

أحضرمع ثلثميشلة

دواز اتاي



أحضرمع ثلثميشلة دواز اتاي

لا تنلو الصينية المغربية في أي مناسبة من دواز أتاي.
لغذا نضع بين أيديكم مراحل إعداد مجموعة من دواز
أتاي المغربي الأصيل: كعب الغزال باللوز مطروش، الكحك
الرباطي، غريبة باللوز والكركاع...
كما ينتوي الكتيب على مجموعة من الحلويات العصرية
السفلة التخصير: توبل برقاتق اللوز، بالي، فينانسيي بالسكينجبر،
كورني معمر بالكاوكاو...
وصفات سفلة ومبسطة مرفوقة بالصور تجعل من الآن سر صنع
البسكويت بين أيديكم.

20DH

Helios Édition

أحضرمع شمشلة

دواز أتاي

Hélios Édition

ترقبوا

أحضرمع شمشلة

شهيوات رمضان



أطباق متنوعة وشهية في حلة جديدة لتربين
ماندتكم خلال شهر رمضان وأيام عيد الفطر.

في الأكشاك ابتداء من شهر ستنبر.



14 - بسكويت بالزبيب

16 - بسكويت

18 - بسكويت بالمرية

20 - بالي بالهورانج

والبرتقال



4 - إسفنج بالشكلاط

الأسود

6 - بسكويت على

شكل نجومات

8 - بسكويت

بالكركاغ

10 - بسكويت باللوز

الملازمش

12 - بسكويت

بالكوك والفواكه

المعسل



22 - توبل برفائق اللوز

24 - سابلو باللوز

26 - غريبة باللوز

والكركاغ



50 - كعب الغزال باللوز

الملازمش

52 - كورنج معبر

بالكاوكاو

54 - مكارون بالفينلا

56 - مكارون

بالشكلاط

58 - مربعات صغيرة

باللوز

60 - مربعات منشوة

بالتمر



38 - فقاص بالجلطان

40 - فقاص بالكوك

42 - فلورنتان

بالسكينجبير المعسل

44 - فلورنتان بالفواكه

معسل

46 - كبة اللوز بالعسل

48 - كحك باللوز





إسفنج بالشكلاط الأسود

طريقة التحضير:

المقادير:

يسخن الفرن على درجة حرارة متوسطة 170°C لمدة 10 دقائق ثم يطفأ الفرن. يغربل الدقيق مع السكر الصقيل وبودرة اللوز، يوضع فوق صفيحة ويدخل إلى الفرن الساخن حتى تزيل منه الرطوبة.

200 غ بودرة اللوز

175 غ سكر صقيل

50 غ دقيق

8 أبيض البيض

70 غ سكر سنيدة

يطرب أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج مع إضافة السكر السنيدة شيئاً فشيئاً.

يضاف خليط الدقيق إلى أبيض البيض ويخلط الك

للتزين:

برفق بواسطة ملعقة خشبية للحصول على عجينة

100 غ لوز مبرمش

منسجم ومفوى. يوضع العجينة داخل جيب الحلواني

150 غ شكلاط أسود

رأسه 1 سم. في صفيحة مغطاة بورق السلفيريبي، توضع

أصابع العجينة طولها 7 سم، ترش باللوز المبرمش

وتدخلك لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15

دقيقة. تخرج الحلوى من الفرن وتوضع فوق شبكة

الحلوى حتى تبرد. يذوب الشكلاط في حمام مريم.

تجمع قطعيتين من الإسفنج وتغطسا في الشكلاط حتى

النصف، توضع الحلوى فوق ورق السلفيريبي، وتترك

حتى يجمد الشكلاط.

بسكويت على شكل نجومات

طريقة التحضير:

المقادير:

300 غ دقيق

كيس خميرة كيباوية

قبضة ملح

100 غ سكر صقيل

150 غ زبدة

50 غ كوك

بيضة

للتزيين:

2 ملاعق كبيرة سكر

صقيل

في إناء يغربل الدقيق مع الملح والخميرة.

تدعك الزبدة مع السكر الصقيل للحصول على كريمة
ملساء.

يضاف إليها البيض، الكوك ومزيج الدقيق ويخلط الكل
جيذا للحصول على عجينة منسجم وأملس.

يلف العجين في البلاستيك الغذائي ويوضع في الثلاجة
لمدة ساعة.

يمدد العجين بالمعدلك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق.

حتى يصبح سمكه 3 مم ثم يقطع بقطاعة على شكل
نجمات.

يصفى البسكويت فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيبريزي

ويدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10
دقائق.

يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة

الطوى ثم يرش بالسكر الصقيل.





بسكويت بالكركاغ

المقادير:

350 غ دقيق

قبضة ملح

كيس سكر فنيلا

250 غ زبدة

150 غ سكر صفيق

بيضة

150 غ كركاغ

للتزيين:

1 أبيض البيض

80 غ سكر سنيذة

كيس سكر فنيلا

طريقة التنضير:

يعربل الدقيق، الملح وسكر الفنيلا، بواسطة سكين حاد

يقطع الكركاغ قطعاً متوسطة الحجم.

في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر الصفيق حتى نحصل

على كريهة ملساء.

يضاف إليها خليط الدقيق، البيضة والكركاغ مع دعك

العجين للحصول على عجينة منسجم وأملس.

يقسم العجين إلى 8 كويرات متساوية يحضر منها

قضبان سمكها 4 سم، تصفف فوق صفيحة وتدخل

للمجمد لمدة ساعة.

تخرج قضبان العجين من المجمد، تدهن بأبيض البيض

وتعمر في سكر سنيذة المنمسم بسكر الفنيلا.

تقطع القضبان على شكل بسكويت رقيق، يصفف فوق

صفيحة مغطاة بورق السيلغيفيريزي، ثم يدخل لفرن

مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 10 دقائق.

يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة

الحلوى.

بسكويت باللوز المعمرش

طريقة التحضير

في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر حتى الحصول على كريمة ملساء.
يضاف إليها البيض والدقيق المغرب مع الملح، يمزج الكك جيدا للحصول على عجينة خفيف ومنسجم.
يفرغ العجين في جيب الحلواني مزود برأس قطره 1 سم.
يوضع مقدار حبة بندق من العجين (متباعدة فيما بينها) فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغيريزي، تزين الحبات باللوز المعمرش وتدخّل الفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 20 دقيقة.
يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى.
تدهن كل قطعة بسكويت بالمربي وتلتصق بقطعة أخرى.

المقادير

250 غ زبدة
250 غ سكر صقيل
2 بيضات
300 غ دقيق
قبضة ملح

التزيين

100 غ لوز معمرش
50 غ مربى المشمش





بسكويت بالكوك والفواكه المعسلة

طريقة التنضير:

المقادير:

في إناء يخرّب الدقيق مع الملح والخميرة، يضاف	100 غ دقيق
إليه الكوك والفواكه المعسلة	قبضة ملح
تدعك الزبدة مع السكر الصقيل حتّى نحصل على	1/2 كيس خميرة
كريمة ملساء.	كهاوية
يضاف إليها البيض ومزيج الدقيق ويخلط الكل جيداً	150 غ كوك
للحصول على عجينة منسجمة.	50 غ فواكه معسلة
يصب العجين في قوالب من الورق (كويغطات)، تصف	مقطعة مربعات
فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيبريزي وتدخل لفرن	صغيرة
مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.	70 غ زبدة
يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد قبل أن يزال من	130 غ سكر صقيل
القوالب.	2 بيضات

بسكويت بالزبيب

طريقة التحضير:

المقادير:

350 غ دقيق	يغربل الدقيق مع بودرة اللوز، الملح وسكر الفينلا.
2 ملاعق كبيرة بودرة اللوز	في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر الصقيل حتى نحصل على كريمة ملساء يضاف إليها البيض الضئب وخليط الدقيق شيئاً فشيئاً ثم يخلط الكل جيداً للحصول على عججين متجانس.
كيس سكر فينلا	فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيريزي، يوضع إطار مربع يفرغ فيه العججين ويبسط وجهه بواسطة ملعقة خشبية وتدخل للمجمد لمدة ساعة.
250 غ زبدة	يخرج العججين من المجمد، يزال من الإطار ويقطع إلى مستطيلات متوسطة السمك.
150 غ سكر صقيل	بواسطة سكين حاد يقطع كل مستطيل إلى مربعين رقيقة سمكها 5 مم.
بيضة	تصف مربعات العججين فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيريزي ويدهن وجهها بالبيض. تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة.
100 غ زبيب	يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى.

التزين:

بيضة مطرية



بسكويت بالكاوكاو

طريقة التحضير،

يغربل الدقيق ويترك جانبا. في إناء تدعك الزبدة مع السكر جيدا إلى أن نحصل على كريمة لمساء. يضاف إليها البيض، الدقيق والملح ثم يخلط الكك جيدا للحصول على عجينة منسجم ولين يلف في البلاستيك الغذائي ويترك يرتاح في الثلاجة لمدة 15 دقيقة. يطحن كاوكاو مع السكر للحصول على عجينة كاوكاو يحضر منه قضبان طويلة. يخرج العجينة من الثلاجة. يمدد بالمعدك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى يصبح سمك 3 مم وتقطع أشرطلة عرضها 8 سم تدفن بالبيض. يوضع وسط كل شريط العجينة قضيب كاوكاو ويلف عليه حتى يتغطى. يبسط قليلا ثم يقطع أصابع طولها 5 سم يلف كل أصبع على نفسه. يصفى البسكويت فوق صفيحة مغطاة بورق الميلغريزي ويدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 160°C لمدة 10 دقائق. عندما يخرج الملفوف من الفرن يوضع فوق شبكة الحلوى ليبرد.

مقادير العجين،

150 غ زبدة

100 غ سكر

صقيل

2 بيضات

دقيق حسب

الخليط

قبصة ملح

مقادير التشوي،

1/2 كلغ كاوكاو

محمر ومقشر

250 غ سكر

صقيل

للترين،

بيضة

1 - يوضع قضيب كاوكاو فوق شريط العجينة ويلف عليه حتى يغطى.



2 - يبسط قليلا القضيب المعصر.



3 - يقطع القضيب أصابع.



4 - يلف كل أصبع على نفسه.



بسكويت بالمربي

مقادير العجين:

200 غ دقيق

قُبصة خميرة كيمياوية

50 غ بودرة لوز

قُبصة ملح

100 غ زبدة

100 غ سكر صفيق

2 أصفر البيض

للتزيين:

80 غ مربى التوت

50 غ لوز معرّمش

محرر

طريقة التحضير:

في إناء يخرّب الدقيق مع الملح، الخميرة وبودرة اللوز.

تدعك الزبدة مع السكر الصفيق حتى نحصل على كريمة ملساء.

يضاف إليها خليط الدقيق وأصفر البيض ويخلط الك جيداً للحصول على عجينة منسجمة وأملس.

تحضر من العجينة كويرات بحجم كركاعة، تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغفيريّزي.

يضغط بالأصبع في وسط كل كويرة عجينة لإحداث حفرة. تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 160°C

لمدة 12 دقيقة.

عندما يخرج البسكويت من الفرن، يملأ الوسط بالمربي واللوز المعرّمش.



بالي بالمورانغ والبرتقال

طريقة التنضير:

يغربل الدقيق مع الملح.

في إناء كبير تدعك الزبدة مع السكر الصقيل والزيت. يضاف إليهم الدقيق، قشرة وعصير البرتقال يخلط الكل للحصول على عجينة منسجم.

يلف العجين في كيس البلاستيك الغذائي ويدخل للتلاجة لمدة ساعة.

يعدد العجين فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى يصبح سمكه 3 مم ثم يقطع بواسطة قشاعة دائرية، تصفف دوائر العجين فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيريبيزي. في إناء كبير يطرب أبيض البيض مع إضافة السكر المسنودة وسكر الفينيل شيئاً فشيئاً حتى نحصل على مورانغ.

تزين دوائر العجين بقليل من المورانغ واللوز المعمرش وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة.

المقادير:

350 غ دقيق

قبضة ملح

قشرة برتقالة محكوكة

185 غ سكر صقيل

100 غ زبدة

10 مل زيت

5 مل عصير البرتقال

مقادير المورانغ:

2 أبيض البيض

60 غ سكر سنودة

كيس سكر فينيل

للتزين:

2 ملاعق كبيرة لوز

معمرش

تويل برقانق اللوز

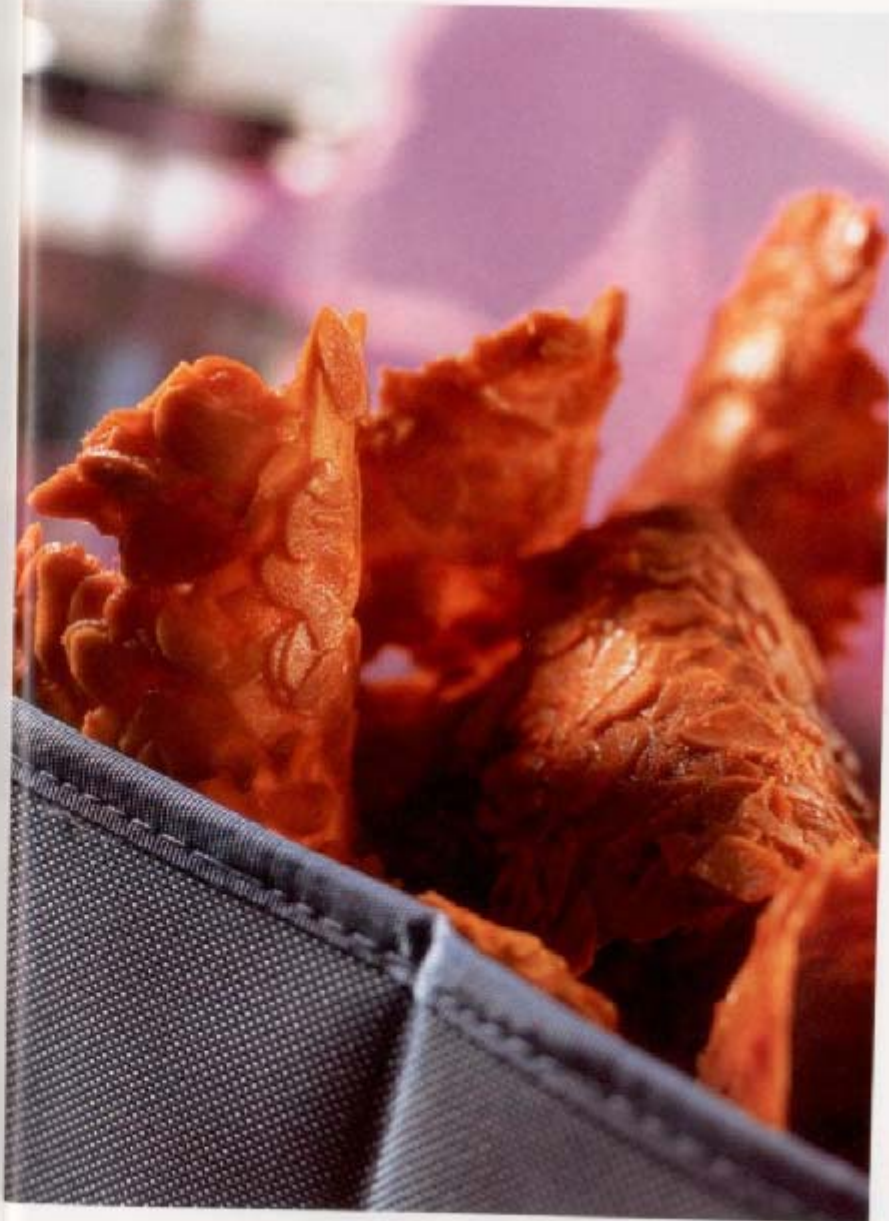
طريقة التحضير:

المقادير:

- 150 غ أبيض البيض
150 غ سكر سفيدة
كيس سكر فنيلا
50 غ دقيق
50 غ زبدة مذوبة
200 غ رقائق اللوز
- في إناء كبير يمزج أبيض البيض مع السكر السفيدة وسكر الفنيلا.
يضاف إليهم الدقيق المغربي، الزبدة المذوبة ورائق اللوز ثم يخلط الكل جيدا للحصول على عجينة منسجم يدخل للتلاجة لمدة 30 دقيقة.
فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغيزيزي يوضع مقدار ملعقة كبيرة من الخليط، يبسط قليلا ليأخذ شكلا دائريا. تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة.
عندما تخرج الصفيحة من الفرن تزال الحلوة برفق بواسطة ملعقة مسطحة وتوضع ساخنة فوق المدلك لكي تأخذ شكلا قرمديا تويل. يترك التويل ليبرد قبل تقديمه حتى يصبح مقرمشا.

نصائح:

- توضع 6 بسكويت تويل فقط فوق الصفيحة حتى نتمكن من وضعها فوق المدلك وهي مازلت ساخنة.



سابلي باللوز

المقادير

- 200 غ سكر صقيل
- 300 غ دقيق
- 250 غ زبدة
- أبيض بيضة
- كيس سكر فتيلا

مقادير التزيين

- 60 غ لوز مبروش
- 50 غ زبدة
- 50 غ سكر صقيل
- 50 غ كليكوز
- 10 غ عسل

طريقة التحضير

تدعك الزبدة مع السكر الصقيل وسكر الفتيلا حتى الحصول على كريمة ملساء.
يضاف إليها أبيض بيضة والدقيق ويخلط الكك للحصول على عجينة منسجم وأملس. يوضع العجين في جيب الحلواني ذو رأس خاص يعطي بسكويت دائري فارغ من الداخل. يصف العجين فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغيريزي في كسرولة فوق نار هادئة توضع الزبدة السكر، الكليكوز والعسل مع التحريك إلى أن يندمج الكك. يزال الخليط من فوق النار يضاف إليه اللوز المبروش ويخلط الكك جيدا. يؤخذ القليل من خليط اللوز (بحجم حمصة صغيرة) ويضع وسط كك بسكويت. تدخل الصفيحة لفون مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق.
يخرج البسكويت من الفون يتروك ليبرد قليلا في الصفيحة ثم يزال

1 - يفرغ العجين في جيب الحلواني.



2 - يوضع رأس جيب الحلواني فوق صفيحة ويخرج العجين



3 - يزال رأس الجيب بسرعة



4 - يوضع قليل من خليط اللوز في وسط دائرة العجين



غريبة باللوز والكركاع

طريقة التحضير:

المقادير:

- يوضع الكركاع في صفيحة يدخل الفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 5 دقائق، يترك يبرد ثم يفرك بقطعة ثوب لأزالة قشرته.
- يلحن اللوز والكركاع مع السكر المنبذة في إناء يوضع خليط اللوز والكركاع، قشرة البرتقال، الخميرة، الزبدة المذوبة، البيضة وماء الزهر ثم يخلط الكك جيدا للحصول على عجينة منسجم.
- تحضر من العجين كويرات، تغند في السكر الصقيل وتزين بواسطة شوكة ثم تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغيريزي.
- تدخل الفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الغريبة من الفرن وتترك تبرد قبل إزالتها من الصفيحة.

- 250 غ لوز مسلوق
250 غ كركاع
250 غ سكر سنيدة
30 غ زبدة مذوبة
كيس ونصف خميرة
كيماوية
بيضة
ملحقة كبيرة ماء
الزهر
ملحقة صغيرة قشرة
برتقال محكوكة (أو)
قشرة ليمونة حامضة
محكوكة

للتزين:

- 50 غ سكر صقيل





فينانسي بالشكلاط

المقادير:

250 غ زبدة	في كصولة فوق نار خفيفة تذوب الزبدة حتى يصبح لونها ذهبيا.
100 غ دقيق	يعربب الدقيق، بودرة اللوز، بودرة الكاكاو وسكر الفينلا ويخلط الك مع السكر المسنودة.
100 غ بودرة اللوز	يضاف أبيض البيض إلى خليط الدقيق ثم يخلط الك جيدا للحصول على عجينة منسجم.
40 غ بودرة الكاكاو	تضاف الزبدة إلى العجين مع التحريك بملقعة خشبية حتى يتشربها ونحصل على عجينة أملس وخفيف.
قبضة ملح	يصب العجين في قوالب فردية صغيرة (قوالب خاصة بالحلويات) مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق إلى 3/4 ارتفاع القوالب.
كيس سكر فنيل	تصفى القوالب فوق صفيحة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
250 غ سكر سنيجة	تترك الفينانسي في القوالب حتى تبرد ثم تزال منها.
250 غ أبيض البيض	

فينانسي باللوز

طريقة التحضير:

المقادير:

- 250 غم زبدة
100 غم دقيق
140 غم بودرة اللوز
قبضة ملح
كيس سكر فنيلا
250 غم سكر سنيدة
250 غم أبيض البيض
- في كصولة فوق نار هادئة تذوب الزبدة حتى يصبح لونها ذهبيا.
في إناء كبير يغربل كك من الدقيق، الملح، بودرة اللوز ثم يمزج الكك مع السكر وسكر الفنيلا.
يضاف أبيض البيض إلى خليط الدقيق ويزجج الكك جيدا للحصول على عجينة منسجم.
تضاف إليه الزبدة ويخلط الكك بواسطة ملعقة خشبية حتى يتشرب العجين الزبدة.

للتزيين:

- 80 غم رقائق اللوز
2 ملاعق كبيرة سكر صقيل
- في قوالب الفينانسي الصغيرة (أو قوالب ورقية) مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق، يسكب العجين ويزين برقائق اللوز. تدخل الحلوى للفرن المسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة.

تخرج الفينانسي من الفرن وتترك حتى تبرد ثم تزال من القوالب.
تزين الفينانسي بالسكر الصقيل قبل التقديم.



فقاص باللوز

المقادير:

380 غ دقيق

كيس خميرة كيميائية

قبضة ملح

250 غ لوز

70 غ زبدة

220 غ سكر صقيد

كيس سكر فنيلا

3 بيضات

50 غ زبيب

طريقة التنضير:

يغربك الدقيق مع الملح والخميرة الكيماوية بواسطة سكين حاد يقطع اللوز قطعاً متوسطة الحجم. تدعك الزبدة مع السكر الصقيد وسكر الفنيلا حتى الحصول على كريمة ملساء. يضاف إليها البيض خليط الدقيق، الزبيب واللوز ويدعك الكك جيداً حتى تمزج جميع العناصر للحصول على عجينة منسجم تحضر منه قضبان سميكة طولها 30 سم. تصفد القضبان فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفييرزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 190°C لمدة 20 دقيقة. تخرج قضبان الحلوى من الفرن وتترك تبرد لمدة 30 دقيقة. تقطع بعد ذلك إلى قطع سمكها 1 سم. يصفد الفقاص فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفييرزي ويدخل مرة أخرى لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة. يترك الفقاص يبرد قبل التقديم.

نصائح:

يوضع الفقاص في غلابة محكمة الإغلاق بعيداً عن الرطوبة حتى تتمكن من الاحتفاظ به لمدة 3 أسابيع على الأقل.

فقاص بالتمر

مقادير العجين:

100 غ سكر صقيل

50 غ زبدة

أصفر بيضة

دقيق حسب الخليط

مقادير التوش:

500 غ تمر بدون نوى

ملعقة صغيرة قشرة

برنقاله محكوك

قبصة قرنفل

ملعقة كبيرة زبدة

ملعقة صغيرة ماء

الزهر

التزيين:

لوز معرمش

أبيض البيض

طريقة التحضير:

في إناء تدعك الزبدة مع السكر جيدا حتى الحصول على كريمة لمساء.

يضاف إليها أصفر بيضة والدقيق يخلط الكك جيدا للحصول على عجينة منسجم ولين يدخل للتلاجة.

يقطع التمر مربعات ويطحن. يضاف إليه ماء الزهر.

الزبدة، قشرة البرنقال والقرنفل ثم يخلط الكك جيدا حتى يصبح مثك العجينة. يحضر منه قضبان رقيقة.

يخرج العجينة من التلاجة بيسط ويقطع أشربة طولها 7 سم.

يوضع وسط كل شريط العجينة قضيب من عجينة التمر

ويلف عليه حتى يتغطى (أنظر تقنية التحضير ص 37)

ثم تصفف قضبان العجينة المحشوة بالتمر فوق صفيحة

وتدخل للتلاجة.

تخرج القضبان من التلاجة تدهن بأبيض البيض، تمرر

في اللوز المعرمش، تقطع أصابع مائلة طولها 3 سم.

تصفى فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفييريزي وتدخل

لفرن مسخن على درجة حرارة 160°C لمدة 10 دقائق.

عندما تخرج الأصابع من الفرن تترك فوق شبكة

الحلوى حتى تبرد.



فقاص بالتين اليابس

طريقة التحضير:

في إناء تدعك الزبدة مع السكر جيدا حتى الحصول على كريمة لمساء.

يضاف إليها أصفر بيضة، الدقيق والملح ثم يخلط الكك جيدا للحصول على عجينة منسجم ولين يدخل للتلاجة. تنقى الشريحة من الشوائب، تقطع مربعات وتطحن جيدا. تضاف إليها الزبدة، القرفة، حبة هيك، قشرة البرتقالة وماء الزهر ويخلط الكك جيدا. يحضر من عجينة الشريحة قضبان رقيقة.

يخرج العجين من التلاجة ببسط ويقطع أشربة طولها 7 سم. يوضع وسط كل شريط العجين قضيب من عجينة الشريحة ويلف عليه حتى يتغطى ثم تصفف القضبان المحشوة بالشريحة فوق صفيحة وتدخلك للتلاجة.

تخرج القضبان من التلاجة تقطع أصابع مائلة طولها 3 سم، تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغيريزي وتدخلك لغرن مسخن على درجة حرارة 160°C لمدة 10 دقائق. يذوب الشكلاط في حمام مريم.

عندما تخرج الأصابع من الغرن، تغطس في الشكلاط وتترك فوق شبكة الحلوى حتى يجمد الشكلاط.

مقادير العجين:

100 غ سكر صقيد
50 غ زبدة
أصفر بيضة
دقيق حسب الخليط
قبصة ملح

مقادير التشوي:

500 غ تين يابس (شريحة)
ملعقة صغيرة قشرة برتقالة محكوكة
قبصة قرفة
قبصة حبة هيك
ملعقة كبيرة زبدة
ملعقة صغيرة ماء الزهر

للتزين:

100 غ شكلاط أسود



يقطع للقضيب المحشى أصابع مائلة

يلف شريط العجين على القضيب

يوضع قضيب تين فوق شريط العجين



فقاص بالجلبلان

مقادير العجين: طريقة التنضير:

- 200 غ دقيق
30 غ بودرة الحليب
قنصة ملح
قنصة قرفة
100 غ زبدة
80 غ سكر صقيل
أصفر بيضة
ملعقة كبيرة ماء بارد
- في إناء يغرب الدقيق، القرفة، بودرة الحليب والملح.
في إناء آخر تدعك الزبدة مع السكر جيدا حتى الحصول على كريمة ملساء. يضاف إليها أصفر بيضة، الماء ومزيج الدقيق يخلط الكل جيدا للحصول على عجين منسجم ولين يترك يرتاح في الثلاجة لمدة ساعة. يطحن الجلجلان المحمر مع سكر سنيدة والقرفة يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى يصبح سمكه 3 مم. يقطع العجين أشرطة عرضها 8 سم.

مقادير التشوي:

- 80 غ جلجلان محمر
30 غ سكر سنيدة
قنصة قرفة
20 غ زبدة

يدهن كل شريط عجين بخليط الجلجلان يلف العجين على نفسه للحصول على قضيب ملفوف. تعاد نفس العملية إلى أن تنفذ المقادير.
تصفى القضبان فوق صفيحة وتدخل للثلاجة لمدة نصف ساعة. تخرج القضبان من الثلاجة وتقطع قطعاً رقيقة. تصفى فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفييرزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 12 دقيقة. عندما يخرج الفقاص من الفرن يوضع فوق شبكة الحلوى ليبرد.





فقاص بالكوك

مقادير العجين:

- 250 غ دقيق
- قبضة ملح
- 20 غ كوك مطحون
- 150 غ زبدة
- 80 غ سكر صقيل
- أصفر بيضة
- ملعقة كبيرة حليب
- بارد
- ملعقة كبيرة عصير
- ليمون حامض

مقادير الشور:

- 50 غ كوك
- 2 ملاعق كبيرة مربى
- حب الملوك

طريقة التنضير:

في إناء يغربل الدقيق، الملح والكوك المطحون.
 في إناء آخر تدعك الزبدة مع السكر جيدا إلى أن
 نحصل على كريمة ملساء.
 يضاف إليها أصفر البيضة، خليط الدقيق، الحليب وعصير
 الليمون الحامض ويخلط الكك جيدا للحصول على عجينة
 منسجم ولين يلف في البلاستيك الغذائي و يترك
 يرتاح في الثلاجة لمدة ساعة.
 يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بالمدلك فوق طاولة
 مرشوشة بالدقيق حتى يصبح سمكه 3 مم ويقطع
 أشرطة عرضها 8 سم.
 تدهن أشرطة العجين بالمربى، ترش بالكوك، تلف على
 شكل قضبان وتصفى فوق صفيحة ثم تدخل للثلاجة
 لمدة نصف ساعة.
 تقطع القضبان قطعاً رقيقة، تصفى فوق صفيحة مغطاة
 بورق السيلفييريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة
 حرارة 170°C لمدة 12 دقيقة.
 عندما يخرج الفقاص من الفرن يوضع فوق شبكة
 الحلوى ليبرد.

فلورونتان بالسكينجبير المعسل

طريقة التحضير:

المقادير:

- | | |
|--|--------------------|
| تقطع قشرة البرتقال والسكينجبير قطعاً صغيرة. | 94 غم سكر سنيدة |
| في كسرولة فوق نار هادئة، يوضع السكر، القشدة، الكليكوز، الزبدة، العسل، قشرة البرتقال والسكينجبير. | 50 غم دقيق |
| يخلط الكل جيداً بواسطة ملعقة خشبية حتى الغليان ثم يضاف الدقيق، الملح ورقائق اللوز. يحرك الخليط دون توقف لمدة 3 دقائق. | قبيصة ملح |
| يصب قليلاً من الخليط في قوالب صغيرة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة، تخرج القوالب من الفرن وتغطى بورق السلفيريزي ثم تدخل من جديد للفرن مدة 15 دقيقة أخرى. | 12.5 غم قشدة طرية |
| بعد خروج الفلورونتان من الفرن تترك لتبرد حتى تتماسك جيداً وتزال من القوالب. | 33 غم كليكوز |
| | 33 غم عسل |
| | 63 غم زبدة |
| | 60 غم سكينجبير |
| | معسل |
| | 70 غم قشرة برتقال |
| | معسل |
| | 100 غم رقائق اللوز |



تلك أصابع اليد حتى لا يلتصق بها الخليط

القالب المستعمل من الميليكون ويجاينه خليط فلورونتان





فلورنتان بالفواكه معسلة

طريقة التنضيد:

المقادير:

- | | |
|---|-------------------|
| نقطع قشرة البرتقال والفواكه المعسلة قطعاً صغيرة. | 250 غم سكر سنيطة |
| في كصرولة فوق نار هادئة، يوضع السكر، القشدة الطرية، الكليكوز، الزبدة والعسل، يخلط الكك جيداً بواسطة | 12 سل قشدة طرية |
| ملعقة خشبية حتى الغليان. | 10 غم كليكوز |
| يضاف اللوز المهرمش، قشرة البرتقال، الفواكه المعسلة | 150 غم عسل |
| ثم يترك فوق النار مع مواصلة التحريك حتى يصبح | 125 غم زبدة |
| لونه ذهبياً. | 350 غم لوز مهرمش |
| فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيريبي، يوضع مقدار | 50 غم قشرة برتقال |
| ملعقة صغيرة من الخليط مع ترك الفرق بين الواحدة | معسلة |
| والأخرى ثم تدخل الحلوى لفرن مسخن على درجة | 50 غم فواكه معسلة |
| حرارة 180°C لمدة 13 دقيقة. | |
| تخرج الحلوى من الفرن، وبواسطة ملعقة يتم إرجاع | |
| الجوانب المعوجة لكي تأخذ الحلوى شكل أقراص | |
| كاملة الاستدارة. | |
| تترك الفلورونتان تبرد كلياً قبل سحبها من الصفيحة. | |

كبة اللوز بالعسل

طريقة التحضير:

في إناء تخلط الزبدة الحليب وماء الزهر يضاف إليهم الدقيق والملح ثم يخلط الكك جيدا للحصول على عجينة منسجم ولين يترك جانبا.
يسلق اللوز، يقشر، يقلى ثم يطحن مع السكر وتحضر منه كويرات بحجم كركاعة.

باستعمال آلة سياكيتي تحضر خيوط رقيقة من العجين. تلف خيوط العجين حول كويرات اللوز ككبة الصوف. تصف الكبات فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغيريزي وتدخّل لفور مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 20 دقيقة. تسقى الكبات ساخنة بالعسل.

نصائح:

يمكن أن تنسم الكبات بإضافة قبصة كوزة قبصة حبة هيل أو قبصة الباديان إلى اللوز المطحون.

مقادير العجين:

50 غ زبدة مذوية

10 سل حليب

2 ملاعق كبيرة ماء

الزهر

دقيق حسب الخليط

قبصة ملح

مقادير التوشو:

500 غ لوز

250 غ سكر منيذة

التزيين:

250 غ عسل





كحك باللوز

المقادير:

500 غ دقيق
بيضة
1/2 كأس زيت المائدة
ملعقة كبيرة عسل
قبضة ملح
كأس ماء

طريقة التحضير:

في إناء كبير يوضع الدقيق، يجوف وسطه وتضاف إليه البيضة، الزيت، العسل، الملح والماء. تخلط جميع العناصر وتذق جيدا للحصول على عجينة منسجم ولينة يلف في البلاستيك الغذائي ويترك يرتاح. يطحن اللوز مع السكر. يضاف إليه ماء الزهر، المسكة الحرة القرفة، الزبدة ويخلط الكك جيدا ويحضر منه أصابع. يمدد العجين فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى الحصول على ورقة رقيقة، تقطع أشرطة طولها 10 سم وعرضها 5 سم. يوضع فوق طرف كل شريط العجين أصبع اللوز ويغلى بالطرف الثاني للعجين ويبسط قليلا حتى يلتصق اللوز بالعجين. نحصل على شريط عرضه 2 سم يلف على شكل دملج ويلصق طرفيه بأصفر بيضة (أنظر طريقة تحضير الكحك ص 63). نواصل نفس العملية حتى نغاد العجين واللوز. يصف الكحك فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفييريزي ويدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 160°C لمدة 12 دقيقة. يترك الكحك يبرد ثم يرش بالسكر الصقيل.

مقادير التوش:

500 غ لوز مسلوق ومقشر
250 غ سكر سنيدة
ملعقة كبيرة ماء الزهر
قبضة مسكة الحرة
ملعقة صغيرة زبدة
قبضة قرفة مدقوقة
أصفر بيضة

التبرين:

سكر صقيل

كعب الغزال باللوز المهرمش

مقادير العجين

500 غ دقيق
ملعقة كبيرة زبدة
مذوبة
ملعقة كبيرة زيت
المائدة
ملعقة كبيرة عسل
بيضة
قبضة ملح
ماء

مقادير التشوي

1 كغ لوز مسلوق ومقشر
500 غ سكر سنيدة
8 سل ماء الزهر
50 غ زبدة
1/2 ملعقة صغيرة قرفة

للتبرين

250 غ لوز معرمش
أبيض بيضة

طريقة التحضير

في إناء كبير يوضع الدقيق. يجوف وسطه وتضاف إليه البيضة، الزيت، العسل، الملح والماء، تخلط جميع العناصر وتلك جيدا للحصول على عجينة منسجم ولين، يلف في البلاستيك الغذائي ويترك يرتاح لمدة 5 دقائق.

يطحن اللوز مع السكر، يضاف إليه ماء الزهر، المسكة الحرة، القرفة، الزبدة ويخلط الك جيدا ويحضّر منه أصابع. يمدد العجين فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى الحصول على ورقة رقيقة.

تصفى أصابع اللوز فوق ورقة العجين بشكل متباعد ويلف عليها العجين (أي يغطي كل أصبع لوز بالعجين) مع الضغط على كل كعب بأطراف الأصابع حتى يلتصق العجين باللوز. يقطع كل كعب الغزال باستعمال الحرارة (أنظر طريقة تحضير كعب الغزال ص 62) ويعطى له شك ملاه ثم يجمعا طرفا الكعب ويغمسا في أبيض البيض واللوز المعرمش.

يصفى الكعب فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغبريزي، يدهن بالزبدة، يتّقب بإبرة ويترك ليجهف لمدة ساعة.

يدخل كعب الغزال للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقيقة.



كورني معمر بالكاوكاو

مقادير العجين:

50 غ زبدة
كأس ماء الزهر
ملعقة كبيرة سكر
صقيل
قبصة ملح

دقيق حسب الخليط

مقادير التوش:

1/2 كلغ كاوكاو محمر
ومدقوق

عسل

التزيين:

أبيض البيض

شكلات أسود

طريقة التحضير:

في إناء يغربل الدقيق مع الملح. تدعك الزبدة مع السكر الصقيل حتى نحصل على كريمة لساء. يضاف إليها ماء الزهر والدقيق ويخلط الكد جيدا للحصول على عجين منسجم. يمدد العجين فوق طاولة مرشوشة بالدقيق للحصول على ورقة رقيقة، تقطع أشرطة رقيقة عرضها تقريبا 1 سم. تلف الأشرطة حول قوالب كورني حتى يتغطى سطح القالب بالعجين وتدهن بأبيض البيض ثم تصفف فوق صفيحة وتدخل الفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 12 دقيقة. يخلط الكاوكاو مع العسل ويذوب الشكلات في حمام مريم ويترك جانبا. يزال البسكويت على شكل كورني من القوالب. يترك يبرد ثم يملأ بخليط الكاوكاو ويغطس فمه في الشكلات الأسود. يوضع الكورني المحشو فوق ورقة السيلغيريزي. الجعة المغطوسة في الشكلات نحو الأسفل إلى أن يجمد.

1 - يمدد العجين للحصول على ورقة رقيقة



2 - تقطع أشرطة رقيقة عرضها تقريبا 1 سم.



3 - تلف الأشرطة حول قوالب كورني حتى يتغطى سطح القالب بالعجين



4 - تصفف القوالب فوق صفيحة وتدخل للفرن



ماكارون بالفينيل

طريقة التحضير:

يسخن الفرن على درجة حرارة 180°C ويطلقاً ثم توضع بودرة اللوز في صفيحة وتدخّل للفرن لمدة 10 دقائق لتزك منعا الرطوبة. يطرب أبيض البيض والسكر المنيدة بالطراب للحصول على مورانغ.

تغربك بودرة اللوز مع السكر الصقيك وبودرة الكاكاو. يضاف الكك إلى المورانغ مع الخلط جيدا بملعقة خشبية للحصول على عجينة منسجم وخفيف. يصب العجين في جيب الحلواني.

فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفييريزي توضع مقدار حبة جوز متباعدة فيما بينها وتدخّل لفرن مسخن على درجة 180°C لمدة تتراوح ما بين 8 إلى 10 دقائق.

عندما يخرج الماكارون من الفرن يترك ليبرد قليلا ثم يزال من الصفيحة وتدهن كل قطعة بقليل من المربى ثم تلتصق بقطعة مكارون أخرى.

المقادير:

300 غ بودرة اللوز
240 غ أبيض البيض
500 غ سكر صقيك
100 غ سكر منيدة
2 أكياس سكر فنيل

التزيين:

2 ملاعق كبيرة مربى البرتقال



يوضع مقدار حبة جوز من العجين فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفييريزي



يلتصق العجين في جيب الحلواني.





ماكارون بالشكلاط

المقادير:

طريقة التصنيع:

300 غم بودرة اللوز
240 غم أبيض البيض
500 غم سكر صقيك
100 غم سكر سنيدة
50 غم بودرة الكاكاو

للتزيين:

شكلاط أسود

يسخن الفرن على درجة حرارة 180°C درجة ثم يطفأ.
توضع بودرة اللوز في صفيحة وتدخل للفرن لمدة 10 دقائق لتزال منها الرطوبة.
يطرب أبيض البيض والسكر بالطراب للحصول على مورانغ.

تغربل بودرة اللوز مع السكر الصقيك وبودرة الكاكاو.
يضاف الكك إلى المورانغ مع الخلط جيدا بملهقة خشبية للحصول على عجينة منسجم وخفيف.
يصب العجين في جيب الحلواني فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيون يوزع مقدار حبة جوز متباعدة فيما بينها وتدخل الفرن مسخن على درجة 180°C لمدة تتراوح ما بين 8 إلى 10 دقائق.

يذوب الشكلاط الأسود في حمام مريم.
عندما يخرج الماكارون من الفرن يترك ليبرد قليلا ثم يزال من الصفيحة وتدهن كل قطعة بقليل من الشكلاط المذوب ثم تلتصق بقطعة مكارون أخرى.

مربعات صغيرة باللوز

طريقة التحضير:

يغربل الدقيق مع بودرة اللوز، الملح وسكر الفينيل،
يمسح اللوز ويقطع بالسكين قطعاً متوسطة الحجم،
في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر الصقيل للحصول على
كريمة ملساء، يضاف إليها خليط الدقيق، البيض واللوز
المفروسة ويخلط الك جيداً للحصول على عجينة متجانسة.
فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيريبي، يوضع إطار مربع
يفرغ فيه العجين ويبسط وجهه بواسطة ملعقة طويلة ثم
يدخل للمجمد لمدة ساعة.
يخرج العجين من المجمد يزال من الإطار ويقطع إلى
مستطيلات متوسطة السمك.

بواسطة سكين حاد يقطع كل مستطيل إلى مربعات رقيقة
سمكها 5 مم.

تصف المربعات فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيبيبي،
يدهن وجهها بالبيض وتدخل لفرن مسخن على درجة
حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة.
يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى

المقادير:

250 غ زبدة

150 غ سكر صقيل

350 غ دقيق

2 ملاعق كبيرة بودرة

اللوز

قيضة ملح

كيس سكر فنيل

100 غ لوز

بيضة

للتزين:

بيضة



مربعات محشوة بالتمر

المقادير:

- 300 غ دقيق
- 50 غ بودرة اللوز
- قبيصة ملح
- 150 غ سكر صقيل
- 180 غ زبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة قشوة برنقالة محكوكة
- أصفر بيضة
- ملعقة كبيرة حليب بارد

الدش:

- 450 غ تمر بدون نوى
- 50 غ زبدة
- 80 غ سكر منيعة
- 3 قبيصات قرنفل

للتزيين:

- 2 ملاعق كبيرة سكر صقيل

طريقة التنضير:

في إناء كبير يغريك الدقيق مع بودرة اللوز، الملح والسكر الصقيل تضاف إليهم قشوة البرنقال والزبدة المقطعة ويدعك الك بأطراف الأصابع للحصول على خليط مرمد يجمع الخليط بواسطة أصفر البيض والحليب البارد يدعك جيدا حتى يصبح العجين أملسا، يلف في البلاستيك الغذائي ويترك يرتاح في الثلاجة.

يبخر التمر لمدة 15 دقيقة ثم يوضع في إناء وتضاف إليه الزبدة مع السكر والقرنفل. يمزج الك باليد للحصول على عجينة تمر منسجم يحضر منه قضبان سمكها 2 سم. يقسم عجين البسكويت إلى كرتين تعدد كل منهما بالمحلل وتقسم مستطيلات طولها 25 سم وعرضها 5 سم.

يوضع وسط كل مستطيل قضيب من عجينة التمر ويغطى بمستطيل آخر مع الضغط على الجوانب حتى تلتصق أطراف العجين، تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر. تقطع المستطيلات مربعات متساوية، تصفغ فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيون وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 25 دقيقة. تخرج المربعات من الفرن وتترك تبرد فوق شبكة الحلوى ثم تزين بالسكر الصقيل.



تصفى المربعات المحشوة فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيون.

يقطع المستطيل المحشي مربعات متساوية.

يوضع وسط كل شريط عجينة قضيب تمر ويغطى بشريط آخر.



تقنيات تخضير كعب الغزال



1 تضاف المسكة الحارقة القرفة و ماء الزهر إلى عجينة اللوز ثم يدعك الكعب جيدا باليد.



2 يرقق العجين بالمدلك.



3 يوضع أصبع من عجينة اللوز وسط العجين المرقق.



4 يغطي كليا أصبع اللوز بالعجين ويحضّر على شكل كعب الغزال.



5 يقطع ما تبقى من العجين بالحرارة.



6 يصفق كعب الغزال فوق صفيحة بدهن بالزبدة ويترك لمدة ساعة على الأقل قبل إدخاله للفرن.



1 يمسك كعب شريط عجين بالمدلك.



2 تيسط قطعة العجين قليلا.



3 تلف قطعة العجين المعشية باللوز على شكل دملج.



4 يوضع فوق قطعة العجين أصبع لوز.



5 ويضغط عليها حتى تتصاف باللوز.



6 يصفق طرفي الكعب بالبيض.