

باللغة العربية

# Gâteaux Tounsi

حلويات جافة



31 وصفة مرحلة بمرحلة

Edition  
La Plume

تونس تونسي دليله

Edition  
La Plume

الإيداع القانوني : 2010-2121  
ر.د.م.ك : 0-095-27-9947-978  
31، شارع وزان محمد برج الكيفان  
الجزائر

هاتف / فاكس : 021 21 11 03  
021 20 33 99

نشر الريشة، الجزائر  
حقوق الترجمة، الإقتباس،  
التقليد محفوظة في كل بلد  
كل محتويات الكتاب لا يمكن  
تقليدها لأغراض تجارية  
دون موافقة المؤلف.



6 130663 000070

## بودينغ بحلوة الترك



## المقادير

- 1 علبة بسكوت مرعي
- 100 غ سكر ناعم
- 5 ملاعق كبيرة كاكاو
- 50 غ زبدة ذائبة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

## شاوربات خفيفة

- 1 كأس ماء
- 1 كأس سكر مسحوق

## الحشو

- حلوة الترك

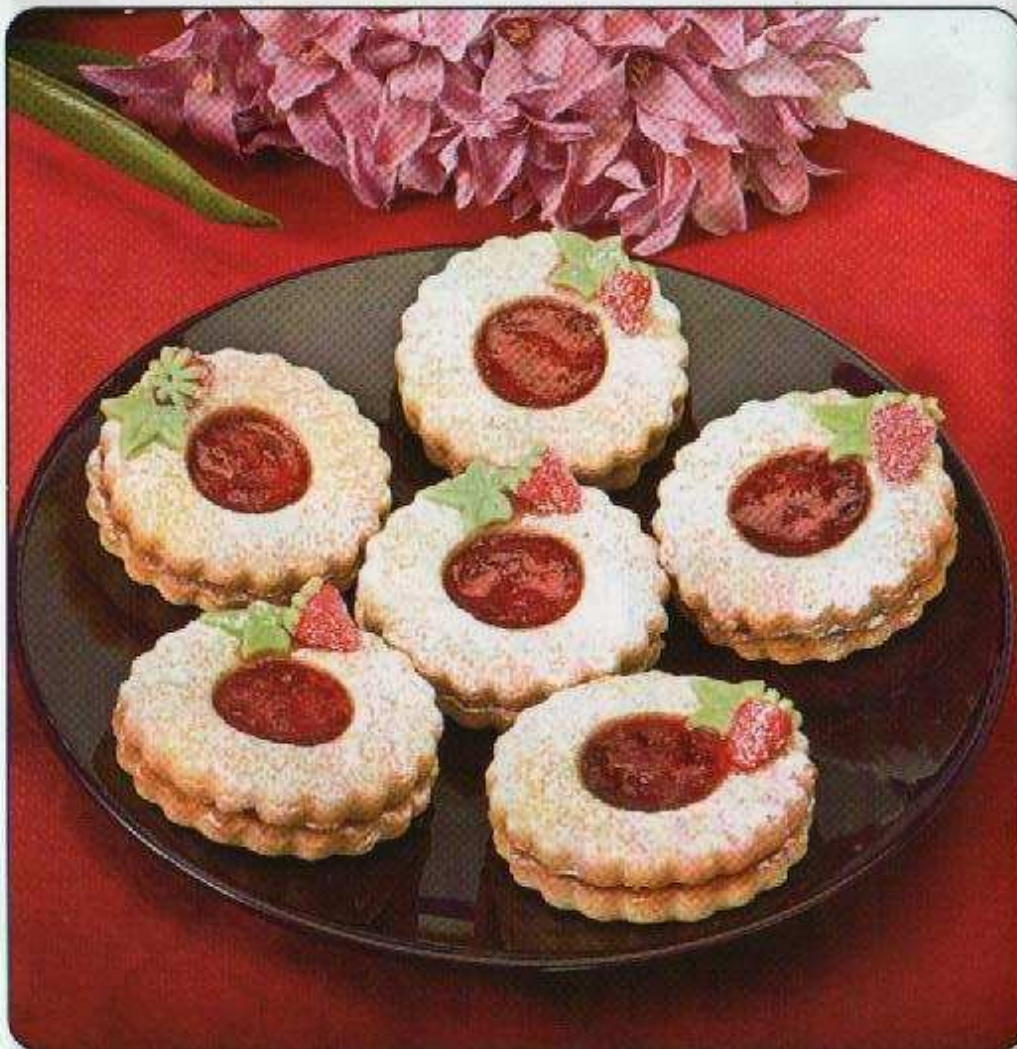
## التزيين

- شكلاطة للطلاء

- 1- في وعاء، ضعي البسكوت المرعي، السكر الناعم، الفانيليا و الكاكاو. أخلطي ثم أضيفي الزبدة الذائبة و اخلطي مرة أخرى.
- 2- حضري الشاوربات بخلط الماء و السكر ثم غليهما مدة 15 دقيقة. أتركها تبرده ثم اجمعي الكل بالشاوربات الخفيفة حتى الحصول على عجينة طرية.
- 3- على طاولة عمل مفروشة بالبلاستيك و بواسطة الخلال، أبسطي العجينة بسمك 5 مم.
- 4- سوي الحافة ثم ضعي عليها طبقة من حلوة الترك المفتتة جيداً.
- 5- غطيها بالبلاستيك ثم مرري عليها الخلال.
- 6- لفي العجينة مع نزع البلاستيك تدريجياً.
- 7- غطي الحريوش المتحصل عليه بالبلاستيك و ضعيه في الثلاجة مدة 15 دقيقة.
- 8- إنزعي البلاستيك ثم اطلبيه بالشكلاطة للطلاء الذائبة في حمام مائي.
- 9- قطعي دوائر بواسطة سكين.



## سابلي بالفراولة



- 1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي المارجرين، السكر الناعم، الماييزنة و الفانيليا، أضيفي الفرينة تدريجيا و اجمعي الخليط.
- 2- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 5 مم ثم قطعي دوائر كاملة و أخرى منقوبة. إلهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 15 دقيقة.
- 3- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم ألصقي دائرة منقوبة و أخرى كاملة بالمربي.
- 4- ضعي نقطة صغيرة من المربي على الجانب.
- 5- بواسطة مصفاة، ذري السكر الناعم.
- 6- إملئي الثقب بمربي الفراولة.
- 7- أبسطي عجينة اللوز الخضراء ثم قطعي أوراقا بواسطة مول.
- 8- ثبتي ورقة على الجانب (على المربي).
- 9- شكلي حبات فراولة صغيرة من عجينة اللوز الحمراء.
- 10- قطعي أوراقا صغيرة من عجينة اللوز الخضراء و ضعها على حبات الفراولة.
- 11- رمدتها بالسكر المسحوق.
- 12- زيني الحلوى بحبات الفراولة الصغيرة.

## المقادير

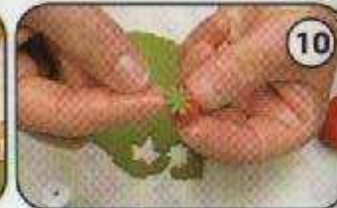
العجينة :

- 125 غ مارجرين طرية
- 50 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة ماييزنة
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 220 غ فرينة (سيم)



## التزيين

- مربي الفراولة
- عجينة اللوز
- (أنظر الصفحة 06)
- سكر مسحوق
- سكر ناعم



## سابلو بعجينة اللوز



### المقادير

#### العجينة :

- 50 غ زبدة
- 50 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة مازينة
- 2 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1/4 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- ملون غذائي
- 150 غ فرينة (سم)



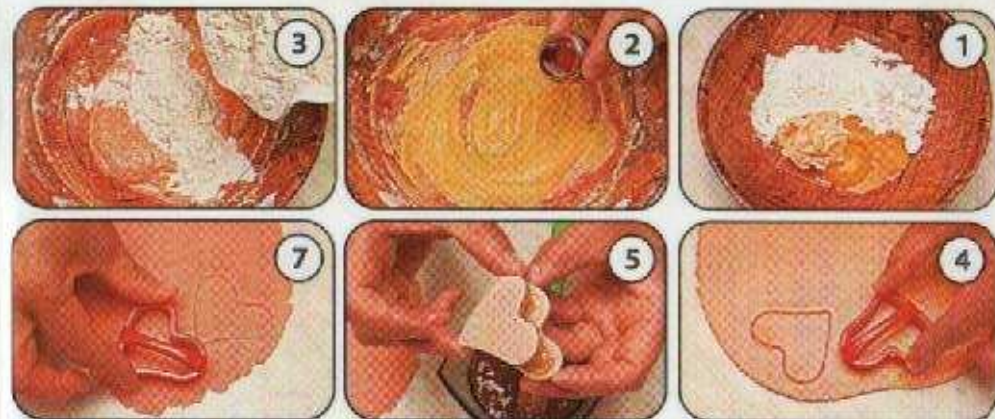
### عجينة اللوز

- 100 غ لوز مرجمي رقيق
- 100 غ سكر ناعم
- بنشارات
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- ملون غذائي

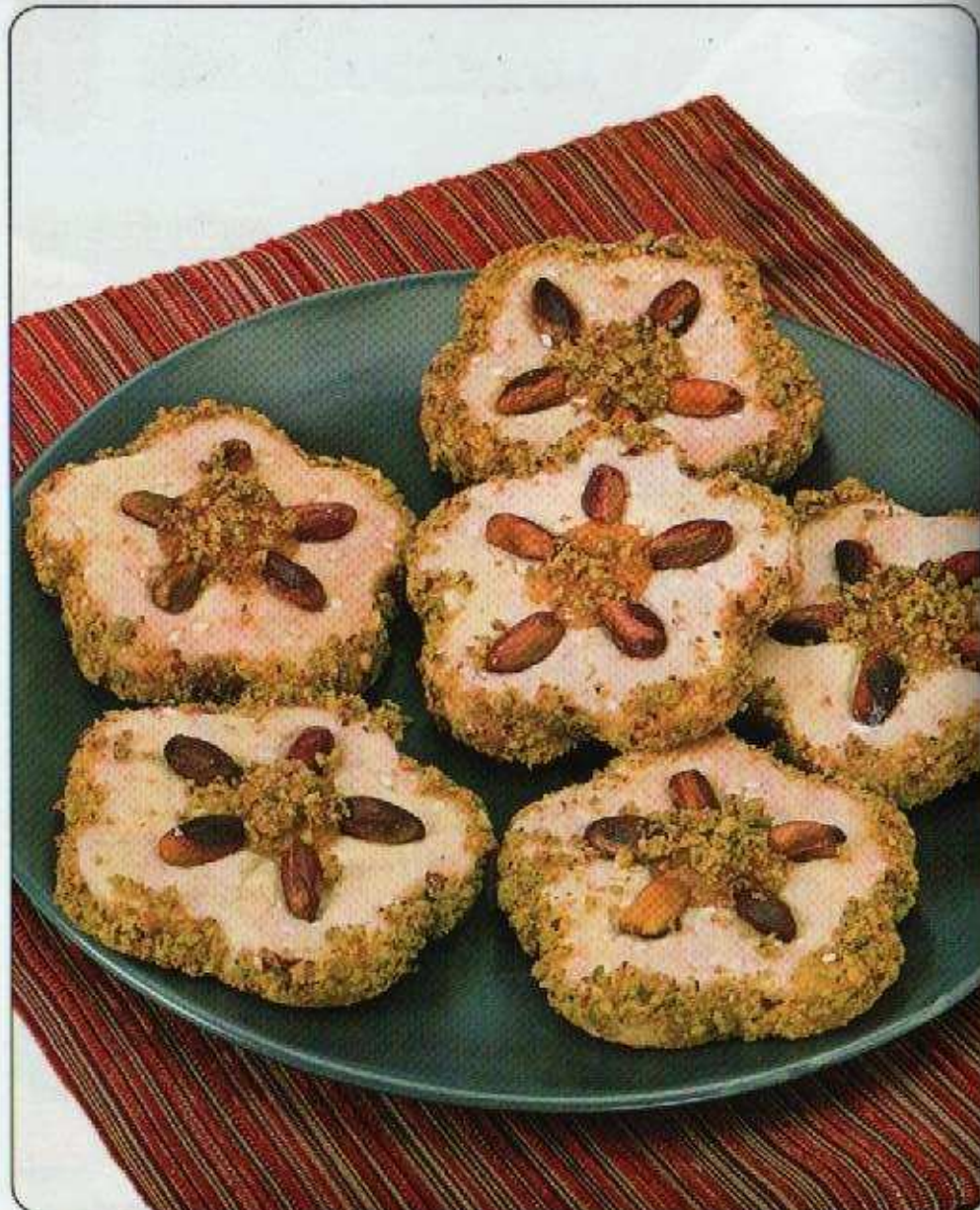
### التزيين

- حبيبات الشكلاطة البيضاء
- مربي المشمش

- 1- في وعاء، ضعي الزبدة، السكر الناعم، المازينة، صفار البيض و الفانيليا.
- 2- أخلطي الكل جيداً ثم أضيفي القليل من الملون الغذائي المحلل في ماء الزهر للحصول على اللون السلموني.
- 3- أضيفي الخميرة و الفرينة، أخلطي مرة أخرى حتى الحصول على عجينة طرية، أتركها ترتاح مدة 5 دقائق.
- 4- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 3 مم ثم قطعي قلوباً بواسطة مول. إطهيهما في فرن درجة حرارته 150° مدة 15 دقيقة.
- 5- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم أصفى الحلوى مثنى مثنى بالمربي.
- 6- حضري عجينة اللوز : أخلطي اللوز السكر و الزبدة ثم اجمعي بالبنشارات، تونيهما بالسلموني.
- 7- أبسطي عجينة اللوز إلى طبقة رقيقة ثم قطعي قلوباً بواسطة نفس المول.
- 8- إطللي السطح بالمربي بواسطة ريشة.
- 9- أصفى عليه قلباً من عجينة اللوز.
- 10- زينه بحبيبات الشكلاطة البيضاء.



## غريبة بالجلجلان



- 1- أخلطي الزبدة الذائبة و الزيت ثم حضري المقادير الأخرى.
- 2- في إناء، ضعي القرينة، السكر الناعم، الفانيليا و الجلجلان، أخلطي الكل.
- 3- أفرغي الدسم و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة.
- 4- على طاولة عمل مفروشة بالبلاستيك، أبسطي العجينة بسمك 1 سم. قطعها بواسطة مول على شكل أزهار ثم ثبتي حبات فستق كاملة مع الإحتفاظ بالمول دائماً.
- 5- إنزعي الأزهار برفق ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 25 دقيقة (ضعي الصينية بعيداً عن النار).
- 6- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم اطلي الحواف بالمربي بواسطة ريشة.
- 7- رمدبها بالفستق المرحي.
- 8- ضعي في الوسط القليل من المربي.
- 9- ذريه بالفستق المرحي.

## المقادير

العجينة :

- 1 كيلة سكر ناعم (100 غ)
- 1/2 كيلة زبدة ذائبة
- 1/2 كيلة زيت
- 6 ملاعق كبيرة جلجلان محمص
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 3 كيلات قرينة سيم (350 غ)



## التزيين

- فستق
- مربي



## خشبيات بالشكلاطة



1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء ضعي الفلان، الزبدة، السكر، الفانيليا، الكاكاو، البيضة الكاملة و صفار البيضة، أخلطي الكل جيداً.

3- أضيفي الفرينة و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

4- على طاولة مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 5 م.

5- بواسطة مول، قطعي مستطيلات ثم اطهبيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 15 دقيقة.

6- في وعاء صغير، أخلطي الشكلاطة للطللي و الزبدة.

7- بعد الطهي، أصفقي الحلوى مثنى مثنى بخليط الشكلاطة للطللي.

8- إظلي السطح بالشكلاطة للطلاء اللذابة في حمام مائي بواسطة ريشة.

9- بواسطة لابوش أدوي، زيني السطح بوريدات من خليط الشكلاطة للطللي.

## المقادير

العجينة :

- 1- علية صغيرة فلان (65 غ)
- 150 غ زبدة طرية
- 80 غ سكر ناعم
- 1 بيضة كاملة
- 1 صفار بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 400 غ فرينة (سيم)



## التزيين

- شكلاطة للطلاء

- 2- ملاعق كبيرة للطللي
- 1- ملعقة كبيرة زبدة طرية



## السدابلي



- 1- في إناء، ضعي المارجرين، السكر الناعم، الماييزنة و الفانيليا. أخلطي الكل جيداً حتى الحصول على خليط كالكرème.
- 2- أضيفي الفرينة و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال، لونها بالبرتقالي.
- 3- على طاولة عمل مفروشة بالبلاستيك مرشوش بالفرينة. أبسطي العجينة بسمك 5 مم، قطعي أشكالاً بيضوية ثم انقبي نصف كمية القطع بواسطة مول صغير بيضوي الشكل.
- 4- أبسطي نفس العجينة بسمك 2 مم ثم قطعي أزهاراً صغيرة بواسطة مول. ألصقي زهرتين على كل قطعة مثقوبة. ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 10 دقائق.
- 5- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم ألصقي الحلوى مثنى مثنى بالمربي (قطعة كاملة و قطعة مثقوبة).
- 6- إملئي الثقوب بالمربي ثم زيني الأزهار بنقاط من المربي.

## المقادير

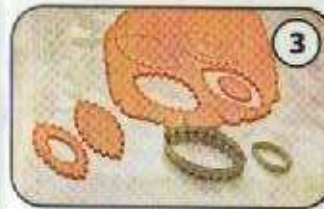
## العجينة :

- 125 غ مارجرين طرية
- 50 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق صغيرة ماييزنة
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- ملون غذائي برتقالي
- 250 غ فرينة (سيم)



## التزيين

- مربي المشمش



## المارغريت



- 1- في إناء، أخلطي المارغرين، السكر الناعم، الماييزينة و القانيليا، أضيفي المشمش المجفف و العنب الجاف، أخلطي مرة أخرى.
- 2- أضيفي الفرينة ثم اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 3- شكلي كريات من العجينة ثم رمدبها بالسكر الناعم.
- 4- ضعها في مول المعمول، إضغطي عليها لتأخذ الشكل.
- 5- إنزعها برفق.
- 6- خذي قطعة من العجينة، إنزعي قطع الفواكه المجففة ثم أبسطبها و قطعي مارغريت.
- 7- ضعي مارغريت على كل قطعة ثم ضعها على صينية مرشوشة بالمايزينة ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 25 دقيقة.
- 8- بعد الطهي، ذريها بالسكر الناعم.
- 9- زيني المركز بالقليل من المرسي.

## المقادير

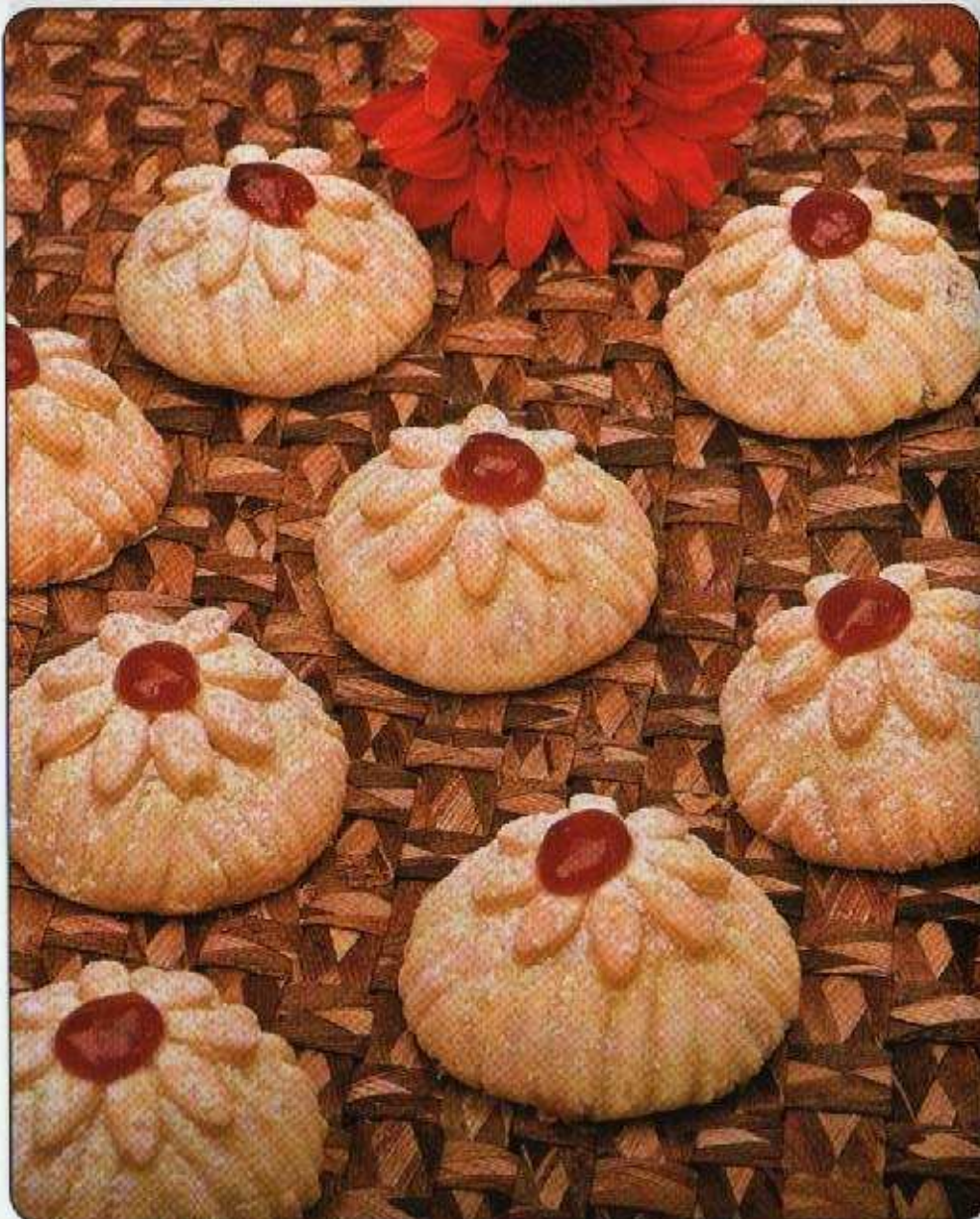
العجينة:

- 125 غ مارغرين طرية
- 50 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق صغيرة ماييزينة
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- مشمش مجفف مقطع
- عنب جاف (ريب)
- 250 غ فرينة (سيم)



## التزيين

مرسي  
سكر ناعم







### 1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء. ضعي الزبدة، السكر، صفار البيضة و الفانيليا.

3- أخلطي الكل جيداً بواسطة شوكة ثم أضيفي المايزينة و الخميرة. أخلطي الكل جيداً.

4- أضيفي الكاكاو و حبيبات الشكلاطة. أخلطي كذلك.

5- في الأخير، إجمعي الخليط بالقرينة.

6- شكلي كريات صغيرة متساوية من العجينة.

7- أبسطيها نوعاً ما.

8- رمدبها بالسكر الناعم، ضعها في صينية ثم اظهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 20 دقيقة.

9- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم زينها بخطوط من الشكلاطة الذائبة و اتركها تجف.

### المقادير

العجينة :

50 غ زبدة طرية

50 غ سكر ناعم

1 صفار بيضة

2 ملاعق كبيرة مايزينة (25 غ)

50 غ حبيبات الشكلاطة

½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

1 ملعقة صغيرة كاكاو

1 ملعقة صغيرة فانيليا

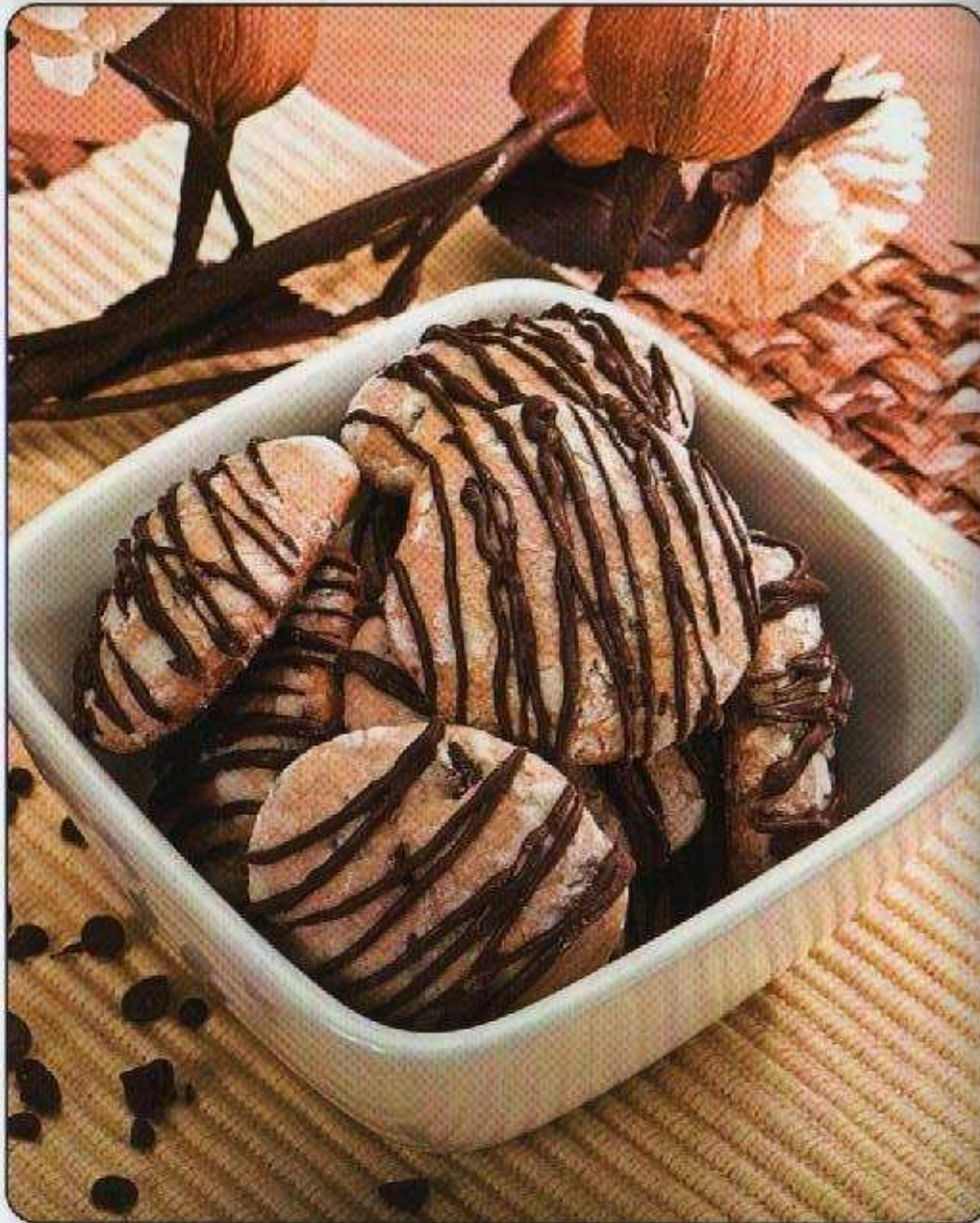
150 غ فريته (سيم)



### التزيين

- شكلاطة ذائبة

- سكر ناعم



## سابلي بحبات السنوبر و مربي الفراولة



### المقادير

العجينة:

50 غ زبدة

50 غ سكر ناعم

2 ملاعق كبيرة مايزينة

2 صفار بيض

1 ملعقة صغيرة فانيليا

1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

150 غ فرينة (سهم)



### التزيين

حبات صنوبر

مربي الفراولة

سكر ناعم

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، أخلطي الزبدة، السكر الناعم، المايزينة، صفار البيض و الفانيليا، أضيفي الخميرة و الفرينة، أخلطي الكل جيداً حتى الحصول على عجينة طرية، أتركها ترتاح مدة 15 دقيقة.

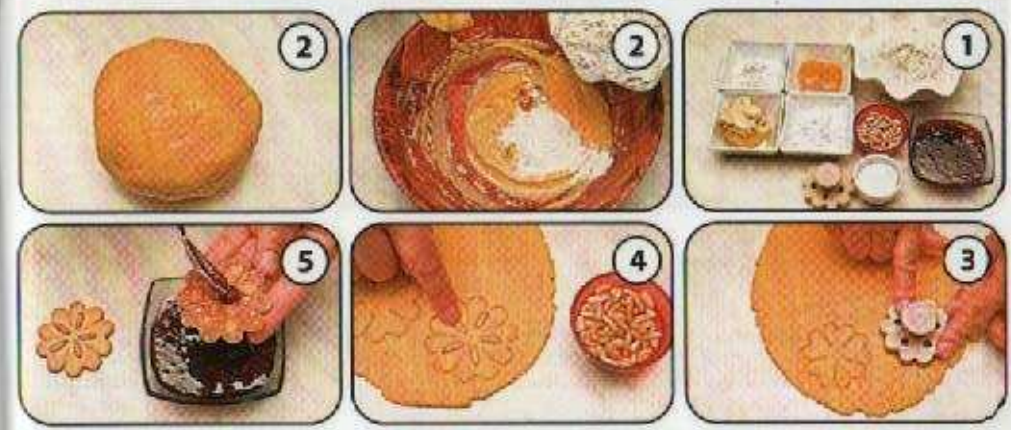
3- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 2 مم ثم قطعي أزهاراً بواسطة مول.

4- زيني نصف كمية الأزهار بحبات السنوبر ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 150° مدة 15 دقيقة.

5- بعد الطهي، أصفّي قطعة مزينه و قطعة غير مزينه بالمربي.

6- ضعي القليل من المربي في المركز.

7- ذري السكر الناعم بواسطة مصفاة.



## بوتي فور بالشكلاطة



### المقادير

العجينة :

- 50 غ زبدة طرية

- 50 غ سكر ناعم

- 2 ملاعق كبيرة ماييزينة

- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

- 2 صفار بيض

- 150 غ فريضة (سيم)



### التزيين

- شكلاطة ذائبة

- مربي

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء ضعي الزبدة، السكر الناعم، الماييزينة، الفانيليا صفار البيض و الخميرة.

3- أخلطي الكل جيداً.

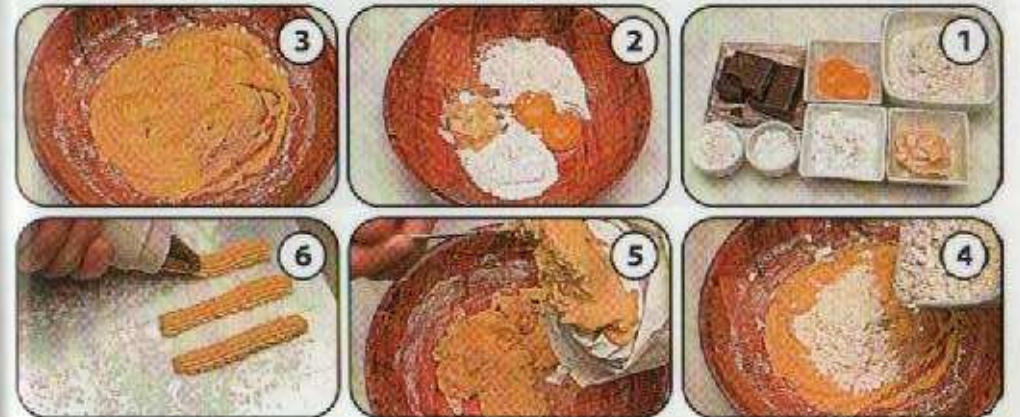
4- أضيفي الفريضة و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة طرية.

5- إملئي لابوش أدوي بالعجينة المحضرة.

6- على صينية مرشوشة بالفريضة، شكلي عصيات صغيرة من العجينة ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 150° مدة 15 دقيقة.

7- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم ألصقها مثنى مثنى بالمربي.

8- إغطسي الطرفين في الشكلاطة الذائبة.



## حلوى بالغرس و الفستق



- 1- في إناء، ضعي الفرينة، البيضة، الفانيليا و المارجرين، أخلطي الكل جيداً.
- 2- أفرغي ماء الزهر ندرجيا و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال، أتركها ترتاح مدة ساعة في الثلاجة.
- 3- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 5 م و ضعي عليها حريوشا من الغرس منظف و معجون جيداً.
- 4- سوي حافة العجينة ثم لفي مرة و نصف، قطعي زائد العجينة بواسطة سكين.
- 5- أبسطي نوعا ما الحريوش المحشي.
- 6- بواسطة سكين، قطعي قطعاً متساوية.
- 7- بواسطة النقاش، أقرصي السطح ثم اطهبيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 20 دقيقة.
- 8- فور إخراجها من الفرن، إغطسبها في العسل.
- 9- زينبها بالتناوب بالجلجلان و الفستق المرحي.

### المقادير

العجينة :

- 125 غ مارجرين طرية
- 1 بيضة
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- ماء الزهر
- 250 غ فرينة (سيم)

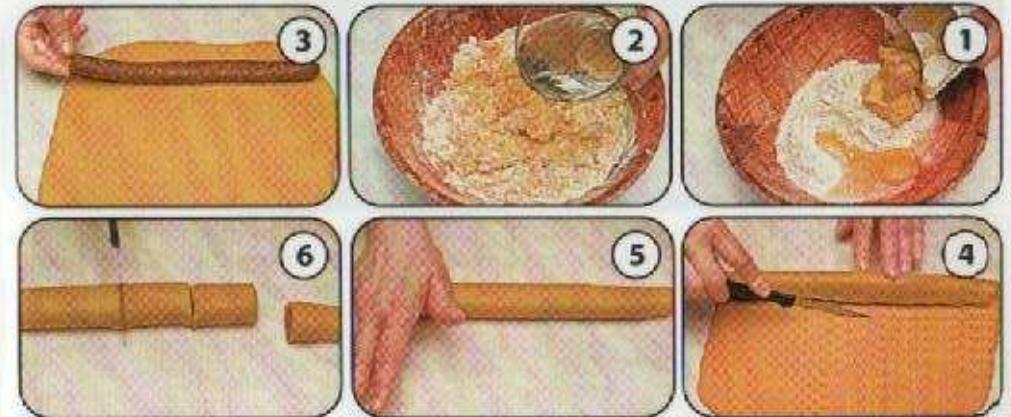


### الحشو

- تمر دون علف (غرس)

### التزيين

- عسل
- فستق مرحي
- جلجلان



## بوتي فور



## المقادير

العجينة:

- 50 غ زبدة طرية

- 50 غ سكر ناعم

- 2 ملاعق كبيرة مايزينة (25 غ)

- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

- 2 صفار بيض

- 150 غ فريضة (سبم)



## التزيين

- صربي المشمش

1- حضري المقادير اللازمة.

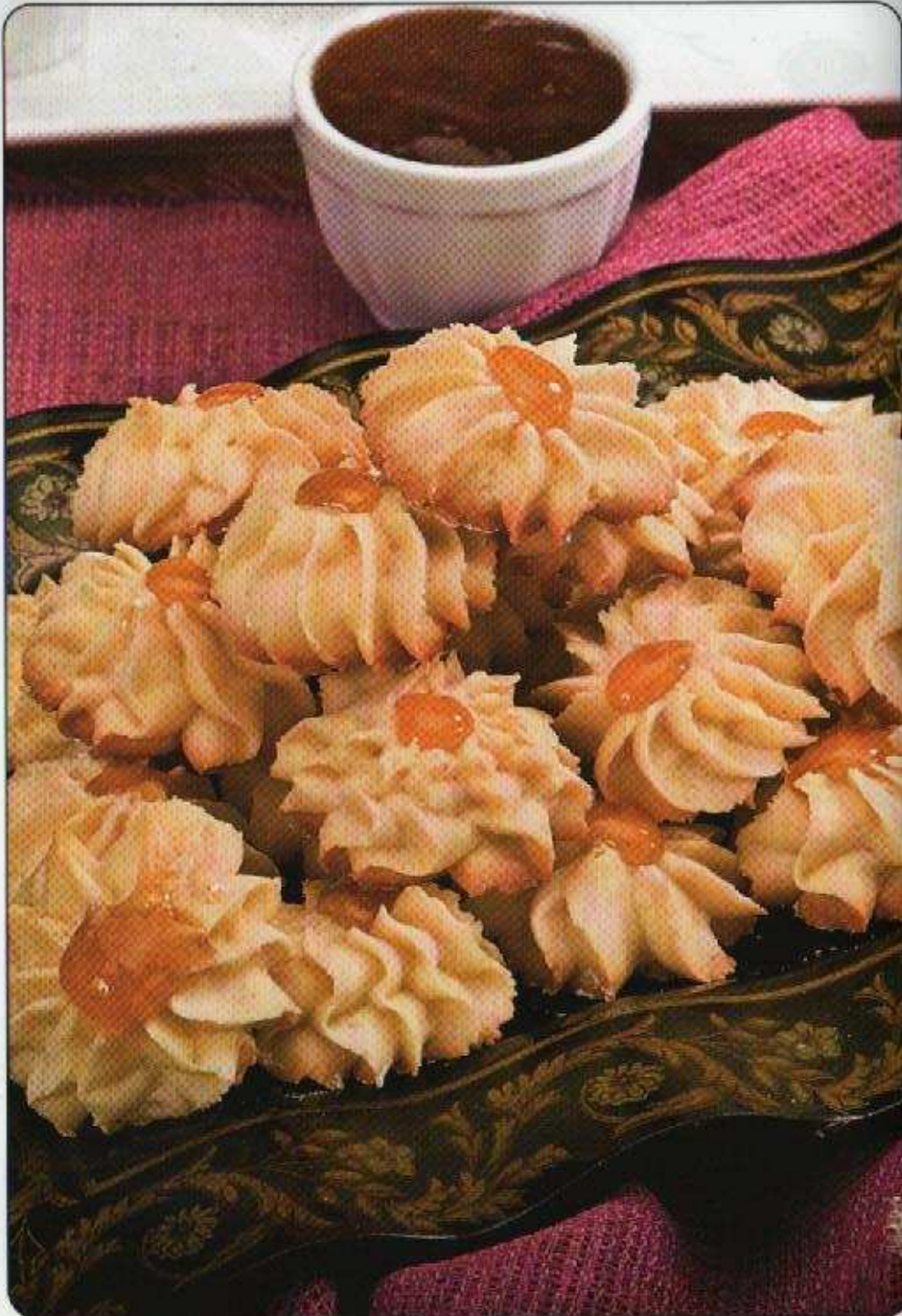
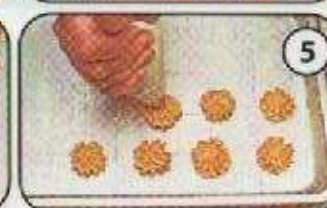
2- في وعاء ضعي الزبدة، السكر الناعم، المايزينة، الفانيليا، الخميرة و صفار البيض.

3- اخلطي الكل جيداً بواسطة شوكة حتى الحصول على خليط كريمي.

4- أضيفي الفريضة و اخلطي مرة أخرى حتى الحصول على عجينة طرية.

5- على صينية مرشوشة بالفريضة و بواسطة لايش أدوي، شكلي وريعات ثم اطهباها في فرن درجة حرارته 150° مدة 20 دقيقة.

6- بعد الطهي، زيني مركز كل حبة حلوى بالقليل من المربي.



## براوني

## المقادير

العجينة:

- 5 بيض
- 1 كأس سكر مسحوق (200 غ)
- 1 كأس زيت
- 3 ملاعق كبيرة كاكاو
- 3 ملاعق كبيرة مايزينة
- 1/2 كأس عسل
- 2 أكياس خميرة كيميائية
- 10 ملاعق كبيرة فرينة سيم (175 غ)



## التزيين

- 100 غ زبدة
- 100 غ شكلاطة للطلاء
- 2 ملاعق كبيرة عسل



- 1- في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي البيض و السكر.
- 2- أفرغي الزيت مع الخفق دائما ثم أضيفي العسل. أخفقي كذلك.
- 3- أضيفي الكاكاو ثم الخميرة. أخلطي كذلك.
- 4- في الأخير أضيفي الفرينة الممزوجة بالمايزينة. أخلطي مرة أخرى.
- 5- في صينية مدهونة بالزيت و مفروشة بالورق الكيريتي. أفرغي الخليط المتحصل ثم اطهيه في فرن درجة حرارته 160° مدة 25 دقيقة.
- 6- بعد الطهي. أنركيه يبرد ثم قطعي دوائر بواسطة كأس الشاي.
- 7- فنتي بقايا البسكوي.
- 8- حضري الكريمة بخلط المقادير المذكورة ثم اطلبي دوائر البسكوي بالكريمة المحضرة.
- 9- رمديها بالبقايا المفتنة.



## سكايلي بالأزهار



- 1- حضري العجينة : أخلطي المارجرين، السكر الناعم، الماييزينة، الفانيليا و البيضة . أضيفي الملون الغذائي المحلل في ماء الزهر، أضيفي تدريجيا الفرينة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال سلمونية اللون.
- 2- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 5 مم، قطعي دوائر ثم اظهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 15 دقيقة.
- 3- بعد الطهي، الصقيها منس منس بالمربي.
- 4- إظلي الحواف بالمربي كذلك.
- 5- رمديها بالفستق المرحي.
- 6- ضعي في المركز نقطة صغيرة من المربي.
- 7- بواسطة مصفاة، ذري السكر الناعم.
- 8- أبسطي عجينة اللوز بسمك 2 مم ثم قطعي أزهارًا.
- 9- خطي حواف الأزهار.
- 10- ضعي زهرة على نقطة المربي.
- 11- ضعي عليها زهرة صغيرة من عجينة اللوز بواسطة مول.
- 12- زيني المركز بالقليل من المربي.

## المقادير

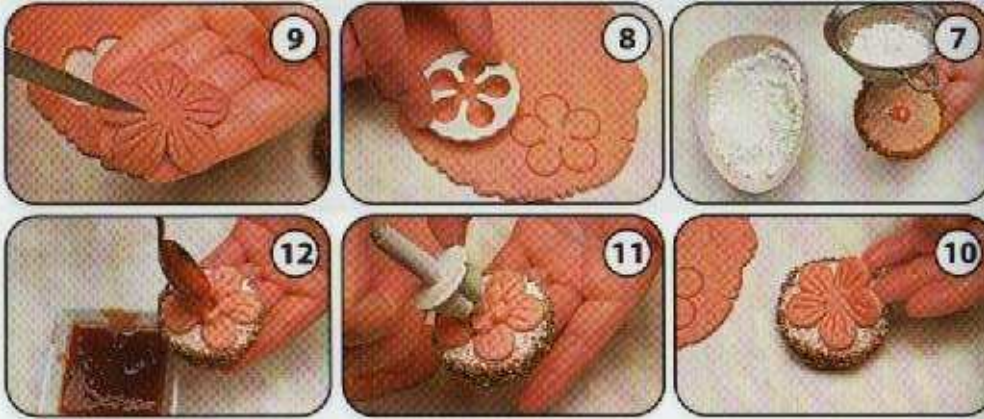
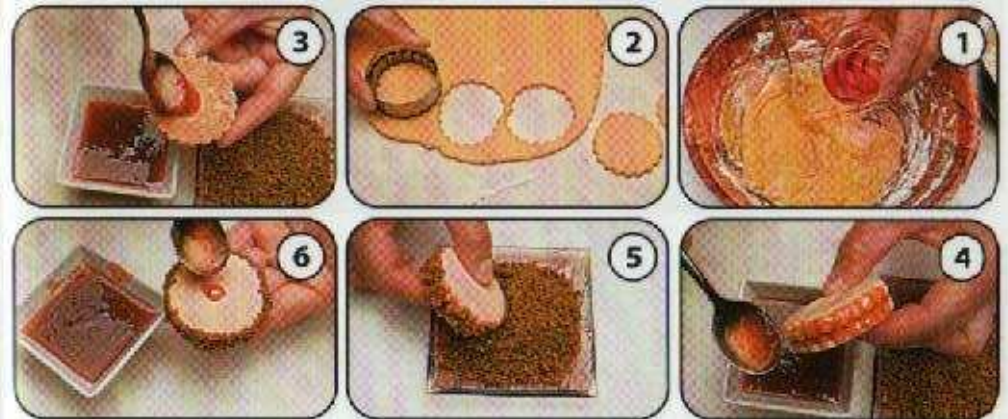
العجينة :

- 250 غ مارجرين طرية
- 100 غ سكر ناعم
- 4 ملاعق كبيرة ماييزينة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيضة
- ملون غذائي أحمر
- 1 ملعقة صغيرة ماء الزهر
- 450 غ فرينة (سيم)



## التزيين

- فستق مرحي
- عجينة اللوز
- (انظر الصفحة 06)
- مربي
- سكر ناعم



## القلوب الصغيرة



## المقادير

العجينة:

- 125 غ مارغرين طرية

- 75 غ سكر ناعم

- 1 بيضة

- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا

- 300 غ فريئة (سيم)



## التزيين

- سكر ناعم

1- حضري المقادير اللازمة.

2- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي المارغرين، السكر الناعم و البيض، أضيفي الفانيليا و الخميرة ثم في الأخير الفريئة حتى الحصول على عجينة طرية.

3- شكلي حريوشا رقيقا من العجينة.

4- بواسطة سكين، قطعي حرايش طولها 15 سم.

5- إعطبيها شكل سوار.

6- إعطبيها بعد ذلك شكل قلب. ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالمابزينة ثم اظهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 20 دقيقة.

7- بعد الطهي و بواسطة مصفاة، نري القلوب الصغيرة بالسكر الناعم.





## حلوة الطابع بالطلاء



1- في وعاء، أخلطي الفرينة، السكر الناعم و الفانيليا، أفرغي السمن الذائب و حكي جيداً بين كفي اليدين.

2- أفرغي ماء الزهر تدريجياً و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة طرية.

3- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 5 م ثم قطعي أشكالاً مختلفة و اطهبيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 15 دقيقة.

4- في حين، حضري الطلاء : في وعاء، أخفقي بياض البيضة ثم أضيفي الشاربات، أضيفي السكر الناعم حتى الحصول على طلاء عاقد، أفرغي عصير الليمون في الأخير، لونه بالأزرق.

5- بعد الطهي، أتركها تبرده ثم إغطسيها في الطلاء، أتركها تجف.

6- زينها بخطوط من الطلاء مختلف الألوان و اتركه يجف مرة أخرى.

## المقايير

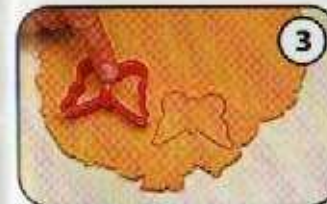
العجينة :

- 1 كيلة سمن ذائب
- 1 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ماء الزهر
- 3 كيلات فرينة (سبم)



## الطلاء

- ½ كأس شاربات (أنظر الصفحة 46)
- 1 بياض بيضة
- عصير ½ ليمونة
- ملونات غذائية
- سكر ناعم





## مربعات بالشكلاطة و الكاوكاو

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، أخلطي الزبدة، السكر الناعم، البيض و الفانيليا ثم أضيفي الكاوكاو المرحي و اخلطي مرة أخرى.

3- أضيفي الفرينة تدريجيا و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة طرية.

4- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الخلال، أبسطي العجينة بسمك 1 سم.

5- بواسطة مول، قطعي مربعات.

6- إطلي نصف كل مربع ببيض البيض بواسطة ريشة.

7- رمدبها بالكاوكاو المرحي ثم اطهيا في فرن درجة حرارته 160° مدة 20 دقيقة.

8- بعد الطهي، أنركيها تبرد جيداً.

9- إغطسي النصف الآخر للحلوى في الشكلاطة اللطلاء الذائبة في حمام مائي.

### المقادير

العجينة:

- 200 غ زبدة طرية

- 80 غ سكر ناعم

- 1 بيضة

- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

- 100 غ كاوكاو محمص و مرحي

- فرينة (سيم)

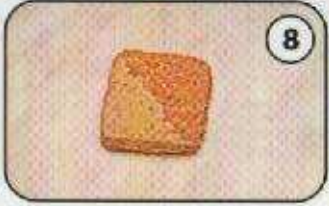
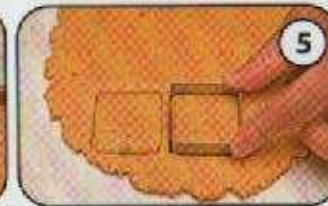


### التزيين

- شكلاطة اللطلاء

- كاوكاو مرحي

- بياض بيض



## مربعات بحلوة الترك و المشمش المجفف



- 1- قطعي المشمش المجفف إلى قطع صغيرة ثم حضري المقادير الأخرى.
- 2- في وعاء، ضعي الزبدة، السكر الناعم، المايونزة، صفار البيض و الفانيليا، أخلطي الكل جيدًا بواسطة ملعقة.
- 3- أضيفي الخميرة و الفرينة. أخلطي مرة أخرى حتى الحصول على عجينة طرية، أتركها ترتاح مدة 5 دقائق.
- 4- حضري الحشو: في وعاء صغير أخلطي جيدًا المشمش المجفف المقطع إلى قطع صغيرة و حلوة الترك.
- 5- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 2 م، ضعي عليها كميات صغيرة من الحشو المحضر.
- 6- إطوي العجينة لتغطي الحشو. إضغطي على الحواف جيدًا.
- 7- بواسطة مول صغير على شكل مربع، قطعي العجينة.
- 8- إضغطي على الحواف جيدًا بواسطة شوكة ثم اطهيا في فرن درجة حرارته 150° مدة 15 دقيقة.
- 9- بعد الطهي، زينها بخطوط من الشكلاطة الذائبة و اتركها تجف.

### المقادير

العجينة:

- 50 غ زبدة
- 50 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة مايونزة
- 2 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 150 غ فرينة (سيم)

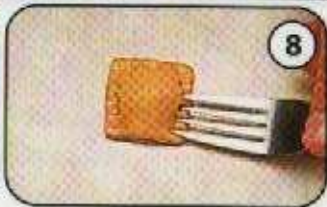
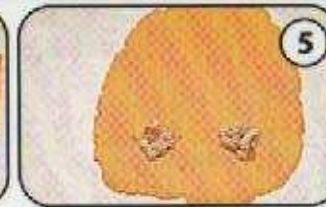
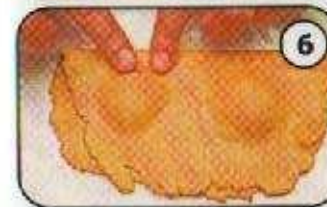


### الحشو

- مشمش مجفف
- حلوة الترك

### التزيين

- شكلاطة للطلاء



## سيشار باللوز المنسل



## المقادير

العجينة :

- 3 كيلات فرينة (سبم)

- 1 كيلة سمن ذائب

- ¼ كيلة سكر مسحوق

- 1 بيضة

- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

- ¼ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

- حليب



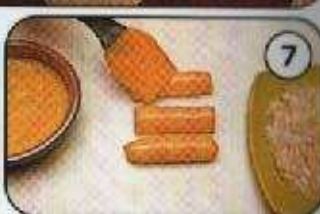
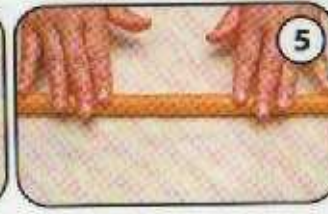
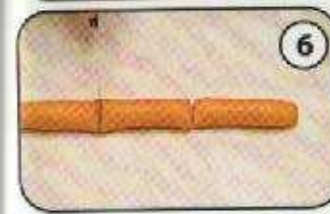
## التزيين

- سكر ناعم

- لوز منسل

- 1 بيضة

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، اخلطي الفرينة، البيض، الفانيليا، الخميرة و السكر المسحوق.
- 3- أضيفي السمن الذائب و اخلطي كذلك بكفي اليدين.
- 4- أفرغي الحليب تدريجيا و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 5- على طاولة عمل، شكلي حريوشا رقيقا من العجينة.
- 6- بواسطة سكين، قطعي قطعاً متساوية ثم شكليها جيداً باليدين.
- 7- إطلي السطح بالبيضة المخفوقة بواسطة ريشة.
- 8- رمدبها باللوز المنسل ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 25 دقيقة.
- 9- بعد الطهي، ذريها بالسكر الناعم بواسطة مصفاة.



## تشارك بالشكلاطة



- 1- في وعاء، ضعي المارجرين، السكر الناعم، الفانيليا، البيضة والخميرة، أخلطي الكل جيداً.
- 2- إقسمي الخليط المنحصل عليه في وعائين. أضيفي لأحدهما الكاكاو.
- 3- أضيفي تدريجياً الفرينة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال بنية اللون.
- 4- أضيفي الفرينة المنبقية للقسم الآخر من الخليط للحصول على عجينة سهلة الإستعمال بيضاء اللون.
- 5- شكلي حرايبش رقيقة من العجنتين.
- 6- لفبهما للحصول على حريوش بلونين.
- 7- واصلِي العملية.
- 8- سوي الجانب ثم قطعي هيلات صغيرة و اظهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 20 دقيقة.
- 9- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم إغطسي الطرفين في الشكلاطة الذائبة و اتركها جف.

## المقادير

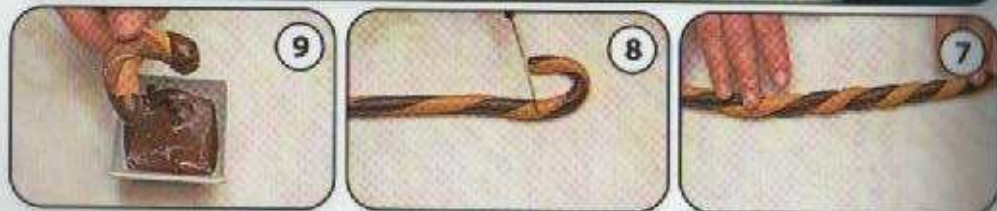
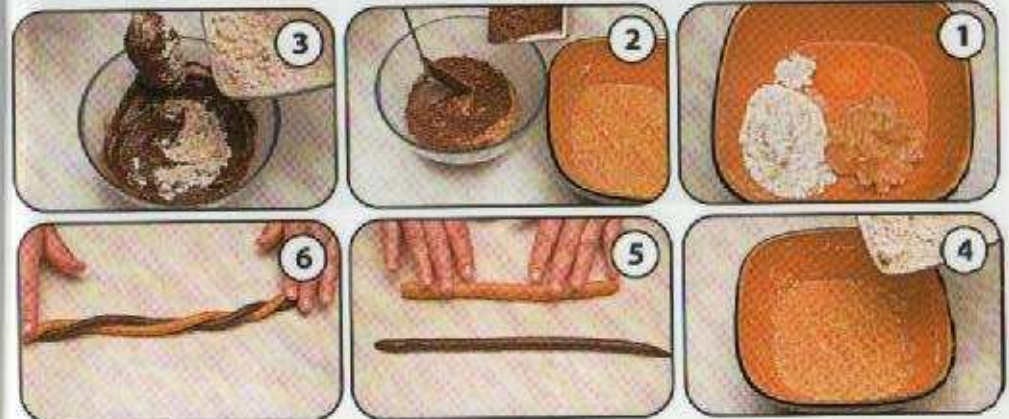
العجينة:

- 250 غ مارجرين طرية
- 100 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 3 ملاعق كبيرة كاكاو
- 500 غ فرينة (سيم)



## التزيين

- شكلاطة ذائبة



## غريبة

## المقادير

العجينة:

- 1- كأس سكر ناعم
- 1- كأس دسم (سمن + زيت)
- 1- ملعقة كبيرة حليب مسحوق
- 1- ملعقة صغيرة فانيليا
- 1- ملعقة صغيرة كاكاو
- 1- فريئة (سمن)



## التزيين

- 1- مرس
- 1- سكر ناعم
- 1- كاكاو

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، أفرغي الدسم (سمن ذائب + زيت) ثم أضيفي السكر الناعم.

3- أضيفي الحليب المسحوق و اخلطي الكل جيداً بواسطة شوكة.

4- أضيفي الكاكاو المغربي و الفانيليا. اخلطي مرة أخرى.

5- في الأخير، أضيفي الفريئة تدريجياً و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة طرية.

6- إملي لايوش أدوي بالعجينة المتحصل عليها.

7- على صينية مرشوشة بالفريئة، شكلي وريدات.

8- بواسطة مصفاة، ذري الكاكاو (حسب الاختيار) ثم اطهيبها في فرن درجة حرارته 150° لمدة 15 دقيقة.

9- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم ألصقي الحلوى مثني مثني بالمرس، ذريها بالسكر الناعم.



## سبابلي بالكاوكاو



1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، أخلطي الزبدة، السكر الناعم، الكاوكاو، الفانيليا و البيضضة.

3- أضيفي الفرينة مع الخلط دائما حتى الحصول على عجينة طرية.

4- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ضعي العجينة وزريها بالقليل من الفرينة.

5- بواسطة الخلال، أبسطيها بسمك 5 مم.

6- بواسطة مول، قطعي مربعات مثقوبة في المركز، إطهبيها في فرن درجة حرارته 160° لمدة 15 دقيقة.

7- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم اغطسي حوافها في المرز.

8- رديها بالكاوكاو المحمص جيدا و المرحي.

9- إملئي الثقب بالمرز.

## المقادير

العجينة:

- 100 غ زبدة طرية

- 40 غ سكر ناعم

- 100 غ كاوكاو محمص جيدا ومرحي

- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

- 1 بيضة

- 200 غ فرينة (سبم)



## التزيين

- كاوكاو محمص جيدا و مرحي

- مرز المشمش



## كريات الثلج



1- في وعاء، أخلطي جوز الهند، الماييزينة، السكر الناعم، فشرور الليمون و الفانيليا ثم اجمعي الكل ببيض البيض الخفوق نوعا ما.

2- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه.

3- ضعها على صينية مرشوشة بالمايزينة ثم اطهها في فرن درجة حرارته 200° مدة 10 دقائق، بعد الطهي، أتركها تبرد.

4- حضري الشاربات : غلي الماء و السكر مدة 15 دقيقة، إنزعهما عن النار ثم أضيفي عصير الليمون، إغطسي الكريات في الشاربات الدافئة مدة 3 دقائق ثم قطريها و اتركها على حدى مدة 15 دقيقة.

5- إغطسي الكريات في الشكلاطة البيضاء الذائبة في حمام مائي و المزوجة مع ملعقتين كبيرتين من الحليب.

6- رمدبها بجوز الهند.

## المقادير

- 200 غ جوز الهند
- 100 غ ماييزينة
- 100 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة فشرور الليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 بياض بيض

## الشاربات

- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس و نصف ماء
- عصير ليمون

## التزيين

- شكلاطة بيضاء ذائبة
- جوز الهند







## 1- حضري المقادير اللازمة.

2- حضري العجينة : في وعاء. أخلطي المارجرين. السكر الناعم. صفار البيض. البيضة الكاملة و الفانيليا. أضيفي الماييزنة. الكاكاو و الخميرة ثم تدريجيا الفرينة حتى الحصول على عجينة طرية.

3- على طاولة عمل مرشوشة بالمايزنة. أبسطي العجينة بسمك 5 م ثم قطعي مروحات بواسطة مول. ضعها على صينية مرشوشة بالمايزنة ثم اطهيا في فرن درجة حرارته 160° مدة 20 دقيقة.

4- بعد الطهي. أتركها تبرد جيدًا ثم الصقي الحلوى مثنى مثنى بالمربي.

5- حضري الطلاء : بواسطة شوكة. أخفقي بياض البيضة ثم أضيفي المقادير الأخرى حتى الحصول على خليط عاقد.

6- إغطسي طرفي الحلوى في الطلاء المحضّر ثم اتركها تجف.

## المقادير

العجينة:

150 غ مارجرين طرية

150 غ سكر ناعم

100 غ ماييزنة

2 صفار بيض

1 بيضة كاملة

1 ملعقة صغيرة فانيليا

1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

3 ملاعق كبيرة كاكاو

- فرينة (سبح)



## الطلاء

1 بياض بيضة

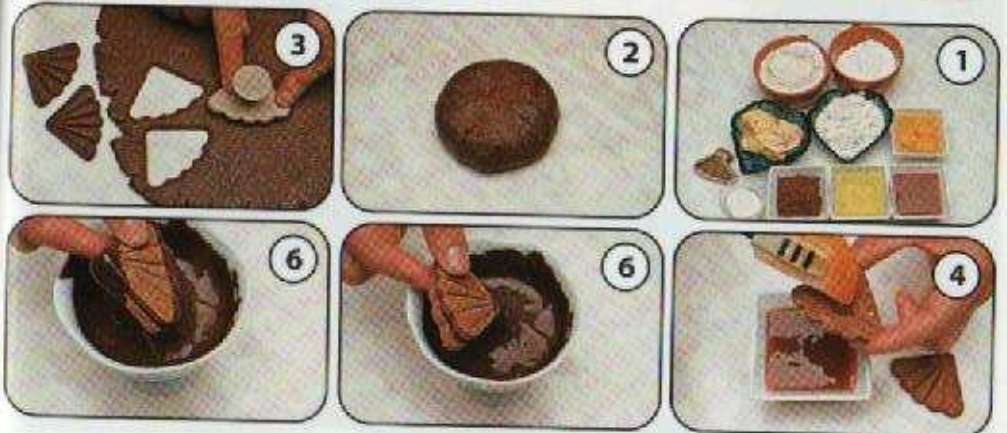
1 كأس سكر ناعم (أو أكثر)

3 ملاعق كبيرة كاكاو

- فانيليا

## التزيين

مربي



## كروكي باللوز المنسل



- 1- في وعاء أخلطي السكر الناعم و الزبدة . أضيفي البيض و اخلطي مرة أخرى.
- 2- أضيفي الفانيليا ثم الخميرة. أخلطي كذلك.
- 3- إقسمي الخليط إلى جزئين ثم أضيفي لأحدهما الكاكاو و اجمعي بالفريزة حتى الحصول على عجينة طرية بنية اللون.
- 4- أضيفي الفريزة للجزء الآخر حتى الحصول على عجينة طرية بيضاء اللون.
- 5- على ورق الألمنيوم. أبسطي العجنتين كل على حدى بسمك 3 مم ثم ضعي العجينة البنية على العجينة البيضاء.
- 6- سوي الحافة ثم إطوي ثلاث مرات.
- 7- ضعي العجينة على صينية مرشوشة بالفريزة ثم إطلي السطح بالبيضة المخفوقة.
- 8- ذريها باللوز المنسل ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 20 دقيقة.
- 9- إنزعها من الفرن. أتركها تبرد مدة 5 دقائق ثم قطعي قطعاً و اطهيها في الفرن من الجانبين.
- 10- بعد الطهي. ذريها بالسكر الناعم.

## المقادير

العجينة:

- 150 غ سكر ناعم

- 150 غ زبدة طرية

- 3 بيض

- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

- 1 كيس خميرة كيميائية

- 1 ملعقة كبيرة كاكاو

- فريزة (سيم)



## التزيين

- 1 بيضة مخفوقة

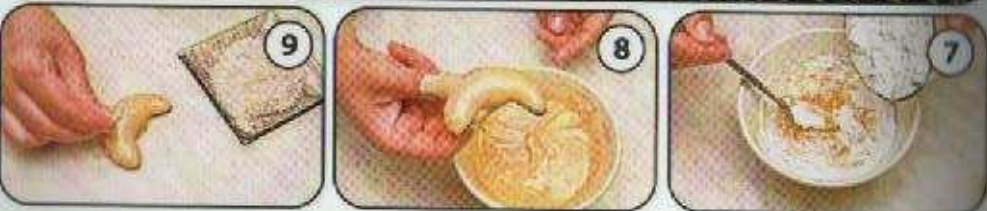
- لوز منسل

- سكر ناعم



## الهيليات

لعنور المنسجل



## المقادير

العجينة :

- 100 غ زبدة طرية
- 100 غ سكر ناعم
- 50 غ مايزينة
- 2 صفار بيض
- 1 ملعقة كبيرة جوز الهند
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 240 غ فرينة (سبم)



## الطلاء

- 2 بياض بيض
- ½ ليمونة
- 1 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي أصفر
- سكر ناعم

## التزيين

- جوز الهند

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، ضعي الزبدة، السكر، المايزينة، صفار البيض، جوز الهند، قشور الليمون و الفانيليا، أخلطي الكل جيداً.

3- أضيفي الفرينة و اخلطي حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

4- شكلي كريات صغيرة متساوية من العجينة.

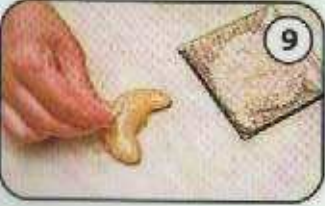
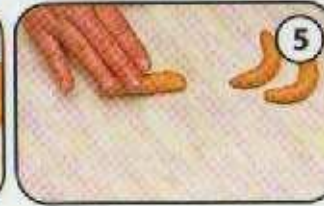
5- إعطيها شكل حريوش صغير.

6- إعطيها بعد ذلك شكل هلال صغير ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 20 دقيقة.

7- حضري الطلاء : في وعاء صغير، أخلطي بياض البيض و السكر الناعم حتى الحصول على خليط عاقد، في الأخير، أضيفي عصير الليمون و القليل من الملون الغذائي المحلل في القليل من ماء الزهر، أخلطي كذلك و أضيفي السكر الناعم إذا كان ذلك ضرورياً.

8- بعد طهي الحلوى، أتركها تبرد ثم اغطسيها في الطلاء.

9- ذريها بجوز الهند و اتركها تجف.



## مشوك بالزبيب



1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء ضعي الزبدة. السكر. الفانيليا. البيضة الكاملة صفار البيضة و المايونيز. أخلطي الكل جيداً.

3- أضيفي العنب الجاف المقطع إلى قطع صغيرة و اخلطي مرة أخرى.

4- أضيفي الخميرة و تدريجياً الفرينة حتى الحصول على عجينة طرية.

5- شكلي كريات من العجينة ثم اغطسها في بياض البيض.

6- رمدتها باللوز المنسل.

7- ثبتي في المركز حبة عنب جاف ثم اطهياها في فرن درجة حرارته 150° مدة 20 دقيقة.

## المقادير

العجينة:

- 100 غ زبدة

- 50 غ سكر مسحوق

- 100 غ عنب جاف (زبيب)

- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

- 1 بيضة

- 1 صفار بيضة

- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

- 1 ملعقة كبيرة مايونيز

- 300 غ فرينة (سبم)



## التزيين

- بياض بيض

- لوز منسل

- عنب جاف (زبيب)



## حلوى بالمشمش المجفف و العنب الجاف



- 1- إغطسي المشمش المجفف و العنب في الماء الساخن ثم قطريها و قطعها إلى قطع صغيرة.
- 2- حضري العجينة : في إناء أخلطي المارجرين، السكر الناعم، البيض و الفانيليا. أضيفي الخميرة و الفرينة حتى الحصول على عجينة طرية.
- 3- على قطعة من البلاستيك مرشوشة بمايزينة و بواسطة حلال، أبسطي العجينة بسمك 5 مم.
- 4- إنزعي البلاستيك ثم أفرشي العجينة في صينية مرشوشة بالممايزينة.
- 5- ضعي عليها المرز.
- 6- أبسطيها جيداً على كل السطح.
- 7- ذري عليها قطع المشمش المجفف و العنب الجاف ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 25 دقيقة.
- 8- بعد الطهي، ذري السكر الناعم.

### المقادير

العجينة :

- 250 غ مارجرين طرية

- 150 غ سكر ناعم

- 2 بيض

- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

- ½ ملعقة صغيرة فانيليا

- 600 غ فرينة (سبم)



### التزيين

- مرز المشمش

- مشمش مجفف

- عنب جاف (زبيب)

- سكر ناعم



## كعيكات بالجلجلان



## 1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء ضعي البيض و السكر أخفقي جيداً بواسطة شوكة.

3- أفرغي عليه السمن الذائب و البارد ثم أضيفي الفانيليا أخلطي مرة أخرى.

4- أضيفي الخميرة ثم اجمعي الكل بالفرينة.

5- شكلي حريوشاً رقيقاً من العجينة.

6- قطعيه إلى قطع متساوية ثم اعطيها شكل سوار.

7- إطلي السطح بالبيضة المحفوقة بواسطة ريشة.

8- رمدية بالجلجلان ثم اطهيهما في فرن درجة حرارته 160° مدة 15 دقيقة.

## المقادير

العجينة:

- 150 غ سكر مسحوق

- 4 بيض

- 100 غ سمن ذائب

- 1 كيس خميرة كيميائية

- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

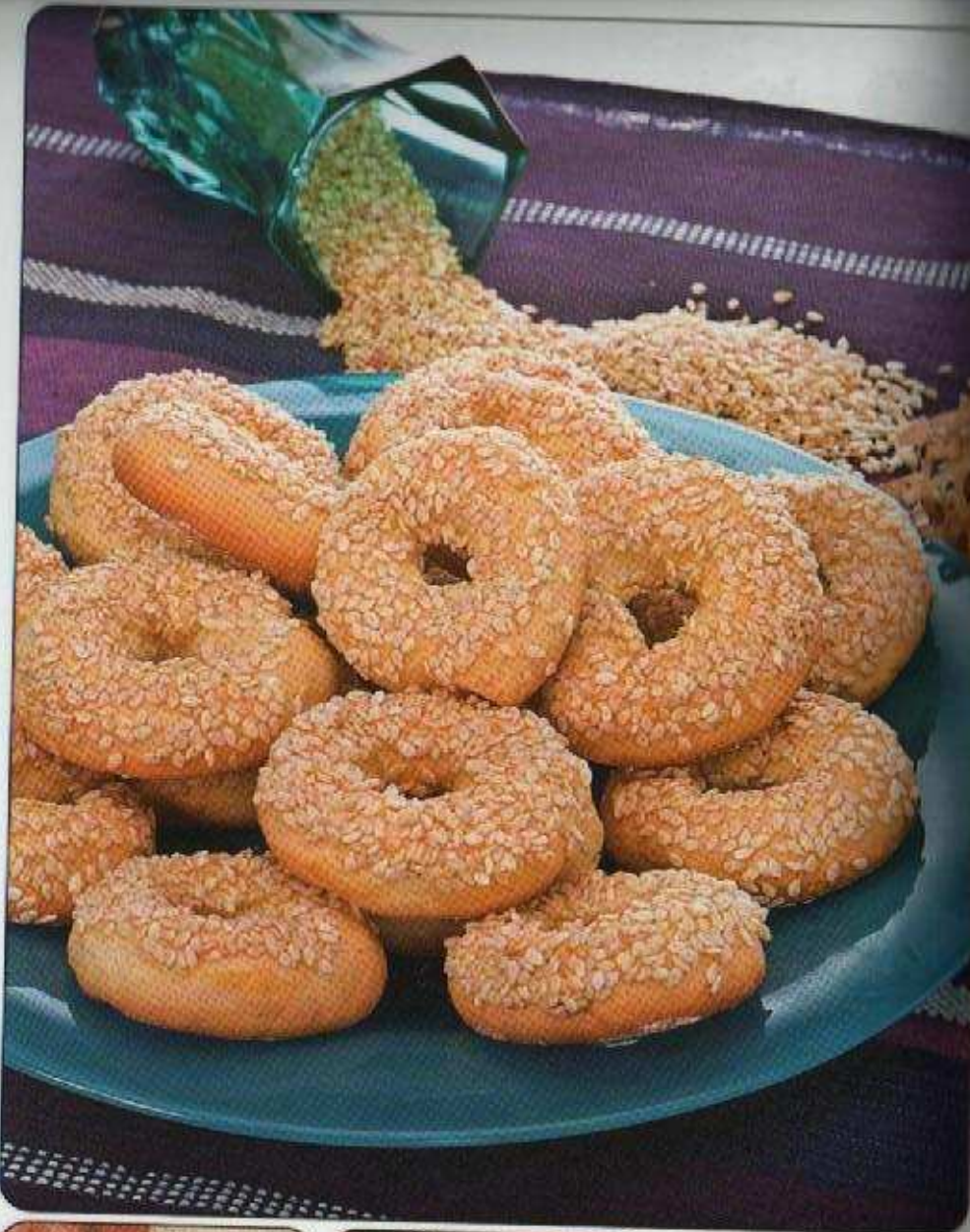
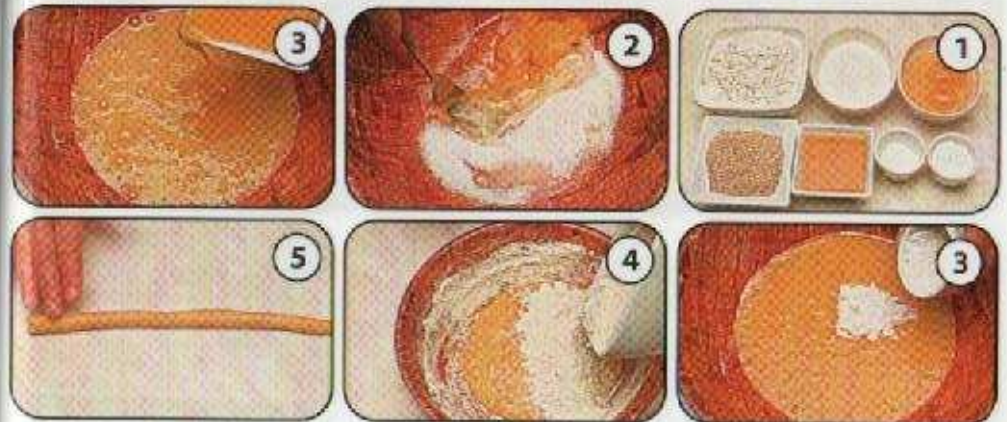
- 500 غ فرينة (سبم)



## التزيين

- 1 بيضة

- جلجلان



## مثلثات بالشكلاطة و القوفريط



## 1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء ضعي الزبدة الطرية، السكر الناعم، صفار البيض، المايونيز، الفانيليا و الخميرة، أخلطي الكل جيداً.

3- أضيفي الفرينة و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

4- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال أبسطي العجينة بسمك 5 مم.

5- بواسطة مول، قطعي مثلثات ثم اطهيهما في فرن درجة حرارته 150° مدة 20 دقيقة.

6- بعد الطهي، أتركها تبرد جيداً ثم فتتي القوفريط.

7- إطلي سطح المثلثات بالشكلاطة الذائبة بواسطة ريشة.

8- ذريها بالقوفريط المفتت و اتركها تجف.

## المقادير

العجينة:

100 غ زبدة طرية

100 غ سكر ناعم

2 صفار بيض

2 ملاعق كبيرة مايونيز

1 ملعقة صغيرة فانيليا

1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

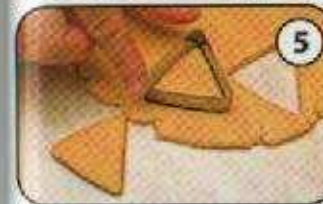
250 غ فرينة (سيم)



## التزيين

شكلاطة -

قوفريط -





1- حضري العجينة : في وعاء أخلطي الفرينة، السكر الناعم و الفانيليا، أفرغي عليها السمن الذائب ثم اجمعي بماء الزهر.

2- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 5 مم ثم قطعي دوائر بواسطة مول.

3- ضعي القليل من المربي على الخافة.

4- لفيها مرتين و اغلقي الفتحة جيداً.

5- شكلي حريوشاً.

6- إعطيها شكل هلال صغير ثم اطهيا في فرن درجة حرارته 160° مدة 25 دقيقة.

7- بعد الطهي، إغطسها في ماء الزهر الدافئ.

8- قطريها ثم رمدبها بالسكر الناعم.

9- بواسطة مصفاة، ذريها بالسكر الناعم.

### المقادير

العجينة :

1- كمية سمن ذائب

2- ملاعق كبيرة سكر ناعم

1- ملعقة صغيرة فانيليا

- ماء الزهر

- 3 كبات فرينة سيم (300 غ)



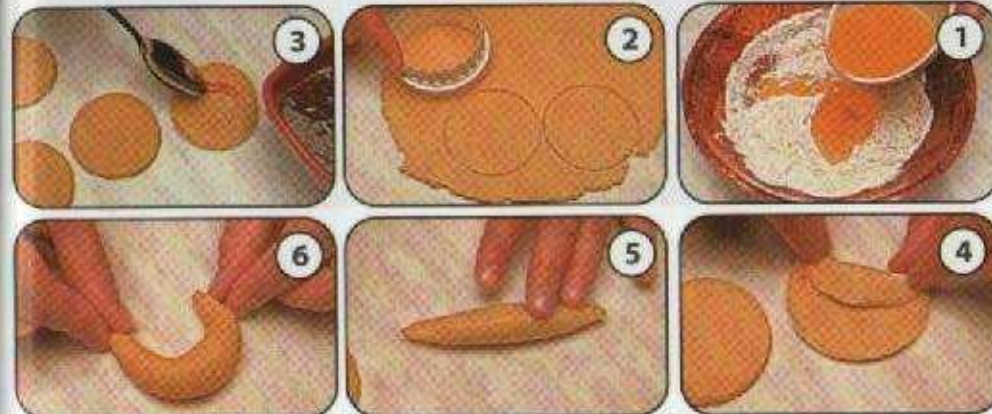
### الحشو

- مربي

### التزيين

- سكر ناعم

- ماء الزهر





**Nouveau**



# Confitures مرابي الفواكه



**Cim**  
 2000, rue de la Gare, 10000  
 Tél: 020 41 41 30  
 Fax: 020 41 39 28

Grâce à leurs textures onctueuses, les confitures Cim s'est le plaisir de réaliser au petit déjeuner. Tous les produits de cette nouvelle gamme sont naturels, sans additifs ni conservateurs, ils respectent le saveur naturelle des fruits et participent à votre équilibre. Abricot, Orange, Figue, pêche et fraise. Toujours plus de fruits, plus de goût, pour plus de bonheur tous les matins.

برای 1000 ریال 100٪ طبیعی بدون معطر و لا حافظه. بخرم لذة الفواكه و يساهم في توازن الجسم. طبيعي، وخالص، الحراج، لذيذ أو فواكه دائما اكثر فواكه، اكثر لذة، لاكثر مروح كل صباح.



Vous trouverez chez votre libraire dans la même Edition

www.groupe-cim.com