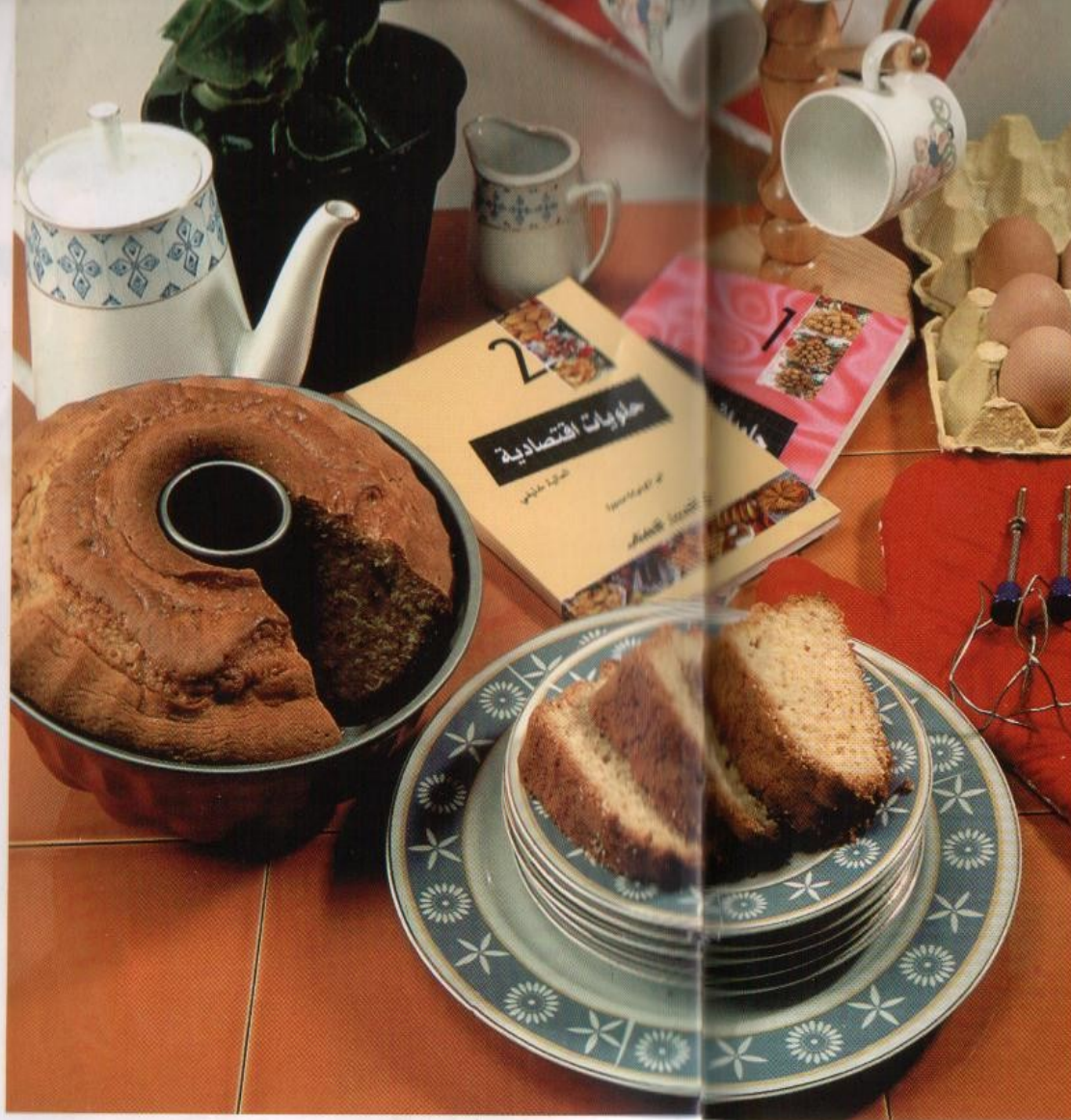


بسم الله الرحمن الرحيم



بسكوي

المقادير

للعجين :

- ♦ 6 بيضات
- ♦ 200 غ سكر
- ♦ قرصة ملح
- ♦ كأس تقريبا من الزيت دون مذاق
- ♦ ملعقة فهوة من منتج الفينلا او قشور ليمونة
- ♦ 2 اكياس من الخمارة الكيميائية
- ♦ 300 غ من الفرينة

تحضير العجين :

- ♦ نضع في إناء البيض، السكر، الملح و منتج الفينلا نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي حتى نحصل على خليط رغوي أبيض.
- ♦ نصب الزيت مع مواصلة الخلط.
- ♦ نضيف الخمارة و الفرينة مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متجانسة.
- ♦ نفرغ العجين في قالب مدهون.
- ♦ ندخله الفرن لمدة 30 إلى 35 دقيقة تقريبا.
- ♦ نخرج القالب من الفرن و نتركه يبرد (انظر الصورة).*****

سجائر بالشكولاتة

المقادير

للعجين :

♦ 4 كؤوس فريضة

♦ قرصة ملح

♦ 1/2 كأس من السكر الرطب

♦ 1/2 كأس من الزيت

♦ 1/2 كأس من المارجرين المذابة

♦ ملعقة قهوة من الخمار الكميائية

♦ بيضة واحدة

♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

♦ 4 ملاعق أكل من ماء الزهر

♦ الماء

♦ علبه شكولاتة

للعقدة :

♦ 250 غ من الكوكاو المرحي

♦ 2 ملاعق أكل من السكر

♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

♦ 2 ملاعق أكل من المارجرين المذابة

♦ ماء الزهر

تحضير العجين :

♦ نضع في قصعة الفريضة، الملح، السكر، منتوج الفينلا و الخمار نخلط الكل و نجعل في الوسط فتحة ثم نصب الزيت و المارجرين و البيضة.

تحضير العقدة :

♦ نضع في إناء الكوكاو، السكر، منتوج الفينلا و



♦ المارجرين ثم نرش بماء الزهر حتى نتحصل على لقدة متماسكة.

♦ نضعها في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.

♦ نحلل العجين بالحلال بسمك 2 مم ثم نقطعه إلى

♦ قطع عرضها من 10 إلى 12 سم.

♦ نزين السجائر من جهة واحدة بالشكولاتة المذابة

♦ نضع العقدة في الجانب العرضي لكل قطعة و

♦ في حوض مائي ساخن.

♦ ندورها على نفسها من 2 إلى 3 مرات حتى نتحصل

♦ على سجائر جميلة و نغلق جوانبها جيدا.

♦ نقدم الحلوة (أنظر الصورة). *****

أكليير

المقادير

للعجين :

125 غ فريضة

180 غ من الماء = (كاس تقريبا)

80 غ من المارجرين

3 بيضات

فرصة ملح

ملعقة اكل سكر

للتزيين :

علبة شكولاتة

للكريمة باتيسيير :

بيضه

صفار بيضة

25 غ فريضة

50 غ سكر

ربع لتر من الحليب

ملعقة قهوة من منتوج الفينلا



• نضع الماء، الملح والمارجرين في كسرونة على نار هادئة حتى يغلي الخليط ثم نضيف الفريضة دفعة واحدة مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية حتى تتكاثف العجينة، حينئذ ننزعها ونتركها تبرد.

• نضيف البيضة الأولى بعد خفقتها ونخلط جيدا ونواصل نفس العملية مع البيضة الثانية ثم الثالثة. في صينية مدهونة وبواسطة ملعقة نضع اصابع كبيرة نسبيا أو حبات عجينة صغيرة متباعدة فيما بينها (مع التذكير أنه يجب غمس الملعقة في الماء البارد من حين لآخر).

• ندخلها الفرن لمدة 20 الى 30 دقيقة تقريبا ثم ننزعها ونتركها تبرد.

• بواسطة سكين نفتح الإكليير أو الشور من جهة واحدة ونحشوه بكريمة باتيسيير.

• نذوب الشكولاتة مع ملعقتين أكل من الماء فوق حمام مائي ساخن مع إضافة قليل من المارجرين وبسرعة نزين وجه الحلوة (انظر الصورة).

تحضير كريمة باتيسيير :

• نضع في كسرونة البيضة، صفار البيض، الفريضة، السكر ومنتوج الفينلا، نبلل الكل بالحليب ثم نخلط بواسطة ملعقة خشبية.

• نضع الكسرونة على نار هادئة ونواصل الخلط حتى تعقد ثم ننزعها ونتركها تبرد. ****

ملاحظة :

• يمكننا استعمال كيس التزيين (Poche a douille)

بدل الملعقة.

التميرات

المقادير

♦ كأس حليب

♦ كأس زيت دون مذاق

♦ بيضة

♦ ملعقة قهوة من منتوج الفتيلا

♦ كيس خمارة كيميائية

♦ فريزة

♦ الزيت للقلي

♦ جلجلان محمص

تحضير العجين

♦ نضع في إناء الحليب، الزيت، البيضة والسكر، نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة الكيميائية والفريزة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة.

♦ نشكل أصابع صغيرة (شكل تمرات).

♦ نقليها في الزيت حتى تأخذ اللون الذهبي ونغسلها مباشرة في العسل.

♦ نرش التميرات بالجلجلان محمص. ****



الكعك

المقادير

للعجين :

✦ كغ من الفرينة

✦ 3 أكياس خمارة كيميائية

✦ ربع لتر من الزيت - (كأس)

✦ 250 غ من السكر

✦ ماء الزهر

للعقدة :

✦ صفار البيض

✦ كمشة من الجلابان الغير محمص

تحضير العجين :

✦ نضع في قصعة الفرينة، الخمارة الكيميائية و السكر و نخلط الكل جيدا و نصب الزيت مع مواصلة الخلط بين اليدين ثم نبلل بماء الزهر حتى نتحصل على عجينة طرية.

✦ نغطيه و نتركه جانبا يخمر لمدة ساعة تقريبا.

✦ عندما يتضاعف حجم العجين نشكل أساور (دوائر) و نضعها في نفس الوقت في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة و نتركها تخمر مرة ثانية لبضع دقائق.

✦ نخلط صفار البيض مع ملعقة أكل من الحليب ثم ندهن الأساور و نرشها بالجلابلان.

✦ نخل الصفيحة الفرن لمدة 20 إلى 30 دقيقة تقريبا.

✦ عند أخذ الكعك اللون الذهبي ننزعه من الفرن. *****

ملاحظة :

✦ حتى يكون لكعك نونق إضافي نضيف إلى العجين حبة الحلاوة + زريعة البسباس و كلها مرصعة.



مصفاة صغيرة.

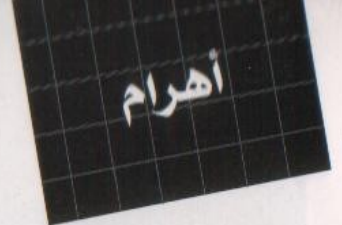
♦ وتزين وسط كل واحدة منها بحبة من الكرز المجفف.

♦ تقدم الأهرام (أنظر الصورة).*****

♦ ندخل الصفيحة الفرن لمدة 15 دقيقة تقريبا.

♦ نزعها ونتركها تبرد.

♦ نلصق 3 دوائر من الحلوة مختلفة الأحجام بالمعجون ثم نرشها بالسكر الرطب بواسطة



المقادير

للمعجن :

♦ 250 غ مارجرين طرية

♦ 150 غ سكر

♦ 2 صفار البيض

♦ 2 بيضات

♦ كيس من الخمارة الكميائية

♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

♦ الفرينة

للتزيين :

♦ السكر الرطب

♦ كرز مجفف

♦ معجون المشماش

تحضير المعجن :

♦ نضع في قصعة المارجرين، السكر، صفار البيض، منتوج الفينلا ، 2 بيضات نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة طرية تقريبا.

♦ نحلل العجين بالحلال بسمك 2 مم ثم نقطعه إلى دوائر بواسطة الطابع إلى أشكال مختلفة الأحجام.

♦ نضعها في صفيحة مرشوشة بالفرينة.

بابا بالبنش

المقادير

العجين

- 250 غ فرينة
- كأس حليب
- نصف ملعقة قهوة من خميرة الخبز
- فرصة ملح
- ملعقة أكل سكر
- 4 بيضات
- 100 غ من المارجرين المذابة

المشروبات

- كأس سكر
- 3 كؤوس من الماء
- كأسان من مشروب البنش



تجهيز العجين

- نضع في إناء، الفرينة ونجعل فتحة وسطها ونضيف السكر، الملح وخميرة الخبز التي تكون قد أذيبت من قبل في نصف كأس من الحليب الدافئ، ومرشوش بملعقة قهوة من السكر ونخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية بكيفية جيدة وإضافة البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخلط دائما ثم نصب الحليب الباقي والمارجرين المذابة ونواصل الخلط لكي نتخلص من الحبيبات العجينية لنحصل على عجينة متجانسة وهنا نغطيها ونتركها تخمر في محيط دافئ.
- نضع في كسرونة السكر والماء ونترك الخليط يغلي حتى يتماسك وننزعه من على النار ونتركه يبرد ثم نضيف كأسين من مشروب البنش.
- ندهن القوالب ونملأها بملعقة أكل من العجينة ونتركها تخمر مرة ثانية ونضعها في صفيحة.
- ندخلها الفرن لمدة 25 إلى 30 دقيقة تقريبا.
- عندما تأخذ الحلوة اللون الذهبي ننزعها ونسكب عليها المشروبات ونتركها تشرب.
- نقدم الحلوة باردة. ****

ملاحظة:

- يمكننا إضافة الزبيب الى الخليط.
- يمكننا تعويض القوالب الصغيرة بقالب كبير.

بقلاوة الفارميسال

المقادير

للعجين :

- * 4 أعيار فرينة
- * عير من السمن
- * 4 ملاعق أكل زيت دون مذاق
- * قرصة ملح
- * ماء الزهر

للعقدة :

- * 3 أعيار من الكوكاو المرحي
- * ربع عير سكر
- * ملعقة أكل من منتوج الفينلا
- * ماء الزهر

تحضير العقدة :

- * نضع في إناء الكوكاو، السكر ومنتوج الفينلا ونصب ماء الزهر ونخلط الكل جيدا ثم نتركه جانبا.

تحضير العجين :

- * نضع في قصعة الفرينة ونجعل وسطها فتحة ونصب فيها السمن، الزيت وقرصة ملح ثم نخلط



الكل جهدا بين اليمين ونرشه شيئا فشيئا بماء الزهر مع مواصلة الخلط حتى نحصل على عجينة رطبة ومماسكة.

* نتركها جانبا لمدة ربع ساعة تقريبا.

* نقسم العجين الى كور فنحل كل كورة بواسطة الحلال ثم نضعها في آلة العجين كي نحصل على أوراق جد رقيقة.

* ندهن صينية (سنيوة) ونضع داخلها الأوراق العجينة الواحدة بجانب الأخرى ثم ندهنها بالسمن المذاب بواسطة فرشاة ونكرر العملية مع 5 طبقات الأخرى مع الدهن طبعا في كل مرة ونجعل فوقها طبقة من العقدة ثم نغلفها بالطبقات 5 المتبقية دون أن ننسى دهنها.

* نزين كل المساحة بالفارميسال وبواسطة سكين نزين العجين الخارجي للصينية ثم نقطع الحلوة الى مقروضات ونغرس وسطها حبة كوكاو ونرش الكل بقليل من السمن المذاب.

* ندخلها الفرن لمدة ساعة كاملة ثم ننزعها عند أخذها للون الذهبي.

* نسكب عليها العسل مباشرة بعد نزعها.

* نقدم البقلاوة في صحن ورقية.

تحضير عجينة الفارميسال :

* نحلل العجين المتبقي بالحلال ولكي نحصل على أوراق رقيقة نستعمل آلة العجين.

* نرشها بقليل من الفرينة ونتركها بضعة دقائق حتى تجف.

* نمررها في آلة من جهة «الفارميسال» *****

بيسكوي بالبنش

المقادير

للعجين :

4 بيضات

كأس تقريبا من السكر الرطب

كأس مارجرين مذابة

كأسان من الخمارة الكيميائية

ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

عصير وقشور برتقالة

150 غ فرينة

للشربات :

3 كؤوس من الماء

كأس سكر

كأسان من مشروب بنش



نضع في كسرونة السكر والماء ونتركه يغلي حتى يماسك ثم ننزعه من على النار ونتركه يبرد ثم نضيف كأسين من البنش.

تحضير العجين :

نضع في إناء البيض، السكر ومنتوج الفينلا ونخلط الكل جيدا بواسطة الخلاقة الكهربائية ثم نصب المارجرين ونواصل الخلط مع إضافة الخمارة الكيميائية والفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متجانسة.

نفرغ العجينة في قالب مدهون ومرشوش بالخبز اليابس المرحي (CHAPELURE).

ندخل القالب الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبا.

ننزع الحلوة من الفرن ونسكب عليها الشربات ونتركها تشرب وتبرد.

نقدم الحلوة باردة. *****

تارت بالشكولاتة

المقادير

العجينة :

3 ملاعق أكل من العسل

ملعقة أكل من الخل

4 ملاعق أكل من الزيت دون مذاق

ملعقة قهوة من البيكاربونات

بيضتان

كأس سكر

قرفة

الطليخة :

غاية شكولاتة سوداء

كأس شاي من الحليب

4 ملاعق أكل من السكر الرطب

4 ملاعق أكل من الكاكاو

ملعقة قهوة من المارجرين

المزيجين :

كشلة من الكوكاو المحمص والمرحي

الكريمة :

3 كؤوس من الحليب

كأس سكر

4 ملاعق أكل من الماييزينة

ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

تحضير العجينة :

نضع في إناء العسل، الخل، الزيت، البيكاربونات، البيض، السكر ونخلط الكل جيدا بكاف اليد ثم نضيف القرفة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة.

نترك العجينة جانبا.

نقسم العجينة الى قطعتين ونأخذ صينية مربعة وندهن ظهرها ثم نضع القطعة الأولى ونحللها بواسطة الخلال على كامل المساحة.

ندخلها الفرن لمدة 5 الى 10 دقائق تقريبا.

عند أخذها اللون الذهبي ننزعها ونتركها تبرد.

نكرر نفس العملية مع القطعة الثانية.

تحضير الكريمة :

نضع في كسرونة الحليب المغلي، السكر، منتوج الفينلا، الماييزينة ونجعلها على نار هادئة ونخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى نحصل على كريمة متماسكة.

ننزع الكريمة من على النار ونتركها تبرد.

نظلي مساحة القطعة الأولى ببطقة من الكريمة ونضع فوقها القطعة الثانية ونزين وجهها بطليخة الشكولاتة ونرشها بالكوكاو والمرحي ونتركها جانبا لتجف لمدة نصف يوم ثم نقطعها الى مستطيلات.

نقدم الحلوة في صحون ورقية.

تحضير الطليخة :

في كسرونة وعلى نار متوسطة نضع قطع الشكولاتة، الحليب، السكر، الكاكاو ونخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك الخليط حينئذ ننزع الخليط ونضيف له المارجرين *****

ملاحظة :

يمكننا تقطيع الحلوة الى مربعات أو مقروحات.

يمكننا تعويض الكوكاو بجوز الهند.

تارت بالفلان

المقادير

للعجين :

250 غ فريضة

قروضة ملح

ملعقة أكل من السكر

125 غ من المارجرين المذابة

بيضة

الماء

للتزيين :

ناباج (NAPPAGE) أو عسل

كوكاو محمص ومرحي

للفلان :

5 كؤوس من الماء

كأس ونصف سكر

بيضة

3 ملاعق أكل من غيرة اللحضة

3 ملاعق أكل من المايزينة

8 ملاعق أكل من الفريضة

ملون أصفر أو زعفران



✦ نضع في إناء الفريضة ونجعل فتحة وسطها لنضيف الملح، السكر، المارجرين والبيضة، ونحك الكل بين اليدين ثم نصب الماء حتى نحصل على عجينة متماسكة ويعدّها نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا.

✦ وعلى مائدة مرشوشة بالفريضة نحل العجينة بالحلال ونضعها في قالب مدهون ومرشوش بالفريضة ثم نتقب سطحها بواسطة شوكة.

تحضير الفلان :

✦ نُذَوِب اللحضة، المايزينة، الفريضة، البيضة والملون في كأسين من الماء ولكي نتخلص من الحبيبات نضع الخليط في مصفاة.

✦ في كسرونة وعلى نار هادئة نضع 3 كؤوس من الماء والسكر ونتركها تغلي ثم نضيف الخليط الأول مع مواصلة الخلط دائما بواسطة ملعقة خشبية وعندما يعقد الخليط ننزعه من على النار.

✦ نضع الخليط داخل القالب وندخله الفرن لمدة 25 الى 30 دقيقة تقريبا.

✦ ننزع القالب عند أخذ الحلوة اللون الذهبي.

✦ نزين وجه الحلوة بالناباج (NAPPAGE) أو بالعسل ونرشها بالكوكاو المرحي.

✦ نقدم الحلوة باردة. ****

تارت ورقية

المقادير

للعجين :

- * كأس سكر
- * بيضتان
- * 250 غ من المارجرين المذابة
- * 5 ملاعق أكل من العسل
- * ملعقة قهوة من البيكاربونات
- * فريزة

للكريمة :

- * كأس حليب
- * كأس سكر
- * 200 غ مارجرين طرية
- * بيضة

ملاحظة :

- * للحصول على حلوة كبيرة الحجم تضاعف المقادير.



* في كسرونة وعلى نار متوسطة نضع السكر، البيض، المارجرين، العسل والبيكاربونات ونخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي ثم ننزع الخليط ونضيف الفريزة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة ملساء ومتماسكة.

* نضع الكسرونة في حوض مائي ساخن ونتركها لمدة 15 دقيقة تقريبا.

* نقسم العجين الى 5 كويرات.

* ندهن ظهر الصينية ونحلل فوقها الكويرة الأولى بواسطة الحلال حتى نحصل على شكل خبزة دائرية.

* ندخلها الفرن لمدة 5 الى 10 دقائق تقريبا وننزعها عند أخذ الحلوة للون الذهبي وحين تبرد نسحبها برفق من على ظهر الصينية.

* نكرر العملية مع الأربعة كويرات المتبقية.

تحضير الكريمة :

* في كسرونة وعلى نار هادئة نضع الحليب، السكر، البيض ونخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي ثم ننزعه ونتركه يبرد ثم نضيف المارجرين الطرية مع الخلط.

* نطلي الخبزة الأولى بطبقة من الكريمة ونضع فوقها الخبزة الثانية مطلية هي الأخرى ونفلس الشيء مع الثالثة والرابعة.

* بواسطة سكين ننزع الجوانب الخارجية الزائدة ثم نطلي وجه الحلوة ومحيطها بطبقة من الكريمة.

* نرعي الخبزة الخامسة ونغلف بها الحلوة كلية (انظر الصورة) *****

تارتلات بكريمة شانتيي

المقادير

للعجين :

♦ 250 غ فريضة

♦ 125 غ مارغرين طرية

♦ ملعقة اكل من السكر

♦ قرصة ملح

♦ بيضة واحدة

♦ الماء

للتزيين :

♦ كريمة شانتيي (crème chantilly)

♦ جبلي

♦ كمشة من الكوكاو المرعي والمحمص جيدا

♦ كرز مجفف

تحضير العجين :

♦ نضع في قسعة الفريضة ونجعل وسطها فتحة،
نضيف الملح، السكر، المارغرين و البيضة نحك
الكل جيدا بين اليدين.

♦ نرش بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على
عجين متماسك.

♦ نتركه جانبا لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.

♦ وعلى مائدة مرشوشة بالفريضة نحلل العجين
بالحلال بسلك 2 مم.

♦ نضعها في قوالب مدهونة و مرشوشة بالفريضة

ثم نثقب سطحها بواسطة الشوكة.

♦ ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

♦ نخرجها من الفرن ونزعها من القوالب ونتركها
تبرد.

♦ نملأ التارتلات بكريمة شانتيي و هذا باستعمال
كيس التزيين.

♦ نزين وجه الطوة بقليل من الجبلي و الكوكاو،
و الكرز المجفف (انظر الصورة).*****

تارتلات بالبرتقال

المقادير

للعجين :

250 غ فريزة

125 غ مارغرين طرية

فرصة ملح

الماء

للشربات :

كاسان من الماء

كاس سكر

عصير حبة برتقال

برتقالتان

للعقدة :

100 غ سكر

100 غ مارغرين طرية

125 غ كوكاي مرحي متوسط

3 بيضات

ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

قشور حبة برتقال

تحضير العجين :

نضع في إناء الفريزة ثم نضيف الملح ومارغرين

مقطعة الى قطع صغيرة.



الخليط بالماء حتى نحصل على عجينة لمساء

وطرية ثم نتركها جانباً لمدة 15 دقيقة تقريباً.

على مائدة مرشوشة بالفريزة نحلل العجينة بالحلال بسمك 2 مم تقريباً.

نضعها في قوالب مدهونة ومرشوشة بالفريزة ثم نثقب سطحها بواسطة شوكة.

ندخلها الفرن لمدة 10 دقائق تقريباً وننزعها وهي بيضاء.

تحضير العقدة :

نضع في إناء السكر، الكوكاي، المارغرين، 3 صفار البيض، منتوج الفينلا وقشور برتقالة ونخلط الكل جيداً بواسطة ملعقة خشبية.

نخفق بياض البيض بواسطة شوكة ثم نضيف الى الخليط مع مواصلة الخلط دائماً.

نملأ القوالب بملعقة أكل من العقدة ونضع وسطها نصف دائرة من البرتقال تكون مفلاة من قبل في السيرو.

نضع القوالب على صفيحة وندخلها الفرن لمدة 20 الى 25 دقيقة تقريباً.

عند أخذ الحلوة للون الذهبي ننزعها ونصب عليها ملعقتين أكل أو ثلاثة من السيرو البارد.

نقدم الحلوة في صحون ورقية كبيرة.

تحضير السيرو :

نغلي السكر وعصير البرتقال في كسرونة وعلى نار متوسطة حتى نحصل على خليط متماسك.

نضيف دوائر برتقاليتين في الكسرونة ونتركها لمدة 10 دقائق تقريباً ثم ننزعها ونتركها تبرد وبعد ذلك نقطر الدوائر ثم نقطع كل دائرة الى قطعتين لتزين الحلوة.*****

تين بربري

المقادير

للعجين :

- ✦ كلغ من عجينة اللوز (بيضاء)
- ✦ ملون أصفر، أخضر، أحمر
- ✦ غلبة شكولاتة سوداء
- ✦ كأس مايونيز

للعقدة :

- ✦ كأسان من الكوكاو المرحي (متوسط)
- ✦ نصف كأس سكر رطب
- ✦ ماء الزهر

تحضير العقدة :

- ✦ نضع في إناء الكوكاو، السكر ونصف ماء الزهر
- ✦ مع الخلط الجيد حتى نحصل على عقدة متماسكة.

تحضير العجين :

- ✦ نلون عجينة اللوز بالأصفر ثم نخلطها بالمايونيز

حتى نحصل على عجينة متماسكة.

- ✦ نشكل كويرات ونضع وسطها قليلا من العقدة
- ✦ نشرع في تشكيل الكويرة حتى نحصل على فرازة (TOUPIE) ونضغط على جهتها العلوية
- ✦ عند الإنتهاء من تشكيل الكويرات نضعها على صفيحة ونزين وجهها على نصفين الأول أحمر

والثاني أخضر وبواسطة محقنة (SERINGUE)

نضع نقاط من شكولاتة مذابة (مذابة في 3 ملاعق ماء).

- ✦ نترك الحلوة تجف ثم نقدمها في صحون ورقية (انظر الصورة) *****

ملاحظة :

- ✦ يمكننا استعمال هذه العجينة لتشكيل حلويات أخرى (فواكه).



حلوة بالبيمو

المقادير

للعجين :

♦ 125 مارجرين مذابة

♦ 2 ملاعق اكل سكر رطب

♦ 2 ملاعق اكل عسل

♦ بيضة واحدة

♦ كيس من خمارة كيميائية

♦ 1/2 ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

♦ ملعقة اكل من الكاكاو

♦ الفرينة

للتزيين :

♦ غلبة بيمو مرجحة (بسكوي)

♦ معجون المشماش + عسل

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء المارجرين، سكر، منتوج الفينلا، البيضة، الكاكاو والعسل نخلط الكل جيدا بلك اليد.

♦ نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين طري و متماسك نشكل حرايبش و نقطعها إلى مقروضات ثم نضعها في صفيحة غير مدهونة ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

♦ ننزع الحلوة من الفرن و نتركها تبرد.

♦ نغسل الحلوة في الخليط (معجون + عسل) ثم نكسوها بالبيمو المرحي.

♦ تقدم الحلوة في صحون ورقية (انظر الصورة). *****

حلوة بالكراميل

المقادير

- * لتر من الحليب
- * كأس من السميد
- * قرصة ملح
- * كمشة من الزبيب
- * نصف كأس من السكر
- * 28 قطعة سكر
- * 4 بيضات



* نغلي في كسرونة الحليب مع الملح.

* ثم نضيف السميد شيئاً فشيئاً مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية.

* نترك بعد ذلك الكسرونة على النار لمدة 5 دقائق.

* نضيف أيضاً السكر مع الخلط دائماً وهذا لمدة دقيقتين.

* ننزعها من على النار ونضيف الزبيب الذي يكون قد غُسل من قبل في ماء دافئ.

* نقطر الزبيب ثم نضيف 4 بيضات الواحدة تلو الأخرى.

* نغلي في كسرونة قطع السكر مع 4 ملاعق أكل من الماء على نار متوسطة ثم ننزعها عند أخذ الكراميل اللون الذهبي.

* نمرر الكراميل على حواف القالب وعندما تجمد نضيف الخليط.

* ندخله الفرن لمدة 40 دقيقة.

* ننزع الحلوة دافئة من القالب في صحن ونضعها في الثلاجة.

* تقدم الحلوة باردة.*****

حلوة بالميرانف

المقادير

- * 8 حبات بيض
- * 400 غ سكر
- * 300 غ فريضة
- * نصف كيس خمارة كيميائية
- * ملعقة قهوة من منتوج الفينلا
- * ملعقتان اكل من الكاكاو
- * معجون المشماش

للميرانف :

- * 2 بياض البيض
- * 150 غ سكر
- * قطرات من عصير الليمون أو قرصة ملح

للطليّة :

- * غلبة شكولاتة سوداء
- * كاس شاي من الحليب
- * 4 ملاعق من السكر الرطب
- * 4 ملاعق من الكاكاو
- * ملعقة قهوة من المارغرين



تحضير العجين :

* نضع البيض، السكر، ومنتوج الفينلا في إناء فوق حمام مائي ساخن ونخفق جيدا بواسطة خفاقة كهربائية حتى نحصل على خليط رغوي ثم نضيف الخمارة الكيميائية والفريضة والكاكاو ونخلط بواسطة ملعقة خشبية.

* نضع العجين في قالب مدهون ومرشوش بالخبز الباس المرعي (CHAPEURE) ثم ندخله الفرن لمدة 20 الى 25 دقيقة تقريبا.

* ننزع الحلوة ونتركها تبرد.

* نقطعها الى قسمين أو ثلاثة ونحشوها بالمعجون ثم نلفها كلية بالشكولاتة ونزينها بالميرانف المهرس وبعد ذلك نرشها بالكاكاو (انظر الصورة).

تحضير الطليّة :

* نضع في كسرونة قطع الشكولاتة، الحليب، السكر والكاكاو ونخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية ثم نضعها على نار متوسطة حتى يعقد الخليط وبعد نزعها نضيف المارغرين.

تحضير الميرانف :

* نضع بياض البيض وقطرات من الليمون في إناء فوق حمام مائي ساخن ونخفق جيدا بواسطة خفاقة كهربائية ثم نضيف السكر مع مواصلة الخفق حتى نحصل على خليط متماسك ولامع.

* وفي صينية مدهونة ومرشوشة بالفريضة وبواسطة كيس التزيين أو ملعقة نشكل أصناف الميرانف ثم ندخلها في فرن دافئ لمدة ساعة تقريبا على أن نترك باب الفرن مفتوحا قليلا.

* نترك الميرانف يبرد نهائيا في الفرن. ****

* تذوب الفوندون (FONDANT) فوق حمام مائي ساخن ثم نلزمه ونضيف له المارجرين الطرية مع الخلط بواسطة خلاقة كهربائية مع إضافة منتوج الفتيلا والكاكاو ونواصل الخفق حتى نحصل على كريمة طرية وملساء.

تحضير العجين :

* نضع البيض، السكر ومنتوج الفتيلا في إناء فوق حمام مائي ساخن ونخفق جيدا بواسطة خلاقة كهربائية حتى نحصل على خليط رغوي ثم نضيف الفرينة ونخلط بواسطة ملعقة خشبية.

* نضع العجين في قالب مدهون وندخله الفرن لمدة 25 دقيقة تقريبا.

* نزع الحلوة ونتركها تبرد.

* نغلف الحلوة كلية بالكريمة ونزين محيطها ببسكوي مرحي أو كوكاو مرحي أو فارميسال الشكولاتة وبواسطة كيس التزيين نزين وجهها (انظر الصورة). *****

ملاحظة :

* للحصول على حلوة كبيرة نضاعف المقادير ونحشوها بكريمة الزبدة.



حلوة بكريمة الزبدة

المقادير

للعجين :

* كأس بيض = (4 بيضات)

* كأس سكر

* ملعقة قهوة من منتوج الفتيلا

* كأس ونصف فرينة

لكريمة الزبدة :

* 4 ملاعق أكل مملوئة من الفوندون (FONDANT)

* 125 غ من المارجرين (طرية)

* ملعقة أكل من الكاكاو

* ملعقة قهوة من منتوج الفتيلا

حلويات محشوة بالقوشرات

المقادير

- * 250 غ مارجرين طرية
- * بيضة
- * 2 صفار بيض
- * نصف كأس سكر رطب
- * ملعقة قهوة من منتج الفينلا
- * نصف كيس من الخمارة الكيميائية
- * الفرينة
- * علبتان من القوشرات
- * 2 بياض البيض
- * كوكاو مرعي
- * عسل
- * علبه شكولاته

تحضير العجين :

- وتتركها جانبا لمدة 10 دقائق تقريبا.
- نحلل العجينة بالحلال بسمك 2 مم تقريبا.
- نقطع القوشرات الى قطعتين ونضع كل قطعة وسط العجين ونطويها مرتين على نفسها وبواسطة سكين نقطع الجوانب الزائدة ونغلقها جيدا.
- نخفق قليلا بياض البيض ونغرس فيه الحلوة ثم

- نضع في إناء المارجرين الطرية، السكر، صفار البيض، بيضة، منتج الفينلا ونخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة الكيميائية والفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة



الطريقة الثانية :

- نغلفها بالكوكاو والمرعي ونضعها في نفس الوقت على صفيحة غير مدهونة.
- ندخلها الفرن لمدة 20 الى 25 دقيقة تقريبا وحين ننزعها نتركها تبرد.
- نغرس الحلوة في العسل الدافئ، ونقدمها في صحن ورقية.
- يمكننا طلي الحلويات بشكولاته مذاقة مع ملعقتين اكل من الماء على حمام مائي ساخن والإسفناء عن العسل (انظر الصورة) *****

خبيرات بالشكولاتة

المقادير

للعجين :

✦ نصف كأس من الزيت دون مذاق

✦ كأس من الحليب

✦ كأس من السكر تقريبا

✦ بيضتان

✦ بياض بيضة

✦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

✦ ملعقة أكل (ملوثة نسيبا) من خميرة الخبز.

✦ كيس من الخمارة الكيميائية

✦ الفرينة

✦ قطعة صغيرة من المارجرين

✦ صفار بيضة (للترين)

✦ فارميسال الشكولاتة

تحضير العجين :

✦ نضع في إناء البيض، السكر، الحليب، الزيت،

منتوج الفينلا، الخمارة، خميرة الخبز مذابة من

قبل في حليب دافئ ونخلط الكل جيدا بواسطة

خفافة كهربائية حتى نحصل على خليط أبيض.

✦ نضيف الفرينة شيئا فشيئا ونخلط باليد حتى

نحصل على عجينة لاصقة مثل عجينة (المسمن).

✦ نغطيها ونتركها جانبا لمدة ساعة تقريبا وحين

يتضاعف حجمها نلمها بالمارجرين المذابة.

✦ نقسم العجينة الى كويرات على شكل حبة

مديرين ثم نشكل خبيرات صغيرة ونفتح طولها

ونضع داخلها ملعقة قهوة من فارميسال

الشكولاتة ثم نغلقها جيدا ونضعها في صفيحة

مدهونة ومرشوشة بالفرينة ونتركها تظمر مرة

ثانية.

✦ بواسطة فرشاة تدهن وجهها بخليط من صفار

البيض وملعقة أكل من الحليب وندخلها الفرن لمدة

20 الى 25 دقيقة تقريبا.

✦ عندما تأخذ الحلوة اللون الذهبي

نأخذها. *****

صابلي بالمعجون

المقادير

للعجين :

♦ 500 غ فريشة

♦ 150 غ سكر

♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينيل

♦ 250 غ مارغرين مذابة

♦ 3 إلى 4 بيضات

للتزيين :

♦ معجون المشماش

♦ الكوكاز المرعي

♦ جبلي

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء الفريشة، السكر ومنتوج الفينيل ثم نصب المارغرين المذابة نحك جيدا بين اليدين ثم نضيف البيض الواحدة تلو الأخرى مع مواصلة الخلط حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية.

♦ نخل العجين بالحلال بسمك نصف سم.

♦ نقطع العجين بالطابع (بيضوي).

♦ نقطع العجين بالطابع البيضوي الآخر يكون مفتوح في الوسط.

♦ نضع القطع في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفريشة.

♦ ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.

♦ ننزعها من الفرن و نتركها تبرد.

♦ نظلي القطع الغير مثقوبة بالمعجون و نضع

لونها القطع المثقوبة المطلية هي أيضا بالمعجون
لزين و جهها بالكوكاز و نضع في وسطها قليل من
الجبلي *****

ملاحظة :

♦ يمكننا تقطيع العجين بأي طابع من أنواع الطوابع

سكندريات بالقطايف

المقادير

للعجين :

300 غ فريضة

150 غ مارغرين مذابة

قرصة ملح

2 ملاعق أكل لحضة غيرة

الماء

2 إلى 3 كويرات قطايف

العسل

للتزيين :

3 أعبار من الكوكاو المرحي

1/2 عبر سكر

ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

1/2 عبر مارغرين مذابة

تحضير العجين :

نضع في إناء الفريضة، اللحضة غيرة و الملح
نخلط الكل جيدا.

نصب المارغرين و نك بين اليدين ثم نبلل
بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين
متماسك و طري، نتركه جانبا لمدة 15 إلى 20
دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة:

في إناء نضع الكوكاو، السكر و منتوج الفينلا و
نرش بالمارغرين و نخلط الكل جيدا.
نخل العجين بالحلال بسمك أمم.
نضع طبقة من القطايف فوق كل المساحة و



نضيف طبقة من العقدة فوقها ثم نطويها وندورها من
2 إلى 3 مرات على نفسها حتى نتحصل على
حربوش.
ننزع الطوة من الفرن ونغطسها مباشرة في
العسل.
نكرر العملية حتى نهاية العجين.
نقدم السكندريات في صحن فضية.*****

فطائر بالمعجون

المقادير

500 غ فريضة

قرصة ملح

ملعقتان أكل من الماييزينة

3 ملاعق أكل من السكر

ملعقتان أكل من المارغرين الطرية

بيضة

كيس خمارة كيميائية

ملعقة قهوة من منتوج الفينولا

ملعقة أكل من خميرة الخبز

حليب دافئ

الزيت للقلي

معجون المشماش

سكر

تحضير العجين:

نضع في قصعة الفريضة ونجعل وسطها فتحة ونضيف الملح، الماييزينة، السكر، الخمارة الكيميائية، منتوج الفينولا، البيضة المارغرين وخميرة الخبز المذابة في قليل من الحليب الدافئ.

ثم نخلط الكل جيدا بواسطة اليدين.

نبلل الخليط بالحليب حتى نحصل على عجينة لاصقة ثم نغطيها ونتركها جانبا حتى يتضاعف حجمها.

وعلى مائدة مرشوشة بالفريضة نحلل العجينة بالحلال بسمك نصف سم ثم نقطعها بواسطة

كأس الى دوائر ونضعها في صينية مرشوشة بالفريضة ونتركها تخمر مرة ثانية لمدة نصف ساعة تقريبا.

نسخن الزيت في مقلاة ونضع الحلوة داخلها ونصب عليها الزيت بواسطة ملعقة خشبية حتى تنتفخ.

ننزعها عند أخذها اللون الذهبي.

نقطر الفطائر في مصفاة.

بواسطة سكين نفتح الفطائر من جهة واحدة ثم

نحشوها بملعقة قهوة من المعجون ونرشها

بالسكر (انظر الصورة) *****



قوُفر

المقادير

للعجين :

- * 250 غ مارغرين طرية
- * ملعقتان أكل من السكر الرطب
- * ملعقة قهوة من متروج الفينيل
- * 3 بيضات
- * 3 ملاعق أكل من الماييزينة
- * كيس خمارة كيميائية أو نصف ملعقة من البيكاربونات
- * فرينة
- * غسل
- * جوز الهند

الموازم :

- * قالب خاص للقوُفر
- * طابع (شكل القلب)



ملاحظة :

- * يمكننا الاحتفاظ بهذه الحلوة لعدة أسابيع.

- * نضع في إناء المارغرين الطرية، السكر، متروج الفينيل ونخلط الكل جيدا بكف اليد ونضيف البيض ونواصل الخلط مع إضافة الماييزينة، الخمارة الكيميائية والفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- * نحال العجينة بالحلال بسبك نصف سم ونقطعها بطابع (نوشكل قلب).
- * ندهن القالب بالزيت ثم نسخن جوانبه.
- * نضع الأشكال العجينية داخل القالب ونغلقه جيدا لنحصل على شكل جيد «للقوُفر» ثم نقلب القالب لمراقبة نضج العجينة ثم ننزعها بواسطة سكين ونكرر العملية مع باقي العجينة.
- * لنحصل على شكل جيد لحلوة (القوُفر) نقطع جوانبها الخارجية والزائدة بواسطة سكين أو مقص.
- * نغسل الحلوة في العسل ونرشها بجوز الهند أثناء تقديمها. ****

كورباي بالمعجون

المقادير

♦ 4 بيضات من الحجم الكبير

♦ كأس سكر

♦ نصف كأس زيت دون مذاق

♦ نصف كأس مارغرين مذابة

♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينولا

♦ ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية

♦ 500 غ من جوز الهند

♦ فريشة

♦ معجون المشمش



لحضير المعجون :

♦ نضع في إناء البيض، السكر، الزيت، المارغرين المذابة، منتوج الفينولا والخمارة الكيميائية ثم نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية.

♦ نقسم الخليط الى قسمين فنضيف للقسم الأول ملعقتين أكل من جوز الهند ثم الفريشة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة.

ونضيف للقسم الثاني من الخليط جوز الهند مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية حتى نحصل على خليط أو عقدة طرية تقريبا.

♦ على مائدة مرشوشة بالممايزينة نحلل العجينة بالحلال وبواسطة كأس نقطعها الى دوائر بسمك 2 مم.

♦ ندهن القوالب ونرشها بالممايزينة ثم نضع دوائر العجين على المحيط الداخلي للقالب ونملأها بملعقة قهوة من المعجون ثم نرشها بجوز الهند ونضيف ملعقة قهوة مملوءة بالعقدة ونرشها مرة أخرى بجوز الهند.

♦ نضع القوالب على صفيحة وندخلها الفرن لمدة 15 الى 20 دقيقة تقريبا ثم نخرجها عند أخذ الحلوة للون الذهبي وبتركها تبرد.

♦ نزين الحلوة بالورود والأوراق الخضراء والأيادي المصنوعة من عجينة (عجينة البقلاوة) (انظر الصورة).*****

ملاحظة :

♦ يمكننا تغيير التزيين باستعمال الحلوة الفضية وذلك قبل طهيها.



كورني بجوز الهندي

للعجين :

- * نصف كأس من المارجرين المذابة
- * نصف كأس من الزيت دون مذاق
- * نصف كأس من الحليب
- * ملعقة أكل من السكر
- * فريشة
- * عسل

للعقدة :

- * 3 اعمار من جوز الهند مرحي
- * عير من السكر الرطب
- * قشور ليمونة أو منتج الفينلا
- * 3 أو 4 بيضات

للتزيين :

- * حلوة فضية

تحضير العجين :

- * نضع في إناء المارجرين، الزيت، العسل والسكر ونخلط الكل جيدا بكف اليد ونواصل الخلط مع إضافة الفريشة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة وسهلة التكوير.
- * نترك العجينة جانباً.

تحضير العقدة :

- * نضع في إناء جوز الهند المرحي، السكر، قشور الليمون والبيض الواحدة تلو الأخرى ونخلط الكل جيدا بواسطة الأصابع حتى نحصل على عقدة متماسكة.
- * نحلل العجينة بالحلال بسمك 2 مم تقريبا وبواسطة جرارة نقطعها الى مربعات صغيرة ضلعها 8 سم فنضع العقدة من الزاوية الى

الزاوية المقابلة ونغلق الجانبين المتبقيين الواحد على الآخر وبذلك نحصل على كورني ونزين وجه الحلوة بالفراص (انظر الصورة).

* نضع الحلوة في صينية غير مدهونة ثم ندخلها الفرن لمدة 15 الى 20 دقيقة تقريبا.

* عند أخذ الحلوة للون الذهبي ننزعها ونغطسها في العسل ونقطرها في مصفاة ونزينها بالحلوة الفضية. ****

كويرات بالفارميسال

المقادير

للمعجين :

♦ 4 بيضات

♦ كأس سكر رطب

♦ 250 غ مارجرين طرية

♦ 2 ملاعق أكل من الكاكاو

♦ كيس من الخمارة الكميائية

♦ الفرينة

للتزيين :

♦ معجون المشماش

♦ فارميسال الشكولاتة

♦ الكوكاو المرعي (خشن)

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء المارجرين الطرية، السكر، البيض و الكاكاو و نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين متماسك و طري، نشكل كويرات.

♦ نضع الكويرات في صينية مدهونة و مرشوشة بقليل من الفرينة، ندخل الصينية الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا، ننزع الحلوة و نتركها تبرد.

♦ نغطس الحلوة في المعجون ثم نغلفها بالفارميسال الشكولاتة أو الكوكاو المرعي.

♦ تقدم الحلوة في صحون ورقية (انظر الصورة).....

كويرات بالقطايف

المقادير

للعجين :

- ♦ 3 إلى 4 كويرات قطايف
- ♦ 100 غ مارغرين
- ♦ حلوة فضية
- ♦ العسل

للعقدة :

- ♦ 2 كؤوس من الكوكاو، المرحي
- ♦ 2 ملاعق أكل من السكر
- ♦ ملعقة قهوة من منتج الفينلا
- ♦ ملعقة أكل من المارغرين المذابة
- ♦ ماء الزهر

تحضير العجين :

- ♦ نخلط في إناء الكوكاو، السكر، منتج الفينلا و المارغرين ثم نرش بماء الزهر حتى حصولنا على عقدة متماسكة و طرية.
- ♦ نشكل كويرات صغيرة بالقطايف (بحجم مندرين)
- ♦ نقوم بفتح كويرات القطايف ثم نضع داخلها ملعقة قهوة من العقدة و نضع في نفس الوقت في سنيوة مدهونة.
- ♦ و في الأخير نرش كل المساحة بقليل من المارغرين المذابة.



♦ نزينها بالحلوة الفضية.

♦ تقدم كويرات القطايف في صحنون فضية (أنظر الصورة).*****

♦ نخل السنيوة القرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

♦ ننزع الحلوة عند أخذها اللون الذهبي.

♦ نسكب عليها مباشرة العسل و نتركها تبرد.

كيك بارد بالبيمو

المقادير

- ♦ علية ونصف من البيمو
- ♦ 15 ملعقة اكل من غيرة للحضه
- ♦ 15 ملعقة اكل من الماء
- ♦ 15 ملعقة اكل من السكر
- ♦ 13 ملعقة اكل من الكاكاو
- ♦ مملعتان اكل (مملوطة) من المارجرين الطرية

تحضير العجين :

- ♦ على نار هادئة نضع كسرونة فيها غيرة اللحضه، السكر، الكاكاو، الماء، المارجرين ونخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي ثم ننزعه.
- ♦ نضيف البيمو المقطع الى اربعة ونخلط جيدا ونتركه جانبا يشرب لمدة ساعة تقريبا.
- ♦ وخلال هذه المدة نخلطه برفق (من الأسفل الى الأعلى) بواسطة ملعقة خشبية وهذا كل 15 دقيقة.
- ♦ نضع داخل قالب الكيك قطعة بلاستيكية أو قطعة سيلوفان (CELLOPHANE) وعلى مائدة مرشوشة بالفريشة نضع الخليط ونشكل حريوش ونجعله داخل القالب ثم نبسطه باليد حتى يأخذ شكل كيك.
- ♦ نغلفه جيدا ونضعه في الثلاجة حتى يتماسك وهذا لمدة 3 الى 4 ساعات تقريبا.
- ♦ عند تقديمه ننزعه من القالب ونزينه ثم نقطعه الى شطائر (انظر الصورة). *****

ملاحظة :

- هناك طريقة ثانية
- ♦ نغلف الحريوش بالسيلوفان فقط دون استعمال قالب الكيك.

كيك بالتين

المقادير

العجين :

♦ 8 حبات من التين الجاف

♦ 125 غ مارغرين طرية

♦ 125 غ سكر رطب

♦ 2 بيضات

♦ قشور الليمونة

♦ 1/2 كيس من الخمارة الكميائية

♦ 150 غ من الفرينة

♦ ملعقة اكل من عصير الليمون

تحضير العجين :

♦ نضع في اناء المارغرين الطرية مع السكر و نخفق جيدا بواسطة كهربائي حتى نحصل على خليط ابيض.

♦ ثم نضيف إلى الخليط بيضة واحدة مع الخفق دائما.

♦ وعند حصولنا على خليط رطب، نضيف نصف الكمية من الفرينة و نضيف البيضة الثانية و نصف الفرينة الباقية مع الخمارة الكميائية و عصير الليمون و القشور المبشورة رقيقة جدا و قطع التين الصغيرة التي تكون قد قطعت من قبل.

♦ نخلط الكل برفق، نضع العجين في قالب مدهون و ندخله الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبا.

♦ نخرج الكيك من الفرن و ننزعه من القالب و نتركه يبرد.

كيك بالسميد

المقادير

للمعجن :

♦ 250 غ من السميد = (كأس و نصف)

♦ 200 غ من السكر الرطب = (كأس)

♦ 125 غ من جوز الهند = (كأس تقريبا)

♦ نصف كأس من الزيت دون مذاق

♦ 4 بيضات

♦ كرز مجفف (حوالي 250 غ)

للتزيين :

♦ جيلي او معجون المشمش

♦ جوز الهند

تحضير العجين :

♦ نخلط في إناء كبير السميد، جوز الهند ثم نضيف الزيت، البيض و السكر ونخفق الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي حتى نتحصل على عجينة متجانسة.

♦ نفرغ العجين في قالب مدهون و نضع فوقه الكرز المجفف، ندخله الفرن لمدة 30 إلى 35 دقيقة تقريبا.

♦ نتركه و نتركه يبرد.

♦ نطلي وجه الكيك بالجيلي أو المعجون ثم نرشه بجوز الهند (أنظر الصورة) *****

ملاحظة :

♦ يمكننا تحضير حلويات منفردة في قوالب صغيرة مع وضع فوق كل واحدة منها جبات من الكرز المجفف.

لامونة

المقادير

- * 4 أعبار فريضة
- * عيز سكر وطب
- * قشور ليمونة
- * ملعقة أكل من خميرة الخبز
- * كيس من الخمارة الكيمائية
- * حليب دافئ



ملاحظة :

- * يمكننا تشكيل كويرات منفردة وكذلك تزيينها بصغار البيض ورشها بالجلجلان.

- * نترك الخبزة تخمر مرة ثانية، نخلط صفار البيض وملعقة أكل من الحليب ثم ندهن الخبزة بواسطة فرشاة.
- * ندخلها الفرن (حرارة متوسطة) لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.
- * نزعها عند أخذها اللون الذهبي.
- * نتركها تبرد ونرشها بالسكر الرطب.*****

ونتركها جانبا.

- * عندما يتضاعف حجم العجينة نلمها حينئذ بقطعة المارجرين المذابة ثم نشكل كويرات بحجم بيضة ونضع وسط صينية مدهونة ومرشوشة بالفريضة كويرة واحدة تحاط بها 6 كويرات وهذه الأخيرة تحاط هي الأخرى بـ 12 كويرة وهكذا نحصل على خبزة كبيرة (انظر الصورة).

تحضير العجين :

- * نضع في قصعة الفريضة ثم نضيف السكر الرطب، قشور ليمونة، خمارة كيمائية وخميرة الخبز مذابة من قبل في قليل من الحليب الدافئ، ونخلط الكل جيدا.
- * نصب الحليب الدافئ شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة لصقة مثل (عجينة المسمن) ثم نغطيها



ملاحظة:
 * يمكننا رش الحلو بالسكر أثناء نضجها
 النصف.

مادلان

المقادير

- * 4 بيضات
- * كأس سكر
- * تقريبا كأس من المارجرين المذابة
- * ملعقة قهوة من منتوج الفينلا
- * كيسان من الخمارة الكيميائية
- * كأسان من الفرينة

تحضير العجين:

* نضع في إناء البيض، السكر، منتوج الفينلا ونخفق الكل جيدا بواسطة خفاقة كهربائية ثم نصب المارجرين المذابة مع مواصلة الخفق ونضيف الفرينة والخمارة الكيميائية مع الخفق دائما.

* نترك الخليط جانبا لمدة 10 دقائق تقريبا.

* نضع الصحون الورقية داخل القوالب ثم نملأها بملعقة أكل مملوءة بالعجين.

* نضع القوالب على صفيحة وندخلها الفرن لمدة

20 إلى 25 دقيقة تقريبا.

* ننزع المادلان من الفرن ونتركه يبرد (انظر

الصورة).*****

مثلثات بالشكولاتة

المقادير

للعجين :

- ♦ كأس من الفلان الفنيلا
- ♦ ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- ♦ 250 غ من المارجرين المذابة
- ♦ 3 بيضات
- ♦ ملعقة قهوة من الخمارة الكميائية
- ♦ الفرينة

للتزيين :

- ♦ علبة شكولاتة
- ♦ معجون المشماش
- ♦ حلوة متنوعة

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء الفلان ومنتوج الفنيلا ثم نصب المارجرين، نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي أو يدوي ثم نضيف البيض ونخلط الكل بكف اليد مع إضافة الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة متماسكة.

♦ نحلل العجين بالحلال بسمك 2 مم تقريبا ثم نقطعه بواسطة الطابع إلى مثلثات.

♦ نضع المثلثات في صينية مرشوشة بالفرينة.

♦ ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.

♦ ننزعها من الفرن ونتركها تبرد.

♦ نلصق كل مثلثين بالمعجون في الإتجاه المعاكس ثم نطلي وجه الحلوة بشكولاتة (المذابة في حمام مائي ساخن مع ملعقة أكل من الماء و

قليل من المارجرين).

♦ نزين المثلثات بالحلوة المتنوعة (انظر الصورة). *****



مشمشات

المقادير

للعجين :

♦ 200 غ من المارجرين المذابة

♦ بيضتان

♦ 3 ملاعق أكل من السكر

♦ ملعقة قهوة من معطر المشمش

♦ كبس من الخمارة الكيميائية

♦ فريضة

للتزيين :

♦ معجون المشمش

♦ 200 غ جوز الهند

♦ عجينة اللوز بيضاء

♦ ملون أخضر

♦ كاكاو

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء المارجرين، السكر، المعطر والبيض ونخلط جيدا مع إضافة الخمارة الكيميائية والفريضة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة طرية.

♦ نُشكل كويرات صغيرة ونضعها في صينية مدهونة ومرشوشة بالفريضة.
♦ ندخل الصينية في فرن متوسط الحرارة.
♦ وعند أخذ الحلو للون الوردي ننزعها ونتركها تبرد.
♦ نلصق كل قطعتين من الحلو بالمعجون.

♦ نغسل الحلو في المعجون ثم نلفها بجوز الهند.
♦ نقوم بتزيين الحلو.
♦ للتزيين :

♦ نلون عجينة اللوز أيضا بالكاكاو ونشكل كويرات صغيرة.

♦ نلون عجينة اللوز أيضا بالكاكاو ونشكل كويرات صغيرة.
♦ نقدم الحلو في صحون ورقية (انظر الصورة) *****

مقروضات بالجلجلان

المقادير

للعجين :

♦ 250 غ مارغرين طرية

♦ كأس سكر رطب

♦ 2 صفار البيض

♦ 2 بيضات

♦ ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية

♦ تقريبا كأس من الجلجلان المحمص

♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

♦ الفرينة

♦ 2 بياض البيض

♦ 250 غ من الجلجلان الغير محمص

♦ العسل

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء المارغرين، السكر، صفار البيض، الجلجلان المحمص، 2 بيضات و منتوج الفينلا.

♦ نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا مع مواصلة الخلط حتى حصولنا على عجينة متماسكة.

♦ نشكل حرايبش و نقطعها إلى مقروضات.

♦ نخفق قليلا بياض البيض بالشوكة ثم نغمس فيه المقروضات و نغلفها بالجلجلان الغير محمص.

♦ نضع الحلويات في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.

♦ ننزع الحلوة من الفرن و نغمسها مباشرة في العسل، نقطرها في مصفاة.

♦ تقدم الحلوة في صحنون فضية (انظر الصورة). *****

ملاحظة :

♦ يمكن تقطيع العجين إلى مكعبات بدلا من المقروضات.

لامونة

المقادير

* 4 أعبار فرينة

* عبر سكر رطب

* قشور ليمونة

* ملعقة أكل من خميرة الخبز

* كيس من الخلطة الكيمائية

* حليب دافئ



ملاحظة :

* يمكننا تشكيل كويرات منفردة وكذلك تزيينها بصغار البيض ورشها بالجلجلان.

* نترك الخبزة تخمر مرة ثانية، نخلط صفار

البيض وملعقة أكل من الحليب ثم ندهن الخبزة بواسطة فرشاة.

* ندخلها الفرن (حرارة متوسطة) لمدة 20 الى 25 دقيقة تقريبا.

* نتركها عند أخذها للون الذهبي.

* نتركها تبرد ونرشها بالسكر الرطب.*****

ونتركها جانبا.

* عندما يتضاعف حجم العجينة نلمها حينئذ بقطعة المارجرين المذابة ثم نشكل كويرات بحجم بيضة ونضع وسط صينية مدهونة ومرشوشة بالفرينة كويرة واحدة تحاط بها 6 كويرات وهذه الأخيرة تحاط هي الأخرى بـ 12 كويرة وهكذا نحصل على خبزة كبيرة (انظر الصورة).

تحضير العجين :

* نضع في قصعة الفرينة ثم نضيف السكر الرطب، قشور ليمونة، خمارة كيمائية وخميرة الخبز مذابة من قبل في قليل من الحليب الدافئ، ونخلط الكل جيدا.

* نصب الحليب الدافئ شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة لصقة مثل (عجينة المسمن) ثم نغطيها

المقادير

للمعجين :

- ♦ 200 غ من المارجرين المذابة
- ♦ بيضتان
- ♦ 3 ملاعق أكل من السكر
- ♦ ملعقة قهوة من معطر المشماش
- ♦ كيس من الخمارة الكيمائية
- ♦ فريئة

للتزيين :

- ♦ معجون المشماش
- ♦ 200 غ جوز الهند
- ♦ عجينة اللوز بيضاء
- ♦ ملون أخضر
- ♦ كاكاي

تحضير العجين :

- ♦ نضع في إناء المارجرين، السكر، المعطر والبيض وتخلط جيدا مع إضافة الخمارة الكيمائية والفريئة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة طرية.

- ♦ نُشكل كويرات صغيرة ونضعها في صينية مدهونة ومرشوشة بالفريئة.
- ♦ ندخل الصينية في فرن متوسط الحرارة.
- ♦ وعند أخذ الحلوة للون الوردي ننزعها ونتركها تبرد.
- ♦ نلصق كل قطعتين من الحلوة بالمعجون.

- ♦ نغمس الحلوة في المعجون ثم نغلفها بجوز الهند.
- ♦ نقوم بتزيين الحلوة.
- ♦ للتزيين :

- ♦ نلون عجينة اللوز أيضا بالكاكاي ونشكل كويرات صغيرة.

- ♦ نلون عجينة اللوز أيضا بالكاكاي ونشكل كويرات صغيرة.
- ♦ نقدم الحلوة في صحون ورقية (انظر الصورة).*****

للصورة : *****

مثلثات بالشكولاتة

المقادير

للعجين :

- ♦ كأس من الفلان الفنيلا
- ♦ ملعقة قهوة من منتج الفنيلا
- ♦ 250 غ من المارجرين المذابة
- ♦ 3 بيضات
- ♦ ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية
- ♦ الفرينة

للتزيين :

- ♦ علبه شكولاتة
- ♦ معجون المشماش
- ♦ حلوة متنوعة

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء الفلان ومنتوج الفنيلا ثم نصب المارجرين، نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي أو يدوي ثم نضيف البيض و نخلط الكل بكف اليد مع إضافة الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة متماسكة.

♦ نخلط العجين بالحلال بسمك 2 مم تقريبا ثم نقطعه بواسطة الطابع إلى مثلثات.

♦ نضع المثلثات في صينية مرشوشة بالفرينة.

♦ ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.

♦ ننزعها من الفرن ونتركها تبرد.

♦ نلصق كل مثلثين بالمعجون في الإتجاه المعاكس ثم نطلي وجه الحلوة بشكولاتة (المذابة في حمام مائي ساخن مع ملعقة أكل من الماء و

قليل من المارجرين).

♦ نزين المثلثات بالحلوة المتنوعة (انظر الصورة).*****



كويرات بالقطايف

المقادير

للعجين :

♦ 3 إلى 4 كويرات قطايف

♦ 100 غ مارغرين

♦ حلوة فضية

♦ العسل

للعقدة :

♦ 2 كؤوس من الكوكاو المرحي

♦ 2 ملاعق أكل من السكر

♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

♦ ملعقة أكل من المارغرين المذابة

♦ ماء الزهر

تحضير العجين :

♦ نخلط في إناء الكوكاو، السكر، منتوج الفينلا و المارغرين ثم نرش بماء الزهر حتى حصولنا على عقدة متماسكة و طرية.

♦ نشكل كويرات صغيرة بالقطايف (بحجم مندرين)

♦ نقوم بفتح كويرات القطايف ثم نضع داخلها ملعقة قهوة من العقدة و نضع في نفس الوقت في سنيوة مدهونة.

♦ و في الأخير نرش كل المساحة بقليل من المارغرين المذابة.

♦ ندخل السنيوة الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

♦ ننزع الحلوة عند أخذها اللون الذهبي.

♦ نسكب عليها مباشرة العسل و نتركها تبرد.

♦ نزينها بالحلوة الفضية.

♦ تقدم كويرات القطايف في صحون فضية (انظر

الصورة) *****

اللهم لك الحمد كما ينبغي
لجلالك وجهتك وعظمت سلطانك



مع تحيات Somayah