

نادية جهري

مهرجان الحلويات

أشكال وألوان



عش بالفواكه المرقدة



مقادير الحشوة

- 50 غ من اللوز مصلوق ومحمض
- 50 غ من الفواكه المرقدة
- 50 غ من الزبيب بدون عظم
- 50 غ من الكركاع محمر ومهروش
- 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 سندية
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- أصفر بيضة
- ماء الزهر لجمع العقدة

للترزين

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

٠٠ طريقة تحضير العقدة

يصلق اللوز وينقى ويطحن مرة أولى ثم يعاد طحنه مع السكر سندية مرة ثانية حتى يتلين. تضاف إلىهما الزبدة والمسكة الحرة وأصفر البيضة وماء الزهر حتى تجتمع العقدة. تعمل على شكل سيارات كبيرة، تدهن بأبيض البيض وتُنفَّذ في اللوز المهروش ثم تقطع دوائر. تُؤخذ هذه الدوائر وتوضع الواحدة فوق الأخرى وسط كف اليد وتحفر من الوسط وذلك بالضغط عليها بالأصبع من غير أن تُنْقَب ثم تطهى في فرن متوسط الحرارة. عند إخراجها من الفرن تذاب الشوكولاتة مع الزيت ويملاً بهما وسط الحلوى.

٠٠ طريقة تحضير الحشوة

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



سيارات باللوز والكركاع



مقادير العجينة

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

مقادير الحشوة

- 500 غ من اللوز محمر بقشرته ومهروش
- 250 غ من الكركاع محمر قليلاً في الفرن ومهروش
- علبة من الحليب المركّز والمحلّى مغلّى (كرملي)

للزينة

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

●● تحضير الحشوة ●●

في إناء يوضع اللوز المحمر بقشرته والمهروش ويضاف إليه الكركاع المحمر والمهروش ثم يضاف الحليب (علبة الحليب مغلٍ 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 إليه الزبدة وبخلط 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 إناءين تقسم العجينة إلى جزفين :

الجزء الأول : يضاف إليه الملون الأخضر ويُمزج بالعجينة حتى الحصول على عجينة خضراء. الجزء الثاني : يضاف إليه الملون (أحمر + أصفر) ويُمزج بالعجينة حتى الحصول على عجينة ذات لون برتقالي. بعد ذلك تبسط العجينة الخضراء ثم البرتقالية بآلية الورقة (المكينة) حتى تصير رقيقة، ثم تقطع إلى أشرطة (سُبيطات) واحدة خضراء رقيقة واحدة برتقالية رقيقة كذلك. تؤخذ أشرطة العجينة الخضراء والبرتقالية وتلف حول قضبان من المعدن صغيرة تباع في المتاجر لففة بالأشرطة الخضراء ثلاث مرات ثم لففة برتقالية ثلاثة مرات كذلك كما يظهر على الصورة وهذا 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 وتغطس أطرافها في الشوكولاتة السوداء المذابة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريا (bain-marie)، ثم تفند هذه الأطراف في اللوز المهروش .

كيكات صغيرة بالشوكولاتة



لتزيين

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

مقادير العجينة

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

** طريقة التحضير **

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماما ثم يطحن جيدا ويحتفظ به. في وعاء فوق النار، تذاب الزبدة ثم ترفع. يضاف إليها السكر سندية والبيض ويخلط الكل ثم يضاف إلى الخليط اللوز المطحون وخميرة الحلوى ثم الطحين شيئا فشيئا. يخلط الكل جيدا وتضاف إليه حبوب الشوكولاتة. يؤخذ الخليط قليلا قليلا ويوضع وسط القوالب المعدنية حتى تملأ إلى نصفها ثم توضع في صفيحة وتنطهى في فرن معتدل الحرارة.

عند إخراجها من الفرن تترك حتى تبرد ثم تخرج من القوالب ويملا 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 مبشر
- ملعقة صغيرة من القرفة
- ملعقة كبيرة من السكر سندية
- نصف ملعقة صغيرة من القرنفل مطحون
- ربع كوزة محكوكه
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 100 غ من اللوز محمر بقشرته ومطحون

•• طريقة تحضير الحشوة ••

يُبخر التمر وينقى وتصفى إليه القرفة والسكر سندية والقرنفل والكوزة ويخلط الكل جيدا. تضاف إلى الخليط الزبدة وماء الزهر واللوز المطحون بقشرته ويحتفظ بال الخليط جانبا.

•• طريقة تحضير العجينة ••

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

يُؤخذ 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 والخشوة. تصف في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

كويرات باللوز وبحبوب الصنوبر



لتزيين

- 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 كلغ 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 تماما ثم يطحن مرتين مع السكر كلاصي. تضاف إليها الزبدة وماء الزهر وأصفر البيض ويخلط الكل جيدا. تعمل من الخليط كويرات صغيرة تغطس في أبيض البيض وتُنفَّد في حبوب الصنوبر (تُباع في المتاجر). وتزيين بالفواكه المرقدة وتطهى في فرن معتدل الحرارة. عند إخراجها من الفرن توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى وتدهن بالناباج الدافئ.

مشوك بالبرقوق



للتزين

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

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

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

٠٠ تحضير الحشوة ٠٠

يغسل البرقوق جيداً وتترزع نواه ويقطع أطراقاً صغيرة جداً ثم يوضع في إناء فوق نار هادئة وتضاف إليه الزبدة والفانيلا والقرفة والمربى وماء الزهر ويُخلط جيداً حتى ينضج.

٠٠ تحضير عجينة اللوز ٠٠

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحن ويضاف إليه الكوك والسكر كلاصي والفانيلا وقشرة ليمونة محكوكة و مربى البرقوق ، وتنضاف في الأخير البيضة لتجميع الخليط . تخلط هذه العناصر جيداً حتى الحصول على عقدة 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 تُنفَد في اللوز المهروش وتزيين كل حلقة بقطعة صغيرة من البرقوق وهذا إلى نهاية الحشوة وعجينة اللوز . توضع هذه الكويرات في صحن وتدخل في فرن معتمد الحرارة مدة 15 دقيقة . عند إخراجها توضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوى .

رائق بالشوكولاتة



لتزيين

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

مقادير العجينة

- 1 كلغ من الشوكولاتة السوداء
- 150 غ من اللوز محمص 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 •

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

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

حلوة السميّدة والتمر



مقادير العجينة

- 500 غ من السميّدة رقيقة
- 250 غ من الزبدة عاديّة ذاتيّة
- قليل من الملح
- ملعقة كبيرة من السكر كلاصي
- 1/2 كأس من ماء الزهر أو أكثر
- 1 كلغ من العسل لنسقى الحلوى
- قوالب من الورق خاصّة بالحلوي

مقادير العقدة

- 1 كلغ من عجينة التمر (تُوجّد في الأسواق)
- 100 غ من الكركاع مهروش
- 100 غ من البندق (noisettes) محمّر ومهروش صغير
- ملعقة صغيرة من السمن
- رأمن ملعقة صغيرة من التوابل الخامس (5 épices)
- قليل من المسكّة الحرة مدقوقة

•• طريقة تحضير العقدة ••

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

•• طريقة تحضير العجينة ••

في إناء توضع السميّدة 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 السميّدة.

تبسط العجينة فوق طاولة وتذلك بالملدك حتى تصير رقيقة، ثم توضع وسطها عقدة التمر وتلف العجينة حول العقدة ثم تقطع بالنافورة المستندة (جرّارة) للحصول على مستطيل طوله طول العجينة وعرضه 2 سنتيمتر، بعد ذلك يقطع 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 مباشره وتوضع وسط قوالب من الورق خاصّة بالحلوي.

حلوى بالمشمش والشوكولاتة



لتزيين

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

مقادير الحشوة

- 500 غ من المشمش مصبر و معسل و مطحون
- ملعقتان كبيرتان من السكر سندية
- ١٠٠ ملليلتر من الفرشدة
- حامضة محكوكه نصفها معصر
- 250 غ من الشوكولاتة البيضاء

• طريقة التحضير •

في إناء يوضع المشمش المعسل والمطحون في المطحنة الكهربائية ثم يضاف إليه السكر سندية والفرشدة والحامضة محكوكه وعصير الحامضة، بعد ذلك توضع هذه العناصر فوق نار هادئة وتضاف إليها الشوكولاتة البيضاء ويخلط الكل جيدا ثم يوضع هذا الخليط في مصفاة (صفاي) لتصفيه ويوضع في الثلاجة لمدة 3 ساعات.

بعد ذلك يخرج الخليط من الثلاجة وتصنع منه كوبيرات صغيرة تغطس في الشوكولاتة البيضاء المذابة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريا (bain-marie).

لتزيين الحلوى يحتفظ بقليل من الشوكولاتة البيضاء المذابة ويضاف إليها الملون (أحمر و أصفر) للحصول على لون مورّد (saumon) كما يظهر على الصورة.

بعد ذلك تزيين الحلوى من الفوق 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 - بيسطاش
- ملون (أحمر + أصفر) يعطي اللون
- المورّد مفتوح (saumon)

مقادير العقدة

- 500 غ من اللوز
- 250 غ من السكر سندية
- أبيض بيضة
- 50 غ من الزبدة
- ملعقتان كبيرة من ماء الزهر

للزينة

- 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 سندية. يضاف إليهما أبيض البيضة والزبدة وماء الزهر ويخلط الكل جيداً للحصول على عقدة ت عمل على شكل سيكارات طولها 6 إلى 7 سنتيمتر.

• طريقة تحضير العجينة •

في قصعة يصب الطحين وتنضاف 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، وتنقطع مستطيلات طولها 8 سنتيمتر وعرضها 2 سنتيمتر. يوضع وسط كل مستطيل سيكار من عقدة اللوز ويلف جيداً حول نفسه مثل المحشة، بعد ذلك ينقش من الأفق للحصول على وريادات 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



لتزيين

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

مكونات العجينة

- 200 غ من اللوز محمر بقشرته
- 200 غ من الكورن فلكس
- 150 غ من الكركاع مهروش
- 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 •

يحرر اللوز بقشرته ويطحنه في مطحنة كهربائية. يضاف إليه الكورن فلكس المهروش والكركاع المهروش والزبيب والفواكه المرقدة والكاكاو والمشمش المقطع إلى أطراف صغيرة ويخلط الكل جيداً 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 الملون. تترك تبرد ثم توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوي.

دبيجات باللوز والشوكولاتة



مقادير العجينة

- 500 غ من الطحين
- ملعقتان صغيرتان من السكر كلاصي
- 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 كلاصي
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- أبيض بيضة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

للتزين

- 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 ويطحون مع السكر جيدا. تضاف إليهما الزبدة وأبيض البيضة وماء الزهر ويخلط الكل جيدا للحصول على عقدة، تعمل منها حرابيل رقيقة طولها 5 سنتيمتر.

طريقة تحضير العجينة

في قصعة يصب الطحين ويضاف إليه السكر كلاصي 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 بنياً (maron). أما الجزء الثاني فيبقى لون العجينة كما هو.

تؤخذ العجينة البنية وتبسط قليلا ثم تخرج من آلة الورقة (المكينة) رقم 5 وتنقطع على شكل مستويات طولها 6 سنتيمتر وعرضها 2 سنتيمتر ثم يؤخذ حربل اللوز ويوضع وسط المستوي ويلف ثم يدور للحصول على دبيجات صغيرة نقش من الجوانب. كذلك تحضر العجينة البيضاء بنفس الطريقة ثم نقش من الأفق. في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين، تحط الدبيجات البنية والدبيجات البيضاء وتترك ليلة كاملة ثم تدهن بأبيض البيض وتطهى في فرن معتدل الحرارة. تذاب 100 غ من الشوكولاتة وتدهن بها الدبيجات البنية ثم توضع فوقها مباشرة الدبيجات البيضاء وهكذا إلى النهاية. يُزين وجهها بالشوكولاتة المذابة مع الحليب على شكل وريادات وتوضع فوقها عقيدة فضية.

كويرات بالمشمش والزبيب



لتزيين

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

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) (fondant)
- ملعقتان كبيرتان من الفوندون (fondant)

طريقة التحضير

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماما ثم يطحون جيدا مع السكر كلاصي. تضاف إليها الفواكه المرقدة ثم الزبيب المطحون والممشمش المطحون وروح المشمش والفوندون وبخلط الكل جيدا.

يعمل من الخليط كويرات صغيرة، تغطس في الشوكولاتة البيضاء المذابة مع الزيت وتوضع فوق قطعة من البلاستيك وتزين بحبات الزبيب وتنترك حتى تجف ثم توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوي وتقدم.

حلوى باللوز على شكل وريادات



مقادير العجينة

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

للتزين

- 2 أبيض البيض
- قوالب من الورق خاصة بالحلوى

مقادير العقدة

- 500 غ من اللوز محرر بقشرته
- 250 غ من السكر سندية
- أبيض بيضة
- 50 غ من الزبدة
- ماء الزهر (نصف كأس صغير تقريباً)

• طريقة تحضير العقدة •

في وعاء يوضع اللوز المحرر في الفرن والمطعون بقشرته مع السكر. يضاف إليهما أبيض البيضة والزبدة. تخلط هذه العناصر جيداً وتجمع بقليل من ماء الزهر للحصول على عقدة اللوز. تعمل منها حرابيل صغيرة طولها 8 سنتيمتر تقريباً.

• طريقة تحضير العجينة •

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

عرش الموز



للتزين

- 1 كلغ من الشوكولاتة البيضاء
- 14 ملعقة كبيرة من الزيت
- ملون أخضر
- ملون أصفر
- قالب عرش الموز (يابع في المتاجر)
- قوالب من الورق خاصة بالحلوي

مكونات العقدة

- 1 كلغ 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 جيداً بالأيدي مع قليل من أبيض البيض للحصول على عجينة اللوز.

•• كيفية التحضير ••

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

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

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

يوضع قالب الحلوي في الثلاجة مدة نصف ساعة ثم يخرج وتنفك الحلوي عن القالب وتوضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوي.

كورني بالبندق



لتزيين

- 250 غ من الشوكولاتة السوداء
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- قوالب معدنية على شكل كورني

مقادير الحشوة

- 250 غ من البندق (noisettes)
- 100 غ من الفواكه الممرقة
- 100 غ من الشوكولاتة المحكمة
- 100 غ من السكر كلاصي
- مربي الليمون (البرتقال) لجمع الحشوة

مقادير العجينة

- 250 غ من الطحين
- ملعقة كبيرة من السكر كلاصي
- ربع كأس صغير من ماء الزهر
- بيضة بلدية
- 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 تلوى على ظهر القوالب المعدنية ونصف واقفة في صفيحة وتطهى حتى يتذهب لونها قليلاً. عند إخراجها من الفرن، تترك تبرد ثم تخرج الكورنيات من القوالب المعدنية ويحفظ بها إلى حين تهيء الحشوة.

• طريقة تحضير الحشوة •

يُحمر البندق وتزال قشرته ثم يطحن. تُضاف إليه الفواكه الممرقة والشوكولاتة المحكمة والسكر كلاصي. يخلط الكل جيداً ويجمع بمربي البرتقال. تملأ الكورنيات المحضرية بهذه الحشوة ثم تغطس رؤوسها في الشوكولاتة المذابة مع الزيت وتترك حتى تجف فوق قطعة من البلاستيك وتقدم.

الملوزة



للتزيين

- ٣ أبيض البيض
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- ٧٥٠ غ من اللوز مهروش (يحضر أو يشترى جاهزاً)
- ٢٠٠ غ من الفواكه الممرقة (fruits confits)

مقادير العقدة

- ١ كلغ من اللوز مصلوق
- ٥٠٠ غ من السكر سندية
- قشرة برنقالة محكوكه
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- ٤ ملاعق كبيرة من مربي الليمون مطحون
- أصفر بيضة
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة

٠٠ طريقة التحضير

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ويخلط مع السكر سندية ويطحن الكل حتى يتلين . تضاف إلى الخليط قشرة البرنقالة محكوكه وماء الزهر ومربي 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 ليكون حفرة . توضع في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين وتطهى في فرن معتدل الحرارة . عند إخراجها من الفرن ، تملأ حفرة كل حلوة بالفواكه الممرقة (حب الملوك) .

مربعات باللوز والشوكولاتة



لتزيين

- 200 غ من الشوكولاتة البيضاء
- قوالب من الورق خاصة بالحلوي

مقادير العجينة

- 1 كلغ من اللوز مصلوق
- 300 غ من الكركاع مهروش
- 3 ملاعق من غference الكاكاو
- 400 غ من الشوكولاتة السوداء لجمع العدة
- 10 ملاعق كبيرة من الزيت
- 1 كلغ من الشوكولاتة السوداء

• طريقة التحضير •

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

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

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

حلوة الميزنة والكورن فلكس



للتزين

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

مكونات العجينة

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

•• طريقة التحضير ••

في وعاء تخدم الزبدة جيداً مع السكر سندية. يضاف إليها أصفر البيض والنشا (الميزنة) ويخلط الكل جيداً. تعمل من الخليط كويرات صغيرة في حجم الزيتونة، تصفق في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين ونطهى في فرن معتدل الحرارة، بحيث يجب أن لا تتحمر كثيراً ويبقى لونها مصفرأً. عند إخراجها من الفرن، تذاب الشوكولاتة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماري (bain-marie) ثم تغطس الحلوي وسطها، الواحدة تلو الأخرى وتُغْير بالكورن فلكس وتقدم.

سالي بالمرنخ



مقادير المرنخ

- 2 أبيض البيض
- 200 غ من السكر سندية

للتزين

- 3 ملاعق من الكاكاو

مقادير العجينة

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

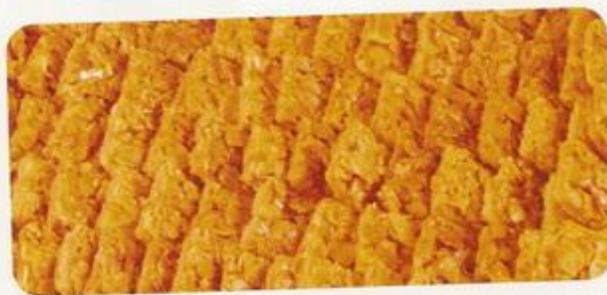
• طريقة تحضير العجينة •

في وعاء تخدم الزبدة جيداً مع السكر كلاصي، ويضاف إليهما أصفر البيض واللوز مطحون ببشرته ثم الطحين شيئاً فشيئاً حتى تتجمع العجينة. تبسط هذه العجينة فوق طاولة وقطع بمرش معدني على شكل بيضوي (ovale) كما يظهر على الصورة. تصف في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين وترك إلى حين تحضير المرنخ.

• طريقة تحضير المرنخ •

في وعاء فوق النار، يخفق أبيض البيض مع السكر سندية باستعمال طريقة حمام ماري (bain-marie) حتى ينكافف الخليط وينقل، ثم بواسطة البوق (poche à douille) توضع 3 وريادات من المرنخ المحضر فوق كل حلقة، وتغير بقليل من غبرة الكاكاو ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة.

مربعات باللوز المكرمل



مقادير الحشوة

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

مقادير العجينة

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

• طريقة تحضير العجينة •

في وعاء تخدم الزبدة جيدا مع الطحين ويضاف إليها اللوز والملح والسكر كلاصي. تبسط العجينة في صفيحة مستطيلة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين في سمك 4 ملمتر ثم تطهى في فرن معندي الحرارة وتترك جانبا.

• طريقة تحضير الحشوة •

في وعاء فوق النار، يذاب العسل مع الكليكوز والقشدة والزبدة. يترك الكل فوق النار حتى يصير مثل الكرميل (ينذهب لونه)، ثم يضاف إليه خارج النار اللوز المورق والمحممر. يسقى الخليط فوق مستطيل العجينة المحضر وهو ما زال ساخناً ويسطح جيداً ليستوي سطحه. تترك هذه الحلوي تبرد ثم تقطع على شكل مربعات صغيرة.

وريادات باللوز والشوكولاتة



مقادير الحشوة

- 200 غ من الشوكولاتة السوداء محكمة
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- 200 غ من الكركاع محمص ومطحون
- 100 غ من اللوز مصلوق ومحمص ومطحون
- ملعقة صغيرة من القهوة الذائية
- 100 غ من قشرة الليمون المعسل (البرنقال)

مقادير عقدة اللوز

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

للتزين

- 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 مورُّد (saumon). يضاف كذلك روح الليمون وقليل من أبيض البيض حتى الحصول على عقدة متجانسة.

طريقة تحضير الحشوة

في وعاء فوق النار تذاب الشوكولاتة المحكمة في الحاككة (rap) مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريا (bain-marie). يضاف إليها الكركاع المطحون واللوز المطحون والقهوة الذائية وقشرة البرنقال مقطعة إلى أطراف صغيرة أو مطحونة ويخلط الكل جيداً ثم تعمل من هذا الخليط كويرات صغيرة. تبسيط عقدة اللوز بالمدلك فوق قطعة من البلاستيك مغيرة بالسكر كلاصي وتقطع دوائر صغيرة بمرشح دائري مسنن. تؤخذ بين اليدين دائرين وتُجمعاً إلى الأفق مثل المجرم كما يظهر على الصورة. تحط وسط كل واحدة كبيرة من الحشوة وهذا إلى نهاية العقدة والخشوة. تذاب الشوكولاتة مع الحليب وتترك تبرد ثم بواسطة البوص المسنن تُعمل وريدة فوق كل حلوى وتزين بالفواكه المرقدة.

كوكيز بالشوكولاتة



مقادير العجينة

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

•• طريقة التحضير ••

يُخدم السكر سندية مع البيض بالباطور الكهربائي ثم تضاف إليها 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 بمرش دائرى وتصفى في صفيحة وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

هرم باللوز والفاواكه المرقدة



مقادير العقدة

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

مقادير العجينة

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

للزريين

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

•• طريقة تحضير العجينة ••

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

•• طريقة تحضير العقدة ••

يطحن اللوز مع السكر سندية حتى يتلين وتنضاف 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 مرشح على شكل مثلث ثم تُدهن بأبيض البيض من الجهتين.

تبسط العجينة وتقطع إلى مثلثات كذلك بنفس المرشح. يوضع مثلث العقدة فوق مثلث العجينة ثم يغطى هو الآخر ب مثلث من العجينة. حيث يصبح مثلث العجينة في الوجهين (الجهتين) والعقدة في الوسط. تُدهن المثلثات بأبيض البيض من وجه واحد وتُغير في نفس الوقت باللوز المهروش وتزيين رؤوسها بالفواكه المرقدة كما يظهر على الصورة. تترك الحلوى ليلة كاملة ثم تطهى في فرن معدل 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. يضاف إليهما المسكة الحرة والزبدة وماء الزهر و يخلط الكل جيدا حتى الحصول على عقدة ت عمل منها حرابل رقيقة.

• طريقة تحضير العجينة •

في وعاء يخلط جيدا الطحين والملح والزبدة ومربي المشمش السائل والسكر كلاصي ثم يضاف ماء الزهر قليلا حتى تتجمع العجينة، ت عمل منها كويرات صغيرة في حجم البرنقالة.
تبسط الكويرات الواحدة تلو الأخرى فوق مائدة وتنقطع على شكل مستويات صغيرة (سميطات) طولها 10 سنتيمتر وعرضها 3 سنتيمتر. توضع حرابل اللوز على حاشيتها وتطوى العجينة لتفخي 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 بشعيرية الشوكولاتة



لتزيين

- شعيرية 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 محمص بقشرته ومهروش
- 100 غ من الفواكه المرقدة (fruits confits)
- 50 غ من المشمش المرقى
- 250 غ من الشوكولاتة محككة
- ملعقة كبيرة من الكاكاو
- 3 ملاعق من مربى الليمون (البرنقال)

•• طريقة التحضير ••

في وعاء يخلط الكركاع مع اللوز المهروش بقشرته. تضاف إلىهما الفواكه المرقدة والمشمش المقطع إلى أطراف صغيرة والشوكولاتة المحككة في الحكاكة والكاكاو ويخلط الكل جيدا. يجمع الخليط بمربى الليمون ويعمل على شكل كوبيرات صغيرة، تُنْهَى وسط شعيرية الشوكولاتة وتوضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

تداب الشوكولاتة البيضاء مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريا (bain-marie) ثم تزين الحلوى ب نقطة 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 سندية
- 100 غ من الزبدة
- 100 غ من الكليكوز (glucose)
- 500 غ من الكركاع مهروش
- 250 غ من اللوز مصلوق ومقطى ومهروش

•• طريقة تحضير الحشوة ••

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

•• طريقة تحضير العجينة ••

يصب الطحين في قصعة 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 وتحمر. عند إخراجها من الفرن، تزال العجينة الناضجة من القوالب المعدنية وبواسطة ملعقة توضع الحشوة المحضرية وسطها وهي مازالت ساخنة، وهكذا إلى نهاية العجينة والخشوة.

كويرات باللوز والشوكولاتة



مقادير العجينة

- كأسان صغاران من اللوز مصلوق
- كأسان من مسحوق الحليب
- ملعقتان كبيرتان من القهوة الذائبة (café soluble)
- كأسان صغاران من السكر كلاصي (عنبة)
- 140 غ من الزبدة مذابة
- 500 غ من الشوكولاتة السوداء الجيدة
- ربع كأس من الزيت
- العقيق الفضي
- قوالب من الورق خاصة بالحلوي

طريقة التحضير

يصلق اللوز ويتنقى ويترك حتى يجف من الماء تماما ثم يحرر في الفرن ويطعن 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 ماريا (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 بالحلوي.

قطايف باللوز والكركاع



مقادير العجينة

- ١ كلغ من القطايف (تباع في المخبزات)
- ٥٠٠ غ من الزبدة مذابة

للتزين

- حبات من الكركاع
- ١ كلغ من العسل لسقى الحلوي
- قوالب من الورق خاصة بالحلوي
- قوالب معدنية صغيرة

مقادير الحشوة

- ٥٠٠ غ من اللوز مطحون ببشرته
- ٥٠٠ غ من الكركاع محمر قليلاً في الفرن ومطحون
- ٢٠٠ غ من السكر سندية
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ٢ أصفر البيض
- نصف ملعقة صغيرة من السمن
- ملعقة صغيرة من التوابل الأربع (4 épices)
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

٠٠ طريقة تحضير الحشوة ٠٠

يطحن اللوز ببشرته ويضاف إليه الكركاع المحمر قليلاً والمطحون والسكر سندية والزبدة وأصفر البيض والسمن والتوابل الأربع ثم ماء الزهر ويخلط الكل جيداً ويحفظ به.

٠٠ طريقة تحضير العجينة ٠٠

نفرش قوالب معدنية صغيرة الحجم بقليل من القطايف وترش بالزبدة المذابة ثم يوضع قليل من الحشوة المحضرية وسط كل قالب ثم تغطى الحشوة بالقطايف وترش كذلك بالزبدة وهكذا إلى نهاية القطايف والخشوة. تزيين كل حلوي بقطعة من الكركاع وتنطهى 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 بالحلوي. 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 كلاصي
- 3 ملاعق كبيرة من الكاكاو
- ماء الزهر لجمع العجينة

مقادير العقدة

- 500 غ من اللوز مصلوق
- 250 غ من السكر سندية
- أبيض بيضة
- 50 غ من الزبدة
- ملعقتان كبيرة 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 سندية. يضاف إليهما أبيض البيضة والزبدة وماء الزهر ويخلط الكل جيدا. تعمل من العقدة كويرات صغيرة تسطح قليلاً وترك جانبياً لحين تهئي العجينة.

•• طريقة تحضير العجينة ••

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

تؤخذ ثلاثة 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.

حلوى بالشوكولاتة والفستق



لتزيين

- 500 غ من الشوكولاتة البيضاء
- 4 ملاعق كبيرة من الزيت
- قطرات من الملون الأخضر
- 400 غ من الفستق منقى (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 ملعقتان 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 كوبيرات صغيرة في حجم المسمكة وتُقوس على شكل كعب مع إفالها من الجانب كما يظهر على الصورة.

بعد ذلك تغطس هذه الحلوى في الشوكولاتة البيضاء المذابة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريا (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



مقدمة العجينة

- 600 غ من الدقيق (الطحين)
- قليل من الملح
- بيضتان
- ملعقة من السكر كلاصي
- 100 غ من الزبدة
- ماء الزهر لحجم العجينة

مقدمة العقدة

- ١ كلغ من اللوز مصلوق ومطحون
- ٢ غ من السكر سنيدة
- ٣ 500 أبيض البيض
- ٤ غ من الزبدة
- ٥ قليل من ماء الزهر
- ٦ أبيض البيض للدهن

٦٥ تحضير عقدة الله

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

٦٦ طريقة تحضير العجينة

في إناء يوضع الطحين مع قليل من الملح. يضاف إليهما البيض والسكر كلاصي والزبدة وقليل من ماء الهر لتجمیع العجينة، تمزج هذه العناصر جيداً مع بعضها للحصول على عجينة مناسبة.

تبسط العينية بواسطة آلة الورقة (المكينة) حتى تصير رقيقة السمك ثم تقطع على شكل أشرطة (سيطات) طولها 10 cm على هذا الشكل  . وسط هذا الشريط يوضع حزيل اللوز المحضر ويلف هذا الشريط على حزيل اللوز، ويتم الضغط عليه من الفوق. يشرط نفس الشريط المحشو باللوز بواسطة سكين أو مقص إلى نصف طوله (5 cm) على هذا الشكل  . وتنثر رؤوسه إلى الوراء للتتصق مع بعضها كي تأخذ شكل قلب محشو كما يظهر على الصورة وهكذا إلى نهاية العينية والعقدة.

في الأخير يُنقش ظهر القلب ويدهن بأبيض البيض. تترك الحلوي ترتاح مدة ليلة كاملة. بعد ذلك تطهى في فرن معنَّدل الحرارة.

هلالات باللوز والمربي



مقادير العقدة

- 1 كلغ من اللوز مصلوق
- 400 غ من السكر كلاصي
- قشرة برنقالة محكوة
- 6 ملاعق كبيرة من مربي المشمش
- أصفر بيضة

مقادير الكلاصاج

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

للدهن

- مربي الليمون مطحون (البرنقال)

• طريقة تحضير الكلاصاج •

يُخفق جيداً أبيض البيض ويضاف إليه السكر كلاصي شيئاً فشيئاً ثم عصير الحامض حتى ينحل الكلاصاج.

• طريقة تحضير العقدة •

يطحن اللوز مع السكر كلاصي مرتين ثم تضاف إليهما قشرة البرنقالة ومربي المشمش وأصفر البيضة ويخلط الكل جيداً ثم يُقسم هذا الخليط إلى جزئين :

يسقط الجزء الأول على شكل مستطيل ويدهن جيداً بمربي البرنقال. ثم يبسط الجزء الثاني هو الآخر بدهن فوق قطعة من البلاستيك لكي يستوي سطحه ويُسهل وضعه فوق المستطيل الأول، ثم يطلى جيداً بالكلاصاج المحضر. يترك يرتاح مدة ساعتين. بعد ذلك يقطع بمرش معدني أو بغم كأس على شكل هلالات، توضع في صفيحة وتنطى 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

للتزين

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

مقادير العقدة

- 1 كلغ من اللوز مصلوق
- 500 غ من السكر سندية
- 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 سندية وتصاف إليهما الزبدة وأبيض البيضة والمسكة الحرة ويُجمع الخليط بقليل من ماء الزهر. تخلط هذه العناصر جيدا حتى الحصول على عقدة اللوز، تعمل على شكل حرابل.

• 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 (المكينة) رقم 3 ثم في رقم 5 لتصير رقيقة ثم تقطع مستطيلات طولها طول العجينة وعرضها 10 سنتيمتر. يوضع حربل اللوز المحضر وسط كل مستطيل ويلف ليأخذ شكل سيكار محشو وهذا إلى نهاية العقدة والعلبة. تقطع هذه السيكارات مثل الفقاصل إلى قطع سماكها نصف سنتيمتر (//////)، تُنقش من الجوانب ثم يضغط عليها في الوسط لإعطائها شكل بليغة.

توضع الحلوي في الفرن وبعد ذلك تدهن بالناباج المذاب مع قليل من الماء ثم ترش برقائق اللوز محمصة.

كعب صفيرة



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 سندية
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- 50 غ من الزبدة
- 3 ملاعق من ماء الزهر

للتزين

- أبيض البيض
- 200 غ من اللوز مصلوق ومهروش

•• تحضير عقدة اللوز ••

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

•• 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 (المكينة) رقم 5 وتنقطع مستطيلات صغيرة طولها 10 سنتيمتر وعرضها 2 سنتيمتر. يوضع حربل اللوز فوق كل مستطيل وتنسى العجينة حوله ثم تدور لإعطائه الشكل كما يظهر على الصورة. تسد مع الصنف على من الجوانب وتتقش بمنقاش. تترك ليلة كاملة ثم يغطس وجه الحلوى في أبيض البيض ويفند في اللوز المهروش وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

محشة مراكشية



مقادير العقدة

للتزين	مقادير العقدة
زبدة لدهن	500 غ من اللوز مصلوق ومقلٍ ومحشٍ
بيضة واحدة	500 غ من اللوز مصلوق ومطحون
1 كلغ من العسل	نصف زلاقة من السكر سندٍة
100 غ من اللوز مقلٍ ومحشٍ	ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
الزيت الكافي لقلٍ اللوز	ملعقة صغيرة من القرفة
قوالب من الورق خاصة بالحلوي	ملعقتان من الحليب المُرْكَز والمُحْلَّ
	100 غ من الزبدة مذابة
	1 كلغ من ورقة البسطيلة

•• طريقة التحضير ••

يُقسم اللوز إلى جزئين :

الجزء الأول (500 غ) : يُصلق وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يقلٍ في الزيت ويطعن.

الجزء الثاني (500 غ) : يُصلق كذلك وينقى ويترك حتى يجف من الماء ويطعن مع نصف زلاقة من السكر سندٍة ويضاف إلى الجزء الأول. تضاف إلى الخليط المسكة الحرة والقرفة واللحمي والزبدة المذابة. تُمزج هذه العناصر جيداً بالأصابع حتى الحصول على عقدة متمسكة.

تُوضع ورقة من وريقات البسطيلة فوق طاولة وتدهن بالزبدة المذابة ثم تُقسم إلى نصفين. يوضع حربل طويل من عقدة اللوز فوق نصف الورقة، وتنفٍ حوله على شكل سيكار طويل أو قضيب ويُقْلَل بالبيض وهكذا إلى نهاية الورقة والعقدة. تُصف السيكارات أو القصبات في صفيحة وتنطح في فرن معتمد الحرارة.

عند إخراج السيكارات من الفرن تُسقى بالعسل وترش باللوز المقلٍ والمحشٍ وترك قليلاً حتى تبرد. بعد ذلك تقطع هذه السيكارات إلى قطع متساوية وتوضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوي.

كويرات بعقدة اللوز



مقادير العقدة

- 1 كلغ من اللوز مصلوق ومطحون
- 100 غ من الزبدة
- 1/2 كلغ من السكر سندية
- 2 أبيض البيض
- 6 ملاعق من ماء الزهر
- مقدار العجينة
- 600 غ من الطحين
- 50 غ من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من السكر كلاصي
- بيضة واحدة
- ماء الزهر لجمع العجينة

للترزين

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

طريقة تحضير العقدة

في إناء يوضع اللوز المصلوق والمطحون وتصبف إليه الزبدة والسكر سندية وأبيض البيض وماء الزهر. يخلط الكل جيداً حتى الحصول في النهاية على عقدة اللوز، تعمل على شكل كويرات صغيرة.

طريقة تحضير العجينة

في إناء يوضع الطحين وتصبف إليه الزبدة ثم السكر كلاصي والبيضة وتجمع العجينة بماء الزهر وترك ترتاح مدة ساعة. بعد ذلك تؤخذ هذه العجينة وتبسط فوق طاولة وتنقطع 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 وللترزين تدهن الحلوى بأبيض البيض وتوضع لوزة صحيحة مصلوقة في وسطها وتغدو جوانبها باللوز المهروش. تترك الحلوى ترتاح ليلة كاملة. بعد ذلك تطهى في فرن معتدل الحرارة. عند إخراجها تنسف بالعسل وهي مازالت ساخنة. تترك تبرد قليلاً ثم توضع في قوالب من الورق خاصة بالحلوى.

فقاصل باللوز والفواكه المرقدة



مقادير العجينة

- ٦ بيضات
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- ٤٠٠ غ من السكر كلاصي
- كأس صغير من الزيت
- كأس صغير من الزبدة مذابة
- ٣ أكواب من خميرة الحلوى
- ٢٠٠ غ من اللوز مهروش بقشرته
- ١٠٠ غ من الزبيب بدون عظم
- ١٠٠ غ من الفواكه المرقدة
- ١٠٠ غ من الجلجلان محمر قليلاً
- قشرة برتقالة محكورة
- ١ كلغ وربع من الطحين

للتزين

- بيضتان للدهن
- كيس من القهوة الذائبة للدهن

٠٠ طريقة التحضير

في وعاء يخدم جيداً البيض والملح والسكر كلاصي. تضاف إليهم الزيت والزبدة والخميرة واللوز المهروش غليظاً بقشرته والزبيب والفواكه المرقدة والجلجلان وقشرة البرتقالة محكورة ثم الطحين شيئاً فشيئاً حتى تجتمع 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 وتُحرر 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 كلغ من اللوز مصلوق
- 500 غ من السكر سندية
- 2 أبيض البيض
- 100 غ من الزبدة
- 3 ملاعق من ماء الزهر

للزينة

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

• طريقة تحضير العقدة •

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

• طريقة تحضير العجينة •

في قصعة يخلط الطحين والملح والسكر كلاصي ثم يجوف وسطه. تضاف البيضة والزبدة ويخلط الكل جيدا. يضاف ماء الزهر حتى تجتمع العجينة بحيث يجب أن تكون صلبة ومتمسكة. تدلك 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 تثنى الدائرة وتسد الجوانب جيداً وتنقل بمناشر مع إعطائها شكل الكوكياجة وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة. تصنف في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين وتترك ترتاح ليلة كاملة.

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

كويرات باللوز المورق



مكونات العجينة

للتزين

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

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

• طريقة التحضير •

يحرر اللوز بقشرته في الفرن ويطحون 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 بالحلوي.

كعب مفتوحة



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 كلغ من اللوز مصلوق ومفشر
- 500 غ من السكر سندة
- أبيض بيضة
- 100 غ من الزبدة مليئة
- 2 إلى 3 ملاعق من ماء الزهر

للهن والتزيين

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

• طريقة تحضير العقدة •

يطحن اللوز مع السكر سندة حتى يتلمس ثم يضاف إليها أبيض البيضة والزبدة وماء الزهر. يخلط الكل جيدا حتى الحصول على عقدة تعمل منها حرابل صغيرة على شكل أصابع وتنترك جانبا.

• طريقة تحضير العجينة •

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

تبسط كويرات العجينة الواحدة على الأخرى وتقطع دوائر بمرشم أو فم كأس ثم توضع حرابل اللوز وسط كل دائرة. تجمع الحواشي إلى الأعلى وتقوس لإعطائها شكل هلال يبقى مفتوحاً في الأفق الأعلى. توضع هذه الهلالات في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين. وتنترك ترتاح ليلة كاملة، بعد ذلك يغطس وجه الحلوي من الجهة المفتوحة في أبيض البيض ثم يُفُنَّى في اللوز المهروش وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

مرنخ بالكركاء والزبيب



مقادير العجينة

- ٤ أبيض البيض
- ٤٥٠ غ من السكر كلاصي
- كيسان من الفانيليا
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- ٣٠٠ غ من الكركاء مقطع إلى أطراف صغيرة
- ١٠٠ غ من الزبيب بدون عظم

للزينة

- ١٠٠ غ من شعرية الشوكولاتة (chocolat vermicelle)
- الورق الأبيض (يابع في المتاجر)

• طريقة التحضير •

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

قطايف بالفواكه الجافة



مقادير العجينة

- ١ كلغ من القطايف (بائع في المخبزات)
- ٤٠٠ غ من الزبدة مذابة

للتزين

- ١ كلغ من العسل لسقى الحلوي
- شعيرية الشوكولاتة الخضراء
- قوالب من الورق خاصة بالحلوي

مقادير الحشوة

- ٢٠٠ غ من اللوز مصلوق ومحمر
- ٥٠٠ غ من البيسطاش (pistache) محمر ومطحون
- ٥٠٠ غ من البندق (noisettes) محمر ومطحون
- ملعقة كبيرة من القرفة
- رأس ملعقة صغيرة من الكوزة محكوة
- ملعقة صغيرة من السمن
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

•• طريقة تحضير الحشوة ••

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماما ثم يحرر ويطحن. يضاف إليه البيسطاش محمر ومطحون والبندق محمر ومطحون كذلك، ثم القرفة والكوزة والسمن وماء الزهر ويُخلط الكل جيدا.

•• طريقة تحضير العجينة ••

في صفيحة مدهونة بالزبدة، تفرش نصف القطايف وترش بالزبدة المذابة، ثم تُفرش فوق القطايف الحشوة المحمضرة وتقطعى بما تبقى من القطايف ثم ترش جيدا 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 بالحلوي.

أصابع باللوز



لتزيين

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

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 غيره
- 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 الطرفيين كما يظهر على الصورة.

تغمس وسط الشوكولاتة السوداء المذابة مع الزيت باسعمال طريقة حمام ماريا (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.

سليلات باللوز



مقادير الحشوة

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

للتزين

- 250 غ من اللوز المورق (amandes effilées)

مقادير العجينة

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

•• طريقة تحضير العجينة ••

في وعاء تخدم الزبدة جيدا مع السكر كلاصي. يضاف إليها البيض والفانيليا ثم الطحين شيئاً فشيئاً حتى تتجمع العجينة. تطلق بالمدلك فوق مائدة ونقطع بمرشم دائري أو بفم كأس على شكل دوائر صغيرة ثم تدخل وسط قوالب معدنية إلى حين تهييء الحشوة.

•• طريقة تحضير الحشوة ••

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

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

غريبة باللوز



مكونات العجينة

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

للتزين

- حب الملوك مرقد

طريقة التحضير

تخدم الزبدة جيدا مع السكر كلاصي ثم يضاف إليها أصفر البيض والخميرة وفشرة البرتقالة والحليب غيره والعسل ثم الطحين شيئاً فشيئاً حتى الحصول على عجينة رطبة.

تعمل العجينة على شكل كويرات صغيرة، تُغمس في أبيض البيض وتمرد في اللوز المورق.

تصف 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، يملأ وسط هذه الغريبة الفارغ بحبة من حب الملوك المرقد.

مَكْرُون بالشوكولاتة والكريما



مُقَادِيرِ الْعَجِينَةِ

- 3 أبْيَضِ الْبَيْض
- 400 غَمْسَرْ كَلَاصِي
- ملْعَقَانِ كَبِيرَاتَانِ مِنَ الْمِيزَنَةِ
- 300 غَمْسَرْ اللُّوزِ مَطْحُونَ جَيْدًا بَقْسِرَتِهِ أَوَاللُّوزِ غَبْرَةِ (poudre d'amandes)
- ملْعَقَةٌ صَغِيرَةٌ مِنَ الْفَانِيلِيا
- 120 غَمْسَرْ الشُّوكُولَاتَةِ السُّودَاءِ مَحْكُوكَةِ (râpé)
- ملْعَقَانِ كَبِيرَاتَانِ مِنَ الْمَاءِ

مُقَادِيرِ الْكَرِيمَا

- 120 غَمْسَرْ الشُّوكُولَاتَةِ السُّودَاءِ
- 90 غَمْسَرْ الْفَشَدَةِ الْطَّرِيرَةِ

• طَرِيقَةُ تَحْضِيرِ الْكَرِيمَا •

في وَعَاءٍ فَوْقَ النَّارِ، تَذَابُ الشُّوكُولَاتَةُ بِاسْتِعْمَالِ طَرِيقَةِ حَمَامِ مَارِيَ (bain-marie). تَضَافُ الْفَشَدَةُ خَارِجَ النَّارِ وَيَوْاَصِلُ الْخُفْقُ بِالْبَاطُورِ الْكَهْرَبَائِيِّ حَتَّى يَقْلِلُ الْخُلْبِطُ وَيَرْدُ.

• طَرِيقَةُ تَحْضِيرِ الْعَجِينَةِ •

يَخْدُمُ أَبْيَضُ الْبَيْضِ جَيْدًا مَعَ السَّكَرِ كَلَاصِي بِالْبَاطُورِ الْكَهْرَبَائِيِّ. تَضَافُ إِلَيْهِمَا الْمِيزَنَةُ وَغَبْرَةُ اللُّوزِ وَالْفَانِيلِيا وَالشُّوكُولَاتَةِ الْمَحْكُوكَةِ وَالْمَذَابَةُ مَعَ الْمَاءِ. يَخْلُطُ الْكُلُّ جَيْدًا ثُمَّ تَخْرُجُ الْعَجِينَةُ بِوَاسِطَةِ الْبُوقِ (poche à douille) عَلَى شَكْلِ كَوِيرَاتٍ، تَصْفَفُ فِي صَفِيحةٍ مَفْرُوشَةٍ بِالْوَرْقِ الْأَبْيَضِ (بِيَاعُ فِي الْمَتَاجِرِ) ثُمَّ تَطْهَى فِي فَرْنٍ مَعْتَدِلِ الْحَرَارَةِ. عَنْ إِخْرَاجِهِ مِنَ الْفَرْنِ تَلْصُقُ حَلْوَةُ مَعَ أُخْرَى فِي الْوَسْطِ بِالْكَرِيمَا الْمَحْضَرَةِ.

عش البيض



مكونات العجينة

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

حبات البيض

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

مكونات الحشوة

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

للتزين

- 250 غ من القطائف (تباع في المخابز) ، زبدة مذابة للدهن ، أبيض البيض ، 150 غ من العسل

• طريقة تحضير الحشوة •

يطحن اللوز بقشرته ويضاف إليه أبيض البيض المطرب جيدا ثم قشرة الحامضة محكوة 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 ليزين 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 ويترك يرتاح . تبسط العجينة وتنقطع دوائر ثم تدخل وسط قوالب معدنية صغيرة وتملاً إلى نصفها بالحشوة المحضررة ، وتغطى هذه الأخيرة بالقطائف المدهونة بالزبدة المذابة. تدخل الفرن لتطهى حتى يتذهب لونها. عند إراجها من الفرن ، تزال من القوالب المعدنية و تزين بحبات البيض المحضررة بعد غطتها في أبيض البيض. في الأخير تسكى هذه الحلوي بالعسل.

حلوى باللوز والشوكولاتة



للتزين

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

مكونات 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) (extract)
- قليل من أبيض البيض

• طريقة التحضير •

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحون 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 حرابل تبسط قليلا لاعطائها شكل حنيش ، كما يظهر على الصورة.
بعد ذلك يغطس في الشوكولاتة السوداء المذابة مع قليل من الزيت باستعمال طريقة حمام ماريا (bain-marie) وهكذا إلى نهاية العقدة.

للتزين يُقند رأس الحنيش في البندق محمر ومطحون.

دواير معلكة بالفواكه



مكونات العجينة

- 125 غ من اللوز مصلوق
- 125 غ من الفواكه المرقدة
- 125 غ من قشرة الليمون المرقق والم酥ل
- 100 غ من العسل
- 70 غ من الزبدة
- 70 غ من السكر كلاصي
- 50 غ من الكليكوز (glucose)

• طريقة التحضير •

في وعاء فوق النار يوضع العسل والزبدة والسكر كلاصي والكليكوز ويحرك مدة 10 إلى 15 دقيقة حتى يثقل الخليط ويصير مثل الكرميل 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 يقلع الخليط من قعر الوعاء ويصبح متجانسا.

تدهن صينية بالزيت ويُسطّر وسطها الخليط المحضر ويقطع بمرشّم دائري وهو ما زال ساخنا ويترك يبرد ثم يقدم.

كوكاجة 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 سندية
- أصفر بيضة بلدية
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة من المسكدة الحرة
- ملعقتان من ماء الزهر

للتزين

- أبيض البيض للدهن
- 200 غ من اللوز مصلوق ومهروش

• طريقة تحضير العقدة •

يصلق اللوز ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحن مع السكر سندية، يضاف إليهما أصفر البيضة والزبدة والمسكدة الحرة وماء الزهر. تخلط هذه العناصر جيدا ثم تترك جانبا. بعد ذلك نعمل منها كوبيرات صغيرة الحجم.

• طريقة تحضير العجينة •

في إناء يوضع الطحين مع قليل من الملح ويسضاف 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.

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

كويرات بالشوكولاتة



مقادير العدة

المكونات

- 700 غ من الشوكولاتة السوداء
- 8 ملاعق من الزيت
- 100 غ من التورز مسلوق ومحمض قليلاً
- العسل لتجمع العدة
- فواليب من التورق خاصة بالحلوى

- 250 غ من التورز مسلوق
- 250 غ من الكركاكع محمض ومطحون
- 125 غ من البيسطاش مهروش
- 100 غ من العmentش المرمد
- 125 غ من التورز مسلوق ومطحون
- 3 ملاعق من الكاكاو
- كأس صغير ونصف من السكر كلاصي
- كيسان من التهوة الذائبة (خبيثات)

٥٠ طريقة التحضير

يعمل التورز ويترك حتى يجف من الماء تماماً ثم يحرر ويقطن. يضاف إليه الكركاكع المطحون والبيسطاش والumentش المقطع إلى أطراف صغيرة جداً و125 غ من التورز المطحون والكاكاو والسكر كلاصي وكيس واحد من التهوة الذائبة والكبس الآخر يخلط مع قليل من الماء لتجمع به العدة. يخلط الكل جيداً ويضاف العسل إذا لم تجتمع العدة. نعمل من العدة كويرات صغيرة، نغطس وسط الشوكولاتة المذابة مع الزيت ثم نصفق فوق لفحة من البلاستيك ونترك بالتورز المهروش ونترك حتى تجف. بعد ذلك نوضع وسط فواليب من التورق خاصة بالحلوى.

هلالات منقوشة



مقادير العجينة

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

مقادير العقدة

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

للتزين

- 500 غ من العسل لسقى الحلوي

• طريقة تحضير العقدة •

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحن مع السكر كلاصي. يضاف إليهما المسكة الحرة والزبدة ثم ماء الزهر. تخلط العقدة جيداً وتعمل على شكل أصابع صغيرة تترك جانباً.

• طريقة تحضير العجينة •

في قصعة يصب الطحين والملح ويضاف إليهما السكر كلاصي والمربي ثم الزبدة. يخلط الكل جيداً ثم يضاف ماء الزهر لجمع العجينة وتذلك جيداً. تطلق العجينة بالمدلك أو بالآلة الورقة (المكينة) وتعمل منها دوائر صغيرة، توضع وسطها عقدة اللوز المحضرة وتلف لفظي العقدة، ثم تقوس قليلاً مثل كعب غزال وتنقش جيداً كما يظهر على الصورة وهذا إلى نهاية العجينة والعقدة. توضع في صفيحة وتطهى في فرن معتدل الحرارة. عند إخراجها من الفرن تسقى بالعسل.

كورني باللوز



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 مُطرب
- 250 غ من اللوز مصلوق ومحمر
- 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- 500 غ من الشوكولاتة السوداء
- للتزيين

•• طريقة التحضير ••

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماماً ويطحون مرة أولى ثم يعاد طحنه مرة ثانية مع السكر كلاصي. يضاف إلىهما 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 تدور لإعطائها شكل كورني وتغطس في الشوكولاتة السوداء المذابة مع الزيت وتوضع فوق قطعة من البلاستيك حتى تجف. بعد ذلك تُفتَّرُ وتسها في اللوز المحمر والمهروش.

حلوى على شكل قمرتون



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 سندية
- ملعقان من ماء الزهر
- رأس ملعقة صغيرة من المسكدة حرة

للتزين

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

طريقة تحضير العقدة

يصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء ثم يطحون ويضاف إليه السكر سندية وماء الزهر والمسكدة حرة وتمزج هذه العناصر جيدا للحصول على عقدة اللوز، تعمل على شكل حرابيل 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.

نبسط العجينة رقيقة فوق مائدة وتنقطع على شكل دوائر صغيرة بمرش أو بقم كأس. توضع فوقها حرابيل اللوز وتلف العجينة بحيث تكون رقيقة من الأسفل وسميكه من الأعلى وتلف حول نفسها، ثم تنقش من الفوق وتدهن بأبيض البيض وتزين باللوز المهروش.

ترك هذه الحلوي ليلة كاملة. بعد ذلك تطهى في فرن مععدل 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 ملينة
- ملعقتان من السكر كلاصي
- بيضة واحدة
- ماء الزهر لجمع العجينة

مقادير العقدة

- 500 غ من اللوز مصلوق
- 250 غ من السكر سندية
- 50 غ من الزبدة العادي
- أبيض بيضة
- ملعقتان من ماء الزهر

للتزين

- اللوز مصلوق ومهروش
- أبيض البيض للدهن

• طريقة تحضير العقدة •

يطحن اللوز مع السكر سندية مرتين ثم تضاف إليهما الزبدة وأبيض البيضة وماء الزهر ويخلط الكل جيدا حتى الحصول على عقدة، تبسط فوق قطعة من البلاستيك ثم تقطع بمرش دائرى 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 بالمدلك ثم بواسطة آلة الورقة (المكينة)، تخرج العجينة من الجهة رقم 3 ثم يعاد إخراجها من الجهة رقم 5 كي تتصير رقيقة ثم تقطع بنفس مرش تقطيع العقدة. توضع فوق كل دائرة من العجينة دائرة من عقدة اللوز ثم تغطى دائرة أخرى من العجينة، وهكذا إلى نهاية الدوائر. تنقش هذه الحلوي بمناقش ثم تدهن جوانبها بأبيض البيض وتغدو في اللوز المصلوق والمهروش وترك ليلة كاملة ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة.

كيكات بالفاكه والشوكولاتة



للتزين

- 200 غ من الشوكولاتة بالحليب
- 3 ملاعق من الزيت
- 100 غ من قشرة الليمون مرق و معسل
- 100 غ من الزبيب مقطع إلى أطراف صغيرة
- 100 غ من البندق محمص و مهروش
- قليل من التاباج لدهن الحلوي

مقادير العجينة

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

•• طريقة تحضير العجينة ••

يخلط البيض مع السكر سبيكة ويضاف إليهما الطحين والخميرة. يخلط الكل جيدا ثم تضاف الزبدة المذابة. يفرغ الخليط وسط قوالب معدنية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين ويترك 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 ماريا (bain-marie) ثم تضاف إليهما قشرة الليمون المعسل والمقطعة إلى أطراف صغيرة، ثم الزبيب والبندق المهروش ويخلط الكل. يوضع مقدار ملعقة من هذا الخليط وسط الكيكات المحضررة وهكذا إلى نهاية الكيكات. تترك تبرد وتقدم.

مكعبات بالفواكه المرقدة



لتزيين

- 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

مكونات العجينة

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

• طريقة التحضير •

يُصلق اللوز وينقى ويترك حتى يجف من الماء تماماً، ثم يطحون مع السكر مرتين. تُضاف إليها الزبدة وماء الزهر والمسكة الحرة، ثم أصفر البيضة والفواكه المرقدة. يخلط الكل جيداً وتعمل هذه العجينة على شكل قضيب طوبل يدهن بأبيض البيض الممزوج مع قليل من ماء الزهر ويُفند في اللوز المهروش. بعد ذلك يُقطع القضيب على شكل مكعبات صغيرة كما يظهر على الصورة وتطهى في فرن متوسط الحرارة. تُزَين وجه الحلوى بخطوط من الشوكولاتة البيضاء المذابة مع الزيت باستعمال طريقة حمام ماريا (bain-marie).

سيارات باللوز والشوكولاتة



لتزيين

- 1 كلغ من الشوكولاتة السوداء
- 8 ملاعق كبيرة من الزيت
- 200 غ من شعرية الشوكولاتة (chocolat vermicelle)
- قوالب من الورق خاصة بالحلوي

مكونات العجينة

- 1 كلغ من اللوز مصلوق
- 900 غ من السكر كلاصي
- 4 ملاعق من الفوندون (fondant)
- أبيض بيضة
- ملعقة كبيرة من روح القهوة (extract)
- 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 إليها الفوندون وأبيض البيضة وروح القهوة الذائبة والكاكاو ثم الفواكه المرقدة ويخلط الكل جيدا.

إذا لم تنتج العجينة يضاف إليها قليل من الفوندون.

يُعمل الخليط على شكل أصابع صغيرة تُقطّس وسط الشوكولاتة المذابة مع الزيت وتوضع فوق قطعة من البلاستيك حتى تبرد ثم تغمس رؤوسها في الشوكولاتة المذابة وتُنفَّذ في شعرية الشوكولاتة ثم توضع وسط قوالب من الورق خاصة بالحلوي.

كيكات بالكريام والشوكولاتة



مقادير العجينة

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

للتزين

- 150 غ من الشوكولاتة السوداء
- ملعقان كبيران من الحليب
- العقيق الفضي
- 100 غ من السكر كلاصي

طريقة التحضير

في وعاء فوق النار تذاب الشوكولاتة المحكوكه في الحاكاة (rapé) مع الزبدة باستعمال طريقة حمام ماريا (bain-marie) وترك تبرد قليلا.

في وعاء آخر يخفق البيض مع السكر سندية والفانيلا، ويضاف إليهم خليط الشوكولاتة المحضر ثم الطحين الممزوج مع مسحوق الكاكاو ويخلط الكل جيدا.

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

حلوى الرزمة



مقادير العقدة

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

للتزين

- 2 أبيض البيض للتفنيد
- 200 غ من اللوز مصلوق ومهروش للتفنيد

مقادير العجينة

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

• طريقة تحضير العجينة •

يصب الطحين في قصعة و يضاف إليه الملح والسكر كلاصي ويحوف وسطه. ثم تضاف البيضة والزبدة ويخلط الكل جيداً. يضاف ماء الزهر حتى تتجمع العجينة (حسب نوعية الطحين) حيث يجب أن تكون صلبة (فاصحة)، وتعمل منها كويرات صغيرة في حجم البرنقالة وتنفطى وتنترك جانبأً.

• طريقة تحضير العقدة •

يطحن اللوز مع السكر سندية مرتين حتى يتلين ويضاف إليهما أبيض البيض والزبدة والمربي ثم ماء الزهر ويخلط الكل جيداً. تعمل من العقدة كويرات صغيرة في حجم الزيتونة. تبسط كويرات العجينة الواحدة تلو الأخرى وتنقطع دوائر صغيرة بمرشم أو فم كأس ثم توضع كويرة من العقدة وسط كل دائرة وترفع الحواشي إلى الأعلى وتدور (تلوى مرتين) لتأخذ شكل كموس كما يظهر على الصورة. تنقش الحلوي بمناقش وتصنف في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين، وتنترك ليلة كاملة. بعد ذلك تغمس رؤوس الحلوي فقط في أبيض البيض وتنفذ من نفس الجهة في اللوز المهروش ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة.

أصابع باللوز والشوكولاتة



لتزيين

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

مقادير الحشوة

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

** طريقة التحضير **

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

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

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

قطع الحلو بالكريما



مقادير العجينة

- ٤ بيضتان
- ٦٠ غ من السكر سندية
- ٤ كيس من الفانيلا
- ٨٠ غ من الطحين
- ٤٠ غ من الكاكاو
- ٤ خميرة الحلوى

مقادير الكريما

- ٤ أصفر البيض
- ٤ ملاعق من السكر سندية
- ٦ ملاعق كبيرة من الحليب
- ٣٠٠ غ من الشوكولاتة السوداء بدون سكر
- ٦ ملاعق كبيرة من القشدة
- ٢٠٠ غ من القشدة

للتزين

- ١٠٠ غ من الشوكولاتة السوداء
- ٣ ملاعق كبيرة من الزيت
- ٤٠ غ من الحبوب القهوة (بائع في المتاجر)

طريقة تحضير العجينة

في وعاء به ماء ساخن، يوضع وسطه وعاء آخر يحتوي على البيض والسكر سندية ويُخفق الكل جيداً بالباطور الكهربائي. تضاف الفانيلا والطحين والكاكاو و الخميرة الحلوى بواسطة مصفاة. يُخلط الكل جيداً ويُفرغ الخليط وسط صفيحة مفروشة بالورق الأبيض مدهون بالزيتة ويُطهى في فرن متوسط الحرارة للحصول على طرطة (الجنواز).

طريقة تحضير الكريما

يُخدم أصفر البيض مع السكر سندية حتى يبيض المزيج. يُغلى الحليب ويضاف إلى خليط البيض والسكر مع الخفق جيداً. يوضع الكل فوق النار مع التحريك حتى ينبلج الخليط وتضاف إليه الشوكولاتة المذابة مع ٦ ملاعق من القشدة ويرفع الوعاء عن النار ويترك يبرد. تخدم القشدة بالباطور الكهربائي حتى ينكمش حجمها وتضاف إلى الخليط المحضر للحصول على كريما. يُفرش قالب مستطيل الشكل بورق الألمنيوم أو بقطعة من البلاستيك وتُفرغ وسطه الكريما المحضر، ثم تقطع الطرطة (الجنواز) في نفس حجم قالب وتحط فوق الكريما وتدخل الثلاجة مدة ٥ ساعات. بعد ذلك تقلب فوق مائدة تذاب الشوكولاتة مع الزيت ويزين بها وجه القطع على شكل خطوط وتحط فوق كل قطعة حبة من حبوب القهوة.

حلوى بالبسكويت



لتزيين

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

مكونات الكريما

- 250 غ من القشدة الطريمة
- 250 غ من الشوكولاتة السوداء الجيدة
- 3 أصفر البيض
- 100 غ من السكر سندية
- ورقة من الجيلاتين
- ملعقة كبيرة من القهوة الذائبة
- علبة من البسكويت دوائر
- كأس من القهوة الجاهزة

• طريقة تحضير الكريما •

تحفف القشدة حتى ينكافئ حجمها ثم تذاب الشوكولاتة باستعمال طريقة حمام ماري (bain-marie) ثم يخدم أصفر البيض جيدا مع السكر سندية. تذاب ورقة الجيلاتين في قليل من الماء ويضاف إليها القهوة الذائبة. تخلط الشوكولاتة مع خليط أصفر البيض والسكر سندية وخلط الجيلاتين والقشدة المخففة للحصول على كريما.

• طريقة التحضير •

نُغطس دوائر البسكويت في القهوة الجاهزة وتوضع وسط قوالب دائيرية ثم تُملأ بقليل من الكريما المحضر. نُغطي بقطع أخرى من البسكويت المبلل بالقهوة الجاهزة وهكذا إلى نهاية البسكويت والكريما. تترك ليلة كاملة ثم تُزال من القوالب. تُنجد الحلوي من الجوانب في اللوز المهروش ويزين وجهها بالشوكولاتة على شكل ورود ثم توضع فوقها حبة من الفواكه المرقدة.

كيكات باللوز والشوكولاتة



لتزيين

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

مكونات 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 ببشرته

• 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.

تملاً القوالب المعدنية إلى نصفها بالعجينة بعد أن تدهن بالزبدة وترش بالطحين وتدخل إلى الفرن لتطهى.

بعد ذلك تخرج من القوالب ويُعمر الوسط الفارغ بال الخليط التالي :

نذاب الشوكولاتة السوداء مع الحليب باستعمال طريقة حمام ماريا (bain-marie) وترفع عن النار ثم تضاف إليها القهوة الذائبة ويترك الخليط يبرد قليلاً، ثم بواسطة البوق (poche à douille) أو بوق مسنن يملاً وسط الكيكات بال الخليط وتزيين برقائق اللوز المحمص أو الكورن فلكس.

طرطات باللوز والفاواكه



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 الفانيليا
- بيضة واحدة

كريما للتزيين

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

كريما الحامض

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

•• تحضير كريما الحامض ••

يُطرب جيداً أصفر البيض مع السكر سندية بالبلاطور الكهربائي باستعمال طريقة حمام ماريا (bain-marie)، ثم تضاف إليها قشرة الحامض وعصير الحامض والزبدة مع موصلة التحريك حتى ينحل الخليط ويحتفظ به.

•• تحضير كريما للتزيين ••

في إناء فوق نار هادئة يوضع السكر سندية مع نصف كأس من الماء ويترك الخليط حتى يغلي ويعقد (يُقال)، بعد ذلك يضاف مباشرةً أصفر البيض مع التحريك بالبلاطور الكهربائي حتى يبرد ثم تضاف الفانيليا والزبدة. تُخلط هذه العناصر جيداً للحصول على كريماً تشبه كريم شانتي.

•• طريقة تحضير العجينة ••

في إناء يوضع الطحين مع قليل من الملح وغبرة اللوز ثم تضاف الزبدة والسكر كلاصي ويُخلط الكل بالأصابع حتى الحصول على عجينة مرممة ثم تضاف الفانيليا والبيضة. تمزج هذه العناصر جيداً للحصول على عجينة متماسكة تترك لترتاح ثم تبسط بالمدلك فوق طاولة وتوضع في قوالب معدنية صغيرة، ثم تدخل الفرن حتى تتصبح. عند إخراجها من الفرن، تُزال الحلوى من القوالب المعدنية وتوضع وسطها كريماً الحامض ثم بواسطة جيب (مجواب) مسنن توضع أيضاً كريماً للتزيين فوقها وفي الجوانب على شكل وريادات 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 سندية
- 300 غ من الطحين
- قليل من الملح
- 50 غ من الكاكاو
- بيضة واحدة

مقادير الحشوة

- 300 غ من الفواكه معلبة : (خوخ - أناناس - مشمش)
- 100 غ من الفواكه مرققة (حمراء وخضراء)

للتزين

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

•• طريقة تحضير الحشوة ••

في إناء تقطع الفواكه المعلبة (خوخ - كيوي - أناناس - مشمش) إلى قطع صغيرة. تقطع كذلك الفواكه المرققة الحمراء والخضراء إلى قطع صغيرة ويحتفظ بها. في إناء آخر توضع القشدة وتطرب جيدا مع السكر سندية للحصول على كريم شانتي للتزين.

•• طريقة تحضير العجينة ••

في إناء توضع الزبدة ويضاف إليها السكر سندية 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 مسنتة (تبه 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 شانتي على شكل وريادات حول خليط الفواكه المعلبة ثم توضع 3 قطع من الفواكه المرققة (حمراء وخضراء) فوق الحشوة للتزين. وفي الأخير تدهن الكيكات بالناباج ويحتفظ بها في الثلاجة إلى حين تقديمها.

طرطة بالبسكويت والشوكولاتة



للتزين

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

مكونات القشدة

- 150 غ من الشوكولاتة البيضاء
- 50 cl من القشدة الطريمة (crème fraîche)
- كيس من الفانيليا
- ورقان من الجيلاتين
- 4 بيض البيض
- 100 غ من السكر سندة
- قطع البسكويت الدائرية

طريقة تحضير القشدة

نذاب الشوكولاتة البيضاء باستعمال طريقة حمام ماري (bain-marie) ونضاف إليها القشدة والفانيليا والجيلاتين المذابة في قليل من الماء وتخلط هذه العناصر وتنترك جانبا. يخفق أبيض البيض مع السكر سندة بالباطور الكهربائي حتى يصير مثل الثلج ويضاف بهملا 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 يُزَين وجهه على شكل خطوط بالشوكولاتة السوداء المذابة كما يظهر على الصورة. توضع وريقات من الكريما على جوانب وجه الحلوى ثم تزين من الأسفل كذلك وتنترك تبرد.

كلاص بالشوكولاتة



مقادير الخليط

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

مقادير العجينة

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

•• طريقة تحضير العجينة ••

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

•• طريقة تحضير الخليط ••

نذاب الشوكولاتة باستعمال طريقة حمام ماري (bain-marie). في وعاء فوق النار يذاب السكر سندية مع الماء حتى يتقل الخليط ويُصير لونه أصفر ثم يضاف شيئاً فشيئاً إلى أصفر البيض. تُخفق القشدة بالبلاطور الكهربائي حتى ينكافف حجمها وتضاف إليها الجيلاتين المذابة مع قليل من الماء. بعد ذلك يخلط بمهل خليط الشوكولاتة والبيض والقشدة ويُسكب الكل فوق الطرطة المحضرة (الجنواز) وتدخل الثلاجة ليلة كاملة.

عند إخراجها تزيين بالكريما والشوكولاتة المحكوة أو حسب الرغبة.

طرطة بالكريما والنوكا



مقادير لاموس نوكا

- 250 g من القشدة
- 70 g من السكر سندية
- ياؤورت بدون سكر
- ورقان من الجيلاتين مذابة مع قليل من الماء
- 70 g من اللوز مصلوق مقلي ومهروش
- 70 g من الكركاع مهروش
- 70 g من المشمش مقطع إلى قطع صغيرة
- 70 g من الفواكه المرقدة مقطعة إلى قطع صغيرة

مقادير العجينة

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

للزينة

- ملعقتان من الكرميل (بياع جاهزا)

• طريقة التحضير •

في وعاء تخدم القشدة جيداً مع السكر سندية، ثم يضاف إليهما الياؤورت والجيلاتين المذابة. يطرب الكل جيداً ثم يضاف اللوز والكركاع والمشمش والفواكه المرقدة وتمزج كل هذه العناصر مع بعضها جيداً. في قالب الحلوى توضع قطع البسكويت المبللة في عصير الليمون على جوانب القالب لتأخذ شكل قلب ثم يفرغ الخليط المحضر وسط القالب ويدهن وجهه بالكرميل. توضع الحلوى في الثلاجة مدة 4 ساعات وبعد ذلك تصبح جاهزة للتقديم.

كلاص بالكرميل والفاواكه



المقادير

، ورقان من الجيلاتين	، 100 غ من السكر سندية
، 100 غ من اللوز مصلوق ومحمر ومهروش	، كأس صغير من الماء
، 100 غ من البيسطاش محمر ومهروش	، 6 أصفر البيض
، 100 غ من الزبيب بدون عظم	، 600 غ من القشدة الطريمة (crème fraîche)
، 100 غ من الفواكه المرقدة	، 60 غ من السكر سندية
	، كيسان من الفانيليا

طريقة التحضير

في وعاء فوق النار يذاب السكر سندية (100 غ) مع الماء حتى يأخذ الخليط لوناً مصفرًا ويُقلل. يُسكب هذا الكرميل وهو ساخن فوق أصفر البيض شيئاً فشيئاً مع الخفق بالباطور الكهربائي.

نخدم القشدة مع 60 غ من السكر سندية والفانيليا بالباطور الكهربائي حتى ينكافف حجمها ونضاف إليها الجيلاتين المذابة مع قليل من الماء واللوز والبيسطاش والزبيب والفاواكه المرقدة ثم يضاف خليط أصفر البيض المحضر.

يُخلط الكل جيداً ثم يُسكب الخليط وسط قالب حسب الرغبة ويدخل الثلاجة ليلة كاملة.

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

مربعات بالكركاع والشوكولاتة



للتزيين

- قليل من الزبدة مذابة للدهن
- السكر كلاصي للتزيين

مكونات العجينة

- 5 بيضات
- 250 غ من السكر كلاصي
- 200 غ من الشوكولاتة السوداء الجيدة
- 200 غ من الزبدة مليئة
- 200 غ من الكركاع مهروش
- كيس من خميرة الطوي
- ملعقتان كبيرتان من الطحين

• طريقة التحضير •

في وعاء يخدم البيض جيدا مع السكر كلاصي بالباطور الكهربائي. يضاف إليها الشوكولاتة السوداء المذابة مع الزبدة باستعمال طريقة حمام ماري (bain-marie) ويضاف الكركاع المهروش والخميرة والطحين و يخلط الكل جيدا خارج النار.

يوضع الخليط في صفيحة مربعة، مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين ويُطهى في فرن معتدل الحرارة. عند إخراجه من الفرن يُعبر بالسكر كلاصي ويقطع إلى مربعات صغيرة أو حسب الرغبة.

حطة الميلاد



مقادير الكلاصاج

- 120 غ من الكريما الطيرية السائلة
- 150 غ من الماء
- 180 غ من السكر
- 60 غ من الكاكاو
- 3 وريقات من الجيلاتين

للتزين

- أشكال هندسية أو رسوم بالشوكولاتة بائع في المتاجر

مقادير الكريما

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

مقادير العجينة

- 4 بيضات
- 120 غ من السكر سندية
- 30 غ من غيرة اللوز
- 90 غ من الطحين
- الورق الأبيض للصفحة (بائع في المتاجر)

طريقة تحضير العجينة

يؤخذ وعاء به ماء ساخن ويوضع وسطه وعاء آخر يحتوي على البيض والسكر ويُخدم بالباطور الكهربائي حتى يبيض الخليط ويتكاثف (طريقة حمام ماريا). تضاف إليه غيرة اللوز والطحين ويُخلط الكل بمهل ثم يفرغ الخليط ويسقط بواسطة ملعقة وسط صفيحة مستطيلة مفروشة بالورق الأبيض والمدهون بالزبدة. تطهى هذه الحلوي في فرن متوسط الحرارة حتى يتذهب لونها حيث تبقى صفراء لا تتحمر. تغرس قطعة من الثوب مبللة قليلاً بالماء (humide) وتنقلب فوقها الحلوي ويُنزع الورق بمهل وتلف الحلوي حول نفسها مع الثوب مثل السيكار ثم تطلق من جديد ويزال الثوب. وتزين بالكريما المحضرة.

طريقة تحضير الكريما

في وعاء تُخدم الزبدة مع السكر سندية والفانيلا والسكر كلاصي بالباطور الكهربائي. يضاف البيض ويواصل الخفق جيداً ثم يضاف الكاكاو والفيكساتور (أو يستغنى عنه).

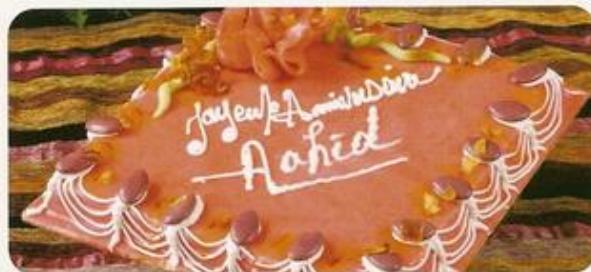
ملاحظة: عندما يضاف الفيكساتور يُخفق مرتين بالباطور يعني دورتين بالباطور فقط، لا يجب أن يُخفق أكثر.

يسقط الكريما فوق الحلوي المحضرة وتبرش 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 بائع في المتاجر الكبير).

طريقة تحضير الكلاصاج

في وعاء فوق النار تُخلط الكريما مع الماء والكاكاو المغبر والسكر. لما يبرد الخليط تضاف إليه الجيلاتين المذابة في قليل من الماء.

حلوى عيد الميلاد



للتزيين

- 20 حبة من القنيد (dragées) ملون أخضر
- عجينة اللوز البيضاء
- ورق أبيض خاص ياع في المتاجر

مقادير العجينة

- 360 غ من السكر سندية
- 8 أبيض البيض
- 8 أصفر البيض
- 16 ملعقة من الطحين
- 360 غ من غيرة اللوز

مقادير التغليف

- 500 غ من اللوز مصلوق
- 500 غ من السكر كلاصي (fondant)
- ملعقة كبيرة من روح الفريز
- ملعقة كبيرة من أبيض البيض
- ملعقة كبيرة من روح الفريز
- ملون أحمر

سيرو ولisci الحلوى

- كأس من السكر سندية
- كأس كبير من الماء
- ملعقة كبيرة من روح الفريز
- 500 غ من القشدة الطيرية
- 200 غ من السكر سندية
- كيس من الفانيليا

• تحضير السيرو ولisci الحلوى •

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

• طريقة تحضير الكريما •

تخدم القشدة الطيرية مع السكر سندية والفانيليا بالباطور الكهربائي حتى ينكافف حجمها ويحتفظ بها.

• طريقة تحضير التغليفة •

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

• طريقة تحضير العجينة •

يؤخذ وعاء ويوضع به ماء ساخن ويوضع وسطه وعاء آخر يحتوي على أصفر البيض ونصف مقدار السكر ، يخفقا بالباطور الكهربائي حتى أبيض الخليط . في وعاء آخر يخفق أبيض البيض مع ما تبقى من السكر حتى يصير كالثلج وينثر 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 . تisci الحلوة الأولى بالسيرو المحضر وتدهن بالكريما ثم توضع فوقها الحلوة الثانية وتisci بالسيرو وتدهن كذلك بالكريما . ثم توضع فوقها الحلوة الثالثة وتisci وتدهن بالكريما كذلك . تبسط عجينة اللوز فوق قطعة من البلاستيك ويحتفظ بقليل منها للتزيين وتحط فوق الحلوى لتغطيها من الوجه والجوانب . تعمل وردة من عجينة اللوز وتوضع على جانب الحلوة ثم تزيين الجوانب بخطوط من الكريما المحضرة . تزيين كذلك بحبات القنيد الملون (dragées) . يخلط قليل من عجينة اللوز البيضاء بالملون الأخضر ويعمل على شكل حرابل تلوى وتوضع على جوانب الوردة .

ملفوفة بالشوكولاتة البيضاء



مقادير العجينة

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

للتزين

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

مقادير الكريما

- 200 غ من الكريما الطيرية
- 100 غ من السكر سندية
- كيسان من الفانيلا
- 200 غ من الجبن أبيض بدون ملح
- ورقان من الجيلاتين (بائع في المتاجر)
- ملعقتان كبيرتان من الماء
- 100 غ من مربى حب الملوک

•• طريقة تحضير الكريما ••

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

•• طريقة تحضير العجينة ••

في وعاء يُخدم البيض والسكر بالباطور الكهربائي باستعمال طريقة حمام ماري (bain-marie) حتى يبيض الخليط وينكافف. يضاف الطحين و الخميرة الحلوى ويُخلط الكل بمهل بواسطة ملعقة، ثم يفرغ الخليط وسط صفيحة مستطيلة مفروشة بالورق الأبيض ومدهونة بالزبدة ثم يُسْطَع بواسطة ملعقة.

تطهى هذه الحلوي في فرن متوسط الحرارة حتى يتذهب لونها وتبقي صفراء لا تتحمر. تفرش قطعة من الثوب المبللة بالماء قليلا (humide) وتقلب فوقها الحلوي. يُزال الورق الأبيض بمهل وتلف الحلوي حول نفسها مع الثوب مثل السيكار ثم تُطلق من جديد ويُزال الثوب وتزين بالكريما المحضرة ثم تلوى من جديد. تزين بالشوكولاتة المذابة مع الحليب في جميع الاتجاهات وتزين كذلك بقطع الشوكولاتة المذابة أو حسب الرغبة.