

# حلويات لمزيد من الأذواق

حلويات لمزيد من الأذواق ذلك في تحضير أحلى  
و أشهى الوصفات سواء لطاوتك اليومية أو خلال  
المناسبات . كلها حلويات سهلة التحضير بمقادير في  
المتناول و تقنيات بسيطة و مصورة لرافقتك خطوة  
بعد خطوة .

- \* اكتشاف الجديد في الأذواق و الألوان .
- \* نصائح و تقنيات ترافقت في كل خطوة .
- \* أزيد من 140 صورة في منتهى الجودة .



ISBN 9954-459-05-7



9 789954 459058

Editions CHAARAOU



## حلوى القصيبات

### المقادير

- 500 غ من الدقيق
- ربع لتر من الحليب
- كيس من الفاني
- 50 غ من الزبدة
- زيت للقلي
- للتزيين :**
- 100 غ من اللوز (مسلوق، مقلي و مفروم)
- 250 غ من العسل



### طريقة التحضير



في إناء نضع الدقيق، نضيف عليه الحليب، كيس الفاني و الزبدة، نخلط جيدا بأطراف الأصابع حتى يجمع الخليط ثم يدلك العجين قليلا.



نقلي الحلوى في الزيت الساخن حتى تتحمر. نزيل القصيبات و نغطسها في العسل.



نورق العجين جيدا. نقطعه على شكل مربعات متساوية. تلف حول القصيبات (تباع في المحلات الخاصة بالحلوى) و نلصقها جيدا من الوسط.



تؤخذ الحلوى المعسلة و تغند في اللوز المفروم.

يمكنك ملء وسط كل حلوى ببقايا اللوز المفروم و العسل.



## حلوى بالحامض

### المقادير

مدة الطهي : 15 دقيقة

– 30 غ من اللوز المطحون

– 140 غ من الدقيق

– 100 غ من الزبدة اللينة

– ملعقة صغيرة من قشرة الحامض

للتزيين :

– 50 غ من السكر الصقيل

– ملعقة كبيرة من عصير الحامض

– ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض

– 50 غ من السكر الصقيل

– بيضة

### طريقة التحضير



نأخذ نصف الدقيق، نضيف عليه 60 غ من الزبدة و نخلط حتى نحصل على عجين مرمل. نضيف إليه قشرة الحامض و ملعقة من عصير الحامض ثم يدلك العجين جيدا.



نرش قليلا من الدقيق و ندلك العجين بالمدك للحصول على ورقة رقيقة. نقطعها على شكل دوائر و نضعها في قوالب المربعات الصغيرة.



نمزج 40 غ من الزبدة المتبقية مع السكر حتى نحصل على كريمة، نضيف إليها البيضة، اللوز و الدقيق الباقي ثم نخلط جيدا بطراب كهربائي أو بملعقة.



نضع مقدار ملعقة صغيرة من الخليط فوق العجين و ندخل الحلوى إلى الفرن متوسط الحرارة حتى تتحمر و تنضج.



للتزيين :

في إناء صغير نضع السكر الصقيل مع ملعقتان من عصير الحامض و نخلط جيدا، ثم ندهن وجه الحلوى. نزين بقليل من قشرة الحامض المحكوك.



## هلايات بالشكلاط

### المقادير

مدة الطهي : 13 دقيقة

- 125 غ من الزبدة (لينة قليلا)
- 80 غ من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من الحليب المركز و المحلى
- ملعقة صغيرة من روح اللوز
- 180 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- 60 غ من الشكلاط المحكوك

### طريقة التحضير

في إناء نضع الزبدة، السكر، الحليب المركز و روح اللوز، نخلط جميع العناصر جيدا حتى نحصل على خليط متجانس.



نضيف على هذا الخليط، الدقيق، الخميرة و الشكلاط، نمزج الكل لنحصل على عجينة رطبة.



نضع ورق الزبدة على صفيحة الفرن ونحول العجين على شكل هلال ثم ندخلها الفرن متوسط الحرارة حتى تنضج فور إخراج الحلوى من الفرن يجب تفنيدها في السكر الصقيل.



## حلوى بالبرقوق

### المقادير

مدة الطهي : 15 دقيقة

- 380 غ من الدقيق
- 100 غ من السكر الصقيل
- 180 غ من الزبدة قطع صغيرة
- بيضة
- أبيض بيضة
- الحشوة :
- 100 غ من البرقوق اليابس
- 250 غ من السكر سنيطة
- للتزيين :
- 50 غ من السكر الصقيل

### طريقة التحضير



في إناء نضع الدقيق، السكر و الزبدة. نخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة مرملية، نضيف إليها بيضة و نخلط. نغطينها بالبلاستيك الغذائي و نضعها في الثلاجة.



نضع البرقوق (بعد غسله و إزالة النواة) و السكر في إناء على نار هادئة، نحركه باستمرار حتى يتعسل. نتركه يبرد.



نضع نصف ملعقة صغيرة من عجينة البرقوق في وسط كل دائرة ثم ندهن جوانبها بأبيض البيض. ندك النصف الباقي من العجين و نضعه فوق الدوائر المحشوة.



نقطع بالطابع الدائري الدوائر المحشوة و نضعها فوق صفيحة الفرن. ندخلها الفرن متوسط الحرارة حتى تتحمر. بعد إخراجها نرشها بالسكر الصقيل.



### نصيحة

يجب أن ندهن نصف العجين، الذي وضعنا فوقه الحشوة، بأبيض البيض، قبل وضع النصف المتبقي، لكي يلتصقا جيدا.



## معجون البرتقال

مدة الطهي : 25 دقيقة

المقادير

- 5 أوراق من الجيلاتين
- نصف برتقالة
- لتر من عصير البرتقال
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- كيس من الفاني
- 500 غ من السكر سنيطة
- 100 غ من السكر سنيطة

للتزيين :

طريقة التحضير

❖ توضع أوراق الجيلاتين في كأس من الماء البارد .

❖ نقطع نصف برتقالة قطعاً صغيرة ونضيف لتراً من عصير البرتقال الطبيعي ثم نطحن الكل بالمطحنة الكهربائية .

❖ نضع الخليط على نار متوسطة الحرارة، نضيف الزبدة، الفاني و السكر تدريجياً مع التحريك لمدة 10 دقائق .

❖ نصفى أوراق الجيلاتين من الماء و نضيفها إلى خليط البرتقال، نرفع من درجة الحرارة و نترك المزيج يغلي لمدة 5 دقائق . نخفض من درجة الحرارة مع الإستمرار في التحريك لمدة 10 دقائق أخرى .

❖ نفرغ الخليط على صفيحة مفروشة بورق الزبدة، نتركه لمدة ليلة كاملة في الثلاجة . بعد إخراجه يقطع حسب الذوق و يقد في السكر .

يمكنك تغليف معجون البرتقال بالشكلاط المذوب .

اقتراح





## حلوى البرتقال

مدة الطهي: 15 دقيقة

المقادير

للترتين:

- بيضتان
- 60 غ من السكر
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال
- 60 غ من الدقيق
- 6 ملاعق كبيرة من مربى البرتقال
- 50 غ من الشكلاط قطع صغيرة

طريقة التحضير

نفرغ البيض و السكر في إناء زجاجي ثم نضعه في حمام مريم و نطرب بالخلط الكهربائي حتى يتضاعف حجمه.



نزيل الخليط من فوق النار و نضيف إليه قشرة البرتقال مع التحريك دائحا بالخلط الكهربائي حتى يبرد.



بعد ذلك، نضيف الدقيق المغربل إلى الخليط و نحركه بملعقة خشبية. يجب أن يكون التحريك من الأسفل إلى الأعلى.



على صفيحة مفروشة بورق الزبدة نضع مقدار ملعقة كبيرة من سائل الحلوى و نستمر في هذه العملية إلى نهاية الخليط. ندخل الحلوى الفرن (حرارة متوسطة) حتى تنضج. حين تبرد، نلصق واحدة بالأخرى بمربى البرتقال و نزين بالشكلاط المذاب (أنظر ص 26).





## سابلي بالكراميل

### المقادير

- 250 غ من السكر
- 250 غ من الزبدة
- كيس من الفاني
- بيضتان
- 700 غ من الدقيق
- نصف كيس من خميرة الحلوى

### طريقة التحضير

مدة الطهي : 20 دقيقة

للترزين :

- علبة من الحليب المركز و المحلى
- 100 غ من اللوز (يسلق، ينقى،
- يقلى و يفرم)

نخلط السكر، الزبدة و الفاني جيدا حتى نحصل على كريمة بيضاء . نضيف البيضتان، الدقيق و الخميرة ثم نخلط مرة أخرى حتى نحصل على عجينة لينة و رطبة .

تحضير الكراميل :

نضع في طنجرة الضغط علبة من الحليب المركز و المحلى ثم نفرغ لتر و نصف من الماء . نقفل الطنجرة و نتركها تطبخ لمدة 45 دقيقة . نخرج العلبة لتبرد و نفتح .

نورق العجين بالماء، نقطعه مربعات بطابع الحلوى، نضعها في صفيحة فرن مفروشة بورق الزبدة ثم ندخلها الفرن المسخن (حرارة متوسطة) حتى تنضج . بعد طهي الحلوى تلصق كل قطعة بالأخرى بالكراميل و تزين باللوز المفروم .



يمكنك تعويض الحليب المركز بالمربى .

إقتراح



## مورانك باللوز

مدة الطهي : 13 دقيقة

### المقادير

- 150 غ من اللوز مسحوق و مطحون
- 300 غ من السكر الصفي
- 5 بيض البيض
- قليل من المري

### طريقة التحضير

نخلط اللوز و السكر الصفي.  
نخفق البيض بالآلة الكهربائية حتى نحوله إلى رغوة كثيفة كالثلج. نضيف إليه خليط اللوز و السكر ثم نحرك قليلا بملعقة خشبية من الأسفل نحو الأعلى و ذلك من أجل الحفاظ على سمك الرغوة.

نفرغ الخليط في جيب الحلواني و فوق صفيحة مغطاة بورق الزبدة sulfurisé نحوله إلى دوائر متساوية ثم ندخلها الفرن الساخن و متوسط الحرارة، حتى تتحمر و ذلك لمدة 13 دقيقة تقريبا.

بعد إخراجها نلصق كل قطعتي حلوى بالمري.

### إقتراح

يمكنك إصاق الحلوى بالكaramel (أنظر ص 14)، كما يمكنك وضع العجين في سلات الورق (الكويغمات).





## حلوى بالخبز المحمص

مدة الطهي: 15 دقيقة

المقادير

- 4 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من الماء
- 100 غ من السكر سنيدة
- كيس من الفاني
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- 3 قطرات من روح اللوز
- 75 غ من اللوز (منظف و مطحون جيدا)
- 75 غ من الخبز المحمص (Chapelure)
- ملعقة صغيرة من السكر الصقيل
- 4 ملاعق كبيرة من المربي
- 4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 180 غ من الشكلاط
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- حبات من رقائق اللوز

طريقة التحضير

يخلط البيض مع ثلاث ملاعق كبيرة من الماء الساخن لمدة 5 دقائق. نضيف السكر، الفاني، ماء الزهر و قطرات من روح اللوز ثم يطرب الكل بالخلط الكهربائي.



في إناء آخر، نخلط اللوز المطحون، الخبز المحمص، الخميرة و الشكلاط المحكوك. نفرغ تدريجيا هذا الخليط على الخليط الأول ونحرك حتى نعرز جميع العناصر.



نفرغ الخليط في صفيحة مفروشة بورق الزبدة ثم ندخلها الفرن المسخن حتى تطهى.



عند إخراجها من الفرن نقلب الحلوى على ورق الزبدة مرشوش بقليل من السكر الصقيل ثم نزيل الورق العلوي.

يطهى المربي مع أربع ملاعق من ماء الزهر ويدهن وجه الحلوى. يذوب الشكلاط في حمام مريم (أنظر ص 26) مع الزبدة ثم يبسط فوق المربي. تقطع الحلوى على شكل مربعات مزينة برفائق اللوز.



## حلوى باللوز

### المقادير

مدة الطهي : 30 دقيقة

#### للتزيين :

- 125 غ من اللوز
- 250 غ من السكر سنيده
- 2 أبيض البيض
- ملعقة كبيرة من مايزيانا
- أبيض بيضة
- 5 قطرات من نكهة القهوة
- ملعقتان صغيرتان من السكر الصقيل
- مسحوق الشكلاط (الكاكاو)

### طريقة التحضير



1 يسلق اللوز وينقى ويطحن ثم نضيف إليه السكر، أبيض البيض و مايزيانا. يخلط الكل جيدا للحصول على خليط متجانس .



2 نحضر كويرات صغيرة من خليط اللوز و تصفغ متباعدة فيما بينها على صفيحة الفرن مفروشة بورق الزبدة. نبسط وجه الحلوى قليلا ثم ندخل إلى الفرن المسخن (حرارة متوسطة) لمدة 25 دقيقة .



3 نضع في إناء أبيض بيضة و خمس قطرات من روح القهوة (أو حبيبات القهوة سريعة الذوبان) و ملعقتان من السكر الصقيل ثم نظرب جيدا حتى نحصل على سائل أبيض .



ندمن الحلوى بالسائل ثم ندخلها إلى الفرن مرة أخرى لمدة 5 دقائق . يرش وجه الحلوى بمسحوق الشكلاط (الكاكاو) .



## القليبات

### المقادير

مدة الطهي : 20 دقيقة

- 50 غ من ماييزينا
- ملعقة صغيرة من قشرة الحامض
- ملعقة صغيرة من الخميرة

- 90 غ من السكر
- 120 غ من الزبدة
- 180 غ من الدقيق

### طريقة التحضير

في إناء نضع السكر مع الزبدة و نخلط بأطراف الأصابع جيدا حتى نحصل على خليط متجانس .



في إناء آخر نخلط الدقيق مع ماييزينا و نضيف خليط الزبدة و السكر ثم قشرة الحامض و ملعقة صغيرة من الخميرة . نخلط جيدا حتى نحصل على عجينة متجانسة .



يطلق العجين بالمدلك و يقطع بطابع الحلوى . تصف القطع فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزبدة و مرشوشة بالدقيق ثم ندخل إلى الفرن متوسط الحرارة حتى تنضج .



يمكنك دهن نصف الحلوى بالشكلاط الأبيض و النصف الآخر بالشكلاط الأسود .

نصيحة



## براوني بالكركاغ و جبات الشكلاط

### المقادير

مدة الطهي : 15 دقيقة

- 125 غ الزبدة مربعات صغيرة
- 200 غ من الشكلاط المحكوك
- بيضتان
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

- 260 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- 100 غ من الكركاغ
- 80 غ من الشكلاط قطع صغيرة

### طريقة التحضير

نضع في إناء الدقيق المغريل، الخميرة، الكركاغ المغروم (من الأفضل أن يفرم باليد) و 80 غ من قطع الشكلاط الصغيرة ثم نخلط الكل بملعقة.



تذاب الزبدة مع 200 غ من الشكلاط المحكوك على نار هادئة. نزيل من فوق النار و نضيف البيضتان المخفوقتان و ماء الزهر ثم نخلط جيدا.



نفرغ خليط الشكلاط على خليط الدقيق الأول ثم نحرك حتى نحصل على عجينة رطبة. بعد ذلك يغطى بالبالستيك الغذائي و يوضع في الثلاجة لمدة ساعة.



تحضر كويرات صغيرة و تصفى متباعدة فيما بينها على صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت أو مقروشة بورق الزبدة. تدخل إلى الفرن المسخن (متوسط الحرارة) حتى تنتضج. عند إخراجها من الفرن تكون رخوة. يجب تركها تبرد لتأخذ شكلها العادي.





## مثلثات بالكوك و الشكلاط

### المقادير

- 450 غ من الدقيق
- كأس صغير من الزبدة المذابة
- 200 غ من السكر ستيبة
- كيس من خميرة الحلوى

### طريقة التحضير

في إناء نضع الدقيق، الزبدة المذابة، 100 غ من السكر ستيبة، الخميرة، القاني ثم نضيف أصفر البيض (يحتفظ بالأبيض) و نخلط الكل جيدا، في صفيحة الفرن المدعونة بالزبدة نفرغ العجينة و نيسطها لتأخذ شكل الصفيحة.



تحضير حمام مريم: في كاسرول نسخن قليلا من الماء و في إناء زجاجي نقطع الشكلاط إلى قطع صغيرة و نضعه فوق الكاسرول الموجودة على نار هادئة حتى يذوب الشكلاط.



نسكه بشكل متساوي فوق العجينة الموجودة في الصفيحة.

يطرب أبيض البيض جيدا بالطراب الكهربائي مع إضافة 100 غ من السكر تدريجيا حتى يصير الخليط أبيضاً كالثلج، نضيف الكوك و نحرك بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى بملعقة خشبية.



عندما يبرد الشكلاط ييسط خليط البيض فوقه. ندخل الحلوى للفرن متوسط الحرارة لتطهى .  
نقطع الى مثلثات صغيرة بمجرد إخراجها من الفرن .





# كوكيز بالكاوكاو

مدة الطهي : 20 دقيقة

المقادير

- 250 غ من الكاوكاو
- 125 غ من الزبدة اللينة
- 250 غ من السكر سنية
- 185 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق الشكلاط (الكاكو)
- 90 غ من قطع الشكلاط الصغيرة
- بيضة

طريقة التحضير



يغسل الكاوكاو و يوضع في صفيحة. يدخل إلى الفرن الساخن حتى يتحمر. بعد ذلك يفرم في مطحنة كهربائية.

نخلط الزبدة و السكر جيدا في إناء. وفي إناء آخر نضع الدقيق، الخميرة، مسحوق الشكلاط، قطع الشكلاط صغيرة، الكاوكاو المفروم، البيضة و خليط الزبدة و السكر ثم نخلط جيدا حتى نحصل على عجينة لينة.

بملعقة صغيرة نضع قليلا من العجين في صفيحة فرن مفروشة بورق الزبدة ثم نضغط على كل قطعة عجين بالشوكة. ندخل الفرن المسخن (درجة حرارة متوسطة) حتى تتضج.





## ديامونتتين

### المقادير

مدة الطهي : 20 دقيقة

- 100 غ من السكر سنيده
- كيس من الفاني
- 5 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب
- 250 غ من الدقيق
- ملعقة كبيرة من مسحوق الشكلاط (الكاكاو)
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- 100 غ من الزبدة اللينة
- للتزيين :
- السكر سنيده

### طريقة التحضير

في إناء نضع السكر، الفاني، ماء الزهر ثم نضيف ثلاث ملاعق من الحليب و نمزج جميع العناصر جيدا .



في إناء آخر نمزج الدقيق مع مسحوق الشكلاط (الكاكاو) و الخميرة، نجوف وسطه و نسكب فيه السائل الأول و قطع الزبدة ثم نعجن بإطراف الأصابع حتى يصبح الخليط متجانسا .



يحضر العجين على شكل قضبان طويلة، نرشها بسكر سنيده ثم تلف بورق الألمنيوم و توضع في المجمد.



### تذكير

عند إخراج الحلوى من الفرن تكون لينة، فتصبح صلبة عندما تبرد.



نقطع القضبان المجمدة قطعاً دائرية و رقيقة، تصفف في صفيحة مغروشة بورق الزبدة و تدخل الفرن المسخن مسبقاً حتى تنضج.



## المقادير

- 230 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- 80 غ من الزبدة اللينة
- 100 غ من السكر سنيده
- 100 غ من التمر المطحون
- بيضة
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب

للتزيين :

- حبات من الكركاع

مدة الطهي : 20 دقيقة



## طريقة التحضير

في إناء نخلط الدقيق المغربل، القرفة، الزبدة، السكر و التمر حتى نحصل على عجينة مرملية .  
نطرب البيضة مع الحليب بالخراب اليدوي و نقرغه على العجين المرمل ثم يدلك جيدا .



تحضر كويرات صغيرة من العجين و توضع متباعدة فيما بينها على صفيحة مفروشة بورق الزبدة (أو مدهونة) .  
للتزيين نضع نصف حبة كركاع على كل حلوى و نضغط عليها حتى تلتصق .  
تدخل إلى الفرن المسخن مسبقا (حرارة متوسطة) حتى تنضج .



## فقاص بالفواكه المعسلة

### المقادير

مدة الطهي : 30 دقيقة

- 125 غ من الزبدة
- 6 بيضات
- 125 غ من السكر
- علبة صغيرة من الفواكه المعسلة
- 900 غ من الدقيق
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- أصفر بيضة

### طريقة التحضير



في إناء نضع الزبدة، البيض، السكر و الفواكه المعسلة ونخلط جيدا.



نضيف على الخليط، الدقيق و الخميرة ثم نخلط مرة أخرى حتى نحصل على عجينة رطبة و لين.



يحضر العجين على شكل قضبان طويلة تدهن بأصفر بيضة و تصفف في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت ثم تدخل الفرن متوسط الحرارة حتى يتحمر وجه القضبان فقط.

نتركها تبرد، تقطع بسكين حاد و تصفف مرة أخرى في الصفيحة ثم تدخل من جديد إلى الفرن لتتحمر من الجهتين.





## المقادير

مدة الطهي : 30 دقيقة

### السيرو :

- كأس صغير و نصف من السكر سنيدة
- كيس من الفاني
- كأسان صغيران من الماء
- عصير نصف حامضة

### للتزيين :

- حبات اللوز

- كأسان صغيران من السميدة الغليظة
- كأس صغير من السكر سنيدة
- كأس صغير من الكوك
- كأس صغير مخلط بالزبيب ثم الكركاع و اللوز المفرومين
- كأس صغير من الحليب
- 1 ياغورت
- كأس صغير و نصف من الزبدة

## طريقة التحضير



نضع في إناء السميدة، السكر، الكوك، اللوز، الزبيب و الكركاع و نخلط جيدا.



نضيف على الخليط الحليب والياغورت، نمزج الكل ثم نسكب الزبدة المذابة مع التحريك جيدا.

3

نفرغ الخليط في صفيحة فرن مدهونة بالزبدة و نتركه لمدة ساعة، بعد ذلك يقطع بسكين و تزين كل قطعة بحبة من اللوز المسلوق و المعلى تدخل الحلوى إلى فرن (متوسط الحرارة) حتى تنضج.

4

تحضير السيرو : في كاسرول نضع السكر مع الفاني، الماء و عصير الحامض، نتركه يغلى 3 دقائق على نار هادئة.

و مباشرة بعد إخراج الحلوى من الفرن تسقى بالسيرو . (تقدم باردة)



# سابلي بالمربي

## المقادير

مدة الطهي : 15 دقيقة

- 230 غ من الزبدة
- 180 غ من السكر سنبدة
- 350 غ من الدقيق
- 100 غ من مايزيئا
- 5 قطرات من سائل الفاني
- ملعقة صغيرة من الخميرة
- 8 ملاعق من مربى الحلوى ( سائل )
- 200 غ من اللوز (مسحوق، مسلوق و مفروم)

## طريقة التحضير

في إناء، نضع الزبدة اللينة و السكر ثم نخلط جيدا حتى نحصل على كريمة لينة.



نضيف على هذا الخليط الدقيق، مايزيئا، ملعقة صغيرة من سائل الفاني و الخميرة و نخلط جيدا.



ندلك العجين رقيقا فوق ورق الزبدة ونضعه على صفيحة الفرن. يدهن العجين بالمربى و نرشه باللوز المسلووق و المفرووم.



نقطع الحلوى بسكين حاد، ندخلها الفرن المسخن (درجة حرارة متوسطة) حتى تتحمر و نورا بعد إخراجها، يجب إعادة تقطيعها مرة أخرى قبل أن تبرد.



Banquet.COM  
alaia pink



## المقادير

- 250 غ من بسكويت الشكلاط
- 150 غ من الكوك
- 200 غ من الكركاغ
- 3 ملاعق من مسحوق الشكلاط (الكاكاو)
- 100 غ من الشكلاط المفروم
- 80 غ من الزبدة اللينة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- بيضة مخفوقة قليلا
- للتزيين :**
- 100 غ من الشكلاط
- 40 غ من الزبدة
- حبات من الكركاغ (الجوز الهندي)

## طريقة التحضير

يطحن البسكويت بالمطحنة الكهربائية و يخلط جيدا مع الكوك، الكركاغ المفروم (من الأحسن أن يقوم باليد) و مسحوق الشكلاط (الكاكاو).

على نار هادئة تذوب 100 غ من الشكلاط المفروم مع 80 غ من الزبدة و ماء الزهر. بعد تلك نزيل الخليط من فوق النار و نضيف إليه بيضة مخفوقة و نحرك.

نضيف خليط الشكلاط و الزبدة على خليط البسكويت و الكوك ثم نخلط جيدا. في صفيحة مفروشة بورق الألمنيوم نفرغ الخليط، نيسطه جيدا و ندخله إلى الثلاجة لمدة 30 دقيقة.



تذوب 100 غ من الشكلاط و 40 غ من الزبدة في حمام مريم (انظر ص 26). نخرج الحلوى من الثلاجة و نفرغ عليها خليط الشكلاط و الزبدة. تزين بالكركاغ ثم نرجعها إلى الثلاجة لمدة ساعة على الأقل. تقطع بسكين حاد على شكل مربعات.



## حلوى بالحليب المركز

### المقادير

- 50 غ من البسكويت بالكوك
- 80 غ من الزبيب
- 80 غ من الكركاع (الجوز الهندي)
- علبة من الحليب المركز والمحلى
- 80 غ من اللوز (منقّى ومطحون)
- 350 غ من الشكلاط
- ملعقة صغيرة من الزبدة

### طريقة التحضير

يطحن البسكويت جيدا بالمطحنة الكهربائية، يقطع الزبيب قطعاً صغيرة و يفرم الكركاع باليد.



نخلط البسكويت المطحون مع الزبيب، الكركاع و الحليب المركز ثم نحضر كويرات صغيرة من الخليط. (في حالة إذا صعب تكوير الحلوى يستحسن إضافة قليل من الحليب المركز).



ندوب الشكلاط والزبدة في حمام مريم (أنظر ص 26).

نضع كويرات الحلوى في الشكلاط الذائب ثم في اللوز المطحون. قبل التقديم نضع الحلوى في سلات الورق.





## گرگاعة بالجنجلان

### المقادير

مدة الطهي : 15 دقيقة

3 بيضات

- نصف كأس صغير من الزيت
- كأس صغير من السكر سنيدة
- نصف كيس من خميرة الحلوى
- 500 غ من الجنجلان
- علبة من الحليب المركز والمحلّى

### طريقة التحضير

في إناء نضع البيض، الزيت، السكر ثم الخميرة و نحرك جيدا حتى تتجانس جميع العناصر.



يغسل الجنجلان، يحمّر (إما في مقلاة على نار هادئة أو في فرن متوسط الحرارة) و ينقى ثم يطحن في مطحنة كهربائية.



نضيف تدريجيا خليط البيض على الجنجلان المطحون ونخلط.



يملأ جيب الحلواني بهذا الخليط، نضغط قليلا لنحصل على شكل ورة صغيرة. تصف على صفيحة و ندخل إلى الفرن الساخن درجة حرارته متوسطة حتى تطهى.



بعد الطهي، نتركها تبرد و نلصق كل قطعتين بالكaramil أو بالمربي، (انظر طريقة تحضير الكaramil في ص 14)





## حلوى الكاوكاو

### المقادير

مدة الطهي : 20 دقيقة

السيرو :

- 100 غ من السكر
- كأس صغير من الماء
- 4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

- 200 غ من الدقيق
- كيس من الفاني
- قبصة من الملح
- 40 غ من السكر سنيدة
- بيضتان
- 100 غ من الزبدة
- 400 غ من الكاوكاو
- 300 غ من السكر صقيل

### طريقة التحضير



1 في إناء نضع الدقيق، الفاني، الملح، 40 غ من السكر، أصفر البيضتان (يحتفظ بالأبيض) و الزبدة ثم نخلط جيدا حتى الحصول على عجينة لينة. يذلك العجين فوق ورق الزبدة على شكل مستطيل.

تحضير السيرو : على نار هادئة نذوب 100 غ من السكر مع كأس صغير من الماء وأربع ملاعق من ماء الزهر حتى الغليان . يرفع من فوق النار و يفرغ على الكاوكاو المحمر و المطحون جيدا . نحرك الخليط و نتركه حتى يبرد .



3 نوضع أولا ورقة العجين المستطيلة على صفيحة ويبسط عجين الكاوكاو على مائدة ثم نوضع فوق العجين .



4 نطرب أبيض البيض مع السكر الصقيل حتى نحصل على كريمة بيضاء و كثيفة. تفرغ فوق طبقة الكاوكاو .

5 نقطع العجين قطعاً مستطيلة، نضعها في صفيحة الفرن المدهونة أو المفروشة بورق الزبدة. ندخلها الفرن بدرجة حرارة متوسطة، حتى تطفى . (تدهن جوانب الحلوى بأبيض البيض قبل طهيها) .



# سليلات الشكلاط

## المقادير

- 250 غ من الشكلاط الأسود
- 250 غ من الشكلاط الأبيض
- 200 غ من عجين اللوز
- علبة صغيرة من الفواكه الحمراء المعسلة
- 100 غ من حلوة الميرانغ مفرومة
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق الشكلاط (الكاكاو)

## طريقة التحضير

نذوب الشكلاط الأسود في حمام مريم (انظر ص 26) ثم نكرر نفس العملية بالنسبة للشكلاط الأبيض. نأخذ الشكلاط الذائب بملعقة صغيرة لنشكل داخل قالب الحلوى الورقي و يترك حتى يبرد ثم نزيل الورق لنحصل على سليلات الشكلاط.

نحضر كويرات من عجين اللوز، نجوفها و نضع وسط كل واحدة حبة من الفاكهة الحمراء المعسلة مع قليل من الميرانغ المفروم و نلفها بعجين اللوز.

نغند الكويرات في مسحوق الشكلاط و نضعها في السليلات التي حضرناها سابقا.



## نصيحة

- ❖ يستحسن تحضير الكويرات عند تقديم الحلوى.
- ❖ يمكنك شراء عجين اللوز جاهزا من السوق.





## حلوى بالشكلاط

مدة الطهي : 15 دقيقة

للتزيين :

- 60 غ من الزبدة
- 50 غ من السكر الصقيل
- 100 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من الخميرة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق الشكلاط (الكاكاو)
- 250 غ من الشكلاط الأسود
- 150 غ من الشكلاط الأبيض

### طريقة التحضير

نمزج 60 غ من الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة بيضاء. نضيف الدقيق، الخميرة، مسحوق الشكلاط المغرول و الحليب ثم نخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجينة لين.

ندلك العجين فوق ورق الزبدة حتى يصير سمكه رقيقا جدا، نغطيه بورق الزبدة ثم نضعه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

بعد إخراجها من الثلاجة يقطع دوائر ثم ترش بقليل من اللوز المفروم وتصفى في صفيحة مفروشة بورق الزبدة. ندخلها الفرن متوسط الحرارة حتى تطهى.

تزين، حسب الذوق، إما بتلصيق كل قطعتين من الحلوى بالشكلاط الأبيض الذائب أو نغمس كل حلوى في الشكلاط المذاب في حمام مريم.





# فقاص بالكركاغ

## المقادير

مدة الطهي: 20 دقيقة

- 150 غ من السكر سنيدة
- 6 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 300 غ من الكركاغ
- للتزيين:
- أصفر بيضة

- 300 غ من الدقيق
- 150 غ من الزبدة
- كيس من القاني
- نصف كيس من خميرة الحلوى
- 6 ملاعق كبيرة من الزيت

## طريقة التحضير

نضع في إناء الدقيق، الزبدة، القاني، الخميرة، الزيت، السكر و ماء الزهر . نخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجين متجانس .



نقطع الكركاغ قطعاً صغيرة باليد ونضيفها على العجين ثم نخلط جيدا .



نحول العجين إلى شكل قضبان طويلة، نلفها إما بورق الألمنيوم أو البلاستيك الغذائي ثم ندخلها المجمد congélateur حتى تبرد ليمنهل نقتطعها .



نخرج قضبان الحلوى الواحد بعد الآخر نقتطعها على شكل متساوي حتى ننهي الكمية و نضعها في صفيحة مدهونة بالزبدة .  
يدهن وجه الحلوى بأصفر البيض ثم تدخل الفرن حتى تنضج .

amart.com  
alaia pink



# حلوى برقائى اللوز

(Les Tuiles)

مدة الطهي : 10 دقائق

المقادير

- 150 غ من رقائى اللوز
- 190 غ من السكر سنيذة
- 45 غ من الدقيق
- 4 أبيض البيض
- 50 غ من الزبدة الذائبة
- ملعقتان كبيرتان من الحليب

طريقة التحضير



نضع في إناء رقائى اللوز، السكر و الدقيق ثم نخلط جيدا. بعد ذلك نضيف أبيض البيض و نخلط.



نضع مقدار ملعقة صغيرة من الخليط في صفيحة مفروشة بورق الزبدة و تبسط الحلوى بشوكة مبللة بالحليب . نستمر في العمله لإتمام كل الخليط . ندخل الصفيحة للفرن الساخن بدرجة حرارة متوسطة حتى تتحمر الحلوى قليلا.



بمجرد إخراجها من الفرن، نضع الحلوى في القالب الخاص قبل أن تبرد لكي تأخذ شكلها النهائي.

إفادة : إذا لم تتوفر على القالب الخاص، يمكن وضع الحلوى على ذلك أو على





## حلوى برقائق الذرة

### المقادير

مدة الطهي : 25 دقيقة

- 125 غ من الزبدة اللينة
- 150 غ من السكر سنيده
- بيضتان
- كيس من الفاني
- 320 غ من الكوك
- 400 غ من رقائق الذرة (cornflakes)
- 400 غ من الدقيق
- نصف كيس من خميرة الحلوى
- ملعقتان كبيرتان من الزبيب

### طريقة التحضير

نخلط بطراپ كهربائي (ار يدوي) الزبدة و السكر حتى نحصل على شكل كريمة ثم نضيف تدريجيا البيضتان المخفوقتان و الفاني مع الإستمرار في التطريب.

نضيف الكوك، الزبيب، الخميرة و الدقيق تدريجيا إلى الخليط الأول و نحرك بملعقة خشبية حتى نحصل على عجينة لينة.

في صفيحة (مدهونة بالزيت و بقليل من الدقيق أو مفروشة بورق الزبدة) نضع كويرات العجين موشوشه برقائق الذرة ثم ندخلها الفرن المسخن مسبقا (حرارة متوسطة)، حتى تتحمر.



يمكنك تعويض رقائق الذرة برقائق اللوز.

اقترح



## مورانگ بالقهوة

### المقادير

مدة الطهي : 40 دقيقة

- 2 أبيض البيض
- 160 غ من السكر المطحون
- ملعقة كبيرة من السكر الصقيل
- ملعقة صغيرة من القهوة سريعة الذوبان
- 40 غ من الكركاع
- للتزيين : 40 غ من السكر الأشقر



### طريقة التحضير

نطرب أبيض البيض بالطراب الكهربائي، حتى يصبح كالثلج، نضيف السكر تدريجيا مع الإستمرار في التطريب.

في إناء آخر صغير، نمزج السكر الصقيل مع القهوة سريعة الذوبان ثم نضيفه إلى الخليط دون التوقف عن التطريب.

يغم الكركاع جيدا بالمطحنة الكهربائية ثم نضيفه تدريجيا إلى الخليط حتى يصبح لون هذا الأخير بنيا شبيها ما.

نأخذ مقدار ملعقة صغيرة من الخليط ونفرغه في الأوراق الخاصة بالحلوى دون ملئها ثم نزين بقليل من السكر الأشقر.



ندخلها الفرن المسخن مسبقا (حرارة متوسطة) لمدة 15 دقيقة، بعد ذلك نرفع من حرارة الفرن و نتركها تطهى لمدة 25 دقيقة أخرى. عندما تنضج نطفئ الفرن و نتركه مفتوحا حتى تبرد الحلوى داخله.



## سابلي بالشكلاط

### المقادير

مدة الطهي : 15 دقيقة

- 250 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- 80 غ من السكر الصقيل
- نصف كيس من الفاني
- قبضة ملح
- 175 غ من الزبدة
- بيضتان
- ملعقة كبيرة من مسحوق الشكلاط
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 50 غ من اللوز (مسلوقة ومفرومة)

### طريقة التحضير

في إناء نخلط الدقيق و الخميرة ، نضيف ثلاث ملاعق كبيرة من السكر، الفاني، قبضة ملح، الزبدة و بيضة حتى نحصل على عجينة لين . نحتفظ بثلاث العجين .



في إناء آخر نضع مسحوق الشكلاط (الكاكاو) مع السكر المتبقي، ماء الزهر، اللوز المفروم و ثلثي العجين الباقية ثم نخلط جيدا حتى نحصل على عجينة يلون الشكلاط .



يدلك جيدا ثلث العجين المحتفظ به و يدهن بأبيض البيض . تحول عجين الشكلاط إلى قضبان طويلة .



تلف قضبان الشكلاط بالعجين المورق و نقطع فائض العجين . نلفهم مرة أخرى بورق الألمنيوم و ندخلهم إلى العجمد لمدة 4 ساعات .



بعد إخراجهم من المجمد، نزيل ورق الألمنيوم و نقطعهم على شكل مربعات متساوية . تصفف في صفيحة و تدخل الفرن الساخن بحلولة متوسطة حتى تنضج





## حلوى بالمربي

### المقادير

- 170 غ من الزبدة
- 65 غ من السكر سنيطة
- نصف كيس فاني
- 7 بيضات
- نصف كيس خميرة
- 250 غ من الدقيق
- 150 غ من اللوز المسلووق والمفرووم

### للتزيين:

- نصف علبة صغيرة من مربى التوت
- نصف كأس صغير من الماء

مدة الطهي: 25 دقيقة

### طريقة التحضير

في إناء نضع الزبدة، السكر، الفاني وأصفر البيض (يحتفظ بالأبيض)، نخلط جيدا حتى يذوب السكر.

تضاف الخميرة والدقيق على خليط الزبدة والبيض و نخلط جيدا حتى نحصل على عجين لين، نحضر كويرات صغيرة من العجين.



تغمس في أبيض البيض، ترش في اللوز المفرووم وتجوف من الوسط، تصفف في صفيحة وتدخل إلى الفرن الساخن و بعد خمس دقائق يفتح الفرن و تجوف مرة أخرى ثم نعيدها للفرن حتى تتحمر، يزين جوفها بمربى التوت.

إفادة: يغلي المربي مع نصف كأس صغير من الماء (لمدة 15 دقيقة)، وللتأكد من أن الخليط جاهز، يمكنك أخذ قليل بملعقة صغيرة ووضعها في الثلاجة. بعد ثلاث دقائق ضعي أصبعك بالمربي، إذا لم يلتصق، فهو جاهز للتزيين.



## الفهرس

32	* حلوى بالتمر .....	2	* حلوى القصيبات .....
34	* فقاص بالفواكه المعسلّة .....	4	* حلوى بالحامض .....
36	* البسبوسة .....	6	* هلايبات بالشكلاط .....
38	* سابلي بالمرينى .....	8	* حلوى بالبرقوق .....
40	* حلوى بالكركع .....	10	* معجون البرتقال .....
42	* حلوى بالحليب المركز .....	12	* حلوى البرتقال .....
44	* كركاعة بالجندلان .....	14	* سابلي بالكراويل .....
46	* حلوى بالكاوكاو .....	16	* موراك باللوز .....
48	* سليات الشكلاط .....	18	* حلوى بالطيز المحمص .....
50	* حلوى بالشكلاط .....	20	* حلوى باللوز .....
52	* فقاص بالكركع .....	22	* القليبات .....
54	* حلوى برقائق اللوز (Les Tuiles) ...		* براونى بالكركع .....
56	* حلوى برقائق الذرة (Cornflakes) ...	24	* وحيات الشكلاط .....
58	* موراك بالقهوة .....	26	* مثلثات الكوك و الشكلاط .....
60	* سابلي بالشكلاط .....	28	* كوكيز بالكاوكاو .....
63	* حلوى بالمرينى .....	30	* ديامونتين .....