

أحضركم مع شلميشة

# دواز اتاي



أحضركم مع شلميشة  
دواز اتاي



لا تخلو الصينية المغربية في أي مناسبة من دواز اتاي،  
لهذا نضع بين أيديكم مراحل إعداد مجموعة من دواز  
اتاي المغربية الأصل: كعب الغزال باللوز مغرمش، الكحك  
الرباطي، غريبة باللوز والكركاع...  
كما يحتوي الكتيب على مجموعة من الحلويات العصرية  
السفلة التنضير: تويل برفائق اللوز، بالي، فينانسيه بالسكينجيري،  
كورني معمر بالكاوكاو...  
وصفات سفلة ومبسطة مرفوقة بالصور تجعل من الآن سر صنع  
البسكويت بين أيديكم.

20DH

Hélios Édition

ترقبوا

أحضرمع شمشة

# شهيوات رمضان



أحضرمع شمشة

# دواز أتاي

Hélios Édition



أطباق متنوعة وشهية في حلة جديدة لتربين

ماندتكم خلال شهر رمضان وأيام عيد الفطر.

في الأكشاك ابتداء من شهر ستمبر.





10 - كعب الغزال باللوز

المفروش

52 - كورنج معمر

بالكاوكاو

54 - ماكرون بالفينلا

56 - ماكرون

بالشكلاط

58 - مربعات صغيرة

باللوز

60 - مربعات مشوية

بالتمر



38 - فقاص بالجلبان

40 - فقاص بالظوك

42 - فلورنتان

بالسكينبير المعسل

44 - فلورنتان بالفواكه

معسل

46 - كبة اللوز بالعسل

48 - كحك باللوز



28 - فيناتسيج بالشكلاط

30 - فيناتسيج باللوز

32 - فقاص باللوز

34 - فقاص بالتمر

36 - فقاص بالتين اليابس



22 - تويل برفانو اللوز

24 - سابلي باللوز

26 - غريبة باللوز

والظركاع



14 - بسكويت بالزبيب

16 - بسكويت

بالكاوكاو

18 - بسكويت بالمرجه

20 - يالي بالهورانج

والبرتقال



4 - إسفنح بالشكلاط

الأسود

6 - بسكويت على

شكل نجومات

8 - بسكويت

بالظركاع

10 - بسكويت باللوز

المفروش

12 - بسكويت

بالظوك والفواكه

المعسل



Bamfart.COM  
Aliza Pink





**Bamfyat.COM**  
Alaha Drink

## إسفنج بالشكلاط الأسود

طريقة التصنيع:

المقادير:

- يسخن الفرن على درجة حرارة متوسطة 170°C لمدة 10 دقائق ثم يطفأ الفرن. يغمرك الدقيق مع السكر الصقيل وبودرة اللوز، يوضع فوق صفيحة ويبدخ إلى الفرن الساخن حتى تزاك منه الرطوبة.
- يطرب أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج مع إضافة السكر السنيذة شيئاً فشيئاً.
- يضاف خليط الدقيق إلى أبيض البيض ويخلط الكك برفق بواسطة ملعقة خشبية للحصول على عجينة منسجم ومفوى. يوضع العجين داخل جيب الحلواني رأسه 1 سم. في صفيحة مغطاة بورق السيلفيونيزي، توضع أصابع العجين طولها 7 سم، ترش باللوز المهرمش وتبدخ 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 قلععتين من الإسفنج وتغطسا في الشكلاط حتى النصف، توضع الحلوى فوق ورق السيلفيونيزي، وتترك حتى يجمد الشكلاط.

- 200 غ بودرة اللوز
- 175 غ سكر صقيل
- 50 غ دقيق
- 8 أبيض البيض
- 70 غ سكر سنيذة

للتزين:

- 100 غ لوز مهرمش
- 150 غ شكلاط أسود



## بسكويت على شكل نجومات

### طريقة التحضير

### المقادير

300 غ دقيق

في إناء يغيرك الدقيق مع الملح والخميرة.

كيمي خميرة كيماوية

تدعك الزبدة مع السكر الحقيق للحصول على كريمة

قبيصة ملح

مساء.

100 غ سكر صقيل

يضاف إليها البيض الكوك ومزيج الدقيق ويخلط الكل

150 غ زبدة

جيدا للحصول على عجينة منسجم وأملس.

50 غ كوك

يلف العجين في البلاستيك الغذائي ويوضع في الثلاجة

بيضة

لمدة ساعة

يمدد العجين بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق

### للتزين

حتى يصبح سمكه 3 مم ثم يقطع بقطاعة على شكل

2 ملاعق كبيرة سكر

نجمات.

صقيل

يصفى البسكويت فوق صفيحة مغطاة بورق الميلغيفيريزي

ويدخل الفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10

دقائق.

يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة

الحلوى ثم يرش بالسكر الصقيل.





## بسكويت بالطركاع

### المقادير:

- 350 غ دقيق
- قيصة ملح
- كيس سكر فنيلا
- 250 غ زبدة
- 150 غ سكر صفيق
- بيضة
- 150 غ كركاع

### التزيين:

- 1 أبيض البيض
- 80 غ سكر سنيذة
- كيس سكر فنيلا

### طريقة التنضير:

يغربل الدقيق، الملح وسكر الفنيلا، بواسطة سكين حاد يقطع الكركاع قطعاً متوسطة الحجم. في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر الصفيق حتى نحصل على كريمة ملساء. يضاف إليها خليط الدقيق، البيضة والكركاع 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 وتغمر في سكر سنيذة المنسجم بسكر الفنيلا. تقطع القضبان على شكل بسكويت رقيق، يصفى فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغيفريزي، ثم يدخل الفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 10 دقائق. يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى.



## بسكويت باللوز المعمرش

### طريقة التحضير:

### المقادير:

- 250 غم زبدة  
250 غم سكر صلب  
2 بيضات  
300 غم دقيق  
قيصة ملح
- في إناء كبير ندعك الزبدة والسكر حتى الحصول على كريمة ملساء. يضاف إليها البيض والدقيق المغربي مع الملح. يمزج الكك جيدا للحصول على عجينة خفيفة ومنسجمة. يفرغ العجين في جيب الحلواني مزود برأس قطره 1 سم. يوضع مقدار حبة بندق من العجينة (متباعدة فيما بينها) فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغيريزي. تزين الحبات باللوز المعمرش وتدخلك لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 20 دقيقة.

### للتزين:

- 100 غم لوز معمرش  
50 غم مربى العشمش
- يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى. تدهن كل قطعة بسكويت بالمربى وتلتصق بقطعة أخرى.



## بسكويت بالكوك والفواكه المعسلة

### طريقة التحضير:

في إناء يغريك الدقيق مع الملح والخميرة. يضاف إليهم الكوك والفواكه المعسلة. تدعك الزبدة مع السكر الصفيك حتى نحصل على كريمة ملساء. يضاف إليها البيض ومزيج الدقيق ويخلط الكك جيدا للحصول على عجين منسجم. يصب العجين في قوالب من الورق (كويغطات)، تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغيريزي وتدخلك لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة. يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد قبل أن يزال من القوالب.

### المقادير:

100 غ دقيق  
قنصة ملح  
1/2 كيس خميرة  
كهاوية  
150 غ كوك  
50 غ فواكه معسلة  
مقطعة مربعات  
صغيرة  
70 غ زبدة  
130 غ سكر صفيك  
2 بيضات



## بسكويت بالزبيب

### طريقة التنضير:

يغريك الدقيق مع بودرة اللوز، الملح وسكر الفنبلا.  
في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر الصقيل حتى نحصل  
على كريمة منسأة، يضاف إليها البيض، الزبيب وخليط  
الدقيق شيئاً فشيئاً ثم يخلط الكك جيداً للحصول على  
عجين متجانس.

فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيري، يوضع إطار مربع  
يفرغ فيه العجين ويبسط وجهه بواسطة ملعقة خشبية  
وتدخل للمجمد لمدة ساعة.  
يخرج العجين من المجمد، يزال من الإطار ويقطع إلى  
مستطيلات متوسطة السمك.

بواسطة سكين حاد يقطع كك، مستطيل إلى مربعات  
ورقيقة سمكها 5 مم.

تصف مربعات العجين فوق صفيحة مغطاة بورق  
السلفيري ويدهن وجهها بالبيض. تدخل الصفيحة  
للفرن المسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة.  
يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شيكا  
الطوى.

### المقادير:

350 غ دقيق  
2 ملاعق كبيرة بودرة  
اللوز  
قنينة ملح  
كوب سكر فنبلا  
250 غ زبدة  
150 غ سكر صقيل  
بيضة  
100 غ زبيب

### التزيين:

بيضة مطرقة



## بسكويت بالكاوكاو

مقادير العجين، طريقة التنضير.

150 غ زبدة  
100 غ سكر  
صقيل  
2 بيضات  
دقيق حسب  
الخليط  
قبضة ملح

مقادير التشوي.

1/2 كلغ كاوكاو  
محمر ومقشر  
250 غ سكر  
صقيل  
التزيين،  
بيضة

ليبرد.

1 - يوضع قشرب كاوكاو فوق شريط العجين ويلف عليه حتى يغطى.



2 - ييسط قليلا القشيب المعشوش.



3 - يقطع القشيب اصابع.



4 - يلف ك أصبع على نفسه.





## بسكويت بالمربي

### طريقة التحضير:

### مقادير العجين:

- 200 غ دقيق  
قنصة خميرة كيمابوية  
50 غ بودرة لوز  
قنصة ملح  
100 غ زبدة  
100 غ سكر صقيل  
2 أصفر البيض
- في إناء يخرّب الدقيق مع الملح، الخميرة وبودرة اللوز.  
تدعك الزبدة مع السكر الصقيل حتى نحصل على كريمة لمساء.  
يضاف إليها خليط الدقيق وأصفر البيض ويخلط الك جيداً للحصول على عجينة منسجم وأملس.  
تحضر من العجينة كويرات بحجم كركاعة. تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق الميلغريزي.  
يضغط بالأصبع في وسط كل كويرة عجينة لإحداث حفرة.  
تدخل الصفيحة الفرن مسخن على درجة حرارة 160°C لمدة 12 دقيقة.  
عندما يخرج البسكويت من الفرن، يملأ الوسط بالمربي واللوز المعروش.

### للتزيين:

- 80 غ مربي التوت  
50 غ لوز معروش  
محمر





[www.alah.com](http://www.alah.com)  
 alaah pink

## بالي بالمورانغ والبرتقال

المقادير، طريقة التنضير.

350 غ دقيق  
 قبضة ملح  
 قشرة برتقالة محكوكة  
 185 غ سكر صقيل  
 100 غ زبدة  
 10 مل زيت  
 5 مل عصير البرتقال

يغربل الدقيق مع الملح.  
 في إناء كبير تدعك الزبدة مع السكر الصقيل والزيت.  
 يضاف إليهم الدقيق، قشرة وعصير البرتقال يخلط الكل  
 للحصول على عجينة منسجمة.  
 يلف العجين في كيس البلاستيك الغذائي ويدخل  
 للتلاجة لمدة ساعة.  
 يمدد العجين فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى يصبح  
 سمكه 3 مم ثم يقطع بواسطة قلاعة دائرية. تصفف  
 دوائر العجين فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيريزي.

### مقادير المورانغ.

2 أبيض البيض  
 60 غ سكر سنيدة  
 كيس سكر فنيلا

في إناء كبير يطرب أبيض البيض مع إضافة السكر  
 السنيدة وسكر الفنيلا شيئاً فشيئاً حتى نحصل على  
 مورانغ.

### التزيين

تزين دوائر العجين بقليل من المورانغ واللوز المعمرش  
 وتدخلك لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15  
 دقيقة.  
 2 ملاعق كبيرة لوز  
 معمرش



## تويل برقانق اللوز

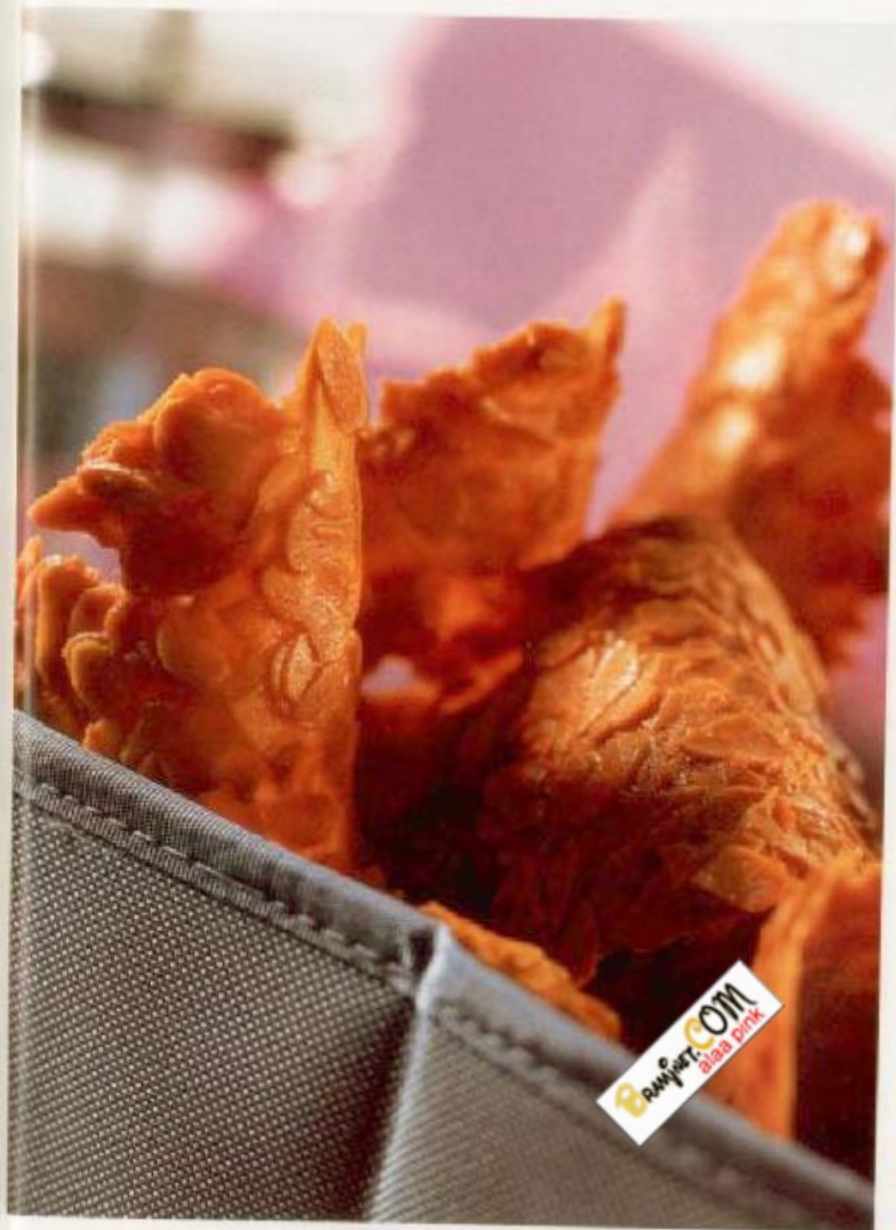
### طريقة التحضير:

### المقادير:

- |                     |  |
|---------------------|--|
| 150 غم أبيض البيض   | في إناء كبير يمزج أبيض البيض مع السكر السنيطة        |
| 150 غم سكر سنيطة    | وسكر الفينلا.  |
| كوب سكر فنلا        | يضاف إليهم الدقيق المغربي، الزبدة المذوبة ورقانق     |
| 50 غم دقيق          | اللوز ثم يخلط الكل جيدا للحصول على عجينة منسجم       |
| 50 غم زبدة مذوبة    | يدخل للتلاجة لمدة 30 دقيقة.                          |
| 200 غم ورقانق اللوز | فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفييريزي 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 برقانق      |
|                     | 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 تتمكن من وضعها فوق المدلك وهي مازلت ساخنة.



## سابلي باللوز

المقادير

200 غم سكر صقيل

300 غم دقيق

250 غم زبدة

أبيض بيضة

كيس سكر قنيل

مقادير التزيين

60 غم لوز مهرمش

50 غم زبدة

50 غم سكر صقيل

50 غم كليكوز

10 غم عسل

طريقة التحضير

تدعك الزبدة مع السكر الصقيل وسكر القنيل 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 كصرولة فوق نار هادئة توضع الزبدة السكر الكليكوز والعسل مع التحريك إلى أن يندمج الكك يزال الخليط من فوق النار يضاف إليه اللوز المهرمش ويخلط الكك جيذا.

يؤخذ القليل من خليط اللوز (بحجم حمصة صغيرة) ويضع وسط كك بسكويت. تدخ الصفيحة لفقرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق.

يخرج البسكويت من القرن 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:

- 250 غم لوز مسلوق  
250 غم كركاع  
250 غم سكر سنيطة  
30 غم زبدة مذوبة  
كوب ونصف خميرة  
كوبين  
ملحقة كبيرة ماء  
الزهر  
ملحقة صغيرة قشرة  
برتقالة محكوك (أو)  
قشرة ليمونة حامضة  
محكوك
- يوضع الكركاع في صفيحة يدخل الفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 5 دقائق، يترك يبرد ثم يفرك بقطعة ثوب لأزالة قشرته.  
يطحن اللوز والكركاع مع السكر المسنيطة في إناء. يوضع خليط اللوز والكركاع، قشرة البرتقالة، 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 السيلغيزي.  
تدخل الفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.  
تخرج الغريبة من الفرن وتترك تبرد قبل إزالتها من الصفيحة.

### التزيين:

- 50 غم سكر صقيل



8 [ramfaat.com](http://www.ramfaat.com)  
also pink



[www.albablog.com](http://www.albablog.com)  
 also pink

## فينانسي بالشكلاط

المقادير:

250 غ زبدة

100 غ دقيق

100 غ بودرة اللوز

40 غ بودرة الكاكاو

قبضة ملح

كيس سكر فنيل

250 غ سكر سنيطة

250 غ أبيض البيض

طريقة التحضير:

في كسولة فوق نار خفيفة تذوب الزبدة حتى يصبح

لونها ذهبيا.

يقرب الدقيق، بودرة اللوز، بودرة الكاكاو وسكر الفنيل

ويخلط الك مع السكر السنيطة.

يضاف أبيض البيض إلى خليط الدقيق ثم يخلط الك

جيذا للحصول على عجينة منسجم.

تضاف الزبدة إلى العجينة مع التحريك بملعقة خشبية

حتى يتشربها ونحصل على عجينة أملس وخفيف.

يصب العجينة في قوالب فردية صغيرة (قوالب خاصة

بالطرطات) مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق إلى 3/4

ارتفاع القوالب.

تصفى القوالب فوق صفيحة وتدخّل الفرن مسخن على

درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.

تترك الفينانسي في القوالب حتى تبرد ثم تزال منها.



## فينانسي باللوز

### طريقة التحضير:

### المقادير:

250 غم زبدة  
100 غم دقيق

250 غم بودرة اللوز

قبضة ملح

كيس سكر فنيلا

250 غم سكر سنيدة

250 غم أبيض البيض

في كصوالة فوق نار هادئة تذوب الزبدة حتى يصبح لونها ذهبيا.

في إناء كبير يغربك كل من الدقيق، الملح، بودرة اللوز ثم يمزج الك مع السكر وسكر الفنيلا.

يضاف أبيض البيض إلى خليط الدقيق و يمزج الك جيدا للحصول على عججين منسجم.

تضاف إليه الزبدة ويخلط الك بواسطة ملعقة خشبية حتى يتشوب العجين الزبدة.

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.

### للتبرين:

80 غم رقائق اللوز

2 ملعقة كبيرة سكر

صقيل



## فقاص باللوز

المقادير:

- 380 غ دقيق
- كيس خميرة كيماوية
- قبضة ملح
- 250 غ لوز
- 70 غ زبدة
- 220 غ سكر صقيل
- كيس سكر فنيل
- 3 بيضات
- 50 غ زبيب

طريقة التحضير:

يغربك الدقيق مع الملح والخميرة الكيماوية بواسطة سكين حاد يقطع اللوز قطعاً متوسطة الحجم. تدعك الزبدة مع السكر الصقيل وسكر الفنيل 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. تصف القضبان فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيزي 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. يصف الفقاص فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيزي ويدخل مرة أخرى لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة. يترك الفقاص يبرد قبل التقديم.

نصته:

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



## فقاص بالتمر

### طريقة التحضير

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

يضاف إليها أصفر بيضة والدقيق يخلط الكل جيدا للحصول على عجينة منسجم ولين يدخل للتلاجة يقطع التمر مربعات ويطحن. يضاف إليه ماء الزهر.

الزبدة. قشرة البرتقال والقرنفل ثم يخلط الكل جيدا حتى يصبح مثك العجينة. يحضر منه قضبان رقيقة.

يخرج العجين من التلاجة ببسط ويقطع أشربة طولها 7 سم. يوضع وسط كل شريط العجين قضيب من عجينة التمر ويلف عليه حتى يتغطى (أنظر تقنية التحضير ص 37) ثم تصفف قضبان العجين المحشوة بالتمر فوق صفيحة وتدخلك للتلاجة.

تخرج القضبان من التلاجة تدمن بأبيض البيض. تمرر في اللوز المعروش. تقطع أصابع مائلة طولها 3 سم.

تصفى فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفييريزي وتدخلك لفرن مسخن على درجة حرارة 160°C لمدة 10 دقائق.

عندما تخرج الأصابع من الفرن تترك فوق شبكة الحلوى حتى تبرد.

### مقادير العجين

100 غم سكر صقيل

50 غم زبدة

أصفر بيضة

دقيق حسب الخليط

### مقادير التوش

500 غم تمر بدون نوى

ملعقة صغيرة قشرة

برتقالة محكوك

قبضة قرنفل

ملعقة كبيرة زبدة

ملعقة صغيرة ماء

الزهر

### للترين

لوز معروش

أبيض البيض



## فقاص بالتين اليابس

### طريقة التحضير:

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

يضاف إليها أصفر بيضة، الدقيق والملح ثم يخلط الكك جيدا للحصول على عجينة منسجم ولين يدخل للتلاجة لتفسي الشريحة من الشوائب، تقطع مربعاته وتطحن جيدا، تضاف إليها الزبدة، القرفة، حبة هيل، قشوة البرتقاله وما الزهر ويخلط الكك جيدا، يحضر من عجينة الشريحة قضبان رقيقة.

يخرج العجين من التلاجة، ييسط ويقطع أسلطة طولها 7 سم، يوضع وسط كك شريط العجين قضيب من عجينة الشريحة ويلف عليه حتى يتغطي ثم تصفف القضبان المحشوة بالشريحة فوق صفيحة وتدخل للتلاجة.

تخرج القضبان من التلاجة، تقطع أصابع مائله طولها 3 سم، تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق الميلغفيريبي وتدخل الفرن مسخن على درجة حرارة 160°C لمدة 10 دقائق، يذوب الشكلاط في حمام مريم.

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

### مقادير العجين:

100 غم سكر صقيل

50 غم زبدة

أصفر بيضة

دقيق حسب الخليط

قبضة ملح

### مقادير التوش:

500 غم تين يابس

(شريحة)

ملعقة صغيرة قشوة

برتقاله محكوكه

قبضة قرفة

قبضة حبة هيل

ملعقة كبيرة زبدة

ملعقة صغيرة ماء

الزهر

### للتزين:

100 غم شكلاط أسود



يقطع للقضيب المحتوي أصابع مائله

يلف شريط العجين على القضيب

يوضع قضيب تين فوق شريط العجين





## فقاص بالبلبلان

### مقادير العجين: طريقة التحضير:

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

### مقادير التشوي:

- |                  |  |
|------------------|--|
| 80 غ جلجلان محمر | يدهن كل شريط عجين بخليط الجلجلان، يلف العجين     |
| 30 غ سكر سنيدة   | على نفسه للحصول على قضيب ملفوف. تعاد نفس         |
| قبضة قرفة        | العملية إلى أن تنفذ المقادير.                    |
| 20 غ زبدة        | تصفى القضبان فوق صفيحة وتدخل للثلاجة لمدة نصف    |
|                  | ساعة. تخرج القضبان من الثلاجة وتقطع قطعاً رقيقة، |
|                  | تصفى فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيون وتدخل        |
|                  | الفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 12 دقيقة.   |
|                  | عندما يخرج الفقاص من الفرن يوضع فوق شبكة         |
|                  | الحلوى ليبرد.                                    |



6awqar.com  
aliba pink



## فقاص بالكوك

### مقادير العجين:

250 غ دقيق

قنصة ملح

20 غ كوك مطحون

150 غ زبدة

80 غ سكر صقيل

أصفر بيضة

ملعقة كبيرة حليب

بارد

ملعقة كبيرة عصير

ليمون حامض

### مقادير التوش:

50 غ كوك

2 ملاعق كبيرة مربى

حب الملوك

### طريقة التحضير:

في إناء يغربل الدقيق، الملح والكوك المطحون.

في إناء آخر تدعك الزبدة مع السكر جيدا إلى أن

تحصل على كريمة ملساء.

يضاف إليهما أصفر البيضة، خليط الدقيق، الحليب وعصير

الليمون الحامض ويخلط الكك جيدا للحصول على عجينة

منسجم ولين يلفد 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

شكك قضبان وتصفى فوق صفيحة ثم تدخل للثلاجة

لمدة نصف ساعة.

تقطع القضبان قطعاً رقيقة، تصفف فوق صفيحة مغطاة

بورق السيلفييريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة

حرارة 170°C لمدة 12 دقيقة.

عندما يخرج الفقاص من الفرن يوضع فوق شبكة

الخلوى ليبرد.



## فلورونتان بالسكينجبر المعسل

### طريقة التنضير:

### المقادير:

تقطع قشرة البرتقال والسكينجبر قطعاً صغيرة.	94 غم سنيطة
في كسرولة فوق نار هادئة، يوضع السكر، القشدة، الكليكو، الزبدة، العسل، قشرة البرتقال والسكينجبر.	50 غم دقيق
يخلط الكل جيداً بواسطة ملعقة خشبية حتى الغليان	قبضة ملح
ثم يضاف الدقيق، الملح ورقائق اللوز، يحرك الخليط	12.5 غم قشدة طرية
دون توقف لمدة 3 دقائق.	33 غم كليكو
يصب قليل من الخليط في قوالب صغيرة وتدخّل لفرن	33 غم عسل
مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة، تخرج	63 غم زبدة
القوالب من الفرن وتغطى بورق السلفيريزي ثم تدخل	80 غم سكينجبر
من جديد للفرن مدة 15 دقيقة أخرى.	معسل
بعد خروج الفلورونتان من الفرن تترك لتبرد حتى	70 غم قشرة برتقال
تتماسك جيداً وتزال من القوالب.	معسل
	100 غم رقائق اللوز



تبلد أصابع اليد حتى لا يلتصق بها الخليط

القالب المستعمل من المولينكوت وبجانبه خليط للفلورنتان





## فلورنتان بالفواكه معسلة

طريقة التحضير:

المقادير:

- |  |                   |
|--|-------------------|
| نقطع قشرة البرتقال والفواكه المعسلة قطعاً صغيرة.   | 250 غم سكر سنيدة  |
| في كسرونة فوق نار هادئة يوضع السكر. القشدة الطرية. | 12 سل قشدة طرية   |
| الكليكوز، الزبدة والعسل. يخلط الكك جيداً بواسطة    | 10 غم كليكوز      |
| ملعقة خشبية حتى الغليان.                           | 150 غم عسل        |
| يضاف اللوز المهرمش. قشرة البرتقال، الفواكه المعسلة | 125 غم زبدة       |
| ثم يترك فوق النار مع مواصلة التحريك، حتى يصبح      | 350 غم لوز مهرمش  |
| لونه ذهبياً.                                       | 50 غم قشرة برتقال |
| فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيريبي، يوضع مقدار        | معسلة             |
| ملعقة صغيرة من الخليط مع ترك الفروق بين الواحدة    | 50 غم فواكه معسلة |
| والأخرى ثم تدخل الحلوى لفرن مسخن على درجة          |                   |
| 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 الطيب وماء الزهر يضاف إليهم الدقيق والملح ثم يخلط الكد جيدا للحصول على عجينة منسجم ولين يترك جانبا.  
يمسك اللوز، يقشر، يقلى ثم يطحن مع السكر وتحضر منه كويرات بحجم كركاعة.  
باستعمال آلة سباكيتي تحضر خيوط رقيقة من العجين تلف خيوط العجين حول كويرات اللوز ككبة الصوف.  
تصفى الكبات فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغيريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 20 دقيقة. تسقى الكبات ساخنة بالعسل.

### نصائح:

يمكن أن نغمس الكبات بإضافة قبيصة كوزة قبيصة حبة هيل أو قبيصة الباديان إلى اللوز المطحون

### مقادير العجين:

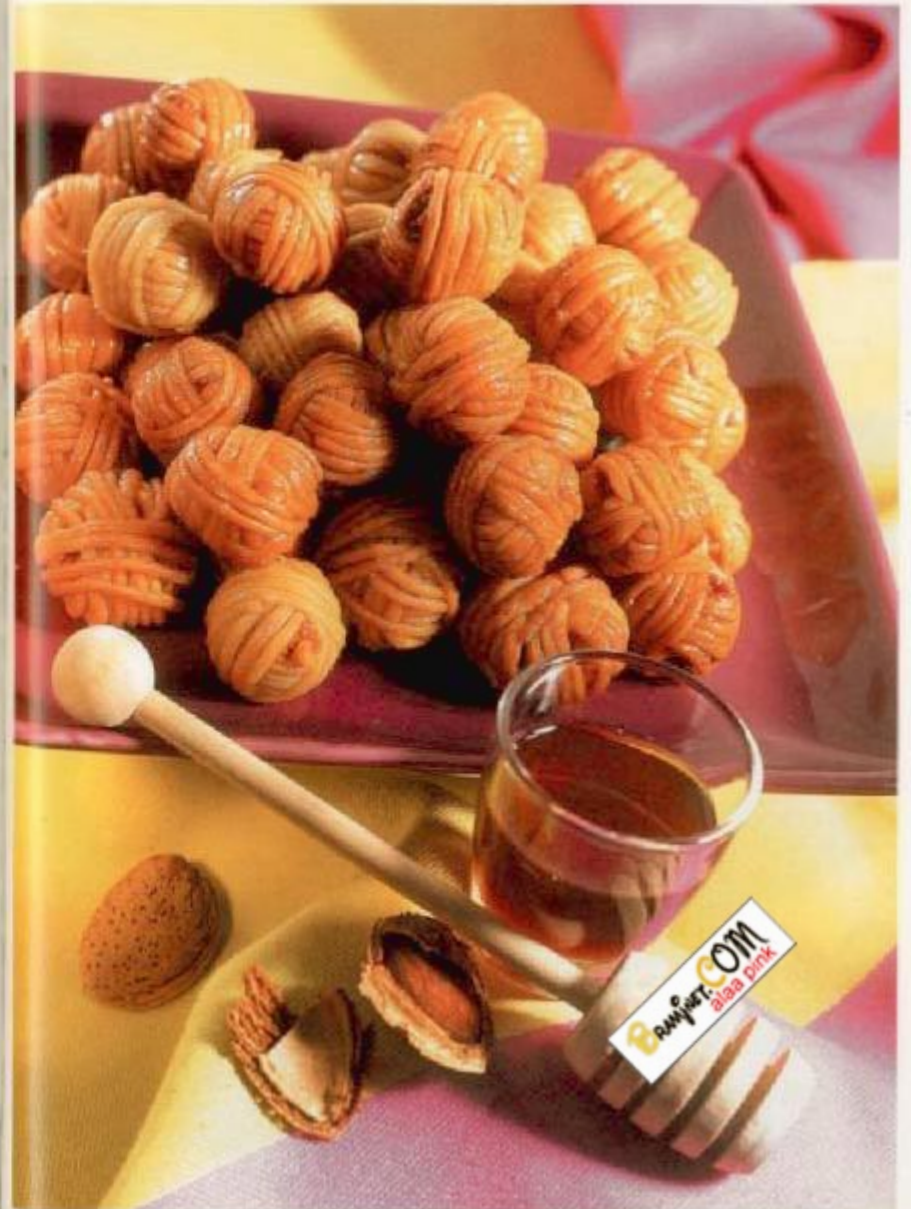
50 غم زبدة مذوبة  
10 سل حليب  
2 ملاعق كبيرة ماء الزهر  
دقيق حسب الخليط  
قبيصة ملح

### مقادير التوش:

500 غم لوز  
250 غم سكر سنيدة

### للتزين:

250 غم عسل



8 **RAMIYAT.COM**  
alana Drink



## كحك باللوز

### المقادير:

500 غ دقيق

بيضة

1/2 كأس زيت المائدة

ملعقة كبيرة عسل

قبضة ملح

كأس ماء

### مقادير الحشو:

500 غ لوز مسلوق ومقشر

250 غ سكر سنيدة

ملعقة كبيرة ماء الزهر

قبضة مسكة الحرة

ملعقة صغيرة زبدة

قبضة قرفة مدقوقة

أصفر بيضة

### التدوين:

سكر صقيل

### طريقة التحضير:

في إناء كبير يوضع الدقيق، يجوف وسطه وتضاف إليه البيضة، الزيت، العسل، الملح والماء، تخلط جميع العناصر وتذلك 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 كك شريط العجين أصبع اللوز ويغطي 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 نفاد العجين واللوز. يصف الكحك فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيبيزي ويدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 160°C لمدة 12 دقيقة. يترك الكحك يبرد ثم يرش بالسكر الصقيل.



## كعب الغزال باللوز المفروم

### مقادير العجين

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

### مقادير التزيين

1 كغ لوز سلوق ومقشر  
500 غ سكر سنيدة  
8 سل ماء الزهر  
50 غ زبدة  
1/2 ملعقة صغيرة قرفة  
قبيصة مسكة الحرة

### للتزيين

250 غ لوز مفروم  
أبيض بيضة

### طريقة التحضير

في إناء كبير يوضع الدقيق، بجوف وسطه وتضاف إليه البيضة، الزيت، العسل، الملح والماء، تخلط جميع العناصر وتذلك جيدا للحصول على عجينة منسجم ولينة، 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 يغطى كل أصبع لوز بالعجين) مع الضغط على كل كعب بأطراف الأصابع حتى يلتصق العجين باللوز، يقطع كل كعب الغزال باستعمال الجرارة (أنظر طريقة تحضير كعب الغزال ص 62) ويعطى له شك هلال ثم يجمعا طوقا الكعب ويغمسا في أبيض البيض واللوز المفروم.

يصفى الكعب فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغيريزي، يدهن بالزبدة، يلقب بإبرة ويترك ليحفظ لمدة ساعة يدخل كعب الغزال للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C درجة لمدة 10 دقيقة.



www.5minut.com  
أنا pink

## كورني معمر بالكاوكاو

مقادير العجين،

طريقة التنضير،

50 غ زبدة

كأس ماء الزهر

ملعقة كبيرة سكر

صقيل

قيصة ملح

دقيق حسب الخليط

مقادير الشو،

1/2 كغ كاوكاو محمر

ومدقوق

عسل

للتزيين،

أبيض البيض

شكلاتا أسود

في إناء يغربك الدقيق مع الملح تدعك الزبدة مع

السكر الصقيل حتى نحصل على كريمة لمتساء. يضاف

إليها ماء الزهر والدقيق ويخلط الكك جيدا للحصول

على عجينة منسجم. يمدد العجين فوق طاولة مرشوشة

بالدقيق للحصول على ورقة رقيقة. تقطع أشربة رقيقة

عرضها تقريبا 1 سم. تلف الأشربة حول قوالب كورني

حتى يتغلى سطح القالب بالعجين وتدهن بأبيض

البيض ثم تصفف فوق صفيحة وتدخك الفرن مسخن على

درجة حرارة 180°C لمدة 12 دقيقة. يخلط الكاوكاو مع

العسل ويذوب الشكلاتا في حمام مريم ويترك جانبا.

يزال البسكويت على شكل كورني من القوالب. يترك

يبرد ثم يملأ بخليط الكاوكاو ويغطس قمة في الشكلاتا

الأسود. يوضع الكورني المحشو فوق ورقة السيلفيريزي.

الجمدة المغطوسة في الشكلاتا نحو الأسفل إلى أن يجمد

1 - يمدد العجين للحصول على ورقة رقيقة

2 - تقطع أشربة رقيقة عرضها تقريبا 1 سم



3 - تلف الأشربة حول قوالب كورني حتى يتغلى سطح القالب بالعجين

4 - تصفف القوالب فوق صفيحة وتسخن للفرن





## ماكارون بالفينيل

### طريقة التحضير

### المقادير

300 غ بودرة اللوز  
240 غ أبيض البيض  
500 غ سكر صقيل  
100 غ سكر سنيدة  
2 أكياس سكر فنيل

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

تغربك بودرة اللوز مع السكر الصقيل وبودرة الكاكاو. يضاف الكك إلى المورانغ مع الخلط جيدا بملعقة خشبية للحصول على عجيب منسجم وخفيف.

يصب العجيب في جيب الحلواني.

تضع مقدار حبة جوز من العجيب فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغفيريبي 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 العجيب ثم تلتصق بقطعة مكارون أخرى.

### التزيين

2 ملاعق كبيرة مربى البرتقال



www.pink.com  
alaa pink

يوضع مقدار حبة جوز من العجيب فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغفيريبي



يفرغ العجيب في جيب الحلواني.





RAMIYET.COM  
Alia Pink

## ماكارون بالشكلاط

### طريقة التحضير:

### المقادير:

- 300 غ بودرة اللوز
- 240 غ أبيض البيض
- 500 غ سكر صفيق
- 100 غ سكر سنيدة
- 50 غ بودرة الكاكاو

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 مورانج.

### اللتزين:

شكلاط أسود

تغريك بودرة اللوز مع السكر الصفيق وبودرة الكاكاو. يضاف الكك إلى المورانج مع الخلط جيدا بملعقة خشبية للحصول على عجينة منسجم وخفيف. يصب العجين في جيب الحلواني فوق صفيحة مغطاة بورق السيليفيريزي يوضع مقدار حبة جوز متباعدة فيما بينها وتدخل لفرن 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 تلصق بقطعة مكارون أخرى.



## مربعات صغيرة باللوز

### طريقة التحضير:

يقرب الدقيق مع بودرة اللوز، الملح وسكر الفينلا.  
يمسح اللوز ويقطع بالسكين قطعا متوسطة الحجم  
في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر الصقيل للحصول على  
كريمة ملساء. يضاف إليها خليط الدقيق، البيض واللوز  
المفروسي ويخلط الك جيدا للحصول على عجينة متجانسة  
فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيريبي، يوضع إطار مربع  
يفرغ فيه العجينة ويبسط وجهه بواسطة ملعقة طويلة ثم  
يدخل للمجمد لمدة ساعة.  
يخرج العجينة 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 السلفيريبي،  
يدهن وجهها بالبيض وتدخلك لفور 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  
قبضة ملح  
كيس سكر فينلا  
100 غ لوز  
بيضة

### التزيين:

بيضة



## مربعات مشوية بالتمر

### المقادير:

- 300 غم دقيق
- 50 غم بودرة اللوز
- قبيصة ملح
- 150 غم سكر صقيك
- 180 غم زبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة
- قشرة برتقالة محكوكة
- أصفر بيضة
- ملعقة كبيرة حليب
- بارد

### الدش:

- 450 غم تمر بدون نوى
- 50 غم زبدة
- 80 غم سكر سنيدة
- 3 قيصات قرنفل

### لتزيين:

- 2 ملاعق كبيرة سكر
- صقيك

### طريقة التنضير:

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

يبخر التمر لعدة 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 عجينة البسكويت إلى كرتين تمدد كل منهما بالمندك وتقسم مستطيلات طولها 25 سم وعرضها 5 سم.

يوضع وسط كل مستطيل قضيب من عجينة التمر ويغطى بمستطيل آخر مع الضغط على الجوانب حتى للتحقق أطراف العجين، تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تقطع المستطيلات مربعات متساوية، تصفف فوق صفيحة مخططة بورق السيلفيونيزي وتدخله لفرن مسخت على درجة حرارة 180°C لعدة 25 دقيقة.

تخرج المربعات من الفرن وتترك تبرد فوق شبكة الحلوى ثم تزين بالسكر الصقيك.



Bamfart.COM  
Aliaa Pink

تصف المربعات المحشية فوق صفيحة مخططة بورق السيلفيونيزي.

يقطع المستطيل المحشى مربعات متساوية.

يوضع وسط كل شريط عجينة قضيب تمر ويغطى بشريط آخر.





# تقنيات تخضير كعب الغزال



1

تضاف المسكة الحارة القرفة وماء الزهر إلى عجينة اللوز ثم يدعك الكعب جيدا باليد.



2

يرفق العجين بالمدلك.



3

يوضع أصبع من عجينة اللوز وسط العجين المرقت.



4

يغلى كعبا أصبر اللوز بالعجين ويحترق على شكل كعب الغزال.



5

يقطع ما تبقى من العجين بالحرارة.



6

يصفى كعب الغزال فوق صفيحة يدهن بالزبدة ويترك لعدة ساعة على الأقل قبل إدخاله للفرن.



2

يوضع فوق قطعة العجين أصبر لوز.



1

يمسك كعب شويط عجينة بالمدلك.



4

ويشغط عليها حتى تتصاق باللوز.



3

تيسد قطعة العجين قليلا.



6

يلصق طرفي الكعب بالبيضا.



5

تلف قطعة العجين المعشية باللوز على شكل دملج.

8  
Bamipart.COM  
alaa pink