

DRJOEZAZHI.COM



الحلويات
الطصرية 2

www.drjoezahi.com/vb

أعمدة بالشكولاتة الكاوكاو



التحضير:

في وعاء ضع قطع الزبدة، الفرينة، الخميرة، قرصة الملح، السكر، فانيليا والكاوكاو المبشور. ضع حفرة في الوسط، واجمع الخليط بصفار البيض. تحصل على عجينة سهلة التشكيل.

تسوي العجينة على المائدة بواسطة الحلال (5مم سمك)، ثم تقطع إلى مستطيلات (8سم طول على 1,5سم عرض). تطلّى المساحة ببياض البيض ويوضع فوقها كاوكاو المبشور الخشن. توضع في الفرن لمدة 15د على 180م درجة في نصف علو للفرن. اتركها تبرد.

ذوّب الشكولاتة فوق الماء على النار الهادئة (Bain Marie) لصقّ المستطيلات بالشكولاتة، واجمع 2 ب 2 ثم اغطس الأطراف في شكولاتة وضعيها تتشف.

ملاحظة:

لا تنزع الشكولاتة من فوق بخار الماء (Bain Marie) لكي لا تتشف، وذلك مدة التزيين.

المقادير:

300 غ فرينة

100 غ كاوكاو مبشور

200 غ زبدة ذائبة ليست سائل

200 غ سكر رطب

قرصة ملح

2 صفار بيض

2 ملعقة قهوة من خميرة الحلوى

2 ملعقة قهوة من فانيليا (Vanille).

الزينة:

شكولاتة

200 غ كاوكاو مبشور خشن.



drjoezahi.com

www.drjoezahi.com/vb

بسكويت بالبرتقال

التحضير:

تخلط الزبدة والسكر حتى تحصل على رغوة. ضف تدريجيا إلى ذلك العصير وقشرة البرتقال وبياض البيض وقرصة ملح. زد على ذلك القرينة والخميرة. ضع العجينة في كيس مثقوب، اضغط على الكيس لتضع فوق السينية قطع الحلوى على شكل دائرة. ضع في الفرن لمدة 10د في نصف علوه.

كريمة للزينة:

تخلط الزبدة، سكر، فانيليا وصفار البيض حتى تحصل على كريمة، ضف على ذلك المربى، أطلي هذه الكريمة على مساحة دائرية، ثم غطيها بدائرة أخرى.

مقادير لمربى البرتقال:

ضع البرتقال وسكر في وعاء ثم غطيه بالماء، يوضع فوق النار حتى يعقد. اتركه يبرد ثم إرحيه، تتحصل على مربى.

ملاحظة:

يمكنك أن تستبدل المربى المنزلي بالمربى الذي يباع في الأسواق.

المقادير:

200 غ زبدة

200 غ سكر

قرصة ملح

عصير قشرة برتقالة

1 بياض بيض

300 غ قرينة

ملعقة قهوة من الخميرة.

مقادير للزينة:

3 ملاعق حساء من مربى البرتقال بدون قشرة

(Marmelade)

50 غ زبدة

50 غ سكر رطب

كيس فانيليا

1 صفار البيض

مقادير للزينة:

150 غ من البرتقال بدون قشرة

50 غ سكر

1/2 كوب من ماء.



drjoezahi.com

www.drjoezahi.com/vb

البريوش

التحضير:

حضّر الخميرة بالخميرة، ملعقة سكر، ملعقة كبيرة من الفرينة، 5 ملاعق ماء دافئ، غطيها، واتركها لمدة 15 د.

في وعاء ضع الفرينة، الملح، السكر، البيض وبودرة الحليب، اجمع بالماء الدافئ لكي تحصل على عجينة طرية. تعجن لمدة 10 د ثم ضف لها الزبدة. أعجنها لمدة أطول حتى تحصل على عجينة ملساء. غطيها واتركها في مكان دافئ حتى يضاعف حجمها. بعد ذلك أعجنها لبضعة دقائق، شكّل الأشكال التي تناسبك.

المقادير:

500 غ فرينة

3 بيضات «55 غ البيضة»

ملعقة قهوة ملح

ملعقة كبيرة من خميرة الخباز

80 غ من سكر

150 غ زبدة

ملعقة كبيرة من قشرة الليمون

ملعقة قهوة من فانيليا

30 غ من بودرة الحليب

ماء دافئ.



www.drjoezahi.com/vb

مربعات جوز الهند

التحضير:

ضع في وعاء الفريضة والخميرة، ضف لذلك السكر الرطب، جوز الهند والكاكاو، ضع حفرة في الوسط، وزد على ذلك زبدة ذائبة وباردة، فانيليا والبيض، اخلط الكل وضع الخليط في قالب 20×40 سم وسوي المساحة. ضع في الفرن لمدة 20 حتى 25 د بفرن مسخن بـ 180 اتركه يبرد.

سخن المرئي وعصير الليمون، عند الغليان يفرغ على الحلوى. يترك لمدة 20 د.

التسكير:

ذوب الزبدة، وضمف إليها الشكولاتة، خلط جيّدًا بعيدا عن النار. ثم يوضع فوق الحلوى ويترك لعدة ساعات.

ثم يقطع إلى مربعات 5 × 5 سم. يزين بالشكولاتة البيضاء مذوبة فوق بخار الماء (Bain Marie)، وفاكهة مجففة، ويرش بالسكر الرطب، ويوضع في أكياس للزينة.

ملاحظة:

يمكن أن نحافظ على المربعات لمدة 5 حتى 6 أيام في علبة مفروغة من الهواء، لقطع المربعات سخن السكين لكي يسهل عليك القطع. الشكولاتة البيضاء موجودة في الأسواق.

المقادير:

250 غ فريضة

4 ملاعق كبيرة من كاكاو

320 غ من السكر الرطب

130 غ من جوز الهند

250 غ من الزبدة

كيس من الخميرة

2 ملاعق من فانيليا

2 بيضات متوسطة الحجم (بيض مضروب)

2 إلى 3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون

(يمكن الإستغناء عنه)

120 غ من مرئي مشمش.

لتسكير:

100 غ زبدة

200 غ شكولاتة.



drjoezahi.com

شوكو مستدير

التحضير:

تخلط الزبدة والسكر الرطب حتى تحصل على كريمة. ضف لذلك البيض، فانيليا، كاوكاو، شكولاتة مذابة في بخار الماء (Marie Bain) والفرينة بالخميرة، اجمع العجينة، غطيها وضعها في البرودة لمدة 30 د.

لتحضير الكريمة خلط صفار البيض مع السكر والنشئ. ضف لذلك الحليب الدافئ وتابع الخلط. ضع الخليط على نار هادئة حتى تعقد. ابعده الخليط عن النار وضمف إليها الزبدة والفانيليا، اتركه يبرد. تسوى العجينة على المائدة بواسطة الحلال (5 مم). تقطع دوائر (4 سم في قطر). ضع في الفرن في نصف علوه. اتركه يبرد ثم لصق بالكريمة دائرتين. وزين المحيط بالكاوكاو.

ملاحظة:

يمكنك أن تستعمل اللوز في مكان الكاوكاو.

المقادير:

250 غ من الفرينة

200 غ من السكر الرطب

100 غ زبدة مذابة

100 غ كاوكاو مرحي

100 غ كاوكاو محمص وميشور خشن

ملعقة قهوة خميرة

ملعقة فانيليا

100 غ شكولاتة

بيضة.

مقادير الكريمة:

1/2 كوب من الحليب

صفار بيض

50 غ سكر (مايعادل ملعقتين كبيرتين)

ملعقة كبيرة من نشئ (Maezena)

ملعقة صغيرة من فانيليا

50 غ زبدة.

drjoezahi.com

www.drjoezahi.com/vb

كوكيز

التحضير:

تخلط الزبدة والسكر حتى تصبح كريمة. ضف لذلك البيض، الفرينة والخميرة، فانيليا، النشى والعنب المجفف، وقطع الشكولاتة. اترك الخليط يبرد في مكان بارد لمدة 30 د. شكل أقراص صغيرة وسويها قليلا في الوسط. ادهن سينية وضع عليها القليل من الفرينة. ضع عليها قطع الحلوى ثم ضعها في الفرن لمدة 12 إلى 15د يجب أن تكون الكوكيز محمرة.

المقادير:

300 غ زبدة

350 غ سكر رطب

2 بيضتان

120 غ نشى

500 غ فرينة

كيس خميرة

100 غ عنب مجفف

120 غ من قطع شكولاتة

ملعقة صغيرة فانيليا.

drjoezahi.com



www.drjoezahi.com/vb

سلّة الفاكهة

التحضير:

ضع في إناء الفريضة، الملح، فانيليا، الزبدة الذائبة والباردة، واجمع الكلّ بالماء وماء الزهر.

اعجن الخليط لتحصل على عجينة ملساء، شكّل أقراص صغيرة ثمّ غطيها بورق غذائي واتركها ترتاح.

في نفس الوقت، حضّر الحشو بالمقادير اللازمة حتّى تحصل على عجينة شكل كويرات صغيرة، ثمّ ضع عليها السكر الرطب وغطّهم. سوّي العجينة الأولى بالحلال، ثمّ حلّها بالمكيّنة في رقم 5 ثمّ 7، وقطّع دوائر ذات 12 سم في قطر.

في وسط كلّ دائرة ضع الحشو ثمّ اضغط على الأطراف حتّى تحصل على 6 أو 8 طيات لكي تشكل سلّة.

توضع في الفرن متوسط تحت درجة نارية 150م لمدة 15 إلى 20 د. يجب على السلّة أن تكون وردية اللون.

بعد خروجها من الفرن ضع عليها مربي من المشمش، ثمّ زينها بفواكه صغيرة مصنوعة بعجينة اللوز (مشمش، خوخ، موز، إيجاص، عنب، كيوي).

المقادير:

3 مقادير فريضة، 3 مقادير تزن 200 غ)

1/2 مقدار زبدة ذائبة

1/2 كأس شاي من ماء الزهر

الماء اللازم

1 ملعقة صغيرة فانيليا

قرصة ملح.

مقادير الحشو:

500 غ اللوز المرّحي

300 غ سكر الرطب

ملعقة كبيرة قشرة الليمون وأخرى فانيليا

3 إلى 4 حبات بيض حسب الحجم.

drjoezahi.com



www.drjoezahi.com/vb

تاج بالفسدق

التحضير:

في وعاء ضع الفرينة، السكر الرطب، قرصة ملح، فانيليا والزبدة مقطعة قطعاً صغيرة، اخلط واجمع بصفار البيض. غطّ العجينة بورق الألمنيوم، واتركها في الثلاجة مدّة 30د.

تسوّى العجينة على المائدة بواسطة الحلال (4 مم في سمك). قطع دوائر ذات 2 سم في القطر هنا يوجد رسم. اطلي مساحة كلّ تاج ببياض البيض، ثمّ ضع عليها الفسدق. توضع في فرن لمدة 10 إلى 15د. اتركها تبرّد ثمّ ألصق كلّ واحدة بالأخرى بالمربى.

تستطيع أن تستبدل الفسدق باللوز أو الكاوكاو.

مقادير العجينة:

500 غ فرينة

250 غ زبدة

80 غ سكر رطب

2 صفار بيض

قرصة ملح

1 ملعقة صغيرة فانيليا.

للزينة:

125 غ فسدق مرحي

150 غ مربى (مشمش، فروالة).



www.drjoezahi.com/vb

الكروكي

التحضير:

ضرب الزبدة حتى تصبح رغوة، ضف لذلك السكر، فانيليا، قرصة ملح والبيض الواحدة بعد الأخرى. زد على ذلك الفرينة والخميرة واجمع العجينة.

شكّل عمود 10 سم عرض ، و25 سم طول.

ضرب حبة بيض مع ملعقة كبيرة من الزبدة الذائبة ، وملعقة صغيرة من كاكاو، ثمّ أطلّي بها الكروكي، بواسطة فراشة ارسم عليها خطوط للزينة. سخّن الفرن بـ 150 قبل أن تضع فيه الكروكي حتى يصبح وردي اللون. قطع الكروكي إلى قطع ذات 2,5 سم عرض.

ملاحظة:

لكي تحصل على كروكي جيد، يجب أن يكون البيض والزبدة خارج الثلاجة.

المقادير:

500 غ فرينة

3 بيضات

200 غ سكر

250 غ زبدة

كيس خميرة

1 ملعقة فانيليا

قرصة ملح.



www.drjoezahi.com/vb

المنقوش

المقادير:

400 غ فريينة

250 غ زبدة طرية

250 غ سكر الرطب

250 غ نشي

1 بيض و 1 صفار بيض

قرصة ملح

كيس خميرة

1 ملعقة صغيرة فانيليا.

للزينة:

مربى مشمش وفواكه جافة.

التحضير:

بواسطة ملعقة من خشب، اخلط الزبدة والسكر الرطب، ضف لذلك البيض، قرصة ملح، وضرب الخليط حتى يصبح كالكريمة. زد على ذلك النشي، فانيليا، الفريينة، الخميرة، واجمع العجينة.

تسوى العجينة على المائدة بالحلال (3 مم سمك). اقطع دوائر ذات 4 سم في القطر. ضع الحلويات في السينية واضغط قالب عليها لكي يظهر الرسم في الواجهة. تطهى الحلوى في الفرن مسخن مسبقا تحت درجة مئوية 150 م. وذلك في نصف علوه لمدة 15 د.

اترك الحلوى تبرد ثم لصق القطع 2 ب 2 بمربى المشمش، ثم زين الأطراف بالفواكه الجافة المرحية ومحمصة قليلا.

ملاحظة:

يمكن أن تستبدل الفواكه الجافة بالكاوكاوا، الفسديق، اللوز، جوز الهند... إلخ



www.drjoezahi.com

www.drjoezahi.com/vb

الصبيعات

التحضير:

في وعاء اخلط البيض بالسكر حتى يذوب، زد على ذلك الزبدة الطرية
وأكمل الضرب بالآلة الكهربائية، ضف لذلك الخليط اللوز، قرصة
الملح، الفرينة، والخميرة تدريجيا حتى تحصل على عجينة طرية.
شكل أعمدة ذات 7 سم طول و 1 سم عرض، ضعهم في اللوز المكسّر ثم
في السينية، تطهى الحلوة في فرن مسخن بـ 200 م درجة مئوية حتى
تصبح وردية اللون.

ملاحظة:

يمكن أن تستبدل اللوز بجوز الهند أو الكاوكاؤ.

المقادير:

450 غ الفرينة

250 غ زبدة طرية

150 غ سكر

كيس خميرة

قرصة ملح

ملعقة صغيرة قشرة الليمون

150 غ اللوز المرحي

2 بيضات

200 غ لوز مكسّر.



drjoezahi.com

www.drjoezahi.com/vb

المشكوك

التحضير:

في وعاء، اخلط اللوز والسكر الرطب (300 غ)، اجمع العجينة ببياض البيض حتى تصبح طرية، لون وعطر حسب الذوق. شكّل كويرات مثل صفار البيض. وضع عليها السكر الرطب. وفي وسط كل واحدة منها ضع حبة اللوز للزينة. ضع هذه الحلوى في سينية مدهون وعليها فرينة. تجفّف في الفرن لمدة 10 د. يجب على الفرن أن يكون مسخناً مسبقاً تحت درجة مئوية 150 م.

عند خروجها من الفرن ضعها تراتح، ثم ضعها في الأكياس.

المقادير:

500 غ اللوز المرحي رفيع

300 غ سكر رطب

3 إلى 4 بياض بيض

ملون وعطر

200 غ سكر رطب

اللوّز (قليل غير مرحي) وأكياس.



www.drjoezahi.com/vb

الغريبة

المقادير:

250 غ فريضة

70 غ سكر رطب

150 غ زبدة

قرصة ملح

ملعقة صغيرة فانيليا.

الحشو:

200 غ لوز مرحي رفيع

100 غ سكر رطب

ملون وعطر غذائي

ماء الزهر.

التحضير:

ضرب السكر الرطب والزبدة بالآلة الكهربائية حتى يصبح الخليط أبيضاً. ضف لذلك الملح، الفريضة، الفانيليا، واخلط باليد حتى تحصل على عجينة.

شكل كويرات ثم سويها على يد. ضع الحشو في الوسط باللوز محضراً بمقادير المذكورة أعلاه. أغلق العجينة وضعها في القالب لتحصل على الرسم الذي في الواجهة، تطهى الحلوى في فرن مسخن بـ 150 م درجة مئوية لمدة 20 د، حتى تصبح وردية اللون.

اتركها تبرد على شبكة الحلوى.

ملاحظة:

يمكن أن لا تستعمل الحشو، وبالتالي شكل الغريبة يختلف.



www.drjoezahi.com/vb

القميرات

المقادير:

3 مقادير فرينة (500 غ فرينة)

مقدار زبدة ذائبة

قرصة ملح

1/4 مقدار سكر رطب

ابيض

1/2 كيس خميرة

1 ملعقة صغيرة فانيليا

ماء الزهر «5 ملاعق كبيرة»

الماء اللازم .

الحشو:

2 مقادير اللوز مرحي رقيق (200 غ = غ)

مقدار سكر رطب

3 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة

ملعقة صغيرة فانيليا

ماء الزهر .

التحضير:

اخلط الفرينة بالملح، السكر الرطب، الفانيليا والخميرة. ضع في الوسط حفرة وضع فيها بيض والزبدة الذائبة وباردة.. اجمع العجينة باليد ورش عليها ماء الزهر والماء ، ثم اعجنها حتى تصبح ملساء. اقسام العجينة إلى عدة كويرات، غطيها، واتركها ترتاح في الوقت الذي تحضر فيه الحشو بالمقادير اللازمة.

احلل العجينة بالحلال وشكل مثلثات ذات 10 سم في القاعدة، و 15 سم في الأضلاع. ضع الحشو في قاعدة كل مثلث ثم ألفهم علي شكل هلال. ضع على كل واحدة منهم البيض واللوز المرحي. توضع الحلوى في الفرن لمدة 20 د تحت درجة مئوية 180م حتى تصبح وردية اللون.

ملاحظة:

يمكن أن تشكل مثلثًا بالورق ليستعمل كقالب.

drjoezahi.com



قلب اللوز

التحضير:

ابدأ بتحضير الشاريات وذلك بوضع السكر والماء يغليان لمدة 20 د حتى يعقد، في نهاية الغليان ضف ماء الزهر واتركه يبرد. اخلط السميد والسكر، قرصة الملح والفانيليا. زد على ذلك الزبدة الذائبة والباردة اخلط جيّدا باليد ورشّ (بالماء + ماء الزهر) من حين لآخر. واخبطه كالكسكس.

اترك الخليط يرتاح ليلة كاملة، خذ الخليط في آلة العجين، ادهن السينية من النحاس (40 سم في القطر). ضع فيها نصف الخليط وضع عليها اللوز المرحي ثمّ غطيها بالنصف الآخر، سوّيها ثمّ اقسام المساحة إلى مربّعات. ضع في كلّ مربّع حبة اللوز. يوضع قلب اللوز في فرن مسخّن بـ 200 م درجة مئوية لمدة 30 د حتى يصبح وردي اللون. عند خروجه من الفرن يسقى بالشاريات ثمّ يرجع إلى الفرن الساخن لكن مطفئ لبضعة دقائق. اتركه يبرد ثمّ قطعه.

المقادير:

كغ سميد متوسط

500 غ سكر

150 زبدة ذائبة

1/4 ل ماء + ماء الزهر

قرصة ملح

ملعقة كبيرة فانيليا.

للحشو:

100 غ لوز مرحي رفيع.

شاريات:

1 ل ماء

500 غ سكر

1/4 ل ماء الزهر.



drjoezahi.com

www.drjoezahi.com/vb

الذائبة La fondante

المقادير:

4 صفار البيض

200 غ سكر رطب

200 غ زبدة طرية

ملعقة كبيرة فانيليا

100 غ نشي

250 غ فرينة

150 غ مربى مشمش

عطر فروالة + ملون.

التحضير:

تضرب بالآلة الكهربائية الزبدة ، السكر الرطب وصفار البيض، حتى يصبح الخليط أبيضاً. ضف لذلك الفانيليا، النشي والفرينة والخميرة تدريجياً.

شكّل كويرات صغيرة وضعها في قوالب مفروشة بأكياس الحلوى رقم 8، ثم أضغط على الواجهة لتجعلها مسطحة، توضع الحلوى في الفرن المسخن بـ 200 م إلى 220 م درجة مئوية لمدة 25 د حتى تصبح وردية اللون.

عندما تبرد الحلوى، تزيّن بالمربى المعطر والملون بالأحمر، وترش باللوز المحمص والسكر وبقطع الشكولاتة.

إقتراح:

إذا كنت ترغب في الذائبة La fondante بالشكولاتة، ضع في الفرينة ملعقتين كبيرتين من الكاكاو.

بواسطة سكين قاطع اخذش الشكولاتة لكي تحصل على شرائط رفيعة.

إذا كنت ترغب في إعطاء قيمة لهذه الحلوى استبدل الأكياس التي طبخت فيها الحلوى بأكياس جديدة.



[drjoezahi.com](http://www.drjoezahi.com)

www.drjoezahi.com/vb

عنقود العنب

التحضير:

اخلط اللوز والسكر الرطب، واجمعه ببياض البيض حتى تحصل على عجينة خفيفة لونها وعطرها.

ابدأ بتشكيل 35 كويرات صغيرة كحبات العنب. شكّل العنقود بـ 5 كويرات كقاعدة. ثمّ ضع في الخلف 4 كويرات ثمّ 3، ثمّ 2، ثمّ 1. وهذا يشكّل القاعدة هنا يوجد رسم. ثمّ ضع فوق القاعدة 4 كويرات، ثمّ 3، ثمّ 2، ثمّ 1. ضف على هذا من فوق 3، ثمّ 2، ثمّ 1. بهذه الطريقة نحصل على عنقود عنب. في وسط هذه القاعدة ضع قطمير حبّ الملوك، وزين بورق العنب التي توضع بعجينة اللوز بلون أخضر قاتم.

ملاحظة:

إن أردت أن تعطي للعنقود اللون الأحمر، استعمل مزج لون وردي وأزرق.

المقادير:

مقدار من اللوز مرحي رقيق (= 500 غ)

مقدار من السكر الرطب

ملون أخضر

عطر نعناع أو فستق

بياض بيض

قطامير حبّ الملوك.



مثث بالفسدق

التحضير:

في وعاء، اخلط الفسدق المرحي بالسكر الرطب، زد على ذلك عطر الفسدق، اجمع ببياض البيض حتى تحصل على عجينة صلبة. تسوي العجينة على المائدة

بالحلل على سمك 2 سم. قطع المثلاث ذات 4 سم في كل ضلع. اطللي كل مثث ببياض البيض ثم رش عليه الفسدق المصحح. ثم ضع في وسط كل واحد منهم حبة الملوك المجفف.

ضع الحلوى على سينية مدهونة في فرن مسخن مسبقا ب 150 م درجة مئوية لمدة 10 إلى 15 د.

بعد الطهي اغطس كل حبة حلوى في العسل بماء الزهر، ضع الحلوى في أكياس غذائية.

المقادير:

500 غ فسدق مرحي رفيع

350 غ سكر رطب

بياض بيض

1/2 ملعقة صغيرة عطر الفسدق

100 غ فسدق مصحح

بعض حب الملوك المجفف

300 غ عسل

كأس شاي من ماء الزهر.



drjoezahi.com

www.drjoezahi.com/vb

السجائر

التحضير:

بواسطة ملعقة من خشب ضرب البيض ، الفانيليا والسكر الرطب،
ضف لذلك الزينة والزبدة ذائبة وباردة وقشرة الليمون. أخلط الكل
لبضع دقائق. بواسطة ملعقة كبيرة خذ قليلا من هذا الخليط وانشره
على سينية مدهونة، واترك بعض الفراغ بين الحلوى، لأنها ستتوسع
عند طهيها .

توضع الحلوى في الفرن لمدة 10 إلى 15 د تحت درجة 200 م درجة
مئوية حتى تتلون الأطراف قليلا .

عند خروجها من الفرن، انزعها ولفها على أعمدة من خشب. إملأ هذه
السجائر بالكريمة بالزبدة أو المراتف.

ملاحظة:

يمكن الاحتفاظ بهذه السجائر في علبة حديد خالية من الهواء لعدة
أيام. إذا كانت مملوءة بالكريمة تؤكل يومها .

كريمة = غل الماء والسكر حتى يعقد اتركه يبرد . في نفس الوقت ضرب
بالآلة الكهربائية صفار البيض وضمف له تدريجيا الشاربات والزبدة
وضرب حتى تصبح الكريمة ملساء .

الموراتف

2 بياض بيض

120 غ سكر «ابتعد عن السكر الخشن»

قرصة ملح

ملعقة صغيرة فانيليا .

ضرب بياض البيض إلى ثلج مع قرصة ملح . ضف لذلك السكر الرطب
تدريجيا، و 3 قطرات عصير الليمون حتى تحصل على كريمة صلبة .

المقادير:

4 بياض بيض

150 غ سكر رطب

100 غ فرينة

80 زبدة ذاتية

كيس فانيليا

ملعقة صغيرة قشرة الليمون .

الكريمة بالزبدة:

200 غ سكر

400 غ زبدة

30 سل ماء (1/4 ل من الماء + 2 سم»

2 صفار بيض .



drjoezahi.com

مدلين

التحضير:

ذوّب الزبدة واتركها تبرد ثم انزع منها الماء. بالآلة الكهربائية ضرب الزبدة والسكر حتى تحصل على خليط أبيض ، ضف لذلك البيض حبة تلوى الأخرى، قرصة ملح، قشرة الليمون ، والفانيليا .
زد لذلك الفرينة والخميرة واخلط الكل بلطف بواسطة ملعقة من الخشب. أضف الزبيب بعد غسله وتجفيفه ومسحه بالفرينة .
إملا قوالب مفروشة بأكياس غذائية رقم 12 .املا 3/4 منهم فقط .
وضعها في الفرن متوسط 200 م «th4» 25 إلى 30 د .

ملاحظة:

يمكن أن تزيد الكاكاو أو شكولاتة مرحية إلى 1/3 من العجينة . ثم املا نصف القوالب بالعجينة البيضاء ونصف الآخر بالعجينة تحتوي على شكولاتة .

مقدار الزبدة أو المارجرين يمكن أن يستبدل بـ 150 غ زيت .

المقادير:

200 غ فرينة

150 غ سكر

200 غ مارجرين ذائبة وباردة

4 بيض

125 غ زبيب

قرصة ملح

ملعقة صغيرة قشرة الليمون

ملعقة صغيرة فانيليا

كيس خميرة .



drjoezahi.com

www.drjoezahi.com/vb

مخبز بالبندق

التحضير:

حمّص البندق في الفرن وانزع منهم القشرة ثم ارحيهم إلى بودرة . في وعاء اخلط البندق المرحي، السكر الرطب وعطر البندق. اجمع العجينة ببياض البيض حتى نحصل على عجينة صلبة. تسوى العجينة على المائدة بالحلال على سمك 2 سم، ثم اقطع دوائر ذات 4 سم في القطر. توضع الحلوى في سينية مدهونة ومرشة بالفريضة في فرن مسخن 150م درجة لمدة 15د.

التسكير:

بواسطة ملعقة من خشب، اخلط ببياض البيض، عصير الليمون وماء الزهر. أضف لذلك وتدرجيا السكر الرطب حتى تحصل على خليط متماسك، ثم أضف الزيت. اغطس الحلوى في هذا التسكير واتركها تتشف. ثم ابدأ بتذويب الشكولاتة في بخار الماء، ضع الشكولاتة في كيس من بلاستيك ثم اجعل فيه ثقب. اضغط على الكيس وزين الحلوى بخطوط .

ملاحظة:

يمكن أن تزين الحلوى بثلاث حبات بندق وكويرة فضية في الوسط.

المقادير:

500 غ بندق محمص ومرحي رفيع

300 غ سكر رطب

1/2 ملعقة صغيرة عطر البندق

بياض بيض .

تسكير:

2 بياض بيض

6 ملاعق كبيرة عصير الليمون

6 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

سكر رطب

كويرات فضية للزينة وشكولاتة ذاتية

ملعقة كبير زيت.



drjoezahi.com

www.drjoezahi.com/vb

كيكا الصغيرة

التحضير:

بالآلة الكهربائية ضرب الزبدة الذائبة والباردة «ومستخرج منها الماء» ضف لذلك وتدرجيا تارة السكر، وتارة البيض. ضرب حتى يصبح الخليط أبيضاً وحتى يذوب السكر. ثم أضف الملح والفانيليا. زد على ذلك الفرينة والخميرة. نظّف الزبيب بالماء الساخن، ثم نشفه بمنديل، رش كل من الزبيب واللوز والفواكه الجافة بالفرينة وأضفها إلى العجينة. اخلط الكل بلطف.

ادهن القوالب واملاها 3/4 ثم سوّي الواجهة. اغطس ملعقة صغيرة في الزبدة الذائبة والباردة وشق الكيكا في الوسط. توضع الحلوى في الفرن المسخن تحت درجة مئوية 150 م لمدة 30 د حتى 35 د. اترك الحولى تبرّد، ثم انزعها من القالب وزينها بمربي المشمش وجوز الهند.

ملاحظة:

يمكن أن لا تستعمل الفواكه الجافة.
يمكن أن تستبدل جوز الهند بالسكر الرطب أو فاكهة كافة.

المقادير:

200 غ زبدة ذائبة

200 غ سكر

ملعقة كبيرة فانيليا

4 بيض

فرينة

ملح رفيع

450 غ فرينة

كيس خميرة

50 غ زبيب

50 غ لوز مكسر

100 غ فواكه جافة.

للزينة:

5 ملاعق كبيرة مربى المشمش

50 غ جوز الهند المرحي.



drjoezahi.com

www.drjoezahi.com/vb

نوقة اللوز

التحضير:

في وعاء فوق نار هادئة ، يغلى الحليب مع السكر لمدة 10 د حتى يذوب السكر. أضف لذلك الزبدة ، الفانيليا ، اللوز، واخلط الكل بمعلقة من خشب حتى يصبح الخليط غير لاصق بأطراف الوعاء .

تبسط العجينة على مكان مسطح حتى تبرد . تقسم إلى 3 كويرات متساوية، واعط لكل واحدة منها اللون والعطر المناسب .

شكّل أعمدة ب 4 سم في عرض، و 20 سم في الطول، ثمّ قطع مربعات ذات 4 سم في كل ضلع .

حضر التسكير بالمقادير المقدمة في الأعلى، اخلط بياض البيض، ماء الزهر وعصير الليمون، أضف السكر الرطب تدريجيا حتى تحصل على خليط متماسك ، لون وعطر حسب الذوق . غط نصف المربع وزينه بوردة من عجينة اللوز . اتركها تتشف ثمّ رش النصف الآخر بسكر رطب، ضع الحلوى في الأكياس .

ملاحظة:

يمكن أن تترك عجينة اللوز بدون التسكير المذكور أعلاه، في هذه الحالة، رش على الحلوى السكر العادي معطر بالفانيليا .

المقادير:

500 غ لوز مرحي

300 غ سكر

100 غ زبدة

1/2 نصف كأس حليب

ملعقة فانيليا .

التسكير:

1 بياض بيض

4 ملاعق كبيرة ماء الزهر

4 ملاعق كبيرة عصير الليمون

سكر رطب

ملون وعطر «أخضر : فسدق ، أحمر : عطر

القراولة ، بني - كاكاو : عطر القهوة» .



drjoezahi.com

www.drjoezahi.com/vb

وريدات باللوز

التحضير:

في وعاء اخلط اللوز والفانيليا، اجمع بياض البيض حتى تحصل على خليط متماسك. ضع هذا الخليط في كيس (poche a douille)، واضغط عليه لتضع قطع الحلوى مختلفة الأشكال في السينية المدهونة، زين الحلوى بحب الملوك جاف أو بحبة اللوز. توضع الحلوى في الفرن 200 م اتركها تبرد.

المقادير:

500 غ لوز غير مغلي ومرحي رفيع

500 غ سكر رطب

5 إلى 6 بياض البيض

ملعقة صغيرة من الفانيليا.

drjoezahi.com



www.drjoezahi.com/vb

مسائيات مسكرة

التحضير:

حضّر العجينة بالمقادير المطلوبة. شكّل كويرات وغطّهم بالورق الألمنيوم واطرك العجينة ترتاح لمدة 30 د في ثلاجة. في نفس الوقت حضّر الكريمة بالزبدة. بواسطة الآلة الكهربائية ضرب الزبدة إلي كريمة. أضف إلى ذلك السكر الرطب، عطر البندق، وتابع الضرب حتّى يضاعف حجم الخليط ويصبح أبيضاً، ضعه في الثلاجة. تسوي العجينة على سمك 3 مم وتقطع دوائر التي تقرش في قوالب صغيرة « Tarte Moule ». ضع على كلّ واحدة منهم ثقب بالفرشاة. ضعها في الفرن مسخن تحت درجة مئوية 150م لمدة 10 إلى 15 د. اتركها تبرد ثمّ انزعها من القالب. في كل ترتة ضع 1/2 ملعقة صغيرة من المربي ثمّ 2 ملعقتين صغيرتين من الكريمة بالزبدة. سوّي الواجهة بظهر الملعقة. في وعاء اخلط عصير الليمون وماء الزهر، زد علي ذلك السكر تدريجياً حتّى تصبح ملساء. اقسام الخليط إلى 2، زد عليه قطرات من اللون أخضر فاتح . غطّ نصف التورته بالتسكير الأخضر واطركه ينشف ، ثم غطّ النصف الآخر بالتسكير الأبيض واطركه ينشف ثمّ ضعه في الأكياس.

المقادير:

200 غ فريينة

120 غ زبدة

80 غ سكر رطب

قرصة ملح

صفار البيض

4 قطرات من مستخلص عطر البندق.

للزينة:

100 غ مربي مشمش أو الفروالة

100 غ زبدة طرية

150 غ سكر رطب

ملعقة صغيرة من عطر البندق.

التسكير:

3 ملاعق كبيرة عصير الليمون

3 ملاعق كبيرة ماء الزهر

سكر رطب

بعض قطرات من الملون

عطر.



drjoezahi.com

تارتولات بالعسل

التحضير:

في وعاء اخلط الفرينة ، السكر الرطب ، قرصة ملح ، قشرة الليمون ، واجمع الكل بصفار البيض. غط العجينة واتركها ترتاح في الثلاجة .
تسوَّى العجينة بعد ذلك على سمك 2 مم. ثم تقطع دوائر وتفرش بها القوالب الصغيرة «Moule a tartelettes» ، ثقبها بالفرشاة وضعها في الفرن مسخن تحت درجة مئوية 150 م لمدة 10 إلى 15 د حتى تصبح وردية اللون.

في وعاء ثقيل ذوّب الزبدة، أضف العسل والفواكه الجافة محمصة قليلا، ومقطعة إلى إثتين. اتركها على نار هادئة لبضعة دقائق لكي لا يتجمد العسل. خذ ملعقة من هذا الخليط وضعها فوق كل تارتولات، واتركها تبرد ، ثم ضعها في الأكياس.

ملاحظة:

يمكن أن تستعمل فاكهة جافة واحدة بدلا من ثلاثة.

المقادير:

250 غ فرينة

150 غ زبدة طرية

بيض (=55 غ)

قرصة ملح

120 غ سكر رطب

1/2 نصف ملعقة قشرة ليمون.

للزينة:

80 غ اللوز

80 غ جوز باكان

100 غ عسل

50 غ زبدة.

drjoezahi.com

www.drjoezahi.com/vb

تارتولات باللوز وجوز الهند

المقادير:

200 غ فرينة

100 غ زبدة

100 غ سكر رطب

2 صفار البيض

قرصة ملح

ملعقة صغيرة من قشرة الليمون.

للزينة:

200 غ سكر رطب

150 غ اللوز مرحي رقيق

2 بياض بيض

2 ملعقة كبير ونصف من السميد الرقيق

80 غ جوز الهند

ملعقة كبيرة قشرة الليمون

80 غ مربى المشمش.

التحضر:

في وعاء حضر العجينة ، وذلك بتخليط السكر الرطب والزبدة الطرية مع البيض. ضف لذلك الملح، قشرة الليمون والفرينة، اجمع العجينة ثم غطها واتركها ترتاح في الثلاجة.

في نفس الوقت امزج السكر واللوز مع السميد. في إناء آخر ضرب بياض البيض مع قرصة ملح ثم اخلطه بالمزيج الأول، زد على ذلك 50 غ جوز الهند وقشرة الليمون.

خذ العجينة من الثلاجة وابسطها على سمك 4 مم . قطع دوائر وافرش قوالب التارتولات ثم اثقبها بالفرشاة. في كل تارتولات ضع 1/2 ملعقة صغيرة من المشمش ثم ضع عليها المزيج للزينة. ونرش عليه جوز الهند. توضع الحلوى في الفرن المسخن تحت درجة مئوية 180 م لمدة 20 د حتى نحصل على لون وردي.

اترك الحلوى تبرد، ثم ارفعها من القالب ورشها بالسكر ، ضعها في الأكياس.



drjoezahi.com

قطع باللوز المكسّر

التحضير:

بالآلة الكهربائية ضرب الزبدة والسكر حتى تصبح كريمة. زد على ذلك البيض وضرب حتى يضاعف حجم الخليط. أضف قرصة ملح، فانيليا والفرينة مع الخميرة. اجمع بسرعة العجينة.

افرش قالب حلوى مستطيل 40 سم × 20 سم بورق أبيض، ابسط العجينة فيه. سوي الواجهة باليد «ضع الفرينة في اليد»، ثم ضع على كل الواجهة مربى المشمش.

حضر كريمة اللوز، وذلك بضرب الزبدة والسكر والبيض بالآلة الكهربائية حتى يصبح الخليط أبيضاً. زد على ذلك اللوز، الملح، الفانيليا والفرينة، واخلط الكل بواسطة ملعقة من خشب، ضع هذه الكريمة فوق مربى المشمش، سوّي الكريمة وزيتها باللوز المكسّر.

ضع الحلوى في الفرن المسخن تحت درجة مئوية 180 م لمدة 20 د تقريبا. اتركها تبرد كلياً، ثم رشها بالسكر الرطب، وقطعها إلى قطع وضعها في الأكياس.

المقادير:

300 غ فرينة

120 غ زبدة

100 غ سكر الرطب

قرصة ملح

بيضة كبيرة

كيس خميرة

ملعقة صغيرة من فانيليا

60 غ مربى مشمش.

للزينة:

100 غ سكر عادي

100 غ زبدة

100 غ لوز

بيضة

قرصة ملح

كيس فانيليا

60 غ فرينة

120 غ لوز مكسّر.



www.drjoezahi.com/vb

وريدات

التحضير:

في وعاء اخلط الفرينة ، فانيليا، الملح وأضف لذلك الزبدة الذائبة، والباردة اجمع العجينة بماء الزهر حتى تحصل على عجينة ملساء غطها واتركها ترتاح.

في نفس الوقت حضر الحشو، اخلط اللوز المرحي بالسكر الرطب، واجمعه ببياض البيض،. اقسم هذا الحشو إلى 4 كويرات متساوية لون وعطر، كل واحدة منها بالألوان والعطور المطلوبة. بكل كويرة شكّل أعمدة بشكل برميل، ذو 15 سم طول على 1 سم في القطر . غط الكل بورق ألمنيوم. خذ العجينة الأولى وابسطها ، ثم احللها في الآلة العجينة على رقم 5 ثم 7 . اقطع مستطيلات 15 سم × 8 سم. وضع أعمدة عجينة اللوز في طرف كل مستطيل واجعله يلتف حول نفسه . ثم اقطع العجينة الزائدة، تابع هذه العملية حتى تنتهي أعمدة عجينة اللوز.

ضع الأعمدة المحشوة بعجينة اللوز ذات ألوان أربعة 2 فوق 2. لف هذه الأعمدة بالعجينة لكي تحصل على برميل ذو 3 سم في القطر، ثم اقطع دوائر ذات 2 سم في السمك وهكذا تحصل على وردة ذات 4 أوراق مختلفة الألوان. ضع في وسط كل واحدة منها كويرة فضية للزينة ، ثم انقش أطراف هذه الوردة « انظر إلى الصورة».

توضع الحلوى في الفرن مسخن تحت درجة مئوية 150 م لمدة 10 إلى 15 د. عند خروجها تغطس في العسل الدافئ المعطر بماء الزهر. اتركها تقطر ثم ضعها في أكياس.

المقادير:

3 مقادير فرينة

1/2 مقدار زبدة ذائبة

قرصة ملح

5 ملاعق كبيرة ماء الزهر

ماء لازم.

الحشو:

500 غ لوز مرحي رفيع

300 غ سكر رطب

بياض البيض

ملون أحمر نكهة الفراولة ملون أخضر نكهة فستق

ملون أصفر نكهة موز

لون طبيعي نكهة اللوز الحلو

1 كغ عسل

1/4 ل ماء الزهر.



drjoezahi.com

www.drjoezahi.com/vb

128	26	03:26 2009-10-17 بواسطة mirzazou88	كتاب منتهي المشتهى في الحلوى وتحضيرها - مثال العالم (3 2 1)	هدى
108	17	01:21 2009-10-17 بواسطة radia410	كتاب سميرة خاص بالخبز (2 1)	ilhem
130	21	01:19 2009-10-17 بواسطة radia410	كتاب أشهى الحلويات لكل المناسبات 2 - السيدة بوحامد (3 2 1)	هدى
73	11	01:14 2009-10-17 بواسطة radia410	كتاب الدواجن والطور رشيدة امهلوش (2 1)	نهاد
364	27	بواسطة radia410	كتاب مع اسرار طب في عالم الحلويات (3 2 1)	om_maram
157	28	12:32 2009-10-17 بواسطة radia410	كتاب la couronne fleurs (3 2 1)	hamidrck
537	36	12:31 2009-10-17 بواسطة soumia88	كتاب Gâteaux des fêtes - تونسى دليلة (4 3 2 1)	loubna79
169	24	12:27 2009-10-17 بواسطة radia410	كتاب Viennoiserie - سميرة (3 2 1)	ilhem
77	8	12:21 2009-10-17 بواسطة radia410	كتاب حلويات تقليدية للسيدة: رزقي مختارية	أم سامي
209	29	12:20 2009-10-17 بواسطة soumia88	كتاب حلويات بدون طهي (3 2 1)	الصناعية
238	29	12:20 2009-10-17 بواسطة radia410	كتاب أشهى الحلويات لكل المناسبات 1 للسيدة بوحامد (3 2 1)	أم سامي
303	23	12:17 2009-10-17 بواسطة radia410	كتاب البيزا - شمينة (3 2 1)	nayla
299	49	12:15 2009-10-17 بواسطة radia410	كتاب Spécial Salades - مختارية رزقي (5 4 3 2 1)	هدى

والمزيد من الكتب