

باللغة العربية والفرنسية



www.bramminet.com

mandor



Spécial Gâteaux Traditionnels

PREPARATION

1. Sur un bain marie battre la margarine et le sucre jusqu'à ce que le mélange devient onctueux.
2. Ensuite ajouter peu à peu les œufs et fouetter bien.
3. Incorporer la farine avec une large cuillère en bois puis ajouter la zeste et le jus d'orange.
4. Tapisser un moule carré de 30 x 30 cm de papier sulfurisé, étaler la pâte en lissant la surface à l'aide d'une spatule.
5. Faire cuire au four préchauffé pendant 20 mn.
6. Vérifier la cuisson en piquant le gâteau par la pointe du couteau, si ce dernier ressort propre cela veut dire que le gâteau est prêt, ressortir et laisser refroidir.
7. Ensuite découper des cercles à l'aide d'un emporte pièce de 8 cm de diamètre.
8. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie étaler la pâte d'amande à une épaisseur de 2mm, ensuite couper des bandes de 1 cm de largeur, les aligner côte à côte ensuite relever la première bande et passer au dessus une bande de couleur différente, passer ensuite cette bande sur la précédente ensuite sous la 3ème et continuer en sens contraire pour obtenir la forme de MATFOURA (voit photo).
9. Une fois terminée, couper des cercles avec le même (emporte pièce).
10. Prendre les gâteaux déjà coupés et étaler une couche de gelée sur la surface puis couvrir avec le cercle de pâte d'amande.

- sé
- 3 œufs battus
 - 80 gr de farine (SIM)
 - 70 gr d'amandes non émondées et moulues
 - 1 zeste d'orange moyenne
 - 2 c à soupe de jus d'orange

DECORATION :

- Pâte d'amande
- Colorant blanc mauve, orange et jaune
- Gelée
- Noix de coco



المظفورة

30

كيفية التحضير

- 1- أخلطي الزبدة و السكر المسحوق على حمام مائي حتى يصبح الخليط كالكرème.
- 2- ضفي بعدها البيض تدريجيا مع الخلط الجيد.
- 3- أسكبي الفرينة بواسطة ملعقة خشبية عريضة ثم ضفي قشور و عصير البرتقال و اللوز.
- 4- أفرشي مول مربع الشكل 30 سم x 30 سم بالورق الشفاف الغذائي و ابسطي العجينة مع تمليس سطحها بواسطة ملعقة مسطحة (مسطحة).
- 5- ضعها للطهي في فرن ساخن مسبقا لمدة 20 دقيقة.
- 6- راقبي الطهي بوضع حافة السكين في العجينة إذا خرجت هذه الأخيرة نقيه هذا معناه أن الحلوى جاهزة . أخرجها من الفرن و اتركها تبرد .
- 7- قطعي بعدها دوائر بواسطة مول قطره 8 سم .
- 8- على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم أبسطي بالحلال عجينة اللوز بسماك 2 مم قطعي أشريط بعرض 1 سم ، ضعها جنباً لجنب .
- 9- افعي الشريط الأول و مرري تحته شريط من لون مختلف ثم مرري هذا الأخير على الشريط الثاني ثم تحت الشريط الثالث ، استمري بهذا الشكل المعاكس للحصولي على شكل مظفورة (أنظر الصورة).
- 10- عند الانتهاء قطعي دوائر بواسطة نفس المول الذي قطره 8 سم .
- 11- خذي دوائر الحلوى المقطعة مسبقا ، اطلي سطحها بالجيلاتين ثم ضعي دوائر عجينة اللوز .

المقادير

- 150 غ زبدة
- 150 غ سكر مسحوق
- 3 بيضات مخفقة
- 80 غ فرينة (سيم)
- 70 غ لوز غير مقشر و مرحي
- 1 قشور حبة برتقال متوسطة
- 2 ملاعق أكل عصير البرتقال

للتزيين:

- عجينة اللوز
- ملون أبيض ، بنفسجي
- برتقالي و أصفر
- جيلاتين
- جوز الهندي

PREPARATION

1. Dans une terrine mélanger la farine tamisée, l'extrait de vanille, pincée de sel, mouiller avec la margarine fondue, puis ajouter le Mazhar ensuite l'eau petit à petit, en travaillant avec la pomme des mains jusqu'à obtention d'une pâte lisse, couvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir.

2. Pendant ce temps préparer la farce en mélangeant les amandes, le sucre glace, le zeste de citron et mouiller avec les œufs petit à petit jusqu'à obtention d'une farce homogène. diviser la farce en trois boules égales, colorer en pistache, rose et jaune.

3. Sur un plan de travail fariné abaisser la pâte avec un rouleau sur une épaisseur de 2 mm.

4. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, former 3 boudins (de 3 couleurs) de farce l'un après l'autre, abaisser les avec le rouleau de pâtisserie de 4mm, ensuite reprendre cette couche de farce et étaler la sur la pâte précédente, passer pardessus le rouleau à pâtisserie sans trop appuyer, ensuite rouler la pâte en formant un roulé de biscuits qui sera coupé en tranches de 15 mm.

5. Décorer le contour du roulé avec des amandes concassés et mettre au four pendant 10 mn, et dès la sortie tromper les dans du miel aromatisé de mazhar.

- 1/2 mesure de margarine fondue et refroidie.
- 4 c à soupe de Mazhar
- 1 c à café d'extrait de vanille poudre
- 1 pincée de sel
- Eau

FARCE :

- 1 mesure d'amandes émondées et moulues (500 g)
- 1/2 mesure de sucre glace
- Zeste d'un citron
- 3 à 4 œufs
- Colorant:
Pistaches, jaune, rose

SIROP :

- Miel (Assila)
- Mazhar

DECORATION :

- Amandes concassées

الملوي قوس قزح

29

كيفية التحضير

1. في إناء أخلطي الفرينة المغربية، عطر الفانيليا

و قرصة الملح، بللي بالمارغرين الذائبة و ضفي ماء الزهر ثم أسكبي الماء تدريجيا مع العلك بكف اليد حتى تتحصلي على عجينة ملساء غطيها بالبلاستيك الشفاف و اتركها تبرد.

2. في حين حضري الحشو بخلط اللوز، السكر الناعم و قشور الليمون مع التبليل تدريجيا بالبيض حتى تتحصلي على حشو متجانس.

اسميه إلى 3 كريات متساوية و لونها باللون الفستقي، الوردى و الأصفر.

3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ابسطي العجينة بالحلال بسمك 2 مم.

4. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم شكلي 3 حرايش من كريات الحشو المختلفة الألوان. أبسطي بالحلال الواحدة تلوى الأخرى بسمك 4 مم و رتبها الواحدة فوق الأخرى ثم ضعها على العجينة و ابسطيها برفق بالحلال دون أن تضغطي جيدا.

5. امي العجينة حول نفسها بشكل ملوي من البسكوي ثم قطعي شرائح بسمك 1.5 مم.

6. زيني سطح الملوي باللوز المكسر و ضعيه في فرن لمدة 10 دقائق.

7. فور خروج الحلوى من الفرن اغطسيها في العسل المعطر بماء الزهر.

المقادير

- 3 كيلات فرينة (300غ)

(سليم)

- 1/2 كيلة مارغرين ذائبة

و باردة

- 4 ملاعق أكل ماء الزهر

- 1 ملعقة صغيرة عطر

الفانيليا

- 1 قرصة ملح

- ماء

الحشو:

- 1 كيلة لوز مقشر ومرحي

(500 غ)

- 1/2 كيلة سكر ناعم

- قشور ليمون

- إلى 4 بيضات

- ملون غذائي: فستقي

أصفر و وردى

الشاريات:

- عسل (أو عسيلة)

- ماء الزهر

التزيين:

- لوز مكسر



PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine et le sucre glace puis faire une fontaine.
2. Ajouter le sucre, la levure, l'extrait de vanille, bicarbonate, pincée de sel l'œuf battu, et la margarine fondue.
3. Frotter bien la pâte entre vos doigts, verser peu à peu l'eau en pétrissant en même temps jusqu'à obtention d'une pâte môle et manlléable.
4. Former une boule et couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 15 à 20 mn, pendant ce temps préparer la farce avec les ingrédients suivant : (amande, sucre, extrait de vanille, zeste de citron et mélanger le tout avec les oeufs battus jusqu'à obtention d'une pâte homogène)
5. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 4 mm, et foncer des moules à étoile et piquer à l'aide d'une fourchette et garnir de farce, ensuite saupoudrer de grains de sésame, mettre au four 20 à 25 mn, les gâteaux doivent avoir une couleur dorée.
6. Dès la sortie du four tranper-les dans du miel et égoutter les.
7. Badigeonner la surface du gâteau de gelée tiède et saupoudrer de brillant fin alimentaire.

- 1 mesure de margarine
- 1 c à soupe de sucre glace
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1/2 c à café de levure chimique
- 1/3 c à café de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 1 œuf entier
- eau

FARCE :

- 500 gr d'amandes émondées et finement moulues
- 300 gr de sucre glace
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 c à café de zeste de citron
- 2 à 3 œufs
- 1 grain de sésame

Sirop :

- 1 kg de miel dilué dans 1 verre et 1/2 de mazhar

DECORATION :

- Gelée
- colorant doré
- Perle

28 النجمة اللامعة (البراقة)

كيفية التحضير

- 1- في إناء أخلطي الفرينة، السكر الناعم، ثم شكلي في وسطها حفرة.
- 2- ضفي الخميرة، عطر الفانيليا، البيكاربونات قرصة الملح، البيضة المخفقة و المارجرين المذابة.
- 3- حكي جيدا العجينة المتحصل عليها بين الأصابع، أسكبي تدريجيا الماء مع العجن في نفس الوقت حتى تتحصلي على عجينة لينة سهلة الاستعمال.
- 4- شكلي كرية، غطيها بالبلاستيك الغذائي الشفاف ثم اتركها ترتاح 15 إلى 20 دقيقة.
- 5- حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة: اللوز، السكر، عطر الفانيليا، الليمون و اخلطي الكل بالبيض المخفق حتى تتحصلي على عجينة جاهزة.
- 6- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ابسطي العجينة المتحصل عليها بسمك 4 مم ثم قطعي بواسطة قوالب على شكل نجمة. افرشي القوالب بالعجينة وضعي عليها تقووب بواسطة شوكة.
- 7- املئيها بالحشو و ذرزي عليها الجلجلان ثم ضعيها في فرن للطهي مدة 20 إلى 25 دقيقة حتى تكسب اللون الذهبي.
- 8- فور خروجها من الفرن أغطسيها في العسيلة ثم قطريها.
- 9- اطللي سطح الحلوى بالجيلاتين الدافئ و ذرزي عليها الملون الغذائي الذهبي رقيق.

المقادير

- 3 كيلات فرينة (حوالي 500 غ)
(سيم)
- 1 كيلة مارجرين
- 1 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة
- 1/3 ملعقة صغيرة بيكاربونات
البيضة
- 1 قرصة ملح
- بيضة كاملة
- ماء

الحشو:

- 500 غ لوز مقشر و مرحي رقيق
- 300 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة قشور ليمون
- 2 إلى 3 بيضات
- جلجلان

الشاربات:

- اكلغ غسل مبلل مع كأس ونصف
ماء الزهر

للترزين:

- جيلاتين
- ملون ذهبي
- عقاش غذائي



PREPARATION

1. Dans une terrine mélanger les amandes, sucre glace et le zeste de citron, mouiller avec les œufs jusqu'à obtention d'une pâte pas trop ferme.
2. Sur un plan de travail fariné, façonner un boudin de 4 cm de diamètre sur 40 cm de long, ensuite découper des formes de cœur à l'aide d'un emporte pièce, et mettre au four sur un tôle farinée pendant 20 mn.
3. Entre temps préparer le glaçage : battre les blancs d'œufs en neige ajouter le jus de citron, mazhar, l'huile et le sucre glace au fur et à mesure jusqu'à obtention d'un glaçage qui ne coule pas, colorer avec du jaune.
4. Tremper les gâteaux dans du glaçage puis décorer avec un petit cœur de pâte d'amande que vous coller avec du blanc d'œuf.

émoulinées et finement moulues
- 400 gr de sucre glace
- zeste d'un citron
- 3 œufs

GLAÇAGE :

- 4 blancs d'œufs
- 1/2 c à soupe de jus de citron
- 2 c à soupe de fleur d'oranger
- 2 c à soupe d'huile de tournesol
- colorant jaune
- sucre glace

DECORATION :

- pâte d'amande
- colorant jaune foncé
- boules argentées

المخبز

27

كيفية التحضير

1- في إناء اخلطي اللوز ، السكر الناعم و قشور

الليمون و بللي بالبيض حتى تتحصلي على عجينة

متماسكة قليلا .

2- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، شكلي حريوش قطره 4

سم و طولها 40 سم ثم قطعي بواسطة مول على شكل قلب، ضعها على

صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها في فرن للطهي مدة 20 دقيقة .

3- في حين حضري الطلاء : اخفقي بياض البيض حتى يتلجج و ضفي عصير

الليمون ، ماء الزهر و الزيت و السكر الناعم تدريجيا حتى تتحصلي على طلاء

لا يسيل ثم لوني بالملون الأصفر .

4- ثم اغطسي الحلوى في الطلاء عندما يجف زيني بقلب صغير مصنوع من

عجينة اللوز ، الصقيه ببياض البيض .

المقادير

-600غ لوز مقشر

و مرحي رقيق

-400غ سكر ناعم

- قشور حبة ليمون

-3 بيضات

الطلاء:

-4 بياض بيض

-1/2 ملعقة اكل عصير

ليمون

-2 ملاعق اكل ماء الزهر

-2 ملاعق اكل زيت عباد

الشمس

-ملون أصفر

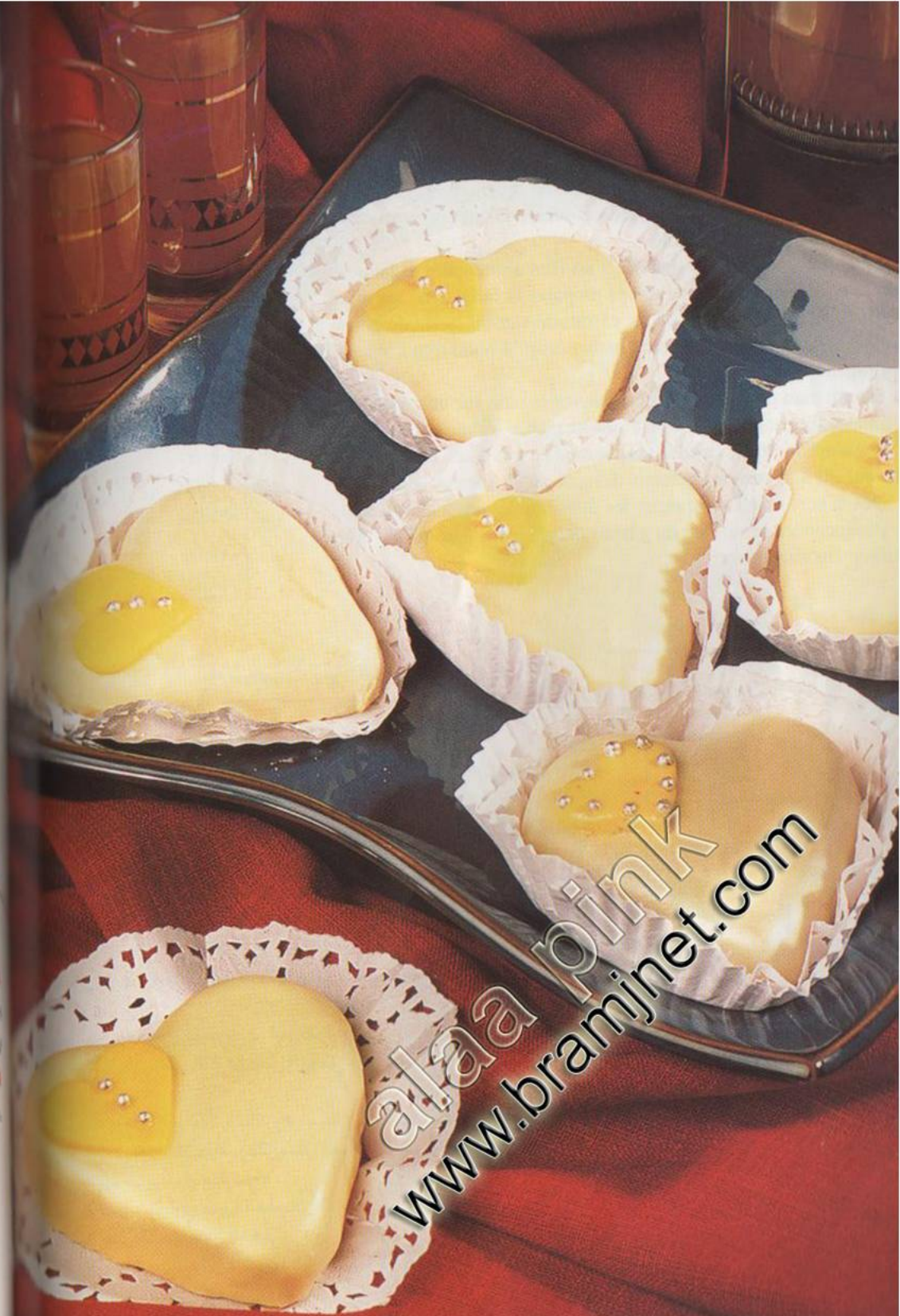
-سكر ناعم

للتزيين:

-عجينة اللوز

-ملون أصفر قاتم

-كريات فضية



PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée, la vanille, la pincée de sel, et smen fondu, travailler la pâte avec les doigts ensuite arroser de mazhar et de lait, mouiller petit à petit avec de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme, couvrir et laisser reposer.
2. Entre temps préparer la farce avec les ingrédients donnés. Former des petites boules de la grosseur d'une petite noix.
3. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passer à la machine à pâte N° 5 et 7, découper avec un emporte pièce des cercles de 8 cm de diamètre.
4. Reprendre chaque cercle et mettre une boule de farce au milieu pincer légèrement avec le pouce et l'index en formant plusieurs plis et décorer avec une amande.
5. Faire cuire au four préchauffé jusqu'à ce que les gâteaux prennent une couleur dorée.
6. Dès la sortie du four tromper les gâteaux dans du miel aromatisé d'eau de fleur d'oranger puis les égoutter et mettre dans des caissettes.

(300g) (300g)
- 1/2 mesure de smen fondu et refroidi
- 4 c à soupe de mazhar
- 2 c à soupe de lait liquide
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- eau

FARCE :

- 1 mesure d'amandes émondées et finement moulues (400 g)
- 1/2 mesure de sucre glace
- zeste d'1 citron
- 2 à 3 œufs

SIROP :

- 1 kg miel dilué dans 1 verre et 1/2 de mazhar

دزيريات

26

كيفية التحضير

- 1- في إناء ضعي الفرينة المغربية، الفانيلا، قرصة الملح و السمن الذائبة. أخلطي بالأصابع ثم عطري بماء الزهر و الحليب مع التبليل تدريجيا بالماء حتى تتحصلي على عجينة ملساء و متماسكة. غطيها و اتركها ترتاح.
- 2- في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة ثم شكلي كريات صغيرة بحجم حبة جوز صغيرة.
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة أبسطي العجينة بالحلل ثم مرريها في العجينة في الرقم 5 و 7 و قطعي بواسطة مول دوائر قطرها 8 سم.
ضعي كرية من الحشو في وسط كل دائرة، أقرصي بلطف بواسطة السبابة لإبهام مشكلة إنثناءات عديدة ثم زيني بحبة لوز أو عقاش فضي.
أدخليها تطهى في فرن ساخن مسبقا حتى تكسب اللون الذهبي.
فور خروج الحلوى من الفرن، أغطسيها في العسل المعطر بماء الزهر ثم لريها و قدميها في حاويات.

المقادير

- 3 كيلات فرينة (300 غ)
- (سيم)
- 1/2 كيلة سمن ذائبة
- و مبردة
- 4 ملاعق أكل ماء الزهر
- 2 ملاعق أكل حليب سائل
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيلا
- 1 قرصة ملح
- ماء

الحشو:

- 1 كيلة لوز مقشر مرحي رقيق (400 غ)
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- قشور حبة ليمون
- 2 إلى 3 بيضات

الشاريات:

- 1 كلغ عسل
- كأس و نصف ماء الزهر



PREPARATION

1. Dans un récipient, mettre la farine tamisée, le sucre glace, la pincée de sel, faire une fontaine et verser la margarine fondue et frotter bien avec les doigts, arroser d'eau de fleur d'orange, et d'eau en pétrissant la pâte jusqu'à obtention d'une pâte lisse et maniable, couvrir et laisser reposer.
2. Entre temps, préparer la farce en mélangeant les amandes le sucre glace, la vanille, et mouiller avec du blanc d'œuf et travailler avec les doigts jusqu'à obtention d'une farce ferme, ensuite diviser la farce en deux boules qui seront colorées et parfumées selon les goûts,
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler cette pâte à une épaisseur de 2mm, disposer au bord un boudin de farce de 3cm de diamètre et rouler la pâte dessus. couper des losanges de 3cm puis les placer dans un plat et faire cuire a four pendant 20 mn.
4. Dès la sortie du four, plonger les dans du miel aromatisé de mazhar, egouter et décorer la surface du gâteau avec des fleurs et de feuilles confectionnées en pâte d'amande.

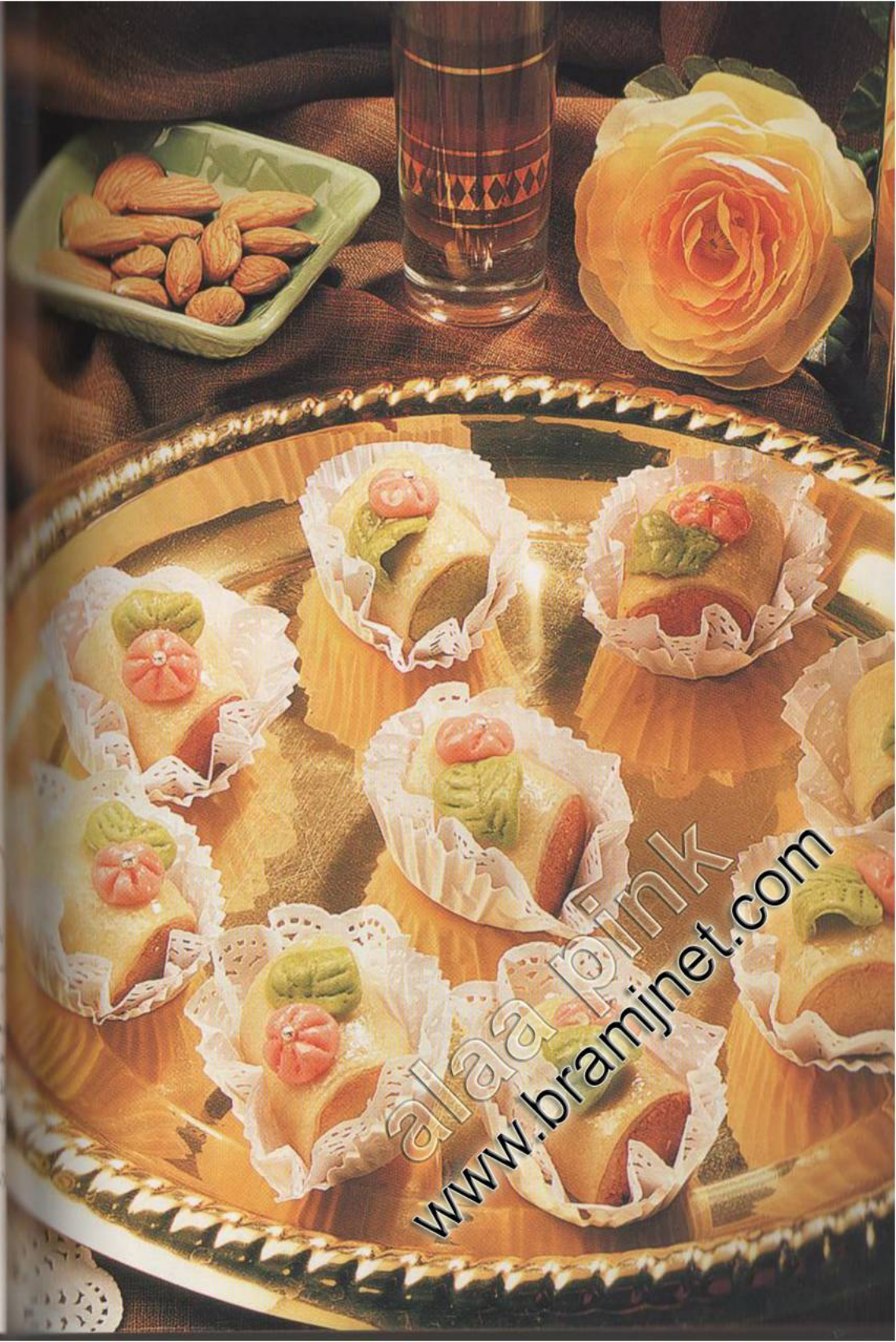
- 1 mesure de margarine fondue et refroidie
- 1 c soupe de sucre glace
- 5 c à soupe de mazhar
- 1 pincée de sel
- eau

FACE :

- 3 mesures d'amandes (600 gr) émondées et finement moulues
- 1 mesure de sucre (400 gr)
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 3 blancs d'œufs
- colorant rose et pistache

SIROP :

- 1/2 litre miel
- 1 verre à thé de mazhar



سكندرانيات

25

كيفية التحضير

- 1- في وعاء ضعي الفريضة المغربية ، السكر الناعم و قرصة الملح ، شكلي حفرة في الوسط ، أسكبي المارغرين الذائبة ، حكي جيدا بأطراف الأصابع بللي بماء الزهر و الماء مع العجن حتى تتحصلي على عجينة ملساء و سهلة الاستعمال ، غطيها و اتركها ترتاح.
- 2- في حين حضري الحشو بمزج اللوز ، السكر الناعم و الفانيليا التي ببياض البيض و أخلطي بالأصابع حتى تتحصلي على حشو متماسك .
مي بعدها هذا الأخير إلى كرتين لونيهما و عطريهما حسب الذوق .
على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة ، أبسطي العجينة بالحلال بسمك 2 سم
في على الحافة حريوش من الحشو قطره 3 سم ثم أديري العجينة حول
شو دورتين .
في بعدها معينات بطول 3 سم . ضعها في صينية و أدخلها في فرن للثهي
20 دقيقة .
فور خروجها من الفرن أغطسها في العسل المعطر بماء الزهر و قطريها .
انتهاء ، زيني سطح الحلوى بورود و أوراق مصنوعة من عجينة اللوز .

المقادير

- 3 كيلات فريضة (350 غ)
- (سيم)
- 1 كيلة مارغرين ذائبة و مبردة
- 1 ملعقة أكل سكر ناعم
- 5 ملاعق أكل ماء الزهر
- 1 قرصة ملح
- ماء

الحشو:

- 3 كيلات لوز مقشر مرحي رقيق (600 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم (400 غ)
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 3 بياض بيض
- ملون غذائي وردي و فستقي

الشاربات:

- 1/2 لتر عسل
- 1 كأس شاي ماء الزهر

PREPARATION

1. Dans une terrine mélanger les amandes, le sucre, la margarine, et mouiller avec le mazhar jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Prendre les K'taifs, les défaire en prenant soins de ne pas les casser, ensuite arroser les de margarine fondue et refroidie.
3. graisser les moules, étaler une couche de k'taif et saupoudrer la surface de farce déjà préparée avec les ingrédients donnés puis couvrir avec une 2ème couche de K'taifs et mettre au four préchauffé pendant 15 mn.
4. une fois prêts, démouler, ensuite tromper les dans du miel aromatisé de mazhar et égoutter les. décorer la surface avec du pistache concassé.
5. Confectionner des feuilles et un oiseau en pâte d'amande qui seront comme décor sur le gâteau (voir photo).

veux d'ange)

- 250gr de margarine fondue
- 500 g miel
- 1/2 verre à thé mazhar

FARCE :

- 2 mesures d'amande non émondés et finement moulus
- 1 mesure de sucre glace
- 2 c à soupe de smen fondu
- Mazhar

DECORATION :

- Pate d'amande
- Colorant jaune, orange, vert
- Pistaches concassées

عش البلبل

24

كيفية التحضير

- 1- في إناء أخلطي اللوز ، السكر و السمن الذائبة بللي بماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.
 - 2- إفتحي القطايف بحذر حتى لا تتكسر ثم عطريها بالمارجرين الذائبة و الباردة.
 - 3- إدهني القوالب و ابسطي عليها طبقة من القطايف ثم ذرذري على السطح الحشو المحضر مسبقا بالمقادير المذكورة ثم غطي بطبقة ثانية من القطايف و ضعها في فرن ساخن مسبقا مدة 15 دقيقة.
- عندما تجهز الحلوى إنزعيها من القوالب ، إغطيها في العسل المعطر بماء زهر ثم قطريها . زيني السطح بالفستق المكسر .
- للانتهاء ، زيني الحلوى بالأوراق والعصفور المصنوعة من عجينة اللوز (أنظر صورة).

المقادير

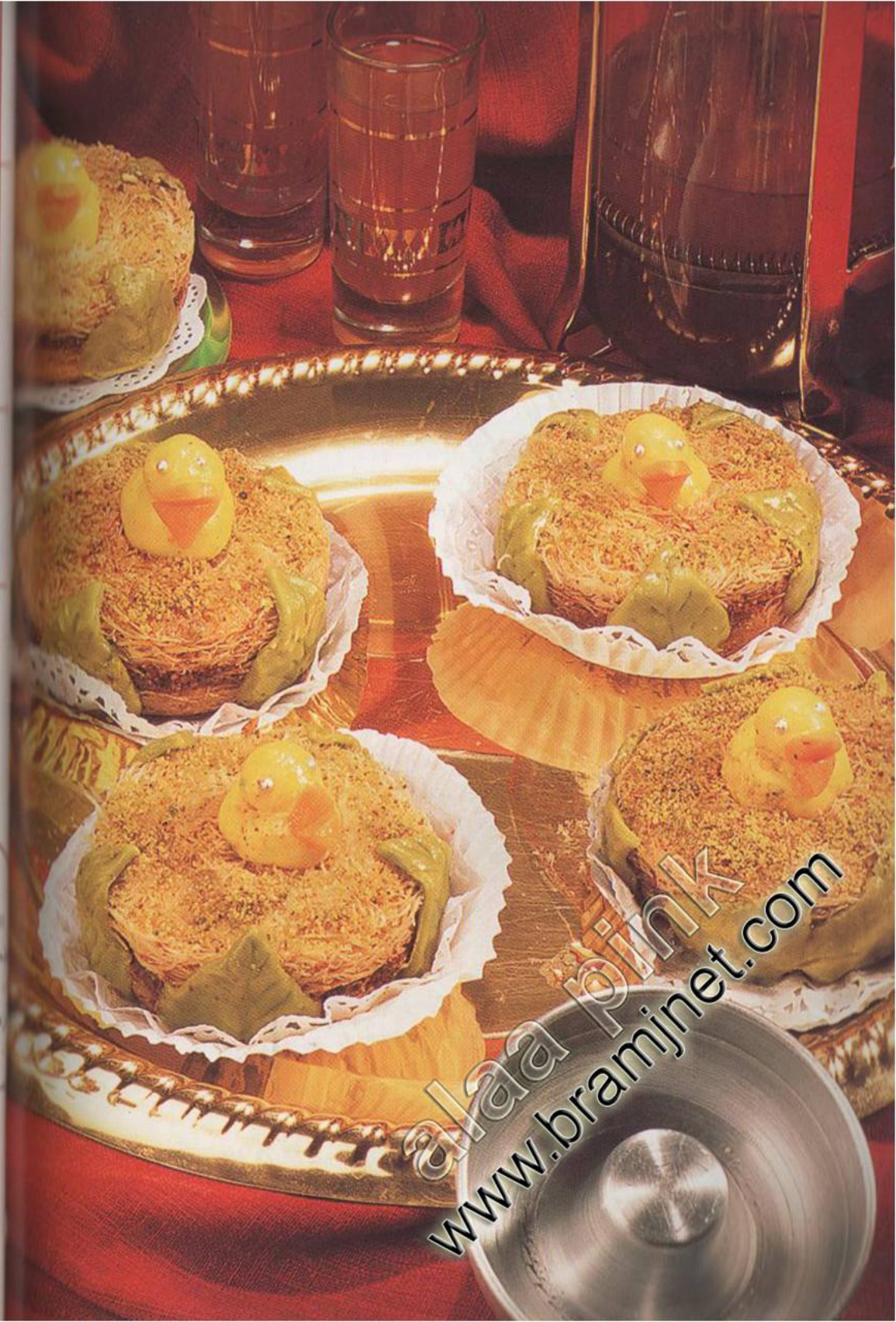
- 500غ قطايف (شعر الملاك)
- 250غ مارجرين ذائبة
- 500غ عسل (أو عسيلة)
- 1/2 كأس شاي ماء الزهر

الحشو:

- 2 كيلات لوز غير مقشر و مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 2 ملاعق أكل سمن ذائبة
- ماء الزهر

للتزيين:

- عجينة اللوز
- ملون غذائي ، أصفر
- برتقالي و أخضر
- فستق مكسر



PREPARATION

1. Dans une terrine mélanger la poudre d'amande avec le sucre puis passer les au tamis. Ajouter le fondant et travailler avec les doigts ensuite mouiller avec le sirop jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler.
2. Former des petites boules de la taille d'une Cerise, entre temps préparer la farce.
3. Mélanger les biscuits moulus, les amandes moulus, l'extrait de vanille, la margarine fondue, Mazhar, ramasser le tout avec du miel jusqu'à obtention d'une farce molle.
4. Reprendre la boule de Cerise abaissez-la légèrement, mettre un peu de farce au milieu, puis remonter les bords et fermer.
5. Prendre une brosse à dents neuve, plongez-la dans du colorant dilué dans son arôme cerise et humecter les cerises, ensuite piquez-les queues de Cerises.

glace (900gr)
- 1 mesure d'amandes finement moulues (450 gr)
- 100 gr fondant
- sirop (1/2 L d'eau + 125 gr de sucre cristallisé)

FARCE :

- 2 mesures de gâteau (biscuits moulus 400gr)
- 1 mesure d'amandes non émondées et moyennement moulus, (200gr)
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 7 c à soupe de Mazhar
- 10 c à soupe de margarine fondue
- Assila

DECORATION :

- Colorant rouge
- Queues de cerises

المقادير:

- 2 كيلات سكر ناعم (حوالي 900 غ)
- 1 كيلة لوز مرحي رقيق (حوالي 450 غ)
- 100 غ فوندون
- الشاريات (1/2 لتر ماء + 125 غ سكر مسحوق)

الحشو:

- 2 كيلات بسكويت مرحي (حوالي 400 غ)
- 1 كيلة لوز غير مقشر و مرحي متوسط (حوالي 200 غ)
- 1ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 7 ملاعق أكل ماء الزهر
- 10 ملاعق أكل مارغرين ذائبة
- عسيلة

التزيين:

- ملون أحمر
- أذنان الكرز

الكرز (حب الملوك)

23

كيفية التحضير

1. في إناء أخلطي غبرة اللوز مع السكر ثم غربلي

الكل مع السحق الجيد بواسطة كف اليد . ضفي

الفوندون أخلطي بالأصابع ثم بللي بالشاريات حتى تتحصلي

على عجينة سهلة الاستعمال .

2. شكلي كريات صغيرة بحجم حبة كرز في حين حضري الحشو :

أخلطي البسكويت المرحي ، اللوز المرحي

مطر الفانيليا ، المارغرين الذائبة و ماء الزهر ثم أحكمي الكل بالعسل

حتى تتحصلي على عجينة لينة .

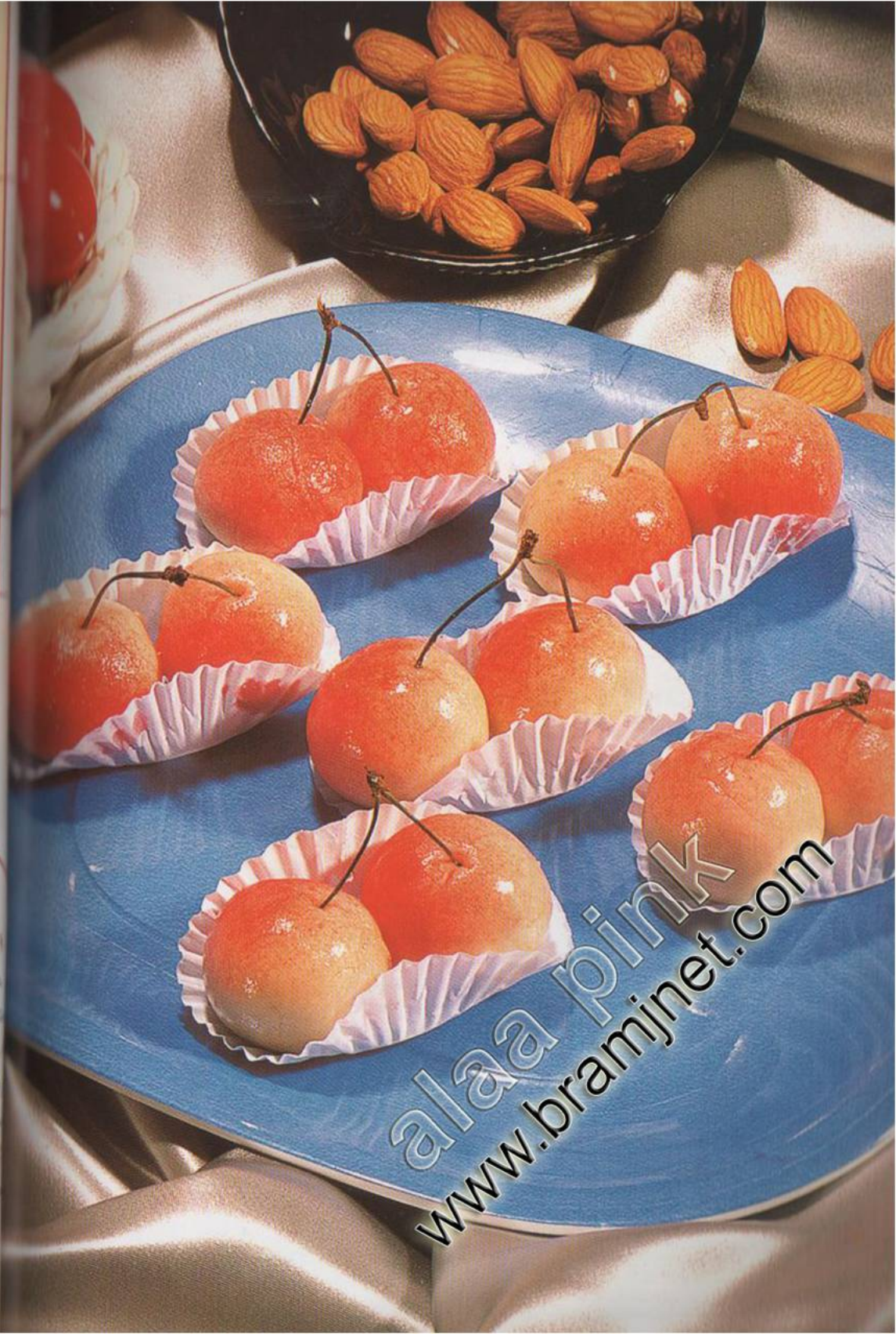
بواسطة الحلال ابسطي قليلا الكريات، ضعي في وسطها قليلا من الحشو ثم

غمي الأطراف و أغلقي جيدا . أديري بين كفي اليد لإعطائها شكل حبة كرز .

تدري في العملية حتى انتهاء كل الكريات .

بعدها خذي فرشاة أسنان نقية أغطسيها في نكهة الكرز الملون و بللي بها

أذنان الكرز ثم ثبتي أذنان الكرز .



PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée sucre glace, l'extrait de vanille et une pincée de sel, ajouter la margarine coupée en morceaux, frotter avec les doigts, incorporer le zeste de citron, l'œuf et le lait, mélanger et ramasser la pâte en une boule et couvrir avec du film alimentaire, puis mettre au frais pendant 20 à 30mn.
2. Faire fondre le beurre, ajouter le sucre glace et remuer avec une spatule en bois.
3. Entre temps, mélanger les amandes, la farine et la levure, verser au mélange précédent. battre les blancs d'œufs en neige et incorporer le en mélangeant doucement et délicatement avec la spatule en bois.
4. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 3mm.
5. Foncer des moules à tartes de 10cm de diamètre, les piquer avec une fourchette ensuite verser la farce dessus et faire dorer au four préchauffé pendant 25 mn environ.
6. Dès la sortie du four napper les de gelée tiède.

GARNITURE :

Etaler la pâte d'amande d'une épaisseur de 3 mm sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, couper des feuilles et les disposer côte à côte sur les tartelettes, ensuite verser au milieu le chocolat fondu. (voir photo)

- tamisée (SIM)
- 170 gr de margarine
 - 65 gr de sucre glace
 - 1 c à café d'extrait de vanille
 - 1 œuf
 - 3 c à soupe de lait frais
 - 1 pincée de sel
 - Zeste de citron

Farce :

- 200 gr d'amandes non émondées et mouluës
- 150 gr de sucre glace
- 150 gr de beurre fondu et refroidi
- 80 gr de farine tamisée
- 3 blancs d'œufs
- 1/2 sachet de levure chimique

Décoration :

- Pâte d'amande
- Colorant jaune
- Chocolat noir fondu

زهرة عباد الشمس

22

كيفية التحضير

- 1- في إناء ضعي الفرينة المغربية، السكر الناعم عطر الفانيليا و قرصة الملح، ضفي المارجرين المقطعة إلى قطع صغيرة، حكي بأطراف الأصابع ثم ضفي قشور الليمون، البيضة و الحليب، اخلطي و شكلي كرية من العجينة غطيها بالبلاستيك الشفاف ثم اتركها ترتاح في مكان رطب لمدة 20 إلى 30 دقيقة.
- 2- ذوبي الزبدة، ضفي السكر الناعم، حركي بواسطة ملعقة خشبية. في حين اخلطي اللوز، الفرينة و الخميرة. ضفهي إلى الخليط السابق. كبي بياض البيض المخفق كالتلج على الخليط المتحصل عليه مسبقا ثم املئي برفق و بواسطة ملعقة خشبية. ضعي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ثم أسطفيها بسمك 3 مم. افرشي قوالب التارت قطرها 10 سم، اثقبها بواسطة شوكة، أسكبيها الحشو بداخلها و أدخلها في فرن ساخن مسبقا لمدة 25 دقيقة حتى يسب اللون الذهبي. فور خروجها من الفرن، اطليها بالجيلاتين الدافئة.
- بين:
- على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم، أسطفي عجينة اللوز بسمك 3 مم بواسطة مول قطعي أوراق (و ريقات) و ضعها جنباً لجنب على سطح ارتلات.
- كبي بعدها الشكلاطة الذائبة في وسط التارت (أنظر الصورة).

- المقادير
- 250 غ فرينة مغربلة (سيم)
 - 170 غ مارجرين طرية
 - 65 غ سكر ناعم
 - 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
 - 1 بيضة
 - 3 ملاعق أكل حليب طازج
 - 1 قرصة ملح
 - قشور ليمون

الحشو:

- 200 غ لوز غير مقشر و مرحي
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ زبدة ذائبة و مبردة
- 80 غ فرينة مغربلة
- 3 بياض بيض
- 1/2 كيس خميرة كيميائية

التزيين:

- عجينة اللوز
- ملون أصفر
- شكلاطة سوداء ذائبة



alaa pink
www.braminet.com

PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée, la pincée de sel, la vanille et la margarine fondue, frotter bien avec les bouts des doigts pour faire adhérer le gras, mouiller avec du lait et l'eau et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et ferme, couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Entre temps, préparer la farce en mélangeant les ingrédients donnés, mouiller avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène, ensuite la diviser en boules de la taille d'une petite noix.
3. Sur un plan de travail fariné abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et faire passer à la machine N° 5 et N° 7, et à l'aide d'un emporte pièce découper des disques de pâte de 14 cm de diamètre, déposer la boule de farce au centre de chaque disque, passer un pinceau trempé dans du blanc d'œuf battu sur le pourtour de la pâte, replier le disque en forme de demi lune et souder les bords, plier les demis lunes en rattachant les deux extrémités et pincer pour les souder, ensuite les disposer dans des moules afin qu'ils gardent leur formes pendant la cuisson.
4. Dès la sortie du four, tremper les dans du miel aromatisé de mazhar et laisser égoutter et à la fin décorer avec du brillant alimentaire.

- 1/2 mesure de smen fondu et refroidi
- 4 c à soupe de mazhar
- 2 c à soupe de lait liquide
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- eau

FARCE :

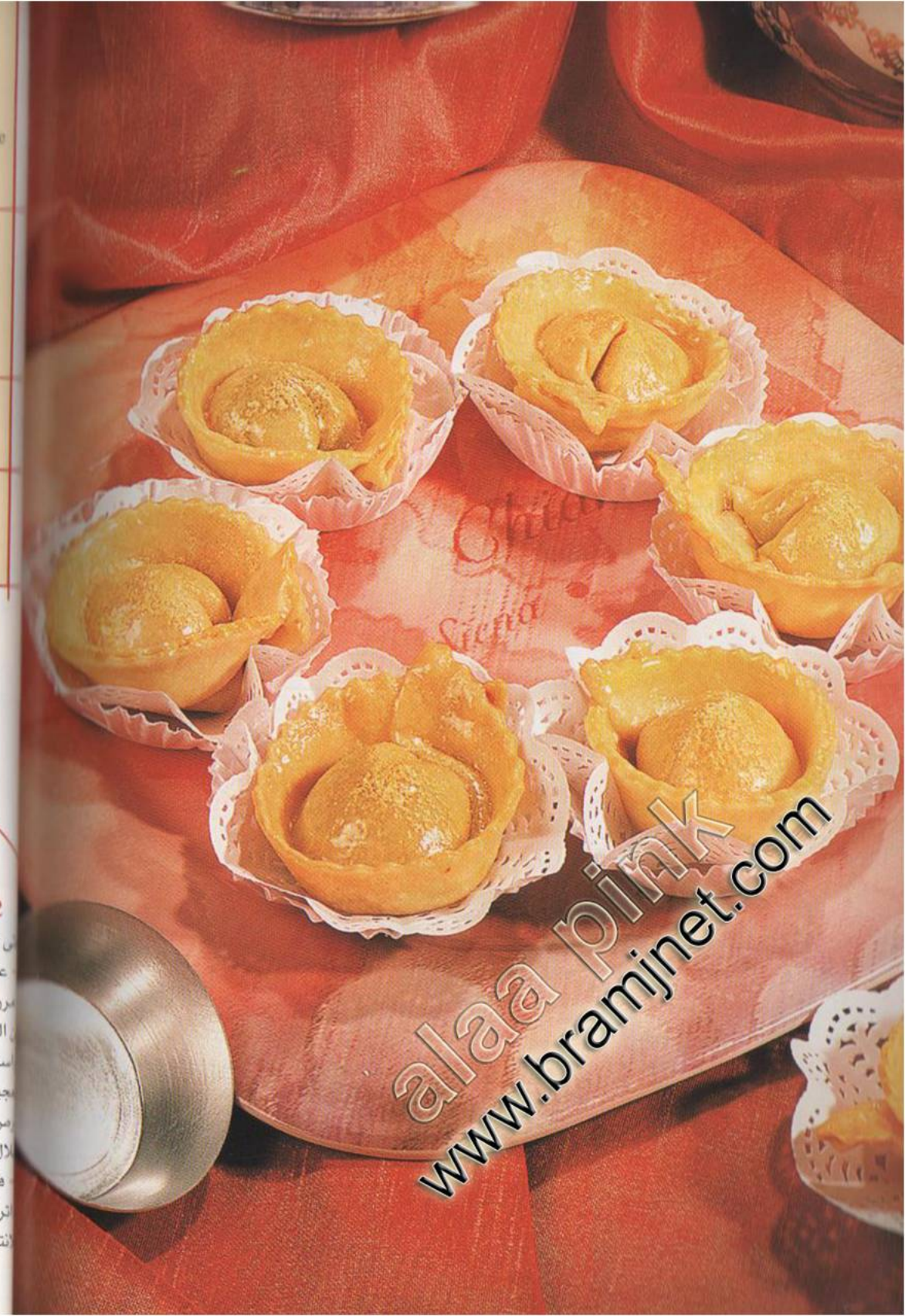
- 1 mesure d'amandes émondées et finement moulues (400 g)
- 1/2 mesure de sucre glace
- zeste d'1 citron
- 2 à 3 œufs

SIROP :

- 1 kg de miel dilué dans 1 verre et 1/2 du mazhar

DECORATION :

- poudre alimentaire dorée



العقدة

21

كيفية التحضير

- 1- في إناء ضعي الفرينة المغربية، قرصة الملح الفانيليا و السمن الذائبة. حكي جيدا بأطراف الأصابع حتى تتداخل المادة الدهنية مع الخليط.
بللي بماء الزهر، الحليب و الماء و اعجني حتى تصبح العجينة ملساء و متماسكة، غطيها بالورق الشفاف و اتركها ترتاح.
 - 2- في حين حضري الحشو بمزج المقادير المذكورة، بللي بعدها بالبيض و تتحصلي على حشو متجانس ثم قسميه إلى كريات بحجم جوزة صغيرة. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أسطي العجينة بالحلال مرريها في آلة العجينة في الرقم 5 و 7 و بواسطة مول أو طابع، قطعي أقراص العجينة قطرها 14 سم. ضعي في وسط كل قرص كرية من الحشو ثم اسطو ريشة نقيه إظلي محيط العجينة ببياض البيض المخفق. اطوي قرص العجينة بشكل نصف قمر. أغلقي الأطراف جيدا ثم إطوي أنصاف القمر مع طرفين لتتعلق جيدا ثم ضعيها في مول حتى تبقى محافظة على شكلها اللال الطهي.
- فور خروجها من الفرن أغطسيها في العسل المعطر بماء الزهر لتركيها تقطر.
- انتهاء زيني بغبرة ذهبية رقيقة (انظر الصورة).

المقادير

- 3 كيلات فرينة (300 غ)
- (سمن)
- 1/2 كيلة من السمن الذائب و المبرد
- 4 ملاعق أكل ماء الزهر
- 2 ملاعق أكل حليب سائل
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1 قرصة ملح ماء

الحشو:

- 1 كيلة لوز مقشر و مرحي رقيق (400 غ)
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- قشور حبة ليمون
- 2 إلى 3 بيضات

الشاربات:

- 1 كلغ عسل
- كأس و نصف ماء الزهر

للتزيين:

- غبرة ذهبية رقيقة غذائية

PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée et faire une fontaine, ajouter le sucre, pincée de sel, l'extrait de vanille, la margarine fondue et refroidie, frotter le tout entre les mains, arroser d'eau de fleur d'oranger et verser peu à peu le lait en pétrissant jusqu'à ce que la pâte devient molle et maniable, couvrir avec un film alimentaire et laisser reposer.
2. Pendant ce temps préparer la farce en mélangeant tout les ingrédients donnés, mouiller avec du mazhar jusqu'à obtention d'une pâte homogène ensuite former des boudins en donnant la forme d'un cornet.
3. Reprendre la pâte sur un plan de travail fariné, l'abaisser et la faire passer à la machine de pâte au N° 4 et N° 6 puis couper des cercles de 12 cm de diamètre, badigeonner la surface du cercle avec du blanc d'œuf, et mettre au milieu le cornet de farce, croiser les deux extrémités de la pâte en allant et en revenant, ensuite rouler le cornet en forme de spirale et le mettre dans un moule rond et creux pour qu'il ne s'étale pas pendant la cuisson, faire cuire au four pré chauffé pendant 20 mn.
4. Préparer le glaçage : faire bouillir l'eau et le sucre jusqu'à ce que le liquide devient légèrement épais, ajouter au sirop refroidi le blanc d'œuf, le jus de citron, le mazhar, mélanger le tout ensuite ajouter petit à petit le sucre glace en battant bien avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'à obtention d'un glaçage consistant (qui ne coule pas), ensuite le colorer avec du cacao.
5. Plonger les escargots dans ce glaçage et laisser égoutter et sécher.
6. A l'aide d'un pinceau, faire des traits sur la coquille avec du chocolat fondu. (voir photo)

1/2 mesure de sucre
glace
- 1 pincée de sel
- 1 mesure de smen
fondu et refroidi
- 1 c à soupe d'extrait de
vanille
- 1/2 mesure de fleur
d'oranger
- 15 cl de lait liquide

FARCE :

- 2 mesures d'amandes
non émondées (500gr)
- 1 mesure de sucre
glace
- 1 c à soupe d'extrait de
vanille
- 4 c à soupe de smen
fondu
- Eau de fleur d'oranger
selon la manipulation de
la pâte

GLACAGE :

- 1/2 litre d'eau
- 125 gr de sucre cristalli-
sé
- 1 blanc d'œuf
- 1 c à soupe d'un jus de
citron
- 1c à soupe de Mazhar
- sucre glace
- 3 c à soupe de cacao

DECORATION :

- chocolat noir

المقادير

- 3 كيلات ممسوحة من
الفرينة (1 كغ) (سيم)
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 1 قرصة ملح
- 1 كيلة مارغرين ذائبة
ومبردة
- 1 ملعقة أكل عطر الفانيليا
- 1/2 كيلة ماء الزهر
- 15 اسل حليب سائل

الحشو:

- 2 كيلات لوز غير مقشر
(500 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة أكل عطر الفانيليا
- 4 ملاعق أكل سمن ذائبة
- ماء الزهر حسب صلابة
العجينة

الطلاء:

- 1/2 لتر ماء
- 125 غ سكر مسحوق
- أبيض بيضة
- 1 ملعقة أكل عصير ليمون
- 1 ملعقة أكل ماء الزهر
- سكر ناعم
- 3 ملاعق أكل كاكاو

للتزيين:

- شكلاطة سوداء

قوقعة الحلزون

19

كيفية التحضير

- 1- ضعي الفرينة المغربية في إناء، شكلي حفرة في الوسط ثم ضفي السكر، قرصة الملح، عطر الفانيليا و المارغرين الذائبة و المبردة.
حكي الكل بين كفي اليد، عطري بماء الزهر ثم اسكبي الحليب تدريجيا مع العجن حتى تصبح العجينة لينة و سهلة الاستعمال.
غطئها بالبلاستيك الشفاف و اتركها ترتاح.
- 2- في حين حضري الحشو بمزج كل المقادير المذكورة ثم بللي بماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة متجانسة. شكلي بعدها حرايبش على شكل قمع.
ضعي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة. أبسطيها و مرريها في آلة عجينة في الرقم 4 و 6 قطعي بعدها دوائر قطرها 12 سم ثم إطلي سطحها بإبيض البيض، ضعي قمع الحشو في الوسط ثم اطوي طرفي العجينة و لفي قمع بشكل حلزوني و ضعيه في مول دائري مفرع في الوسط حتى لا يلتصق عند الطهي ثم اطهيه في فرن ساخن مسبقا مدة 20 دقيقة.
- حضري الطلاء : ضعي الماء و السكر في قدر و اتركه يغلي حتى تتحصلي على سائل سميك نوعا ما. أتركه يبرد ثم ضفي بإبيض البيض، عصير الليمون ماء الزهر. أخلطي الكل ثم ضفي تدريجيا السكر الناعم مع الخفق الجيد اسطة ملعقة خشبية حتى تتحصلي على طلاء متماسك (لا يسيل) ثم لوني الكاكاو.
- أغطسي القوقعات في الطلاء و اتركها تقطر و تجف.
- للانهاء، زيني بوضع خطوط من الشكلاطة الذائبة على القوقعة بواسطة شبة نقيه (أنظر الصورة).

PREPARATION

1. Dans un récipient mettre la farine, la pincée de sel, la vanille et la margarine fondu frotter bien le mélange entre vos mains pour faire adhérer le gras, mouiller avec le lait et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et ferme, couvrez et laissez reposer.
2. Entre temps préparez la farce avec les ingrédients données en mélangeant le tout puis la diviser en petites boules, de la grosseur d'une petite noix.
3. Sur un plan de travail, fariné, abaissé la pâte, puis la faire passé à la machine N°5 et 7 découper des cercle avec un emporte pièces de 12cm de diamètre. Puis mettre une boule de farce au centre du cercle remontez les bords de la pâte et fermez très fort plissez les bords en donnant la forme d'une fleur, mettre au four pré chauffée.
4. Dès la sortie du four tromper les dans du miel tiède aromatisé de mazhar et décorez avec des fleurs en pâte d'amande. " voir photo "

- 1/2 mesure de smen fondu et refroidi
- 4 c à soupe de mazhar
- 2 c à soupe de lait liquide
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- Eau

FARCE :

- 1 mesure d'amandes émondées et finement moulues (400 g)
- 1/2 mesure de sucre glace
- Zeste d'1 citron
- 2 à 3 œufs

SIROP :

- 1 kg de miel dilué dans 1 verre et 1/2 du mazhar

DECORATION :

- Fleurs en pâte d'amandes



رزمة اللوز

18

كيفية التحضير

1. في وعاء ضعي الفريضة ، قرصة الملح ، الفانيليا و المارغرين الذائبة. حكي الخليط جيدا بين كفي اليد حتى تتداخل المادة الدهنية بللي بالحليب و الماء حتى تتحصلي على عجينة ملساء و متماسكة .غطيها و اتركها ترتاح.
 2. في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة ثم قسميها إلى كريات صغيرة بحجم حبة جوز صغيرة.
- على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة الرقم 5 و 7 ثم بواسطة مول قطعي دوائر قطرها 12 سم ضعي في وسط دائرة كرية من الحشو ، ارفعي أطراف العجينة و أغلقي جيدا . إشي الأطراف مطاؤها شكل وردة ثم ضعها للطهي في فرن ساخن مسبقا . فور خروجها من الفرن ، إغطسيها في العسل الدافئ و المعطر بماء الزهر يني بورود من عجينة اللوز (أنظر الصورة).

المقادير

- 3 كيلات فريضة (300غ) (سيم)
- 1/2 كيلة سمن ذائبة و مبردة
- 4 ملاعق أكل ماء الزهر
- 2 ملاعق أكل حليب سائل
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1 قرصة ملح
- ماء

الحشو:

- 1 كيلة لوز مقشر مرحي رقيق (400 غ)
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- قشور حبة ليمون
- 2 إلى 3 بيضات

الشاربات:

- 1 كغ عسل
- كأس و نصف ماء الزهر

للتزيين:

- ورود من عجينة اللوز

PREPARATION

1. Dans une terrine mélanger la poudre d'amande avec le sucre puis passer les au tamis. Ajouter le fondant et travailler avec les doigts ensuite mouiller avec le sirop jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler.
2. Former des petites boules de la taille d'une pomme, entre temps préparer la farce.
3. Mélanger les biscuits moulus, les amandes moulus, l'extrait de vanille, la margarine fondu, Mazhar, ramasser le tout avec du miel jusqu'à obtention d'une farce molle.
Reprendre la boule abaissez-la légèrement et mettre un peu de farce au milieu, puis remonter les bords et fermer.
4. Suivre l'opération jusqu'à l'épuisement de toutes les boules.
5. Prendre une brosse à dents neuve, plongez-la dans du colorant dilué dans de l'arôme pomme et humectez-les, ensuite piquez-les avec les queues de pommes.

- 1 mesure d'amandes finement moulues, (450 gr)
- 100 gr fondant
- sirop (1/2 L d'eau + 125 gr de sucre cristallisé)

FARCE :

- 2 mesures de gâteau (biscuits moulus 400gr)
- 1 mesure d'amandes non émondées et moyennement moulues, (200gr)
- 7 c à soupe de Mazhar
- 10 c à soupe de margarine fondu
- 1 c à café d'extrait de vanille
- Assila

DECORATION :

- Colorant orange
- Queues de pommes

التفاح

17

كيفية التحضير

1. في إناء اخلطي غبرة اللوز مع السكر ثم غريلي الكل مع السحق الجيد بكف اليد. ضيفي القوندون ، اخلطي بالأصابع ثم بللي بالشاربات حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال.
2. شكلي كريات صغيرة بحجم حبة تفاح من جهة أخرى حضري الحشو:
املطي البسكويت المرحي ، اللوز المرحي ، عطر الفانيليا ، المارجرين الذائبة ماء الزهر ثم أحكمي الكل بالمسل حتى تتحصلي على عجينة لينة .
بواسطة الحلال ، ابسطي قليلا الكريات ، ضعي في وسطها قليلا من الحشو ارفعي الأطراف و اغلقي جيدا ، أديري بين كفي اليد لإعطائها شكل حبة ح.
استمري في العملية حتى انتهاء كل الكريات.
بعدها خذي فرشاة أسنان نقيه ، اغطسيها في نكهة التفاح الملونة و بللي بها صاح ثم ثبتي أذنان التفاح.

المقادير

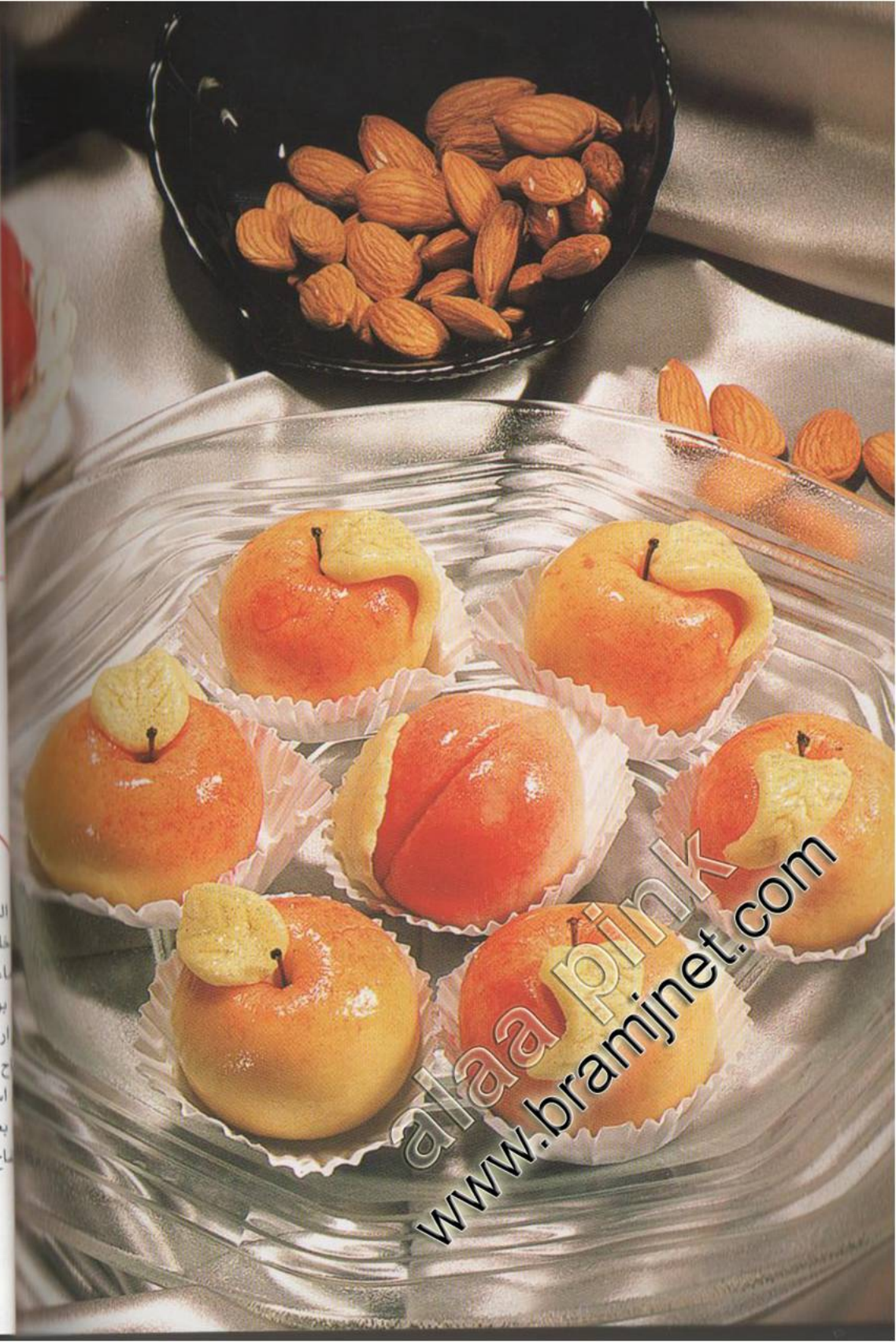
- 2 كيلات سكر ناعم (حوالي 900 غ)
- 1 كيلة لوز مرحي رقيق (حوالي 450 غ)
- 100 غ فوندون
- الشاربات (1/2 لتر ماء + 125 غ سكر مسحوق)

الحشو:

- 2 كيلات بسكويت مرحي (حوالي 400 غ)
- 1 كيلة لوز غير مقشر و مرحي متوسط (حوالي 200 غ)
- 7 ملاعق اكل ماء الزهر
- 10 ملاعق مارجرين ذائبة
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- عسيلة

التزيين:

- ملون أحمر و أصفر
- أذنان التفاح



PREPARATION

1. Dans un récipient mettre la farine, le sucre glace tamisé, la vanille et la pincée de sel, faire une fontaine et verser le smen fondu et refroidi, frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que le gras soit absorbé par la farine, mouiller avec le mazhar et le lait, travailler la pâte jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler. Diviser la pâte en petites boules d la grosseur d'une grosse noix, couvrir et laisser reposer.
2. Entre temps préparer la farce en mélangeant amandes, sucre vanille, smen fondu, et mouiller avec le mazhar.
3. façonner des petits boudins de 9 cm de long sur 0.5 cm de diamètre
4. sur un plan de travail fariné abaisser à l'aide du rouleau à pâtisserie la boule de pâte à une épaisseur de 3 mm, placer le boudin de farce et rouler la pâte autour de la farce puis donner la forme d'un croissant. Disposer les gâteaux sur un plat saupoudré de farine, faire cuire au four préchauffé pendant 20mn.
5. Entre temps préparer le sirop dans une casserole verser l'eau et le sucre et faire bouillir jusqu'à ce que le mélange épaissi, ajouter le mazhar et laisser refroidir.
6. Une fois les gâteaux sont refroidis, plongez-les dans le sirop, égouttez-les ensuite saupoudrer la moitié du croissant avec du sucre glace et l'autre moitié napper la avec la gelée, ensuite saupoudrer la de pistaches finement concassées.

- 1/2 mesure de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 mesure de smen fondu et refroidi
- 1 c à soupe d'extrait de vanille
- 1/2 mesure d'eau de fleur d'oranger
- 15 cl de lait liquide

Farce :

- 2 mesures d'amandes non émondées (500gr)
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c à soupe d'extrait de vanille
- 4 c à soupe de smen fondu
- eau de fleur d'oranger selon la manipulation de la pâte

SIROP :

- 1/2 litre d'eau
- 2 verres de mazhar
- 300 gr de sucre cristallisé

DECORATION :

- sucre glace
- Gelée
- pistaches



تشارك منصف

16

كيفية التحضير

1. في وعاء ضعي الفرينة ، السكر الناعم المغربي الفانيليا و قرصة الملح ، شكلي حفرة و اسكبي في الوسط السمن الذائب و المبردة ، حكي الخليط بين كفي اليد حتى تمتص الفرينة المادة الدهنية جيدا ثم بللي بماء الزهر و الحليب ، اعجني حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال ثم قسميها إلى كريات صغيرة بحجم حبة جوز كبيرة ، غطيها و اتركها ترتاح.
- في حين حضري الحشو : اخلطي اللوز و السكر ، الفانيليا و السمن الذائب بللي بماء الزهر.
- شكلي حرايش صغيرة طولها 9 سم و قطرها 0.5 سم.
- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، ابسطي بالحلال كرية العجينة بسمك 3 مم حريوش الحشو في الوسط ثم لفي العجينة حوله باعطائها شكل هلال لفي الجوانب جيدا.
- في الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها للطهي في فرن ساخن ببقا لمدة 20 دقيقة.
- في حين حضري الشاربات : ضعي في قدر الماء و السكر و اتركه يغلي حتى ياقل ثم ضفي ماء الزهر و اتركه يبرد.
- عندما تبرد الحلوى ، اغطسيها في الشاربات و قطريها.
- كري طرف الهلال بالسكر الناعم و اطلي الطرف الآخر بالجيلاتين.
- انتهاء ذردزي عليه الفستق المكسر رقيق.

المدة ادير

- 3 كيلات ممسوحة من الفرينة (1 كغ) (سيم)
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 1 قرصة ملح
- 1 كيلة سمن ذائب و مبرد
- 1ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1/2 كيلة ماء الزهر
- 15 سل حليب سائل

الحشو:

- 2 كيلات لوز غير مقشر (500 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة عطر الفانيليا
- 4 ملاعق كبيرة سمن ذائب
- ماء الزهر حسب العجينة

الشاربات:

- 1/2 لتر ماء
- 2 كأس ماء الزهر
- 300 غ سكر مسحوق

للتزيين:

- سكر ناعم
- جيلاتين
- فستق

- 1 mesure de smen fondu et refroidi
- 2 c à café d'extrait de vanille
- 5 c à soupe de sucre glace
- 1 verre à thé de mazhar
- 1 pincée de sel
- lait (liquide)

FACE :
- 2 mesures d'amandes moulues non émondées
- 1 mesure de sucre glace
- 1c à café d'extrait de vanille
- 4 c à soupe de smen fondu
- Mazhar

GLACAGE :
- 4 blancs d'oeufs
- 1 c à soupe et 1/2 de jus de citron
- 2 c à soupe de mazhar
- 2 c à soupe d'huile de tournesol
- colorant rose et bleu
- sucre glace



1. Dans une terrine mettre la farine tamisée la vanille, la pincée de sel, le sucre glace tamisé, faire une fontaine et verser le smen fondu refroidi puis frotter le mélange avec les doigts jusqu'à ce que la farine absorbe le gras, ensuite arroser avec le Mazhar et le lait jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler (molle et lisse).

2. Façonner des boules de grosseur d'une grosse noix, couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.

3. Entre temps, préparer la farce avec les ingrédients donnés, mouiller avec le mazhar pour obtenir une farce homogène, puis façonner de petites boules de la grosseur d'une cerise.

4. Sur un plan de travail fariné, abaisser la boule sur une épaisseur de 4 mm, disposer au milieu la boule de farce, ramener les bords de la pâte vers le centre de façon à former un trèfle, souder les bords de la pâte avec les doigts, puis retourner le gâteau, le disposer sur un plat fariné courber légèrement les cornes, mettre au four préchauffé jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.

5. Batre les blancs d'œufs en neige, ajouter le jus de citron, le mazhar, l'huile, puis le sucre glace tamisé au fur et à mesure jusqu'à obtention d'un glaçage consistant (qui ne coule pas), parfumer et colorer selon vos goûts, tromper les gâteaux refroidis dans le glaçage les retirer et disposer les sur une grille.

6. Une fois le glaçage sec, confectionner un cornet en papier, verser le reste du glaçage et décorer la surface u gâteau (voir photo).

4.
be
le
m
de
5.
g

المقادير
- 3 كيلات فرينة (1 كغ)
(سيم)
- 1 كيلة سمن ذائب
و مبرد
- 2 ملاعق صغيرة عطر
الفانيليا
- 5 ملاعق اكل سكر ناعم
- 1 كأس شاي ماء الزهر
- 1 قرصة ملح
- حليب (سائل)

الحشو:
- 2 كيلات لوزمرحي غير
مقشر
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة عطر
الفانيليا
- 4 ملاعق اكل سمن ذائب
- ماء الزهر

الطلاء:
- 4 بياض بيض
- 1 ملعقة كبيرة و 1/2 عصير
ليمون
- 2 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- 2 ملاعق كبيرة زيت عباد
الشمس
- ملون غذائي: وردي
و أزرق
- سكر ناعم

العرايش

15

كيفية التحضير

1. في إناء ضعي الفرينة المغربية، الفانيليا، قرصة الملح و السكر الناعم المغرب، شكلي حفرة في الوسط، ضعي السمن الذائب المبرد ثم اخلطي بأطراف الأصابع حتى تمتص الفرينة المادة الدهنية ثم عطري بماء الزهر و الحليب حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال (لينة و ملساء).

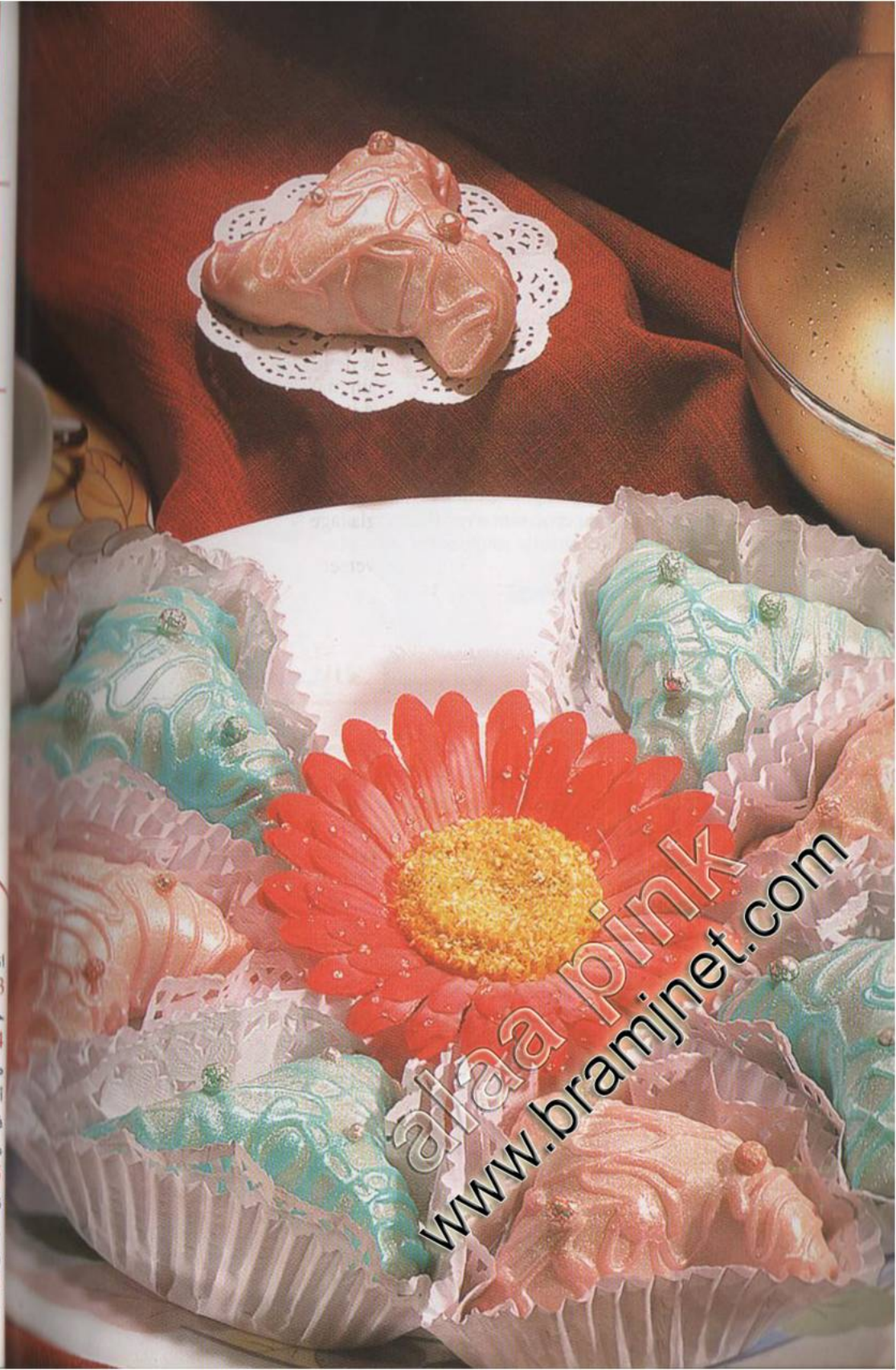
2. شكلي كريات بحجم حبة جوز كبيرة، غطيها بالبلاستيك الشفاف و اتركها ترتاح.

3. في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة، بللي بماء الزهر لتتحصلي على حشو متجانس ثم شكلي كريات صغيرة بحجم حبة كرز.

4. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ابسطي كريات العجينة بسبك 4 مم، ضعي في وسطها كرية من الحشو ثم اجلبي أطراف العجينة نحو المركز، اغلقي أطراف العجينة بالأصابع ثم اقلبي الحلوى و قوسي أطرافها قليلا بشكل قرن، ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا حتى تكسب اللون الذهبي.

5. اخفقي بياض البيض حتى يتلجج، ضعي عصير الليمون، ماء الزهر، الزيت ثم السكر الناعم المغرب تدريجيا حتى تتحصلي على طلاء قاس (لا يسيل) عطري و لوني حسب الذوق ثم اغطسي الحلوى باردة في الطلاء، إنزعها و ضعيها على مشبك.

6. عندما يجف الطلاء، اصنعي قمعا من الورق، أسكبي فيه الطلاء المتبقي و زيني سطح الحلوى (أنظر الصورة).



PREPARATION

1. Travailler en crème la margarine et le sucre, ajouter l'œuf entier et le jaune, l'extrait de vanille puis ajouter la farine tamisée avec la pincée de sel, amandes, les grains de sésame grillé. mouillez avec du mazhar jusqu'à obtention d'une pâte malléable .
2. Remplir une poche à douille cannelée (voir photo).
3. Sur un plateau fariné déposez des rosaces que vous décorez avec 1/2 cerise et faire cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 mn.

(SIM)

- 200 gr de sucre glace
- 50gr d'amandes non émondées et grossièrement moulues
- 50gr de grains de Sésame grillés
- 1 c à café de l'extrait de vanille
- 1 pincée de Sel
- 200 gr de margarine
- 1 œuf + 1 jaune
- Eau de fleur d'orange

DECORATION :

- Cerises confites

المقادير

- 300غ فريضة (سيم)
- 200غ سكر ناعم
- 50غ لوز غير مقشر و مرحي خشن
- 50غ سمسم محمص (جلجلان)
- 1ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1 قرصة ملح
- 200غ مارغرين طرية
- 1 بيضة + 1 صفار بيضة
- ماء الزهر

للتزيين:

- حبات كرز مصبرة

غريبة قسنطينة

14

كيفية التحضير

- 1- اخلطي المارغرين مع السكر الناعم كالكريمة و ضفي حبة بيض كاملة ، صفار بيضة و عطر الفانيليا ضفي بعدها الفريضة المغربية مع قرصة الملح اللوز ، الجلجلان المحمص و بللي بماء الزهر ، حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال.
- 2- املئي بعدها لابوش أدوي مسننة ، حسب الشكل المرغوب أنظر الصورة).
- 3- اضغطي العجينة على صينية مرشوشة بالفريضة ثم زيني ب 1/2 حبة كرز مجففة و ضعها في فرن ساخن مسبقا لتطهى لمدة 15 إلى 20 دقيقة.



PREPARATION

1. Mélanger la farine tamisée, la pincée de sel et la vanille. Faire une fontaine, ajouter la margarine fondue et frotter avec les mains, ensuite mouiller avec du mazhar et le lait jusqu'à ce que la pâte devient souple et ferme, couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. entre temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués afin d'obtenir un mélange homogène.
3. prendre la pâte sur un plan de travail fariné et abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 3 mm. Découper la pâte en forme de cornets en les repliant sur le moule à cornets, ensuite les disposer debout sur une plaque et mettre au four pendant 10 mn (demi cuisson).
4. Retirer les cornets et démouler, puis les remplir de farce avec une poche à douille ensuite les remettre au four pendant 15 mn.
5. dès la sortie du four, les tromper dans du miel tiède aromatisé de mazhar, et faire égoutter sur une grille à pâtisserie.
6. sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser la pâte d'amande d'une épaisseur de 3 mm, puis découper et masquer chaque cornet.
7. à l'aide d'un ciseau pointu, faire des incisions sur toute la surface du cornet.
8. Pour finir placer des petites boules rouges sur le gâteau puis saupoudrer de sucre glace.

- 125 gr de margarine fondu
- 1 pincée de sel
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 5 c à soupe de mazhar
- lait

FARCE :

- 500 gr d'amandes finement moulues
- 30 gr de sucre glace
- 1 c à café de zeste de citron
- 2 à 3 œufs

DECORAION :

- 500g de miel + 1/4 verre à thé de Mazhar
- pâte d'amande verte et rouge
- sucre glace

الصنوبر

13

كيفية التحضير

1. أخلطي الفرينة المغربية، قرصة الملح و الفانيليا شكلي حفرة ، ضفي المارجرين الذائبة و حكي باليد بللي بماء الزهر و الحليب حتى تصبح العجينة خفيفة و متماسكة غطيها بالبلاستيك الشفاف الغذائي و اتركها ترتاح.
2. في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة كي تتحصلي على خليط متجانس.
- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ابسطي العجينة بالحلال بسمك 3 مم ، طبعيها إلى مخروطات ثم لفها على مول مخروطي الشكل ، ضعها ممتدة على بيئية وادخليها في فرن للطهي مدة 10 دقائق (نصف الطهي)
- أخرجي المخروطات و انزعها من المول ثم املئها بالحشو بواسطة لابوش بوي . أعيدنها إلى الفرن مدة 15 دقيقة .
- فور خروجها من الفرن اغطسها في العسيلة الدافئة المعطرة بماء الزهر قطريها على مشبك .
- على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم ابسطي عجينة اللوز بسمك 3 مم غلفي بها المخروطات .
- بواسطة مقص حاد قومي بوضع فتحات على كامل سطح المخروط لإعطائه شكل صنوبر .
- للانتهاء ضعي كريات صغيرة حمراء ثم ذرزي بالسكر الناعم .

المقادير

- 250غ فرينة مغربية (سيم)
- 125غ مارجرين ذائبة
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 5 ملاعق أكل ماء الزهر
- حليب

الحشو:

- 500غ لوز مرحي رقيق
- 30غ سكر ناعم
- 1ملعقة صغيرة قشور الليمون
- 2 إلى 3 بيضات

التزيين:

- 500غ عسيلة + 1/4 كأس شاي من ماء الزهر
- عجينة اللوز خضراء و حمراء
- سكر ناعم



alaa link
www.bramijnet.com

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée, le sucre glace, le sel, l'extrait de vanille, faire une fontaine, ensuite incorporer le smen fondu et refroidi, mélanger le tout en frottant bien avec les mains, ensuite arroser avec l'eau de fleur d'oranger et de lait en pétrissant bien jusqu'à obtention d'une pâte assez molle et lisse.

2. Façonner des petites boules de 25 à 30 gr, ensuite les disposer sur un plat et couvrir du film alimentaire laisser reposer 15mn.

3. Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients, mouiller avec du Mazhar afin d'obtenir une farce homogène.

4. Faire des petits boudins de 10 cm de large sur 1/2 cm de diamètre, le placer dans un plat et saupoudrer de sucre glace.

5. Sur un plan de travail fariné, abaisser la boule de pâte, disposer le boudin de farce sur le bord de la longueur de la pâte, ensuite rouler autour de ce boudin et joindre les extrémités, former des anneaux et suivre l'opération jusqu'à la dernière boule.

6. Déposer les gâteaux sur une plaque et faire cuire au four préchauffé à (220°). les gâteaux doivent prendre une couleur dorée.

Préparation du glaçage :

- Mélanger les blancs d'œufs, Mazhar, jus de citron filtré et l'huile, incorporer le sucre glace petit à petit en remuant avec une spatule en bois jusqu'à obtention d'une pâte consistante.

- Ajouter quelques gouttes de colorant dilué dans du mazhar et continuer à mélanger jusqu'à obtention de la couleur voulue.

7. Tromper les gâteaux refroidi dans le glaçage et disposer les sur une grille une fois séchés décorez-les avec des feuilles et des fleurs en pâte d'amande.

1/2 mesure de sucre glace
- 1 pincée de Sel
- 1 mesure de Smen fondu et refroidi
- 1c à soupe d'extrait de vanille
- 1/2 mesure d'eau de fleur (Mazhar)
- 15 cl de lait liquide.

FARCE :

- 2 mesures d'amandes moulues non émondées
- 1 mesure de sucre glace
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 4c à soupe de smen fondu
- Eau de fleur d'oranger selon imbibition

GLACAGE:

- Fondant
- 2 blancs d'œufs
- 1/2 c à soupe de jus de citron
- 2 c à soupe de Mazhar
- 2 c à soupe de l'huile de tournesol.
- Sucre glacé.

DECORATION :

- Pâte d'amande colorée

كعيكات بالطلاء

12

كيفية التحضير

1. في اناء ضعي الفرينة المغربية، السكر الناعم قرصة الملح و عطر الفانيليا، شكلي فوارة ثم أسكبي السمن الذائب و المبرد، أخلطي الكل مع العك الجيد بين كفي اليد ثم بللي بماء الزهر و الحليب مع العجن الجيد حتى تتحصلي على عجينة جد ليئة و ملساء.

2. شكلي كريات صغيرة بحجم 25 إلى 30 غ، ضعيها على صينية و غطيها بالبلاستيك الشفاف، اتركها تترتاح حوالي 15 دقيقة.

3. حضري الحشو بمزج كل المقادير المذكورة ثم بللي بماء الزهر لتحصلي على حشو متجانس.

4. شكلي حرايش صغيرة طولها 10 سم و قطرها 1/2 سم ضعيها في صينية ثم برذري عليها السكر الناعم.

5. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي كرية العجينة ثم ضعي حريوش الحشو على طول الحافة و لفي بعدها العجينة حول الحشو و شكلي حلقة بتلاقي طرفي العجينة استمري في العملية حتى آخر كرية.

6. ضعي الحلوى في صينية و ادخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 200 يجب أن تكسب الحلوى اللون الذهبي.

تحضير الطلاء:

في وعاء أخلطي بياض البيض، ماء الزهر، عصير الليمون المصفى و الزيت. ضفي بعدها السكر الناعم تدريجيا مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية حتى تتحصلي على عجينة صلبة.

ضفي بضع قطرات من الملون المنحل في ماء الزهر و استمري في الخلط حتى تتحصلي على اللون المرغوب.

7. أغطسي الحلوى الباردة في الطلاء و ضعيها على مشبك. عندما يجف الطلاء زيني بالأوراق و الورود المصنوعة من عجينة اللوز.

المقادير

- 3 كيلات فرينة ممسوحة
(حوالي 1 كغ) (سيم)
- 2/1 كيلة سكر ناعم
- 1 قرصة ملح
- 1 كيلة سمن ذائبة و باردة
- 1 ملعقة أكل فانيليا
- 1/2 كيلة من ماء الزهر
- 15 سل من الحليب

الحشو:

- 2 كيلات لوز غير مقشر
مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة أكل عطر فانيليا
- 4 ملاعق أكل سمن ذائبة
- ماء الزهر حسب صلابة الحشو

الطلاء :

- الفونديون
- 2 بياض بيض
- 1/2 ملعقة أكل من عصير الليمون

- 2 ملعقة أكل ماء الزهر
- 2 ملعقة أكل زيت عباد الشمس
- سكر ناعم

التزيين:

- عجينة لوز ملونة



alaa pink
www.braminet.com

PREPARATION

1. sur un bain marie battre la margarine et le sucre jusqu'à ce que le mélange devient onctueux, ensuite ajouter peu à peu les œufs et frotter bien. Incorporer la farine et les amandes avec une large cuillère en bois puis ajouter le zeste et le jus d'orange.
2. Tapisser un moule carré de 30 x 30cm de papier sulfurisé, étaler la pâte en lissant la surface à l'aide d'une spatule, faire cuire au four préchauffé pendant 20 mn.
3. Vérifier la cuisson en piquant le gâteau par la pointe du couteau, si ce dernier ressort propre cela veut dire que le gâteau est prêt, ressortir et laisser refroidir.
4. Couper de triangles de 5 cm de base et 8 cm de côté et étaler chaque gâteau avec de la confiture d'abricot.
5. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser la pâte d'amandes à une épaisseur de 2 mm, puis masquer chaque triangle avec la pâte d'amande, ensuite confectionner des fleurs et des feuilles et les poser sur la surface du gâteau.
6. Avec la même pâte d'amande, faire des bords que vous relevez vers le centre de façon à refermer les tiges des fleurs (voir photo).

- 150 gr de sucre cristallisé
- 3 œufs battus
- 80 gr de farine tamisée (SIM)
- 70 gr d'amandes non émondées
- zeste d'une orange moyenne
- 2 c à soupe de jus d'orange

DECORATION :

- Confiture d'abricot
- Pâte d'amande
- Colorant (selon vos goûts)

المقادير

- 150 غ زبدة
- 150 غ سكر مسحوق
- 3 بيضات مخففة
- 80 غ فرينة مغريلة (سيم)
- 70 غ لوز غير مقشر
- قشور حبة برتقال متوسطة
- 2 ملاعق أكل عصير برتقال

للتزيين:

- مربى المشمش
- عجينة اللوز
- ملون حسب الذوق

الباقية

كيفية التحضير

1. بواسطة خلاط اخفقي الزبدة و السكر على حمام مائي . ضفي بعدها البيض تدريجيا مع الاستمرار في الخلط . أسكبي الفرينة بواسطة ملعقة خشبية عريضة ثم ضفي اللوز . قشور و عصير البرتقال حتى تتحصلي علي خليط متماسك .
2. أفرشي مول مربع الشكل (30 سم x 30 سم) بالورق الشفاف الغذائي . بسطي الخليط المتحصل عليه مع تلميس السطح بواسطة ملعقة مسطحة ثم نسعيها للطهي في فرن ساخن مسبقا مدة 20 دقيقة .
3. راقبي الطهي بوضع حافة السكين في العجينة : إذا خرجت هذه الأخيرة ندية فهذا يعني أن الحلوى جاهزة أخرجها من الفرن و اتركها تبرد .
4. قطعي مثلثات قاعدتها بطول 5 سم وأضلاعها 8 سم اطلبيها بمربى المشمش .
5. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم أبسطي عجينة اللوز بسمك 2 مم ثم غلفي كل مثلث بعجينة اللوز ، شكلي بعدها ورود و أوراق و ضعها على سطح الحلوى .
6. بواسطة نفس عجينة اللوز شكلي أطرافها و ارفعها نحو المركز بالشكل الذي غلقين بها سيقان الورد (أنظر الصورة) .



PREPARATION

d'amandes émondées
et finement moulues
(600 gr)
- 1 mesure de sucre
glace (300 gr)
- Zeste de 2 citrons
- 3 à 4 œufs (55 gr
environ)

SIROP :

- 600 gr de sucre cris-
tallisé
- 35 Cl d'eau
- 6 c à soupe d'eau de
fleur d'oranger

DECORATION :

- Sucre glace

1. Dans un récipient , mettre les amandes, le
sucre glace et le zeste d'un citron, incorporer
petit à petit les œufs jusqu'à obtention d'une pâte
malléable.

2. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, former
un boudin de pâte de 3 à 4 cm de diamètre ensuite découper
des losanges et disposez-les sur une tôle farinée, mettre au four
environ 15 à 20mn.

3. Préparer le sirop en mélangeant le sucre et l'eau, et le mettre sur
feu doux jusqu'à épaississement légère, laisser refroidir et ajouter à ce
dernier le Mazhar.

4. Tromper les gâteaux refroidis dans le sirop puis les retirer et laisser
égoutter sur une grille.

5. Les saupoudrer ensuite avec du sucre glace.

مقروط اللوز

10

كيفية التحضير

1. في وعاء ضعي اللوز ، السكر الناعم و قشور
الليمون ثم ضفي البيض تدريجيا حتى تتحصلي على
عجينة سهلة الاستعمال .
2. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم شكلي من العجينة
حربوش قطره 3 الى 4 سم . قطعي بعدها معينات و ضعها على صينية
مرشوشة بالزينة . ثم ادخليها في فرن للتهي مدة 15 إلى 20 دقيقة .
حضري الشاربات : في قدر اخلطي السكر و الماء ثم ضعيه على فرن هادئ
طهي حتى يتخثر قليلا ، أتركها تبرد ثم ضفي ماء الزهر .
أغطسي الحلوى الباردة في الشاربات ثم انزعها و قطريها .
للانتهاء ، سكريه بالسكر الناعم .

المقادير

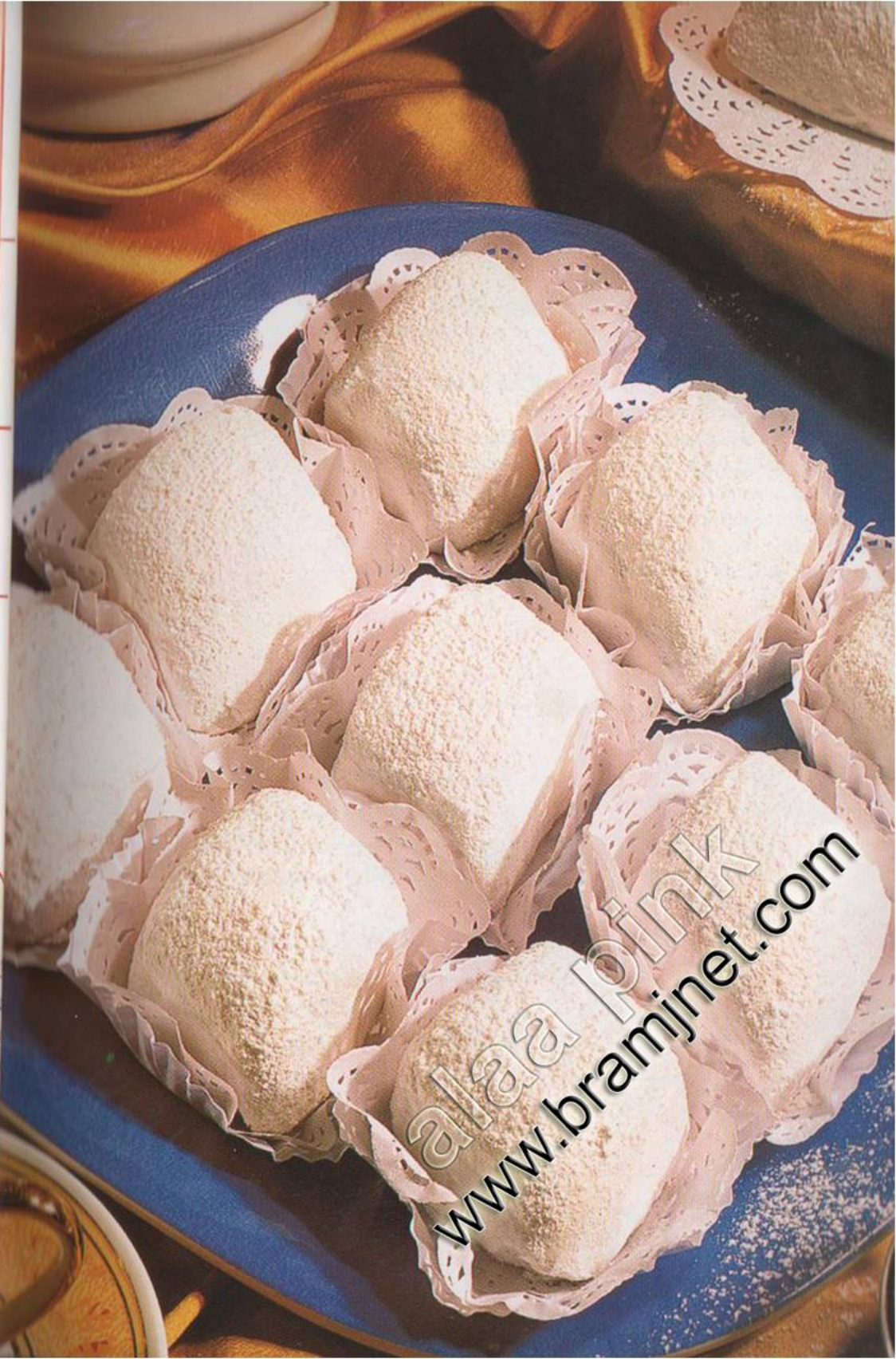
- 2 كيلات لوز مقشر
- و مرحي رقيق (حوالي
600 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم
(حوالي 300 غ)
- قشور 2 حبات ليمون
- 3 إلى 4 بيضات
(حوالي 55 غ)

الشاربات:

- 600 غ سكر مسحوق
- 35 سل ماء
- 6 ملاعق اكل ماء الزهر

للتزيين:

- سكر ناعم



PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine, le sucre glace, la levure chimique, une pincée de sel, l'extrait de vanille et le bicarbonate. Faire une fontaine verser la margarine fondue et l'œuf, frotter le mélange entre vos mains puis arroser de l'eau en pétrissant jusqu'à ce que la pâte devient lisse et souple. Couvrir et laisser reposer.

2. Entre temps, préparer la farce avec les ingrédients cités ci-dessus, arroser de mazhar jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

3. Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm, découper des triangles de 8cm de base, 12cm de côté. Disposer un boudin de farce à la base du triangle, le rouler jusqu'à la pointe et donner la forme de croissant, puis à l'aide d'un pinceau badigeonner la surface avec le jaune d'œuf et laisser cuire au four préchauffé pendant 20 minutes,

4. Dès la sortie du four napper la surface du gâteau avec la gelée tiède et saupoudrer les avec des pistaches concassés (voir photo).

- 1 c à soupe de sucre glace
- 1 mesure de margarine
- 1/2 c à café de levure chimique
- 1/3 c à café de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- Eau

FACE :

- 1 mesure d'amande non émondées et moulues (500gr)
- 1/2 mesure de sucre glace
- 3 c à soupe de smen fondu
- 1/2 c à café d'extrait de vanille
- Mazhar



المقادير

- 3 كيلات فريئة (500غ)

(سيم)

- 1 ملعقة أكل سكر ناعم

- 1 كيلة مارغرين

- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة

كيميائية

- 1/3 ملعقة صغيرة

بيكاربونات

قرصة ملح

- 1 ملعقة صغيرة عطر

الفانيليا

- 1 بيضة

- ماء

الحشو:

- 1 كيلة لوز غير مقشر مرحي

(500 غ)

- 1/2 كيلة سكر ناعم

- 3 ملاعق أكل سمن ذائبة

- 1/2 ملعقة صغيرة عطر

الفانيليا

- ماء الزهر

هليلات

9

كيفية التحضير

1. في إناء ضعي الفريئة، السكر الناعم، الخميرة الكيميائية، بيكاربونات الصود، قرصة الملح و عطر الفانيليا. شكلي حفرة في الوسط، اسكي المارغرين الذائبة و حبة البيض، حكي الخليط بين كفيك ثم بللي بالماء مع العجن حتى تتحصلي على عجينة ملساء و خفيفة. غطيها و اتركها ترتاح.
2. في حين، حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه ثم بللي بماء الزهر حتى تتحصلي على حشو متجانس.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريئة و بواسطة الحلال ابسطي العجينة بسلك مم، قطعي مثلثات طول قاعدتها 8 سم و ضلعيها 12 سم. ضعي حريوش من حشو على قاعدة المثلث، إطوي السطح حتى القمة باعطائه شكل هلال ثم اسطو ريشة نقيه إطلي السطح بصفار البيض و ضعيه للتهي في فرن ساخن سابقا لمدة 20 دقيقة.
4. فور خروج الحلوى من الفرن اطلي السطح بالجيلاتين الدافئة و ذرزي عليها مستق المكسر (أنظر الصورة).

alaa pink
www.bramijnet.com

PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée la pincée de sel, sucre glace, l'extrait de vanille et les amandes au centre, former un puit et ajouter la margarine coupée en morceaux, travailler bien avec les bouts des doigts, rajouter l'œuf battu et continuer à travailler jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Laisser reposer pendant 15 mn.

2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte d'une épaisseur de 8 mm et à l'aide d'un emporte pièce, couper puis faire cuire au four moyen pendant 15 mn.

3. Dès la sortie du four, laisser les biscuits refroidir, faire fondre le chocolat différemment au bain marie, décorer la surface des gâteaux avec du chocolat (voir photo).

(SIM)

- 120 gr de sucre glace
- 50 gr d'amande non émondées et finement moulues
- 150 gr de margarine ramollie
- 1/2 c à café de vanille
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

DECORATION :

- Chocolat blanc et noir.

بسكوي الأطفال

8

كيفية التحضير

1. في إناء ضعي الفرينة المغربية، قرصة الملح السكر الناعم، عطر الفانيليا و اللوز. شكلي حفرة في الوسط، ضفي المارجرين المقطعة إلى قطع صغيرة ثم أخلطي بأطراف الأصابع. ضفي بعدها البيضة المخفقة و استمري في الخلط حتى تحصللي على عجينة سهلة الاستعمال، اتركها ترتاح لمدة 15 دقيقة.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة بسمك 8 مم ثم قطعي بواسطة مول و ضعيها في فرن متوسط الحرارة للطهي مدة 15 دقيقة.
3. فور خروج البسكوي من الفرن أتركه يبرد ثم زيني السطح بالشكلاطة الذائبة على حمام مائي (أنظر الصورة).

المقادير

- 200 غ فرينة (سيم)
- 120 غ سكر ناعم
- 50 غ لوز غير مقشر و مرحي رقيق
- 150 غ مارجرين طرية
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيضة
- 1 قرصة ملح

للتزيين:

- شكلاطة بيضاء و سوداء



www.bramijnet.com

PREPARATION

1. Dans une terrine tamiser le sucre glace et les amandes, incorporer le fondant en petite quantités et continuer à pétrir, mouiller avec du sirop jusqu'à obtention d'une pâte consistante.

2. Mélanger les biscuits, les amandes, l'extrait de vanille la margarine fondue et le Mazhar, mouiller avec du miel en travaillant le mélange jusqu'à obtention d'une pâte assez molle.

3. Façonner des boudins de 2 cm de diamètre et 30 cm de long.

4. Sur un plan de travail, saupoudrer de sucre glace, confectionner des boudins de pâte d'amande que vous abaissez avec un rouleau, placer le boudin de farce sur le bord de la pâte d'amande et rouler le sur lui-même de façon à obtenir un boudin farci que vous couper en losanges de 3 cm environ.

5. Décorer chaque pièce avec des fleurs et des feuilles selon votre goût.

- 1 mesure d'amandes émondées finement moulus (450 gr)
- 100 gr de fondant
- Sirop (1/2 litre d'eau + 125 gr de sucre cristallisé)

FARCE :

- 2 mesures de (biscuits moulu (400 gr environ)
- 1 mesure d'amandes moyennement moulus (200gr)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 7 c à soupe de fleur d'oranger
- 10 c à soupe de margarine fondue
- Assila

DECORATION :

- Roses et feuilles en pâte d'amande
- Colorant selon votre goût

الكفتة

7

كيفية التحضير

1. في إناء ضعي السكر الناعم و اللوز المغرلين ضفي الفوندون تدريجيا و اعجني جيدا ثم بللي بالشاربات حتى تتحصلي على عجينة صلبة (قاسية).
2. في وعاء أخلطي البسكويت ، اللوز ، عطر الفانيليا المارغرين الذائبة و ماء الزهر ثم أحكمي الكل بالعسل مع العجن حتى تتحصلي على عجينة جد لينة.
3. شكلي حرايبش قطرها 2 سم و طولها 30 سم.
4. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم شكلي من عجينة اللوز حرايبش أسطبيها بالحلال ثم ضعي على الحافة حريوش من الحشو . لفي العجينة حول الحشو بحيث تتحصلي على حريوش محشي . قطعيه إلى معينات بطول 3 سم.
5. زيني كل قطعة بالورود و الأوراق المصنوعة من عجينة اللوز حسب الذوق.

المقادير

- 2 كيلات سكر ناعم (حوالي 900 غ)
- 1 كيلة لوز مقشر مرحي رقيق (450 غ)
- 100 غ فوندون
- شاربات (1/2 لتر ماء + 125 غ سكر مسحوق)

الحشو:

- 2 كيلات بسكويت مرحي (حوالي 400 غ)
- 1 كيلة لوز مرحي متوسط (200 غ)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 7 ملاعق أكل ماء الزهر
- 10 ملاعق أكل مارغرين ذائبة
- عسيلة

للتزيين:

- ورود و أوراق من عجينة اللوز
- ملون حسب الذوق



www.bramijnet.com

PREPARATION

1. Dans une terrine, tamiser le sucre glace et les amandes, puis incorporer le fondant en petites quantités et continuer à pétrir et mouiller avec du sirop jusqu'à obtention d'une pâte consistante.

2. Mélanger les biscuits, noisettes et la margarine fondue, mouiller avec le chocolat en travaillant avec les doigts jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Façonner des boules de 2 cm de diamètre.

3. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser la pâte N° 1 à une épaisseur de 5 mm environ puis couper des cercles de 5 cm de diamètre et sur chaque cercle disposer la boule de farce, couvrez puis donner une forme ovale puis enrober la dans la noix de coco colorée avec du cacao.

glace tamisé (900gr)
- 1 mesure d'amande émandées et finement moulues
- 100gr fondant

SIROP:

- 1/2 litre d'eau
- 125gr de sucre glace

FARCE :

- 2 mesures de noisettes finement moulues (30gr)
- 1 mesure de biscuit sec moulues (95 gr)
- 6 c à soupe de margarine fondue.
- chocolat à tartiner

DECORATION:

- 200 gr de noix de coco
- 100 gr de cacao

بيضة المئة عام

6

كيفية التحضير

1. في إناء غريلي السكر الناعم و اللوز ثم ضفي الفوندون بكميات قليلة و استمري في العجن مع التبليل بالشاربات حتى تتحصلي على عجينة صلبة.
 2. اخلطي البسكوي ، البندق و المارجرين الذائبة بللي بالشكلاطة مع الخلط بالأصابع حتى تتحصلي على عجينة متجانسة شكلي كريات قطرها 2 سم.
 3. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم ، أبسطي العجينة رقم 1 بسمك 5 مم ثم قطعي دوائر قطرها 5 سم.
- على كل دائرة ضعي كرية الحشو ثم لفها بشكل بيضوي و رمديها في جوز الهند الملون بالكاكاو .

المقادير

- 2 كيلات سكر ناعم
(حوالي 900 غ)
- 1 كيلة لوز مقشر مرحي رقيق
- 100 غ فوندون

الشاربات:

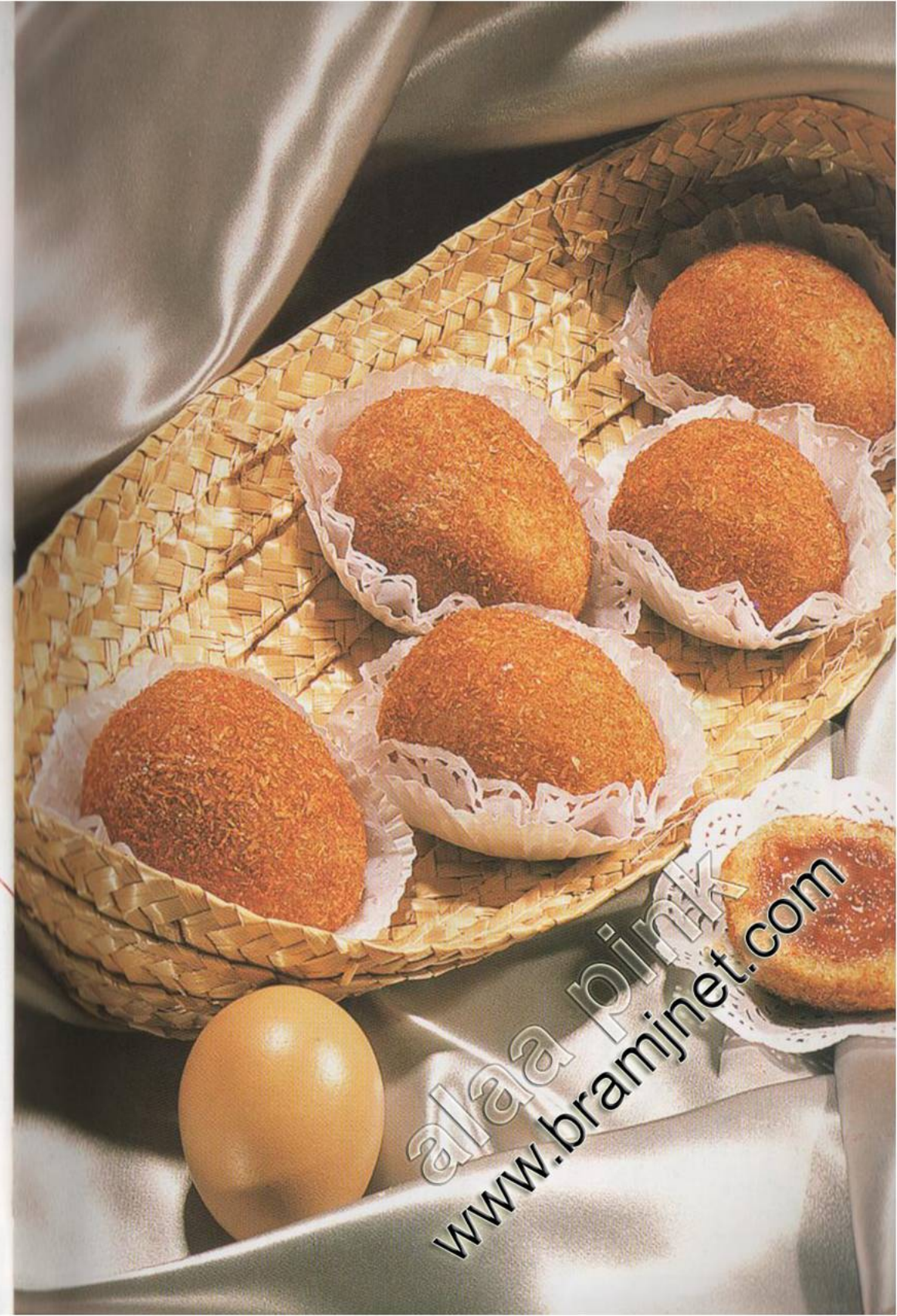
- 1/2 لتر ماء
- 125 غ سكر مسحوق

الحشو:

- 2 كيلات بندق مرحي رقيق
(حوالي 30 غ)
- 1 كيلة بسكويت جاف
(حوالي 95 غ)
- 6 ملاعق أكل مارجرين
ذائبة
- شكلاطة ذائبة

للتزيين:

- 200 غ جوز هند
- 100 غ كاكاو



alaa pink
www.bramjnet.com

PREPARATION

1. Sur un bain marie battre la margarine et le sucre jusqu'à ce que le mélange devient onctueux.
2. Ensuite ajouter peu à peu les œufs et frotter bien.
3. Incorporer la farine et les amandes avec une large cuillère en bois en mélangeant délicatement puis ajouter le zeste de jus d'orange.
4. Tapisser un moule carré de 30cm x 30cm de papier sulfurisé étaler la pâte en lissant la surface à l'aide d'une spatule.
5. Faire cuire au four préchauffé pendant 20 mn.
6. Vérifier la cuisson en piquant le gâteau par la pointe du couteau, si ce dernier ressort propre cela veut dire que le gâteau est prêt, ressortir et laisser refroidir.
7. Ensuite découper avec un emporte pièce des hexagones.
8. Battre les blancs d'œufs en neige, ajouter le jus de citron, mazhar et l'huile de tournesol, ajouter petit à petit le sucre glace tamisé jusqu'à ce que le mélange devient consistant, qui ne coule pas, parfumer avec du citron et colorer selon vos goûts.
9. A l'aide d'une cuillère à soupe couvrir la surface du gâteau avec le glaçage et laisser sécher.
10. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte d'amande sur une épaisseur de 5mm, et à l'aide d'un emporte pièce (forme cloche), couper des cloches.
11. Reprendre le gâteau et étaler une couche de gelée sur la surface du gâteau et poser au dessus la forme de cloche.

30gr de sucre cristallisé
- 3 œufs battus
- 80 gr de farine (SIM)
- 70 gr d'amandes non émondées et moulues
- 1 zeste d'orange moyenne
- 2 c à soupe de jus d'orange

GLAÇAGE :

- 4 blancs d'œufs
- 1 c à soupe et 1/2 de jus de citron
- 2 c à soupe de mazhar
- 2 c à soupe d'huile de tournesol
- Colorant pêche

DECORATION :

- Pâte d'amande
- Colorant blanc



المقادير

- 150غ زبدة
- 150غ سكر مسحوق
- 3 بيضات مخفقة
- 80غ فرينة (سيم)
- 70غ لوز غير مقشر و مرحي
- 1 قشور برتقالة متوسطة
- 2 ملاعق أكل عصير البرتقال

الطلاء:

- 4 بيض بيض
- 1ملعقة أكل و نصف عصير الليمون
- 2ملاعق أكل ماء الزهر
- 2ملاعق أكل زيت عباد الشمس
- ملون غذائي : خوخ

للترزين:

- عجينة اللوز
- ملون غذائي أبيض

الجرس

5

كيفية التحضير

1. أخلطي الزبدة و السكر المسحوق في حمام مائي حتى يصبح الخليط كالكرامة.
2. ضفي بعدها البيض تدريجيا مع الخلط الجيد.
3. أسكبي الفرينة و اللوز بواسطة ملعقة خشبية عريضة ثم ضفي قشور و عصير البرتقال.
4. أفرشي مول مربع الشكل 30 سم 30x سم بالورق الشفاف الغذائي ابسطي العجينة مع تلميس سطحها بواسطة ملعقة مسطحة (مساوطة).
5. أدخلها للطهي في فرن ساخن مسبقا لمدة 20 دقيقة.
6. راقبي الطهي بوضع حافة السكين في العجينة ، إذا خرجت هذه الأخيرة نقيية هذا معناه أن الحلوى جاهزة : أخرجها من الفرن و اتركها تبرد.
7. قطعي سداسيات بواسطة مول.
8. أخفقي بياض البيض حتى يتلجج ، ضفي عصير الليمون ، ماء الزهر و زيت عباد الشمس، ضفي تدريجيا السكر الناعم المغريل حتى يصبح الخليط متناقل (لا يسيل) لوني حسب الذوق.
9. بواسطة ملعقة أكل ، غطي سطح الحلوى بالطلاء و اتركها تجف.
10. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم و بواسطة الحلال ، أبسطي عجينة اللوز بسمك 5 مم . قطعي بعدها أجراس بواسطة مول على شكل جرس.
11. إطللي سطح الحلوى بطبقة خفيفة من الجيلاتين ثم ضعي فوقها شكل جرس.

PREPARATION

1. Dans une terrine mélanger les amandes le sucre glace, l'extrait de vanille, mouiller avec du blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte assez molle.

2. Sur un plan de travail saupoudrer de sucre glace, abaisser la pâte sur une épaisseur de 5 mm et à l'aide d'un découpoir (forme d'une feuille) découper la pâte, mettre sur une tôle et faire sécher au four préchauffé à 150° pendant 8 mn environ, dès la sortie laisser reposer.

3. Entre temps reprendre 2 boules de la pâte d'amande de couleur orange et jaune (voir pâte d'amande), sur un plan de travail saupoudrer de sucre glace, étaler les 02 boules de pâte d'une épaisseur 1 à 2 mm, et à l'aide de (02) découpoir (petit et moyen) découper la pâte d'amande colorée et les disposer l'un sur l'autre, à l'aide d'un rouleau aplatis légèrement l'ensemble des feuilles ensuite couvrez la surface du gâteau.

émoussées et finement moulues
- 250 gr de sucre glace
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 3 à 4 blanc d'œuf

DECORATION :

- Pâte d'amande
- Colorant orange et jaune
- Colorant doré



أوراق الحريف

4

كيفية التحضير

1. في إناء أخلطي اللوز، السكر الناعم و عطر الفانيليا بللي بياض البيض حتى تتحصلي على عجينة لينة قليلا.

2. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم، أبسطي العجينة بسمك 5 مم، ثم قطعي باستعمال مول على شكل ورقة و ضعها على صينية ثم ادخليها في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 150° مدة 8 دقائق لتجف ثم اتركها تترتاح.

3. في حين، على طاولة مرشوشة بالسكر الناعم، أبسطي بسمك 1 إلى 2 سم كرتي عجينة اللوز الملونة إحداهما بالبرتقالي و الأخرى بالأصفر ثم قطعي باستعمال قاطعين على شكل ورقة (صغير و متوسط) ضعي بعدها الواحدة فوق الأخرى ثم ضعها على الحلوى لتزين الوجه.

المقادير

- 500غ لوز غير مقشر
و مرحي رقيق
- 250غ سكر ناعم
- 1-ملعقة صغيرة عطر
فانيليا
- 3 إلى 4 بياض بيض

التزيين:

- عجينة اللوز
- ملون برتقالي و أصفر
- ملون ذهبي

PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée le sel et l'extrait de vanille, faire une fontaine et verser le smen fondu, pétrir la pâte avec le bout de doigts puis verser peu à peu le mazhar et l'eau jusqu'à ce que la pâte devient souple et facile à travailler, ensuite partager la pâte en 4 boules, couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer 30 mn.

2. Mélanger les amandes, le sucre tamisé et l'extrait de vanille, puis ajouter le smen fondu et le mazhar.

3. Prendre une boule de pâte et l'étaler en fine couche que vous passer à la machine de pâte N°5 puis N°7 pour obtenir une feuille très fine ensuite beurrer un plateau rond ou carré de 45cm environ de diamètre. Disposer la première feuille de pâte sur le plateau puis humecter la de smen et recouvrir d'une 2ème feuille que vous humecter comme la précédente, renouveler l'opération jusqu'à la 7ème feuille.

4. Etaler la farce et égaliser bien la surface, couvrir la farce toujours de feuilles fines que vous humecter de smen jusqu'à la sixième feuille.

5. Ecraser la pâte en forme de galette puis passer la entre les cylindres réglés à leur plus grand écartement, réduire celui-ci jusqu'à l'épaisseur de 2 mm.

6. Faire passer la même pâte entre les cylindres de tagliatelle. Ensuite aligner côte à côte chaque bande de pâte puis relever la première bande et passer au dessus une 2ème bande de pâte à sens perpendiculaire des bandes de pâtes alignées, continuer toujours avec la 2ème bande, la 3ème jusqu'à obtention d'un tapis en forme d'un grillage.

7. Soulever le tapis à l'aide d'une chemise cartonnée et couvrir la surface du gâteau (Baklawa), humecter avec du smen fondu puis découper en losanges et décorer le centre de chaque losange avec une amande (voir photo).

8. Saire cuire au four moyen, une fois la couleur de la Baklawa sera dorée, retirer du four et arroser la de sirop aromatisé de mazhar et laisser reposer une nuit.

- 1/2 mesure de smen fondu et refroidi
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/2 mesure de mazhar
- 1 pincée de sel
- eau

FARCE :

- 1 kg d'amande moulues
- 500 gr de sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 5 c à soupe de smen fondu
- 5 c à soupe de mazhar

SIROP:

- 1 kg de miel
- 2 verre à thé de mazhar

بقلاوة

3

كيفية التحضير

1. في إناء ضعي الفرينة المغريلة، الملح و عطر الفانيليا شكلي حفرة في الوسط و اسكبي السمن الذاتية . اخلطي العجينة بأطراف الأصابع و أسكبي تدريجيا ماء الزهر حتى تصبح العجينة خفيفة و سهلة الاستعمال . قسميها إلى 4 كريات ، غطيها بالبلاستيك الشفاف و اتركها تترتاح مدة 30 دقيقة.
2. أمزجي اللوز ، السكر المغريل و عطر الفانيليا ثم ضفي السمن الذاتية و ماء الزهر .
3. خذي كرية من العجينة و ابسطيها إلى شرائح رقيقة ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم 7 لتتحسلي على أوراق رقيقة جدا . ادهني صينية دائرية أو مربعة قطرها 45 سم ، افرشي الورقة الأولى من العجينة و ادهنيها بالسمن ثم غطيها بورقة ثانية من العجينة و ادهنيها كالأولى . استمري في العملية حتى الورقة السابعة .
4. أفرغي الحشو و سوي السطح جيدا ، غطي الحشو بأوراق العجينة الرقيقة و ادهنيها بالسمن ، استمري في العملية حتى الورقة السادسة .
5. ابسطي كرية العجينة بكف اليد ثم مرريها في آلة العجينة في بعده الأقصى ثم انقصه حتى يصل إلى السمك 2 ملم .
6. مرري العجينة بين أسطوانات الرشنة العريضة ، رتبى بعدها الأشرطة جنباً إلى جنب ، ارفعي الشريط الأول و مرري فوقه الشريط الثاني من العجينة في الاتجاه العمودي ، واصلى بنفس الطريقة مع الشريط الثاني ثم الثالث حتى تتحصلي على بساط على شكل سياج أو شبكة .
7. ارفعي البساط بواسطة ورق مقوى و غطي به سطح الحلوى (البقلاوة) . ادهني بالسمن الذاتية ثم قطعي معينات و زيني مركز كل معين بحبة لوز (أنظر الصورة) .
8. ضعها للطهي في فرن متوسط الحرارة حتى تكسب اللون الذهبي . أخرجها من الفرن و اسقيها بالشاربات المعطرة بماء الزهر . اتركها تترتاح مدة ليلة كاملة .

المقادير

- 4 كيلات فرينة (حوالي 800 غ) (سيم)
- 1/2 كيلة سمن ذاتية و مبردة
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1/2 كيلة ماء الزهر
- 1 قرصة ملح
- ماء

الحشو:

- 1 كغ لوز مرحي
- 500 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 5 ملاعق أكل سمن ذاتية
- 5 ملاعق أكل ماء الزهر

الشاربات:

- 1 كغ عسيلة
- 2 كأسين شاي من ماء الزهر



alaa pink
www.bramjnet.com

PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée, la pincée de sel, l'extrait de vanille, puis faire une fontaine, verser la margarine fondue et refroidie, frotter avec les doigts ensuite mouiller avec le mazhar et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme, couvrir et laisser reposer.
2. Préparer la farce en mélangeant les amandes, le sucre glace tamisé et le zeste de citron, mouiller avec les œufs.
3. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, ensuite foncer les moules, les piquer à l'aide d'une fourchette, mettre au centre de chaque moule une boule de farce, aplatis la boule de farce légèrement puis mettre au four préchauffé pendant 20mn.
4. Dès la sortie du four décorer avec des anses et des fleurs confectionnées en pâte d'amande, et napper avec la gelée.

(300 gr) (SIM)

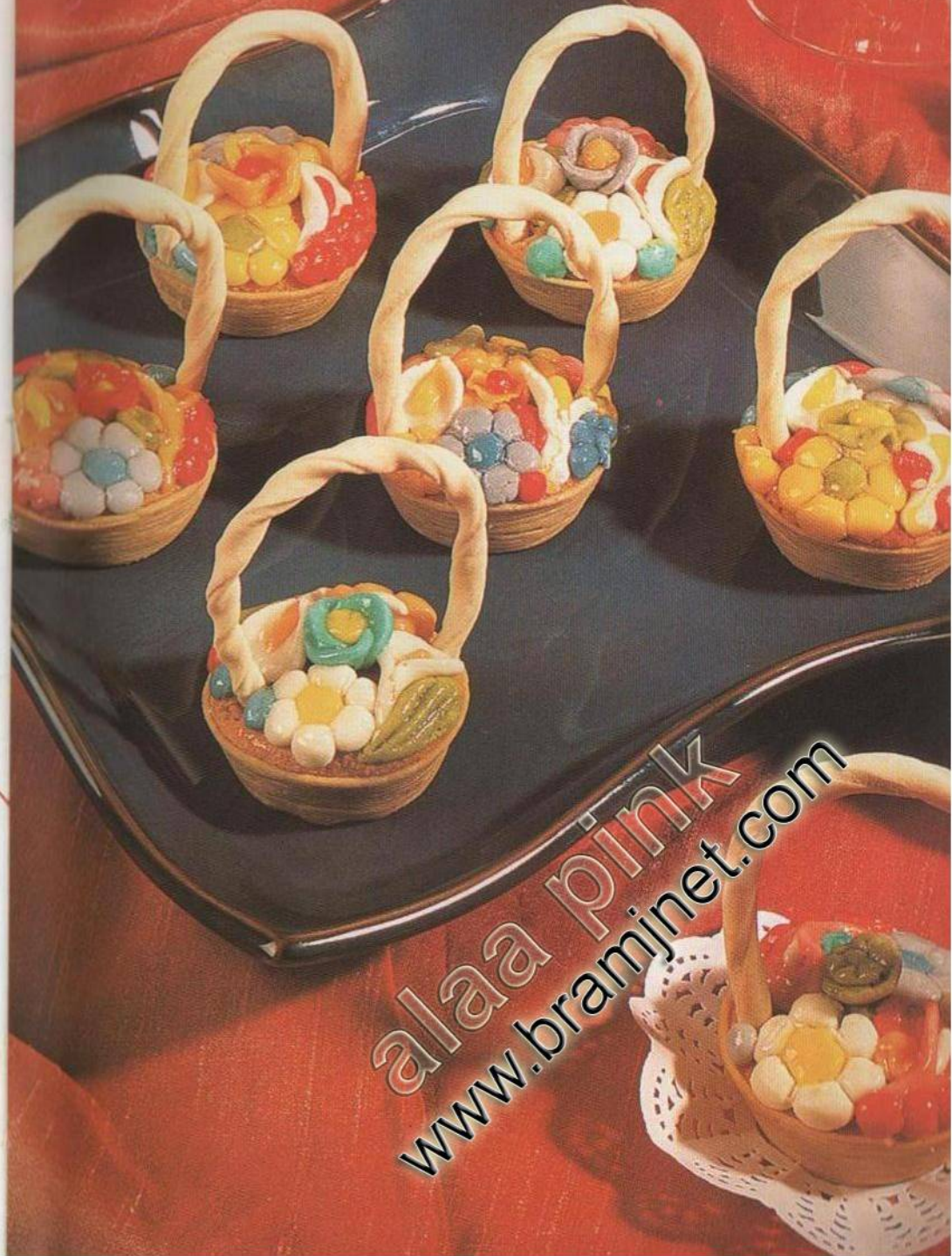
- 1/2 mesure de margarine fondue
- 5c à soupe de mazhar
- 1 c à café de vanille
- 1 pincée de sel
- eau

FACE :

- 400 gr d'amandes émondés et finement moulus
- 240 gr de sucre glace
- 1 zeste de citron
- 2 à 3 œufs

Décoration :

- Pâte d'amande colorée
- Gelée



المقادير

- 3 كيلات فرينة (300 غ)
- (سيم)
- 1/2 كيلة مارغرين ذائبة
- 5 ملاعق صغيرة ماء الزهر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 قرصة ملح
- ماء

الحشو:

- 400 غ لوز مقشر مرحي رقيق
- 240 غ سكر ناعم
- 1 قشور ليمون
- 2 إلى 3 بيضات

للتزيين:

- عجينة لوز ملونة
- جيلاتين

السليات

2

كيفية التحضير

1. في إناء، ضعي الفرينة المغربية، قرصة الملح و عطر الفانيليا. شكلي حفرة في الوسط أسكبي المارغرين الذائبة باردة، حكي جيدا بين الأصابع ثم بللي بماء الزهر و الماء حتى تتحصلي على عجينة ملساء و متماسكة، غطيها و تركيها ترتاح.
2. في حين حضري الحشو: اخلطي اللوز، السكر الناعم المغربي و قشور الليمون، بللي بالبيض.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة بالحلال ضعيفا في قوالب، أنقبئها بالشوكة ثم ضعي في مركز كل قالب كرية من الحشو ابسطيها قليلا ثم ضعها في فرن ساخن مسبقا لمدة 20 دقيقة.
4. فور خروج الحلوى من الفرن، زيني بالممسك و الورود المصنوعة من عجينة اللوز و اطلي سطحها بالجيلاتين.

PREPARATION

1. Dans une terrine, mettre la farine tamisée pincée de sel, l'extrait de vanille et le sucre glace ajouter la margarine coupée en morceaux, frotter avec les doigts. Incorporer le zeste de citron, l'œuf et le lait mélanger et ramasser la pâte en une boule et couvrir avec du film alimentaire puis mettre au frais pendant 20 à 30 mn.
2. Entre temps, mélanger les noix et le sucre glace tamisé mouiller avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène et souple.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 mm et foncer des moules à tartes, verser la farce et mettre au four préchauffé pendant 20 à 30 mn.
4. Dès la sortie du four, napper les tartelettes avec la gelée.
5. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, étaler la pâte d'amande à l'aide d'un rouleau à pâtisserie d'une épaisseur de 3 mm. Découper des feuilles à l'aide d'un emporte pièces et des cercles de 1 cm de diamètre, couvrir chaque tartelette avec une feuille et un cercle au milieu. (voir photo)

- sée (SIM)
- 170 gr de margarine
 - 65 gr de sucre glace
 - 1 c à café d'extrait de vanille
 - 1 œuf
 - 3 c à soupe de lait frais
 - 1 pincée de sel

FARCE :

- 300 gr de noix finement moulus
- 180 gr de sucre glace
- 2 à 3 œufs entiers
- Zeste d'un citron

DECORATION :

- Pâte d'amande
- Colorant jaune et orange

أزهار الأقحوان

كيفية التحضير

1. في إناء ضعي الزينة المغربية، قرصة الملح عطر الفانيليا و السكر الناعم.
ضفي المارغرين المقطعة إلى قطع مع الحك بالأصابع.
ضفي بعدها حبة البيض و الحليب. اخلطي و شكلي كرية من العجينة، غطيها بالبلاستيك الشفاف و اتركها ترتاح في مكان رطب مدة 20 إلى 30 دقيقة.
2. في حين أمزجي الجوز، السكر الناعم المغربي و قشور الليمون ثم بللي بالبيض حتى تتحصلي على حشو متجانس و خفيف.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالزينة، اسطي العجينة بسمك 3 مم و افرشي مول التارت. اسكبي الحشو ثم ضعي في فرن ساخن مسبقا لمدة 20 إلى 30 دقيقة.
4. فور خروج الحلوى من الفرن اطلبيها بالجيلاتين.
5. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم، اسطي عجينة اللوز بسمك 3 مم و قطعي وريقات بواسطة مول و دوائر قطرها 1 سم.
غطي كل حبة تارتلات بوريقات و دائرة في الوسط (انظر الصورة).

المقادير

- 250 غ فريزة مغربية (سيم)
- 170 غ مارغرين طرية
- 65 غ سكر ناعم
- املعقة صغيرة عطر الفانيليا
- ابيضه
- 3 ملاعق اكل حليب طازج
- اقرصة ملح

الحشو:

- 300 غ جوز مرخي رقيق
- 180 غ سكر ناعم
- 2 الى 3 بيضات كاملة
- قشور حبة ليمون

للتزيين:

- عجينة اللوز
- ملون غذائي أصفر و برتقالي



www.bramijnet.com