

# كيك بالفستق الحلبي



المكونات

0

لكيك الفستق الحلبي:

190

جرام معجون الفستق الحلبي

70

جرام جلوكوز

6

بياض بيض

280

جرام سكر بودرة

110

جرام بودرة اللوز

75

جرام زيت بذور العنب

55

جرام دوبل كريم

160

جرام طحين متعدد الاستعمالات

6

جرام باكينج باودر

3

جرام ملح خشن

0

:لكريمة الفستق الحلبي

115

زبدة غير مملحة

40

جرام سكر بودرة

250

جرام معجون الفستق الحلبي

1

جرام ملح خشن

0

للتزيين:

1

عبوة فتات الحليب بالفراولة للتزيين

طريقة التحضير

1

لإعداد كيكة الفستق الحلبي: في وعاء،  
يخفق معجون الفستق الحلبي و الجلوكوز لـ

2 - 3 دقيقة

2

يضاف بياض البيض مع التحريك واحداً بعد  
الآخر حتى يمتزج البياض كاملاً.

3

يضاف السكر البودرة، وطحين اللوز ونخلط  
على سرعة منخفضة لـ 2 - 3 دقيقة حتى  
يتماسك الخليط

4

يضاف زيت بذور العنب بشكل خيط رفيع،  
والدوبل كريم وتخفق مرة ثانية مدة 1  
دقيقة.

5

يضاف الطحين والباكينج باودر والملح ونخفق  
لـ 2 - 3 دقيقة حتى يصبح المزيج ناعماً ولزجاً  
أكثر قليلاً.

6

يمد المزيج في قالب كيك مبطن بورق  
الزبدة بشكل مستو

7

وتخبز على حرارة 180 درجة مئوية لـ 48  
دقيقة، ثم تترك لتبرد.

8

لإعداد كريمة الفستق الحلبي: تجمع الزبدة والسكر في وعاء

9

نخفق على سرعة متوسطة إلى سرعة سريعة من 2 - 3 دقيقة

10

يضاف معجون الفستق الحلبي والملح، ونمزج جيداً حتى نحصل على لون أخضر فاتح.

11

للتجميع: توضع كريمة الفستق الحلبي على الوجه وتمد وتسوى تماماً ويرش فتات حليب الفراولة على الوجه

# كاب كيك بالجزر وصوص فادج الشوكولاتة



المكونات

0

:مقادير كاب كيك الجزر

70

جرام زبدة

60

جرام سكر بني فاتح

50

جرام سكر

1

حبة بيض

20

جرام زيت بذور العنب

100

جرام طحين متعدد الاستعمالات

2

جرام باكينج باودر

1

جرام باكينج صودا

0

رشة قرفة مطحونة

3

جرام ملح خشن

120

جرام جزر مبشور

1/2

كوب فوشار مكرمل

0

:مقادير صوص الفادج

110

جرام قطع الشوكولاتة بالحليب الصغيرة

18

جرام بودرة الكاكاو

2

جرام ملح

100

جرام قطر الذرة

20

جرام سكر

55

جرام دوبل كريم



0

للتقديم

1

عبوة كريم شانتيه

طريقة التحضير

1

طريقة تحضير الكاب كيك: في وعاء، يضاف كل من الزبدة والسكر البني والسكر الأبيض وتخفق حتى تتحول المكونات إلى كريمه، ثم يضاف البيض. ونخفق لمدة 3 دقائق

2

يسكب زيت بذور العنب بشكل خيط ونستمر بالخفق حتى يصبح المزيج أبيض اللون

3

يضاف كل من الطحين متعدد الاستعمالات والباكينج باودر والباكينج صودا والقرفة والملح وتمزج حتى تتماسك الزبدة

4

يضاف الجزر المبشور ويخلط حتى يمتزج

5

يغرف المزيج إلى قالب كاب كيك مجهز ومغلف بأوراق الكاب كيك، ويخبز لمدة 27 دقيقة على درجة حرارة 170 مئوية.

6

طريقة تحضير الفادج: في قدر صغير، يضاف كل من الشوكولاتة وبودرة الكاكاو وقطر الذرة والسكر والدوبل كريم وتحرك

7

يغلى المزيج ويخفق حتى يصبح لامعاً ومتماسكاً.

8

طريقة التجميع: يوزع كريم شانتيه بشكل دائري فوق قطع الكاب كيك المخبوزة ويرش الوجه بالقليل من صوص فادج الشوكولاته.

# قطر الفواكه



المكونات

2

كوب سكر

1

كوب عصير أي نوع من الفواكه

0

يغلى المزيج لـ 5 دقائق

# سلطة الفواكه المجففة



المكونات

طريقة التحضير

1

ينقع الكشمش (زبيب صغير الحجم جداً) مدة  
6 ساعات في ماء بارد

2

يضاف المشمش والتين والخوخ (المجففة كلها) والزبيب العادي. و يضاف ماء الورد

3

تترك مدة ساعتين آخرين.. ويفضل أن تترك طوال الليل

هالووين مارينج  
الشيخ



المكونات

4

حبة بياض بيض

300

جرام سكر الكاستر

0

قطع شوكولاته صغيرة

طريقة التحضير

1

يخفق بياض البيض على سرعة متوسطة  
حتى يصبح رغوياً

2

ترفع سرعة العجانة الكهربائية إلى عالية، ثم يضاف السكر بالتدريج، ويخفق المزيج حتى تتشكل لدينا رؤوس قاسية ولامعة

3

يجهز كيس الحلواني برأس عادي قياس نصف بوصة، يملأ الكيس بالمزيج ويعصر في صينية خبز مغلقة بورق الزبدة، ثم نزين بقطع الشوكولاتة الصغيرة على شكل عيينين، وأذنين.

4

نخبز على درجة حرارة 150 مئوية لمدة 40 دقيقة أو حتى تصبح القطع مقرمشة وجافة عند لمسها

# إم آند إمز ريد فيلفت



المكونات

0

مقادير الكيك:

125

جرام زبدة

1 1/2

كوب سكر

1

ملعقة صغيرة فانيليا

3

حبة بيض



2

كوب طحين متعدد الاستعمالات

1/4

كوب بودرة الكاكاو

1

ملعقة صغيرة باكينج باودر

1/2

ملعقة صغيرة باكينج صودا

1/4

ملعقة صغيرة ملح

1

كوب حليب

2

ملعقة كبيرة ملون طعام غذائي أحمر

1

ملعقة كبيرة خل أبيض

1/2

كوب قطع شوكولاتة صغيرة ملونة

0

:مقادير كريمة الزينة

300

جرام جبنة الكريم

125

جرام زبدة

1

ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا

400

جرام سكر بودرة

طريقة التحضير

1

يضرب كل من الزبدة والسكر والفانيليا حتى يصبح المزيج باهتاً وكريمي القوام.

2

يضاف البيض، بيضة واحدة في كل مرة، ويضرب المزيج حتى يختلط.

3

أثناء خلط المزيج، يخلط الطحين والكاكاو والباكينج باودر والباكينج صودا والملح في وعاء.

4

ثم تضاف المقادير الجافة، بالتناوب مع الحليب وملون الطعام والخل.

5

يوزع المزيج على قوالب خبز مجهزة.

6

تخبز على درجة حرارة 180 مئوية لمدة من 25 إلى 30 دقيقة، أو حتى يخرج العود جافاً عند غرزه في المنتصف، ثم توضع القوالب جانباً كي تبرد.

7

طريقة تحضير كريمة الزينة: يضرب كل من جبنة الكريم والزبدة الفانيليا حتى يصبح المزيج كريمي القوام، ثم يضاف السكر البودرة مع المزج حتى يصبح المزيج خفيفاً.

8

طريقة تجميع الكيك: توزع الكريمة على وجه كل طبقة باستخدام كيس الحلواني، ثم توضع الطبقات واحدة فوق أخرى، ويحشى الجزء المفرغ بالكريمة.

9

يزين الكيك ببقية الكريمة وقطع الشوكولاتة الصغيرة الملونة ويرش بالشراب قبل التقديم

# كيك الشوكولاتة بصوص الفادج والمارشميلو



المكونات

110

جرام قطع الشوكولاتة بالحليب

18

جرام بودرة الكاكاو

2

جرام ملح

100

جرام قطر الذرة

25

جرام سكر

55

جرام دوبل كريم

0

:مقادير كيك الشوكولاتة

155

جرام طحين الكيك

70

جرام بودرة الكاكاو

6

جرام باكينج باودر

6

جرام ملح خشن

115

جرام زبدة

300

جرام سكر

3

حبة بيض كبيرة

110

جرام لبن رائب

40

جرام زيت بذور العنب

40

جرام صوص الفادج

2

كوب قطع المارشميلو الصغيرة

طريقة التحضير

1

طريقة تحضير الفادج: في قدر صغير، تضاف

كل من الشوكولاتة وبودرة الكاكاو وقطر

الذرة والسكر والدوبل كريم ونحرك

2

يغلى المزيج ويخفق حتى يصبح لامعاً  
ومتماسكاً.

3

طريقة تحضير الكيك: يخلط كل من الطحين،  
وبودرة الكاكاو والباكينج باودر والملح في  
وعاء.

4

تضرب الزبدة والسكر حتى تصبح كريمية  
القوام ويضاف البيض ويخلط المزيج لمدة 3  
دقائق.

5

يسكب اللبن الرائب والزيت والفانيليا،  
ويخلط المزيج لمدة 5 دقائق أو حتى يصبح  
أبيض اللون تقريباً ويتضاعف حجمه عن  
الحجم الأصلي للمكونات

6

يضاف صوص الفادج ويخلط حتى يمتزج  
بالكامل.

7



تضاف المكونات الجافة وتخلط لمدة 45 ثانية

8

يسكب في قالب مجهز ويخبز لمدة 46 دقيقة على درجة حرارة 170 مئوية

9

طريقة التجميع: يوزع صوص فادج الشوكولاتة بالتساوي على الكيك المخبوز، ويرش كامل الوجه بقطع المارشميلو ويشوى تحت شواية الفرن لمدة 3 دقائق تقريباً