

3



حلويات اقتصادية

العالية خليفي

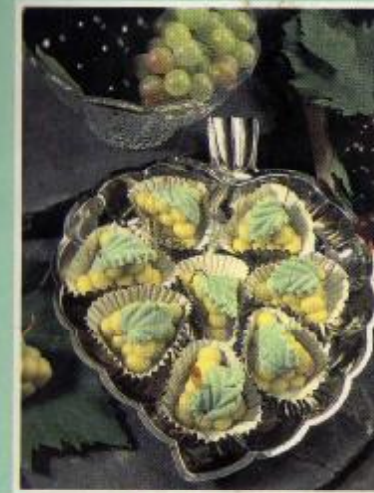
كل الكيفيات مصورة

دار الحديث للكتاب

حلويات اقتصادية

العالية خليفي

دار الحديث للكتاب



حلويات اقتصادية
دار الحديث للكتاب

حفيظة 42

الطلية بالقهوة

المقادير

- ♦ 1/2 كأس من القهوة باردة (قوية)
- ♦ سكر رطب

الطلية بالحليب

المقادير

- ♦ 1/2 كأس من الحليب (البارد)
- ♦ ملعقة قهوة من مسحوق البن
- ♦ سكر رطب

تحضير الطلية :

- ♦ نضع في إناء القهوة ثم نضيف السكر الرطب شيئا فشيئا .
- ♦ نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك. *****

تحضير الطلية :

- ♦ نضع في إناء الحليب ومذوق البنغالا ثم نضيف السكر الرطب شيئا فشيئا .
- ♦ نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك.
- ♦ نلون الطلية حسب اللون (الأخضر، الأحمر، الكاكاو). *****

تحضير الطلية :

- ♦ لتحضير السيرو الأبيض : نضع في كسوة السكر والماء ونترك الخليط يفتي لمدة 10 دقائق ثم ننزعه ونتركه يبرد.
- ♦ نضع السيرو في إناء ونضيف شيئا فشيئا السكر الرطب ونخلطه بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك.
- ♦ نضيف بياض البيض : عصير الليمون وماء الزهر ونواصل الخلط حتى نحصل على خليط عاقد.
- ♦ نلون الطلية حسب اللون (الأخضر، الأحمر، الكاكاو). *****

الطلية بالسيرو

المقادير

- ♦ 200 غ سكر
- ♦ 1/2 لتر من الماء
- ♦ سكر رطب
- ♦ بياض بيضة واحدة
- ♦ ملعقة قهوة من عصير الليمون
- ♦ 2 ملاعق اكمل من ماء الزهر

مفيدة 42



حفيظة 42

تحضير العقدة :

• نضع في إناء الكوكاز، السكر، ومنتوج الفينلا و المارجرين نخلط الكل جيدا ثم نرش بماء الزهر حتى نحصل على عقدة متماسكة.
• نشكل كويرات بواسطة العجين ثم نسطها ونضع داخل كل واحدة منها ملعقة قهوة من العقدة.

مقروض الطويسات

المقادير

للعجين :

- 3 أعيار سميد
- عبر (مارجرين + زيت)
- قرصة ملح
- نصف ملعقة قهوة من البيكاربونات
- كأس شاي من ماء الزهر
- الماء
- العسل
- حلوة فضية

للعقدة :

- 3 أعيار كوكاز مرخي
- نصف عبر سكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفينلا
- 2 ملاعق كبيرة من المارجرين المذابة
- ماء الزهر

تحضير العجين :

• نضع في قصعة السميد، ونجعل وسطه فتحة ثم نضيف الملح، البيكاربونات، ونصب المارجرين و الزيت و نطك الكل جيدا بواسطة اليدين نرش بماء الزهر و نبذل بالماء شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة و نتركها جانبا لمدة 20 دقيقة تقريبا.

- مع إعادة تشكيل الكويرات مرة ثانية ثم نضعها في نفس الوقت في قوالب غير مدهونة.
- نقصر محيط كل واحدة منها و نزين و سطها بالحلوة الفضية.
- نضع القوالب في صفيحة و ندخلها الفرن لمدة نصف ساعة تقريبا.
- نخرج الحلويات عند أخذها اللون الذهبي.
- ننزع الحلويات من القوالب و نغطسها مباشرة في العسل و تصفي في مصفاة *****
- ملاحظة :
- يمكن تعويض العقدة بالتمر (الغرس).

براسليات بالطلية

المقادير

للمعجن :

- ♦ 4 كؤوس فريضة
- ♦ 1/2 كاس مارجرين مذابة
- ♦ 1/2 كاس من الزيت
- ♦ بيضة واحدة
- ♦ كمشة سكر رطب
- ♦ كمشة كوكاكو مرخي (رقيق جدا)
- ♦ كيس خمارة كميائية
- ♦ ماء الزهر
- ♦ الماء
- ♦ قرصة ملح
- ♦ الطلية (الصفحة رقم 10 - 11)

للتزيين :

- ♦ الورد الحمراء والأوراق الخضراء

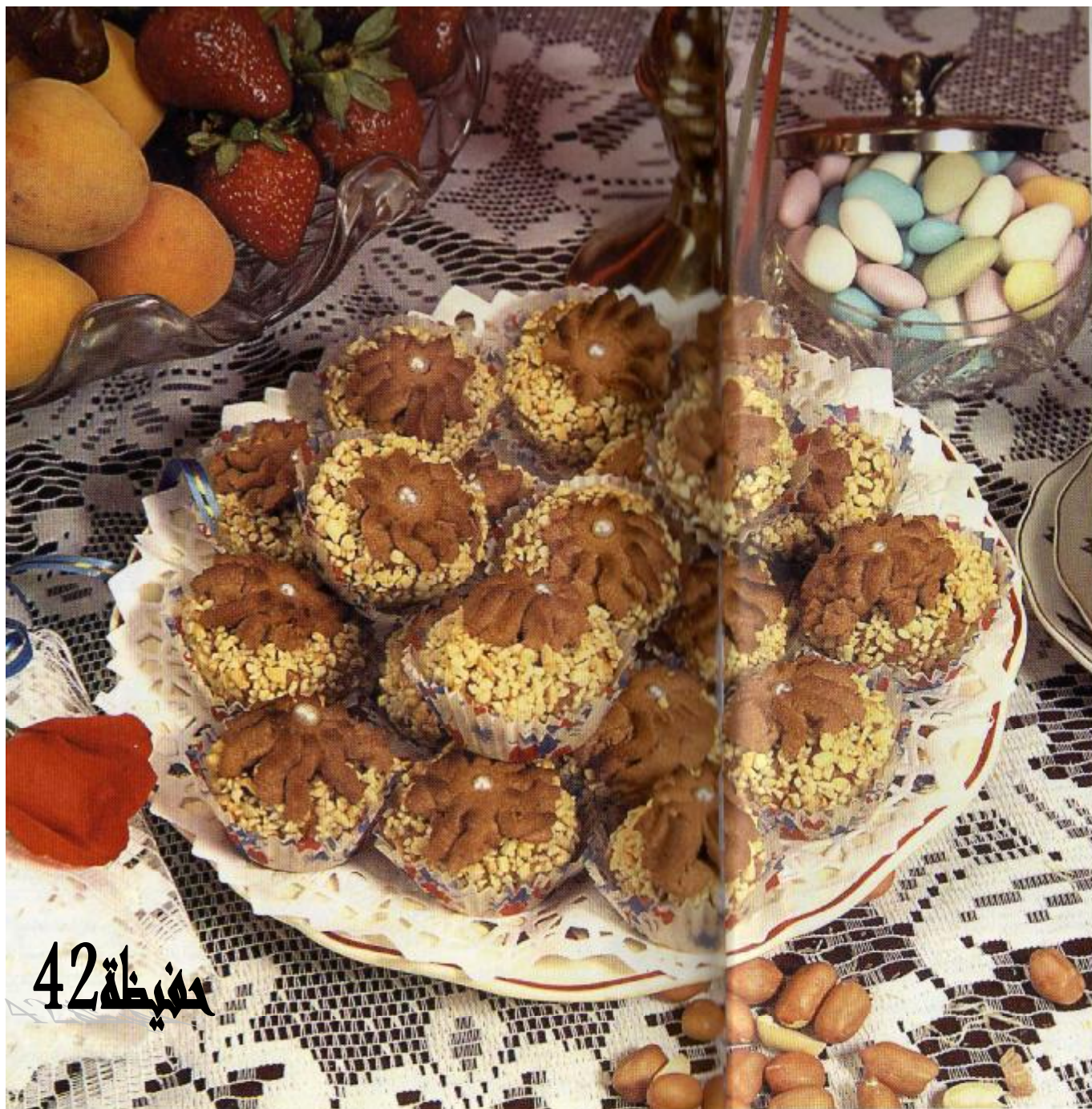
تحضير العجين :

- ♦ نضع في قصعة الفريضة ونجعل فتحة وسطها ثم نضيف السكر، البيضة، الملح، الكوكاكو والخمارة نخلط الكل جيدا.
- ♦ نصب المارجرين و الزيت و نحك جيدا بين اليدين ونرش بماء الزهر و نبال بالماء شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة طرية و متماسكة نتركه

حفيظة 42

- ♦ جانبها لمدة 10 دقائق تقريبا.
- ♦ نشكل براسليات (دوائر) و نضعها في نفس الوقت في صفيحة غير مدهونة.
- ♦ نخلطها الفرن مدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.

- ♦ نخرج الحلويات و نتركها تبرد.
- ♦ نطلي وجه الحلوة و نزينها بوردة حمراء و أوراق خضراء (أنظر الصورة).
- ♦ نترك الحلوة تجف لمدة يوم تقريبا. ****



حفيظة 42

المشوك بالكاكاو

المقادير

للعجين :

- ♦ 250 غ مارجرين طرية
- ♦ 2 كؤوس من السكر الرطب
- ♦ 2 صفار بيض
- ♦ 2 ملاعق كبيرة من الكاكاو
- ♦ 1/2 كيس من الخمارة الكميائية
- ♦ الفرينة
- ♦ 2 بياض البيض
- ♦ الكوكاو مرحي (خشن)
- ♦ حلوة فضية

تحضير العجين :

- ♦ نخلط بكف اليد جيدا المارجرين، السكر، صفار البيض و الكاكاو مع مواصلة الخلط ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة طرية.
- ♦ نشكل كويرات ونغطسها في بياض البيض مخفوق قليلا ثم نغلفها بالكوكاو المرحي ونضعها مباشرة في صحن ورقي ثم نشكل فوق كل واحدة وردي بواسطة اللامبوط و نزين وسطها بالحلوة الفضية.
- ♦ نضعها في صفيحة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ♦ نخرج الحلويات و نتركها تبرد.
- ♦ تقدم الحلويات (انظر الصورة).*****

حلويات باردة بالطلية

المقادير

للعجين :

- ✦ كأس من الكوكاو المرحي
- ✦ كأس من جوز الهند
- ✦ علبه بيمو مرجية (يسكوي)
- ✦ علبه صغيرة من حلوة الترك
- ✦ معجون المشمش

للطلية :

- ✦ 125 غ لحضة غبرة = (10 ملاعق أكل)
- ✦ ملعقة أكل من المارجرين المذابة
- ✦ صفار بيضة واحدة
- ✦ 2 ملاعق أكل من السكر الرطب
- ✦ ملعقة أكل من الكاكاو
- ✦ نصف كأس من القهوة (باردة)

تحضير العجين :

- ✦ نضع في صحن كبير البيمو، الكوكاو، جوز الهند و حلوة الترك ثم نجمع الخليط بالمعجون حتى نتحصل على عجينة متماسكة.
- ✦ نتركه يرتاح في ثلاجة لمدة نصف ساعة تقريبا.
- ✦ نحلل العجين بالحلال بسمك 1 سم ثم نقطعه إلى دوائر بواسطة كأس شاي.

✦ نطلي وجه الحلوة.

✦ نزينها بحبات من القهوة.

✦ نقدم الحلوة في صحن فضية (أنظر الصورة).

تحضير الطلية :

- ✦ نضع في إناء اللحضة، المارجرين، صفار البيضة، السكر، الكاكاو، القهوة و نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي. *****

حفيظة 42

كيكات صغيرة بجوز الهند

المقادير

للعجين :

- ♦ 125 غ مارغرين طرية
- ♦ 100 غ سكر رطب
- ♦ 250 غ فريزة
- ♦ 1/2 كيس من الخمارة الكيميائية
- ♦ 2 بيضات
- ♦ كمشة من العنب المجفف (أسود)
- ♦ كمشة كوكاو مرعي
- ♦ 4 ملاعق كبيرة مملوئة بجوز الهند
- ♦ 1/2 ملعقة قهوة من اللقرفة
- ♦ 1/2 كأس من الحليب

للتزيين :

- ♦ معجون المشمش
- ♦ جوز الهند

تحضير العجين :

- ♦ نخلط المارغرين الطرية جيدا بواسطة الشوكة
- ♦ ثم نضيف السكر، البيض الواحدة تلو الأخرى مع مواصلة الخلط.
- ♦ نضيف الخمارة والفريزة شيئا فشيئا ثم نعطر باللقرفة.
- ♦ نصب الحليب حتى حصولنا على عجينة متجانسة.
- ♦ نضيف العنب المجفف، الكوكاو وجوز الهند.



مفصلة 42

ملاحظة :

- ♦ يمكننا إستعمال قالب كبير بدلا من القوالب الصغيرة.

- ♦ وجه الحلوة بالمعجون و نرشها بجوز الهند.
- ♦ نقدم الكيكات (انظر الصورة).
- ♦ نخرج الحلويات و نتركها تبرد.
- ♦ نقدم الحلويات (انظر الصورة).*****

- ♦ نفرغ العجين في قوالب مدهونة.
- ♦ ندخلها في فرن متوسط الحرارة لمدة 30 إلى 40 دقيقة تقريبا.
- ♦ نخرج الحلوة من الفرن و نتركها تبرد، نطلى



حفيظة 42

ملاحظة :

- ✦ يمكننا تعويض الكوكاو بعقدة من جوز الهند.
- نضع في إناء جوز الهند (4 أعيار)، السكر الرطب (عبر واحد) وقشور الليمون أو منتج الفينلا والبيض (4 إلى 5 بيضات) مع الخلط حتى نتحصل على عقدة متماسكة.

✦ نغرس وسط كل واحدة حبة من الكوكاو ونزينها بالفارص (انظر الصورة).

- ✦ نضع الحلوة في صفيحة غير مدهونة.
- ✦ ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ✦ نأخذ الحلوة عند أخذها اللون الذهبي.
- ✦ نغسلها في العسل ونقشرها في مصفاة *****

نرش بالمارجرين ثم بماء الزهر مع الخلط حتى نتحصل على عقدة متماسكة.

✦ نحلل العجين بالحلال بسبك 2 مم نقطعه إلى دوائر بواسطة كأس.

- ✦ نضع وسط كل دائرة ملعقة قهوة مملوءة بالعقدة.
- ✦ ثم نطوي الجانبين (2) الواحد فوق الآخر.

سعيفات بالكوكاو

المقادير

للعجين :

✦ 500 غ فرينة

✦ ملعقة كبيرة من السكر

✦ 250 غ مارجرين مذابة

✦ بيضة واحدة

✦ قرصة ملح

✦ الماء

✦ العسل

للعقدة :

✦ 3 أعيار كوكاو مرحي

✦ 1/2 عبر سكر

✦ ملعقة قهوة من منتج الفينلا

✦ 2 ملاعق كبيرة من المارجرين المذابة

✦ ماء الزهر

تحضير العجين :

✦ نضع في إناء الفرينة ثم نضيف السكر، الملح، البيضة و المارجرين نخلط الكل جيدا بواسطة اليمين، نبلل الخليط بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك.

✦ نتركه جانبا لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة :

✦ نضع في إناء الكوكاو، السكر و منتج الفينلا

مقروض الجلجلان مسكر

المقادير

للعجين :

- ♦ 400 غ فريضة
- ♦ 4 ملاعق أكل من الجلجلان المحمص
- ♦ 250 غ مارغرين مذابة
- ♦ ماء الزهر
- ♦ كغ من السكر الرطب

تحضير العجين :

- ♦ نضع في قصعة الفريضة و نجعل وسطها مفتحة، نضيف الجلجلان المحمص، المارغرين و نحك الكل جيدا بين اليدين ثم نرش بماء الزهر شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية.
- ♦ نشكل حرايبش و نقطعها إلى مقروضات.
- ♦ نضع الحلوة في صينية غير مدهونة ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ♦ نخرج الحلوة و نتركها تبرد ثم نمسحها بماء الزهر و نكسوها بالسكر الرطب.
- ♦ تقدم الحلوة في صحون ورقية (انظر الصورة). *****



حفيظة 42



حفيظة 42

تارت بالمعجون

المقادير

للعجين +

- ♦ 4 بيضات
- ♦ كس سكر = (200 غ)
- ♦ ملعقة أكل من الكاكاو
- ♦ كس مارجرين مذابة = (250 غ)
- ♦ 2 أكياس خمارة كيميائية
- ♦ الفرينة
- ♦ معجون المشماش

تحضير العجين +

- ♦ نضع في إناء البيض، سكر و المارجرين ونخلط الكل جيدا بكف اليد نضيف الخمارة و قليل من الفرينة ثم نقسم الخليط إلى قسمين.
- ♦ نضيف إلى الخليط الأول الفرينة حتى نتحصل على عجين طري و متماسك.
- ♦ نضيف إلى الخليط الثاني ملعقة الكاكاو و الفرينة حتى نتحصل على عجين متماسك.
- ♦ نضع العجين الأول في قالب مدهون و نغطيه بطبقة من المعجون ثم نأخذ العجين الثاني ونشره بواسطة مبشرة (سكر فاج) على كل المساحة.
- ♦ ندخل القالب الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.
- ♦ ننزعه و نقطع الحلوة حسب الذوق إلى مربعات أو مقروضات إلخ.....



42
مفيدة

ملاحظة :
* يمكن تقطيع العجين بأي طابع من أنواع الطابع.

(العسل + الكاكاو).

* نزين محيط الحلوة بالقوقريت المرحية (أنظر الصورة). *****

مربعات بالقوقريت

المقادير

للعجين :

* 250 غ مارغرين طرية

* كأس من السكر الرطب

* ملعقة قهوة من منتوج الفتيلا

* 2 صفار البيض

* الفرينة

للتزيين :

* العسل + الكاكاو

تحضير العجين :

* نضع في إناء المارغرين، السكر، صفار البيض و منتوج الفتيلا، نخلط الكل جيدا بكف اليد.

* ثم نضيف الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك.

* نحلل العجين بالحلال بسمك 1/2 سم تقريبا ثم نزين مساحة العجين بواسطة مباشرة (سكر فاج).

* ثم نقطع العجين بالطابع مربع إلى مربعات و نضعها في نفس الوقت في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة.

* ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.

* ننزع الحلوة و نتركها تبرد.

* نلصق كل قطعتين من الحلوة بخليط متكون من



حفيظة 42

- ✦ نضع قطعة من العقدة فوق قطعة من العجين ثم ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريباً.
- ✦ نغلفها بقطعة أخرى من العجين.
- ✦ ننزعها من الفرن ونغسلها في العسل ثم نقطرها في مصفاة.
- ✦ نفرس وسط كل حلوة حبة من الكوكاو.
- ✦ نضع الحلوة في صفيحة مرشوشة بالمايزينة ✦ تقدم الحلوة (أنظر الصورة).*****

- ثم نضيف البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخلط حتى نتحصل على عقدة متماسكة.
- ✦ نحلل العجين بالحلل بسك 1 مم.
- ✦ نقطع العجين والعقدة بنفس الطابع البيضاوي.

بالعسل

المقادير

للعجين :

- ✦ 4 كؤوس فرينة
- ✦ كأس مارغرين مذابة
- ✦ فرصة ملح
- ✦ ملعقة أكل من السكر
- ✦ صفار بيضة واحدة
- ✦ ماء الزهر
- ✦ العسل

للعقدة:

- ✦ 4 كؤوس من الكوكاو المرحي رقيق جداً
- ✦ 1/2 كأس من السكر
- ✦ ملعقة قهوة من منتج الفتيلا
- ✦ 2 إلى 3 بيضات

تحضير العجين :

- ✦ نضع في إناء الفرينة ونجعل وسطها فتحة ثم نضيف المارغرين، الملح، السكر و صفار البيضة نخلط الكل جيداً و نحك بين اليدين ثم نرش بماء الزهر شيئاً فشيئاً حتى نتحصل على عجين طري وسهل.

- ✦ نتركه جانباً لمدة 20 دقيقة تقريباً.

تحضير العقدة:

- ✦ نضع في صحن الكوكاو، السكر ومنتج الفتيلا

بقلاوة بالسميد الرقيق

المقادير

للعجين :

- ♦ 3 أعبار من السميد الرقيق
- ♦ عبر واحد من الفريفة
- ♦ قرصة ملح
- ♦ بيضة واحدة
- ♦ نصف عبر من المارجرين المذابة
- ♦ الماء
- ♦ العسل

للعقدة :

- ♦ 4 أعبار من الكوكاو المرخي
- ♦ 1/2 عبر من السكر
- ♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا
- ♦ 1/2 عبر من المارجرين المذابة

تحضير العقدة :

- ♦ نضع الكوكاو، السكر و منتوج الفينلا نرش بالمارجرين المذابة و نخلط الكل جيدا.

تحضير العجين :

- ♦ نضع في قصعة السميد الرقيق و الفريفة و نخلط الكل مع بعض ثم نجعل فتحة في الوسط، نصب فيها المارجرين، البيضة ثم نرشها بقليل من الملح.
- ♦ نحك الكل جيدا بين اليدين و نبذل بالماء شيئا

فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك.

- ♦ نذك العجين و هو غير طري بكف اليد و هذا في البداية ثم نرشه بقليل من الماء مع ذلك دائما و هذا لمدة 1/2 ساعة تقريبا.

♦ نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.

- ♦ نقسم العجين إلى كويرات فنحل كل كويرة بواسطة الحلال ثم نضعها في آلة العجين كي نتحصل على أوراق جد رقيقة.



خفيطة 42

- ♦ ندغن صينية (سنيوة) و نضع داخلها الأوراق العجينية الواحدة بجانب الأخرى ثم ندهنها بالمارجرين المذابة بواسطة الفرشاة و نكرر العملية مع 4 طبقات الأخرى مع الدهن طبعاً في كل مرة و ندعمل فوقها طبقة من العقدة ثم نغلفها بالطبقات 5 المتبقية دون أن ننسى دهنها.
- ♦ و بواسطة سكين ننزع العجين الخارجي للصينية أم نطلع الحلوة إلى مربعات.
- ♦ و نغرس وسطها حبة من الكوكاو و نرش كل المساحة بقليل من المارجرين المذابة.
- ♦ ندخلها الفرن لمدة 45 إلى 60 دقيقة تقريبا.
- ♦ ننزعها عند أخذها اللون الذهبي.
- ♦ نسكب عليها العسل مباشرة بعد نزعها و نتركها تبرد.
- ♦ نقدم البقلاوة في صحنون فضية.*****



حفيفة 42

حلوة بالفارميسال

المقادير

للعجين :

- ♦ 6 بيضات
- ♦ 300 غ سكر
- ♦ كأس من الزيت دون مذاق = (ربع لتر من الزيت)
- ♦ 125 غ مارغرين مذابة
- ♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينولا
- ♦ 3 أكياس خمارة كيميائية
- ♦ 3 ملاعق أكل من ماء الزهر
- ♦ الغرينة

للتزيين :

- ♦ صفار البيض
- ♦ فارميسال الشكولاتة

تحضير العجين :

- ♦ نضع في قسعة البيض، السكر ومنتوج الفينولا و نخلط الكل جيدا بكف اليد.
- ♦ نصب الزيت، المارغرين و ماء الزهر مع مواصلة الخلط ثم نضيف الخمارة و الغرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة طرية.
- ♦ نشكل صبيغات ثم نضعها في نفس الوقت في صفيحة مدهونة بالزيت.
- ♦ ندخن وجه الحطوة بصفار البيض ونرشها بالفارميسال.
- ♦ ندخلها الفرن و عندما تأخذ الحلوة اللون الذهبي ننزعها (انظر الصورة) *****

حلوة باردة بالكاسكروط

المقادير

للعجين :

- ♦ علبه من الكاسكروط (يسكوي)
- ♦ بيضة واحدة
- ♦ 2 ملاعق اكل من المارجرين اللطوية
- ♦ 3 ملاعق اكل من الماييزينة
- ♦ 4 ملاعق اكل مملوطة بالسكر
- ♦ 2 كؤوس من الحليب = (1/2 لتر)
- ♦ ملعقة اكل مملوطة بالكاكاو
- ♦ ملون أحمر
- ♦ عطر الفراولة

للتزيين :

- ♦ كرز مجفف
- ♦ جيلي (gelée)

تحضير العجين :

- ♦ نضع في كسرونة الحليب ثم نضيف له البيضة، المارجرين و السكر ثم نخلط الكل جيدا و نضعها على نار متوسطة مع مواصلة الخلط بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي الخليط
- ♦ ننزعها من على النار.
- ♦ و من جهة أخرى نضع في صينية طبقة من الكاسكروط بعد (غطسه في الحليب البارد).
- ♦ نقسم الخليط إلى قسمين.

- ♦ نضيف إلى الخليط الأول الكاكاو و ملعقة و نصف من الماييزينة ثم نضعه على نار متوسطة مع الخلط دائما بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي ننزعه و نفرغه مباشرة على الكاسكروط ثم نغطيه مرة ثانية بطبقة من الكاسكروط (مغطوس في الحليب البارد).



ملاحظة 42

- ♦ نضيف إلى الخليط الثاني قليل من الملون الأحمر و عطر الفراولة و ملعقة و نصف من الماييزينة.
- ♦ نضعه على نار متوسطة مع الخلط دائما بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي ننزعه من على النار و نفرغه مباشرة على الكاسكروط.
- ♦ نطلي مساحة الحلوة بجيلي و تزين بالكرز المجفف.
- ♦ نقدم الحلوة باردة.
- ♦ تقطع الحلوة حسب الذوق (انظر الصورة). *****

حلوة الموز بالعسل

المقادير

للعجين :

- ♦ لتر من الماء
- ♦ 500 غ من الغرينة
- ♦ 1/2 ملعقة فهوة ملح
- ♦ الزيت للقلي
- ♦ العسل

تحضير العجين :

- ♦ نضع في قصعة الغرينة و نجعل وسطها فتحة.
- ♦ ومن جهة أخرى نضع في كسرونة الماء و الملح و نضعها على النار حتى الغليان.
- ♦ ننزعه و نفرغه كاملا في الفتحة ثم نخلط مباشرة و بسرعة بواسطة ملعقة خشبية حتى نتحصل على عجين متماسك.
- ♦ نتركه يبرد.
- ♦ نملا كيس التزيين بالعجين ثم نشكل بالعجين موزات طولها 12 إلى 15 سم تقريبا.
- ♦ نقلبها مباشرة في الزيت حتى نتحصل على اللون الذهبي.
- ♦ نقطر الحلوة في مصفاة و نتركها تبرد.
- ♦ نغطس الحلوة في العسل.
- ♦ يقدم الموز (أنظر الصورة).....



حفيظة 42

صبيغات بالظلية

المقادير

العجين :

- ♦ 300 غ فرينة
- ♦ 1/2 كاس من الزيت دون مذاق
- ♦ ملعقة اكل من السكر
- ♦ ملعقة فهوة من منتوج الفينلا
- ♦ كيس خمارة كيميائية
- ♦ قرصة ملح
- ♦ بيضة واحدة
- ♦ الظلية انظر (الصفحة رقم 10-11)

تحضير العجين :

- ♦ نضع في إناء الفرينة ونجعل وسطها فتحة.
- ♦ نضيف الخمارة، الملح، السكر، البيضة و منتوج الفينلا.
- ♦ نخلط الكل جيدا ثم نصب الزيت ونحك بين اليدين.
- ♦ نبال بقليل من الماء الدافئ حتى نتحصل على عجين متماسك و سهل، نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.

♦ تشكل صبيغات و نضعها في صفيحة غير مدهونة.

♦ ندخلها الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا.

♦ ننزع الحلوة و نتركها تبرد.

♦ نطلي وجه الصبيغات ونزينها بالحلوة الفضية.

♦ نتركها تجف لمدة يوم تقريبا.

♦ تقدم الحلوة في صحون ورقية (انظر

الصورة) *****

حفيفة 42



غريبة بالكوكاو

المقادير

للعجين :

- ♦ 2 أعيار من الفرينة
- ♦ 1/2 عير من السكر الرطب
- ♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا
- ♦ كمشة من الكوكاو المرعي و المحمص جيدا
- ♦ 4 ملاعق أكل من المارجرين المذابة
- ♦ الزيت دون مذاق
- ♦ القرفة

تحضير العجين :

- ♦ نضع في قصعة الفرينة ثم نضيف السكر و منتوج الفينلا و نخلط الكل جيدا ثم نصب في الوسط المارجرين و نحك جيدا بين اليدين.
- ♦ نضيف الكوكاو ثم نبلىل بالزيت شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة متماسكة و غير لاصقة.
- ♦ نحل العجين بواسطة اليد بسمك 1 سم تقريبا.
- ♦ نقطع العجين بطوايع مختلفة الأشكال.
- ♦ نضع الحلوة في صفيحة غير مدهونة ثم نزين وسط كل واحدة بقليل من القرفة.
- ♦ ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.
- ♦ نخرج الغريبة من الفرن ونتركها تبرد جيدا في الصفيحة قبل نزعها. *****

پوتي فور بجوز الهند

المقادير

للعجين :

- ♦ 2 كؤوس من جوز الهند
- ♦ 1/2 كاس من السكر الرطب
- ♦ 1/2 ملعقة قهوة من الخمارة الكمياتية
- ♦ ملعقة اكل من منتوج الفينيل
- ♦ ملعقة اكل من الماييزينة
- ♦ 3 ملاعق اكل من المارجرين المذابة
- ♦ 2 إلى 3 بيضات
- ♦ كرز مجفف
- ♦ جبلي (gelée)

تحضير العجين :

- ♦ نخلط جوز الهند، السكر، منتوج الفينيل، الخمارة و الماييزينة ثم نضيف المارجرين و البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخلط بأصابع اليد حتى نتحصل على عجين طري.
- ♦ نملا اللميوط بالعجين ونضغط بواسطة الأصبع لنشكل و نتحصل على ورود، نضعها في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالمايزينة.
- ♦ نزين وجه الحلوة بالكرز المجفف.
- ♦ ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.
- ♦ نخرجها عند أخذها لون الذهبي.
- ♦ نمسح الحلوة بالجبلي بواسطة الفرشاة.

ملاحظة :

- ♦ يمكننا إستعمال كيس التزين (Poche à douille)
- بدلا من طابع اللميوط.

حفيفة 42

فطائر بالعسل

المقادير

للعجين :

2 بيضات

2 ملاعق أكل من الزيت

2 ملاعق أكل من الحليب

ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

1/2 كيس من الخمارة الكيمائية

الفريئة

العسل

للتزيين :

فارميسال الشكولاتة

تحضير العجين :

نضع في إناء البيض، الزيت، الحليب و منتوج الفينلا ثم نخلط الكل جيدا بواسطة الشوكة ثم نضيف الخمارة و الفريئة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة متماسكة.

نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.

نحط العجين بالخلال بسبك 2 مم تقريبا.

نقطع العجين بواسطة الجراة إلى مربعات.

نقلها في مقلاة و نسكب عليها الزيت بواسطة ملعقة خشبية حتى تتنفخ و تأخذ اللون الذهبي.

ننزعها و نقطرها في مصفاة.

نغسل الحلو في العسل و نرشها بالفارميسال.

لا تفرغ فطائر المربعات إلى أشكال أخرى (مثلثات، مثلثات الخ...).

مفيدة 42



قليل من المارجرين).

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

مفيدة 42

* نزعها من الفرن ونتركها تبرد.

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

مثلثات بالشكولاتة

المقادير

للعجين :

- * كأس من الفلان الفتيلا
- * ملعقة قهوة من منتوج الفتيلا
- * 250 غ من المارجرين المذابة
- * 3 بيضات
- * ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية
- * الفرينة

للتزيين :

- * غلبة شكولاتة
- * معجون المشمش
- * حلوة متنوعة

تحضير العجين :

* نضع في إناء الفلان ومنتوج الفتيلا 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.

* 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.

تحلية بالتمر

المقادير

للعجين :

- ♦ 24 حبة من التمر من النوع الجيد
- ♦ 4 ملاعق اكل من الكوكاو المرحي
- ♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينولا
- ♦ كيس من الخمارة الكيميائية
- ♦ 4 بيضات
- ♦ 2 ملاعق اكل من الفرينة

للتزيين :

- ♦ كريمة شانتيي (crème chantilly)
- ♦ حبات من التمر

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء التمر المقطع إلى قطع صغيرة جدا ثم نضيف الكوكاو، منتوج الفينولا، الفرينة، صفار البيض و الخمارة و نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية، من جهة أخرى نخفق بياض البيض كالتج مع قرصة من الملح.

♦ ندهن القوالب و نملأها بملعقتين اكل من العجين. ندخل القوالب في الفرن متوسط الحرارة لمدة 30 دقيقة تقريبا، نخرج الحلوة من الفرن و نتركها تبرد قبل نزعها من القوالب.

♦ نطلي وجه الحلوة بطبقة من الكريمة شانتيي (crème chantilly).

♦ ثم نزينها بحبات من التمر (أنظر الصورة).*****

ملاحظة :

♦ يمكننا إستعمال قالب كبير بدلا من القوالب الصغيرة

حفيظة 42

العنب

المقادير

للعجين :

- ♦ كغ من عجينة اللوز الخضراء
- ♦ ملون أخضر
- ♦ أعواد التزيين (tiges)

تحضير العجين :

- ♦ نشكل بعجينة اللوز كويرات صغيرة و ب 19 كويرة نشكل ثلاثة مثلثات مركبة.
- ♦ المثلث الأول يتشكل على التوالي من 4 كويرات.
- ♦ 2, 3 ثم الكويرة الأخيرة.
- ♦ المثلث الثاني يتشكل على التوالي من 3 كويرات، 2 ثم الكويرة الأخيرة.
- ♦ المثلث الثالث و الأخير يتشكل فقط من 2 ثم كويرة الأخيرة.
- ♦ نضيف إلى قطعة صغيرة من عجينة اللوز قليلا من الملون الأخضر لتشكيل الأوراق.
- ♦ نزين بالأوراق و أعواد التزيين نتحصل على عناقيد العنب.
- ♦ نقدم عناقيد العنب في صحون ورقية (أنظر الصورة).
- ♦ نشير إلى أن يمكن تعويض عجينة اللوز بأخرى
- ♦ تحضر من عبر كوكاو مرحي رقيق جدا + 1/2



ملاحظة 42

ملاحظة :

- ♦ في حالة ما إذا كانت عجينة اللوز طرية جدا، نضيف المايونيز حتى تتماسك.

- ♦ نزين بالأوراق المصنوعة من عجينة اللوز و أعواد التزيين.
- ♦ نقدم عناقيد العنب في صحون فضية مرشوشة بالسكر الرطب.*****

- عبر سكر رطب + ماء الزهر + ملون أخضر.
- ♦ نخلط كل هذه المقادير حتى نتحصل على عجينة متماسكة و سهلة التكوين.
- ♦ نشكل بالتالي عناقيد العنب مع إتباع الطريقة السابقة.

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 نوضع 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.

♦ نرفع الحلوة عند أخذها اللون الذهبي.

♦ نسكب عليها مباشرة العسل و نتركها تبرد.

♦ نزينها بالحلوة الفضية.

♦ تقدم كويرات القطايف في صحون فضية (انظر

الصورة). *****

مفيدة 42



42
حلويات

حلويات مقرصة

المقادير

للعجين :

- ♦ 4 بيضات
- ♦ كأس سكر تقريبا
- ♦ كأس زيت دون مذاق تقريبا
- ♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينولا
- ♦ 2 اكياس من الخمارة الكيميائية
- ♦ القرينة

للتزيين :

- ♦ معجون التمشماش
- ♦ جوز الهند

تحضير العجين :

- ♦ نضع في إناء البيض، السكر ومنتوج الفينولا و نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نصب الزيت مع مواصلة الخلط ثم نضيف الخمارة و القرينة شيئا فشيئا حتى حصولنا على عجين طري.
- ♦ ندهن القوالب (دائرية، بيضوية)، نملا القوالب بالعجين و نقرص محيط كل واحدة.
- ♦ نضعها في صفيحة و ندخلها الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا.
- ♦ نخرج الحلوة من الفرن و نتركها تبرد ثم ننزعها من القوالب، نطلي وجه الحلوة بالمعجون و نرشها بجوز الهند (انظر الصورة) *****



حفيظة 42

ملاحظة :

♦ يمكن إستعمال الملون الأخضر مع عطر الفستق (pistache) للحلويات الخضراء و الملون الأحمر و عطر الغراولة للحلويات الوردية.

حلويات بالكوكاو الممشوق

المقادير

للعجين :

♦ 150 غ سكر

♦ كأس كوكاو مرحي

♦ 250 غ مارغرين مذابة

♦ بيضة واحدة

♦ عطر (الفنيل، الغراولة، الفستق)

♦ ملعقة قهوة من الخمارة الكمبانية

♦ اللبنة

للتزيين :

♦ معجون المشمش

♦ الكوكاو الممشوق (effilees)

♦ ملون أحمر، أخضر

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء المارغرين، السكر و البيضة و نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف عطر الفنيل، الكوكاو و الخمارة و نواصل الخلط مع إضافة الفرينة شيئا فشيئا حتى حصلنا على عجينة طرية.
♦ نحلل العجين بالحلال و نقطعه إلى دوائر بواسطة كأس شاي.

♦ نضع الحلوة في صفيحة غير مدهونة ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا، ننزع الحلوة و نتركها تبرد، نطلي وجه الحلوة بالمعجون ثم نزينها بالكوكاو الممشوق (أنظر الصورة).*****

حلويات الفستق



حفيفة 42

في إناء زجاجي كبير يخلط السكر، صفار البيض، الجلابان المحمص، 2 بيضات ومنتوج الفينيل.

- ♦ ننزع الحلو من الفرن و نغطسها مباشرة في العسل، نقطرها في مصفاة.
- ♦ تقدم الحلو في صحون فضية (انظر الصورة)*****

مقروضات بالجلابلان

المقادير

للعجين :

- ♦ 250 غ مارجرين طرية
- ♦ كأس سكر وطب
- ♦ 2 صفار البيض
- ♦ 2 بيضات
- ♦ ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية
- ♦ تقريبا كأس من الجلابان المحمص
- ♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينيل
- ♦ الفرينة
- ♦ 2 بياض البيض
- ♦ 250 غ من الجلابان الغير محمص
- ♦ العسل

تحضير العجين :

- ♦ نضع في إناء المارجرين، السكر، صفار البيض، الجلابان المحمص، 2 بيضات ومنتوج الفينيل.
- ♦ 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 نغطس فيه المقروضات و نغلفها بالجلابلان الغير محمص.
- ♦ نضع الحلويات في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.



42 حفيظة

ملاحظة :

♦ يمكننا تزيين كل مقروضة بحبة من الكوكاز.

مقروضات بواسطة رأس السكين.

♦ نسكب السيرو بارد على الحلوة وهي سخونة، نتركها تبرد داخل القالب.

♦ نقطع الحلوة من جديد بواسطة السكين مع إتباع رسومات المقروضات (أنظر الصورة) *****

المقادير :

♦ 250 غ سميذ متوسط
♦ 200 غ فريضة
♦ 200 غ سكر
♦ 6 بيضات
♦ ليمونة واحدة
♦ 150 غ مارغرين طرية
♦ كيس خمارة كيميائية
♦ قرصة ملح
♦ 1/4 لتر من الماء = كل
♦ 250 غ سكر
♦ عصير ليمونة
♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

حلوة بالسميد

المقادير

للعجين :

- ♦ 250 غ سميذ متوسط
- ♦ 200 غ فريضة
- ♦ 200 غ سكر
- ♦ 6 بيضات
- ♦ ليمونة واحدة
- ♦ 150 غ مارغرين طرية
- ♦ كيس خمارة كيميائية
- ♦ قرصة ملح

للسيرو :

- ♦ 1/4 لتر من الماء = كل
- ♦ 250 غ سكر
- ♦ عصير ليمونة
- ♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

تحضير العجين :

- ♦ نضع في إناء المارغرين المقطعة إلى قطع ثم نضيف السكر و نخلط الكل بواسطة خباط كهربائي ثم نضيف صفار البيض، السميذ، الفريضة، الخمارة و الملح مع مواصلة الخلط دائما حتى حصولنا على عجينة متجانسة.
- ♦ نضيف العصير و قشور الليمونة.

- ♦ من جهة أخرى نخفق بياض البيض كالإف و نضعه في إناء آخر ثم ندرجه على العجين و نخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية.
- ♦ نغرف العجين في قالب مدهون.
- ♦ ندخله الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا.

المقادير



مفظة 42

حلوة بالطلية شكولاتة - فانيليا

المقادير

للعجين :

- ♦ ٤ بيضات
- ♦ 150 غ سكر
- ♦ 1/4 لتر من الزيت دون مذاق
- ♦ ملعقة قهوة من منتوج الفانيلا
- ♦ 3 أكياس من الخمارة الكيميائية
- ♦ ٩ الفرينة
- ♦ ٩ الطلية انظر (الصفحة رقم 10 - 11)

تحضير العجين :

- ♦ نضع في قسعة البيض، السكر ومنتوج الفانيلا نخلط جيدا بكف اليد ثم نصب الزيت مع مواصلة الخلط.
- ♦ نخفف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى حصلنا على عجين طري.
- ♦ نحلل العجين بالحلال بسمك 1 سم تقريبا.
- ♦ نقطع العجين بواسطة الطابع.
- ♦ نضع الحلويات في صفيحة مدهونة بالزيت، ندخلها الفرن.
- ♦ نخرجها من الفرن و نتركها تبرد.
- ♦ نطلي وجه الحلوة (انظر الصورة).
- ♦ نترك الحلوة تجف لمدة يوم تقريبا.*****



حفيظة 42

تارت بالفراولة

المقادير

للعجين :

- ♦ بريوشة ندية (غير طازجة)
- ♦ 250 غ من الفراولة
- ♦ 4 بيضات
- ♦ 150 غ سكر
- ♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينيل
- ♦ 5 ملاعق أكل مملوطة بالمایزينة
- ♦ 3/4 لتر من الحليب = (3 كؤوس)

التحضير :

♦ تقطع البريوشة إلى شرائح ونضعها في قالب مدهون.

♦ نغسل و نقطع الفراولة إلى شرائح ونضعها فوق البريوشة المقطعة، ومن جهة أخرى نضع في كسرونة البيض، السكر و منتوج الفينيل و نخلط الكل مع بعض.

♦ نضيف المایزينة و الحليب بارد شيئاً فشيئاً مع الخلط دائماً بواسطة ملعقة خشبية.

♦ نضع الكسرونة على نار هادئة مع مواصلة الخلط دائماً حتى يغلي الخليط ننزعها من على النار و نفرغها مباشرة فوق الفراولة.

♦ نضع القالب في فرن متوسط الحرارة لمدة 30 إلى 35 دقيقة تقريباً، ننزع الحلو عند أخذها

اللون الذهبي.

♦ نزين الحلو (أنظر الصورة).

♦ تقدم تارت بالفراولة باردة *****



حفيظة 42

حلوة بالبرتقال

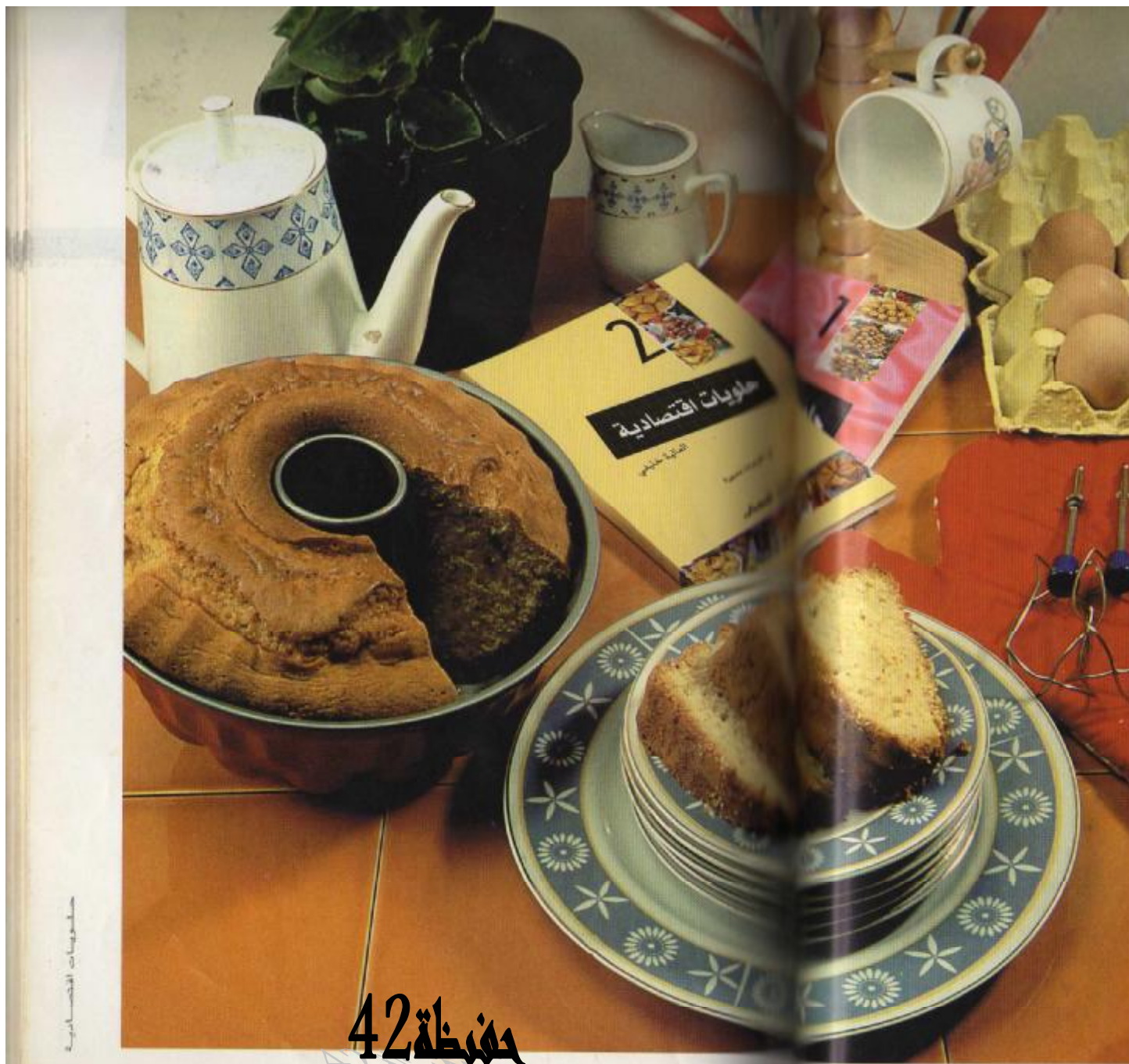
المقادير

للعجين :

- ♦ 3 بيضات
- ♦ 250 غ سكر
- ♦ قشور برتقال
- ♦ كأس (مارجرين مذابة + زيت)
- ♦ 2 أكياس من الخمارة الكيمائية
- ♦ الفرينة
- ♦ للتزيين صفار البيض

تحضير العجين :

- ♦ نضع في إناء البيض، السكر وقشور البرتقاله نخلط الكل جيدا بكف اليد.
- ♦ نصب الزيت و المارجرين مع مواصلة الخلط دائما.
- ♦ نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى حصولنا على عجينة طرية.
- ♦ نحل العجين باليد بسمك 1 سم تقريبا.
- ♦ نقطع العجين بالطابع إلى هليلات.
- ♦ نضع الحلوة في صفيحة مدهونة بالزيت.
- ♦ ندهن وجه الحلوة بصفار البيض.
- ♦ ندخل الصفيحة الفرن و نترعها عندما تأخذ الحلوة اللون الذهبي (انظر الصورة) *****



حفيظة 42

بسكوي

المقادير

للعجين :

- ♦ 6 بيضات
- ♦ 200 غ سكر
- ♦ قرصة ملح
- ♦ كأس تقريبا من الزيت دون مذاق
- ♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا أو قشور ليمونة
- ♦ 2 أكياس من الخمارة الكيميائية
- ♦ 300 غ من الفرينة

تحضير العجين :

- ♦ نضع في إناء البيض، السكر، الملح و منتوج 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 (أنظر الصورة) *****



معجون الزعرور

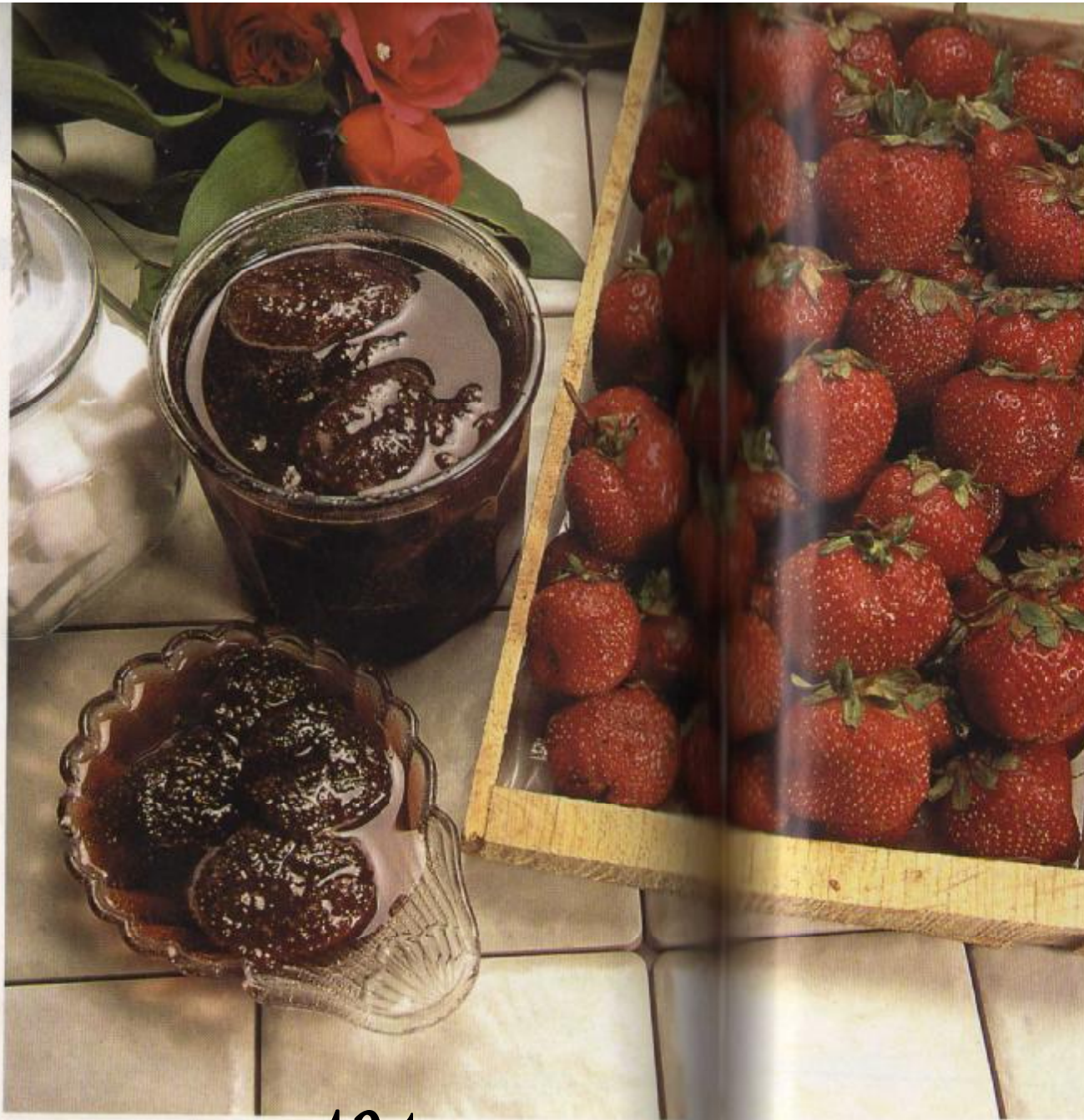
المقادير

- ◆ كلغ زعرور من النوع الجيد
- ◆ 800 غ سكر
- ◆ كأس ماء
- ◆ شريحة من الليمون

التحضير :

- ◆ نفسل الزعرور و نقشره ثم بواسطة رأس
السكين ننزع و برفق النواة من الأسفل.
- ◆ في قدر نضع الماء و السكر ثم نضعه على نار
متوسطة نتركه يغلي لمدة 10 إلى 15 دقيقة
نضيف الزعرور و شريحة الليمون و نتركه يغلي
حتى يتماسك السيرو.
- ◆ ننزع القدر من على النار و نترك المعجون
يبعد. *****

حفيفة 42



معجون الفاولة

المقادير

♦ كغ من الفاوله

♦ كغ من السكر

التحضير

♦ ننزع الأوراق ونغسل الفاوله بسرعة نضعها في قدر ونرشها بالسكر في نفس الوقت ونتركه جانبا ليلة كاملة.

♦ وفي اليوم الموالي نضع القدر على نار متوسطة لمدة 5 إلى 10 دقائق.

♦ ننزع الفاوله بواسطة ملعقة حساء مثقوبة و نترك الخليط يغلي حتى نتحصل على سيرو متماسك ثم نضع الفاوله في القدر مرة ثانية و نتركه يغلي لمدة 5 إلى 10 دقائق.

♦ ننزع المعجون من على النار ونتركه يبرد *****



حفيظة 42

معجون البرتقال والليمون مرحي

المقادير

- ♦ 2 حبات من البرتقال (مجمدة)
- ♦ ليمونة واحدة (مجمدة)
- ♦ كغ من السكر
- ♦ لتر من الماء

التحضير :

♦ نضع في القدر السكر و الماء و نتركه على نار متوسطة و من جهة أخرى و بسرعة نرحي البرتقال و الليمونة ثم نضعهم في القدر.

♦ نخلط الخليط من حين إلى آخر بواسطة ملعقة خشبية.

♦ نتركه يغلي على نار قليلة و عند أخذ المعجون للون الذهبي الجيد، نرفع النار حتى نتحصل على غليان قوي.

♦ ننزع القدر من على النار نترك المعجون يبرد. *****

ملاحظات :

- ♦ بالليمونتين فقط نستطيع تحضير المعجون بدلا من برتقالتين و ليمونة.
- ♦ نغسل و نمسح الفواكه (البرتقال - الليمون) قبل وضعهما في التلاجة لتجمد.



حفيظة 42

معجون المشماش

المقادير

- ♦ 2 كغ من المشماش
- ♦ 2 كغ من السكر
- ♦ لتر من الماء
- ♦ 12 حبة من نواة المشماش (مقشورة)

التحضير :

- ♦ نضع في قدر السكر و الماء نضعه على نار متوسطة و نتركه يغلي.
- ♦ و من جهة أخرى نغسل المشماش و نقطعه إلى قسمين و نرحيه (خشن) ثم نضعه في القدر و نضيف النواة مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية ثم نتركه حتى نتحصل على خليط متماسك ننزع القدر من على النار.
- ♦ نترك المعجون يبرد. *****



حفيظة 42

معجون التشوية

المقادير

♦ كغ من التشوية

♦ 800 غ سكر

♦ لتر من الماء

التحضير :

♦ نغلب التشوية بواسطة الشوكة مرتين من الأسفل على شكل علامة زائد (+) نضعها في إناء مملؤ بالماء لمدة يوم كامل.

♦ وفي اليوم الموالي نضع التشوية في كسكاس موضوع على قدر فيه ماء و نتركها على البخار لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا

♦ ومن جهة أخرى نضع في القدر الماء و السكر و نتركه يغلي على نار متوسطة و بعد غليان متوسط نضيف التشوية في القدر و نتركه يغلي حتى يتماسك السيرة.

♦ نضيف الماء إذا كان ضروري.

♦ و عند النضج الكامل للمعجون ننزع القدر من على النار.

♦ نترك المعجون يبرد. *****

معجون البرتقال

المقادير

- ♦ 6 حبات من البرتقال
- ♦ 2 حبات من الليمون
- ♦ كغ من السكر + 100 غ
- ♦ لتر من الماء

تحضير المعجين :

♦ تغسل 3 برتقالات ثم نقشرها مع التخلص من كل القشور البيضاء ثم نقطع البرتقالات إلى شرائح (دوائر) و نضعها في صحن و نرشها بالسكر (100 غ) ثم نصب عليها عصير الليمون و نتركها جانبا.

♦ نقطع قشور ثلاث برتقالات إلى خشبيات كما يبدو في الصورة و نغليها على نار متوسطة لمدة 10 دقائق تقريبا ونزعها و نتركها تقطر.

♦ من جهة أخرى نضع في قدر الماء و السكر ثم نتركه على النار لمدة 15 دقيقة تقريبا.

♦ نضيف شرائح و خشبيات البرتقال دفعة واحدة في القدر.

♦ في بداية الغليان و بواسطة ملعقة الحساء نبدأ في الضغط على شرائح البرتقال ثم نتركه يغلي حتى يتماسك السيرو.

♦ ننزع القدر من على النار و نترك المعجون يبرد.

تحضير معجون البرتقال أبراج

- ♦ نقشر كغ من البرتقال بواسطة مبشرة (سكرافاج) ثم نضعها في إناء كبير مملوء بالماء و نتركها يوم كامل.
- ♦ نقوم بتغيير الماء من حين لآخر.



حفيظة 42

- ♦ و في اليوم الموالي نضع البرتقال في القدر و نغليه و نتركه يغلي لمدة 20 دقيقة تقريبا.
- ♦ ننزع البرتقال و نقطره و نتركه يبرد.
- ♦ نقطع البرتقال إلى أبراج مع نزع النواة منها.
- ♦ نضع في القدر لتر من الماء و كغ من السكر و نتركه يغلي على نار هادئة حتى غليان متوسط نضيف أبراج البرتقال داخل القدر و نتركه يغلي مع الخلط من حين لآخر بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك السيرو.
- ♦ ننزع القدر من على النار و نترك المعجون يبرد.*****



حفيظة 42

✦ يقدم المسمن مرفوق بالعسل *****

ملاحظة :

✦ يمكننا تحضير مربعات صغيرة من المسمن و هذا بكويرة واحدة فقط (انظر الصورة).

✦ نيسط كويرة أخرى و نضع و سطها المربع الذي نضع و نغلق جيدا حتى نتحصل على مربع نضعه من جديد في الطحين دون أن ننسى رشه كل مرة حتى نهاية الطهي و نكرر نفس العملية حتى نتحصل على السمك الكبير للمسمن.

قبل و دهن قليلا على نار متوسطة.

✦ و بعد قليل نقلب المربع على الوجه الآخر مع رشه ببعض القطرات من خليط الزيت و المارجرين و عند أخذه اللون الذهبي ننزعه.

المسمن موق

المقادير

للعجين :

- ✦ كغ من السميد الرقيق
- ✦ ملعقة قهوة من الملح
- ✦ خليط (زيت + مارجرين)
- ✦ الماء
- ✦ العسل

تحضير العجين :

✦ نضع في قصعة السميد الرقيق و الملح ثم نرش بالماء و نحك بكف اليدين نتحصل على عجينة غير طري، نبلل العجين بالماء شيئا فشيئا مع ذلك الجيد حتى نتحصل على عجينة طري و لين.

✦ نشكل كويرات بحجم حبة المنفردين و نضعها على مائدة مدهونة.

✦ نأخذ كويرة و نيسطها باليد تكون مدهونة بالخليط (زيت + مارجرين) حتى نتحصل على عجينة رقيقة و ذات شكل دائري ثم نطويها و نشكل مربع ثم نيسطه برفق بواسطة أصابع اليد حتى نتحصل على مربع جميل.

✦ نيسط كويرة ثانية مع إتباع الطريقة الأولى نضع المربع الأول وسطه و نغلقه كالمرّة السابقة.

✦ نجعل المربع في طحين الذي يكون قد سخن من



حفيظة 42

كيك بالتين

المقادير

للعجين :

- ♦ 8 حبات من التين الجاف
- ♦ 125 غ مارجرين طرية
- ♦ 125 غ سكر رطب
- ♦ 2 بيضات
- ♦ قشور الليمونة
- ♦ 1/2 كيس من الخمارة الكيميائية
- ♦ 150 غ من الغرينة
- ♦ ملعقة أكل من عصير الليمون

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء المارجرين الطرية مع السكر و نخفق جيدا بواسطة خلاط كهربائي حتى نحصل على خليط أبيض.

♦ ثم نضيف إلى الخليط بيضة واحدة مع الخفق دائما.

♦ وعند حصولنا على خليط رطب، نضيف نصف الكمية من الغرينة و نضيف البيضة الثانية و نصف الغرينة الباقية مع الخمارة الكيميائية 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 نترعه من القالب و نتركه يبرد. *****



حفيفة 42

مربعات باردة بالشكولاتة

المقادير

للعجين :

- ♦ علبه مرحة من اليمو (بسكوي)
- ♦ علبه من الشكولاتة
- ♦ 1/2 ملعقة أكل من الحليب (البارد)

للتزيين :

- ♦ علبه شكولاتة
- ♦ 2 ملاعق أكل ماء
- ♦ ملعقة فهوة من المارجرين الطرية

تحضير العجين :

- ♦ نضع في كسرونة الحليب و علبه الشكولاتة و نتركها على نار متوسطة حتى تنوب الشكولاتة.
- ♦ ننزع الكسرونة من على النار و نترك الخليط حتى يدفئ ثم نضيف اليمو و نخلط جيدا بواسطة ملعقة خشبية ثم نتركه يرتاح جانبا.
- ♦ نضع العجين في قالب ثم نسطه باليد.
- ♦ نطلي وجه الحلوة بطلية الشكولاتة المذابة مع (الماء + المارجرين في حوض مائي ساخن) ثم نزين مساحة الحلوة بواسطة الشوكة (ظهر الشوكة).
- ♦ نقدمها في صحون ورقية (انظر الصورة).
- ♦ نقدم الحلوة باردة.*****



حفيظة 42

حلويات (على شكل لولب)

- ♦ نحل العجين بالحلال بسبك 2 مم تقريبا وبواسطة الجراحة تقطع قطع طولها 15 سم وعرضها 1.5 سم.
- ♦ نجعم قطعتين من العجين وبواسطة اليدين نشكل «لولب» ثم نغلق جيدا جانبيها، نقلي الحلويات في الزيت حتى تنتفخ وتأخذ اللون الذهبي.
- ♦ ننزعها ونقطرها في مصفاة.
- ♦ نغسل الحلوة في العسل و نرشها بجوز الهند (أنظر الصورة).*****

حلويات (على شكل حلقات)

- ♦ نحل العجين بالحلال بسبك 2 مم تقريبا.
- ♦ وبواسطة الجراحة تقطع قطع طولها من 15 إلى 16 سم وعرضها 1 سم.
- ♦ نغلق جوانب العجينة بقطرة من الماء فنحصل على حلقات مغلقة ثم نقلها في مقلاة أو كسرونة.
- ♦ وعندما تنتفخ وتأخذ اللون الذهبي ننزعها و نتركها تقطر في مصفاة.
- ♦ نغسلها في العسل و نرشها بجوز الهند.

حلويات بالعسل

المقادير

للعجين :

- ♦ كلف من الفرينة
- ♦ 250 غ مارغرين مذابة
- ♦ قرصة ملح
- ♦ 2 أكياس من الخمارة الكيميائية
- ♦ ملعقة أكل من السكر
- ♦ بيضة واحدة
- ♦ زعفران
- ♦ ملعقة أكل من ماء الزهر
- ♦ العسل

تحضير العجين :

- ♦ نضع في قصعة الفرينة، السكر، الملح و الخمارة الكيميائية نخلط الكل جيدا ثم نجعل فتحة في الوسط و نصب المارغرين، ماء الزهر و البيضة.
- ♦ نحك جيدا بين اليدين.
- ♦ نذيب الزعفران في الماء ثم نبلل الخليط بماء الزعفران شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين طري.
- ♦ نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- ♦ بهذه العجينة يمكننا تشكيل 3 أنواع من الحلويات.

الشرشوش

- ♦ نحل العجين بواسطة الحلال بسبك 2 مم تقريبا.
- ♦ بواسطة جراحة نقطع قطع طولها من 10 إلى 12 سم وعرضها من 6 إلى 7 سم نتحصل على شكل مستطيلات.
- ♦ نقطع بالجراحة وسط كل مستطيل 4 إلى 5 أجزاء ثم نشكل الشرشوش المطلوب.
- ♦ ثم نقلها في الزيت حتى تنتفخ وتأخذ اللون الذهبي ننزعها ونقطرها في مصفاة.
- ♦ نغسلها في العسل ونزينها بالجلجلان المحمص.



حفيظة 42

مصفاة صغيرة.

♦ وزن وسط كل واحدة منها بحبة من الكرز المجفف.

♦ تقدم الأهرام (انظر الصورة). *****

♦ ندخل الصفيحة الفرن لمدة 15 دقيقة تقريباً.

♦ ننزعها ونتركها تبرد.

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

أهرام

المقادير

للعجين :

♦ 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 المشمش

تحضير العجين :

♦ نضع في قسعة المارجرين، السكر، صفار البيض، منتوج الفينلا . 2 بيضات نخلط الكل جيداً بكف اليد ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئاً فشيئاً حتى نحصل على عجينة طرية تقريباً.

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

♦ نضعها في صفيحة مرشوشة بالفرينة.



مفصلة 42

- ✦ نخفق بياض البيض (كالثلج) بواسطة خفافة كهربائية ثم نضيفه إلى الخليط الأول مع الخلط و برفق بواسطة ملعقة خشبية.
- ✦ نخرج الحلويات من الفرن عند أخذها اللون الذهبي ونتركها تبرد.
- ✦ نطلي وجه الحلوة بالمعجون و نرشها بجوز الهند.
- ✦ نضع العجين داخل القوالب (التي دهنت و رشت بالفريئة من قبل) نثقب سطحها بواسطة الشوكة.
- ✦ نملا القوالب بملعقة اكل من العقدة، ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.
- ✦ نخرج الحلويات من الفرن عند أخذها اللون الذهبي ونتركها تبرد.
- ✦ نطلي وجه الحلوة بالمعجون و نرشها بجوز الهند.
- ✦ نضع العجين داخل القوالب (التي دهنت و رشت بالفريئة من قبل) نثقب سطحها بواسطة الشوكة.

البيضة، نحك الكل جيدا بين اليدين ثم نبلل بالماء شينا شينا حتى نتحصل على عجين طري و لين، نتركه جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة :

- ✦ نضع في إناء الكوكاز، جوز الهند، السكر و منتوج الفانيلا نخلط الكل جيدا.

تارتلات بجوز الهند

المقادير

للعجين :

- ✦ 500 غ فريئة
- ✦ 250 غ مارجرين طرية
- ✦ 2 ملاعق اكل من السكر
- ✦ قرصة ملح
- ✦ صفار بيضة واحدة
- ✦ الماء

للعقدة :

- ✦ 2 كؤوس من جوز الهند
- ✦ 2 كؤوس من الكوكاز المرحي
- ✦ كأس من السكر
- ✦ ملعقة قهوة من منتوج الفانيلا
- ✦ 3 بياض البيض

للتزيين :

- ✦ معجون المشمش
- ✦ كمشة من جوز الهند

تنبيه :

مهم جدا : لنتحصل على عقدة جيدة يجب تحضيرها مباشرة بعد ملا القوالب بالعجين.

تحضير العجين :

- ✦ نضع في إناء الفريئة و نجعل و سطها فتحة ثم نضيف الملح، السكر، المارجرين الطرية و صفار



حفيفة 42

ملاحظات :

- ✦ بنفس العجين يمكننا تحضير خبزات صغيرة تطهى في طجين من طين أو حديد.
- ✦ يمكن إضافة خميرة محضرة يوم من قبل في بداية التحضير.

- ✦ عليها الزيت بواسطة ملعقة خشبية حتى تنتفخ ننزعها عند أخذها اللون النعيمي ثم نقطرها في مصفاة.
- ✦ نرشها بالسكر (انظر الصورة) *****

خبز الدار مقلي

المقادير

للعجين :

- ✦ 2 أبار من السميد الرقيق
- ✦ عبر واحد من الفرينة
- ✦ ملعقة أكل من خميرة الخبز
- ✦ ملح
- ✦ الماء
- ✦ الزيت للقلي
- ✦ السكر

تحضير العجين :

✦ في نصعة نخلط السميد الرقيق و الفرينة ثم نجعل فتحة في الوسط ثم نضيف الملح و نبلل بالماء و نحك الكل بين اليدين حتى نحصل على عجين طري.

✦ نلك العجين مع إضافة خميرة الخبز المذابة في قليل من الماء الدافئ و مرشوشة بملعقة أكل من السكر نواصل ذلك مع صب الماء شيئاً فشيئاً حتى يصبح العجين طري و لين، نقسم العجين إلى كويرات.

✦ نشكل خبزات و نرشها بالسميد ثم نضعها على مائدة و نغطيها و نتركها جانباً لتخمر.

✦ و عندما يتضاعف حجمها نيسط كل واحدة باليد ثم نقطعها إلى مثلثات، أو مقروضات أو مربعات.

✦ نسخن الزيت في مقلاة و نضع القطع داخلها و نصب



حفيفة 42

كويرات بالفارميسال

المقادير

للعجين :

- ♦ 4 بيضات
- ♦ كأس سكر وطب
- ♦ 250 غ مارغرين طرية
- ♦ 2 ملاعق أكل من الكاكاو
- ♦ كيس من الخمارة الكميائية
- ♦ الفرينة

للتزيين :

- ♦ معجون المشماش
- ♦ فارميسال الشكولاتة
- ♦ الكوكاو المرحي (خشن)

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء المارغرين الطرية، السكر، البيض و الكاكاو و نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة و طرية، نشكل كويرات.

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

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

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

كيك بالسميد

المقادير

للعجين :

♦ 250 غ من السميد = (كأس و نصف)

♦ 200 غ من السكر الرطب = (كأس)

♦ 125 غ من جوز الهند = (كأس تقريبا)

♦ نصف كأس من الزيت ذوق مذاق

♦ 4 بيضات

♦ كرز مجفف (حوالي 250 غ)

للتزيين :

♦ جبلي أو معجون المشماش

♦ 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.

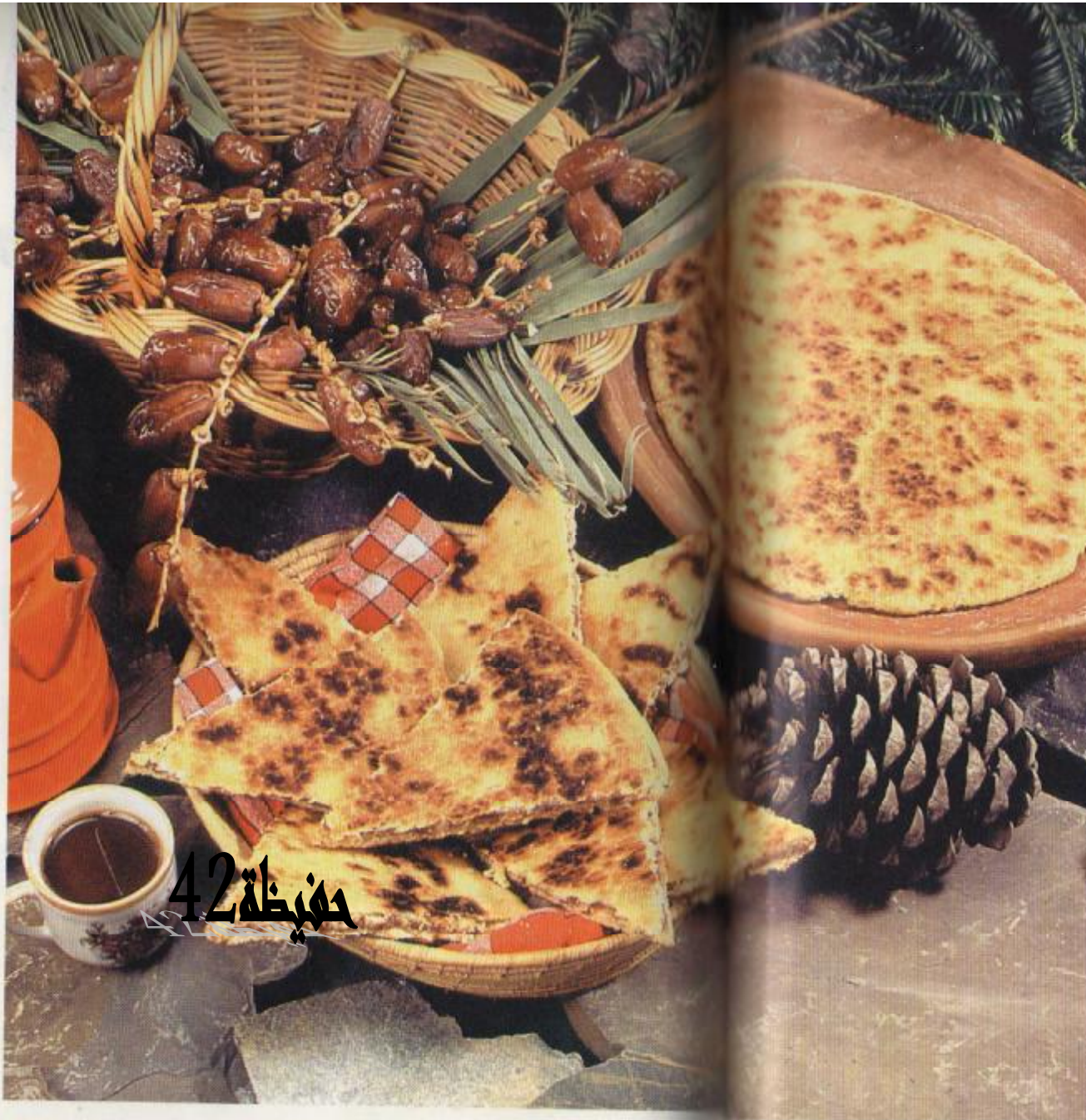
♦ ننزعه و نتركه يبرد.

♦ نطلي وجه الكيك بالجبلي أو المعجون ثم نرشه بجوز الهند (انظر الصورة). *****

حفيظة 42

ملاحظة :

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



خبزة محشوة بالتمر

المقادير

للعجين :

✦ أعيار من السميد الرقيق

✦ غير من خليط (الزيت + المارجرين)

✦ ملح

✦ الماء

✦ التمر المطحون (الغرس)

تحضير العجين :

✦ نضع في قصعة السميد ونجعل وسطه فتحة ثم نضيف الملح ونصب الزيت و المارجرين نحك الكل جيدا بين اليدين ونبلل بالماء شيئا فشيئا و نواصل الخلط حتى نتحصل على عجينة طرية و سهلة لنبسطة باليد.

✦ نقسم العجين إلى قسمين متساويين، نبسط القسم الأول و الثاني من العجين حتى نتحصل على شكل دائري.

✦ نضع طبقة من التمر على كل مساحة القسم الأول ثم نغطيه بالقسم الثاني من العجين نبسطهما باليد حتى نحصل على سمك 1.5 سم تقريبا.

✦ نغلق جيدا جوانب الخبزة بواسطة السبابة و الإبهام.

✦ نسخن طجين من حديد أو من طين على نار متوسطة نترك الخبزة تنضج على الوجهين.

✦ تقدم (انظر الصورة).*****

مفيدة 42



حديقة 42

- ✦ تدور العجين على نفسه 3 مرات حتى نتحصل على شكل حريوش.
- ✦ ندخل الصفيحة الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ✦ ننزع المcnشات من الفرن عند أخذها اللون الذهبي (محنشة).
- ✦ نغسلها في العسل ثم نقطرها في مصفاة *****.
- ✦ نضع الحلويات في صفيحة غير مدهونة.

محنشات العجينة

المقادير

للعجين :

- ✦ 4 أعيار فريئة
- ✦ غير من المارغرين المذابة
- ✦ قرصة ملح
- ✦ الماء
- ✦ العسل

للعقدة :

- ✦ 3 أعيار كوكاو مرحي
- ✦ 1/2 غير سكر
- ✦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا
- ✦ 2 ملاعق أكل من المارغرين المذابة
- ✦ ماء الزهر

تحضير العجين :

✦ نضع في قصعة الفريئة ونجعل وسطها فتحة ثم نصب المارغرين، ونضيف الملح نحك جيدا بين اليدين ثم نبلل بالماء شيئا فشيئا ونواصل الخلط حتى نتحصل على عجين طري وسهل التكوير.

✦ نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة :

✦ نقلع العجين إلى قطع عرضها 15 سم ثم نضع على الجانب العرضي لكل قطعة ملعقة أكل من العقدة.

✦ نضع في إناء الكوكاو، السكر ومنتوج الفينلا نرش المارغرين ثم بماء الزهر حتى نتحصل على

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 منتج الفينلا

4 ملاعق اكل من ماء الزهر

الماء

علبة شكولاتة

للعقدة :

250 غ من الكوكاو المرحي

2 ملاعق اكل من السكر

ملعقة قهوة من منتج الفينلا

2 ملاعق اكل من المارجرين المذابة

ماء الزهر

تحضير العجين :

نضع في قسعة الفريضة، الملح، السكر، منتج الفينلا والخمار نخلط الكل ونجعل في الوسط فتحة ثم نصب الزيت و المارجرين و البيضة.

تحضير العقدة :

نحك الكل جيدا بين اليدين ثم نعطز بماء الزهر و نبلل بالماء شينا شينا حتى نتحصل على عجين طري و سهل التكوير نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.

نضع في إناء الكوكاو، السكر، منتج الفينلا و



حفيظة 42

المارجرين ثم نرش بماء الزهر حتى نتحصل على عقدة متماسكة.

نخلط العجين بالحلال بسمك 2 مم ثم نقطعه إلى قطع عرضها من 10 إلى 12 سم.

نضع العقدة في الجانب العرضي لكل قطعة و ندورها على نفسها من 2 إلى 3 مرات حتى نتحصل على سجائر جميلة و نعلق جوانبها جيدا.

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

ننزع الحلو عند اخذها اللون الوردي.

نزين السجائر من جهة واحدة بالشكولاتة المذابة في حوض مائي ساخن.

تقدم الحلو (انظر الصورة) *****

مقرص بالعسل

المقادير

للعجين :

- ♦ 3 أعبار فريضة
- ♦ كيس من الخمارة الكيميائية
- ♦ قرصة ملح
- ♦ 1/2 عبو من المارجرين المذابة
- ♦ 1/2 عبو من السكر الرطب
- ♦ 1/2 عبو من الزيت نون مذاق
- ♦ 5 ملاعق أكل من ماء الزهر
- ♦ الماء
- ♦ التمر المطحون (الفرس)
- ♦ أعواد القرنفل للتزيين
- ♦ العسل

تحضير العجين :

♦ نضع في قسعة الفريضة، السكر، الملح و الخمارة نخلط الكل ثم نجعل فتحة في الوسط و نضيف المارجرين نك الخليط جيدا بين اليدين ثم نصب الزيت و نواصل الخلط نرش بماء الزهر و نبلل بالماء شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين طري و سهل التكوير.

♦ نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.

♦ نقسم العجين إلى كويرات بحجم يرتقالة.

♦ نشكل حرايبش و نفتح وسطها بالإبهام و نضع

كمية من التمر على طول الحريوش و نغلقه جيدا ثم نيسطه باليد قليلا و نقطعه إلى مقروضات و نقرص وجه كل واحدة و نزين وسطها بعود قرنفل.

♦ نضع الحلوة في صفيحة غير مدهونة ندخلها

الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

♦ ننزع الحلوة من الفرن عند أخذها اللون الذهبي.

♦ نغطس المقرص في العسل و نقطره في

مصفاة.*****

مفيدة 42



مفصلة 42

- ✦ ننزعها ثم نقطرها في مصفاة، نكرر العملية مع باقي الكويرات.
- ✦ نغسل الخشخاش في العسل (انظر الصورة) *****

الخشخاش

المقادير

للعجين :

- ✦ كأس من الماء
- ✦ 2 ملاعق أكل من الزيت
- ✦ قرصة ملح
- ✦ الغرينة
- ✦ العسل

تحضير العجين :

- ✦ نضع في كسرونة الماء، الزيت والملح ونتركها على النار حتى يغلي الخليط.
- ✦ ننزع الكسرونة من على النار وترك الخليط يبرد.
- ✦ نفرغ الخليط في قصعة ثم نضيف الغرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة طرية يشبه (عجين المسمن) نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- ✦ نقسم العجين إلى كويرات (بحجم البيضة) نضعها في نفس الوقت على مائدة مدهونة بالزيت.
- ✦ نأخذ كويرة من العجين ونحلقها باليد تكون مدهونة بالزيت حتى نتحصل على ورقة عجينية رقيقة جدا ودائرية الشكل.
- ✦ نضعها في الزيت ونقرصها بسرعة وبواسطة ملعقة خشبية و نطوي العجينة على إثنان (2) و نصب عليها الزيت مباشرة حتى تنتفخ.



42 حفيظة

ملاحظة :

حتى يكون لكعك نوق إضافي نضيف إلى العجين حبة الحلاوة + زريعة البسباس وكلها مرصبة.

الكعك

المقادير

للعجين :

- ♦ كغ من القزينة
- ♦ 3 اكياس خمارة كيميائية
- ♦ ربع لتر من الزيت = (كاس)
- ♦ 250 غ من السكر
- ♦ ماء الزهر

للعقدة :

- ♦ صفار البيض
- ♦ كشنة من الجلجلان الغير محمص

تحضير العجين :

♦ نضع في قصعة القزينة، 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.

♦ نغطي و نتركها جانباً يخمر لمدة ساعة تقريبا.

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

♦ نخلط صفار البيض مع ملعقة اكل من الحليب ثم ندهن الأساور و نرشها بالجلجلان.

♦ ندخل للصفيحة الفرن لمدة 20 إلى 30 دقيقة تقريبا.

♦ عند أخذ الكعك اللون الذهبي نخرجه من

الفرن.*****

حلويات باردة بجوز الهند

المقادير

للعجين :

- ✦ غلبة بيمو مرحية (يسكوي)
- ✦ نصف كأس من السكر
- ✦ كأس من جوز الهند
- ✦ ملعقة قهوة من منتوج الفينيل
- ✦ 3 ملاعق اكل من الكاكاو
- ✦ 3 ملاعق اكل من الماييزينة
- ✦ 80 غ من المارجرين الطرية = (2 ملاعق اكل مملوئة)
- ✦ 1/3 لتر من الحليب = (كأس ونصف)

للتزيين :

- ✦ جوز الهند

تحضير العجين :

✦ نضع في إناء البيمو، السكر، منتوج الفينيل وجوز الهند ثم نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية.

✦ من جهة أخرى نضع في كسرونة الحليب، المارجرين، الماييزينة والكاكاو ثم نضعها على نار مقوسطة و نخلط بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي الخليط.

✦ ننزع الكسرونة من على النار نفرغ الخليط الأول شيئا فشيئا في الكسرونة مع مواصلة الخلط دائما بواسطة الملعقة الخشبية حتى نحصل على عجينة متماسكة نتركها جانبا لمدة نصف ساعة تقريبا، نشكل كويرات ونغلفها بجوز الهند.

✦ نضع الحلوة في صحن ورقية (انظر الصورة).

✦ نقدم الحلوة باردة.....

مفصلة 42

صابلي بالمعجون

المقادير

للعجين :

♦ 500 غ فريضة

♦ 150 غ سكر

♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينيل

♦ 250 غ مارجرين مذابة

♦ 3 إلى 4 بيضات

للتزيين :

♦ معجون الشمشاش

♦ الكوكاو المرحي

♦ جبلي

تحضير العجين :

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

♦ نخلل 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 بالفريضة.

♦ ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.

♦ ننزعها من الفرن و نتركها تبرد.

♦ نطلي القطع الغير مثقوبة بالمعجون و نضع

فوقها القطع المثقوبة العطلية هي أيضا بالمعجون نزين و جهها بالكوكاو و نضع في وسطها قليل من الجبلي *****

ملاحظة :

♦ يمكننا تقطيع العجين بأي طابع من أنواع الطوابع.

ملاحظة 42



حفيفة 42

الكيفية الأولى للبراسليات فقط نطلي وجهها
بصغار البيض و نزينها بفواكه مجففة (انظر
الصورة) *****

♦ نغسل الحلوة في المعجون ثم نغلفها بالكوكا
و نقدمها (انظر الصورة).
♦ لتحضير حلوة اللبوط نتبع نفس الطريقة و

براسليات بالكوكا

المقادير

للعجين :

♦ 250 غ من المارجرين الطرية

♦ كاس مملو، سكر رطب

♦ 4 بيضات

♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

♦ كيس من الخمار الكميائية

♦ الفرينة

للتزيين :

♦ معجون المشماش

♦ الكوكا والمرحي (خشن)

تحضير العجين :

♦ نخلط في إناء المارجرين، السكر و منتوج
الفينلا حتى نحصل على كريمة.

♦ نضيف البيض ونخلط الكل جيدا بكف اليد
دائما ثم نضيف الخمار و الفرينة شيئا فشيئا
حتى نتحصل على عجينة طرية و سهل التكوير.

♦ نشكل براسليات و نضعها في نفس الوقت في
صفحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة.

♦ ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

♦ نخرج الحلوة من الفرن و نتركها تبرد.



حفيظة 42

حلوة بالبيمو

المقادير

للعجين :

♦ 125 مارغرين 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 :

♦ علبه بيمو مرحية (يسكوي)

♦ معجون المشمش + عسل

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء المارغرين، سكر، منتوج الفينلا، البيضة، الكاكاو والعسل نخلط الكل جيدا بكف 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.

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

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

خبز السميد بالجلجلان

المقادير

للعجين :

- ✦ 500 غ سميد متوسط
- ✦ 1/2 كاس زيت
- ✦ 2 ملاعق اكل مارجرين طرية
- ✦ 1/2 ملعقة قهوة من الملح
- ✦ ملعقة اكل من خميرة الخبز
- ✦ كاس = (ماء الزهر + الماء)
- ✦ 2 بيضات

للتزيين :

- ✦ جلجلان غير محمص
- ✦ صفار البيض

تحضير العجين :

- ✦ نضع في قصعة السميد، الملح، المارجرين، الزيت والخميرة مذابة في قليل من الحليب الدافئ نحك الكل جيدا بين اليدين ثم نبلل بالخليط (ماء + ماء الزهر) حتى نتحصل على عجينة متماسكة.
- ✦ ندلك العجين لبعض الدقائق، نغطيه و نتركه جانبا حتى يخمر.
- ✦ عندما يخمر العجين نضيف له البيض و ندلكه قليلا نضع العجين في قالب مدهون و نتركه يخمر مرة ثانية.

- ✦ نطلي وجه الخبز بصغار البيض و نرشها بالجلجلان
- ✦ ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.
- ✦ ننزع القالب من الفرن و نقدمها (انظر الصورة) *****

حفيظة 42

سكندريات بالقطايف

المقادير

للعجين :

- ♦ 300 غ فرينة
- ♦ 150 غ مارغرين مذابة
- ♦ قروصة ملح
- ♦ 2 ملاعق اكل للحضة غبرة
- ♦ الماء
- ♦ 2 إلى 3 كويرات قطايف
- ♦ العسل

للتزيين :

- ♦ 3 أعيار من الكوكاو المرحي
- ♦ 1/2 غير سكر
- ♦ ملعقة قهوة من منتج الفينلا
- ♦ 1/2 غير مارغرين مذابة

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء الفرينة، اللحضة غبرة و الملح
نخلط الكل جيدا.

♦ نصب المارغرين و نحك بين اليدين ثم نبلل
بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة
متماسكة و طري، نتركه جانبا لمدة 15 إلى 20
دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة:

♦ في إناء نضع الكوكاو، السكر و منتج الفينلا و
نرش بالمارغرين و نخلط الكل جيدا.
♦ نحل العجين بالحلال بسمك 1 سم.
♦ نضع طبقة من القطايف فوق كل المساحة و



حفيظة 42

♦ نضيف طبقة من العقدة فوقها ثم نطويها وندورها من
2 إلى 3 مرات على نفسها حتى نتحصل على
حريوش.
♦ ننزع الحلوة من الفرن و نغطسها مباشرة في
العسل.
♦ نكرر العملية حتى نهاية العجين.
♦ نضع المقروضات في صفيحة مرشوشة بالفرينة.
♦ ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
♦ ننزع الحلوة من الفرن و نغطسها مباشرة في
العسل.
♦ نقدم السكندريات في صحن فضية *****

صابلي بالكاكاو

المقادير

للعجين :

- ♦ 250 غ مارغرين طرية
- ♦ 2 بيضات
- ♦ 3 ملاعق أكل من الكاكاو
- ♦ 2 كؤوس من السكر الرطب
- ♦ كتش ماييزينة
- ♦ كيس من الخمارة الكميائية
- ♦ الفرينة

للتزيين :

- ♦ معجون الشمعاش
- ♦ جوز الهند
- ♦ الطلية بيضاء (أنظر الصفحة رقم 10-11)

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء المارغرين، السكر، البيض و الكاكاو ونخلط الكل بكف اليد ثم نضيف الخمارة، الماييزينة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل علي عجين متماسك وطري

♦ نحلل العجين بالحلال بسمك 1/2 سم تقريبا.

♦ نقطع العجين بواسطة الطابع إلى دوائر ثم نضعها في صفيحة غير مدهونة.

♦ ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.

♦ ننزع الحلوة و نتركها تبرد.

♦ نلصق كل قطعتين بالمعجون.

♦ نزين محيط الحلوة بجوز الهند و وسطها بقليل من الطلية البيضاء.....

ملاحظة :

♦ يمكننا تقطيع العجين بأي طابع من أنواع الطوابع

حفيظة 42

أوراق بعجينة اللوز

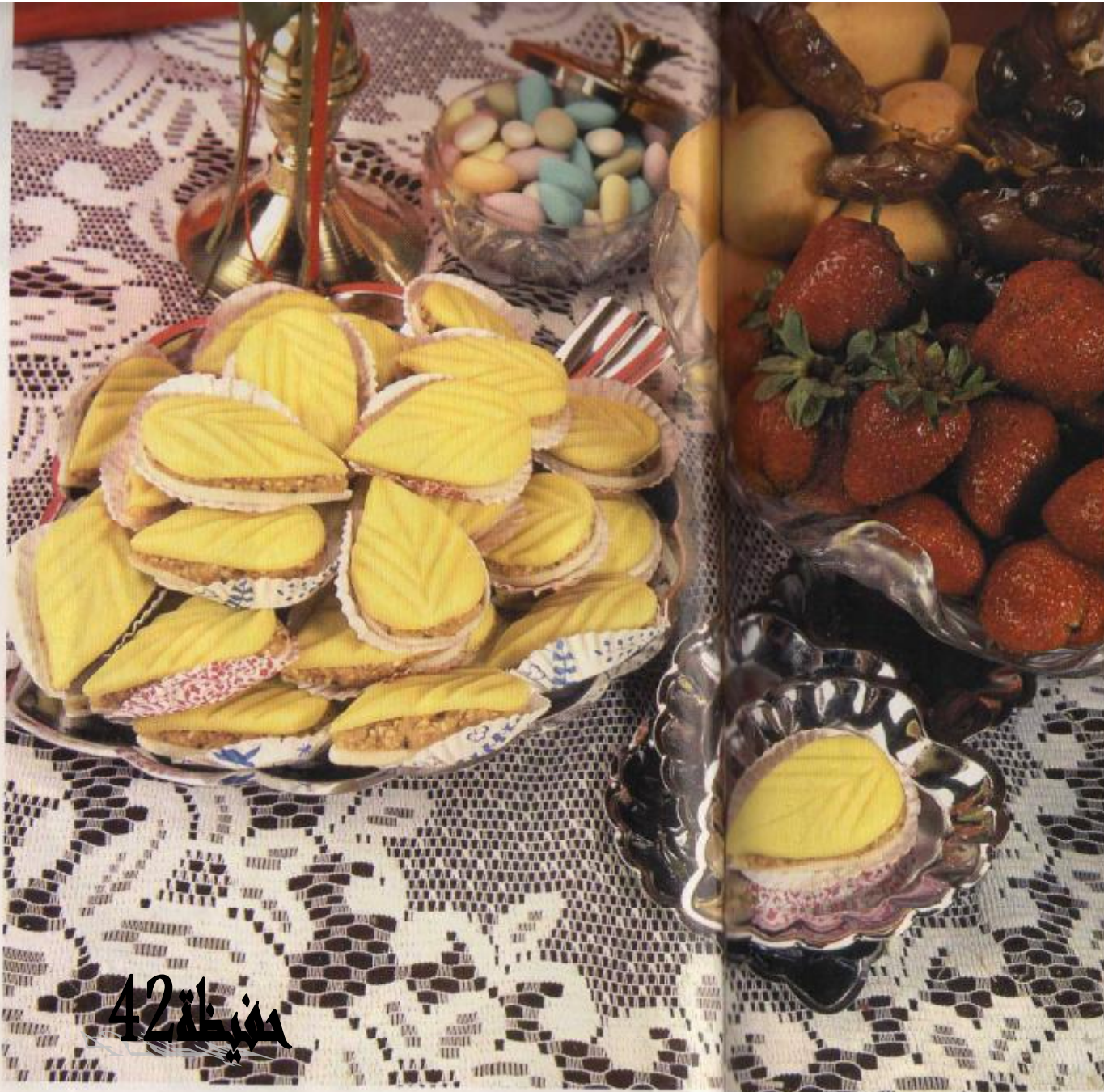
المقادير

للعجين :

- ♦ 3 ألبان فريضة
- ♦ عير مارغرين مذابة
- ♦ ماء الزهر
- ♦ عيركوكاو مرخي
- ♦ عير جلجلان محمص
- ♦ العسل
- ♦ كلع من عجينة اللوز خضراء

تحضير العجين :

- ♦ نضع في قصعة الفريضة، الجلجلان، الكوكاو ثم نصب المارغرين ونحك الكل جيدا بين اليدين.
- ♦ نرش بماء الزهر حتى نتحصل على عجينة متماسكة.
- ♦ نضع العجينة في قالب (سنيوة) مدهونة ثم نيسطها باليد.
- ♦ ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ♦ نزعها ونتركها تبرد ثم نرحيها ونفتتها بواسطة الأيدي، نضعها في إناء ونصب عليها العسل شيئا فشيئا حتى نتحصل على عقدة متماسكة.
- ♦ على مائدة مرشوشة بالمايزينة نحلل عجينة اللوز ونقطعها إلى أوراق بواسطة طابع خاص.
- ♦ نضع فوق كل قطعة طبقة من العقدة ثم نغطيها بقطعة أخرى (انظر الصورة).
- ♦ تقدم الحلوة في صحون ورقية *****



مفيدة 42



42
حفيفة

صبيعات بالكوكاو معسلة

المقادير

للعجين :

♦ 4 صفار البيض

♦ 150 غ سكر

♦ 250 غ مارغرين طرية

♦ قشور ليمونة

♦ كيس خمارة كيميائية

♦ الفرينة

للتزيين :

♦ 4 بياض البيض

♦ كوكاو مرعي (خشن)

♦ العسل

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء المارغرين، السكر، صفار البيض و قشور الليمون نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا مع مواصلة الخلط حتى نتحصل على عجينة طرية ومقاسك.

♦ نشكل صبيعات ثم نخفق قليلا بياض البيض ثم نغطسها ونغلفها بالكوكاو المرعي.

♦ نضع الحلوة في صفيحة غير مدهونة ونخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

♦ ننزع الحلوة ونغطسها في العسل ونقطرها في مصفاة.

♦ تقدم الحلوة في صحون فضية (انظر الصورة) *****

مبسس بالتمر

المقادير

للعجين :

- ♦ 4 أعبار من السميد
- ♦ 1/2 عبير من الزيت دون مذاق
- ♦ 1/2 عبير من المارجرين مذابة
- ♦ ملعقة قهوة من الملح
- ♦ الماء
- ♦ كغ من التمر المطحون (الغرس)
- ♦ العسل

تحضير العجين :

♦ نضع في قسعة السميد و الملح ثم نصب المارجرين و الزيت نحك الكل جيدا بين اليدين ثم نبلل بالماء شيئا فشيئا مع مواصلة الخلط حتى نتحصل على عجينة متماسكة.

♦ نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.

♦ نأخذ قطعة من العجين ثم نسطها باليد و نشكل مستطيل بسلك اسم نضع فوقه وعلى كل المساحة طبقة من التمر (الغرس) ثم ندور المستطيل حول نفسه 2 أو 3 مرات فنحصل على حريوش كبير نقطعه إلى شرائح سمكها اسم.

♦ نكرر العملية حتى نهاية العجين.

♦ نسخن الزيت في مقلاة و نضع الشرائح و نتركها تنضج و عند أخذها اللون الذهبي ننزعها و نغطسها في العسل.

♦ يقدم المبسس بالتمر (انظر الصورة) *****

ملاحظة :

- ♦ طريقة ثانية: يمكننا الإستغناء عن التمر وبالتالي نشكل خبزة سمكها اسم ثم نقطعها إلى مقروضات أو مربعات نقلبها أو نطهيها في طحين من حديد أو طين.

حفيفة 42

حلوة بجوز الهند وكريمة شانتي

المقادير

للعجين :

- 100 غ مارجرين طرية
- 4 ملاعق اكل مملوءة بالسكر الرطب
- 2 بيضات
- ملعقة قهوة من منتج الفينلا
- 10 ملاعق اكل من جوز الهند
- 3 ملاعق اكل من الفريسة

للتزيين :

- كريمة شانتي (crème chantilly)
- جيلي
- كوكاو مرحي (خشن)

تحضير العجين :

- في إناء نخلط المارجرين الطرية حتى تصبح كالكريمة ثم نضيف السكر و صفار البيض (2).
- نخلط الكل جيدا بواسطة خفاقة كهربائية.
- نضيف 5 ملاعق اكل من جوز الهند و منتج الفينلا ثم نخلط بواسطة ملعقة خشبية.
- نضيف أيضا 5 ملاعق المتبقية من جوز الهند ونخلط من جديد.
- وبعدنا نضيف الفريسة شيئا فشيئا.
- و من جهة أخرى نخفق (2) بياض البيض

كالتج مع قرصة ملح.

ثم نضيفه إلى العجين ونخلط برفق.

نفرغ العجين في قوالب مدهونة.



حفيظة 42

- ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 30 دقيقة تقريبا.
- نطلي محيط الحلوة بجيلي و نغلفها بالكوكاو ثم نزين وجه الحلوة (انظر الصورة).*****
- نخرج الحلوة من الفرن ثم ننزعها من القوالب ونتركها تبرد.



حلويات بالشكولاتة

المقادير

للعجين :

♦ 250 غ مارغرين مذابة.

♦ تقريبا كأس من السكر

♦ ملعقة قهوة من منتوج الفينلا

♦ 2 بيضات

♦ كيس من الخمارة الكميائية

♦ الفرينة

للتزيين :

♦ العسل

♦ الكاكاو

♦ جوز الهند

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء المارغرين، السكر و منتوج الفينلا نخلط الكل مع بعض.

♦ ثم نضيف البيض و نخلط من جديد بكف اليد.

♦ نضيف الخمارة والفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين طري و سهل.

♦ نملأ القالب الخاص (pistolet) بالعجين ونشكل حلويات (قلب)، و نضعها في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة.

♦ ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

♦ ننزع الحلوة و نتركها تبرد.

♦ نلصق كل قطعتين بخليط (كاكاو + عسل) ونزين محيطها بجوز الهند (انظر الصورة).*****

ملاحظة :

♦ يمكن تغيير شكل الحلوة (قلب) إلى أشكال أخرى مختلفة.

حفيظة 42

فليكات بالعسل

المقادير

للعجين :

- ♦ 4 كؤوس فرينة
- ♦ كلنس مارغرين مذابة
- ♦ قرصة ملح
- ♦ ملعقة اكل من السكر
- ♦ صفار بيضة واحدة
- ♦ ماء الزهر
- ♦ العسل

للعقدة:

- ♦ 4 كؤوس من الكوكاو المرحي رقيق جدا
- ♦ 1/2 كلنس من السكر
- ♦ ملعقة فهوة من منتوج الفينلا
- ♦ 2 إلى 3 بيضات

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء الفرينة و نجعل وسطها فتحة ثم نضيف المارغرين، الملح، السكر و صفار البيضة نخلط الكل جيدا و نحك بين اليدين ثم نرش بماء الزهر شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين طري وسهل.

♦ نتركه جانبا لمدة 20 دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة:

♦ نضع في صحن الكوكاو، السكر ومنتوج الفينلا

ثم نضيف البيض الواحدة تلوى الأخرى مع الخلط حتى نتحصل على عقدة متماسكة.

♦ نحلل العجين بالحلل بسعك 1 مم.

♦ نقطع العجين والعقدة بنفس الطابع البيضوي.

دقيقة 42

- ♦ نضع قطعة من العقدة فوق قطعة من العجين ثم نغلفها بقطعة أخرى من العجين.
- ♦ ننزعها من الفرن و نغسها في العسل ثم نقطرها في مصفاة.
- ♦ نغرس وسط كل حلوة حبة من الكوكاو.
- ♦ نضع الحلوة في صفيحة مرشوشة بالمأيزينة ♦ تقدم الحلوة (أنظر الصورة) *****
- ♦ وندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.

تارتلات بكريمة شانتيي

المقادير

للعجين :

♦ 250 غ فريضة

♦ 125 غ مارجرين طرية

♦ ملعقة أكل من السكر

♦ قرصة ملح

♦ بيضة واحدة

♦ الماء

للتزيين :

♦ كريمة شانتيي (crème chantilly)

♦ جبلي

♦ كعكة من الكوكاوا والمرحي والمحمص جيدا

♦ كرز مجفف

تحضير العجين :

♦ نضع في قصعة الفريضة ونجعل وسطها فتحة،
نضيف الملح، السكر، المارجرين 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 بسمك 2 مم.

♦ نضعها في قوالب مدهونة ومرشوشة بالفريضة

ثم نقب سطحها بواسطة الشوكة.

♦ ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا .

♦ نخرجها من الفرن ونزعاها من القوالب ونتركها
تبرد.

♦ نملأ التارتلات بكريمة شانتيي وهذا باستعمال
كيس التزيين.

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

مفيدة 42

الفهرس

77 - 76	(34) معجون البرتقال والليمون مريح
79 - 78	(35) معجون التشويبة
81 - 80	(36) معجون البرتقال
83 - 82	(37) المسمن مورق
85 - 84	(38) كيك بالتين
87 - 86	(39) مربعات باردة بالشكولاتة
89 - 88	(40) حلويات بالعسل
91 - 90	(41) أمرايم
93 - 92	(42) فارقلات بجوز الهند
95 - 94	(43) خبز الدار مقلي
97 - 96	(44) كويرات بالفارميسال
99 - 98	(45) كيك بالسمن
101 - 100	(46) خبزة محشوة بالنمر
103 - 102	(47) محنشات العجينة
105 - 104	(48) سجانر بالشكولاتة
107 - 106	(49) مقرص بالعسل
108 - 109	(50) الخشخاش
111 - 110	(51) الكعك
113 - 112	(52) حلويات باردة بجوز الهند
115 - 114	(53) صابلي بالمعجون
117 - 116	(54) براسليات بالكوكاو
119 - 118	(55) حلوة بالليمون
121 - 120	(56) خبز السمن بالجنجلان
123 - 122	(57) سكندريات بالقطايف
125 - 124	(58) صابلي بالكاكاو
127 - 126	(59) أوراق بعجينة اللوز
129 - 128	(60) صبيعات بالكوكاو ومعسنة
131 - 130	(61) ميسس بالنمر
133 - 132	(62) حلوة بجوز الهند وكريمة شانتيني
135 - 134	(63) حلويات بالشكولاتة
137 - 136	(64) فليكات بالعسل
139 - 138	(65) تارتلات بكريمة شانتيني
143 - 142	(66) الفهرس

11 - 10	(1) الطلية
13 - 12	(2) مقروض الطويسات
15 - 14	(3) براسليات بالطلية
17 - 16	(4) المشوك بالكاكاو
19 - 18	(5) كيكات صغيرة بجوز الهند
21 - 20	(6) حلويات باردة بالطلية
23 - 22	(7) سعيقات بالكوكاو
25 - 24	(8) مقروض الجنجلان مسكر
27 - 26	(9) تارت بالمعجون
29 - 28	(10) مربعات بالتوفريت
31 - 30	(11) بقلاوة بالسمن الرقيق
33 - 32	(12) حلوة بالفارميسال
35 - 34	(13) حلوة باردة بالكاسكروط
37 - 36	(14) حلوة الموز بالعسل
39 - 38	(15) صبيعات بالطلية
41 - 40	(16) غريبة بالكوكاو
43 - 42	(17) بوتي فور بجوز الهند
45 - 44	(18) فطائر بالعسل
47 - 46	(19) حنثات بالشكولاتة
49 - 48	(20) تحلية بالنمر
51 - 50	(21) العنب
53 - 52	(22) كويرات بالقطايف
55 - 54	(23) حلويات مقرصة
57 - 56	(24) حلويات بالكوكاو المعشوق
59 - 58	(25) مقروضات بالجنجلان
61 - 60	(26) حلوة بالسمن
63 - 62	(27) حلوة بالطلية شكولاتة - فانيليا
65 - 64	(28) تارت بالفراولة
67 - 66	(29) حلوة بالبرتقال
69 - 68	(30) بسكوي
71 - 70	(31) معجون الزعرور
73 - 72	(32) معجون الفراولة
75 - 74	(33) معجون المشمش