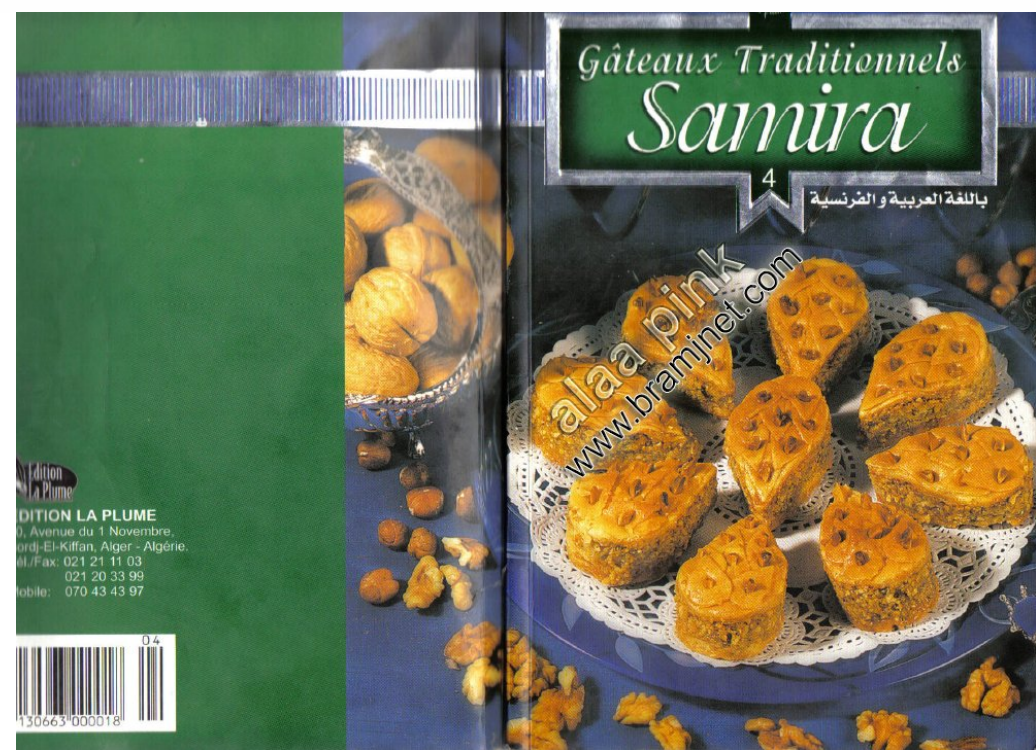


صلوا على خير البشر
وخاتم الرسل حبيبنا وقدوتنا وسيدنا

صلى الله عليه وسلم

اللَّهُمَّ صَلِّ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ
كَمَا صَلَّيْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ
اللَّهُمَّ بَارِكْ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ
كَمَا بَارَكْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ



INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 04 mesures de farine Sim
- 01 mesure de margarine fondue
- 01 pincée de sel
- 01 C. à soupe de sucre cristallisé

Pour la farce :

- Eau de fleurs d'oranger
- 01 mesure de noix de coco moulue
- 1/2 mesure de sucre cristallisé
- 01 C. à café de vanille
- 02 à 03 jaunes d'œufs
- Colorants alimentaires

Pour le sirop :

- Miel

Pour la décoration :

- Pâte d'amandes
- Queues de cerises

PREPARATION

- Dans une terrine, mettre la farine. Faire une fontaine au milieu. Ajouter la margarine fondue, le sucre cristallisé et le sel. Bien froter le mélange entre les mains, puis bien lier le tout avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer pendant 15 mn.
- Entre-temps, préparer la farce avec la noix de coco, le sucre, la vanille et le colorant alimentaire dilué dans de l'eau de fleurs d'oranger. Mouliner le tout avec le blanc d'œuf jusqu'à obtenir une farce homogène. Ensuite former des boulettes de 1 cm de diamètre de couleurs différentes.
- Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 01 à 02 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découper une bande de 01 cm de largeur et sectionner chacune des boules colorées.
- Découper un triangle isocèle tous les côtés égaux (04 cm de longueur). Poser sur chaque angle une boule de couleur contrainte de piler de façon à obtenir un triangle contenant 3 boules de couleurs différentes.
- Mettre les triangles à cuire au four, sur un plat saupoudré de farine, pendant 20mn. A la sortie du four, badigeonner avec du miel.
- Décorer le milieu des boules avec une fleur réalisée avec de la pâte d'amande, paquée de queues de cerises qui se terminent par 03 petites boules de pâte d'amande jaunes.

كيفية التحضير

1- احي وعاء ضمني القويته، شكلي حفرة في الوسط، اسكب المايغرين الدالية، الملح و السكر المرحي، جكي الخليط جيدا بين يديك و احكي النك بماء الزهر حتى تتحصل على عجينة ملساء، اتركها ترتاح لمدة 15 دقيقة.

2- في حين حضري الحشو بالجوهر الهندي و السكر و الفانيلا و الملون الغدالي المائل بماء الزهر، بللي النك ببياض البيض ان تتحصل على حشو متجانس كوني كريات قطرها 1 سم (مختلفة الألوان).

3- على طاولة عمل مرشوشة بالقويته اسطلي العجينة بالحلال بسبك 1 إلى 2 ملم.

4- قطعي شريط عرضته 1 سم و جزي كل كرية ملونة.

5- قطعي مثلث متساوي الأضلاع ضلعه 4 سم، و ضمي في كل زاوية كرية من الحشو محزومة بشريط من العجينة لتتحملي على مثلث حامل 3 كريات مختلفة الألوان.

6- ضمي المثلثات على صينية مرشوشة بالقويته في فرن متوسط لعدد 20 دقيقة فور خروجها اسفيها بالاعسل.

7- زيني وسط الدوائر بزهره مصنوعة بعجينة اللوز ثم لثني عليها 3 اذئاب الكرز لينتهي كل ذنب بكريه صغيره من عجينة اللوز الصفراء.

المقادير

العجينة :

- 4 - كرات قويته سبع
- 1 - كيلة مازجرين ذاتية
- 1 - قهضة ملح
- 1 - ملعقة كبيرة من السكر

المرحي :

- ماء الزهر
- كيلة من جوز الهند

الحشو :

- المرحي
- 1/2 كيلة سكر مرحي
- 1 - ملعقة صغيرة من الفانيلا
- 2 - إلى 3 صفار البيض
- ملون غذائي
- الشاويات
- العمل
- التزيين
- عجينة اللوز
- اذئاب الكرز

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 500 g d'amandes finement moulues
- 500 g de sucre glace assise
- Colorant alimentaire rouge dilué dans de l'arôme pêche
- 02 blancs d'œufs
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la farce :

- 01 mesure de biscuits (bimol) moulus
- 1/2 mesure d'amandes moulues
- 01 C. à soupe de cacao
- 02 C. à soupe de sucre rose

Confitures d'abricot

Pour la décoration :

- Queues de cerises
- Gélatine

PREPARATION

- Dans une terrine, mettre les amandes et le sucre glace. Ajouter le blanc d'œuf puis humecter progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte d'amandes facile à travailler.
- Former des boules de 04 cm de diamètre.
- Former ensuite une demi-pêche, faire un trou au milieu, puis colorer l'extérieur avec le colorant alimentaire rouge dilué dans de l'arôme pêche.
- Piquer une queue de cerise.
- Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués, puis ajouter progressivement la confiture, jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- Former des petites boules de la taille d'une noix, faire des petits trous sur le noyau avec une allumette, pour lui donner un aspect réel, puis le mettre dans la demi-pêche.

كيفية التحضير

1- احي وعاء ضمني اللوز و السكر ، اذيني بياض البيض و بللي بماء الزهر تدريجيا حتى تتحصل على عجينة اللوز سهلة الاستعمال.

2- ضمي العجينة إلى كريات قطرها 4 سم.

3- شكلي نصف حبة خوخ و ضمي حفرة في الوسط ، لوني العبة من الخارج بالملون الغدالي الأحمر المائل في نكهة الخوخ.

4- لثني ذنب الكرز.

5- حضري الحشو، ضمي كل المقادير في وعاء ضمني المرص تدريجيا حتى تتحصل على عجينة متماسكة.

6- كوني كريات حجمها حجم الجوزة ، ضمي اللوز داخل الخوخة و بواسطة عود الكبريت شكلي ثقوب لتعطي لها مينة حقيقية.

المقادير

العجينة :

- 500 - غ لوز مرحي رقيق
- 500 - غ سكر ناعم مغرول
- ملون غذائي أحمر و نكهة الخوخ
- 2 - بياض البيض
- ماء الزهر

الحشو :

- إتاء بود مرحي
- 1/2 - إتاء لوز مرحي
- 1 - ملعقة كبيرة من الكاكاو
- 2 - ملاعق كبيرة من السكر
- الناعم
- مربس المشمش
- التزيين
- اذئاب الكرز
- جيلاتين

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 04 mesures de farine
Sim
- 01 mesure de margarine fondue
- 01 pincée de sel
- 01 C. à soupe de sucre cristallisé
- 01 jaune d'œuf
- Eau de fleurs d'oranger
Pour la farce :
- 01 verre de fruits secs moulus (amandes, noix, pistaches, noisettes)
- 1/2 mesure de sucre glace
- 01 C. à soupe de vanille
- 02 à 03 œufs (selon grosseur)
Pour la décoration :
- Pâte d'amandes
- Cerises confites

PREPARATION

1- Dans une terrine, mettre la farine et faire une fontaine au milieu. Verser la margarine fondue, le sel, le sucre cristallisé et le jaune d'œuf.
Frotter le mélange entre les mains et ajouter de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse, laisser reposer pendant 15 mn.
2- Préparer la farce avec les fruits secs, le sucre et la vanille. Bien lier le tout en ajoutant les œufs.
3- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 1 à 2 mm.
4- Étaler dessus une couche de farce, puis une couche de pâte.
5- Découper ensuite la forme (suivant le modèle) avec une fiche cartonnée, poser un croissant sur le sommet.
6- Mettre à cuire au four sur un plat saupoudré de farine pendant 30 mn, à la sortie du four, étaler du colorant alimentaire argenté dilué dans de l'eau de rose.
7- Décorer avec les cerises confites et des pâtes d'amandes de différentes couleurs.

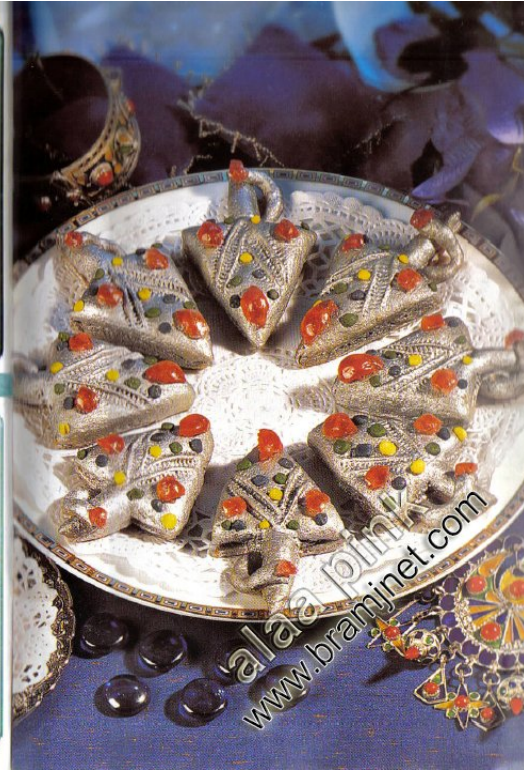
المقادير

المقادير

المعينة :
4- كيلات فريزة سيم
1- كيلات ماريغرين ذاتية
1- فريزة ملح
1- ملعقة كبيرة سكر مرعي
1- صفار البيض
1- ماء الزهر
الحشو :
1- كاس من الفواكه الجافة المرحية (لوز، جوز، بندق، فستق)
2- 1/2 كيلات سكر ناعم
1- ملعقة أكل من الفانيلا
2- إلى 3 بيضات حسب الحجم
للزينة :
- عجينة اللوز
- كرز مجفف

كيفية التحضير

1- في وعاء شعبي الفريزة وأخفري وسطها. اسكب الماريغرين الذاتية، الملح، السكر المرعي و صفار البيض. حكي الخليط بين يديك واحكي الكل بماء الزهر حتى تحصل على عجينة ملساء. اتركها ترتاح مدة 15 دقيقة.
2- في حين حضري الحشو بالفواكه الجافة والسكر والفانيلا واحكي الكل بالبيض.
3- بواسطة الحلال إسطبي المعينة بسبك 1 إلى 2 ملم.
4- شعبي عليها طبقة من الحشو ثم طبقة من المعينة.
5- قطعي الشكل حسب النموذج باستعمال الورق المقوى، شعبي فوس من المعينة على القمة.
6- شعبي الحلوى في صينية مرشوشة بالفريزة في الفرن مدة 30 دقيقة و بعد خروجها اطلبيها بالملون الغذائي القضي المبلل بماء الزهر.
7- زيني بالكرز المجفف و عجائن اللوز المختلفة الألوان.



INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 03 mesures de farine
Sim
- 01 mesure de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- Eau de fleurs d'oranger
Pour la farce :
- Pâte de dattes (Ghers)
- 01 pincée de cannelle
- 01 C. à café d'huile
Pour la décoration :
- Pâte d'amande de couleur verte
- Queue de cerises
- Gélatine

PREPARATION

1- Dans une terrine, mettre la farine tamisée.
Faire une fontaine au milieu, puis verser la margarine fondue (refroidie). Ajouter la pincée de sel puis diluer progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger, de manière à obtenir une pâte malléable facile à travailler, former des boules puis laisser reposer.
2- Pétrir la pâte de dattes (Ghers) en ajoutant la cuillerée d'huile et la pincée de cannelle. Réserver à part.
3- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte à une épaisseur de 2 mm.
4- Poser un boudin de Ghers sur le bord, puis ramener dessus la pâte sur un tour complet, bien refermer en utilisant le blanc d'œuf pour coller.
5- Redresser le tronc du palmier, puis pincer tout le contour avec des ciseaux.
6- Posez le sur le bord du plateau pour qu'il ne tombe pas et mettre à cuire au four pendant 20 min.
7- Sortir du four, laisser refroidir puis décorer le haut du palmier avec des palmes (feuilles) réalisées avec de la pâte d'amandes verte. Entre chaque palme (feuille), fixer les queues de cerises prolongées par des dattes réalisées avec du "Ghers", et badigeonnées de gélatine (pour donner de la brillance).

المقادير

المقادير

المعينة :
3- كيلات فريزة سيم
1- كيلات ماريغرين ذاتية
- فريزة ملح المائدة
- ماء الزهر
الحشو :
- عجينة التمر (الغرس)
- فريزة فريزة
- ملعقة صغيرة من الزيت
للزينة :
- عجينة اللوز الخضراء
- أذناب الكرز
- الجيلاتين

كيفية التحضير

1- في وعاء شعبي الفريزة المغرية. أخفري وسطها ثم اسكب الماريغرين الذاتية (باردة). أضيفي فريزة الملح و بللي بماء الزهر تدريجيا إلى أن تحصل على عجينة ملساء سهلة الإستعمال، كوني كريات و اتركها ترتاح.
2- أعجني الغرس مع إضافة ملعقة الزيت و فريزة الفريزة و اتركه على حدي.
3- إسطبي المعينة بالحلال بسبك 2 ملم.
4- شعبي حريوش من الغرس على طرفها ثم لفي المعينة حوله دورة كاملة. اغلقي جيدا مع إستعمال بياض البيض (كعراء).
5- وقفي جذع النخلة و بواسطة مقص، أقرصي كل السطح.
6- شعبي جذع النخلة متكاة على طرف محيط الصينية لحمايتها من السقوط و اتركها في الفرن لمدة 20 دقيقة.
7- بعد خروجها (بعد ما تبرد) زيني أعلاها بأوراق مصنوعة بعجينة اللوز الخضراء و بينها ثبتي أذناب الكرز مرفوفة بمرجون من التمر مصنوع من عجينة التمر و مملي بالجيلاتين.



INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 01 mesure d'amandes finement moulues
- 1 mesure et 1/2 de sucre glace tamisé
- 01 à 02 blancs d'œufs
- 01 C. à soupe de vanille
- 01 C. à soupe de beurre fondu
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la décoration :

- Colorant alimentaire rose
- Cure-dents
- Gélatine

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre les amandes, le sucre glace, la vanille et le beurre, humecter avec le blanc d'œuf et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse, former des boules et laisser reposer.
- 2- Former un grand et un petit cône.
- 3- Placer le petit cône sur le grand et penchez-le.
- 4- Entre-temps, étaler la pâte d'amandes colorée et découper une longue bande de 01 cm de largeur.
- 5- L'inciser avec un couteau et recouvrir avec les deux cônes de haut en bas.
- 6- Ensuite, former un parapluie et fixez-le sur le bras de la princesse à l'aide d'un cure-dent.



كيفية التحضير

- 1- في وعاء ضعي اللوز، السكر، الفانيليا والزبدة، بيلي بيياض البيض و ماء الزهر حتى تتحصل على عجينة لمساء، كوني كريتا و اتركها ترتاح.
- 2- شكلي مخروط كبير و اخر صغير.
- 3- ضعي الصغير و ميليه فوق الكبير
- 4- في حين ايسطي عجينة اللوز الملونة و قطعي شريط طويل عرضة 1 سم.
- 5- شلحيه بواسطة سكين و ليسي المخروطين من الأسفل إلى الأعلى.
- 6- شكلي مظلة و تثبيتها بيد الأميرة بواسطة عود خشبي (كوردون).

المقادير

- العجينة :**
- 1 كيلة لوز مرحي جيدا
 - 1 كيلة و نصف سكر ناعم
 - 2 بيل
 - 1 إلى 2 بيياض البيض (حسب الحجم)
 - 1 ملعقة أكل من الفانيليا
 - 1 ملعقة أكل من الزبدة
- الذائبة :**
- ماء الزهر
 - التزيين :
 - ملون غذائي وردي
 - كوردون
 - الجيلاتين

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 03 mesures de farine Sin
- 01 mesure de sucre ou du margarine
- 02 C. à soupe de sucre glace
- 01 pincée de sel
- 01 C. à soupe de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la farce :

- 02 mesures d'amandes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- 01 C. à soupe de vanille
- 01 blanc d'œuf

Pour le glaçage :

- 01 C. à soupe de jus de citron
- 01 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Sucre glace (à vue d'œil)

Pour la décoration :

- Pâte d'amandes
- Colorant alimentaire dilué dans l'eau correspondant.

PREPARATION

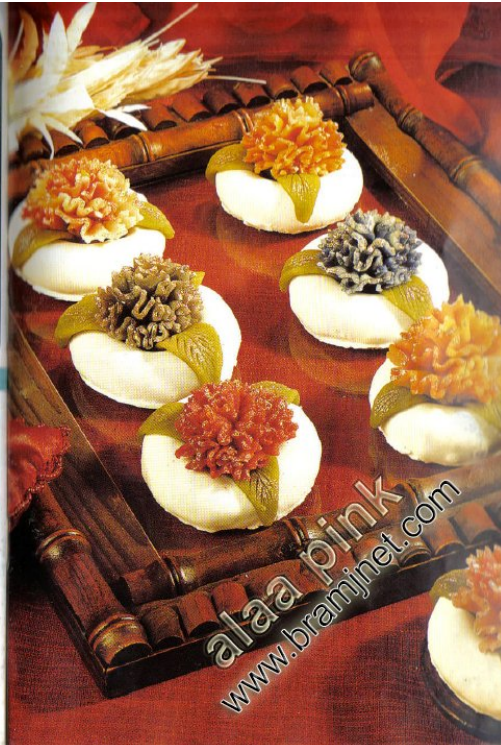
- 1- Dans une terrine, mettre la farine puis faire une fontaine au milieu. Verser le sucre (sifté), le sel, le sucre glace et la vanille. Friquer le mélange entre les mains et lier le tout avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer pendant 30 min.
 - 2- Préparer la farce en mélangeant les amandes, le sucre cristallisé et la vanille. Humecter progressivement avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une farce homogène. Former des boules de 1 cm de diamètre.
 - 3- Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 03 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
 - 4- Découper la pâte en bandes, puis mettre une bande de farce sur le rebord de chaque bande. Rouler la pâte trois fois sur elle-même. Retirer le bracelet du rouleau. Mettre le gâteau à cuire au four pendant 20 min, jusqu'à ce qu'il sèche et obtienne une couleur rose.
- Préparation du glaçage :**
- 1- Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le jus de citron et l'eau de fleurs d'oranger. Bien mélanger puis ajouter progressivement le sucre glace jusqu'à obtention d'un glaçage qui ne coule pas.
 - 2- Tester sur un gâteau : si c'est trop coulant, ajouter du sucre glace.
 - 3- Quand le glaçage est sec, poser une fleur de gâchette en pâte d'amandes colorée avec un colorant alimentaire dilué dans de l'eau de fleurs d'oranger.
 - 4- Pour les feuilles, elles sont également en pâte d'amandes verte.
 - 5- Décorer le centre du gâteau avec la fleur de girofle et les feuilles vertes.

كيفية التحضير

- 1- في وعاء ضعي القرفة و احفري وسطها و اسكي السمن (ليس ساخنا) حتى الملح و السكر الناعم و الفانيليا . حتى الخليط بين يدك و احكمي اكل بماء الزهر حتى تتحصل على عجينة لمساء و اتركها ترتاح 30 دقيقة.
 - 2- حضري الحشو بخلط اللوز و السكر المسحوق و الفانيليا و ماء الزهر تدريجيا إلى ان تتحصل على حشو متجانس . كوني كريتا شطرها 1 سم و املئيها بحشو حتى تتحصل على عجينة اللوز الملونة و اتركها ترتاح 30 دقيقة.
 - 3- شلحي على شكل شريط ثم ضعي حشويش من الحشو على طرف الشريط .
 - 4- ضعي العجينة على 3 دورات و انقلي السوا.
 - 5- ضعي الحشو على سينية مرشوشة بالقرفة في الفرن مدة 20 دقيقة حتى تنشف و يكسب قاعها اللون الوردي.
- تحضير الطلاء :**
- 1- خفقي بيياض البيض كالتحج ، ضعي عصير الليمون و ماء الزهر ، اخلطي جيدا ثم ضعي السكر اذاعم تدريجيا حتى تتحصل على عجينة طلاء غير سائلة .
 - 2- جربي الطلاء على الحبة الأولى إذا بقي سائلا ضعي السكر اذاعم .
 - 3- بعد أن يجف الطلاء شكلي قرفلة بعجينة اللوز و الملون الغذائي البيل في الشكبة المناسبة له .
 - 4- أما الأوران فهي كذلك لكن باللون الأخضر .
 - 5- رزي وسط السوا .

المقادير

- العجينة :**
- 3 كيلات قرفة سيم
 - 1 كيلة من السمن أو الحافريش
 - 2 ملاعق أكل من السكر الناعم
 - 1 ملعقة أكل من الفانيليا
 - ماء الزهر
- الحشو :**
- 2 كيلات لوز مرحي
 - 1 كيلة من السكر المسحوق
 - 1 ملعقة أكل من الفانيليا
 - ماء الزهر
- الطلاء :**
- 3 بيياض البيض
 - 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
 - 5 ملاعق أكل من ماء الزهر
 - سكر ناعم
- التزيين :**
- عجينة اللوز
 - الملون الغذائي البيل في
 - الشكبة المناسبة له



INGREDIENTS

Pour la pâte:

- 04 mesures de farine
- Sim
- 01 mesure de sésame ou de margarine fondue
- 01 œuf
- Eau de fleurs d'oranger
- 01 pincée de sel de table

Pour la farce:

- 03 mesures d'amandes moyennes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 1/2 verre de sésame fondu

Pour le sirop:

- Miel

Pour la décoration:

- Pignons

PREPARATION

- 1-Mettre la farine tamisée dans un récipient. Faire une fontaine au milieu et verser le sésame (pas très chaud). Apporter l'œuf, puis la pincée de sel. Moudre peu à peu avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte malléable. Former des petites boules puis laisser reposer 30 min.
- 2-Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Moudre peu à peu avec l'eau de fleurs d'oranger. Bien mélanger avec le bout des doigts jusqu'à obtenir une farce homogène.
- 3-Lotir la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passer à la machine à pâte N°5 puis N°7, de façon à obtenir des feuilles de pâte fines.
- 4-Entre-temps, beurrer le moule puis étaler la première bande de pâte puis la deuxième à côté, puis la troisième, jusqu'à recouvrir entièrement le moule dans le sens horizontal. Utiliser un pinceau propre pour beurrer chaque couche de pâte. Répéter l'opération en alternant les couches verticales puis horizontales jusqu'à former sept couches de pâte.
- 5-Etaler la farce d'une façon homogène sur toute la surface de la 7ème couche.
- 6-Continuer d'étaler les bandes de pâte en beurrant à chaque couche, jusqu'à obtenir six couches.
- 7-A l'aide d'un moule en forme de feuille, couper les Baklawas de manière "dovonique" pour utiliser le maximum de pâte (voir le modèle).
- 8-Prenez ensuite un autre moule de la même forme, mais plus petit, pour découper des formes de feuilles qui constitueront la septième couche.
- 9-Décorer chaque gâteau avec des petites feuilles en piquant des pignons dessus pour les fixer.
- 10-Bien beurrer la surface avec du sésame puis mettre à cuire au four à température moyenne pendant une heure, jusqu'à obtenir une couleur dorée.
- 11-Dès sortie du four, badigeonner avec du miel si l'on veut. Laisser absorber.
- 12-Retirer les gâteaux du plateau puis présenter dans des caissettes.

بقلابة (بشكل ورقة)

كيفية التحضير

- 1- ضعي في وعاء القوية المغربية احدى وسعتهما و اسكبي المصن الدائب (ليس ساخنا) اضيفي اليه ثم ذرري الملح ثم ابعثي الكل باضافة ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة مرنة. قسميها إلى كريات صغيرة و اتركها ترتاح لمدة 20 دقيقة.
- 2- في حين حضوي الحشو بالمقادير المذكورة اعلاه و رشي بماء الزهر تدريجيا. اخلطي بالشرط الاصابع بعض الخليط متكرر.
- 3- ايسملي المطبقه بالخلل ثم مرريها بالة العجينة في الرقم 5 ثم 7 حتى تتحصلي على ورقة عجينة رقيقة.
- 4- اضيفي المصينة بالنسبة ثم افرشي ورقة العجينة الأولى ثم الثانية بجوارها ثم الثالثة الخ... إلى أن تتعطي قاع المصينة بشكل اقفي استعملي يشفة لينة لدن كل طبقة بالسمن. كرري العملية موبدا ثم اقلها و الخ... إلى أن تتعطي إلى الطبقة السابعة.
- 5- افرشي الحشو حتى تتكفي كامل السطح.
- 6- واسلي عملية التوريق و الدهن على كل طبقة إلى تتعطي إلى الطبقة السابعة.
- 7- خذي مول شكك كالورقة و قطعي الحلو بطرقه اقتصادية لترجي أكبر مساحة ممكنة (انظري النموذج).
- 8- خذي مول شكك كالآل و لكن صغير لتطعي به الطبقة السابعة.
- 9- خذي هذه الورقات الصغيرة و زينهم على سطح الورقة الكبرى لتثبت كل ورقة بشفة مصنوبر.
- 10- انقلعي سطح الحلو بالنسبة و ادخلي المصينة في فرن متوسط لمدة ساعة حتى يصير لونها ذهبيا.
- 11- فور خروجها من الفرن اسقيها بالعسل الدافئ و اتركها لتترب.
- 12- انزعي الورقات من المصينة و ضعيها في حاويات.

المقادير

العجينة:

- 4 كيلات فريضة سيم.
- 1 كيلة سمن أو المارجرين
- الذاتية
- 1 بيضة.
- ماء الزهر.
- قروصة ملح المائدة.

الحشو:

- 3 كيلات لوز مرحي
- متوسط.
- 1 كيلة سكر مرحي.
- 1/2 كأس ماء الزهر.
- 1/2 كأس من المصن الدائب.

الشاويات:

- عسل.

التزيين:

- حيات المصنوبر

INGREDIENTS

- 03 mesures d'amandes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- 01 C. à café de vanille
- 03 ou 04 œufs (selon grosseur)

Pour la décoration:

- Pignons
- Gélatine
- Grains de Sanouj

PREPARATION

- 1-Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre cristallisé et la vanille, ajouter progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte ferme.
- 2-Faire des boules de 04 cm de diamètre, puis leur donner la forme de hérissons.
- 3-Faire les yeux avec du "sanouj" et piquer des pignons sur le hérisson.
- 4-Disposer les gâteaux sur un plat saupoudré de farine. Mettre à cuire à four moyen pendant 20 mn.
- 5-Dès sortie du four, étaler de la gélatine.

السانوج

كيفية التحضير

- 1- ابعثي وعاء اخلطي اللوز و السكر و الفانيلا، ضعي البيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
- 2- كوني كريات قطرها 4 سم و شكلي كل واحدة كالقنفذ.
- 3- زيني العينين بالسانوج و ثبتي حيات المصنوبر على جسمه.
- 4- ضعي الحلو على صينية مرشوشة بالفرينة تطهس في فرن متوسط مدة 20 دقيقة.
- 5- فور خروجها اقلها بالجلياتين.

المقادير

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحق
- ملعقة صغيرة من الفانيلا
- 3 إلى 4 حيات بيض

للتزيين:

- حيات المصنوبر
- الجلياتين
- حيات من السانوج

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 03 mesures de farine Sim
- 01 mesure de margarine
- 1/2 mesure de sucre glace
- Vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la farce :

- 03 mesures d'amandes moules
- 01 mesure de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- 01 C. à café de vanille

Pour le sirop :

- 03 mesures de miel
- 01 mesure d'eau de fleurs d'oranger

Pour la décoration :

- Pâte d'amandes
- Colorant alimentaire dilué dans l'arôme correspondant
- Poudre alimentaire dorée
- Gélatine

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la farine, faire une fontaine au milieu puis verser la margarine et ajouter le sucre glace et la vanille bien frotter le mélange entre les mains, puis ajouter progressivement l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler. Former des boules et laisser reposer.
- 2- Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués.
- 3- Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 03 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 4- À l'aide d'un verre à rebords fins, découper des ronds. Mettre un peu de farce au milieu de chacun de ces ronds.
- 5- Retourner-les puis pincer les bords à 12 reprises, autour de la farce.
- 6- Recouvrir ensuite la farce (en bas) avec un rond de 04 cm de diamètre.
- 7- Mettre à cuire au four les chapeaux sur un plat saupoudré de farine, pendant 15 min.
- 8- Dès sortie du four, tremper dans du sirop (Cherbet), puis décorer avec un ruban en pâte d'amandes, puis d'es fleurs et des feuilles de différentes couleurs.

المقادير

المعينة :

- 3 كيلات فريفة سيم
- 1 كيلات من المارجرين
- 1/2 كيلات سكر ناعم
- النانيليا
- ماء الزهر

الحشو :

- 3 كيلات لوز مرعي
- 1 كيلات سكر مسحق
- ماء الزهر
- 1 ملعقة صغيرة من النانيليا

التزيين :

- 3 كيلات سمل
- 1 كيلات ماء الزهر

التزيين :

- عجينة اللوز
- اللون الغدائي الباتل في النكهة
- النانيليا
- شيرة غذائية ذهبية
- جيلاتين

كيفية التحضير

1- في وعاء شعبي الفريفة ، أحفر ويملأ ثم أسكب المارجرين ، شعبي السكر الناعم و النانيليا ، حكي الخليط جيدا بين يديك ثم شعبي ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصل على عجينة سهلة الإستعمال . كوني كريات و اتركها ترتاح .

2- في نفس الوقت حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه .

3- على طاولة عمل مرشوشة بالفريفة ، إسبلي المعينة بواسطة الحلال بسلك 3 ملم .

4- قلمي دوائر بواسطة كأس شفرتة رفيقة . شعبي كرية من الحشو في وسط الدائرة .

5- اقلي الكل و اقربي حول الحشو .

6- غطي الحشو بقرص آخر قطره 4 سم (من تحت) .

7- شعبي القيعات في صينية مرشوشة بالفريفة لمدة 15 دقيقة .

8- فور خروجها اسقيها بالنانيليا ثم زينيها بعجينة مصنوعة من عجينة اللوز و أزهار و وريقات مختلفة الألوان .

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 04 mesures de farine Sim
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 01 C. à café de sucre glace
- 01 C. à café de vanille
- 01 verre d'eau de fleurs d'oranger

Pour la farce :

- 2 mesures et 1/2 d'amandes moules
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 06 œufs
- 01 C. à soupe de vanille
- Zeste d'un citron

Pour la décoration :

- Amandes effilées
- Colorant alimentaire doré

PREPARATION

Préparation de la pâte :

Dans une terrine, mettre la farine, faire une fontaine au milieu, puis verser la margarine fondue. Ajouter le sucre, la vanille et la pincée de sel. Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine. Humecter progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Préparation de la farce :

Dans une terrine, mettre les amandes moules, le sucre cristallisé, la vanille et le zeste de citron. Ajouter progressivement les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène. Former des boules de 03 cm de diamètre. Les disposer sur un plat saupoudré de farine pour qu'elles ne collent pas.

- 1- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte, puis la passer à la machine à pâte N° 5 puis N° 7.
- 2- À l'aide d'un verre à bords fins, découper des ronds. Au milieu de chaque rond, mettre une boule de farce.
- 3- Relever les bords de la pâte vers le haut avec le bout des doigts, faire des plis rapprochés.
- 4- Mettre les gâteaux à cuire au four pendant 20 mn.
- 5- Entre-temps, former les ailes, la tête et le cou et les mettre à cuire au four à part.
- 6- Dès sortie du four, coller les ailes, la tête et le cou.
- 7- Décorer avec des amandes effilées puis badigeonner avec de la gelatine.
- 8- Pour finir, décorer les ailes avec le colorant alimentaire doré.

المقادير

المعينة :

- 4 كيلات فريفة سيم
- 1 كيلات زهر أو مارجرين ذائبة
- 1 فريفة ملح المائدة
- 1 ملعقة صغيرة من السكر
- النانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من النانيليا
- 1 كأس من ماء الزهر

الحشو :

- 2 كيلات و نصف من اللوز
- 1 كيلات سكر مسحق
- 6 بيض
- 1 ملعقة كبيرة من النانيليا
- شيرة الليمون

التزيين :

- اللوز المنسل
- شيرة ملون غذائي ذهبي

كيفية التحضير

تحضير المعينة :

شعبي الفريفة في وعاء ، أصلي حفرة و أسكب المارجرين الذائبة ، السكر و النانيليا و فريفة الملح و حكي الخليط بين يديك حتى تستم الفريفة الدهن . بشي ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصل على عجينة ملساء .

تحضير الحشو :

في وعاء شعبي اللوز المرعي و السكر المسحق و النانيليا و شيرة الليمون ، شعبي البيض تدريجيا حتى تتحصل على حشو متجانس . كوني كريات قطرها 3 سم شعبيها على صينية مرشوشة بالفريفة لكي لا تلتصق .

1- إسبلي المعينة بواسطة الحلال ثم مرربها في آلة المعينة في رقم 5 ثم رقم 7 .

2- قلمي دوائر بواسطة كأس شفرتة رفيقة و شعبي وسط كل دائرة كرية من الحشو .

3- ارفعي أطراف المعينة إلى الأعلى حول الحشو و أصلي إحتادات متقاربة بأطراف الأصابع .

4- شعبي العلوي في صينية داخل فرن متوسط الحرارة لمدة 20 دقيقة .

5- في حين شكلتي الجناحين و العنق بواسطة المعينة و أتركهم يطهون على حدى .

6- فور خروج الحوا من الفرن إسبلي العنق و الجناحين .

7- زيني باللوز المنسل و أصلي العنق بالطوى بالجلاتين .

8- لوني الجناحين بغيره اللون الغدائي الذهبي .

INGREDIENTS

- 04 mesures de farine Sim
- 01 mesure de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 01 C.a café de vanille
- 01 C. à soupe de sucre glace
- Eau de fleurs d'oranger
- Pour la farce :
- 01 mesure de fruits secs moulus (amandes, noix, pistaches, noisettes)
- 1/2 mesure de sucre cristallisé
- 01 C.a café de vanille
- 02 à 03 blancs d'œufs (selon grosseur)
- Pour la décoration :
- Pâte d'amandes
- Colorants alimentaires selon vos goûts

PREPARATION

- 1-Dans une terrine, mettre la farine. Faire une fontaine au milieu. Ajouter la margarine fondue, le sel et le sucre cristallisé. Frotter le mélange entre les mains puis bien lier le tout avec de l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer 15 mn.
- 2-Préparer la farce avec les fruits secs, le sucre et la vanille. Humecter le tout avec les œufs.
- 3-Abaissier la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 01 à 02 mm.
- 4-Etaler dessus une couche de farce, puis une couche de pâte.
- 5-Découper le tout avec un moule en forme d'étoile.
- 6-Pincer toute la surface à l'aide d'un "Nekkache".
- 7-Mettre les gâteaux sur un plat saupoudré de farine et mettre à cuire au four pendant 20 mn.
- 8-Dès sortie du four, tremper dans le miel puis disposer une fleur en pâte d'amandes au milieu de chaque gâteau.

المقادير

4 كيلات من فريضة سيم

1 كيلات من المارغرين الذاتية

1 قروصة ملح المائدة

1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

1 ملعقة أكل من السكر الناعم

ماء الزهر

الحشو :

1 كيلات من الفواكه الجافة المرحية (لوز، جوز، بندق، شستق)

1/2 كيلات من السكر المرحي

1 ملعقة أكل من الفانيليا

2 إلى 3 بيض البيض (حسب الحجم)

الزينة :

عجينة اللوز

اللون الغدائي حسب الذوق

كيفية التحضير

- 1- في وعاء ضعي الفريضة و أحفري وسطها ، إسكبي المارغرين الذاتية ، الملح ، السكر المرحي ، حكي الخليط بين يديك و احكمي الكتل بماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملمس ، اتركها ترتاح مدة 15 دقيقة.
- 2- حضري الحشو بالفواكه الجافة ، السكر و الفانيليا و احكمي الكتل بالبيض.
- 3- بواسطة الحلال إسطلي العجينة بسماك 2 إلى 2 ملم.
- 4- ضعي عليها طبقة من الحشو ثم طبقة من العجينة.
- 5- قطعي الكتل بواسطة مول شكله نجمة.
- 6- أنقلي كل السطح بالتقاش.
- 7- ضعي الحلو على صينية مرشوشة بالفريضة و ضعها في الفرن لمدة 20 دقيقة.
- 8- فور خروجها من الفرن أغشيتها في العسل ثم ضعي في وسط كل حبة زهرة من عجينة اللوز.

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 04 mesures de farine Sim
- 1/2 mesure de smen ou margarine
- 01 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 01 C. à soupe de vanille
- 01 pincée de sel de table

Pour la farce :

- 02 mesures d'amandes finement moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- 03 œufs
- Zeste d'un citron

Pour le sirop :

- 03 mesures de miel
- 01 mesure d'eau de fleurs d'oranger

Attention :

- Eviter d'ajouter :
- Colorants alimentaires dilués dans leurs arômes ou "responsants"

PREPARATION

- 1-Dans une terrine, mettre la farine puis le smen fondu et la vanille. Ajouter la pincée de sel et humecter progressivement avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler. Laisser reposer.
- 2-Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués jusqu'à obtention d'une farce homogène.
- 3-Partagez-la en petites boîtes de 3 cm de diamètre, puis la mettre dans un plat saupoudré d'amidon ou de sucre glace, pour qu'elle ne colle pas.
- 4-A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte puis passez-la à la machine à pâte N°5 puis N°7.
- 5-A l'aide d'un verre à rebords fins, découper des ronds. Mettre un peu de farce au milieu de chaque rond puis pincer à quatre reprises avec le bout des quatre doigts (voir photo).
- 6-Mettre les gâteaux à cuire au four dans un plat saupoudré de farine, jusqu'à obtention d'une couleur rose.
- 7-Dès sortie du four, tremper dans le sirop (miel+ eau de fleurs d'oranger).
- 8-Avec de la pâte d'amandes, former des roses et les fixer sur les gâteaux.

المقادير

العجينة :

4 كيلات فريضة سيم

1/2 كيلات سمن أو المارغرين

كاس ماء الزهر

ملعقة كبيرة من الفانيليا

قروصة ملح المائدة

الحشو :

2 كيلات لوز مرحي رقيق

1 كيلات سكر مسحوق

3 بيضات

قشرة الليمون

الشرابيات :

3 كيلات عسل

1 كيلات ماء الزهر

الزينة :

عجينة اللوز

اللون الغدائي المسيل

في الشكبة المناسبة له

كيفية التحضير

- 1- في وعاء ضعي الفريضة ثم السمن الذائب ، الفانيليا و قروصة الملح و بالي بماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال و اتركها ترتاح .
- 2- في حين حضري الحشو حسب المقادير المذكورة أعلاه حتى تشكبي حشو متجانس.
- 3- قسميه إلى كريات صغيرة قطرها 3 سم و ضعها في صينية مرشوشة بالانشاء أو السكر الناعم لكي لا تلتصق .
- 4- إسطلي العجينة بالحلال و مرريها بألة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم 7
- 5- قطعيها على شكل دوائر بواسطة كأس شفرته رقيقة ، ضعي الحشو في وسط كل دائرة و أقرصي العجينة حول الحشو بالأصابع أربعة أقراص حسب الصورة.
- 6- ضعي الحلو في صينية مرشوشة بالفريضة في فرن متوسط الحرارة إلى أن يصبح لونها وردي .
- 7- فور خروجها إغشيتها في الشرابيات (عسل + ماء الزهر)
- 8- شكبي وزود بعجينة اللوز المختلفة الألوان و ثبتيها على الحلو.

INGREDIENTS

Pour la pâte:

- Farine Sim
- 500 g de beurre
- 1 verre et 1/2 de sucre glace
- 02 œufs
- 1 pincée de levure chimique
- Eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire rouge dilué avec de l'arôme fraise

Pour la farce:

- 01 paquet de biscuits
- 01 poignée de fruits secs (noix, amandes, pistaches, noisettes)
- Halwa Chammia (Halwa Turc)
- Confiture d'abricots liqui-

Pour la décoration:

- Colorant alimentaire doré

PREPARATION

- 1-Dans une terrine, malaxer le beurre en pommade. Ajouter les 02 œufs, le sucre glace et la levure chimique. Ajouter progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Humecter progressivement avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte souple.
- 2-Ajouter le colorant alimentaire rouge dilué dans l'arôme de fraise. Former des petites boules de 04 cm de diamètre. Laisser reposer.
- 3-Abaisser la pâte avec la paume des mains et mettre un peu de farce au milieu. Relever les bords de la pâte et refermer sur le sommet. Donner la forme d'un Tarbouche.
- 4-Enduire une autre pâte en forme de rectangle de 03 cm de largeur et 05 cm de longueur. Avec un couteau, découper des lanières de pâte et les fixer au sommet du Tarbouche.
- 5-Mettre à cuire au four à température moyenne pendant 20 mn.
- 6-Enduire de miel dès sortie du four.
- 7-Colorer ensuite les franges du Tarbouche avec le colorant alimentaire doré, puis badigeonner le Tarbouche avec de la gelatine, pour lui donner de la brillance.

المقادير

المعينة:

- فريضة سيم
- 500 غ من الزبدة
- 1 كأس ونصف سكر ناعم
- 2 بيض
- 1 قمرصة خميرة كيميائية
- ماء الزهر
- ملون غذائي أحمر مبال
- بنكهة الفراولة

الحشو:

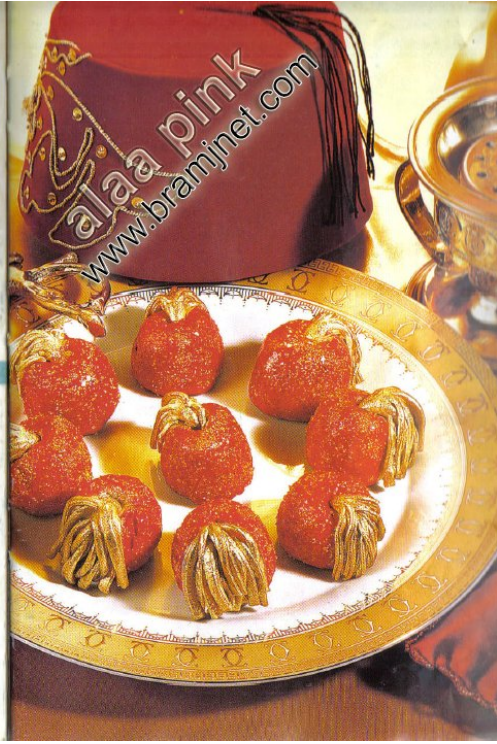
- كيس بسكويت جاف
- 1 كغ حبات كاجو (جوز)
- لوز - فستق (بندق)
- حلوة شامية (حلوة الترك)
- مربي المشمش (سائل)

التزيين:

- الملون الغذائي الذهبي

كيفية التحضير

- 1-في وعاء أدهني الزبدة الكارموم، ضعي السكر الناعم ثم البيضتان و الحشو الكيميائية، ضعي الفريضة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متراكمة، بللي بماء الزهر تدريجيا إلى أن تتحصلي على عجينة لمساء ضعي الملون الغذائي الأحمر المبلل في نكهة الفراولة، كوني كريات صغيرة قطرها 4 سم و اتركها لترتاح
- 2-في حين حضري الحشو في وعاء ضعي البسكويت الجاف المسحق مع كمشة من الفواكه الجافة و حلوة الترك المسكته، إجمعي الكل بمرس المشمش حتى تتحصلي على حشو متجانس.
- 3-إسبطي كريات العجينة بكافة اليد و ضعي قبلا من الحشو في الوسط، إرفعي طرفي العجينة و اغلقي على الحشو و شكلي طربوش.
- 4-أسطبي العجينة على شكل مستطيل طوله 5 سم و عرضه 3 سم، و بواسطه سكين شامي العجينة و ادبري الكل و دبنيه على الطربوش.
- 5-ضعي الحشو في صينية داخل فرن متوسط الحرارة لمدة 20 دقيقة.
- 6-فور خروجه غسله.
- 7-لوتي شوشة الطربوش بالملون الغذائي الذهبي أما الطربوش فادهنيه بالجيلاتين ليعطيك اللعنان.



INGREDIENTS

Pour la pâte:

- 01 boule de K'taief
- 03 mesures de farine Sim
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 05 C. à soupe de sucre glace
- 01 œuf entier
- 01 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 01 C. à soupe de vanille

Pour la farce:

- 03 mesures d'amandes moules
- 01 mesure de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- 01 C. à soupe de vanille

Pour le sirop:

- Miel

Pour la décoration:

- Pistaches
- Petites perles alimentaires de différentes couleurs

PREPARATION

- 1-Dans une terrine, mettre la farine, le sucre glace, l'œuf et la vanille. Faire une fontaine au milieu. Verser la margarine fondue. Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée. Humecter progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler. Former des boules et laisser reposer.
- 2-Préparer la farce avec les amandes, le sucre et la vanille. Ajouter progressivement l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une farce homogène.
- 3-A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 03 mm.
- 4-A l'aide d'une fiche cartonnée, découper la pâte en forme d'un carré de 10 cm de côté. Sur un coin du carré, déposer un peu de farce, puis rouler la pâte sur elle-même sur toute la surface du premier triangle. Ensuite, lui donner la forme d'un croissant.
- 5-Mettre un bâton au milieu du deuxième triangle, pour qu'il tienne verticalement.
- 6-Disposer ensuite une boule de K'taief au milieu du croissant.
- 7-Mettre à cuire au four pendant 15 mn.
- 8-Dès sortie du four, humecter avec du miel, décorer avec des pistaches puis saupoudrer avec des petites perles alimentaires de couleur.

المقادير

المعينة:

- كرية من القطايف
- 3 كيلات فريضة سيم
- 1 كيلات سمن أو مارجرين
- 5 ملاعقات أكل سكر ناعم
- 1 بيضة كاملة
- 1 كأس ماء الزهر
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيلا

الحشويات:

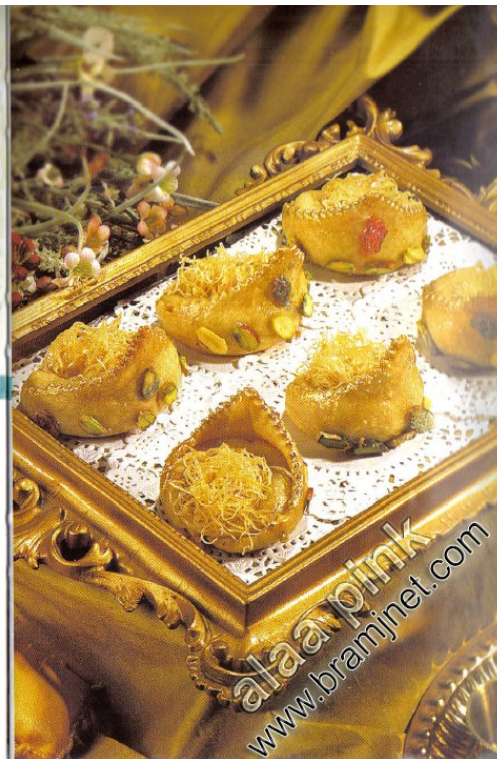
- 3 كيلات لوز مرعي
- 1 كيلات سكر مسحق
- ماء الزهر
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيلا

التزيين:

- سائل
- الفستق
- كريات غذائية مختلفة الألوان

التحضير

- 1-في وعاء ضعي الفريضة و السكر الناعم و البيض و الفانيلا، ضعي حبة في الوسط و أسكبي المارجرين الدائنة، حكي الخليط جيدا بين يديك حتى يدخل الدهن في الفريضة، بللي بماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة لمساء سهلة الإستعمال، فسديها إلى كريات و اتركها لترتاح
- 2-حضري الحشو باللو و السكر و الفانيلا ضعي ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على حشو متجانس.
- 3-إسبطي بالعلال العجينة حتى يسير سمكها 3 ملم.
- 4-خذي ورق مقوى و أرسمي مربع ضلعه 10 سم، قلمي العجينة ثم ضعي قبلا من الحشو في إحدى زوايا المربع، انفي النصف كاملا (المثلث الأول) و قفي عند بداية المثلث الثاني أنصفي الطرفين المقوفين لتتوصل على شكل سوار.
- 5-ضعي عود ليتكا عليه المثلث.
- 6-ضعي كرية من القطايف في وسط السوار.
- 7-ضعي الحشو في صينية داخل فرن متوسط الحرارة لمدة 15 دقيقة.
- 8-فور خروجه غسلها و زينها بصبغات من الفستق و زردتي الكريات الملونة الغذائية.



Coquillage

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 350 g de farine Sim
- 150 g de sucre glace
- 150 g de margarine
- 01 œuf
- Eau

Pour la farce :

- 150 g de sucre glace
- 150 g d'amandes mouluës
- 150 g de beurre fondu
- 1/2 C. à café de levure chimique
- 04 à 05 œufs (selon grosseur)
- Jus et écorce d'un citron

Pour la décoration :

- Quelques noisettes émondées
- Gélatine
- Glaçage blanc

PREPARATION

Préparation de la pâte :

- 1- Dans une terrine, verser la farine et le sucre glace. Faire une fontaine au milieu, puis verser la margarine tiède et l'œuf. Mélanger le tout et humidifier avec de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer quelques minutes.
- 2- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 5 mm.
- 3- Beurrer un moule en forme de coquillage, puis étaler la pâte dessus.
- 4- Mettre à cuire au four pendant 03 à 04 mn jusqu'à ce que la pâte obtienne une couleur dorée.

Préparation de la farce :

- 1- Dans une terrine, mélanger le sucre glace avec les amandes moulues, le beurre fondu et la levure chimique. Humecter avec les œufs, le jus et le zeste de citron. Bien lier le tout pour obtenir une farce homogène.
- 2- Remplir les coquillages de farce et remettre à cuire au four une deuxième fois pendant 15 mn.
- 3- Dès sortie du four, badigeonner avec de la gélatine.
- 4- Les coller deux par deux en disposant entre elles des noisettes émondées trempées dans un glaçage blanc.

كوكياح

المقادير

المعجينة :

- 350 غ فربيون سم
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ مارغرين
- 1 بيض
- الماء

الخطوة :

- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ لوز مرعي
- 150 غ زبدة ذائبة
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة

التزيين :

- 4 إلى 5 حبات بيض حسب الحجم
- عصير و قشرة ليمون
- 3 حبات من اليندق المقشر
- 3 حبات من اليندق المقشر
- الطلاء الأبيض

كيفية التحضير

المعجينة :

- 1- في وعاء أفرغي الفربيون و السكر الناعم، ضعي حفرة في الوسط و أنسكي المارغرين الذائبة باردة ثم البيض، اخلطي الكل و بلي بالماء حتى تتحصل على عجينة متجانسة أتركها ترتاح ليضع دقائق.
- 2- إيسلمها بالحلل بسمك 5 ملم.
- 3- إدهني المول على شكل كوكياح بالزبدة و أفرشي عليه المعجينة.
- 4- أطيها في الفرن مدة 3 إلى 4 دقائق حتى يميل لونها إلى الذهبي ثم أخرجها من الفرن.

الخطوة :

- 1- في وعاء اخلطي السكر مع اللوز المرعي و الزبدة الذائبة و الخميرة و بلي بالبيض و عصير الليمون مع القشرة، اجمعي الكل جيدا لتتوصل على حشو متجانس.
- 2- إملئي الكوكياح بالحشو و أرجعيهم في الفرن لتطهى مرة ثانية مدة 15 دقيقة.
- 3- فور خروجهم من الفرن ادهنيهم بالجليالين.
- 4- اصفيهم مثنى مثنى مع وضع حبات اليندق المقشرة المغسولة في الطلاء الأبيض

M'Khebez

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 03 mesures d'amandes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- 03 ou 04 œufs (selon grosseur)
- Zeste d'un citron
- 01 C. à soupe de vanille

Pour le glaçage :

- 03 blancs d'œufs
- 01 C. à soupe de jus de citron
- 05 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorants alimentaires jaune et vert

Pour la décoration :

- Pâte d'amandes de couleur blanche
- Chocolat

PREPARATION

- 1- Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre glace, la vanille et le zeste de citron. Ajouter progressivement les œufs, jusqu'à obtenir une pâte souple et malléable.
- 2- Saupoudrer le plan de travail de Maizena et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte à une épaisseur de 3 cm.
- 3- Découper ensuite des rondelles à l'aide d'un verre à thé.
- 4- Mettre à cuire au four pendant 20 mn sur un plateau saupoudré de Maizena, jusqu'à ce qu'elles sèchent et que leur fond obtienne une couleur rosée.

Préparation du glaçage :

- 1- Bâtrer les blancs d'œufs en neige. Ajouter le jus de citron et l'eau de fleurs d'oranger ; puis le sucre glace progressivement, jusqu'à obtenir un glaçage qui ne coule pas ; lever sur un gâteau, si c'est trop coulant, ajouter du sucre glace.
- 2- Vous pouvez donner au glaçage la couleur de votre choix (colorant alimentaire jaune dilué avec de l'eau de fleurs d'oranger).
- 3- Décorer la surface du M'khebez avec des champignons réalisés avec de la pâte d'amandes blanche décorée avec des points chocolatés.
- 4- A l'aide d'un pinceau fin, dessiner l'herbe avec le colorant alimentaire vert dilué avec de l'eau de fleurs d'oranger.

مخبز

المقادير

المعجينة :

- 3 كرات لوز مرعي،
- 1 كيلة سكر مسحوق،
- 3 إلى 4 بيضات حسب الحجم،
- قشرة ليمون،
- ملعقة كبيرة من الفانيلا.

الطلاء :

- 3 بيضات البيض،
- 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون،
- 5 ملاعق أكل من ماء الزهر،
- ملون غذائي أصفر و أخضر.

التزيين :

- عجينة اللوز بيضاء شكلاطة،
- شكلاطة.

كيفية التحضير

المعجينة :

- 1- في وعاء اخلطي اللوز و السكر و الفانيلا و قشرة الليمون، ضعي البيض تدريجيا حتى تتحصل على عجينة سهلة الإستعمال.
- 2- على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينا، ايسطي المعجينة بسمك 3 سم.
- 3- تقطعي دوائر بواسطة كأس الشاي.
- 4- ضعي الدوائر على صينية مرشوشة بالمايزينا في الفرن لمدة 20 دقيقة إلى أن تجف و يصبح قاعها نوعا ما ورديا.

تحضير الطلاء :

- 1- اخفقي بياض البيض كالشعير ضعي عصير الليمون و ماء الزهر ثم السكر الناعم تدريجيا إلى أن تتحصل على عجينة ملاء غير سائلة، نجرب الطلاء على الحبة الأولى، إذا بقي سائلا نضيف السكر الناعم.
- 2- ملون الطلاء يكون حسب الإختيار (اللون الأصفر يمثل ماء الزهر).
- 3- زيني سطح المخبز بعجينة القطر مصنوعة بعجينة اللوز و مزينة بنقاط من الشكلاطة.
- 4- بواسطة ريشة رقيقة خططي الحشيش الملون الغذائي الأخضر المائل بماء الزهر.

baqlawa (en forme de grillage)

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 04 mesures de farine
- Sim
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 œuf
- Eau de fleurs d'oranger
- 01 pincée de sel de table

Pour la farce :

- 03 mesures d'amandes moyennes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- 1/2 verre d'eau de rose
- 1/2 verre de smen fondu

Pour le sirop :

- Miel

PREPARATION

1-Mettre la farine tamisée dans un récipient. Faire une fontaine au milieu et verser le smen (pas très chaud). Ajouter l'œuf, puis la pincée de sel. Mouiller peu à peu avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte malléable. Former des petites boules puis laisser reposer 20 min. 2-Préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Mouiller peu à peu avec l'eau de fleurs d'oranger. Bien mélanger avec le bout des doigts. 3-Passer la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à la machine à pâte N°5 puis N°7, de façon à obtenir des feuilles de pâte fines. 4-Entre-temps, beurrer le moule puis étaler la première bande de pâte puis la deuxième à côté, puis la troisième jusqu'à recouvrir entièrement le moule dans le sens horizontal. Utiliser un pinceau propre pour beurrer chaque couche de pâte. Répéter l'opération en alternant les couches verticales puis horizontales jusqu'à former sept couches de pâte. 5-Étaler la farce sur toute la surface, de manière homogène. 6-Continuer d'étaler les bandes de pâte en beurrant à chaque couche, jusqu'à obtenir six couches. 7-Prendre la pâte étalée et couper des bandes d'un cm de largeur. En même temps, former des tresses avec 02 boudins de pâte longs et fins enroulés l'un sur l'autre. Les aligner côte à côte sur la sixième couche en gardant un espace de 02 cm entre chaque tresse. 8-Reléver la première tresse et passer au-dessous une bande de pâte. Passer ensuite cette bande de pâte sur la deuxième tresse, pour passer ensuite sous la troisième tresse. Continuer en sens contraire. Pour obtenir la forme de grillage, procéder de la même façon avec une deuxième bande de pâte, mais commencer dans le sens opposé à la première bande (voir photo). 9-Jusqu'à recouvrir entièrement toute la surface du plat. 10-Découper le grillage en carrés de 14 cm de côté. 11-Bien beurrer la surface avec du smen puis mettre à cuire au four à température moyenne pendant une heure jusqu'à obtenir une couleur dorée. 12-Des séries de four, hacher le miel et le miel tiède. Laisser absorber. 12-Retirer les gâteaux du plateau puis présenter dans des caissettes.



بقلاوة (سطح شبكي)

المقادير

المصينة :

- 4 كيلات فريضة سيم
- 1 كيلات سمن أو مازجرين
- 1 بيضة
- ماء الزهر
- قرصة ملح

الحشو :

- 3 كيلات لوز مرحي متوسط
- 1 كيلات سكر مرحي
- 1/2 كأس من ماء الزهر
- 1/2 كأس من السمن الذائب

الارشادات :

- غسل

كيفية التحضير

1-ضمعي في وعاء الفريضة المغرولة أحقرى وسطها و أسكبى السمن الذائب (ليس ساخناً) ، أضيفي البيضة ثم ذرزي الملح ثم إبعثي الكل بإضافة ماء الزهر تدريجياً حتى تتحصل على عجينة مرنة ، قسميها إلى كريات صغيرة و انزقيها لترتاح لمدة 20 دقيقة. 2-في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه و رشي بماء الزهر تدريجياً ، أخليها بآطراف الأصابع ليرضي الخليط متناثر. 3-إسبلي العجينة بالأصابع ليرضيها بماء الزهر ، أبعثي العجينة بالحلل ثم مرزوها بعجينة رقيقة. 4-أبعثي العجينة بالسمن ثم أفرشي ورقة المصينة الأولى ثم الثانية بجوارها ثم الثالثة إلخ... إلى أن تغطي قاع المصينة بشكل أفتي. 5-استعملي ريشة ناعمة لبعث كل طبقة بالسمن ، كرري العملية معوضاً ثم أفتي السمن و أواصل طبقة التزيق و البعن على كل طبقة إلى أن تغطي إلى الطبقة السادسة. 6-خذ العجينة المنحلة ، قطعي أعيندها عرضاً 1 سم في حين شكلي خريوش طويل و رقيق ضعي إليه الثاني و أخدريها ، ضعي على سطح الطبقة السادسة الخريوشين المتولين على طول المصينة و إبعثي بينهم شريحة 7-أبعثي الخريوش الثاني و ينزل تحت الخريوش الثالث و استمري بالمعكس ، عند أخذ الشريط الثاني مرزوه كاللوز و لكن إبعثي عكس الأول كما هو واضح في الصورة إلى أن تغطي كل سطح المصينة لتتوصل على شكل شبكة 8-أبعثي الحلو إلى مرمشات ساخنة 9-سم ، ضعي 10-أبعثي سطح الحلو بالسمن و ادخلي المصينة في فرن متوسط لمدة ساعة حتى يصير لونها ذهبياً 11-فور خروجها من الفرن استقيها بالمسل و انزقيها شرباً 12-أبعثي الحلو من المصينة و ضعيها في حاويات.

bobine de farine

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 04 mesures de farine
- Sim
- 01 mesure de smen
- 01 œuf
- 01 pincée de sel

Pour la farce :

- 03 mesures d'amandes moyennes moulues
- 01 mesure de sucre glace
- 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 1/2 verre de smen fondu

Pour le sirop :

- Miel

Pour la décoration :

- Pignons

PREPARATION

1-Dans une terrine, mettre la farine tamisée. Faire une fontaine au milieu. Ajouter le smen fondu (tiède) et l'œuf. Ensuite, saupoudrer le sel puis pétrir le tout en ajoutant progressivement l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtenir une pâte malléable. Former des petites boules et laisser reposer pendant 20 min. 2-Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients cités, puis humecter progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtenir une farce homogène. Former des boules de la taille d'une noix. 3-Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Passez-la ensuite à la machine à pâte N°5 puis N°7, jusqu'à obtenir une pâte fine. 4-Passez-la à la machine à Reichta de manière à faire de fines lanières. 5-Entrecroiser les lanières de Reichta. 6-Poser deux boules de farces aux extrémités. 7-Recouvrir le tout avec d'autres lanières de Reichta entrecroisées. 8-Resserrer le tout au milieu, à l'aide de lanières de Reichta, pour obtenir la forme d'une bobine de laine. 9-A l'aide d'un moule, découper deux fleurs, et les poser sur les deux extrémités de la pelote. Les fixer avec des pignons ou des amandes. 10-Mettre les pelotes à cuire au four, sur un plat saupoudré de farine, pendant 20 min. 11-A la sortie du four, badigeonner avec du miel.



كبة الصوف

المقادير

المصينة :

- 4 كيلات فريضة سيم
- 1 كيلات سمن
- 1 بيضة
- قرصة ملح

الحشو :

- 3 كيلات لوز مرحي متوسط
- 1 كيلات سكر ناعم
- 1/2 كأس من ماء الزهر
- 1/2 كأس من السمن الذائب

الارشادات :

- غسل

التزيين :

- حبات الصنوبر

كيفية التحضير

1-ضمعي في وعاء الفريضة المغرولة أحقرى وسطها و أسكبى السمن الذائب (ليس ساخناً) ، أضيفي البيضة ثم ذرزي الملح ثم إبعثي الكل بإضافة ماء الزهر تدريجياً حتى تتحصل على عجينة مرنة ، قسميها إلى كريات صغيرة و انزقيها لترتاح لمدة 20 دقيقة. 2-في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه و رشي بماء الزهر تدريجياً ، أخليها بآطراف الأصابع ليرضي الخليط متناثر. 3-إسبلي العجينة بالأصابع ليرضيها بماء الزهر ، أبعثي العجينة بالحلل ثم مرزوها بعجينة رقيقة. 4-أبعثي العجينة بالسمن ثم أفرشي ورقة المصينة الأولى ثم الثانية بجوارها ثم الثالثة إلخ... إلى أن تغطي قاع المصينة بشكل أفتي. 5-استعملي ريشة ناعمة لبعث كل طبقة بالسمن ، كرري العملية معوضاً ثم أفتي السمن و أواصل طبقة التزيق و البعن على كل طبقة إلى أن تغطي إلى الطبقة السادسة. 6-خذ العجينة المنحلة ، قطعي أعيندها عرضاً 1 سم في حين شكلي خريوش طويل و رقيق ضعي إليه الثاني و أخدريها ، ضعي على سطح الطبقة السادسة الخريوشين المتولين على طول المصينة و إبعثي بينهم شريحة 7-أبعثي الخريوش الثاني و ينزل تحت الخريوش الثالث و استمري بالمعكس ، عند أخذ الشريط الثاني مرزوه كاللوز و لكن إبعثي عكس الأول كما هو واضح في الصورة إلى أن تغطي كل سطح المصينة لتتوصل على شكل شبكة 8-أبعثي الحلو إلى مرمشات ساخنة 9-سم ، ضعي 10-أبعثي سطح الحلو بالسمن و ادخلي المصينة في فرن متوسط لمدة ساعة حتى يصير لونها ذهبياً 11-فور خروجها من الفرن استقيها بالمسل ، 20 دقيقة. 12-أبعثي الحلو من المصينة و ضعيها في حاويات.

Panier de la marée de dioul

INGREDIENTS

- 30 feuilles de Diouls
- Fruits secs (amandes, noix, pistaches, noisettes)
- Gélatine
- 05 C. à soupe de beurre
- 05 C. à soupe de miel

PREPARATION

- 1-Dans un moule à madeleine, mettre 03 ronds de Diouls de 12 cm de diamètre, dans chaque cavité ; en prenant soin de beurrer entre chaque feuille de Dioul.
- 2-Entre-temps, faire fondre le beurre et le miel dans une casserole. Ajouter les fruits secs, bien mélanger et remplir toutes les cavités du moule avec ce mélange.
- 3-Mettre à cuire au four pendant 10 mn jusqu'à obtention d'une couleur dorée.
- 4-Dès sortie du four, badigeonner de gélatine

تبق العروسة بالديول

كيفية التحضير

- 1- في مولى خاص بالماديين ضعي في كل حفرة ثلاث دوائر من الديول
- 2- فملها 12 سم ، مع الدهن بالزبدة بين كل ورقة و أخرى.
- 3- في حين ذوبي في قدر الزبدة مع العسل ، ضيفي إليهم الفواكه الجافة و حركي ثم امشي كل طبق من الديول.
- 4- ضعيهم في الفرن لمدة 10 دقائق حتى يميل لون الأوراق إلى الذهبي.
- 5- فور خروجها اذهنيها بالجيلاتين.

المقادير

- 30 ورقة ديول
- فواكه جافة (لوز، جوز، بندق، فستق)
- الجيلاتين
- 5 ملاعق أكل من الزبدة
- 5 ملاعق أكل من العسل



INGREDIENTS

- Pour la pâte :**
- 04 mesures de farine
 - Sim
 - 01 mesure de smen
 - 01 œuf
 - 01 pincée de sel

- Pour la farce :**
- 03 mesures d'amandes moyennement moulues
 - 01 mesure de sucre glace
 - 1/2 verre d'eau de fleurs d'orange
 - 1/2 verre de smen fondu

- Pour le sirop :**
- Miel

PREPARATION

- 1-Dans une terrine, mettre la farine tamisée, faire une fontaine au milieu. Ajouter le smen fondu (tiède) et l'œuf. Ensuite, saupoudrer la pâte puis pétrir le tout en ajoutant progressivement l'eau de fleurs d'orange, jusqu'à obtenir une pâte malléable. Former des petites boules et laisser reposer pendant 20 mn.
- 2-Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients cités, puis humecter progressivement avec l'eau de fleurs d'orange, jusqu'à obtenir une farce homogène. Former des boules de la taille d'une noix.
- 3-Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Passez-la ensuite à la machine à pâte N°5 puis N°7, jusqu'à obtenir une pâte fine.
- 4-Passez-la à la machine à Reçta de manière à obtenir de fines lanières de Reçta.
- 5-Entrecroiser les lanières de Reçta à trois reprises.
- 6-Mettre une boule de farce au milieu, puis ramener toutes les lanières de Reçta vers le haut.
- 7-Fixer le sommet avec une fleur découpée avec un moule.
- 8-Centurer ensuite le milieu de la bobine avec des lanières de Reçta.
- 9-Piquer un pignon au milieu de la fleur, et d'autres pignons tout autour.
- 10-Mettre les bobines à cuire au four, sur un plat saupoudré de farine, pendant 20mn.
- 11-A la sortie du four, badigeonner avec du miel.

كيفية التحضير

- 1- ضعي في وعاء القرنية المغربية إحفري وسطها و اسكبي السمن الذائب (ليس سناختا). أضيفي البيضة ثم تذرزي الملح ثم اعجنى اكل بإضافة ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة مرنة قسميها إلى كريات صغيرة و اتركها ترتاح لمدة 20 دقيقة.
- 2- في حين حضري الحشو
- 3- بالمقادير المذكورة أعلاه و رشي بماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على حشو متجانس ، كوني كريات حجمها كالجوزة.
- 4- على طاولة عمل مروشوشة بالقرنية إسطي العجينة بالحلل ثم مرريها بألة العجين في الرقم 5 ثم الرقم 7 إلى أن تتحصلي على عجينة رقيقة.
- 5- مرريها في آلة الرشته.
- 6- إسبلي خيوط الرشته بالتقاطع ثلاث مرات.
- 7- ضعي وسطهم كرية من الحشو و ارفعي أطراف الخيوط إلى الأعلى لتتحصلي على شكل كرية.
- 8- حرّمي وسطها بخيوط أخرى من الرشته.
- 9- قطعي بواسطة مولى وردة و ضعيها أعلى الكبة.
- 10- اذهنيها بحيات اللوز أو الصنوبر.
- 11- ضعي الكريات في الفرن على صينية مروشوشة بالقرنية مدة 20 دقيقة.
- 12- فور خروجها استقيها بالعسل.

المقادير

- العجينة :**
- 4 كيلات قرنية سيم
 - 1 كيلة سمن
 - 1 بيض
 - قشرة ملح
- الحشو :**
- 3 كيلات لوز مرحي متوسط
 - 1 كيلة سكر ناعم
 - 1/2 كأس من ماء الزهر
 - 1/2 كأس من السمن الذائب
- الشاويات :**
- عسل



INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 03 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 01 C. à soupe de vanille
- 01 verre d'eau de fleurs d'orange

Pour la farce :

- 03 mesures d'amandes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'orange

Pour le glacage :

- 03 blancs d'œufs
- 02 C. à soupe de jus de citron
- 05 C. à soupe d'eau de fleurs d'orange
- Sucre glace
- Colorant alimentaire marron

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la farine, le sel et la vanille. Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue refroidie. Bien froter le mélange entre les mains et pétrir avec de l'eau de fleurs d'orange jusqu'à obtenir une pâte ferme. Former des boules et laisser reposer.
- 2- Entre deux, pétrir la pâte en mélangeant les amandes, le sucre et la vanille. Déposer progressivement avec l'eau de fleurs d'orange jusqu'à obtenir une farce homogène. Former des boules de 3 cm de diamètre.
- 3- Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 03 mm.
- 4- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 02 à 03 mm.
- 5- Découper ensuite un rond de 10 cm de diamètre.
- 6- Relever les bords vers le centre et refermer avec un ruban réalisé avec de la pâte d'amandes colorée.
- 7- Décorer ensuite le haut du bouquet avec des feuilles et des fleurs de différentes couleurs, réalisées également avec de la pâte d'amandes.
- 8- Badigeonner avec de la gelatine.

شَمْسَة (شامس)

كيفية التحضير

- 1- ضعي في وعاء الدوريت، الملح، القاشيا، شكل حفرة في الوسط واسكي المارجرين العادية بإيدك. حكي الخليط جيدا بين يديك و بلي بماء الزهر إلى أن تتحصل على عجينة ممتدة، شبيهة التي كريتات، أو كركيا ترنج.
- 2- في حين حمدي الحشو بخلط اللوز و السكر و القاشيا، بلي بماء الزهر تدريجيا إلى أن تتحصل على حشو متجانس، كركي كركيات قطرها 3 سم.
- 3- على طاولة عمل مرشوشة بالدوريت، أسطلي العجينة بواسطة حلال بسبك 3 ملم.
- 4- قطعي شكل دوائر بواسطة كأس قطره 10 سم. ضعي في وسط كل دائرة حشو شكله بشكل نجمة.
- 5- قطعي العجينة بواسطة سكين بين كل طرف من الحشو حسب النموذج.
- 6- أرقي أطراف العجينة بإصبعك نحو المركز و أغلقي على الحشو (إقلي العجينة و شكلها جيدا النجمة).
- 7- ضعي الحولي في صينية مرشوشة بالدوريت لتعطي في فرن درجة 200 حتى يسيرو فاهها ذهبيا.
- 8- كركيا تحضير المثل:
- 1- قطعي مائتان البيض كالكلي، اغسليهم بصبر الجيرون والمالون الغدائي بماء الزهر الخليلي الكر ثم اغسلي السكر تدريجيا حتى تتحصل على عجينة ممتدة.
- 2- جربي المثل على العجينة الأولى إذا سأل اغسلي قليلا من السكر التام.
- 3- لون المثل يكون حسب الاختيار و ذلك بتبديل الملوون الغدائي البني مع ماء الورد.
- 4- إقلي النجمة و الكركيا تحت.
- 5- ضعي قليلا من المثل، ضعي إليه السكر التام ليصبح عائد ثم ضعي الخليط في حفرة و شكله قطرات لتعطي لك شكل نجمة الجهر.

المقادير

للعجينة :

- 3 كيلات طرية سيم
- 1 كيلة سمن أو مارجرين
- 03 م
- 1 قسمة ملح المائدة
- 1 ملعقة أكل قاشيا
- 1 كأس ماء الزهر

للحشو :

- 3 كيلات لوز مرخي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ماء الزهر
- 1 ملعقة أكل قاشيا

للملوان :

- 3 بياض البيض
- 2 ملاعق أكل عصير ليمون
- 5 ملاعق أكل من ماء الزهر
- سكر ناعم
- ملون غذائي بني

INGREDIENTS

Pour la pâte d'amandes :

- 01 mesure d'amandes en poudre
- 1 blanc d'œuf
- 01 mesure de sucre glace tamisé
- 01 C. à soupe de vanille
- Eau de fleurs d'orange
- Colorant alimentaire vert, rose, jaune, orange et violet

Pour la décoration :

- Colorant alimentaire doré
- Gélatine

PREPARATION

Préparation de la pâte :

- 1- Dans une terrine, bien mélanger les amandes, le sucre glace et la vanille. Humecter avec les blancs d'œufs et l'eau de fleurs d'orange jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler. Former ensuite des boules d'égal grosseur.
- 2- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 02 à 03 mm.
- 3- Découper ensuite un rond de 10 cm de diamètre.
- 4- Relever les bords vers le centre et refermer avec un ruban réalisé avec de la pâte d'amandes colorée.
- 5- Décorer ensuite le haut du bouquet avec des feuilles et des fleurs de différentes couleurs, réalisées également avec de la pâte d'amandes.
- 6- Badigeonner avec de la gelatine.

الكرات

كيفية التحضير

تحضير العجينة :

- 1- في إناء أخلطي جيدا اللوز و السكر الناعم و القاشيا، بلي ببياض البيض و ماء الزهر حتى تتحصل على عجينة سهلة الإستعمال ثم قسمها إلى كركيات متساوية.
- 2- بواسطة حلال أسطلي العجينة بسبك 2 إلى 3 ملم.
- 3- قطعي دائرة قطرها 10 سم.
- 4- أرقي طرفي الدائرة نحو الوسط و اربطها بحزام مصنوع بحريوش من عجينة اللوز الملوونة.
- 5- زيني أعلى الباقة بأزهار و أوراق مختلفة الألوان مصنوعة كذلك من عجينة اللوز.
- 6- ثم ادھني بالجيلاتين.

المقادير

لعجينة اللوز :

- 1 كيل من شيرة اللوز
- 1 كيل من السكر الناعم
- 1 بياض البيض
- 1 ملعقة أكل من القاشيا
- ماء الزهر
- الملوون الغدائي (الأخضر، الورد، الأصفر، البرتقالي، البنفسجي)
- القزوين
- الملوون الغدائي الذهبي
- الجيلاتين

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 03 mesures de farine
- Sim
- 1/2 mesure de margarine fondue
- 01 C. à soupe de vanille
- Eau de fleurs d'orange
- 01 pincée de sel de table

Pour la farce :

- 500 g d'amandes ou de noix moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- Zeste d'un citron
- 01 C. à soupe de vanille
- 02 à 03 blancs d'œuf

Pour le sirop :

- 500 g de miel
- 1/4 l d'eau de fleurs d'orange

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la farine, le sel et la vanille. Faire une fontaine au milieu, puis mettre la margarine. Frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe la margarine. Hâner progressivement avec l'eau de fleurs d'orange jusqu'à obtention d'une pâte lisse, facile à travailler. Former des boules et laisser reposer.
- 2- Préparer la farce avec les ingrédients indiqués, puis hâner progressivement avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène.
- 3- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte puis passer-la à la machine à pâte N° 5 puis N° 7.
- 4- Faire une bande de pâte de 08 cm de long et 06 cm de large, poser un boudin de farce sur toute sa longueur, puis refermer en le roulant sur lui-même.
- 5- Former ensuite un rectangle de 10 cm de long et 06 cm de large et recouvrir avec le premier boudin.
- 6- Poser ensuite dessus un autre rectangle de 7,5 cm de long et 06 cm de large.
- 7- Répéter l'opération avec un troisième rectangle de 05 cm de long et de 06 cm de large.
- 8- Pincer le milieu puis pincer avec un Nekkache pour lui donner l'aspect d'un nœud.

**Remarque: Pour obtenir l'aspect des ailes de papillon, il faut denteler le rebord des rectangles de pâte à l'aide d'une roulette à pâtisserie.*

المقادير

المعينة :

- 3 كيلات هريفة سيم
- 1/2 كيلة مازغرين ذاتية
- ماء الزهر
- 1 ملعقة ملح المائدة

الحشو :

- 500 غ لوز أو جوز مرحي
- 300 غ سكر مسحوق
- قشرة الليمون
- 1 ملعقة أكل فانيليا
- 2 إلى 3 بيض البيض

الشاويات :

- 500 غ من العسل
- 1/4 لتر ماء الزهر

كيفية التحضير

- 1- في وعاء ضعي القرفة، الملح، الفانيليا، ضعي حفرة في الوسط و اسكبي المازغرين حكي الخليط جيدا بين يديك حتى يمتص الدهن.
- 2- رشى تدريجيا بماء الزهر حتى تتحصل على عجينة ملمسا سهلة الإستعمال.
- 3- كوني كريات و اتركها ترتاح.
- 4- حضري الحشو بالمقادير المذكورة سابقا و بللي بيض البيض تدريجيا حتى تتحصل على حشو متجانس.
- 5- 3- إسكبي المعينة بواسطة الحلال ثم في آلة العجين و ذلك في الرقم 5 ثم الرقم 7.
- 6- كوني شريط من المعينة طوله 8 سم و عرض 6 سم.
- 7- ضعي حبوب من الحشو عليه طويلا و ادبري عليه المعينة و اغلقي الطرفين.
- 8- كوني بعدها بالمعينة شريط طوله 10 سم و عرض 6 سم غطي به الأبوب الأول.
- 9- غطي العملية مع الشريط الثالث حيث طوله 7,5 سم و عرض 6 سم.
- 10- كوني بعدها 7 سم و عرض 6 سم بعدها.
- 11- كشي الوسط و انقشيه بواسطة اللقاش لتعطي له شكل فراشة و عند خروج الحلو من الفرن اسقيها بالعسل.
- 12- ملاحظة: لتتوصل على شكل جناحي الفراشة، برجعي حواف الأشرطة الثلاثة بواسطة الجرازة.

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 03 mesures de farine
- Sim
- 01 mesure de mélange huile + smen
- 1/2 mesure de sucre glace
- Vanille
- Eau de fleurs d'orange

Pour la farce :

- 03 mesures d'amandes moulues
- 01 mesure de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'orange

Pour le sirop :

- Miel

Pour la décoration :

- Noisettes
- Pistaches

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la farine, l'huile et l'œuf. Ajouter le sucre glace et la vanille, puis bien frotter le mélange entre les mains. Ajouter progressivement l'eau de fleurs d'orange jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler. Former des boulettes et laisser reposer.
- 2- Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués.
- 3- Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 03 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 4- Découper suivant le modèle.
- 5- Mettre la farce sur la zone ovale, puis ramener la partie restante sur la farce.
- 6- Pincer la surface des babouches à l'aide d'un "Nekkache".
- 7- Mettre les gâteaux à cuire au four sur un plat saupoudré de farine pendant 25 mn.
- 8- A la sortie du four, asperger avec du miel et décorer avec des pistaches et des noisettes.

المقادير

المعينة :

- 3 كيلات هريفة سيم
- 1 كيلة من خليط السمن و الزيت
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- الفانيليا
- ماء الزهر

الحشو :

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ماء الزهر

الشاويات :

- عسل
- اللوزين
- بنطق
- هشتق

كيفية التحضير

- 1- في وعاء ضعي القرفة، إقشري وسملها ثم اسكبي السمن و الزيت ضفي السكر الناعم و الفانيليا ثم حكي الخليط جيدا بين يديك، ضفي ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصل على عجينة سهلة الإستعمال.
- 2- كوني كريات و اتركها ترتاح.
- 3- في نفس الوقت حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه.
- 4- على طاولة عمل مرشوشة بالقرفة - إسكبي المعينة بواسطة الحلال بسلك 3 ملم.
- 5- قطعي الشكل حسب النموذج.
- 6- ضعي الحشو على المساحة البيضاوية ثم اقبلي النصف المتبقي من المعينة على الحشو.
- 7- انقشي طرف البابوچ.
- 8- ضعي الحلو على مينية مرشوشة بالقرفة في فرن متوسط لمدة 25 دقيقة.
- 9- فور خروجها من الفرن اسقيها بالعسل و زينها بالهشتق و البنطق.

