

السيدة: سعيدة بن بريم



الحلويات العصرية



النشر دار الهناء

حلوى باللوز

المقادير:

250 غرام فريضة
150 غرام سكر ناعم مغربل
ملعقة صغيرة من الفانيليا
170 غرام زبدة طرية «مارغرين»
قرصة ملح
صفار بيضة

مقادير الكريمة:

100 غرام زبدة
100 غرام سكر
بيضتان
100 غرام لوز مرّحي وغير مقشر
100 غرام لوز «حبّات للتزيين»
50 غرام فريضة

التحضير:

في وعاء الطحين، غربي الفريضة والسكر الناعم. أضيفي الزبدة على شكل قطع صغيرة. أدلكي بأطراف الأصابع. أضيفي إلى الخليط قشور الليمون وصفار بيضة. اخلطي المزيج إلى غاية الحصول على عجينة. إحفظيها في الورق الشفاف الغذائي «Papier film alimentaire» وضعيها في الثلاجة مدة 30 دقيقة. وفي هذه الأثناء، وللتحضير الكريمة، امزجي الزبدة، السكر، البيض، واستخلص الفانيليا إلى غاية الحصول على مزيج. أضيفي بواسطة ملعقة خشبية تدريجياً اللوز والفريضة. بعد رش وسط العمل بالفريضة، افتحي العجينة بسبك قدره 4 مم. حضري القوالب الصغيرة «Moules a tartelettes»، قطعي العجينة بواسطة، اثقيها بالشوكة. زينيها بكريمة الفرانجيان ورشيها باللوز. ضعي الحلوى في الفرن لمدة 30 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً أخرجيه من الفرن ادھنيها بالهلامة الدافئة «Gelee». المتوفرة تجارياً.





بقلاوة بالمائزينة

المقادير

3 كيلات فرينة « 500 غرام »
كافية مائزينة
1/2 كيلة سمن أو مارجرين
ملعقة متوسطة الحجم من
الفانيليا
قرصة ملح - ماء - بيضة.

الحشون

1 كغ لوز مرحي
500 غرام سكر ناعم
ملعقة كبيرة الفانيليا
كأس صغير من ماء الورد
كأس صغير من سمن ذائب

تحضير الشاريات:

1 كغ عسل
1/4 لتر ماء الورد
[كأس صغير = كأس شاي]
كأس صغير ماء الورد

التحضير :

في وعاء ضعي الفرينة المغرلة والمائزينة اعلي حفرة ، واسكي السمن الذائب، قرصة ملح، الفانيليا
أضيفي بيضة، ثم اعجيني بإضافة ماء الورد تدريجيا ثم الماء، لتحصلي على عجينة مرنة وسهلة الإستعمال،
شكلي كريات صغيرة، احفظيها في الورق الغذائي واتركيها لفترة،
من جهة أخرى، حضري الحشوة باللوز، السكر الناعم، الفانيليا وبيض ملاعق من الزبدة الذائبة،
اخلطي باطراف الأصابع مع رش ماء الورد تدريجيا - مثل قتل الكسكس - ابسطي العجينة على شكل طبقات
رقيقة، ثم مرريها داخل آلة العجينة رقم 5 ثم رقم 7 لتحصلي على عجينة رقيقة - موزقة - بسبك 1 سم
تقريبا، ادھني صينية دائرية الشكل بالزبدة - من الأفضل قطرها 50 سم -
افرشي ورقة العجينة الأولى بحيث تتعدى أبعادها أبعاد الصينية بضع السنتيمترات ادھني هذه الطبقة
بالسمن الذائب ، ثم غطيها بوريقة ثانية، ثم ادھنيها بالسمن الذائب كرري العملية حتى الوريقة السابعة
عندئذ، افرشي عجينة اللوز على شكل طبقة سمكها 2-3 سم، وسويها على كامل السطح، واصلي عملك
التزيين والدهن بالسمن حتى الوريقة السابعة، قملي الحلوى على شكل مقروطات «طول 3-4 سم» زيني وسدي
بال مقروطة بـ 3 بتلات العجينة الرفيعة - Petales (انظري الصورة) ثم أضيفي صف حبة لوز، رشي السطح
بالسمن الذائب، وضعيه في فرن متوسط الحرارة - 220 درجة - لمدة ساعة تقريبا،
من جهة أخرى ، سخني العسل المضاف إليه ماء الورد. عندما يصبح لون البقلاوة ذهنيا، انزعها عن الفرن
واسقيها بالعسل الدافئ. اتركها تبرد لمدة 24 ساعة. انزعي المقروطات وقدميها في الحاويات السمكية

Caissettes Argentées

ملاحظة:

لتحصلي على البتلات الرفيعة، اخفضي العجينة إلى سمك 2 مم، وقطعيها بواسطة غطاء زجاجة المعطر

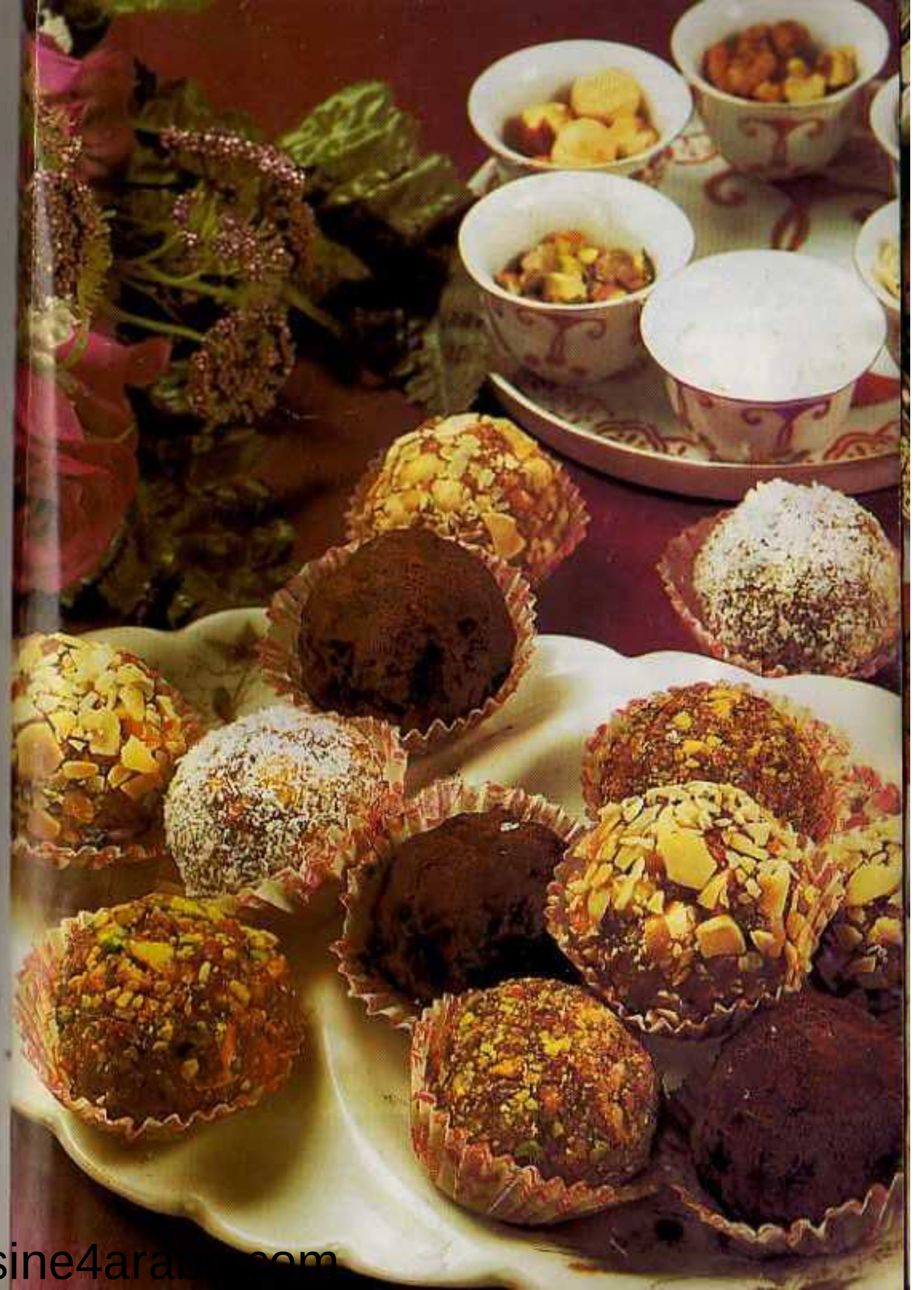
(Petit flacon darome)

كريات الجوز أو البندق

المقادير:
250 غرام شكولاتة
ملعقتان من العسل
130 غرام زبدة
3 ملاعق حليب
250 غرام بسكويت بيمو
250 غرام جوز مفروم «خشين»
60 غرام جوز الهند

التحضير:

في وعاء ، نؤبي الشكولاتة المقطعة قطعاً صغيرة مع العسل، الزبدة، الحليب داخل «Bain Marie»
«ركي حتى نتحصل على مزيج متجانس وأملس، أضيفي إلى المزيج البسكويت المفروم الجوز وجوز الهند.
أقلي الكل على صحن سلاطة عميق، واطركيه بجمد قليلاً «يعقد»
شكلي كريات، مرريها على حبيبات اللوز، الفستق «البيستاش» أو جوز الهند وضعيها في الحاويات
«Cassette»
ملاحظة: يمكن إستعمال الكاوكاو بدل البندق واللوز.





كريات الثلج

المقادير:

500 غرام جوز الهند

300 غرام سكر ناعم

3 أو 4 حبات بيض

ملعقة متوسطة من قشور الليمون

ملعقة متوسطة من الفانيليا

التحضير:

في جفنة إيطالي جوز الهند، السكر الناعم المغربل، قشور الليمون والفانيليا، بلي بيضتين (واحدة كاملة + صفار) حتى تحصلي على عجينة متجانسة، شكلي كريات صغيرة بحجم الجوزة وضعيها في صينية فرن مدغودة بالزبدة والفريشة، ثم أدخلها الفرن الساخن (200 درجة) لمدة 15 دقيقة

(تحضير التغطية «الطلي» :

غلي الماء والسكر على نار هادئة، حتى تحصلي على شراب سكر (Sirop) في بداية التبخّر (يصبح كثيفا)، ثم اتركيه يبرد في إناء، اخلطي شراب السكر بماء الورد، عصير الليمون، وبياض بيضة، أضيفي السكر الناعم المغربل بكميات قليلة حتى الحصول على عجينة متماسكة.

اطلي (الطلي) الحلويات، وزينيها بالكريات الفضية (العقاش)، اتركيها تجف، وضعيها في الحاويات الورقية.

بلاضافة: ابدئي دائما بالطلاء حبة واحدة، وانتظري في حالة عدم ثبات الطلاء، أضيفي السكر الناعم المغربل.





مربعات اللوز

التزيين:
أوراق وأزهار عجينة اللوز
كريات فضية «عقاش»
مربعات الفواكه الجافة

للتزيين: (glacage)
5 صفار بيض
250 غرام سكر ناعم
ملون - عطر

المقادير:
300 غرام لوز غير مقشر ومزيج
250 غرام سكر ناعم
250 غرام زبدة ذائبة
20 غرام قرفة
3 بياض بيض
ملعقة متوسطة من الخميرة

التحضير:

أدبي الزبدة أضيفي لها السكر الناعم «Sucre Glacé» حركي بملعقة خشبية حتى يصبح الخليط صلباً، ثم اخلطيه بعد ذلك، اخلطي اللوز، القرفة والخميرة، أضيفي المزيج إلى الخليط السابق، ضربي «أخفقي» بياض البيض حتى يصبح كالثلج، واخلطيه مع المزيج المحتصل عليه بواسطة ملعقة خشبية، حضري الفرن (200 درجة) بعد ذلك ضعي العجينة في صينية (20×30 سم) مدهونة بالزبدة والقرفة، ادخليها الفرن لمدة 25 دقيقة تقريباً، حضري الطلاء، بالسكر الناعم وصفار البيض المخفوق، تحصلين على خليط متجانس، لونه وعطريه حسب ذوقك، بعد أن تبرد الحلوى، افرغي الخليط «الطلاء» اتركه يجف، ثم قطعي الحلوى مثلثات، مربعات أو مقروطات، زيني بأوراق وأزهار اللوز، أو الكريات الفضية، ثم ضعيها في الحاويات.

ملاحظة: يمكن استبدال اللوز بالكاكاو.



مربعات الفواكه الجافة

المقادير:

500 غرام فريضة
قرصة ملح
340 غرام مرغارين
240 غرام سكر ناعم
2 أمقنان صغيرتان فانيليا
2 صفار بيض

للتزيين:

25 غرام لوز محمص «Noisettes»
ومقسم إلى نصفين
25 غرام جوز هند أو بيستاش
محمص ومقسم إلى نصفين
بعض حب الملوك المجفف
80 غرام زبدة
250 غرام عسل
ملعقة صغيرة فانيليا

التحضير:

غربي الفريضة والسكر الناعم، أضيفي إليهما المرغارين الطرية المقطعة صغيرة، قرصة ملح والفانيليا. خلطي أوفتتي بالأصابع ثم بللي بصغار بيضة ثم اجمعي العجينة واحفظيها في الورق الغذائي الشفاف في ثلاثة لمدة نصف ساعة.

في هذا الوقت، أذيني الزبدة في وعاء، أضيفي العسل والفانيليا ولا تتركي المزيج يغلي «يسخن فقط» فومي بتحميم الفواكه المجففة وأتركها تبرد، ثم أضيفيها للمزيج السابق، وأعيديها إلى الفرن «حرارة هادئة» لمدة 10 دقائق حضري الفرن «200 درجة» ضعي العجينة في قالب «20x40 سم» (قالب حلوى غير عميق) القوي العجينة (حتى لا تنتفخ)، بحيث يكون سمكها حوالي 1 سم، أتركها في الفرن (200 درجة) تنضج لمدة 15-20 دقيقة حتى تكتسب اللون الذهبي.

بعد أن تبرد اسكبي الطلاء عليها، ثم أعيديها إلى الفرن لمدة 10-15 دقيقة، الفواكه الجافة أيضا تكتسب اللون المذهب.

التركي الحلوي تبرد، ثم قطعها مربعات (طولها 5 سم)، ثم زيني كل مربع بنصف حبة كرز «حب الملوك» مجففة (ملوغة في السوق)، ضعيها في حاويات ورقية مربعة الشكل.

ملاحظة: تحفظ هذه الحلويات في علبة من حديد مقفولة بإحكام.





شكوا - نوا

المقادير:

200 غرام شكولاتة ذائبة
200 غرام سكر ناعم
كأس ماء + 2 أصابع « 30 سل ماء »
400 غرام زبدة
8 صفار بيضتان

التحضير:

400 إلى 450 فريضة
250 غرام مرغارين طرية
بيضتان
200 غرام شكولاتة ذائبة
قرصة ملح
ملعقة صغيرة فانيليا « Extrait de vanille »
كيس خميرة
200 غرام سكر ناعم
200 إلى 300 غرام جوز مرحي

التحضير:

في وعاء اخلطي البيض، السكر والجوز مع قرصة ملح، المرغارين والشكولاتة الذائبة، اخلطي من جهة أخرى الخميرة مع الفريضة المغريلة، ثم أدمجها مع المزيج السابق بكميات قليلة حتى تتحصل على عجينة متجانسة، أقسمها إلى تصفيين متساويين «كرتين» احفظيها في الورق الشفاف وفي الثلاجة لترتاح .
من جهة أخرى، حضري الكريمة بوضع الماء والسكر على نار هادئة بعد الغليان على نار هادئة لمدة 15 دقيقة، اتركي الشراب حتى يتخثر في هذا الوقت، أخفقي صفار البيض، أضيفي شراب السكر الدافئ، الشكولاتة الذائبة على « BAIN MARIE » والزبدة، استمري في الخفق حتى يبرد الخليط.
اخرجي العجينة من الثلاجة، وضعيها في مستوى عمل به فريضة «رش الفريضة على الطاولة» اخفضيها إلى سمك 4 مم وضعيها في قالب مستطيلة (20x30 سم)، انقبيها وضعيها في فرن محضر مسبقا بحرارة 200 درجة لمدة 15-20 دقيقة. بعد أن تبرد انزعها من القالب كروي نفس العملية بالنسبة للنصف الثاني من العجينة. اسكبي كريمة الزبدة على الأولى، ثم غطيها بالثانية، ثم اسكبي كريمة الزبدة ثانية حتى يسهل تقطيع الحلوى، اتركها لترتاح لبضع ساعات ثم قطعها مربعات (ضلع 5 سم) وزيني كل مربع بقطعة صغيرة من الجوز وقدميها في حاويات مربعة الشكل.

ملاحظة: سهولة تقطيع هذه الحلوى لا تأتي إلا بعد ساعات من الراحة.





كونغولي

المقادير:

300 غرام جوز الهند
300 غرام سكر ناعم
ملعقة صغيرة من قشور الليمون
كيس سكر فانيليا
3-4 بياض بيض

التحضير:

اخلطي جوز الهند، السكر الناعم، سكر الفانيليا وقشور الليمون، بلي المزيج بياض بيضة حتى تتحصل على عجينة مرنة ومتجانسة.
بواسطة قمع «لميوط الكريمة POCHÉ À DOULLE DE LA CRÈME PATISSIERE» شكلي الحلوى على شكل صخرة (أو حبة الغريبة) وضعيها في صينية مدهونة بالزبدة والفرينة، زيني الحلويات بنصف حبة كرز مجففة وضعيها في الفرن لمدة 10 دقائق (حرارة 150 درجة) انزعها من القوالب (إذا استعملت قوالب) وقدميها في حاويات.

ملاحظة: كي لا تفقد الحلوى شكلها أثناء الطهي اتركها ترتاح قدر الإمكان قبل الطهي.





كورني باللوز

المقادير:

3 كيلات فرينة (حوالي 250 غرام)
1/2 كيلة مرغارين ذاتية
قرصة ملح رقيق
5 ملاعق كبيرة من ماء الورد ماء
ماء

الحشو:

500 غرام لوز مرحي رقيق
250 غرام سكر ناعم
ملعقة متوسطة قشور الليمون
ملعقة صغيرة فانيليا
2-3 بيض
500 غرام عسيلة
1/2 لتر ماء الورد
ماء

التحضير:

اخلطي الفرينة المغريلة مع قرصة ملح والزبدة الذائبة باستعمال راحة اليد ليختلط الدهن مع الفرينة بللي بالماء وماد والورد حتى تتحصلي على عجينة مرنة احفظيها في الورق الشفاف لترتاح.
في انتظار ذلك ، حضري الحشوة بخلط اللوز ، السكر الناعم المغريل ، قشور الليمون والفانيليا ، بللي بالبيض حتى تتحصلي على عجينة متجانسة ، كوني كريات بحجم حبة الجوز ، ثم شكلها مثل المخروط (كورني) ضعي الحلو في صينية مرشوشة بالسكر الناعم.
في وسط عمل به فرينة ، ورق العجينة ومرريها على آلة العجينة (رقم 5 ثم رقم 7) ثم قطعها على شكل دوائر بقطر 8 سم.
بواسطة فرشاة ، ادھني سطح العجينة بياض بيضة ، اسكبي في الوسط الحشوة ، ثم اغلقي الدائرة بتقاطع طرفيها للحصول على شكل مخروط بواسطة الحلو ، القطي العجينة (مثل النقاش) [انظري الصورة] من الاسفل إلى الأعلى.
ضعي الكورنيات في صينية الفرن محضر في حرارة 200 درجة ، حتى تكتسب الحلو اللون الورد.
المطسي الحلو بعد خروجها من الفرن في العسل الدافئ المعطر بماء الورد ، رشي الوجه العلوي للحلو بحبيبات البندق وقدميها في حاويات سميكة (فضية).





كورون قلاصي [تاج مئج]

للتزيين:
1/2 لتر ماء
125 غ سكر
بياض بيضة
ملعقة كبيرة عصير الليمون
ملعقة كبيرة ماء الورد
عقاش + أزهار ملونة
سكر ناعم

الحشو:
2 كيلات لوز مرحي «300»
غ مكيلة سكر ناعم
ملعقة متوسطة فانيليا
ملعقتان كبيرتان سمن ذائب
ماء الورد

المقادير:
3 كيلات غرينة «500 غرام»
كيلة سمن أو مرغارين
ملعقتان صغيرتان من السكر
الناعم
ملعقة متوسطة فانيليا
كاس شاي ماء الورد
قرصة ملح - ماء

التحضير:

غربي الغرينة، وقرصة الملح، وأضيفي السكر الناعم، الفانيليا، شكلي فجوة أين تسكين السمن الذائب والمبرد، امزجي جيدا باليد، وبلي بالماء وماء الورد، ادلكيها بيدك الإثنين حتى الحصول على عجينة مرنة وملساء.

اقطعي العجينة واقسميها إلى كريات صغيرة بحجم حبة المندرين، ضعيها في صينية واحفظيها في الورق الشفاف لمدة بضعة دقائق، في ذلك الوقت حضري الحشو بالمقادير المذكورة سابقا.

أعدي العجينة وحليها حتى تصبح رقيقة، قطعيها مستطيلات «16 سم طول × 10 سم عرض» علي طول العجينة ضعي الحشوة على شكل أنبوب (Boudin)، اطوي العجينة، واضغطي بلطف حتى توصلي بين الطرفين لتتوصللي على حلقات، كرري العملية مع باقي العجينة.

ضعي كل الحلقات علي صينية وأتركيها تنتضج في الفرن محضر بحرارة (200-220 درجة) حتى تكتسب الخلود اللون الذهبي.

تحضير الطلاء:

ألي الماء والسكر علي نار هادئة حتى يصبح الشراب خائرا، ثم أتركيه يبرد في إناء، أخلطي الشراب مع بياض بيضة، عصير الليمون وماء الورد بواسطة ملعقة خشبية امزجي السكر الناعم بكميات قليلة حتى تحصللي على عجينة متماسكة.

أغطسي الحلقات في الطلاء واسحبيها وضعيها على الصفيحة بعد بضع ثوان، زيني المنطقة العلوية بالأزهار الملونة المشكلة بعجينة اللوز، وكذلك بالكريات الفضية، بعد جفافها، ضعيها في الحاويات.

ملاحظة: السكر ناعم = Sucre glace.





دزيريات

المقادير:

3 كيلات فرينة «حوالي 200 غ»
1/2 كيلة مرغارين ذائبة
قرصة ملح
3 ملاعق ماء الورد + ماء
ملعقة صغيرة من الفانيليا

للحشو:

500 غرام لوز مرحي رقيق
300 غرام سكر ناعم
ملعقة صغيرة قشور الليمون
2-3 بيض
ملعقة صغيرة من الفانيليا

التحضير:

اغطي الفرينة مع الزبدة الذائبة، الملح، الفانيليا، بللي بماء الورد والماء بواسطة راحة اليد، حتى الحصول على عجينة مرنة، احفظيها في الورق الشفاف واتركيها ترتاح.
من جهة أخرى حضري الحشو بالمقادير المذكورة للحصول على تركيبة متجانسة، شكلي كريات صغيرة بحجم حبة الجوز ضعها في صينية بعد رشها بالسكر ناعم «الصينية طبعاً».
اخرجي العجينة بواسطة الحلال Rouleau أو العود، اسبطي العجينة، ثم مرريها على آلة العجينة على رقم 5 ثم رقم 7، قطعي على شكل أقراص «قطر 8 سم»
في وسط كل قرص، ضعي حشوة، القطي بلطف بواسطة أصابعك «السبابة والشاهد» للحصول على عدة «ثنايات» «طيات».
ضعي الحلوى في صينية بها فرينة واطهيها في الفرن الساخن «200 درجة» حتى تكتسب اللون الذهبي.
اغطسي الدزيريات بعد خروجها مباشرة من الفرن في العسل الساخن مع ماء الورد، ثم قدميها في حاويات سمبكية.





سليلات

المقادير:

3 كيلات فريشة «200 غرام»
1/2 كيلة زبدة ذائبة
1/2 كأس شاي من ماء الورد
ماء - قرصة ملح
ملعقة متوسطة فانيليا

مقادير الحشو:

500 غرام لوز مرحي رقيق
300 غرام سكر ناعم
ملعقة متوسطة فانيليا
ملعقة متوسطة قشور الليمون
3-4 بيض
كريات فضية «عقاش»
أوراق وأزهار عجينة اللوز

التحضير:

غربي الفريشة، أضيفي الملح، المارجرين الذائبة والباردة والفانيليا، بللي بالماء وماء الورد.

اعجني حتى تحصلي على عجينة مرنة نوعاً ما وملساء، كوني كريات صغيرة احفظيها في الورق الشفاف واركبها ثرناج، في ذلك الوقت، حضري الحشوة بالمقادير المذكورة أعلاه لتحصلي على حشوة صلبة.

كوني كريات صغيرة بحجم حبة الجوز، ضعيهم في الصينية بها سكر ناعم.

قبل الشروع في عمل السليلات، ابدئي في عمل يد السليلة كما في الصورة.

تحضير Les anses

بنفس العجينة، شكلي كريات بحجم كرية «Bille»، ثم شكليها «باطالتها» 0.5 سم عرض و 1.4 سم طول على

شكل أنبوب Boudin ثم احنيها «تصبح منحنية» لتشكيل اليد ثم اطهيها بحيث تبقى بيضاء.

بعد ذلك اخرجي العجينة وبواسطة الحلال سطحي الكرات ثم مرريها على آلة العجين رقم 5 ثم رقم 7.

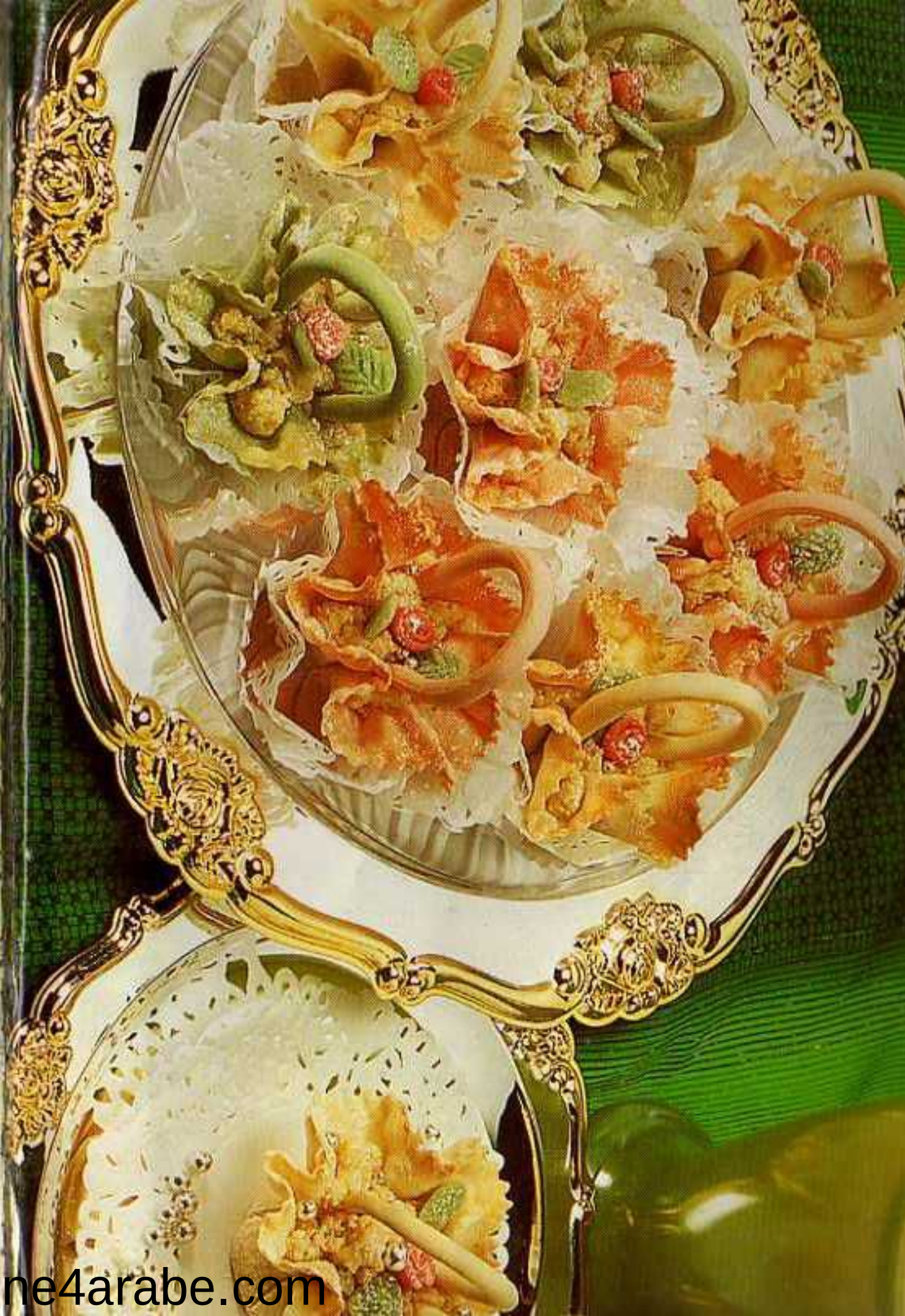
قطعي أقراص «10 سم القطر»، ضعي في وسطها الحشوة، وبواسطة الأصابع، القطي 6 إلى 8 طيات ثم اضغطي بلطف لكي تنضغط في وسطها حتى يصبح شكلها كالقفة.

ضعي الحلويات في صينية بها فريشة اطهيها في فرن متوسط الحرارة لمدة 15-20 دقيقة السليلات يكون لونها

ذهيباً فور خروجها من الفرن، ريني السليلات بواسطة اليد Les anses، بواسطة أزهار وأوراق تستطعين

صنعها بنفسك، ثم قدميها في الحاويات.

ملاحظة: يمكن استبدال اللوز بجوز الهند باحترام نفس المقادير.





فنيذ

المقادير:

كيلة من غيرة اللوز «300 غرام»
كيلتان «2» سكر ناعم
4 ملاعق زبدة ذائبة
بياض بيضة
ملعقة متوسطة فانيليا

التحضير:

غربي السكر الناعم واللوز «غريال دقيق»، أضيفي المارجرين الذائبة الباردة ثم الفانيليا . بلي الخليط بياض بيضة مخفوق. اعلمي الكل بعجن الخليط للحصول على عجينة صلبة وسهلة الإستعمال.
بعد رش وسط العجل بالفريشة، شكلي أسطوانات [20سم طول قطرها اسم]. ثم اطويها على شكل دائرة لتحصلي على حلقتين [واحدة على الأخرى] لهما نفس القطر.
اتركيها ترتاح قدر المستطاع، ضعيها في حاويات واتركيها تجف في فرن 150 درجة لمدة 10-15 دقيقة، فور خروجها من الفرن زيني بوردة حمراء وورقتين من عجينة اللوز.





X

حلوى بكريمة السميد

مقادير الكريمة:

1/2 لتر من الحليب
200 غرام سكر
100 غرام سميد متوسط
150 غرام زبدة

المقادير:

100 غرام سكر ناعم
100 غرام مرغرين ذائبة
3 بيضات
4 ملاعق كبيرة من العسل
ملعقة صغيرة من البيكاربونات
ملعقة صغيرة فانيليا
400-500 غرام قريئة
كيس خميرة

التحضير:

في جفنة، حضري المارغرين الذائبة، السكر الناعم المغرل، البيض المخفوق كاملاً، العسل، الفانيليا، البيكاربونات، أضيفي القريئة والخميرة حتى تتحصلي على عجينة مرنة.
اقسمي العجينة إلى 4 كرات، اسبطي كل كرية إلى سمك 4 مم، واطهيها في فرن ساخن مسبقاً [200 درجة] حتى تكتسب اللون الذهبي.

تحضير الكريمة:

اخفقي السكر، السميد والحليب المغلي، ضعي في وعاء واتركيها تغلي حتى تتخثر.
أتركي المزيج يهدأ ثم أضيفي الزبدة وواصل الخفق وعطري حسب الذوق.
اسكبي طبقة من الكريمة على سطح العجينة الأولى التي أصبحت حلوى بعد الطياب.
كرري نفس العملية مع الحلوتين التاليتين، ثم ضعيهم على الحلوى الأولى الواحدة بعد الأخرى، بالنسبة للعجينة الرابعة، فنتيها لتستعملها للتزيين فوق سطح الحلوى، اتركها ترتاح، ثم قطعها مقروطات أو مربعات وقدميها في الحاويات.

ملاحظة: أنزعي بلطف الحلوتين لوضعها فوق الحلوى الأولى.





كفتة

المقادير:

العجينة الأولى:

كيلة غبرة اللوز «200 غ»

كيلة سكر ناعم ومغريل

2-1 بياض بيض

التحضير:

تحضير العجينة الأولى:

اخلطي جيدا اللوز والسكر الناعم المغريل، بللي ببياض بيضة للحصول على عجينة ملساء وسهلة الإستعمال. اقسمها إلى 4 كرات متساوية. لوني كل كرية بلون معين مع العطر المناسب له. شكلي عصيات «Batonnets» 10 سم طول و 1 سم عرض.

ضعيها في صينية فيها بعض السكر الناعم واحفظيها في الورق الغذائي والشفاف وتركها ترتاح.

تحضير العجينة الثانية: اخلطي البسكويت المرحي مع اللوز، الفانيليا، الزبدة الذائبة وماء الورد، بللي بالمعجون المربي أو العسل، اعلمي بيدك للحصول على عجينة متجانسة، شكلي أنابيب BOUDINS قطر 2 سم و 25 سم طول. في وسط العمل رشي السكر الناعم، ضعي العصيات عجينة 1 بالتناوب حسب الألوان لتحصيلي على مستطيل طوله 25 سم تقريبا. بواسطة حلال، ابسطي مجموع العصيات بلطف.

في طرف المستطيل «العجينة 1»، ركي الأنبوب 2 «العجينة 2»، اطويه على نفسه لتحصيلي على أنبوب «اسطوانة» BOUDIN صلب، قطعي مقروطات، بشكل منتظم «3 سم»، زيني الوسط «المركز» بالكريات الفضية.

قدميها في حاويات، هذه الحلوى لا تتطلب الطهي في الفرن.

يمكن استعمال لون واحد، مع استعمال أزهار وأوراق عجينة اللوز، انظري الصورة»





كيوي

المقادير:

كيلة غيرة اللوز «500 غرام»
كيلة سكر ناعم
2-3 بياض بيض
ملون أخضر
معطر بيستاش
كاكاو
أعواد حب الملوك «Queues»

التحضير:

في جفنة، اخلطي غيرة اللوز، السكر الناعم المغربل، المعطر، بيلي بياض البيض للحصول على عجينة سهلة المراس، اقسّمها إلى قسمين متساويين «كريتين».

الكرية الأولى: لونها بأخضر قاتم، ثم شكلي كريات بحجم حبة المندرين، ثم لوني العجينة الثانية بأخضر فاتح ثم شكليها كالكريات بحجم الجوز.

كوني دائرة، بالكرية الخضراء الفاتحة، قطرها 8سم وسكها 8سم، وكبي الكرية الفاتحة في وسطها، ارفعي حواف «أطراف» العجينة الموضوعة على شكل دائرة نحو الأعلى، بواسطة الأصابع اغلقها لتعطيها شكل حبة الكيوي، مرريه على الكاكاو ثم قطعيها إلى نصفين «عرضيا»

اثقي المحيط الداخلي للدائرة «الخضراء الفاتحة» ثم ركي أعواد الكرز «حب الملوك» ثم برجيها بواسطة سكين «انظري الصورة» اتركها تجف، ثم قدميها في حاويات.

ملاحظة: هذه العجينة صالحة للإستعمال لفاكية أخرى مع تغيير الشكل واللون.





العرايش

المقادير:

3 كيلات فرينة - 1 كغ -
كيلة سمن ذائب وبارد أو
مرغارين
قرصة ملح + ماء
ملعقتان متوسطتان فانيليا
1/4 لتر من ماء الورد
5 ملاعق سكر ناعم

الحشو:

كيلتان لوز مرخي «400 غ»
كيلة سكر ناعم
ملعقة متوسطة فانيليا
ماء الورد
3 ملاعق كبيرة مرغارين ذائبة

التزيين:

1/2 لتر ماء
125 غرام سكر
ملعقة كبيرة عصير الليمون
الخالص
ملعقة كبيرة ماء الورد
بياض بيضة
سكر ناعم ومغربل

التحضير:

غربي الفرينة، أضيفي قرصة ملح، السكر الناعم والفانيليا، شكلي فجوة واسكبي الدهن الذائب والبارد، اخلطي بحك المزيج بين اليدين للإختلاط الجيد للدهن مع الفرينة، اسقيها بماء الورد، اعجنها لبضع دقائق لتحصلي على عجينة مرنة وملساء.

شكلي كريات بحجم حبة مندرين، ضعها في صفيحة، غطيها بالورق الشفاف واتركها ترتاح. أثناء ذلك حضري الحشوة بخلط اللوز، السكر، الفانيليا، والمرغارين الذائبة، بللي بالماء وماء الورد حتى تتحصلي على حشوة متجانسة، شكلي كريات صغيرة وضعها في الصفيحة. في وسط عمل رشي الفرينة، اسطي كل كرية بسبك 4 مم ضعي في وسطها كرية صغيرة من اللوز، ارفعي أطراف العجينة نحو المركز لتحصلي على 3 جوانب «مثل Trefle»، بإطراف الأصابع اخلطي العجينة، احنى الأطراف والقلبي العجينة، ثم اطهي الحلوى لمدة 20 دقيقة «200 درجة» حتى يصبح لونها ذهبيا.

تحضير الطلاء:

حضري شراب السكر «Sirop» بالمقادير المذكورة حتى يتخثر واتركه يبرد، اسكبيه في وعاء ثم أضيفي بياض بيضة عصير الليمون وماء الورد، اخلطي بملعقة خشبية أضيفي السكر الناعم المغربل بكميات قليلة حتى تحصلي على الصلابة المطلوبة. لوني وعطري حسب الذوق، اغطسي الحلوى «باردة» في الطلاء ثم انزعها، زيتنها بكريات قضية اتركها تجف وقديحها في حاويات.

ملاحظة: يمكن استبدال الكريات الفضية بالعقد المتوفرة في السوق [Neouds - petits]



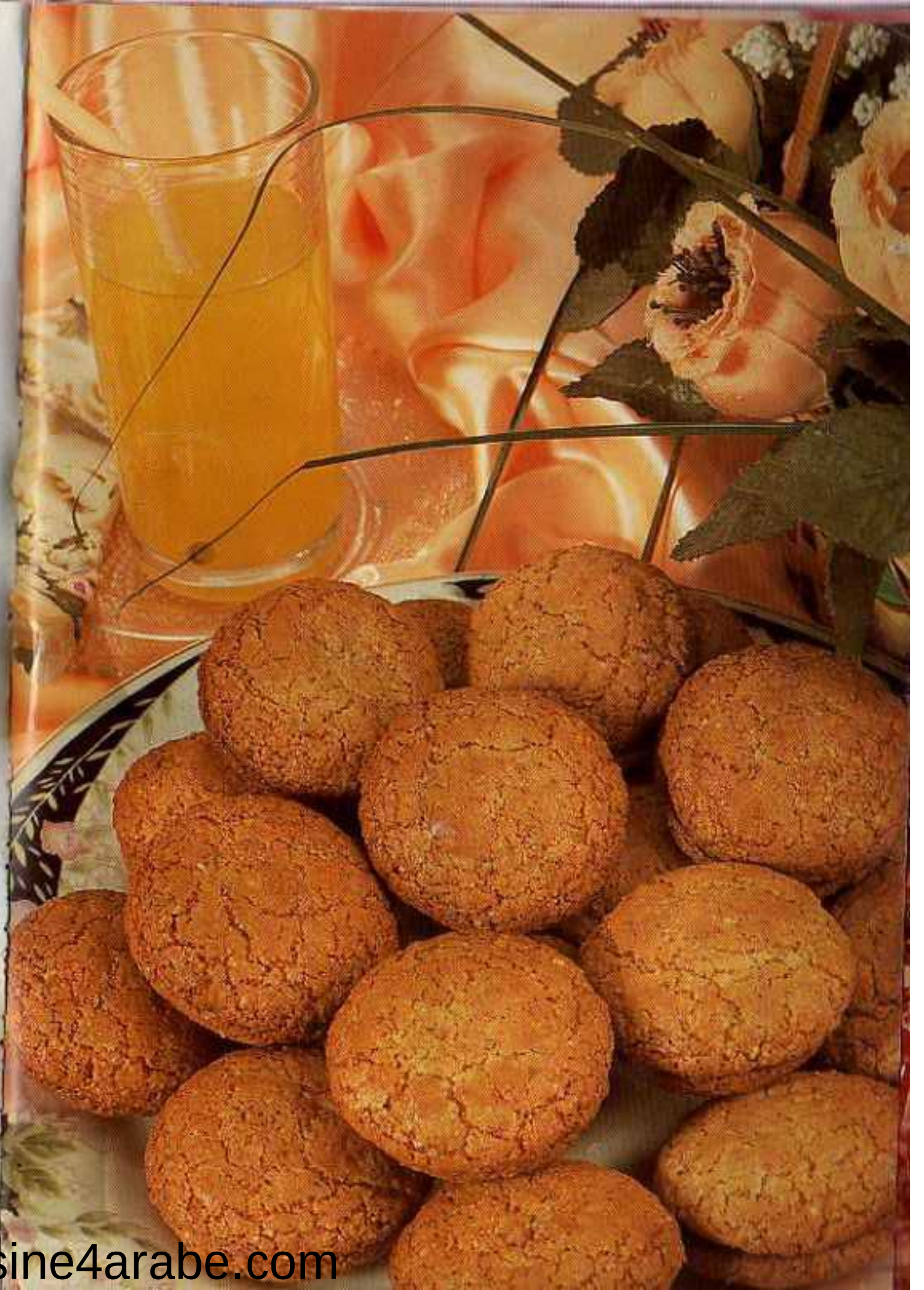
ماكروا

المقادير:

500 غرام غبرة اللوز غير المقشر
500 غرام سكر ناعم
5 بياض بيض
50 غ فريشة
كيس سكر فانيليا
ملعقة كبيرة معجون شمش

التحضير:

حضري في جفنة اللوز والسكر الناعم المغريل، اعجني بإضافة قليل من بياض البيض، ثم أضيفي الباقي من البيض بمزجه براحة اليد، أضيفي 50 غ فريشة، وأضيفي ملعقة عشاء من مربى المشمش المغريل، للحصول على مأكرون طرية، يجب أن تكون العجينة طرية وغير محببة.
اعلمي كريات بواسطة «رقم 10 Poche à douille» وانثري على سطحها بعض الماء ثم ضعها في الفرن الساخن «180 درجة» لمدة 20-25 دقيقة وراقبي لونها فور خروجها من الفرن ضع الماء بين الصينية وورق الطهي الأبيض.
انزع الحوى من الورق والصقي اثنين اثنين.





مشوك

المقادير:

500 غرام لوز مرحي رقيق
300 غرام سكر ناعم ومغريل
4-3 بياض بيض
ملعقة صغيرة فانيليا
100 غرام لوز مكس أو منسول «Efilees»

التحضير:

في جفنة، اخلطي اللوز، السكر والفانيليا.

بلي بياض البيض للحصول على عجينة صلبة، ثم اقسمها إلى كريات صغيرة بحجم حبة الجوز، مرريها

على بياض البيض ثم على اللوز المرحي سميكاً أو المكسور رقيقاً.

زيني وسط كل حبة بنصف حبة كرز مجفف.

ضعي الحلوى على صفيحة مدهونة بالزبدة والفريشة، اطهي المشوك في الفرن 200 درجة لمدة 10-15 دقيقة

« في نصف علو الفرن » ثم في حاويات.

ملاحظة: يمكن تلوين العجينة وإعطاء لكل لون عطره الخاص.





مخبز

المقادير

500 غرام لوز مرحي رقيق
300 غرام سكر ناعم
ملعقتان قشور الليمون
بيضتان كاملتان + صفار واحد «حسب الحجم»

لتزيين:

1 بياض بيض
ملعقة كبيرة عصير الليمون
ملعقة كبيرة ماء الورد
ملعقتان زيت
سكر ناعم
كرات فضية «عقاش»

التحضير:

في صحفة «جفنة» اخلطي اللوز، السكر الناعم، قشور الليمون، الفانيليا، بللي بياض البيض واحدة حتى تحصلي على عجينة سهلة التشكيل.
رشي في وسط العمل، اصنعي أنبوب قطره 9 سم، ثم قطعي مثلثات بواسطة سكين Emporte Piece.
ادهني صينية بالقرينة، رشها بالزبدة، ضعي المثلثات واطهيا في فرن متوسط «150 درجة» لمدة 10-15 دقيقة [وسط الفرن].

تحضير الطلاء:

اخلطي بياض البيض، عصير الليمون وماء الورد.
أضيفي السكر الناعم المغريل، بكميات قليلة وبتحريك مستمر حتى تحصلي على عجينة، تأكدي من صلاحيتها بتجربتها على حبة واحدة، إذا سقط الطلاء أضيفي قليلا من السكر.
تستطيعين تلوين الطلاء بإضافة الملون + قطرة من اللون وعطره مع قليل من الزيت.

ملاحظة: بنفس العجينة يمكن صنع أشكال أخرى «دائري أو مربع» انظري الصورة.





مخبز بالجوز

المقادير:

500 غرام جوز مرحي رقيق
300 غرام سكر ناعم
2-3 بياض بيض
130 نصف حبة من الجوز

مقادير التزيين:

1/2 لتر ماء
125 غ سكر
بياض بيضة
ملعقة كبيرة عصير الليمون
ملعقة كبيرة ماء الورد
2-3 ملاعق كبيرة كاكاو أو نيسكافي

التحضير:

اخلطي في جفنة، الجوز، السكر الناعم، بلي بياض البيض للحصول على عجينة رطبة ومتجانسة. رشي وسط العمل بالفريشة، اسبطي العجينة إلى سمك 2 سم، ثم قطعي بواشر (Rondelles) قطرها 3 سم. ضعيها في صينية مدهونة بالفريشة والزبدة، جففيها في الفرن 200 درجة واتركيها تبرد.

تحضير الطلاء:

علي الماء والسكر حتى يصبح السائل متخثراً، اتركيه يبرد، اسكي الشراب في جفنة، أضيفي بياض بيضة، عصير الليمون، ماء الورد، أضيفي السكر الناعم مع الخفق الجيد بملعقة خشبية حتى تحصلي على عجينة متماسكة. لوننها بالكاكاو أو النيسكافي.

اغطسي الحلوى في الطلاء ثم ضعي حبة الجوز بضغطها بلطف على حبات الحلوى.

ملاحظة: لتزيين المخبز ضعي 3 أنصاف حبات جوز + كرية فضية « انظري الصورة ».





مقروط اللوز

المقادير:

500 غ لوز مرّحى رقيق
250 غ سكر ناعم مغريل
قشور الليمون
3-2 بيض

مقادير الشراب:

500 غ سكر
1/4 لتر ماء
كأس شاي من ماء الورد
سكر ناعم

التحضير:

في جفنة، اخلطي اللوز، السكر الناعم، قشور الليمون، أضيفي البيض واحدة واحدة حتى تحصلي على عجينة متجانسة.

رشي وسط العمل بالقرينة، شكلي أنبوب عرضه 3 سم، وسمكها 3 سم، قطعي مقروطات طولها 3 سم وضعيها في صحيفة مدهونة بالزبدة والقرينة، واطهيها في فرن مسخن 200 درجة لمدة 10-15 دقيقة. أثناء ذلك، حضري شراب السكر واتركيه يخبث، أضيفي ماء الورد ثم اسحبيه من النار واتركه يبرد. اغطسي الحلويات في الشراب ثم قطريها بواسطة وعاء تصفية.

ضعي المقروطات في صينية على حدى، وبواسطة غربال، انثري السكر الناعم قدر المستطاع. لثبات السكر، احفظي المقروطات في ورق ثم اضغطي بلطف على سطحها وتركها ترتاح لبضع ساعات ثم أعيد الضغط على الحلوى بالسكر عن طريق راحة اليد حتى يتماسك السكر ثم قدميها في حاويات.





مقروط العسل

المقادير:

3 كيلات سميد متوسط الكغ
كيلة سمن أو مارجرين ذائبة
كيلة تحتوي: 1/2 مقدار ماء + 1/2 مقدار ماء
الورد
ملعقة صغيرة بيكاربونات
ملعقة صغيرة فانيليا
قرصة ملح

الحشوة:

2 كيلات لوز مرحي رقيق 200 غ
كيلة سكر ناعم
ملعقتان كبيرتان مرجرين ذائبة
ملعقة صغيرة فانيليا
ماء الورد

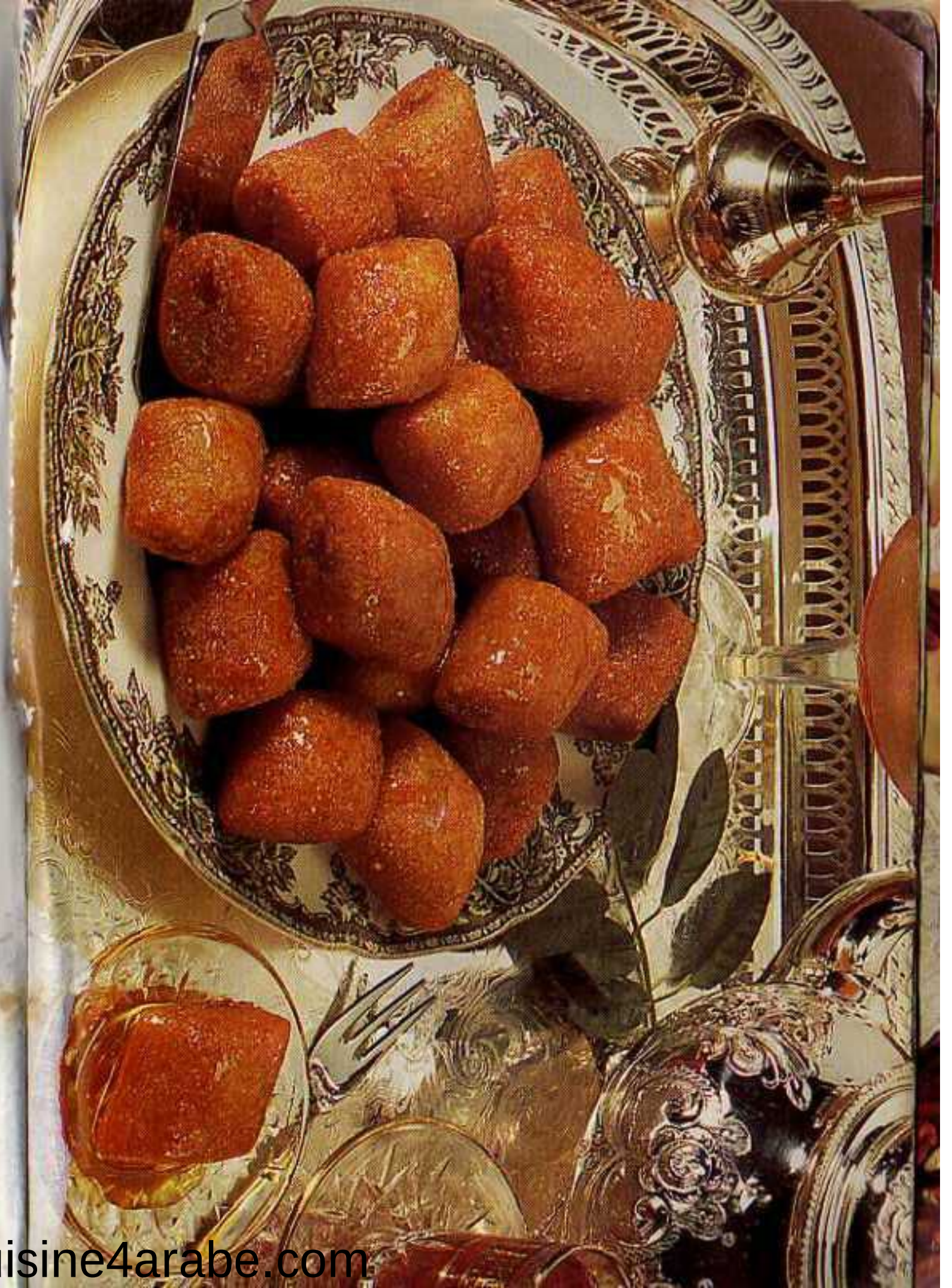
التحضير:

في جفنة، اخلطي السميد، قرصة الملح، الدهن والبيكاربونات، حكي براحة اليد حتى يدخل الدهن داخل السميد اسقي بماء الورد ثم الماء حتى تحصلي على عجينة سهلة الإستعمال اقسمها إلى كريات صغيرة احفظها واتركها لمدة بضع ساعات أثناء ذلك، حضري الحشوة بخلط اللوز السكر المغريل المرجرين الفانيليا وماء الورد حتى تحصلي على عجينة صلبة.
كوئي أنبوب بكريه العجينة ضعي حفرة في الوسط أين تضعين قليلا من الحشوة على طول الأسطوانة «الحربوش» اغلقه جيدا واقلبيه حول نفسه قطعي مقروطات متساوية وضعها في صفيحة حتى تكمل استعمال جميع الكريات.

سخني زيت القلي «لا تتجاوز 200 درجة، اقلي المقروطات حتى تكتسب اللون الذهبي.
انزعها من المقلاة قطريها على الورق الماص ثم اغطسها فورا في العسل المسخن والمعطر بماء الورد.

ملاحظة: يمكن طهي المقروط في فرن بدل قليه

لكي يمتص المقروط العسل أعيد تعسيكه مرة أخرى ثم قدمه في حاويات سميكة.





كعكات بجوز الهند

المقادير:

250 غ فريشة
170 غ مرغارين
120 غ سكر ناعم
قشور الليمون
صفار بيضة أو بيضة
كاملة صغيرة

التزيين:

170 غ سكر
5 ملاعق كبيرة عصير الليمون
250 غ جوز الهند
60 غ مرغارين ذائبة
5 ملاعق كبيرة الحليب
1 ملعقة قهوة خميرة كيماوية
1/2 كأس ماء
3 ملاعق كبيرة معجون حسب الذوق
3 بيضات

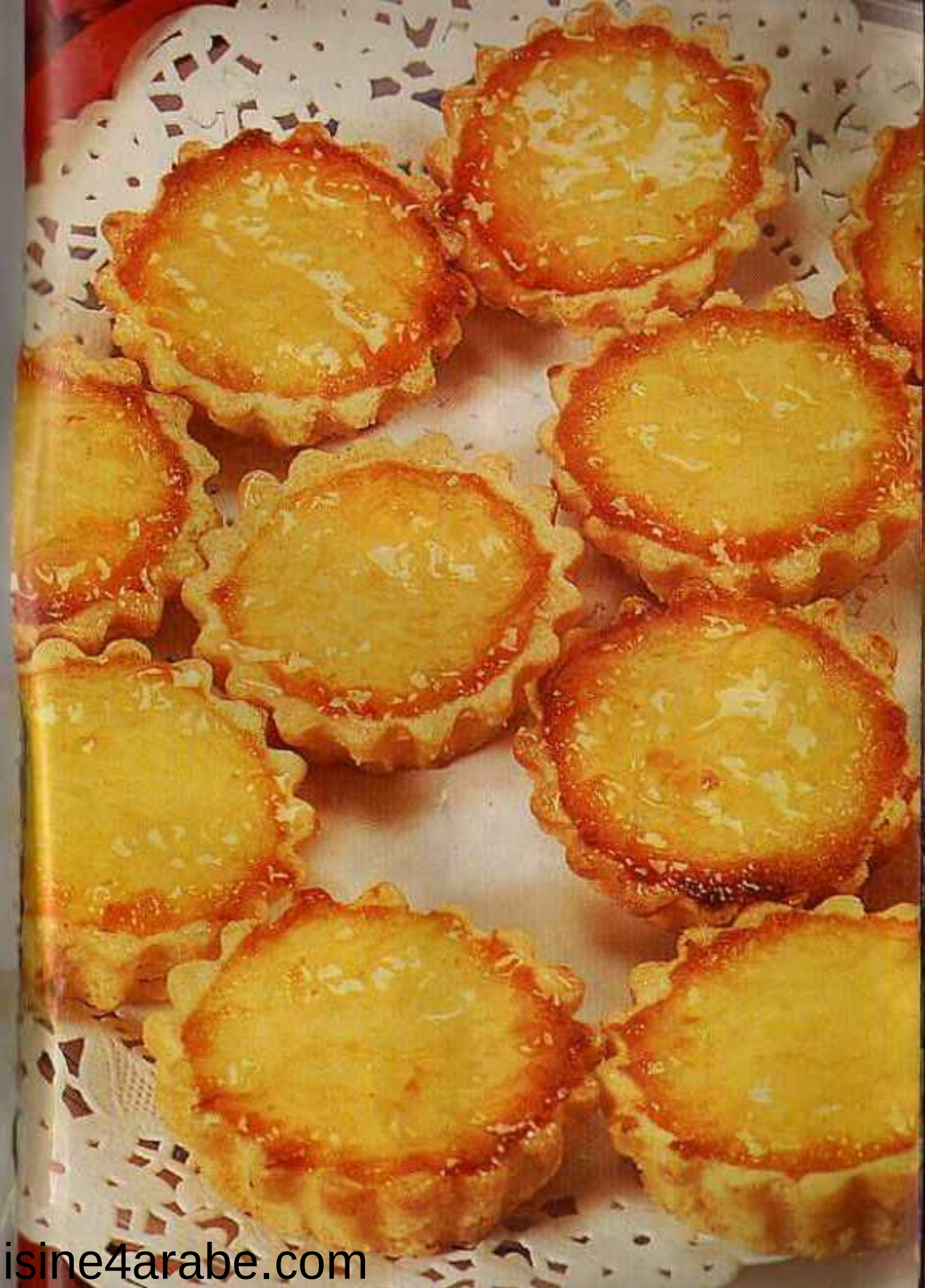
التحضير :

غربي الفريشة و السكر الناعم في جفنة، أضيفي المرغارين المقطعة صغيرة، فتيتها. بأطراف الأصابع أضيفي قشور الليمون و صفار البيضة، اخلطي حتى تتحصل على عجينة خشنة، احفظيها في الثلاجة لترتاح داخل الورق الشفاف الغذائي، لمدة 30 دقيقة

التزيين :

في وعاء على نار هادئة، أذبي السكر مع عصير الليمون ونصف كأس ماء، اسخني من الفرن، أضيفي جوز الهند، البيض المخفوق، الزبدة، الحليب والخميرة وحركي جيدا، رشي وسط العمل بالفريشة، اسبلي العجينة إلى 3 مم ثم املئي القوالب الصغيرة، واثقي بواسطة شوكة اسكبي نصف ملعقة من المربي في كل حبة حلوى ثم أضيفي مادة التزيين (Garniture) فوقها، اتركها في الفرن لمدة 20-25 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبيا. عند خروجها من الفرن، سخني الهامة المعطرة وضعي فوق الحلوى.

ملاحظة : الهامة gelee متوفرة في الأسواق.





بيستاش

المقادير:

500 غ لوز أبيض مرحي
250 غ سكر ناعم
عطر بيستاش
ملون أخضر
2-3 بياض بيض

التحضير:

اخلطي اللوز المرحي الرقيق مع السكر المغريل العطر واللون الأخضر، بللي ببياض البيض حتى تحصلي على عجينة صلبة واحفظيها في الورق الشفاف.
في وسط العمل، رشي الفرينة اسبطي العجينة بالحلال إلى سمك 2 سم قطعي دوائر قطرها 3 سم، اطلبي السطح ببياض بيضة، وانتري اللوز أو مكسور، ثم تبتي نصف حبة كرز في الوسط ضعي الحلويات في صينيته مدهونة بالزبدة والفرينة، ثم ضعها في الفرن 150 درجة لمدة 10-15 دقيقة
يجب أن تحافظي على لون الحلوى «بيستاش» بعد طهيها «cuisson»
اتركها تدهأ ثم اغطسيها في العسل الدافئ المعطر بماء الورد،
قدمها في حاويات فضية أو ذهبية.

ملاحظة: للحصول على لون بيستاش جميل، اخلطي الملون الأخضر مع نفس الكمية من اللون الأصفر.



قنيدلات

المقادير:

3 كبلات فرينة «حوالي 300 غ»
1/2 كيلة مرغارين ذائبة
قرصة ملح
1/2 كأس شاي من ماء الورد
ملعقة صغيرة فانيليا
ماء

التحضير:

غربي الفرينة اعطي فجوة اسكلي المارجرين الذائبة والباردة الفانيليا الملح حكي بواسطة راحة اليد.
اسقي بماء الورد ثم الماء اعجنني كي تحسلي على عجينة صلبة وملساء اتركها ترتاح.
اثناء ذلك حضري الحشوة اخلطي اللوز السكر الناعم المغريل قشور الليمون والفانيليا بلي بياض البيض
واحدة بواحدة حتى تحسلي على عجينة مرنة نوعا ما.
كوني كريات صغيرة بحجم حبة الجوز، ضعيها في صينية مرشوشة بالسكر الناعم وفي وسط عمل
فرينة، اسطي الكريات إلى سمك رقيق ومرريها على آلة العجين رقم 5 ثم رقم 7.
قلعي اقراص «قطرها 10 سم» ضعي في وسط كل قرص كرية من الحشوة، ثم اطوي كل المحيط بأطراف
اصابعك «السبابة والشاهد» حتى تتحصلي على 12 طية رقيقة.
اطهيها في فرن مسخن لمدة 20 دقيقة، يجب أن يتعادل لونها إلى الوردي، ثم اسحبها وقدميها في حاويات
اسحبها في صينية بها فرينة، واحدة أمام الأخرى،

الاحتلة، حتى لا يتأثر الشكل بالحرارة، اتركي القنيدلات ترتاح قدر المستطاع قبل الطهي.



رزمة العجوزة

المقادير:

3 كيلات فريشة «حوالي 200 غ»

1/2 كيلة مرغارين ذاتية

قرصة ملح

1/2 كأس شاي من ماء الورد + ماء

ملعقة صغيرة فانيليا

اكغ عسل + 1/2 كأس ماء الورد

مقادير الحشوة:

500 غ لوز مرحي رقيق

300 غ سكر ناعم

ملعقة صغيرة قشور الليمون

ملعقة صغيرة فانيليا

3-2 بيض «حسب الحجم»

التحضير:

غربي الفريشة، أضيفي الملح، الفانيليا والمرغارين الذاتية، حكي براحة اليد حتى يدخل الدهن داخل الفريشة، بللي بالماء حتى تحصلي على عجينة صلبة وملساء. احفظيها في الورق الشفاف لترتاح.

أثناء ذلك، حضري الحشوة بالمقادير المذكورة أعلاه لتحصلي على حشوة متجانسة، اقسميها إلى كريات صغيرة «بحجم صفار البيضة»، وضعيها في صينية بعد رشها بالسكر الناعم «الصينية».

في وسط عمل به فريشة، ابسطي العجينة إلى طبقة رقيقة جداً «آلة رقم 5 ورقم 7»، قطعي إلى دوائر قطرها 10 سم، ضعي كرية حشوة في وسط كل قرص، اسكبي أطراف القرص وارفعيها ثم القطي بقوة، أديري العجينة حول نفسها حتى لا تنتفخ لكي تتحصلي على الشكل المطلوب «انظري الصورة».

ضعي الحلوى في الفرن الساخن 200 درجة حتى يصبح لونها ذهبياً فور خروجها من الفرن، اغطسيها في العسل المنعطر بماء الورد زينيتها بزهرة وورقة بعجينة اللوز، ثم قدميها في حاويات سميكة.





سكندرانيات

المقادير:

3 كيلات فريضة «300 غ»
كيلة مرغارين ذاتية
قرصة ملح
كاس شاي من ماء الورد
ماء

مقادير الحشو:

500 غ لوز عرحي
300 غ سكر ناعم
ملون
ملعقة صغيرة فانيليا
2-3 بياض بيض
عطر مناسب للون
500 غ عسل
كاس شاي من ماء الورد

التحضير:

اعمل العجينة جيدا بالمقادير المذكورة أعلاه حتى تصبح ملساء، كوني كريات ضعيفا في صفيحة، غطيها بالورق الشفاف واتركها ترتاح.

عجينة اللوز:

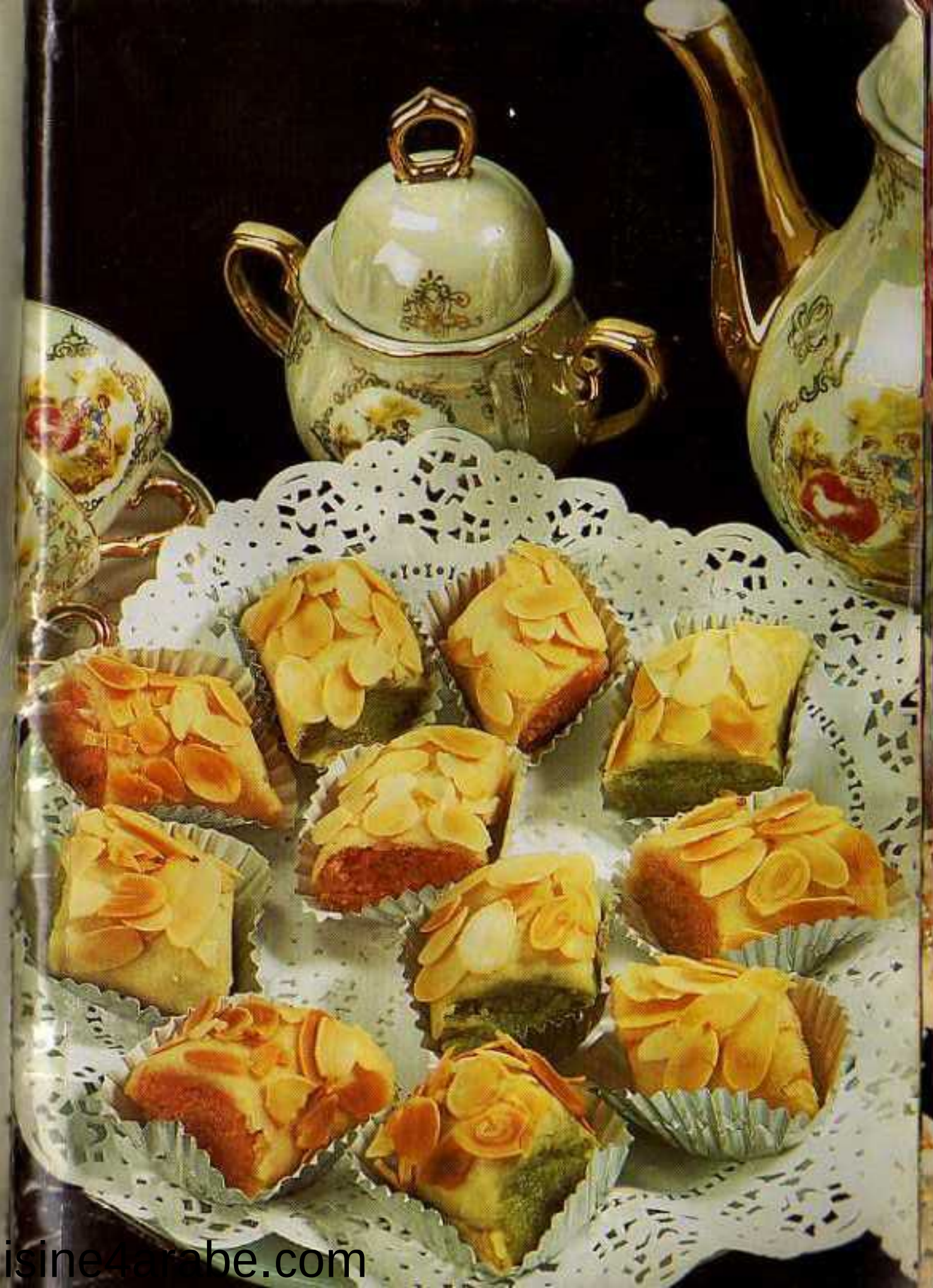
اخلطي اللوز مع السكر الناعم، لوني وعطري حسب ذوقك، بللي ببياض البيض واعملها بأطراف أصابعك حتى تتماسك.

رشني وسط العمل بالفريضة، ابسعي العجينة على شكل مستطيل سمكه 1 مم وطوله 20 سم وعرضه 10 سم تقريبا. ضعي أنبوبا من عجينة اللوز «boudin» قطره 2 سم.

لقيه بالعجينة مرتين، قطعي الزائد من العجينة «بجريورة»، واصلي العمل حتى إنتهاء الحشوة. قطعي مقروطات «طولها 3 سم» بواسطة سكين، ضعيها في صينية فرن لمدة 15-20 دقيقة بفرن مسطح 200 درجة.

يجب أن تحافظ الحلويات على لونها الأبيض، بعد ذلك اغطسيها في العسل المعطر بماء الورد وقادتها في صفيحة.

ملاحظة: يمكن استعمال جوز الهند بدل اللوز مع احترام نفس الكمية.



تشارك معسل

المقادير:

3 كؤوس فرينة
كأس مرغارين ذائبة
ملعقة كبيرة سكر ناعم
بيضة كاملة
ملعقة متوسطة من الخميرة
1/2 كأس شاي من ماء الورد
ماء
ملعقة صغيرة فانيليا
300 غ عسل + كأس شاي من ماء الورد

التحضير:

ضعي الفرينة المغربية في جفنة، شكلي حفرة أين تضعين السكر، الخميرة، البيض، المرغارين و الفانيليا.
حكي العجينة جيدا بين يديك، اسقيها بماء الورد ثم الماء تدريجيا، اعجيني حتى تتحصل على عجينة مرنة
وسهلة التشكيل. كوني كريات احضبيها داخل الورق الغذائي لتتراجع.
أثناء ذلك، حضري الحشوة بالمقادير المذكورة، شكلي أنبوب «boudin» صغيرة [1/2 سم على 4 سم] ضعها
في صفيحة بها سكر ناعم. وفي وسط عمل، رشي الفرينة، وابسطي العجينة إلى سمك 1 سم.
اقتطعي مربعات «ضلع 8 سم»، في كل مربع، قطعي عدة مستطيلات بواسطة «جريورة»، ضعي أنبوب حشوة
في جانب من الجوانب الأربعة، ثم لفي العجينة على شكل هلال.
ضعي الحلوى على صفيحة واطهيها في فرن متوسط الحرارة 200 درجة لمدة 20 دقيقة، بحيث تكتسب الحلوى
اللون المذهب.
اسحبها من الفرن، دعها تبرد، ثم اغطسيها في العسل الدافئ المعطر بماء الورد، انثري اللوز المرحي سميكا للتزيين.
ملاحظة: لكي تكون الحلويات متساوية الشكل والحجم، حضري بالورق المقوى نموذج مربع ضلعه 8 سم، ثم
قيسي عليه.
يمكن استخدام الكاكاو بدل اللوز.



تشاراك المسكر

المقادير:

١. كيلات فريفة «500 غ»
كيلة دهن ذائب «سمن أو مرغارين»
قرصة ملح - ماء
ملعقتان كبيرتان سكر ناعم ومغريل
ملعقة متوسطة فانيليا
كأس شاي من ماء الورد

مقادير الحشو:

كيلتان لوز مرحي رقيق
كيلة سكر ناعم ومغريل
ماء الورد
ملعقة متوسطة فانيليا
مقادير الشراب «sirop»
1/4 لتر ماء - 250 غ سكر
كأس شاي من ماء الورد

التحضير:

في جفنة، ضعي الفريفة المغريلة مع السكر الناعم، الفانيليا والملح، كوني حفرة أين تضيقين الدهن الذائب والبارد، حكي العجينة جيدا بين يديك لإدماج الدهن «داخل الفريفة»، بللي بماء الورد والماء بالعجن الجيد حتى تتحصلي على عجينة لينة ومتجانسة.

اقسميها إلى كريات صغيرة بحجم حبة المتدرين، ضعيها في صفيحة، غطيها بالورق الغذائي وتركها ترتاح، بالموازة، حضري الحشوة بالمقادير المذكورة أعلاه، شكلي أنابيب صغيرة طولها 8 سم، قطرها نصف سنتيمتر على صفيحة بها سكر ناعم، ضعي هذه الأنابيب boudin.

- رشي الفريفة على وسط العمل ابسطي كريات العجينة على شكل بيضوي «Ovale» قطره = 11 سم، ضعي أنبوب الحشوة في طرف الدائرة ثم لقي العجينة واضغطي بلطف حتى تتحصلي على شكل هلال، ضعي الحلويات في صينية طهي في حرارة 200-220 درجة حتى تكتسب اللون الذهبي، اسحبها من الفرن واتركها تبرد.

أثناء ذلك، حضري شراب السكر، ماء + سكر حتى يتخثر، أضيفي ماء الورد، اسحبي من على النار واتركها تبرد، اغطسي الحلوى بكمية صغيرة من الشراب ثم قطريها.

ضعيها في صفيحة وانثري السكر الناعم المغريل على كل حبة تشاراك بضغطيها بلطف براحة اليد، تركها ترتاح لبعض ساعات، ثم مرريها من جديد على السكر الناعم والمعطر بالفانيليا (طبقة ثانية) لتتاسك



مارس 2001

النشر: دار الهناء

حي سي إسماعيل، تجزئة رقم 8 رأس الصوطة - برج الكيفان

الهاتف: 01 55 71 70

الحلويات العصرية

الكيفيات المقدمة في هذا الكتاب (الحلويات العصرية) مستوحات من التراث الوطني و بدوري أعطيتها لمحة شخصية التي زادت بها شكلا و نوقا خاص.

إن الحلويات التقليدية ذو نوق مميز وخاصة أنها معتبرة ومقدرة في الأعياد و المواسم، الأفراح، في الوقت الحاضر غلاء المعيشة غير وجهتنا نظرتنا للفواكه الجافة (اللوز، البندق، الفستق، الجوز...) ورغم رغبتنا فيها، استبدلت (بجوز الهند، الفول السوداني، والفرس، العسل الاصطناعي).

المقادير المستعملة في هذا الكتاب مدققة في الوزن و القياس.

أحيطكم علما أن كل أنواع صنع الحلويات و المقادير المستعملة في هذه الكيفيات كالون الأزرق، العقد الناعم (Noeuds satines)، قالب (Moule)، شرشف صغير (Petits Napperons) ورق شفاف (Papier film)، إلخ، متواجدة في السوق.

أتمنى أني قدمة بصفة سهلة وفعالة مجمل الكيفيات و هذا من أجل إمكان كل المستعملي الكتاب و حتى المبتدئين، بقضاء وقت ممتع في تحضير الحلويات.

أهدي هذا الكتاب لزوجي، أولادي ولحفيدتي العزيزة ليلى، ولكل تلاميذي.

الفهرس

حلوى باللوز	7
بقلاوة بالمابيزنة	9
كربات الجوز أو البندق (بنيون)	11
كربات الثلج	13
مربعات اللوز	15
مربعات الفواكه الجافة	17
شكوات	19
كونغولي	21
كورني باللوز	23
كورون قلاصي (تاج مثلج)	25
دزيريات	27
سليلات	29
فنيذ	31
حلوى بكريمة السميد	33
كفتة	35
كيوي	37
العرايش	39
مكارون	41
مشوك	43
مخبز	45
مخبز بالجوز	47
مقروط اللوز	49
مقروط العسل	51
كمكات بجوز الهند	53
بيستاش	55
فنيذلات	57
رزمة العجوزة	59
سكندراتيات	61
تشاراك معسل	63
تشاراك المسكر	65