

السيّدة، فوزيّة بن يلس

الحلويّات التلمسانيّة



لذّات



Boulangerie Ben Youssef

Madame Fawzia Benyelles

Gâteaux Tlémceniens



لذّات





نشر و توزيع دار إبر و رش
فيلا رقم 6، مجمع سوفي س/ل الجزائر
تلفاكس: 00 213 27 66.47.27
00 213 27 60.49.81:

© جميع الحقوق محفوظة للناشر

لا يجوز نسخ أو استعمال أي جزء من هذا الكتاب في أي شكل من الأشكال أو بآية وسيلة من الوسائل – سواء التصويرية أو الإلكترونية أو الميكانيكية، بما في ذلك النسخ الفوتوغرافي و التسجيل على أشرطة أو سواها و حفظ المعلومات و استرجاعها دون إذن خطى من الناشر.

Introduction de la pâtisserie telmecenienne

مقدمة لحلوى الثلمسانية

Introduction

J'adis, la pâtisserie traditionnelle se limitait à une douzaine de gâteaux.

Maintenant, et dieu merci, notre patrimoine culinaire et pâtissier se sont développé.

J'espère que ces présents gâteaux répondront à vos besoins et à vos goûts.

مقدمة

قديما، كانت الحلوي التقليدية تحصر في ذرية من الأصناف.

أما الآن، و بفضل الله، فإن تراثنا في فن الطبخ و الحلويات قد تطور.

أتمنى أن تلبي هذه الأنواع من الحلوي حاجاتكم و أدواتكم.

السيدة : فوزية بن يلس
Madame Fawzia Benyelles

Barquettes aux cacahuètes

Ingrédients

- Pâte :** 250 g de margarine ramollie - Une pincée de sel - Eau froide
- Farce :** 200g de cacahuètes grillées et moulues assez grossièrement - 100g de sucre - 100 g de margarine ramollie - 2 œufs entiers - Nous avons également besoin de 3 C à soupe de confiture d'abricot tamisée

Préparez la pâte :

1. Mettez la farine tamisée dans une terrine - ajoutez la pincée de sel puis des parcelles de margarine ramollie.
2. Mélangez du bout de doigt - mouillez peu à peu d'eau froide afin d'obtenir une pâte bien ferme mais malléable.
3. Mettez la pâte en boule et laissez reposer au frais 1/2 heures.
4. Entre-temps préparez la farce : grillez les cacahuètes au four - nettoyez-les puis mixez-les assez grossièrement.
5. Dans une terrine, travaillez la margarine ramollie avec le sucre - ajoutez les 2 œufs entiers et enfin les cacahuètes moulues.
6. Graissez les moules à barquettes.
7. Etalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ - détaillez - la en petits rectangles de 5 cm sur 10 cm - tapissez chaque moule avec un rectangle - supprimez l'excès de pâte .
8. Remplissez chaque barquette aux 3/4 avec la farce.
9. Faites cuire au four 25 à 30 mn environ.
10. Démoulez les barquettes tièdes - enduisez la surface de chaque barquette

المقادير :

- **مقدار العجينة:** 250g من المارغرين الطيرية - قرصه ملح - ماء بارد.
- **الحشوة:** 200g من الفول السوداني المحمص و المرحي خشنا - 100g سكر - 100g مارغرين طيرية - 2 بيضتان كاملتان تحتاج أيضا إلى ثلاثة ملاعق أكل من معجون المشمش مغزيل.

طريقة التحضير:

1. حضري العجينة: ضعي الطحين المغزيل في وعاء، أضيفي له قرصه الملح وقطع المارغرين.
2. امزجي بأطراف الأصابع، وبالي تدريجياً بالماء البارد للحصول على عجينة صلبة و قابلة للاستعمال.
3. اجعلي منها كرة و اتركيها ترتاح مدة 1/2 سا في مكان بارد.
4. في هذه الأثناء حضري الحشوة: حمصي الفول السوداني في الفرن، انزعي قشرته ثم ارحبي خشنات.
5. امزجي في وعاء المارغرين الطيرية مع السكر، أضيفي البيضتين وأخيراً الفول السوداني.
6. ادهني قوالب الفليكتات، افردي العجينة على سمك 3 مم و اجعلي منها مستطيلات ذات 5 × 10 سم، انزعي الفائض من العجينة بعد وضعها في القوالب.
7. املئي كل قالب إلى 4/3 بالحشوة، و اخزنيها في الفرن من 25 إلى 30.
8. بعد أن تدفأ الفليكتات، أخرجيها من القوالب و ادهني سطحها بالمعجون.

فليكتات بالفول السوداني



Bouchées à la crème

Ingrédients

- 175 g de margarine ramollie -100 g de sucre glace -1/2 C à soupe de cacao -110 g de farine - 50 g de maïzena
- Garniture :** 1 C à café de nescafé -4 C à soupe de crème fraîche -75 g de margarine ramollie -110 g de sucre glace

Préparez la pâte :

- Préchauffez le four
- Travaillez la margarine, le sucre glace et l'extrait de vanille en crème.
- Incorporez la farine et la maïzena avec le cacao - mélangez bien.
- Versez cette préparation dans une poche à douille munie d'un embout. cannelé de 1 cm.
- Huilez la plaque du four et déposez de petites rosettes.
- Faites cuire 15 mn -laissez refroidir.

Préparez la garniture :

- Chauffez la crème fraîche - jusqu'au point d'ébullition - ajoutez le. nescafé - laissez infuser.
- Travaillez la margarine, le sucre glace et la crème au café en crème. légère.
- Fourrez de crème les bouchées entre-elles.

لقطة بالكريمة

المقادير :

- 175 g مارغرين طرية - 100 g سكر ناعم - 2/1 ملعقة أكل من الكاكاو - 110 g من الطحين - 50 g نشاء.
- التزيين :**
 - 1 ملعقة قهوة من نيسكافى - 4 ملاعق أكل من الكريمة الطازجة - 75 g من المارغرين الطرية - 110 g من السكر الناعم.

طريقة التحضير :

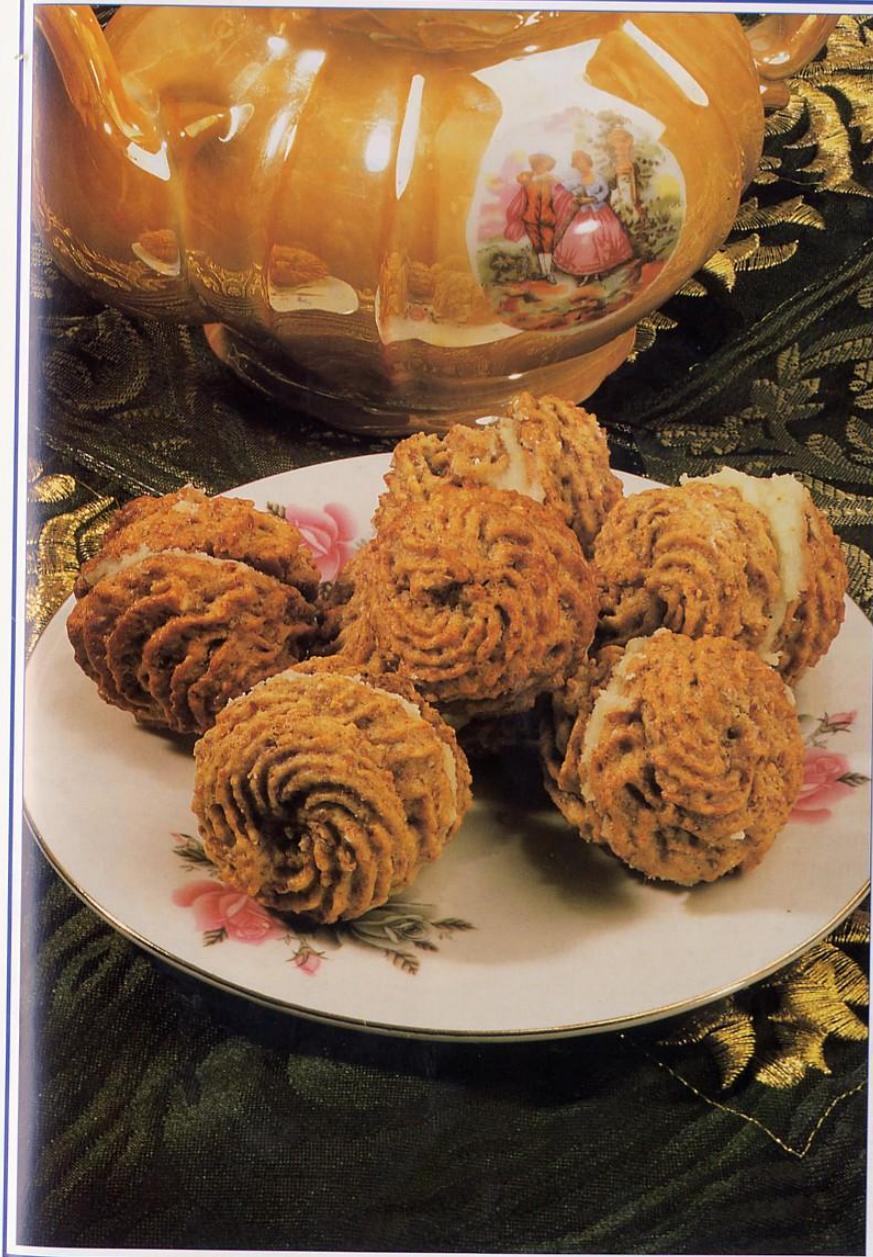
1. سخني الفرن.

2. امزجي المارغرين مع السكر الناعم والفانيлиا على شكل كريمة. أضيفي الطحين مع النشاء و الكاكاو و امزجي الكل جيدا ثم اسكيبي في كيس مسنن قطره 1 سم.

3. ادهني صينية الفرن بالزيت، و ضعي عليها وريادات صغيرة اخز فيها في الفرن مدة 15 د و اتركيها تبرد.

التزيين :

1. سخني الكريمة الطازجة إلى أن تبلغ درجة الغليان، أضيفي النيسكافى و اتركيها تتنفس (infuser). امزجي المارغرين مع السكر الناعم و الكريمة بالقهوة على شكل كريمة خفيفة، و احشى بها حبات الحلوي مثلثي مثني.



Gâteaux aux amandes & ananas حلوي باللوز والأناناس

Ingrédients

- 500 g d'amandes émondées et moulues - 1 verre à thé de sucre - 2 tranches d'ananas - Un peu de jus d'ananas
- Glaçage :** 2 jaunes d'œufs - Le jus d'un citron - Sucre glace
- Et pour la décoration des cerises confites et des amandes effilées.

Préparez :

- Versez les amandes moulues dans une terrine.
- Mixez les 2 tranches d'ananas avec le sucre - versez sur les amandes et mélangez.
- Ajoutez un peu de jus de macération des ananas afin d'obtenir une pâte assez dure.
- Formez des carrés avec cette pâte et laissez- les sécher sur un plateau durant au moins 4 heures.

Préparez le glaçage :

- Battez les jaunes d'œufs au fouet avec le jus de citron et ajoutez petit le sucre glace tamisé afin d'obtenir un appareil assez épais pouvant s'étaler sur les gâteaux.

- Enduisez les gâteaux de glaçage.

- Décorez avec des demi-cerises confites et des amandes effilées

المقادير :

- 500 g من اللوز المملووط و المرحي - 1 فنجان شاي من السكر - شريحتين من الأناناس - قليل من عصير الأناناس.
- الطلية :** 2 صفارا بيضتين و عصير ايمونة و سكر ناعم.
- التزين :** كرز مصبر و رقائق اللوز.

طريقة التحضير :

1. اسكبي اللوز المرحي في وعاء.

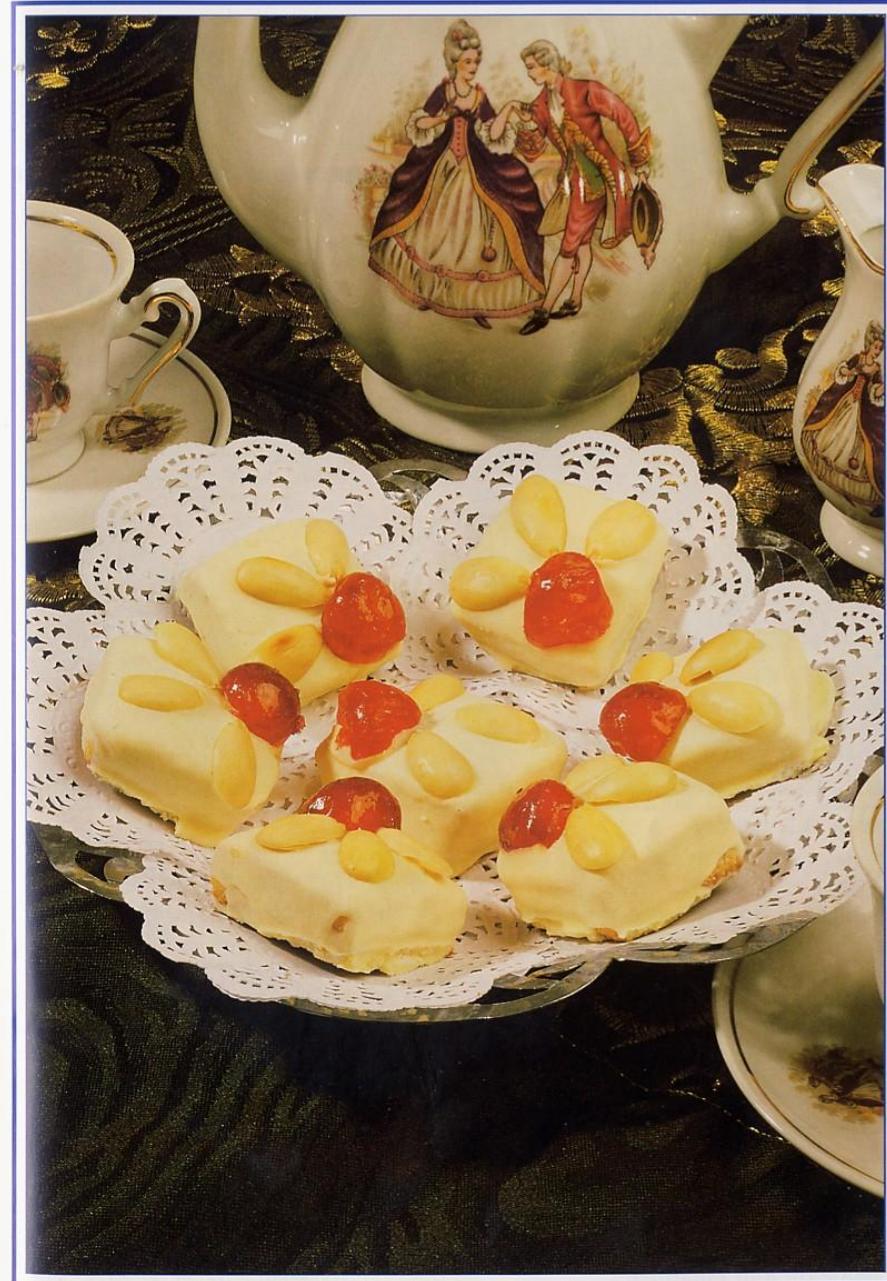
2. اخفقي شريحتي الأناناس مع السكر اسكبي عليها اللوز و امزجي، أضيفي قليلا من عصير الأناناس للحصول على عجينة يابسة.

3. شكلي منها مربعات و اتركها تجف في صينية مدة 4 ساعات على الأقل.

تحضير الطلية :

1. اخفقي صفار البيض بالخلاط اليدوي مع عصير الليمون، أضيفي السكر الناعم تدريجيا بعد غربلته للحصول على خليط سميك يمكن وضعه على الحلوي.

2. ادهني قطع الحلوي بهذه الطلية، و زيني بأنصاف كرز مصبر و رقائق اللوز.



Nids d'oiseaux

Ingrédients

- Pâte :** 750 g de farine - 1 œufs + 2 jaunes d'œufs - 250 g de margarine - 1 sachet de levure chimique - 1 C à café de levure de bière diluée dans un verre de lait tiède - 1/2 C à café d'extrait de vanille - une pincée de sel
- Farce :** 2 kg de noix de coco - 4 œufs - 1 C à café d'extrait de vanille - 2 boules de k'taïefs - miel - perle argentée.

Préparation :

- Travaillez dans une terrine la margarine ramollie avec le sucre glace et la vanille.
- Ajoutez l'œuf et les 2 jaunes d'œufs puis la farine avec la levure chimique et la pincée de sel.
- Terminez par le lait dans lequel la levure de bière a gonflé.
- Laissez la pâte reposer le temps de préparer la farce

Farce :

- Mixez la noix de coco râpée afin de la réduire en poudre (très important sinon le gâteau ne peut réussir).
- Versez la noix de coco en poudre dans une terrine.
- Ajoutez l'extrait de vanille et les œufs - mélangez bien puis ajoutez un peu de miel tiède afin d'obtenir une pâte.
- Etalez la pâte sur une épaisseur de 4 mm - découpez à l'aide d'un verre de thé des ronds - déposez-les sur la plaque du four enfarinée.

عش الصفور

المقادير :

- 750 غ طحين - 1 بيضة كاملة + 2 صفارا بيضتين - 250 غ مارغرين - 1 كيس من الخميرة الكيميائية - 1 ملعقة قهوة من خميرة الخبز مذابة في كأس من الحليب الدافئ - 1/2 ملعقة قهوة من مركز الفانيليا - قرصة ملح.
- الحشوة :**
2 كغ من جوز الهند - 4 بيضات - 1 ملعقة قهوة من مركز الفانيليا - 2 كرتان من القطایف - عسل - حبيبات فضية.

طريقة التحضير:

- امزجي في وعاء المارغرين الطرية مع السكر الناعم و الفانيليا، أضيفي البيضة مع صفاري البيضتين ثم الطحين مع الخميرة الكيميائية و قرصة الملح. أتمي بالحليب الذي أذبته في الخميرة بعد أن تتنفس.
- اتركي العجينة ترتاح خلال المدة التي تحضرين فيها الحشوة.

تحضير الحشوة :

- ارحي جوز الهند جيدا على شكل غبرة (ضروري جدا وإلا فلن تنجح في تحضير هذه الحلوي).
- اسكبى غبرة جوز الهند في وعاء، أضيفي لها الفانيليا و البيض، امزجي جيدا ثم أضيفي قليلا من العسل الدافئ للحصول على عجينة.
- افردي العجينة على سماكة 4 مم، اقطعها بواسطة فنجان الشاي على شكل دوائر، ضعيها في صينية الفرن المرشوشة بالطحين.
- شكلي حرابيش من الحشوة، و اجعلى منها أساور قطرها يساوي قطر الدوائر المشكلة من العجينة، ثم ضعيها على دوائر العجينة.



- واصلي العمل هكذا حتى تنتهي العجينة و الحشوة.
- ادهني كرتان القطایف بقليل من السمن أو المارغرين الذائبين و املئي الفراغ الموجود وسط كل قطعة من الحلوي بالقطایف.
- اخبزى الحلوي في الفرن مدة 20 إلى 25 د.
- بعد نضج الحلوي، عسليها و زينيها بالحبيبات الفضية.
- Formez des boudins avec la farce et formez des cercles avec du même diamètre que les ronds de pâte - déposez les sur ces ronds de pâte.
- Continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.
- Badigeonnez les boules de k'taïefs d'un peu de smen ou de margarine fondu.
- Remplissez le vide du milieu de chaque gâteau de k'taïefs.
- Enfournez les gâteaux et faites cuire 20 à 25 mn.
- Après cuisson, mielez les gâteau et décorez de perles argentées.

M'chekel à la pâte d'amande

Ingrédients

- Pâte d'amande :** 1 bol d'amandes émondées et finement moulues - 1 bol de sucre glace - 1 blanc d'œufs - Eau de fleurs d'oranger - Colorant vert, rose et jaune
- Farce :** 1 verre de biscuits secs moulus - 1 verre de cacahuètes grillées et grossièrement moulues - 2 C à soupe de miel

Préparez :

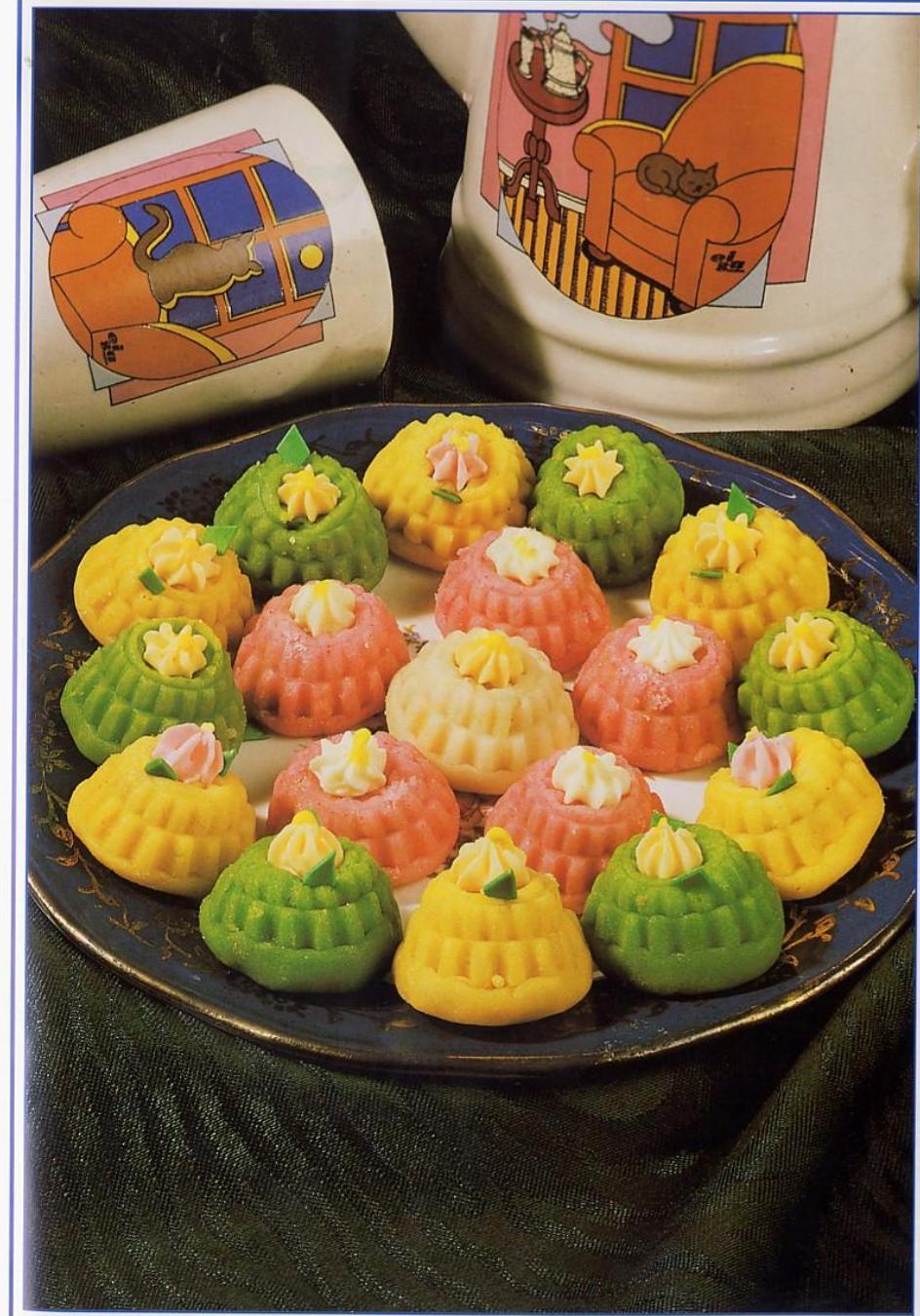
1. Tamisez les amandes et le sucre glace dans une terrine.
2. Battez légèrement le blanc d'œufs - mouillez avec le mélange amandes - sucre glace si besoin et, ajoutez un peu d'eau de fleurs d'oranger afin d'obtenir une pâte ferme.
3. Divisez cette pâte en trois et colorez chaque boule de pâte d'une couleur - réservez.
4. Préparez la farce -mélangez les biscuits moulus avec les cacahuètes et le verre de halwa turk -mouillez avec du miel tiède en malaxant.
5. Formez avec ce mélange de petites boulettes de la taille d'une petite bille.
6. Saupoudrez le plan de travail d'un nuage de sucre glace.
7. Etalez la pâte d'amande sur une épaisseur de 2 mm - à l'aide d'un verre de thé découpez des ronds - et au milieu de chaque rond de pâte, déposez une boulette de farce et enfermez -la dans la pâte d'amande.
8. Enfoncez cette boule dans un moule spécial puis poussez pour faire sortir le gâteau qui est prêt -décorez à votre choix (amande, fleur ou fruit confit).

المقادير :

- مقادير عجينة اللوز :**
 - 1 كوب من اللوز المملووط و المرحي ناعما - كوب من السكر الناعم - 14 بياض البيض - ماء الزهر - ملون أخضر، وردي و أصفر.
- الحشوة :**
 - 1 كأس من البسكويت مرحي - 1 كأس من الفول السوداني محمص و مرحي خشنا - 2 ملعقتاً كمل من العسل.

طريقة التحضير :

1. غربلي اللوز مع السكر الناعم في وعاء. اخفقي قليلا بياض البيض و بللي به مزيج اللوز و السكر، إذا تطلب الأمر، أضيفي قليلا من ماء الزهر للحصول على عجينة صلبة.
2. اقسمي هذه العجينة إلى ثلاثة أقسام، لوني كل قسم منها بلون و احتفظي بها جانبا.
3. حضري الحشوة و هذا بمزج البسكويت المرحي مع الفول السوداني وكأس حلوى الترك، بللي بالعسل الدافئ مع العجن.
4. شكري من هذه الحشوة كريات صغيرة.
5. رشي طاولة التحضير بسحابة من السكر الناعم.
6. افردي عجينة اللوز على سميكة 2 مم، و بواسطة فنجان الشاي، شكري دوائر، ضعي وسط كل منها كريمة من الحشوة وأغلقي عليها بعجينة اللوز.
7. أدخلي هذه الكريمة في قالب خاص، ثم ادفعي لإخراج الحلوى التي صارت جاهزة. زيني حسب ذوقك (لوز، أزهار أو فواكه مصبرة).



Gâteau de minuit

Ingrédients

- Pâte :** 450 g de farine - 150 g de margarine - 1/4 L d'eau
- Farce :** 200 g de margarine - 2 tablettes de chocolat noir - 4 C à soupe de lait - 125 g de biscuits sec moulu - 75 g de maïzena - 1 sachet de levure - 1/2 C à café d'extrait de vanille - 200 g de sucre - 125 g d'amandes ou de cacahuètes moulues - 6 œufs.

Préparation :

Pâte :

- faites fondre la margarine et laissez - la tiédir - tamisez la farine dans une terrine - ajoutez la margarine tiédie - sablez le mélange puis ajoutez petit à petit l'eau tiède afin d'obtenir une pâte assez dure mais malléable pouvant s'étaler - réservez.

Farce :

- Dans une casserole, mettez la margarine, le chocolat et le lait - faites fondre à petit feu en tournant avec une cuillère.
- Retirez du feu puis ajoutez les biscuits moulus, la maïzena, la levure, la vanille, le sucre et les amandes
- Battez les œufs et ajoutez-les au mélange.
- Abaissez la pâte le plus finement possible - découpez des ronds de 10 cm de diamètre et foncez avec des moules à KNIDLATS graissées- versez dessus 1 cuillère de farce et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte et

حلوي منتصف الليل

المقادير :

- 450 g طحين - 150 g مارغرين - 1/4 لـ ماء - 6 بيضات.
- الحشوة: 200 g مارغرين - 2 علبتان من الشوكولاتة السوداء - 4 ملاعق أكل من الحليب - 125 g بسكويت مرحى - 75 g نشاء - 1 كيس خميرة - 200 g سكر - 2 1/2 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - 125 g لوز أو فول سوداني مرحى - 6 بيضات.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

- أذيبى المارغرين و اتركيها تدفأ. غربلي الطحين في وعاء، أضيفي لها المارغرين الدافئ، حكى الخليط ثم أضيفي له الماء الدافئ تدريجيا للحصول على عجينة صلبة نوعا ما و لكنها سهلة الاستعمال و يمكن فردها. احتفظي بها جانبا.

الحشوة:

- ضعى الشوكولاتة و المارغرين و الحليب في إناء على النار الهدأة لإذابتها مع التحريك المستمر بالملعقة.

- اسحبي الإناء من النار، ثم أضيفي البسكويت المرحى و النشاء و الخميرة و الفانيليا و السكر و اللوز.

- احفقي حبات البيض و أضيفيها للخلط.

- افردي العجينة رقيقة جدا، و شكلي منها دوائر قطرها 120 سم و اجعليها في قوالب القنيدلات المدهونة. اسكبي عليها ملعقة من الحشوة و هكذا حتى تكملى العجينة و الحشوة. اخبزى الحلوي في الفرن مدة 20 إلى 25 دقيقة.



- Faites cuire au four 20 à 25 mn.
- Démoulez les gâteaux - glacez au chocolat et décorez à votre guise.
- أخرجى الحلوي من القوالب، و اطليها بالشوكولاتة ثم زينيها على ذوقك.

Gâteaux turcs

Ingrédients

- 1 bol de gaufrettes émiettées
- 1 bol de halwa turk émiettée
- 1 verre de grains de sésame grillés et moulus
- 1 verre de sucre
- 2 C à soupe de cacao
- 50 g de margarine ramollie
- Du lait
- Chocolat noir pour glacer

Préparation :

1. Mélangez à sec les gaufrettes avec la halwa turk, les grains de sésame, le verre de sucre et le cacao.

2. Puis ajoutez la margarine et enfin petit à petit le lait tout en malaxant afin d'obtenir une pâte ferme.

3. Formez les boules -mettez -les au réfrigérateur pendant 2 heures.

4. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie

5. Trempez les gâteaux- déposez -les sur un plateau et faites sécher.

حوى تركية

المقادير :

- 1 كوب من القوفريط مفتت
- 1 كوب من حوى الترك مفتتة
- 1 كأس من السمسم محمص و مرحى
- 1 كأس سكر
- 2 ملعقتاً أكل كاكاو
- 50 غ زبدة طرية
- حليب
- شوكولاتة سوداء للطلاية.

طريقة التحضير :

1. امزجي القوفريط مع حوى الترك و السمسم و كأس السكر و الكاكاو.
2. أضيفي المارغرين، و أخيراً الحليب تدريجاً مع العجن للحصول على عجينة صلبة.
3. شكلي كرات، ضعيها في الثلاجة مدة ساعتين.
4. أذيبي الشوكولاتة في حمام ماري، اطلي بها الحوى و ضعيها في صينية و اتركيها تجف.



Surprise à la noix de coco مفاجأة بجوز الهند

Ingrédients

- -1 paquet de biscuits secs moulus
- 2 C à soupe de cacao
- 100 g de sucre glace
- un peu de lait
- **Farce :**
 - 50 g de noix de coco râpée
 - 50 g de margarine ramollie
 - 50 g de sucre glace
 - 1/2 C à café d'extrait de vanille

المقادير :

- 1 علبة بسكويت مرحبي
- 2 ملعقتاً كاكاو
- 100 غ سكر ناعم
- قليلاً من الحليب.
- **الحشوة :**
 - 50 غ جوز الهند مرحبي - 50 غ مارغرين طرية
 - 50 غ سكر ناعم
 - 2 ملعقة قهوة مركز الفانيليا.

Préparation :

1ère pâte :

1. Réduisez les biscuits en poudre, ajoutez le sucre, le cacao puis mouillez avec du lait tiède jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2ème pâte :

1. Passez la noix de coco râpée dans un mixer afin de la réduire en poudre -ajoutez la margarine ramollie, le sucre glace et l'extrait de vanille, mélangez intimement.

2. Formez des boulettes, de la valeur d'une bille avec la première pâte.

3. Formez des boulettes un peu plus petites avec la 2ème pâte.

(Le nombre de boulettes de la 1ère pâte doit être le double que les boulettes blanches).

4. Découpez des carrés dans des sachets en plastique.

5. Placez ces carrés de plastique dans les moules- écrasez dessus la boulette de pâte noir- puis la boulette de noix de cacao et enfin une boulette noir- continuez jusqu'à épuisement des 2 pâtes.

تحضير العجينة الأولى :

1. ارجي البسكويت على شكل غبرة، أضيفي السكر والكاكاو ثم بلي بالحليب الدافئ للحصول على عجينة صلبة.

العجينة الثانية :

1. ارجي جوز الهند المبشور في الرحي الكهربائي لجعله على شكل غبرة. أضيفي له المارغرين مع السكر الناعم و مركز الفانيليا، و امزجي جيدا.

2. شكلي كريات من العجينة الأولى، و كريات أصغر منها من العجينة الثانية (عدد كريات العجينة الأولى يجب أن يكون ضعف عدد كريات العجينة الثانية).

3. شكلي مربعات في أكياس بلاستيكية، ضعي هذه المربعات في قوالب، ارجي عليها كريمة سوداء ثم كريمة بيضاء و أخيراً كريمة سوداء، و واصلي حتى تنتهي من كل الكريات.

4. ضعي القوالب في الثلاجة مدة ساعتين ثم انزعها من القوالب بسحب البلاستيك.

5. قدميها كما هي أو زينيها بالوريدات.



6. Mettez ces moules au réfrigérateur 2 heures- puis démóulez en tirant le plastique.
7. Servez tel qu'elles ou décorez avec des fleurs.

Ponts neufs

Ingrédients

- Pâte brisée :** 250 g de farine - 125g de margarine - Une pincée de sel - Eau froide
- Pâte à choux :** 1/8 L d'eau - 50 g de margarine - 1 C à soupe de sucre - 1 pincée de sel - 75 g de farine - 2 œufs
- Crème :** 1/4 L de lait froid - 2 C à soupe de maïzena- 50 g de sucre - 1 C à café d'extrait de vanille - 1 œufs
- Et pour le décor :** chocolat noir et sucre glace

Préparation :

Pâte :

- Mélangez la farine tamisée avec le sel et la margarine ramollie puis ajoutez un peu d'eau froide pour amasser la pâte.
- Mettez en boule et laissez reposer la pâte au moins 1/2 heure au frais.

Pâte à choux :

- Mettez dans une casserole l'eau, le sel, le sucre et la margarine - faites dissoudre le tout - après ébullition, retirez la casserole du feu - ajoutez la farine tamisée d'un seul coup- mélangez bien en tournant à l'aide d'une cuillère. Remettez à feu doux en tournant jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Retirez du feu et ajoutez les œufs l'un après l'autre tout en battant.

Crème :

- Mélangez le lait froid avec la maïzena, le sucre la vanille et l'œuf.
- Faites épaissir ce mélange sur le feu tout en tournant.
- Mélangez cette crème avec la pâte à choux intimement.

بون نوف

المقادير :

- مقادير عجينة بريزي : 250 غ طحين - 125 غ مارغرين - قرص ملح - ماء بارد.
- عجينة شو : 1/8 ماء - 50 غ مارغرين - 1 ملعقة أكل سكر - قرص ملح - 75 غ طحين - 2 بيضتان.
- الكريمة : 1/4 لحليب بارد - 2 ملعقتاً أكل نشاء - 50 غ سكر - 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - 1 بيضة.
- التزيين : شوكولاتة سوداء و سكر ناعم.

طريقة التحضير :

تحضير العجينة :

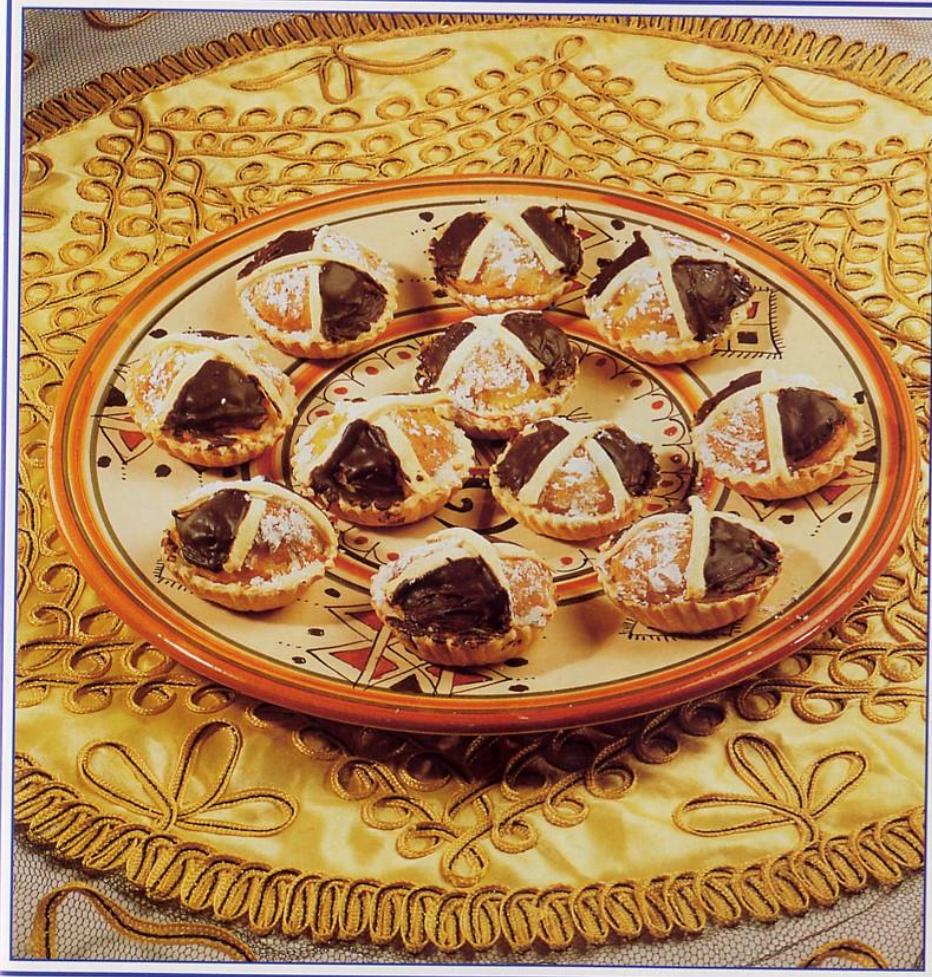
- امزجي الطحين المغربل مع الملح و المارغرين الطريه، ثم أضيفي قليلاً من الماء البارد لجمع العجينة.
- اجعليها على شكل كرة و اتركيها ترتاح في الثلاجة مدة 1/2 ساعه على الأقل.

عجينة شو :

- ضعي الماء في إناء مع الملح و السكر و المارغرين و أذيبي الكل. بعد الغليان، اسحبى الإناء من النار و أضيفي الطحين المغربل دفعة واحدة، حركي الكل جيداً بالملعقة.
- أعيدي الإناء إلى النار الهدأة مع التحرير المستمر حتى تتوقف العجينة عن الالتصاق بأطراف الإناء، اسحبها من الفرن و أضيفي لهل جبات البيض متتالية مع الخفق في كل مرة.

الكريمة :

- امزجي الحليب البارد مع النشاء و السكر و الفانيليا و البيضة. اجعلي الكل يتماسك على نار هادئة مع التحرير.



2. امزجي هذه الكريمة جيداً مع عجينة شو

3. افردي العجينة الأولى على سمك 3م، و املئي بها قوالب طورطة صغيرة، و املئها بعد ذلك بملعقتين قهوة من خليط: كريمة + عجينة شو، و زيني بقطاقيع من العجينة دون أن تلمس أطرافها حواف الطورطات لأن العجينة تتتفتح أثناء النضج.

4. اخبزها في فرن ساخن مدة 30د.

5. بعد إخراجها من الفرن، رشيه بالسكر الناعم على 4/2 متخالفين من الحلوى، و على الربعين الباقيين، ضعي الشوكولاتة.



Gâteaux à la crème enrichie حلوى بكريمة غنية

Ingrédients

- **Pâte :** 100 g de margarine ramollie - 150 g de sucre - 150 g de farine - 1 œuf - 1/2 sachet de levure chimique - 1/2 C à café d'extrait de vanille
- **Crème enrichie :** 2 blancs d'œufs - 125 g de sucre glace - 125 g de margarine ramollie

المقادير :

- **مقادير العجينة:**
100 غ مارغرين طرية - 150 غ سكر - 150 غ طحين - 1 بيضة - 2/1 كيس خميرة كيميائية - 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا.
- **الكريمة الغنية:**
2 بياضا بيضتين - 125 غ سكر ناعم - 125 غ مارغرين طريرن.

Préparation :

1. Mélangez intimement la margarine avec le sucre et la vanille
2. Ajoutez l'œuf
3. Mélangez à sec la farine, la poudre de lait, le cacao et la levure.
4. Ajoutez Cui après Cui au premier mélange afin d'obtenir une pâte assez dure mais pouvant être façonnée - (si besoin est, ajoutez un peu de farine).
5. Façonnez de tous petits boudins ou de petites boules et placez-les sur la plaque du four enfarinée- puis faites cuire au four préchauffé 10 à 15 mn. Entre temps, préparez la crème :
6. Montez les blancs d'œufs en neige ferme au bain -marie avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange épaississe- laissez tiédir un peu.
7. Travaillez la margarine en pommade puis ajoutez la meringue Cui après Cui.
8. Après la cuisson des gâteaux, laissez-les refroidir- puis joignez- les deux à deux avec la crème.

طريقة التحضير:

1. امزجي جيدا المارغرين مع السكر و الفانيليا، أضيفي البيضة.
2. امزجي على حدا، الطحين مع غبرة الحليب و الكاكاو و الخميرة، أضيفي للخلط الأول هذه الخليطة ملعقة بعد ملعقة حتى تحصل على عجينة يابسة، لكن قابلة للتشكيل (إذا تطلب الأمر أضيفي قليلا من الطحين).
3. شكري حرابيس صغيرة جدا أو كريات، ضعيها في صينية مرشوشة بالطحين و اخزنيها في فرن ساخن من 10 إلى 15 د.

في هذه الأثناء، حضري الكريمة:

1. اخفقي البيض كالثلج في حمام ماري مع السكر الناعم حتى يتماسك الخليط (يعقد)، اتركيه يدفأ قليلا.

2. امزجي المارغرين كالمرهم ثم أضيفي المورانج، ملعقة تلو الأخرى، اتركيها تبرد، ثم ضمي كل قطعتين منها بالكريمة.



Bâtonnets aux noisettes

Ingrédients

- 200 g de farine - 140 g de sucre en poudre - 1/2 C à café d'extrait de vanille - une pincée de sel - 2 œufs - 100 g de margarine - 400 g de noisettes en poudre - 200 g de sucre glace

عصيات بالبندق

المقادير :

- 200 غ طحين - 140 غ سكر غيرة - 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - قرص ملح - 2 بيضتان - 100 غ مارغرين - 400 غ بندق على شكل غيرة - 200 غ سكر ناعم.

Préparation :

1. Versez la farine tamisé dans une terrine avec 40 g de sucre, la pincée de sel et la vanille - ajoutez la margarine en morceaux malaxez - puis ajoutez les 2 jaunes d'œufs (réservez les blancs).

2. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse

3. Abaissez la pâte au rouleau et formez un rectangle 40 x 30 cm.

Garniture :

1. Faites fondre les 100 g de sucre restants dans 1/8 L d'eau et faites bouillir retirez du feu - incorporez les noisettes en poudre - mélangez bien - laissez refroidir puis étalez sur la pâte

2. Mélangez le sucre glace avec les blancs d'œufs - battez jusqu'à ce que vous obteniez une crème épaisse et nappez la crème aux noisettes avec ce glaçage.

3. Coupez les bâtonnets de 6x1.5 cm et disposez-les sur une tôle beurrée.

4. Faites cuire 15 mm au four

طريقة التحضير:

1. اسكبي الطحين المغوبيل في وعاء مع 40 غ من السكر و قرص الملح و الفانيليا. أضيفي قطع المارغرين و امزجي. ثم أضيفي صفاري البيضتين (احتفظي بالياضتين). اعجني الخليط حتى يصير أملسا.

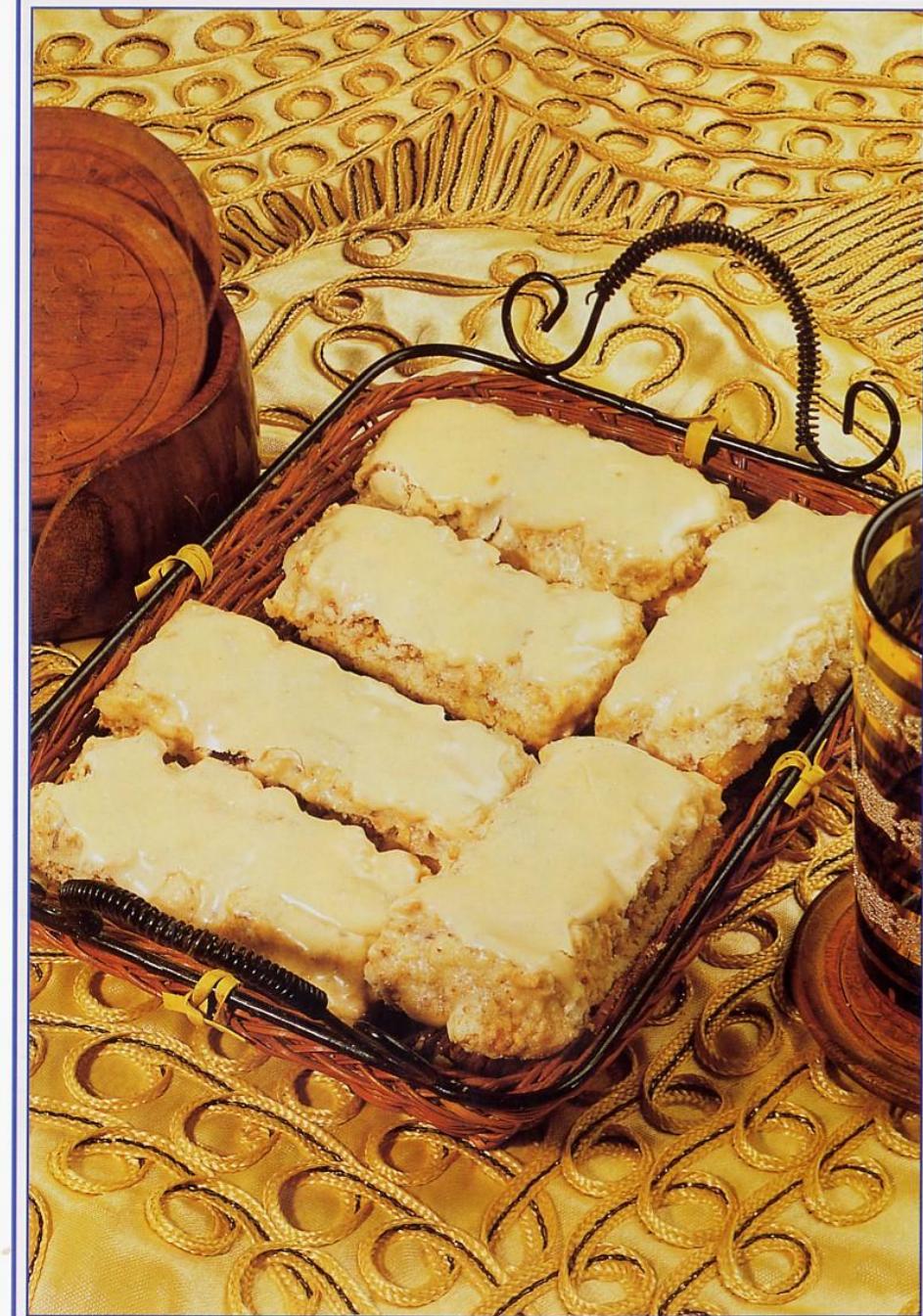
2. شكلي منها مستطيلاً أبعاده 30 × 40 سم.

التزيين:

1. أذببي 100 غ من السكر المتبقية في 1/8 ل من الماء و اجعليه يغلي على النار. أضيفي غيرة البندق و امزجي جيدا. اتركي الخليط يبرد ثم افرديه على العجينة.

2. امزجي السكر الناعم مع بياض البيض و اخفقي حتى تحصلي على كريمة سميكة ادهنى بها كريمة البندق.

3. شكلي عصيات أبعادها 5.1 × 6 سم، ضعيها في صينية مدهونة، و اخبزيها مدة 15 د في الفرن.



Tartelettes tout chocolat طورطات بالشوكولاتة

Ingrédients

- - 300 g de chocolat noir (3 tablettes)
- 50 g de noix
- 50 g d'amandes
- 50 g de pistaches
- Lait concentré sucré (genre Nestlé)

المقادير :

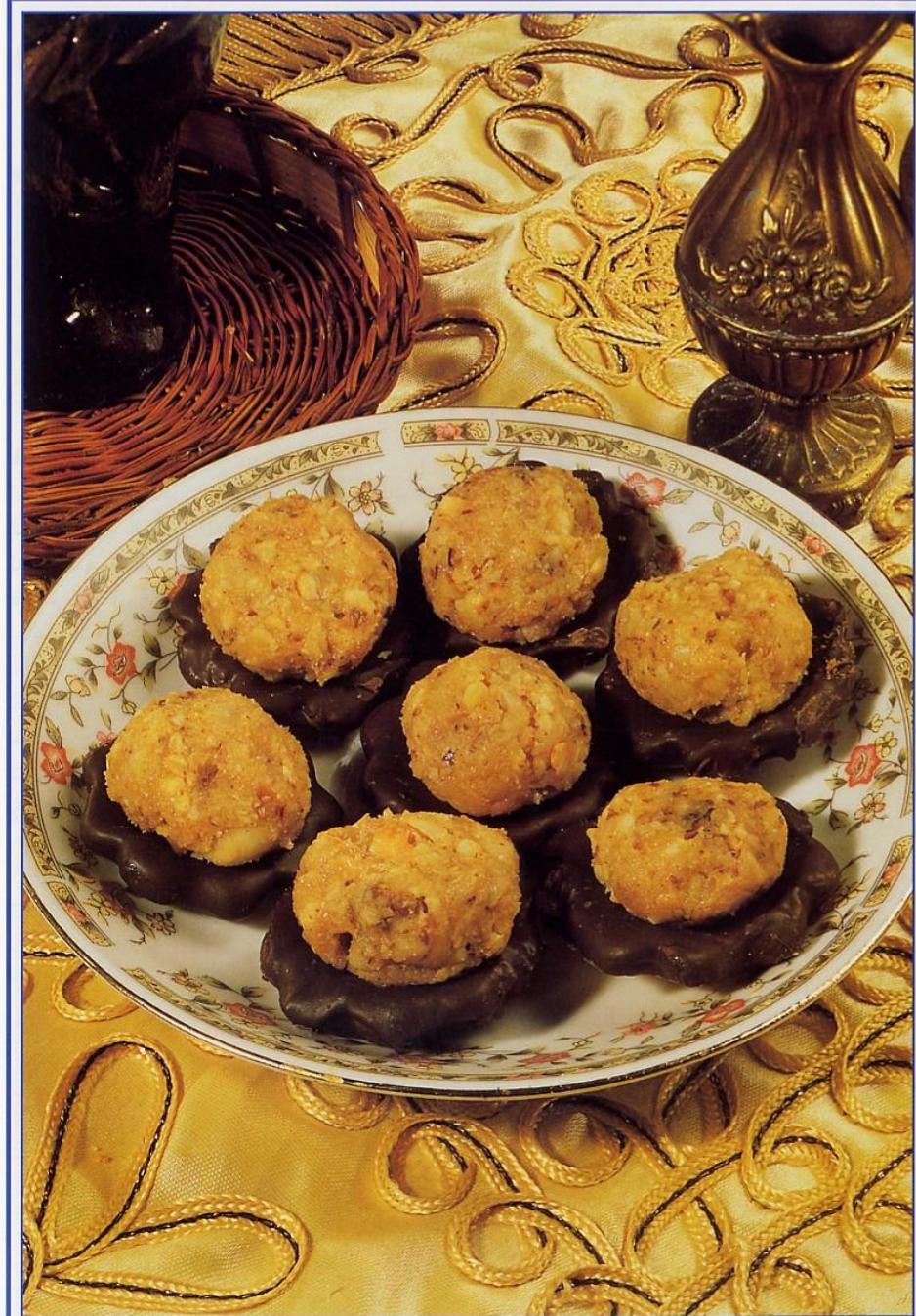
- - 300 غ من الشوكولاتة السوداء
- 50 غ جوز
- 50 غ لوز
- 50 غ فستق
- حليب مركز مسكر (من نوع نيسلي).

Préparation :

1. Coupez le chocolat en morceaux et faites le ramollir dans une casserole au bain-marie.
2. Prenez de petites caissettes à gâteaux en papier aluminium et à l'aide d'un petit pinceau à pâtisserie, étalez une couche de chocolat fondu au fond de la caissette et sur les bords.
3. Laissez durcir au congélateur, puis répétez cette opération une 2em fois - laissez ces caissettes au congélateur.
4. Entre-temps, grillez les amandes, les noix, les noisettes et les pistaches au four puis concassez le tout à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
5. Versez le tout dans une terrine et ajoutez juste ce qu'il faut de lait concentré sucré pour assembler toutes les noix.
6. Sortez les caissettes au chocolat du congélateur.
7. Retirez délicatement le papier afin de garder la forme en chocolat.
8. Remplissez ces tartelettes tout chocolat d'une boule du mélange aux fruits secs et Nestlé.

طريقة التحضير :

1. أذيببي قطع الشوكولاتة في إناء على حمام ماري، خذلي أكياس ورقية من الألومنيوم، وبواسطة فرشاة الحلوى، ضعي طبقة من الشوكولاتة الذائبة في قاعها و على جوانبها.
2. اتركيها تجمد في الثلاجة، و أعيدي الكرة مرة ثانية و ارجعيها للثلاجة.
3. في هذا الوقت، حمصي اللوز و الجوز و الفستق و البندق في الفرن، و هشمي الكل بواسطة الحال.
4. اسكبي الخليط في وعاء، و أضيفي له المقدار الكافي من الحليب المركز لجمعه.
5. أخرجي الأكياس من الثلاجة، و اسحبى الزرق بعناية للحفاظ على شكل الشوكولاتة. املئي طورطات الشوكولاتة بكرة من خليط الفواكه الجافة مع الحليب.



Roses à la pâte d'amande ورود بعجينة اللوز

Ingrédients

- 1 bol d'amandes émondées et très finement moulues
- 1 bol de sucre glace
- Blanc d'œufs
- Colorant rose et colorant orange
- Extrait de vanille

المقادير :

- اكوب لوز مملوطة و مرحبي ناعما جدا
- 1 كوب سكر ناعم
- بياض البيض
- ملون وردي و برتقالي
- مركز الفانيليا.

Préparation :

1. Mélangez la poudre d'amande avec le sucre glace et la vanille.
2. Mouillez avec le blanc d'œufs légèrement, battu tout en malaxant afin d'obtenir une pâte. Divisez-la en trois - gardez une boule blanche, colorez la 2ème en rose et la 3ème en orangé.
3. Saupoudrez le plan de travail de sucre glace.
4. Etalez la pâte d'amandes sur une épaisseur de 3 mm.
5. Découpez- la à l'aide d'un petit emporte pièce rond, puis formez des roses en les collant à la base avec doigté.

طريقة التحضير:

1. امزجي غيرة اللوز مع السكر الناعم و الفانيليا. بللي ببياض البيض المخفوق خفينا مع العجن للحصول على عجينة، اجعلي منها ثلاثة اقسام متساوية، اتركي إحداها بيضاء و لوني الثانية بالوردي و الثالثة بالبرتقالي.
2. رشي طاولة التحضير بالسكر الناعم، افردي عليها عجينة اللوز على سمك 3مم. و بواسطة طابع، شكلي دوائر صغيرة، شكلي منها ورودا، تقومين بصالقها في القاعدة بواسطة الأصابع.



Tartelettes au goût praliné طورطات بذوق اللوز والسكر

Ingrédients

Pâte : 500 g de farine - 250 g de grains de sésame grillés - 250 g de margarine fondu - 100 g de sucre - 1 œuf - 1/2 C à soupe de levure chimique - Eau

Farce : 4 mesures de cacahuètes grillées et moulues - 1 mesure de sucre - 1 C à café d'extrait de vanille - Eau de fleurs d'oranger - Lait concentré sucré (genre Nestlé) - Chocolat noir pour décorer

المقادير :

مقادير العجينة:
500 g طحين - 250 g سمسم محمص - 250 g كارغرين ذاتية - 100 g سكر - 1 بيضة - 1/2 ملعقة أكل خميرة كيميائية - ماء.

الحشوة:
4 مقادير فول سوداني محمص و مرحي - مقدار سكر - 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - ماء الزهر - حليب مركز سكري (من نوع نيسلي) - شوكولاتة سوداء للتزيين.

Préparation :

1. Dans une terrine, mélangez la margarine fondu tiède avec le sucre et les grains de sésame - ajoutez l'œuf puis la farine et la levure- terminez avec l'eau de fleurs d'oranger afin d'obtenir une pâte assez dure mais pouvant s'étaler - laissez reposer un moment.

2. Saupoudrez le plan de travail - Etalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur - foncez avec des moules à tartelettes graissés - faites cuire au four.

Entre temps ; préparez la farce :

1. Faites cuire le lait concentré sucré au bain-marie dans une cocotte pendant 1/4 d'heure -laissez refroidir.

2. Mélangez les cacahuètes grillées et moulues avec le sucre , la vanille, 1 goutte d'eau de fleurs d'oranger et le lait concentré sucré cuit qui est tiède afin d'obtenir un mélange homogène mais assez dure - façonnez avec ce mélange des boulettes de la grosseur

طريقة التحضير:

1. امزجي في وعاء، المارغرين الذائبة مع السكر و السمسم، أضيفي البيضة، ثم الطحين و الخميرة، أنهي بماء الزهر للحصول على عجينة يابسة و يمكن فردها. اتركيها ترتاح مدة.

2. رشي طاولة التحضير و افردي عليها العجينة على سمك 3 مم. اجعليها في قوالب الطورطة، مدهونة، و اخبزيها في الفرن.

في هذه الأثناء، حضري الحشوة:

1. أنضجي الحليب المركز في حمام ماري داخل طنجرة ضغط (cocotte) مدة 1/4 سا، اتركيه يدفأ.

2. امزجي الفول السوداني المرحي مع السكر و الفانيليا و قطره من ماء الزهر مع الحليب الناضج و هو يدفأ للحصول على خليط متجانس و يابس نوعا ما. شكلي منه كريات صغيرة.

3. اسحبى الطورطات الناضجة من الفرن، ادهنيها بالحليب المركز في حمام ماري، ضعي وسطها كريمة من الحشوة، ثم أعيديها مدة 5د، اتركيها تبرد.



4. أذببى الشوكولاتة في حمام ماري و بواسطة محقنة (زوش فض مزن)، زبّنى الطورطات.

3. Retirez les tartelettes cuites du four - nappez -les de lait concentré sucré cuit au bain -marie déposez au milieu la boulette de farce et remettez au four pendant 5 mm.

4. Laissez refroidir

5. Faites fondre le chocolat au bain-marie et à l'aide d'une seringue d'écorez les tartelettes.

Rochers aux amandes effilées صخور برقائق اللوز

Ingrédients

- 250 g de farine
- 250 g d'amandes effilées
- 250 g de margarine ramollie
- 1 verre à thé de sucre
- 1 œuf
- 1/2 C à café d'extrait de vanille
- Sucre glace

المقادير :

- 250 g طحين
- 250 g رقائق اللوز
- 250 g مارغرين طرية
- 1 فنجان شاي سكر
- 1 بيضة
- 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - سكر ناعم.

Préparation :

1. Mélangez la margarine ramollie avec le sucre et l'extrait de vanille- ajoutez l'œuf puis les amandes effilées.

2. Ajoutez à la fin la farine.

3. Saupoudrez la tôle du four de farine.

4. Façonnez de petites boules avec la pâte et déposez-les sur la tôle - faites cuire au four 10 à 15 mn.

5. Enrobez les gâteaux cuits encore chauds de sucre glace.

طريقة التحضير:

1. امزجي المارغرين الطرية مع السكر و مركز الفانيليا. أضيفي البيضة ثم رقائق اللوز و أضيفي الطحين في الأخير.

2. رشي صينية الفرن بالطحين.

3. شكري من العجينة كرات صغيرة و ضعيها في الصينية و اخزريها في الفرن مدة 10 د.

4. غطي الحلوى بالسكر الناعم و هي ما تزال ساخنة (أي بمجرد إخراجها من الفرن).



« CHAMPIGNONS » à la noix de coco فطور بجوز الهند

Ingrédients

- 1 kg de noix de coco
- 800 g de sucre glace
- 200 g de crème fraîche
- 250 g de margarine fondu
- 200 g de cerises confites
- Chocolat blanc pour glacer
- 1 C à soupe de confiture d'abricot liquide colorée en rouge

المقادير :

- 1 كغ جوز الهند
- 800 غ سكر ناعم
- 250 غ مارغرين ذائبة
- 200 غ كرز مصبر
- شوكولاتة بيضاء للطلية
- 1 ملعقة أكل معجون المشمش سائل و ملون بالأحمر.

Préparation :

1. Mélangez la noix de coco avec le sucre glace

2. mélangez la margarine fondu avec la crème fraîche et versez sur le premier mélange- colorez la pâte obtenue avec le colorant rose.

3. Prenez la valeur d'une petite noix de pâte- farcissez-la de la cerise confite- couvrez bien puis déposez les gâteaux obtenus sur un plateau - continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et des cerises - laissez les gâteaux sécher au moins 2 heures (ces gâteaux ne cuissent pas).

4. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie puis trempez les gâteaux à l'aide d'un petit fourchette afin de les glacer

5. Déposez-les sur le plateau afin qu'ils sèchent.

6. Mélangez la confiture avec la colorant rouge. Et à l'aide d'un petit bâtonnet, parsemez les gâteaux de petits points rouges.

طريقة التحضير :

1. امزجي جوز الهند مع السكر الناعم. امزجي الزبدة الذائبة مع الكريمة الطازجة و اسكبيها على الخليط الأول، و لوني العجينة المحصل عليها باللون الوردي.

2. خذى مقدار جوزة من العجينة، احشيها بحبة كرز مصبر، غطي جيدا و ضعي الحلوى المحصل عليها في صينية ثم واصلى العمل مع بقية العجينة و الكرز. اتركي الحلوى تجف مدة 2 سا على الأقل (هذه الحلوى لا تنضج).

3. أذببي الشوكولاتة البيضاء في حمام ماري، و اغمسي قطع الحلوى بواسطة شوكة و هذا لطليةها.

4. امزجي المعجون مع الملون الأحمر، و بواسطة عصبة، رشي الحلوى ببعض النقاط الحمراء.



Les croustillants

Ingrédients

- 3 sachets de diouls
- 250 g de cacahuètes grillées et moulus
- 250 g de HALWA TURK
- 200 g de chocolat noir fondu
- 1 C à soupe de margarine fondu
- Miel tiède

Préparation :

1. Séparez les feuilles de diouls et faites-les griller au four 2 à 2 -puis concassez-les.

2. Versez les diouls grillées et concassées dans une terrine- ajoutez les cacahuètes, les noisettes la HALWA TURK mélangez le tout - ajoutez la margarine puis le chocolat fondu . ajoutez un peu de miel tiède tout en mélangeant afin d'obtenir un mélange pouvant se mettre en boule.

3. Façonnez des boulettes et déposez-les dans des caissettes.

المقرمشات

المقادير :

- 3 أكياس أوراق الديول
- 250 غ فول سوداني محمص و مرحى
- 250 غ حلوي الترك
- 200 غ شوكولاتة سوداء ذاتية
- 1 ملعقة أكل مارغرين ذاتية
- عسل دافئ.

طريقة التحضير:

1. افصلي أوراق الديول عن بعضها، اشويها في الفرن مثنى مثنى ثم قومي بتهشيمها.

2. اسكبي الديول المحمص و المهرشم في وعاء، أضيفي له الغول السوداني والبندق و حلوي الترك و امزجي الكل.

3. بعد ذلك أضيفي المارغرين و الشوكولاتة الذائبة ثم العسل الدافئ مع المزج المستمر للحصول على خليط يمكن تشكيله على شكل كريات.

4. شكلي كريات و ضعيها في أكياس ورقية للتقديم.



Moelleux à la noix de coco

Ingrédients

- 250 g de farine - 4 C à soupe rases de cacao - 320 g de sucre glace - 130 g de noix de coco - 250 g de margarine fondu - 1/2 C à café d'extrait de vanille - 2 œufs légèrement battus - 1 sachet de levure - 3 C à soupe de jus de citron - Confiture d'abricot tamisée mélangée avec un peu de jus de citron - Chocolat blanc pour glacer

Préparation :

1. Mélangez la farine avec la noix de coco, le cacao, la levure, la vanille et le sucre glace.

2. Ajoutez la margarine fondu tiède, le jus de citron et enfin les 2 œufs - mélangez bien.

3. Graissez un plateau du four de 40x30 cm et versez-y la préparation.

4. Faites cuire au four - surveillez la cuisson, il faut que la gâteau reste moelleux.

5. Retirez du four - nappez le gâteau de confiture d'abricot liquide avec un peu de jus de citron.

6. Laissez refroidir le gâteau - faites fondre le chocolat au bain-marie - étalez sur le gâteau puis découpez-le en carrés pour le présenter.

طري بجوز الهند

المقادير :

- 250 غ طحين - 4 ملاعق أكل ممسوحة كاكاو - 320 غ سكر ناعم - 130 غ جوز الهند - 250 غ مارغرين ذاتية - 2 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - 2 بيضتان مخفوقتان خفقاً خفيفاً - 1 كيس خميرة - 3 ملاعق أكل عصير الليمون - معجون المشمش مغربل و ممزوج بعصير الليمون - شوكولاتة بيضاء للطلية.

طريقة التحضير :

1. امزجي الطحين مع جوز الهند و الكاكاو و الخميرة و الفانيليا و السكر الناعم.

2. أضيفي المارغرين ذاتية و هي دافئة مع عصير الليمون و أخيراً البيضتين مع المزج الجيد.

3. ادهني صينية الفرن ذات 30 × 40 سم، اسكبي عليها الخليط و اخبزيها في الفرن مع مراقبة النضج، يجب أن تبقى الحلوى طرية.

4. اسحبى الحلوى من الفرن و ادهنها بمعجون المشمش سائل و ممزوج بقليل من عصير الليمون.

5. اتركيه يبرد في الوقت الذي تذبيين فيه الشوكولاتة البيضاء على حمام ماري، و غطي بها الحلوى ثم اقطعها مربعاً لتقديمها.





Sablés aux noisettes

Ingrédients

- 1 bol de maïzena - 1 bol de farine - 1/2 bol de sucre - 1 bol de noisettes, grillées et moulues - 200 g de HALWA TURK émiettés - 3 jaunes d'œufs - sachet de levure chimique - 250 g de margarine fondu - Chocolat blanc et chocolat noir pour glacer

Préparation :

1. Mélangez la maïzena avec la farine, le sucre, les noisettes l'HALWA TURK et la levure.
2. Ajoutez la margarine fondu tiède-sablez la préparation puis ajoutez les jaunes d'œufs afin d'obtenir une pâte pouvant s'étaler ou se mettre en boule.

3. Etalez la pâte- découpez-la avec un emporte pièce de votre choix ou façonnez de petites boules.

4. Faites cuire au four 10 à 15 mm.

5. Glacez au chocolat blanc et décorez avec du chocolat noir et déposez par-dessus une noisette entière.



صابلي بالبندق

المقادير:

- 1 كوب نشاء - 1 كوب طحين - 2 كوب سكر - 1 كوب بندق محمص و مرحبي - 200 غ حلوى الترك مفتتة - 3 صفار البيض - 2/1 كيس خميرة كيميائية - 250 غ مارغرين ذائبة - شوكولاتة بيضاء و شوكولاتة سوداء للطلية.

طريقة التحضير:

1. امزجي النشاء مع الطحين و السكر و البندق و حلوى الترك و الخميرة.
2. أضيفي المارغرين الذائبة و هي دافئة، حكبي الخليط ثم أضيفي صفار البيض للحصول على عجينة يمكن فردها أو جعلها كراث.
3. افردي العجينة و شكلي منها الأشكال التي تفضليها بواسطة الطواي، و اجعلها كريات.
4. اخبزيها في الفرن مدة 10 على 15 د.
5. اطليها بالشوكولاتة البيضاء و زينيها بالشوكولاتة السوداء، ثم ضعي عليها حبة بندق كاملة.



Kaâk

Ingrédients

6 kg de farine - 1 kg pour le levain - 1kg 500 g de sucre - 4 sachets de levure chimique - 1 C à soupe d'extrait de vanille - 3/4 L d'huile tiède - 500 g de grains de sésame grillés maison moulus (facultatif) - le zeste râpé de 2 citrons - un petit flacon d'extrait d'eau de fleurs d'oranger - 250 g d'un mélange de nafaâ - de chnan et de habbat hlawa pilés

كعك

المقادير :

6 كغ طحين - 1 كغ خميرة - 1 كغ و 500 غ من السكر - 4 أكياس خميرة كيميائية - 1 ملعقة أكل مركز الفانيлиلا - 3/4 لـ زيت دافئ - 500 غ سمسن محمص في البيت و مرحي (غير ضروري) - بشور ليمونتين - قنينة صغيرة مركز ماء الزهر - 250 غ خليط "النافعة، الشنان و حبة حلاوة مدرورة".

طريقة التحضير:

1. 3 أيام من قبل حضري الخميرة:

2. خذ 1 كغ من الطحين (من أصل 6 كغ)، اجعلي ملعقتين أكل من خميرة الخبز تنتفخ في ماء دافئ، و امزجي 1 كغ من الطحين مع الخميرة المنتفخة و أضيفي لها الماء الدافئ للحصول على عجينة سائلة، اسكبيها في قدر، غطيها و احتفظي بها يومين على الأقل.

3. في يوم تحضير الحلوى، غربلي 5 كغ من الطحين في قصعة، أضيفي لها السكر مع الخميرة الكيميائية و الفانيлиلا و خليط البذور المدرورة، بشور الليمون و السمسن مع بشور الليمون. امزجي كل المقادير جيدا.

4. سخني الزيت ثم اسكبيها على الخليط و حكى براحتي كفيك، أضيفي قنينة مركز ماء الزهر و أخيرا الخميرة.

5. امزجي الطحين تدريجيا مع الخميرة و أضيفي قليلا من الماء الدافئ للحصول على عجينة يابسة لكن قابلة للاستعمال.

longuement afin d'assouplir la pâte- puis roulez chaque morceau de pâte en boudin- divisez chaque boudin en morceau de la grosseur d'une orange.

6. Formez des rouleaux de 2 cm de diamètre et de 25 cm de long.

7. Formez des couronnes déposez-les sur des couvertures couvertes de vieux draps propres étalées dans un endroit tiède et loin de courants d'air- couvrez et laissez lever (cela peu prendre toute une nuit).

8. Vérifiez que le KAÂK a levé en enfonçant un peu le doigt sur le gâteau si la pâte reprend la forme initiale, c'est que les gâteaux sont prêts à être enfourner. le mieux serait de les faire cuire dans une boulangerie.

9. Les gâteaux se conservent plusieurs semaines.



6. اجعلي منها عدة أقسام، اعجني كلا منها مدة طويلة حتى يصير لينا، ثم لفي كلا منها على شكل حربوش، و اقسمي كل واحد إلى قطع بحجم البرتقالة.

7. شكلي لفائف قطرها 2 سم و طولها 25 سم، و اجعليها أساور، تضعينها على أغطية مغطاة بدورها بقطع قماش بالية، و اتركيها في مكان دافئ و بعيد عن التيار الهوائي، غطي و اتركي الكل يتحمر (يمكن أن يستغرق الأمر ليلة كاملة).

8. راقبي إذا انتفخ الكعك بوضع أصبعك عليه، إذا استعادت العجينة هيئتها الأولى، يعني أن الكعك جاهز للخبز. من الأفضل إرسالها إلى الخباز لنضجها.

9. هذه الحلوى تحفظ لعدة أسابيع.

Tcharek

Ingrédients

Pâte :

- 500 g de farine
- 250 g de margarine ramollie
- 1 pincée de sel
- 2 C à soupe de sucre fin
- Eau froide

Farce :

المقادير :

مقادير العجينة:

- 500 g طحين
- 250 g مargarineين طرية
- قرص ملح
- 2 ملعقتاً أكل سكر رقيق
- ماء بارد.

الحشوة:

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

1. امزج الطحين المغربل مع السكر و الملح، أضيفي قليلاً من الماء البارد لجمعها.
2. شكلي منها كرة رشيه بالطحين و اتركيها ترتاح في مكان بارد مدة 1/2 ساعة.

الحشوة:

1. اسكبي اللوز المرحي في وعاء، أضيفي له القرفة و مركز الفانيليا، امزجي ثم أضيفي المargarinen الدافئة ثم ماء الزهر إذا تطلب الأمر.
2. شكلي حرابيش صغيرة من الحشوة طولها 6 سم و احتفظي بها.

3. افردي العجينة على شكل شريط عرضه 8 سم.

4. ضعي حربوشة من الحشوة على حافة العجينة و غطيه بها بلفه داخلها، اقطع العجينة، و اغلقي الحافتين بالضغط على العجينة، ثم اعطيها شكل الهلال (للحربوش المحصل عليه)، ادهني بالبيض المخفوق وبقطع اللوز.

5. ثم اخزنيها في الفرن مدة حوالي 20 د.

تشاراك



Tartelettes aux fruits secs طورطات بالفواكه الجافة

Ingrédients

- Pâte :** 300 g de farine - 150 g de margarine ramollie - 1 pincée de sel - 1 C à soupe de sucre - Eau froide
- Farce :** 250 g d'amandes émondées entières - 250 g de noisettes - 250 g de noix - 3 C à soupe de miel - 50 g de margarine

المقادير :

- مقادير العجينة :**
300 غ طحين - 150 غ مارغرين طرية - قرص ملح - 1 ملعقة أكل سكر - ماء بارد.
- الحشوة :**
250 غ لوز مملوٹ كاما - 250 غ بندق - 250 غ جوز - 3 ملاعق أكل عسل - 50 غ مارغرين.

Préparation :

Pâte :

1. Mélangez la farine avec le sel et le sucre-ajoutez la margarine en parcelles - effritez-la dans la farine - mouillez d'un peu d'eau froide et mélangez du bout des doigts afin d'obtenir une pâte bien ferme - mettez-la en boule, saupoudrez-la d'un nuage de farine et réservez au frais le temps de préparez la farce.

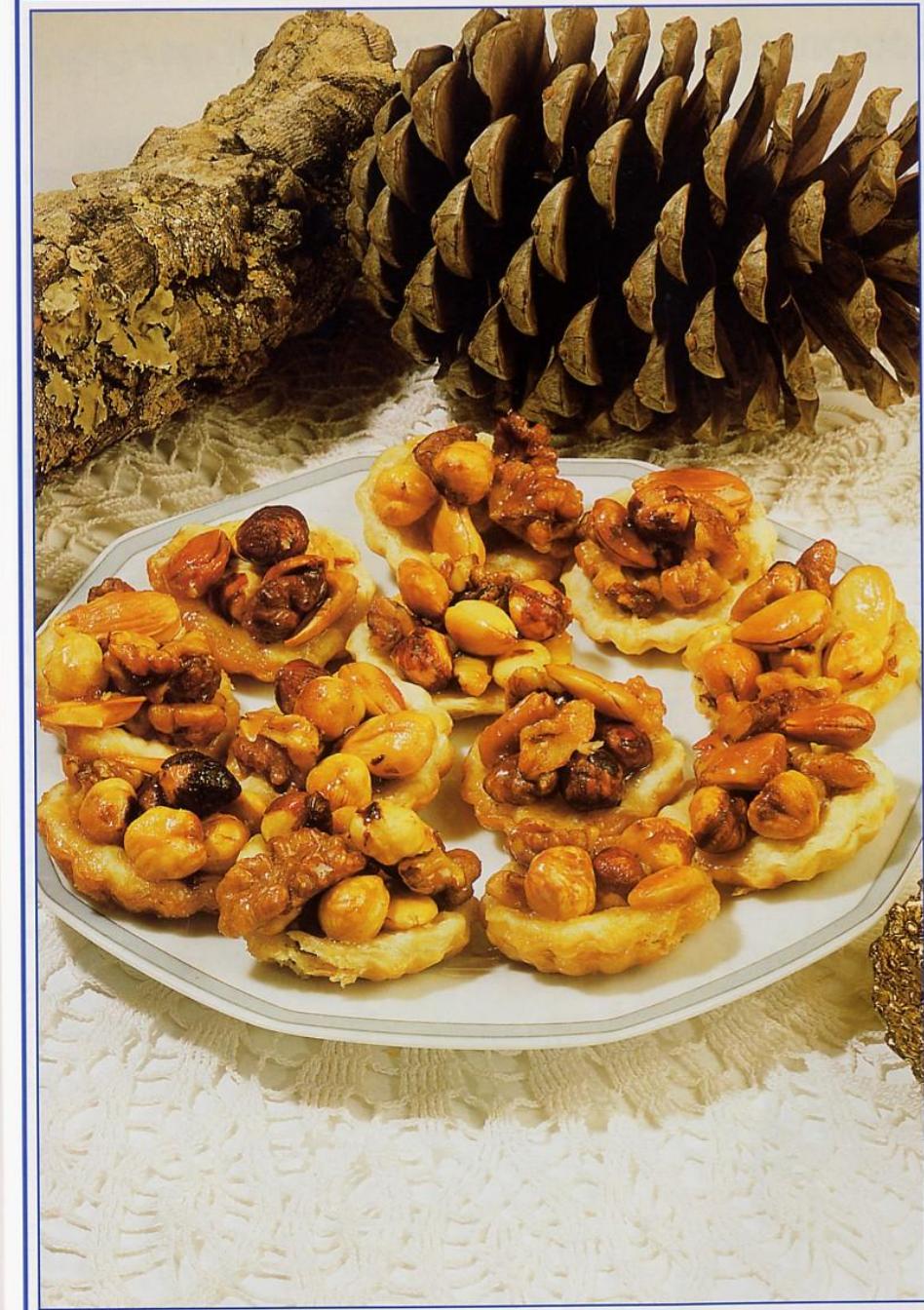
2. Grillez les amandes, les noix et les noisettes au four chaud pendant 5 mm.

3. Versez-les dans une casserole, ajoutez 3 C à soupe de miel et la margarine et mélangez sur feu doux 2 à 3 mm.

4. Etalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm- foncez avec les moules à tartelettes graissés - piquez la pâte à la fourchette au fond et sur les bords- faites cuire à blanc ces tartelettes 10 mm.

5. Sortez-les du four- remplissez-les de fruits secs et remettez au four une quinzaine de minutes pour terminer la cuisson.

6. Laissez tiédir avant de démouler.





Couronnes à la noix de coco

Ingrédients

- 2 œufs - 180 g de sucre - 180 g de margarine ramollie - 200 g de noix de coco - 1 sachet de levure - 1 pincée de cannelle - le zeste et le jus d'un citron - 400 g de farine
- Glaçage :** 1 blanc d'œuf - 250 g de sucre glace - 1 C à soupe de jus de citron

Préparation :

- Mélangez la margarine ramollie avec le sucre en mélange mousseux- ajoutez les œufs, la cannelle le zeste et le jus de citron puis la noix de coco.
- Incorporez la farine et mélangez.
- Façonnez de petites couronnes- déposez-les sur la plaque du four enfarinée et faites-les cuire 15 mm environ.

Préparez le glaçage :

- Mettez le blanc d'œuf dans une terrine , ajoutez un peu de sucre glace et le jus de citron- battez fort jusqu'à ce que le mélange soit léger et homogène- ajoutez peu à peu le reste de sucre tout en battant jusqu'à ce que le mélange soit très épais et blanc.
- Glacez les couronnes- mettez-les à sécher sur un plateau- décorez avec des fleurs en pâte d'amande.

المقادير :

- 2 بيضتان - 180 غ سكر - 180 غ مارغرين طرية - 200 غ جوز الهند - 1 كيس خميرة - قرص قرفة - بشور و عصير الليمون - 400 غ طحين.
- الطلية :**
- 1 بيض البيض - 250 غ سكر ناعم - 1 ملعقة أكل عصير الليمون.

طريقة التحضير :

- امزجي المارغرين الطرية مع السكر على شكل رغوة، أضيفي لها البيض مع القرفة و بشور الليمون و عصيره، ثم جوز الهند. أخيراً، أضيفي الطحين و امزجي. شكلي تيجاناً (أساور) صغيرة، ضعيها في صينية الفرن المرشوشة بالطحين و اخزنيها مدة 15 د تقربياً.

تحضير الطلية :

- ضعي بيض البيض في وعاء، أضيفي له قليلاً من السكر الناعم و عصير الليمون و اخفقي بقوة، حتى يصبح الخليط خفيفاً و متجانساً. أضيفي ما تبقى من السكر تدريجياً مع مواصلة الخفق حتى يصبح الخليط سميكاً جداً و أبيضاً.
- اطلي الأساور و اجعليها تجف في صينية ثم زينيها بورود من عجينة اللوز.



تيجان بجوز الهند



Makrout

Ingrédients

- 3 bols de semoule moyenne - 1 bol de gras (moitié smen fondu- moitié huile) - Plus 1 verre à thé d'huile - 1 C à café d'extrait de vanille - Le zeste râpé d'un citron - 1 C à café de cannelle - Eau + eau de fleurs d'oranger - Huile pour la friture - Miel
- Akda :** 1 kg de dattes - 2 C à soupe d'huile - 1 C à café de cannelle - 1 C à café de kubèbe - 1 verre à thé de grains de sésame grillés - 1 verre de cacahuètes grillées et moulues

Préparation :

- La veille, versez la semoule dans une terrine- ajoutez la cannelle, la vanille et le zeste de citron râpé- mélangez.
- Versez dessus le smen fondu avec l'huile. Frottez bien entre les mains. Couvrez et réservez.

Préparez la AKDA :

- Dénoyez les dattes et passez-les 20 mm à la vapeur.
- Versez-les dans une terrine et malaxez les biens.
- Ajoutez l'huile, le miel, la cannelle, la kubèbe et enfin les grains de sésame avec les cacahuètes.
- Le lendemain, remuez le mélange de semoule avec les mains afin de bien répartir le gras- aspergez d'eau parfumée à l'eau de fleurs d'oranger.
- Prenez la valeur d'une orange de pâte- aplatissez- la en cercle. Repliez la pâte des 2 côtés de la farce afin de l'enfermer- roulez le boudin obtenu sur lui-même - aplatissez ce boudin à l'aide d'un marchame.

المقروط

المقادير :

- 3 أكيل من السميد المتوسط - 1 كيلو دهان (نصفها سمن ذاتي و نصفها الآخر زيت) - فنجان شاي من الزيت - 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - بشور الليمون - 1 ملعقة قهوة قرفة - ماء + ماء الزهر - زيت لللقي - عسل.
- العقدة :**
1 مع تمر - 2 ملعقتاً أكل زيت - 1 ملعقة قهوة قرفة - 1 ملعقة قهوة كبابا - 1 فنجان شاي سمسسم محمص - 1 كأس فول سوداني محمص ومرحي.

طريقة التحضير: تحضير العجينة:

- ليلة من قبل، اسكبي السميد في وعاء، أضيفي له القرفة والفانيليا مع بشور الليمون وامزجي.

- اسكبي على الكل السمن الممزوج بالزيت وبسيسي براحتي كفتك. غطي و احتفظي به جانبيا.

تحضير العقدة:

- انزععي نوى التمر و فوريه مدة 20 د

- اسكبيه في وعاء و امزجيه جيدا بيدك.

- أضيفي له الزيت و العسل و القرفة و الكبابا و أخيرا السمسسم مع الفول السوداني.

- في الغد، امزجي خليط السميد بيدك لتخليل السمن جيدا به ثم رشيه بالماء المعطر بماء الزهر.

- خذي مقدار برतالة من العجينة، افرديها قليلا على شكل دائرة، اطوي العجينة من جهتي الحشوة لإخفائها.



- Découpez des losanges- placez- les dans un plateau- continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la akda.
- Faites frire les makrouts dans une huile chaude afin d'obtenir une jolie couleur dorée.
- Miélez les makrouts chauds, puis une deuxième fois le lendemain.
- لفي الحربوش المحصل عليه على نفسه، وافرديه قليلا ثم اقطعيه معينات، صفيقها في صينية وهكذا إلى أن تكملي العجينة والعقدة.
- اقلي المقروط في زيت شاخد للحصول على لون ذهبي جميل.
- عسل المقروط وهو ساخن، وأعدي الكرة في اليوم الموالي.

M'fenned

Ingrédients

- Pâte :** 1 kg de farine - 1 verre de margarine fondu - 1 verre d'huile - 1 verre de sucre - 1 sachet de levure - 1 verre d'eau - 1 C à café d'extrait de vanille - Miel
- Farce :** 1 bol de noix de coco - 1 bol de grains de sésame grillés - 1 bol de cacahuètes grillées et moulues - 1 bol de sucre - 1 C à café d'extrait de vanille - 2 œufs - Eau de fleurs d'oranger

مفند

المقادير :

- مقادير العجينة :**
 - 1 كغ طحين - 1 كأس مارغرين ذائبة - 1 كأس زيت - 1 كأس سكر - 1 كيس خبيرة - 1 كأس ماء - 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - عسل.
- الحشوة :**
 - 1 كوب جوز الهند - 1 كوب مسحوق محمض - 1 كوب فول سواداني محمض و مرحى - 1 كوب سكر - 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - 2 بيضتان - ماء الزهر.

Préparation :

Pâte :

1. versez la farine dans une terrine - ajoutez la levure et l'extrait de vanille - ajoutez la margarine fondu tiède et l'huile - mélangez bien puis ajoutez l'eau tiède et pétrissez - ajoutez un peu d'eau si nécessaire .

2. Couvrez et laissez reposer.

3. Préparez la pâte en une épaisseur de 2 mm- donnez- lui la forme d'un rectangle.

4. Déposez à la base de ce rectangle un boudin de farce de 2 cm de diamètre.

5. Enroulez la pâte sur la farce et découpez des losanges.

6. Faites cuire au four 20 à 25 mn.

7. Miélez les gâteaux après cuisson- saupoudrez-les de grains de sésame grillés.

طريقة التحضير :

تحضير العجينة :

1. اسكبي الطحين في وعاء، أضيقي الخميرة و مركز الفانيليا، ثم المارغرين الذائبة و هي دافئة مع الزيت. امزجي جيدا، ثم اسكبي الماء الدافئ و اعجنى.

2. ضيفي قليلا من الماء إذا تطلب الأمر.

3. غطي العجينة و اتركها ترتاح.

4. افردي العجينة على سماكة 2 مم على شكل مستطيل.

5. ضعي في قاعدته حربوشة من الحشوة قطرة 2 سم، لفي العجين حول الحشوة، و اقطعى مكعبات، اخبزها في الفرن من 20 إلى 25 د.

6. عسلى الحلوى بعد النضج و رشيه بالمسحوم.



Roulés à la noix de coco ملفووف بجوز الهند

Ingrédients

- Pâte :** 250 g de farine - 2 C à café de levure chimique - 80 g de sucre glace - 1 jaune d'œuf - 3 C à soupe de lait - 1/2 C à café d'extrait de vanille - 80 g de margarine ramollie - Zeste d'un citron râpé
- Farce :** 80 g de noix de coco - 1 C à soupe de cacao - 50 g de sucre - 1 blanc d'œuf - 1 C à soupe d'eau chaude
- Glaçage :** 150 g de sucre glace - 1 C à soupe de jus de citron - 2 C à soupe d'eau chaude

Préparation :

- Divisez la farine en deux dans 2 terrines.
- Dans l'une, mélangez la farine avec la levure, la vanille, le sucre glace, le lait et le jaune d'œuf- mélangez bien et réservez.
- Dans la 2 em , sablez la farine avec margarine ramollie et le zeste de citron puis versez ce mélange sur le premier- pétrissez ensemble les 2 pâtes- mettez la pâte obtenue au réfrigérateur 2 heures

Entre temps préparez la farce :

- mélangez l'eau avec le cacao et la sucre - portez sur le feu- mélangez bien et retirez au 1er bouillant. Ajoutez le blanc d'œuf.
- Etalez la pâte sur une table farinée en un rectangle- étalez la farce sur ce rectangle, puis enroulez la pâte en boudin - prenez un couteau et découpez ce boudin en alternant le sens du couteau afin d'obtenir des gâteaux en forme de triangle que vous déposez sur une plaque enfarinée - faites cuire 20 mn à peu près.

المقادير :

- مقادير العجينة:**
250 غ طحين - 2 ملعقتا قهوة خميرة كيميائية - 80 غ سكر ناعم - 1 صفار البيض - 36 ملائق أكل حليب - 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - 80 مارغرين طرية - بشور ليمونة.
- الحشوة:**
80 غ جوز الهند - 1 ملعقة أكل كاكاو - 50 غ سكر - 1 بيض بيضة - 1 ملعقة أكل ماء ساخن.
- الطلية:**
150 غ سكر ناعم - 1 ملعقة أكل عصير الليمون - 2 ملعقتا أكل ماء ساخن.

طريقة التحضير:

- اسكبي الفرينة في وعاءين مختلفين.
- في أحدهما، امزجي الطحين مع الخميرة و الفانيليا و السكر الناعم و الحليب و صفار البيض، امزجي جيدا و اتركيه جانبا.
- في الوعاء الثاني، بيسسي الطحين مع المارغرين الطرية و بشور الليمون ثم اسكبي هذا الخليط على الخليط الأول، و اعجنى الخليطين معا، و ادخلي العجينة المحصل عليها في الثلاجة مدة ساعتين.

في هذه الأثناء، حضري الحشوة:

- امزجي الماء مع الكاكاو و السكر، ضعي الإناء على النار و حركي جيدا ثم اسحبه من أول غليه، أضيفي بياض البيضة.
- افردي العجينة على طاولة مрошوشة بالطحين على شكل مستطيل، ضعي عليها الحشوة، و لفني العجينة على شكل حربوش. شكلي منه مثلثات بواسطة السكين (كما تفعلين عند تقطيع المخبز)، تضعينها على طاولة مрошوشة بالطحين و اخزنيها مدة 20 د تقربيا في الفرن.

Glaçage :

Versez le sucre dans un bol- ajoutez le jus de citron et l'eau chaude- battez très fort puis étalez sur les gâteaux.



الطلية :

اسكبي السكر في كوب، أضيفي له عصير الليمون و الماء الساخن، ثم اخفقي خفقا قويا و اطلي به الحلوي.

Petits fours aux amandes حلوى صغيرة باللوز

Ingrédients

• Pâte sablée :

- 100 g de sucre
- 200 g de margarine ramollie
- 300 g de farine
- 1 œuf

• Petits fours :

- 4 blancs d'œufs
- 300 g de sucre
- 350 g d'amandes blanches moulues
- 3 gouttes d'amandes blanches amères

المقادير :

• مقادير عجينة صابلي:

- 100 غ سكر
- 200 غ زبدة طرية
- 300 غ طحين
- 1 بيضة.

• حلوى صغيرة :

- 4 بياض البيض
- 300 غ سكر
- 350 غ لوز أبيض مرحبي
- 3 قطرات من عطر اللوز المر.

Préparation :

1. Mélangez la farine tamisée avec le sucre- ajoutez la margarine en morceaux- effritez-la puis ajoutez l'œuf.
2. Rassemblez en une pâte souple en la travaillant rapidement.
3. Formez une boule enveloppez dans un sachet en plastique et mettez au frais au moins 1 heure.
4. Montez les blancs d'œufs neige ferme - ajoutez le sucre puis délicatement les amandes avec l'extrait.
5. Etalez la pâte sablée sur 2mm d'épaisseur, découpez-la avec un verre à thé, déposez une rosace de la préparation aux amandes sur chaque rond puis faites cuire au four.

Remarque :

vous pouvez préparer de petits fours sans la pâte de base formez de petites boulettes aux amandes -enrobez-les de sucre glace puis faites cuire au four.

طريقة التحضير :

1. امزجي الطحين المغريبل مع السكر، أضيفي قطع المارغرين وبسيسي ثم أضيفي البيضة.
2. اجمعي المقادير على شكل عجينة لينة تمزجinya بسرعة و شكلي منها كرة تلفينها في كيس بلاستيكي، و تضعينها مدة اسا على الأقل داخل الثلاجة.
3. اخفقي بياض البيض كالثاج، أضيفي السكر ثم اللوز بكل عناية مع العطر.
4. افردي العجينة صابلي على سمك 2مм و اقطعها بواسطة فنجان الشاي، ضعي عليها وريدة من خليط اللوز و اخبزها في الفرن.

ملاحظة :

يمكنك تحضير هذه الحلوى دون عجينة الأساس ، شكلي من عجينة اللوز كريات تلفينها بالسكر الناعم ثم تخزينها في الفرن.



El-malfouf à la noix de coco

الملفوف بجوز الهند

Ingrédients

- - 1 bol de noix de coco
- Margarine fondu
- Diouls
- Miel

المقادير :

- 1 كوب جوز الهند
- مارغرين ذائبة
- ديل
- عسل.

Préparation :

1. Faites fondre la margarine.
2. Versez la noix de coco dans une terrine, versez doucement la margarine fondu tiède en malaxant avec les doigts afin d'obtenir une pâte pouvant se mettre en boule.
3. Formez des boulettes de la taille d'une petite bille- déposez sur un petit plateau- mettez dans le réfrigérateur durant 1 heure.
4. Entre-temps, découpez quelques feuilles de diouls en fines lanières (si possible dans la machine spécial pâtes)
5. Enduisez ces lanières de margarine fondu.
6. Retirez les boulettes de noix de coco du réfrigérateur- enrobez-les de lanières de diouls- déposez-les sur une tôle beurrée.
7. Faites cuire au four.
8. Miélez après cuisson.
9. Servez.

طريقة التحضير:

1. أذيبى المارغرين، اسكبي جوز الهند في وعاء و اسكبى عليه المارغرين الذائبة و هي دافئة مع المزج بأطراف الأصابع للحصول على عجينة يمكن جعلها كرة.
2. شكلي كريات صغيرة، ضعيها في صينية و اتركيها في الثلاجة مدة 1سا.
3. في هذه الأثناء، اقطعى أوراق الديول على شكل شرائج رقيقة (إذا استطعت، استعملى ماكينة العجينة). ادهنى هذه الشرائج بالمارغرين الذائبة.
4. أخرجى كريات جوز الهند من الثلاجة، لفها بشرائج الديول و صففيها في صينية مدهونة ثم اخزنيها في الفرن. عسليها بعد النضج و قدميها.





Cornet à la noix de coco قراطيس بجوز الهند

Ingrédients

- Pâte :** 1 kg de farine - 200 g de grains de sésame grillés - 250 g de margarine fondu - 3 jaunes d'œufs - Eau de fleurs d'oranger - Miel
- Farce :** 3 bols de noix de coco - 1 bol de sucre - 1/2 à café d'extrait de vanille - 3 à 4 œufs

المقادير:

- مقادير العجينة: 1 كغ طحين - 200 غ سمسسم محمص - 250 غ مارغرين ذائبة - 3 صفار البيض - ماء الزهر - عسل.
- الحشوة: 3 أكواب جوز الهند - 1 كوب من السكر - 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيлиا - 3 إلى 4 بيضات.

Préparation de la pâte :

1. Mélangez la farine tamisée avec les grains de sésame- ajoutez la margarine fondu- sablez le mélange, ajoutez les jaunes d'œufs mouillez avec l'eau de fleurs d'oranger afin d'obtenir une pâte malléable.

2. Etalez la pâte sur une épaisseur de 2mm - découpez des ronds de 8 cm de diamètre - réservez.

Préparez de la farce :

1. Mélangez la noix de coco avec le sucre la vanille puis les œufs un à un afin d'obtenir une pâte homogène formez avec de petits boudins.

2. Déposez au centre de chaque rond de pâte un boudin de farce.

3. Croisez les deux extrémités du cercle lui donnant la forme d'un cornet.

4. Disposez sur une tôle enfarinée et faites cuire au four.

5. Aussitôt sortis du four, mielez les gâteaux.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

1. امزجي الطحين المغبريل مع السمسسم، أضيفي النارغرين الذائبة. بيسسي المزيج ثم أضيفي صفار البيض.

2. بلي بماء الزهر للحصول على عجينة جاهزة للاستعمال.

3. افردي العجينة على سماكة 2مم و اقطعها دوائر قطرها 8سم، احتفظي بها جانبا.

تحضير الحشوة:

1. امزجي جوز الهند مع السكر و الفانيлиا ثم حبات البيض متتالية للحصول على عجينة متجانسة، شكلي منها حرابيش صغيرة.

2. ضعي في مركز كل دائرة حربوشة من الحشوة.

3. قاطعي بين الحافتين (حافتي الدائرة) لإعطائهما شكل القرطاس.

4. ضعي القطع المشكلة في صينية مرشوشة بالطحين و اخبزيها في الفرن.

5. بعد إخراج الحلوي من الفرن ، قومي بتعسيلها مباشرة.



SOMMAIRE

Titre		العنوان :
• Barquettes aux cacahuètes	4	فليكت بالفول السوداني
• Bouchées à la crème	6	لقطة بالكريمة
• Gâteaux aux amandes & ananas	8	حلوي باللوز والأناناس
• Nids d'oiseaux	10	عش العصفور
• M'chekel a la pâte d'amande	12	مشكل بعجينة اللوز
• Gâteau de minuit	14	حلوي منتصف الليل
• Gâteaux Turks	16	حلوي تركية
• Surprise a la noix de coco	18	مفاجأة بجوز الهند
• Ponts neufs	20	بون نوف
• Gâteaux a la crème enrichie	22	حلوي بكريمة غنية
• Batonnets aux noisettes	24	عصيات بالبندق
• Tartelettes tout chocolat	26	طورطات بالشوكولاتة
• Roses a la pâte d'amande	28	ورود بعجينة اللوز
• Tartelettes au goût praliné	30	طورطات صغيرة بذوق اللوز والسكر
• Rochers aux amandes effilées	32	صخور برقائق اللوز

الفهرس

Titre		العنوان :
• « champignons » à la n. coco	34	فطور بجوز الهند
• Les croustillants	36	المقرمشات
• Moelleux à la noix de coco	38	طري بجوز الهند
• Sablés aux noisettes	40	صابلي بالبندق
• Kaâk	42	كعك
• Tcharek	44	تشاراك
• Tartelettes aux fruits secs	46	طورطات بالفواكه الجافة
• Couronnes à la noix de coco	48	تيجان بجوز الهند
• Makrout	50	المقروظ
• M'fenned	52	مفند
• Roulés à la n. coco en triangles	54	ملفوف بجوز الهند على شكل مثلثات
• Petits fours aux amandes	56	حلوي صغيرة باللوز
• El malfouf à la noix de coco	58	الملفوف بجوز الهند
• Cornet à la noix de coco	60	قراطيس بجوز الهند
• Sommaire	62	الفهرس