

نادية جهري

مهرجان الحلويات

أشكال وألوان



عش بالفواكه المرقدة



مقادير الحشوة

- 50 غ من اللوز مصلوق ومحمّر
- 50 غ من الفواكه المرقدة
- 50 غ من الزبيب بدون عظم
- 50 غ من الكركاع محمّر ومهروّش
- 3 ملاعق صغيرة من الزبدة مذابة
- 300 غ من الشوكولاتة السوداء
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت

مقادير العقدة

- 500 غ من اللوز مصلوق
- 250 غ من السكر سنيّدة
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- أصفر بيضة
- ماء الزهر لجمع العقدة

للتزيين

- 3 أبيض البيض
- 300 غ من اللوز مهروّش
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى

طريقة تحضير العقدة

يصلق اللوز وينقى ويطحن مرة أولى ثم يعاد طحنه مع السكر سنيّدة مرة ثانية حتى يتلين. تضاف إليهما الزبدة والمسكة الحرة وأصفر البيضة وماء الزهر حتى تتجمع العقدة. تعمل على شكل سيّكات كبيرة، تدهن بأبيض البيض وتُقنّد في اللوز المهروّش ثم تقطع دوائر. تؤخذ هذه الدوائر وتوضع الواحدة تلو الأخرى وسط كف اليد وتحفر من الوسط وذلك بالضغط عليها بالأصبع من غير أن تنقب ثم تطهى في فرن متوسط الحرارة. عند إخراجها من الفرن تذاب الشوكولاتة مع الزيت ويملأ بهما وسط الحلوى.

طريقة تحضير الحشوة

في وعاء يخلط اللوز المحمّر والمهروّش والفواكه المرقدة والزبيب بدون عظم والكركاع المحمّر والمهروّش ثم الزبدة ويوضع قليل من هذه الحشوة فوق كل حلوى وهكذا إلى نهاية الحشوة. توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى.



سيكارات باللوز والكركاك



مقادير العجينة

- « 500 غ من الطحين
- « قليل من الملح
- « 120 غ من الزبدة
- « بيضتان صغيرتان
- « قليل من ماء الزهر
- « ملون أخضر مفتوح - ببسطاش
- « ملون برتقالي = أحمر + أصفر

مقادير الحشوة

- « 500 غ من اللوز محمر بقشرته ومهروش
- « 250 غ من الكركاك محمر قليلاً في الفرن ومهروش
- « علبة من الحليب المركز والمُحلى مغلي (كريميل)

للتزيين

- « 150 غ من الشوكولاتة السوداء
- « 6 ملاعق من الزيت
- « 120 غ من اللوز مصلوق ومهروش


•• تحضير الحشوة ••

في إناء يُوضع اللوز المحمر بقشرته والمهروش ويضاف إليه الكركاك المحمر والمهروش ثم يُضاف الحليب (علبة الحليب مغلي في طنجرة الضغط من قبل). تمزج هذه العناصر جيداً مع بعضها حتى الحصول على حشوة جيدة.

•• تحضير العجينة ••

في إناء يوضع الطحين مع قليل من الملح وتضاف إليهما الزبدة ويخلط الكل حتى الحصول على خليط مرمل ثم يضاف البيض ثم تجمع العجينة بقليل من ماء الزهر. يمزج الكل جيداً حتى الحصول على عجينة متماسكة. في إنائين تقسم العجينة إلى جزئين :

الجزء الأول : يضاف إليه الملون الأخضر ويُمزج بالعجينة حتى الحصول على عجينة خضراء.

الجزء الثاني : يضاف إليه الملون (أحمر + أصفر) ويمزج بالعجينة حتى الحصول على عجينة ذات لون برتقالي. بعد ذلك تبسط العجينة الخضراء ثم البرتقالية بألة الورقة (المكيّنة) حتى تصير رقيقة، ثم تقطع إلى أسطرطة (سُميطات) واحدة خضراء رقيقة واحدة برتقالية رقيقة كذلك. تؤخذ أسطرطة العجينة الخضراء والبرتقالية وتلف حول قضبان من المعدن صغيرة تباع في المتاجر  لفّة بالأسطرطة الخضراء ثلاث مرات ثم لفّة برتقالية ثلاث مرات كذلك كما يظهر على الصورة وهكذا إلى نهاية العجينة. تصفف القوالب في صفيحة وتطهى في فرن معتدل الحرارة. بعد ذلك تخرج من الفرن وتترك تبرد ثم تزال العجينة الناضجة من القوالب المعدنية ويملاً داخلها بالعقدة المحضرة وتغسل أطرافها في الشوكولاتة السوداء المذابة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie)، ثم تغند هذه الأطراف في اللوز المهروش.

كيكات صغيرة بالشوكولاتة



للتزيين

- 150 غ من الشوكولاتة السوداء
- 4 ملاعق من الزيت
- قوالب معدنية خاصة لهذه الحلوى (تباع في المتاجر)

مقادير العجينة

- 100 غ من اللوز مصلوق
- 250 غ من الزبدة
- 250 غ من السكر سنيطة
- 4 بيضات
- كيسان من خميرة الحلوى
- 400 غ من الطحين
- 100 غ من حبوب الشوكولاتة (تباع في المتاجر)

طريقة التحضير

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماماً ثم يطحن جيداً ويحتفظ به. في وعاء فوق النار، تذاب الزبدة ثم ترفع. يضاف إليها السكر سنيطة والبيض ويخلط الكل ثم يضاف إلى الخليط اللوز المطحون وخميرة الحلوى ثم الطحين شيئاً فشيئاً. يخلط الكل جيداً وتضاف إليه حبوب الشوكولاتة. يؤخذ الخليط قليلاً قليلاً ويوضع وسط القوالب المعدنية حتى تُملأ إلى نصفها ثم توضع في صفيحة وتطهى في فرن معتدل الحرارة. عند إخراجها من الفرن تترك حتى تبرد ثم تخرج من القوالب ويُملأ وسطها الفارغ بالشوكولاتة المذابة مع الزيت.

حلوى بالتمر منقوشة



مقادير العجينة

- « 250 غ من الزبدة »
- « 100 غ من السكر كلاصي »
- « نصف كأس صغير من الزيت »
- « نصف كأس صغير من ماء الزهر »
- « الطحين حسب الخليط »

مقادير الحشوة

- « 500 غ من التمر مبخر »
- « ملعقة صغيرة من القرفة »
- « ملعقة كبيرة من السكر سنيدة »
- « نصف ملعقة صغيرة من القرنفل مطحون »
- « ربع كوزة محكوكة »
- « ملعقة كبيرة من الزبدة »
- « ملعقة كبيرة من ماء الزهر »
- « 100 غ من اللوز محمر بقشرته ومطحون »

طريقة تحضير الحشوة

يُبخر التمر وينقى وتضاف إليه القرفة والسكر سنيدة والقرنفل والكوزة ويخلط الكل جيداً. تضاف إلى الخليط الزبدة وماء الزهر واللوز المطحون بقشرته ويحتفظ بالخليط جانبا.

طريقة تحضير العجينة

في قصعة تخدم الزبدة جيداً مع السكر كلاصي. تضاف إليهما الزيت وماء الزهر والطحين شيئاً فشيئاً حتى الحصول على عجينة متماسكة.

يؤخذ من العجينة مقدار كويرة صغيرة في حجم المشمشة، تبسط وسط كف اليد ويوضع قليل من حشوة التمر وسطها وتجمع كي تغطي العجينة الحشوة. تنقش بمنقاش وهكذا إلى نهاية العجينة والحشوة.

تصفى في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

كويرات باللوز وحبوب الصنوبر



للتزيين

- « 3 أبيض البيض
- « 400 غ من حبوب الصنوبر (les pignons de pin)
- « فواكه مرقدة حمراء
- « قليل من الناباج
- « قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير العجينة

- « 1 كغ من اللوز مصلوق
- « 400 غ من السكر كلاصي
- « ملعقة كبيرة من الزبدة
- « ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- « 3 أصفر البيض

طريقة التحضير

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماماً ثم يطحن مرتين مع السكر كلاصي. تضاف إليهما الزبدة وماء الزهر وأصفر البيض ويخلط الكل جيداً. تعمل من الخليط كويرات صغيرة تغطس في أبيض البيض وتُفقد في حبوب الصنوبر (تباع في المتاجر). وتزين بالفواكه المرقدة وتطهى في فرن معتدل الحرارة. عند إخراجها من الفرن توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى و تدهن بالناباج الدافئ.

مشوك بالبرقوق



مقادير الحشوة

- 125 غ من البرقوق
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- قليل من الفانيلا
- قليل من القرفة
- ملعقتان كبيرتان من مربى البرقوق
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر

مقادير عجينة اللوز

- 125 غ من اللوز مصلوق ومطحون
- 200 غ من الكوك مطحون
- 150 غ من السكر كلاصي
- رأس ملعقة صغيرة من الفانيلا
- قشرة ليمونة محكوكة
- ملعقتان من مربى البرقوق
- بيضة صغيرة

للتزيين

- أبيض بيضة
- 125 غ من اللوز
- مصلوق ومهروش
- قوالب من الورق
- خاصة بالحلوى

•• تحضير الحشوة ••

يغسل البرقوق جيدا وتنزع نواه ويقطع أطرافاً صغيرة جداً ثم يوضع في إناء فوق نار هادئة وتضاف إليه الزبدة والفانيلا والقرفة والمربى وماء الزهر ويخلط جيداً حتى ينضج.

•• تحضير عجينة اللوز ••

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحن ويضاف إليه الكوك والسكر كلاصي والفانيلا وقشرة ليمونة محكوكة و مربى البرقوق، وتضاف في الأخير البيضة لتجميع الخليط. تخلط هذه العناصر جيداً حتى الحصول على عتدة متجانسة تعمل منها كويرات صغيرة. يؤخذ قليل من حشوة البرقوق ويوضع وسط كويرة اللوز وتسد كي لا تظهر الحشوة. بعد ذلك تغمس في أبيض البيض ثم تُفند في اللوز المهروش وتزين كل حلوة بقطعة صغيرة من البرقوق من فوق وهكذا إلى نهاية الحشوة وعجينة اللوز. توضع هذه الكويرات في صحن وتدخل في فرن معتدل الحرارة مدة 15 دقيقة. عند إخراجها توضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

رقائق بالشوكولاتة



للتزيين

- « 150 غ من الشوكولاتة البيضاء
- « 6 ملاعق من الزيت
- « ورق خاص بالحلويات (يباع في المتاجر)

مقادير العجينة

- « 1 كغ من الشوكولاتة السوداء
- « 150 غ من اللوز محمر في الفرن
- « 150 غ من الفواكه المرقدة (fruits confits)
- « 150 غ من الكركاع مطحون
- « 150 غ من المشمش مرطب ومطحون
- « كأس كبير من عصير الليمون أو الماء
- « 100 غ من "الكورن فلكس" مهروش

طريقة التحضير

تُحكَ الشوكولاتة السوداء في حكاكة ثم تذاب باستعمال طريقة حمام ماري (bain-marie). بعد ذلك يُضاف إليها اللوز المحمر والمطحون والفواكه المرقدة والكركاع المطحون والمشمش المرطب في عصير الليمون أو الماء والكورن فلكس المهروش و يخلط الكل جيدا.

يقطع الورق الخاص بالحلويات إلى مستطيلات صغيرة ويوضع فوق كل قطعة ورق قليل من الخليط بواسطة ملعقة على شكل بيضوي (ovale)، وبواسطة المدلك أو قضيب طويل وبسرعة، تُقَوَّس الحلوى لتأخذ الشكل كما يظهر على الصورة. تترك تبرد ثم تزين بخطوط من الشوكولاتة البيضاء المذابة مع الزيت.

حلوة السميدة والتمر



مقادير العقدة

- 1 كغ من عجينة التمر (توجد في الأسواق)
- 100 غ من الكركاع مهروش
- 100 غ من البندق (noisettes) محمر ومهروش صغير
- ملعقة صغيرة من السمن
- رأس ملعقة صغيرة من التوابل الخمس (5 épices)
- قليل من المسكة الحرة مدقوقة

مقادير العجينة

- 500 غ من السميدة رقيقة
- 250 غ من الزبدة عادية ذائبة
- قليل من الملح
- ملعقة كبيرة من السكر كلاصي
- 1/2 كأس من ماء الزهر أو أكثر
- 1 كغ من العسل لسقي الحلوى
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى

طريقة تحضير العقدة

في إناء توضع عجينة التمر ويضاف إليها الكركاع مهروش صغير والبندق مهروش صغير كذلك ثم السمن والتوابل الخمس والمسكة الحرة مدقوقة قليلا. تمزج هذه العناصر جيدا للحصول على عقدة التمر.

طريقة تحضير العجينة

في إناء توضع السميدة وتضاف إليها الزبدة المذابة والملح ويخلط الكل جيدا. تترك ليلة كاملة وفي الغد يضاف إلى الخليط السكر كلاصي وماء الزهر. إذا لم تطلق العجينة يضاف إليها ماء الزهر من جديد حتى تتجمع وذلك حسب نوعية السميدة. تبسط العجينة فوق طاولة وتذلك بالمدلك حتى تصبح رقيقة، ثم توضع وسطها عقدة التمر وتلف العجينة حول العقدة ثم تقطع بالناعورة المُننّنة (جرارة) للحصول على مستطيل طوله طول العجينة وعرضه 2 سنتيمتر، بعد ذلك يُقطع المستطيل إلى مستطيلات صغيرة كما يظهر على الصورة وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة. تزين وجه الحلوى بواسطة سكين حيث توضع خطوط أفقية وعمودية فوقها. تطهى في فرن متوسط الحرارة. عند إخراجها من الفرن، تسقى بالعسل الساخن مباشرة وتوضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

حلوى بالمشمش والشوكولاتة



مقادير الحشوة

- « 500 غ من المشمش مصبر ومغسل ومطحون
- « ملعقتان كبيرتان من السكر سنيدة
- « 200 cl من القشدة
- « حامضة محكوكة نصفها معصر
- « 250 غ من الشوكولاتة البيضاء

للتزيين

- « 250 غ من الشوكولاتة البيضاء
- « 4 ملاعق كبيرة من الزيت
- « ملون (أحمر + أصفر)
- « قوالب من الورق خاصة بالحلوى

طريقة التحضير

في إناء يوضع المشمش المغسل والمطحون في المطحنة الكهربائية ثم يُضاف إليه السكر سنيدة والقشدة والحامضة محكوكة وعصير الحامضة، بعد ذلك توضع هذه العناصر فوق نار هادئة وتُضاف إليها الشوكولاتة البيضاء ويخلط الكل جيدا ثم يوضع هذا الخليط في مصفاة (صفاي) لتصفيته ويوضع في الثلاجة لمدة 3 ساعات .
بعد ذلك يخرج الخليط من الثلاجة وتصنع منه كويرات صغيرة تغطس في الشوكولاتة البيضاء المذابة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماري (bain-marie) .
لتزيين الحلوى يُحتفظ بقليل من الشوكولاتة البيضاء المذابة ويضاف إليها الملون (أحمر و أصفر) للحصول على لون مَورِد (saumon) كما يظهر على الصورة .
بعد ذلك تزين الحلوى من فوق بخطوط من الشوكولاتة الملونة وتوضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوى .

ورود بعجينة اللوز



مقادير العجينة

- 250 غ من الطحين
- 50 غ من الزبدة
- ملعقة صغيرة من الزيت
- قليل من الملح
- ملعقة كبيرة من السكر كلاصي
- ملعقة صغيرة من الخل
- ماء الزهر لجمع العجينة
- ملون أخضر مفتوح - ببسطاش
- ملون (أحمر + أصفر) يعطي اللون المورّد مفتوح (saumon)

مقادير العقدة

- 500 غ من اللوز
- 250 غ من السكر سنيّدة
- أبيض بيضة
- 50 غ من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

للتزيين

- 3 أبيض البيض للدهن
- الناباج لدهن الحلوى
- العقيق الفضي
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى

طريقة تحضير العقدة

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماماً، ثم يطحن مع السكر سنيّدة. يُضاف إليهما أبيض البيضة والزبدة وماء الزهر ويخلط الكل جيداً للحصول على عقدة تعمل على شكل سيّكات طولها 6 إلى 7 سنتيمتر.

طريقة تحضير العجينة

في قصعة يصب الطحين وتضاف إليه الزبدة والزيت والملح والسكر كلاصي والخل ويجمع الكل بماء الزهر. تقسم العجينة إلى جزئين: الجزء الأول يضاف إليه الملون الأخضر للحصول على عجينة خضراء مفتوحة. الجزء الثاني يضاف إليه الملون الأحمر مع الأصفر للحصول على عجينة مورّدة. تبسط العجينة الخضراء والمورّدة كل واحدة على حدة، وتقطع مستطيلات طولها 8 سنتيمتر وعرضها 2 سنتيمتر. يوضع وسط كل مستطيل سيّكار من عقدة اللوز ويلف جيداً حول نفسه مثل المحنشة، بعد ذلك يُنقش من الأفق للحصول على وريدات كما يظهر على الصورة، وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة. تترك ليلة كاملة ثم تدهن بأبيض البيض وتطهى في فرن معتدل الحرارة. عند إخراجها من الفرن تدهن بالناباج الدافئ وتزين بالعقيق الفضي وتوضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

كويرات باللوز والشوكولاتة



للتزيين

- « 500 غ من الشوكولاتة البيضاء
- « 8 ملاعق كبيرة من الزيت
- « قطرات من الملون الأحمر
- « العقيق الملوّن
- « قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير العجينة

- « 200 غ من اللوز محمر بقشرته
- « 200 غ من الكورن فلكس
- « 150 غ من الكركاع المهروش
- « 150 غ من الزبيب مطحون
- « 100 غ من الفواكه المرقدة
- « 3 ملاعق من الكاكاو
- « 100 غ من المشمش المرقد
- « مربى الليمون لجمع الخليط

طريقة التحضير

يحمّر اللوز بقشرته ويطحن في مطحنة كهربائية.
يضاف إليه الكورن فلكس المهروش والكركاع المهروش والزبيب والفواكه المرقدة والكاكاو والمشمش المقطع إلى أطراف صغيرة ويخلط الكل جيدا ويجمع بمربى الليمون.
تعمل من الخليط كويرات صغيرة تغطس في الشوكولاتة البيضاء المذابة مع الزيت وقطرات من الملون الأحمر للحصول على لون وردي فاتح ثم توضع فوق قطعة من البلاستيك وترش مباشرة بالعقيق الملوّن.
تترك تبرّد ثم توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

ديبلجات باللوز والشوكولاتة



مقادير العجينة

- « 500 غ من الطحين
- « ملعقتان صغيرتان من السكر كلاسي
- « قليل من الملح
- « 40 غ من الزبدة
- « ملعقة كبيرة من مربى المشمش السائل
- « ملعقة كبيرة من الزيت
- « بيضة واحدة
- « ماء الزهر لجمع العجينة
- « ملعقتان كبيرتان من مسحوق الكاكاو

مقادير العقدة

- « 500 غ من اللوز مصلوق ومطحون
- « 250 غ من السكر كلاسي
- « ملعقة كبيرة من الزبدة
- « أبيض بيضة
- « ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

للتزيين

- « 300 غ من الشوكولاتة السوداء
- « ملعقتان كبيرتان من الحليب
- « العقيق الفضي
- « 100 غ من الشوكولاتة السوداء

طريقة تحضير العقدة

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ويطحن مع السكر جيداً. تضاف إليهما الزبدة وأبيض البيضة وماء الزهر ويخلط الكل جيداً للحصول على عقدة، تعمل منها حراجل رقيقة طولها 5 سنتيمتر.

طريقة تحضير العجينة

في قصعة يصب الطحين ويضاف إليه السكر كلاسي والملح والزبدة والمربى والزيت والبيضة. يجمع الكل بماء الزهر حتى الحصول على عجينة متماسكة، تقسم إلى جزئين: الجزء الأول يضاف إليه الكاكاو فيصير لون العجينة بُنيّاً (maron). أما الجزء الثاني فيبقى لون العجينة كما هو.

تؤخذ العجينة البنية وتبسط قليلاً ثم تخرج من آلة الورقة (المكيّة) رقم 5 وتقطع على شكل مستطيلات طولها 6 سنتيمتر وعرضها 2 سنتيمتر ثم يؤخذ حربل اللوز ويوضع وسط المستطيل ويُلف ثم يدور للحصول على ديبجلجات صغيرة تنقش من الجوانب. كذلك تُحضّر العجينة البيضاء بنفس الطريقة ثم تنقش من الأفق. في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين، تحط الديبلجات البنية والديبلجات البيضاء وتترك ليلة كاملة ثم تدهن بأبيض البيض وتطهى في فرن معتدل الحرارة. تذاب 100 غ من الشوكولاتة وتدهن بها الديبلجات البنية ثم توضع فوقها مباشرة الديبلجات البيضاء وهكذا إلى النهاية. يُزين وجهها بالشوكولاتة المذابة مع الحليب على شكل وريدات وتوضع فوقها عقيقة فضية.

كويرات بالمشمش والزبيب



للتزيين

- « 700 غ من الشوكولاتة البيضاء
- « 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- « 100 غ من الزبيب
- « قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير العجينة

- « 500 غ من اللوز مصلوق
- « 400 غ من السكر كلاصي
- « علبة من الفواكه المرقدة
- « 70 غ من الزبيب مطحون
- « 70 غ من المشمش المرقد
- « ملعقة كبيرة من روح المشمش (extrait)
- « ملعقتان كبيرتان من الفوندون (fondant)

طريقة التحضير

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماماً ثم يطحن جيداً مع السكر كلاصي.
تضاف إليهما الفواكه المرقدة ثم الزبيب المطحون والمشمش المطحون وروح المشمش والفوندون ويخلط الكل جيداً.
يعمل من الخليط كويرات صغيرة، تغطس في الشوكولاتة البيضاء المذابة مع الزيت وتوضع فوق قطعة من البلاستيك وتزين بحبات الزبيب وتترك حتى تجف ثم توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى وتقدم.

حلوى باللوز على شكل وريدات



مقادير العجينة

- 300 غ من الطحين
- قليل من الملح
- ملعقة كبيرة من السكر كلاسي
- 50 غ من الزبدة
- ماء الزهر لجمع العجينة

للتزيين

- 2 أبيض البيض
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير العقدة

- 500 غ من اللوز محمر بقشرته
- 250 غ من السكر سنيدة
- أبيض بيضة
- 50 غ من الزبدة
- ماء الزهر (نصف كأس صغير تقريبا)

•• طريقة تحضير العقدة ••

في وعاء يوضع اللوز المحمر في الفرن والمطحون بقشرته مع السكر. يضاف إليهما أبيض البيضة والزبدة. تخلط هذه العناصر جيدا وتجمع بقليل من ماء الزهر للحصول على عقدة اللوز. تعمل منها حرايل صغيرة طولها 8 سنتيمتر تقريبا.

•• طريقة تحضير العجينة ••

في إناء كبير يوضع الطحين مع قليل من الملح والسكر كلاسي والزبدة، وقليل من ماء الزهر لتجمع العجينة. تمزج جيدا للحصول على عجينة متماسكة وصلبة قليلا. تبسط العجينة فوق طاولة حتى تصبح رقيقة أو تستعمل آلة الورقة (المكيئة) المخصصة لذلك ثم تقطع مستطيلات طولها 10 سنتيمتر وعرضها 2 سنتيمتر. يوضع حربل اللوز المحضر وسط كل مستطيل ثم تطوى العجينة لتغطي اللوز للحصول على سيكار محشو. يُشَرَط بواسطة سكين أو مقص من جانب واحد ~~تتسبب~~ ثم تلف هذه الحلوى حول نفسها في شكل حلزوني للحصول على شكل وردة كما يظهر على الصورة وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة، وتترك ترتاح ليلة كاملة. بعد ذلك يُدهن وجهها بأبيض البيض وتطهى في فرن معتدل الحرارة ثم توضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

عرش الموز



للتزيين

- « 1 كغ من الشوكولاتة البيضاء
- « 14 ملعقة كبيرة من الزيت
- « ملون أخضر
- « ملون أصفر
- « قالب عرش الموز (بياع في المتاجر)
- « قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير العقدة

- « 1 كغ من اللوز
- « 500 غ من السكر كلاصي
- « ملعقتان من الفوندون (fondant)
- « ملعقة صغيرة من روح الموز
- « قليل من أبيض البيض

تحضير العقدة

يُصلق اللوز وينقى ويترك ليلة كاملة حتى يجف من الماء، ثم يطحن مع السكر كلاصي ويوضع في إناء. يضاف إليهما الفوندون وروح الموز. تمزج هذه العناصر جيدا بالأيدي مع قليل من أبيض البيض للحصول على عجينة اللوز.

كيفية التحضير

باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie) تذاب الشوكولاتة البيضاء مع الزيت حتى تصير سائلا. بعد ذلك يوضع قليل من سائل الشوكولاتة البيضاء في إناء ويضاف إليه الملون الأخضر. وفي إناء آخر يوضع الباقي من سائل الشوكولاتة ثم يضاف إليه الملون الأصفر.

في قالب خاص بـحلوى عرش الموز وبواسطة ملعقة صغيرة يوضع قليل من الشوكولاتة الملونة بالأخضر في جانب القالب ويترك حتى يجف جيدا ثم يوضع قليل من الشوكولاتة الملونة بالأصفر في نفس القالب ويترك هو الآخر حتى يجف تماما. (يحتفظ بقليل من الشوكولاتة الصفراء).

بعد ذلك، توضع كويرة صغيرة من عقدة اللوز في القالب وتبسط ثم يفرغ فوقها قليل من الشوكولاتة الصفراء وهكذا إلى نهاية العقدة.

يوضع قالب الحلوى في الثلاجة مدة نصف ساعة ثم يخرج وتفك الحلوى عن القالب وتوضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

كورني بالبندق



للتزيين	مقادير الحشوة	مقادير العجينة
• 250 غ من الشوكولاتة السوداء	• 250 غ من البندق (noisettes)	• 250 غ من الطحين
• 3 ملاعق كبيرة من الزيت	• 100 غ من الفواكه المرقدة	• ملعقة كبيرة من السكر كلاصي
• قوالب معدنية على شكل كورني	• 100 غ من الشوكولاتة محكوكة	• ربع كأس صغير من ماء الزهر
	• 100 غ من السكر كلاصي	• بيضة بلدية
	• مربى الليمون (البرتقال) لجمع الحشوة	• 30 غ من الزبدة

•• طريقة تحضير العجينة ••

في إناء يخلط الطحين والسكر كلاصي وماء الزهر والبيضة، ثم تضاف الزبدة ويخلط الكل جيداً. إذا لم تتجمع العجينة يضاف إليها قليل من ماء الزهر.
بعد ذلك تبسط العجينة فوق مائدة وتعمل منها شرائط طويلة تُلوى على ظهر القوالب المعدنية وتصفى واقفة في صفيحة وتطهى حتى يتذهب لونها قليلاً. عند إخراجها من الفرن، تترك تبرّد ثم تخرج الكورنيات من القوالب المعدنية ويحتفظ بها إلى حين تهيء الحشوة.

•• طريقة تحضير الحشوة ••

يُحمّر البندق وتزال قشرته ثم يطحن. تُضاف إليه الفواكه المرقدة والشوكولاتة المحكوكة والسكر كلاصي.
يخلط الكل جيداً ويجمع بمربى البرتقال. تملأ الكورنيات المحضرة بهذه الحشوة ثم تغطس رؤوسها في الشوكولاتة المذابة مع الزيت وتترك حتى تجف فوق قطعة من البلاستيك وتقدم.

الملوزة



للتزيين

- « 3 أبيض البيض
- « ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- « 750 غ من اللوز مهروش (يحضر أو يشتري جاهزاً)
- « 200 غ من الفواكه المرقدة (fruits confits)

مقادير العقدة

- « 1 كلف من اللوز مصلوق
- « 500 غ من السكر سنيذة
- « قشرة برتقالة محكوكة
- « ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- « 4 ملاعق كبيرة من مربى الليمون مطحون
- « أصفر بيضة
- « ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- « نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة

طريقة التحضير

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ويخلط مع السكر سنيذة ويطحن الكل حتى يتلين . تضاف إلى الخليط قشرة البرتقالة محكوكة وماء الزهر ومربى الليمون ثم أصفر البيضة والزبدة والمسكة الحرة . يخلط الكل جيداً وتعمل من العقدة كويرات صغيرة في حجم المشمشة، تغمس في أبيض البيض الممزوج مع ماء الزهر، وتنفذ جيداً في اللوز المهروش ثم يضغط بالأصبع وسط كل واحدة لتكوّن حفرة . توضع في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين وتطهى في فرن معتدل الحرارة . عند إخراجها من الفرن، تملأ حفرة كل حلوة بالفواكه المرقدة (حب الملوك).

مربعات باللوز والشوكولاتة



للتزيين

- « 200 غ من الشوكولاتة البيضاء
- « قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير العجينة

- « 1 كغ من اللوز مصلوق
- « 300 غ من الكركاع مهروش
- « 3 ملاعق من غبرة الكاكاو
- « 400 غ من الشوكولاتة السوداء لجمع العقدة
- « 10 ملاعق كبيرة من الزيت
- « 1 كغ من الشوكولاتة السوداء

طريقة التحضير

يصلق اللوز ويقشر ثم يحمر في الفرن ويطحن. يضاف إليه الكركاع المهروش والكاكاو و400 غ من الشوكولاتة السوداء مذابة مع ملعقتين من الزيت ويخلط الكل جيداً.

يؤخذ الخليط ويُسط فوق قطعة من البلاستيك على شكل مستطيل، ثم يغطى بقطعة أخرى من البلاستيك. يقلب المستطيل لكي يكون وجه الحلوى مبسوطاً ومتساوياً (غير مُعَوَّج). تذاب الشوكولاتة الباقية (1 كغ) مع 6 ملاعق من الزيت ويدهن وجه المستطيل، يترك حتى يتجمد ثم يُقلب على الجهة الأخرى ويدهن كذلك بالشوكولاتة ويُترك حتى يبرد.

تقطع هذه الحلوى على شكل مربعات صغيرة، يُزين كل واحد بنقطة كبيرة من الشوكولاتة البيضاء المذابة مع ملعقتين من الزيت وتوضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

حلوة الميزنة والكورن فلكس



للتزيين

- 750 غ من الشوكولاتة السوداء
- 8 ملاعق من الزيت
- 200 غ من "الكورن فلكس"

مقادير العجينة

- 125 غ من الزبدة
- 125 غ من السكر سنيطة
- 3 أصفر البيض
- 170 غ من النشا (الميزنة)

•• طريقة التحضير ••

في وعاء تخدم الزبدة جيدا مع السكر سنيطة.
يضاف إليهما أصفر البيض والنشا (الميزنة) ويخلط الكل جيدا.
تعمل من الخليط كويرات صغيرة في حجم الزيتونة، تصفف في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين وتطهى في فرن معتدل الحرارة، بحيث يجب أن لا تتحمر كثيرا ويبقى لونها مُصْفَرًا.
عند إخراجها من الفرن، تذاب الشوكولاتة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie) ثم تغطس الحلوى وسطها، الواحدة تلو الأخرى وتُغَبَّرُ بالكورن فلكس وتقدم.

سابلي بالمرنغ



مقادير المرنغ

- « 2 أبيض البيض
- « 200 غ من السكر سنيطة

للتزيين

- « 3 ملاعق من الكاكاو

مقادير العجينة

- « 250 غ من الزبدة
- « 100 غ من السكر كلاصي
- « 2 أصفر البيض
- « 100 غ من اللوز مطحون بقشرته
- « الطحين حسب الخليط

طريقة تحضير العجينة

في وعاء تخدم الزبدة جيداً مع السكر كلاصي، ويضاف إليهما أصفر البيض واللوز مطحون بقشرته ثم الطحين شيئاً فشيئاً حتى تتجمع العجينة. تبسط هذه العجينة فوق طاولة وتقطع بمرشم معدني على شكل بيضوي (ovale) كما يظهر على الصورة. تصفف في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين وتترك إلى حين تحضير المرنغ.

طريقة تحضير المرنغ

في وعاء فوق النار، يخفق أبيض البيض مع السكر سنيطة باستعمال طريقة حمام ماري (bain-marie) حتى يتكاثف الخليط ويثقل، ثم بواسطة البوق (poche à douille) توضع 3 وريدات من المرنغ المحضّر فوق كل حلوة، وتغير بقليل من غبرة الكاكاو ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة.

مربعات باللوز المُكْرَمَل



مقادير العجينة

- 300 غ من الزبدة
- 500 غ من الطحين
- 60 غ من اللوز مطحون بقشرته
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- 200 غ من السكر كلاصي

مقادير الحشوة

- 100 غ من العسل
- 100 غ من الكليكو (glucose)
- 3 ملاعق من القشدة سائلة
- 100 غ من الزبدة
- 500 غ من اللوز المورق (amandes effilées) والمحمر في الفرن

•• طريقة تحضير العجينة ••

في وعاء تخدم الزبدة جيداً مع الطحين ويضاف إليهما اللوز والملح والسكر كلاصي. تبسط العجينة في صفيحة مستطيلة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين في سمك 4 ملمتر ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة وتترك جانباً.

•• طريقة تحضير الحشوة ••

في وعاء فوق النار، يُذاب العسل مع الكليكو والقشدة والزبدة. يترك الكل فوق النار حتى يصير مثل الكرميل (يتذهب لونه)، ثم يضاف إليه خارج النار اللوز المورق والمحمر. يبسط الخليط فوق مستطيل العجينة المحضر وهو ما زال ساخناً و يُسطح جيداً ليستوي سطحه. تترك هذه الحلوى تبرد ثم تقطع على شكل مربعات صغيرة.

وريدات باللوز والشوكولاتة



مقادير الحشوة

- 200 غ من الشوكولاتة السوداء محكوكة
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- 200 غ من الكركاع محمر ومطحون
- 100 غ من اللوز مصلوق ومحمر ومطحون
- ملعقة صغيرة من القهوة الذائبة
- 100 غ من قشرة الليمون المعسل (البرتقال)

مقادير عقدة اللوز

- 500 غ من اللوز مصلوق
- 500 غ من السكر كلاصي
- ملعقتان من الفوندون (fondant)
- ملّون (أحمر + أصفر)
- ملعقة كبيرة من روح الليمون
- قطرات من أبيض البيض

للتزيين

- 200 غ من الشوكولاتة السوداء
- ملعقتان كبيرتان من الحليب
- 100 غ من الفواكه المرقدة

طريقة تحضير العقدة

يطحن اللوز المصلوق مع السكر كلاصي ويضاف إليهما الفوندون والملون الأحمر والأصفر للحصول على لون مَورْد (saumon). يضاف كذلك روح الليمون وقليل من أبيض البيض حتى الحصول على عقدة متجانسة.

طريقة تحضير الحشوة

في وعاء فوق النار تذاب الشوكولاتة المحكوكة في الحكاكة (rapé) مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريا (bain-marie). يضاف إليهما الكركاع المطحون واللوز المطحون والقهوة الذائبة وقشرة البرتقال مقطعة إلى أطراف صغيرة أو مطحونة ويخلط الكل جيدا ثم تعمل من هذا الخليط كويرات صغيرة. تبسط عقدة اللوز بالمذلق فوق قطعة من البلاستيك مغبرة بالسكر كلاصي وتقطع دوائر صغيرة بمرشم دائري مسنن. تؤخذ بين اليدين دائرتين وتجمعا إلى الأفق مثل المجرم كما يظهر على الصورة. تحط وسط كل واحدة كويرة من الحشوة وهكذا إلى نهاية العقدة والحشوة. تذاب الشوكولاتة مع الحليب وتترك تبرّد ثم بواسطة البوق المسنن تُعمل وريدة فوق كل حلوى وتزين بالفواكه المرقدة.

كوكيز بالشوكولاتة



مقادير العجينة

- 125 غ من السكر سنية
- بيضتان
- 250 غ من الزبدة
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- كأس صغير من الزيت
- كيسان من خميرة الحلوى
- زلافة صغيرة من حبوب الشوكولاتة (تباع في المتاجر)
- زلافة صغيرة من اللوز محمر ومهروش
- الطحين حسب الخليط لجمع العجينة

•• طريقة التحضير ••

يُخدم السكر سنية مع البيض بالباطور الكهربائي ثم تضاف إليهما الزبدة والملح. بعد ذلك تضاف الزيت ويواصل الخفق مدة 3 دقائق.

تضاف إلى الخليط خميرة الحلوى وحبوب الشوكولاتة واللوز المحمر والمهروش بقشرته ثم الطحين الكافي لجمع العجينة.

تعمل من العجينة قضبان طويلة مثل عجينة الفقاص وتلف بورق الألمنيوم أو البلاستيك وتدخل الثلاجة مدة ساعة لكي يسهل تقطيعها بعد ذلك.

عند إخراجها تقطع على شكل دوائر بمرشم دائري وتصفى في صفيحة وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

هرم باللوز والفواكه المرقدة



مقادير العقدة

- « 500 غ من اللوز مصلوق
- « 250 غ من السكر سنية
- « 50 غ من الزبدة
- « أبيض بيضة
- « 3 ملاعق من ماء الزهر

مقادير العجينة

- « 300 غ من الطحين
- « ملعقة كبيرة من السكر كلاسي
- « 50 غ من الزبدة
- « بيضة واحدة
- « ماء الزهر لجمع العجينة

للتزيين

- « 2 أبيض البيض للدهن
- « 200 غ من اللوز مصلوق ومهروش
- « علبة من الفواكه المرقدة

طريقة تحضير العجينة

في قصعة يصب الطحين ويضاف إليه السكر كلاسي والزبدة والبيضة ويُجمع الكل بماء الزهر حتى تصير العجينة لينة ومتماسكة. تعمل منها كويرات صغيرة في حجم البرنقالة ثم تغطى وتترك ترتاح قليلاً لحين تهيء العقدة.

طريقة تحضير العقدة

يطحن اللوز مع السكر سنية حتى يتلين وتضاف إليهما الزبدة وأبيض البيضة وماء الزهر ويُجمع الكل جيداً للحصول على عقدة، تُبسط فوق قطعة من البلاستيك وتغطى بقطعة أخرى من البلاستيك ليسهل بسطها ثم تقطع إلى مثلثات صغيرة بواسطة مرشم على شكل مثلث ثم تُدهن بأبيض البيض من الجهتين. تبسط العجينة وتقطع إلى مثلثات كذلك بنفس المرشم. يوضع مثلث العقدة فوق مثلث العجينة ثم يغطى هو الآخر بمثلث من العجينة. حيث يصبح مثلث العجينة في الوجهين (الجهتين) والعقدة في الوسط. تُدهن المثلثات بأبيض البيض من وجه واحد وتُغبر في نفس الوقت باللوز المهروش وتزين رؤوسها بالفواكه المرقدة كما يظهر على الصورة. تترك الحلوى ليلة كاملة ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة.

نخيلات



مقادير العجينة

- 500 غ من الطحين
- قليل من الملح
- 100 غ من الزبدة
- ملعقة من مربى المشمش مطحون
- ملعقة صغيرة من السكر كلاصي
- قليل من ماء الزهر لجمع العجينة

مقادير العقدة

- 1 كلغ من اللوز مصلوق
- 500 غ من السكر كلاصي
- رأس ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- حبات من العقيق الفضي للتزيين

•• طريقة تحضير العقدة ••

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحن جيدا مع السكر كلاصي. تضاف إليهما المسكة الحرة والزبدة وماء الزهر و يخلط الكل جيدا حتى الحصول على عقدة تعمل منها حرايل رقيقة.

•• طريقة تحضير العجينة ••

في وعاء يخلط جيدا الطحين والملح والزبدة ومربي المشمش السائل والسكر كلاصي ثم يضاف ماء الزهر قليلا قليلا حتى تتجمع العجينة، تعمل منها كويرات صغيرة في حجم البرتقالة. تبسط الكويرات الواحدة تلو الأخرى فوق مائدة وتقطع على شكل مستطيلات صغيرة (سميطات) طولها 10 سنتيمتر وعرضها 3 سنتيمتر. توضع حرايل اللوز على حاشيتها وتطوى العجينة لتغطي العقدة ثم تبسط قليلا وتشرط بسكين أو بمقص ويلف كل مستطيل حول نفسه ليأخذ شكل نخلة، الجهة المشرطة تكون إلى الأعلى. تترك ليلة كاملة ثم تزين بحبات من العقيق الفضي وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

حلوى بشعرية الشوكولاتة



للتزيين

- « شعرية الشوكولاتة (chocolat vermicelle)
- « قوالب من الورق خاصة بالحلوى
- « 100 غ من الشوكولاتة البيضاء
- « 3 ملاعق كبيرة من الزيت

مقادير العجينة

- « 200 غ من الكركاع مهروش
- « 100 غ من اللوز محمر بقشرته ومهروش
- « 100 غ من الفواكه المرقدة (fruits confits)
- « 50 غ من المشمش المرقد
- « 250 غ من الشوكولاتة محكوكة
- « ملعقة كبيرة من الكاكاو
- « 3 ملاعق من مربى الليمون (البرتقال)

طريقة التحضير

في وعاء يخلط الكركاع مع اللوز المهروش بقشرته. تضاف إليهما الفواكه المرقدة والمشمش المقطع إلى أطراف صغيرة والشوكولاتة المحكوكة في الحكاكة والكاكاو ويخلط الكل جيدا. يُجمع الخليط بمربى الليمون ويعمل على شكل كويرات صغيرة، تُفند وسط شعرية الشوكولاتة وتوضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى. تذاب الشوكولاتة البيضاء مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie) ثم تزين الحلوى بنقطة كبيرة من الشوكولاتة في الوسط كما يظهر على الصورة.

طرطات بالفواكه الجافة



مقادير العجينة

- « 500 غ من الطحين
- « كيس من الفانيلا
- « 250 غ من الزبدة
- « 150 غ من السكر كلاصي
- « بيضتان

مقادير الحشوة

- « 4 ملاعق من العسل
- « 100 غ من السكر سنيده
- « 100 غ من الزبدة
- « 100 غ من الكليكوز (glucose)
- « 500 غ من الكركاع مهروش
- « 250 غ من اللوز مصلوق ومقلي ومهروش

طريقة تحضير الحشوة

في إناء فوق نار هادئة، يوضع العسل ويضاف إليه السكر سنيده والزبدة والكليكوز ويخلط الكل جيدا حتى يأخذ الخليط لون الكرميل. بعد ذلك يضاف إلى خليط الكركاع واللوز ويخلط الكل جيدا.

طريقة تحضير العجينة

يصب الطحين في قسعة وتضاف إليه الفانيلا والزبدة والسكر كلاصي والبيض. تمزج هذه العناصر جيدا مع بعضها للحصول على عجينة متماسكة، تترك ترتاح قليلا. بعد ذلك تبسط العجينة فوق طاولة وتقطع على شكل دوائر وتوضع في قوالب معدنية صغيرة، ثم تدخل إلى الفرن حتى تطهى وتتحمّر. عند إخراجها من الفرن، تُزال العجينة الناضجة من القوالب المعدنية وبواسطة ملعقة توضع الحشوة المحضرة وسطها وهي مازالت ساخنة، وهكذا إلى نهاية العجينة والحشوة.

كويرات باللوز والشوكولاتة



للتزيين

- « 500 غ من الشوكولاتة السوداء الجيدة
- « ربع كأس من الزيت
- « العقيق الفضي
- « قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير العجينة

- « كأسان صغيران من اللوز مصلوق
- « كأسان من مسحوق الحليب
- « ملعقتان كبيرتان من القهوة الذائبة (café soluble)
- « كأسان صغيران من السكر كلاصي (عنبية)
- « 140 غ من الزبدة مذابة

طريقة التحضير

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماما ثم يحمر في الفرن ويطحن جيدا.
يضاف إليه مسحوق الحليب والقهوة الذائبة والسكر كلاصي ثم الزبدة ويخلط الكل جيدا.
يعمل من الخليط كويرات صغيرة، تغطس الواحدة تلو الأخرى وسط الشوكولاتة المذابة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie) وتوضع فوق قطعة من البلاستيك حتى تجف.
تزين بخطوط من الشوكولاتة المذابة وتوضع حبة من العقيق الفضي فوق كل كويرة ثم توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

قطايف باللوز والكركاك



مقادير العجينة

- 1 كغ من القطايف (تباع في المخبزات)
- 500 غ من الزبدة مذابة

للتزيين

- حبات من الكركاك
- 1 كغ من العسل لسقي الحلوى
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى
- قوالب معدنية صغيرة

مقادير الحشوة

- 500 غ من اللوز مطحون بقشرته
- 500 غ من الكركاك محمر قليلا في الفرن ومطحون
- 200 غ من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 2 أصفر البيض
- نصف ملعقة صغيرة من السمن
- ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة (4 épices)
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

•• طريقة تحضير الحشوة ••

يطحن اللوز بقشرته ويضاف إليه الكركاك المحمر قليلا والمطحون والسكر سنيدة والزبدة وأصفر البيض والسمن والتوابل الأربعة ثم ماء الزهر ويخلط الكل جيدا ويحتفظ به.

•• طريقة تحضير العجينة ••

تُفرش قوالب معدنية صغيرة الحجم بقليل من القطايف وترش بالزبدة المذابة ثم يوضع قليل من الحشوة المحضرة وسط كل قالب ثم تغطى الحشوة بالقطايف وترش كذلك بالزبدة وهكذا إلى نهاية القطايف والحشوة. تزين كل حلوى بقطعة من الكركاك وتطهى في فرن متوسط الحرارة حتى يتذهب لونها. عند إخراجها من الفرن تُزال القطايف من القوالب وتسقى بالعسل الساخن مرتين وتوضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوى. تترك تبرد ليلة كاملة ثم تقدم.

حلوى باللوز والكاكاو



مقادير العجينة

- 300 غ من الطحين
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- 50 غ من الزبدة
- بيضة واحدة
- ملعقة كبيرة من السكر كلاسي
- 3 ملاعق كبيرة من الكاكاو
- ماء الزهر لجمع العجينة

مقادير العقدة


- 500 غ من اللوز مصلوق
- 250 غ من السكر سنية
- أبيض بيضة
- 50 غ من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- عقيق فضي للتزيين
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى

طريقة تحضير العقدة

يطحن اللوز مرة أولى ثم يعاد طحنه مرة ثانية مع السكر سنية. يضاف إليهما أبيض البيضة والزبدة وماء الزهر ويخلط الكل جيداً. تعمل من العقدة كويرات صغيرة تسطح قليلاً وتترك جانباً لحين تهئ العجينة.

طريقة تحضير العجينة

يصب الطحين في قصعة وتضاف إليه الملح والزبدة والبيضة والسكر كلاسي والكاكاو. تجمع العجينة بماء الزهر حتى الحصول على عجينة لينة، تعمل منها كويرات في حجم البرتقالة. تبسط الواحدة تلو الأخرى في آلة الورقة (المكيئة) المرة الأولى في رقم 3 ويعاد بسطها من جديد مع استعمال رقم 5 لكي تصير رقيقة. ترش العجينة بالطحين ثم تدخل في آلة الورقة (المكيئة) من جهة الشعرية الواسعة.

تؤخذ ثلاث خيوط من العجينة المحضرة (سميطات) على هذا الشكل :  ثم توضع كويرة من العقدة في الوسط ثم تجمع الخيوط إلى بعضها. بعد ذلك توضع عقيقة فضية في الوسط وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة. تطهى في فرن معتدل الحرارة ثم توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

حلو بالشوكولاتة والفسق



للتزيين

- 500 غ من الشوكولاتة البيضاء
- 4 ملاعق كبيرة من الزيت
- قطرات من الملون الأخضر
- 400 غ من الفستق مُنَقَّى (pistache)
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير العجينة

- 500 غ من اللوز مصلوق ومطحون
- 150 غ من الفستق مطحون (pistache)
- 400 غ من السكر كلاصي
- 2 ملعقة من الفوندون (fondant)
- روح الفستق (extrait de pistache)
- ملون أخضر
- أبيض بيضة

طريقة التحضير

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحن ويضاف إليه الفستق والسكر كلاصي والفوندون وروح الفستق ثم ملون أخضر وفي الأخير يضاف أبيض البيضة. تمزج هذه العناصر جيدا للحصول على عجينة متماسكة. تؤخذ العجينة وتعمل منها كويرات صغيرة في حجم المشمشة وتُقوس على شكل كعب مع إقفالها من الجانب كما يظهر على الصورة.

بعد ذلك تغطس هذه الحلوى في الشوكولاتة البيضاء المذابة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie) (500 غ من الشوكولاتة البيضاء + 4 ملاعق زيت + قطرات من الملون الأخضر) وتوضع فوق قطعة من البلاستيك ثم يزين وسط كل حلوة بحبة كاملة من الفستق. في الأخير توضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

قلوب اللوز



مقادير العجينة

- « 600 غ من الدقيق (الطحين)
- « قليل من الملح
- « بيضتان
- « ملعقتان من السكر كلاسي
- « 100 غ من الزبدة
- « ماء الزهر لجمع العجينة



مقادير العقدة

- « 1 كغ من اللوز مصلوق ومطحون
- « 500 غ من السكر سنيده
- « 2 أبيض البيض
- « 100 غ من الزبدة
- « قليل من ماء الزهر
- « أبيض البيض للدهن

•• تحضير عقدة اللوز ••

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحن مرة أولى، وفي المرة الثانية يطحن مع السكر سنيده ثم يضاف إليهما أبيض البيض والزبدة وقليل من ماء الزهر. يخلط الكل جيدا للحصول في النهاية على عقدة اللوز، تعمل على شكل حرابل طولها 8 سنتيمتر تقريبا.

•• طريقة تحضير العجينة ••

في إناء يوضع الطحين مع قليل من الملح. يضاف إليهما البيض والسكر كلاسي والزبدة وقليل من ماء الزهر لتجميع العجينة، تمزج هذه العناصر جيدا مع بعضها للحصول على عجينة متماسكة. تبسط العجينة بواسطة آلة الورقة (المكيئة) حتى تصير رقيقة السمك ثم تقطع على شكل أشرطة (سميطات) طولها 10 cm على هذا الشكل . وسط هذا الشريط يوضع حرابل اللوز المحضر ويلف هذا الشريط على حرابل اللوز، ويتم الضغط عليه من فوق. يُشرط نفس الشريط المحشو باللوز بواسطة سكين أو مقص إلى نصف طوله (5 cm) على هذا الشكل  وتثنى رؤوسه إلى الوراء لتلتصق مع بعضها كي تأخذ شكل قلب محشو كما يظهر على الصورة وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة. في الأخير يُنقش ظهر القلب ويدهن بأبيض البيض. تترك الحلوى ترتاح مدة ليلة كاملة. بعد ذلك تطهى في فرن معتدل الحرارة.

هلاطات باللوز والمربي



مقادير العقدة

- « 1 كغ من اللوز مصلوق
- « 400 غ من السكر كلاصي
- « قشرة برتقالة محكوكة
- « 6 ملاعق كبيرة من مربى المشمش
- « أصفر بيضة

مقادير الكلاصاج

- « 2 أبيض البيض
- « 500 غ من السكر كلاصي
- « ملعقة صغيرة من عصير الحامض

للهن

- « مربى الليمون مطحون (البرتقال)

طريقة تحضير الكلاصاج

يخفق جيداً أبيض البيض ويضاف إليه السكر كلاصي شيئاً فشيئاً ثم عصير الحامض حتى يثقل الكلاصاج .

طريقة تحضير العقدة

يطحن اللوز مع السكر كلاصي مرتين ثم تضاف إليهما قشرة البرتقالة ومربى المشمش وأصفر البيضة ويخلط الكل جيداً ثم يُقسم هذا الخليط إلى جزئين :
يسط الجزء الأول على شكل مستطيل ويدهن جيداً بمربى البرتقال . ثم ييسط الجزء الثاني هو الآخر بمدلك فوق قطعة من البلاستيك لكي يستوي سطحه ويسهل وضعه فوق المستطيل الأول ، ثم يطلى جيداً بالكلاصاج المحضر .
يترك يرتاح مدة ساعتين . بعد ذلك يقطع بمرشم معدني أو بقم كأس على شكل هلاطات ، توضع في صفيحة وتطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 10 دقائق .

بليغات باللوز



مقادير العجينة

- « 600 غ من الطحين
- « 100 غ من الزبدة
- « ملعقتان من السكر كلاصي
- « قليل من الملح
- « قليل من ماء الزهر

للتزيين

- « 200 غ من الناباج
- « 150 غ من رقائق اللوز محمرة (amandes effilées)


مقادير العقدة

- « 1 كغ من اللوز مصلوق
- « 500 غ من السكر سنيذة
- « 100 غ من الزبدة
- « أبيض بيضة
- « قليل من المسكة الحرة
- « ماء الزهر لجمع العقدة

طريقة تحضير العقدة

في إناء يوضع اللوز مصلوق ومطحون مع السكر سنيذة وتضاف إليهما الزبدة وأبيض البيضة والمسكة الحرة ويجمع الخليط بقليل من ماء الزهر. تخلط هذه العناصر جيدا حتى الحصول على عقدة اللوز، تعمل على شكل حرايل.

طريقة تحضير العجينة

في إناء يوضع الطحين والزبدة والسكر كلاصي والملح. تجمع هذه العناصر بماء الزهر للحصول على عجينة متماسكة. تبسط العجينة في آلة الورقة (المكيئة) رقم 3 ثم في رقم 5 لتصبح رقيقة ثم تقطع مستطيلات طولها طول العجينة وعرضها 10 سنتيمتر. يوضع حربل اللوز المحضر وسط كل مستطيل ويلف ليأخذ شكل سيكار محشو وهكذا إلى نهاية العقدة والعجينة. تقطع هذه السيكايرات مثل الفقاص إلى قطع سمكها نصف سنتيمتر ، تنقش من الجوانب ثم يضغط عليها في الوسط لإعطائها شكل بليغة.

توضع الحلوى في الفرن وبعد ذلك تدهن بالناباج المذاب مع قليل من الماء ثم ترش برفائف اللوز المحمرة.

كعاب صغيرة



مقادير العجينة

- « 500 غ من الطحين
- « قليل من الملح
- « 50 غ من الزبدة
- « 3 ملاعق كبيرة من المربي السائل
- « بيضة واحدة
- « ماء الزهر لجمع العجينة

مقادير العقدة

- « 500 غ من اللوز مصلوق
- « 250 غ من السكر سنيده
- « نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- « 50 غ من الزبدة
- « 3 ملاعق من ماء الزهر

للتزيين

- « أبيض البيض
- « 200 غ من اللوز مصلوق ومهروش

•• تحضير عقدة اللوز ••

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماماً، ثم يطحن مع السكر سنيده. تضاف إليهما المسكة الحرة والزبدة وماء الزهر حتى تتجمع العجينة ثم تعمل على شكل حرايل.

•• طريقة تحضير العجينة ••

يصب الطحين مع الملح في قصعة وتضاف إليهما الزبدة والمربي والبيضة ثم ماء الزهر حتى تتجمع العجينة. تطلق العجينة في آلة الورقة (المكيّة) رقم 5 وتقطع مستطيلات صغيرة طولها 10 سنتيمتر وعرضها 2 سنتيمتر. يوضع حريل اللوز فوق كل مستطيل وتثنى العجينة حوله ثم تدور لإعطائه الشكل كما يظهر على الصورة. تسد مع الضغط عليها من الجوانب وتنفش بمنقاش. تترك ليلة كاملة ثم يغسل وجه الحلوى في أبيض البيض ويفند في اللوز المهروش وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

محنشة مراكشية



مقادير العقدة

- 500 غ من اللوز مصلوق ومقلي ومطحون
- 500 غ من اللوز مصلوق ومطحون
- نصف زلافة من السكر سنيدة
- ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- ملعقة صغيرة من القرفة
- ملعقتان من الحليب المركز والمُحلّى
- 100 غ من الزبدة مذابة
- 1 كلف من ورقة البسطة

للتزيين

- زبدة للدهن
- بيضة واحدة
- 1 كلف من العسل
- 100 غ من اللوز مقلي ومهروش
- الزيت الكافي لقلي اللوز
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى

•• طريقة التحضير ••

يقسم اللوز إلى جزئين :

الجزء الأول (500 غ) : يصلق وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يقلى في الزيت ويطحن .
الجزء الثاني (500 غ) : يصلق كذلك وينقى ويترك حتى يجف من الماء ويطحن مع نصف زلافة من السكر سنيدة ويضاف إلى الجزء الأول . تضاف إلى الخليط المسكة الحرة والقرفة والحليب والزبدة المذابة . تمزج هذه العناصر جيدا بالأصابع حتى الحصول على عقدة متماسكة .

توضع ورقة من وريقات البسطة فوق طاولة وتدهن بالزبدة المذابة ثم تقسم إلى نصفين . يوضع حريل طويل من عقدة اللوز فوق نصف الورقة ، وتلف حوله على شكل سيكار طويل أو قضيب ويُقل بالبيض وهكذا إلى نهاية الورقة والعقدة . تصفف السيكرات أو القضبان في صفيحة وتطهى في فرن معتدل الحرارة .

عند إخراج السيكرات من الفرن تسقى بالعسل وترش باللوز المقلي والمهروش وتترك قليلا حتى تبرد . بعد ذلك تقطع هذه السيكرات إلى قطع متساوية وتوضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوى .

كويرات بعقدة اللوز



مقادير العقدة

- 1 كغ من اللوز مصلوق ومطحون
- 100 غ من الزبدة
- 1/2 كغ من السكر سنيدة
- 2 أبيض البيض
- 6 ملاعق من ماء الزهر

مقادير العجينة

- 600 غ من الطحين
- 50 غ من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من السكر كلاصي
- بيضة واحدة
- ماء الزهر لجمع العجينة

للتزيين

- أبيض البيض للدهن
- قليل من حبات اللوز مصلوقة
- 100 غ من اللوز مصلوق ومهروش ومحمّر قليلا في الفرن
- 500 غ من العسل الساخن
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى

طريقة تحضير العقدة

في إناء يوضع اللوز المصلوق والمطحون وتضاف إليه الزبدة والسكر سنيدة وأبيض البيض وماء الزهر. يخلط الكل جيدا حتى الحصول في النهاية على عقدة اللوز، تُعمل على شكل كويرات صغيرة.

طريقة تحضير العجينة

في إناء يوضع الطحين وتضاف إليه الزبدة ثم السكر كلاصي والبيضة وتجمع العجينة بماء الزهر وتترك ترتاح مدة ساعة. بعد ذلك تؤخذ هذه العجينة وتبسط فوق طاولة وتقطع بمرشم دائري إلى دوائر صغيرة. تؤخذ دائرة العجينة ثم توضع فوقها كويرة اللوز المحضرة ثم توضع فوق كويرة اللوز دائرة أخرى من العجينة كما يظهر على الصورة، وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة. في الأخير وللتزيين تدهن الحلوى بأبيض البيض وتوضع لوزة صحيحة مصلوقة في وسطها وتفنّد جوانبها باللوز المهروش. تترك الحلوى ترتاح ليلة كاملة. بعد ذلك تطهى في فرن معتدل الحرارة. عند إخراجها تسقى بالعسل وهي مازالت ساخنة. تترك تبرّد قليلا ثم توضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

فقاص باللوز والفواكه المرقدة



مقادير العجينة

- 6 بيضات
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- 400 غ من السكر كلاصي
- كأس صغير من الزيت
- كأس صغير من الزبدة مذابة
- 3 أكياس من خميرة الحلوى
- 200 غ من اللوز مهروش بقشرته
- 100 غ من الزبيب بدون عظم
- 100 غ من الفواكه المرقدة
- 100 غ من الجلجلان محمر قليلا
- قشرة برتقالة محكوكة
- 1 كلف وربع من الطحين

للتزيين

- بيضتان للدهن
- كيس من القهوة الذائبة للدهن

•• طريقة التحضير ••

في وعاء يخدم جيدا البيض والملح والسكر كلاصي. تضاف إليهم الزيت والزبدة والخميرة واللوز المهروش غليظا بقشرته والزبيب والفواكه المرقدة والجلجلان وقشرة البرتقالة محكوكة ثم الطحين شيئا فشيئا حتى تتجمع العجينة. تعمل على شكل قضبان طويلة توضع في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين ثم تدهن هذه القضبان بالبيض الممزوج مع القهوة الذائبة. تدخل في فرن متوسط الحرارة لتطهى نصف النضج ثم تخرج وتغطى وتترك ليلة كاملة.

بعد ذلك تقطع القضبان على شكل شرائح وتُحمر في فرن ساخن حتى يتذهب لونها.

حلوى على شكل كوكياجة



مقادير العجينة

- 600 غ من الطحين الممتاز
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقتان كبيرتان من السكر كلاصي
- بيضة واحدة
- 100 غ من الزبدة
- ماء الزهر لجمع العجينة

مقادير العقدة

- 1 كغ من اللوز مصلوق
- 500 غ من السكر سنيده
- 2 أبيض البيض
- 100 غ من الزبدة
- 3 ملاعق من ماء الزهر

للتزيين

- 2 أبيض البيض
- قليل من الناباج للدهن
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى

طريقة تحضير العقدة

يطحن اللوز مع السكر سنيده حتى يتلين ثم يضاف إليهما أبيض البيض والزبدة وماء الزهر. يخلط الكل جيداً حتى الحصول على عقدة تعمل منها كويرات صغيرة في حجم الزيتونة وتترك جانباً.

طريقة تحضير العجينة

في قصعة يخلط الطحين والملح والسكر كلاصي ثم يجوف وسطه. تُضاف البيضة والزبدة ويخلط الكل جيداً. يضاف ماء الزهر حتى تتجمع العجينة بحيث يجب أن تكون صلبة ومتماسكة. كذلك جيداً وتعمل منها كويرات صغيرة، تغطي بقطعة من الثوب أو البلاستيك لمدة 10 دقائق.

تبسط كويرات العجينة الواحدة تلو الأخرى وتقطع دوائر بمرشم أو فم كأس ثم توضع وسط كل دائرة كويرة من العقدة ثم تثني الدائرة وتسد الجوانب جيداً وتنقش بمنقاش مع إعطائها شكل الكوكياجة وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة. تصفف في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين وتترك تترتاح ليلة كاملة.

في الغد تدهن بأبيض البيض وتطهى في الفرن. تترك تبرد ثم تدهن بالناباج الدافئ وتوضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

كويرات باللوز المورق



للتزيين

- 750 غ من اللوز المورق محمر (amandes effilées)
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير العجينة

- 1 كلف من اللوز
- 750 غ من الشوكولاتة السوداء
- 1 كلف من الشوكولاتة البيضاء
- 8 ملاعق من الزيت
- 200 غ من الزبيب بدون عظم

طريقة التحضير

يحمّر اللوز بقشرته في الفرن ويطحن مباشرة في مطحنة كهربائية. تضاف إليه الشوكولاتة السوداء المذابة مع الزيت ويخلط الكل ثم يعمل الخليط على شكل كويرات صغيرة، تغطس في الشوكولاتة البيضاء المذابة مع الزيت والمضاف إليها حبات الزبيب. توضع الكويرات فوق قطعة من البلاستيك وترش باللوز المورق المحمر ثم توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

كعاب مفتوحة



مقادير العجينة

- 600 غ من الطحين الممتاز
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقتان كبيرتان من السكر كلاسي
- بيضة واحدة
- 100 غ من الزبدة
- ماء الزهر لجمع العجينة

مقادير العقدة

- 1 كغ من اللوز مصلوق ومقشر
- 500 غ من السكر سنيده
- أبيض بيضة
- 100 غ من الزبدة ملينة
- 2 إلى 3 ملاعق من ماء الزهر

للدهن والتزيين

- 2 أبيض البيض مخفوق
- 300 غ من اللوز مصلوق ومهروش

•• طريقة تحضير العقدة ••

يطحن اللوز مع السكر سنيده حتى يتلين ثم يضاف إليهما أبيض البيضة والزبدة وماء الزهر. يخلط الكل جيداً حتى الحصول على عقدة تعمل منها حرايل صغيرة على شكل أصابع وتترك جانباً.

•• طريقة تحضير العجينة ••

في قصعة يخلط الطحين والملح والسكر كلاسي ثم يجوف وسطه. تُضاف البيضة والزبدة ويخلط الكل جيداً. يضاف ماء الزهر حتى تتجمع العجينة بحيث يجب أن تكون صلبة ومتماسكة. تدلك جيداً وتعمل منها كويرات صغيرة، تغطى بقطعة من الثوب أو البلاستيك لمدة 10 دقائق.

تيسط كويرات العجينة الواحدة نلو الأخرى وتقطع دوائر بمرشم أو فم كأس ثم توضع حرايل اللوز وسط كل دائرة. تجمع الحواشي إلى الأعلى وتُقوس لإعطائها شكل هلال يبقى مفتوحاً في الأفق الأعلى. توضع هذه الهلالات في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين. وتترك ترتاح ليلة كاملة، بعد ذلك يغطس وجه الحلوى من الجهة المفتوحة في أبيض البيض ثم يُغند في اللوز المهروش و تطهى في فرن معتدل الحرارة.

مرنغ بالكركاع والزبيب



للتزيين

- 100 غ من شعرية الشوكولاتة (chocolat vermicelle)
- الورق الأبيض (يباع في المتاجر)

مقادير العجينة

- 4 أبيض البيض
- 450 غ من السكر كلاسي
- كيسان من الفانيلا
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- 300 غ من الكركاع مقطع إلى أطراف صغيرة
- 100 غ من الزبيب بدون عظم

طريقة التحضير

يخدم أبيض البيض بالبذور باستعمال طريقة حمام ماري (bain-marie). يضاف إليه السكر كلاسي شيئاً فشيئاً مع مواصلة الخفق. تضاف إلى الخليط الفانيلا والملح ويخفق الكل لمدة 10 دقائق. يرفع الوعاء خارج النار ويضاف إليه الكركاع والزبيب مع التحريك بمهل بواسطة ملعقة. في صفيحة مدهونة ومفروشة بالورق الأبيض، يوضع الخليط على شكل صخور بواسطة ملعقتين ثم ترش الحلوى بشعرية الشوكولاتة كما يظهر على الصورة. تطهى في فرن متوسط الحرارة مع ترك باب الفرن مفتوح قليلاً.

قطايف بالفواكه الجافة



مقادير العجينة

- « 1 كلف من القطايف (تباع في المخبزات)
- « 400 غ من الزبدة مذابة

للتزيين

- « 1 كلف من العسل لسقي الحلوى
- « شعرية الشوكولاتة الخضراء
- « قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير الحشوة

- « 200 غ من اللوز مصلوق ومحمّر
- « 500 غ من البيسطاش (pistache) محمّر ومطحون
- « 500 غ من البندق (noisettes) محمّر ومطحون
- « ملعقة كبيرة من القرفة
- « رأس ملعقة صغيرة من الكوزة محكوكة
- « ملعقة صغيرة من السمن
- « ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

طريقة تحضير الحشوة

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماماً ثم يحمر ويطحن. يضاف إليه البيسطاش محمّر ومطحون والبندق محمّر ومطحون كذلك، ثم القرفة والكوزة والسمن وماء الزهر ويُخلط الكل جيداً.

طريقة تحضير العجينة

في صفيحة مدهونة بالزبدة، تفرش نصف القطايف وترش بالزبدة المذابة، ثم تُفرش فوق القطايف الحشوة المحضرة وتغطى بما تبقى من القطايف ثم ترش جيداً بالزبدة. تدخل الفرن لتطهى حتى تتحمر. بعد ذلك تسقى بالعسل الساخن مرتين وتزين بالشوكولاتة الخضراء، وتقطع على شكل مربعات صغيرة ثم توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

أصابع باللوز



للتزيين

- 600 غ من الشوكولاتة السوداء
- 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- 125 غ من الشوكولاتة البيضاء
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير العقدة

- 500 غ من اللوز مصلوق
- 500 غ من السكر كلاصي
- 100 غ من البندق مطحون (noisettes)
- ملعقة كبيرة من الفوندون (fondant)
- ملعقتان من الكاكاو غبرة
- أبيض بيضة

•• طريقة التحضير ••

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحن مع السكر كلاصي حتى يتلين. يضاف إليهما البندق المطحون والفوندون والكاكاو وقليل من أبيض البيض ويخلط الكل جيداً حتى الحصول على عقدة، تعمل على شكل أصابع رقيقة الطرفين كما يظهر على الصورة.

تغمس وسط الشوكولاتة السوداء المذابة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماري (bain-marie) وتوضع فوق قطعة من البلاستيك لكي تجف ثم تزين على شكل خطوط بالشوكولاتة البيضاء المذابة مع الزيت. توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

سليات باللوز



مقادير الحشوة

- 250 غ من اللوز مصلوق
- 200 غ من السكر كلاصي
- 2 أبيض البيض
- قشرة حامضة محكوة
- قليل من ماء الزهر

للتزيين

- 250 غ من اللوز المورق (amandes effilées)

مقادير العجينة

- 250 غ من الزبدة
- 150 غ من السكر كلاصي
- بيضتان
- نصف ملعقة صغيرة من الفانيلا
- الطحين حسب الخليط
- قوالب معدنية

طريقة تحضير العجينة

في وعاء نخدم الزبدة جيداً مع السكر كلاصي. يضاف إليهما البيض والفانيلا ثم الطحين شيئاً فشيئاً حتى تتجمع العجينة. تطلق بالمعدل فوق مائدة وتقطع بمرشم دائري أو بقم كأس على شكل دوائر صغيرة ثم تدخل وسط قوالب معدنية إلى حين تهيئ الحشوة.

طريقة تحضير الحشوة

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماماً ثم يطحن جيداً مع السكر كلاصي. يضاف إليهما أبيض البيض وقشرة الحامضة وقليل من ماء الزهر. يخلط الكل جيداً ثم تملأ القوالب المحضرة بهذه الحشوة ويُغرس اللوز المورق فوقها.

توضع القوالب في صفيحة وتُطهى في فرن معتدل الحرارة حتى يتذهب لونها. عند إخراجها من الفرن تترك حتى تبرد ثم تخرج من القوالب المعدنية.

غريبة باللوز



مقادير العجينة

- 250 غ من الزبدة
- 250 غ من السكر كلاصي
- 3 أصفر البيض
- نصف كيس من خميرة الحلوى
- قشرة برتقالة محكوكة
- ملعقة كبيرة من الحليب غبرة
- ملعقة كبيرة من العسل
- الطحين حسب الخليط
- أبيض البيض
- 700 غ من اللوز المورق (amandes effilées)

للتزيين

- حب الملوك مرقد

طريقة التحضير

تخدم الزبدة جيداً مع السكر كلاصي ثم يضاف إليهما أصفر البيض والخميرة وقشرة البرتقالة والحليب غبرة والعسل ثم الطحين شيئاً فشيئاً حتى الحصول على عجينة رطبة. تعمل العجينة على شكل كويرات صغيرة، تُغمس في أبيض البيض وتُمرمد في اللوز المورق. تصفف في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين ثم يُضغط قليلاً بالأصبع وسط كل كويرة لإعطائها شكل غريبة ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة. عند إخراجها من الفرن، يُملأ وسط هذه الغريبة الفارغ بحبة من حب الملوك المرقد.

مكرون بالشوكولاتة والكريما



مقادير العجينة

- 3 أبيض البيض
- 400 غ من السكر كلاسي
- ملعقتان كبيرتان من الميزنة
- 300 غ من اللوز مطحون جيداً بقشرته
- أو اللوز غبرة (poudre d'amandes)
- ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 120 غ من الشوكولاتة السوداء محكوكة (râpé)
- ملعقتان كبيرتان من الماء

مقادير الكريما

- 120 غ من الشوكولاتة السوداء
- 90 غ من القشدة الطرية

•• طريقة تحضير الكريما ••

في وعاء فوق النار، تذاب الشوكولاتة باستعمال طريقة حمام ماري (bain-marie). تضاف القشدة خارج النار ويواصل الخفق بالباطور الكهربائي حتى يثقل الخليط ويبرد.

•• طريقة تحضير العجينة ••

يخدم أبيض البيض جيداً مع السكر كلاسي بالباطور الكهربائي. تضاف إليهما الميزنة وغبرة اللوز والفانيليا والشوكولاتة المحكوكة والمذابة مع الماء. يخلط الكل جيداً ثم تخرج العجينة بواسطة البوق (poche à douille) على شكل كويرات، تصفف في صفيحة مفروشة بالورق الأبيض (بياع في المتاجر) ثم تطفئ في فرن معتدل الحرارة. عند إخراجها من الفرن تلتصق حلوة مع أخرى في الوسط بالكريما المحضرة.

عش البيض



مقادير الحشوة

- 250 غ من اللوز
- 2 أبيض البيض
- قشرة حامضة محكوكة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 200 غ من السكر كلاصي

حبات البيض

- 100 غ من اللوز مصلوق ومطحون
- 100 غ من السكر كلاصي

مقادير العجينة

- بيضتان
- 150 غ من السكر كلاصي
- رأس ملعقة من روح الفانيلا
- 250 غ من الزبدة
- 500 غ من الطحين
- قوالب معدنية صغيرة

للتزيين

- 250 غ من القطايف (تباع في المخبرات)
- زبدة مذابة للدهن
- أبيض البيض
- 150 غ من العسل

•• طريقة تحضير الحشوة ••

يطحن اللوز بقشرته ويضاف إليه أبيض البيض المطرَّب جيدا ثم قشرة الحامضة محكوكة وماء الزهر ثم السكر كلاصي. يخلط الكل جيدا ويحتفظ به.

•• طريقة تحضير حبات البيض ••

يصلق اللوز وينقى ويطحن ثم يضاف إليه السكر كلاصي. يخلط الكل جيدا وتعمل منه كويرات صغيرة تشبه حبات البيض ليُزين بها العش المحضر كما يظهر على الصورة.

•• طريقة تحضير العجينة ••

في وعاء يخفق البيض جيدا مع السكر كلاصي ثم تضاف روح الفانيلا وتُخدم بالأصابع جيدا. تضاف الزبدة ثم الطحين شيئا فشيئا. يخلط الكل جيدا ويُترك يَرتاح. تبسط العجينة وتقطع دوائر ثم تدخل وسط قوالب معدنية صغيرة وتملأ إلى نصفها بالحشوة المحضرة، وتغطي هذه الأخيرة بالقطايف المدهونة بالزبدة المذابة. تدخل الفرن لتطهى حتى يتذهب لونها. عند إخراجها من الفرن، تزال من القوالب المعدنية وتزين بحبات البيض المحضرة بعد غطسها في أبيض البيض. في الأخير تسقى هذه الحلوى بالعسل.

حلوى باللوز والشوكولاتة



للتزيين

- 500 غ من الشوكولاتة السوداء
- 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- 100 غ من البندق محمر ومطحون

مقادير العجينة

- 500 غ من اللوز مصلوق ومطحون
- 400 غ من السكر كلاصي
- 4 ملاعق من الفوندون (fondant)
- 100 غ من البندق (noisettes) محمر ومطحون
- روح البندق (extrait)
- قليل من أبيض البيض

•• طريقة التحضير ••

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحن مع السكر كلاصي. يضاف إليهما الفوندون والبندق محمر ومطحون وروح البندق ويخلط الكل جيدا للحصول على عجينة متماسكة. إذا لم يُجمع خليط اللوز يمكن إضافة قليل من أبيض البيض. تعمل من عجينة اللوز حرايل تبسط قليلا لإعطائها شكل حنيش، كما يظهر على الصورة. بعد ذلك يغطس في الشوكولاتة السوداء المذابة مع قليل من الزيت باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie) وهكذا إلى نهاية العقدة. للتزيين يُقنّد رأس الحنيش في البندق محمر ومطحون.

دوائر معلكة بالفواكه



مقادير العجينة

- 100 غ من العسل
- 70 غ من الزبدة
- 70 غ من السكر كلاصي
- 50 غ من الكليكوز (glucose)
- 125 غ من اللوز مصلوق
- 125 غ من الفواكه المرقدة
- 125 غ من قشرة الليمون المرقد والمعدل

•• طريقة التحضير ••

في وعاء فوق النار يوضع العسل والزبدة والسكر كلاصي والكليكوز ويحرك مدة 10 إلى 15 دقيقة حتى يثقل الخليط ويصير مثل الكريم الفاتح اللون .
يضاف إليه اللوز المحمر في الفرن والمهروش جدا ثم الفواكه المرقدة وقشرة الليمون المقطعة إلى أطراف صغيرة جدا .
يترك الكل فوق نار هادئة مع التحريك باستمرار بواسطة ملعقة خشبية مدة 10 دقائق حتى يقتلع الخليط من قعر الوعاء ويصبح متجانسا .
تدهن صينية بالزيت ويسط وسطها الخليط المحضر ويُقطع بمرشم دائري وهو مازال ساخنا ويترك يبرد ثم يقدم .

كوكياجة باللوز منقوشة



مقادير العجينة

- 500 غ من الطحين
- قليل من الملح
- ملعقة كبيرة من السكر كلاصي
- ملعقة كبيرة من الزبدة مذابة
- 1/2 كأس من ماء الزهر
- أصفر بيضة

مقادير العقدة

- 500 غ من اللوز مصلوق
- 250 غ من السكر سنيده
- أصفر بيضة بلدية
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- ملعقتان من ماء الزهر

للتزيين

- أبيض البيض للدهن
- 200 غ من اللوز مصلوق ومهروش

•• طريقة تحضير العقدة ••

يصلق اللوز ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحن مع السكر سنيده، يضاف إليهما أصفر البيضة والزبدة والمسكة الحرة و ماء الزهر. تخلط هذه العناصر جيدا ثم تترك جانبا. بعد ذلك تعمل منها كويرات صغيرة الحجم.

•• طريقة تحضير العجينة ••

في إناء يوضع الطحين مع قليل من الملح ويضاف إليهما السكر كلاصي والزبدة وأصفر البيضة. تخلط هذه العناصر جيدا مع إضافة ماء الزهر. إذا لم تتجمع العجينة يمكن إضافة قليل من الماء للحصول على عجينة متماسكة تترك لترتاح قليلا.

تيسط العجينة في آلة الورقة (المكينة) في رقم 3 ثم في رقم 6 حتى تصير رقيقة. تقطع بمرشم مسنن إلى دوائر، ثم توضع كويرة من عقدة اللوز على جانب كل دائرة من العجينة ثم يرفع الجانب الآخر من العجينة إلى الأعلى لإعطائها شكل كوكياجة مع الضغط عليها من الجوانب. بعد ذلك تنقش بمنقاش حسب الرغبة. تترك ليلة كاملة وفي الغد تدهن بأبيض البيض وترش باللوز المصلوق والمهروش ثم تدخل إلى الفرن حتى تنضج.

كويرات بالشوكولاتة



مقادير العجدة

- 250 غ من التور مصلوق
- 250 غ من الكركاع محمر ومطحون
- 125 غ من البسطةاش مهروش
- 100 غ من التمشش المرقق
- 125 غ من التور مصلوق ومطحون
- 3 ملاعق من الككاو
- كأس صغير ونصف من السكر كلاسي
- كيسان من القهوة الفاتية (غشبات)

لتزيين

- 700 غ من الشوكولاتة السوداء
- 8 ملاعق من الزيت
- 100 غ من التور مصلوق ومحمر قليلاً
- العسل لتجمع العجدة
- لوانب من الورق خاصة بالعلوى

•• طريقة التحضير ••

يصلق التور وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماماً ثم يحمر ويطحن - يضاف إليه الكركاع المطحون والبسطةاش والتمشش المقطع إلى أطراف صغيرة جداً و125 غ من التور المطحون والككاو والسكر كلاسي وكيس واحد من القهوة الفاتية والكيس الآخر يخلط مع قليل من الماء لتجمع به العجدة. يخلط الكل جيداً ويضاف العسل إذا لم لتجمع العجدة. نعمل من العجدة كويرات صغيرة، نغطس وسط الشوكولاتة المتذابة مع الزيت ثم نصلف فوق قطعة من البلاستيك ونرش بالتور المهروش ونتركه حتى تجف. بعد ذلك نضع وسط لوانب من الورق خاصة بالعلوى.

هلاّلات منقوشة



مقادير العجينة

- « 500 غ من الطحين
- « قليل من الملح
- « ملعقة صغيرة من السكر كلاسي
- « ملعقة كبيرة من مربى المشمش
- « 100 غ من الزبدة
- « ماء الزهر لجمع العجينة

مقادير العقدة

- « 1 كلغ من اللوز مصلوق ومطحون
- « 500 غ من السكر كلاسي
- « رأس ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- « 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- « 3 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

للتزيين

- « 500 غ من العسل لسقي الحلوى

طريقة تحضير العقدة

يصلق اللوز ويُنقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحن مع السكر كلاسي. تضاف إليهما المسكة الحرة والزبدة ثم ماء الزهر. تخلط العقدة جيدا وتعمل على شكل أصابع صغيرة تترك جانبا.

طريقة تحضير العجينة

في قصعة يصب الطحين والملح ويضاف إليهما السكر كلاسي والمربى ثم الزبدة. يخلط الكل جيدا ثم يضاف ماء الزهر لجمع العجينة وتلك جيدا. تطلق العجينة بالمدلك أو بألة الورقة (المكينة) وتعمل منها دوائر صغيرة، توضع وسطها عقدة اللوز المحضرة وتُلف لتغطي العقدة، ثم تقوس قليلا مثل كعب غزال وتنقش جيدا كما يظهر على الصورة وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة. توضع في صفيحة وتطهى في فرن معتدل الحرارة. عند إخراجها من الفرن تسقى بالعسل.

كورني باللوز



للتزيين

- « 500 غ من الشوكولاتة السوداء
- « 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- « 250 غ من اللوز مصلوق ومحمّر

مقادير العقدة

- « 500 غ من اللوز مصلوق
- « 400 غ من السكر كلاصي
- « ملعقتان كبيرتان من الفوندون (fondant)
- « كيس من القهوة الذائبة (café soluble)
- « ملعقة كبيرة من الماء
- « ملعقتان كبيرتان من مسحوق الكاكاو
- « قليل من أبيض البيض مطّرب

طريقة التحضير

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماماً ويطحن مرة أولى ثم يعاد طحنه مرة ثانية مع السكر كلاصي. يضاف إليهما الفوندون والقهوة الذائبة في ملعقة كبيرة من الماء والكاكاو. يخلط الكل جيداً للحصول على عقدة تجمع بقليل من أبيض البيض.

تعمل العقدة على شكل أصابع صغيرة ثم تُدَوَّر لإعطائها شكل كورني وتغطس في الشوكولاتة السوداء المذابة مع الزيت وتوضع فوق قطعة من البلاستيك حتى تجف. بعد ذلك تُفَنَّد رؤوسها في اللوز المحمّر والمهروش.

حلوى على شكل قمرون



مقادير العجينة

- « 500 غ من الطحين
- « بيضة بلدية صغيرة
- « 50 غ من الزبدة
- « قليل من الملح
- « نصف كأس صغير من ماء الزهر

مقادير العقدة

- « 500 غ من اللوز مصلوق ومطحون
- « 200 غ من السكر سنيطة
- « ملعقتان من ماء الزهر
- « رأس ملعقة صغيرة من المسكة حرة

للتزيين

- « 2 أبيض البيض
- « 150 غ من اللوز مصلوق ومهروش
- « قليل من الناباج (nappage) للدهن
- « قوالب من الورق خاصة بالحلوى

طريقة تحضير العقدة

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحن ويضاف إليه السكر سنيطة وماء الزهر والمسكة الحرة وتمزج هذه العناصر جيدا للحصول على عقدة اللوز، تعمل على شكل حرايل طولها 8 سنتيمتر تقريبا.

طريقة تحضير العجينة

في إناء يوضع الطحين وتضاف إليه البيضة والزبدة والملح ثم ماء الزهر وتمزج هذه العناصر جيدا حتى الحصول على عجينة متماسكة.

تبسط العجينة رقيقة فوق مائدة وتقطع على شكل دوائر صغيرة بمرشم أو بقم كأس. توضع فوقها حرايل اللوز وتلف العجينة بحيث تكون رقيقة من الأسفل وسميكة من الأعلى وتلف حول نفسها، ثم تنقش من فوق وتدهن بأبيض البيض وتزين باللوز المهروش.

تترك هذه الحلوى ليلة كاملة. بعد ذلك تطهى في فرن معتدل الحرارة. عند إخراجها من الفرن تدهن كذلك بالناباج ثم توضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

حلوة اللوز منقوشة



مقادير العجينة

- « 500 غ من الطحين
- « قليل من الملح
- « 50 غ من الزبدة ملىنة
- « ملعقتان من السكر كلاصي
- « بيضة واحدة
- « ماء الزهر لجمع العجينة

مقادير العقدة

- « 500 غ من اللوز مصلوق
- « 250 غ من السكر سنيذة
- « 50 غ من الزبدة العادية
- « أبيض بيضة
- « ملعقتان من ماء الزهر

للتزيين

- « اللوز مصلوق ومهروش
- « أبيض البيض للدهن

طريقة تحضير العقدة

يطحن اللوز مع السكر سنيذة مرتين ثم تضاف إليهما الزبدة وأبيض البيضة وماء الزهر ويخلط الكل جيدا حتى الحصول على عقدة، تبسط فوق قطعة من البلاستيك ثم تقطع بمرشم دائري إلى عدة دوائر صغيرة.

طريقة تحضير العجينة

في إناء يصب الطحين مع الملح. تضاف إليهما الزبدة والسكر كلاصي والبيضة. يخلط الكل جيدا ثم تجمع العجينة بماء الزهر للحصول على عجينة متماسكة، تبسط قليلا بالمعدل ثم بواسطة آلة الورقة (المكيئة)، تخرج العجينة من الجهة رقم 3 ثم يعاد إخراجها من الجهة رقم 5 كي تصير رقيقة ثم تقطع بنفس مرشم تقطيع العقدة. توضع فوق كل دائرة من العجينة دائرة من عقدة اللوز ثم تغطى بدائرة أخرى من العجينة، وهكذا إلى نهاية الدوائر. تنقش هذه الحلوى بمنقاش ثم تدهن جوانبها بأبيض البيض وتنفذ في اللوز المصقول والمهروش وتترك ليلة كاملة ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة.

كيكات بالفواكه والشوكولاتة



مقادير العجينة

- 3 بيضات
- 40 غ من السكر سنيدة
- 300 غ من الطحين
- ملعقة من خميرة الخبز
- 80 غ من الزبدة مذابة
- قليل من الملح

للتزيين

- 200 غ من الشوكولاتة بالحليب
- 3 ملاعق من الزيت
- 100 غ من قشرة الليمون مرقد ومعدل
- 100 غ من الزبيب مقطع إلى أطراف صغيرة
- 100 غ من البندق محمر ومهروش
- قليل من التاباج لدهن الحلوى

طريقة تحضير العجينة

يخلط البيض مع السكر سنيدة ويضاف إليهما الطحين والخميرة. يخلط الكل جيدا ثم تضاف الزبدة المذابة. يُفرغ الخليط وسط قوالب معدنية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين ويُترك يختمر مدة ساعة. بعد ذلك يُطهى في فرن معتدل الحرارة. بعد النضج، تخرج الكيكات من القوالب المعدنية.

طريقة تحضير الخليط

تذاب الشوكولاتة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie) ثم تضاف إليهما قشرة الليمون المعدل والمقطعة إلى أطراف صغيرة، ثم الزبيب والبندق المهروش ويخلط الكل. يوضع مقدار ملعقة من هذا الخليط وسط الكيكات المحضرة وهكذا إلى نهاية الكيكات. تترك تبرد وتقدم.

مكعبات بالفواكه المرقدة



للتزيين

- « أبيض البيض للدهن ممزوج مع قليل من ماء الزهر
- « 200 غ من اللوز مصلوق ومهروش (amandes concassées)
- « 100 غ من الشوكولاتة البيضاء
- « 3 ملاعق كبيرة من الزيت

مقادير العجينة

- « 500 غ من اللوز مصلوق
- « 250 غ من السكر سنية
- « ملعقة صغيرة من الزبدة
- « ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- « رأس ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- « أصفر بيضة
- « 200 غ من الفواكه المرقدة

•• طريقة التحضير ••

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماماً، ثم يطحن مع السكر مرتين. تُضاف إليهما الزبدة و ماء الزهر والمسكة الحرة، ثم أصفر البيضة والفواكه المرقدة. يخلط الكل جيداً وتُعمل هذه العجينة على شكل قضيب طويل يدهن بأبيض البيض الممزوج مع قليل من ماء الزهر ويفند في اللوز المهروش. بعد ذلك يُقطع القضيب على شكل مكعبات صغيرة كما يظهر على الصورة وتطهى في فرن متوسط الحرارة. تزين وجه الحلوى بخطوط من الشوكولاتة البيضاء المذابة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie).

سيكارات باللوز والشوكولاتة



للتزيين

- « 1 كغ من الشوكولاتة السوداء
- « 8 ملاعق كبيرة من الزيت
- « 200 غ من شعرية الشوكولاتة (chocolat vermicelle)
- « قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير العجينة

- « 1 كغ من اللوز مصلوق
- « 900 غ من السكر كلاصي
- « 4 ملاعق من الفوندون (fondant)
- « أبيض بيضة
- « ملعقة كبيرة من روح القهوة (extrait)
- « كيس من القهوة الذائبة (café soluble)
- « 4 ملاعق كبيرة من الكاكاو
- « علبة من الفواكه المرقدة

طريقة التحضير

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحن مع السكر كلاصي. يضاف إليهما الفوندون وأبيض البيضة وروح القهوة والقهوة الذائبة والكاكاو ثم الفواكه المرقدة ويخلط الكل جيدا. إذا لم تتجمع العجينة يضاف إليها قليل من الفوندون. يُعمل الخليط على شكل أصابع صغيرة تُغطس وسط الشوكولاتة المذابة مع الزيت وتوضع فوق قطعة من البلاستيك حتى تبرد ثم تغمس رؤوسها في الشوكولاتة المذابة وتُفند في شعرية الشوكولاتة ثم توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

كيكات بالكركاع والشوكولاتة



للتزيين

- 150 غ من الشوكولاتة السوداء
- ملعقتان كبيرتان من الحليب
- العقيق الفضي
- 100 غ من السكر كلاصي

مقادير العجينة

- 125 غ من الشوكولاتة السوداء الجيدة
- 150 غ من الزبدة
- 3 بيضات
- 375 غ من السكر سنيدة
- ملعقة صغيرة من سائل الفانيلا
- 125 غ من الطحين
- 30 غ من مسحوق الكاكاو

•• طريقة التحضير ••

في وعاء فوق النار تذاب الشوكولاتة المحكوك في الحكاكة (rapé) مع الزبدة باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie) وتترك تبرّد قليلاً.

في وعاء آخر يخفق البيض مع السكر سنيدة والفانيلا، ويُضاف إليهم خليط الشوكولاتة المحضرة ثم الطحين الممزوج مع مسحوق الكاكاو ويخلط الكل جيداً.

تدهن صفيحة مربعة بالزبدة وترش بالطحين ويسكب وسطها الخليط المحضر ويطهى في فرن متوسط الحرارة. عند إخراج الكيكة من الفرن، تترك تبرّد ثم تقطع على شكل مربعات كما يظهر على الصورة وتزين على شكل وريدة بالشوكولاتة السوداء المذابة مع الحليب ويزين كل مربع بعقيقة فضية ويغبر بالسكر كلاصي.

حلوى الرزمة



مقادير العجينة

- « 600 غ من الطحين
- « رأس ملعقة صغيرة من الملح
- « ملعقتان كبيرتان من السكر كلاسي
- « بيضة واحدة
- « 100 غ من الزبدة
- « ماء الزهر لجمع العجينة

مقادير العقدة

- « 1 كلغ من اللوز مصلوق
- « 500 غ من السكر سنيدة
- « 2 أبيض البيض
- « 100 غ من الزبدة
- « ملعقة كبيرة من المربي
- « 3 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

للتزيين

- « 2 أبيض البيض للتقنيد
- « 200 غ من اللوز مصلوق ومهروش للتقنيد

طريقة تحضير العجينة

يصب الطحين في قسعة و يضاف إليه الملح والسكر كلاسي ويجوف وسطه. ثم تُضاف البيضة والزبدة ويخلط الكل جيداً. يضاف ماء الزهر حتى تتجمع العجينة (حسب نوعية الطحين) حيث يجب أن تكون صلبة (قاسحة)، وتعمل منها كويرات صغيرة في حجم البرتقالة وتغطى وتترك جانباً.

طريقة تحضير العقدة

يطحن اللوز مع السكر سنيدة مرتين حتى يتلين ويضاف إليهما أبيض البيض والزبدة والمربي ثم ماء الزهر ويخلط الكل جيداً. تعمل من العقدة كويرات صغيرة في حجم الزيتون. تبسط كويرات العجينة الواحدة تلو الأخرى وتقطع دوائر صغيرة بمرشم أو فم كأس ثم توضع كويرة من العقدة وسط كل دائرة وترفع الحواشي إلى الأعلى وتُدَوَّر (تَلَوَّى مرتين) لتأخذ شكل كمّوسة كما يظهر على الصورة. تُنْقَش الحلوى بمنقاش وتصفى في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين، وتترك ليلة كاملة. بعد ذلك تغمس رؤوس الحلوى فقط في أبيض البيض وتغمد من نفس الجهة في اللوز المهروش ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة.

أصابع باللوز والشوكولاتة



للتزيين

- 500 غ من الشوكولاتة البيضاء
- 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- 200 غ من رقائق اللوز محمرة
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير الحشوة

- 500 غ من اللوز مطحون
- 400 غ من السكر كلاصي
- 200 غ من الكركاع مطحون
- ملعقتان من الفوندون (fondant)
- ملعقة صغيرة من روح الفريز

طريقة التحضير

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماما ويطحن في مطحنة كهربائية، ثم يعاد طحنه مرة ثانية مع السكر كلاصي. يضاف إليهما الكركاع المطحون والفوندون وروح الفريز. تمزج هذه العناصر جيدا مع بعضها للحصول على خليط متجانس.

يؤخذ الخليط وتصنع منه حراجل على شكل سيكارات طولها 10 سنتيمتر.

بعد ذلك يغطس كل سيكار في الشوكولاتة البيضاء المذابة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie)، ثم يفند مباشرة في رقائق اللوز المحمرة ويترك حتى يجف ويوضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

قطع الحلوى بالكريما



مقادير العجينة

- بيضتان
- 60 غ من السكر سنيدة
- كيس من الفانيلا
- 80 غ من الطحين
- 40 غ من الكاكاو
- خميرة الحلوى

مقادير الكريما

- 3 أصفر البيض
- 4 ملاعق من السكر سنيدة
- 6 ملاعق كبيرة من الحليب
- 300 غ من الشوكولاتة السوداء بدون سكر
- 6 ملاعق كبيرة من القشدة
- 200 غ من القشدة

للتزيين

- 100 غ من الشوكولاتة السوداء
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- 40 غ من الحبوب القهوة (تباع في المتاجر)

•• طريقة تحضير العجينة ••

في وعاء به ماء ساخن، يوضع وسطه وعاء آخر يحتوي على البيض والسكر سنيدة ويخفق الكل جيدا بالباطور الكهربائي. تضاف الفانيلا والطحين والكاكاو وخميرة الحلوى بواسطة مصفاة. يخلط الكل جيدا ويفرغ الخليط وسط صفيحة مفروشة بالورق الأبيض مدهون بالزبدة ويطهى في فرن متوسط الحرارة للحصول على طرطة (الجنواز).

•• طريقة تحضير الكريما ••

يخدم أصفر البيض مع السكر سنيدة حتى يبيض المزيج. يُغلى الحليب ويضاف إلى خليط البيض والسكر مع الخفق جيدا. يوضع الكل فوق النار مع التحريك حتى ينقل الخليط وتضاف إليه الشوكولاتة المذابة مع 6 ملاعق من القشدة ويرفع الوعاء عن النار ويترك يبرد. تخدم القشدة بالباطور الكهربائي حتى يتكاثف حجمها وتضاف إلى الخليط المحضر للحصول على كريما. يفرش قالب مستطيل الشكل بورق الألمنيوم أو قطعة من البلاستيك وتفرغ وسطه الكريما المحضرة، ثم تقطع الطرطة (الجنواز) في نفس حجم القالب وتحط فوق الكريما وتدخل الثلاجة مدة 5 ساعات. بعد ذلك تقلب فوق مائدة وتذاب الشوكولاتة مع الزيت ويزين بها وجه القطع على شكل خطوط وتحط فوق كل قطعة حبة من حبوب القهوة.

حلوى بالبسكويت



للتزيين

- 150 غ من الفواكه المرقدة
- 150 غ من الشوكولاتة مذابة مع ملعقتين من الحليب
- 100 غ من اللوز مصلوق ومحمّر ومهروش

مقادير الكريما

- 250 غ من القشدة الطرية
- 250 غ من الشوكولاتة السوداء الجيدة
- 3 أصفر البيض
- 100 غ من السكر سنيده
- ورقة من الجيلاتين
- ملعقة كبيرة من القهوة الذائبة
- علبه من البسكويت دوائر
- كأس من القهوة الجاهزة

•• طريقة تحضير الكريما ••

تُخفق القشدة حتى يتكاثف حجمها ثم تذاب الشوكولاتة باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie) ثم يخدم أصفر البيض جيّداً مع السكر سنيده. تذاب ورقة الجيلاتين في قليل من الماء ويضاف إليها القهوة الذائبة. تُخلط الشوكولاتة مع خليط أصفر البيض والسكر سنيده وخليط الجيلاتين والقشدة المخفوقة للحصول على كريما.

•• طريقة التحضير ••

تُغطس دوائر البسكويت في القهوة الجاهزة وتوضع وسط قوالب دائرية ثم تُملأ بقليل من الكريما المحضرة. تُغطى بقطع أخرى من البسكويت المبلل بالقهوة الجاهزة وهكذا إلى نهاية البسكويت والكريما. تترك ليلة كاملة ثم تُزال من القوالب. تُفند الحلوى من الجوانب في اللوز المهروش ويُزين وجهها بالشوكولاتة على شكل ورود ثم توضع فوقها حبة من الفواكه المرقدة.

كيكات باللوز والشوكولاتة



للتزيين

- 250 غ من الشوكولاتة السوداء
- 3 ملاعق من الحليب
- ملعقة من القهوة الذائبة
- 200 غ من رقائق اللوز المحمر أو الكورن فلكس
- قوالب معدنية

مقادير العجينة

- 3 بيضات (أصفر - أبيض)
- 100 غ من السكر كلاصي
- 100 غ من الزبدة مذابة
- 150 غ من الطحين
- كيسان من خميرة الحلوى
- ملعقة صغيرة من روح اللوز
- 50 غ من اللوز مطحون بقشرته

•• طريقة التحضير ••

يُخدم أصفر البيض جيداً مع 50 غ من السكر كلاصي والزبدة. بعد ذلك يضاف الطحين الممزوج مع الخميرة مع استعمال المصفاة. يضاف روح اللوز واللوز المطحون. يخفق أبيض البيض مع ما تبقى من السكر كلاصي (50 غ) حتى يصير مثل الثلج ويضاف إلى الخليط بمهل مع التحريك من الأسفل إلى الأعلى كي لا تنزل العجينة. تملأ القوالب المعدنية إلى نصفها بالعجينة بعد أن تدهن بالزبدة وترش بالطحين و تدخل إلى الفرن لتطهى.

بعد ذلك تخرج من القوالب ويعمر الوسط الفارغ بالخليط التالي :

تذاب الشوكولاتة السوداء مع الحليب باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie) وترفع عن النار ثم تضاف إليهما القهوة الذائبة ويترك الخليط يبرد قليلاً، ثم بواسطة البوق (poche à douille) أو بوق مسنن يملأ وسط الكيكات بالخليط وتزين برفائق اللوز المحمر أو الكورن فلكس.

طرطات باللوز والفواكه



مقادير العجينة

- 250 غ من الطحين
- قليل من الملح
- 50 غ من اللوز غبرة
- 150 غ من الزبدة
- 100 غ من السكر كلاصي
- كيسان من الفانيلا
- بيضة واحدة

كريمة للتزيين

- 150 غ من السكر سنيده
- نصف كأس من الماء
- 2 أصفر البيض
- قليل من الفانيلا
- 250 غ من الزبدة
- قطع الفواكه (خوخ - أناناس - مشمش)

كريمة الحامض

- 3 أصفر البيض
- 150 غ من السكر سنيده
- ملعقة صغيرة من قشرة الحامض
- عصير 3 حامضات
- 30 غ من الزبدة

تضير كريمة الحامض

يُطرب جيدا أصفر البيض مع السكر سنيده بالباطور الكهربائي باستعمال طريقة حمام ماريا (bain-marie)، ثم تضاف إليهما قشرة الحامض وعصير الحامض والزبدة مع مواصلة التحريك حتى ينقل الخليط ويحتفظ به.

تضير كريمة التزيين

في إناء فوق نار هادئة يوضع السكر سنيده مع نصف كأس من الماء ويترك الخليط حتى يغلي ويعقد (يثقال)، بعد ذلك يضاف مباشرة أصفر البيض مع التحريك بالباطور الكهربائي حتى يبرد ثم تضاف الفانيلا والزبدة. تخلط هذه العناصر جيدا للحصول على كريمة تشبه كريم شانتيي.

طريقة تضير العجينة

في إناء يوضع الطحين مع قليل من الملح وغبرة اللوز ثم تضاف الزبدة والسكر كلاصي ويخلط الكل بالأصابع حتى الحصول على عجينة مرملة ثم تضاف الفانيلا والبيضة. تمزج هذه العناصر جيدا للحصول على عجينة متماسكة تترك لترتاح ثم تبسط بالمعدل فوق طاولة وتوضع في قوالب معدنية صغيرة، ثم تدخل الفرن حتى تنضج. عند إخراجها من الفرن، تُزال الحلوى من القوالب المعدنية وتوضع وسطها كريمة الحامض ثم بواسطة جيب (مجواب) مسنن توضع أيضا كريمة التزيين فوقها وفي الجوانب على شكل وريدات صغيرة. في الأخير توضع قطع الفواكه فوق الحلوى كما يظهر على الصورة ويحتفظ بها في الثلاجة إلى حين تقديمها.

كيكات بالقشدة والفواكه



مقادير العجينة

- 125 غ من الزبدة
- 125 غ من السكر سنية
- 300 غ من الطحين
- قليل من الملح
- 50 غ من الكاكاو
- بيضة واحدة

مقادير الحشوة

- 300 غ من الفواكه معلبة :
(خوخ - أناناس - مشماش)
- 100 غ من الفواكه مرقدة (حمراء وخضراء)

للتزيين

- 250 غ من القشدة
- 150 غ من السكر سنية
- ناباج (nappage) مذاب مع الماء

•• طريقة تحضير الحشوة ••

في إناء تقطع الفواكه المعلبة (خوخ - كيوي - أناناس - مشمش) إلى قطع صغيرة. تقطع كذلك الفواكه المرقدة الحمراء والخضراء إلى قطع صغيرة ويحتفظ بها.

في إناء آخر توضع القشدة وتطرب جيدا مع السكر سنية للحصول على كريم شانتيي للتزيين.

•• طريقة تحضير العجينة ••

في إناء توضع الزبدة ويضاف إليها السكر سنية والطحين شيئا فشيئا مع قليل من الملح والكاكاو ويخلط الكل جيدا ثم تضاف البيضة. تمزج هذه العناصر مع بعضها للحصول على عجينة متماسكة، تترك لترتاح قليلا. تبسط العجينة فوق طاولة بالمدلك ثم تقطع دوائر. توضع في قوالب معدنية صغيرة مسننة (تشبه قوالب البيتزا)، ثم تدخل في الفرن حتى تنضج.

عند إخراجها من الفرن، تخرج الكيكات الصغيرة من القوالب المعدنية ويوضع وسطها خليط الفواكه المعلبة بواسطة ملعقة، ثم بواسطة جيب (مجواب) مسنن صغير توضع كريم شانتيي على شكل وريادات حول خليط الفواكه المعلبة ثم توضع 3 قطع من الفواكه المرقدة (حمراء وخضراء) فوق الحشوة للتزيين. وفي الأخير تدهن الكيكات بالناباج ويحتفظ بها في الثلاجة إلى حين تقديمها.

طرطة بالبسكويت والشوكولاتة



للتزيين

- 200 غ من القشدة الطرية
- 100 غ من الشوكولاتة السوداء

مقادير القشدة

- 150 غ من الشوكولاتة البيضاء
- 50 cl من القشدة الطرية (crème fraîche)
- كيس من الفانيلا
- ورقتان من الجيلاتين
- 4 أبيض البيض
- 100 غ من السكر سنيطة
- قطع البسكويت الدائرية

•• طريقة تحضير القشدة ••

تذاب الشوكولاتة البيضاء باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie) وتضاف إليها القشدة والفانيلا والجيلاتين المذابة في قليل من الماء وتخلط هذه العناصر وتترك جانباً. يخفق أبيض البيض مع السكر سنيطة بالباطور الكهربائي حتى يصير مثل الثلج ويضاف بمهل إلى خليط الشوكولاتة مع التحريك بواسطة ملعقة من الأسفل إلى الأعلى.

•• طريقة التحضير ••

في قالب معدني توضع قطع البسكويت على جوانبه ثم يُصب الخليط المحضر وسطه. بواسطة سكين يُزين وجهه على شكل خطوط بالشوكولاتة السوداء المذابة كما يظهر على الصورة. توضع وريدات من الكريما على جوانب وجه الحلوى ثم تزين من الأسفل كذلك وتترك تبرد.

كُلاص بالشوكولاتة



مقادير الخليط

- « 500 غ من الشوكولاتة السوداء الجيدة
- « 400 غ من السكر سنيذة
- « 150 غ من الماء
- « 6 أصفر البيض
- « 600 غ من القشدة الطرية
- « ورقة من الجيلاتين

مقادير العجينة

- « 4 بيضات
- « 120 غ من السكر سنيذة
- « 80 غ من الطحين
- « 40 غ من الكاكاو
- « خميرة الحلوى
- « قليل من الملح

•• طريقة تحضير العجينة ••

يخفق البيض جيدا مع السكر سنيذة ويضاف إليهما الطحين والكاكاو والخميرة والملح. يخلط الكل جيدا ثم يصب الخليط وسط قالب حسب الرغبة مدهون بالزبدة ومرشوش بالطحين ويطهى في فرن معتدل الحرارة للحصول على طرطة (الجنواز) يحتفظ بها.

•• طريقة تحضير الخليط ••

تذاب الشوكولاتة باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie). في وعاء فوق النار يُذاب السكر سنيذة مع الماء حتى يقل الخليط ويصير لونه أصفر ثم يضاف شيئا فشيئا إلى أصفر البيض. تُخفق القشدة بالباطور الكهربائي حتى يتكاثف حجمها وتضاف إليها الجيلاتين المذابة مع قليل من الماء. بعد ذلك يخلط بمهل خليط الشوكولاتة والبيض والقشدة ويسكب الكل فوق الطرطة المحضرة (الجنواز) وتدخل الثلاجة ليلة كاملة.

عند إخراجها تزين بالكريما والشوكولاتة المحكوكَة أو حسب الرغبة.

طرطة بالكريما والنوكا



مقادير لاموس نوكا

- « 250 cl من القشدة
- « 70 غ من السكر سنيطة
- « ياوورت بدون سكر
- « ورقتان من الجيلاتين مذابة مع قليل من الماء
- « 70 غ من اللوز مصلوق مقلي ومهروش
- « 70 غ من الكركاع مهروش
- « 70 غ من المشمش مقطع إلى قطع صغيرة
- « 70 غ من الفواكه المرقدة مقطعة إلى قطع صغيرة

مقادير العجينة

- « 14 قطعة من البسكويت (الملعقة)
- (biscuits à la cuillère)
- « كأس من عصير الليمون

للتزيين

- « ملعقتان من الكرميل (بياع جاهزا)

طريقة التحضير

في وعاء تخدم القشدة جيدا مع السكر سنيطة، ثم يضاف إليهما الياوورت والجيلاتين المذابة. يطربُّ الكل جيدا ثم يُضاف اللوز والكركاع والمشمش والفواكه المرقدة وتمزج كل هذه العناصر مع بعضها جيدا.

في قالب الحلوى توضع قطع البسكويت المبللة في عصير الليمون على جوانب القالب لتأخذ شكل قلب ثم يفرغ الخليط المحضر وسط القالب ويُدهن وجهه بالكرميل.

توضع الحلوى في الثلاجة مدة 4 ساعات وبعد ذلك تصبح جاهزة للتقديم.

كلاص بالكريميل والفواكه



المقادير

- « 100 غ من السكر سنيده »
- « كأس صغير من الماء »
- « 6 أصفر البيض »
- « 600 غ من القشدة الطرية (crème fraîche) »
- « 60 غ من السكر سنيده »
- « كيسان من الفانيلا »
- « ورقتان من الجيلاتين »
- « 100 غ من اللوز مصلوق ومحمّر ومهروش »
- « 100 غ من البيسطاش محمّر ومهروش »
- « 100 غ من الزبيب بدون عظم »
- « 100 غ من الفواكه المرقدة »

طريقة التحضير

في وعاء فوق النار يذاب السكر سنيده (100 غ) مع الماء حتى يأخذ الخليط لونا مُصفرا ويثقل. يُسكب هذا الكريميل وهو ساخن فوق أصفر البيض شيئا فشيئا مع الخفق بالباطور الكهربائي.

تُخدم القشدة مع 60 غ من السكر سنيده والفانيلا بالباطور الكهربائي حتى يتكاثف حجمها وتُضاف إليها الجيلاتين المذابة مع قليل من الماء واللوز والبسطة والزبيب والفواكه المرقدة ثم يضاف خليط أصفر البيض المحضر.

يخلط الكل جيدا ثم يسكب الخليط وسط قالب حسب الرغبة ويدخل الثلاجة ليلة كاملة.

عند التقديم يُزال القالب وتزين الحلوى بوريدات من الكريما الممزوجة مع قليل من غبرة الكاكاو أو تزين حسب الرغبة.

مربعات بالكركاك والشوكولاتة



للتزيين

- قليل من الزبدة مذابة للدهن
- السكر كلاصي للتقنيد

مقادير العجينة

- 5 بيضات
- 250 غ من السكر كلاصي
- 200 غ من الشوكولاتة السوداء الجيدة
- 200 غ من الزبدة ملىنة
- 200 غ من الكركاك مهروش
- كيس من خميرة الحلوى
- ملعقتان كبيرتان من الطحين

•• طريقة التحضير ••

في وعاء يخدم البيض جيدا مع السكر كلاصي بالباطور الكهربائي .
نُضاف إليهما الشوكولاتة السوداء المذابة مع الزبدة باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie) ويضاف الكركاك
المهروش والخميرة والطحين و يخلط الكل جيدا خارج النار .
يوضع الخليط في صفيحة مربعة ، مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين ويُطهى في فرن معتدل الحرارة .
عند إخراجها من الفرن يُغبر بالسكر كلاصي ويُقطع إلى مربعات صغيرة أو حسب الرغبة .

حطبة الميلا



مقادير العجينة

- « 4 بيضات
- « 120 غ من السكر سنية
- « 30 غ من غيرة اللوز
- « 90 غ من الطحين
- « الورق الأبيض للصفحة
- (بياع في المتاجر)

مقادير الكريما

- « 300 غ من الزبدة
- « 200 غ من السكر سنية
- « رأس ملعقة من روح الفانيلا أو كيس من الفانيلا
- « ملعقة كبيرة من السكر كلاسي
- « بيضتان
- « 100 غ من غيرة الكاكاو
- « رأس ملعقة صغيرة من الفيكساتور (fixateur)
- « يباع في المتاجر
- « 250 غ من الكركاع محمر ومهروش

مقادير الكلاصاج

- « 120 غ من الكريما الطرية السائلة
- « 150 غ من الماء
- « 180 غ من السكر
- « 60 غ من الكاكاو
- « 3 ورقات من الجيلاتين

للتزيين

- « أشكال هندسية أو رسوم
- « بالشوكولاتة تباع في المتاجر

طريقة تحضير العجينة

يؤخذ وعاء به ماء ساخن ويوضع وسطه وعاء آخر يحتوي على البيض والسكر ويخدما بالباطور الكهربائي حتى يبيض الخليط ويتكاثف (طريقة حمام ماري). تضاف إليه غيرة اللوز والطحين ويخلط الكل بمهل ثم يفرغ الخليط ويسط بواسطة ملعقة وسط صفيحة مستطيلة مفروشة بالورق الأبيض والمدهون بالزبدة. تغطي هذه الحلوى في فرن متوسط الحرارة حتى يتذهب لونها حيث تبقى صفراء لا تتحمر. تفرش قطعة من الثوب مبتلة قليلا بالماء (humide) وتقلب فوقها الحلوى وينزع الورق بمهل وتلف الحلوى حول نفسها مع الثوب مثل السيكار ثم تطلق من جديد ويزال الثوب. وتزين بالكريما المحضرة.

طريقة تحضير الكريما

في وعاء تخدم الزبدة مع السكر سنية والفانيلا والسكر كلاسي بالباطور الكهربائي. يضاف البيض ويواصل الخفق جيدا ثم يضاف الكاكاو والفيكساتور (أو يستغنى عنه).
ملاحظة : عندما يضاف الفيكساتور يخفق مرتين بالباطور يعني دورتين بالباطور فقط، لا يجب أن يخفق أكثر.
تبسط الكريما فوق الحلوى المحضرة وترش بالكركاع المهروش ثم تلف من جديد وتدهن بالكلاصاج المحضر وتزين بقطع الشوكولاتة المذابة من الجوانب وبالنخل كما يظهر على الصورة أو حسب الرغبة.
(أشكال هندسية أو رسوم بالشوكولاتة تباع في المتاجر الكبرى).

طريقة تحضير الكلاصاج

في وعاء فوق النار تخطط الكريما مع الماء والكاكاو المغرل والسكر. لما يرد الخليط تضاف إليه الجيلاتين المذابة في قليل من الماء.

حلوى عيد الميلاد



للتزيين	مقادير العجينة	مقادير التغليف	سيرو لسقي الحلوى
20 حبة من الفينيد الملبس (dragées)	360 غ من السكر سنية	500 غ من اللوز مصلوق	كأس من السكر سنية
ملون أخضر	8 أبيض البيض	500 غ من السكر كلاصي	كأس كبير من الماء
عجينة اللوز البيضاء	8 أصفر البيض	ملعقتان من الفوندون (fondant)	ملعقة كبيرة من روح الفريز
ورق أبيض خاص	16 ملعقة من الطحين	ملعقة كبيرة من أبيض البيض	
يباع في المتاجر	360 غ من غيرة اللوز	ملعقة كبيرة من روح الفريز	
		ملون أحمر	
			مقادير الكريما
			500 غ من القشدة الطرية
			200 غ من السكر سنية
			كيس من الفانيلا

تحضير السيرو لسقي الحلوى

يخلط السكر سنية والماء وروح الفريز ويوضع الكل في وعاء فوق النار مع التحريك حتى الغليان ويحتفظ به.

طريقة تحضير الكريما

تخدم القشدة الطرية مع السكر سنية والفانيلا بالباطور الكهربائي حتى يتكاثف حجمها ويحتفظ بها.

طريقة تحضير التغليف

يخلط اللوز المطحون مع السكر ثم يضاف الفوندون وأبيض البيض وروح الفريز وقليل من الملون الأحمر (يمكن اقتناء عجينة اللوز pâte d'amande) جاهزة من المتاجر (1 كغ). ويحتفظ بها.

طريقة تحضير العجينة

يؤخذ وعاء ويوضع به ماء ساخن ويوضع وسطه وعاء آخر يحتوي على أصفر البيض ونصف مقدار السكر، يخفق بالباطور الكهربائي حتى يبيض الخليط. في وعاء آخر يخفق أبيض البيض مع ما تبقى من السكر حتى يصير كالثلج وينترك جانبا. يضاف الطحين وغيرة اللوز إلى خليط أصفر البيض، ثم يضاف إليه أبيض البيض بمهل مع التحريك من الأسفل إلى الأعلى. يوزع الخليط على ثلاثة صفيحات متساوية مفروشة بالورق الأبيض المدهون بالزبدة ويطهى في الفرن. تسقى الحلو الأول بالسيرو المحضر وتدهن بالكريما ثم توضع فوقها الحلو الثانية وتسقى بالسيرو وتدهن كذلك بالكريما، ثم توضع فوقها الحلو الثالثة وتسقى وتدهن بالكريما كذلك.

تبسط عجينة اللوز فوق قطعة من البلاستيك ويحتفظ بقليل منها للتزيين وتحط فوق الحلو لتغطيها من الوجه والجوانب. تعمل ورده من عجينة اللوز وتوضع على جانب الحلو ثم تزين الجوانب بخطوط من الكريما المحضرة. تزين كذلك بحبات الفينيد الملبس (dragées). يخلط قليل من عجينة اللوز البيضاء بالملون الأخضر ويعمل على شكل حرايل تلوى وتوضع على جوانب الوردة.

ملفوفة بالشوكولاتة البيضاء



مقادير العجينة

- 150 غ من السكر سنيدة
- 6 بيضات
- 150 غ من الطحين
- نصف كيس من خميرة الحلوى

للتزيين

- 300 غ من الشوكولاتة البيضاء
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب

مقادير الكريما

- 200 غ من الكريما الطرية
- 100 غ من السكر سنيدة
- كيسان من الفانيلا
- 200 غ من الجبن أبيض بدون ملح
- ورقتان من الجيلاتين (تباع في المتاجر)
- ملعقتان كبيرتان من الماء
- 100 غ من مربى حب الملوك

طريقة تحضير الكريما

في وعاء تخدم الكريما الطرية مع السكر والفانيلا حتى يتكاثف حجمها. يضاف إليها الجبن الأبيض والجيلاتين المذابة في ملعقتين كبيرتين من الماء ويخلط الكل جيدا ثم يضاف مربى حب الملوك.

طريقة تحضير العجينة

في وعاء يُخدم البيض والسكر بالباطور الكهربائي باستعمال طريقة حمام ماريّا (bain-marie) حتى يبيض الخليط ويتكاثف. يضاف الطحين وخميرة الحلوى ويخلط الكل بمهل بواسطة ملعقة، ثم يفرغ الخليط وسط صفيحة مستطيلة مفروشة بالورق الأبيض ومدهونة بالزبدة ثم يبسط بواسطة ملعقة. تطهى هذه الحلوى في فرن متوسط الحرارة حتى يتذهب لونها وتبقى صفراء لا تتحمر. تفرش قطعة من الثوب المبللة بالماء قليلا (humide) وتقلب فوقها الحلوى. يُزال الورق الأبيض بمهل وتُلف الحلوى حول نفسها مع الثوب مثل السيكار ثم تُطلق من جديد ويُزال الثوب وتُزين بالكريما المحضرة ثم تلوى من جديد. تزين بالشوكولاتة المذابة مع الحليب في جميع الاتجاهات وتزين كذلك بقطع الشوكولاتة المذابة أو حسب الرغبة.