



טלי שוקולד מעניקה תוכן לפרלינים

יוסי גינוסר

כשעורכת דין מתמחה בשוקולד היא מדקדקת בפרטים כמו באותיות הקטנות. יוסי גינוסר טעם והוקסם מהשוקולד של טלי בוכסווילר. כל פרלין אצלה הוא חוזה חתום.

אם תשמעו כיצד טלי בוכסווילר מתארת את תשוקתה לשוקולד, תחשבו שאתם מקשיבים לאחות התאומה של אייל שני. את הפרלין במילוי יוגורט שהיא מייצרת, היא מתארת כ"שילוב של ים תיכונית חמצמצה ומרעננת עם הטעמים האריסטוקרטיים של השוקולד האירופאי". רוצים עוד? את פרלין הפסיפלורה המקורמלת היא מתארת כ"שילוב עגלגלות הקרמל עם החוצפה והישרות של הפסיפלורה". מהיכן אוצר המילים הזה? אולי שילוב של הכשרתה כעורכת דין ותחביבה כסופרת ספרי ילדים. כן, טלי כתבה מספר ספרי ילדים, ביניהם הספר "ארטי-כאילו" שהוגדר כאחד מ-20 ספרי הילדים הטובים בעברית לגילאי 4-6. היא מאוהבת בסגנון הכתיבה של מאיר שלו. "הוא לוקח מילים, מועך אותן, מותח אותן, מעצב אותן כמו בצק או שוקולד ויוצר יש מאין". יתכן ואהבתה לשוקולד ולכתיבה נובעים מאותו מקור - אהבתה ליצירה.

היא סיימה תואר ראשון במשפטים באוניברסיטת ת"א, התמחתה בנדל"ן במשרד עו"ד תל אביבי מוביל, עשתה תואר שני במשפט בי"ל ומשפט הקהילה האירופאית בלונדון, תוך כדי עבודה במשרד עורכי דין הנחשב בין עשרת הענקיים בבריטניה. כך מן הסתם היה נפתח מאמר רקע על עורכת דין מצליחה באחד מהעיתונים הכלכליים. ובכן, פתיחה זו מובילה דווקא לכתבה על שוקולטיירית ועל הפרלינים המופלאים אותם היא מייצרת.

.....
תשמעו כיצד טלי בוכסווילר מתארת תשוקתה לשוקולד, תחשבו שאתם שיבים לאחות התאומה של אייל שני
.....





סטאז' בהיכל הקודש של השוקולד הבלגי

ליצור השוקולד היא נחשפה במהלך שהותה עם משפחתה בבריסל, לרגל לימודי בעלה. "הילדים יצאו לבית הספר, בעלי ללימודים והבית התרוקן לפתע. מזג האוויר בחוץ היה קודר ולא ידידותי והחברים בישראל רחוקים". בתנאים כאלה היצירתיות פרצה החוצה וטלי החלה את לימודיה ב-INFOBO, בית הספר הגבוה לשוקולד, כאשר

בעברה אין רקע של בישול, קונדיטוריה או אפילו אהבה מיוחדת לשוקולד. החלק הקשה התחיל רק לאחר סיום הלימודים. כדי לקבל את הדיפלומה, היה עליה לעשות סטאז'. היא החליטה שתעשה אותו אצל יצרן הפרלינים הטוב ביותר, פייר מרקוליני. כאן טלי מרגישה שהיא חייבת לעצור ולהסביר ש"זה בערך כמו להתמחות אצל קוקו שאנל, אבל בתחום השוקולד. רבים וטובים מתחום השוקולטרי היו משתוקקים להתחלף איתי ולקבל את הזכות לעבוד ב'היכלי

.....
 זה בערך כמו להתמחות אצל קוקו שאנל,
 אבל בתחום השוקולד. רבים וטובים
 מתחום השוקולטרי היו משתוקקים
 להתחלף איתי

הקודש' של אומן השוקולד הגדול הזה. פייר מרקוליני הכניס שינויים וחדשנות לתחום השוקולד, טעמים חדשים, מיזוגים מעניינים, ופיוז'ן של טעמים. אני חייבת להודות כי אני מושפעת מדרכו, מאמינה בה ומיישמת אותה". כדי להתקבל לסטאז' טלי החליטה לנצל את החוצפה הישראלית ולהגיע לאטלייה של מרקוליני ללא פגישה. היא הצליחה להפגש עם השף, לשכנע אותו כי היא נחושה לעבוד ללא שכר ולו רק כדי להפיץ את הבשורה שלו בישראל. היא התקבלה לעבודה. אולם היה זה רק המכשול הראשון. העבודה החלה בשבבוקר ולצורך כך, היה עליה להתעורר בלילה ולצאת לנסיעה ממושכת שחצתה רבעים אפלים של בריסל ואף עברה דרך היער. באטלייה, היה עליה להוריד כל תכשיט, לאסוף את שערה בכובע מנתחים, ללבוש סינר גומי וכפפות. הייתה זו עבודה תחושה של להיות עירומה מכל זהות. האווירה הייתה מוקפדת מאוד עם דרישה לפרפקציוניזם קיצוני. על הפרלין, למשל, היה להיות עגול מושלם. כל

.....
**זוב המילויים בישראל הם של גנאש
'בצרפתית: Ganache - מילולית 'טיפשי'
שהוא תערובת של שמנת ושוקולד**
.....

יום נזרקו שקים שלמים של פרלינים שכל פשעם היה שצורתם לא הייתה מושלמת. החדרים היו סטריליים, את סינר הגומי היה עליה לקרצף מספר פעמים ביום ואת הכפפות החד פעמיות היה עליה להשליך תדיר. מתוך הלחץ המתמשך והרציף שהופעל עליה צמחה בטלי אהבה גדולה לאומנות השוקולד. חדר החדרים של האטליה היה חדר הכנת הרטבים, שרק מתי מעט הורשו להכנס אליו. ימים ספורים לפני תום הסטאז', פנתה טלי לשף הראשי בתלונה שלימודיה כמעט הסתיימו והיא טרם התנסתה ברקיחת הרטבים. בחוסר רצון בולט הסכים השף לשלב אותה במלאכת רקיחת הרטבים. כאשר היא פנתה אליו ובקשה בחוצפה לקבל מתכון של אחד מהרטבים, כמעט גלגל אותה מכל המדרגות.

הכל תלוי בטיב המילוי

פְּרָלִין (מצרפתית: Praline) היא מילה המשמשת כיום ככינוי כולל לממתקי שוקולד ממולאים, המכונים גם בונבונים. ישנן שתי שיטות עיקריות להכנת פרלינים - השיטה הצרפתית והשיטה הבלגית. בשיטה הצרפתית מכינים משטח של מילוי, משטחים אותו וחותכים אותו לקוביות. לאחר מכן טובלים אותו בשוקולד. מובן כי בשיטה זו על המילוי להיות מוקשה למחצה. בשיטה הבלגית,

מוזגים שוקולד חם לתבניות, יוצקים עליו כשהוא בתוך התבנית את המילוי, אשר יכול להיות גם נוזלי, וחותרמים אותו בשכבה נוספת של שוקולד. מובן כי בשיטה הבלגית האתגר הוא לשמור על מעטפת השוקולד דקה ככל האפשר, כדי לתת מספיק מקום למילוי. כאן טלי מלינה על רבים מהשוקולטיירים הישראלים על המעטפת העבה של הפרלינים מעשי ידיהם. תלונה נוספת היא על מילוי משעמם. רוב המילויים בישראל הם של גנאש (בצרפתית: Ganache - מילולית 'טיפשי') שהוא תערובת של שמנת ושוקולד. לתערובת זו ניתן להוסיף תמצית משקה (כגון רום, אייריש קרים וכו') או מוצקים (אגוזים, תאנים וכו'). לטענתה, פרלינים על בסיס מילוי גנאש הם מעטפת שוקולד במילוי עוד שוקולד. זו הסיבה שלעתים 'משעמם' לנו לאכול מספר פרלינים בבת אחת. האתגר הוא ברקיחת מילויים מרתקים אשר בביס הראשון ייצרו הפתעה אצל הטועם. למשל, בפרלין אותו היא ממלאת בקרמל נוזלי מתובל בפרחי מלח ומי ורדים, הטועם מופתע מהשילוב בין מלוח למתוק. בפרלין התות המתובל היא משלבת בין מתיקות התות ועוקצניות התבלינים. טלי מחפשת את חוויית הטעם הרב שכבתי של טעמים וגם של תרבות. הפיזוץ מהשראת מרקוליני יוצר זאת. האם הטעם הישראלי, אשר מחבב כל כך את מערבולת הטעמים של הפיזוץ באוכל, יחבב גם פרלינים בעלי טעמים נועזים וחצופים? איני יודע, אולם אני אהבתי זאת מאוד. •

jginossar@gmail.com
טלי שוקולד. 054-7918373
talibuc@gmail.com