

حلويات دون طهي
Samira

مستدييات



الإيداع القانوني : 1483-2009
ر.د.م.ك. : 2-062-27-9947-978
33 شارع وزان محمد برج الكيفان
الجزائر
هاتف فاكس : 021 21 11 03
021 20 33 99

تشر الريفعة الجزائر
حقوق الترجمة الإقتصاص
التقليد محفوظ في كل بلد
كل محتويات الكتاب لا يمكن
تقليدها لأغراض تجارية
دون موافقة المؤلف



6 130663 000018

دريو زاهي
drioezahi.com





• قصبان باللوز.



• هريسة بالنقاش.



• أهرام بالشكلاطة.



• هريسة بجوز الهند.



• وريقات اللوز.



• سليلات الورد.



• بونتي.



• أصابع بجوز الهند.



• مستطيلات بالشكلاطة و الجوز.



• كفتة بالورد.



• الشمسية.



• مشكلة اللوز.



• التفوفة.



• معينات صغيرة بحلوة الحلقوم.



• الليمون.



• تروف بالجوز.



• فراولة و كرز.



• كفتة بالحليب.



• مخبز.



• حلوى الدومينو.



• تروف بالبندق.



• زهرة الرمال.



• كريات بالكرز.



• الأصداف.



• تارتة بالجيلاتين.



• رفيس تونسي.



• تارتات صغيرة بالليمون.



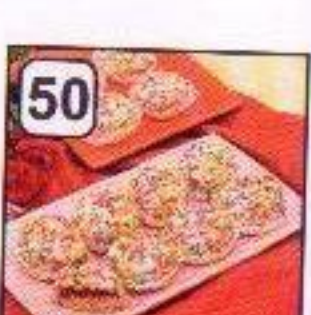
• قلوب بالبندق.



• كريات الثلج.



• كراميل بالشكلاطة و البرتقال.



• حلوى بالفتائل الملونة.

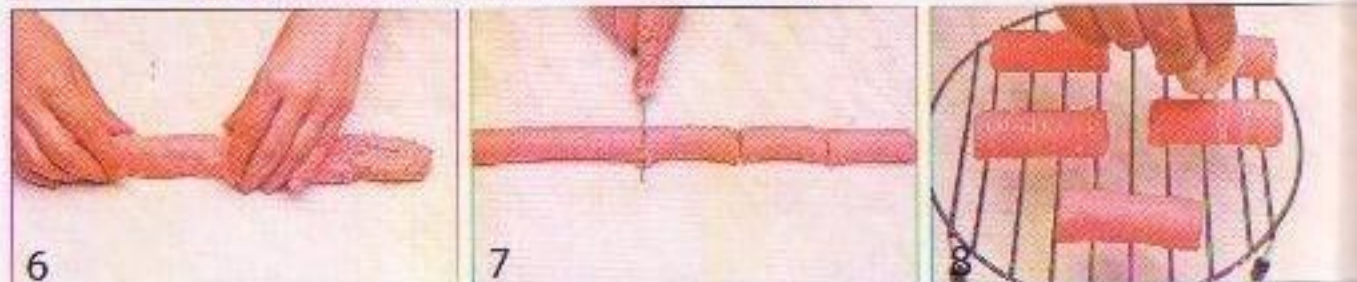
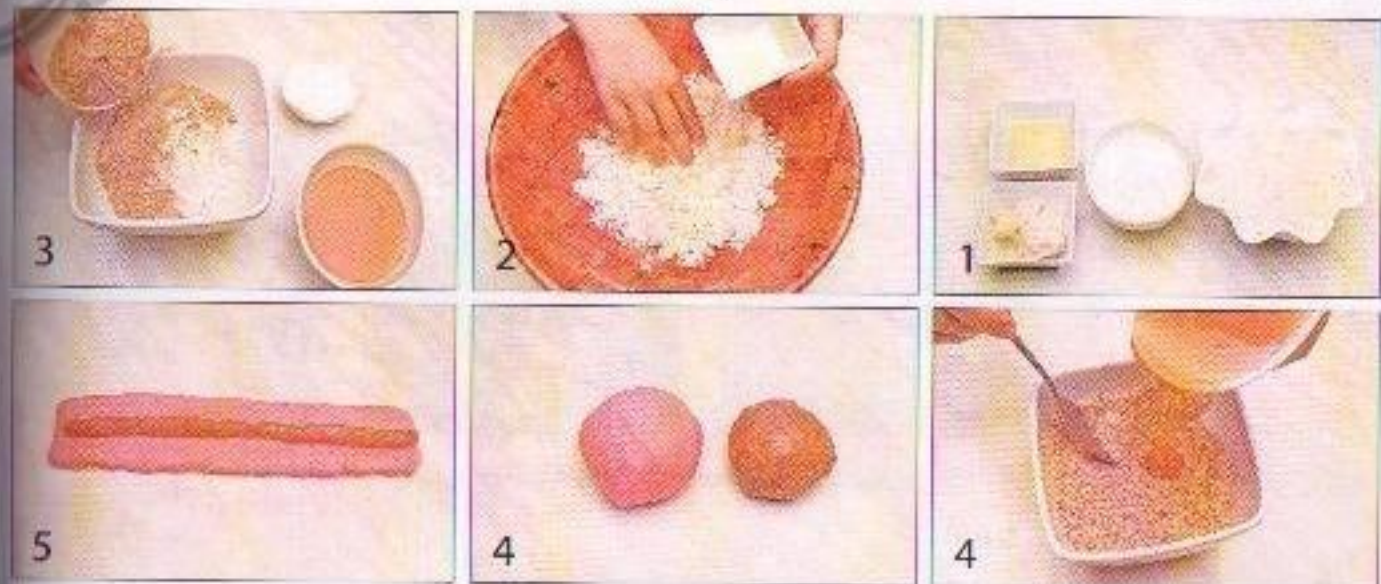
أصابع بجوز الهند

- | | |
|-------------------|--------------------|
| العجينة : | الحشو : |
| - 2 كيلات جوز | - 1 كيلة بسكوي |
| الهند مرحي رقيق | مرحي |
| - 1 كيلة سكر ناعم | - 1 كيلة جوز الهند |
| - 30 غ زبدة | مرحي |
| - بياض بيض | - عسل |
| - فانيليا | - فانيليا |
| - ملون غذائي | التزيين : |
| أحمر | - شكلاطة بيضاء |

- 1- حضري المقادير اللازمة لتحضير العجينة.
- 2- في إناء، أخلطي السكر، الزبدة، جوز الهند و الفانيليا، إجمعي الكل ببياض البيض حتى الحصول على خليط متماسك. أضيفي الملون الغذائي الأحمر حتى الحصول على اللون الوردي.

- 3- حضري الحشو بخلط البسكوي، جوز الهند و الفانيليا.
- 4- إجمعي الكل بالعسل حتى الحصول على خليط متماسك.
- 5- على طاولة عمل، أبسطي العجينة، ضعي حريوشا من الحشو في الوسط.
- 6- أغلقي الفتحة جيدا

- و شكلي حريوشا.
- 7- بواسطة سكين، قطعي قطعاً متساوية طولها 6 سم.
- 8- زيني الحلوى بخطوط من الشكلاطة الذائبة في حمام مائي.



drjoezahi.com

بونتي

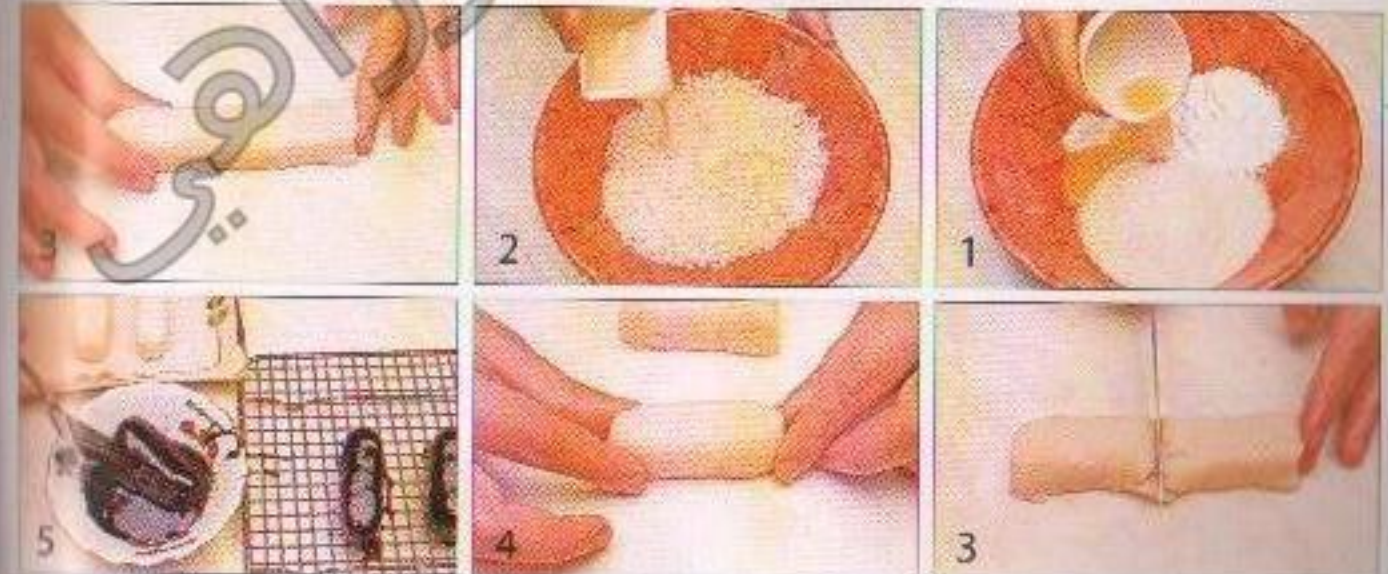
- 250 غ جوز الهند
- 120 غ زبدة ذائبة
- 100 غ سكر ناعم
- فانيليا
- حليب مركز
- و محلى
- التزيين :
- شكلاطة سوداء

1- في إناء، ضعي جوز الهند، السكر الناعم و الفانيليا، أضيفي الزبدة الذائبة و اخلطي.

2- أضيفي الحليب المركز و المحلى و اجمعي الكل حتى الحصول على خليط نوعا ما متماسك.

3- شكلي حبوبشا، سويه جيذا ثم اقسّميه إلى قطع متساوية.

4- إعطيها شكل صبيعات و ضعها في الثلاجة مدة 30 دقيقة حتى تتماسك.



drjoezahi.com



سليلات الورد

- التزيين :
- 500 غ فوندون
 - 500 غ لوز مرحي
 - 4 ملاعق كبيرة ماء زهر
 - ملونات غذائية (أصفر، أخضر)
 - 500 غ فوندون
 - 500 غ لوز مرحي
 - 4 ملاعق كبيرة ماء زهر
 - ملونات غذائية (أصفر، أخضر)

- 1- في إناء، أخلطي اللوز والفوندون، إعجني ثم أضيفي ماء الزهر حتى الحصول على عجينة متماسكة. لوني القليل منها بالأخضر و جزءاً صغيراً آخر بالأصفر و اتركي الباقي أبيضاً.
- 2- أبسطي العجينة البيضاء بسمك 1 سم ثم قطعي دوائر بواسطة مول قطره 5 سم. أبسطي نفس العجينة بسمك 3 مم و قطعي دوائر بنفس المول.
- 3- إطلي الدوائر التي سمكها 1 سم ببيض البيض.
- 4- ضعي فوقها الدوائر التي سمكها 3 مم و ارفعي نصفها.
- 5- أبسطي العجينة الخضراء ثم قطعي وريقات.
- 6- أبسطي العجينة البيضاء و قطعي دوائر صغيرة، ضعي في وسطها حبوباً من العجينة الصفراء و لفيها للحصول على أزهار.



drjoezahi.com



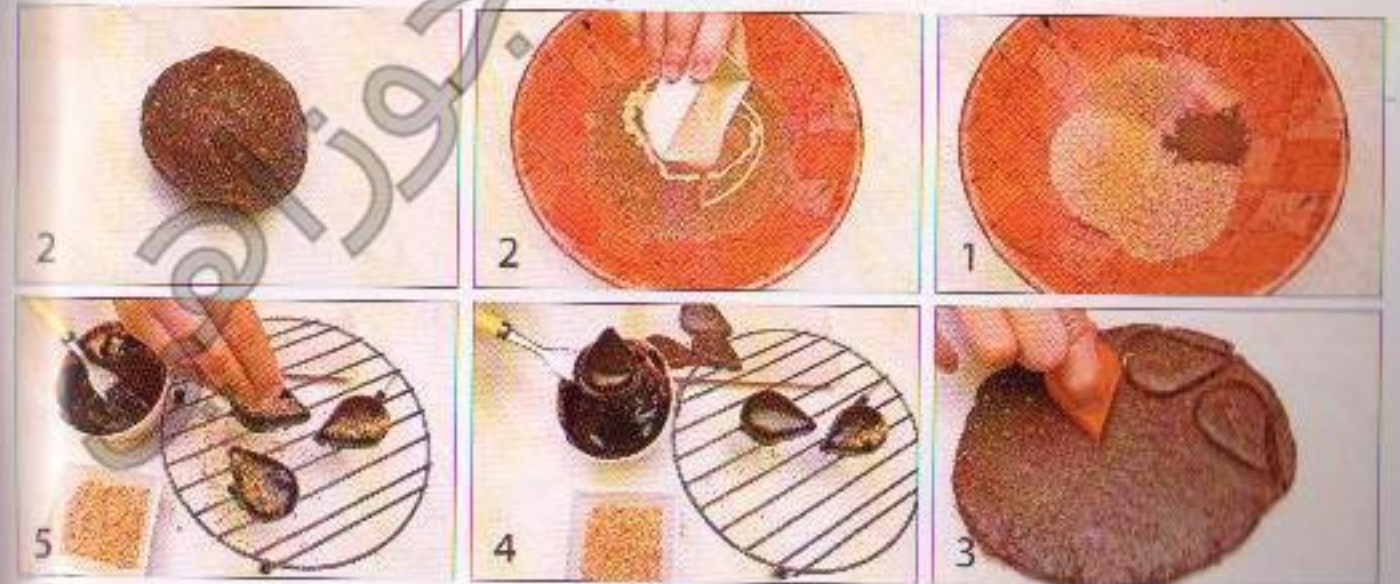
- 7- زيني الحلوى بالأوراق و الأزهار.
- 8- بواسطة ريشة، ذري الجزينات الغذائية للماعة.



وريقات اللوز

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| - 100 غ بسكوي
مرحي | - 1 ملعقة كبيرة
كاكاو |
| - 100 غ لوز | - حليب مركز
و محلى |
| محمص و مرحي
خشن | التزيين : |
| - 3 ملاعق كبيرة
مسحوق الشكلاطة | - شكلاطة |
| | - لوز مرحي خشن |

- 1- في إناء، ضعي
البسكوي، اللوز،
مسحوق الشكلاطة
و الكاكاو، أخلطي
الكل.
- 2- أضيفي تدريجيا
الحليب المركز و المحلى
حتى الحصول على
عجينة سهلة الإستعمال.
- 3- على طاولة عمل،
أسطيها بسمك 5 مم،
قطعي وريقات بواسطة
مول ثم ضعها في



drjoezahi.com



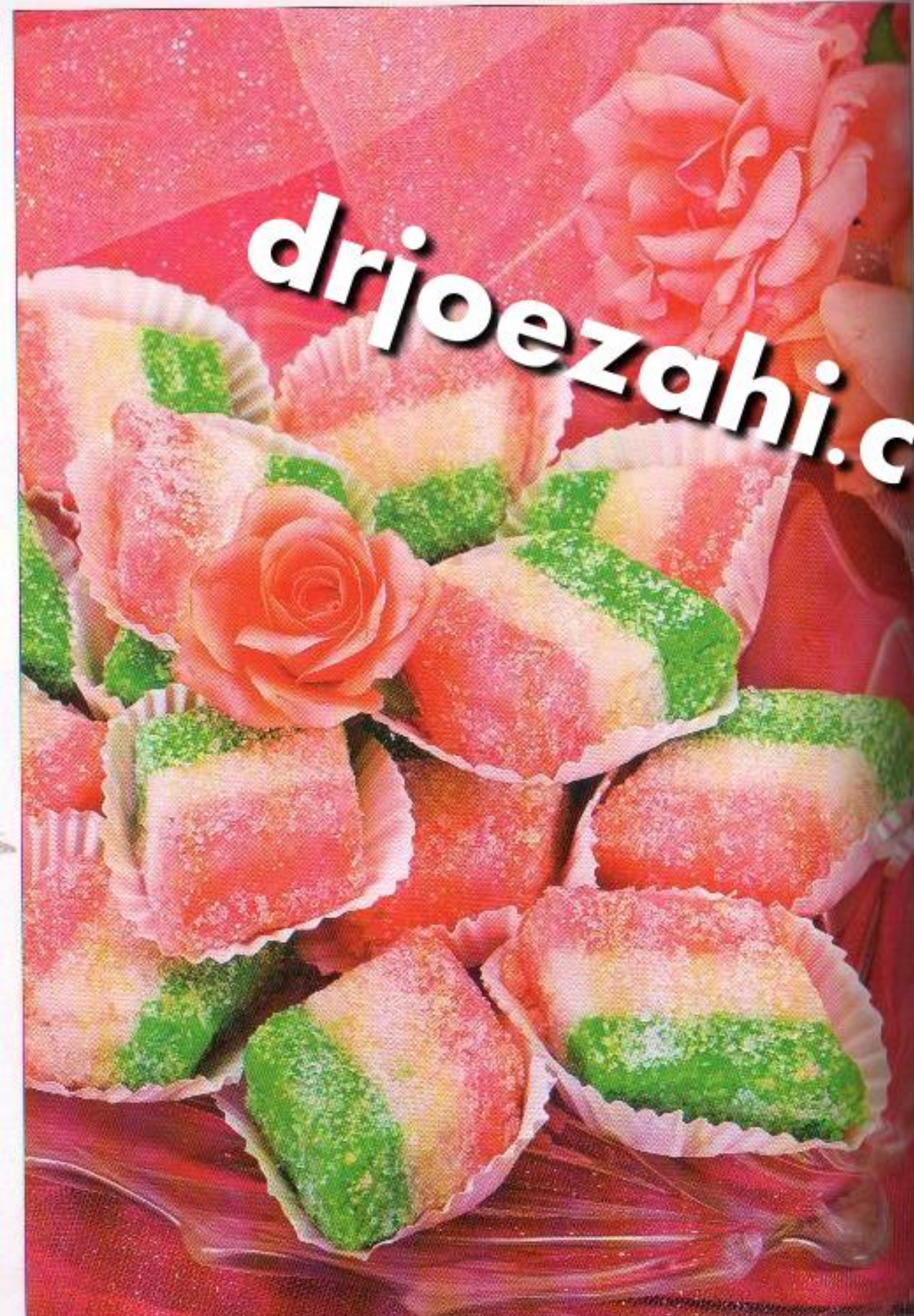
هريسة بجوز الهند

- 250 غ جوز الهند
- 500 غ فوندون
- 2 إلى 3 ملاعق كبيرة ماء زهر
- ملونات غذائية (أحمر، أخضر) التزيين :
- سكر مسحوق
- بياض بيض

- 1- في إناء، أخلطي جوز الهند و الفوندون بالأيدي، أضيفي ماء الزهر و اخلطي حتى الحصول على عجينة.
- 2- إقسميها إلى ثلاثة أجزاء، لوني واحدا بالوردي و الآخر بالأخضر و اتركي الثالث أبيضاً.
- 3- شكلي حبوبنا من كل عجينة ثم اطلبيها ببياض البيض.
- 4- ألصقيها الواحدة جنب الأخرى.
- 5- بواسطة سكين، قطعي معينات متساوية.
- 6- رمديها في السكر المسحوق ثم قدميها.



drjoezahi.com



أهرام بالشكلاطة

- 250 غ شكلاطة
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- 2 صفار بيض
- 50 غ زبدة
- التزيين :
- فتائل بالشكلاطة

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في حمام مائي، ذوبي الشكلاطة و الحليب.
- 3- أضيفي الزبدة، أخلطي ثم أضيفي صفار البيض و اخلطي مرة أخرى.
- 4- بواسطة خلاط يدوي، أخلطي المزيج المتحصل عليه ثم ضعيه في الثلاجة مدة 3 ساعات على الأقل.
- 5- شكلي كريات ثم رديها في الفتائل.
- 6- إعطيها شكل أهرام و احتفظي بها في الثلاجة إلى حين تقديمها.



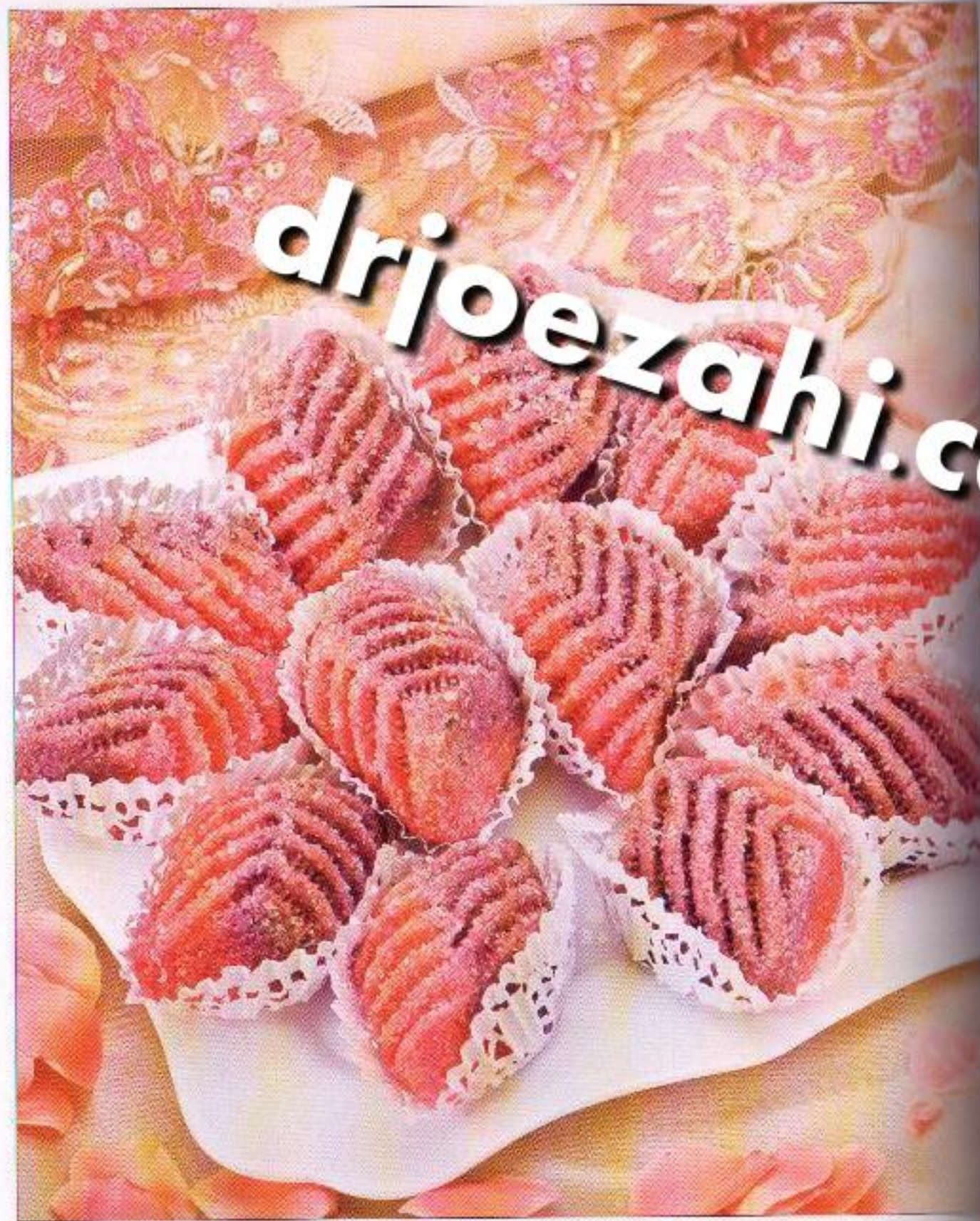
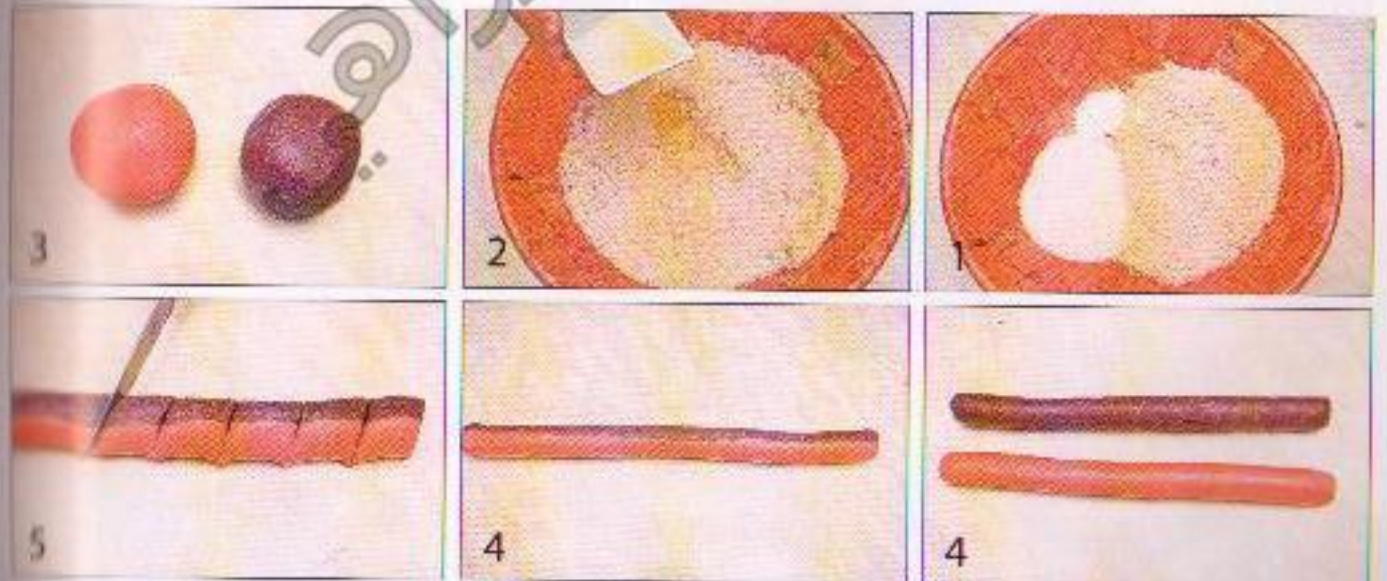
drjoezahi.com

دكتور جوزاهي

هريسة بالنقاش

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- بياض بيض فانيليا
- ملونات غذائية (أحمر، بنفسجي) التزيين :
- جزيئات غذائية للماعة
- سكر مسحوق

- 1- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا.
- 2- أصيفي بياض البيض و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة.
- 3- إقسميها إلى جزئين و لوني كل واحد بملون غذائي.
- 4- شكلي حبوبتين بلونين مختلفين ثم الصقيهما.
- 5- بواسطة السكين، قطعي معينات متساوية.
- 6- رمديها في السكر المسحوق.
- 7- بواسطة النقاش، زيني حبات الحلوى ثم ذريها بالمجزيئات الغذائية للماعة.



drjoezahi.com

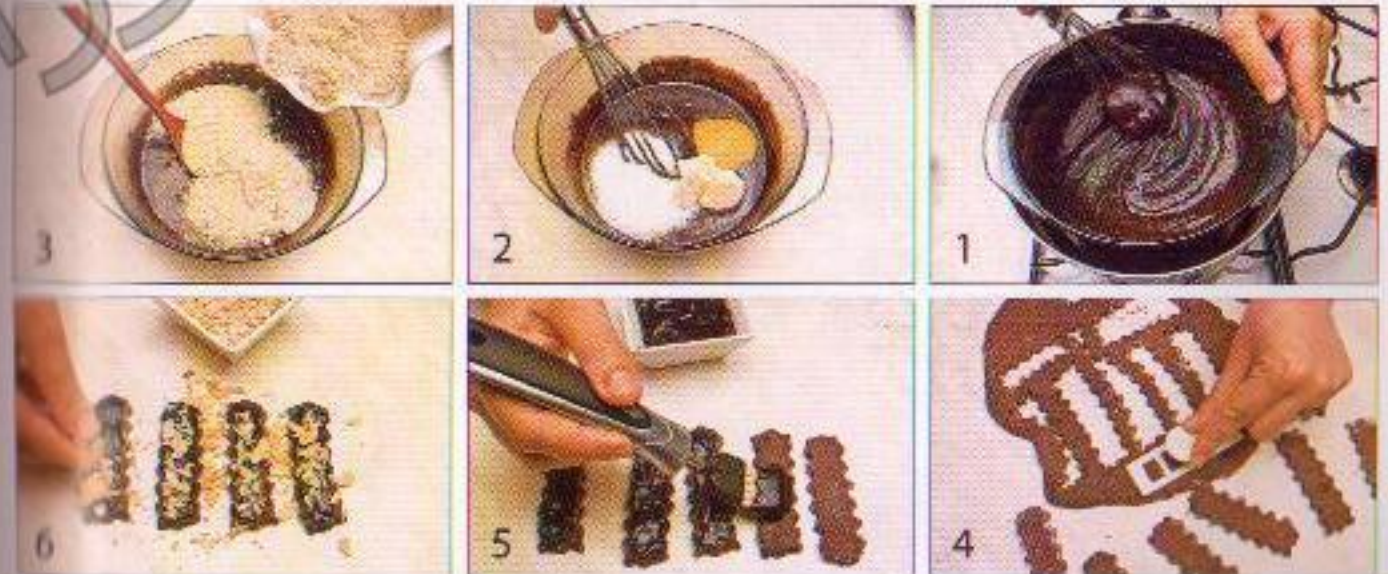
قضببان باللوز

- 200 غ لوز
مرحي غبرة
التزيين :
- شكلاطة
- لوز منسل
و محمص

- 200 غ شكلاطة
- 2 ملاعق كبيرة
حليب
- 2 ملاعق كبيرة
سكر مسحوق
- 1 صفار بيضة
- 30 غ مارجرين

4- على طاولة عمل،
أبسطي الخليط ثم قطعي
عصيات بواسطة مول.
5- بواسطة ريشة، إطلي
سطحها بالشكلاطة
الذائبة.
6- ذري اللوز المنسل
إحتفظي بها في الثلاجة
إلى حين تقديمها.

1- في حمام مائي،
ذوبي الشكلاطة
والحليب.
2- بعيداً عن النار،
أضيفي صفار البيضة،
السكر و المارجرين،
أخلطي جيداً بواسطة
خلاط يدوي.
3- في الأخير، أضيفي
اللوز المرحي، أخلطي
مرة أخرى ثم ضعي
الخليط المتحصل عليه
في الثلاجة مدة ساعة.



drjoezahi.com



drjoezahi.com

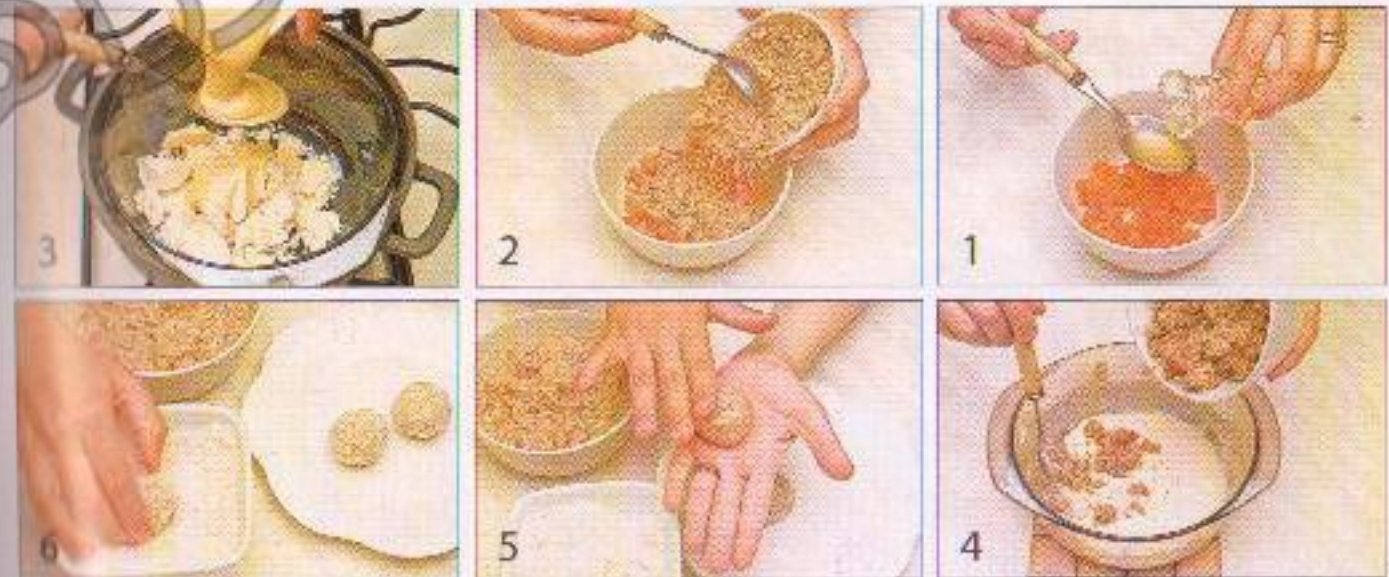


18

تروف بالجوز

- 100 غ جوز
- 150 غ شكلاطة بيضاء
- 2 ملاعق كبيرة عصير البرتقال
- 6 مشمش مجفف
- 2 ملاعق كبيرة حليب مركز و محلي
- التزيين : جوز الهند

- 1- في وعاء، أخلطي المشمش المقطع إلى قطع صغيرة و عصير البرتقال. على حدى.
- 2- أضيفي الجوز و اتركه على حدى.
- 3- في حمام مائي، ذوبي الشكلاطة البيضاء المقطعة إلى قطع صغيرة و الحليب المركز و المحلى حتى الحصول على خليط أملس.
- 4- بعيداً عن النار، أضيفي خليط المشمش ثم ضعها في الثلاجة مدة ساعتين.



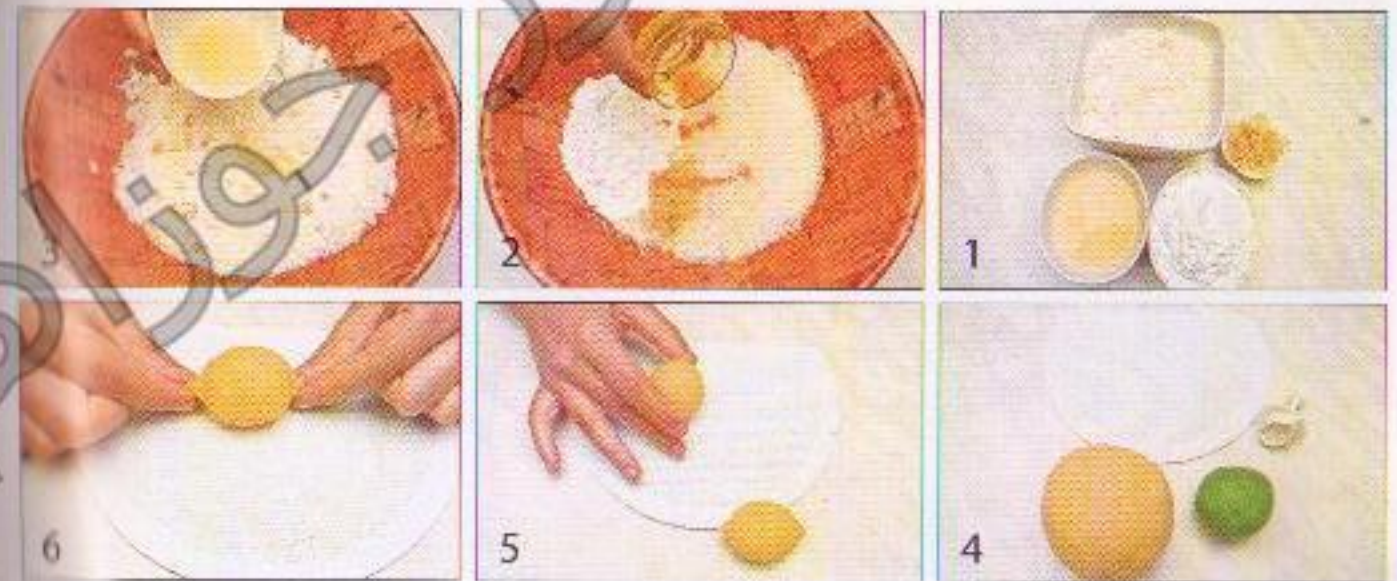
drjoezahi.com



الليمون

- 200 غ جوز الهند
- 150 غ سكر ناعم
- قشور ليمونة
- بياض بيض (حسب الحاجة)
- ملونات غذائية (أصفر، أخضر) التزيين :
- عجينة اللوز (تباع في الأسواق)
- أذنان كرز

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، ضعي جوز الهند، السكر الناعم و قشور الليمون، أضيفي الملون الغذائي الأصفر المحلل في القليل من ماء الزهر و اخلطي جيداً.
- 3- أضيفي بياض البيض و اخلطي حتى الحصول على عجينة متماسكة.
- 4- لوني جزء من عجينة اللوز بالملون الغذائي الأخضر.
- 5- شكلي كريات ثم مرريها على سطح محبب.
- 6- إعطيها شكل ليمونة.
- 7- أبسطي عجينة اللوز الخضراء و قطعي وريقات بواسطة مول.
- 8- ألصقيها على حبات الليمون بياض البيض.
- 9- زينيها بأذنان الكرز.



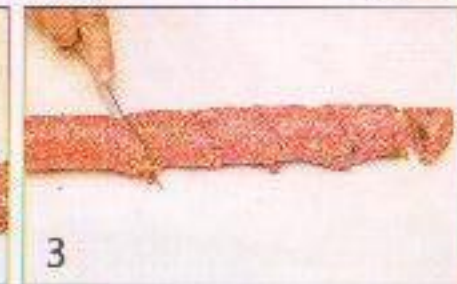
drjoezahi.com



معينات صغيرة بحلوة الحلقوم

- 1 علبة صغيرة حلوة الحلقوم
- 200 غ كاوكاو
- محمص و مرحي
- التزيين :
- سكر ناعم

- 1- في إناء ضعي الكاوكاو و حلوة الحلقوم المقطعة إلى قطع صغيرة.
- 2- أخلطي باليدين و اعجني حتى الحصول على عجينة.
- 3- شكلي حبوبًا ثم قطعيه إلى معينات بواسطة سكين.
- 4- رديها في السكر الناعم.



drjoezahi.com

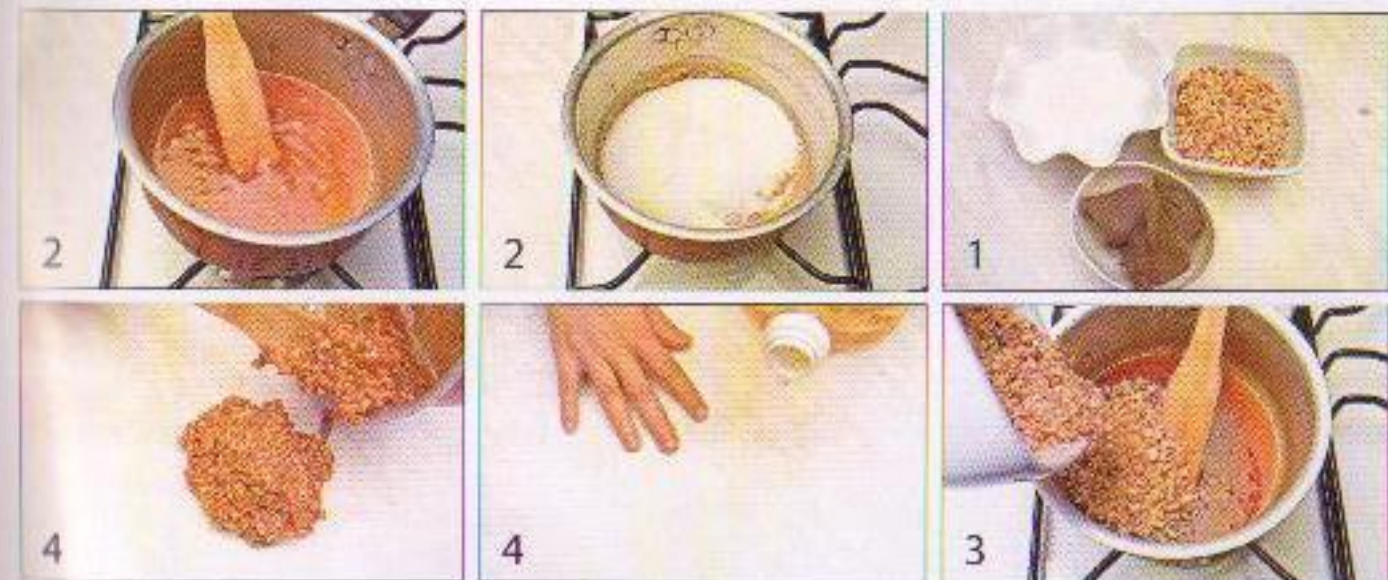


النوقة

- 150 غ كاوكاو
- محمص و مرحي
- خشخاش
- 200 غ سكر
- مسحوق
- التزيين :
- شكلاطة

6- بواسطة السكين،
قطعي مربعات ثم
اغطسي نصفها في
الشكلاطة الذاتية.

- 1- حضري المقادير
اللازمة.
- 2- في قدر صغيرة
و على نار هادئة، ضعي
السكر حتى الحصول
على كراميل.
- 3- أطفئي النار ثم
أضيفي الكاوكاو.
- 4- إدهني قطعة من
الرخام بالزيت ثم ضعي
عليها الخليط الساخن.
- 5- أبسطيه و هو ساخن
بسمك 4 مم بواسطة الحلال.



الحشو :	500 غ لوز
1 - كيلة بسكوي	مرحي
مرحي	300 غ سكر
1 - كيلة لوز محمص	ناعم
و مرحي	2 - ملاعق كبيرة
2 - ملاعق كبيرة كاكاو	زبدة ذائبة
- جولي	- فانيليا
التزيين :	- بياض بيض
- عقاش	- ملونات غذائية
- جزينات غذائية لماعة	(أحمر، بنفسجي)

حربوشا من الحشو، لفيها مرة واحدة و اغلقي الحافة جيداً باليدين.

5- سويه جيداً، أبسطيه نوعاً ما ثم بواسطة سكين، قطعيه على شكل شبه منحرف.

6- بواسطة السكين

دائماً، زينيها بخطوط.

7- أبسطي العجينة

الملونة، قطعي أزهاراً

بواسطة مول ثم زيني

حبات الحلوى.

8- زينيها بالعقاش ثم

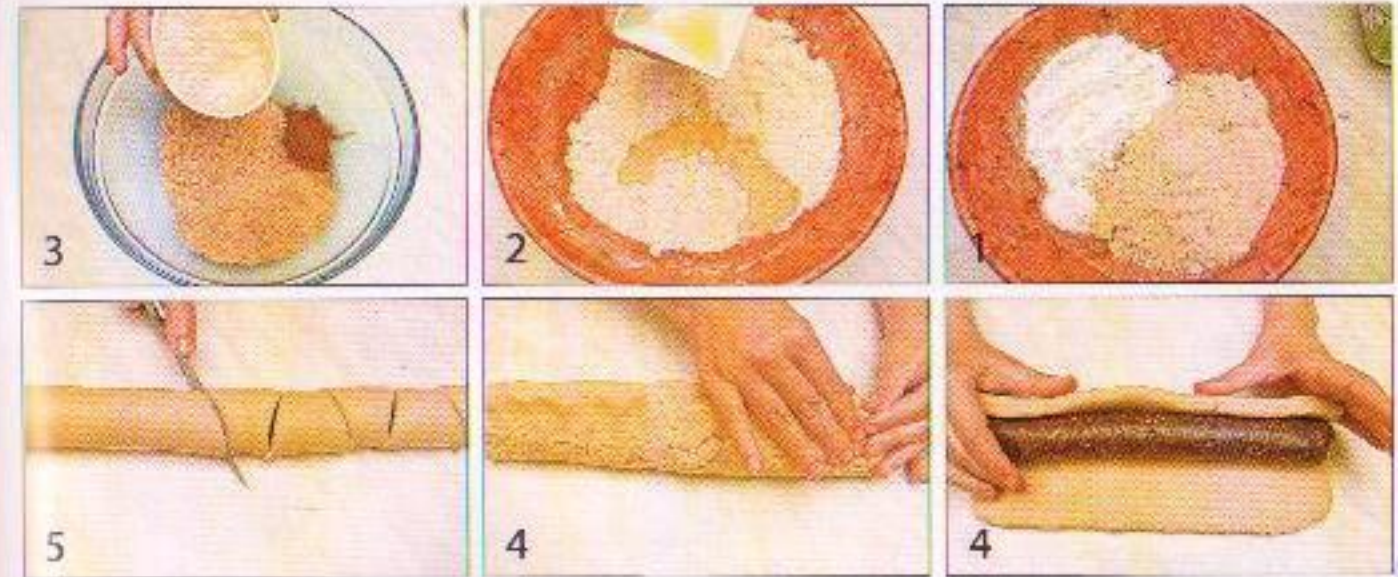
ذري الجزينات الغذائية

اللماعة.

1- في إناء، ضعي اللوز، السكر الناعم و الفانيليا، أضيفي الزبدة و اخلطي جيداً.

2- أضيفي بياض البيض و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

لونني جزء صغيراً منها بالأحمر المزوج



drjoezahi.com



- | | |
|-----------------|-------------------|
| - 100 غ شكلاطة | - 500 غ لوز مرحي |
| - سوداء ذائبة | - 300 غ سكر ناعم |
| - جولي | - فانيليا |
| - 1 ملعقة كبيرة | - بياض بيض |
| - كاكاو | - كاكاو |
| - التزيين : | - الحشو : |
| - شكلاطة | - 2 كيلات بسكوي |
| - بياض بيض | - مرحي |
| - جزينات غذائية | - 1 كيلة لوز محمص |
| - لماعة | - و مرحي خشن |

- 5- أبسطي الحشو بسمك 3 مم و قطعي دوائر بواسطة نفس المول.
- 6- إطلي دائرة من العجينة ببياض البيض، ضعي عليها دائرة من الحشو.
- 7- غطيها بدائرة أخرى من العجينة ثم ذريها بالجزينات الغذائية اللماعة.
- 8- زينيها بخطوط من الشكلاطة ثم بجبات قهوة مصنوعة بالعجينة البنية.

- 1- في إناء، أخلطي اللوز، السكر والفانيليا، أضيفي بياض البيض و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال، لوني جزء صغيراً منها بالكاكاو للحصول على عجينة بنية.
- 2- حضري الحشو بخلط البسكوي، اللوز، الكاكاو والشكلاطة.
- 3- إجمعي الخليط بالجولي حتى الحصول على حشو سهل الإستعمال.
- 4- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 3 مم. بواسطة مول، قطعي دوائر قطرها 5 سم.



drjoezahi.com



كفتة بالورد

- 1 كيلة لوز مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- فانيليا
- بياض بيض
- الحشو:
- 1 كيلة بسكوي
- مرحي
- 1 كيلة جوز مرحي
- عسل
- التزيين:
- جزيئات غذائية لماعة
- عجينة اللوز (تباع في الأسواق)
- ملونات غذائية (أبيض، أخضر، أحمر و أصفر)

- 8- لفيها للحصول على أزهار.
- 9- ذريها بالجزيئات الغذائية للماعة ثم زنيها بالأزهار و بوريقات من عجينة اللوز الخضراء.
- 10- قطعي أزهارا من العجينة البيضاء بواسطة مول.
- 11- زيني مركزها بكربة صغيرة من عجينة اللوز الصفراء ثم تثبيها على حبات الحلوى.
- 12- بواسطة ريشة، ذري الجزيئات الغذائية للماعة.

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا، أضيفي بياض البيض و اخلطي حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 3- حضري الحشو بخلط البسكوي و الجوز ثم اجمعي بالعسل.
- 4- أبسطي العجينة بسمك 3 مم ثم قطعيها بواسطة مول.
- 5- أبسطي الحشو بنفس السمك ثم قطعيه بنفس المول.
- 6- ضعي قطعة من العجينة، فوقها قطعة من الحشو ثم غطيه بقطعة أخرى من العجينة.
- 7- أبسطي عجينة اللوز الوردية، قطعيها إلى دوائر ثم اقسيميها على اثنين.



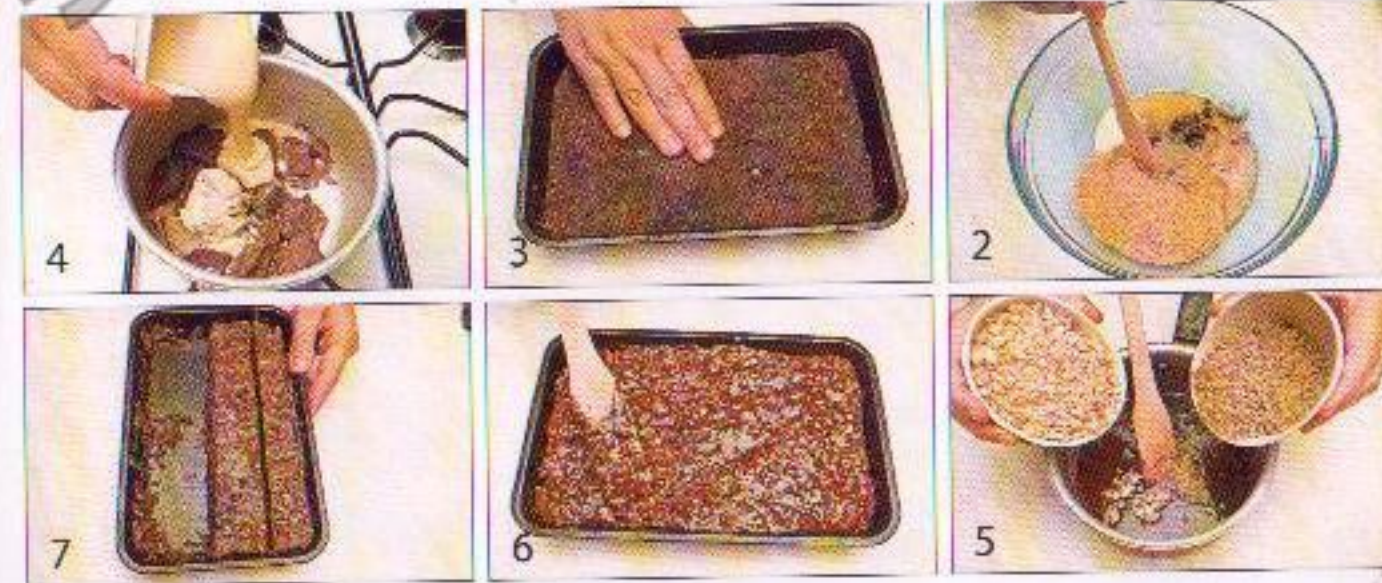
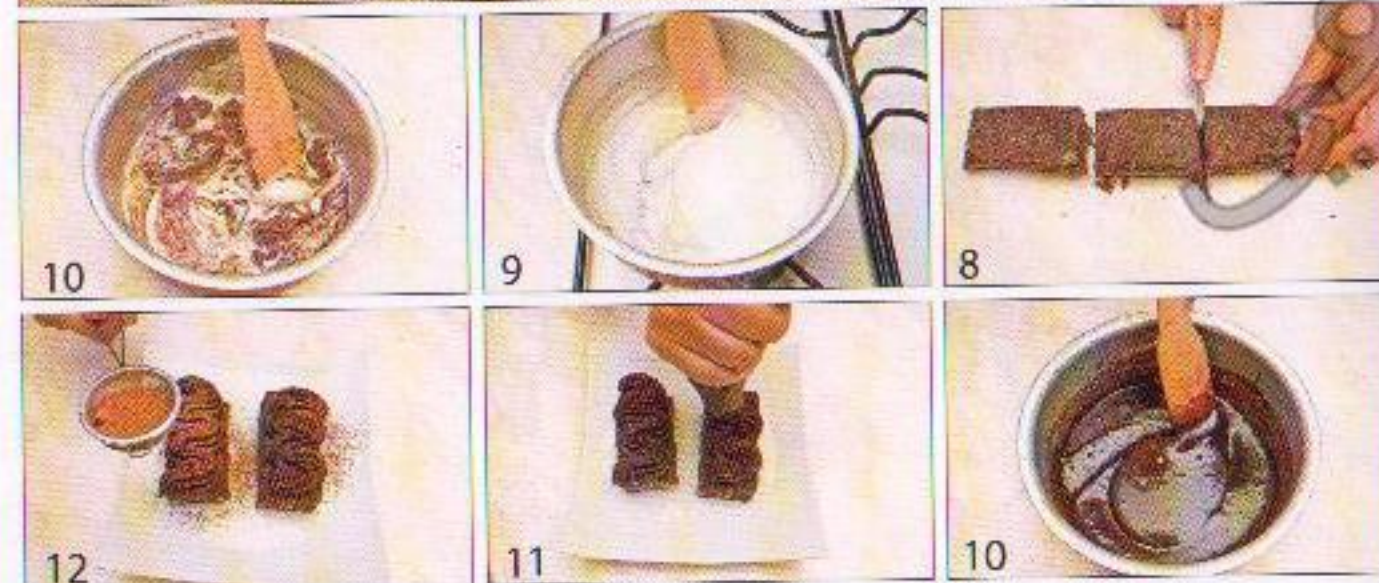
مستطيلات بالشكلاطة و الجوز

- 200 غ بسكوي
- 40 غ زبدة
- 150 غ شكلاطة
- 1 كيلة لوز محمص
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 130 غ مارغرين
- 125 مل حليب
- مركز و محلى
- 150 غ شكلاطة
- 70 غ كريمة طازجة
- مبعشورة
- كاكاو

- 6- أخرجي الصينية من
- الثلاجة، أبسطي هذا الخليط
- الأخير على الأول ثم ضعيه
- في الثلاجة مرة أخرى.
- 7- بواسطة السكين، قطعي
- الحلوى إلى مستطيلات.
- 8- إقليها ثم قطعي قطعاً
- متساوية.
- 9- في قدر صغيرة و على
- النار، ضعي الكريمة الطازجة
- حتى الغليان.
- 10- بعيداً عن النار، أضيفي
- الشكلاطة و اخلطي حتى
- تذوب. ضعيها في الثلاجة مدة
- ساعة تقريبا حتى تتماسك.
- 11- بواسطة لابوش أدوي،
- زيني الحلوى بالقاناش المحضرة.
- 12- بواسطة مصفاة، ذري
- الكاكاو و احتفظي بها في
- الثلاجة.

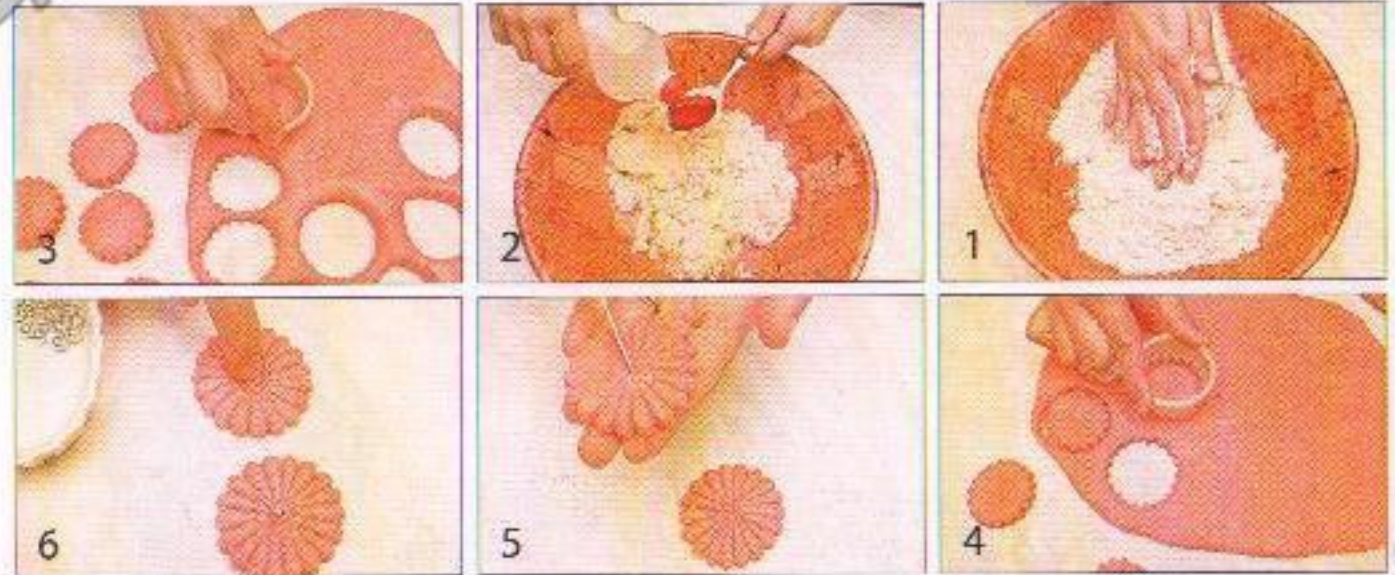
- 1- إدهني الصينية
- بالزبدة و ضعيها في
- الثلاجة.
- 2- في إناء، أخلطي
- البسكوي، الكاكاو،
- السكر و المارغرين
- الذائبة.
- 3- أبسطي الخليط
- المتحصل عليه في
- الزبدة، سويه جيداً باليد
- ثم ضعيه في الثلاجة.
- 4- في قدر صغيرة و على
- نار هادئة، أخلطي الحليب،
- الزبدة و الشكلاطة حتى
- الحصول على خليط أملس.
- 5- بعيداً عن النار،
- أضيفي اللوز و الجوز،
- أخلطي مرة أخرى.

drjoezahi.com



- 500 غ لوز مرحي
- 400 غ عجينة اللوز (تباع في الأسواق)
- 400 غ سكر ناعم
- 1 بياض بيضة
- فانيليا
- ملون غذائي أحمر
- قطرات من ماء الزهر
- التزيين : عقاش
- دراجي
- بياض بيض
- جزينات غذائية لماعة

- 1- في إناء، أخلطي اللوز، السكر الناعم، عجينة اللوز و الفانيليا، حكيها جيداً بين اليدين ثم أضيفي بياض البيض وأخلطي مرة أخرى.
- 2- أضيفي الملون الغذائي المحلل في ماء الزهر و أخلطي.
- 3- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 1 سم ثم قطعي دوائر.
- 4- أبسطي نفس العجينة بسمك 3 مم ثم قطعي دوائر بنفس المول.
- 5- زيني الدوائر الأخيرة بخطوط بواسطة سكين.
- 6- ثبتي في الوسط العقاش ببياض البيض.
- 7- إطلي الدوائر التي سمكها 1 سم ببياض البيض و ضعي على الحافة حبة دراجي.
- 8- ضعي فوقها الدائرة



drjoezahi.com

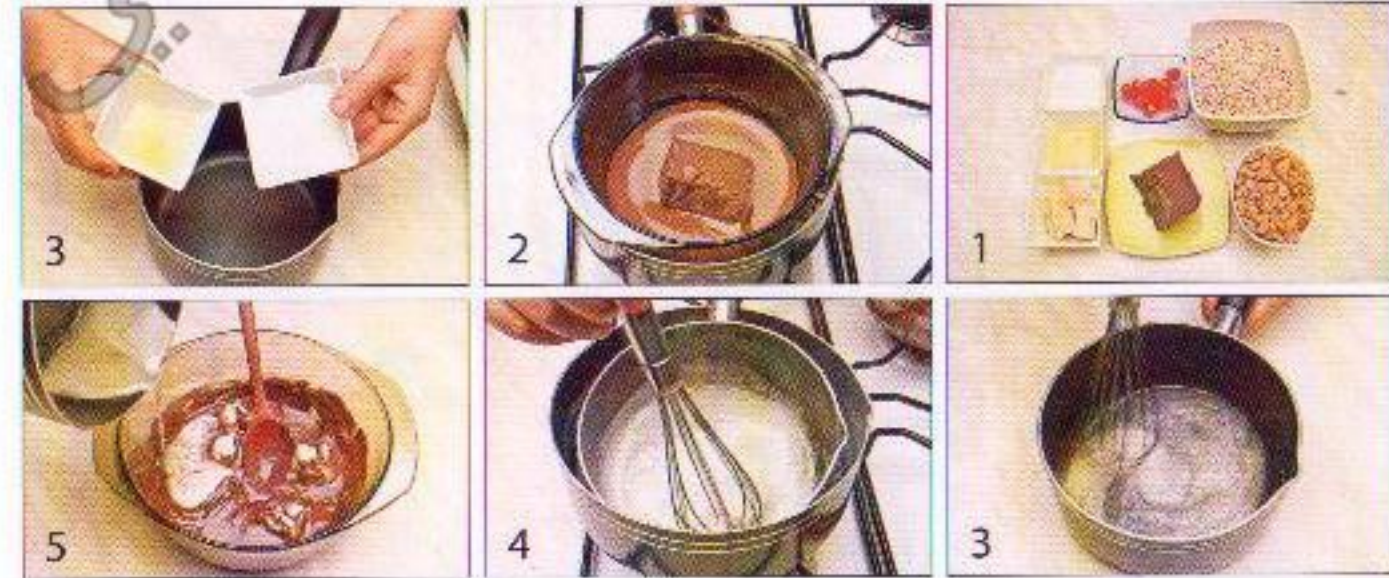




كريات بالكرز

- 125 غ شكلاطة
- 40 غ سكر
- 70 غ مارغرين
- 1 بياض بيضة
- 2 كؤوس كاوكاو
- 1 كأس بسكوي
- مقطع إلى قطع صغيرة
- محمص و مرحي خشن
- التزيين :
- كرز مصبر

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- ذوبي الشكلاطة في حمام مائي، ضعها على جنب و اتركها تبرد.
- 3- في قدر صغيرة، ضعي بياض البيضة و السكر، أخلطي بواسطة خلاط يدوي.
- 4- ضعها على حمام مائي مع التحريك مدة دقيقة.
- 5- عندما تصبغ الشكلاطة دافئة،
- 6- في الأخير، أضيفي البسكوي و الكاوكاو، أخلطي مرة أخرى ثم ضعي الخليط في الشلاجة مدة ساعة.
- 7- شكلي كريات، زينيها بأنصاف الكرز ثم احتفظي بها في الشلاجة إلى حين تقديمها.



drjoezahi.com



38

زهرة الرمال

- | | |
|-----------------|--------------|
| الحشو : | 1 كيلة جوز |
| - جوز | مرحي |
| التزيين : | 1 كيلة بسكوي |
| - جزيئات غذائية | مرحي |
| لماعة | - عسل |

- 1- في وعاء، أخلطي الجوز و البسكوي، أضيفي العسل حتى الحصول على عجينة.
- 2- شكلي كريات صغيرة، أبسطيها نوعا ما على كف اليد و احشبيها بالجوز.
- 3- شكلي كريات مرة أخرى و ضعها في الشلاجة مدة ساعة.
- 4- بواسطة النقاش دون أسنان، زيني الكريات المحشية.
- 5- ذريها بالجزيئات الغذائية للماعة بواسطة ريشة.



drjoezahi.com



40

تروف بالبندق

- 250 غ شكلاطة سوداء
- 80 غ سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- 50 غ لوز محمص و مرخي
- 50 غ زبدة
- 50 غ بندق محمص و مرخي
- 50 غ كاكاو

- 1- في قدر صغيرة، ذوبي الشكلاطة و الزبدة، أضيفي السكر و حركي حتى يذوب الخليط.
- 2- بعيداً عن النار، أضيفي صفار البيض و اخلطي جيداً.
- 3- في الأخير، أضيفي اللوز و البندق، أخلطي مرة أخرى ثم ضعها في الثلاجة مدة 15 دقيقة.
- 4- بواسطة لايوش أدوي، شكلي وريدات، زينها بالبندق، ذريها



حلوى الدومينو

1 - كيلة بسكوي

مرحي

1 - كيلة حلوة الترك

1/2 - كيلة زبدة ذائبة

التزيين :

- شكلاطة بيضاء

- شكلاطة سوداء

5- قطعيه على شكل

قطع الدومينو ثم زينه

بخطوط و نقاط من

الشكلاطة البيضاء.

ملاحظة : يمكنك أن

تظلي الحلوى بالشكلاطة

البيضاء ثم زينهها بنقاط

من الشكلاطة السوداء.

1 - في إناء، ضعي

البسكوي المرحي، حلوة

الترك و الزبدة.

2- حكي جيداً بين كفي

اليدين حتى الحصول على

خليط نوعاً ما متماسك.

3- ضعيه في صينية

و اضغطي عليه جيداً

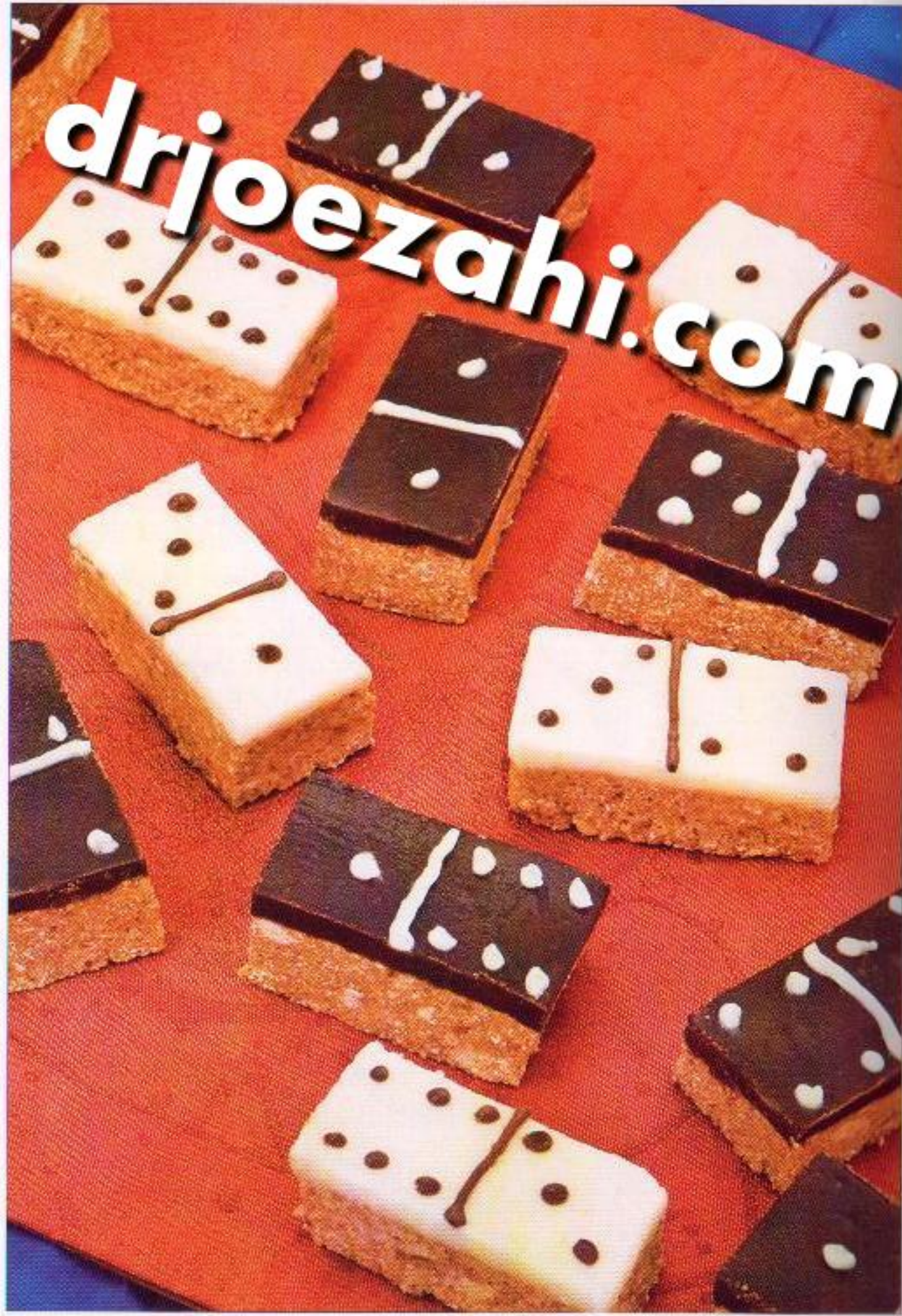
باليد.

4- أفرغي عليه

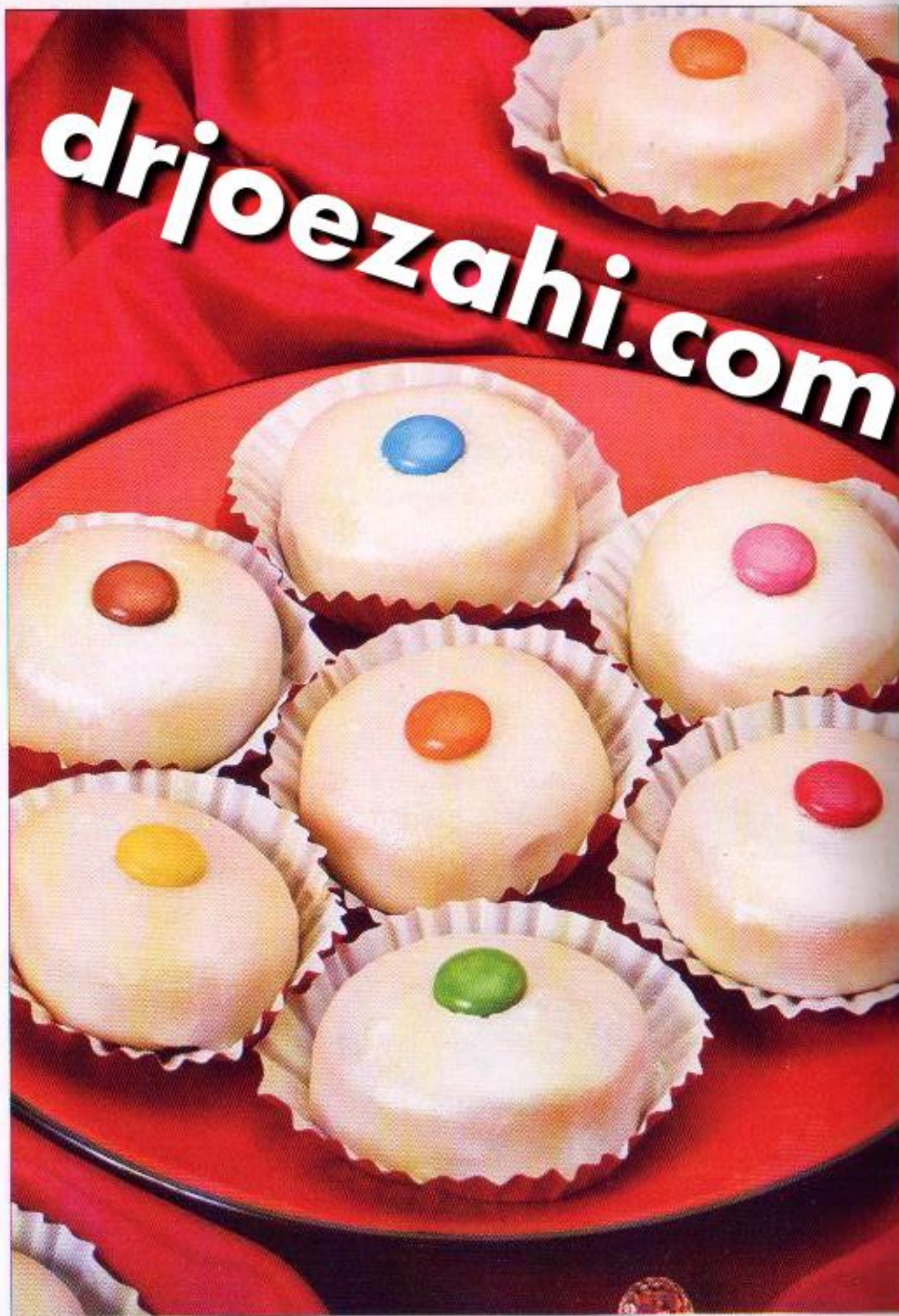
الشكلاطة السوداء

الذائبة ثم ضعيه في

الثلاجة مدة ساعتين.



drjoezahi.com



- 2 كيلات فرينة محمصة (سيم)
- 1 كيلة حليب
- مسحوق محمص
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 1/2 كيلة زبدة ذائبة
- عسل
- التزيين :
- شكلاطة بيضاء
- حلوى ملونة
- جزيئات غذائية لماعة



- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، أخلطي الفرينة، الحليب و السكر، أضيفي الزبدة و اخلطي مرة أخرى.
- 3- أضيفي العسل و اجمعي الخليط.
- 4- على طاولة عمل، أبسطي الخليط بسمك 1 سم، قطعي دوائر ثم ضعها في الشلاجة مدة ساعة.
- 5- إغطسي سطحها في الشكلاطة البيضاء الذائبة في حمام مائي.
- 6- زيني الوسط بحبة حلوى ثم ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.





كفتة بالحليب

- 3 كيات لوز
- محمص و مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة مارجرين
- 1 كيلة حليب
- مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- حليب (حسب الحاجة)
- التزيين :
- بياض بيض
- كاكاو

- 1- في وعاء، أخلطي اللوز، السكر الناعم و الحليب المسحوق، أضيفي المارجرين و اخلطي باليد.
- 2- أضيفي الحليب و اخلطي حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 3- إقسمي العجينة إلى جزئين و أضيفي لأحدهما الكاكاو للحصول على عجينة بنية.
- 4- على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم،
- أبسطي العجنتين كل على حدى بسمك 3 مم ثم قطعها بواسطة مول.
- 5- ضعي قطعة بضاء، إطليها ببياض البيض، ضعي فوقها قطعة أخرى بنية، إطليها ببياض البيض مرة أخرى.
- 6- ضعي عليها قطعة أخرى بضاء، أو العكس. ذري الكاكاو و احتفظي بها في الثلاجة.



3



2



1



6



5



4

drjoezahi.com

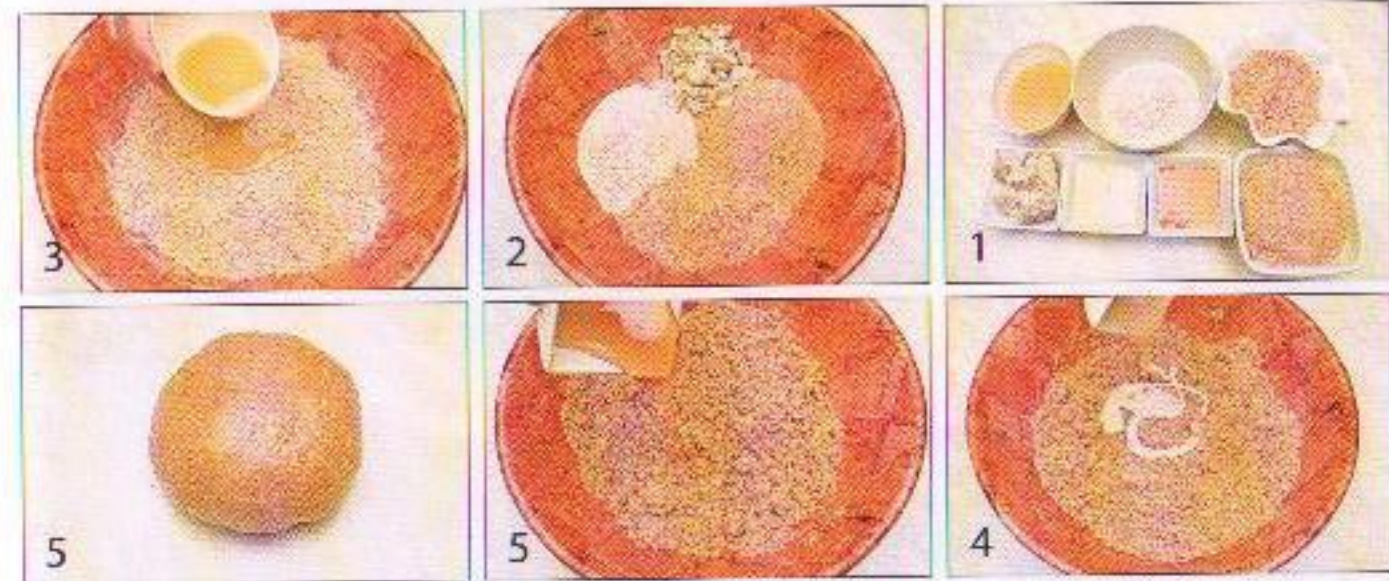


فراولة و كرز

- 120 غ فريئة -
- محمصة (سيم)
- 120 غ لوز -
- محمص و مرحي
- 150 غ بسكوي -
- مرحي
- 80 غ زبدة ذائبة -
- 3 ملاعق كبيرة -
- حليب مركز و محلى
- عسل (حسب
- الحاجة)
- 100 غ حلوة -
- الترك
- التزيين :
- ملونات غذائية
- (أحمر، أخضر)
- ماء زهر -
- سكر مسحوق -
- عجينة اللوز
- (تباع في الأسواق)
- بياض بيض -
- أذئاب الكرز -



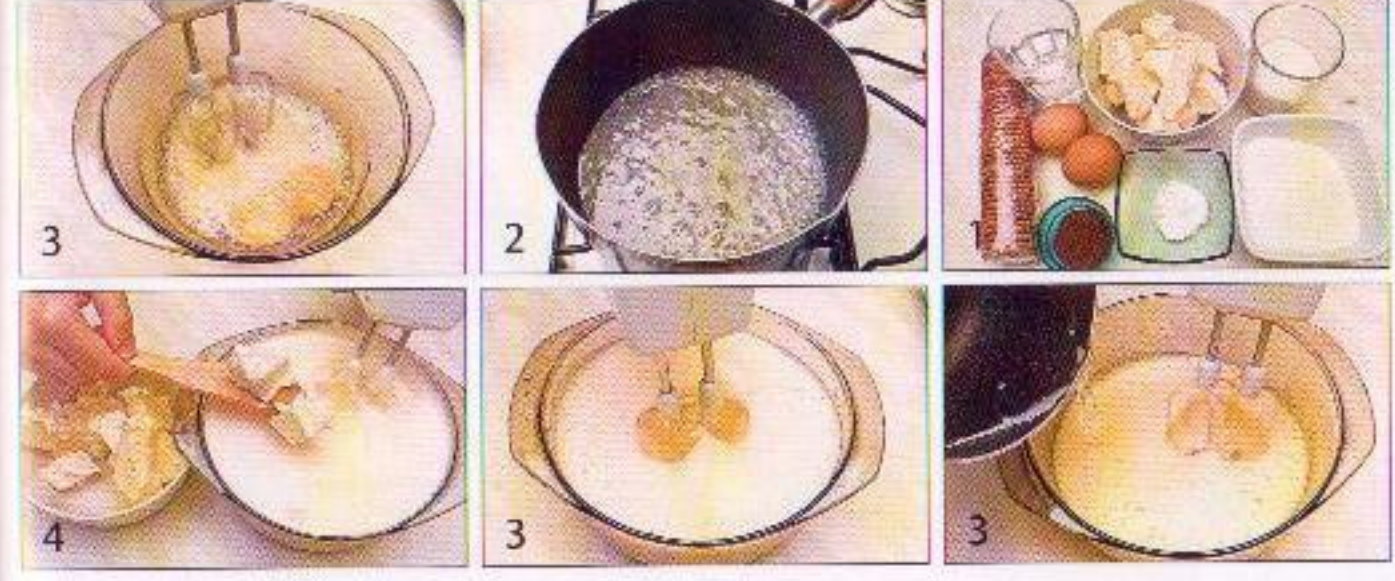
- 1- حضري المقادير اللازمة:
- 2- في إناء، ضعي الفريئة، اللوز، البسكوي و حلوة الترك، أخلطي الكل جيداً بكفي اليدين.
- 3- أضيفي الزبدة الذائبة و اخلطي مرة أخرى.
- 4- أضيفي الحليب المركز و المحلى، أخلطي كذلك.
- 5- إجمعي الكل بالعسل حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 6- شكلي حبات كرز أو فراولة بالعجينة المتحصل عليها،
- 7- شكلي وريقات من عجينة اللوز الخضراء بواسطة مول ثم ألقها على حبات الفراولة بياض البيض.
- 8- زيني حبات الكرز بأذئاب الكرز.



حلوى بالفتائل الملونة

- 100 مل ماء
- 160 غ سكر
- مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- التزيين :
- شكلاطة بيضاء
- فتائل ملونة
- 2 بيض
- 1 - حضري المقادير اللازمة.
- 2 - حضري الكريمة : في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي السكر و الماء، حركي حتى الغليان.
- 3 - في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي جيداً البيض ثم
- 1 - حضري الشاربات تدريجياً حتى يبرد الخليط و يصبح عاقداً.
- 4 - أضيفي الزبدة المقطعة تدريجياً مع مواصلة الخفق حتى الحصول على كريمة.
- 5 - إقسميها إلى جزئين و أضيفي لأحدهما الكاكاو.

- 1 علبه بسكوي دائري
- 1/2 كأس حليب
- فانيليا
- كريمة الزبدة :
- 270 غ زبدة
- مقطعة إلى قطع صغيرة
- 2 بيض
- 1 - حضري المقادير اللازمة.
- 2 - حضري الكريمة : في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي السكر و الماء، حركي حتى الغليان.
- 3 - في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي جيداً البيض ثم
- 4 - أضيفي الزبدة المقطعة تدريجياً مع مواصلة الخفق حتى الحصول على كريمة.
- 5 - إقسميها إلى جزئين و أضيفي لأحدهما الكاكاو.
- 6 - إغطسي جهة من البسكوي في الحليب الممزوج بالفانيليا.
- 7 - ضعي عليها طبقة من كريمة الزبدة البيضاء ثم غطيها بقطعة أخرى من البسكوي (إغطسي جهة منها في الحليب).
- 8 - ضعي طبقة من كريمة الزبدة بالشكلاطة ثم غطيها بقطعة ثالثة من البسكوي.
- 9 - غطيها بالشكلاطة الذائبة في حمام مائي.
- 10 - زينيها بالفتائل الملونة.



drjoezahi.com



كراميل بالشكلاطة و البرتقال

- 100 غ حلوى إسفنجية (تباع في الأسواق)
- 60 مل عصير البرتقال
- 90 غ زبدة مقطعة
- 60 غ شكلاطة مقطعة
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة قشور البرتقال
- 180 غ جوز مرحي
- أنصاف جوز

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي الحلوى الإسفنجية، الزبدة و عصير البرتقال.
- 3- أتركها على النار مع التحريك حتى الغليان (حوالي 5 دقائق)
- 4- بعيداً عن النار، أضيفي الشكلاطة،
- قشور البرتقال و الفانيليا، أخلطي حتى الحصول على مزيج أملس.
- 5- أضيفي الجوز المرحي و اخلطي مرة أخرى.
- 6- ضعيه في صينية مدهونة بالزبدة، سويه جيداً و اتركيه يتماسك نوعاً ما.
- 7- خطي التقطيع ثم زيني بالجوز. ضعيه في
- الثلاجة.
- 8- عند التقديم، قطعيه.



drjoezahi.com



كريات الثلج

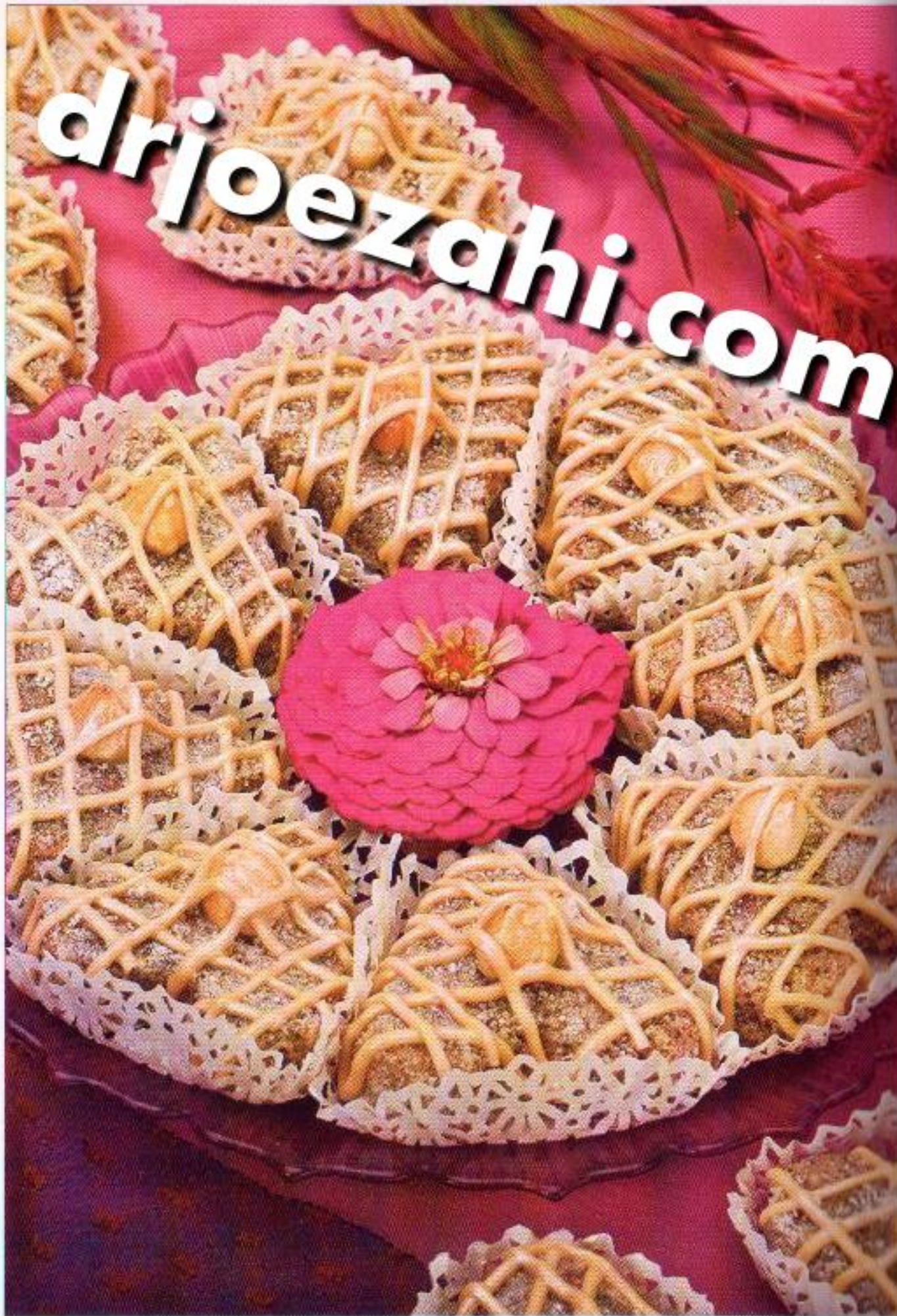
- 250 غ جوز الهند
مرحي
- 170 غ سكر
مسحوق
- حوالي 100 غ زبدة
فانيليا
- التزيين :
- شكلاطة بيضاء
- عقاش

دكتور جوزاهي

- 1- في إناء، أخلطي جوز الهند و السكر ثم اجمعي بالزبدة حتى الحصول على خليط سهل الإستعمال.
- 2- شكلي كريات ثم ضعها في الثلاجة مدة 30 دقيقة حتى 1 ساعة.
- 3- إغطسيها في الشكلاطة البيضاء الذائبة في حمام مائي ثم زينها بالعقاش و اتركها تجف.



drjoezahi.com

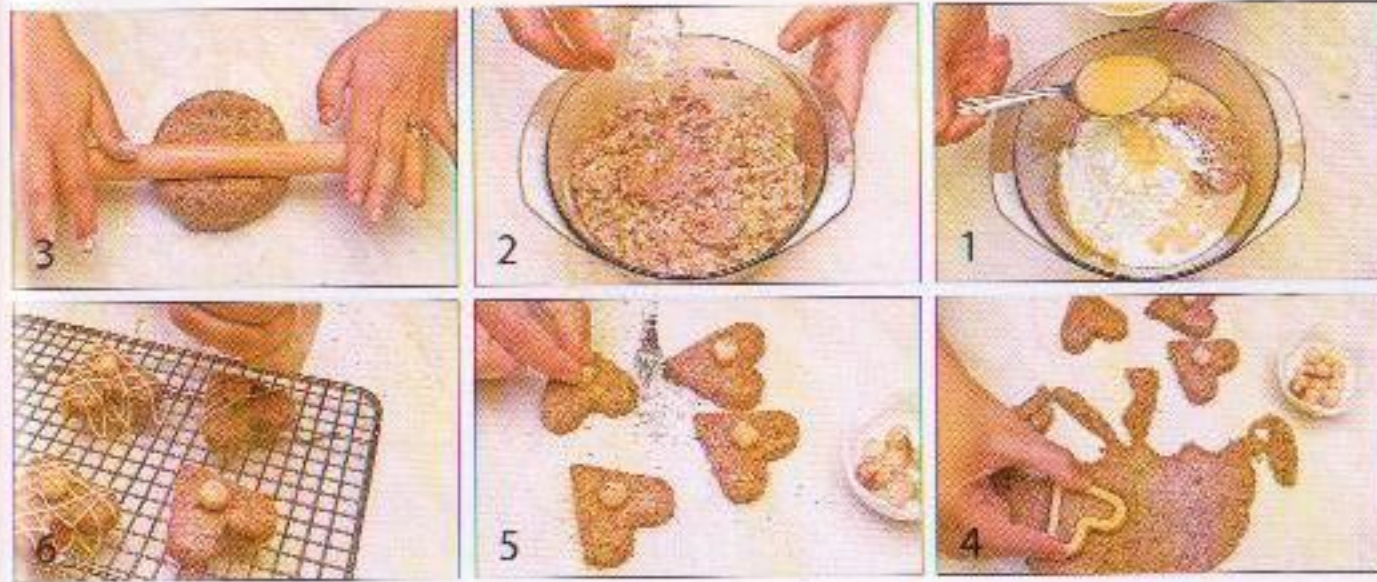


56

قلوب بالبندق

- التزيين :
- فوندون
 - قهوة مركزة
 - بندق محمص
 - جزيئات غذائية لماعة
- 2 - كيلات بندق محمص و مرحي
- 1 - كيلة سكر ناعم
- 4 - ملاعق كبيرة مارغرين ذاتية
- ماء زهر

- 1- في وعاء، ضعي البندق و السكر، أضيفي المارغرين و اخلطي.
- 2- إجمعي الكل بماء الزهر حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 3- على طاولة عمل و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 6 مم.
- 4- بواسطة مول، قطعي قلوبا.
- 5- زيني المركز بحبة بندق.
- 6- زيني الحلوى بخطوط من الفوندون الملون بالقهوة.



تارتات صغيرة بالليمون

- 250 غ بسكوي
مرحي أو عجينة
حلوى مطهية و مرحية
2 ملاعق كبيرة
زبدة
عصير البرتقال
شكلاطة
الكريمة :
- 100 غ سكر
مسحوق
1 ملعقة كبيرة
مايزينة
2 بيض
40 غ سكر
مسحوق
التزيين :
- 100 مل عصير
الليمون
130 غ زبدة

الليمون، الزبدة، السكر
و المايزينة أخلطي بواسطة
خلاط يدوي حتى الحصول
على خليط عاقد.

6- أخفقي البيض مع
40 غ سكر مسحوق ثم
أضيفها للخليط الأول
بعيداً عن النار.

7- ضعيه على النار
مرة أخرى حتى الغليان.

8- إملئي المولات بالكريمة
المحضرة.

9- زينيها بالكرز المصبر
ثم اطلبيها بالجولي.

ملاحظة : تحمي الشكلاطة
العجينة من الكريمة حتى
لا تبتل.

3- أفرشيها في مولات
التارتات الصغيرة.

4- ضعي في كل
واحدة مقدار ملعقة
كبيرة من الشكلاطة
الذائبة و اتركها تجف.

5- حضري الكريمة :

في قدر صغيرة و على
نار هادئة، ضعي عصير

1- في إناء، أخلطي
البسكوي و الزبدة ثم
اجمعي الكل بعصير
البرتقال حتى الحصول
على عجينة.

2- بواسطة حلال،
أبسطي العجينة بسمك
4 مم ثم قطعي دوائر
بواسطة مول.



رفيس تونسي



- 250 غ دقيق متوسط محمص (سيم)
- 250 غ تمر دون علف (غرس)
- 100 غ جلجلان
- زبدة ذائبة
- التزيين :
- عقاش

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، ضعي الدقيق، الغرس و الجلجلان، اخلطي جيداً باليدين.
- 3- أضيفي الزبدة الذائبة و اخلطي مرة أخرى.
- 4- شكلي حبات الرفيس بواسطة مول خاص بالمعمول.
- 5- إنزعيها برفق و زينيها بالعقاش.



drjoezahi.com

دكتور جوزاهي

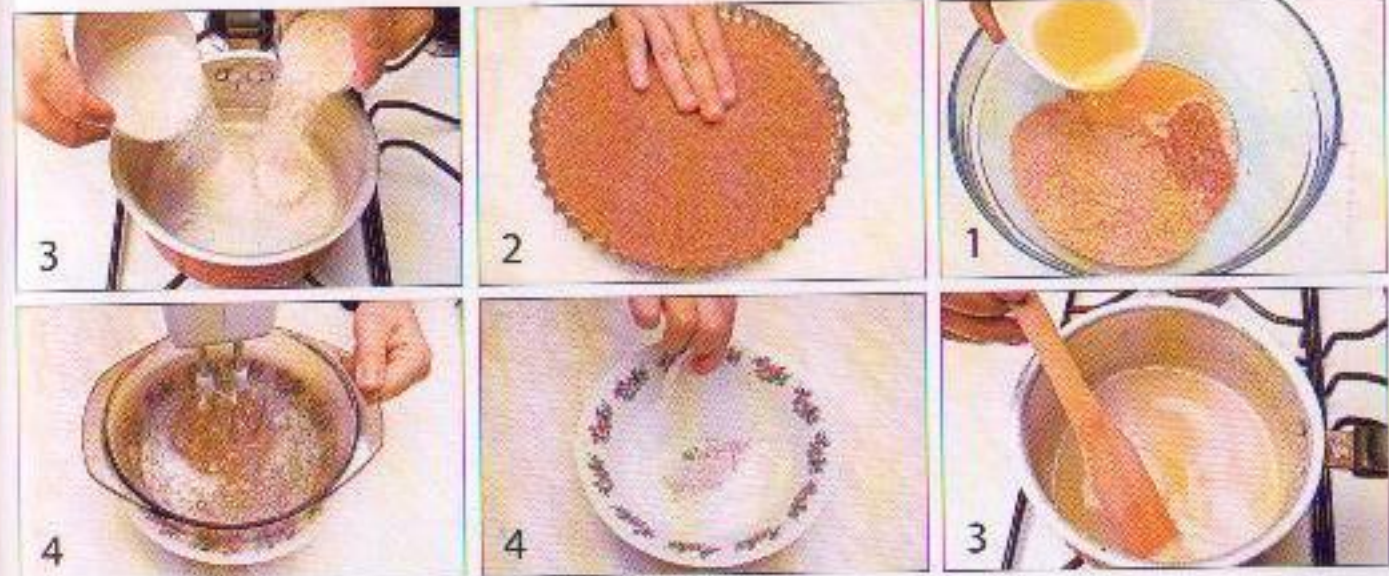
تارتة بالجيلاتين

- 200 غ بسكوي مرحي
- 100 غ زبدة ذائبة
- 2 ملاعق كبيرة شكلاطة مبشورة
- 160 مل ماء
- 100 غ سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة جيلاتين
- التزيين :
- شكلاطة سوداء

الثلاجة، ضعي عليها الرغوة و سويها جيداً. -6 زينيها بخطوط من الشكلاطة الذائبة.

حتى يذوب السكر ثم اتركها تغلي مدة 3 دقائق (حركي من حين لآخر). -4 في وعاء، ضعي قطعاً من الجليد ثم في إناء آخر ضعي خليط الجيلاتين و ضعيه فوق الإناء الأول. أخفقي بواسطة الخلاط الكهربائي حتى يبيض الخليط (شبيه بالمورينغ). -5 أخرجي الصينبة من

1- في وعاء، أخلطي البسكوي، الشكلاطة و الزبدة. -2 ضعي الخليط المتحصل عليه في صينية قاعها متحرك، سويه جيداً، اضغطي عليه باليد ثم ضعيه في الثلاجة. -3 في حين، حضري الرغوة : في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي الماء، السكر و الجيلاتين



drjoezahi.com



7	1	01:08 2009-11-16 بواسطة هدى		كتاب لالة خاص بالدجاج sabnina2004		
78	6	09:35 2009-11-15 بواسطة oumnadir		كتاب الممنحات - نادية الجهري		
32	6	08:34 2009-11-15 بواسطة المنامية		كتاب مطبخ لالة للمعجنات zif76		
98	14	07:50 2009-11-15 بواسطة oumnadir	☆☆☆☆☆	كتاب خاص بحلويات الجافة لسعيدة بن بريم (21 E)		
393	46	01:54 2009-11-11 بواسطة هدى		كتاب المعجنات - حورية المطبخ (54321 E)		
184	30	01:30 2009-11-11 بواسطة فطوووم1	☆☆☆☆☆	كتاب جديد نسيميرة لثورتات (4321 E)		
117	22	12:52 2009-11-11 بواسطة هدى		كتاب Patisserie gourmande - خيرة باشا (321 E)		
35	2	2009-11-11 بواسطة oumnadir		كتاب الفطريات الطفيف sabnina2004		
48	8	12:17 2009-11-11 بواسطة oumnadir		كتاب *patisserie facon grand mere* sabnina2004		
534	65	2009-11-11 بواسطة oumnadir	☆☆☆☆☆	كتاب petits fours الصغيرة للسيدة ربيعة (54321 E ... الصفحة الأخيرة)		
109	12	06:15 2009-11-10 بواسطة malk2005		كتاب فن تزيين الثورتات (E)		
156	25	03:13 2009-11-10 بواسطة bachar2009		كتاب الوجبات السريعة (321 E) زهرة فلسطينية		
151	27	02:49 2009-11-10 بواسطة sabnina2004	☆☆☆☆☆	كتاب مطبخ مامي الطاجين (321 E)		
102	14	02:32 2009-11-10 بواسطة nesma		كتاب تقنيات تحضير الحلويات والبسكوت والكيك (21 E) المنامية		

www.drjoezahi.com/vb

والمزيد المزيد من الكتب