

الفهرس

54 بشكيطو مدور باللوز	5 مقدمة
56 بشكيطو سنيدة	6 كعب غزال
57 بشكيطو مالخ	8 كعب غزال بالكوك
58 بشكيطو بالكونفتير والشكلاط	10 المحنشة
60 بشكيطو بالكونفتير	12 غريبة اللوز
62 بشكيطو الماركرت بالشكلاط	14 غريبة الزنجلان
64 كويرات بالشكلاط والكوك	16 غريبة الكوك
66 سابلي باللوز مطحون (بزيطمات)	18 غريبة السميدة
68 مكرون مرصع بحب الملوك اليباس	19 غريبة السمن
70 الورقة	20 سلو
71 الرغايف	22 فقااص صغير
72 بغرير	24 فقااص صغير جدا
74 كريب	26 فقااص مدور
76 الخبز طاوست	28 فقااص مسوس
77 الإسفنج	30 فقااص بكاوكاو واللوز مثلث
78 الحرشة	32 فقااص مثلث باللوز
80 بطبوط بالقمرن	34 فقااص بالزيب واللوز
82 كرواصة	36 البريوات باللوز مطحون والعسل
84 البريوش	38 بريوات باللوز المقلي والعسل
86 القراشل	39 حلوى الرغيفة
87 العجينة المورقة	40 حلوى الكريوش المعروفة بالشباكية
88 البالمي بالقشدة الطرية	42 شباكية صغيرة جدا باللوز المقلي
90 البتاشو Pâte à choux	44 المقروط
92 اللوز بالشكلاط الأبيض والشكلاط الأسود	46 التمر معمر
94 سليلات الجوز والزيب	48 بشكيطو بالجوز
96 حلوة الكوك	50 بشكيطو وريادات باللوز
98 اللوز مطحون بالألوان ومزين بالشكلاط ..	52 بشكيطو سابلي بالكونفتير واللوز

132 طارط بالحامض	100 زنجلان وريدات
133 حلوى دائرية	102 الشكلاط وريقات
134 فوري نوار	104 حلوة الميموزا
136 حلوى الجنوار	105 حلوة الكاوكاو في الكويغطات
137 حلوى بالشكلاط واللوز	106 حلوة بالجوز (الكركاغ)
138 حلوى فريزي	108 المكرون باللوز والشكلاط
140 الإسفنج بالأناس	110 التويل
141 حلوى فلان بالفواكه والجوز	112 حلوة معمرة بالفريز
142 ميل فوي	113 الميرانغ
144 حلوى بالشكلاط	114 مدلين بالشكلاط
145 حلوى شارلوط بالجوز	116 الكيك بالعسل والفواكه
146 حلوى مزينة بالكريم والشكلاط	117 الحلوى الشامية
148 كعكة رأس السنة	118 كيك بالشكلاط
150 كعكة رأس السنة بالشكلاط	120 كيك بالفاكهة اليابسة
152 كريم كراميل بالبيض	122 حلوة جبان
153 كلاص بالفريز	124 الكوفر
154 كلاص بالفانيليا	125 البيتزا بالقمرن والطماطم
156 قشدة بالحامض	126 فال أوفان Vol-au-vent
157 قشدة بالقهوة	128 طارط بالأناس
		130 طارط بالكيوي

كعب غزال

المقادير :

1 كـلـغ من اللوز — قليل من المسكة الحرة.	نصف كأس شاي من ماء الزهر.
650 غ من السكر السميد (سنيدة).	1 كـلـغ من الطحين الأبيض.
50 غ من الزبدة — 2 بيضاء (الأصفر فقط).	½ كأس شاي من ماء الزهر.
ملعقة كبيرة من القرفة مطحونة.	50 غ من الزبدة — ماء دافئ.

كيفية التّهييء :

- يُقشّر اللّوز بعدما يوضع في ماءٍ ساخن حتى الغليان ويُقطّر وينظّف.
- يُنشّف بمنديل نظيف ويُطحن في طاحونة اللّوز.
- يُضاف إليه السّكّر ويُعاد طّحنه مرّةً أخرى.
- يُضاف إليه أصفر البيض والزّبدة والقرفة والمسكة مدقوقة وماء الزّهر.
- تُصنع حرايل من العقدة بطول وسُمك الأصبع رقيقة الجوانب، حتى تكتمل العقدة.
- يُضاف إليه الملح والزّبدة المُدابة وماء الزّهر.
- يُخلطُ الكلّ بماءٍ دافئ حتى يتمّ الحصول على عجينةٍ لينة تُعركُ جيّداً.
- تُصنع منها كويرات تُمدد كلُّ واحدةٍ بالورّاق من وجهيها حتى تُرّق أو تتم نفس العملية بواسطة آلة التوريق المعروفة.
- تُوضع حرايل اللّوز فوقها وتُغلّف بالعجين ثم تُحدّب بالأصابع على شكل هلال وتقطع بالمجواب المسنّن.
- تُثقب بإبرةٍ ثلاث ثقبٍ لكي لا ينتفخ الكعب غزال.

عجينة التّغليف :

- في قصعة يوضع الطّحين المغرّبل ويُجوّف وسطه.
- يوضع في صفيحة مدهونة بالزيت ويدخل إلى فرن مُعتدل مدّة 20 دقيقة.



كعب غزال بالكوك

المقادير :

250 غ من الكوك.

كأس من الحليب المركز الخلو.

100 غ من اللوز.

ملعقة صغيرة من الفانيلا.

كيفية التّهييء :

- يُطحنُ الكوك ويُخلط مع الحليب المركز جيّداً.
- تُضاف إليه الفانيلا.
- يُوضع الخليط في الثّلاجة مدّة تحضير اللّوز.
- يُقشّر اللّوز وينظّف وينشّف ثم يقلى في الزيت إلى أن يتورّد لونه.
- يُجرش اللّوز قليلاً بالمهراز أو بطاحونة يدويّة غليظة الثّقوب.
- يُخرج العجين من الثّلاجة ويُحرّب إلى حرايل تُشبه الأصبع رقيقة الطرفين.
- تُفند في اللّوز وتحذب باليد وتوضع على شكل هلال مثل كعب غزال.
- تُوضع في آنية وتُدخل إلى الفرن مدّة 20 دقيقة تقريباً.



المحنشة

المقادير :

1 كـلـغ من اللوز.
700 غ من السكر السميد (سنيدة).
نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة.
3 بيضات (الأبيض فقط).
نصف كأس شاي من ماء الزهر.
كأس شاي من الزبدة المذابة.
700 غ من ورقة البسطة.
ملعقة صغيرة من القرفة مطحونة.
2 أكياس من الفانيلا.

كيفية التهييء :

- يُقشّر اللوز ويُنَشَفُ ثُمَّ يُقْلَى نِصْفَهُ فِي الزَّيْتِ وَيُتْرَكُ النِّصْفُ الْآخَرَ.
- يُطْحَنُ اللُّوزُ المَقْلَى وَاللُّوزُ المُقَشَّرُ مَعَ السُّكَّرِ.
- يُخْلَطُ الكُلُّ جَيِّدًا مَعَ رُبْعِ كَأْسِ شَايٍ مِنَ الزَّبْدَةِ المَذَابَةِ وَبَيَاضِ البَيْضِ وَمَاءِ الزَّهْرِ وَالمَسْكَةِ وَالفَانِيلا لِلحُصُولِ عَلَى عُقْدَةٍ لَيِّنَةٍ.
- تُحَوَّلُ عُقْدَةُ اللُّوزِ إِلَى قَضْبَانٍ بِطُولِ نِصْفِي دَائِرَةِ الوَرَقَةِ.
- تُقَسَمُ أَوْرَاقُ البَسْطِيَّةِ الدَّائِرِيَّةِ إِلَى نِصْفَيْنِ وَيُلْتَصَقُ النِّصْفُ بِالْآخِرِ بِمَحِّ البَيْضِ عَلَى شَكْلِ شَرِيْطٍ يُطْلَى الشَّرِيْطُ بِقَلِيلٍ مِنَ الزَّبْدَةِ المَذَابَةِ وَيُوضَعُ فِيهِ قَضِيبُ اللُّوزِ.
- يُلْفُ القَضِيبُ بِالوَرَقَةِ وَتُلصَقُ حَاشِيَّةُ الوَرَقَةِ بِمَحِّ البَيْضِ.
- يُوضَعُ القَضِيبُ فِي صَفِيحَةِ دَائِرِيَّةٍ مَذْهُوْنَةٍ بِالزَّيْتِ وَالمُذَابَةِ عَلَى شَكْلِ دَائِرِيٍّ حَلْزُونِيٍّ وَيَسْتَمِرُّ صُنْعُ القَضْبَانِ وَإِلصَاقِ كُلِّ قَضِيبٍ بِالْآخَرِ إِلَى نِهَآيَةِ العُقْدَةِ.
- يُدَهَّنُ وَجْهُ المَحْنَشَةِ بِمَحِّ البَيْضِ وَتُوضَعُ عَلَيْهَا قِطْعٌ صَغِيرَةٌ مِنَ الزَّبْدَةِ وَتُصَبُّ عَلَيْهَا مِلْعَقَةٌ مِنَ الزَّيْتِ ثُمَّ تُدْخَلُ إِلَى فُرْنٍ مُعْتَدِلٍ مُدَّةَ 20 دَقِيقَةٍ إِلَى أَنْ يَتَوَرَّدَ لَوْنُهَا.
- وَيُمْكِنُ تَرْيِينُهَا بِالسُّكَّرِ كَلَاصِيٍّ وَالقَرْفَةِ أَوْ بِمِلْعَقَتَيْنِ كَبِيرَتَيْنِ مِنَ العَسَلِ الدَّافِئِ.



غريبة اللوز

المقادير :

1 كلغ من اللوز.

400 غ من سكر القالب المسحوق تُخلطُ بها عُقْدَةُ اللوز.

200 غ من سُكَّر القالب المسحوق يُخلطُ بها البيضُ.

2 أكياس من خميرة الحلوى.

نصف كأس شاي من الزبدة المدابة.

ملعقتين صغيرتين من مَبْشُور الحامض.

قليل من المسكَّة الحُرَّة.

8 بَيْضَات (6 الأصفر فقط و 2 كاملتين).

— يستعمل البيض البلدي من الأفضل —

نصف كأس شاي من ماء الزهر (للتكوير).

500 غ من سُكَّر كلاصي (للتفديد).

كيفية التهييء :

- يُقَشَّر اللوز ويُنَشَّفُ ثُمَّ يُخَلَّطُ بِ 400 غ من السكر ويُطْحَنُ فِي مِطْحَنَةِ اللُّوز.
- يَخْفَقُ 6 أَصْفَرُ البيض مع البيضتين الكاملتين و 200 غ من السكر ويُمكنُ اسْتِعْمَالُ الخَلَّاطِ الكَهْرَبَائِيِّ لِيَتَازَجَ الكُلُّ جَيِّدًا.
- يُخَلَّطُ البَيْضُ بالخَمِيرَة والمسكَّة الحرة والحامض المبشور مع عقدة اللوز المَطْحُونِ لِلْحُصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ مُتَمَاسِكَةٍ مُتَوَسِّطَةِ اللِّيُونَةِ.
- تُذَهَنُ أَلْيَدَانِ بِمَاءِ الزَّهْرِ وَيَبْدَأُ العَمَلُ بِصُنْعِ كُوَيْرَاتٍ صَغِيرَةٍ بِحِجْمِ العُجُوزَةِ وَتُفَنَّدُ بِالسُّكَّرِ كَلَاصِي.
- تُوَضَعُ مُسَطَّحَةً قَلِيلًا فِي صَفِيحَةٍ مَدْهُونَةٍ بِالزُّبْدَةِ وَمَرَّشُوشَةٍ بِالطَّحِينِ.
- تُطَهَّى فِي فُرْنٍ دَافِئٍ وَتُخْرَجُ مِنْهُ بَعْدَ 30 دَقِيقَةٍ دُونَ أَنْ يَتَغَيَّرَ لَوْنُ السُّكَّرِ الأَبْيَضِ.



غريبة الزّنجلان

المقادير :

1 كلع من الزّنجلان.
6 بيضات.
2 أكياس من خميرة الحلوى.
500 غ من مسحوق السكر.
كأس شاي من الزيت.
200 غ من النخالة.
2 أكياس من الفانيلا.
500 غ من السكر كلاصي (للتفيدة).

كيفية التّهييء :

- تُغسل حبوبُ الزّنجلان بالماءِ الوافر وتُنشّف وتُحمّص في مقلاةٍ دون أيّ مادّةٍ دهنيّة.
- يُطحن الزّنجلان في المطحنة أو يدقّ جيّداً في المهرّاز.
- يُضاف إليه مسحوق السُّكّر والخميرة والزّيت والنخالة.
- يُخفق البيض جيّداً مع الفانيلا.
- يُخلطُ الكلُّ للحصول على عجينةٍ ليّنة متماسكةٍ تُصنع منها كُويراتٌ تُفند في السُّكّر كلاصي.
- تُوضَع في صفيحةٍ مدهونة بالزُّبدة ومرشوشة بالطّحين.
- تُدخَل إلى الفرن لتطهى مدّة 15 دقيقة تقريباً.



غريبة الكوك

المقادير :

750 غ من الكوك.

6 بيضات.

كأس شاي من الزيت.

نصف كأس شاي من الزبدة.

كأسان من مسحوق السكر.

كيس من خميرة الحلوى.

كيس من الفانيليا.

100 غ من السميدة الرقيقة.

250 غ من السكر كلاصي للتفديد.

كيفية التهييء :

- يُخفق البيض جيداً مع مسحوق السكر والفانيليا.
- يُضاف إليه الزيت والزبدة والكوك والسميدة والخميرة ويُخلط جيداً للحصول على عُنقده متماسكة.
- تُدهن اليَدان بماء الزهر ويبدأ العمل بصنع كُوِّيرات بحجم المشمش وتُفد في السكر كلاصي.
- تُوضع في صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين.
- تُطهى في الفرن مُدّة 20 دقيقة تقريباً.



غريبة السميدة

المقادير :

1 كـلـغ من السميدة الرقيقة.

9 بيضات.

2 أكياس من خميرة الحلوى.

ملعقة كبيرة من مبشور الحمض.

نصف كأس شاي من الزبدة.

نصف كأس شاي من الزيت.

400 غ من السكر السميد (سيدة).

500 غ من سكر كلاصي للتفريد.

نصف كأس شاي من الحليب.

نصف كأس شاي من ماء الزهر.

كيفية التهييء :

- يُخفق البيض جيداً ويُخلط مع السكر والزبدة والزيت ومبشور الحمض وخميرة الحلوى.
- يُضاف إلى الخليط السميدة للحصول على عقدة ليّنة متماسكة.
- تُدهن اليّدان بماء الزهر ويبدأ العمل بصنّع كويرات صغيرة تفنّد في السكر كلاصي.
- تُوضَع في صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطّحين.
- تُدخَل إلى فرنٍ دافئٍ تُخرج منه بلونٍ وردي بعد 30 دقيقة تقريباً.

غريبة السمن

المقادير :

500 غ من الطحين.

250 غ من الزبدة.

2 ملاعق من الزيت.

1 كيس من خميرة الحلوى.

250 غ من السكر السמיד (سيدة).

كأس شاي من الزنجلان المحمص المطحون.

كيفية التهيء :

- فِي قَصْعَة يُوضَع الطَّحِين وَبُجُوف وَسَطُهُ لَتَضَع فِيهِ الزَّبْدَة.
- يُخَلِّط بِرُؤُوسِ الْأَصَابِعِ ثُمَّ يَضَاف إِلَيْهِ الزَّيْتُ وَالْحَمِيرَة وَالسُّكَّرَ وَالزَّنْجَلَانَ الْمُحَمَّصَ الْمَطْحُونَ.
- تَخَلِّط هَذِهِ الْعَجِينَة وَتُعْرَك جَيِّدًا وَيُمْكِن طَخْنُهَا فِي مَطْحَنَة.
- تَتْرَك الْعَجِينَة تَسْتَرِيح مَدَّة أَرْبَع سَاعَاتٍ ثُمَّ تُصْنَع مِنْهَا كُوَيْرَات تَسَطَّح بِالْيَدِ.
- تُوضَع فِي صَفِيحَة مُزَيَّتَة وَتَدْخَل فِي فُورِن سَاخِن مَدَّة 15 إِلَى 20 دَقِيقَة.

سلو

المقادير :

ملعقة صغيرة من المسكة الحرة.	750 غ من الزنجلان المحمص — 1 كلغ من الطحين.
ملعقتان كبيرتان من النافع المدقوق.	500 غ من السكر السميد المسحوق.
200 غ من السكر كلاصي للتزيين.	نصف ملعقة صغيرة من الملح.
100 غ من اللوز المقلي المقشر.	600 غ من اللوز — 500 غ من الزبدة.
ملعقة كبيرة من القرفة مطحونة.	250 غ من العسل — نصف لتر من الزيت.

كيفية التّهييء :

تهييء الزنجلان :

- يُغسلُ الزنجلان بماءٍ وافرٍ ويُنشفُ بعدَ تنقيته جيّداً.
- يُحمّصُ في مقلاةٍ معَ التّحريكِ دونَ أيّةِ مادّةٍ دهنيّة، يُطحنُ 500 غ منه، ويُتركُ الباقي أي 250 غرام دون طحن.

تهييء اللوز :

- تُزالُ قشورُ اللوز ويُقلى في الرّيت ثم يُفرزُ منه مقدارُ 100 غ للتزيين ويُجرشُ الباقي من اللوز وتُدوّب العسلُ وتُدقُّ المسكة معَ الملح.

الخليط :

- في آنية يُخلطُ الطّحينُ المُحمّصُ معَ الطّحينِ المحمّرِ في الزّبدة معَ الزنجلان المُحمّص : حُبوب ومطحونٍ وكذلكُ السّكرُ المسحوق والمِسكة الحرة المدقوقة واللوزُ المَجروش والقرفة.

- يُخلطُ الكلُّ حتّى تُصيرُ كلَّ العنّاصرِ مُندمجةً ببعضها ثمّ يوضعُ الخليطُ في صحنٍ كبيرٍ معَ الضغطِ عليه باليدِ ويزينُ بالسكرِ كلاصي ويُرصعُ باللّوزِ المقلّي المُقشّر.

تهييء الطحين :

- يُحمّصُ 750 غ من الطّحينِ في الفرنِ معَ التّحريكِ كلّ خمس دقائق حتّى يتورّد لونه.
- في كسرونة تُدوّبُ الزّبدة ويوضعُ فيها 250 غ من الطّحينِ (غير محمص) ويحرّكُ باستمرارٍ فوق نارٍ دافئة حتّى يتّم الحصولُ على نفسِ لَوْنِ الطّحينِ المُحمّص.



فقاص صغير

المقادير :

1 كـلـغ من الطحين الأبيض.

250 غ من السكر السميد (سنيـدة).

قليل من المسكة الحرة.

20 غ من خميرة العجين.

3 ملاعق كبيرة من الزنجلان.

ملعقة كبيرة من النافع.

كأس شاي من الزبدة.

كأس شاي من ماء الزهر.

كيفية التهييء :

- يُوضع الطحين ويجوّف وسطه ويوضع فوقه السكر والمسكة الحرة المدقوقة والزنجلان والنافع والزبدة المذابة وماء الزهر.
- تُضاف الخميرة المبلّلة بقليل من الماء الدافئ.
- يُخلط العجين جيّداً ويُعرك بعض الوقت ثم يُقَطع إلى كُويرات صَغِيرَةٍ.
- تُحوّل الكُويرات إلى قُضبان طَويلة بِحَجْمِ الأَصْبُع.
- تُوضع على صفيحة مدهونة بالزيت وتُطهى نصف الطهي مدّة 15 دقيقة.
- بعد أن تبرد تُقَطع إلى شرائح رقيقة.
- يُعاد تحميرها في الفرن دون أي مَادّة ذُهنية لمدّة 20 دقيقة لتأخذ لونا ذهبياً.



فقاص صغير جدا

المقادير :

1 كلغ من الطحين الأبيض.

250 غ من طحين القمح.

2 ملاعق كبيرة من الزيت.

2 ملاعق كبيرة من الزنجلان.

1 ملعقة كبيرة من النافع.

30 غ من خميرة العجين.

نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة.

250 غ من السكر المسحوق.

1 كأس شاي من ماء الزهر.

كيفية التّهيء :

- يُوضع الطّحين في قَصْعَةٍ ويضاف إِلَيْهِ حُبُوبِ الزَّنجِلانِ وَالتَّافِعِ وَالسُّكَّرِ وَالحَمِيرَةِ وَماءُ الزَّهَرِ وَالزَّيْتُ وَالمسكة مدقوقة.
- يُخَلَطُ العَجِينُ بِالماءِ الدَّافِئِ حَتَّى يَتِمَّازَجَ جَيِّدًا لِلحُصُولِ عَلى عَجِينَةٍ مَتاسِكة.
- يُوضَعُ العَجِينُ فِي فُرنٍ سَاخِنٍ مَدَّةَ تَحْمُرِهِ.
- تُقَطَّعُ العَجِينَةُ إِلى عِدَّةِ قِطَعٍ صَغِيرَةٍ تُحْرَبَلُ بِقَلِيلٍ مِنَ الطّحينِ.
- تُحَوَّلُ القِطَعُ الصَّغِيرَةُ إِلى أَعمِدَةٍ رَقِيقَةٍ وَتُوضَعُ فِي الفُرنِ وَتُخْرَجُ نِصفَ مَطْهِيَةٍ.
- تُقَطَّعُ إِلى شَرائِحٍ رَقِيقَةٍ وَتُحْمَرُ فِي الفُرنِ إِلى أَن يَتَوَرَّدَ لَوْنُهَا.



فقاص مدور

المقادير :

1/2 لتر من الحليب.
150 غ من الزبدة للعجينة.
250 غ من السكر السميد (سنيده).
20 غ من خميرة البلدية.
6 بيضات - ذرة ملح.
1 كلغ ونصف من الطحين الأبيض.
2 أكياس من الفانيلا.
2 أكياس من خميرة الحلوى.
150 غ من الزبدة للدهن.

كيفية التهيء :

- يُخفق البيضُ مع 150 غ من الزُّبدة والسكرِ وخميرة العجين ويُضاف الحليبُ ويخلط جيِّداً.
- يُضاف الطَّحين إلى ذلك الخليط للحصول على عَجِينَةٍ مُتَاسِكَةٍ ورَّخْوَةٍ.
- تُقسَم العَجِينَةُ إلى أربَعِ خُبْزَاتٍ تُمدَّد كل واحدةٍ مِنْهَا بالدَّلَاكِ ثُمَّ تُدهن بالزبدة المدابة وتلوى عَلَى شَكْلِ دَائِرِيٍّ.
- تُترك العَجِينَةُ تُرتاح في مكان ساخن حتى تختمر وتُرتفع.
- تُدخَل إلى الفرن وتُطهى بنارٍ هادئةٍ حوالي 20 دقيقة وتخرج نصف مطهية.
- يَتَمُّ تقطيعُهَا بَعْدَ أَنْ تَبَرَّدَ إلى دَوَائِرٍ رَقِيقَةٍ وتُعادُ إلى الفرن لتحمَّرَ وتأخذ لَوْنًا وَرْدِيًّا.



فقاص مسوس

المقادير :

500 غ من اللوز.

300 غ من السكر كلاصي.

5 بيضات.

ملعقتان من الزبدة المذابة.

ملعقة من القرفة.

150 غ من السكر كلاصي.

قشور حامض مبشور.

نصف كأس شاي من الزيت.

500 غ من الطحين.

كيفية تهييء الحشو :

- يُقشّر اللوز ويُطحن ويُخلط مع 300 غ من السكر كلاصي و2 بيضات والزّبدة المذابة والقرفة ويُخلط جيّدا ويحرّبل إلى قُضبان رقيقة بحجم الأصبع.

العجينة :

- في قَصْعة يُخفق 2 بيضات مع 150 غ من السكر وقشور الحامض والزيت ويضاف الطحين للحصول على عَجينة مُتَماسِكة.
- تُمدّد بالدلاك وتُقَطَّع بالناعورة على شكل شرائط مُسْتَطِيلة عرضها سنتيمترين.
- يُوضَع كل قضيب من اللوز في شريط العجينة ويلفّ به ثم يُقَطَّع بِسِكِّين في كل سنتيمترين طولاً ثم تُخفق البيضة الأخيرة ويُغمسُ رَأْسِي الْقِطْعَةِ فِيهَا ثُمَّ يُغْمَسُ فِي الزَّنْجَلَانِ.
- يُصَفَّف في صَفِيحة مَدّهونة بِالزَّيْتِ ويُدخَل إلى الفرن مدّة 15 دقيقة إلى أن يتورّد لَوْنُهُ.



فكاس بكاوكاو واللوز مثلث

المقادير :

500 غ من الكاوكاو.

500 غ من اللوز.

500 غ من السكر السميد (سنيده).

250 غ من الزبدة.

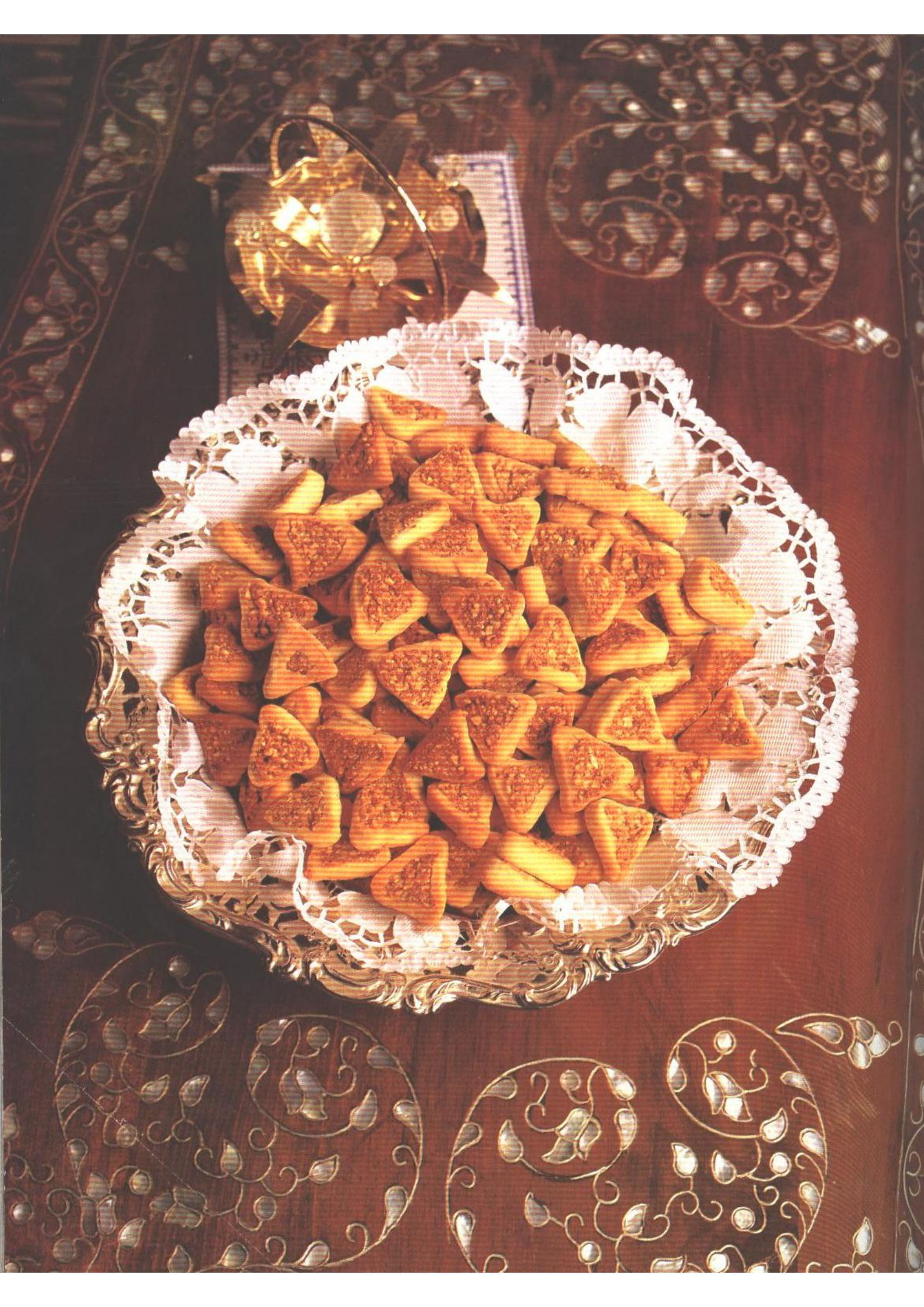
750 غ من الطحين.

نصف ملعقة صغيرة من الملح.

نصف ملعقة صغيرة من القرفة مطحونة.

كيفية التّهييء :

- يُقشّر اللّوز وينشّف ثم يُقلى في الزّيت حتّى يتورد لونه.
- يُحمّص الكاوكاو مع الملح.
- يُطحن اللّوز والكاوكاو مع السّكر مرتين في مطحنة اللوز.
- يُخلط بالقرفة وبمئة غرام من الزّبدة.
- يُحرّبل إلى قُضبان طويّلة بسمك الموز.
- يُجوّف الطّحين ويخلطُ بالملح والزّبدة المُدابة الباقية وقليل من الماء الدّافئ للحصول على عجينة متماسكة ليّنة تُعرك جيّدا وتقسّم إلى كويرات.
- تُدلك الكويرة وتُمدّد بالدّلاك على شكل مُستطيل طويل عرضه خمس سنّيمترات ويُلفّ قُضيب العُقدة بالعجينة.
- تُزال العجينة الزّائدة ثم يُضغَط بالأصابع على القُضيب ليعطي فقاصا على شكل مُثلث.
- تُقطع هذه المُثلثات وتوضع في صفيحة مدهونة تُدخل إلى الفرن لتطهى وتُخرج بلون ورديّ.



فقاص مثلث باللوز

المقادير :

500 غ من اللوز.

ملعقة كبيرة من القرفة مطحونة.

ملعقة كبيرة من الزبدة المدابة.

ملعقة من ماء الزهر.

500 غ من الطحين.

بيضة.

ملعقتان كبيرتان من الزبدة.

كيفية التّهييء :

- يقشر اللّوز ويُطحن في مطحّنة بعد ذلك يُخلط بالقرفة والزبدة وماء الزهر.
- تُصنع من عقدة اللوز المُحضّرة قضبان طويلة بحجم الأصبع.
- يُخلط الطّحين بالزبدة والبيضة ويُضاف إليه الماء للحصول على عجينة متماسكة تُمدد بالدلاك على شكل شرائط عرضها 5 سنتيمتر.
- تلف قضبان عقدة اللوز شريط العجينة بحيث يُوضع قضيب اللوز في الوسط ويُلف بحواشي العجينة ويضعط من فوق ثم تُقطع القضبان إلى شرائح مُثلثة.
- تُوضع في صفيحة مُزيّنة وتدخل إلى الفرن مدة عشر دقائق.



فقاص بالزيب واللوز

المقادير :

7 بيضات.

250 غ من مسحوق السكر سيدة.

1 كلغ من الطحين.

200 غ من الزيب.

200 غ من اللوز.

2 أكياس من خميرة الحلوى.

ملعقة كبيرة من قشور الحامض المشور.

كأس شاي من الزيت.

كيفية التهييء :

- يخفق البيض جيداً مع السكر.
- تُزال قشور اللوز ويقلى في الزيت ثم يجرش بالمهراز أو بمطحنة غليظة الثقوب.
- يُضاف إلى خليط البيض مع الزيب والزيت ثم يُمزج معه الطحين إلى أن يتم الحصول على عجينة ليّنة.
- تُعرك العجينة قليلاً ثم تقسم إلى كويرات بحجم الليمونة وتُحول إلى قُصبان تُوضع فوق صفيحة مدهونة إلى أن تتحمر وترتفع ثم تُوضع في الفرن نصف الطهي.
- بعد أن تبرد تقطع إلى فقاص رقيق يُحمّر في الفرن إلى أن يتورد لونه.



البريوات باللوز مطحون والعسل

المقادير :

1 كـلـغ من اللوز.
250 غ من السكر السميد (سنيـدة).
نصف كأس شاي من ماء الزهر.
3 بيضات — 150 غ من الزبدة المذابة.
ملعقة صغيرة من مسحوق المسكة الحرة.
ملعقة صغيرة من القرفة.
1 كـلـغ من الورقة — 2 لتر من العسل.
زيت للقلي.

كيفية التهييء :

- يُقشَّر اللوز وينظَّف وينشَّف ثم يُطحن في مطحنة.
- يُخلطُ مع السكر ويعاد طحنه ويُضاف إليه رُبْع كأس شاي من ماء الزهر والمسكة المدقوقة و50 غ من الزبدة المذابة.
- تُخلط العُقدة بثلاث أبيض البيض فقط، للحصول على عُقدة ليّنة متماسكة.
- تُقسم العُقدة إلى كُوَيَرَات صَغِيرَة بِحَجْم المِشْمِشَة وتُطلى الورقة بقليل من الزبدة.
- تجدر الإشارة إلى أن ورقة البريوات تكون صغيرة الحجم وتُعدَّل بالمقص.
- تُوضع العُقدة في حاشية الورقة المُستطيلة وتطوى بلف العُقدة بالورقة على شكل مُستطيل أو مُثلث ويلصق الطرف الأخير بأصفر البيض الباقي.
- تُقلَى في الزيت من الوجهين حتى يتورد لونها ثم تُغمس في العسل الدافئ *Au Bain Marie*.
- تُضاف قطرات من ماء الزهر كلما تجددت البريوات الموضوعَة في العسل.



بريوات باللوز المقلي والعسل

المقادير :

مقادير العقدة :	1 كلع من اللوز.
	ربع كأس شاي من ماء الزهر.
	ملعقتان كبيرتان من الزبدة.
	قبضة من المسكة الحرة.
	ملعقة صغيرة من القرفة مطحونة.
اللف بالورقة :	100 غ من الزبدة المذابة.
	1 كلع من الورقة (ورقة صغيرة).
	بيصتان / أو ملعقتان من الطحين مع ملعقتان من الماء.
	2 كلع من العسل — 1 لتر من الزيت.
	ربع كأس شاي من ماء الزهر.

كيفية التهييء :

- يُوضَع اللُّوز في ماءٍ ساخنٍ فوق النَّارِ حتَّى العَلْيَانِ.
- يُقشَّر وينظَّف وينشَّف بمِنْدِيلٍ نَظِيفٍ وَيُقلى في الزَّيْتِ حتَّى يتورَّد لونه.
- يُطْحَن ويُخلط مع مِلْعقتين من الزُّبْدَةِ المَذَابَةِ ورُبْعِ كَأْسٍ من ماء الزَّهَرِ والمَسْكَةِ المَدْقُوقَةِ والقَرْفَةِ للحُصُولِ على عُقْدَةٍ لَيِّنَةٍ.
- تُصنع كُوَيَرَاتٌ صَغِيرَةٌ من العُقْدَةِ وتُلَفُّ إمَّا مُسْتطِيلَةً أو مُثَلَّثَةً في وَرَقَةٍ مَدْهُونَةٍ بِالزُّبْدَةِ.
- يُلصَق الطَّرْفُ الأَخِيرُ بِأَصْفَرِ البَيْضِ أو بِخَلِيطِ الطَّحِينِ وَالمَاءِ.
- تُقلى البَريوات في الزَّيْتِ مِنَ الوَجْهَيْنِ وتُغمس في العَسَلِ الدَّافِئِ Au bain marie.
- تُضَافُ بَعْضُ قَطْرَاتِ ماءِ الزَّهَرِ كُلَّمَا تَجَدَّدَتِ البَريوات المَوْضُوعَةَ في العَسَلِ.

الحلوى الرغيفة

المقادير :

1 كـلـغ من الطحين الأبيض.
ملعقتان كبيرتان من الزبدة المذابة.
كأس شاي ونصف من ماء الزهر.
ملعقة صغيرة من مسحوق المسكة الحرة.
ملعقة صغيرة من الملح.
ملعقة كبيرة من القرفة.
2 كـلـغ من العسل — 2 لتر من الزيت.
250 غ من اللوز المقلي.

كيفية التهييء :

- يُعْرَبَل الطَّحِين وَبُجُوف وَسَطُهُ وَيُمَلَأُ بِمَاءِ الزَّهْرِ وَالزُّبْدَةِ وَالْمَسْكَةَ الحُرَّةَ وَالقَرْفَةَ وَيُضَافُ إِلَيْهِ قَلِيلٌ مِنَ الْمَاءِ الدَّفَافِ لِلْحُصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ مُتَمَاسِكَةٍ.
- تُعْرَكُ العَجِينَةُ جَيِّدًا ثُمَّ تُقَسَّمُ إِلَى كُوَيَّرَاتٍ صَغِيرَةٍ.
- تُمَدَّدُ الكُوَيَّرَاتُ إِلَى دَوَائِرٍ رَقِيقَةٍ تُشَبِّهُ الوَرَقَةَ.
- تُقَلَى فِي الزَّيْتِ إِلَى أَنْ يَتَوَرَّدَ لَوْنُهَا ثُمَّ تُقَطَّرُ وَهَكَذَا إِلَى نِهَآيَةِ العَجِينَةِ.
- تُجْرَشُ هَذِهِ الدَّوَائِرُ فِي المَهْرَازِ ثُمَّ يَقْشَرُ اللُّوزُ وَيُنْظَفُ وَيُنَشَّفُ ثُمَّ يُقَلَى فِي الزَّيْتِ وَبَعْدَ تَقْطِيرِهِ يُجْرَشُ فِي المَهْرَازِ كَذَلِكَ، وَيُخْلَطُ بِمَجْرُوشِ العَجِينَةِ المَقْلِيَّةِ.
- يُوَضَعُ العَسَلُ فِي إِنَاءٍ فَوْقَ النَّارِ حَتَّى العَلْيَانِ وَيُصَبُّ عَلَى خَلِيطِ العَجِينَةِ المَجْرُوشَةِ وَاللُّوزِ المَقْلِيِّ وَيُخْلَطُ الكُلُّ بالعَسَلِ جَيِّدًا.
- تُقَدَّمُ هَذِهِ الحَلْوَى عَادَةً بَعْدَ تَبْرِيدِهَا مَعَ قِطْعَةٍ الزُّبْدَةِ الطَّرِيَّةِ.

حلوى الكريوش المعروفة بالشباكية

المقادير :

ملعقة كبيرة من القرفة.	1 كلغ من الطحين الأبيض.
قليل من المسكة الحرة المدقوقة.	250 غ من الطحين القمح.
كأس شاي من ماء الزهر.	نصف ملعقة صغيرة من الملح.
2 بيضات (الأصفر فقط).	500 غ من الزنجلان المحمص.
ملعقتين صغيرتين من خميرة العجينة.	250 غ داخل العجينة و 250 غ للتزين.
قشرة بيض مملوءة مرتين بالخل.	نصف كأس شاي من الزبدة المدابة.
ملعقة صغيرة من بودرة الزعفران الحر.	كأس شاي ونصف من الزيت.
$\frac{3}{4}$ كلغ من العسل.	(يمكن خلط الزيت البلدية بالرومية).
لترين من الزيت للقلي.	ملعقة كبيرة من النافع المدقوق.

كيفية التّهييء وريّادات الحلوّى :

- يُخلط الطّحين مع 250 غ من حبوب الزّنجلان والّنّافع المدقوق والملح وأصفر البيض.
- في كسرونية يخلط ماء الزّهر بالخلّ والخميرة، والزّعفران والزّبدة والزّيّت.
- يدفّع هذا الخليط قليلاً ويصبّ على الطّحين الجوّف حتّى يتشرب جيّداً ويضاف الماء الدافئ للحصول على عجينة لينّة متماسكة تُعرك جيّداً أو تُطحن في مطحنة اللوز لتزداد ليونتها.
- تُلف العجينة بقطعة من البلاستيك وتُمدد قطعة بقطعة بالدّلاك.
- تُقطع إلى مربّعات متساوية ضلعها 5 سنتمترات تُقسّم بالنّاعورة إلى 5 أصابع دون تفكك المربّع
- ويمكن استعمال مربّع الشباكية الموجود في السّوق.
- تطوى برفع الأصبع وترك الآخر لتحوّل إلى ورّدة توضع في آنية وتعطى بمنديل إلى نهاية العجينة وتُقلى الحلوّى من الوجهين في زيت حامية.
- يبدأ القلي بالوريدات الأولى المصنوعة وهكذا يتمّ القلي بالتتابع حتى يتورّد لونها جيّداً ثم تُغمس في العسل.
- بعد إزالتها من العسل توضع في طبق وترش بقليل من حبّات الزّنجلان.

ملاحظة : لكي لا يحترق العسل يجب وضعه

Au bain marie أي وضعه في آنية ومن

تحت آنية أخرى فيها قليل من الماء فوق

نار هادئة.



شباكية صغيرة جدا باللوز المقلي

المقادير :

500 غ من الطحين الأبيض.	نصف ملعقة من الزعفران الحر.
ملعقة صغيرة من النافع المدقوق.	ملعقتان كبيرتان من الحَل.
ملعقة صغيرة من رأس الحانوت.	نصف كأس شاي من الزيت.
ملعقة كبيرة من القرفة مطحونة.	بيضة كاملة.
4 ملاعق كبار من الزبدة.	250 غ من اللوز المقلي المجروش.
ملعقة صغيرة من خميرة العجين.	500 غ من العسل.
نصف ملعقة صغيرة من الملح.	زيت للقلي.

كيفية التهييء :

- يُجَوَّف الطَّحِين المُعْرَبَل ويوضَع في وَسِطَه المِلْح والنَّافِع المَدْقُوق ورَأْس الحَانُوت والقَرْفَة والرُّبْدَة.
 - يُدَقُّ الزَّعْفَرَان الحَرُّ بَعْد تَسْخِينِه في مَقْلَاةٍ وَيُخَلَط مَعَ الحَلِّ والخَمِيرَة البَلْدِيَّة والزَّيْت وَيُصَبُّ فَوْق الطَّحِين وَيُخَلَط بِرُؤُوس الأَصَابِع.
 - بَعْد إِضَافَة البَيْضَة لِلْحُصُول عَلَى عَجِينَة لَيِّنَة مُتَمَاسِكَة يُضَافُ إِلَيْهَا قَلِيلٌ مِنَ المَاءِ الدَّافِئِ.
 - تُعْرَكُ العَجِينَة جَيِّدًا، وَتُقَسَّمُ إِلَى كُوَيْرَاتٍ.
 - تُذَلِّك الكُوَيْرَة بِالذَّلَاك وَتَمَدَّدُ جَيِّدًا.
 - بِوَاسِطَة المَجْوَاب المُسَنَّ (النَّاعُورَة) تُقَطَّع العَجِينَة عَلَى شَكْلِ حُيُوط تَضُمُّ سِتَّة حُيُوطٍ إِلَى بَعْضِهَا وَتُقَطَّع بِشَكْلِ مُتَسَاوٍ يُضْغَطُ عَلَى جَانِبَيْهَا لِلْحُصُول عَلَى شَبَكَة صَغِيرَة.
 - كَمَا يُمَكِّن صُنْع هَذِهِ الحُيُوط بِوَاسِطَة آلَة التَّوْرِيْق المُسْتَعْمَلَة لِكَعْب غَزَالٍ.
 - تُقْلَى فِي الزَّيْت وَتُعْمَسُ فِي العَسَل وَتَزَيَّن بِاللُّوز المَقْلَى المَجْرُوشِ.
- ملاحظة : لِكَي لَا يَحْتَرِق العَسَل يَجِب وَضْعُه Au bain marie أَي وَضْعُه فِي آنِيَة وَمِنْ تَحْتِه آنِيَة أُخْرَى فِيهَا قَلِيلٌ مِنَ المَاءِ فَوْق نَارٍ هَادِئَة.



المقروط

المقادير :

عجينة السميدة :	500 غ من السميدة المتوسطة.
	نصف كأس شاي من الزيت.
	نصف كأس شاي من الزبدة المدابة.
	نصف كأس شاي من ماء الزهر.
	نصف ملعقة صغيرة من الملح — كأس شاي من الماء.
الحشو :	500 غ من الثمر — 250 غ من اللوز.
	كأس شاي من السكر الصقيل (كلاصي).
	ملعقة صغيرة من القرفة مطحونة.
	نصف ملعقة صغيرة من النويورة.
	لتر ونصف من العسل — الزيت للقلي.

كيفية التهييء :

- في قَصْعَة تُجوف السَّمِيدَة ويوضع المَلْح ونِصْف مَلْعَقَة صَغِيرَة مِنْ الزَّعْفَرَان الحُرِّ وَالزَّبْدَة الْمُدَابَة وَالزَّيْت وَمَاء الزَّهْر، يُخَلِّط الكُلُّ بِكَأْس الْمَاء لِلْحُصُول عَلَى عَجِينَة مُتْمَاسِكَة.
- يُمَسَح الثَّمْر بِالزَّهْر، يَزَال عَظْمُه ثُم يَبْحَرُ فِي كَسْكَاس حَتَّى تَكْتَمَل لِيُونْتَه.
- يُقَشَّر اللُّوز وَيُقَلَى فِي الزَّيْت وَيَجْرَشُ فِي الْمَهْرَاز أَوْ فِي مَطْحَنَة وَيُخَلِّط السُّكْر مَعَ الثَّمْر المَعْرُوك وَالقَرْفَة وَالْمَسْكَة وَيُضَاف اللُّوز المَجْرُوش وَالنَّوَيُورَة.
- تُصْنَع مِنْ عَجِينَة السَّمِيدَة أَعْمَدَة طَوِيلَة عَرَضُهَا خَمْس سَنْتِمَتَات وَسَمَكُهَا سَنْتِمَتَيْن تَوْضَع وَسَطَهَا حَرَابِل مِنْ عَقْدَة الثَّمْر.
- تَلْف عَجِينَة السَّمِيدَة بِعَقْدَة الثَّمْر وَتَسَطَّح قَلِيلًا ثُم تُقَطَّع إِلَى شَكْلِ المُعَيَّن.
- تُقَلَى فِي الزَّيْت مِنْ الوَجْهَيْنِ ثُم تُغْمَس فِي العَسَل الدَافِئ بَعْض الوَقْت ثُم يَقَطَّر.



التَّمرُ معمر

المقادير :

1 كـلـغ من التمر.

250 غ من الجوز.

كأس شاي من ماء الزهر.

ورق الألمنيوم.

كيفية التَّهييء :

- في منديل نَظيفٍ مُبلَّل بماء الزَّهر توضع التَّمرَة.
 - تُمسح جيِّداً من أثرِ العُبار حتَّى تُصبح لأمِعةً.
 - بسِكِّين يُقطع وسطها لإزالة العَظم.
 - يُوضع في مكان العَظم مقدار جَوْزَة بَعْدَ إزالة قُشورِها.
 - يُقدِّم هكذا ويُمكن تقديمه ملفوفاً بورق الألمنيوم على شكل سَلَّة جَمِيلَةٍ (انظُر الصُّورة).
 - يُقطع ورق الألمنيوم على شكل مسْتَطِيل وتُلَفُّ فيه التَّمرَة وتُلوى جَوَانِبُهُ ثمَّ تُلصَقُ.
- ملاحظة : يُمكنُ تَعْمِيرُ التَّمر باللُّوز المَقْلِي أو بِقطع الأَنَاس أو باللُّوز المطحون المُلَوَّن.



بشكيطو بالجوز

المقادير :

4 بيضات.
750 غ من الطحين.
200 غ من الزبدة.
200 غ من السكر.
قبضة ملح.
1 كيس من خميرة الحلوى.
250 غ من الشكلاط.
500 غ من الجوز.

كيفية التهييء :

- يُخفق بياض البيض إلى أن يكتف مثل الثلج.
- يُضاف إليه السكر والملح والخميرة والزبدة المُذابة ثم يُصبُّ الطحين فوقه.
- يُمزج الكل جيداً حتى يتم الحصول على عجينة متماسكة.
- تُقسَّم إلى أربع قطع وتُمدد كل قطعة بالدَّلاك إلى أن يصل سمكها سنتمتراً واحداً.
- بواسطة مجواب دائري تُصنع دوائر من كل العجينة وتوضع في صفيحة مُزيّنة.
- يُخفق أصفر البيض جيداً وبواسطة ريشة تُطلى الدوائر بالبيض من وجهها.
- تُدخَل إلى الفرن إلى أن يتورّد لونها.
- يُذوّب الشكلاط وتأخذ منه نصف ملعقة لِنضعه فوق كل قطعة من الحلوى ثم نضع جُوزة واحدة فوق الشكلاط.



بشكيطو وريدات باللوز

المقادير :

500 غ من الطحين.

قبضة ملح - بيضة.

نصف كأس شاي من ماء الزهر.

ملعقة كبيرة من الزبدة المذابة.

500 غ من اللوز.

250 غ من السكر السميد (سنيدة).

نصف ملعقة صغيرة من القرفة.

كيفية التّهييء :

- يُغْرَبِل الطّحِين وَيُجَوَّف وَسْطُهُ وَيُمَلَأ بِالْبَيْضَةِ وَالزَّبْدَةَ الْمَذَابَةَ وَمَاءَ الزَّهْرِ وَيُضَاف إِلَيْهِ قَلِيلٌ مِنَ الْمَاءِ الدَّفَائِي لِلْحُصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ مُتَمَاسِكَةٍ تُعْرَكُ جَيِّدًا وَتُقَسَمُ إِلَى خُبَيْزَاتٍ وَتَلْفُ بِمِنْدِيلٍ نَظِيفٍ.
- يُقَشَّر 400 غ مِنَ اللُّوزِ فَقَطٍ وَيُحْتَفَظُ بِمِائَةِ غَرَامٍ بِقَشُورِهَا وَيُنْظَفُ وَيُنَشَّفُ ثُمَّ يُقَالَى فِي الزَّيْتِ إِلَى أَنْ يَتَوَرَّدَ لَوْنُهُ ثُمَّ يُطْحَنُ وَيُخْلَطُ مَعَ السُّكَّرِ وَالزَّبْدَةَ وَالْقَرْفَةَ لِلْحُصُولِ عَلَى عَقْدَةٍ لَيِّنَةٍ تُصْنَعُ مِنْهَا كُوَيْرَاتٌ صَغِيرَةٌ إِلَى نَهَايَةِ الْعَقْدَةِ.
- تُمَدَّدُ خَبْزَةُ الْعَجِينَةِ بِالذَّلَاكِ وَتُقَطَّعُ بِالنَّاعُورَةِ عَلَى شَكْلِ مَرَبَّعَاتٍ ضَلَعِهَا أَرْبَعٌ سَنْتِمِترَاتٍ.
- تُوَضَعُ كُوَيْرَةُ اللُّوزِ وَسَطَ الْمَرَبَّعِ وَيُضَعَّطُ عَلَى الْكُوَيْرَةِ بِكُلِّ ضَلَعٍ عَلَى حَدَى وَفِي وَسَطِ الْكُوَيْرَةِ تَعْرَسُ لُوزَةٌ بِقَشُورِهَا.
- تُصَفَّفُ هَذِهِ الْوَرِيدَاتُ فِي صَفِيحَةٍ مَدْهُونَةٍ بِالزَّيْتِ وَتُدْخَلُ إِلَى الْفُرْنِ مُدَّةَ 15 دَقِيقَةٍ.



بشكيطو سابلي بالكونفتير واللوز

المقادير :

1 كـلـغ من الطحين.

1 بيضة.

500 غ من الزبدة.

2 أكياس من خميرة الحلوى.

كأسان شاي من السكر السميد (سنيـدة).

250 غ من اللوز.

علبة صغيرة من الكونفتير.

كيفية التّهييء :

• تُخلط الزّبدة مع السُّكّر جيّداً وتضاف البيضة والخميرة.

• يُضاف الطّحين للحصول على عجينة متماسكة.

• تُكون كويرات كبيرة وتدلّك كل كُويرة بالدّلاك لتتمدّد.

• تُقَطّع على شكل مُستطيل وهكذا حتّى نهاية العجينة.

• تُصَفّف في صَحيفة الفرن المزيّنة وتطهى في الفرن إلى أن تتورّد.

• يُقشر اللّوز ويُنظّف وينشف ويُقلّى في الزّيت إلى أن يتورّد ثم يُجرش في المِهراز.

• وبريشة تُطلى كل قِطعة بالكونفتير وتلصق بقطعة أُخرى ثم تُزيّن الحواشي باللّوز المقلي المَجروش.



بشكيطو مدور باللوز

المقادير :

1 كلغ من الطحين.

400 غ من الزبدة.

400 غ من السكر كلاصي.

4 بيضات.

300 غ من اللوز بقشوره.

2 أكياس من خميرة الحلوى.

2 أكياس من الفانيلا — قبضة ملح.

كيفية التّهييء :

- يُجْرَس اللُّوز بِقُشُورِهِ ثُمَّ يُعْرَبَل الطَّحِين وَيُجَوَّف وَسَطُهُ.
- يُمَلَأ بِالْبَيْض وَالسُّكَّر وَاللُّوز المَجْرُوش والزَّبْدَة المَذَابَة والخَمِيرَة المَوْضُوعَة فِي المَاء الدَّافِئ وَتُخَلَط بِالمَاء الدَّافِئ لِلْحُصُول عَلَى عَجِينَة مُتَمَاسِكَة.
- تُحْرَبَل إِلَى قُضْبَان رَقِيقَة تُدْخَل إِلَى الثَّلَاجَة مُدَّة 30 دَقِيقَة ثُمَّ تُقَطَّع إِلَى دَوَائِر وَتَصَفَّف فَوْق صَفِيحَة مَذهُونَة بِالزَّبْدَة وَتُدْخَل إِلَى الفُرْن مُدَّة 15 دَقِيقَة.



بشكيطو سنيده

المقادير :

1 كلغ من الطحين.

500 غ من الزبدة المذابة.

كأس من الحليب.

ملعقة صغيرة خميرة العجين.

1 كيس من خميرة الحلوى.

500 غ من السكر السميد (سنيده) للتفديد.

كيفية التّهييء :

- تُذوّب الزّبدة وتخلط مع الحليب وخميرة الحلوى.
- يُضاف إليها الطحين وتُعرك جيداً ثمّ تدلك لتمدد.
- بمجواب دائري تصنع دوائر.
- تُفند في سكر سنيده وتوضع في صفيحة مدهونة.
- تُوضع في الفرن إلى أن يتورّد لونها.

بشكيطو مالح

المقادير :

3 بيضات.

3 خميرة الحلوى.

3 قطع من الفروماج المعجون.

250 غ من الزبدة.

كأس شاي من الزيت.

كأس شاي من الماء.

1 كلغ من الطحين الأبيض.

للتزيين 250 غ من الفروماج المجروش (الأخمر).

كيفية التّهييء :

- في قَصْعَة يُخَفَّق البَيْض مع الخَمِيرَة والفُرُومَاج المَعْجُون والزَّبْدَة والزَّيْت والمَاء والمِلْح.
- يُخَلَّط الطَّحِين للحُصُول على عَجِينَة مَتَمَاسِكَة وتُقَسَّم إلى أَرْبَع قِطْع.
- تُدَلَّك بالدَّلَاك وتمدَّد وتَقَطَّع بقوالب حديدية صغيرة متنوّعة؛ دوائر، مكعبات، وُرُود.
- تُطلى بريشة Pinceau مغمّسة في بيضة مخفّقة ثم ترشُّ بقليل من الفروماج المجروش.
- تُوضَع فوق صَفِيحَة الفُرن مَدّهوَّنة بالزيت وتُدخَل إلى الفُرن مدَّة 15 دَقِيقَة.

بشكيطو بالكونفتور والشكلاط

المقادير :

375 غ من زبدة المكرين.
2 أكياس من خميرة الحلوى.
4 بيضات - كأس من الزيت.
250 غ من السكر.
ملعقة كبيرة من قشور الحامض المجروش.
1 كلغ من الطحين الأبيض.
250 غ من الكونفتير - 500 غ من الشكلاط.
ورقة الألمنيوم.

كيفية التّهييء :

- تُخَلَطُ الزُّبْدَةُ بِالسُّكَّرِ حَتَّى يَبْيَضَ لَوْنُهَا ثُمَّ يُضَافُ الزَّيْتُ وَالبَيْضُ وَقُشُورُ الحَامِضِ وَالحَمِيرَةُ فِي آنِيَّةٍ وَيَخْلَطُ الكُلُّ جَيِّدًا.
- يُصَبُّ عَلَى هَذَا الخَلِيطِ الطَّحِينُ شَيْمًا فَشَيْمًا مَعَ التَّحْرِيكِ الجَيِّدِ لِلحُصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ مُتَمَاسِكَةٍ.
- تَوْضَعُ هَذِهِ العَجِينَةُ فِي بُوقِ الحَلْوَى وَيُضَغَطُ عَلَى العَجِينِ لِلحُصُولِ عَلَى قِطْعٍ عَلَى شَكْلِ أَعْمَدَةٍ وَتُقَطَّعُ قِطْعٌ مُتَسَاوِيَّةً.
- تَوْضَعُ هَذِهِ القِطْعُ فِي صَفِيحَةٍ مَذَهُونَةٍ وَتَوْضَعُ فِي الفَرْنِ.
- بَعْدَ إِخْرَاجِ الصَفِيحَةِ مِنَ الفَرْنِ تَطْلَى قِطْعُ البَشْكِيطِو بِالْكَونْفَتِيرِ وَتُلصَقُ كُلُّ قِطْعَيْنِ عَلَى جِدَةٍ.
- يُذَوَّبُ الشَّكْلَاطُ وَتَطْلَى رُؤُوسُ البَشْكِيطِو مِنَ الجِهَتَيْنِ بِالشَّكْلَاطِ المَذَابِ وَيُوضَعُ فَوْقَ وَرَقِ الأَلْمِينِيومِ إِلَى أَنْ يَتَجَمَّدَ.



بشكيطو بالكونفتير

المقادير :

1 كلغ من الطحين الأبيض — 800 غ من الزبدة.

500 غ من السكر الصقيل (كلاصي).

ملعقة كبيرة من قشور الحامض المجروش.

2 أكياس من خميرة الحلوى.

12 من أصفر البيض.

500 غ من اللوز المقلي المجروش — علبه من الكونفتير.

100 غ من السكر السميد (سنيدة) يُضاف مع الكونفتير.

كيفية التّهييء :

• تُخَفَّقُ الزُّبْدَةُ أَوَّلًا مَعَ السُّكَّرِ حَتَّى يَبْيَضُ لَوْنُهَا.

• يُضَافُ أَصْفَرُ البَيْضِ وَأَكْيَاسُ الخَمِيرَةِ وَيَسْتَمَرُّ الخَلْطُ بِإِضَافَةِ قَشُورِ الحَامِضِ المَجْرُوشِ.

• ثُمَّ يُضَافُ الطَّحِينُ شَيْئًا شَيْئًا لِلْحُصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ لَيِّنَةٍ مُتَمَاسِكَةٍ تُصَنَعُ مِنْهَا كُوَيْرَاتٌ صَغِيرَةٌ بِحَجْمِ الجَوْزَةِ.

• يُقَشَّرُ اللُّوزُ وَيُقَلَى فِي الزَّيْتِ وَيُجْرَشُ بِالمَهْرَازِ أَوْ بِمِطْحَنَةِ غَلِيظَةٍ.

• يُخَلَطُ أَيْضَ البَيْضِ البَاقِي بِفرشاةٍ وَتُوضَعُ فِيهِ كُلُّ كُوَيْرَةٍ عَلَى حَدِّةٍ ثُمَّ تُلْفَى فِي اللُّوزِ المَجْرُوشِ وَيَسْطَحُ وَجْهَهَا بِحَلْقَةِ الخِيَاطَةِ وَذَلِكَ بِضَعْفِهَا عَلَى وَسَطِ الكُوَيْرَةِ.

• تُصَفَّفُ هَذِهِ الكُوَيْرَاتُ عَلَى صَفِيحَةٍ مَدْهُونَةٍ بِقَلِيلٍ مِنَ الزَّيْتِ.

• تُدْخَلُ إِلَى الفُرْنِ وَبَعْدَ عَشْرِ دَقَائِقَ يُضَعَّطُ عَلَى كُلِّ كُوَيْرَةٍ بِالحَلْقَةِ مَرَّةً أُخْرَى وَيَتَابَعُ الطَّهْيُ إِلَى أَنْ يَتَوَرَّدَ وَجْهُهَا.

• فِي كَسْرُوْنَةِ يُوَضَعُ الكُونْفِتِيرُ مَعَ السُّكَّرِ فَوْقَ نَارٍ مُعْتَدِلَةٍ مَعَ التَّحْرِيكِ حَتَّى العَلْيَانِ.

• تُوَضَعُ نِصْفُ مَلْعَقَةٍ صَغِيرَةٍ مِنَ الكُونْفِتِيرِ فِي وَسَطِ الكُوَيْرَاتِ وَتَكُونُ جَاهِزَةً.



بشكيطو الماركوريت بالشكلاط

المقادير :

العجينة التحتية :	500 غ من الطحين الأبيض - 3 بيضات.
	250 غ من السكر السميد (سيدة).
	250 غ من الزبدة - كأس شاي من الحليب.
للتزيين :	250 غ من الشكلاط.
	100 غ من السكر السميد (سيدة).
	6 بيضات (الأصفر فقط).
	½ لتر من الماء - علبه من الكونفيتير.
	100 غ من اللوز المقلي المجروش.
	100 غ من السكر كلاصي.

كيفية التّهييء :

- في قَصعة يُجوف الطّحين ويضاف إليه 3 بيضاتِ والسكر والزبدة والحليب ويُخلط الكلُّ للحُصول على عَجينة متماسكة.
- تُقسم العَجينة إلى 4 قطع متساوية، تتمدد قِطعة العَجينة بالدّلاك حتى يصير سُمكها ستنيمترين.
- يُضغَط عليها بالمجواب الدائري الصغير.
- تُوضع الدوائر في صَفِيحة مَدهوثة وتُدخل في الفرن إلى أن يتورّد لونها.
- يُخلط الشكلاط بالماء فوق نار معتدلة حتى يُذوب ويُضاف إليه السكر ويحرك جيداً، يزال من فوق النّار ويُخفق أصفر البيض ويُضاف إلى الشكلاط مع التّحريك بسُرعة.
- يُترك هذا الخليط في مكان بارِد وبواسطة مجواب صَغير Poche à douille يوضع فوق البشكيطو الدائري على شكل حلقة مُفرغة الوَسَط.
- يوضع الكونفيتير في تلكَ الحَلقة ويرشُ باللوز المَجروش. والسكر كلاصي.



كويرات بالشكلاط والكوك

المقادير :

250 غ من الشكلاط الأسود الصالح للتدوين.

250 غ من بودرة الكورن فليكس.

كأس من الحليب.

100 غ من اللوز.

100 غ من الكوك.

½ كأس شاي من الزيت.

كيفية التّهييء :

- يُدقُّ الكورن فليكس ويحوّل إلى بودرة.
- يُدوّب الشكلاط في آنية ومن تحته آنية أخرى فيها قليل من الماء.
- يجب الحذر ألاّ تصل أية قطرة ماء للشكلاط خلال تدويبه.
- يُقشّر اللوز وينشّف بمنديل نظيف ويُقلّى في الزيت ويجرّش.
- يُخلط مسحوق الكورن فليكس بالحليب والشكلاط المدوّب واللوز ثم يُترك الخليط إلى أن يبرد.
- تُصنع من العجينة كويرات صغيرة تفند في الكوك.
- تُوضع في كويغطات الحلوى.



سابلي باللوز مطحون (بزيطات)

المقادير :

250 غ من السكر السميد (سيدة).	1 كلف من الطحين الأبيض.	تهيء العجينة :
ملعقة صغيرة من القرفة.	500 غ من الزبدة — قبضة ملح.	
ملعقة صغيرة من المسكة الحرة.	5 بيضات (الأصفر فقط).	
ملعقة كبيرة من ماء الزهر.	250 غ من السكر السميد (سيدة).	
للتزين 200 غ من السكر كلاصي.	500 غ من اللوز — 50 غ من الزبدة.	عقدة اللوز :

كيفية التهيء :

تهيء العجينة :

- تُقطع الزبدة إلى مُرَبَّعات صَغِيرَة.
- يُعْرَبَل الطَّحِين وَيُجَوَّف وَسَطَه، يَضَاف المِلْح وَأَصْفَر البِيض وَالسُّكَّر وَقَطَع الزُّبْدَة.
- يُخَلَط الكُلُّ بِرُؤُوس الأصَابِع ثُمَّ يَضَاف نِصْف كَأْسٍ مِنَ المَاءِ لِلْحُصُولِ عَلَى عَجِينَة مُتَمَاسِكَة.
- تُعَلَّف هَذِهِ العَجِينَة بِقِطْعَة مِنَ البِلَاسْتِيك وَتُتْرَك مُدَّة 30 دَقِيقَة لِتَسْتَرِيحَ وَخِلَالَ هَذِهِ المُدَّة تُهَيَّأ عُقْدَة اللُّوز.

عُقْدَة اللُّوز :

- يُقَشَّر اللُّوز وَيُنْظَف وَيُنَشَّف ثُمَّ يُقَالَى فِي الزَّيْتِ إِلَى أَنْ يَتَوَرَّدَ لَوْنُهُ ثُمَّ يُطْحَن فِي مِطْحَنَة اللُّوز وَيُخَلَطُ بِالسُّكَّرِ وَيُعَاد طَحْنُهُ.
- تُضَاف إِلَيْهِ الزُّبْدَة وَالقَرْفَة وَمَاءَ الزَّهْرِ لِلْحُصُولِ عَلَى عُقْدَة رَطْبَة تُصْنَعُ مِنْهَا كُوَيْرَاتٌ صَغِيرَة حَتَّى نِهَايَة العُقْدَة.
- تُقَطَّع العَجِينَة إِلَى أَرْبَعِ قِطْعٍ.
- تُرَش صَفِيحَة بِالطَّحِينِ تُمَدَّد فَوْقَهَا قِطْعَة العَجِينَة بِالدَّلَاكِ إِلَى أَنْ يَصِلَ سَمْكُهَا سَنْتِمِترًا وَاحِدًا ثُمَّ تُقَطَّعُ إِلَى مُرَبَّعاتٍ مُتَسَاوِيَةٍ ضِلْعُهَا أَرْبَعُ سَنْتِمِتراتٍ وَهَكَذَا إِلَى نِهَايَة العَجِينَة حَيْثُ تُوَضَعُ فِي وَسْطِ كُلِّ مُرَبَّعٍ كُوَيْرَة اللُّوزِ ثُمَّ تَلْفُ بِالأضْلَعِ الأَرْبَعَة كُلَّ عَلَى حِدَى وَتُدْخَلُ إِلَى الفُرْنِ مُدَّة 15 دَقِيقَة إِلَى أَنْ يَتَوَرَّدَ لَوْنُهَا وَتُرَشُّ بِقَبْضَة مِنَ السُّكَّرِ كِلَاصِي فَوْرَ خُرُوجِهَا مِنَ الفُرْنِ.



مكرون مرصع بحب الملوك اليابس

المقادير :

500 غ من اللوز.

300 غ من السكر السميد (سيدة).

قبضة ملح.

4 بيضات الأبيض فقط.

50 غ من حب الملوك اليابس.

كيفية التهييء :

- يُقشَّر اللُّوز ويُنظَّف ويُنشَّف ثم يُطحن مرَّةً أُولَى في المطحنة بَعْدَهَا يُخلَط بالسكر ويُعاد طحنه مرَّةً ثَانِيَةً.
- يُخفَق بِيَاضُ البِيض جَيِّدًا إِلَى أَنْ يَكثَّف وَيُشَبِّه التَّلج.
- يُخلَط اللُّوز بِيَاضُ البِيض وَالْمِلح لِلْحُصُول على عقدة رَخوة رَطْبَةٍ.
- يُملأ جِيب الحَلوى Poche à douille بالعقدة ويضغط عليه لتخرج المكرون الذي يوضع مُباشرةً في صَفِيحة مَدَهونَة بِالزَّيْت.
- يُرصع وَسَطُ المَكرون بقطع حبِّ الملوك اليابس Cerise confit.
- تُدخَل إلى الفُرْن مُدَّة 15 دَقِيقَة.



الورقة

المقادير :

750 غ من الطحين الأبيض.

250 غ من طحين القمح.

ملعقة صغيرة من الملح.

كيفية التهيء :

- تخلط هذه العجينة كعجين الخبز بالماء الدافئ.
- تُعرك جيداً وهي متماسكة.
- يُضاف إليها الماء الدافئ شيئاً فشيئاً حتى تُصبح رخوة تكون خيطاً يرفع باليد.
- يجب أن تلتصق باليد.
- تُترك هذه العجينة في مكان بارد بعض الوقت.
- على مقلاة الطيفال أو طبسيل الورقة المزيّت الساخن تُطلى العجينة ثم تُقلع فوراً برؤوس الأصابع.
- تُوضع في منديل نظيف بحيث ينزل الوجه الأملس على الأخرش لكي لا تلتصق مع بعضها.

الرخايف

المقادير :

500 غ من الطحين.

250 غ من السميدة الرقيقة.

20 غ من الخميرة.

ملعقة صغيرة من الملح.

الماء الدافئ.

200 غ من الزبدة المذابة.

كأس شاي من الزيت.

كيفية التّهيء :

- يُخلط الطّحين بالسميدة ويضاف إليه الملح والخميرة الممزوجة بقليل من الماء الدّافئ.
- بالماء الدافئ يخلط الكلّ للحصول على عجينة متماسكة.
- تُزيّت العجينة وتُصنع منها كويرات صغيرة تُمدّد باليد وتُطلى بقليل من الزبدة والزيت ثم تُطوى على شكل مربع أو دائري أسطوانى.
- بعد الانتهاء من طوي المُربّعات. يُبسّط المربع باليد وينقل فوق مقلاة من الوجهين.
- تُقدّم إمّا بالعسل أو السكر أو الكونفيتير (المُرَبّي).

بغرير

المقادير :

500 غ من السميدة الرقيقة.

ملعقة صغيرة من الملح.

1/2 لتر من الحليب.

3 بيضات (الأصفر فقط).

40 غ من خميرة العجين.

كأس شاي من الماء.

كيفية التّهييء :

- يُوضَع الحليب مَعَ الماء فَوْق نَار معتدلة حَتَّى يَدْفَأَ وَيُزَال بَعْد ذلك من فَوْق النّار.
- يُضَافُ إِلَيْهِ أَصْفَرُ البِيض مَعَ التّحريك والخميرة والسميدة ويستمر التّحريك للحصول على عَجِينَة سَائِلَة مَكثُفَة.
- تُتْرَك مَدَّة لتخمر.
- بِمَعْرِفَة تُصَب نصف مَعْرِفَة من العَجِينَة فِي مَقْلَاةٍ حَامِيَة تَطْهَى مِنْ جِهَة وَاحِدَة على نَار هَادِئَة فَيُظْهَر على وَجْهها عَدَّة ثُقُوب صَغِيرَة.
- تُقْلَع بِلُطْفٍ وتوضَع في طَبَق غير مَكْدَّسَة مع بَعْضِهَا إِلَى أَنْ يَكْتَمِل العَجِين.
- تُقَدَّم غَالِبًا مَعَ الزَّبْدَة والعسل أو السُّكَّر.



كريب

المقادير :

½ لتر من الحليب.

ملعقتين كبيرتين من السكر السميد (سنيذة).

4 بيضات (الأصفر فقط).

ملعقة صغيرة من الفانيلا.

250 غ من اللوز المقلي المجروش.

ملعقتين كبيرتين من مايزينا.

كأس من الطحين الأبيض.

1 كيس من خميرة الحلوى.

ملعقتين كبيرتين من الزبدة المذابة.

200 غ من الشكلاط.

كيفية التّهييء :

- يُخلط الحليب البارد مع الزبدة المذابة وأصفر البيض والخميرة والسكر والطحين ومايزينا للحصول على عجينة سائلة مكثفة.
- في مقلاة حامية فوق نار معتدلة تصب نصف معرفة من العجينة.
- تطهى من الوجهين وهكذا تُحضر الفطائر واحدة واحدة إلى أن يتم العجين.
- تُزين بالشكلاط واللوز المقلي المجروش أو بالقشدة الطرية أو بالعسل حسب الاختيار والذوق.



الخبز طاوست

المقادير :

1 كـلغ من الطحين.

80 غ من الزبدة.

ملعقة صغيرة من الملح.

ملعقتان كبيرتان من خميرة العجينة.

ملعقتان كبيرتان من السكر السميد (سيدة).

كأسا شاي من الحليب.

كيفية التّهييء :

- يُجَوَّف الطَّحِين وَيُخَلَط بِالْمَلْح وَالزُّبْدَةَ الْمُدَابَةِ.
- تُبَلَّل الْخَمِيرَةُ بِمِلْعَقَتَيْنِ مِنَ الْمَاءِ الدَّافِئِ.
- يُخَلَّط الْعَجِين بِالْحَلِيبِ وَقَلِيلٍ مِنَ الْمَاءِ الدَّافِئِ لِلْحَصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ مَتَمَاسِكَةٍ لَيِّنَةٍ.
- تُغَطَّى بِقِطْعَةٍ مِنَ الْبِلَاسْتِيكِ الْمَرْيَّتِ.
- تُتْرَك هَذِهِ الْعَجِينَةُ حَتَّى يَضَاعَفَ حَجْمُهَا وَتَخْتَمِرَ جَيِّدًا.
- تَوْضَعُ فِي قَالِبٍ مُسْتَطِيلٍ مَدَّهونٍ بِالزُّبْدَةِ وَمَرَّشوشٍ بِمِلْعَقَةٍ مِنَ الطَّحِينِ.
- تُطَهَى فِي فَرْنٍ هَادِئٍ مُدَّةَ سَاعَةٍ.
- وَبَعْدَ أَنْ تَبْرُدَ تَمَامًا تَزَالُ مِنَ الْقَالِبِ وَتَقَطَّعُ إِلَى شَرَائِحٍ يِعَادُ تَحْمِيرُهَا بِالْفُرْنِ أَوْ فِي آلَةِ TOASTEUR.

الإسفنج

المقادير :

450 غ من الطحين الأبيض.

سبع ملاعق كبيرة من السكر السميد (سيدة).

2 ملاعق كبيرة من خميرة العجين.

نصف ملعقة صغيرة من الملح.

2 ملاعق كبيرة من الزيت.

3 بيضات.

¼ لتر من الماء.

كيفية التّهييء :

- في كَسْرُونَة يُوضَع رُبْع لِتْر من الماء السّاخِن مَعَ الحَمِيرَة ويخْلَط جَيِّداً.
- يُضَاف المِلْح والسُّكَّر والطَّحِين والزَّيْت والبيض.
- تُعْرَك العَجِينَة جَيِّداً ثم تُتْرَك بَعْض الوَقْت لِتَحْتَمِر.
- تُقَطَّع إلى عَدَّة قِطْع صَغِيرَة ثُمَّ تُلَوَى على شَكْلِ الإسْفَنْج.
- تُقَلَى في الزَّيْت السّاخِن من الوَجْهَيْن.

الحرشة

المقادير :

500 غ من السميدة المتوسطة أو الرقيقة حسب الاختيار.

200 غ من الزبدة.

ربع ملعقة صغيرة من الملح.

ملعقة كبيرة من السكر.

كيس من خميرة الحلوى.

100 غ من السميدة للطهي.

كأس شاي من الحليب.

كيفية التّهيء :

- في إناءٍ تُجوف السميدة وتُقطع فوقها الزبدة اللينة إلى مكعبات وتخلط برؤوس الأصابع.
- يُضاف الملح والسكر وكيس الخميرة.
- يُخلط الكل مع الحليب للحصول على عجينة لينة متماسكة.
- تُصنع كويرات بحجم البرتقال.
- تُمدد باليدين بعد تفتيدها في السميدة والضغط عليها حتى تأخذ شكلاً دائرياً.
- على مقلاة حامية وفوق نارٍ هادئة تُطهى الحرشة من الوجهين.



بطبوط بالقمرن

المقادير :

500 غ من الطحين.

نصف ملعقة صغيرة من الملح.

ملعقتين كبيرتين من الزبدة المذابة.

ملعقتين كبيرتين من الخميرة.

قليل من الماء الدافئ.

500 غ من القمرن.

الحشو :

500 غ من الطماطم.

ملعقتين كبيرتين من الزيت.

2 فصوص من الثوم

كيفية التّهييء :

العجينة :

• في قصعة يجوف الطحين وتوضح فوقه الخميرة والزبدة والملح ويخلط بالماء للحصول على عجينة رطبة.

• تُصنع كويرات صغيرة وتسطح بالطحين وتترك حتّى تتخمّر.

• تُوضع في مقلاةٍ حامية وتقلّى من الوجهين دون أيّ مادّة دهنيّة.

الحشو :

• تُقشّر الطماطم وتقطع وتوضع فوق النار مع الزيت مع التّحريك وتفرم الثوم وتضاف إليها.

• يُضاف القمرن المقشّر إلى أن يطهى مدّة عشر دقائق بعد أن يملح ويبرز حسب الذوق.

• تُقسّم البطبوطة من وسطها ويتم حشوها بملعقة من القمرن بالطماطم.



كرواصة

المقادير :

1 كلع من الطحين الأبيض.

نصف ملعقة صغيرة من الملح.

300 غ من الزبدة.

ملعقتين كبيرتين من الخميرة.

كأس شاي ونصف من السكر السميد سييدة.

200 غ من الشكلاط.

بيضتين للترزين.

كيفية التهييء :

- في قِصْعَةٍ يُوضَع الطحينُ ويجوف ويخلط بالملح والخميرة والسكر ويخلط الكلُّ بالماء الدافئ للحصول على عجينة متماسكة تترك هذه العجينة إلى أن تختمر وترتفع مدة ساعتين أو أكثر.
- ترش صفيحة بالطحين بعدها تُمدد فوقها العجينة بالدلاك وتوضع فيها قطع صغيرة من الزبدة اللينة ويعاد تمديدها بالدلاك أربع مرات إلى أن تمتزج بها الزبدة جيدا.
- يُقسَّم هذا العجينُ إلى أربعِ قِطَعٍ تمدد كل واحدة بالدلاك ثم تُقَطَّعُ إلى مُسْتَطِيلَاتٍ طولها 10 سنتيمتراتٍ وعرضها خمسُ سنتيمترٍ ويوضعُ مُرَبَّعُ الشُكْلَاطِ في حَاشِيَّتِهَا ويغطى بجوانبِ العجينةِ ثم يُلفُّ إلى نهاية العجينة. أو تُقَطَّعُ العجينةُ إلى مثلثات ضلعاها خمس سنتيمترات تُطوى من الضلعين بعد حشوها بِقِطْعَةٍ الشكلاط يخفق البيض وبواسطة ريشة يطلَى وجه الكرواصة بالبيض.
- توضع في صفيحة مرشوشة بالطحين وتترك بعض الوقت إلى أن تختمر تماما وترتفع ثم تدخل إلى فرن ساخن ونار هادئة مدة من 15 إلى 20 دقيقة.



البريوش

المقادير :

500 غ من الطحين.

250 غ من الزبدة.

150 غ من السكر.

ملعقة كبيرة من خميرة العجين.

ملعقة صغيرة من الملح.

6 بيضات. 3 بيضات داخل العجينة و 3 بيضات للتزيين.

كأس شاي من الحليب.

50 غ من سنيده.

كيفية التّهييء :

- في قَصْعة يُجوف الطّحين ويُخلط مع الملح والزّبدة والسكر وخميرة العجين المُبلّلة في مِلْعقة من الماء الدّافئ.
- يُخفق البيض جيّداً ويخلط مع الحليب.
- يخلط الكلّ بإضافة الماء الدّافئ للحصول على عجينة لينة مُتماسكة.
- تغطّى العجينة بقطعة مزيتة من البلاستيك لتحتمر هذه العجينة مدّة 4 ساعات.
- تُصنع منها كُوَيْرَات، تُوضع في قوالب حديدية مزيتة أو في كويغطات الحلوى.
- تطلّى بأصفر البيض ثم تُفند من وَجْهها في سنيده ويضعط عليها بسكين بخطّين مُتعامدين.
- ثمّ تُدخّل إلى الفرن إلى أن يتورّد لونها بعدها تُقلع من القوالب أو الكويغطات التي تجعلها بنفس الحجم.



القراشل

المقادير :

1 كلغ من الطحين الأبيض.

250 غ من السكر السميد (سنيدة).

قليل من الملح.

2 ملاعق كبيرة من خميرة العجين.

ملعقة صغيرة من المسكة الحرة مدقوقة.

كأس من ماء الزهر.

نصف كأس شاي من الزنجلان المحمص.

نصف ملعقة من النافع.

كأس شاي من الزبدة المذابة.

كأس شاي من الحليب.

كيفية التّهييء :

- يُجَوَّف الطّحين، ويوضَع فوقه السُّكَّر والملح والمسكّة الحُرّة والزنجلان المحمّص والنّافع.
- يُضَاف ماء الزّهر المخلّط بالخميرة والزّبدة.
- يُخلَط الكل بالحليب الدّافئ للحصول على عجينة متماسكة تغطّي وتترك بعض الوقت حتّى تختمر جيّدا ويرتفع العجين.
- تُصنع منها خبيزات صغيرة تترك مرة أخرى إلى أن تتخمر.
- تُطلى بأصفر البيض وتُزين بالزنجلان وتوضع في صفيحة مُزيّنة.
- تطهى في الفرن مدّة 20 دقيقة تقريبا.

العجينة المورقة Pâte Feuilleté

المقادير :

500 غ من الطحين الأبيض.

300 غ من الزبدة (المركبين).

نصف ملعقة صغيرة من الملح.

كأسا شاي من الماء البارد.

ملعقة صغيرة من الخل.

كيفية التّهييء :

- في قِصعة يُجَوَّف الطَّحِين ويوضَع في وَسَطه الملح والخلّ.
- يُخلط الكلّ جيّدًا للحصول على عَجينة صَلْبَة.
- تُلفّ العجينة في قِطعة من البلاستيك المُزَيّت مدّة نصف ساعة.
- بعَدها تُمدّد بالدّلاك فوق قَليل من الطَّحِين المرشوش في الطّاولَة.
- تُقَطّع الزبُدة إلى عدّة مربّعات صَغيرة تصفّف فوق العَجينة بكاملها.
- تُطوى العجينة إلى 24 طيَّة حيث تُمدّد بالدّلاك بعَد كل سِتّة طية مُتساوية (من أعلى إلى أسفل 6 ومن أسفل إلى أعلى 6 ثم من اليمين إلى الشمال 6 ومن الشمال إلى اليمين 6).
- تُوضَع في مكانٍ باردٍ مغطّاة بقطعة مزيتة من البلاستيك أو في الثّلاجة مدّة 4 ساعات على الأقلّ قبل استِعمالها.
- يَنبغي رشّ الطّاولَة بِقَليل من الطَّحِين عند استِعمالها لتمديدِها بالدّلاك.

البالمى بالقشدة الطرية

المقادير :

500 غ من العجينة المورقة.

200 غ من السكر السميد (سيدة).

بيضة.

كأسان من القشدة الطرية *Crème Fraiche*.

ملعقة من الفانيلا — ملعقتان من السكر كلاصي.

كيفية التّهييء :

- فوق صَفِيحَة خَشِيّية مرشوشة بالطّحين توضع العَجِينَة المورقة.
- تُمدّد بالدّلاك على شكل مُسْتطِيل عرضه 20 سنتيمتر وطولُه 30 سنتيمتر.
- تُخفق البيضة وتُطلى العَجِينَة بالبيّض.
- تُلوى العَجِينَة من ضِلعي عَرْض المُسْتطِيل إلى أنّ تُصل إلى وَسط العَجِينَة.
- تُقَطع إلى دَوَائِر تُفَنّد كلّ واحدة منها في السُّكَّر كَلاصي.
- تُوضَع في صَفِيحَة مَدّهونَة بالزّبدة ومرشوشة بالطّحين.
- تُوضَع مدّة 15 دَقِيقَة في فُرن مَعْتَدِل الحَرارة إلى أنّ يَتورّد لَوْنُها.

الكريم شانتيي :

- دائِما فوق إناء مملوء بقطّع الثَّلج حيث تصبُّ القشدة في إناء آخَر يوضع فوق الثَّلج.
- تُخلط القشدة جيّدا بخلّاط كَهْرَبائي حتّى تكثف.
- يُضاف إليها الفانيلا والسُّكَّر ويُمزج الكلّ جيّدا.
- بواسطة جيب صَغِير *Poche à douille* أو مِلْعَقَة تُطلى قِطْعَة البالمى بالكريم شانتيي وتغطّى بقطعة أُخري من البالمى.



البتاشو Pâte à choux

المقادير :

150 غ من الطحين.

3 بيضات.

20 غ من الزبدة.

قليل من الملح.

كأس شاي ونصف من الماء.

كيفية التّهييء :

- يُوضَع المَاء في كَسْرُونَة فَوْق النّار حتّى الغليان.
- تُضَاف إليه الزّبْدَة والمَلْح.
- يُزال من عَلى النّار ويصَبُّ فَوْقَه الطّحِين ويحرّك جيّدًا لِلْحُصُول على عَجِينَة مَتَاسِكَة.
- بَعْد أن تَبْرَد العَجِينَة يُخَفَّق البَيْض جيّدًا ويُضَاف إلى العَجِين ويحرّك جيّدًا إِلَى أن يَبْرَد تَمَامًا.
- تُصنع كويرات وتوضَع بِوَاسِطَة مِلْعَقَة كَبِيرَة في صَفِيحَة مَزِيّتَة أو بِوَاسِطَة Poche à douille.
- تُوضَع في الفُرن مَدَّة 20 دَقِيقَة.
- يُمكن حَشْوُهَا بِالكَرِيم بِاتسِير (المشار إليه مِنْ بَعْد).



اللوز بالشكلاط الأبيض والشكلاط الأسود

المقادير :

500 غ من اللوز.

250 غ من الشكلاط الأسود.

250 غ من الشكلاط الأبيض.

ملعقة من الفانيلا.

كيفية التّهييء :

- يُقشّر اللّوز ويُنظّف وينشّف بمنديل. ثم يُقلى في الرّيت إلى أن يتورّد لونه.
- في كسرونة يوضع الشكلاط الأسود ومن تحته آنية فيها قليل من الماء *Au bain marie* فوق نار معتدلة بحيث لا تصل أية قطرة من الماء إلى الشكلاط خلال تدوّه.
- يوضع نصف مقدار اللّوز المقلّي في الشكلاط المذوّب.
- بمعلقة صغيرة ثملاً كويغطات الحلوى الصّغيرة بخليط الشكلاط مع اللّوز.
- نفس طريقة التّدويب للشكلاط الأبيض.
- يُقدّم طبق الشكلاط بصفوف من النّوعين معاً.



سليات الجوز والزيب

المقادير :

نصف كـلـغ من الطحين الأبيض.

كأس شاي من الزيت.

ملعقتان كبيرتان من السكر السميد (سيدة).

2 أكياس من الفانيلا.

بيضة (الأصفر فقط).

500 غ من الجوز (الكركاغ).

250 غ من الزيب.

ملعقتين كبيرتين من العسل.

كيفية التّهييء :

الحشو :

- يُخَلطُ الجَوَزُ والزَّيْبُ مَعَ العَسَلِ الدَّفِئِءِ.
- تُوضَعُ مِلْعَقَةٌ صَغِيرَةٌ مِنْ هَذَا الخَلِيطِ فَوْقَ العَجِينَةِ المَوْضُوعَةِ فِي القَالْبِ.
- تُقَطَّعُ مِنَ العَجِينَةِ الباقِيَّةِ شَرَائِحُ تَوْضَعُ متعامِدةً فَوْقَ خَلِيطِ الزَّيْبِ والجَوَزِ.
- تُوضَعُ فِي الفَرْنَ مَدَّةَ 25 دَقِيقَةٍ.

العجينة :

- يُخَفَّقُ أَصْفَرُ البَيْضِ مَعَ الفَانِيلا وَالسُّكَّرِ والزَّيْتِ والخَمِيرَةِ.
- يُخَلطُ كُلُّ العَنَاصِرِ مَعَ الطَّحِينِ حَتَّى تُكُونُ مِنْهَا عَجِينَةٌ تُمَّ تُدَلَّكُ وَتُمَدَّدُ بِالوَرَّاقِ وَتُقَطَّعُ إِلَى دَوَائِرَ بِوِاسِطَةِ كَأْسِ شاي.
- تَوْضَعُ الدَّوَائِرُ فِي قَوَالِبِ حديدِيَّةٍ مَدَهونَةٍ بِالزَّيْتِ وَتُنْقَبُ بِالْفُرْشَاةِ.



حلوة الكوك

المقادير :

5 بيضات (الأبيض فقط).

ملعقة صغيرة من الفانيلا.

250 غ من الكوك.

150 غ من السكر.

قطع من الفواكه الجافة Fruits confits.

كيفية التهييء :

- يُخفق بياض البيض جيّداً إلى أن يكتفّ فيصير شبيهاً بالثلج.
- يُخلط مع السكر والفانيلا.
- يُضاف الكوك إلى أن يتمازج الكل جيّداً.
- بواسطة جيب صغير Poche à douille تُبسّط كُويرات فوق صفيحة مُزيتة.
- تُزين في وسطها بقطعة صغيرة من الفواكه الجافة Fruits confits.
- تُدخل إلى الفرن إلى أن يتورّد لونها.



اللوز مطحون بالألوان ومزين بالشكلاط

المقادير :

500 غ من اللوز.

250 غ من السكر السميد (سنيدة).

ملعقة كبيرة من اللون الأحمر للحلوى.

ملعقة كبيرة من اللون الأخضر للحلوى.

250 غ من الشكلاط.

ورقة الألمنيوم.

كيفية التّهييء :

• تُزال قشور اللّوز وَيُنشَفُ بمندِيل نَظِيف.

• يُطْحَن في مطْحنة اللّوز مرّتين.

• يُخَلَط مَعَ 150 غ من سنيدة.

• تُقَسَم عُقْدَةُ اللّوز إلى نصفين.

• يوضع اللّون الأحمر في النّصف الأوّل.

• يوضع اللّون الأخضر في النّصف الثّاني.

• بواسطة مجّواب رقيق Poche à douille fine تُخْرَج أصابع رقيقة بحَجْم الأصبع الصّغير.

• تُلصق كل واحدة من لَوْن ثم تفنّد في السنيدة الباقية.

• تُغمس الحواشي بالشكلاط المُذاب.

• تُوضع فوق ورقة الألمنيوم لتتجمد.



زنجلان وريدات

المقادير :

500 غ من الزنجلان الغمص.

100 غ من السكر السميد (سنيذة).

كأس شاي من الماء.

150 غ من العسل.

ملعقة صغيرة من المسكة الحرة المدقوقة.

250 غ من الشكلاط الصالح للتدويب.

200 غ من الزبدة.

كيفية التّهييء :

- يُغسَل الزنجلان بالماء الوافر ثُمَّ ينشَف من الماء تماماً ويَحْمَص في مقلاةٍ دُونَ أَيَّة مَادَّة دُهْنِيَّة مَعَ التَّحْرِيك.
- في كَسْرُونَةٍ يوضع كأس الماء مع السُّكَّر فوق نَار مُعْتَدِلَةٍ حَتَّى يَصِير لَوْنُهُ كَلَوْنِ العَسَلِ ثُمَّ يُخْلَط مَعَ العَسَل وهو على النَّار وَيَضَاف إِلَيْهِ الزَّنجِلَان والمسكة مَعَ التَّحْرِيك ثُمَّ يَصَب فوق طَاولَةٍ مزيّنة.
- يُدَلِّك بَدَلًاكَ مزيت أيضاً حَتَّى يَتَمَدَّد ويتساوى سمكه بَعْدَ ذَلِكَ يُقَطَّع العَجِينُ على شكل معين Des losanges.
- تشد ضلّعين مِنْهُ إلى بَعْضٍ وَيُزِين الضلّعين الباقِيَيْن المَبْسُوطَيْن بالشُّكْلَاط.
- يُدَوَّب الشُّكْلَاط مَعَ الزُّبْدَةِ ويخْلَط جيّداً ثُمَّ يُتْرَك حَتَّى يتجمّد.
- بِوَأَسِطَةٍ مَجْوَابٍ صَغِيرٍ تَصَبِّ مقدار لَوْزَةٍ من كَرِيمِ الشُّكْلَاطِ في كُلِّ ضِلْعٍ.



الشكلاط وريقات

المقادير :

500 غ من الشكلاط.

قبضة من النعناع.

100 غ من اللوز المقلي المحروش.

كيفية التّهييء :

- في كسرونة يُكسّر الشُّكُلاط.
- في آنية حديدية يوضع قليل من الماء فوق النار لِيُدَوَّبَ الشُّكُلاط *Au bain marie*.
- يُضاف إليه اللُّوز المَقْلِي المَجْرُوش ويخلط الكلُّ.
- تُغسل أوراق النّعناع وتُنشّف بمنديل نَظِيف.
- تُطلى الأوراق بِرِيشة من وَجْهَيْهَا بِسائل الشُّكُلاط.
- تُترك في مكان باردٍ حتى تتجمّد.
- تُزال منها أوراق النّعناع لتُصْبِحَ بعد ذلك أوراقاً من الشُّكُلاط.



حلوة الميموزا

المقادير :

175 غ من الزبدة.

8 بيضات.

ثلاث ملاعق كبيرة من الحليب.

180 غ من الطحين.

علبة الكونفتير.

225 غ من السكر كلاصي.

3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون الحامض.

ملعقة صغيرة من السكر.

100 غ من اللوز المقلّي المجروش.

كيفية التّهييء :

- تُخلط الزُّبْدَةُ جيِّداً بِمِلْعَقَةٍ حَشْبِيَّةٍ وَيُضَافُ إِلَيْهَا أَصْفَرُ الْبَيْضِ وَالْحَلِيبُ وَالطَّحِينُ.
- يُخَفَّقُ بِيَاضُ الْبَيْضِ جيِّداً إِلَى أَنْ يَكْتَفِفَ وَيَخْلَطُ مَعَ السُّكَّرِ وَيُمَزَجُ الْكُلُّ بِلُطْفٍ.
- يُذَهَنُ قَالِبُ دَائِرِي بِالزُّبْدَةِ وَيُرَشُّ بِالطَّحِينِ وَيُصَبُّ رُبْعُ الْخَلِيطِ بِالْمِلْعَقَةِ.
- يُدْخَلُ إِلَى فُرنٍ سَاحِنٍ مَدَّةَ 5 دَقَاقَتٍ إِلَى أَنْ يَتَوَرَّدَ لَوْنُهُ.
- يُضَافُ الرُّبْعُ الثَّانِي إِلَى أَنْ يَتَوَرَّدَ كَذَلِكَ، ثُمَّ الرُّبْعُ الثَّالِثُ والرَّابِعُ.
- بَعْدَ أَنْ يَبْرُدَ يُطْلَى بِالْكَونْفَتِيرِ.
- يُخْلَطُ عَصِيرُ اللَّيْمُونِ الْحَامِضِ مَعَ السُّكَّرِ وَيُطْلَى فَوْقَ الْحَلْوَى ثُمَّ تُزَيَّنُ بِاللُّوزِ الْمَجْرُوشِ.

حلوة الكاوكاو في الكويغطات

المقادير :

1 كـلـغ من الكاوكاو.

500 غ من السكر السـمـيد (سـنـيدـة).

نصف لتر من الحليب.

4 بيضات.

ملعقة صغيرة من الفانيلا.

1 كيس من خميرة الحلوى.

كيفية التهييء :

- يُحْمَص الكَاوْكَاو وَيُطْحَن مَعَ السُّكَّر.
- يُخَفَق البِيض جَيِّداً مَعَ الفانيلا وَخَمِيرَةَ الحَلْوَى والحليب.
- يُخَلِّط الكُلُّ جَيِّداً إِلَى أَنْ يَتِمَّازَج العَجِين.
- تُحَضَّر كويغطات الحَلْوَى الصَّغِيرَةَ البِيضَاء.
- تُوَضَع فِيهَا مَلْعَقَةٌ صَغِيرَةٌ مِنَ الحَلِيط وَهَكَذَا حَتَّى تُمَلَأَ جَمِيعُ الكويغطات.
- تُدْخَل إِلَى الفُرن مَدَّة عَشْر دَقَائِق تَقْرِيْباً.

حلوة بالجوز (الكر كاع)

المقادير :

1 كلغ من الجوز.

8 بيضات (الأبيض فقط).

كأس شاي من السكر (سيدة).

2 بيضات (الأبيض فقط).

للتزيين :

100 غ من السكر (سيدة).

كيفية التهييء :

- يخفق بياض البيض جيّدا حتّى يُكثّف ويصير شبيهاً بالتّلج ثم يُخلط مع السُّكّر.
- يقشّر الجوز ويُطحن في مطحنة.
- يُخلط مع أبيض البيض للحصول على عقدة ليّنة.
- يُوضع الخليط شيئاً فشيئاً في مجواب صغير بأسنان رقيقة Poche à douilles ويُبسّط بشكل الجوز.
- يُوضع في صفيحة مدهونة ويدخل إلى الفرن مدة عشر دقائق.
- للتزيين يخفق أبيض البيضتين ويخلط مع السُّكّر.
- تُلصق قطعان للحلوى مع بعضها بأبيض البيض المهيأ.



المكرون باللوز والشكلاط

المقادير :

250 غ من اللوز.

500 غ من السكر.

8 بيضات الأبيض فقط.

250 غ من بودرة الشكلاط.

كيفية التّهييء :

- يُغسل اللوز ويُمسح بقشوره ويُطحن جيّدا للحصول على بودرة اللوز.
- يُخلط بياض البيض بعد أن يُخفق جيّدا ويكثّف مثل الثلج بواسطة خلاط كهربائي مع السكر وبودرة الشكلاط.
- تُضاف بودرة اللوز ويخلط الكلّ.
- تُزيّت صفيحة الحلوى وتوضع فوقها ورقة مزيتة.
- بواسطة Poche à douille يوضع قليل من العجين بحجم المشمشة.
- تُدخل إلى فرن معتدل الحرارة مُدّة عشر دقائق.
- بعد ذلك تلتصق قطعتان بالكونفيتير.



التويل Les Tuilles

المقادير :

4 بيضات (الأبيض فقط).

200 غ من السكر.

120 غ من الطحين.

100 غ من اللوز.

80 غ من الزبدة.

2 أكياس من الفانيلا.

كيفية التهييء :

• يخفق بياض البيض جيّدا إلى أن يكثف مثل الثلج.

• يُضاف إليه السكر والطحين والفانيلا والزبدة الدافئة.

• يُخلط الكلّ بلطف ثم يضاف اللوز المَقلي المجروش.

• في صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين تُصب ملعقة من العجين على شكل دوائر أو أعمدة بطول 5 سنتيمتر. أو بواسطة Poche à douille تُبسَطُ الدوائر.

• تُوضع في فرن ساخن مدة عشر دقائق.

• تُقلع فور خروجها من الفرن وتلوى جوانبها وهي ساخنة.

ملاحظة :

• يُقلى اللوز ويُجرش في مطحنة غليظة الثقوب.



حلوى معمرة بالفريز

المقادير :

45 قطعة من بشكيطو الأطفال Biscuit à la cuillère.

100 غ من الزبدة الدائبة.

75 غ من السكر الصقيل كلاصي.

5 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال.

75 غ من اللوز.

500 غ من الفريز.

كيفية التهييء :

- يُقشَّر اللُّوز ويُنظَّف وينشَّف بمندِيل نَظِيف ويُقلى ثُمَّ يُجْرَش.
- فِي قَالِب دَائِرِي تُصَفِّف قِطَع البَشكِيطُو.
- تُخَلط الزُّبْدَة مَعَ السُّكَّر جَيِّدًا وَيُضَاف إِلَيْهَا عَصِير اللَّيْمُون وَاللُّوز المَقْلِي.
- يُصَبُّ نِصْف الحَلِيط عَلَى البَشكِيطُو.
- يُغْسَل الفَرِيز بِمَاء وَافر وَيَقطَع وَيوضَع فَوْق الحَلِيط ثُمَّ يَغطَّى بالبَشكِيطُو مَرَّة أُخْرَى ثُمَّ يُتْرَك فِي الثَّلَاجَة مَدَة 3 سَاعَات قَبْل تَقْدِيمِهِ.

الميرانغ Meringue

المقادير :

500 غ من السكر (كلاصي).

ملعقتين صغيرتين من الفانيلا.

8 بيضات (الأبيض فقط).

كيفية التّهييء :

- يُفرز أبيض البيض من الأصفر على أن يكون أبيض البيض خال من أي ذرة من أصفر البيض.
- في كسرونة يُوضع بياض البيض ويخلط مع السكر والفانيلا.
- يُحرّك جيّداً فوق نار هادئة بملعقة خشبيّة إلى أن يلتصق الخليط بالملعقة.
- يُرفع من فوق النّار ويستمرّ التّخليط بخلاط كهربائيّ حتّى يتجمّد الخليط تماماً.
- بواسطة ملعقة صغيرة أو بواسطة كيس التّزيين Poche à douille يبسط الميرانغ إما كويرات أو أصابع فوق صفيحة مدهونة بالزّبدة ومرشوشة بالطّحين.
- تُوضع في فرن هادئٍ جدّاً وغير مغلق تماماً مدة 15 دقيقة تقريبا.

مَدْلِين بِالشُّكْلَاط

المقادير :

6 بيضات.

350 غ من السكر.

350 غ من الزبدة.

350 غ من الطحين الأبيض.

2 أكياس من الخميرة.

ملعقتين كبيرتين من الحليب.

80 غ من بودرة الشكلاط.

كيفية التّهييء :

- تُخَلط الزُّبْدَة مع السكر جيّداً.
- يُضَاف البَيْض الوَاحِدَة بَعْد الأُخْرَى مع اسْتِمْرَارِ الخَلْط.
- يُضَاف الطَّحِين مع أَكْيَاس الخَمِيرَة.
- يُخَلط الكُلُّ للحُصُول على عَجِينَة سَائِلَة مَكثَّفَة يَفْرغ نِصْفُهَا في قَالِب مَدّهون بِالزُّبْدَة و مرشوش بِالطَّحِين أَمَّا النِّصْف الثَّانِي فيخَلط مَعَ الحَلِيب الممزوج ببودرة الشُّكْلَاط.
- تُم يصب في وَسَط العَجِين الأَوَّل.
- تُوضَع في الفُرن إلى أَنْ يتورّد وجهها مدّة 40 دقيقة.
- تُفْرغ الحَلْوَى من القَالِب بعد أن تبرد تَمَاماً.



الكيك بالعسل والفواكه

المقادير :

150 غ من الطحين الأبيض.

150 غ من طحين القمح.

6 ملاعق كبيرة من العسل.

200 غ من الزبدة المذابة.

200 غ من السكر.

2 بيضات.

4 موزات.

2 دانون الفانيلا.

2 أكياس من خميرة الحلوى.

100 غ من الزبيب.

100 غ من اللوز المقلي المحروش.

كيفية التهييء :

- يُخلط السكر مع الزبدة جيّداً ويُضاف إليهما العسل والبيض حتّى يُمزج الخليط.
- ثمّ يُضاف الموز ودانون والطحين والزبيب واللوز بالتتابع مع استمرار التحريك للحصول على عجينة مكثفة سائلة.
- تُصبّ العجينة في قالب مُستطيل مدهون بالزبدة ومرشوش بالطحين.
- تُطهى العجينة مدّة ساعة تقريباً.
- تُترك في القالب حتّى تبرد تماماً ليتمّ إخراجها بسهولة.

الحلوى الشامية

المقادير :

12 ورقة من أوراق البسطة.

500 غ من الجوز.

500 غ من الفستق.

500 غ من الزبدة المذابة أو السمن.

250 غ من العسل.

200 غ من السكر كلاصي.

100 غ من بودرة الفستق.

كيفية التّهييء :

- تُمدّد الورقة الأولى فوق صفيحة مدهونة بالزبدة أو السمن.
- يُطلى وجه الورقة بالزبدة وتوضع فوقها الثانية وتطلى بالزبدة أو السمن وتكرّر نفس العملية إلى أن تصلى إلى الورقة السادسة.

الحشو :

- يكسر الفستق بالمهراز بعد إزالة قشوره ويُطحن الجوز.
- يُخلط الجوز بالفستق مع السكر كلاصي وبمعلقة يُصف هذا الخليط فوق الأوراق الستة المدهونة وتُغطى بالأوراق الستة الباقية مع ذهن الواحدة تلو الأخرى.
- يُمسح وجه الطبقة الأخيرة بالماء ويُطلى بالزبدة الباقية.
- تُقطع هذه الحلوى بسكين حاد إلى مربعات صغيرة وتُدخل إلى فرن معتدل الحرارة مدّة 15 دقيقة إلى أن يتورّد لونها.
- يُدفاً العسل ويُطلى عليها بمجرد خروجها من الفرن وتُزين ببودرة الفستق.

كيك بالشكلاط

المقادير :

250 غ من الشكلاط الأسود.

200 غ من الزبدة.

4 بيضات.

125 غ من اللوز المقلي المجروش.

قبضة من الملح.

125 غ من الطحين.

2 أكياس من خميرة الحلوى.

كيفية التّهيء :

- يُدوّب الشكلاط ويُخلط بالزّبدة ثمّ يُضَاف أصفر البيض واللوز المقلي ويُخلط الكل جيّداً.
- يُخفق بياض البيض إلى أن يُكثف ويصير شبيهاً بالثلج ويُخلط مع الملح والطحين والخميرة.
- يخلط الكل إلى أن يمتزج الخليط جيّداً بالطحين.
- يُوضَع في قالب مستطيل مدهون بالزّبدة ومرشوش بالطحين.
- يُدخَل إلى فرن ساخن مدّة عشرين دقيقة.



كيك بالفاكهة اليابسة

المقادير :

3 بيضات.

160 غ من الطحين.

125 غ من السكر السميد (سنيدة).

6 ملاعق كبيرة من الزيت.

2 أكياس من خميرة الحلوى.

70 غ من الفاكهة اليابسة.

50 غ من الزبيب.

قبضة ملح.

50 غ من اللوز.

كيفية التهييء :

- يُخَلَطُ السُّكَّرُ مَعَ الزَّيْتِ جَيِّدًا بِخَلَّاطٍ كَهَرَبَائِيٍّ ثُمَّ يُضَافُ البَيْضُ وَالْمِلْحُ وَالطَّحِينُ وَالْحَمِيرَةُ شَيْئًا فَشَيْئًا لِلْحُصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ مَكثَّفَةٍ مُتَمَازِجَةٍ.
- تُقَطَّعُ الْفَاكِهَةُ الْيَابِسَةُ إِلَى قِطْعٍ صَغِيرَةٍ تُفَنَّدُ فِي الطَّحِينِ وَتُلْقَى فِي الْعَجِينَةِ مَعَ الزَّبِيبِ.
- يُدَهَّنُ قَالِبٌ مُسْتَطِيلٌ بِالزُّبْدَةِ وَيُرَشُّ بِالطَّحِينِ وَاللُّوزِ الْمُقْلِي الْمَجْرُوشِ ثُمَّ تُفْرَغُ فِيهِ الْعَجِينَةُ.
- تُدْخَلُ إِلَى فُرْنٍ سَاخِنٍ مُدَّةَ خَمْسِ دَقَائِقٍ ثُمَّ تُحوَّلُ حَرَارَةُ الْفُرْنِ إِلَى نَارٍ هَادِيَّةٍ مُدَّةَ 40 دَقِيقَةٍ إِلَى أَنْ يَتَوَرَّدَ لَوْنُ الْكَيْكِ.



حلوة جبان

المقادير :

1 كـلـغ من السكر السـمـيد (سـنـيدـة).

½ لـتر من المـاء.

5 بيضات (الأبيض فقط).

مقدار حمصة من الشبـة.

قبضة من المسكـة الحـرة المدقوقة.

ملعقتين كبيرتين من ماء الزهر.

100 غ من اللوز بقشوره.

كيفية التهييء :

- يُوضَع السُّكَّرُ في طَنْجَرة وَيُصَبُّ عَلَيْهِ المَاءُ وَيُخْلَطُ جَيِّدًا مَعَ المَسْكَةَ الحِرة.
- تُضَاف قِطْعَةُ الشَّبَّةِ بِحِجْم الحِمِصَةِ وَيُضَاف كَذَلِكَ مَاءُ الزَّهْرِ.
- ثُمَّ يَنْقَلُ إِلَى النَّارِ لِلغَلْيَانِ حَتَّى يُكُونُ خَيْطًا عِنْدَ رَفْعِ قَلِيلٍ مِنْهُ بِالمَلْعَقَةِ.
- يَزَالُ مِنَ فَوْقِ النَّارِ دُونَ أَنْ يَتَوَرَّدَ لَوْنُهُ.
- عِنْدَمَا يَدْفَعُ تَمَامًا يَخْفَقُ بِيَاضِ البَيْضِ جَيِّدًا وَيَخْلَطُ بِهِ شَيْءَ فِشْيَاءٍ بِخَلَّاطِ كَهْرِبَائِيٍّ أَوْ بِشَدَّةِ بَوَاسِطَةِ فُرْشَاءَةٍ.
- ثُمَّ يَوْضَعُ فِي طَبَقٍ فِي الثَّلَاجَةِ أَوْ فِي كَوِيعَاتٍ صَغِيرَةٍ وَيَزِينُ بِاللُّوزِ بِقَشُورِهِ.



الكوفر Les Gaufres

المقادير :

300 غ من الطحين.

50 غ من السكر السמיד (سيدة).

ملعقة صغيرة من خميرة العجين.

2 بيضات.

1/2 لتر من الحليب.

نصف ملعقة صغيرة من الملح.

كأس شاي من الزيت.

كيفية التهييء :

- في إناءٍ يُجوّف الطّحين ويُخلط بالخميرة المطلوقة في الحليب الدّافئ.
 - يُضاف السّكّر والملح والبيض ويُخلط جيّدا للحصول على عجينة سائلة مكثّفة تُشبه عجينة الكريب.
 - تستريح مدّة ساعتين ثم تصب بمعرفة في آليّة الكوفر النحاسية على شكل مربّعات متساوية ومتشابكة في مستطيل.
 - تُدخّل إلى الفرن مدة 5 دقائق ثم تُزَيّن بالسكر كلاصي أو تُسقى بالشكلاط المذوّب.
- ملاحظة : هناك آلة خاصة لتهييء الكوفر.

البيتزا بالقمرون والطماطم

المقادير :

مقادير العجينة :	250 غ من الطحين الأبيض.
	ملعقة صغيرة من الملح.
	ملعقة كبيرة من خميرة العجينة.
	ملعقة كبيرة من الزيت — بيضة.
مقادير الحشو :	1 بصلة — ملعقتين كبيرتين من الزيت.
	4 طماطم — نصف ملعقة صغيرة من الملح.
	50 غ من الزيتون بدون عظام.
	100 غ من القمرون.
	100 غ من الفروماج مبشور.
	قصة من بودرة الزعتر.

كيفية التهيء :

- في قَصْعَة يُوضَع الطَّحِينُ ويُخَلَّطُ بِالْمَلْحِ وَالزَّيْتِ وَالْبَيْضَةِ.
- تُبَلَّلُ الخَمِيرَةُ فِي مِلْعَقَةٍ كَبِيرَةٍ مِنَ المَاءِ الدَّافِئِ أَيْضًا.
- يُخَلَّطُ الكُلُّ بِالْمَاءِ الدَّافِئِ لِلْحُصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ مُتَمَاسِكَةٍ لَيِّنَةٍ.
- تُلَفُّ فِي قِطْعَةٍ مَرَبَّيَّةٍ مِنَ البِلَاسْتِيكِ حَتَّى تَخْتَمِرَ وَيَتَضَاعَفَ حَجْمُهَا.
- بَعْدَهَا تُمَدَّدُ بِالدَّلَاكِ ثُمَّ تُوضَعُ فِي قَالِبِ دَائِرِيٍّ مُرَبَّيٍّ.
- تُفْرَمُ بَصَلَةٌ إِلَى شَرَايِحِ رَقِيقَةٍ وَتُوضَعُ فِي مِقْلَاةٍ وَتَقْلَبُ فَوْقَ نَارٍ هَادِئَةٍ مَعَ مِلْعَقَتَيْ الزَّيْتِ وَتُضَافُ إِلَيْهَا 4 طَمَاطِمٍ مَقْطَعَةً قِطْعَةً صَغِيرَةً وَيُضَافُ المِلْحُ وَالزَّيْتُونُ المَقْطَعُ إِلَى دَوَائِرِ.
- يُقَشَّرُ القِمْرُونُ وَيُضَافُ فَوْقَ الخَلِيطِ الأَوَّلِ وَيُحَرَّكُ فَوْقَ النَّارِ مَدَّةَ 10 دَقَائِقٍ.
- يُوضَعُ الخَلِيطُ فَوْقَ العَجِينَةِ وَيُغَطَّى بِالفُرُومَاجِ المَبْشُورِ ثُمَّ يُرْسُ بِبُودْرَةِ الزَّعْتَرِ.
- تُوضَعُ البِيزِزَا فِي الفُرْنِ مَدَّةَ 10 إِلَى 15 دَقِيقَةٍ.

قول أوقان Vol-au-vent

المقادير :

العجينة :	500 غ من العجينة المورقة.
	2 بيضات (الأصفر فقط).
الحشو :	250 غ من القمرون.
	2 ملاعق كبيرة من المايونيز.
	100 غ من الفروماج المجروش.
	قبضة ملح.

كيفية التهييء :

- تُمدد العجينة المورقة بالدَّلاك حيث يكون سمكها ثلاث سنتيمترات.
- تُقطع بدائرة الكأس ويُضغط على وسطها بمجواب دائري أصغر من دائرة الكأس ثم تُطلى بأصفر البيض وتوضع في صفيحة الفرن المرشوشة بالطحين فقط.
- تُدخل إلى الفرن مُدَّة 15 دقيقة إلى أن يتورّد لونها.

الحشو :

- يُقشّر القمرون ويُسلق مع الملح ثم يُقطر ويترك بعض الوقت إلى أن يبرد ويُخلط بالمايونيز.
- تُخرج الحلوى من الفرن وتوضع في وسطها ملعقة كبيرة من القمرون ثم تُرش بالفروماج المَجروش.
- تُعاد إلى الفرن ليُدوّب الفروماج فوقها ويتشمع وتُخرج منه بعد 5 دقائق فقط.



طارط بالأناس

المقادير :

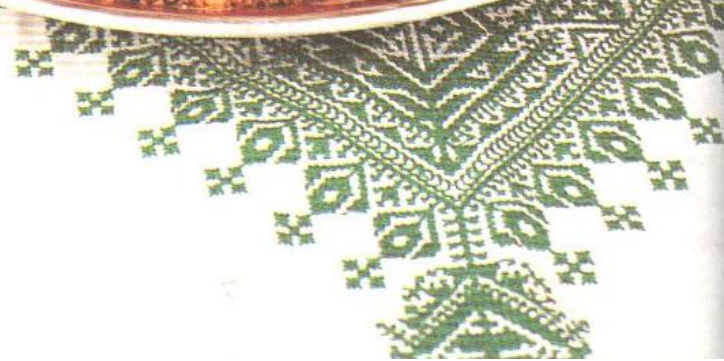
العجينة :	175 غ من الطحين الأبيض.
	قليل من الملح - 75 غ من الزبدة.
	ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر.
	ملعقة من الفانيلا - 1 أصفر البيض.

الكريم :

	2 من أصفر البيض - كأس من الحليب.
	ملعقة كبيرة من السكر.
	ملعقة كبيرة من الطحين الأبيض.
	ملعقة كبيرة من ماليزيا - علبه من الأناس الدائري.

كيفية التهييء :

- في إناء يُخَلَطُ الطَّحِينُ مَعَ الْمَلْحِ وَيُخَلَّطُ مَعَهُ أَصْفَرُ الْبَيْضِ وَالزَّبْدَةُ اللَّيِّنَةُ وَيَمْرَجُ بِرُووسِ الْأَصَابِعِ وَتُضَافُ الْفَانِيلا وَنِصْفُ كَأْسٍ مِنَ الْمَاءِ.
- يَجِبُ تَغْلِيفُ هَذِهِ الْعَجِينَةَ بِالْبَلَّاسْتِيكِ وَوَضْعُهَا فِي الثَّلَاجَةِ مُدَّةَ نِصْفِ سَاعَةٍ تُذَلِّكُ بَعْدَهَا بِالْوَرَّاقِ وَتُوضَعُ فِي قَالِبِ دَائِرِي مَدَّهُونِ بِالزَّبْدَةِ.
- تُثَقَّبُ بِالْفَرْشَاةِ ثُمَّ تَدْخُلُ إِلَى الْفُرْنِ لِتَخْرُجَ بِلَوْنٍ وَرْدِيٍّ ثُمَّ تَتْرَكُ حَتَّى تَبْرُدَ.
- فِي كَسْرُونَةٍ يَوْضَعُ الْحَلِيبُ وَيُخَلَّطُ مَعَهُ السُّكَّرُ وَالطَّحِينُ وَالْمَائِزِينَا وَأَصْفَرُ الْبَيْضِ وَيُنْقَلُ فَوْقَ نَارٍ مُعْتَدِلَةٍ مَعَ التَّحْرِيكِ بِمَلْعَقَةٍ خَشَبِيَّةٍ.
- يُزَالُ حِينَ يَتِمُّ الْإِتِّصَاقُ الْكَرِيمِ بِالْمَلْعَقَةِ وَحِينَ تَبْرُدُ تَمَامًا تُصَبُّ عَلَى الطَّارِطَةِ بِشَكْلِ مَتَسَاوٍ مَعَ ذَلِكَهَا بِالْمَلْعَقَةِ الْخَشَبِيَّةِ بَحَيْثُ تَلْفُ جَمِيعَ الْجَوَانِبِ.
- تُصَفَّفُ قِطْعُ الْأَنْتَاسِ فَوْقَهَا وَتَصَبُّ عَلَيْهَا مَلْعَقَةٌ كَبِيرَةٌ مِنْ عَصِيرِ الْأَنْتَاسِ.



طارط بالكيوي

المقادير :

التزيين بالكريم :	العجينة :
4 من كيوي - كأس شاي من الحليب.	250 غ من الطحين.
ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض.	70 غ من اللوز المطحون.
2 ملاعق كبيرة من السكر.	80 غ من السكر.
ملعقة كبيرة من المايزينا.	2 بيضات الأصفر فقط.
ملعقة كبيرة من الطحين.	180 غ من الزبدة المذابة.
2 بيضات (الأصفر فقط).	قبضة من ملح.

كيفية التّهييء :

- تُذوّب الزُّبْدَة، يُعْرَبَل الطَّحِين وَبِجُوف وَسَطُهُ وَيُمَلَأ بِالزُّبْدَة الْمُدَابَة وَالْمِلْح وَاللُّوز الْمَطْحُون وَالسُّكَّر وَأَصْفَر الْبَيْض.
- تُخَلَط هَذِهِ الْعَجِينَة بِرُؤُوس الْأَصَابِع ثُمَّ تُجَمَع عَلَى شَكْلِ كُوَيْرَة تُلْف بِقِطْعَة مِنَ الْبِلَاسْتِيك وَتُسْتَرِيح فِي الثَّلَاجَة مُدَّة ثَلَاثِينَ دَقِيقَة.
- تُمَدَّد بَعْدَهَا بِالذَّلَاك وَتُوضَع فِي قَالِب دَائِرِي مَدَّهُون بِالزُّبْدَة وَمَرَشُوش بِالطَّحِين وَتُوضَع عَلَيْهَا بَعْض الثُّقُوب بِالْفُرْشَاة لِكِي لَا تَنْتَفِخ.
- ثُمَّ تُدْخَل إِلَى الْفَرْن مُدَّة 15 دَقِيقَة إِلَى أَنْ يَتَوَرَّد لَوْنُهَا.

كيفية تهييء الكريم :

- فِي كَسْرُونَة يُخَلَط الْحَلِيب بِالسُّكَّر وَأَصْفَر الْبَيْض وَالطَّحِين وَالْمَايزِينَا جَيِّدًا ثُمَّ يُوضَع الْحَلِيط فَوْق نَار هَادِئَة وَيُحَرَّك بِمِلْعَقَة خَشْبِيَّة إِلَى أَنْ يَلْتَصِق هَذَا الْحَلِيط بِالْمِلْعَقَة ثُمَّ يُزَال مِنْ فَوْق النَّار إِلَى أَنْ يَبْرُد.
- تُصَبُّ هَذِهِ الْكْرِيم فَوْق عَجِينَة الطَّارُط الْمَطْهِيَّة وَتُمَدَّد بِمِلْعَقَة خَشْبِيَّة عَلَى وَجْه الطَّارُط.
- يُقَطَّع الْكِيوي إِلَى دَوَائِر وَيُصَنَّف فَوْقَهَا وَيُسْقَى بِعَصِير اللَّيْمُون.



طَارَط بِالْحَامِض

المقادير :

العجينة :	الكريم :
175 غ من الطحين الأبيض.	3 بيضات — كأس شاي من الحليب.
قبضة من الملح.	ملعقتين كبيرتين من السكر السميد (سيدة).
75 غ من الزبدة.	ثلاث ملاعق كبيرة من عصير الليمون الحامض.
ملعقتان كبيرتان من السكر (كلاصي).	ملعقة كبيرة من الماييزينا.
ملعقة من الفانيلا.	ملعقتان كبيرتان من الطحين الأبيض.
بيضة الأصفر فقط.	½ كأس شاي من الماء البارد.

كيفية التّهييء :

العجينة التّحتية :

- فِي قَصْعَة يُخْلَط الطَّحِين مَعَ المَلْح وَأَصْفَر البِيضَة وَ الزَّبْدَة اللِّينَة.
- يُمَزَج بِرؤُوس الأصَابِع وَ تُضَاف الفَانِيلا وَ نِصْف كَأْس مَن المَاء البَارِد لِلْحَصُول عَلَي عَجِينَة مُتَمَاسِكَة عَلَي شَكْل كُرَة وَ تُغْلَف بِقِطْعَة مَن البَلَاَسْتِيك المَزِيَّت.
- تُوَضَع العَجِينَة فِي الثَّلَاجَة أَوْ فِي مَكَان بَارِد مَدَّة نِصْف سَاعَة.
- تُذَلِك بِالوَرَّاق وَ تَمْتَدُّ لِتَوَضَع فِي قَالِب دَائِرِي مَدْمُون بِالزَّبْدَة.
- تُتَقَب بِفُرْشَاة ثَم تُدْخَل إِلَى الفُرْن لِتَطْهَى مَدَّة 15 دَقِيقَة حَتَّى يَتَوَرَّد لَوْنُهَا.

الكريم :

- فِي كَسْرُونَة يُوَضَع الحَلِيب وَ يُخْلَط مَعَ مِلْعَقَة كَبِيرَة مَن السُّكَّر وَ الطَّحِين وَ عَصِير اللِّيمُون وَ أَصْفَر البِيض وَ يُنْقَل فَوْق نَار مَعْتَدَلَة مَعَ التَّحْرِيك بِمِلْعَقَة خَشْبِيَّة وَ يُرْفَع مَن النَّار عِنْد التِّصَاق الكَرِيم بِالْمِلْعَقَة.
- حِينَ يَبْرُد هَذَا الخَلِيط تَمَامًا يَصَب فَوْق الطَّارَط بِشَكْل مَتَسَاو مَعَ ذَلِكَ بِالْمِلْعَقَة وَ يَخْفَق أَيْض البِيض جَيِّدًا مَعَ السُّكَّر وَ تَطْلَى بِهِ الطَّارَط.
- تُوَضَع فِي فُرْن مُعْتَدِلٍ مَدَّة 10 دَقَائِق.

حلوى دائرية Biscuit roulé

المقادير :

150 غ من السكر السّميد.
150 غ من الطحين الأبيض.
1 كيس من خميرة الحلوى.
نصف ملعقة من الفانيلا.
نصف كأس شاي من الكونفتير.
100 غ من السكر كلاصي.
4 بيضات.

كيفية التّهييء :

- يُفَرَزُ أبيض البيض من الأصفر وَيُخَفَقُ الأصفر جيّداً مع السكر وتضاف إليه الفانيلا.
- يُخَفَقُ أبيض البيض حتّى يشبه لون الثلج وكثافته.
- يخلط الطحين المُغربل مع الخميرة ويمزج الكلّ معاً بملعقة خشبية.
- يُدهن قالب مستطيل بالزبدة وتوضع عليه ورقة رقيقة تستعمل لتهيء هذه الحلوى

.Papier sulfurisé

- تُدهن الورقة من فوقها بالزبدة وترش بالطحين وتُصب العجينة فيها.
- تُوضع في الفرن إلى أن يتورّد لونها فقط.
- عند برودتها يوضع منديل مبلّل بقليل من الماء من تحتها.
- يُطلى عليها الكونفتير وتطوى مُلتوية بإزالة الورق كلّما تمّ التلّيف.
- يُمكن أن تُطلى هذه الحلوى بكرّيم باتسيير أو بالشُّكُلاط المُدوّب.

فوري نوار Forét Noire

المقادير :

200 غ من الزبدة المذابة.	8 بيضات — 200 غ من الشكلاط.
كأسان من القشدة الطرية.	275 غ من مسحوق السكر.
2 أكياس من خميرة الحلوى.	175 غ من الطحين الأبيض.
6 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال.	75 غ من بودرة الشكلاط.

كيفية التهييء :

- فِي كَسْرُونَةٍ تَقَطَّعُ الزَّبْدَةُ إِلَى مَرَبَّعَاتٍ صَغِيرَةٍ وَتُذَابُ فَوْقَ نَارٍ هَادئَةٍ.
- فِي آنِيَةٍ أُخْرَى يُخَفَّقُ الْبَيْضُ جَيِّدًا بِخَلَّاطٍ كَهْرَبَائِيٍّ مَعَ السُّكَّرِ وَتُضَافُ إِلَيْهِ الزَّبْدَةُ الْمَذَابَةُ حِينَ تَبْرُدُ وَيُضَافُ الطَّحِينُ وَالْحَمِيرَةُ مَعَ اسْتِمْرَارِ الْخَلْطِ وَأَخِيرًا تُضَافُ بُوْدْرَةُ الشُّكْلَاطِ لِلْحَصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ مَكْتَفَةٍ سَائِلَةٍ.
- تُصَبُّ فِي قَالِبٍ دَائِرِيٍّ مَدْمُونٍ بِالزَّبْدَةِ وَمُرْشُوشٍ بِالطَّحِينِ.
- تُوَضَعُ فِي فُرْنٍ سَاخِنٍ مَسْبَقًا مَدَّةَ 40 دَقِيقَةٍ.
- لِتَهْيِئَةِ الْفُورِيِّ انْوَارٍ يَجِبُ صُنْعُ حَلَوَتَيْنِ دَائِرِيَّتَيْنِ كُلِّ وَاحِدَةٍ بِنَفْسِ هَذِهِ الْمَقَادِيرِ الْمَذْكُورَةِ.
- عِنْدَ بُرُودَتِهِمَا تُقَسَّمُ كُلُّ وَاحِدَةٍ إِلَى دَائِرَتَيْنِ بَحَيْثُ نَحْصُلِ عَلَى 4 دَوَائِرٍ مَتَسَاوِيَةٍ.
- يُضَافُ إِلَيْهَا عَصِيرُ الْبُرْتُقَالِ حَتَّى يُمَزَّجَ جَيِّدًا.
- فِي طَبَقٍ تُوَضَعُ دَائِرَةُ الْحَلْوَى وَتُغَطَّى بِالْقَشْدَةِ ثُمَّ تُوَضَعُ الدَّائِرَةُ الثَّانِيَّةُ وَفَوْقَهَا الْقَشْدَةُ وَالثَّلَاثَةُ نَفْسَ الْعَمَلِيَّةِ وَكَذَلِكَ الرَّابِعَةُ الَّتِي تُغَطَّى أَيْضًا بِالْقَشْدَةِ مِنْ وَجْهِهَا وَمِنْ حَوَاشِيهَا.
- فِي كَسْرُونَةٍ يُوَضَعُ الشُّكْلَاطُ وَمِنْ تَحْتِهِ آنِيَةٌ فِيهَا قَلِيلٌ مِنَ الْمَاءِ فَوْقَ نَارٍ هَادئَةٍ بَحَيْثُ لَا تَصِلُ آيَةٌ قَطْرَةً مَاءٍ إِلَى الشُّكْلَاطِ حِينَ تَذْوِيهِ.
- يُصَبُّ الشُّكْلَاطُ فَوْقَ صَفِيحَةٍ دُونَ آيَةٍ مَادَّةٍ دُهْنِيَّةٍ وَبَعْدَ تَجْمِيدِهِ يَجْرَشُ بِسَكِينٍ لِلْحَصُولِ عَلَى أَعْمَدَةٍ تَشْبَهُ (نَجَارَةَ الْخَيْشَبِ) تُزَيَّنُ بِهَا الْحَلْوَى.
- يُمَكِّنُ أَخْذَ رِيْشَةٍ مَعَ بَعْضِ أَوْرَاقِ النَّعْنَاعِ الْمُنظَّفَةِ وَالْمُنَشَّفَةِ وَطَلَاتِهَا بِالشُّكْلَاطِ الْمَذَابِ السَّاخِنِ وَتَرَكَهَا حَتَّى تَتَجَمَّدَ ثُمَّ إِزَالَةَ الْوَرَقَةِ الْحَضْرَاءِ وَتَصْفِيْفِ أَوْرَاقِ الشُّكْلَاطِ فَوْقَ هَذِهِ الْحَلْوَى.
- تُخَفَّقُ الْقَشْدَةُ الطَّرِيَّةُ جَيِّدًا فَوْقَ إِنَاءٍ مَمْلُوءٍ بِاللَّجْلِ حَتَّى تَكْتَفُ.

الكريم :

- تُخَفَّقُ الْقَشْدَةُ الطَّرِيَّةُ جَيِّدًا فَوْقَ إِنَاءٍ مَمْلُوءٍ بِاللَّجْلِ حَتَّى تَكْتَفُ.



حلوى الجينواز

المقادير :

6 بيضات.

200 غ من السكر السميد (سيدة).

نصف ملعقة صغيرة من الملح.

200 غ من الطحين.

100 غ من الزبدة.

كيفية التهييء :

- يُخَفَّق البَيْضُ مَعَ السُّكَّرِ وَالْمَلْحِ بِضَرَّابِ حَدِيدِي فِي إِنَاءٍ يُوضَعُ فَوْقَ إِنَاءٍ آخَرَ مَمْلُوءٍ بِالمَاءِ السَّائِحِنِ وَيَسْتَمَرُّ الخَلْطُ إِلَى أَنْ يَتَضَاعَفَ حَجْمُ الخَلِيطِ وَيَكْتَفِفُ.
- تُذَوَّبُ الزُّبْدَةُ ثُمَّ يُوضَعُ الطَّحِينُ فَوْقَ خَلِيطِ البَيْضِ وَالسُّكَّرِ.
- تُضَافُ الزُّبْدَةُ المَذَابِةُ وَيُخَلَّطُ الكُلُّ بِمِلْعَقَةٍ خَشْبِيَّةٍ.
- تُوضَعُ العَجِينَةُ فِي قَالِبِ مَدُهُونٍ بِالزُّبْدَةِ وَمَرَشُوشٍ بِالطَّحِينِ وَتُدْخَلُ إِلَى فُرنِ هَادِيٍّ مَدَّةَ 30 دَقِيقَةٍ إِلَى أَنْ يَتَوَرَّدَ لَوْنُهَا.
- بَعْدَ ذَلِكَ تُزَيَّنُ بِالكَرِيمِ بِاتَسْيِيرِ.

حلوى بالشكلاط واللوز

المقادير :

التزيين :	العجينة :
كأس شاي من القشدة الطرية.	9 بيضات — 200 غ من الطحين.
كريم الشكلاط — نصف لتر من الحليب.	250 غ من السكر السميد (سنيدة).
5 ملاعق كبيرة من السكر.	125 غ من الشكلاط.
200 غ من الشكلاط — 50 غ من الزبدة.	125 غ من الزبدة.
نصف ملعقة صغيرة من الفانيليا.	50 غ من بودرة الشكلاط.
2 ملاعق كبيرة من مايزينا.	100 غ من اللوز المقلي المجروش.

كيفية التهييء :

- يُفَرَزُ أَصْفَرُ الْبَيْضِ مِنْ أبيضِهِ لِثَمَانِيَةِ بَيضَاتٍ.
- يُخْفَقُ أَصْفَرُ الْبَيْضِ مَعَ الْبَيْضَةِ الْكَامِلَةِ وَ 200 غ مِنَ السُّكَّرِ.
- يُضَافُ إِلَيْهِ الطَّحِينُ وَبُودْرَةُ الشُّكْلَاطِ وَاللُّوزُ الْمَقْلِيُّ الْمَجْرُوشِ.
- يُخْفَقُ أبيضُ الْبَيْضِ جَيِّدًا بِخَلَاطٍ كَهَرَبَائِيٍّ إِلَى أَنْ يَصِيرَ كَثِيفًا مِثْلَ الثَّلْجِ.
- يُخَلَطُ الْكُلُّ جَيِّدًا وَيُوضَعُ فِي قَالِبٍ مَدْمُونٍ بِالزُّبْدَةِ وَمَرشُوشٍ بِالطَّحِينِ وَيُدْخَلُ إِلَى فُرْنٍ هَادِيٍّ مُدَّةَ 40 دَقِيقَةٍ.
- تُزَيَّنُ هَذِهِ الْحَلْوَى بِكَرِيمِ الشُّكْلَاطِ.
- يُوضَعُ الْحَلِيبُ فِي كَسْرُونَةٍ فَوْقَ نَارٍ هَادِيَّةٍ وَيُضَافُ إِلَيْهِ السُّكَّرُ وَالشُّكْلَاطُ مَعَ التَّحْرِيكِ بِمِلْعَقَةٍ خَشْبِيَّةٍ ثُمَّ تُضَافُ الْفَانِيلَا.
- فِي قَلِيلٍ مِنَ الْمَاءِ تُبَلَّلُ الْمَايزِينَا وَتُضَافُ إِلَى الْحَلِيبِ مَعَ الزُّبْدَةِ وَيَسْتَمِرُّ التَّحْرِيكِ.
- تُزَالُ مِنْ فَوْقِ النَّارِ مَعَ تَحْرِيكِهَا مِنْ حِينَ لآخِرٍ إِلَى أَنْ تَبْرُدَ تَمَامًا.
- تُقَسَّمُ الْحَلْوَى إِلَى نِصْفَيْنِ، يُطْلَى النِّصْفُ الْأَوَّلُ بِنِصْفِ مِقْدَارِ الْكَرِيمِ وَتَوْضَعُ دَائِرَةً عَلَى الْأُخْرَى وَيُزَيَّنُ وَجْهَ الْحَلْوَى بِوَضْعِ بَاقِي الْكَرِيمِ فِي كَيْسِ التَّزْيِينِ وَتُصْنَعُ بِهِ وَرِيدَاتٌ مِنَ الْكَرِيمِ

حلوى فريزي

المقادير :

بعض قطع الثلج.	500 غ من الفريز — 8 بيضات.
كأسان من القشدة الطرية Crème Fraiche.	250 غ من الطحين الأبيض.
200 غ من السكر الصقيل (كلاصي).	250 غ من السكر السميد (سنيدة).
2 ملعقةتان من الكونفيتير.	2 أكياس من خميرة الحلوى.
1/2 كأس شاي من الماء.	200 غ من الزبدة.

كيفية التّهييء :

العجينة :

- تُخلط جيّداً A Fouet حتى تتماسك ويذوب الثلج.
- يُضاف إليها السُّكَّر وتترك في مكان بارد.
- يُخلط الفريز المُقطَّع مع الكونفيتير ويوضع فوق نار هادئة مع التَّحريك ثم يُترك حتى يبرد.
- تُخرج الحلوى من الفرن وبعد أن تبرد تماماً تقسم من وسطها إلى دائرتين متساويتين وتوضع الأولى في طبق وتغطى بنصف القشدة المهيأة ويوضع فوقها الفريز المُقطَّع.
- تُوضع فوقهما الطبقة الثانية من الحلوى وتغطى تماماً بباقي القشدة ثم تُزيّن بالفريزات الباقيات للتزيين.

ملاحظة :

- يجب غطس كل فريزة في هذا السائل.
- يُوضع نصف كأس شاي من الماء مع ملعقتين من السُّكَّر فوق النار مدة خمس دقائق ثم تُزيّن الحلوى.

- يُغسل الفريز بماء وافر عدّة مرّات حتى يزول ما عليه من ثراب.
- يُقطَّر ويُفرز منه ست أو خمس حبّات بورقها الأخضر ويقطع الباقي ويوضع في طبق.
- يُخفق البيض جيّداً ويخلط مع الزبدة المُذابة بخفّة شديدة.
- يُضاف الطحين ويخلط الكل جيّداً للحصول على عجينة سائلة مكثفة.
- يُدهن قالب دائري بقليل من الزبدة ويرش بالطحين ثم يقلب لإزالة ما يزيد عن الطحين الكافي.

- يُصبّ العجين ويدخل إلى الفرن.

تحضير القشدة :

- تُوضع قطع الثلج في إناء والقشدة في إناء آخر فوقه.



الإسفنج بالأناس

المقادير :

200 غ من الطحين.

كيس من خميرة الحلوى.

4 بيضات.

قبضة ملح.

4 ملاعق كبيرة من الزيت.

كأس شاي من الحليب.

علبة من الأناس الدائري.

نصف لتر من الزيت للقلي.

كيفية التهييء :

- يُخَلَطُ أَصْفَرُ الْبَيْضِ مَعَ الْحَلِيبِ وَالْمِلْحِ جَيِّدًا.
- يُخَفَّقُ بَيَاضُ الْبَيْضِ بِخَلَّاطٍ كَهْرَبَائِيٍّ إِلَى أَنْ يَكْتَفِفَ مِثْلَ الثَّلْجِ.
- يُخَلَطُ الْكُلُّ بِالطَّحِينِ وَالْخَمِيرَةِ وَالزَّيْتِ بِالخَلَّاطِ الْكَهْرَبَائِيِّ.
- تُغْمَسُ دَوَائِرُ الْأَنْسَاسِ فِي هَذَا الْخَلِيطِ وَتُقَلَى فِي زَيْتٍ حَامِيَّةٍ مِنَ الْوَجْهَيْنِ إِلَى أَنْ يَتَوَرَّدَ لَوْنُهَا ثُمَّ تُقَطَّرُ وَتُقَدَّمُ سَاخِنَةً.

حلوى فلان بالفواكه والجوز (Flan - Fruité)

المقادير :

1 لتر من الحليب.	نصف كأس شاي من عصير البرتقال.
فلان بالشكلاط — فلان بالفانيليا.	100 غ من الجوز.
50 قطعة من بشكيطو ميمي Biscuit à la cuillère.	كأس شاي من القشدة الطرية.
تفاحة — إجاصة — كيوي — 4 دوائر من أناس.	200 غ من الشكلاط.
عشر حبات من الفريز — موزة.	50 غ من السكر كلاصي.

كيفية التهييء :

- يُخْلَطُ نِصْفُ لِترٍ مِنَ الحَلِيبِ مَعَ فِلانِ الفانيليا وَيُحَرَّكُ جَيِّداً فَوْقَ نارِ هادِئَةٍ حَتَّى العَلِيانِ وَيُوضَعُ فِي قَالِبٍ مُسَطَّيْلِ إِلى أَنْ يَبْرُدَ.
- تُبَسِّطُ 25 قِطْعَةً مِنَ البَسْكَوِيَتِ مُصَفَّفَةً فَوْقَ الفِلانِ.
- يُقَشَّرُ التَّفاحُ وَيُقَطَّعُ إِلى مَرَبَّعاتٍ صَغِيرَةٍ.
- يُقَشَّرُ الإِجاصُ وَيُقَطَّعُ إِلى مَرَبَّعاتٍ صَغِيرَةٍ.
- يُقَشَّرُ الكِيبوي وَيُقَطَّعُ إِلى نِصْفِ دَوائِرٍ.
- يُقَشَّرُ المَوْزُ وَيُقَطَّعُ إِلى دَوائِرٍ.
- تُقَطَّعُ دَوائِرُ الأَناسِ إِلى قِطْعٍ صَغِيرَةٍ.
- كَذَلِكَ الفَرِيزُ يُقَطَّعُ إِلى دَوائِرٍ.
- تُخْلَطُ هَذِهِ الفَوَاكِهِ بِعَصِيرِ البُرْتُقالِ وَالسُكَّرِ.
- تُوضَعُ فَوْقَ نارٍ هادِئَةٍ إِلى أَنْ يَمِزَجَ الكُلُّ ثُمَّ يُرْفَعُ عَنِ النَّارِ.
- يُبَسِّطُ بِمِلْعَقَةٍ عَلى كُلِّ قِطْعَةٍ البَسْكَوِيَتِ المُصَفَّفَةَ.
- فِي كَسْرُونَةٍ يُوضَعُ النِّصْفُ لِثَرِ الباقِي مِنَ الحَلِيبِ وَيُخْلَطُ مَعَ فِلانِ الشُّكْلاطِ.
- يُحَرَّكُ جَيِّداً فَوْقَ النَّارِ حَتَّى العَلِيانِ ثُمَّ يُصَبُّ عَلى الفَوَاكِهِ كُلِّها.
- بَعْدَ ذَلِكَ تُوضَعُ قِطْعُ البَسْكَوِيَتِ الباقِيَةِ مُصَفَّفَةً الوَاحِدَةَ قُرْبَ الأُخْرَى.
- تُخَفِّقُ القَشْدَةُ الطَّرِيَّةُ بِالحَلَاطِ الكَهْرَبائِيِّ.
- تُصَبُّ عَلى قِطْعِ البَسْكَوِيَتِ وَتَبَسِّطُ بِمِلْعَقَةٍ خَشِيَّةٍ.
- يُدَوَّبُ الشُّكْلاطُ وَيُصَبُّ فِي صَفِيحَةٍ إِلى أَنْ يَتَجَمَّدَ ثُمَّ يَجْرَشُ بِسَكِّينٍ حادٍ لِلحُصُولِ عَلى أَعْمَدَةٍ مُلتَوِيَةٍ مِنَ الشُّكْلاطِ.
- تُزَيَّنُ بِها الحَلْوَى مَعَ الجوزِ وَتُوضَعُ فِي الثَّلَاجَةِ.
- تُقَدَّمُ هَذِهِ الحَلْوَى فِي قَالِبِها.

ميل فوي Mille feuille

المقادير :

كأس من القشدة الطرية.	250 غ من العجينة المورقة.
2 ملاعق من الطحين.	80 غ من بودرة الشكلاط الأسود.
50 غ من الشكلاط الأبيض.	4 بيضات (الأصفر فقط) - 75 غ من السكر.
50 غ من الشكلاط الأسود.	ملعقة كبيرة من الفانيلا.

كيفية التّهييء :

- يُبلّل قالب دائري بقليل من الماء.
- تُمدّد العجينة المورقة وتُقسم إلى ثلاث دوائر مُتساوية وتدخل إلى الفرن إلى أن يتورد لونها.
- في كسرونة يُصَب الحليب ويوضع فوق النار حتى الغليان.
- يُخفقُ أصفر البيض والسكر إلى أن يتمازج ويخلط بالحليب يُضاف الطحين شيء فشيء ويُحرك جيّداً.
- يُوضع فوق نار هادئة مع التّحرك حتى درجة الغليان.
- يُرفع من فوق النار ثم يُضاف إليه الشكلاط ويترك بعض الوقت إلى أن يبرد.
- تحفّق القشدة الطرية بالطريقة المذكورة سابقاً وتُضاف إلى الكريمة التي تُقسم إلى قسمين.
- في قالب التّقديم تُوضع دائرة العجينة المورقة المُطهّية الباردة ويوضع فوقها نصف مقدار الكريمة بعدها تُغطّى بالعجينة المورقة الثانية التي تغطّى بالنّصف الآخر من الكريمة بعدها تُغطّى مرّة أخرى بالقطعة الدائرية الأخيرة.
- يدوّب الشكلاط الأبيض Au bain marie ويصّب فوق الدائرة الأخيرة بشكلٍ مُتساوٍ ثم يُزيّن بالريشة بعد غمسها في الشكلاط المُذوّب وذلك بالرسم المَعهُود عن حلوة Mille feuille المشهورة.



حلوى بالشكلاط Gateau au chocolat

المقادير :

4 بيضات.

300 غ من الشكلاط.

نصف كأس شاي من الحليب.

3 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال.

150 غ من السكر كلاصي.

150 غ من الطحين.

75 غ من الزبدة.

2 أكياس من خميرة الحلوى.

كيفية التهييء :

- يُخَفَّق البِيض جيِّداً مَعَ السُّكَّر إلى أن يَبِيضَ لَوْنُهُ إمَّا بِوِاسِطَةِ ضَرْابِ حَدِيدِي Au fouet، أو بِوِاسِطَةِ خَلَّاطٍ كَهَرَبَائِي.
- فِي كَسْرُونَةٍ يُصَبَّ الحَلِيبُ مَعَ الشُّكْلَاطِ المَهْرُوسِ إلى قِطْعِ صَغِيرَةٍ لِيَسْهُلَ تَذْوِيئُهُ فَوْقَ نَارٍ هَادِئَةٍ، بَعْدَهَا يُزَالُ مِنَ عَلَيِّ النَّارِ ثُمَّ يُخَلَّطُ جيِّداً بِالزُّبْدَةِ.
- يُضَافُ هَذَا الخَلِيطُ إلى خَلِيطِ البِيضِ وَيُمزَجُ الكُلُّ بِعَصِيرِ البُرْتَقَالِ.
- تُضَافُ الخَمِيرَةُ وَالتَّحْنِيَةُ وَالتَّحْرِيكُ لِلحُصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ مَكثِّفَةٍ سَائِلَةٍ مَلْسَاءَ.
- يُذَهَنُ قَالِبُ الفُرْنِ بِالزُّبْدَةِ وَيُرَشُّ بِالتَّحْنِينِ ثُمَّ يُصَبُّ فِيهِ الخَلِيطُ.
- يُدْخَلُ إلى الفُرْنِ مُدَّةَ 40 دَقِيقَةٍ إلى أن يَتَوَرَّدَ لَوْنُ الخَلْوَى.

حلوى شارلوط بالشكلاط والجوز

المقادير :

200 غ من الجوز — 350 غ من السكر.
100 غ من الزبدة — 3 أصفر البيض.
3 ملاعق كبيرة من الطحين.
ربع لتر من الحليب.
ملعقة من الفانيلا — قبضة ملح.
15 قطعة من بشكيطو الأطفال Biscuits à la cuillères.
2 ملاعق من العسل.

كيفية التّهييء :

- يُقشّر الجوز ويُدقّ في المهراز أو يُطحن ويُحتفظ بخمس جُوزات للتزيين.
- يُخلط مسحوق الجوز بالسكر والزبدة جيّداً.
- في كسرونة يُصبّ الحليب ويُخلط بالفانيلا والملح ويُوضع فوق النار حتّى الغليان.
- يُخفق أصفر البيض جيّداً ويُخلط بالطحين ويُضاف إليه الحليب الساخن شيء شيء مع التّحريك.
- يُصبّ الخليط في كسرونة ويُوضع فوق نار هادئة مع مواصلة التّحريك.
- يُزال من على النار ويُضاف إليه مسحوق الجوز والسكر والزبدة.
- في قالب الفلان تُصفّف قطع البشكيطو في القاعدة وعلى الحواشي ثم يُصب الخليط المهيب فوقها ويُوضع في الطّابق السفلي للتّلاجة مدّة 4 ساعات.
- بعدها يُفرغ من القالب ويُزيّن بالعسل الدّافئ ويقطع الجوز.

حلوى مزينة بالكريم والشكلاط

المقادير :

التزيين :

4 بيضات - ذرة ملح.	125 غ من الزبدة.
كأس شاي من الطحين.	50 غ من بودرة الشكلاط.
ملعقتان كبيرتان من الزبدة.	بيضة.
كأس من السكر السميد (سنيدة).	50 غ من السكر السميد (سنيدة).
ملعقة كبيرة من الفانيلا.	ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية Crème fraiche.
2 أكياس من خميرة الحلوى.	100 غ من الشكلاط الصالح للتدوين.

كيفية التهييء :

- يُوضَع البِيضُ والسُّكَّرُ والمِلْحُ فَوْقَ إِنَاءٍ مَوْضُوعٍ دَاخِلٍ إِنَاءٍ آخَرَ مَمْلُوءٍ بِالمَاءِ السَّاحِنِ يُحَفِّقُ الكُلَّ بِخَلَّاطٍ كَهَرَبَائِيٍّ حَتَّى يَصِيرَ كَثِيفًا حَجْمُهُ. تُضَافُ مِلْعَقَةُ الفَانِيلا وَيُزَالُ هَذَا الإِنَاءُ مِنْ فَوْقَ إِنَاءِ المَاءِ السَّاحِنِ وَيَسْتَمَرُّ التَّحْرِيكُ إِلَى أَنْ يَبْرُدَ.
- يُضَافُ الطَّحِينَ شَيْئًا فَشَيْئًا حَتَّى يَتِمَّازَجَ الكُلُّ.
- يُدَهَّنُ قَالِبُ الحَلْوَى الدَّائِرِيُّ بِالرُّبْدَةِ وَيُرَشُّ بِالطَّحِينَ وَيُقَلَّبُ عَلَى ظَهْرِهِ لِإِزَالَةِ مَا يَزِيدُ عَنِ الطَّحِينَ الكَافِي.
- يُصَبُّ الحَلِيطُ فِي القَالِبِ وَيُدْخَلُ إِلَى الفُرْنِ مَدَّةَ 30 دَقِيقَةٍ حَتَّى يَتَوَرَّدَ لَوْنُ الحَلْوَى.
- كِيفِيَةُ تَهْيِئَةِ الكَرِيمِ :
- تُخَلَطُ الرُّبْدَةُ بِالسُّكَّرِ وَالبِيضِ وَبُودْرَةِ
- الشُّكْلَاطِ إِلَى أَنْ يَتِمَّازَجَ الحَلِيطُ جَيِّدًا وَتُضَافُ إِلَيْهِ القَشْدَةُ الطَّرِيَّةُ.
- تُحْرَكُ جَيِّدًا Au fouet.
- تُطْلَى الحَلْوَى بِنِصْفِ مِقْدَارِ هَذِهِ الكَرِيمِ وَتُذَلِّكُ عَلَى وَجْهِ الحَلْوَى بِشَكْلِ مُتَسَاوٍ.
- يُوضَعُ بَاقِي الكَرِيمِ فِي كَيْسِ التَّزْيِينِ Poche à douille.
- تُزَيَّنُ حَوَاشِي دَائِرَةِ الحَلْوَى بِوَرِيدَاتٍ صَغِيرَةٍ مِنَ الكَرِيمِ.
- يُدَوَّبُ الشُّكْلَاطُ Au bain marie وَيُصَبُّ فَوْقَ صَفِيحَةٍ إِلَى أَنْ يَبْرُدَ وَيَتَجَمَّدُ وَبِسِكِّينٍ حَادٍّ يُجْرَسُ إِلَى أَنْ يَتَحَوَّلَ إِلَى شَكْلِ نِجَارَةِ الحَشَبِ.
- يُوضَعُ بِمِلْعَقَةٍ فِي وَسَطِ الحَلْوَى وَتُغْرَسُ فِيهِ شُمُوعٌ عِيدِ المِيلَادِ.



كعكة رأس السنة La Bûche

المقادير : التزيين بالكريم :

6 بيضات — 150 غ من الطحين.	150 غ من الزبدة — بيضة.
150 غ من السكر السميد (سيدة).	100 غ من السكر السميد (سيدة).
ملعقة كبيرة من الفانيليا.	80 غ من بودرة الشكلاط.
كيس من خميرة الحلوى.	50 غ من السكر كلاصي.

كيفية التهييء :

عجينة الكعكة :

- يُغسل البيض ويُفَرزُ أبيضه من الأصفر.
- يُخلط الأصفر بالسكر والفانيليا جيّداً *Au fouet* إلى أن يَتَمَازج ويَبِيضُ لونه.
- يُخَفَقُ أبيضُ البيض بواسطة خَلَّاطٍ كَهْرَبَائِيٍّ إلى أن يَكْتَفِفَ مِثْلَ الثَّلَاجِ وَيُضَافُ إلى خَلِيطِ أَصْفَرِ البَيْضِ وَيُخَلَطُ مَعَهُ الطَّحِينُ والخَمِيرَةُ لِلْحُصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ مُكثِّفَةٍ وسَائِلَةٍ.
- فَوْقَ صَفِيحَةِ القُرْنِ المُسْتَطِيلَةِ والمَوْجُودَةِ عَادَةً فِي فُرْنِ آلَةِ الطَّبِيخِ تُوضَعُ الوَرَقَةُ المُسْتَعْمَلَةُ لَلْفِ الزُّبْدَةِ عِنْدَ شَرَايِهَا *Papier sulfurisé* فَوْقَ الصَّفِيحَةِ، تُدَهَنُ هَذِهِ الوَرَقَةُ مِنْ وَجْهَيْهَا بِـ 30 غ مِنَ الزُّبْدَةِ وَيُصَبُّ فَوْقَهَا عَجِينُ هَذِهِ الكَعكَةِ بِشَكْلِ مُتَسَاوٍ عَلَى الوَرَقَةِ المَذهُونَةِ وتُدخَلُ إلى فُرْنِ هَادِيٍّ غَيْرِ مُعْلَقٍ تَمَاماً مُدَّةَ 15 دَقِيقَةٍ وَعِنْدَ خُرُوجِهَا مِنَ الفُرْنِ تُقْلَعُ بِوَاسِطَةِ سِكِّينٍ حَادٍّ يُدْرَجُ مَا بَيْنَ الوَرَقَةِ والكَعكَةِ مِنَ الجِهَتَيْنِ حَتَّى تُقْلَعُ تَمَاماً وَيُمْكِنُ قَلْعَ الوَرَقَةِ أَيْضاً بِوَضْعِ الكَعكَةِ

فَوْقَ مِندِيلٍ مُبَلَّلٍ بِقَلِيلٍ مِنَ المَاءِ.

تهييء التزيين :

- يُمكن استعمال هذه الكريمة أو الكريمة باتسيير المذكورة وصفتها.
- فِي كَسْرُونَةٍ تُقَطَّعُ الزُّبْدَةُ إلى مَرَبَّعَاتٍ لَيْسَهُلَ تَدْوِيئِهَا فَوْقَ نَارٍ هَادِيَّةٍ وَتُزَالُ مِنَ النَّارِ وَتُخَلَطُ جَيِّداً بِالسُّكَّرِ والفانيليا والبيضَة مع مراعاة التَّحْرِيكِ جَيِّداً *Au fouet* وتُضَافُ بُودَرَةُ الشَّكْلَاطِ حَتَّى يَمْزِجَ الكَلَّ جَيِّداً وَيَسْتَمِرُّ التَّحْرِيكِ إلى أن تَبْرُدَ تَمَاماً.
- يُصَبُّ ثُلُثُ هَذِهِ الكَرِيمِ البَارِدَةِ فَوْقَ الكَعكَةِ وَيُدَلَّكُ فَوْقَهَا بِأَكْمَلِهَا وَتُلفُ الكَعكَةُ عَلَى شَكْلِ دَائِرِيٍّ إلى أن تَتَحَوَّلَ إلى قَضِيبٍ وَتُقَطَّعُ شَرَائِحَ رَقِيقَةٍ مِنْ رُؤُوسِهِ لِتُوضَعَ فَوْقَ القَضِيبِ وَبِوَاسِطَةِ كَيْسِ التَّزْيِينِ *Poche à douille* الَّذِي يُمَلَأُ بِبَاقِي الكَرِيمِ تُزَيَّنُ هَذِهِ الكَعكَةُ عَلَى شَكْلِ حُطُوطِ جَدَعِ الشَّجَرَةِ وَتُرَشُّ بِقَلِيلٍ مِنَ السُّكَّرِ كَلَّاصِيٍّ لِتُضَنِّيَ عَلَيْهَا جَمَالِيَّةً تُشَبِّهُ قِطْعَ الثَّلَاجِ عَلَى جَدَعِ الشَّجَرَةِ.
- كَمَا يُمكن تزيين هذه الكعكة بوريقات الشكلاط.



كعكة رأس السنة بالشكلاط

المقادير :

3 بيضات — 100 غ من الطحين.

125 غ من السكر.

1 كيس من خميرة الحلوى.

التزيين : نصف كأس شاي من القشدة الطرية.

نصف ملعقة من الفانيليا — 50 غ من الجوز.

80 غ من الشكلاط — 50 غ من الزبدة.

50 غ من السكر كلاصي.

كيفية التهييء :

- يُغسل البيض ويُفَرز بِيَاضُهُ مِنَ الْأَصْفَرِ.
- يُخْلَط الْأَصْفَرُ بِالسُّكَّرِ وَالْفَانِيلَا جَيِّدًا Au fouet إلى أن يبيض لونه.
- يُخْفَق بِيَاضُ الْبَيْضِ جَيِّدًا بِوَأَسْطَةِ خَلَاطٍ كَهْرَبَائِيٍّ إِلَى أَنْ يَكْتَفُفَ مِثْلَ الثَّلْجِ وَيُضَافُ إِلَى خَلِيطِ الْأَصْفَرِ الْبَيْضُ وَيُخْلَطُ مَعَهُ الطَّحِينَ وَالخَمِيرَةَ لِلْحُصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ مَكْتَفَّةٍ وَسَائِلَةٍ.
- يُذَهَن الْوَرَقُ Sulfurisé فَوْقَ صَفِيحَةِ الْفُرْنِ الْمَوْجُودَةِ فِي آلَةِ الطَّبِيخِ وَيُفْرَغُ فِيهِ الْخَلِيطُ بِطَرِيقَةٍ مُتَسَاوِيَةٍ، يُدْخَلُ إِلَى فُرْنٍ هَادِئٍ غَيْرِ مُغْلَقٍ تَمَامًا مُدَّةَ 15 دَقِيقَةٍ.
- تُتْرَكُ بَعْضُ الْوَقْتِ إِلَى أَنْ تَبْرُدَ تَمَامًا، يُلَلُّ مِنْدِيلٌ وَيُوضَعُ مِنْ تَحْتِهَا لِيَسْهُلَ إِزَالَةُ الْوَرَقِ.

التزيين :

- تُوضَعُ الْقَشْدَةُ مَعَ الْفَانِيلَا فِي إِنَاءٍ فَوْقَ إِنَاءٍ آخَرَ مَمْلُوءٍ بِالثَّلْجِ وَتُخْلَطُ بِوَأَسْطَةِ خَلَاطٍ كَهْرَبَائِيٍّ إِلَى أَنْ تَكْتَفُفَ.
- يُذَوَّبُ الشُّكْلَاطُ Au bain marie وَيُضَافُ إِلَى الْقَشْدَةِ مَعَ الزُّبْدَةِ بِاسْتِمْرَارِ التَّخْلِيطِ إِلَى أَنْ يَتِمَّازَجَ الْكُلُّ جَيِّدًا.
- تُطْلَى الْحَلْوَى بِثَلْثِ هَذَا الْكَرِيمِ وَتَلْوَى عَلَى بَعْضِهَا بِإِزَالَةِ الْوَرَقِ Papier sulfurisé، تُقَطَّعُ شَرِيحَةً رَقِيقَةً مِنْ رَأْسِ الْحَلْوَى وَتُوضَعُ فَوْقَهَا.
- بِوَأَسْطَةِ جِيبِ التَّزْيِينِ الَّذِي يُمَلَأُ بِهِذَ الْكَرِيمِ تُوضَعُ صُفُوفٌ مِنَ الْكَرِيمِ فَوْقَ الْحَلْوَى مُلْتَصِقَةً بِبَعْضِهَا غَيْرَ مُنْتَضِمَةً تَمَامًا لِتَشْبِيهِهِ جِدْعَ الشَّجَرَةِ وَيُعَبَّرُ عَلَيْهَا قَلِيلٌ مِنَ السُّكَّرِ كَلَاصِي.



كريم كراميل بالبيض

المقادير :

نصف لتر من الحليب.

150 غ من السكر كلاصي.

6 بيضات.

ملعقة كبيرة من الفانيليا.

للتزيين : كأس شاي من السكر سنيده.

نصف كأس شاي من الماء.

كيفية التهييء :

- يُخفق البيض جيداً مع السكر والفانيليا.
- يُوضع الحليب في كسرونة حتى الغليان.
- يُصب هذا الحليب الساخن شيئاً فشيئاً فوق خليط البيض مع التحريك باستمرار.
- يُوضع السكر في كسرونة للكراميل مع نصف كأس ماء على نار هادئة حتى يتورّد لونه.
- يُمدد في قاعدة القالب الصالح لكريم كراميل ويُصب فوقه خليط الحليب بالبيض.
- يُوضع هذا القالب فوق إناء مملوء بالماء ويُدخل إلى فرن معتدل مُدة 30 دقيقة.
- يُخرج من الفرن ويُترك إلى أن تبرد ثم تُوضع في الثلاجة لتكتمل برودتها وبعدها تُقلب في طبق وتُقدّم للضيوف وستلاحظين أن الكراميل سيتحوّل إلى سائل يُشبه العسل.

كلاص بالفريز

المقادير :

4 كؤوس من القشدة الطرية.

ليمونة حامضة.

500 غ من الفريز.

ملعقة كبيرة من الفانيليا.

كأس شاي من الحليب.

ملعقتان كبيرتان من الحليب المركز.

كيفية التّهييء :

- يُغسَل الفريز ويُطْحَن مَعَ عصير الليمون وقشوره المبشورة.
- يُخَفَق الحليب بالقشدة الطرية بواسطة خلائط كهربائي وتُضَاف الفانيليا وذلك في إناء موضوع فوق إناء آخر مملوء بالتّلعج حتّى يصير هذا الخليط كثيفاً.
- يُضَاف الفريز المطحون والحليب المُركّز وتستمّر في استعمال الخلائط الكهربائي إلى أن يمتزج الكلّ جيّداً.
- يُصَبُّ هذا المزيج في قالب ويوضع في الطّابق العلوي للتّلاجة حيث يكون التبريد قوياً.
- يُقدّم بواسطة ملعقة الكلاص على شكل كويرات تُزيّن بقطع البشكيطو الطويلة.

كلاص بالفانिला

المقادير :

6 بيضات (الأصفر فقط).

170 غ من السكر السميد (سيدة).

ملعقة من الفانिला.

نصف لتر من الحليب.

150 غ من القشدة الطرية.

قشور ليمونة حامضة مبشورة.

كيفية التهييء :

- في كَسْرَوَنَة يُوضَع الحَلِيب فَوْق نَار هَادِئَة مَعَ القَشْدَة الطَّرِيَّة والفَانِيلَا وقُشُور الحَامِض المَبْشُور حَتَّى العَلْيَان، يُزَال من عَلى النَّار وَيَسْتَرِج بَعْض الوَقْت.
- فِي إِنْءَا آخِر يُخَفَّق أَصْفَر البَيْض جَيِّدًا وَيُخَلَّط بِالسُّكَّر بِوَأَسْطَة خَلَاط كَهْرَبَائِي إِلَى أَن يَبِيض لَوْنُهُ.
- يُصَبُّ فِيهِ الحَلِيب السَّاخِن شَيْء فَشْيء وَيَسْتَمِر التَّحْرِيك إِلَى أَن يَمْتَزَج الكُلُّ جَيِّدًا.
- يُعَاد وَضَع الحَلِيط فَوْف النَّار مَعَ التَّحْرِيك بِمَلْعَقَة حَشْبِيَّة إِلَى أَن يَلْتَصِق العَجِين بِهَا.
- يُزَال مِنْ عَلى النَّار وَيُصَبُّ فِي قَالِب وَيُوضَع فِي الطَّابِق العُلُوي لِلثَّلَاجَة مُدَّة 4 سَاعَات.
- عِنْد الرِّغْبَة فِي تَقْدِيمِهَا يَجِب إِخْرَاجُهَا مِنَ الطَّابِق العُلُوي وَوَضْعُهَا فِي الطَّابِق السُّفْلِي مُدَّة 15 دَقِيقَة قَبْل تَقْدِيمِهَا.



قشدة بالحامض

المقادير :

كأس شاي من القشدة الطرية Crème fraiche.

كأس شاي من عصير الحامض.

3 بيضات.

4 ملاعق كبيرة من الجيلاتين.

100 غ من السكر.

كيفية التّهييء :

- في كَسْرُونَة يُخْفَق أَصْفَرُ الْبَيْضِ بِالسُّكَّرِ جَيِّدًا.
- يُضَافُ عَصِيرُ الْحَامِضِ وَيُنْقَلُ فَوْقَ نَارٍ هَادِئَةٍ.
- يُحْرَكُ جَيِّدًا بِمِلْعَقَةٍ خَشَبِيَّةٍ مَعَ الْجِيلَاتِينِ إِلَى أَنْ يُمَزَجَ جَيِّدًا.
- تُخَلَطُ الْقَشْدَةُ الطَّرِيَّةُ جَيِّدًا أَوْ بِوَسِيطَةِ الْخَلَاطِ الْكَهْرَبَائِيِّ مَعَ الْخَلِيطِ الْأَوَّلِ.
- يُخْفَقُ بَيَاضُ الْبَيْضِ إِلَى أَنْ يَكْتَفِفَ وَيُشْبِهُ الثَّلْجَ.
- بَعْدَ ذَلِكَ يُخَلَطُ الْكُلُّ بِخَلَاطٍ كَهْرَبَائِيِّ لِلْحُصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ مَكْتَفِفَةٍ.
- تُصَبُّ هَذِهِ الْقَشْدَةُ فِي قَالْبِ الْفِلَانِ وَتُوضَعُ فِي الثَّلَاجَةِ مَدَّةَ أَرْبَعِ سَاعَاتٍ.