

حلويات
للمناسبات السعيدة



مربعات بالجوز

- إبدئي أولا بتحضير العجينة.

- إخفقي الزبدة الطرية مع السكر والفانيليا حتى تحصلي على كريمة خفيفة، أضيفي إليها الفرينة ثم البيضة إستمري في عجنها حتى تصبح متجانسة.

- غلفيها بورق شفاف ثم أتركها ترتاح في الثلاجة لمدة 15 دقيقة تقريبا.

جهزي الحشوة :

- إمزجي الجوز المطحون مع السكر، القرفة والفرينة ثم أضيفي إليهم البيضات واحدة واحدة مع صفار البيضة ومبشور قشرة الليمون.

- إمزجي الخليط جيدا حتى يصبح متجانسا ثم أضيفي إليه الزبدة الطرية وماء الزهر.

- حلي العجينة بحلال حتى يصل سمكها 1سم تقريبا، ضعها في صينية مستطيلة عرضها 20سم وطولها 30سم صبي فوقها الحشوة سطحيا جيدا ثم ضعي الصينية في فرن ساخن 5° لمدة 20 دقيقة تقريبا أي حتى تجف الحشوة وتكون قشرة جافة.

- أتركها تبرد قليلا ثم قطعها إلى مربعات صغيرة، زينها بالسكر الناعم حسب رغبتك.

المقادير:

للعجينة :

- 225 غ زبدة

- 100 غ سكر ناعم

- بيضة

- 375 غ فرينة

- فانيليا أو 1/2 ملعقة

صغيرة

- مبشور قشرة الليمون

للحشوة :

- 250 غ جوز مقشر

- 200 غ سكر

- 50 غ زبدة

- 2 بيض + صفار بيضة

- 25 غ فرينة

- قليل من القرفة المطحونة

إحتياري

- قليل من مبشور قشرة

الليمون

- ملعقة كبيرة من ماء

الزهر

للزينة :

- سكر ناعم



حلويات الكاوكاو بالعسل

- حمصي الكاوكاو جيدا، قشريه ثم إقسميه إلى قسمين.
- إطحني القسم الأول طحنا ناعما والثاني خشن.
- إخفقي الزبدة مع السكر والفانيليا أضيفي إليهم صفار البيض واحد بعد الآخر (إحتفظلي بالبياض)
- أضيفي إلى هذا الخليط قسم من الكاوكاو المطحون الناعما، إمزجي جيدا هذه المواد حتى تصبح متجانسة.
- أضيفي الفرينة المغربية مع الخميرة تدريجيا مع الإستمرار في الخلط حتى تحصلني على عجينة متماسكة، شكلي هذه العجينة على هيئة كويرات صغيرة.
- غطسيهم واحدة واحدة في بياض البيض مخفوق قليلا ثم لفيهم في الكاوكاو المطحون خشن.
- ضعهم في أكياس ورقية مدهونة قليلا بالزيت ومرشوشة قليلا بالفرينة.
- زيني كل كرية بنصف كرز مسكرة، ضعهم في صينية ثم إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة (غاز 4) لمدة 35 دقيقة تقريبا.
- إسقيهم بالعسل فور سحبهم من الفرن.

- المقادير:
- للعجينة :
- 600 غ كاوكاو
 - 250 غ زبدة
 - 250 غ سكر ناعم
 - 4 بيضات
 - 2 كأس 1/2 فرينة
 - = 400 غ
 - 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا غبرة
 - كيس خميرة كيميائية (10 غ)
 - علبه عسيلة 500 غ
- للزينة :
- كرز مسكر



حلويات بالليمون

- ضعي في وعاء الفريضة المغربية مع السكر، الملح والخميرة.

- إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها البيضة والزبدة الطرية مقطعة قطع صغيرة ومبشور، قشرة الليمون.

- إمزجي كل هذه المواد مع بعضها حتى تحصلي على عجينة طرية كوريها ثم لفيها في ورق بلاستيك وأتركها ترتاح في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل أي حتى تجمد.

- حليها بالصلال على سطح يكون مرشوش بالفريضة حتى يصل سمكها 1/2 سم تقريبا ثم قطعها بالطابع.

- ضعي تلك القطع فوق صينية مفروشة بورق الأكيمنيوم.

- أخبزها في فرن متوسط الحرارة (غاز4). إسحبي قطع الحلويات من الفرن عندما يصبح لونها ذهبيا أتركهم يبردوا ثم أذبي الفوندون على حمام مائي، لونه، عطريه ثم إطلي به قطع الحلويات.

المقادير:

للعجينة :

- 200 غ زبدة

- 150 غ سكر ناعم

- 1 بيض

- ملعقة صغيرة مملوطة

قشر ليمون مبشور

- 1/2 ملعقة صغيرة

خميرة كيمياوية

- 300 غ فريضة

للزينة :

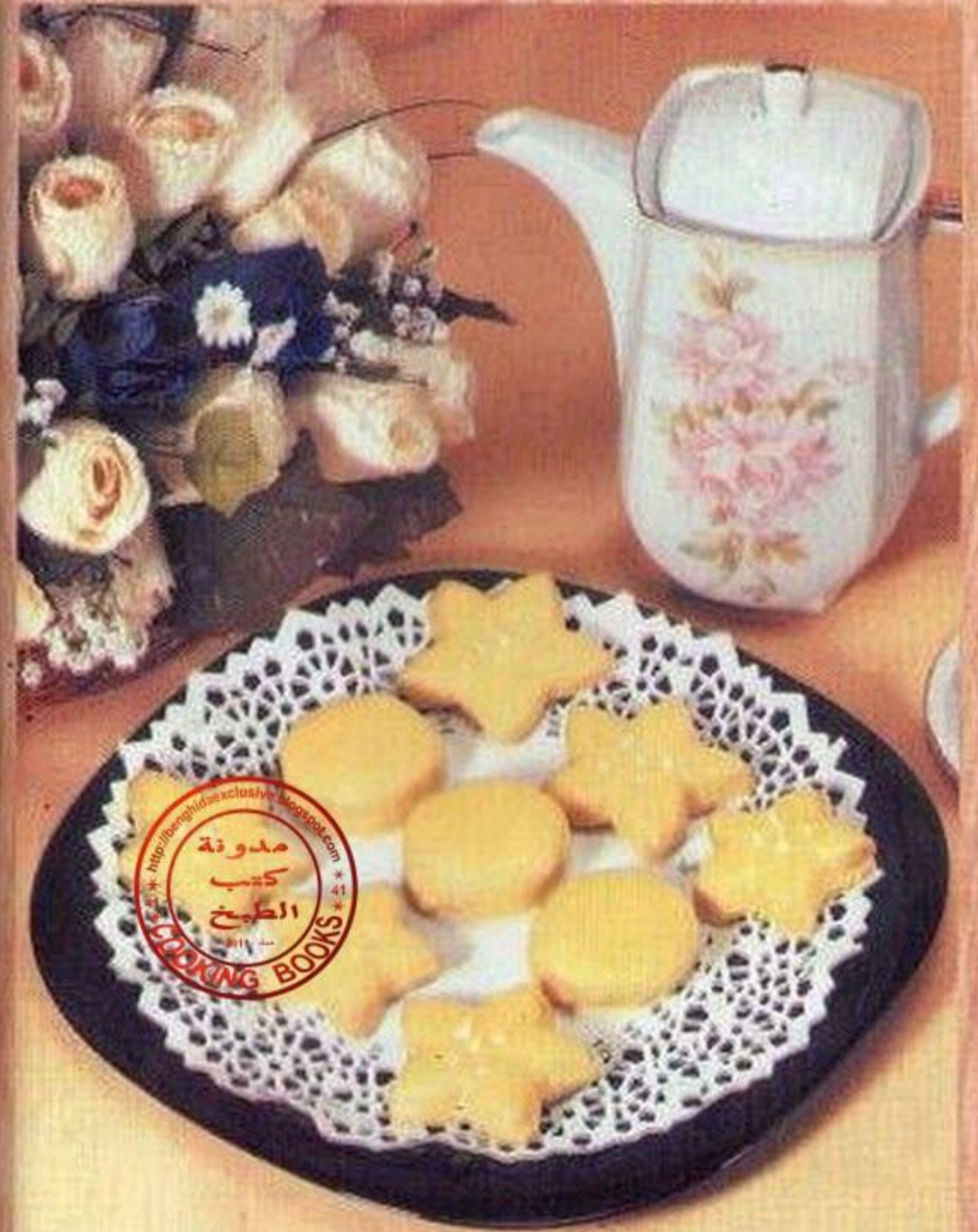
- 250 غ فوندون

(fondant)

- قطرات ملون غذائي

أصفر

- قطرات عطر الليمون



فطائر الريح

- ضعي الفريضة المغربية مع الملح في وعاء، أضيفي إليهم الزبدة الذائبة وباردة.
- إخفقي البيضات أضيفي إليهم ماء الزهر، صبي هذا الخليط تدريجيا على الفريضة مع الإستمرار في العجن حتى تحصلي على عجينة ملساء.
- قسمي هذه العجينة إلى قسمين أو ثلاث، غطيهم ثم أتركيهم يرتاحو لمدة ساعة على الأقل، خذي قنعة من العجينة وحليها بالحلك فوق سطح مرشوش بالنشاء حتى يصل سمكها 3مم تقريبا، قنعيها إلى شرائط عرضها 6سم وطولها 25سم.
- إمسكي طرف الشريط بين السبابة والوسطى ثم لقي باقي الشريط حول أصابعك الأربع ثم إصقي الطرف الأول مع الطرف الأخير بالضغط عليهم كي تأخذ شكل الوردة "الصورة".
- ضعيها فوق طبق وإستمري هكذا إلى نهاية العجينة.
- إقليهم واحدة واحدة في زيت متوسط الحرارة ثم ضعيهم فوق مناديل ورقية.
- غطسيهم في الشربات معطرة بماء الزهر ضعيهم في صحن التقديم ثم رشهم بالفستق الملحون.

المقادير:

للعجينة :

- 500 غ فريضة
- 100 غ زبدة
- ملعقة صغيرة ملح أرطوب
- 6 بيض
- 1/2 فنجان صغيرة من ماء الزهر
- نشاء
- زيت للقلي

للشربات :

- 2 فنجان سكر
- 1 فنجان ماء
- قطرات عصير الليمون

للزينة :

- فستق مدشش



مقاسم عجينة اللوز

- أبدئي أولا بإعداد العشوة.
- إطحني اللوز طحنا ناعما بعد تجميده جيدا.
- أذيني الشكولاتة على حمام مائي ساخن، أضيفي إليها السكر والفانيليا، إمزجيهما جيدا حتى تحصلني على عجينة متجانسة، ضعيها في الثلاجة حتى تبرد وتجمد.
- حضري عجينة اللوز.
- إمزجي غبرة اللوز مع السكر، أضيفي إليهم بياض البيض مخفوق قليلا بالتدريج حتى تحصلني على عجينة ملساء، أضيفي إليهم عطر روح اللوز ثم الملون بالتدريج حتى تحصلني على اللون المطلوب.
- خلي هذه العجينة بواسطة حلال على سطح يكون أملس (رخامة مثلا) حتى تحصلني على مستطيل، أبرمي العشوة ثم ضعيها في وسط المستطيل لفي حولها عجينة اللوز ثم قطعها إلى عينات حسب رغبتك.

المقادير:

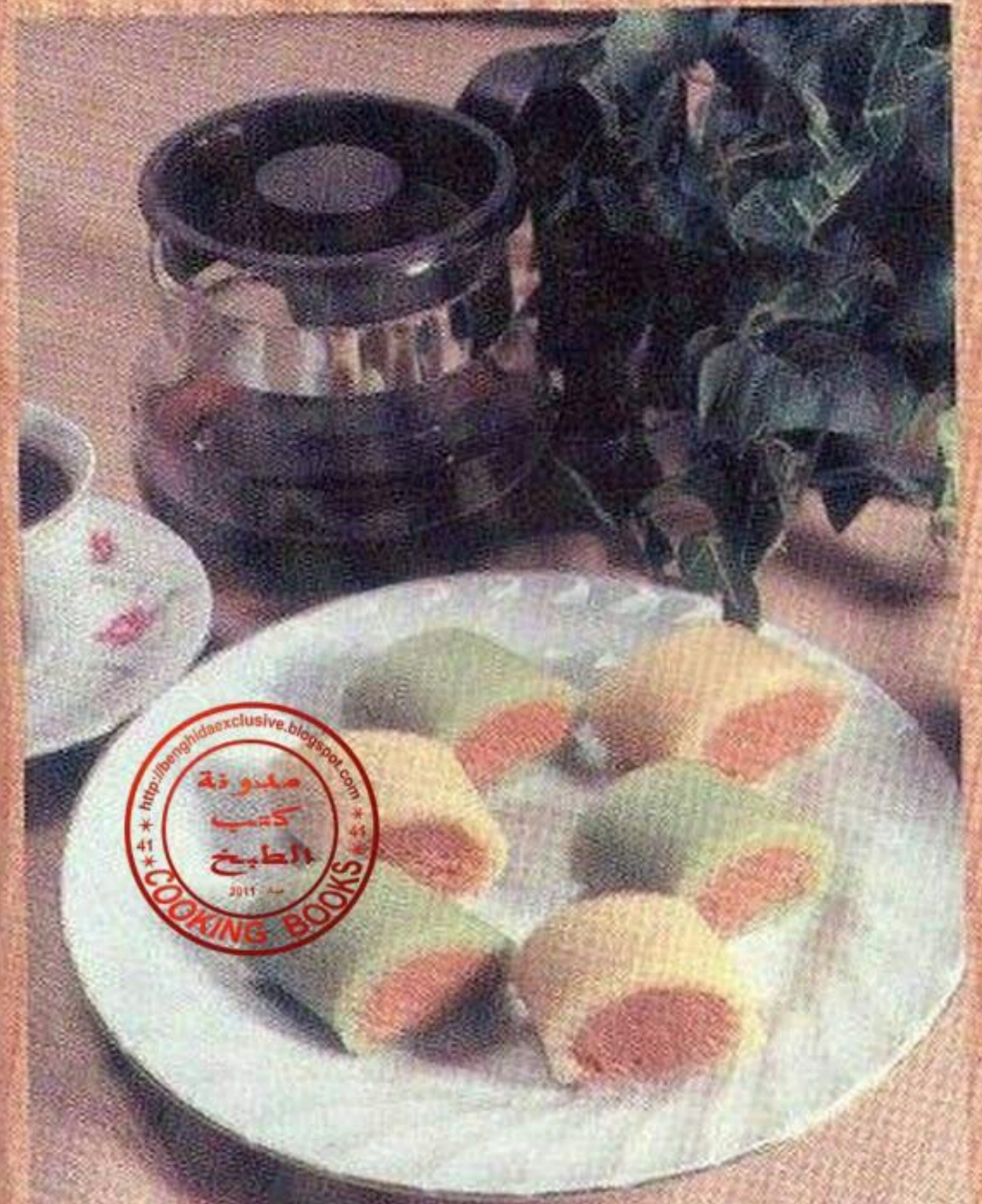
لعجينة اللوز :

- 250 غ لوز مقشر، مجفف ومطحون طحنا ناعما.
- 250 غ سكر ناعم
- بياض بيضة
- قطرات مطر روح اللوز
- ملون أخضر

للحشوة :

- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ لوز محمص ومطون
- 100 غ شكولاتة
- قليل من الفانيليا

ملاحظة : إعلمي بسرعة قبل أن تغري العشوة.



البسبوسة

- إخفقي الزبدة مع السكر والفانيليا حتى تحصلي على كريمة خفيفة.

- أضيفي البيضات واحدة بعد الأخرى مع الإستمرار في الخفق.

- غربلي السميد مع الخميرة والبيكروبوات، أضيفي هذا الخليط إلى الزبدة بالتناوب مع الحليب.

- صبي العجينة في صينية مدهونة جيدا بالزبدة.

- إسطبها جيدا حتى يكون لها سمك متطابق.

- في حالة إستعمالك للوز كزينة ضعي اللوز على سطح البسبوسة بإنتظام حتى تكون لوزة في وسط كل قطعة بعد تقطيعها.

- إدخلها في فرن متوسط الحرارة (غاز 4) لمدة 30 دقيقة تقريبا إسقيها بالشربات فور سحبها من الفرن ثم قطعها بعد إن تبرد قليلا.

المقادير:

للعجينة :

- 100 غ زبدة
- 100 غ سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا غبرة
- 2 بيض
- 2 فنجان كبير سميد ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة
- 1/2 ملعقة صغيرة كيموية
- 1/2 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- 3/4 فنجان كبير حليب

للزينة :

- قليل من اللوز أو جوز الهند

للشربات :

- 2 كأس سكر
- 1 كأس ماء
- قطرات عصير الليمون
- ماء الزهر



ملاحظة: بالنسبة للبسبوسة بجوز الهند عوضي نصف كمية السميد برفائق جوز الهند.

حلزونات باللوز

- إبدئي أولا بتحضير العجينة.

- ضعي في وعاء الفريضة المغريفة مع الملح،
أضيفي إليهم الزبدة الطرية، أفركيهم جيدا بين
يديك حتي تمتزج الزبدة بالفريضة.

- أضيفي إليهم تدريجيا الماء مع الخلط باستمرار
حتى تحصلني على عجينة ملساء.

- حضري الحشوة : إطحني اللوز طحنا ناعما،
أضيفي إليه السكر مع مبشور قشرة البرتقال
ومبشور قشرة الليمون وقليل من ماء الزهر.

- أضيفي إليهم تدريجيا بياض البيضة يكون
مخفوق قليلا حتى تحصلني على عجينة سمكها
أصم تقريبا.

- قطعي هذه العجينة إلى مستطيلات عرضها
5سم وطولها 15سم، خذي قليل من عجينة
اللوز، أبرميها حتى يصبح سمكها في سمك
قلم الرصاص طولها 14سم تقريبا، ضعها
على طرف المستطيل ثم لفي حولها العجينة
وشكايها على شكل الحلزونة ثم زينها بحبة
لوز، إخبزيها لمدة 15 دقائق في فرن متوسط
الحرارة (غاز 3) حتى يصبح لونها ذهبيا
غطسيها في الشربات فور سحبها من الفرن.

المقادير:

للعجينة :

- 250 غ فريضة

- 125 غ زبدة

- قرصة ملح أرطب

- ماء الزهر

للحشوة :

- 200 غ لوز مسفشر

ومجفف

- 50 غ سكر

- ملعقة صلبة مبشور

قشرة برتقال

- ملعقة صغيرة مبشور

قشرة ليمون

- بياض بيضة

- قليل من ماء الزهر

للزينة :

- حبات من اللوز



إيجاص باللوز

- إمزجي اللوز المطحون مع السكر، مبشور قشرة الليمون وعصير اللوز.

- أضيفي إليهم تدريجياً بياض البيض مخفوق قليلاً مع الخلط باستمرار حتى تحصلي على عجينة متماسكة خذي قطعة من العجينة كورياً ثم حوليها إلى شكل إجاصة، ضعي على أعلى كل إجاصة عود قرنفل.

- ضعي الإجاص فوق صينية مفروشة بورق الألمنيوم إخبزي الصينية في فرن دافئ (غاز) لمدة 20 دقيقة تقريباً.

- إسحبيها من الفرن بمجرد أن تبدأ رؤوس الإجاص بالإحمرار.

جهزي الطلية :

- إخفقي بياض البيض قليلاً مع عصير الليمون، أضيفي إليهم السكر المنربل مع الإستمرار في الخفق حتى يتكثف الخليط.

- أضيفي إليه اللون ممزوج بماء الزهر تدريجياً حتى تحصلي على اللون المطلوب.

- غطسي الإجاص في الطلية واحدة واحدة ثم ضعيهم فوق شبك من السلك حتى يجفوا.

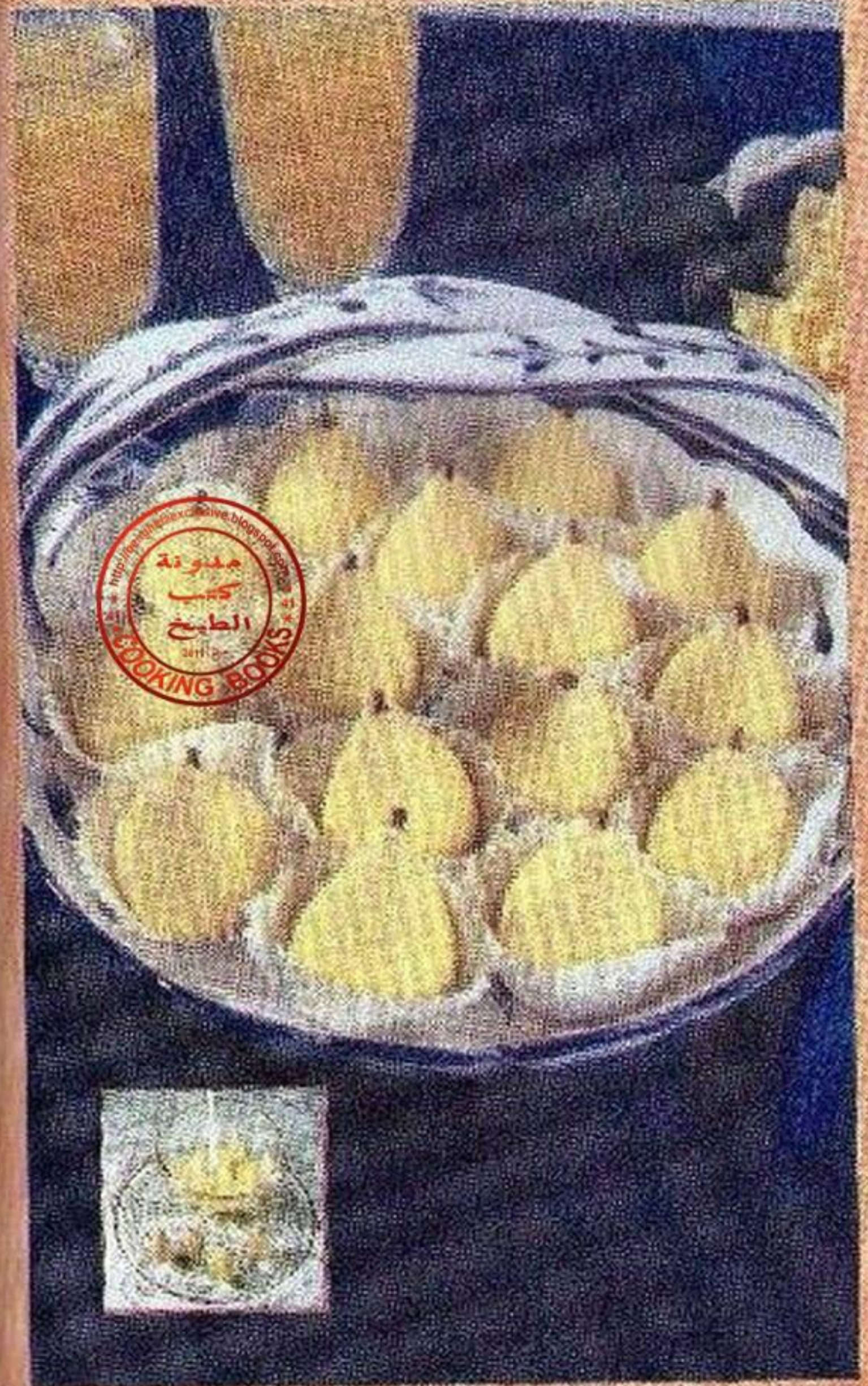
المقادير :

لعجينة اللوز :

- 3 فناجين كبيرة لوز مقشر، مجفف ومطحون
- 1/2 فنجان سكر ناعم
- 1:2 ملاعق صغبرة مبشور قشرة الليمون
- 3 قطرات مطر روج اللوز
- قليل من عود القرنفل.

للطلية :

- 2 بياض بيض
- 500 غ سكر ناعم (تقريباً)
- قطرات عصير الليمون
- ملون غذائي أصفر
- قليل من ماء الزهر



ملاحظة: بإمكانكم تقديمهم من غير طلية أو رشيعهم بقليل من المسكر الناعم

حلويات اللوز محشوة بالكرز

- أطحني اللوز طحنا ناعما جدا ثم غربليه في غربال رقيق.

- إمزجي اللوز مع السكر والفانيليا.

- إخفقي قليلا بياض البيض ثم أضيفيه تدريجيا إلى اللوز والسكر مع خلطهم حتى تحصلتي على عجينة ملساء.

- إقسمي هذه العجينة إلى قسمين متساويين. أتركي قسما على لونه الطبيعي أي أبيض ثم جزئي القسم الثاني على ثلاثة أجزاء لوني أحدهم باللون الأخضر والثاني باللون الأحمر كي تحصلتي على اللون الوردي والثالث بالكاكاو كي تحصلتي على اللون البني.

- لتكشيل الحلويات خذي، مثلا قطعة صغيرة من العجينة الخضراء وقطعة أخرى أكبر منها من العجينة البيضاء (في حجم الجوزة الكبيرة). إمزجيهما قليلا مع بعض كي تحصلتي على كويرات مرمرية.

- سطحيها قليلا، ضعي في الوسط كرزة لفي حولها عجينة اللوز، أعيدي تكويرها ثم سطحيها قليلا كي تأخذ الشكل النهائي، زينيها بقطعة صغيرة من عجينة اللوز (الصورة).

- في النهاية رشي عليهم قليل من السكر الناعم.

المقادير:

للعجينة :

- 300 غ لوز مقشر،

مجفف وسمون طحنا ناعما.

- 250 غ سكر ناعم

- بياض بيضة

- فانيليا

- ملون غذائي اخضر

وأخر أحمر

- قليل من الكاكاو

للحشوة :

- علبة صغيرة من الكرز

المسكر

للزينة :

- قليل من السكر الناعم



Préparer la pâte à macarons de chaque couleur avec cette recette.

قسمي في كل مرة صفة كرز مستكرة



اليويو

- بواسطة شوكة، إخفقي قليلا البيض مع السكر، أضيفي الزيت ثم الماء وماء الزهر إستمري في الخفق حتى تمتزج المواد جيدا.

- أضيفي كمية قليلة من الفرينة ممزوجة بالخميرة، إستمري في إضافة الفرينة مع الخلط حتى تحصلين على عجينة طرية وتلتصق بسهولة، غطيها ثم أتركها ترتاح لمدة 1/2 ساعة تقريبا.

- ضعي الزيت في مقلاة عميقة أو كسرونة، ضعيها على نار متوسطة الحرارة حتى يسخن الزيت.

- إدهني كفيك وأصابعك بقليل من الزيت ثم خذي قطعة صغيرة من العجينة، كوريها ثم ضعي إصبعك (السبابة) في وسط العجينة، إعملي ثقب إدخلي سبابة يدك الثانية وأدريهم معا في الثقب (برفق) حتى يتسع وبذلك تحصلين على حلقة (الصورة).

- ضعي بسرعة الطلقة في الزيت الساخن، ضعي شوكة بداخل الثقب وحركيها حتى لا تتكمش العجينة وينغلق الثقب.

- عندما تتحمر الجهة السفلى إقليها على الجهة الثانية كي تتحمر، إخرجيها من الزيت ضعيهم فوق مناديل ورقية، غطسيهم في الشربات زينهم بالفستق مطحون أو اللوز عند التقديم.

المقادير:

للعجينة :

- 4 بيضات
- كأس سكر

- 3/4 كأس زيت
(استعملي زيت الذرة) أو
زيت عباد الشمس
(Huile tournesol)

- نصف كأس ماء
- 1/3 كأس ماء الزهر

- 10 غ خميرة كيميائية
(كيس)

- فرينة (كمية غير محدودة
لكن لا تتعدى 1كلغ)

للشربات :

- 2 كأس سكر
- كأس ونصف ماء

- ملعقة صغيرة مصبر
الكميون

للزينة :

- قليل من الفستق أو اللوز



Toutes les opérations se font jusqu'à atteindre d'une petite couleur, puis la mettez dans la friture.

الزيت بسرعة لتحمير حتى نحصل على كعكة ثم نسحبها في الشربات



كعك اللوز

- إطحني اللوز (اللوز يجب أن يكون مقشر ومجفف جيدا) مع السكر حتى يصبح ناعما.
- أضيفي إليهم قليل من ماء الزهر أو ماء الورد ثم بياض البيض (مخفوق قليلا) بالتدريج مع الإستمرار في العجن حتى تحصلي على عجينة ملساء.
- خذي قطعة صغيرة من هذه العجينة أبرميتها حتى يصل طولها 15 سم وسمكها في سمك قلم الرصاص أو أسمك بقليل.
- قطعي الأطراف جانبيا ثم إعملها كعكة زينيها بأنصاف الفستق ضعها فوق صينية مفروشة بورق الأليمنيوم.
- إستمري إلى نهاية العجينة ثم إخبزيهن في فرن هادي (غاز 2) لمدة 15 دقيقة تقريبا، يجب أن لا يتغير لونهن.
- لفيهن في السكر الناعم فور سحبهم من الفرن ثم أتركيهم يبردوا.

المقادير:

للعجينة :

- 500 غ لوز

- 150 غ سكر

- 2 بياض بيض

- قليل من ماء الورد أو

ماء الزهر.

للزينة :

- قليل من السكر الناعم

- حبات فستق



Les ingrédients les aromatisés en
douceur la cuisson avec un bol
d'eau et d'huile mouton.

عند وضع الأطراف جازية اتبعي هذا
وتمسح السكر الناعم أجمع



فهرس

45	أقراص جوز الهند بالشوكولاتة
46	قائو بالبسكويت
49	سابلية محشو
50	قائو الجوز
53	المليس باللوز
54	بسكويت بجوز الهند
57	كعك بالفستق
58	حلال رمضان
61	كريمة بالحوز
62	أرز بالكريمة والإجاص

03	المقدمة
06	أصابع بانكريم
09	حلويات الرشته
10	حلويات السعيد والعسل
13	مربعات بالمجوز
15	حلويات الكاوكو بالعسل
16	حلويات بالبسكويت
18	حلويات بالليمون
21	فطائر الريح
22	متنسم بعجينة اللوز
25	حلويات بالمعجون واللوز
26	انسجومة
29	حلويات بانلوز
30	إجاص باللوز
33	حلويات اللوز محشوة بانكريم
34	البويو
37	كعك اللوز
38	مربعات اللوز بانفواكه المسكرة
41	كعك التسيونة
42	حلويات الزهرة

حلويات الزهرة

بالنسبة للعجينة

- إخفقي الزبدة مع السكر والفانيليا حتى تحصلي على كريمة خفيفة، أضيفي البيضة وإستمري في الخفق قليلا (يفضل إستعمال الخفاقة الكهربائية).

- أضيفي تدريجيا الفرينة المغربية مع الخميرة والملح حتى تحصلي على عجينة متماسكة لكن طرية قليلا، غطيها ثم أتركها ترتاح قليلا في الثلاجة.

- رققيها بالصلال فوق سطح مرشوش قليلا بالفرينة حتى يصل سمكها 1/2 سم تقريبا.

- قطعيها بالطابع (الصورة) ثم ضعي القطع فوق صينية مفروشة بورق الألمنيوم.

- إخبزيها في فرن متوسط الحرارة (غاز 4).

لتحضير عجينة اللوز.

- إمزجي اللوز المطحون طحنا ناعما ومغريل مع السكر.

- أضيفي إليهم عطر روح اللوز ثم بلليهم تدريجيا ببياض البيض مخفوق قليلا حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

- رققي عجينة اللوز فوق سطح أملس (رخامة مثلا) حتى يصل سمكها 4مم قطعيها بنفس الطابع الذي قطعتي به العجينة الأولى (الصورة).

- إدهني قطعة السابلية بالمعجون ثم ضعي فوقها قطعة من عجينة اللوز، زينها بالكرز المسكر.

المقادير:

للعجينة :

- 250 غ زبدة
- 150 غ سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة مبشور قشرة ليمون بيضاء
- قرصة صغيرة ملح
- 500 غ فرينة
- ملعقة صغيرة خميرة
- كيميائية

لعجينة اللوز :

- 250 غ لوز (مقشر، مجفف ومطحون طحنا ناعما)
- 250 غ سكر ناعم
- بيضا بيضاء
- عطر روح اللوز

للحشوة :

- 3 ملاعق معجون مشمش

للزينة :

- كرز مسكر



Pour varier utilisez une pâte d'amandes colorée de différentes couleurs.

للتنوع إستخدمي عجينة اللوز ملونة بألوان أخرى

فاتو بالبسكويت

- إخفقي الزبدة، السكر والفانيليا جيدا حتى تحصلي على كريمة خفيفة، أضيفي البيض الواحدة بعد الأخرى مع الإستمرار في الخفق حتى يمتزج البيض جيدا مع الزبدة.

- جهزي القهوة، أتركها تبرد قليلا خذي صينية إفرشيتها بورق الألمنيوم.

- غطسي البسكويت في القهوة واحد واحد، ضعيه جنباً لجنب كي تشكلي مربع أو مستطيل، ضعي طبقة أخرى من البسكويت مبلل بالقهوة ثم طبقة من الزبدة واللوز، إستمري هكذا إلى نهاية كل المواد.

- غطيه بورق الألمنيوم ثم ضعيه في الثلاجة حتى يجمد جيدا.

- قطع الأظرف كي يصبح شكله أجمل، زينهيه بالكرز المسكر عند التقديم.

المقادير:

للمعينة :

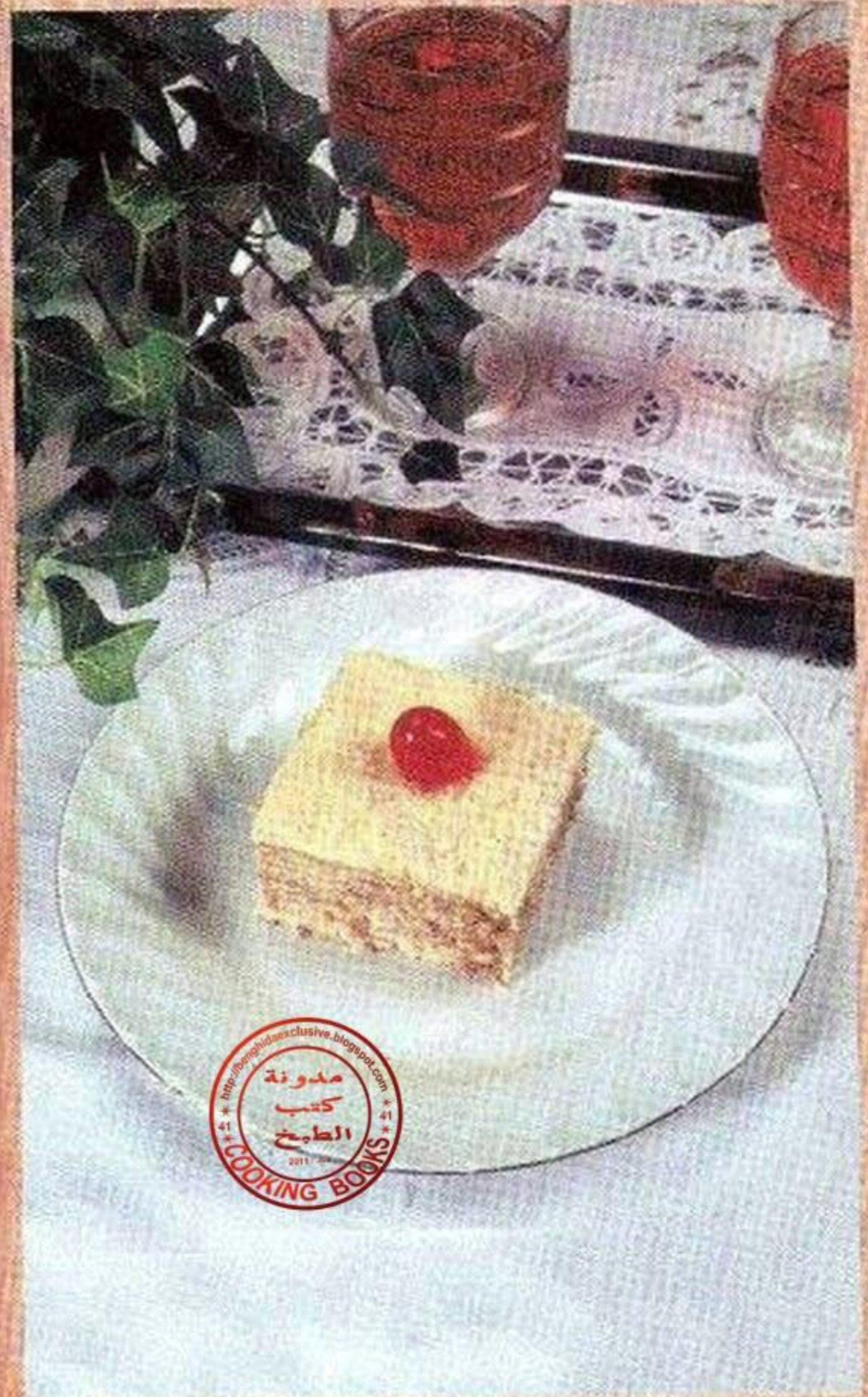
- 4 عبة بسكويت (Petit
(beurre
- 250 غ زبدة
- 150 غ سكر
- 2 بيض
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 250 غ لوز مسحور،
محمص ومطحون خشن
- 1 كأس قهوة

للزينة :

- كرز مسكر

ملاحظة :

أفضل بسكويت يصلح لهذا النوع من الفاتو هذا ما نعرفه في الجزائر هو (Petit-rogal).





سابلية محشو

- ضعي في وعاء كل مواد العجينة، إمزجيهم جيدا حتى تحصلي على عجينة ملساء (يفضل إستعمال خلاط كهربائي).

- لفيها في ورق شفاف، أتركها ترتاح لمدة 10 دقائق في الثلاجة.

- رقيقها بواسطة حلال على سطح يكون مدهون قليلا بالزيت حتى يصل سمكها 4مم تقريبا.

جهزي الحشوة :

- إمزجي الجوز المحنون مع السكر وقليل من ماء الزهر، أضيفي إليهم الكرز مقطوع قطع صغيرة.

- إقسمي العجينة إلى قسمين أرسمي على أحد الأقسام بالمطابع، ضعي فوق كل قطعة ملعقة صغيرة من الحشوة، إدهني حافة كل قطعة ببياض البيض غطي العجينة بالقسم الثاني من العجينة ثم قطعها بواسطة نفس المطابع.

- ضعيهم فوق صينية مفروشة بورق الأليمينيوم.

- إخبزيهم فوق صينية متوسطة الحرارة (غاز 4) لمدة 20 دقيقة تقريبا.

- رش عليهم قليل من السكر الناعم بعد سحبهم من الفرن.

المقادير:

للعجينة :

- 180 غ زبدة

- 100 غ سكر

- قرصة ملح

- بيضة

- 1/2 ملعقة صغيرة

فانيليا

- 250 غ فرينة

للحشوة :

- 2 ملعقة كبيرة جوز

مطحون

- حبات كرز مسكر

- ملعقة كبيرة سكر

- قطرات ماء الزهر

للدلك :

- بياض بيضة

للزينة :

- قليل من السكر الناعم

قاتو الجوز

- إخفقي الزبدة مع السكر والفانيليا حتى تحصلني على كريمة خفيفة.
- أضيفي إليهم صفار البيض واحد بعد الآخر.
- إخفقي بياض البيض مع الملح حتى يجمد.
- أضيفي الفرينة المغربية مع الضميرة إلى الكريمة ثم الجوز.
- أضيفي الفرينة المغربية مع الضميرة إلى الكريمة ثم الجوز.
- أضيفي قليل من بياض البيض إلى هذا الخليط، إمزجيه برفق ثم أضيفي باقي بياض البيض مع الإستمرار في الخلط حتى تمتزج كل المواد.
- صبي العجينة في صينية صغيرة (قطرها 20سم تكون مدهونة بقليل من الزبدة).
- إخبزيها في فرن متوسط الحرارة (غاز 4) لمدة 40 دقيقة تقريبا.
- إسقيه بالشربات بعد سحبه من الفرن (إختياري).
- قطعيه بعد أن يبرد.

- المقادير:**
- للعجينة :**
- 125 غ زبدة
 - 3/4 فنجان كبير سكر
 - 4 بيض
 - 1/2 فنجان فرينة
 - قرصة ملح
 - 4 ملعقة صغيرة خميرة
 - كيمياوية
 - 2 فنجان كبير جوز مطحون
 - 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- للشربات :**
- 1/2 فنجان سكر
 - 1/2 فنجان ماء
 - ملعقة صغيرة عصير الليمون



بسكويتة بجوز الهند

- حمري نصف كمية جوز الهند، إخفقي بياض البيض حتى يجمد، أضيفي إليه السكر تدريجياً مع الإستمرار في الخفق مثل الميرانغ.

-- إمزجي جوز الهند المحمر مع الخبز المحمر والفانيليا ثم أضيفيهم إلى بياض البيض.

- بواسطة ملعقتين صغيرتين ضعي كميات صغيرة فوق صينية مقروشة بورق الألبومينوم.

- (بالنسبة للشكل لاحظي الصورة) زيتيهم بقطع الفواكه المسكرة.

- إخبزيهم في فرن دائم (غاز 1) لمدة 30 دقيقة تقريباً.

- إسحبهم من الفرن عندما يجفوا تماماً.

المقادير:

للمصينة :

- 300 غ جوز الهند

- 3 بياض بيض

- 200 غ سكر

- 1/2 ملعقة صغيرة

فانيليا

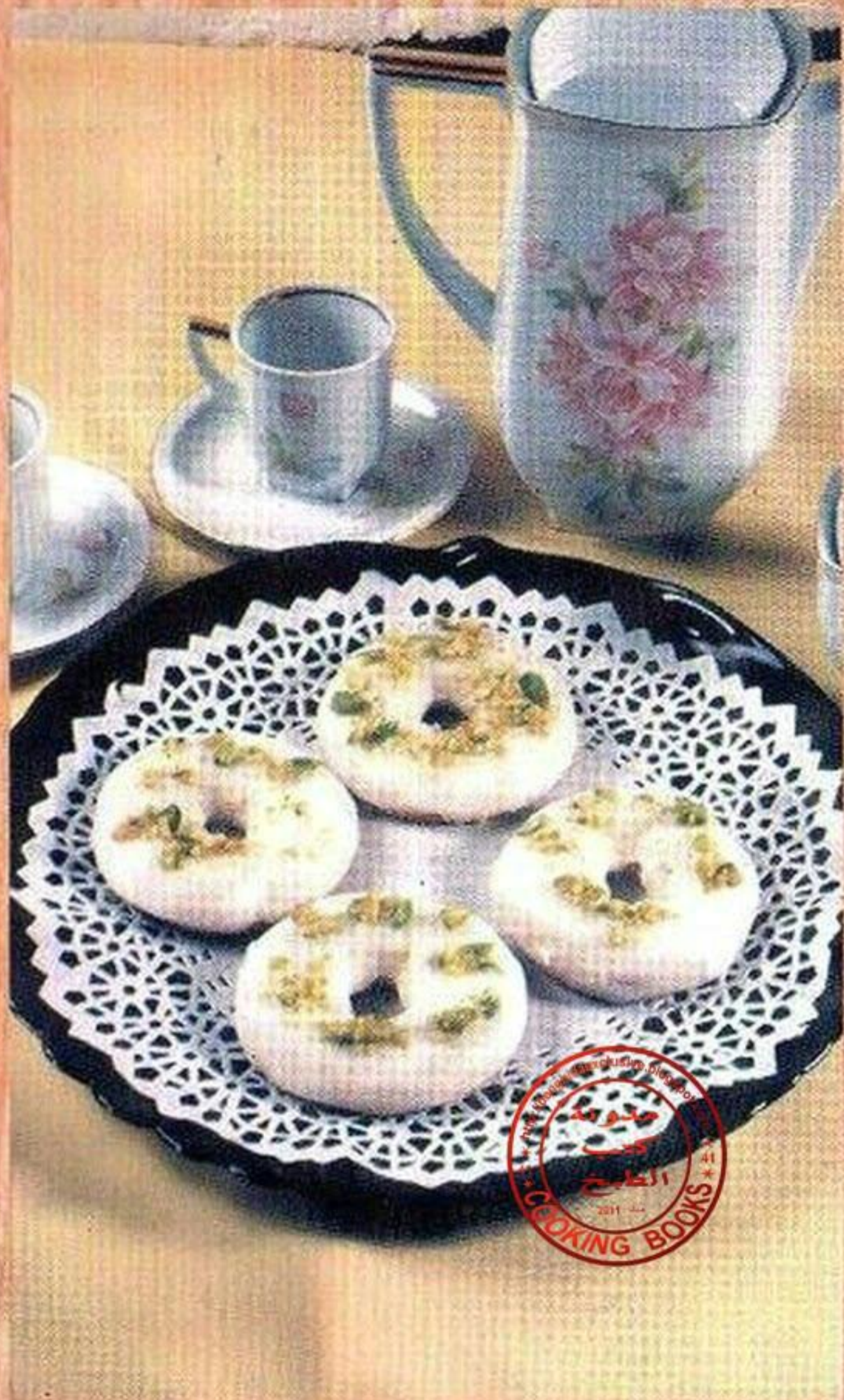
- حبات كرز سكر

- 2 ملعقة كبيرة قشور

برتقال مسكرة (fruits)

(confits)





كعك بالفستق

- إخفقي الزبدة مع السكر، الفانيليا، وصقار البيضه حتى تحصلي على كريمه خفيفه.
- أضيفي إليها الفرينه مغريله مع الملح والضميره ثم الفستق المطحون، إمزجي جيدا حتى تحصلي على عجينة ملساء.
- شكلي بهذه العجينة كعكات صغيرة (راجعني الكيفيه 37 بالنسبة لصنع الكعكات).
- ضعيها فوق صينية مفروشه بورق الأليمنيوم، إخبزيها في فرن متوسط الحرارة (غاز 4) لمدة 20 دقيقه تقريبا.
- بعد أن تبرد الكعكات، أذيني الفوندون على حمام مائي ساخن غلفي به الكعكات ثم رشي عليهم الفستق المدشش.

المقادير:

لعجينة اللوز :

- 150 غ زبدة

- 100 غ سكر ناعم

- صفار بيضه

- قرصه ملح

- ملعقة صغيرة خميره

كيميائيه

- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا

- 300 غ فرينه

- 2 ملعقة حليب

- 50 غ فستق مطحون

للزينة :

- 200 غ فوندون (fondant)

- قليل من فانيليا

- قليل من الفستق المطحون

هلال رمضان

- إيدني أولا بمزج كل مواد الحشوة مع بعضها
رشيم قليلا بماء الزهر، أتركهم جانبا.

لتحضير العجينة :

- ضعي الفريئة في وعاء أضيفي إليها الملح ثم
الزبدة ذائبة وباردة، إمزجهم جيدا، أضيفي
إليهم الماء تدريجيا مع الإستمرار في العجن
حتى تحصلي على عجينة طرية ويمكن حلها
بسهولة، كوريها لفيها في ورق شفاف، أتركها
ترتاح لمدة نصف ساعة على الأقل.

- حليها بواسطة حلال على سطح يكون مرشوش
بقليل من النشاء حتى يصل سمكها 2مم
تقريبا، قطعي هذه العجينة إلى دوائر قطرها 8
سم بواسطة كأس، ضعي في وسط كل
دائرة ملعقة صغيرة من الحشوة، إطوي الدائرة
ثم إضغطي على أطرافها بأصابعك جيدا.

- إقلي هذه الأكلة في زيت متوسطة الحرارة ثم
غطسيهم في الشربات.

المقادير:

للعجينة :

- 200 غ فريئة

- 75 غ زبدة

- قرصة ملح

- قليل من النشاء

- زيت لقلي

للحشوة :

- 100 غ لوز محمص

- 50 غ جلجلان محمص

- ملعقة كبيرة سميد خشن

- 50 غ سكر

- ماء الزهر

للشربات :

- كأس سكر

- كأس ماء

- قطرات عصير الليمون

- قليل من ماء الزهر





كريمة بالموز

- إخفقي قليلا صفار البيض مع السكر والفانيليا.

- أضيفي إليهم النشاء المغربي وإمزجي جيدا.

- صببي عليهم الحليب تدريجيا مع التحريك المستمر.

- صببي الخليط في كسرونة (طاوة) مطلية ثم ضعيها على حمام مائي ساخن حركي باستمرار حتى تجعد الكريمة.

- قشري الموزات قطعهم إلى شرائح، وزعيهم على الأوعية ثم صببي عليهم الكريمة، أتركها تبرد ثم زينيها باللوز المطحون والكاكاو.

- أتركها في الثلاجة إلى حين التقديم.

المقادير:

للعجينة :

- 6 صفار بيض

- 1 لتر حليب

- 6 ملاعق كبيرة سكر

- 2 ملعقة كبيرة نشاء

(Maizena)

- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا

غبرة

- 3 موزات

للزينة :

- قليل من اللوز المقشر

والمحمص

- قليل من الكاكاو

أرز بالكريمة والأجاص

- يغسل جيداً الأرز بالماء الساخن ثم يغليه لمدة 3 دقائق بقليل من الماء، صفيه.
- يغلي الحليب مع الفانيليا، ضعي فيه الأرز، غطيه، أتركه على نار هادئة لمدة 30 دقيقة تقريباً (حركيه من حين لآخر حتى لا يلتصق بقاع الطنجرة) في حالة إستعمالك للإجاص الطازج حضري شربات خفيفة بالسكر وعصير الليمون.
- قشري الإجاص، إقسمي كل حبة إلى نصفين، إنزعي منهم البذور ثم ضعيهم في الشربات، إغليهم لمدة 3 دقائق، غطيهم.
- لتحضير الكريمة :
 - إخفقي صفار البيض مع السكر والفانيليا، أضيفي إليهم النشاء المغربي، أضيفي الحليب إخلطيهم بسرعة.
 - ضعي الخليط في كسرونة (طاوة) ضعيه على حمام ساخن إستمرري في التحريك حتى تجمد الكريمة.
 - وزعي الأرز على الأوعية صبي فوقه الكريمة، زينيهم بالإجاص ثم إسقيهم قليلاً بالشربات، زينيهم حسب رغبتك بالكرز المسكر.

المقادير:

للأرز بالحليب :

- 250 غ أرز
- 1/2 لتر حليب
- 125 غ سكر
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- فرصة ملح

للكريمة :

- 1 لتر حليب
- 4 صفار بيض
- 2 ملعقة كبيرة نشاء (Maizena)
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا أو ملعقة كبيرة ماء الزهر.

للشربات :

- علبة 500 غ إجاص محفوفة أو 4 حبات إجاص
- 200 غ سكر
- كأس ماء
- قطرات عصير الليمون.

للزينة :

- كرز مسكر



أصابع الكريمة

- إبدئي أولا بتحضير العجينة :
- ضعي في وعاء الفريشة مع الملح والزبدة الذائبة إمزجهم جيدا، أضيفي ماء الزهر والماء تدريجيا مع الإستمرار في العجن حتى تحصلني على عجينة ملساء يمكن ترقيقها بسهولة.
- قطعي العجينة إلى ثلاث أجزاء متساوية واجعلي كل قطعة على شكل كرة ملساء.
- غطيهم بورقة بلاستيكية.
- أتركهم يرتاحو لمدة ساعة على الأقل.
- خذي قطعة من العجينة ضعيفا على سطح مرشوش بالنشاء ثم رقيقها بواسطة حلال حتى يصل سمكها 3مم تقريبا، قطعي هذه العجينة إلى مستطيلات عرضها 8سم وطولها 10سم، لفي كل مستطيل حول القالب واضغطي قليلا على الأطراف حتى تلتحم جيدا الصورة إستمري هكذا حتى نهاية العجينة أي حسب عدد القوالب لديك.
- إبدئي بالقلي حرارة الزيت يجب أن تكون متوسطة إقليهم على كل الجبهات حتى تتضخ العجينة بإنتضام وتصبح ذهبية اللون.
- إخرجيهم من المقلاة، جففيهم بالمناديل الورقية ثم إنزعي القوالب برفق حتى لا تتكسر العجينة.
- بالنسبة لتحضير الكريمة :
- إخفقي صفار البيض مع السكر والفانيليا، أضيفي إليهم النشاء المفريل، إمزجي الخليط جيدا حتى يصبح متجانسا، أضيفي إليه الحليب تدريجيا ثم صببيه في طاوة "كسرونة" مطلية، ضعيفا على حمام مائي ساخن، حركي بإستمرار حتى تحصلني على كريمة، أتركها تبرد.
- ضعي في كيس نو بليلا بسيطة 'poche a douille simple'
- إملئي قوالب العجينة بالكريمة، ضعيفهم في صحن، إسقيهم قليلا بالشربات ثم رشني عليهم الفستق يكون محمص قليلا ومدشش.

- المقادير:
- للعجينة :
- 500 غ فريشة
- 'ملح'
- 100 غ زبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة
- ملح أرطب
- 1/2 فنجان صغير
- من ماء الزهر
- قليل من النشاء
- زيت للقلي
- للكرامة :
- 1/2 لتر حليب
- 100 غ سكر
- 50 غ نشاء = 2
- ملاعق كبيرة
- 2 صفار بيض
- 1/2 ملعقة صغيرة
- فانيليا
- للشربات :
- كأس سكر
- كأس ونصف ماء
- قطرات عصير
- ليمون
- للزينة :
- قليل من الفستق
- المدشش أو اللوز

نصيحة : كي تحصلني على فستق بلون أخضر جميل، إنقعبه في الماء الساخن ثم قشيره مثل اللوز أتركه يجف



Retirez délicatement le couvercle.

إسحب الغالب برفق

حلويات الرشوة



Mélangez bien les nouilles
avec le miel
إمزج جيدا الرشوة مع العسل



Appuyez bien dessus pour
l'entasser
اضغطي عليها جيدا حتى تتكاثف

المقادير:

للعجينة :

- 500 غ فريضة
- طحين
- ملعقة صغيرة ملح
- أرطب
- 6 أو 7 حبات
- بيض
- فنجان صغير ماء
- الزهر
- زيت للقلي

للزينة :

- 100 غ لوز مقشر
- ومحمص أو كاوكاو
- 100 غ فستق
- محمص
- علبه عسيلة
- 500 غ

- ضعي في وعاء الفريضة المغربية مع الملح.
- إخفقي قليلا البيضات، أضيفي إليهم ماء الزهر ثم أضيفيهم تدريجيا إلى الفريضة مع الإستمرار في العجن حتى تحصلتي على عجينة ملساء.
- إقسميها إلى ثلاثة أقسام، كوريهم، غطيهم ثم أتركهم يرتاحو لمدة ساعة تقريبا.
- خذي قطعة من العجينة حليها بواسطة حلال حتى يصل سمكها 3مم تقريبا ثم قطعيها مثل الرشوة يفضل إستعمال مكنة الرشوة.
- إقلي هذه الرشوة في مقلات عميقة (الزيت يجب أن يكون متوسط الحرارة) حتى يصبح لونها ذهبيا، صفيها ثم ضعها فوق مناديل ورقية حتى تمتص منها الزيت الزائد.
- بعد أن تنتهي من قلي كل العجينة ضعها في وعاء كبير وأضيفي إليها نصف كمية الفستق واللوز، أضيفي إليهم العسيلة إمزجهم جيدا.
- ضعي ما تبقى من اللوز والفستق في طبق مستطيل طوله 30سم وعرضه 20سم مفروش بورق شفاف، إفرغي فيه الرشوة سويا جيدا حتى يصبح سمكها متطابقا، غطيها بورق شفاف ثم إضغطي عليها بواسطة كأس.
- أتركها ترتاح بضع ساعات ثم قطعيها إلى مربعات صغيرة.

ملاحظة : بإمكانك تعويض العسيلة بالشربات تكون عاقدة قليلا.