



فلورونتان (Florentin)

- 75 غ من الزبدة
- 75 غ من مسحوق سكر سميكة
- 50 غ من العنب الجاف (الزبيب)
- 50 غ من الفواكه المعسلة
- 100 غ من رقائق اللوز
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية
- 175 غ من قطع الشكلاطة السوداء



طريقة التحضير:

في كاسرول فوق نار هادئة، نذيب الزبدة و السكر حتى الغليان.



نزيل الكاسرول من فوق النار. نضيف العنب الجاف، الفواكه المعسلة، رقائق اللوز و القشدة الطرية ثم نحرك.



نفرغ الخليط فوق صفيحة فرن مقروشة بورق الزبدة، ندخلها الفرن المسخن بحرارة 180°C من 10 إلى 15 دقيقة.



مباشرة بعد إخراج الملوئ من الفرن نقطعها إلى دوائر بواسطة طابع الملوئ و نصفها في طيق.



نغمس أسفل الملوئ في الشكلاطة المذابة (انظر طريقة الشكلاطة في حمام مريم بالصفحة 30).



بشوكه الأكل نزين الملوئ بخطوط مائلة قليل أن تبرد الشكلاطة.

فينونسيي (Financier)

- 100 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من المايلا
- 250 غ من مسحوق السكر سميكة
- 140 غ من اللوز المطحون
- 8 غ من أميض البيض (250 غ)
- قيسه من الملح
- 250 غ من الزبدة المذابة
- ملعقتان كبيرتان من شعيرة الشكلاطة
- **ملعقة الشكلاطة 1**
- 150 غ من الشكلاطة
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو



طريقة التحضير:

في إناء نمزج الدقيق، القاتيل، مسحوق السكر و اللوز.



نخفق، بالطراب الكهربائي، أميض البيض مع الملح إلى أن يصبح كالزبد، نضيف تدريجيا الخليط الأول و نحرك بمهل مع القيام بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى.



نضيف الزبدة المذابة و شعيرة الشكلاطة إلى الخليط و نحرك قليلا.



ندخن قوالب الملوئ بالزبدة و نرشها بقليل من الدقيق ثم نملأها بالمعجن و ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180°C لمدة 25 دقيقة تقريبا.



لنزين الملوئ، نذيب الشكلاطة في حمام مريم (انظر الصفحة 30). نضيف إليها القشدة الطرية و بودرة الكاكاو. نحرك لمدة 4 دقائق تقريبا حتى تتجانس هذه العناصر.



نزيل الملوئ من القوالب، نقلبها و نملأ وسطها بمصلصة الشكلاطة ثم نقدمها باردة.

حلو الكوك بالشكلاطة

- 100 غ من السكر الصغير

- 250 غ من الكوك

- 3 من صفار البيض

التزيين :

- شكلاطة سوداء مذابة (ص 39)

- شكلاطة بيضاء مذابة (ص 39)

- فستقة برتقالية محكوكة

- كاس صغير من عصير البرتقال

- 2 أكياس من القانيل

طريقة التحضير :



في إناء نخلط كلا من الكوك، أصفر البيض، فستقة البرتقال المحكوك، القانيل و مسحوق السكر الصغير.



نسكب عصير البرتقال و تلك العجين بأطراف الأصابع حتى نحصل على عجين لين، مدة ذلك قد تستغرق بعض الوقت.

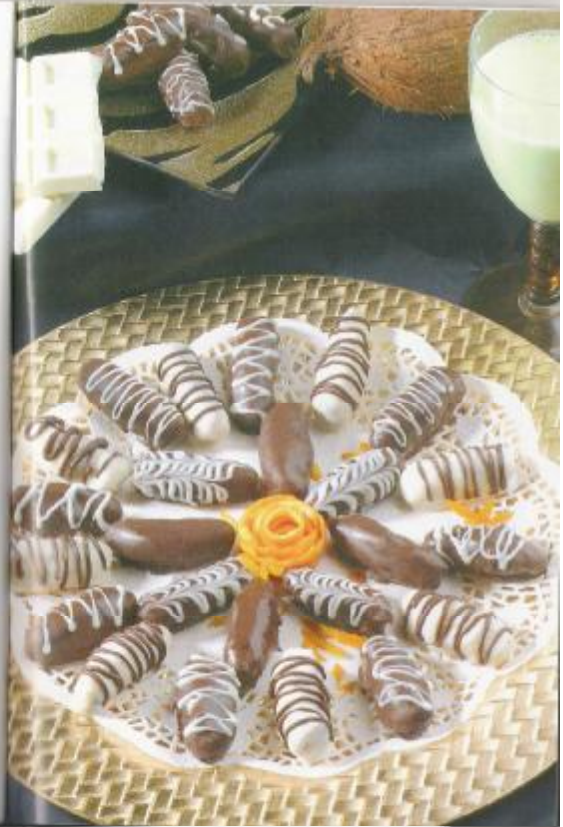


نحضر قضباناً صغيرة بخايط الكوك، نصلفها في صفيحة فرن مفروشة بورق السولفريري، ندخلها الفرن لمدة 15 دقيقة تقريباً.



نترك الحلو يبرد، نغمسها في الشكلاطة المذابة إما البيضاء أو السوداء، و للتزيين نضع الشكلاطة المذابة المتبقية في كيس من البلاستيك و نثقبه ثقباً صغيراً لنرسم به خطوطاً رقيقة و ذلك بمخالطة لوني الشكلاطة.

9



بسكويت بالشكلاطة

- 300 غ من الشكلاطة السوداء

الكلاصاج :

- 240 غ من السكر الصغير

- ملعقة صغيرة من بودرة الكاكاو

- ملعقة صغيرة من الزبدة المذابة

- ملعقة كبيرة من عصير الحامض

- ملعقة صغيرة من الماء

التزيين :

- 3 ملاعق كبيرة من اللوز المهرمش

العجين :

- 150 غ من الزبدة اللينة

- 400 غ من الدقيق

- كيس من القانيل

- 100 غ من الشكلاطة المحكوكة

- 50 غ من مسحوق السكر (مصفية)

- بيضة

- كيس من الملح

- ملعقة صغيرة من فستقة البرتقال المحكوك

طريقة التحضير :



في إناء نخلط الزبدة اللينة مع الدقيق، القانيل، الشكلاطة المحكوك، السكر، البيضة، الملح و فستقة البرتقال، نضع العجين في كيس بلاستيكي و نحفظ به في الثلاجة لمدة ساعة.



نورق العجين باليد فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نقتطعه بطابع الحلو، نصلفها في صفيحة مدفونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق ثم ندخلها الفرن المسخن حرارته 200°C لمدة 20 دقيقة.

لتحضير الكلاصاج، نخلط السكر الصغير مع بودرة الكاكاو، الزبدة المذابة، عصير الحامض و الماء.



نذيب الشكلاطة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39)، نرفعها فوق ورق السولفريري و نبسطها، بسطك 2 ملم.



نقطعها بنفس طابع الحلو الذي قطعنا به العجين، ندهن كل قطعة حلو بالكلاصاج و نضع فوقها قطعة من الشكلاطة.

للتزيين ندهن هذه الأخيرة بقليل من الشكلاطة المذابة لينصق بها اللوز المهرمش.

11



صابلي بالتين الجاف و الشكلاطة



عجين الصابلي :

- 250 غ من الدقيق
- قبصة ملح
- 100 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
- 175 غ من الزبدة المذابة
- فستقة برتقالية محكوكه
- بيضة
- أصفر برتقالي
- حشوة التين الجاف (الطريجة) :
- 125 غ من التين الجاف
- 70 غ من قطع الشكلاطة
- 2 أكياس من الفانيلا
- 150 غ من اللوز المسلووق المشمر والمصر
- 280 غ من السكر المصفى
- قبصة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من بودرة الزنجبيل
- 140 غ من بودرة الكاكاو
- 3 من البيض البصر
- لثقتين :
- 30 غ من اللوز مسلووق و مقطع بالطول

طريقة التحضير :

لتحضير عجين الصابلي، نخلط في إناء كلا من الدقيق، الملح، السكر، الزبدة، فستقة البرتقال المحكوكه، بيضة و أصفر برتقالي (يتملصق بالأيض لاستعماله مع حشوة التين الجاف)، ذلك جيدا حتى نحصل على عجين لين.

نورق العجين باليدك فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، تقطعه بقطع الطويل و تضعه في صفيحة فرن مسطحة بقليل من الزيت ثم نحفظ به جانبا.

حشوة التين الجاف : نلصق، في اللوحة الكيريتية، قطع التين الجاف، قطع الشكلاطة، الفانيلا، اللوز، السكر المصفى، الملح، بودرة الزنجبيل و بودرة الكاكاو. نضيف أبيض البيض و نلصق مرة ثانية لمدة دقيقة، نرفع الخليط في كاسيرول و نضعه فوق نار هادئة حتى تنوب الشكلاطة و نحصل على خليط كثيف، نتركه يبرد قليلا.

نضع حشوة التين الجاف في جيب الطاواني ثم نضغط قليلا فوق كل قطعة حلوى. نزيئها بقطع اللوز، نلصق الطاواني الفرن الساخن حرارته 160°C من 15 إلى 20 دقيقة، نقدم باردة.



13

حلوى بالمربي و الشكلاطة



طريقة التحضير :

في إناء، نخفق البيض مع السكر بالطراب الكيريتية إلى أن يصير كريهة رخوة. نضيف الزبدة، الدقيق و الخميرة، نخلط الكل جيدا و ذلك حتى نحصل على عجين لين.

تأخذ ملعقتين كبيرتين من العجين، نضيفها إلى بودرة الكاكاو و نخلط جيدا حتى نحصل على لون بني.

ندهن قوالب الطاواني بالزبدة و نرشها بقليل من الدقيق، نقرع مقدار نصف ملعقة صغيرة من العجين البني ثم مقدار ملعقة كبيرة من العجين الأبيض. ندخل الطاواني إلى الفرن الساخن بدرجة حرارة 180°C لمدة 25 دقيقة تقريبا.

لتحضير جولي المربي : نغلي فوق نار هادئة مربي المارولة مع الماء لمدة 15 دقيقة حتى يمسير المربي سميكا. للتأكد من أن الجولي جاهز، ندخل إلى الثلجة مقدار ملعقة صغيرة من الجولي حتى يبرد قليلا، نغمسه بالأصبع إذا لم يلتصق فهو جاهز.

لنذيب الشكلاطة مع الزيت في حمام مريم (أنظر الصفحة 20). نزيل الطاواني من صفيحة الفرن، ندهنها بطبقة سميكة من المربي و نغطيها بالشكلاطة المذابة، نقدم باردة.



14

العجين :

- 3 بيضات
- 100 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
- 100 غ من الزبدة المذابة
- 100 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الخلوي
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو
- جولي المربي :
- 5 صلاحيات كبيرة من مربي المارولة
- نصف كاس صغير من الماء
- 250 غ من قطع الشكلاطة السوداء
- ملعقة كبيرة من الزيت

14

شكلاطة باللوز

- 500 غ من اللوز
- 250 غ من مسحوق السكر سنبدة
- ملعقة كبيرة من عصير البرتقال أو الحامض
- 500 غ من الشكلاطة
- 2 ملاعق كبيرة من الزيت

طريقة التحضير:



تسلق اللوز، تزيل له القشرة و تطحنه مع السكر و عصير البرتقال لتحصّل على عجينة لينة.



تصير قضباناً مربعة بعجين اللوز، تيسطها و تقطعها بالنكين على شكل مربعات.



تغمس مربعات عجين اللوز بالشكلاطة الذائبة مع الزيت في حمام مريم (أنظر الصفحة 99) و تضعها فوق الشبكة لتجمد الشكلاطة.



تضغط على كل حلوى، يظهر شوكة الأكل، للزينة، تقدم باردة مع مشروب ساخن أو بارد.



17

حلوى بالمشمش الجاف

- 200 غ من المشمش الجاف
- قليل من ماء الزهر
- قليل من القرفة
- 100 غ من الجوز (الكراكان)
- 3 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال
- 300 غ من الشكلاطة السوداء
- 100 غ من أنصاف فاكهة الجوز
- 200 غ من اللوز
- 120 غ من مسحوق السكر
- ملعقة صغيرة من الزبدة

طريقة التحضير:



نمسح حبات المشمش بمنديل مبلل بماء الزهر، نقطع كل حبة إلى نصفين بالعرض، نحمر الجوز قليلاً في الفرن أو في مقلاة مغطاة و نقرمه باليد.

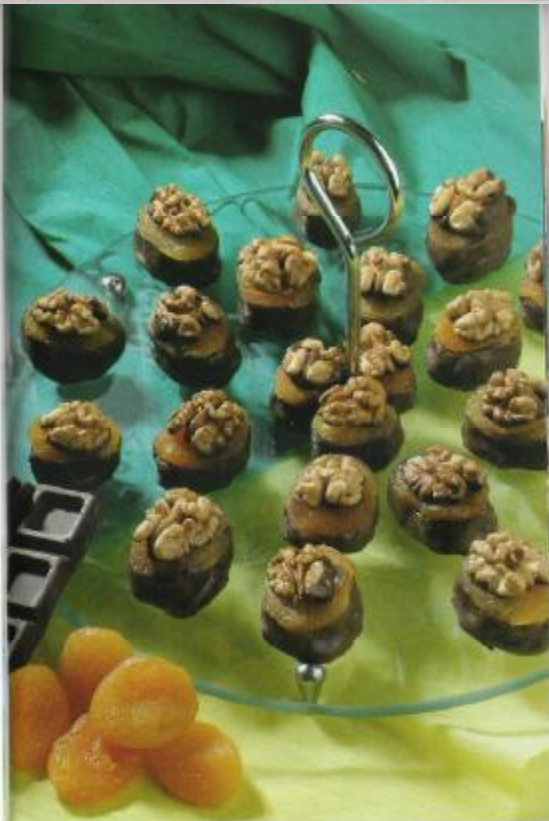


لتحضير الحشوة، نطحن اللوز مع مسحوق السكر، الزبدة و القرفة، نضيف إليه الجوز المهروس، عصير و قشرة البرتقال ثم نحضر كويرات متوسطة الحجم.



نضع كويرة من الحشوة بين كل نصفين من المشمش و نضغط قليلاً من الجوانب كي تغطي للمحوى شكلاً بيضاوياً، نغمس أمقلها في الشكلاطة المذابة و نضعها فوق ورق الزبدة لتبرد.

للزينة، ندهن أسفل الجوز بقليل من الشكلاطة للتمسك فوق الحلوى.



19



كوكيز بشعيرية الشكلاطة

- 150 غ من الزبدة اللينة
- 250 غ من مسحوق السكر (مستبدل)
- 185 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من بودرة الكاكاو
- 2 من البيض المبشور
- ملعقتان كبيرتان من شعيرة الشكلاطة

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط الزبدة اللينة و السكر إلى أن نحصل على كريمة، نضيف إليها الدقيق، بودرة الكاكاو و البيض المبشور ثم شعيرة الشكلاطة. نخلط مرة أخرى حتى نحصل على عجينة رخو.



نشع مقدار ملعقة صغيرة من العجين في صفيحة مدهونة بالزيت و مرشوشة بقليل من الدقيق (أو مطروشة بورق الزبدة)، ندخل الصفيحة إلى الفرن المسخن بدرجة حرارته متوسطة، حتى تتحمر الطوى.

26



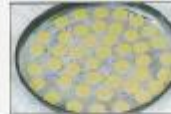
صابلي بعجين اللوز و الشكلاطة

- 150 غ من الدقيق
- 90 غ من مسحوق سكر التصفيل
- 75 غ من الزبدة
- ملعقة صغيرة من مسحوق النافع
- 350 غ من عجين اللوز (الطبخ الصفحة 17)
- 200 غ من الشكلاطة السوداء
- 75 غ من الشكلاطة البيضاء

طريقة التحضير :



عجين الصابلي : في إناء، نخلط الدقيق مع السكر، الزبدة، النافع و أصفر البضة، نذق جيدا حتى نحصل على عجينة لين، نغطيه و نضعه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نوريق العجين بالمدك و نقطعه بنماذج المطوى دائري، نشع دوائر الحلوى في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق. ندخلها الفرن المسخن (حرارة متوسطة) حتى ينضج.



نحضر قضباناً رقيقة من عجين اللوز، نلصق طرفيها لنحصل على شكل دائري، لا يتعدى قطره قطر دوائر الصابلي و نضعها فوق هذا الأخير.



نذيب الشكلاطة السوداء في حمام مريم (أنظر الصفحة 39)، نضعها في جيب المطواني و نكسب بها دوائر عجين اللوز. نضع الشكلاطة البيضاء الغاية في كس من البلاستيك نلقب زاوية ثم نضغط لرسم خطوط رقيقة فوق الحلوى قصد تزيينها.

28



نوشة باللوز و الشكلاطة

- 400 غ من اللوز
- 250 غ من السكر الصغير
- 100 غ من العسدة الطرية
- 50 غ من بودرة الكاكاو
- نصف كأس صغير من الماء

طريقة التحضير :



تغسل اللوز، تنشطه و تجمره في صفيحة فرن، نخرجه من حين لآخر لحركته ثم نعيد به إلى الفرن حتى يتحمر، ندعه يبرد.



في كاسرول فوق نار هادئة، نثيب السكر إلى أن يصبح كراميل. نضيف العسدة الطرية، بودرة الكاكاو و الماء. نحرك حتى تتجانس العناصر ثم نضيف اللوز المحمر و نخلط الكل لمدة 4 دقائق.



نفرغ مقدار ملعقة كبيرة في سيلات الورق، نحتفظ بها جانباً ليضع دقائق حتى تبرد و نقدمها.

إقتراح - يمكن تعويض اللوز بالبنديق أو الفول السوداني (الكاركار).

سيلات برقائق اللوز

- 20 غ من الدقيق
- 100 غ من بودرة اللوز
- 100 غ من السكر الصغير
- 50 غ من الزبدة اللينة
- ربع ملعقة صغيرة من خميرة الخباز
- 50 غ من رقائق اللوز
- بيضتان
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو
- لتزيين :

طريقة التحضير :



في إناء نخلط الدقيق مع بودرة اللوز، السكر الصغير، الزبدة اللينة، الخميرة، البيض و بودرة الكاكاو حتى نحصل على عجينة رخوة.



في صفيحة فرن، نضيف سيلات الورق و نفرغ فيها مقدار ملعقة صغيرة من العجين دون ملئها كلياً.



لنزين الحلو برقائق اللوز و نبلطها إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 180°C لمدة 7 دقائق و نخرجها، تقدم باردة.



برالييني بنكهة القهوة

- 250 غ من الشكلاطة السوداء
- 250 غ من القشدة الطرية
- مغشقات كبيرتان من القهوة سريعة الذوبان (الصفحة 17)
- 400 غ من الشكلاطة السوداء
- 100 غ من بودرة الكاكاو
- 250 غ من الفول السوداني (الكاكاو)
- صمغ و مطحون
- 40 غ من السكر الصفي
- 200 غ من عجينة الفوز (أنظر الصفحة 17)
- 400 غ من الشكلاطة السوداء
- 100 غ من بودرة الكاكاو
- 250 غ من الفول السوداني (الكاكاو)
- صمغ و مطحون

طريقة التحضير :



في كاسرول فوق نار هادئة، نذيب الشكلاطة مع القشدة الطرية و ننسجها بالقهوة سريعة الذوبان. نزيل الكاسرول من فوق النار، نضيف العسل، بودرة الكاكاو و الكاكاو المطحون ثم نخلط جيدا بالطراب حتى تتجانس كل العناصر. نضع الخليط في جيب الطواني و نصطف به جانبا.



فوق طاولة مريشة بالسكر الصفي نضع عجينة الفوز باليد و نقلعه بطابع الطوى إلى دوائر.

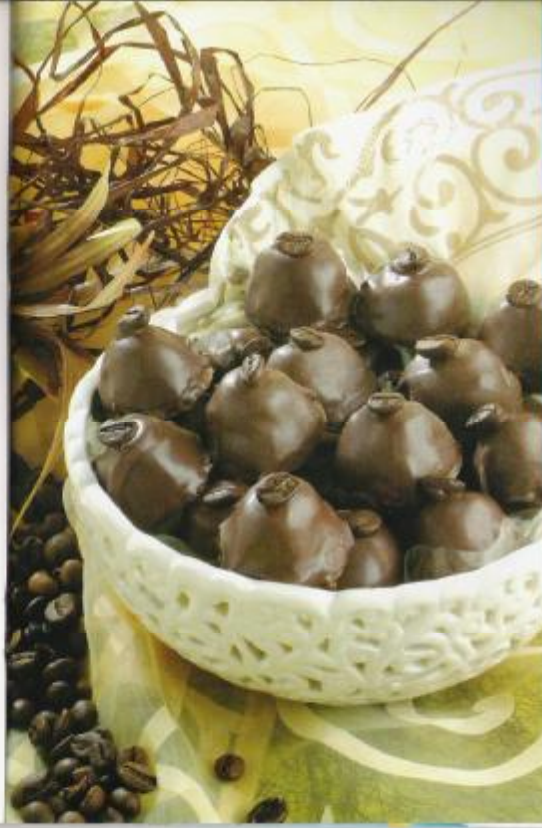


نأخذ مقدار ملعقة صغيرة من خليط الشكلاطة المنسجة بالقهوة فوق دوائر عجينة الفوز.



نكسو الطوى بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39). نزيلها بحبوب الشكلاطة، نضع باردة.

35



حلو الشكلاطة بنكهة عرق السوس

- 220 غ من الزبدة
- 130 غ من السكر الصفي
- 5 بيضات
- 250 غ من الشكلاطة منحلولة
- في حكاكة ذات ثقب غليظة
- 175 غ من المايونيز
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلو
- 150 غ من الجوز (الكركاج) المطحون
- 250 غ من السكر الصفي
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 50 غ من عود عرق السوس مكسّر
- 250 غ من قطع الشكلاطة

الغلاصاج :

التزيين :



في إناء، نخفق بالطراب الكهربائي الزبدة، السكر و أصفر البيض حتى نحصل على كريمة ليّنة. في إناء ثانٍ نخفق البيض بالبراب الكهربائي إلى أن يصبح كثيفا كالشج.



في إناء ثالث، نخلط الشكلاطة المنحلولة، المايونيز، الخميرة و الجوز المطحون.



نخلط كريمة الزبدة مع خليط المايونيز و نصفي البيض المنفوق. نحرك بملعقة و بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى حتى تتجانس جميع العناصر. نرفع الخليط في صفيحة مفروشة بورق الزبدة، نضعها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180°C و المشتغل من الأسفل فقط لمدة 35 دقيقة.



ماء عرق السوس : في كاسرول فوق نار متوسطة، نغلي لمدة 10 دقائق مقدار كاسين كبيرين من الماء مع عود عرق السوس و نصفيه.



الغلاصاج : نخلط السكر مع مقدار كاس صغير من ماء عرق السوس، الزيت و عصير الليمون.



نضع وجه الحلو كليا بالغلاصاج. نضعها بطابع الحلو الدائري أو بسكن على شكل مربعات. لتزيين، نغص نصف دوائر الحلو بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) و نضعها.

37



حلى برقائق الذرة و نكهة النعناع

- 250 غ من الشكلاطة السوداء
- 250 غ من رقائق الذرة (cornflakes)
- 100 غ من العنب الجاف (الزبيب)
- 150 غ من القز المسلوق المفشر المفلي و الهرمش
- ملعقة صغيرة من نكهة النعناع

للتزيين :

- ملعقة كبيرة من السكر المسيل

طريقة التحضير :



تحضير الشكلاطة في حمام مريم : نسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة. نشع قرعة كاسرولا آخرى أصغر حجما. نشع فيه قطع الشكلاطة و نحرك باستمرار حتى تنوب.



نقوم رقائق الذرة و العنب الجاف إلى قطع جد صغيرة. نشعهما في إناء مع اللون الهرمش و نكهة النعناع ثم نشيف الشكلاطة المذابة و نخلط الكل جيدا .



نفرغ مقدار ملعقة صغيرة من الخليط في السيلبات الورقية و نشعها في الثلاجة لتبرد. قبل التقديم نرش الحصى بالسكر المسيل المغرول و نقدمها.

39



صابلي مضفور

- 100 غ من الزبدة اللينة
- 100 غ من مسحوق السكر سنيدة
- بيضة
- 225 غ من الدقيق
- 25 غ من الكاكائو
- 100 غ من الشكلاطة البيضاء

للتزيين :

طريقة التحضير :



في إناء، نخفق الزبدة، السكر و البيض بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة رخوة. نشيف تدريجيا الدقيق و الكاكائو و نخلط جيدا. نغطي الإناء و ندخله الثلاجة لمدة 15 دقيقة.

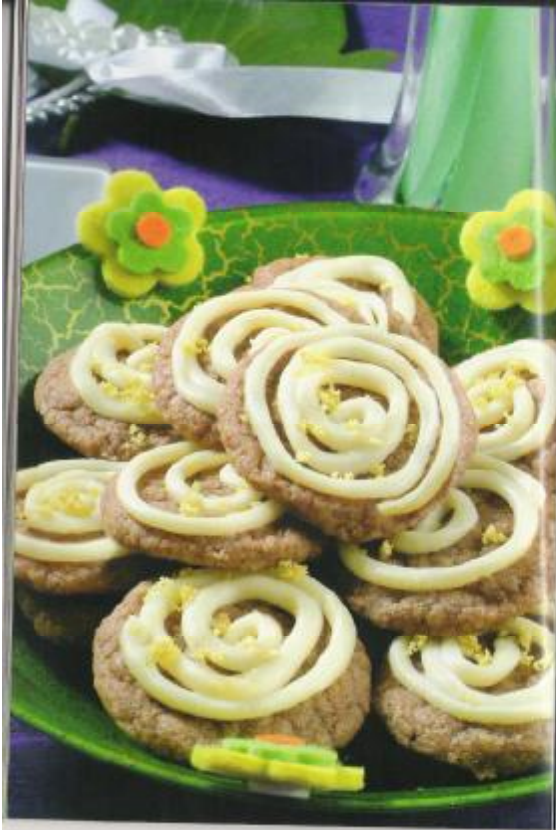


نحضر قضباناً صغيرة من العجين. نشفر كل قضيب و نلصق جانبيه بشكل دائري. نصلف الحصى في صفيحة قرن مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق. ندخلها الفرن المسخن لدرجة حرارته 190°C من 15 إلى 20 دقيقة تقريبا و نخرجها للبرد.

نذيب الشكلاطة البيضاء في حمام مريم (النشر الصفحة 39)، نشعها في كيس صغير من البلاستيك نكبه ثوبا صغيرا ثم نرسم خطوطا رقيقة لتزيين بها الحصى.

41





صابلي بالشكلاطة و الكوك

- 100 غ من الزبدة اللينة
- كيس من الفانيلا
- 90 غ من السكر المصفى
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو
- 125 غ من الدقيق
- 30 غ من الكوك
- للشيزين :**
- 100 غ من الشكلاطة البيضاء
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- فشرة الجايش المحككة

طريقة التحضير :



في إناء، نخلق، بالطراب الكهربائي، الزبدة اللينة مع الفانيلا و السكر المصفى إلى أن يصبح الخليط كالكرème.



نضيف بودرة الكاكاو، الدقيق و الكوك، نخلط جيدا إلى أن نحصل على عجينة لين.



نحضّر كويرات صغيرة من العجين، نسطفها متباعدة فيما بينها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق. نيسط الكويرات بقعر الكاس و ندخل الطوى إلى الفرن السخن حرارته 180°C من 12 إلى 15 دقيقة.



ندب الشكلاطة البيضاء مع الزبدة، نضعهما في كيس من البلاستيك به ثقب صغير، نرسم شكل حلزوني فوق الطوى قصد تزيينها ونرش بقليل من فشرة الجايش.

42



حلو بالتمر

- 500 غ من الفول السوداني (الكاكاو)
- 500 غ من التمر
- 310 غ من العقيق الأبيض
- 200 غ من مسحوق السكر (سنبهة)
- 4 أكياس من خميرة الحلو
- 250 غ من الزبدة المذابة

للشيزين :

- 250 غ من قطع الشكلاطة
- كأس صغير من الكوك المحكوك
- كأس صغير من الفول المنسحق المقلش
- الحمض و القهريش

طريقة التحضير :



نحمر الكاكاو في فرن ساخن، نقشره قليلا و نطحنه في مطحنة كهربائية.



نفسل التمر، نزيل له النواة و نطعمه إلى قطع ثم نطحنه في مطحنة كهربائية.



في إناء، نضع الدقيق مع السكر، نضيف إليها الكاكاو، التمر، الخميرة و الزبدة المذابة. نخلط الكل و ندك حتى نحصل على عجينة لين و متماسكة.

44



نفرغ العجين في صفيحة فرن مدهونة بالزيت. نيسطه باليد و ندخله الفرن قليلا إلى أن تتبخخ الحلو. نخرجها و نسطفها بالملقعة ثم ندخلها الفرن مرة ثانية لمدة 15 دقيقة.



نفرغ الشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 38) يشكل متساو فوق الحلو.



نرش نصف الطوى بالكوك المحكوك و النصف الآخر باللوز المهرمش. بعد أن تبرد الطوى نقطعها إلى أشكال حسب الذوق ثم نقدمها.

45

مثثات بالبسكويت و الشكلاطة

- 2 بيضات
- 100 غ من الزبدة اللينة
- 100 غ من بودرة الكاكاو
- 4 علب من البسكويت (من وزن 85 غ 4x)

لتقريب:

- 50 غ من الكوك



طريقة التحضير:



في إناء تخفق البيض مع الزبدة اللينة، تضيف إليهما بودرة الكاكاو و تخلط جيدا .



في كاسرول، تضع البسكويت المكسر إلى قطع صغيرة، تضيف إليه خليط البيض و الكاكاو.



تضع الكاسرول فوق نار هادئة، تحرك لمدة 10 دقائق تقريبا.



نرش ورق الزبدة بالكوك، نعب الخليط ثم نشككه باليد على شكل مثثات.



ندخل الماي إلى الثلاجة لمدة ساعة. بعد ذلك نقطعها بسكين حاد و نصفها في طبق و نقدمها.

أقراص بالشكلاطة البيضاء

- 125 غ من الزبدة اللينة
- 75 غ من السكر الصغير
- 175 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 25 غ من النشا (Maizena)
- 75 غ من قطع الشكلاطة السوداء

لتقريب:

- 200 غ من قطع الشكلاطة البيضاء

طريقة التحضير:



في إناء تخفق بالخراب الكهربائي، الزبدة و السكر حتى نحصل على كريمة بيضاء و ناعمة. تضيف تدريجيا الدقيق، الخميرة و النشا ثم ندلك جيدا.

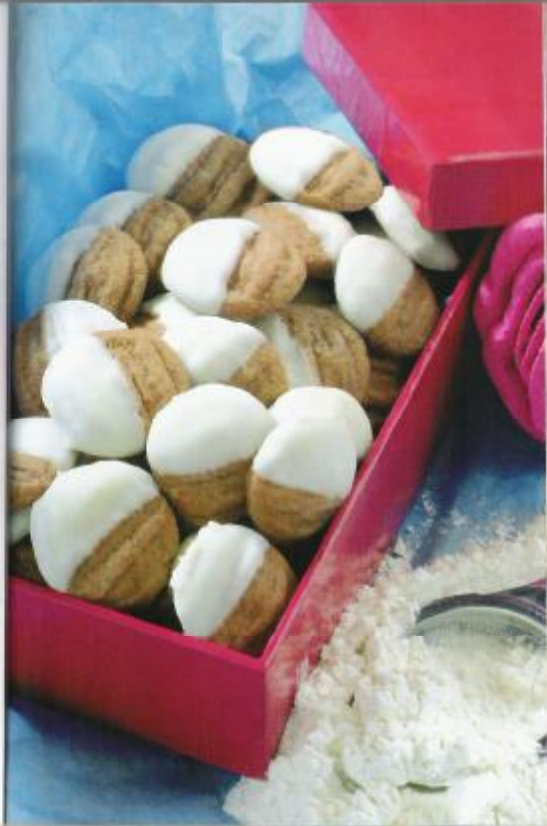


نذيب الشكلاطة السوداء في حمام مريم (الطر الصلحة 39) و نضيفها إلى العجين. تخلط جيدا حتى نحصل على عجين متجانس.



نخسر كويرات صغيرة من العجين، نسطها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق، نسطها بشوكة الأكل و ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 180° من 12 إلى 15 دقيقة.

نفسن كل نصف حلوى في الشكلاطة البيضاء اللينة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) و نضعها فوق ورق الزبدة لتبرد ثم نقدمها.



حلوى اللوز و الجوز بالشكلاطة

- 55 غ من مسحوق السكر (محببة)
- 2 أكياس من القهوة المسحقة الذوية
- كأس صغير من الماء
- 250 غ من اللوز
- 250 غ من الجوز (المكرهغ)
- للتزيين:
- الشكلاطة السوداء
- الشكلاطة البيضاء
- شعيرة الشكلاطة السوداء
- القوالب الورقية
- مسحوق السكر (محببة)
- الصواكه المسكدة
- عيدان خشبية مقصومة بمقص إلى نصفين



طريقة التحضير :

في كاسرول فوق نار متوسطة، نذيب السكر و القهوة في كأس صغير من الماء.



ننظف اللوز و الجوز بنديل ميلل قليلا، نحمز اللوز في الفرن، نفرمه في مطحنة كهربائية ثم نفرم الجوز قليلا، نخلطهما و نضيف خليط السكر و القهوة، نحضر كويرات صغيرة من الخليط نشكلها بأحدى الطرق التالية :



1 - نغمس كويرات الحلو في الشكلاطة السوداء المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 38)، نضعها فوق ورق السولفريزي و نزينها بنصف حبة جوز ثم نضغط عليها لتيسطها قليلا، تقدم باردة.



2 - نغمس كويرات الحلو في الشكلاطة البيضاء المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 38)، نضعها في القوالب الورقية و نرشها بشعيرة الشكلاطة السوداء، تقدم باردة.



3 - نقذف كويرات الحلو في مسحوق السكر متبدة، نضعها بين نصفين من فاكهة الجوز، نضغط قليلا كي يلتصقا و نضعها في القوالب الورقية الخاصة بالحلو.



4 - لنحول كويرات الحلو على شكل مربعات، نضعها في مسحوق السكر متبدة، نضع قطعة من الفواكه المسكدة فوق مربعات الحلو و نثبتها بالعيدان الخشبية، نصلفها في طبق و نقدمها باردة.

حلوى الكراميل و الشكلاطة

- علية من الحليب المركز و المحلى (400 غ)
- 1 كغ من الشكلاطة السوداء
- قوالب ورقية
- 250 غ من الجوز (المكرهغ)
- الحلو المثلون المهرمشة (Postilles colorées concassées)

طريقة التحضير :

الكراميل : في طنجرة الضغط نرفع لترا و نصف من الماء، نضع علية الحليب المركز و لنقل الطنجرة، نتركها لتطبخ لمدة 45 دقيقة، بعد أن تبرد العلية نفتحها.



نذيب الشكلاطة في حمام مريم (أنظر الصفحة 38) و نرفع مقدار ملعقة صغيرة منها في القوالب الورقية، نضع فوقها نصف ملعقة صغيرة من الكراميل و ربع حبة من الجوز ثم لعليلها بمقدار ملعقة صغيرة أخرى من الشكلاطة المذابة.



لزين الحلو بنصف حبة من الجوز أو بالحلو القوية حسب النوع، نحتفظ بها في التلاجة حتى تبرد و نقدمها.



حلوى الكوك و الشكلاطة



- 400 غ من الكوك
- علبه من الحليب المركز و الحش (400 غ)
- نصف ملعقة صغيرة من المسكه الحمره المطبوقة
- التحضير :**
- 100 غ من الكوك
- 250 غ من قطع الشكلاطة
- 100 غ من اللوز المسلووق، المنقشر للغلي و المهرمش

طريقة التحضير :



نطحن الكوك في المطحنة الكهربائيه و نضعه في إناء،



نخلط الكوك مع الحليب المركز و ننسم بالمسكه الحمره.
نقسم الخليط إلى نصفين و نشكله بأحدى الطريقتين
التاليتين :



الإقتراح الأول :

نحضر العجين على شكل حلايات صغيره، نلقدها
في الكوك، نصلف الطوى في صفيحة فرن و ندخل
الطوى إلى الفرن الساخن بدرجة حرارته 180°C مدة
7 دقائق، نقدم بارده.

الإقتراح الثاني :

لحضر كويرات من خليط الكوك، نكسوها بالشكلاطة المذابة في حمام مريم
(انظر الصفحة 39) و نضعها في القوالب الورقيه، نرشها باللوز و ندخلها التلاجه لتبرد،
ثم نقدمها.

حلوى بالكراميل مفندة في الشكلاطة



- 200 غ من عجين اللوز (انظر الصفحة 17)
- 175 غ من البندق المحمر و الدهنش
- (أو الجوز) (الكراميل)
- قليل من الزيت
- 100 غ من بودرة الكاكاو
- التحضير :**
- قليل من السكر الصفيل

- 175 غ من السكر الصفيل
- 30 غ من الزبدة
- نصف ملعقة صغيرة من
مصحوق الفرفة
- 50 غ من القشدة الطرية
- 5 فطرات من نكهة الفانيليا
- 25 غ من العسل

طريقة التحضير :



في كاسرول فوق نار هائيه، نذيب السكر الصفيل إلى
(أن يصبح كراميل). نضيف الزيت، الفرفة، القشدة
الطرية، نكهة الفانيليا و العسل ثم نحرك، نتركه يطهى
قليلا و نزيله من فوق النار.



نضيف عجين اللوز تدريجيا، مع التحريك، حتى يتعكك
و يمتزج مع العناصر الأخرى.



نضيف البندق إلى الخليط مع الإستمرار في التحريك
لمدة 3 دقائق، نفرغ الخليط في أنية مدهونة بقليل من
الزيت، نتركه يبرد قليلا و نحضر منه قضباناً نقطعها
إلى قطع صغيرة متساوية.



نحضر كويرات صغيرة من قطع الطوى، نضغط
عليها بواسطة 3 أصابع لإعطائها شكل أهرام صغيره.
نقلع الطوى في بودرة الكاكاو، نصطفها في طبق
و نرشها، حسب الذوق، بقليل من السكر الصفيل
ثم نقدمها بارده.



ثلاثيات بالكريمة (Trio à la crème)

- | | |
|--|--|
| المعجن : | الكريمة : |
| - 200 غ من الدقيق الأبيض | - 200 غ من الزبدة |
| - قبيصة من الملح | - 90 غ من بودرة الكاكاو |
| - نصف ملعقة صغيرة من مسحوق حبة حلاوة (Cardamome) | - 230 غ من مسحوق السكر (منبذ) |
| - 75 غ من مسحوق السكر (منبذ) | - كأس صغير من الحليب |
| - 125 غ من الزبدة | - كأس صغير من عصير البرتقال |
| - 2 أكياس من الشايلا | - كيس من الشايلا |
| - أصفر بيضة | لتزيين : |
| | - اللوز المسلووق، القشدر المثللي و المهرمش |

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط الدقيق، الملح، حبة حلاوة، السكر، الزبدة، الشايلا و أصفر البيض. نضج جيداً حتى نحصل على عجينة مرمل و متماسكة. نضعه في كيس من البلاستيك و نحفظ به في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.



نخرج المعجن من الثلاجة و نعصر منه كويرات صغيرة، نلصق كل ثلاث كويرات مع بعضهن فوق صفيحة فرن مدعونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق ثم ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 200°C لمدة 10 دقيقة.

لتحضير الكريمة، نخلط في كاسرول فوق نار متوسطة، كلا من الزبدة، بودرة الكاكاو، السكر و الحليب، نزيل الكاسرول من فوق النار، نضيف إليها عصير البرتقال و الشايلا ثم نخلط جيداً.

بعد أن تطهى الحلو، نقسمها في الكريمة المحضرة و نرشها باللوز المهرمش.

التين الجاف بالشكلاطة

- 250 غ من اللوز
- 100 غ من مسحوق السكر (منبذ)
- كيس من الشايلا
- 500 غ من التين الجاف (المشيم)
- 250 غ من الشكلاطة



طريقة التحضير :

نسلق اللوز، نقشره و نقسمه إلى نصفين، نطحن نصفه الأول في مطحنة كهربائية مع السكر و الشايلا لتحصل على عجينة اللوز، و نلقي النصف الآخر في حمام زيت ساخن.



نبرق التين الجاف في الكاسكاس لمدة 15 دقيقة تقريباً و نحفظ به جانباً ليبرد. نأخذ نصف كمية التين الجاف و نشقها بالعرض يسكين خاد أو بقمص ثم نشق النصف الثاني بالطول و ذلك دون قسمه. نحشو التين الجاف و نكسوه بالشكلاطة الذابة و ذلك بتتبع إحدى الطريقتين :



الطريقة الأولى :

به نحشو التين الجاف المفتوح بالعرض، ببعض حبات من اللوز اللقي.



نغلف التين الجاف المحشو بالشكلاطة الذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39) و نرشه باللوز المهرمش، نحفظ به جانباً حتى يبرد و نقدمه.



الطريقة الثانية :

به نعصر كويرات صغيرة من عجينة اللوز، نحشو بها التين الجاف المفتوح بالطول.



نغلف كل حبة من التين المحشو في الشكلاطة الذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39)، نحفظ به جانباً حتى يبرد ثم نقدمه.

قشرة البرتقال بالشكلاطة

لتحضير:

- 250 غ من الشكلاطة
- لاقع صغيرة من مسحوق السكر
(ممتدة)

- قشرة برتقالتين
- 300 غ من مسحوق السكر
(سنبدة)
- 30 مل من الماء



طريقة التحضير:



نقطع قشرة البرتقال إلى أشربة، نغليها في الماء الساخن لمدة 7 دقائق و نصفيها.



في كاسرول، فوق نار متوسطة، نذيب مسحوق السكر مع الماء، نخفف إلى هذا السبرو أشربة قشرة البرتقال، نخفف من حدة النار و نترك الكل يقي لمدة ساعة تقريبا إلى أن يتغير الماء لونا و تصبح قشرة البرتقال شفافة شيئا ما.



في مصفاة، نشبع القشرة المعملة لثبرد ونقسمها إلى نصفين.



قشرة البرتقال بالسكر : نغلق كل شريط من قشرة البرتقال في مسحوق السكر سنبدة، ندهها في مكان جاف لعدة ساعات ثم نقدمها.



قشرة البرتقال بالشكلاطة : نترك الجزء الثاني لمدة ليلة كاملة في مكان جاف بعيد عن الحرارة، نغلق كل شريط بالشكلاطة المذابة في حمام مريم (أنظر الصفحة 99)، تحتفظ بها جانبا حتى تبرد ثم نقدمها.

ملاحظة : يمكن الاحتفاظ بهذه الحلوى عدة أيام في علبة محكمة الإغلاق كما يمكن أن نعوض قشرة البرتقال بقشرة الحمض أو الليمون.

صابلي بالشكلاطة و العنب الجاف



- 50 غ من الفول السوداني (الكافوكا)
- 50 غ من اللوز
- 100 غ من الجوز (الكركاج)
- 250 غ من الدقيق الأبيض
- قبضة من الملح
- 150 غ من الزبدة
- كيس من القاتلا
- 120 غ من العسل
- بيضة
- **التزيين:**
- 160 غ من قطع الشكلاطة السوداء
- 70 غ من العنب الجاف (الزبيب)

طريقة التحضير:



تحمّر الكافوكا في الفرن الساخن، نطحته في مطحنة كهربائية مع اللوز و الجوز.



في إناء نضع الدقيق مع الملح، الزبدة، القاتلا، العسل، البيضة و خليط الكافوكا مع اللوز و الجوز. نخلط الكل إلى أن يصبح العجين لينا، نغطيه و تحتفظ به في الثلاجة لمدة ساعة.



بين ورقتي الزبدة، نوري العجين بسلك 5 ملم (كي لا يتكسر بعد الطهي).



نقطع العجين بطابع المطوي (نصّب شكل الطابع المتوفر)، نضعه في صفيحة فرن مدهونة بالزيت و مرشوشة بقليل من الدقيق. ندخل الطوى الفرن المسخن بمرارة 200°C من 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.



نزيب الشكلاطة في حمام مريم (أنظر الصفحة 39)، نضيف إليها العنب الجاف المقطع إلى قطع صغيرة و نحرك، نغص نصف قطعة الحلو في الشكلاطة مع العنب الجاف و نضعها فوق ورق الزبدة لتبرد ثم نقدمها.

حلويات منزلية بالشكلاطة



الفهرس

- | | | |
|----|-------|------------------------------------|
| 2 | | الفيولي بالفواكه الجافة |
| 4 | | فلورنتان (Florentin) |
| 6 | | فينولسي (Financier) |
| 8 | | حلو الكوك بالشكلاطة |
| 10 | | بسكوت بالشكلاطة |
| 12 | | صابلي بالتين الجاف و الشكلاطة |
| 14 | | حلو بالزبيب و الشكلاطة |
| 16 | | شكلاطة باللوز |
| 18 | | حلو بالمشمش الجاف |
| 20 | | صابلي بالشكلاطة و العنب الجاف |
| 22 | | مكعبات بكريمة الشكلاطة |
| 24 | | حلو بالشكلاطة و الجوز |
| 26 | | كوكيز مشعيرة الشكلاطة |
| 28 | | صابلي بعجين اللوز و الشكلاطة |
| 30 | | نوكة بالفوز و الشكلاطة |
| 32 | | سليتات برفائق اللوز |
| 34 | | براليني بنكهة القهوة |
| 36 | | حلو الشكلاطة بنكهة عسرق السموس |
| 38 | | حلو برفائق الذرة و نكهة التفاح |
| 40 | | صابلي مضفور |
| 42 | | صابلي بالشكلاطة و الكوك |
| 44 | | حلو بالتمر |
| 46 | | ملثات باليسكوت و الشكلاطة |
| 48 | | أقراص بالشكلاطة البيضاء |
| 50 | | حلو اللوز و الجوز بالشكلاطة |
| 52 | | حلو الكراميل و الشكلاطة |
| 54 | | حلو الكوك و الشكلاطة |
| 56 | | أقراص الكراميل مغنية في الشكلاطة |
| 58 | | ثلاثيات بالكريمة (Trio à la crème) |
| 60 | | التين الجاف بالشكلاطة |
| 62 | | قشرة البرتقال بالشكلاطة |