

amina 6



الإيداع القادوشي: 2010-1674
ر. د. ب. ك.: 978-9947-27-089-9
أ. د. ش. ل. ع. و. ز. أ. م. ح. م. ب. ر. ج. الكيفان
الجزائر

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

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



6 130663 000070



• الداليا.



• تاج الملكة.



• عرايش.



• الفطيمات.



• سيفار بالشكلاطة.



• نذيريات.



• مكيز.



• القرنقلا.



• مقروط اللوز.



• وردة الفل.



• شجرة الليمون.



• مشكلة.



• كعكعات.



• المفاجات.



• الخرشوف.



• المشقوقة.



• غريبة.



• مشوك.



• سكندرانيات.



• كفتة.



• زهرة الرمال.



• المشموم.



• الخوخ.



• المخبل.



• هليلات باللوز.



• بوشون بالفستق.



• التريفلي.



• الجوزية.



• سيفار بالفستق.

العجينة :

- 3 كيلات قريفة

(سيم)

- 1/2 كيلة مارغرين

للتوريق ذائبة

- ماء + ماء زهر



- كاكاو

الحشو :

- 2 كيلات لوز مقشر

مرحي

- 1 كيلة أقل إصبع

سكر ناعم

- 1 كيلة جوز مرحي

- بياض بيض

التزيين :

- بياض بيض

- فستق

- عسل

نحو الخارج.

10- قطعي مارغرين من

العجينة البيضاء ثم تثبتها

على حبات الخسوي بياض

البيض و اطلي الأزهار

ببياض البيض أيضا.

11- تثبي في المركز حبة

فستق كاملة و حولها حبات

فستق مقسومة على إثنين ثم

اطهيها في الفرن.

12- فور إخراجها من الفرن،

إغطسها في العسل.

على الأخرى ثم مرريهما في

الآلة في رقم 4 و 7 للحصول

على عجينة بلونين.

5- قطعي مربعات طول

ضلعها 8 سم.

6- شلحي كل مربع بواسطة

جرارة دون الوصول إلى

المركز.

7- ضعي في الوسط كرية

من الحشو ثم اطليها بياض

البيض

8- ارفعي الحراف على

الحشو.

9- أقرصي أطراف كل حافة

1- حضري العجينة : في

وعاء، أخلطي الفريفة

و المارغرين ثم اجمعي الكل

بالماء و ماء الزهر. إقسميها

إلى جزئين ثم أضفي

لأحدهما الكاكاو للحصول

على عجينة بنية.

2- حضري الحشو : أخلطي

المقادير المذكورة ثم شكلي

كريات وزنها 20 غ .

3- أبسطي العجنتين كل

على حدى ثم مرريهما في

الآلة في الرقم 1 عدة مرات.

4- ضعي العجنتين الواحدة



5



4



3



8



7



6



11



10



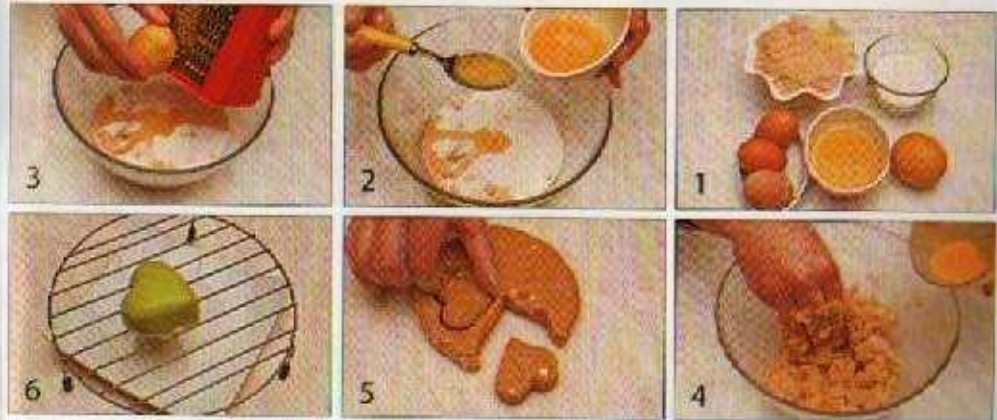
9



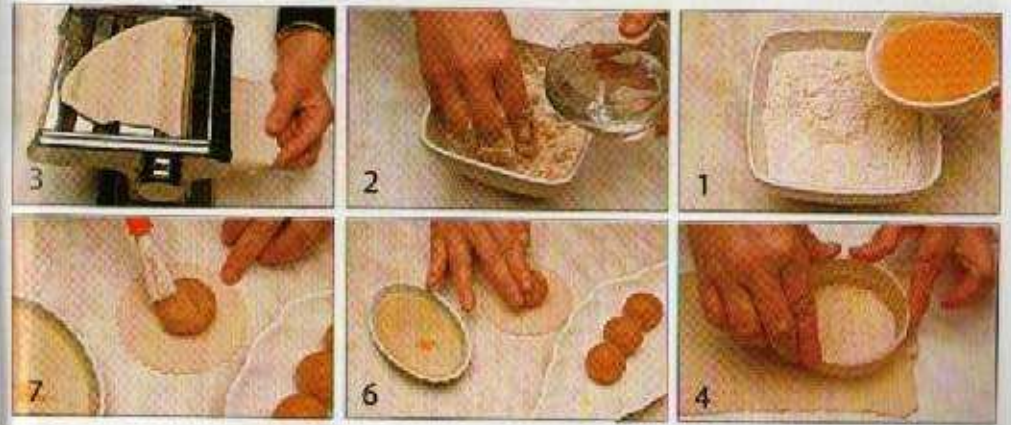


- مخبز
- 500 غ لوز مرحي -
250 غ سكر مسحوق -
5 ملاعق كبيرة -
مارغرين للتزيين ذاتية
- عجينة اللوز : أنظر
الصفحة 63
التزيين :
- جزينات غذائية لماعة
- قشور ليمونة كبيرة -
2 بيض كامل +
1 صفار بيضة
الطلاء : أنظر الصفحة 60

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، أخلطي اللوز، السكر المسحوق و المارغرين الذاتية.
- 3- أضيفي قشور الليمون واخلقي الكل جيداً.
- 4- إجمعي بالبيض (2) بيض كامل + 1 صفار أو أكثر).
- 5- على طاولة عمل مرشوشة بالقرينة، أبسطي الخليط المتحصل عليه بالحلال بسمك 2 سم ثم قطعي قلوباً بواسطة مول مرشوش بالقرينة. ضعها على صينية مرشوشة بالقرينة ثم اطهيهما في فرن



amina6



- 1- في وعاء، أخلطي جيّدًا الفريئة و المارغرين.
- 2- أضيفي تدريجيا الماء و ماء الزهر، إجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 3- أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 1 عدة مرات ثم في رقم 4 و في الأخير في رقم 7.
- 4- بواسطة مول، قطعي دوائر قطرها 10 سم.
- 5- حضري الحشو : أخلطي المقادير المذكورة ثم اجمعيها بالبيض. شكلي كريات وزنها 30 غ.
- 6- ضعي كرية من الحشو في مركز كل دائرة من العجينة و أبسطها نوعا ما.
- 7- إطلّي الحشو ببياض البيض.
- 8- أقرصي العجينة حول الحشو بواسطة الإبهام و السبابة.
- 9- واصلّي العملية حتى الحصول على شكل دزبريات ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 150°.

العجينة :	الحشو :	
- 3 كيلات فريئة (سيم)	- 400 غ لوز مرحي	
- ½ كيلة مارغرين	- 200 غ سكر مسحوق	
للتوريق ذاتية	- 4 ملاعق كبيرة مارغرين	
- ماء + ماء زهر	للتوريق ذاتية	
	- قشور ليمون	



عجينة اللوز :

- 1 كيلة لوز مرحي
- رقيق (1 كغ)
- 2 كيلات و نصف
- سكر ناعم
- 50 غ زبدة طرية
- ماء الزهر
- فانيليا

الحشو :

- 1 كيلة لوز مرحي
- 1 كلية جوز مرحي
- ¼ كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة بسكوي مرحي
- ⅓ كيلة مارغرين
- طرية
- عسل

عجينة اللوز للتزيين :

- 1 كيلة لوز مرحي
- 2 كيلات سكر ناعم
- ماء الزهر
- التزيين :
- شكلاطة (عجينة
- للطلاء)
- ملونات غذائية

1- حضري عجينة اللوز :
أنظر الصفحة 63.2- حضري الحشو : أخلطي
المقادير المذكورة ثم اجمعها
بالعسل.3- حضري عجينة اللوز
للتزيين : أخلطي اللوز
و السكر الناعم، إجمعي
الكل بماء الزهر.4- على طاولة عمل مفروشة
بالبلاستيك، أبسطي عجينة
اللوز بسبك 7 مم، ضعي

عليها حربوشا من الحشو.

5- لفي مرة واحدة و نصف
ثم أغلقي الفتحة جيداً.6- لفي الحربوش المحشي مرة
أخرى ثم قطعي قطعاً طولها
8 سم.7- أبسطي عجينة اللوز
للتزيين ثم قطعي أوراقا.8- ضعي في وسط كل ورقة
عصى صغيرة من عجينةاللوز للتزيين الملونة بالأصفر
ثم اعطيها شكل زهرة.

9- ضمي زهرتين.

10- أبسطي عجينة اللوز
للتزيين الملونة بالأخضر ثم
قطعي أوراقا.11- زيني سطح الحلوى
بخطوط من الشكلاطة
الذائبة في حمام مائيو المزوجة مع القليل من
الحليب.12- ثبتي عليها أزهاراً
و ورقة.



العجينة : أنظر الصفحة 06
الحشو :
- 400 غ لوز مرحي
- 200 غ سكر مسحوق

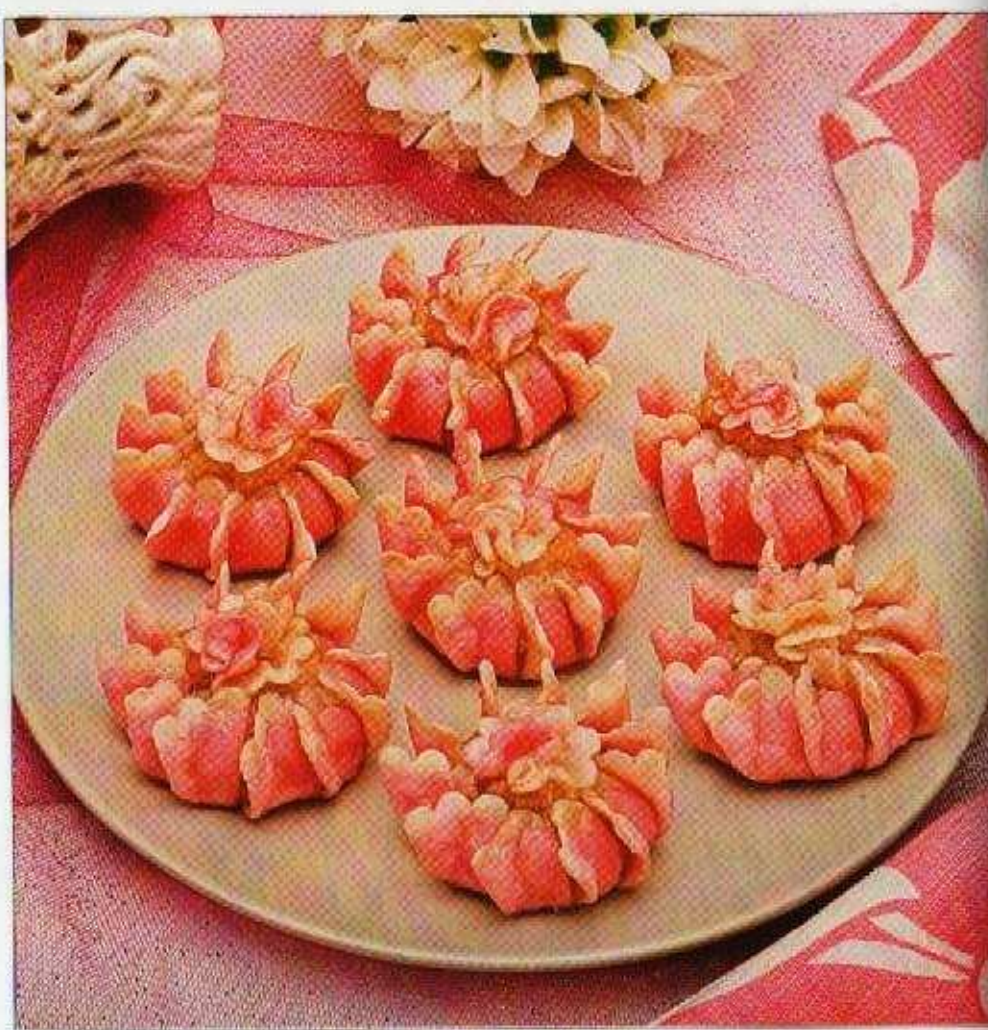
- 4 ملاعق كبيرة
مارجرين للتوريق ذاتية
- قشور ليمون
- بيض

التزيين :
- عسل
- بياض بيض
- ملون غذائي

1- حضري العجينة : أنظر الصفحة 06.
2- حضري الحشو : أخلطي كل المقادير المذكورة ثم اجمعي بالبيض. شكلي كريات وزنها 20 غ.
3- إقسمي العجينة إلى جزئين. أسطى قطعة ثم ضعي عليها خطوطا من الملون الغذائي السودي. مرريها في آلة العجينة في رقم 1 عدة مرات للحصول على عجينة وردية ثم في الرقم 4 و أخيرا في الرقم 7. أسطى العجينة البيضاء بنفس الطريقة.

4- قطعي دوائر قطرها 8 سم من العجينة الوردية ثم دوائر قطرها 9 سم من العجينة البيضاء.
5- إطلي دائرة بضاء بياض البيض ثم ضعي عليها دائرة وردية.
6- إقلي العجينة ثم ضعي كرية من الحشو في المركز و اطليها بياض البيض. شلحي عند كل 3 سنوات دون الوصول إلى كرية الحشو.
7- إرفعي كل جزء ثم ألصقي حافة الجزء الثاني على حافة الجزء الأول.
8- إرفعي الحواف.

9- ضعي كريات وردية على العجينة البيضاء. أسطى الكل ثم مرريه في آلة العجينة للحصول على عجينة مخططة.
10- قطعي دوائر صغيرة بلونين.
11- شكلي أزهارا صغيرة.
12- ضعي ثوبا في الوسط ثم ثبتي زهرة. أتركها تجف ثم ضعيها على صينية مرشوشة بالقرينة واطهيها في فرن درجته 150°.
13- بعد الطهي، إغطسي الحلوى في العسل.



10



9



8



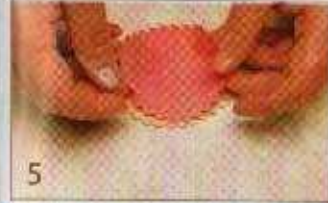
13



12



11



5



4



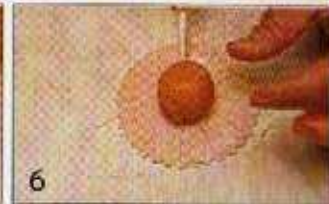
3



7



7



6



العجينة :
- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة مملوءة جيداً سمن ذاتب
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم



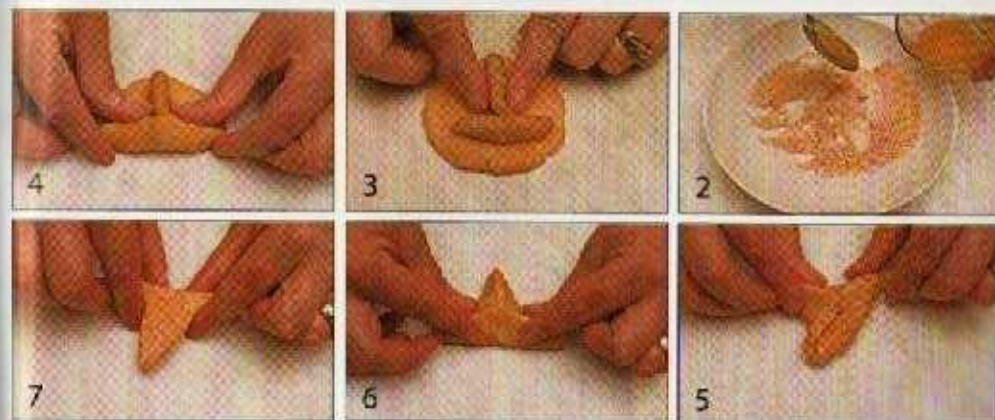
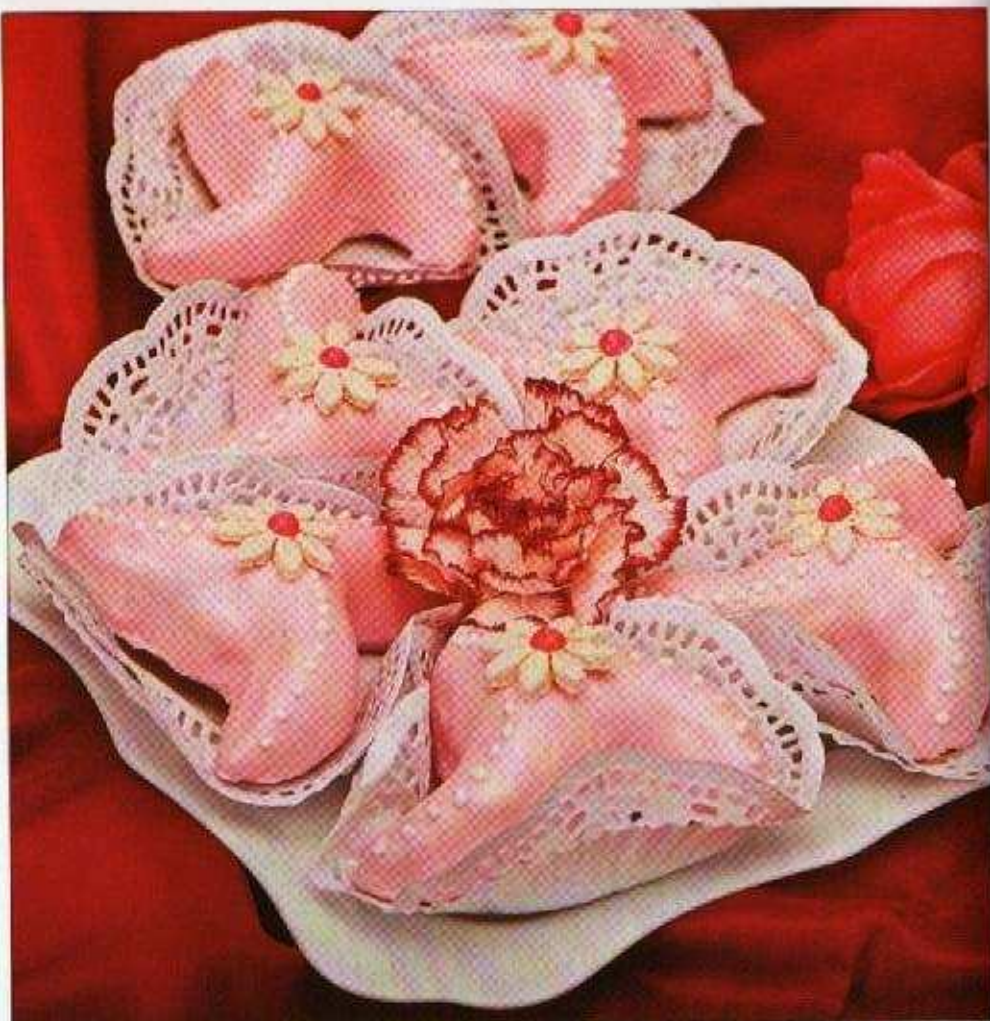
- ماء + ماء زهر الحشو :
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة مارغرين ذاتبة

- ماء زهر الطلاء : أنظر الصفحة 60
عجينة اللوز : أنظر الصفحة 63
التزيين :
- جزئيات غذائية لماعة

1- حضري العجينة : أخلطي الفرينة، السكر الناعم و السمن الذائب ثم حكي جيداً بين كفي اليدين أضيفي الماء و ماء الزهر تدريجياً حتى الحصول على عجينة طرية جداً. شكلي كريات وزنها 30 غ.
2- حضري الحشو : أخلطي اللوز، السكر، الفانيليا و المارغرين ثم اجمعي بماء الزهر.
3- أبسطي كرية من العجينة على شكل دائرة ثم ضعي

عليها الحشو على شكل حرف " T ".
4- غطي الحشو بالعجينة.
5- واصلى العملية حتى تغطي الحشو تماماً.
6- أغلقي العجينة جيداً.
7- إقلي القطعة و ابدئي بإعطائها شكل عرايش.
8- واصلى العملية.
9- بواسطة الأصابع، إعطيها الشكل النهائي للعرايش.
10- أثقبسي المركز بواسطة الكورردون ثم اطهيها في فرن

درجة حرارته 150°.
11- بعد الطهي، أتركها تبرد جيداً ثم اغطسبها في الطلاء و اتركها تجف على شبك.
12- إظلي السطح بالجزئيات الغذائية للماعة ثم زني المركز بمارغرين من عجينة اللوز و بنقاط من الطلاء الأبيض.
13- زني مركز المارغرين بنقطة من الطلاء الأحمر و اتركها تجف.



amina6



الشاربات : أنظر الصفحة 32
عجينة اللوز : أنظر الصفحة 63
التزيين :
- جزيئات غذائية لماعة
- سكر ناعم

- 500 غ لوز مرحي
- 250 غ سكر مسحوق
- 5 ملاعق كبيرة
مارغرين للتوريق ذاتية
- بيض (2 بيض كامل + 1 صفار)
- قشور الليمون

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، أخلطي اللوز، السكر، المارغرين و قشور الليمون.
- 3- أضيفي البيض و اجمعي الخليط. شكلي كريات ووزنها 40 غ.
- 4- أغرزي الإصبع في وسط الكرية و اعطيها شكل تاج. ضعها في صينية مرشوشة بالفرن ثم اطهها في الفرن.
- 5- بعد الطهي، أتركها تبرد جيداً ثم اغطسيها في الشاربات و قطريها في مصفاة.
- 6- إغطسي الحلوى في السكر الناعم و غطيها جيداً. حركها من حين لآخر.
- 7- سوي السكر الناعم جيداً بواسطة كفي اليدين و شكلي الثقب مرة أخرى.
- 8- شكلي ثلاث كريات من عجينة اللوز بثلاثة ألوان ثم اعطيها شكل وريادات بواسطة مول.
- 9- أسطي عجينة اللوز الخضراء و قطعي وريقات.
- 10- زيني الحلوى بورقتين.





العجينة :
 - 3 كيلات فرينة (سيم)
 - ½ كيلة مارجرين للتوريق دائبة
 - ماء + ماء زهر



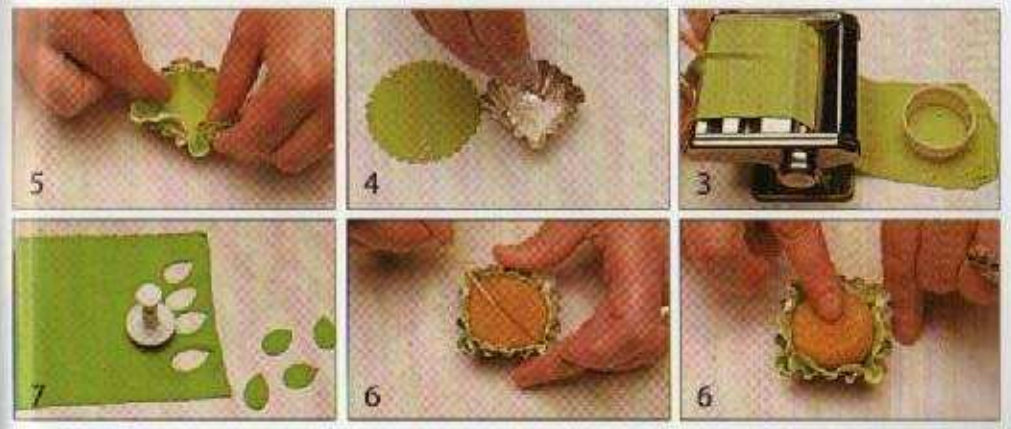
- ملون غذائي الحشو :
 - 400 غ لوز مرحي
 - 200 غ سكر مسحوق
 - 4 ملاعق كبيرة مارجرين للتوريق دائبة

- قشور ليمون
 - بيض
 - التزيين :
 - عسل
 - بياض بيض
 - فستق مرحي

1- حضري العجينة : أنظر الصفحة 06 ثم لونها بالأخضر.
 2- حضري الحشو : أخلطي المقادير المذكورة ثم شكلي كريات وزنها 30 غ.
 3- أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 1 عدة مرات ثم في رقم 4 و في الأخير في رقم 7، قطعي دوائر قطرها 8 سم.
 4- ذري مولات صغيرة مربعة بالفرينة.
 5- أفرشي دائرة العجينة في

المول.
 6- ضعي داخلها كرية من الحشو و ابسطها نوعاً ما ثم شلحي بالمسل بواسطة الكوردون.
 7- لوني جزءاً من العجينة باللون الأخضر القاتم ثم قطعي أوراقا.
 8- تبسي 4 أوراق على نصف حبة الحلوى.
 9- قطعي دوائر صغيرة من نفس العجينة (الخضراء الفاتحة).
 10- شكلي أزهاراً صغيرة.

11- ضعي ثلاث ثقوب ثم تبتي الأزهار و اطيها في فرن درجة حرارته 150°.
 12- بعد الطهي، إغطيها في العسل.
 13- ذري النصف الآخر للحلوى بالفستق المرحي.





- 500 غ لوز مرحي
- 300 غ سكر ناعم
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية بيض

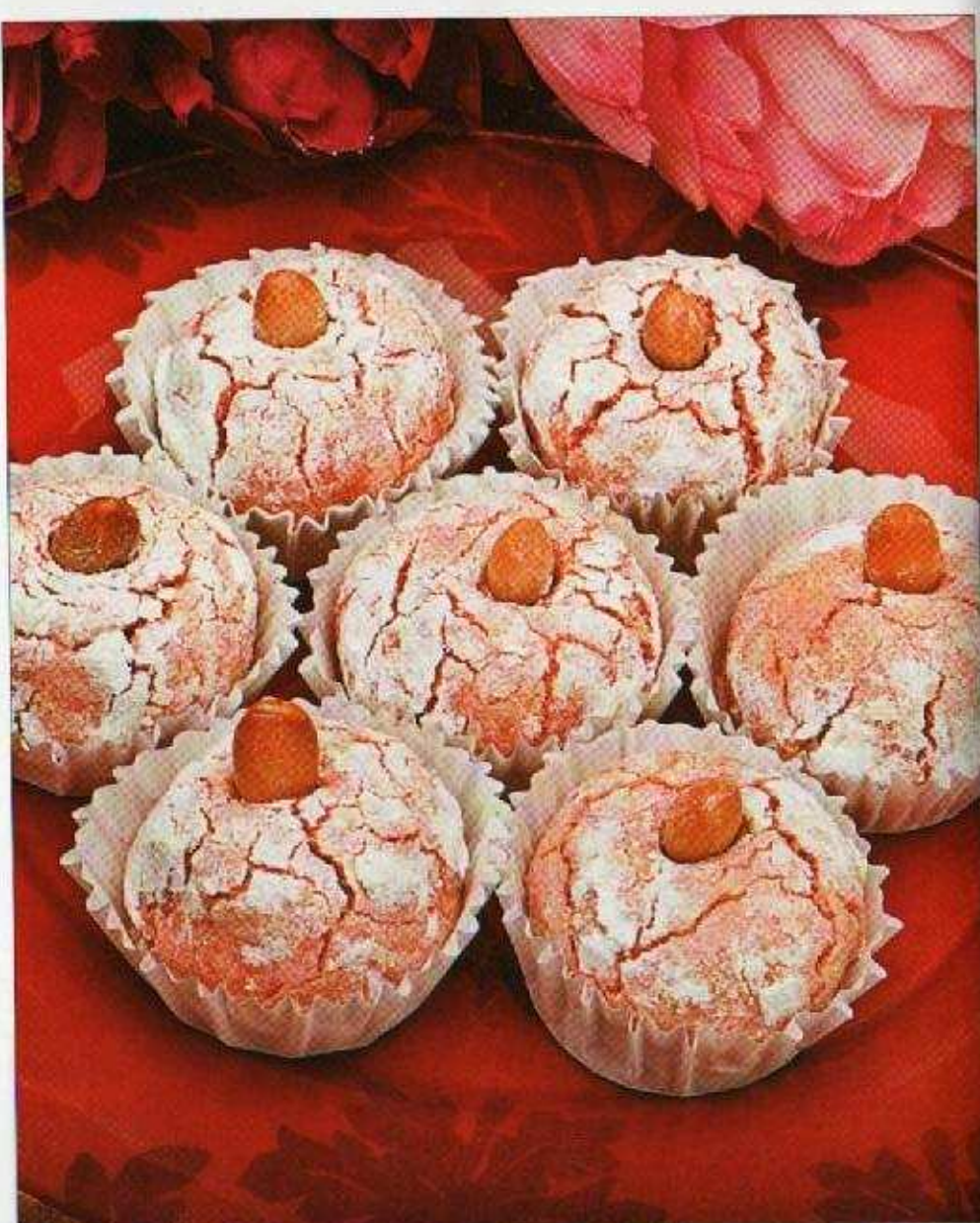
- 50 غ فريضة (سيم)
- ملون غذائي أحمر
- الحشو :
- كرز مصبر



- التزيين :
- سكر ناعم
- لوز مقشر

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، ضعي اللوز و السكر الناعم. أضيفي الفريضة و الخميرة.
- 3- في وعاء صغير، أخلطي البيض و الملون الغذائي.
- 4- إجمعي خليط اللوز بخليط البيض حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال ووردية اللون.
- 5- شكلي كريات من العجينة، أسطبيها نوعا ما على كف اليد ثم ضعي في المركز كرز مصبر.
- 6- إعطيها شكل كرية ثم

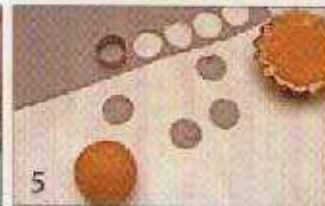
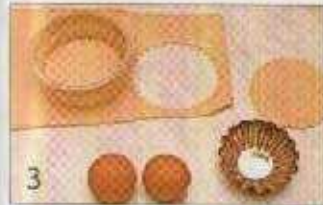
- رمدبها بالسكر الناعم.
- 7- ضعيها في حاويات ورقية مرشوشة بالفريضة، ثبتي لوزة في المركز ثم اطهيها في الفرن (الأسفل ثم السطح لتتشقق الحلوى).



- العجينة :
 - 3 كيلات فرينة (سيم)
 - ½ كيلة مارغرين للتوريق دائبة
 - ماء + ماء زهر
- ملون غذائي
 الحشو :
 - 500 غ لوز مرحي
 - 250 غ سكر مسحوق
 - 5 ملاعق كبيرة مارغرين للتوريق دائبة
- فانيليا
 - بيض
 - التزيين :
 - عسل
 - كريات ملونة



- 1- حضري العجينة : أخلطي الفرينة و المارغرين الدائبة ثم اجمعي الكل بالماء و ماء الزهر. لوني جزءاً صغيراً من العجينة.
- 2- حضري الحشو : أخلطي المقادير المذكورة ثم اجمعيها بالبيض المخفوق. شكلي كريات وزنها 30 غ.
- 3- أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 1 ، 4 و رقم 7 ، قطعي دوائر قطرها 7 سم.
- 4- أفرشي دوائر العجينة في
- 9- بعد الطهي، إنزعها من المولات ثم اغطسيها في العسل و زينيها بالكريات الملونة.
- 5- قطعي دوائر صغيرة من العجينة البيضاء و العجينة الملونة بواسطة مول صغير.
- 6- شكلي كورنيات صغيرة.
- 7- بواسطة الكوردون، ضعي ثقباً على السطح.
- 8- ثبتي عليه كورنيات ملونة و أخرى بيضاء بالتناوب ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 150°.



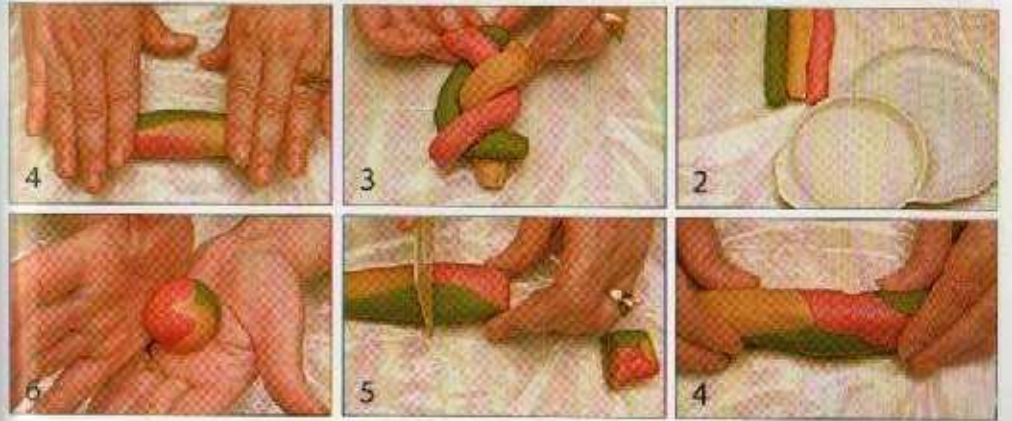
عجينة اللوز :

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق (1 كغ)
- 1 كيلة و نصف سكر ناعم
- 50 غ زبدة طرية
- ماء زهر

- فانيليا
- ملونات غذائية (وردي، أخضر)
- التزيين :
- كرز مصبر
- سكر مسحوق

- 1- حضري عجينة اللوز :
أنظر الصفحة 63 ثم اقسميها إلى ثلاثة أجزاء متساوية :
أتركي واحدا أبيضاً، لوني الثاني بالوردي و الثالث بالأخضر.
- 2- شكلي ثلاثة حرايش بألوان مختلفة.
- 3- إضفريها على طاولة عمل مفروشة بالبلاستيك.
- 4- لفيها للحصول على حريوش متعدد الألوان.
- 5- بواسطة قاطع العجينة، قطعي قطعاً متساوية.
- 6- شكلي كريمة من كل

- قطعة.
- 7- رمدبها بالسكر المسحوق.
- 8- بواسطة سداة، خطي الجوانب.
- 9- ثبتي في المركز نصف حبة كرز مصبرة.





العجينة :
 - 1 كيلة مملوءة
 جيداً سمن الذائب
 - 2 ملاعق كبيرة
 سكر ناعم
 - ماء + ماء زهر



- 3 كيلات فريفة (سيم)
 الحشو :
 - 3 كيلات لوز مرهي
 - 1 كيلة سكر مسحوق
 - 2 ملاعق كبيرة
 مارغرين ذائبة

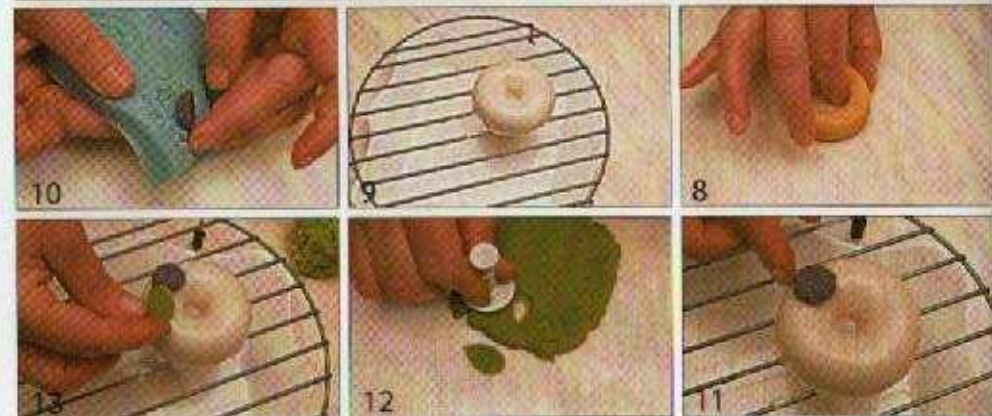
- فانتيليا
 - ماء زهر
 الطلاء : أنظر
 الصفحة 60
 عجينة اللوز : أنظر
 الصفحة 63

1- في وعاء، أخلطي
 الفريفة و السكر الناعم ثم
 أضيفي السمن الذائب،
 حكي جيداً بين كفي اليدين.
 2- أضيفي الماء و ماء الزهر
 تدريجياً و اجمعي الخليط
 حتى الحصول على عجينة
 طرية. شكلي كريات وزنها
 27 غ.

على شكل بيضوي ثم ضعي
 القليل من الحشو في الوسط
 على شكل حبوبش.
 5- أغلقي الفتحة جيداً
 بواسطة الأصابع.
 6- شكلي الحبوبش جيداً.
 7- إعطيه شكل سوار
 و اغلقي الحافة جيداً.
 8- إرفعي السوار نحو
 الأعلى للحصول على شكل
 منتفخ ثم اطهيه في الفرن.
 9- بعد الطهي، أتركه يبرد
 ثم اغطسيه في الطلاء
 الأبيض و اتركه يجف.

10- شكلي وريدات صغيرة
 من عجينة اللوز البنفسجية
 بواسطة مول.
 11- زيني الحلوى بوريدة
 صغيرة.
 12- أسطي عجينة اللوز
 الخضراء ثم قطعي وريقات.
 13- زيني الحلوى بورقتين.

3- حضري الحشو: أخلطي
 المقادير المذكورة ثم اجمعيها
 بماء الزهر.
 4- على طاولة عمل،
 أسطي كرية من العجينة

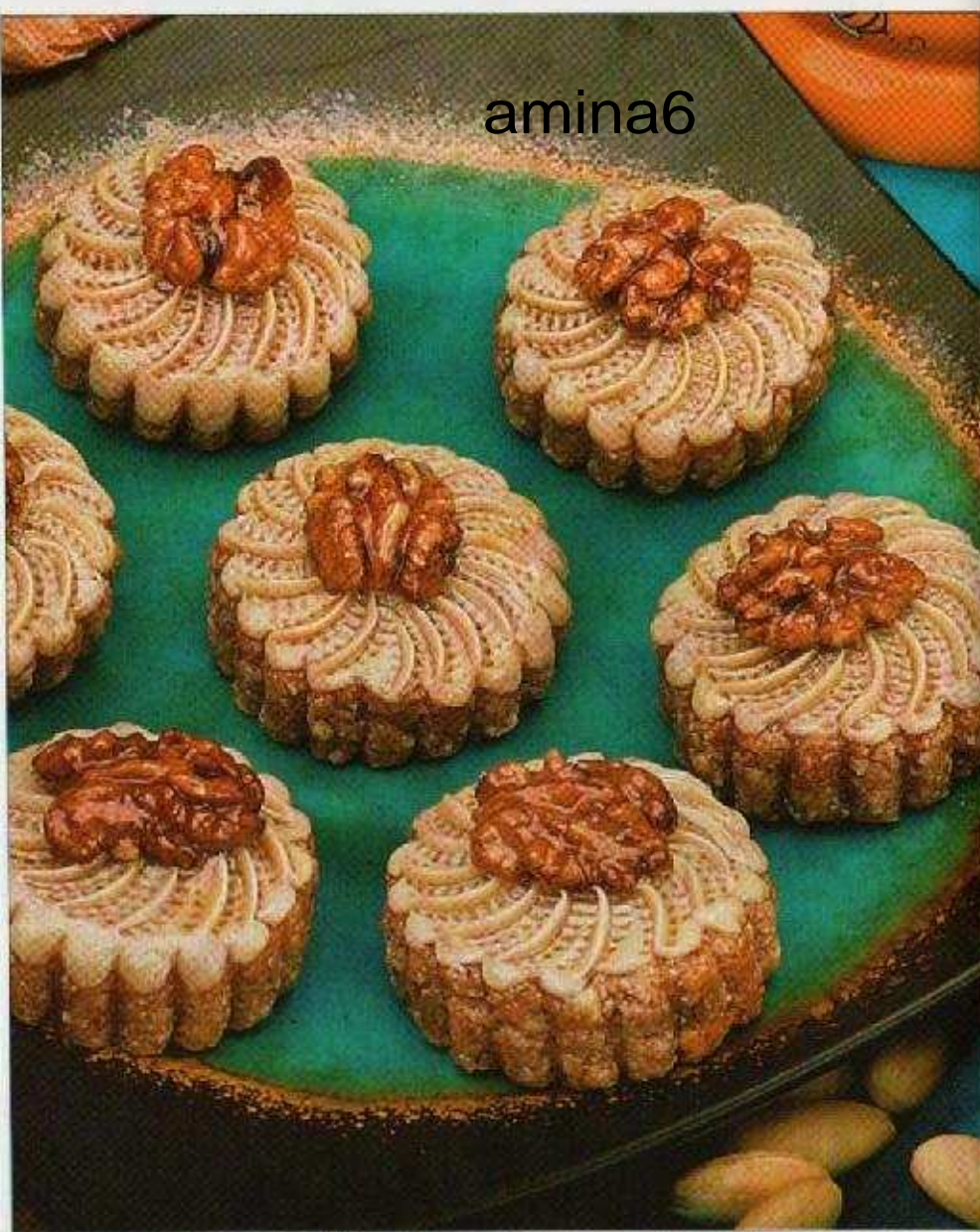
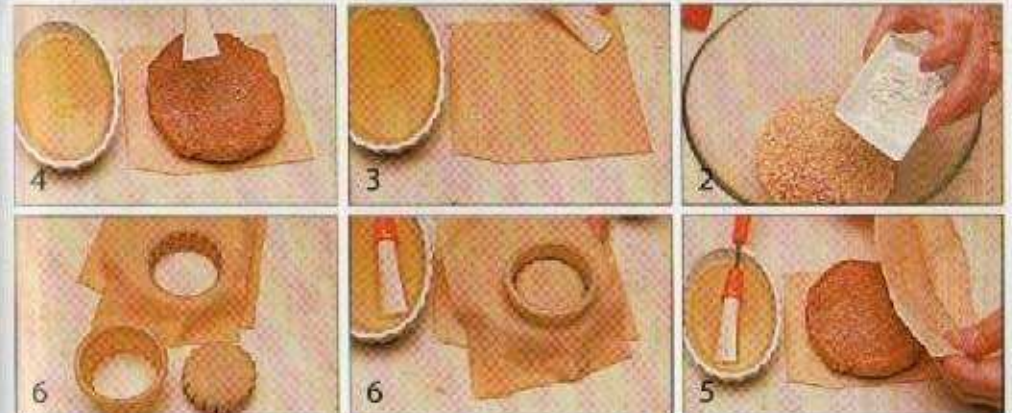




- العجينة :
- 3 كيلات فرينة (سيم)
 - 1/2 كيلة مارجرين للتوريق ذاتية
- ماء + ماء زهر -
الصشو :
300 غ لوز مرحي -
200 غ جوز مرحي -
250 غ سكر ناعم -
- بياض بيض -
التزيين :
أنصاف جوز -
عسل -
بياض بيض -



- 1- حضري العجينة : أخلطي الفرينة و المارجرين ثم اجمعي الكل بسلاماء و مساء الزهر.
- 2- حضري الحشو : أخلطي المقادير المذكورة ثم اجمعيها بياض البيض.
- 3- أبسطي العجينة ثم مرريها في الآلة في رقم 1، 4 و رقم 7. إطليها بياض البيض.
- 4- ضعي عليها طبقة من الحشو سمكها 1 سم، إطليها بياض البيض كذلك.
- 5- غطي الحشو بقطعة أخرى من العجينة.
- 6- بواسطة سول، قطعي دوائر قطرها 5 سم.
- 7- بواسطة النقاش، زيني الحواف.
- 8- إغطسي أسفل نصف حبة الجوز في بياض البيض.
- 9- ثبتها في المركز ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 150°.
- 10- بعد الطهي، إغطسيها في العسل.



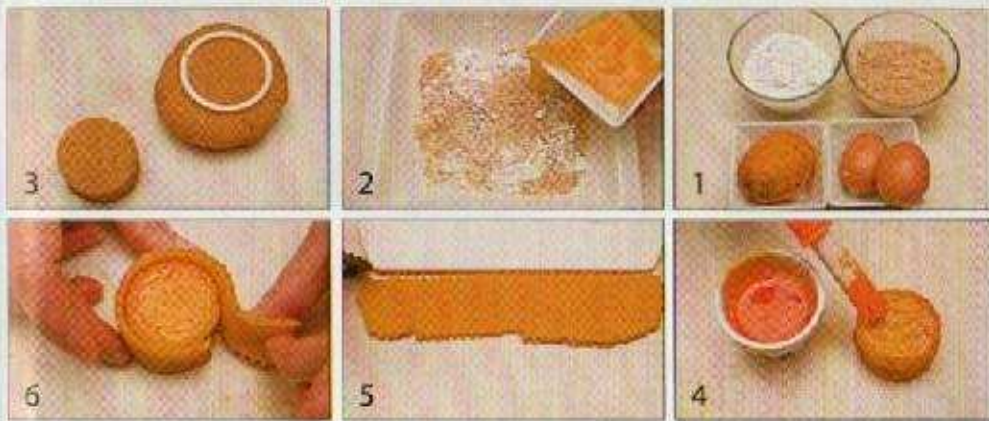
amina6



- 500 غ لوز مرحي -
 300 غ سكر ناعم -
 3 ملاعق كبيرة عصير الليمون -
 قشور ليمون -
 بيض -
 عجينة اللوز : أنظر الصفحة 63
 التزيين :
 - جولي
 - ملونات غذائية

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، أخلطي اللوز، السكر الناعم، عصير الليمون ثم اجمعي الكل بالبيض حتى الحصول على عجينة متماسكة.
- 3- على طاولة عمل مرشوشة بالقرينة، أبسطي العجينة بسمك 1,5 سم ثم قطعي دوائر، ضعها على صينية مرشوشة بالقرينة ثم اطيها في فرن هادي.
- 4- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم اطيها بالجولي الملونة بالأصفر.
- 5- أبسطي عجينة اللوز ثم

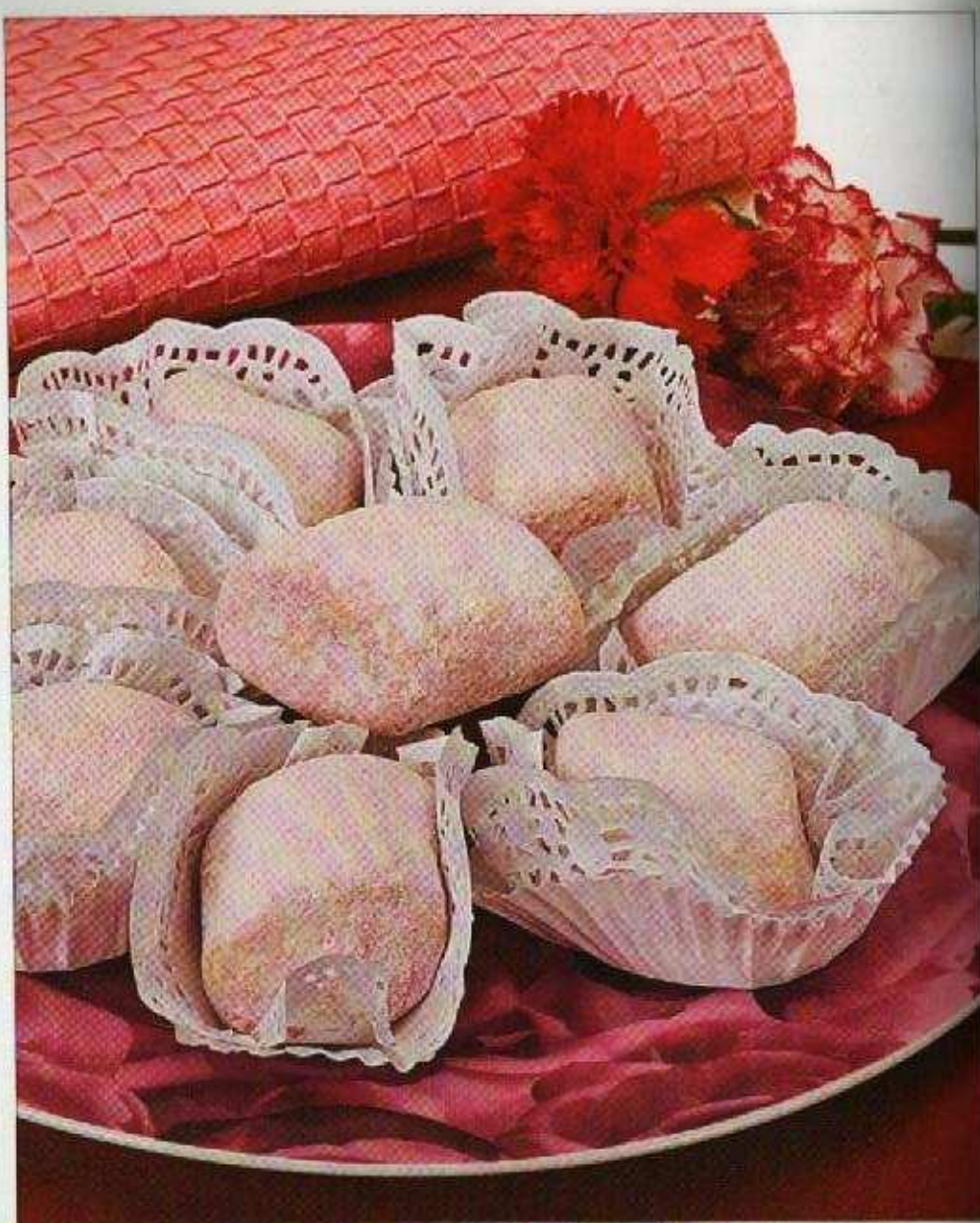
- 6- أديري حول كل حبة حلوى شريطا من عجينة اللوز.
- 7- بواسطة النقاش، زيني الحواف.
- 8- شكلي حبة ليمون صغيرة من عجينة اللوز ثم مرريها على سطح مجبب ولونيها بالجولي المزوجة بالملون الأصفر.
- 9- ضعي على كل حبة حلوى ليمونة و ورقة من عجينة اللوز الخضراء.





- 500 غ لوز مرحي -
250 غ سكر مسحوق -
5 ملاعق كبيرة مارغرين للتوريق ذاتية -
قشور الليمون -
بيض (2 بيض كامل + 1 صفار) الشاربات :
1 كأس سكر مسحوق -
2 كؤوس ماء -
2 ملاعق كبيرة ماء الزهر
التزيين :
سكر ناعم -
ملون غذائي

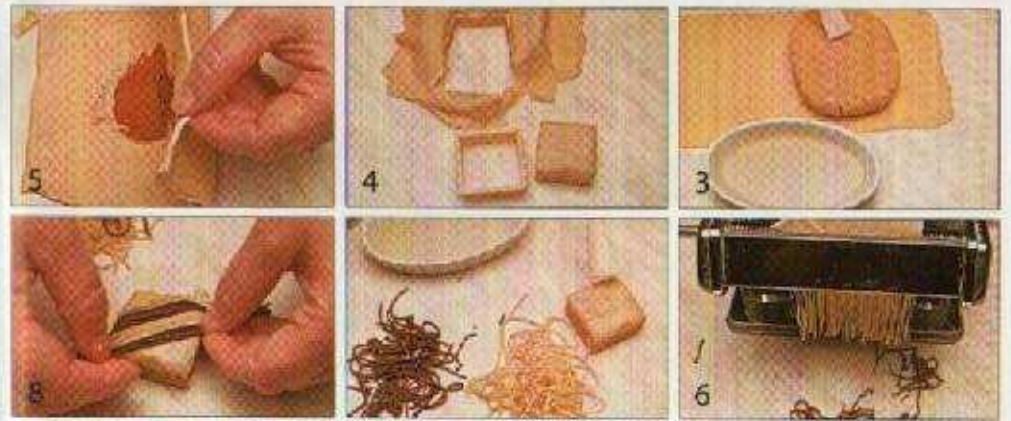
- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، أخلطي اللوز، السكر، المارغرين و قشور الليمون.
- 3- أضيفي البيض تدريجياً ثم اجمعي الخليط.
- 4- على طاولة عمل مرشوشة بالفريسة جيداً، شكلي حريوشا.
- 5- قطعي معينات متساوية، ضعها على صينية مرشوشة بالفريسة ثم اطهها في فرن درجة حرارته 150°.
- 6- حضري الشاربات :

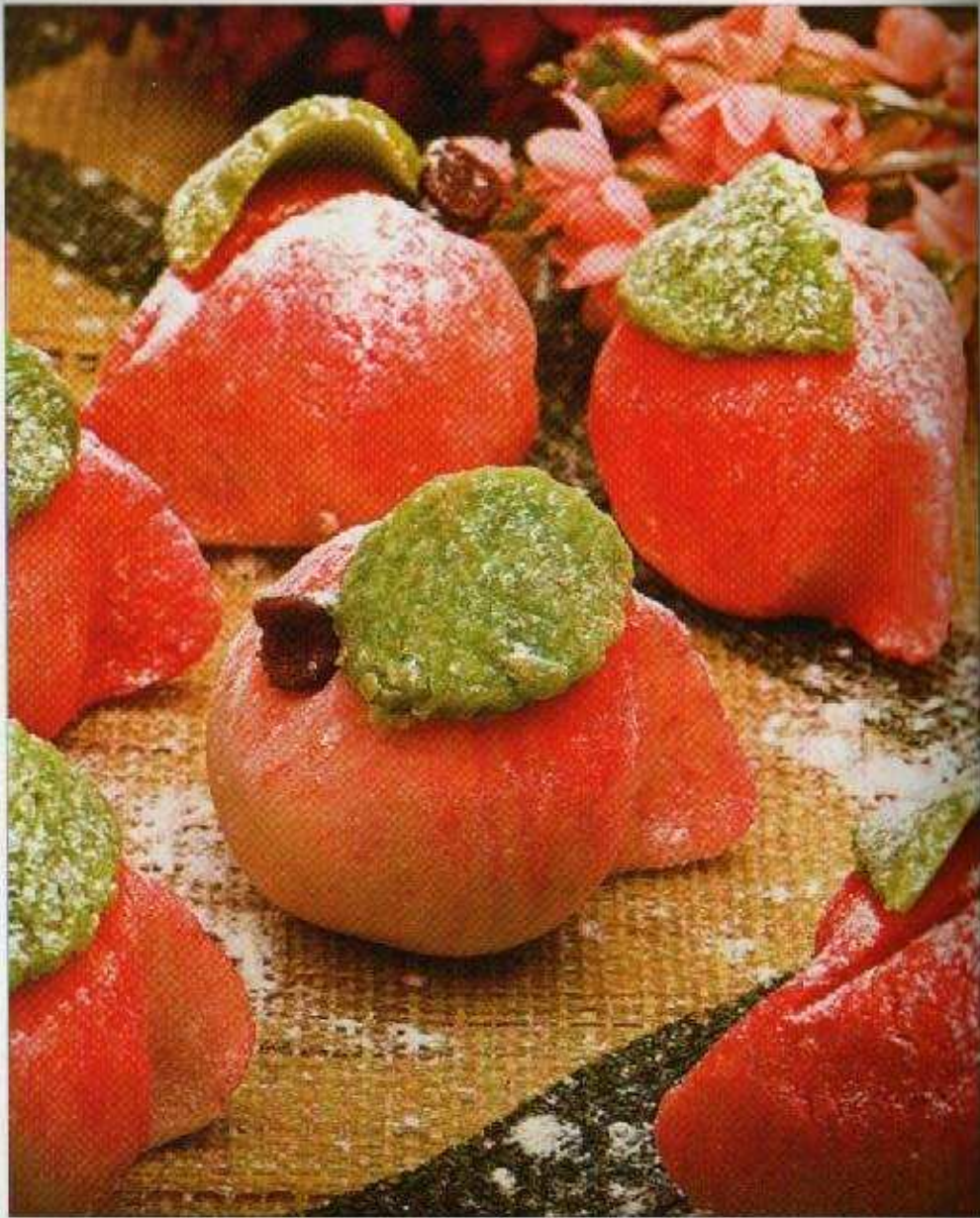


- العجينة :
 - 3 كيلات فرينة (سيم)
 - ½ كيلة مارجرين للتوريق زائبة
 - ماء + ماء زهر
- كاكاو -
 الحشو :
 - 500 غ لوز مرحي
 - 250 غ سكر ناعم
 - فانيليا
 - بياض بيض
- التزيين :
 - بياض بيض
 - عسل
 - جزينات غذائية لماعة



- 1- حضري العجينة : أنظر الصفحة 06.
- 2- حضري الحشو : أخلطي المقادير المذكورة ثم اجمعها بياض البيض حتى الحصول على حشو متماسك.
- 3- أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 1، 4، 7، إطلبيها بياض البيض ثم ضعي عليها طبقة من الحشو بسمك 1 سم و اطلبيها بياض البيض.
- 4- غطي الكل بقطعة أخرى من العجينة ثم قطعي مربعات.
- 5- أخلطي قطعة من العجينة بالكاكاو ثم أسطبيها عدة مرات حتى الحصول على عجينة بنية.
- 6- مرري العجينة البيضاء والعجينة البنية في الآلة في جهة الرشته.
- 7- إطلبي سطح الحلوى بياض البيض.
- 8- رتبى عليها بالتناوب 4 خيوط ببضاء و أخرى بنية حتى تغطي كل الحلوى.
- 9- إغطسي مول صغير على شكل زهرة في ماء الزهر ثم في الجزينات الغذائية للماعة.
- 10- قطعي أزهاراً صغيرة من العجينة البنية.
- 11- ثبتى زهرتين على كل حبة حلوى بياض البيض ثم زيني مركز كل زهرة بنقطة صغيرة من العجينة البيضاء. إطهينها في فرن درجة حرارته 120°.
- 12- بعد الطهي، إغطسها في العسل.





- | | | |
|------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| عجينة اللوز : أنظر الصفحة 63 | عجينة اللوز للتزيين : | عجينة اللوز : أنظر الصفحة 63 |
| - 1 كيلة بسكوي مرحي | - 1/4 كيلة سكر ناعم | - ملونات غذائية |
| - 1/3 كيلة زبدة | - عسل | - سكر ناعم |
| - 2 كيلات لوز مرحي | | |

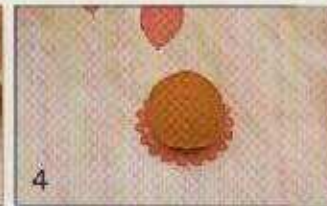
- 1- حضري عجينة اللوز : أنظر الصفحة 63.
- 2- حضري الحشو : أخلطي المقادير المذكورة ثم اجمعها بالعسل حتى الحصول على حشو سهل الإستعمال. شكلي كريات وزنها 20 غ و ضعها في المجمد مدة 24 ساعة.
- 3- شكلي كريات من العجينة وزنها 20 غ، أسطحها نوعا ما على كف اليد.
- 4- ضعي في المركز كرية من الحشو ثم غطيها بالعجينة.
- 5- إعطيها شكل كرية مرة أخرى.
- 6- إعطيها شكل حبة خوخ.
- 7- بواسطة قاطع العجينة، ضعي خطا في الوسط.
- 8- بواسطة الإصبع، ضعي ثقبا في الحافة.
- 9- لوني الحلوى بواسطة بخاخة.
- 10- قطعي أوراقا من عجينة اللوز للتزيين، ضعها على الحلوى ثم ضعي كرية صغيرة من نفس العجينة ممزوجة بالكاكاو في الثقب.
- 11- ذريها بالسكر الناعم بواسطة مصفاة.



العجينة :	الحشو :	- فانيليا
- 3 كيلات فرينة (سيم)	- 500 غ لوز مرحي	- بيض
- ½ كيلة مارغرين للتوريق ذاتية	- 250 غ سكر مسحوق	التزيين :
- ماء + ماء زهر ملون غذائي وردي	- 5 ملاعق كبيرة مارغرين للتوريق ذاتية	- عجينة اللوز الخضراء (أنظر الصفحة 63)
		- بياض بيض
		- عسل



- 1- حضري العجينة : أخلطي الفرينة و المارغرين ثم اجمعها بالماء و ماء الزهر. أتركي جزءاً صغيراً من العجينة البيضاء ثم لوني الباقي بالوردي.
- 2- حضري الحشو : أخلطي المقادير المذكورة ثم اجمعها بالبيض. شكلي كريات وزنها 30 غ.
- 3- أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 1، 4 و رقم 6، قطعي
- دوائر قطرها 5 سم و أوراقا كبيرة.
- 4- إطلي دائرة من العجينة ببياض البيض ثم ضعي عليها كرية من الحشو. ثبتها جيداً.
- 5- إطلي كرية الحشو ببياض البيض ثم ضعي الأوراق الواحدة بجانب الأخرى.
- 6- ضعي أشرطة من العجينة البيضاء على العجينة الوردية ثم مرريها في آلة العجينة و قطعي دوائر قطرها 5 سم.
- 7- ضعي فتحة ثم لفيها للحصول على ورود.
- 8- بواسطة الكوردون، ثبتي ثلاث ورود على كل حبة حلوى. إطهها في فرن درجة حرارته 150°. بعد الطهي، إغطسيها في العسل ثم قطريها.
- 9- شكلي أوراقا صغيرة من عجينة اللوز الخضراء.
- 10- ضعي ثلاث أوراق على كل حبة حلوى.



10

9

8

- عجينة الفيلو :
 - 5 كيلات فرينة (سيم)
 - 1 كيلة سمن ذائب
 - ماء + ماء زهر
 - مايزينة

- الحشو :
 - 2 كيلات لوز مرحي
 - 1 كيلة اقل إصبع
 - سكر مسحوق
 - 1 كيلة جوز مرحي

- بيض
 - التزيين :
 - فستق مرحي
 - عسل



- 1- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي الفرينة والسمن الذائب ثم إجمعيهما بالماء و ماء الزهر.
 2- إقسمي العجينة إلى 12 قطعة متساوية ثم أبسطها بالحلال و مرريها في الآلة في رقم 1، 4 و رقم 9.
 3- ذري جيداً كل شريط بالمايزينة.
 4- ضعي شرائط العجينة الواحدة على الأخرى.
 5- مرري الكل في الآلة في رقم 1 ثم قطعي دوائر قطرها 8 سم.

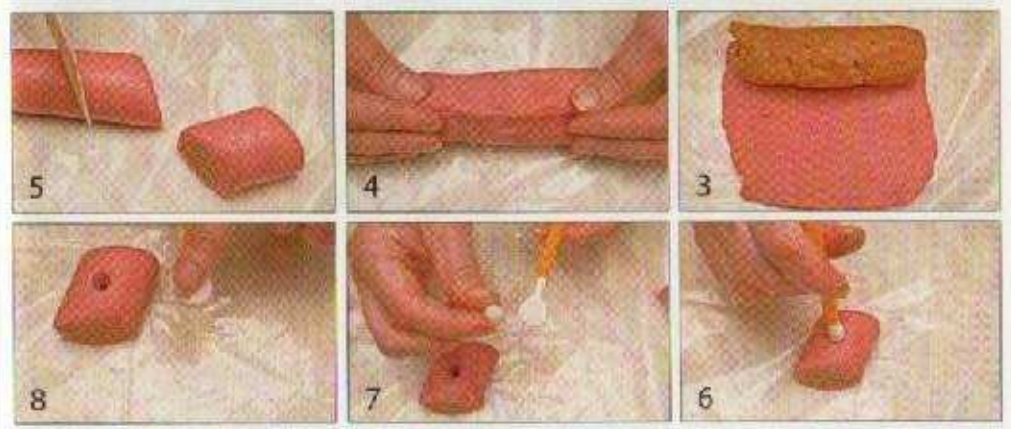
- 6- أفرشي دوائر العجينة في مولات صغيرة مدهونة بالسمن الذائب ثم إطلي العجينة بالسمن الذائب كذلك.
 7- حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة ثم شكلي كريات. ضعي في كل مول كرية من الحشو و أبسطها نوعاً ما.
 8- قطعي دوائر صغيرة من العجينة ثم شكلي أزهاراً.
 9- ثبتي على كل مول أزهاراً بواسطة الكوردون.
 10- إطلبيها جيداً بالسمن





- | | | |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| - عجينة اللوز : | - ماء الزهر | - 1 كيلة بسكوي مرحي |
| - 1 كيلة لوز مرحي | - فانيليا | - 1/3 كيلة مارغرين |
| - رقيق (1 كغ) | - الحشو : | - طرية |
| - 1 كيلة و نصف سكر | - 1 كيلة لوز مرحي | - عسل |
| - ناعم | - 1 كيلة جوز مرحي | |
| - 50 غ زبدة طرية | - 1/4 كيلة سكر ناعم | |

- 1- حضري عجينة اللوز : أنظر الصفحة 63 ثم لونها بالوردي.
- 2- حضري الحشو : أخلطي المقادير المذكورة ثم اجمعها بالعسل.
- 3- على طاولة عمل مفروشة بالبلاستيك، أبسطي عجينة اللوز بسمك 7 مم ثم ضعي عليها حبوبا من الحشو.
- 4- لفها على دورة و نصف و اغلقي الفتحة جيدا.
- 5- لفي الحبوب المحشى مرة أخرى ثم قطعي معينات.
- 6- ضعي ثقباً في الوسط بواسطة قضيب صغير.
- 7- شكلي كريات صغيرة من عجينة اللوز البيضاء.
- 8- أبسطها كل على حدى.
- 9- لفي الحافة.
- 10- ثبتي ثلاث دوائر حول الثقب للحصول على شكل زهرة.
- 11- ضعي فسي المركز كرية صغيرة من عجينة اللوز الصفراء.





العجينة :

3 كيلات فرينة

(سيم)

1 كيلة أقل إصبع

مارغرين للتوريق ذاتية

ماء + ماء زهر

الحشو :

3 كيلات لوز

مرحي

1 كيلة أقل

إصبع سكر ناعم

بيض



ملونات غذائية

التزيين :

عسل

بياض بيض

لوز مكسر و محمص



1- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي الفرينة و المارغرين الذاتية ثم اجمعي بالماء و ماء الزهر.

2- حضري الحشو : أخلطي اللوز و السكر الناعم ثم اجمعي بالبيض. إقسمي الحشو إلى ثلاثة أجزاء متساوية.

3- لوني جزءاً بالوردي، الثاني بالأصفر و الثالث بالأخضر. شكلي حرايش.

4- أسطي العجينة ثم مرديها في آلة العجينة في

رقم 1، 3 و رقم 6.
5- ضمي ثلاثة حرايش من الحشو بألوان مختلفة.

6- ضعي حروشاً بثلاثة ألوان على العجينة ثم لفي مرة و نصف.

7- ألصقي الحافة بياض البيض.

8- بواسطة السكين، قطعي معينات ثم اطهيها في الفرن.

9- بعد الطهي، إغطيها في العسل ثم رديها في اللوز المكسر و المحمص.



9

8

7

6

5

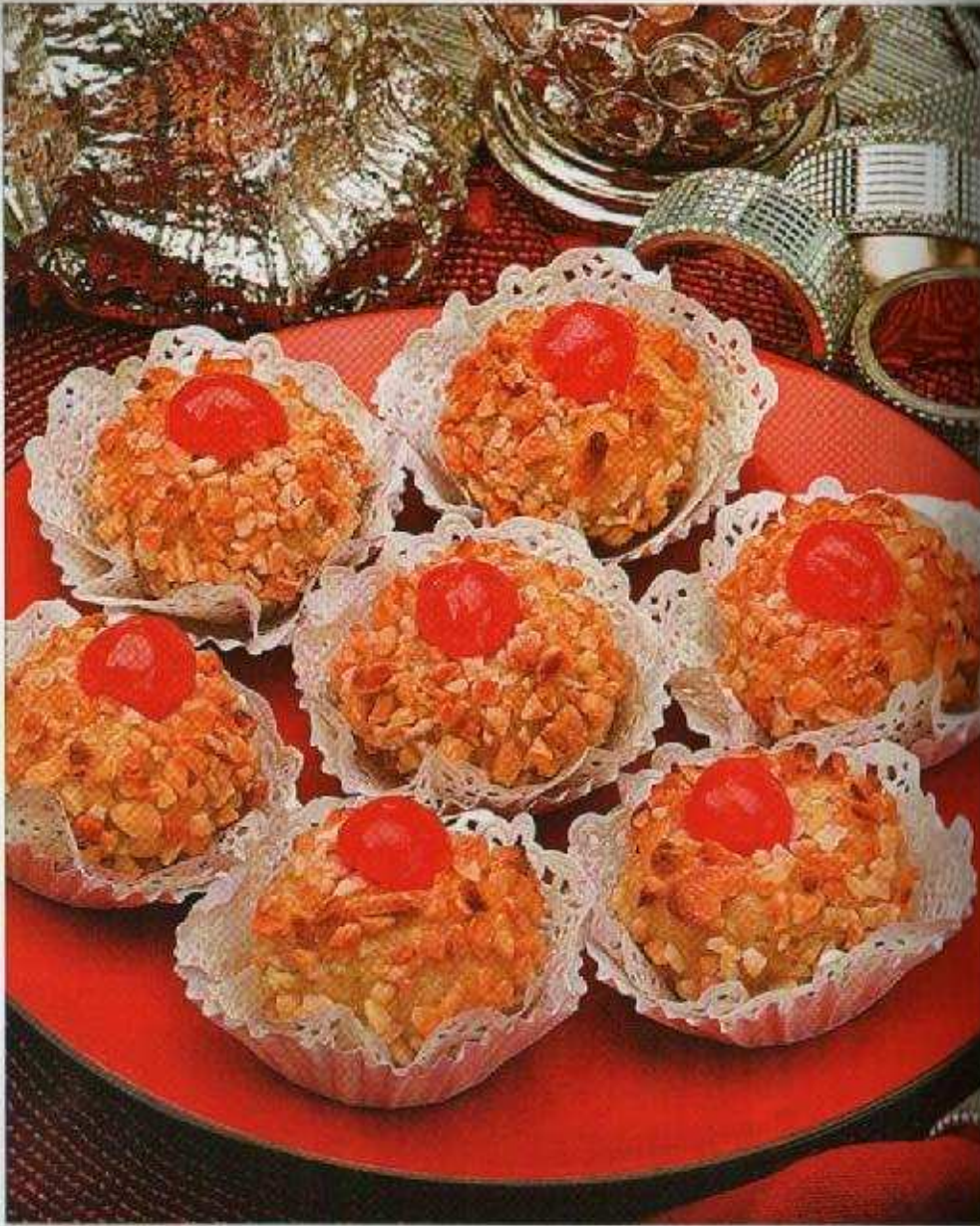
4



- بيض (2 بيض + 1 صفار)
- التزيين :
- كرز مصبر
- لوز مكسر
- بياض بيض

- 2 كيلات و نصف لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- قشور ليمون
- 5 ملاعق كبيرة مارغرين
- للتوريق ذاتية

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، ضعي اللوز و السكر.
- 3- أضيفي المارغرين الذاتية.
- 4- أضيفي قشور الليمون.
- 5- أضيفي البيض تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 6- شكلي كريات ثم اغطسيها في بياض البيض.
- 7- رمدبها باللوز المكسر.
- 8- ضعها في حاويات ورقية مرشوشة بالقرينة. ثبتي في المركز نصف حبة كرز ثم اطهيها في فرن هادئ..





العجينة :

1 - كغ فريئة (سيم)

4 - ملاعق كبيرة

جوز مرحي

4 - ملاعق كبيرة

لوز مرحي

350 غ سكر ناعم

650 غ إلى 700 غ

زبدة طرية

الحشو :

1 - كيلة و نصف لوز

1 - كيلة و نصف جوز



1 - كيلة سكر ناعم

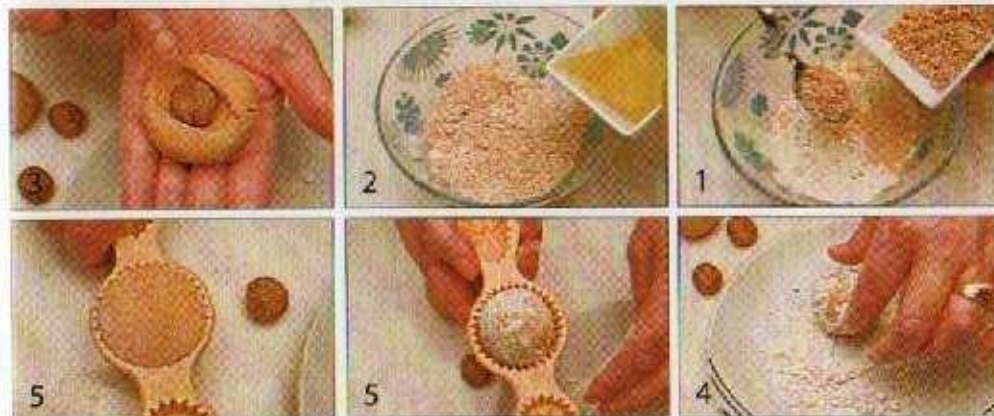
بياض بيض

التزيين :

- فستق مرحي

- عسل

- 1- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي الفريئة، الجوز، اللوز و السكر الناعم ثم اجمعي الكل بالزبدة الطرية.
- 2- حضري الحشو : أخلطي المقادير المذكورة ثم اجمعي الكل ببياض البيض. شكلي كريات صغيرة.
- 3- شكلي كرية من العجينة، أبسطها نوعا ما على كف اليد ثم ضعي كرية من الحشو في المركز.
- 4- شكلي الكرية مرة أخرى ثم رديها بالفريئة.
- 5- ضعيها في مول واضغطي عليها جيدا.
- 6- إنزعيها برفق ثم اطهيها في الفرن.
- 7- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم اطلي القمة بالعسل.
- 8- رديها بالفستق المرحي.



سيقار بالفستق

- | | | |
|------------|---------------|------------------|
| - عسل | التزيين : | - 500 غ لوز مرحي |
| - بياض بيض | - فستق مرحي | - 300 غ سكر ناعم |
| | - جوز البلاذر | - بيض |

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، أخلطي اللوز والسكر الناعم.
- 3- إجمعي الكل بالبيض المخفوق حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 4- شكلي حرايش متساوية من العجينة المتحصل عليها.
- 5- إطلبيها بياض البيض.
- 6- رمدتها بالفستق المرحي.
- 7- زينيها بجوز البلاذر ثم اطهيا في الفرن.
- 8- بعد الطهي، إغطسيها في العسل.





العجينة المورقة :

- 1 كغ فرينة (سيم)
- 100 غ مارغرين
- للتوريق ذاتية
- 500 غ مارغرين
- للتوريق طرية
- ماء



- 1 ملعقة صغيرة ملح
- الحشو :
- 1 كيلة لوز مكسر،
- محمص و غير مقشر
- 1 كيلة فستق
- محمص و مرحي
- 1 كيلة جوز مرحي

- 1 كيلة جلجلان
- محمص
- 200 غ عسل
- 50 غ زبدة
- التزيين :
- أنصاف جوز

- 1- أخلطي الفرينة، المارغرين الذائبة و الملح ثم اجمعي الكل بالماء حتى الحصول على عجينة.
- 2- أبسطيها و ضعي في المركز المارغرين الطرية المقطعة إلى قطع، أغلقي العجينة من الجوانب الأربعة.
- 3- أبسطي الكل مرة أخرى.
- 4- إطوي العجينة على أربعة ثم اتركيها ترتاح في التلاجة مدة 20 دقيقة. كرري العملية (دورتين مزدوجتين).
- 5- إقسمي العجينة إلى أربع قطع.
- 6- ضعي القطع الواحدة على الأخرى و اضغطي عليها جيداً.
- 7- أبسطي العجينة بسك 4 مم ثم قطعي دوائر قطرها 7 سم.
- 8- أفرشي دوائر العجينة في مسلات صغيرة، إملئيها باللوياء البيضاء ثم اطهيها في فرن مسخن.
- 9- بعد الطهي، إنزعيها من المسلات ثم اغطيها بالعسل و املئيها بالحشو المحضر (أخلطي المقادير المذكورة).
- 10- زينيها بأنصاف الجوز.



العجينة :

3 كيلات فريئة
(سيم)

ماء + ماء الزهر

1 كيلة أقل إصبع

مارجرين للتوريق ذاتبة



الحشو :

3 كيلات لوز مرحي

1 كيلة أقل إصبع

سكر ناعم

ملونات غذائية

بيض

التزيين :

بياض بيض

لوز مقشر

عسل

عجينة اللوز الخضراء

(أنظر الصفحة 63)

1- حضري العجينة :
أخلطي الفريئة و المارجرين
الذاتبة ثم اجمعها بالماء
و ماء الزهر.

مثلاث ثم ضعي على كل
مثلاث 3 كريات من الحشو
مختلفة الألوان.

4- إرفعي الحواف الثلاثة
من العجينة نحو المركز.

5- قطعي أزهاراً من نفس
العجينة ثم ضعيها على
جيات الحلوى.

6- إغطسي أسفل لوزة في
بياض البيض ثم ثبتها في
الوسط.

7- ضعي خطا على كل كرية
من الحشو ثم اطيها في
الفرن.

2- حضري الحشو : أخلطي
اللوز و السكر ثم اجمعها
بالبيض. إقسمي الحشو إلى
ثلاث قطع متساوية : لوني
واحدة بالسوردي، الأخرى
بالأصفر و الثالثة بالأخضر.
شكلي كريات.

3- أبسطي العجينة ثم
مرربها في آلة العجينة في
رقم 1، 3 و رقم 6. قطعي



3



2



1



5



4



4



8- بعد الطهي، إغطسيها
في العسل ثم قطريها
وزينها بأوراق من عجينة
اللوز.



8



7



6

العجينة :

- 3 كيلات لوز

مرحي

- ملون غذائي أخضر

- نكهة الفستق

- 1 كيلة أقل إصبع

سكر ناعم

- بياض بيض

التزيين :

- جولي

- لوز منسل

- كرز مصبر

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، أخلطي اللوز،

السكر الناعم و نكهة

الفستق.

3- لوني بياض البيض

بالأخضر.

4- إجمعي خليط اللوز

ببياض البيض الملون

حتى الحصول على عجينة

متماسكة خضراء اللون.

5- على طاولة عمل

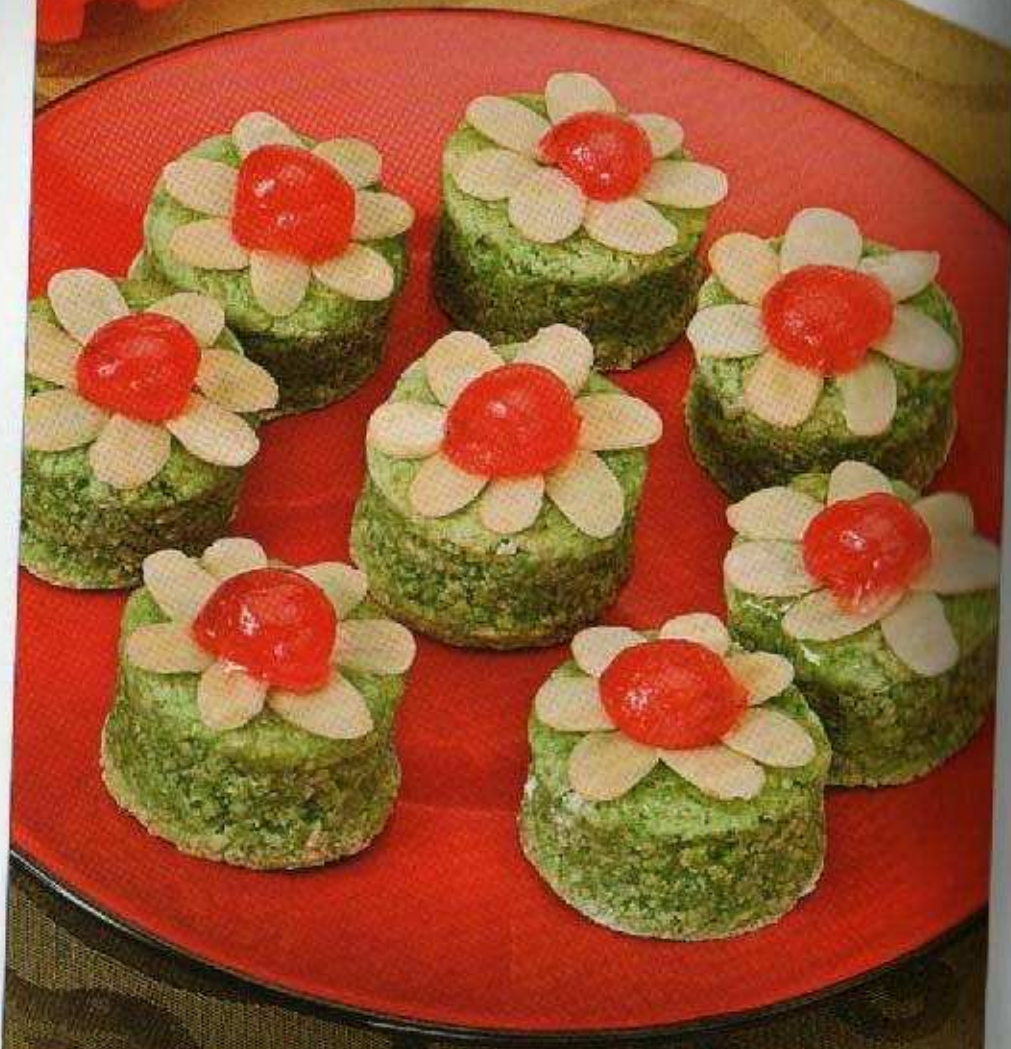
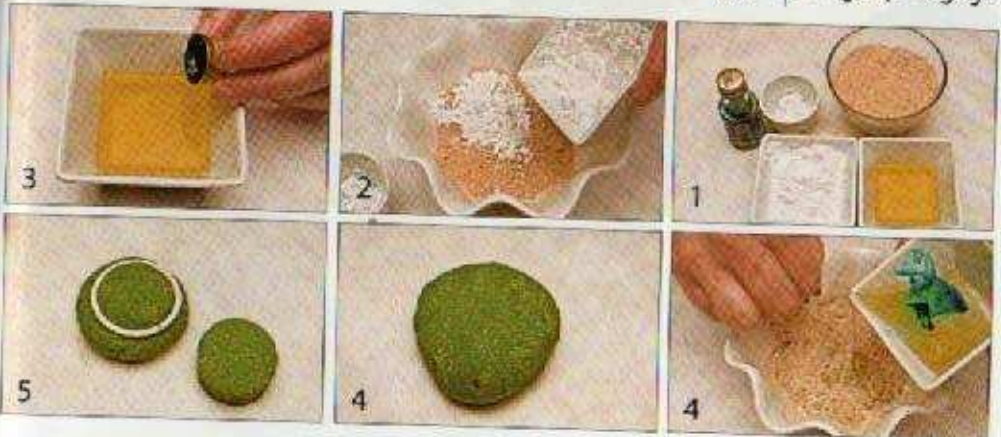
مرشوشة جيداً بالفرينة،

أبسطي العجينة بسمك

2 سم ثم قطعي دوائر قطرها

4 سم . ضعها على صينية

مرشوشة بالفرينة ثم اطهيها



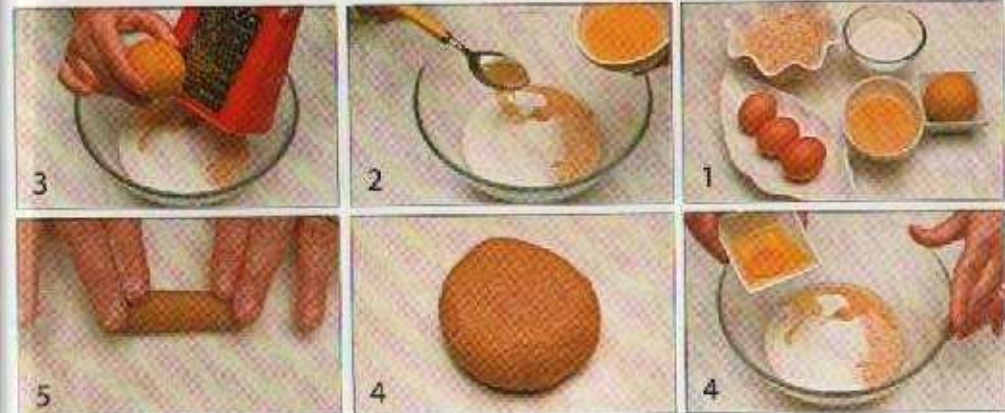


التزيين :
- سكر ناعم
- ملون غذائي

- قشور ليمون
- بيض (2 بيض كامل +
1 صفار)
الشاربات : أنظر الصفحة 32

- 300 غ لوز مرحي
- 150 غ سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة
مارغرين للتوريق ذاتبة

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، أخلطي اللوز، السكر و المارغرين.
- 3- أضفي قشور الليمون.
- 4- أضفي البيض تدريجيا و اجمعي الخليط.
- 5- شكلي حبوبشا صغيرا من الخليط المتحصل عليه.
- 6- إعطيه شكل هلال صغير. ضعيه على صينية مرشوشة بالفريسة ثم اطهيه في فرن درجة حرارته 150°.
- 7- بعد الطهي، أتركه يبرد جيدا ثم اغطسيه في الشاربات و قطريه.



السكر الناعم الملون

- سكر ناعم
- ملون غذائي
- ماء الزهر



2- ضعي الكل في غربال رقيق.



1- ضعي السكر الناعم في صحن ثم رشيه بالملون الغذائي المحلل في القليل من ماء الزهر.



4- أضيفي الملون الغذائي إذا كان ذلك ضروريا.



3- مرره عبر الغربال مع حكه بكف اليد.



6- كرري العملية 5 إلى 6 مرات حتى الحصول على سكر ناعم ملون. أتركه يجف مدة يومين قبل استعماله.



5- مرره عبر الغربال مرة أخرى.

الطلاء

- 1 كأس صغير ماء زهر البرتقال
- 1 كأس صغير حليب
- 1 كأس صغير زيت
- سكر ناعم (حسب الحاجة)
- عصير ليمون



1- حضري المقادير اللازمة.



3- أضيفي الزيت.



5- أخلطي الكل جيدا باليد.



7- أخلطي جيدا حتى الحصول على خليط عاقد.



9- أخلطي حتى الحصول على طلاء عاقد.



2- في وعاء، أفرغي الحليب.



4- أفرغي عليه ماء زهر البرتقال.



6- أضيفي السكر الناعم تدريجيا.



8- في الأخير، أضيفي عصير الليمون.

العسل الأبيض

- 1 لتر ماء
- 2,5 كغ سكر مسحوق
- 1 قطعة صغيرة شب (بحجم حبة بندق)



1- حضري المقادير اللازمة.



2- في قدر صغيرة ذات قاع سميك، أفرغي كأس من الماء و قطعة الشب.



3- عند الغليان، أضفي الماء المتبقي.



4- أضفي السكر المسحوق.



5- حركي دون التوقف (حوالي 15 دقيقة) حتى الغليان. أطفئي النار و اتركه يبرد.

عجينة اللوز

- 1 كيله لوز مرحي رقيق (1 كغ)
- 1,5 كيله سكر ناعم
- 50 غ زبدة طرية
- فانيليا
- ماء زهر البرتقال



2- أخلطي اللوز و السكر، إرجيهما معا ثم مرريهما في الغربال.



1- حضري المقادير اللازمة.



3- أضفي الزبدة و الفانيليا لخليط اللوز و اجمعي الكل مع إضافة ماء الزهر تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال و طرية.

ملاحظة : لتحضير عجينة اللوز للتزيين، أخلطي 1 كيله لوز مرحي رقيق و 2 كيلات سكر ناعم باتباع نفس المراحل ثم اجمعيهما بماء الزهر.

"Ma Farine"
Parfaite sur tous les plans



Somouerie Industrielle de la M'Kadja
Z.I. Ain Ramana BP 51 06, 09210, Mascara, W. Algérie.
Tél. : 025 38 11 06 - Fax : 025 38 11 05

www.groupe-sim.com



Vous trouverez
chez votre libraire
dans la même Edition