



طريقة التحضير:

لتحضير المشوة الأولى، نخلط البرقوق، الجوز، قشرة البرتقال، اللوز وعصير البرتقال.

لتحضير المشوة الثانية، نخلط اللوز، التمر المقطع ونكهة اللوز.

لتحضير السبزو : في كاسول غرق نار هادئة، نذيب السكر في الماء مع التحريك باستمرار. فوق طهونة مرشودة بقليل من السكر الضيق نضع العين اللوز بالمدك على شكل مستطيل ثم نقسمه إلى جزئين، لدهن جزءا بالسبزو المضرب ونحتفظ بالجزء الآخر.

بطابع دائري نضع العين المدهون بالسبزو، دون أن نضغط على العجين بقوة كي لا يتقطع. نضع وسط كل بصمة مقدار ملعقة صغيرة من المشوة الأولى أو الثانية. نطفي المشوة بعجين اللوز المحفوظ به ونضغط قليلا باليد كي يلتصق العجين مع بعضه.

نقطع البواش المشوة بظن الطابع الدائري وبقس الطريقة نهي باقي المشوة.

نكسو الحلوى بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (انظر الصفحة 38)، نتركها تبرد ونقدمها.

راقبولي بالفواكه الجافة

تحضر هذه الحلوى بتوعين من المشوة :

- 100 غ من السكر الضيق
- 500 غ من عجين اللوز (نظر الصفحة 17)
- 300 غ من الشكلاطة
- 200 غ من اللوز المسلووق والمهرمش
- 100 غ من التمر المقطع
- فطران من نكهة اللوز
- المشوة الأولى :
- 100 غ من البرقوق المقطع
- 20 غ من الجوز (الكركانج) المهرمش
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال المفصلة
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- 2 معلقةتان كبيرتان من عصير البرتقال
- 150 غ من مسحوق السكر سنبدة
- كأس صغير من لثاء



فلورونتان (Florentin)

- 75 غ من الزبدة
- 75 غ من مسحوق سكر سميكة
- 50 غ من العنب الجاف (الزبيب)
- 50 غ من الفواكه المعسلة
- 100 غ من رقائق اللوز
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية
- 175 غ من قطع الشكلاطة السوداء

طريقة التحضير:

في كاسرول فوق نار هادئة، نذيب الزبدة و السكر حتى الغليان.



نزيل الكاسرول من فوق النار. نضيف العنب الجاف، الفواكه المعسلة، رقائق اللوز و القشدة الطرية ثم نحرك.



نفرغ الخليط فوق صفيحة فرن مقروشة بورق الزبدة، ندخلها الفرن المسخن بدرجة 180°C من 10 إلى 15 دقيقة.



مباشرة بعد إخراج الطوى من الفرن نقطعها إلى دوائر بواسطة طابع الحلوى و نضعها في طبق.



نغمس أسفل الطوى في الشكلاطة المذابة (انظر طريقة الشكلاطة في حمام مريم بالصفحة 30).



بشبكة الأكل نزين الطوى بخطوط مائلة قبل أن تبرد الشكلاطة.



فينونسيي (Financier)

- 100 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من الفانيليا
- 250 غ من مسحوق السكر سميكة
- 140 غ من اللوز المحنون
- 8 غ من البيض (250 غ)
- قهصة من الملح
- 250 غ من الزبدة المذابة
- ملعقتان كبيرتان من شعيرة الشكلاطة
- ملعقة الشكلاطة 1
- 150 غ من الشكلاطة
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو

طريقة التحضير:

في إناء نمزج الدقيق، الفانيليا، مسحوق السكر و الوزن.



نخفق، بالخراب الكهربي، البيض مع الملح إلى أن يصبح كالثلج، نضيف تدريجياً الخليط الأول و نحرك بهبل مع القيام بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى.



نضيف الزبدة المذابة و شعيرة الشكلاطة إلى الخليط و نحرك قليلاً.



نذعن قوالب الحلوى بالزبدة و نرشها بقليل من الدقيق ثم نملأها بالعين و ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180°C لمدة 25 دقيقة تقريباً.



لترزين الطوى، نذيب الشكلاطة في حمام مريم (انظر الصفحة 30). نضيف إليها القشدة الطرية و بودرة الكاكاو. نحرك لمدة 4 دقائق تقريباً حتى تتجانس هذه العناصر.



نزيل الحلوى من القوالب، نقلبها و نملأ وسطها بصلصة الشكلاطة ثم نقدمها باردة.



حلوى الكوك بالشكلاطة

- 250 غ من الكوك

- 3 من صفار البيض

- فستق برتقالي محكوك

- كأس صغير من عصير البرتقال

- 2 أكياس من الفانيلا

- 100 غ من السكر الصغير

التزيين :

- شكلاطة سبواء مذابة (ص 39)

- شكلاطة بيضاء مذابة (ص 39)

طريقة التحضير :



في إناء نخلط كلا من الكوك، أصفر البيض، فستق البرتقال المحكوك، الفانيلا و مسحوق السكر الصغير.



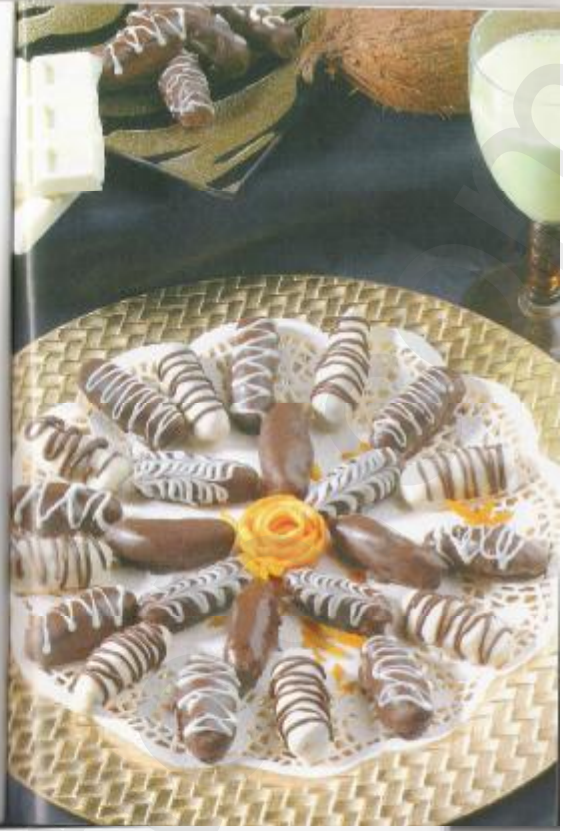
نكعب عصير البرتقال و نالك العجين بأطراف الأصابع حتى نحصل على عجين لين، مدة الفك قد تستغرق بعض الوقت.



نحضر قضباناً صغيرة بخايط الكوك، نصلفها في صفيحة فرن مبروشة بورق السولفرزي، ندخلها الفرن لمدة 15 دقيقة تقريباً.



تبرد الحلوى تبرد، نغمسها في الشكلاطة المذابة إما البيضاء أو السوداء، و للتزيين نضع الشكلاطة المذابة المثقبة في كيس من البلاستيك و نلقه فيها صغيراً لترسم به خطوطاً رقيقة و نالك بمخاطفة لوني الشكلاطة.



بسكويت بالشكلاطة

- 300 غ من الشكلاطة السوداء

الكلاصاج :

- 50 غ من السكر الصغير

- ملعقة صغيرة من بودرة الكاكاو

- ملعقة صغيرة من الزبدة المذابة

- ملعقة كبيرة من عصير الحامض

- ملعقة صغيرة من الماء

التزيين :

- 3 ملاعق كبيرة من اللوز المهرمش

العجين :

- 150 غ من الزبدة اللينة

- 400 غ من الدقيق

- كيس من الفانيلا

- 100 غ من الشكلاطة المحكوك

- 50 غ من مسحوق السكر (محببة)

- بيضة

- فستق من الملح

- ملعقة صغيرة من فستق البرتقال المحكوك

طريقة التحضير :



في إناء نخلط الزبدة اللينة مع الدقيق، الفانيلا، الشكلاطة المحكوك، السكر، البيضة، الملح و فستق البرتقال، نالك جيداً ثم نضع العجين في كيس بلاستيكي و نحتفظ به في الثلاجة لمدة ساعة.



نورق العجين باليد فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نقتعه بطابع العيون، نصلفها في صفيحة مدفونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق ثم ندخلها الفرن المسخن حرارته 200°C لمدة 20 دقيقة.



لتحضير الكلاصاج، نخلط السكر الصغير مع بودرة الكاكاو، الزبدة المذابة، عصير الحامض و الماء.



نذيب الشكلاطة في حمام مريم (أنتظر الصفحة 38)، نترغها فوق ورق السولفرزي و نسطها، بسمك 2 ملم.

نقطعها بنفس طابع العيون الذي قطعنا به العجين، ندهن كل قطعة حلوى بالكلاصاج و نضع فوقها قطعة من الشكلاطة، للتزيين ندهن هذه الأخيرة بقليل من الشكلاطة المذابة يلتصق بها اللوز المهرمش.



صابلي بالتين الجاف و الشكلاطة



- عجين الصابلي :**
- 250 غ من الدقيق
 - فستقة ملح
 - 100 غ من مسحوق السكر (سنبلة)
 - 175 غ من الزبدة المذابة
 - فستقة برتقالية محكوكه
 - بيضة
 - أصغر بيضة
 - حشوة التين الجاف (الشريحة) :
 - 125 غ من التين الجاف
- عجين الصابلي :**
- 70 غ من قطع الشكلاطة
 - 2 أكياس من الفانيلا
 - 150 غ من اللوز المسلووق المشمر والمصر
 - 200 غ من السكر الصفيبل
 - فستقة من الملح
 - نصف ملعقة صغيرة من بودرة الزنجبيل
 - 10 غ من بودرة الكاكاو
 - 3 من البيض البصر
 - لقتين :
 - 30 غ من اللوز مسلووق و مشطع بالطول

طريقة التحضير :



لتحضير عجين الصابلي، نخلط في إناء كلا من الدقيق، الملح، السكر، الزبدة، فستقة البرتقال المحكوكه، بيضة و أصغر بيضة (مختلط بالبيض لاستعماله مع حشوة التين الجاف)، ذلك جيدا حتى نحصل على عجين لين.



نورق العجين بالذاك فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نقطع بطابع الطول و نشعه في صفيحة فرن مدفونة بقليل من الزيت ثم نحتفظ به جانبا.



حشوة التين الجاف : نطحن، في المنحة الكهربائية، قطع التين الجاف، قطع الشكلاطة، الفانيلا، اللوز، السكر الصفيبل، الملح، بودرة الزنجبيل و بودرة الكاكاو. نضيف البيض و نطحن مرة ثانية لمدة دقيقة، نفرغ الخليط في كاسبرول و نضعه فوق نار هادئة حتى تنوب الشكلاطة و نحصل على خليط كثيف، نتركه يبرد قليلا.



نشع حشوة التين الجاف في جيب الطواني ثم نضغط قليلا فوق كل قطعة حلوى. نزينها بقطع اللوز، ندخل الطوي الفرن الساخن حرارته 160°C من 15 إلى 20 دقيقة، تقدم باردة.

13

حلوى بالمربي و الشكلاطة



طريقة التحضير :



في إناء، نخفق البيض مع السكر بالطراب الكهربائي إلى أن يصير كثيفة رخوة. نضيف الزبدة، الدقيق و الخميرة، نخلط الكل جيدا و ذلك حتى نحصل على عجين لين.



تأخذ طلعتين كبيرتين من العجين، نضيفهما إلى بودرة الكاكاو و نخلط جيدا حتى نحصل على لون بني.



نذهن قوالب الحلوى بالزبدة و ترشها بقليل من الدقيق، نفرغ مقدار نصف ملعقة صغيرة من العجين البني ثم مقدار ملعقة كبيرة من العجين الأبيض، ندخل الحلوى إلى الفرن الساخن بدرجة حرارة 180°C لمدة 25 دقيقة تقريبا.



لتحضير جولي المربي «نغلي فوق نار هادئة مربي الفراولة مع الماء لمدة 15 دقيقة حتى يمسح المربي سمكا، للتأكد من أن الجولي جاهز، ندخل إلى الثلجة مقدار ملعقة صغيرة من الجولي حتى يبرد قليلا، نغمسه بالأصبع إذا لم يلتصق فهو جاهز.



نذيب الشكلاطة مع الزيت في حمام عريم (ننظر الصفحة 20)، نزيل الطوي من صفيحة الفرن، ندهنها بطبقة سمكة من المربي و نغطيها بالشكلاطة المذابة، تقدم باردة.

14

- العجين :**
- 3 بيضات
 - 100 غ من مسحوق السكر (سنبلة)
 - 100 غ من الزبدة المذابة
 - 100 غ من الدقيق الأبيض
 - كيس من خميرة الحلوى
- جولي المربي :**
- 5 صلاخ كبيرة من مربي الفراولة
 - نصف كأس صغير من الماء
 - 250 غ من قطع الشكلاطة السوداء
 - ملعقة كبيرة من الزيت

شكلاطة باللوز

- 500 غ من اللوز
- 250 غ من مسحوق السكر سميكة
- ملعقة كبيرة من عصير البرتقال أو الحامض
- 500 غ من الشكلاطة
- 2 ملاعق كبيرة من الزيت

طريقة التحضير:



تسلق اللوز، تزيل له القشرة و تطحنه مع السكر و عصير البرتقال لتتمسك على عجينة لينة.



تخضّر قضباناً مربعة بحجم اللوز، تيسطها و تقطعها بالنسكين على شكل مربعات.



تغطى مربعات عجينة اللوز بالشكلاطة اللدابة مع الزيت في حمام مريم (أنظر الصفحة 99) و تضعها فوق الشبكة لتجمد الشكلاطة.



تضغط على كل حلوى، يظهر شوكة الأكل، لتزيينها، تقدم باردة مع مشروب ساخن أو باردة.



17

حلوى بالشمش الجاف

- قليل من القرفة
- 100 غ من الجوز (الكراكانج)
- 3 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال
- 300 غ من الشكلاطة السوداء
- للتزيين:
- 100 غ من أنصاف فاكهة الجوز
- 200 غ من الشمش الجاف
- قليل من ماء الزهر
- الحشوة:
- 200 غ من اللوز
- 120 غ من مسحوق السكر
- ملعقة صغيرة من الزبدة

طريقة التحضير:



تسحق حبات الشمش بمنديل مبلل بماء الزهر. تقطع كل حبة إلى نصفين بالعرض. تحضر الجوز قليلاً في الفرن أو في مقلاة مغطاة و نظريه باليد.

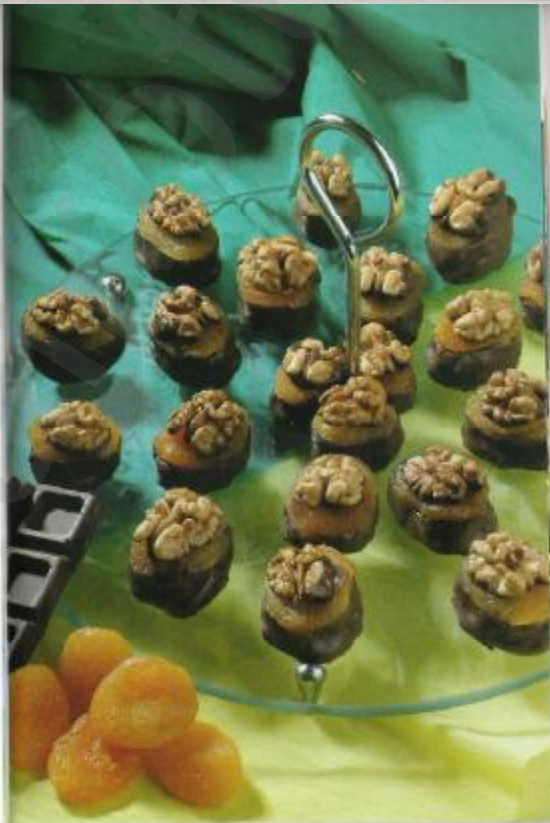


لتحضير الحشوة، تطحن اللوز مع مسحوق السكر، الزبدة و القرفة. تضيف إليه الجوز المهروس، عصير و قشرة البرتقال ثم تحضر كويرات متوسطة الحجم.



تضع كويرة من الحشوة بين كل نصفين من الشمش و تضغط قليلاً من الجوانب كي تغطي للحلوى شكلاً بيضاوياً، تعبس أسفلهما في الشكلاطة اللدابة و تضعها فوق ورق الزبدة لتبرد.

للتزيين، ندهن أسفل الجوز بقليل من الشكلاطة للتمسك فوق الحلوى.



19

مكعبات بكمية الشكلاطة



المكونات :

- 80 غ من الزبدة
- 300 غ من السكر الناعم
- 3 ملاعق كبيرة من العسل
- بيضتان
- كأس كبير من الحليب (200 مل)
- 400 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى

طريقة التحضير :



بالطراب الكهربائي تخفق الزبدة مع السكر و العسل في حمام مريم حتى تذوب الزبدة.



نزول الإناء من فوق النار. نضيف إليه كلا من البيض، الطليب، الدقيق و الخميرة. نخلط بملقعة خشبية حتى نحصل على خليط سائل. نفرغه في أنية فرن مدعونة بالزبدة و مرشوشة بالدقيق. نخلطها الفرن الساخن بدرجة 180°C لمدة 35 دقيقة تقريبا.



لتحضير كريمة الشكلاطة. نخلط في كاسرول فوق نار هادئة كلا من الزبدة، بودرة الكاكاو، السكر ثم الطليب. نزول من فوق النار عندما تلمزج جميع العناصر و نحصل على كريمة رخوة. نضيف عصير البرتقال و القاتيل و نخلط ثانية.



تقطع الحلوى بالسكين إلى مكعبات. نغمسها في الكريمة الحاضرة و نضعها في الكوك. نترك الحلوى ليلة كاملة في مكان جاف لتتشرّب الكريمة و نقدمها باردة.

حلوى بالشكلاطة و الجوز

- 200 غ من قطع الشكلاطة
- 250 غ من الزبدة اللينة
- 6 بيضات
- 200 غ من مسحوق السكر (صنيداً)
- 200 غ من الجوز (الكرمانج) مهروس
- نصف ملعقة صغيرة من الفانيليا للطنوس
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق حبة الخلاوة (Cardamome)

التحضير :

- 20 حبة من الجوز (الكرمانج)
- مغسولة إلى نصفين

طريقة التحضير :



في إناء نخلط الزبدة اللينة مع أصغر البيض.



نضيف إلى الخليط مسحوق السكر و الشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) ثم نخلط الكل.



في إناء آخر نخلط الجوز المهروس مع البرتقال، حبة خلاوة و القرفة.



نخفق أبيض البيض بالطراب الكهربائي إلى أن يصبح أيضاً كالثلج و نضيفه تدريجياً إلى خليط الشكلاطة و خليط الجوز. نحرك بملقعة خشبية ببطء و بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى كي نحافظ على كثافة أبيض البيض.



نفرغ الخليط في أنية فرن مدعونة بالزبدة و مرشوشة بقليل من الدقيق. نخلطها الفرن بدرجة حرارته 180°C لمدة 40 دقيقة تقريبا.



نخرج الحلوى من الفرن، ندهنها بالمربى ثم بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39). بسكين نقطع الحلوى على شكل مربعات. نزينها بالصلاف فاكهة الجوز، نتركها تبرد و نقدمها.





كوكيز بشعيرية الشكلاطة

- 150 غ من الزبدة اللينة
- 250 غ من مسحوق السكر (سميدة)
- 185 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من بودرة الكاكاو
- 2 من البيض المبشور
- ملعقة كبيرتان من شعيرة الشكلاطة

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط الزبدة اللينة و السكر إلى أن نحصل على كريمة، نضيف إليها الفانيق، بودرة الكاكاو و البيض المبشور ثم شعيرة الشكلاطة. نخلط مرة أخرى حتى نحصل على عجينة رطوب.



نضع مقدار ملعقة صغيرة من العجين في صفيحة مدهونة بالزيت و مرشوشة بقليل من الدقيق (أو مطروشة بورق الزبدة)، ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن، بدرجة حرارته متوسطة، حتى تتحمر الطوى.



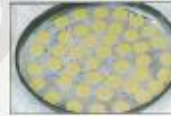
صابلي بعجين اللوز و الشكلاطة

- 150 غ من الدقيق
- 90 غ من مسحوق سكر المسيل
- 75 غ من الزبدة
- ملعقة صغيرة من مسحوق النافع
- 350 غ من عجين اللوز (الطبخ الصفحة 17)
- 200 غ من الشكلاطة السوداء
- 75 غ من الشكلاطة البيضاء

طريقة التحضير :



عجين الصابلي : في إناء، نخلط الدقيق مع السكر، الزبدة، النافع و أسفر البضفة، نذاك جيدا حتى نحصل على عجينة لين، نطفيه و نضعه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نوريق العجين بالذاك و نقطعها بطابع الطوى الدائري، نضع دوائر الطوى في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق. ندخلها الفرن المسخن (حرارة متوسطة) حتى ينضج.



نحضر قضباننا رقيقة من عجين اللوز، نشق طرفيها لنحصل على شكل دائري لا يتعدى قطره قطر دوائر الصابلي و نضعها فوق هذا الأخير.



نذيب الشكلاطة السوداء في حمام مريم (أنظر الصفحة 39)، نضعها في جيب الطواني و نكسب بها دوائر عجين اللوز. نضع الشكلاطة البيضاء لثابة في كيس من البلاستيك نلقب زاوية ثم نضغط لرسم خطوط رقيقة فوق الحلوى قصد تزيينها.



نوطة باللوز و الشكلاطة

- 400 غ من اللوز
- 250 غ من السكر الصفيل
- 100 غ من العسدة الطرية
- 50 غ من بودرة الكاكاو
- نصف كأس صغير من الماء

طريقة التحضير :



تغسل اللوز، تنشله و تجمره في صفيحة فرن، نخرجه من حين لآخر للحركة ثم نعيده إلى الفرن حتى يتحمر، ندمه ببرد.



في كاسرول فوق نار هادئة، نثيب السكر إلى أن يصبح كراميل. نضيف اللطدة الطرية، بودرة الكاكاو و الماء. نحرك حتى تتجانس العناصر ثم نضيف اللوز المحمر و نخلط الكل لمدة 4 دقائق.



نفرغ مقدار ملعقة كبيرة في سليلات الورق، نحفظ بها جانباً ليضع دقائق حتى يبرد و نقدمها.

إقتراح - يمكن تعويض اللوز بالبنديق أو اللوز السوداني (الكاكاو).

30

سليلات برقائق اللوز

- 20 غ من الدقيق
- 100 غ من بودرة اللوز
- 100 غ من السكر الصفيل
- 50 غ من الزبدة اللينة
- ربع ملعقة صغيرة من خميرة الخلوي
- بيضتان
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو
- لتزين :
- 50 غ من رقائق اللوز

طريقة التحضير :



في إناء نخلط الدقيق مع بودرة اللوز، السكر الصفيل، الأبيدة اللينة، الخميرة، البيض و بودرة الكاكاو حتى نحصل على عجينة رخوا.



في صفيحة فرن- نصف سليلات الورق و نفرغ فيها مقدار ملعقة صغيرة من العجين دون ملئها كلياً.



تزين الحلوى برقائق اللوز و نسلطها إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 180°C لمدة 7 دقائق و نخرجها، تقدم باردة.

33



براليني بنكهة القهوة

- 250 غ من الشكلاطة السوداء
- 250 غ من القشطة الطرية
- مغشوش كبيرتان من القهوة سريعة الذوبان (الصفحة 17)
- 400 غ من الشكلاطة السوداء
- 100 غ من بودرة الكاكاو
- 250 غ من الفول السوداني (الكاكاو)
- سمسم و مطحون
- 40 غ من السكر الصفيح
- 200 غ من حبوب القوز (أنظر الصفحة 39)
- 400 غ من الشكلاطة السوداء
- زبدة صغيرة من حبوب الشكلاطة
- على شكل حبوب القهوة

طريقة التحضير :



في كاسرول فوق نار هادئة، تذيب الشكلاطة مع القشدة الطرية و تنسمة بالقهوة سريعة الذوبان- تزيل الكاسرول من فوق النار، تضيف العسل، بودرة الكاكاو و الكاكاو المطحون ثم تخلط جيدا بالطراب حتى تتجانس كل العناصر- نضع الخليط في جيب الطواني و نضغط به جانبا.



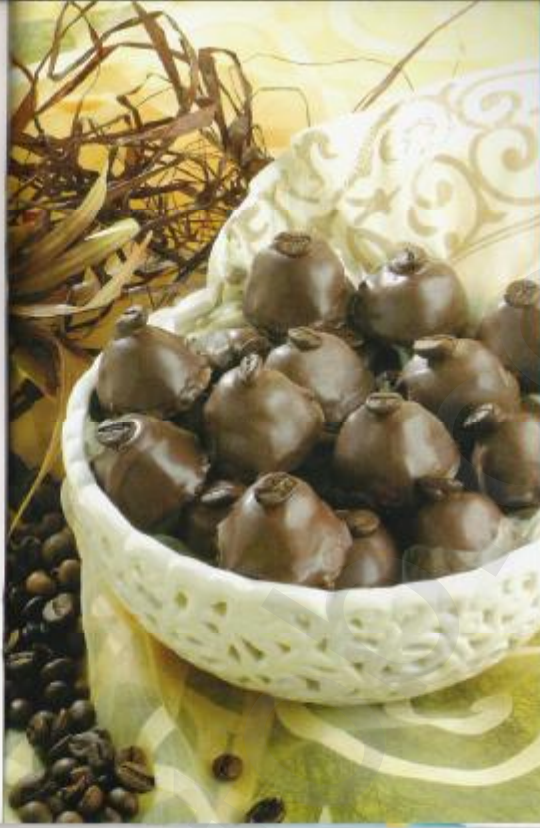
فوق طاولة مرشوشة بالسكر الصفيح نكع حبوب القوز بالمدلك و نقلعه بطابع الطوى إلى دوائر.



نفرغ مقدار ملعقة صغيرة من خليط الشكلاطة المنسمة بالقهوة فوق دوائر حبوب القوز.



نكسو الطوى بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39)، نزينها بحبوب الشكلاطة، تقدم باردة.



حلى الشكلاطة بنكهة عرق السوس

- 220 غ من الزبدة
- 430 غ من السكر الصفيح
- 5 بيضات
- 250 غ من الشكلاطة منحلولة
- في حكاكة ذات ثنوب غليظة
- 175 غ من العقيق
- ملعقة صغيرة من صبيرة الحلوى
- 150 غ من الجوز (الكركاج) المطحون
- 250 غ من السكر الصفيح
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 50 غ من عود عرق السوس مكسّر
- للتزيين :
- 250 غ من قطع الشكلاطة

طريقة التحضير :



في إناء، نخفق بالطراب الكهربائي الزبدة، السكر و أصفر البيض حتى نحصل على كريمة آينة. في إناء ثانٍ نخفق البيض بالطراب الكهربائي إلى أن يصبح كثيفا كالشج.



في إناء ثالث، نخلط الشكلاطة المنحلولة، العقيق، الصبيرة و الجوز المطحون.



نخلط كريمة الزبدة مع خليط العقيق و نضيف البيض المنفوخ. نحرك بملعقة و بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى حتى تتجانس جميع العناصر. نفرغ الخليط في صفيحة مفروشة بورق الزبدة، نضعها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180°C و المشغل من الأسفل فقط لمدة 35 دقيقة.



ماء عرق السوس : في كاسرول فوق نار متوسطة، نغلي لمدة 10 دقائق مقدار كأسين كبيرين من الماء مع عود عرق السوس و نضيفه.



الغلاصاج : نخلط السكر مع مقدار كأس صغير من ماء عرق السوس، الزيت و عصير الليمون.



نضع وجه الحلوى كلها بالغلاصاج. نقطعها بطابع الحلوى الدائري أو بسكين على شكل مربعات. للتزيين، نغصن أنصاف دوائر الطوى بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) و نضعها.



حلوى برقائق الذرة و نكهة النعناع

- 250 غ من الشكلاطة السوداء
- 250 غ من برقائق الذرة (cornflakes)
- 100 غ من العنب المجفف (الزبيب)
- 100 غ من القوز المسلوق للهرمش و للهرمش
- ملعقة صغيرة من نكهة النعناع

للترتين :

- ملعقة كبيرة من السكر المسيل

طريقة التحضير :



تحضير الشكلاطة في حمام مريم : نسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة. نشع قرصة كاسرولا آخرى أصغر حجما. نشع فيه قطع الشكلاطة و نحرك باستمرار حتى تتوب.



نقوم برقائق الذرة و العنب الجاف إلى قطع جد صغيرة. نشعهما في إناء مع القوز الهرمش و نكهة النعناع ثم نشيف الشكلاطة الذائبة و نخلط الكل جيدا .



نفرغ مقدار ملعقة صغيرة من الخليط في السيليات الورقية و نشعها في الثلاجة لتبرد. قبل التقديم نرش الحلوى بالسكر المسيل المغرول و نقدمها.

39



صابلي مضفور

- 100 غ من الزبدة اللينة
- 100 غ من مسحوق السكر سنينة
- بيضنة
- 225 غ من الدقيق
- 25 غ من الكاكاو
- 100 غ من الشكلاطة البيضاء

للترتين :

طريقة التحضير :



في إناء، نخفق الزبدة، السكر و البيض بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة رخوة. نشيف تدريجيا الدقيق و الكاكاو و نالك جيدا. نغطي الإناء و ندخله الثلاجة لمدة 15 دقيقة.

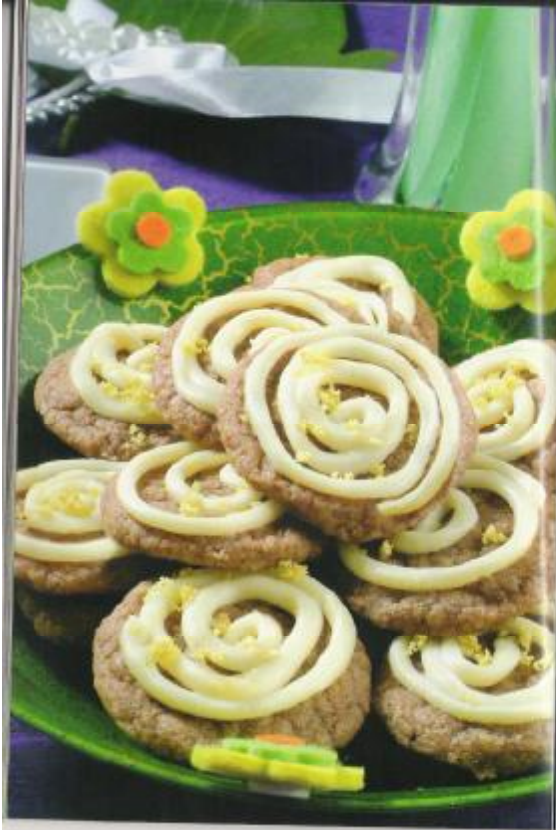


نحضر قضباننا صغيرة من العجين. نشفر كل قضيب و نلصق جانبيه بشكل دائري. نصلف الحلوى في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق. ندخلها الفرن المسخن لدرجة حرارته 180°C من 15 إلى 20 دقيقة تقريبا و نخرجها للبرد.

نذيب الشكلاطة البيضاء في حمام مريم (النشر الصفحة 39)، نشعها في كيس صغير من البلاستيك نلقها قليلا صغيرا ثم نرسم خطوطا رقيقة لترتين بها الحلوى.

41





صابلي بالشكلاطة و الكوك

- 100 غ من الزبدة اللينة
- كيس من الغايبلا
- 90 غ من السكر الصفيل
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو
- 125 غ من البيض
- 30 غ من الكوك
- للخبز 1
- 100 غ من الشكلاطة البيضاء
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- فشرة الحامض المحككة

طريقة التحضير :



في إناء نلحق بالطراب الكورباتي، الزبدة اللينة مع الغايبلا و السكر الصفيل إلى أن يصبح الخليط كالكرامة.



نضيف بودرة الكاكاو، البيض و الكوك، نخلط جيدا إلى أن نحصل على عجينة لين.



نحضن كويرات صغيرة من العجين، نسطفها متباعدة فيما بينها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالبيض. نيسط الكويرات بقعر الكاس و ندخل الطوى إلى الفرن السخن حرارته 100°C من 12 إلى 15 دقيقة.



نديب الشكلاطة البيضاء مع الزبدة، نضعها في كيس من البلاستيك به ثقب صغير، نرسم شكل حلزوني فوق الطوى قصد تزيينها ونرش بقليل من فشرة الحامض.

42



حلوى بالتمر

- 500 غ من الفول السوداني (الكاوكاو)
- 500 غ من التمر
- 310 غ من البيض الابيض
- 200 غ من مسحوق السكر (استمعة)
- 4 أكياس من خميرة الحلوى
- 250 غ من الزبدة اللينة

للخبز 1

- 250 غ من قطع الشكلاطة
- كأس صغير من الكوك المحكوك
- كأس صغير من الفول المملوح المقشش
- المحمر و الهريش

طريقة التحضير :



نحمر الكاوكاو في فرن ساخن، نقشره قليلا و نلخته في مطحنة كهربائية.



نفسل التمر، نزيل له النواة و نلحه إلى قطع ثم نلخته في مطحنة كهربائية.



في إناء، نضع البيض مع السكر، نضيف إليها الكاوكاو، التمر، الخميرة و الزبدة اللينة. نخلط الكل و ندلك حتى نحصل على عجينة لين و متماسكة.

44



نفرغ العجين في صفيحة فرن مدهونة بالزيت، نيسطه باليد و ندخله الفرن قليلا إلى أن تتبخخ الطوى، لفرجها و نسطفها بالملحقة ثم ندخلها الفرن مرة ثانية لمدة 15 دقيقة.



نفرغ الشكلاطة اللينة في حمام مريم (أنظر الصفحة 38) بشكل متساو فوق الحلوى.



نرش نصف الطوى بالكوك المحكوك و النصف الآخر بالفول المرمش. بعد أن تبرد الطوى نلغها إلى أشكال حسب النوع ثم نقدمها.

45

مثثات بالبسكويت و الشكلاطة

- 2 بيضات
- 100 غ من الزبدة اللينة
- 100 غ من بودرة الكاكاو
- 4 - 4 علب من البسكويت (من وزن 85 غ 4x)

لتقريب:

- 50 غ من الكوك



طريقة التحضير:



في إناء تخفق البيض مع الزبدة اللينة، تضيف إليهما بودرة الكاكاو و تخلط جيدا .



في كاسرول، تضع البسكويت المكسر إلى قطع صغيرة، تضيف إليه خليط البيض و الكاكاو.



تضع الكاسرول فوق نار هادئة، تحرك لمدة 10 دقائق تقريبا.



ترش ورق الزبدة بالكوك، نسب الخليط ثم تشكله باليد على شكل مثثات.



تدخل المايو إلى الفرن لمدة ساعة، بعد ذلك تظلمها بسكين حاد و تصفها في طبق و تقدمها.

أقراص بالشكلاطة البيضاء

- 125 غ من الزبدة اللينة
- 75 غ من السكر الصغير
- 175 غ من دقيق
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 25 غ من النشا (Maizena)
- 75 غ من قطع الشكلاطة السوداء

لتقريب:

- 200 غ من قطع الشكلاطة البيضاء

طريقة التحضير:



في إناء، تخفق، بالفرط الكهربائي، الزبدة و السكر حتى تحصل على كريمة بيضاء و ناعمة. تضيف تدريجيا الدقيق، الخميرة و النشا ثم تدلك جيدا.

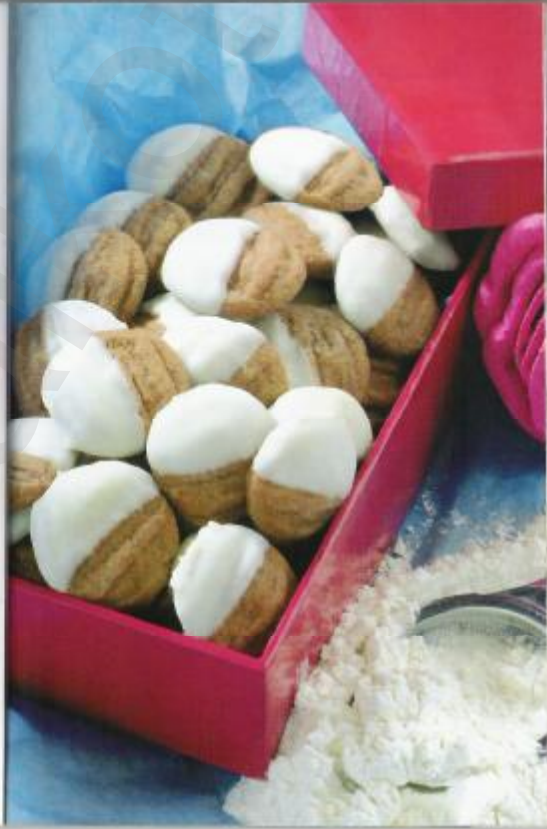


تذيب الشكلاطة السوداء في حمام مريم (الفرط الصفحة 38) و تضيفها إلى العجين. تخلط جيدا حتى تحصل على عجين متجانس.



نحضر كويرات صغيرة من العجين، تصفها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق، نسطها بشوكة الأكل و ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 180° من 12 إلى 15 دقيقة.

نفس كل نصف حلون في الشكلاطة البيضاء، لظارة في حمام مريم (أنظر الصفحة 38) و نضعها فوق ورق الزبدة لتبرد ثم تقدمها.



حلوى اللوز و الجوز بالشكلاطة

- 55 غ من مسحوق السكر (مستبدلة)
- 2 أكياس من القهوة سريعة الذوبان
- كأس صغير من الماء
- 250 غ من اللوز
- 250 غ من الجوز (الكرزج)
- لتشزين :
- الشكلاطة السوداء
- الشكلاطة البيضاء
- شعيرة الشكلاطة السوداء
- القوالب الورقية
- مسحوق العسك (مستبدلة)
- الفواكه الصلبة
- عيدان خشبية مضمومة بمضغ إلى نصفين



طريقة التحضير :

في كاسرول فوق نار متوسطة، تذيب السكر و القهوة في كأس صغير من الماء.



تنظف اللوز و الجوز بتعديل ميل قليل، نحمز اللوز في الفرن نقرمه في مطحنة كهربائية ثم نقرم الجوز قليلا، نخلطهما و نضيف خليط السكر و القهوة، نحضر كويرات صغيرة من الخليط نشكلها بأحدى الطرق التالية :



1 - نغمس كويرات الحلوى في الشكلاطة السوداء المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 38)، نضعها فوق ورق السولفرزى و نزينها بنصف حبة جوز ثم نضغط عليها لتيسطها قليلا، تقدم باردة.



2 - نغمس كويرات الحلوى في الشكلاطة البيضاء المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 38)، نضعها في القوالب الورقية و نرشها بشعيرة الشكلاطة السوداء، تقدم باردة.



3 - نغمس كويرات الحلوى في مسحوق السكر مستبدلة، نضعها بين نصفين من فاكهة الجوز، نضغط قليلا كي يلتصقا و نضعها في القوالب الورقية الخاصة بالحلوى.



4 - نحول كويرات الحلوى على شكل مربعات، نضعها في مسحوق السكر مستبدلة، نضع قطعة من الفواكه العسلة فوق مربعات الحلوى و نثقلها بالعيدان الخشبية، نصلفها في طبق و نقدمها باردة.

حلوى الكراميل و الشكلاطة

- عسلية من الحليب المركز و العسل (400 غ)
- 1 كيلغ من الشكلاطة السوداء
- قوالب ورقية
- 250 غ من الجوز (الكرزج)
- الحلوى المكونة الهرمشنة (Pastilles colorées concassées)

طريقة التحضير :



الكراميل : في طنجرة الضغط نقرع لترًا و نصف من الماء، نضع عسل الحليب المركز و نقلق الطنجرة، نتركها تطبخ لمدة 45 دقيقة، بعد أن تبرد العسلية نضعها.



تذيب الشكلاطة في حمام مريم (أنظر الصفحة 38) و نقرع مقدار ملعقة صغيرة منها في القوالب الورقية، نضع فوقها نصف ملعقة صغيرة من الكراميل و ربع حبة من الجوز ثم نلصقها بمقدار ملعقة صغيرة أخرى من الشكلاطة المذابة.



نزين الحلوى بنصف حبة من الجوز أو بالحلوى القوية حسب النوع، نحتفظ بها في التلاجة حتى تبرد و نقدمها.



حلوى الكوك و الشكلاطة



- 400 غ من الكوك
- عليه من الخليب المركز والبيض (400 غ)
- نصف ملعقة صغيرة من المسكحة الحرة المغلوبة
- للشيزين :
- 100 غ من الكوك
- 250 غ من قطع الشكلاطة
- 100 غ من اللوز المسلوقة المنقش بالخلي والمهريس

طريقة التحضير :



تطحن الكوك في المطحنة الكهربائية وتضعه في إناء.



تخلط الكوك مع الخليب المركز وتنعيم بالمسكحة الحرة. تقسم الخليط إلى نصفين وتشكله بإحدى الطريقتين التاليتين :



الإقتراح الأول :

تخسر العجين على شكل حلاليات صغيرة. تظدها في الكوك. تصفف الخليط في صفيحة فرن وتدخل المظوى إلى الفرن الساخن بدرجة حرارته 180°C لمدة 7 دقائق. تقدم باردة.

الإقتراح الثاني :

تخضر كويرات من خليط الكوك تكسوها بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (انظر الصفحة 39) وتضعها في القواب الورقية. ترشها باللوز وتدخلها التلاجة لتبرد ثم تقدمها.

حلوى بالكراميل مفندة في الشكلاطة



- 200 غ من صجين اللوز (انظر الصفحة 17)
- 175 غ من البندق المحمر والمهريس (أو الجوز الكرمليج)
- قليل من الزيت
- 100 غ من بودرة الكاكاو
- للشيزين :
- قليل من السكر الصفيل

- 175 غ من السكر الصفيل
- 30 غ من الزبدة
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفرفة
- 50 غ من القشدة الطرية
- 5 قهطرات من نكهة الفانيليا
- 25 غ من العسل

طريقة التحضير :



في كاسرول فوق نار هادئة، تذيب السكر الصفيل إلى أن يصبح كراميلًا. تضيف الزبدة، الفرفة، القشدة الطرية، نكهة الفانيليا والعسل ثم تحرك. تتركه يطهى قليلا وتزيله من فوق النار.



تضيف صجين اللوز تدريجياً، مع التحريك، حتى يتكاثف ويمتزج مع العناصر الأخرى.



تضيف البندق إلى الخليط مع الإستمرار في التحريك لمدة 5 دقائق. تفرغ الخليط في إناء مدهونة بقليل من الزيت، لتتركه يبرد قليلا وتخضر منه قضباناً تقطعها إلى قطع صغيرة متساوية.



تخضر كويرات صغيرة من قطع المظوى، تغطها عليها بواسطة 5 أصابع لإعطائها شكل أهرام صغيرة. تقطع المظوى في بودرة الكاكاو، تصفها في طيل وترشها، حسب الذوق، بقليل من السكر الصفيل ثم تقدمها باردة.



ثلاثيات بالكريمة (Trio à la crème)

- المعجن :**
- 200 غ من العقيق الأبيض
 - قبضة من الملح
 - نصف ملعقة صغيرة من مسحوق حبة حلاوة (Cardamome)
 - 75 غ من مسحوق السكر (محببة)
 - 125 غ من الزبدة
 - 2 أكياس من الفانيلا
 - أصفر بيضة
- الكريمة :**
- 200 غ من الزبدة
 - 90 غ من بودرة الكاكاو
 - 250 غ من مسحوق السكر (محببة)
 - كأس صغير من الحليب
 - كأس صغير من عصير البرتقال
 - كيس من الفانيلا
- للتزيين :**
- اللوز المسلووق المقشر المفلى و المهرمش

طريقة التحضير :



في إناء نخلط العقيق، الملح، حبة حلاوة، السكر، الزبدة، الفانيلا و أصفر البيض. نلك جيدا حتى نحصل على عجينة مرمل و متماسكة. نضعه في كيس من البلاستيك و نحفظه به في الثلاجة لمدة 90 دقيقة.



نخرج المعجن من الثلاجة و نحضر منه كويرات صغيرة، نلسق كل ثلاث كويرات مع بعضهن فوق صفيحة فرن مدعونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالعقيق ثم ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 200°C لمدة 16 دقيقة.

لتحضير الكريمة، نخلط في كاسرول فوق نار متوسطة، كلا من الزبدة، بودرة الكاكاو، السكر و الحليب، نزيل الكاسرول من فوق النار، نضيف إليها عصير البرتقال و الفانيلا ثم نخلط جيدا.

بعد أن تطهى العجوة، نغمسها في الكريمة المحضرة و نرشها باللوز المهرمش.

58



طريقة التحضير :

نسلق اللوز، نقشره و نغسه إلى نصفين، نطحن نصفه الأول في مطحنة كهربائية مع السكر و الفانيلا نحصل على عجينة اللوز، و نلقى النصف الآخر في حمام زيت ساخن.



نبحر التين الجاف في الكسكاكس لمدة 15 دقيقة تقريبا و نحفظ به جانباً ليبرد. نأخذ نصف كمية التين الجاف و نشقها بالعرض بسكين خاد أو بقمص ثم نشق النصف الثاني بالطول و ذلك دون قسمه. نحشو التين الجاف و نكسوه بالشكلاطة الذابة و ذلك بتتبع إحدى الطريقتين :



الطريقة الأولى :

به نحشو التين الجاف المفتوح بالعرض، ببعض حبات من اللوز اللقي.



نغلف التين الجاف المحشو بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) و نرشه باللوز المهرمش، نحفظ به جانباً حتى يبرد و نلقمه.



الطريقة الثانية :

به نحضر كويرات صغيرة من عجينة اللوز، نحشو بها التين الجاف المفتوح بالطول.



نغمس كل حبة من التين المحشو في الشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39)، نحفظ به جانباً حتى يبرد ثم نلقمه.

61

التين الجاف بالشكلاطة

- 250 غ من اللوز
- 100 غ من مسحوق السكر (محببة)
- كيس من الفانيلا
- 500 غ من التين الجاف (المشريح)
- 250 غ من الشكلاطة



قشرة البرتقال بالشكلاطة

للتزيين :
- 250 غ من الشكلاطة
- لاقع صغيرة من مسحوق السكر
(ممتددة)

- قشرة برتقالتين
- 900 غ من مسحوق السكر
(سنيطة)
- 30 مل من الماء



طريقة التحضير :



تقطع قشرة البرتقال إلى أشربة، تغليها في الماء الساخن لمدة 7 دقائق و تصفيها.



في كاسرول، فوق نار متوسطة، نذيب مسحوق السكر مع الماء، نخيف إلى هذا السيو أشربة قشرة البرتقال، نخفض من حدة النار و نترك الكل يطي لمدة ساعة تقريبا إلى أن يتبخر الماء قليلا و تصبح قشرة البرتقال شفافة شيئا ما.



في مصفاة، نشع القشرة المعملة لتبرد ونقسمها إلى نصفين.



قشرة البرتقال بالسكر : نغسل كل شريط من قشرة البرتقال في مسحوق السكر سنيطة، ندمعها في مكان جاف لعدة ساعات ثم نقدمها.



قشرة البرتقال بالشكلاطة : نترك الجزء الثاني لمدة ليلة كاملة في مكان جاف بعيد عن الحرارة، نغلف كل شريط بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 99)، تمتلظ بها جانبا حتى تبرد ثم نقدمها.

ملاحظة : يمكن الاحتفاظ بهذه الحلوى عدة أيام في عبة محكمة الإغلاق كما يمكن أن نعوض قشرة البرتقال بقشرة الحمض أو الليمون.

صابلي بالشكلاطة و العنب الجاف



- 50 غ من الفول السوداني (الكافوكاو) - كيس من القاتيل
- 50 غ من اللوز - 120 غ من العسل
- بيضة
- 250 غ من الدقيق الأبيض
- قنينة من الملح
- 150 غ من الزبدة
- 160 غ من قطع الشكلاطة السوداء
- 70 غ من العنب الجاف (الزبيب)

طريقة التحضير :



تحمّر الكافوكاو في الفرن الساخن، تطحنه في مطحنة كهربائية مع اللوز و الجوز.



في إناء نضع الدقيق مع الملح، الزبدة، القاتيل، العسل، البيضة و خليط الكافوكاو مع اللوز و الجوز. نخلط الكل إلى أن يصبح العجين لينا، نغطيه و تحتفظ به في الثلاجة لمدة ساعة.



بين ورقتي الزبدة، نوريق العجين بسك 5 ملم (كي لا يتكسر بعد الطهي).



نقطع العجين بطابع الطوى (حسب شكل الطابع المتوفر)، نضعه في صفيحة قرن مدهونة بالزيت و مرشوشة بقليل من الدقيق. ندخل الطوى الفرن المسخن بمرارة 200°C من 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.



نذيب الشكلاطة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39)، نضيف إليها العنب الجاف المقطع إلى قطع صغيرة و نحرك، نغمس نصف قطعة الطوى في الشكلاطة مع العنب الجاف و نضعها فوق ورق الزبدة لتبرد ثم نقدمها.

حلويات منزلية بالشكلاطة



الفهرس

- | | |
|----|--|
| 2 | براليني بنكهة القهوة |
| 4 | فلورنتيان (Fiorentina) |
| 6 | فينونسيي (Financier) |
| 8 | حلو الكوك بالشكلاطة |
| 10 | يسكويت بالشكلاطة |
| 12 | صابلي بالتين الجاف و الشكلاطة |
| 14 | حلو بالزبي و الشكلاطة |
| 16 | شكلاطة باللوز |
| 18 | حلو بالمشمش الجاف |
| 20 | صابلي بالشكلاطة و العنب الجاف ... |
| 22 | مكعبات بكريمة الشكلاطة |
| 24 | حلو بالشكلاطة و الجوز |
| 26 | كوكيز بمشعيرة الشكلاطة |
| 28 | صابلي بعجين اللوز و الشكلاطة ... |
| 30 | بروكية بالفوز و الشكلاطة |
| 32 | سبلات برفائق اللوز |
| 34 | براليني بنكهة القهوة |
| 36 | عسرق السموس |
| 38 | حلو برفائق الأرة و نكهة التفاح ... |
| 40 | صابلي مضفور |
| 42 | صابلي بالشكلاطة و الكوك |
| 44 | حلو بالتمر |
| 46 | مقلبات باليسكويت و الشكلاطة ... |
| 48 | أرقام بالشكلاطة البيضاء |
| 50 | حلو اللوز و الجوز بالشكلاطة ... |
| 52 | حلو الكراميل و الشكلاطة |
| 54 | حلو الكوك و الشكلاطة |
| 56 | أهرام الكراميل مقنبة في الشكلاطة |
| 58 | ثلاثيات بالكريمة (Trio à la crème) |
| 60 | التين الجاف بالشكلاطة |
| 62 | قشرة البرتقال بالشكلاطة |