

رشيدة أمهاوش

BRAMJNET.COM

حلويات منزلية بالشكل لا طعة

alaa pink



راقيلي بالفواكه الجافة

تحضر هذه الحلوى بنوعين من الحشوة :

- 100 غ من السكر الصفيق
- 500 غ من عجين اللوز (أنظر الصفحة 17)
- 300 غ من الشكلاطة
- الحشوة الأولى :
- 100 غ من البرقوق المقطع
- 20 غ من الجوز (الكرغاع) المهرمش
- ملعقة كبيرة من فشرة البرتقال المعسل
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- 100 غ من الكاسرون كبيرتان من عصير البرتقال
- الحشوة الثانية :
- 200 غ من اللوز المسلووق والمهرمش
- 100 غ من التمر المقطع
- فطران من نكهة اللوز
- السبورو :
- 150 غ من مسحوق السكر سنيدة
- كأس صغير من الماء



طريقة التحضير :

لتحضير الحشوة الأولى، نخلط البرقوق، الجوز، قشرة البرتقال، القرفة و عصير البرتقال.



لتحضير الحشوة الثانية، نخلط اللوز، التمر المقطع و نكهة اللوز.



لتحضير السبورو : في كاسرول فوق نار هادئة، نذيب السكر في الماء مع التحريك باستمرار. فوق طاولة مرشوشة بقليل من السكر الصفيق ندلك عجين اللوز باليد على شكل مستطيل ثم نقسمه إلى جزئين. ندهن جزءا بالسبورو المحضر و نحفظ الجزء الآخر.



بطابع دائري نُجسِّم العجين المدهون بالسبورو، دون أن نضغط على العجين بقوة كي لا يتقطع. نضع وسط كل بصمة مقدار ملعقة صغيرة من الحشوة الأولى أو الثانية. نغطي الحشوة بعجين اللوز المحفوظ به و نضغط قليلا بأيدي كي يلتصق العجين مع بعضه.



نقطع الدوائر المحشوة بنفس الطابع الدائري و بنفس الطريقة نتهي باقي الحشوة.



نكسو الحلوى بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39). نتركها تبرد و نقدمها.



فلورونتان (Florentin)

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



طريقة التحضير :

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



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



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



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



نغمس أسفل الحلوى في الشكلاطة المذابة (أنظر طريقة الشكلاطة في حمام مريم بالصفحة 39).



بشوكة الأكل نزين الحلوى بخطوط مائلة قبل أن تبرد الشكلاطة.

فينونسيي (Financier)

- 100 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من الفانيلا
- 250 غ من مسحوق السكر سنيدة
- 140 غ من اللوز المطحون
- 8 من أبيض البيض (250 غ)
- قبضة من الملح
- 250 غ من الزبدة المذابة
- ملعقتان كبيرتان من شعيرة الشكلاطة
- صلصة الشكلاطة
- 150 غ من الشكلاطة
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الحامضة
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو



طريقة التحضير:



في إناء نمزج الدقيق، الفانيلا، مسحوق السكر و اللوز.



نخفق، بالطراب الكهربائي، أبيض البيض مع الملح إلى أن يصبح كالتنج. نضيف تدريجيا الخليط الأول ونحرك بمهل مع القيام بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى.



نضيف الزبدة المذابة و شعيرة الشكلاطة إلى الخليط ونحرك قليلا.



ندهن قوالب الحلوى بالزبدة ونرشها بقليل من الدقيق ثم نملأها بالعجين و ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180°C لمدة 25 دقيقة تقريبا.



للتزيين الحلوى، نذيب الشكلاطة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39). نضيف إليها القشدة الحامضة و بودرة الكاكاو. نحرك لمدة 4 دقائق تقريبا حتى تتجانس هذه العناصر.

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

حلى الكوك بالشكلاطة

- 250 غ من الكوك
- 3 من صفار البيض
- قشدة برتقال محكوك
- كأس صغير من عصير البرتقال
- 2 أكياس من الفانيلا
- 100 غ من السكر الصغير
- للتزيين:
- شكلاطة سوداء مذابة (ص 39)
- شكلاطة بيضاء مذابة (ص 39)

طريقة التحضير:



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



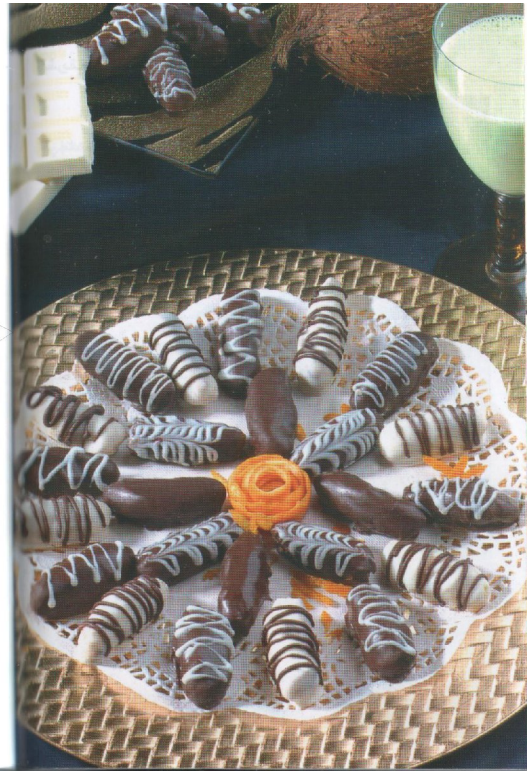
نسكب عصير البرتقال و نذلك العجين بأطراف الأصابع حتى نحصل على عجينة لين. مدة ذلك قد تستغرق بعض الوقت.



نحضر قضباناً صغيرة بخليط الكوك، نصفها في صفيحة فرن مفروشة بورق السولفريني. ندخلها الفرن لمدة 15 دقيقة تقريبا.



نترك الحلوى تبرد، نغمسها في الشكلاطة المذابة إما البيضاء أو السوداء، و للتزيين، نضع الشكلاطة المذابة المتبقية في كيس من البلاستيك و نثقيه ثقباً صغيراً لنرسم به خطوطاً رقيقة و ذلك بمخالطة لوني الشكلاطة.



بسكويت بالشكلاطة

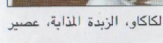


- العجين :**
- 150 غ من الزبدة اللينة
 - 400 غ من الدقيق
 - كمس من الفانيلا
 - 100 غ من الشكلاطة المحكوة
 - 30 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
 - بيضة
 - قبضة من الملح
 - ملعقة صغيرة من قشرة البرتقال المحكوك
- الكلصاج :**
- 300 غ من الشكلاطة السوداء
 - 50 غ من السكر الصفي
 - ملعقة صغيرة من بودرة الكاكاو
 - ملعقة صغيرة من الزبدة المذابة
 - ملعقة كبيرة من عصير الحامض
 - ملعقة صغيرة من الماء
- للتزيين :**
- 3 ملاعق كبيرة من اللوز المهرمش

طريقة التحضير :

في إناء نخلط الزبدة اللينة مع الدقيق، الفانيلا، الشكلاطة المحكوة، السكر، البيضة، الملح وقشرة البرتقال. نضع العجين في كيس بلاستيكي ونحتفظ به في الثلاجة لمدة ساعة.

نورق العجين بالمدك فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نقطعه بطابع الحلوى، نصفه في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت ومرشوشة بالدقيق ثم ندخله الفرن المسخن حرارته 200°C لمدة 20 دقيقة.



لتحضير الكلصاج، نخلط السكر الصفي مع بودرة الكاكاو، الزبدة المذابة، عصير الحامض والماء.

نذيب الشكلاطة في حمام مريم (انظر الصفحة 39)، نفرغها فوق ورق السولفريري ونبسبها، بسمك 2 ملم.

نقطعها بنفس طابع الحلوى الذي قطعنا به العجين. ندهن كل قطعة حلوى بالكلصاج ونضع فوقها قطعة من الشكلاطة. للتزيين ندهن هذه الأخيرة بقليل من الشكلاطة المذابة ليلصق بها اللوز المهرمش.

صابلي بالتين الجاف و الشكلاطة



- عجين الصابلي :**
- 250 غ من الدقيق
 - قبضة ملح
 - 100 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
 - 175 غ من الزبدة اللينة
 - قشرة برتقالة محكوة
 - بيضة
 - أصفر بيضة
 - حشوة التين الجاف (التشريحة) :
 - 125 غ من التين الجاف
- للتزيين :**
- 30 غ من اللوز مسلووق ومقطع بالطول

طريقة التحضير :

لتحضير عجين الصابلي، نخلط في إناء كلاً من الدقيق، الملح، السكر، الزبدة، قشرة البرتقال المحكوة، بيضة و أصفر بيضة (يحتفظ بالأبيض لاستعماله مع حشوة التين الجاف). نضع العجين في كيس بلاستيكي ونحتفظ به جانبا.

نورق العجين بالمدك فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نقطعه بطابع الحلوى ونضعه في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت ثم نحتفظ به جانبا.

حشوة التين الجاف : نطحن، في مطحنة الكهربية، قطع التين الجاف، قطع الشكلاطة، اللوز، السكر الصفي، الملح، بودرة الزنجبيل وبودرة الكاكاو. نضيف أبيض البيض ونطحن مرة ثانية لمدة دقيقة. نفرغ الخليط في كاسرول ونضعه فوق نار هادئة حتى تدوب الشكلاطة ونحصل على خليط كثيف. نتركه يبرد قليلا.

نضع حشوة التين الجاف في جيب الحلواني ثم نضغط قليلا فوق كل قطعة حلوى، نزينها بقطع اللوز. ندخل الحلوى الفرن الساخن حرارته 160°C من 15 إلى 20 دقيقة. نقدم باردة.



حلوى بالمربى و الشكلاطة



- العجين :**
- 3 بيضات
 - 100 غ من مسحوق السكر (سيدة)
 - 100 غ من الزبدة اللينة
 - 100 غ من دقيق الأبيض
 - كيس من خميرة الحلو
- جولي المربى :**
- 5 ملاعق كبيرة من مربى الفراولة
 - نصف كأس صغير من الماء
 - 250 غ من قطع الشكلاطة السوداء
 - ملعقة كبيرة من الزيت

14

طريقة التحضير :



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



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



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



لتحضير جولي المربى : نغلي فوق نار هادئة مربى الفراولة مع الماء لمدة 15 دقيقة حتى يصير المربى سميكا. للتأكد من أن الجولي جاهز، ندخل إلى التاجعة مقدار ملعقة صغيرة من الجولي حتى يبرد قليلا، نلمسه بالأصبع إذا لم يلتصق فهو جاهز.



نذيب الشكلاطة مع الزيت في حمام مريم (أنظر الصفحة 39). نزيل الحلوى من صفيحة الفرن، ندهنها بطبقة سميكة من المربى و نغطيها بالشكلاطة المذابة. تقدم باردة.

15

شكلاطة باللوز



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

طريقة التحضير :



نسلق اللوز، نزيل له القشرة و نطحه مع السكر و عصير البرتقال لنحصل على عجين لين.



نحضر قضباناً مربعة بعجين اللوز، نيسطها و نقطعها بالسكين على شكل مربعات.



نكسو مربعات عجين اللوز بالشكلاطة المذابة مع الزيت في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) و نضعها فوق الشبكة لتجمد الشكلاطة.



نضغط على كل حلوى، يظهر شوكة الأكل، لتزينها. تقدم باردة مع مشروب ساخن أو بارد.

17

حلوى بالمشمش الجاف

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

طريقة التحضير:



نمسح حبات المشمش بمنديل مبلل بماء الزهر. نقطع كل حبة إلى نصفين بالعرض. نحمّر الجوز قليلاً في الفرن أو في مقلاة مغطاة ونفرمه باليد.

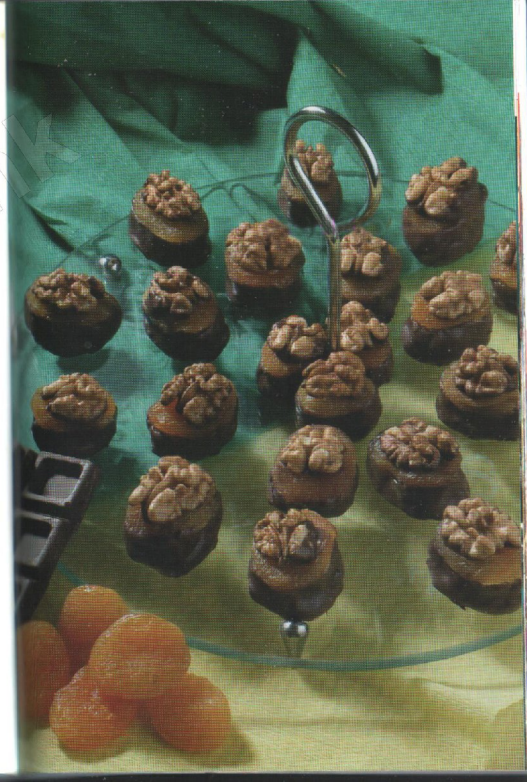


لتحضير الحشوة، نطحن اللوز مع مسحوق السكر، الزبدة والقرفة. نضيف إليه الجوز المهروس، عصير وقشدة البرتقال ثم نحضر كويرات متوسطة الحجم.



نضع كويرة من الحشوة بين كل نصفين من المشمش ونضغط قليلاً من الجوانب كي نعطي للحلوى شكلاً بيضاوياً. نغمس أسفلها في الشكلاطة المذابة ونضعها فوق ورق الزبدة لتبرد.

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



صابلي بالشكلاطة والعنب الجاف

- 50 غ من الفول السوداني (الكاوكاو)
- 50 غ من اللوز
- 100 غ من الجوز (الكرامع)
- 250 غ من الدقيق الأبيض
- قبضة من الملح
- 150 غ من الزبدة
- كيس من الفانيلا
- 120 غ من العسل
- بيضة
- للتزيين:
- 160 غ من قطع الشكلاطة السوداء
- 70 غ من العنب الجاف (الزبيب)

طريقة التحضير:



نحمر الكاوكاو في الفرن الساخن، نطحنه في مطحنة كهربائية مع اللوز والجوز.



في إناء نضع الدقيق مع الملح، الزبدة، الفانيلا، العسل، البيضة وخليط الكاوكاو مع اللوز والجوز. نخلط الكل إلى أن يصبح العجين ليناً. نغطيه ونحتفظ به في الثلاجة لمدة ساعة.



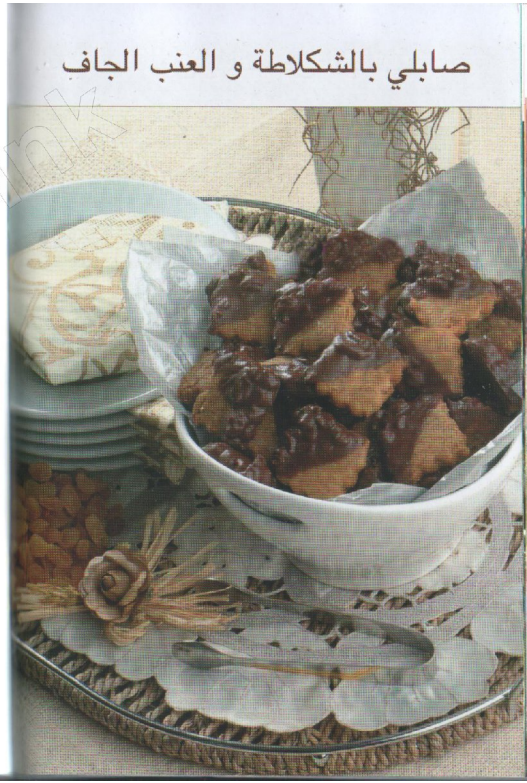
بين ورقتي الزبدة، نورق العجين بسلك 3 ملم (كي لا يتكسر بعد الطهي).



نقطع العجين بطابع الحلوى (حسب شكل الطابع المتوفر)، نضعه في صفيحة فرن مدهونة بالزيت ومرشوشة بقليل من الدقيق. ندخل الحلوى الفرن المسخن بحرارة 200°C من 15 إلى 20 دقيقة تقريباً.



نذيب الشكلاطة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39)، نضيف إليها العنب الجاف المقطع إلى قطع صغيرة ونحرك. نغمس نصف قطعة الحلوى في الشكلاطة مع العنب الجاف ونضعها فوق ورق الزبدة لتبرد ثم نغصمها.



مكعبات بكريمة الشكلاطة



- العجين :**
- 80 غ من الزبدة
 - 300 غ من السكر الصفي
 - 3 ملاعق كبيرة من العسل
 - بيضتان
 - كأس كبير من الحليب (200 مل)
 - 400 غ من الدقيق الأبيض
 - ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- الكريمة :**
- 200 غ من الزبدة
 - 90 غ من بودرة الكاكاو
 - 250 غ من مسحوق السكر (محببة)
 - كأس صغير من الحليب (100 مل)
 - عصير برتقال
 - كيس من الفانيلا

طريقة التحضير :



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



نزيل الإناء من فوق النار، نضيف إليه كلا من البيض، الحليب، الدقيق و الخميرة، نخلط بملعقة خشبية حتى نحصل على خليط سائل، نفرغه في أنية فرن مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالدقيق، ندخلها الفرن الساخن بحرارة 180°C لمدة 35 دقيقة تقريبا.



لتحضير كريمة الشكلاطة، نخلط في كاسرول فوق نار هادئة كلا من الزبدة، بودرة الكاكاو، السكر ثم الحليب، نزيل من فوق النار عندما تمتزج جميع العناصر و نحصل على كريمة رخوة، نضيف عصير البرتقال و الفانيلا و نخلط ثانية.



نقطع الحلوى بالسكين إلى مكعبات، نغمسها في الكريمة المحضرة و نقدنها في الكوك. نترك الحلوى ليلة كاملة في مكان جاف لتتشرّب الكريمة و نقدنها باردة.

حلى بالشكلاطة و الجوز

- 200 غ من قطع الشكلاطة
 - 250 غ من الزبدة اللينة
 - 6 بيضات
 - 200 غ من مسحوق السكر (محببة)
 - 200 غ من الجوز (الكركاع) مهروس
 - نصف ملعقة صغيرة من القرنفل المطحون
 - نصف ملعقة صغيرة من مسحوق حبة الحلاوة (Cardamome)
- للتزيين :**
- 20 حبة من الجوز (الكركاع)
 - مقسومة إلى نصفين



طريقة التحضير :



في إناء نخفق الزبدة اللينة مع أصفر البيض.



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



في إناء آخر نخلط الجوز المهروس مع القرنفل، حبة حلاوة و القرنفل.



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



نفرغ الخليط في أنية فرن مدهونة بالزبدة و مرشوشة بقليل من الدقيق. ندخله الفرن درجة حرارته 180°C لمدة 40 دقيقة تقريبا.



تخرج الحلوى من الفرن، ندهنها بالمربي ثم بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39). يسكين نقطع الحلوى على شكل مربعات، نزينها بأنصاف فاكهة الجوز، نتركها تبرد و نقدمها.



كوكيز بشعيرية الشكلاطة

- 150 غ من الزبدة اللينة
- 250 غ من مسحوق السكر (سنية)
- 185 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من بودرة الكاكاو
- 2 من أبيض البيض
- ملعقة ثلث كبيرتان من شعيرية الشكلاطة

طريقة التحضير :



في إناء نخلط الزبدة اللينة و السكر إلى أن نحصل على كريمة. نضيف إليها الدقيق، بودرة الكاكاو و أبيض البيض ثم شعيرية الشكلاطة. نخلط مرة أخرى حتى نحصل على عجينة رخوة.



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



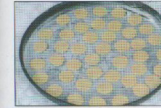
صابلي بعجين اللوز و الشكلاطة

- 150 غ من الدقيق
- 50 غ من مسحوق سكر الصفيح
- 75 غ من الزبدة
- ملعقة صغيرة من مسحوق النافع
- أصفر بيضة
- 350 غ من عجين اللوز (أنظر الصفحة 17)
- 200 غ من الشكلاطة السوداء
- 75 غ من الشكلاطة البيضاء

طريقة التحضير :



عجين الصابلي : في إناء نخلط الدقيق مع السكر، الزبدة، النافع و أصفر البيضة. نذاك جيدا. حتى نحصل على عجينة لين. نغطيها و نضعها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.



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



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



نذيب الشكلاطة السوداء في حمام مريم (أنظر الصفحة 39). نضعها في جيب الماواني و نكسو بها دوائر عجين اللوز. نضع الشكلاطة البيضاء المذابة في كيس من البلاستيك نثقب زاوية ثم نضغط لرسم خطوط رقيقة فوق الحلو قصد تزيينها.

نوغة باللوز و الشكلاطة

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

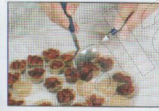
طريقة التحضير:



نغسل اللوز، ننشفه و نحمره في صفيحة فرن، نخرجه من حين لآخر لنحركه ثم نعيده إلى الفرن حتى يتحمر. ندعه يبرد.



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



نفرغ مقدار ملعقة كبيرة في سليلات الورق، نحتفظ بها جانبًا لبضع دقائق حتى تبرد و نقدمها.

إقتراح : يمكن تعويض اللوز باللينق أو الفول السوداني (الكاكاو).

سليلات برقائق اللوز

- 20 غ من الدقيق
- 100 غ من بودرة اللوز
- 100 غ من السكر الصفيق
- 50 غ من الزبدة المذابة
- ربع ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- بيضتان
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو

المكونات:

طريقة التحضير:



في إناء، نخلط الدقيق مع بودرة اللوز، السكر الصفيق، الزبدة المذابة، الخميرة، البيض و بودرة الكاكاو حتى نحصل على عجينة رخوا.



في صفيحة فرن، نصف سليلات الوراق و نفرغ فيها مقدار ملعقة صغيرة من العجين دون ملئها كليًا.



نزين الحلوى برقائق اللوز و ندخلها إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 180°C لمدة 7 دقائق و نخرجها. تقدم باردة.



براليني بنكهة القهوة

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 40 غ من السكر الصفي | 250 غ من الشكلاطة السوداء |
| 200 غ من عجينة اللوز (انظر الصفحة 17) | 250 غ من القمشة الطرية |
| 400 غ من الشكلاطة السوداء | ملعقتان كبيرتان من الفهوه سريعة الذوبان |
| | ملعقتان كبيرتان من العسل |
| | 100 غ من بودرة الكاكاو |
| | 250 غ من الفول السوداني (الكاكاو) |
| | محمر ومطحون |

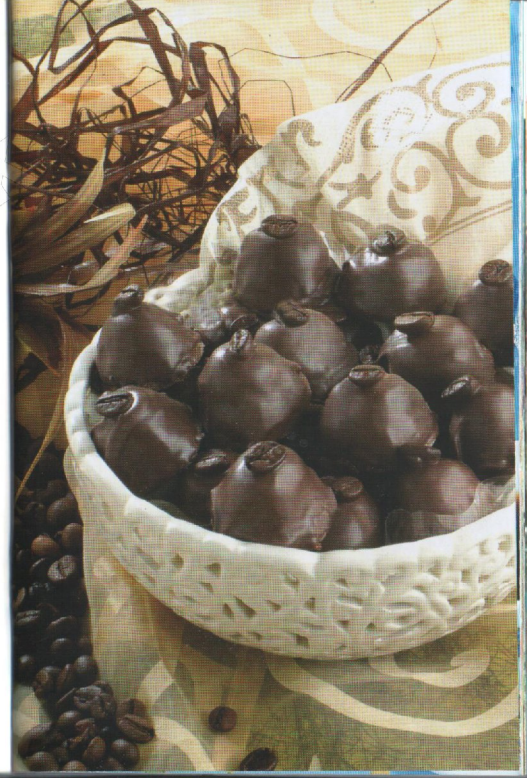
طريقة التحضير:

في كاسرول فوق نار هادئة، نذيب الشكلاطة مع
أقشدة الطرية ونسهما بالقهوة سريعة الذوبان.
نزيل الكاسرول من فوق النار، نضيف العسل، بودرة
الكاكاو والكاكاو المطحون ثم نخلط جيدا بالطراب
حتى تتجانس كل العناصر. نضع الخليط في جيب
الطواني ونحفظه به جانباً.

فوق طاولة مرشوشة بالسكر الصقيل نذك عجين اللوز
بالمذك و نقطعه بطابع الحلوى إلى دوائر.

نفرغ مقدار ملعقة صغيرة من خليط الشكلاطة المنسمة بالقهوة فوق دوائر عجينة اللوز.

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



حلوى الشكلاطة بنكهة عرق السوس

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 220 غ الزبدة | الصلصات : |
| 130 غ السكر المصفىل | 250 غ السكر المصفىل |
| 6 بيضات | - معلقة كبيرة من الزيت |
| 250 غ من الشكلاطة محكوكه | - معلقة كبيرة من عصير الليمون |
| في حكاكة ذات قشور غليظة | 50 غ من عود عرق السوس مطبوخ |
| 175 غ من العقيق | |
| معلقة صغيرة من خميرة الخبز | التزيين : |
| 150 غ من الجوز (الكوزاك) المنطون | 250 غ من قطع الشكلاطة |

طريقة التحضير:

في إناء، نخفق بالطراب الكهربائي الزبدة، السكر و أصفر البيض حتى نحصل على كريمة لينة.
في إناء ثان نخفق أبيض البيض بالطراب الكهربائي إلى أن يصبح كثيفا كالثلج.

في إناء ثالث، نخلط الشكلاطة المحكوة، الدقيق،
الخميرة و الجوز المطحون.

نخلط كريمة الزبدة مع خليط الدقيق ونضيف أبيض البيض المخفوق. نحرك بهل و بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى حتى تتجانس جميع العناصر. نفرغ الخليط في صفيحة مفروشة بورق الزبدة، ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180°C و المشتعل من الأسفل فقط لمدة 35 دقيقة.

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

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

نذهن وجه الحلوى كليا بالغلصاج. نقطعها بطابع الحلوى الدائري أو بسكين على شكل مربعات. للتزيين، نفقس أنصاف دوائر الحلوى بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) ونقدمها.



حلوى برقائى الذرة و نكهة النعناع

- 250 غ من الشكلاطة السوداء
- 250 غ من رقائق الذرة (cornflakes)
- 100 غ من العنب الجاف (الزبيب)
- 150 غ من اللوز المسلووق المقشر اللغلي و الهرمش
- ملعقة صغيرة من نكهة النعناع

للتزيين :

- ملعقة كبيرة من السكر الصفيىل

طريقة التحضير :



تحضير الشكلاطة في حمام مريم : نسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة، نضع فوقه كاسرولا آخر أصغر حجما. نضع فيه قطع الشكلاطة و نحرك باستمرار حتى تذوب.



نفرم رقائق الذرة و العنب الجاف إلى قطع جد صغيرة، نضعهما في إناء مع اللوز الهرمش و نكهة النعناع ثم نضيف الشكلاطة المذابة و نخلط الكل جيدا.



نفرغ مقدار ملعقة صغيرة من الخليط في السليبات الورقية و نضعها في الثلاجة لتتبدد. قبل التقديم نرش الحلوى بالسكر الصفيىل المغريل و نقدمها.



صابلي مضفور

- 100 غ من الزبدة اللينة
- 100 غ من مسحوق السكر سنبدة
- بيضة
- 225 غ من الدقيق
- 25 غ من الكاكاو
- 100 غ من الشكلاطة البيضاء

للتزيين :

طريقة التحضير :



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



نحضر قضباننا صغيرة من العجين، نضفر كل قضيب و نلصق جانبيه بشكل دائري، نصف الحلوى في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق. ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 190°C من 15 إلى 20 دقيقة تقريبا و نخرجها لتتبدد.

نديب الشكلاطة البيضاء، في حمام مريم (أنظر الصفحة 39)، نضعها في كيس صغير من البلاستيك نلقه ثوبا صغيرا، ثم نرسم خطوطا رقيقة للزئين بها الحلوى.





صابلي بالشكلاطة و الكوك

- 100 غ من الزبدة اللينة
- كيس من الفانيلا
- 90 غ من السكر الصقيل
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو
- 125 غ من المفيق
- 50 غ من الكوك
- **للتزيين :**
- 100 غ من الشكلاطة البيضاء
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- فُسرة الحامض المحكوك

طريقة التحضير :



في إناء، نخفق، بالطراب الكهربائي، الزبدة اللينة مع الفانيلا و السكر الصقيل إلى أن يصبح الخليط كالكرème.



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



نحضر كويرات صغيرة من العجين، نصفها متباعدة فيما بينها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالمفيق. نيسط الكويرات بقعر الكأس و ندخل الطوى إلى الفرن المسخن حرارته 180°C من 12 إلى 15 دقيقة.



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



حلوى بالتمر

- 500 غ من الفول السوداني (الكاكاو)
- 500 غ من التمر
- 310 غ من المفيق الأبيض
- 200 غ من مسحوق السكر (ستيدة)
- 4 أكياس من خميرة الحلوى
- 250 غ من الزبدة المذابة

للتزيين :

- 250 غ من قطع الشكلاطة
- كأس صغير من الكوك المحكوك
- كأس صغير من اللوز المسلووق المقشر
- الخمر و المهرمش

طريقة التحضير :



نحمر الكاكاو في فرن ساخن، نقشره قليلا و نطحنه في مطحنة كهربائية.



نغسل التمر، نزيل له النواة و نقطعه إلى قطع ثم نطحنه في مطحنة كهربائية.



في إناء، نضع المفيق مع السكر، نضيف إليهما الكاكاو، التمر، الخميرة و الزبدة المذابة. نخلط الكل و ندلك حتى نحصل على عجينة لين و متماسك.



نفرغ العجين في صفيحة فرن مدهونة بالزيت، نيسطه باليد و ندخله الفرن قليلا إلى أن تنتفخ الحلوى. نخرجها و نيسطها بالملعقة ثم ندخلها الفرن مرة ثانية لمدة 15 دقيقة.



نفرغ الشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) بشكل متساو فوق الحلوى.



نرش نصف الحلوى بالكوك المحكوك و النصف الآخر باللوز المهرمش. بعد أن تبرد الحلوى نقطعها إلى أشكال حسب الذوق ثم نقدمها.

مثلاث بالبسكويت و الشكلاطة

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

للتزيين:
- 50 غ من الكوك



طريقة التحضير:



في إناء نخفق البيض مع الزبدة المذابة. نضيف إليهما بودرة الكاكاو و نخلط جيدا.



في كاسرول، نضع البسكويت المكسر إلى قطع صغيرة، نضيف إليه خليط البيض و الكاكاو.



نضع الكاسرول فوق نار هادئة، نحرك لمدة 10 دقائق تقريبا.



نرش ورق الزبدة بالكوك، نصب الخليط ثم نشكله باليد على شكل مثلاث.



ندخل الحلوى إلى الثلاجة لمدة ساعة. بعد ذلك نقطعها بسكين حاد و نصفها في طبق و نقدمها.

أقراص بالشكلاطة البيضاء

- 125 غ من الزبدة اللينة
- 75 غ من السكر الصفي
- 175 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- 25 غ من النشا (Maizena)
- 75 غ من قطع الشكلاطة السوداء

للتزيين:
- 200 غ من قطع الشكلاطة البيضاء

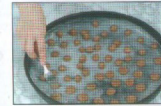
طريقة التحضير:



في إناء نخفق، بالطراب الكهربائي، الزبدة و السكر حتى نحصل على كريمة بيضاء و ناعمة. نضيف تدريجيا الدقيق، الخميرة و النشا ثم نذلك جيدا.

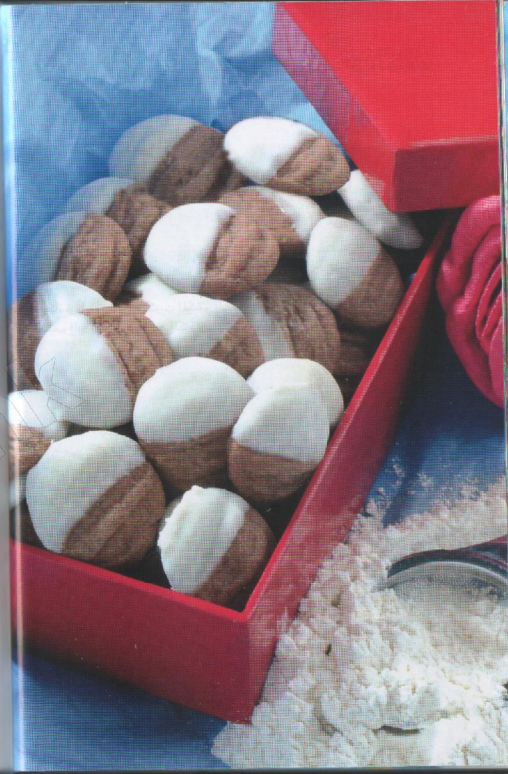


نذيب الشكلاطة السوداء في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) و نضيفها إلى العجين، نخلط جيدا حتى نحصل على عجينة متجانسة.



نحضر كويرات صغيرة من العجين، نصفها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق. نسطها بشوكة الأكل و ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 190°C من 12 إلى 15 دقيقة.

نغمس كل نصف حلوى في الشكلاطة البيضاء المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) و نضعها فوق ورق الزبدة لتتبرد ثم نقدمها.



حلوى اللوز و الجوز بالشكلاطة

- 55 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 2 أكياس من القهوة السريعة الذوبان
- الشكلاطة البيضاء
- شعيرة الشكلاطة السوداء
- كاس صغير من الماء
- 250 غ من اللوز
- 250 غ من الجوز (الكرجاج)
- نصفين
- الشكلاطة السوداء

للتزيين :



طريقة التحضير :

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



نتنّف اللوز و الجوز بمنديل مبلل قليلا، نحمّر اللوز في الفرن. نفرمه في مطحنة كهربائية ثم نفرم الجوز قليلا. نخلطهما و نضيف خليط السكر و القهوة. نحضر كويرات صغيرة من الخليط نشكلها بإحدى الطرق التالية :



1 - نغس كويرات الحلوى في الشكلاطة السوداء المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39). نضعها فوق ورق السولفوريزي و نزينها بنصف حبة جوز ثم نضغط عليها لنيسطها قليلا. تقدم باردة.

2 - نغس كويرات الحلوى في الشكلاطة البيضاء المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39). نضعها في القوالب الورقية و نرشها بشعيرة الشكلاطة السوداء. تقدم باردة.

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

4 - نحول كويرات الحلوى على شكل مربعات، نغدها في مسحوق السكر سنيدة. نضع قطعة من اللواكه المعسلة فوق مربعات الحلوى و نثبتها بالعيدان الخشبية. نصفها في طبق و نقدمها باردة.

حلوى الكراميل و الشكلاطة

- علبه من الحليب المركز و الحلى (400 غ)
- 1 كغ من الشكلاطة السوداء
- قوالب ورقية
- 250 غ من الجوز (الكرجاج)
- الحلوى الملونة المهمرسنة (Pastilles colorées concassées)

طريقة التحضير :

الكراميل : في طنجرة الضغط نفرغ لترا و نصف من الماء، نضع علبه الحليب المركز و نقفل الطنجرة. نتركها تطلخ لمدة 45 دقيقة. بعد أن تبرد العلبه نفتحها.



نذيب الشكلاطة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) و نفرغ مقدار ملعقة صغيرة منها في القوالب الورقية. نضع فوقها نصف ملعقة صغيرة من الكراميل و ربع حبة من الجوز ثم نغطيها بمقدار ملعقة صغيرة أخرى من الشكلاطة المذابة.

نزين الحلوى بنصف حبة من الجوز أو بالحلوى الملونة حسب الذوق. نحفظ بها في الثلاجة حتى تبرد و نقدمها.



حلوى الكوك و الشكلاطة

- 400 غ من الكوك
- علبه من الحليب المركز و الحلى (400 غ)
- نصف ملعقة صغيرة من المسكه الحرة المدقوقة
- للتزيين :**
- 100 غ من الكوك
- 250 غ من قطع الشكلاطة
- 100 غ من اللوز المسلووق المنقشر الغلي و الهرمش

طريقة التحضير :



نطحن الكوك في المطحنة الكهربائية و نضعه في إناء.



نخلط الكوك مع الحليب المركز و ننسم بالمسكه الحرة. نقسم الخليط إلى تصفين و نشكله بإحدى الطريقتين التاليتين :



الإقتراح الأول :

نحضر العجين على شكل هلاليات صغيرة. نغدها في الكوك. نصلف الحلوى في صفيحة فرن و ندخل الحلوى إلى الفرن الساخن درجة حرارته 180°C لمدة 7 دقائق. تقدم باردة.

الإقتراح الثاني :

نحضر كويرات من خليط الكوك. نكسوها بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) و نضعها في القوالب الورقية. نرشها باللوز و ندخلها التلاجة لتبرد ثم نقدمها.



حلوى بالكراميل مفندة في الشكلاطة

- 175 غ من السكر الصقيل
- 30 غ من الزبدة
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- 50 غ من القشدة الطرية
- 5 قطرات من نكهة الفانيلا
- 25 غ من العسل
- 200 غ من عجين اللوز (أنظر الصفحة 17)
- 175 غ من البندق المحمر و الهرمش أو الجوز (الكركاع)
- قليل من الزيت
- 100 غ من بودرة الكاكاو
- للتزيين :**
- قليل من السكر الصقيل

طريقة التحضير :



في كاسرول فوق نار هادئة، نذيب السكر الصقيل إلى أن يصبح كراميل. نضيف الزبدة، القرفة، القشدة الطرية، نكهة الفانيلا و العسل ثم نحرك. نتركه يطهى قليلا و نزيله من فوق النار.



نضيف عجين اللوز تدريجيا، مع التحريك، حتى يتكاثف و يمتزج مع العناصر الأخرى.

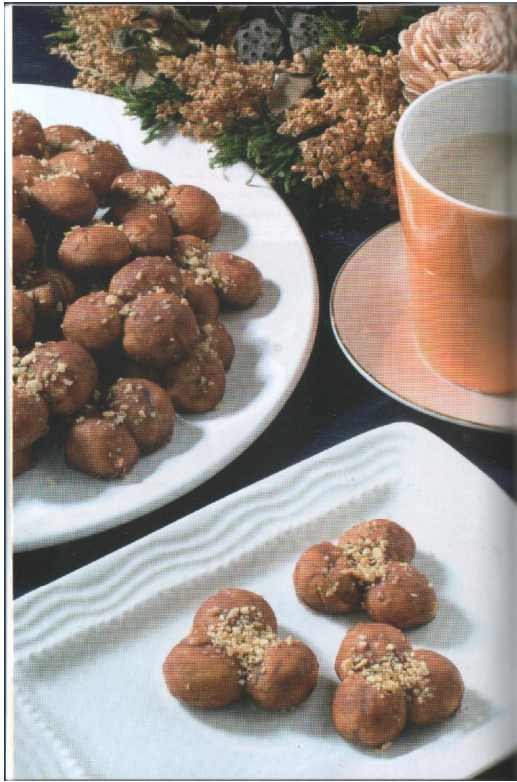


نضيف البندق إلى الخليط مع الإستمرار في التحريك لمدة 3 دقائق. نفرغ الخليط في أنية مدهونة بقليل من الزيت. نتركه يبرد قليلا و نحضر منه قضباننا نقطعها إلى قطع صغيرة متساوية.



نحضر كويرات صغيرة من قطع الحلوى، نضغط عليها بواسطة 3 أصابع لإعطائها شكل أهرام صغيرة. نغده الحلوى في بودرة الكاكاو، نصفيها في طبق و نرشها، حسب الذوق، بقليل من السكر الصقيل ثم نقدمها باردة.





ثلاثيات بالكريمة (Trio à la crème)

العجين :	الكريمة :
- 200 غ من الدقيق الأبيض	- 200 غ من الزبدة
- قبضة من الملح	- 90 غ من بودرة الكاكاو
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق حبة حلاوة (Cardamome)	- 250 غ من مسحوق السكر (سنيطة)
- 75 غ من مسحوق السكر (سنيطة)	- كأس صغير من الحليب
- 125 غ من الزبدة	- كأس صغير من عصير البرتقال
- 2 أكياس من الفانيلا	- كيس من الفانيلا
- أصفر بيضة	

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط الدقيق، الملح، حبة حلاوة، السكر، الزبدة، الفانيلا و أصفر البيض. نذلك جيدا. حتى نحصل على عجينة مرمل و متماسكة. نضعه في كيس من البلاستيك و نحتفظ به في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.



نخرج العجين من الثلاجة و نحضر منه كويرات صغيرة. نلصق كل ثلاث كويرات مع بعضهن فوق صفوحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق ثم نغلغلها الفرن المسخن درجة حرارته 200°C لمدة 18 دقيقة.

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

بعد أن تغطي الحلوى، نغمسها في الكريمة المضخمة و نرشها باللوز المهرمش.



التين الجاف بالشكلاطة

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



طريقة التحضير :



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



نبرخ التين الجاف في الكسكاس لمدة 15 دقيقة تقريبا و نحتفظ به جانبا ليبرد. نأخذ نصف كمية التين الجاف و نشقها بالعرض بسكين حاد أو بعقصر ثم نشق النصف الثاني بالطول و ذلك دون قسمه. نحشو التين الجاف و نكسوه بالشكلاطة المذابة و ذلك بتتبع إحدى الطريقتين :



الطريقة الأولى :
* نحشو التين الجاف، المفتوح بالعرض، ببعض حبات من اللوز المقلي.



نغلف التين الجاف المحشو بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) و نرشه باللوز المهرمش. نحتفظ به جانبا حتى يبرد و نقدمه.



الطريقة الثانية :
* نحضر كويرات صغيرة من عجينة اللوز، نحشو بها التين الجاف المفتوح بالطول.



نغمس كل حبة من التين المحشو في الشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39). نحتفظ به جانبا حتى يبرد ثم نقدمه.

قشرة البرتقال بالشكلاطة

لتحضير :

- قشرة برتقالتين
- 300 غ من مسحوق السكر
- 30 سل من الماء
- 250 غ من الشكلاطة
- رقيقة صغيرة من مسحوق السكر (سنيطة)



طريقة التحضير :



نقطع قشرة البرتقال إلى أشرطة، نغليها في الماء الساخن لمدة 7 دقائق ونصفئها.



في كاسرول، فوق نار متوسطة، نذيب مسحوق السكر مع الماء. نضيف إلى هذا السيرو أشرطة قشرة البرتقال. نخفض من جدة النار و نترك الكل يغلي لمدة ساعة تقريبا إلى أن يتبخر الماء كليا و تصبح قشرة البرتقال شفافة شيئا ما.



في مصفاة، نضع القشرة المعسلة لتبرد ونقسمها إلى نصفين.



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



قشرة البرتقال بالشكلاطة : نترك الجزء الثاني لمدة ليلة كاملة في مكان جاف بعيد عن الحرارة، نغلف كل شريط بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (انظر الصفحة 39)، نحفظ بها جانبا حتى تبرد ثم نقدمها.

ملاحظة : يمكن الاحتفاظ بهذه الحلوى عدة أيام في علب محكمة الإغلاق كما يمكن أن نهوض قشرة البرتقال بقشرة الحامض أو الليمون.