריוול קקאו, שברי מרנג, אגוזי לוז מקורמלים וגלידת קרמל. כל העסק הזה הוכן במיוחד עבור בעלה של קרלה כרוני וללא ספק מדובר בחלום הרטוב של כל שוקוהוליסט. 74 ש"ח.
הארבעה 19, 03*6856859
שד' רוטשילד 142, 03*6314214

למתקדמים

טאיזו
אננס צלוי

פטיסייר קוקוס, הל ואניס, טופי תבלינים, קרם וניל, שוקולד לבן וקראמבל מלוח וכמובן אננס צלוי. השף יובל בן נריה שוב מפגין שימוש מבריק בתבלינים, תעוזה והבנת חוש הטעם ומגיש קינוח מורכב ומאתגר שמרפרר להורו.
מנחם בגין 23, 03*5225005

בקפיקו
פנקוטה בזיליקום

פנקוטה משובחת בניחוח בזיליקום מרענן עם פירורי קראמבל פריכים, והכל מוגש בכלי חינוני. הוכחה שגם את הקינוח האיטלקי הכי משעמם אפשר להנשים עם קצת מעוף. 34 ש"ח.
שבזי 49, 03*6201111

צפרה
ששימי אננס

קרם ברולה חצי קפוא, אננס מקורמל, סלט קטן של אננס וקרם נענע - אבי קונפורטי מצליח להביא את כל חומרי הגלם האלו לטמפרטורה ולמרקם שכאילו נולדו להיות כאלו.
48 ש"ח.
יגאל אלון 96, 03*6240044

באינסטוש, היא למעשה מדגם מייצג של היצע המתוקים של השף. היא כוללת מיני מתוקים קטנטנים ומעוצבים, וכולם נרקחים בקונדיטוריה של המסעדה - מהמרציפנים עד הקרמים והגלידות.
45 ש"ח.
הירקון 87, 03*5226464

דלאל
5 גוונים של שוקולד

פונדנט קרם שוקולד מריר, מוס פרלין ושוקולד לבן, שטריוול קקאו, פרלין קרנצ'י ושקדים מקורמלים על יוגורט. קינוח עשיר עד כדי שחיתות וסיום מושלם לדינר אנר מובי, במיוחד אם צפיתם ב-50 גוונים של אפור. 46 ש"ח.
שבזי 10, 03*5109292

יפו תל אביב
פרנץ' טוסט בקרם לימון וקצפת

מנה מעולה מבית היוצר של השף חיים כהן: בריוש מטוגן בחמאה, מעין פרנץ' טוסט מושחת, עם טעמי פרי הדר מרעננים. מעל הבריוש יש קרם לימון, על זה נחה קצפת וכל הטוב הזה שוהה בקערת ציר הדורים.
38 ש"ח.
יגאל אלון 98, 03*6249249

השולחן
קינוח שולחן

בראונזי אגוזי מלך, מוס פרלין, תחרת שומשום שחור וגנאש חם. השילוב המנצה של שוקולד בכמה מרקמים ואגוזים בתצורות שונות משתדרג בטעם שומשום מפתיע. את הגנאש מותר ללקק באצבעות, רצוי של בן/בת הזוג. 45 ש"ח.
שד' רוטשילד 73, 03*7171525

ג'לטריה
באבא

למאפה הקינקי הזה קוראים באבא או רום. זוהי מעין סופגניית שמרים נפוליטנית אפוייה הספוגה ברום וממולאת קצפת. בכל נגיסה תעברו תהליך מצמרר של טפטוף מתוק והתפרצות שמנתית. מומלץ להיכנע מראש ופשוט להתמסר.
10 ש"ח ליחידה.
אורי צבי גרינברג 25, 03*6703626

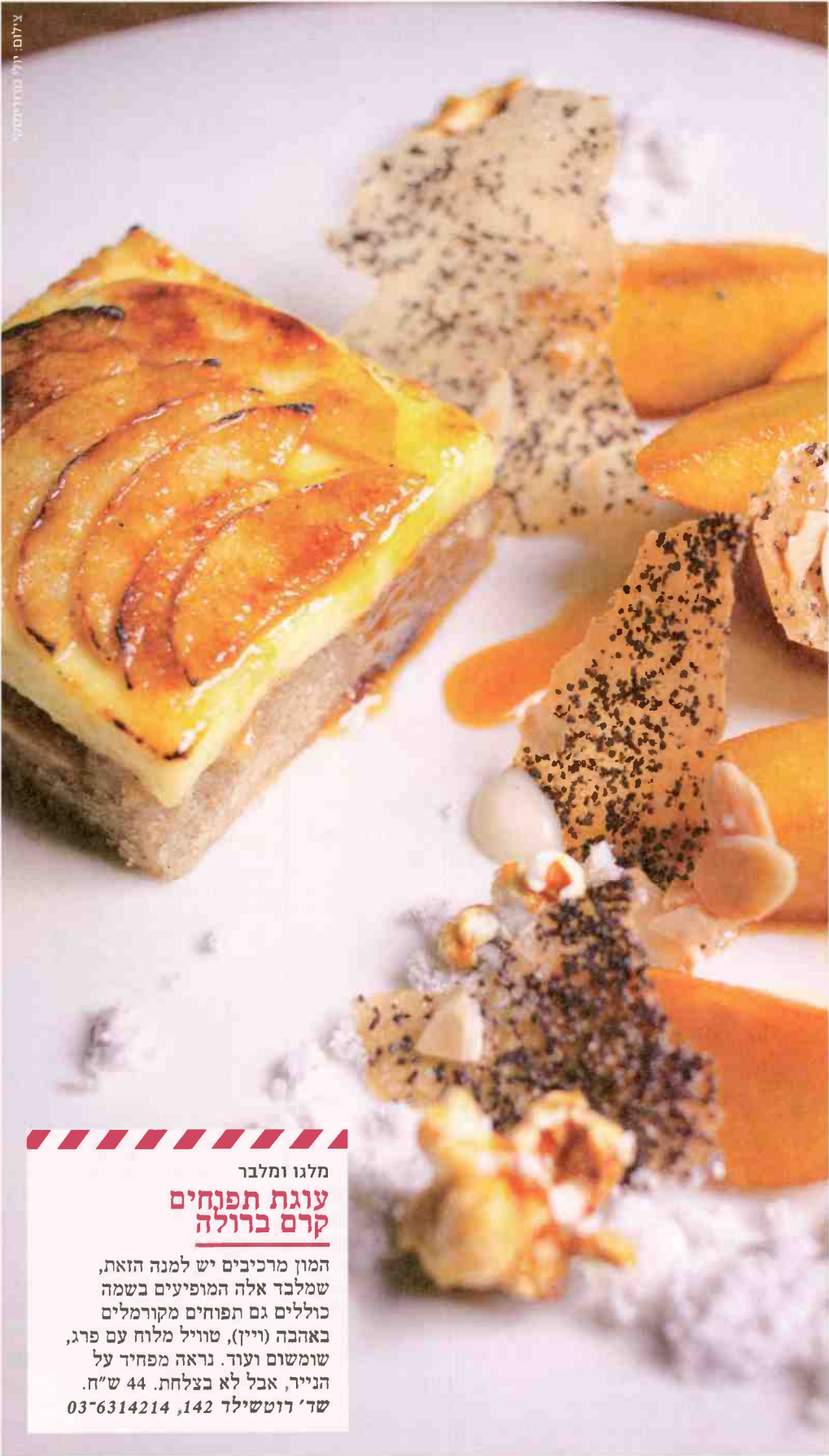
רפאל
פטיפורים

הפטיפורים של רפי כהן מככבים בתפריט המסעדה שלו מיום הפתיחה. מלבד העובדה שהצלחת היפה הזאת היא מסחטת לייקים



צילום: איליה מלינקוב

14.14x24.09	4/5	עמוד 37	תל אביב time out	05/02/2015	46394123-2
מאיר אדוני שף - 13450					



צילום: יולי טורדמנטי

מלגו ומלבר
עוגת תפוחים
קרם ברולה

המון מרכיבים יש למנה הזאת, שמלבד אלה המופיעים בשמה כוללים גם תפוחים מקורמלים באהבה (וייץ), טוויל מלוח עם פרג, שומשום ועוד. נראה מפחיד על הנייר, אבל לא בצלחת. 44 ש"ח.
 שד' דוטשילד 142, 03-6314214

27.05x25.74	5/5	עמוד 38	תל אביב time out	05/02/2015	46394137-7
מאיר אדוני שף - 13450					

הבסטה

מיני בונבוניירה

שכבות מהפנטות של שוקולד ונוגט עם קראנץ' אדיר של אגוזי לוז. בצד מוגשים פירות יבשים שעברו החייאה מחדש תודות לבישול בסאקה. פרט לתלולית השמנת החמוצה שמוגשת ליד, הקינוח טבעוני לגמרי, וכל כפית ממנו הופכת את הסועד לאדם טוב יותר. 42 ש"ח.

השומר 4, 03-5269234

נוצ'קה

פרפה חלבה

ננה שרייר, האישה והאגדה הטבעונית, לא שמה צ'רצ'חלה והולכת עם הלב. בשנה האחרונה היא שדרגה את המטבח הטבעוני למהדרין שלה כננוצ'קה וגם אגף המתוקים לא קופח. גולת הכותרת היא פרפה החלבה (38 ש"ח) - קציפה מפנקת עם תחתית נוגט ממכרת שכלל ביס תגרום לטבעוני לגלות את החיה הגרגרנית שבו.

לילינבלום 30, 03-5162254

בר קיימא

סניקרס

פעם טבעונים היו צריכים להגיד תודה אם היו מקבלים בסוף הארוחה פרי, או במקרה הטוב מרציפן, כך שהם ראויים לפיצוי על שנות ההזנחה הרבות. אפשר להתחיל באצבעות סניקרס כבר קיימא, שבריאות יותר מהמקור, אבל חשוב מזה - גם טעימות ממנו. שתי יחידות ב-22 ש"ח.

המשביד 22, 03-9493322

אנסטסיה

סירמיסו נא

עוגה מאסכולת Raw Food, שבכוחה לתת תחושה מחרמנת כהלל הפה גם ללא טבעונים בעליל. מדובר בקובייה המורכבת משכבות של קלתית תמרים ושקדים (בטעימה עיוורת לא תרעו להגריר שמקור המתיקות בתמרים), עליה שכבת מוס פולי שוקולד וקפה ומעל לכל מוס קוקוס שעליו בזקו אבקת קקאו. 34 ש"ח ואתם בגן עדן.

פרישמן 54, 03-5290095

כתית

ארמה

שוקולד, פורצ'יני, כמהין, טונקה ואבץ הם רק כמה מהשחקנים המרכיבים מבט ממותק על טעמי החורף והיערות שאותם פגש השף מאיר אדוני בטיוליו ברחבי סקנדינביה. ללא ספק אחד הקינוחים הכי מעניינים שיש לתל אביב להציע. 69 ש"ח.

נחלת בנימין 57, 03-5107001

טבעוניים

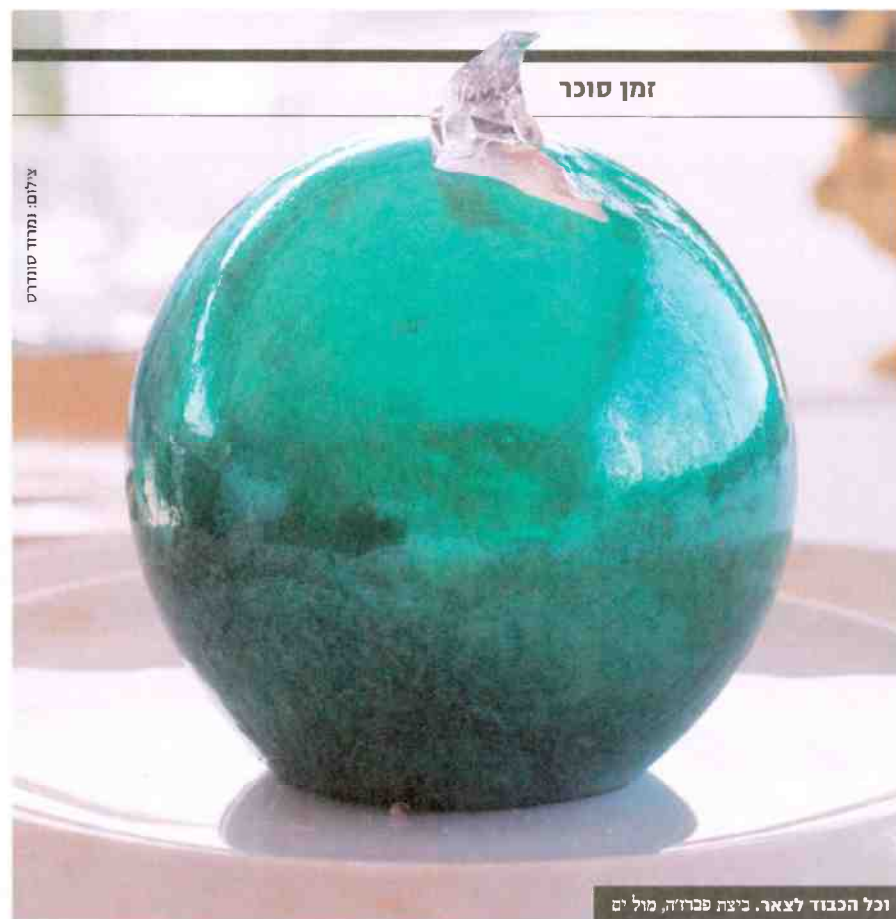
קמפאי שרונה

פנקוטה קוקוס

פנקוטה מחלב קוקוס עם קרם מנגו, סלסילת פירות טרופיים וצי'פס קוקוס. גרסה מרעננת לקינוח הכה נדוש במתיקות לא מנג'סת ובצבעוניות מקסימה. צי'פס קוקוס למעלה מוסיף עוד מרקם לחגיגה. קינוח קליל וכיפי במחיר הוגן. 22 ש"ח.

אוסולדו ארניה 9, 03-4005544

זמן סוכר



וכל הכבוד לצאר. כיצת פברז'ה, מול ים

→ מול ים

ביצת פברז'ה של הצאר

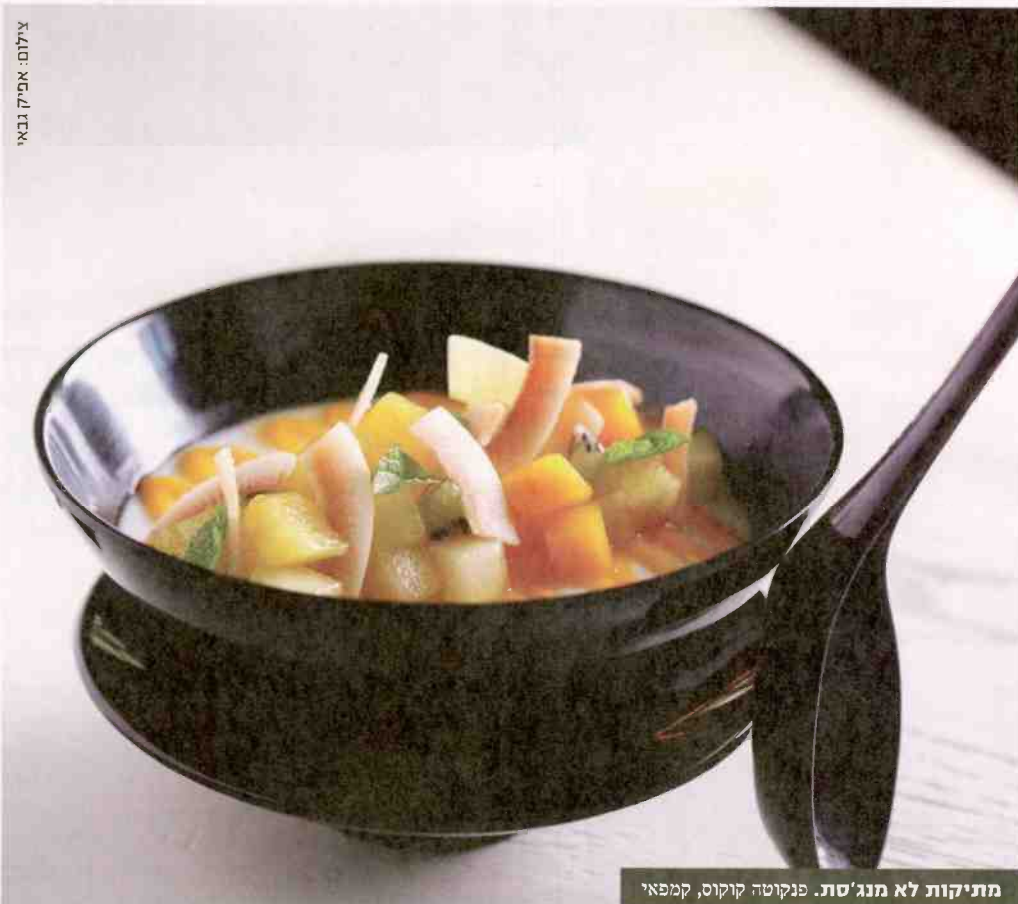
הביצה שהפכה לאייקון תרבות קולנירי. ציפוי עגול עשוי סוכר צבוע, עם מגוון קרמים, קציפות פירות ועוד כל מיני הפתעות משמחות שהשף יורם ניצן רוקח. מתחת לכל הטוב הזה שוכן דף זהב אכיל, ולחלוטין מדובר בקינוח שכל גרגרן מפנטז עליו כמתנת יום הולדת. 70 ש"ח.

נמל תל אביב, האנגר 24, 03-5469920

דיינג

מאצ'ה קרם ברולה

קרם ברולה מושלם העשוי מכוכב הקינוחים של המטבח היפני - המאצ'ה (תה ירוק). יש לו מרקם קטיפתי וארומת אדמה, מעליו מונחים עיגולי קרמל שנחרך במשורה ולצדם קנל גלידת גראן מרינייר רכה וטעימה. אקורד הסיום של המסעדה החדשה והטובה בישראל הוא מופע אורח של רוקסטאר אנגלי. 48 ש"ח. נחמני 25, 03-5435444



מתיקות לא מנג'סת. פנקוטה קוקוס, קמפאי