

Melle Lila BEGGAH

1 Gâteaux Mesk Et-Liq



حلويات مسك اللب

DAR EL HANA

Dziriettes El-yasmine

دزيريات الياسمين

Ingrédients :

Pâte : 3 mesures de farine ■ 1/2 mesure de margarine fondue ■ 1 pincée de sel ■ 1 c à café de vanille ■ 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger ■ Eau.

Farce : 500 g d'amandes moulues ■ 250 g de sucre cristallisé ■ 2 c à café de vanille ■ 5 c à soupe de margarine fondue ■ 2 œufs entiers + 1 jaune ■ 2 c à café de zeste de citron.

المقادير:

العجينة : 3 مقادير فريئة ■ 2/1 مقدار مارجرين ذائبة ■ اقرصة ملح ■ املعقة قهوة فانيليا ■ 2/1 كأس شاي ماء الزهر ■ ماء. حبة بيض.
الحشوة : 500 غ لوز مرحي ■ 250 غ سكر مبلور ■ 2 ملعقتا قهوة فانيليا ■ 5 ملاعق اكل مارجرين ذائبة ■ 2 بيضات كاملة + 1 صفار البيض ■ 2 ملعقتا قهوة مبشور الليمون.

التحضير Préparation

● **Pâte :** Tamiser la farine, le sel, ajouter la margarine fondue (refroidie) et la vanille, travailler le tout avec les doigts (comme on roule le couscous). Moullier avec l'eau de fleur d'oranger, pétrir en arrosant d'eau petit à petit jusqu'à ce qu'on obtient une pâte ferme et lisse, couvrir avec du papier alimentaire et laisser reposer 1/2 heure.

● **Farce :** Mélanger les amandes, le sucre, la vanille, le zeste de citron, le gras et les œufs, pétrir afin d'obtenir une composition homogène.

● Façonner des boules de la grosseur d'une noix (environ 28g), les disposer dans un plateau.

● Reprendre la pâte sur un plan fariné, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'étaler, puis faire passer à la machine au n°2, 4 puis 6.

● Avec l'emporte-pièce n°9, couper des disques. Mettre au centre de chaque disque une boule de farce pincer légèrement avec le pouce et l'index en s'aidant d'un cure dent pour faire plusieurs plis.

● Avec l'emporte-pièce n°6, couper des disques que l'on coupe en 4, plisser chaque 1/4 de disque, disposer 5 (1/4 de disque) ainsi plissé sur chaque gâteau en donnant la forme du jasmin, piquer une amande au centre.

● Les disposer dans un plateau fariné et faire cuire au four chauffé (10 mn avant) à 160°C. (Le gâteau doit avoir une couleur dorée).

● Dès leur sortie du four, les tremper dans du miel dilué avec l'eau de fleur d'oranger, mettre dans des caissettes étanches.

العجينة: غربلي الفريئة و الملح، اضيفي المارجرين الذائبة و الباردة و الفانيليا، اعجني الكل باصابعك (كما في تحضير الكسكسي)، بماء الزهر، اعجني و أنت توشين تدريجيا بالماء حتى تحصلين على عجينة صلبة و ناعمة، غطيها بورق الألومنيوم و اتركها تروح أسا.

الحشوة : امزجي اللوز، السكر، الفانيليا، مبشور الليمون، الدهن و البيض، اعجني للحصول على عجينة متجانسة، شكلي منها كرات بم الجوزة (28 غ تقريبا)، ضعها في صينية الفرن.

افرد العجينة بالحلال فوق طاولة مرشوشة بالفريئة، سرحيها ثم موريها في الماكينة على الأرقام 2، 4 ثم 6. بواسطة القالب رقم 9، اقطعي اقراصا، ضعي في وسط كل واحد كرة من الحشوة، اقرصي قليلا بالسبابة و الإبهام و استعيني بعود سنان لتشكيل عدة طبقات.

بواسطة القالب رقم 6، اقطعي اقراصا و اقسمها إلى 4، اطوي كل ربع (4/1) قرص و ضعي 5 (أرباع اقراص) و هي مطوية على كل حبة و اسلاؤها شكل الياسمين، الصلي حبة لوز في الوسط.

ضعها في صينية مرشوشة بالفريئة، و اطهيها في فرن مسخن مسبقا (10 د من قبل) على درجة حرارة 160 مئوية.

يجب أن يكون لون العلوي ذهبي.

مباشرة عند إخراجها من الفرن، اغسبها في العسل المنحل في ماء الزهر و ضعها في الأكياس الورقية المخصصة للباقلالة.



Ingrédients :

Pâte : 3 mesures de farine ■ 1/2 mesure de margarine fondue ■ 1 c à dessert de vanille ■ 1 pincée de sel ■ Eau de fleur d'oranger ■ Eau tiède.

Farce : 500 g d'amandes moulues ■ 250 g de sucre cristallisé ■ 1 c à café de zeste de citron ■ 5c à soupe de margarine fondue ■ 3 œufs ■ 2 c à café de vanille

المقادير:

العجينة : 3 مقادير فريشة ■ 2/1 مقدار مارجرين ذائبة ■ 1 ملعقة شحلية فانيليا ■ 1 قرصة ملح ■ ماء الزهر ■ ماء دافئ حبة بيض.

الحشوة : 500 غ لوز مرخي ■ 250 غ سكر مبشور ■ 2 ملعقة قهوة مبشور الليمون ■ 5 ملاعق أكل مارجرين ذائبة ■ بيضات ■ 2 ملعقة قهوة فانيليا.

Préparation التحضير

● **Pâte :** Tamiser la farine, le sel, ajouter la margarine fondue (refroidie) et la vanille. Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger, pétrir en arrosant d'eau petit à petit jusqu'à ce qu'on obtient une pâte ferme et lisse, couvrir avec du papier alimentaire et laisser reposer 1/2 heure.

● **Farce :** Mélanger les amandes, le sucre, la vanille, le zeste de citron, la margarine et les œufs, pétrir la farce afin d'obtenir une composition homogène et molle.

● Former des boules de la grosseur d'une noix, les disposer dans un plat.

● Reprendre la pâte sur un plan fariné l'étaler à l'aide d'un rouleau, passer à la machine à N°2, 4 et 5.

● Avec l'emporte pièces N°11, couper des disques. Mettre au centre de chaque disque une boule de farce, pincer légèrement avec le pouce et l'index pour former 10 plis, serrer légèrement pour cintrer à la taille en donnant la forme d'une corbeille.

● Les disposer dans un plateau fariné et faire cuire au four à 160°C.

● Dès leur sortie du four, les arroser d'une c à café de sirop, décorer de petites cerises façonnées avec la pâte d'amandes.

عجينة:

ثوبلي الفريشة والملح، أضيفي المارجرين الذائبة والباردة والفانيليا، بللي بماء الزهر، اعجنني و أنت توشين تدريجيا بماء حتى تحصلين على عجينة صلدة وناعمة، غطيها بورق الألومنيوم و اتركها توتاخ 2/1 ساعا.

حشوة:

أمزجي اللوز، السكر، الفانيليا، مبشور الليمون، المارجرين و البيض، اعجنني الحشوة لتحصلني على تشكيل متجانس طري، شكلي منه كريات بحجم الحوزة و ضعها في صحن.

ضعني العجينة على طاولة مرشوشة بالفريشة، افردوها بالحلال ثم مزريها في الماكينة على الأرقام 2، 4 و 5، و اسطه القالب رقم 11، اقطعي أقراصا، ضعي في وسطها كرة من الحشوة، الارصي قليلا بالإبهام و السبابة لتشكيل طيات، أضغطي قليلا في الوسط لتعطيها شكل السلة.

ضعها في صينية مرشوشة بالفريشة و اطهيها في فرن بوجة حرارته 160 مئوية.

مباشرة عند إخراجها من الفرن، اسقيها بملعقة قهوة من الشواب، زينيها بحبات رز مصنوعة من عجينة اللوز.



Ingrédients :

Pâte feuilletée : 250g de farine ■ 100g de margarine ■ 1 pincée de sel ■ Eau.
Pâte pour décorer : 3 verres de farine ■ 1/2 verre de margarine fondue ■ 1 pincée de sel ■ 1 c à café de vanille ■ Eau de fleur d'oranger ■ Eau.
Farce : 250 g d'amandes moulues ■ 125 g de sucre cristallisé ■ 1 c à café de vanille ■ 1 œuf entier.

المقادير:

العجينة المورقة : 250 غ فريفة ■ 100 غ مارجرين طرية ■ 1 قرصة ملح ■ ماء.
عجينة التزيين (أزهار) : 3 كؤوس فريفة ■ 2/1 مقدار مارجرين ذاتية ■ 1 قرصة ملح ■ 1 ملعقة قهوة فانيليا ■ ماء الزهر ■ ماء.
الحشوة : 250 غ لوز مرعي ■ 125 غ سكر مبلور ■ 1 ملعقة قهوة فانيليا ■ بيضة.

Préparation التحضير

1-Pâte feuilletée : Mettre sur un plan de travail la farine, faire une fontaine au centre, y ajouter le sel, pétrir du bout des doigts pour obtenir une pâte lisse.

● Étendre la pâte en carré, pour y envelopper les 100 g de margarine. Rabattre les 4 côtés sur le centre, étendre la pâte en une bande assez longue en commençant par le bas, puis rabattre un des bouts vers le centre puis l'autre bout dessus, ce qui fait la bande pliée en trois, donner le deuxième tour, opérer de la même façon mais en sens inverse. Laisser reposer la pâte 1/4 d'heure et donner 2 autres tours, puis après un repos de même durée, donner les deux dernières tours, ce qui fera un total de six tours.

● Laisser reposer une vingtaine de minutes avant de détailler.

Farce : Mélanger les amandes, le sucre, la vanille, ajouter l'œuf entier, travailler le tout afin d'obtenir une composition homogène.

● Façonner des petits boudins.

2-Pâte pour décorer (fleurs) : Tamiser la farine, le sel, ajouter la margarine et la vanille, travailler le tout avec les doigts. Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger, pétrir en arrosant d'eau petit à petit jusqu'à ce qu'on obtient une pâte lisse. Colorer la pâte en rose.

● Reprendre la pâte feuilletée l'étendre au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1mm, former des rectangles de 8cm de long. Disposer le boudin sur la longueur du rectangle et rouler la pâte deux fois autour du boudin, joindre les 2 bouts.

● Avec la pâte (2), façonner des fleurs (étaler la pâte à la machine au N°2 et 5, couper des croissants à l'aide d'un emporte pièces N°5, les enrouler afin de former des fleurs).

● Toujours avec la même pâte, l'étaler sur une épaisseur de 1mm et couper des disques de 4cm de diamètre.

● Disposer sur chaque disque, les couronnes, mettre au centre une boule de farce, piquer (06) fleurs au milieu en s'aidant d'un cure dent.

● Mettre dans des caissettes, et les disposer dans un plateau, faire cuire au four moyen.

● Dès leur sortie du four, enlever les cure dents, les tremper dans du miel dilué avec l'eau de fleur d'oranger.

● Saupoudrer de pistaches concassées.

العجينة المورقة: ضعي على طاولة التحضير، الفريفة، شكلي حفرة في الوسط، ضعي الملح، اعجني لتحصلي على عجينة ناعمة.
 ● سرحيها على شكل مربع لتغطي بها 100 غ مارجرين. ارفعي الأطراف الأربع نحو المركز، و سرحي العجينة على شكل شريط عرض مع البدء بالأسفل، ثم احضري أحد الأطراف إلى الوسط ثم الطرف الآخر فوقه. اعيدي العملية، لكن في الاتجاه المعاكس، تركي العجينة ترتاح ربع ساعة و لفيها دورتين أخرتين، ثم بعد نفس مدة الراحة، لفيها دورتين أخرتين هذا ما يعطيك مجموع 6 دورات. اتركها ترتاح مدة 20 د قبل أن تتصلليها.

الحشوة: امزجي اللوز، السكر، الفانيليا، أضيفي البيضة كاملة، امزجي الكل للحصول على عجينة متجانسة، شكلي منها حرايبش صغيرة.



2-عجينة التزيين (الأزهار):

- غربي الفريفة و الملح، أضيفي المارجرين و الفانيليا و اعجني الكل بأطراف الأصابع.
- بللي بماء الزهر، اعجني و أنت ترشين بالماء تدريجيا للحصول على عجينة ناعمة، لونها بالوردى.
- خذي العجينة المورقة، افردوها بالحلال على سمك 1م، شكلي مستطيلات طولها 8سم. ضعي الحروبوش على طول المستطيل و لفي العجينة مرتين حوله، الصقي الطريقين.
- بواسطة العجينة (2)، شكلي أزهارا (افردى العجينة بالماكنة على رقمي 2 و 5، اقطعي هلاليات بواسطة القالب رقم 5، لفيها لتشكلي أزهارا).
- بواسطة نفس العجينة، افردوها على سمك 1م و اقطعي أقراصا قطرها 4سم.
- ضعي فوق كل قرص، التيجان، ضعي في المركز كرة من الحشوة، الصقي 6 زهرات في الوسط مستعمية بعود الأسنان.
- ضعيها في الأكياس الورقية، رتبها في صينية و اطهيا في فرن متوسط الحرارة.
- مباشرة عند إخراجها من الفرن، انزعي أعواد الأسنان، و اغسليها في العسل المخفف بماء الزهر. رشها بالفستق الممشق.

Ingrédients :

Pâte : 3 mesures de farine ■ 1/2 mesure de margarine fondue refroidie ■ 1 pincée de sel ■ 1 c à café de vanille ■ 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger ■ Eau tiède.

Farce : 500 g d'amandes moulues ■ 250 g de sucre cristallisé ■ 2 c à café de zeste de citron ■ 1 c à café de vanille ■ 5 c à soupe de margarine fondue ■ 3 œufs ■ Miel.

المقادير :

العجينة : 3 مقادير فريشة ■ 1/2 مقدار مارجرين ذائبة و مبردة ■ 1 قرصة ملح ■ 1 ملعقة قهوة فانيليا ■ ماء الزهر ■ ماء دافئ ■ حبة بيض.

الحشوة : 500غ لوز محشي ■ 250غ سكر مبلور ■ 1 ملعقة تحلية مبشور الليمون ■ 1 ملعقة قهوة فانيليا ■ 5 ملاعق اكل مارجرين ذائبة ■ 3 بيضات ■ عسل.

Préparation التحضير

- Pour la pâte et la farce, procéder de la même manière que pour les Dziriettes El-yasmine.
- Diffuser un peu de colorant dans l'arôme en adoptant à chaque couleur son arôme (rose : fraise - vert : citron)...
- Reprendre la pâte, la colorer (incorporer le colorant, faire passer à la machine à pâte au N° plusieurs fois jusqu'à obtention d'une couleur homogène).
- Sur un plan fariné, abaisser la pâte au N°2, 4 et 5, couper des rondelles avec l'emporte pièce N°10, déposer au centre de chaque rondelle une boule de farce, avec le pouce et l'index et s'aidant d'un cure dent, pincer légèrement et former 4 tours. Avec l'emporte pièces N°11, couper des croissants, les enrouler pour former des fleurs, faire un trou au milieu des tours et piquer le fleur.
- Disposer les gâteaux dans un plateau fariné, et faire cuire au four préchauffé à 160°C.
- Dès leur sortie du four, les tremper dans du miel dilué avec l'eau de fleur d'oranger.
- Avec la pâte d'amandes, façonner des feuilles et les disposer sur les tours, mettre dans des caissettes étanches.

حضري العجينة و الحشوة بنفس الطريقة كما في دزيريات الياسمين.
حللي قليلا من الملون في العطر، مع موافقة كل لون مع عطوره (وردي مع الفراولة، أخضر مع الليمون...)،
خذي العجينة، لونها (أضيفي لها الملون و مرريها في الماكينة على رقم 1 عدة مرات حتى يصبح لونها
جانسا).

على طاولة مرشوشة بالفريشة، افردي العجينة على 2 و 4 و 5، اقطعي أقراصا صغيرة بواسطة القالب رقم
ضعي في وسط كل قرص كرة من الحشوة ثم بواسطة السبابة و الإبهام، عسّعينة بعود الأسنان،
رصي بلطف و شكلي أربع دورات. بواسطة القالب رقم 11، اقطعي هلاليات و لفيها لتشكلي أزهارا، ضعي
في وسط الدورات و الصقي الزهرة.
صطفي الحلوى في صينية مرشوشة بالفريشة و اطهياها في فرن مسخن مسبقا على درجة حرارة 160
توية.

مباشرة عند إخراجها من الفرن، اغطسيها في العسل المتحل في ماء الزهر.
بواسطة عجينة اللوز، اصنعي أوراقا و ضعها حول الدورات، قدميها في الأكياس الورقية المخصصة
ساقلاوة.



Ingredients :

Pâte : 3 mesures de farine ■ 1/2 mesure de margarine fondue ■ 1 pincée de sel ■ 1 c à café de vanille ■ 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger ■ Eau tiède.

Farce : 500 g d'amandes moulues ■ 250 g de sucre cristallisé ■ 2 c à café de zeste de citron ■ 1 c à café de vanille ■ 5 c à soupe de margarine fondue ■ 3 œufs entiers.

المقادير:

العجينة : 3 مقادير قريمة ■ 2/1 مقدار مارجرين ذائبة و مبردة ■ 1 قرصة ملح ■ 1 ملعقة قهوة فانيليا ■ 2/1 كأس شاي ماء الزهر ■ ماء دافئ. حبة بيض.

الحشوة : 500 غ لوز مرحي ■ 250 غ سكر ميلور ■ 1 ملعقة تحلية مبشور الليمون ■ 1 ملعقة قهوة فانيليا ■ 5 ملاعق أكل مارجرين ذائبة ■ 3 بيضات.

Préparation التحضير

- Pour la pâte et la farce, procéder de la même manière que pour les Dzirtettes El yasmine.
- Sur un plan fariné, abaisser la pâte colorée en rose (incorporer le colorant rose dilué dans de l'arôme de fraise en passant la pâte plusieurs fois à la machine à pâte au N°1 plusieurs fois).
- Et l'étaler au N°2, 4 et 5, avec une roulette, découper des carrés de 12cm de côté, mettre au centre de chaque carré une boule de farce, relever les 4 coins vers le haut, pincer et serrer à la taille.
- Disposer les gâteaux dans un plateau fariné, et faire cuire au four préchauffé à 160°C pendant 20mn.
- Dès leur sortie du four, les tremper dans du miel dilué à l'eau de fleur d'oranger, mettre dans des caissettes et décorer avec une fleur et une feuille (façonnées avec la pâte d'amandes) et des perles argentées.

- حضري العجينة و الحشوة بنفس الطريقة كما في دزيرتات الياسمين.
- على طاولة مرشوشة بالفرينة، افردى العجينة الملونة بالوردي (حلني قليلا من الملون الوردي المعطر بعطر الفراولة و أضيفيه للعجينة ثم مرريها في الماكينة على رقم 1 عدة مرات).
- افردى العجينة على 2، 4 و 5، اقطعي مربعات ذات 12 اسم بواسطة الجراوة، ضعي في وسط كل مربع كرة من الحشوة ثم ارفعي الأطراف الأربعة و اصغطي بشدة في الوسط.
- صفقي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اطهياها في فرن مسخن مسبقا على درجة حرارة 160 مئوية.
- مباشرة عند إخراجها من الفرن، اغطسيها في العسيلة و ضعيها في الأكياس الورقية المخصصة للباقلالة.
- زينها بواسطة ورقة و وردة من عجينة اللوز، و بالحببيات الفضية.



Ingredients :

Pâte : 3 mesures de farine ■ 1/2 mesure de margarine fondue ■ 2 c à café de vanille ■ 1 pincée de sel ■ Eau de fleur d'oranger ■ Eau tiède.

Farce : 500 g d'amandes moulues ■ 250 g de sucre cristallisé ■ 5 c à soupe de margarine fondue ■ 2 c à café de zeste de citron ■ 2 œufs ■ 1 c à café de vanille.

المقادير:

العجينة: 3 مقادير فريسة ■ 2/1 مقدار مارغرين فائقة و ميربة ■ 1 قروصة ملح ■ 2 ملعقة قهوة فانيليا ■ ماء الزهر ■ ماء دافئ ■ حبة بيض.

الحشوة: 500 غ لوز مرحي ■ 250 غ سكر ميلور ■ 2 ملعقة قهوة حبشور الليمون ■ 5 ملاعق أكل مارغرين ذاتية ■ 2 بيضتان ■ 1 ملعقة قهوة فانيليا.

Préparation التحضير

- Pour la pâte et la farce, procéder de la même manière que pour les Dziriettes El-yasmine.
- Colorer une partie de la pâte en marron (diluer le colorant avec un peu d'eau de fleur d'oranger), faire passer à la machine à pâte au N°1 plusieurs fois pour obtenir une couleur homogène, puis passer au N°2 côté recta.
- Sur un plan fariné, abaisser la pâte non colorée au N°2; disposer les bâtonnets de la pâte colorée, espacés de 1cm, et faire passer à la machine au N°2, 4 et 5.
- Avec un emporte pièce N°12, couper des disques, déposer au centre la farce et former des Kollates, laisser reposer 1 heure ou 2 heures.
- Avant de mettre au four moyen.
- Dès leur sortie du four, les tremper dans du miel dilué à l'eau de fleur d'oranger.

Anses :

- Avec la pâte non colorée, façonner des anses, étaler la pâte à la machine N°1 et avec une roulette, couper des pièces de 4cm/5mm, les recourber en formant des anses et faire cuire à blanc.
- Coller les anses de part et d'autre de la Kolla, encore chaude.
- Décorer avec des fleurs.

حضري العجينة والحشوة بنفس الطريقة كما في دزيريات الياسمين.

لوني جزءاً من العجينة بالبني (خلطي الملون في قليل من ماء الزهر)، و موريها في الماكينة على رقم 1 عدة مرات حتى أصبح لونها متجانساً) ثم على الرقم 2 (الرشقة).
على طاولة مرشوشة بالقهوة، الفردي العجينة غير الملونة على رقم 2، ضعني العصيات من العجينة الملونة مع ترك مسافة اسم بينهما ثم موريها في الماكينة على رقمي 4 و 5.
بواسطة القالب رقم 12، اقطعي أقراصاً، ضعني في وسطها الحشوة وشكلي ما يشبه القلة، اتركها لتترواح 1 إلى 2 ساعة وضعها في الفرن المتوسط الحرارة.

مباشرة عند إخراجها من الفرن، اغطسيها في العسل المتحلل في ماء الزهر.
أقواس:

بواسطة العجينة غير الملونة، شكلي أقواساً، الفردي العجينة بالماكينة على رقم 1 و بواسطة جراحة، اقطعي أقواساً اسم/كم، احبتها لتتشكل الأقواس و اظهيها على بياض.
الصقي الأقواس على طرفي القلة وهي ساخنة.
ريتي بالورود.



Margueritte

Ingrédients :

Pâte d'amandes : 1 mesure d'amandes moulues en poudre ■ 1 mesure de sucre glace ■ 1 c à dessert de vanille ■ Du sirop (1/2l d'eau + 300g de sucre cristallisé).

Farce : 1 mesure de biscuit au chocolat moulus ■ 1/2 mesure de noix moulues ■ Miel.

المقادير:

عجينة اللوز: 1 مقدار لوز مرحي على شكل غبرة ■ 1 مقدار سكر ناعم ■ 1 ملعقة تحلية فانيليا ■ شراب (1/2ل ماء + 300غ سكر مبلور).

الحشوة: 1 مقدار بسكويت بالشوكولاتة مرحي ■ 1 مقدار جوز مرحي ■ عسل.

التحضير Préparation

- Pour la pâte d'amandes, procéder de la même façon que pour (Lafsousses).

Farce : mélanger les biscuits moulus et les noix, moullier avec du miel, travailler composition avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

- Etaler la pâte d'amandes sur un plan saupoudré de sucre glace, au rouleau pâtisserie, l'abaisser à 1.5cm environ.
- Etaler la farce sur une partie de la pâte d'amandes et couvrir avec l'autre partie.
- Avec un emporte pièces N°5.5, couper des rondelles et tracer quelques raies dessus pour leur donner la forme des marguerites.
- Décorer avec des fleurs façonnées avec la pâte d'amandes.

N.B : Ce gâteau ne demande pas la cuisson.

حضري عجينة اللوز بنفس الطريقة كما تحضير الفسوس.

نصوة:

مزجي البسكوي المرحي، الجوز و اضيفي العسل، اعجنني بيديك حتى تحصلي على عجينة متجانسة. على طاولة مرشوشة بالسكر الناعم، افردى عجينة اللوز بواسطة الحلال على سمك 1.5 سم. اسعي الحشوة على جزء من عجينة اللوز المسرحة و غطيها بالجزء الآخر. انطعي اقراصا بواسطة القالب رقم 5.5 و ارسعي بعض الخطوط فوقه لإعطائها شكل المارغريت. زيني بازهار مصنوعة من عجينة اللوز.

نقطة: هذه الحلوى لا تتطلب الطهي.

المارغريت



Ingredients :

Pâte d'amandes : 1 mesure d'amandes moulues ■ 1 mesure de sucre glace ■ 1 c à dessert de vanille ■ Du sirop (1/2l d'eau + 300g de sucre cristallisé).

Farce : 1 mesure de madeleines moulus ■ 1 mesure d'amandes moulues ■ Miel.

المقادير:

عجينة اللوز : 1 مقدار لوز مرحي ■ 1 مقدار سكر ناعم
1 ملعقة تحلية فانيليا ■ شراب (2/1 ل ماء مع 300 غ سكر
مبلور).

الحشوة : 1 مقدار مادلين مرحي ■ 1 مقدار لوز مرحي
عسل.

Préparation التحضير

Sirop :

● Mettre dans une casserole, le sucre et l'eau et faire prendre ébullition, laisser cuire jusqu'à obtention d'un sirop épais.

Pâte d'amandes :

● Mélanger les amandes moulues avec le sucre glace réduire en poudre, tamiser le tout, ajouter la vanille, mouiller avec le sirop, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Farce :

- Mélanger les madeleines et les amandes, mouiller avec du miel en travaillant bien la composition avec la main pour obtenir une pâte homogène.
- Façonner des boules de la grosseur d'une noisette que l'on dispose sur une assiette.
- Reprendre la pâte d'amandes, façonner des boules de la grosseur d'une noix (30g), les farcer (abaissier les boules et mettre au milieu la farce, fermer et former des boules), tracer quelques stries au-dessus pour former des gousses d'ail.
- Décorer avec (03) fleurs et (03) feuilles en pâte d'amandes.

N.B : Ce gâteau ne demande pas de cuisson.

شراب :

ضعي في إناء السكر و الماء و اتركي الكل يغلي حتى تحصلي على شراب ثقيل.

عجينة اللوز :

امزجي اللوز المرحي مع السكر الناعم على شكل غبرة و غربي الكل. أضيفي الفانيليا ثم اسقي بالشراب و اعجني حصول على عجينة ملساء.

حشوة :

امزجي المادلين المرحي مع اللوز و أضيفي العسل، اعجني بيديك حتى تحصلي على عجينة متجانسة. شكلي كرات بحجم الجوزة و ضعها في صحن.

خذي عجينة اللوز و شكلي منها كرات بحجم حبة الجوز (30 غ)، احشيها (سرحيها و ضعها في وسطها الحشوة، انفي عليها و شكلي كرات) ثم ارسعي بعض الخطوط فوقها لتعطيها شكل حبة اللوز الكبيرة.

زينيها بـ 3 أوراق و 3 أزهار من عجينة اللوز.

لاحظة : هذه الحلوى لا تتطلب الطهي.



Ingredients :

500g d'amandes moulues ■ 250g de sucre cristallisé ■ 2 c à café de vanille ■ 2 c à café de zeste de citron ■ 5 c à soupe de margarine fondue ■ 2 œufs.

Glaçage : Blancs d'œufs ■ Jus de citron ■ Sucre glace ■ Eau.

المقادير:

العجينة : 500 غ لوز محلي ■ 250 غ سكر مبلور ■ 2 ملاعق قهوة فانيليا ■ 2 ملاعق قهوة مبشور الليمون ■ 5 ملاعق أكل مارغرين ذائبة ■ 2 بيضات.

الطلية: بياض البيض ■ عصير الليمون ■ سكر ناعم ■ ماء.

Préparation التحضير

- Mélanger les amandes, le sucre, la vanille, le zeste de citron, faire une fontaine et verser margarine fondue et l'incorporer.
- Ajouter les œufs, travailler la composition pour obtenir une pâte homogène.

Glaçage :

- Battre les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre glace tamisé, battre avec une spatule en bois jusqu'à obtention d'une composition ferme, ajouter le jus de citron et un peu d'eau en petites quantités.
- Sur un plan fariné, former un boudin, l'aplatir et couper des triangles, les disposer dans un plateau beurré et fariné, mettre au four moyen pendant 10mn.
- Après cuisson, laisser refroidir, napper les triangles dans le glaçage, décorer avec des fleurs en pâte d'amandes, laisser sécher.

امزجي اللوز، السكر، الفانيليا و مبشور الليمون وضعي حفرة في الوسط تصبين فيها المارغرين الذائبة ثم امزجي اضيفي البيض و اعجني جيدا للحصول على عجينة متجانسة.

طلية:

اخفقي بياض البيض كالثلج، اضيفي السكر الناعم المغربل و اخفقي بالمعلقة الخشبية للحصول على مزيج ناعم، اضيفي عصير الليمون و الماء بكميات قليلة. على طاولة مرشوشة بالغرينة، شكلي حبوبشا، سرحيه و اقطعي مثلثات، صفقها في صينية مدهونة بالزبدة و ارشوشة بالغرينة و ضعها في الفرن متوسط الحرارة مدة 10د. بعد نضجها، اتركها تبرد ثم اطلي سطحها بالطلية، زينها بأزهار من عجينة اللوز و اتركها تجف.



Mkhabez aux pistache

Ingredients :

- 250g de pistache.
- 250g de sucre cristallisé.
- 2 c à café de vanille.
- 2 c à café de zeste de citron.
- 5 c à soupe de margarine fondue.
- 2 œufs.
- Glaçage.

المقادير:

- 250 غ فستق
- 250 غ سكر مبلور
- 2 ملاعق قهوة فانيليا
- 2 ملاعق قهوة مبشور الليمون
- 5 ملاعق أكل مارجرين ذائبة
- 2 بيضات
- طليّة
- 250 غ لوز

التحضير Préparation

- Procéder de la même façon que pour le mkhabez.
- Sur un plan fariné, abaisser la pâte à 2cm d'épaisseur avec un rouleau pâtisserie.
- Avec un emporte pièce N°5, couper des disques, les disposer dans un plat fariné, mettre au four moyen, laisser refroidir, glacer et décorer.

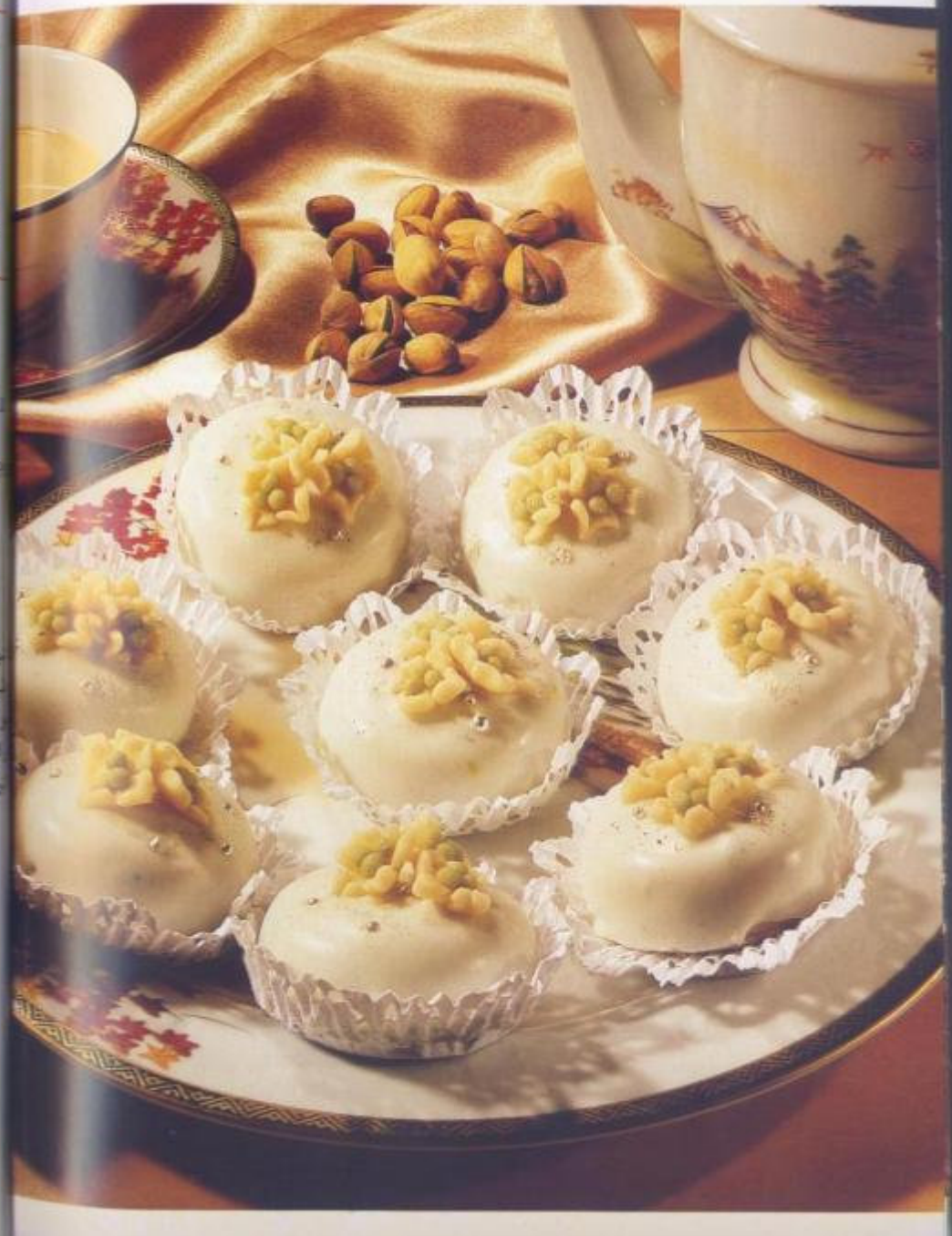
بمعي الطريقة كما في تحضير المخبز.

في طاولة مرشوشة بالفريشة، اقردي العجينة بالحلال على سمك 2سم.

بواسطة القالب رقم 5، اقطعي أقراصا، ضعها في صينية مرشوشة بالفريشة و اطهياها في الفرن المتوسط.

تركها تبرد ثم ضعي الطليّة وزينها.

مخبز بالفستق



المقادير:

Pâte d'amandes : 1 mesure d'amandes moulues
■ 1 mesure de sucre glace ■ 1 c à café de vanille.

Strop : 2 verres d'eau ■ 1 verre de sucre cristallisé ■ 5 c à soupe de jus de mandarine ■ Colorant orange ■ Jus de mandarine.

Farce : 2 mesures de biscuit moulus ■ 1 mesure d'amandes moulues ■ Miel.

المقادير:
عجينة اللوز : 1 مقدار لوز مرخي ■ 1 مقدار سكر ناعم
1 ملعقة قهوة فانيليا.

الشراب : 2 كأسان ماء ■ كأس سكر مبلور ■ 5 ملاعق
أكل عصير الليمون ■ ملون أحمر ■ عصير الليمون.

الحشوة : 1 مقدار بسكويت مرخي ■ 1 مقدار لوز مرخي
■ عسل.

التحضير

Pâte d'amandes :

- Mélanger les amandes moulues avec le sucre, réduire en poudre, tamiser le tout, ajouter vanille, mouiller avec le sirop, pétrir pour obtenir une pâte lisse.
- Diluer un peu de colorant orange dans du jus de mandarine et colorer la pâte.

Sirop :

- Mettre dans une casserole le sucre et l'eau et faire prendre ébullition, cuire à fin d'obtenir strop épais.

Farce :

- Mélanger les biscuits et les amandes, mouiller avec du miel, travailler la composition pour obtenir une farce homogène.
- Avec la pâte d'amandes façonner des boules de la grosseur d'une grosse noix (30g) et avec farce, des boules de la grosseur d'une noisette.
- Farcir la boule de pâte avec la boule de farce, fermer et former des sphères.
- Passer une râpe sur toute la surface pour lui donner l'aspect d'une peau d'orange.
- Décorer avec une queue de cerise et des feuilles en pâte d'amandes colorées en vert.

نواب:

صعبي في إناء السكر و الماء و اتركه الكل يغلي حتى تحصلي على شراب ثقيل، اتركه يبرد ثم اضيفي له 5 ملاعق من عصير الليمون.

عجينة اللوز :

المرخي اللوز المرخي مع السكر الناعم على شكل غبرة و غربي الكل، اضيفي الفانيليا ثم اسقي بالشراب و اعجني سول على عجينة ملساء.

اطلي قليلا من الملون الأحمر في عصير الليمون و لوني به العجينة.

حشوة :

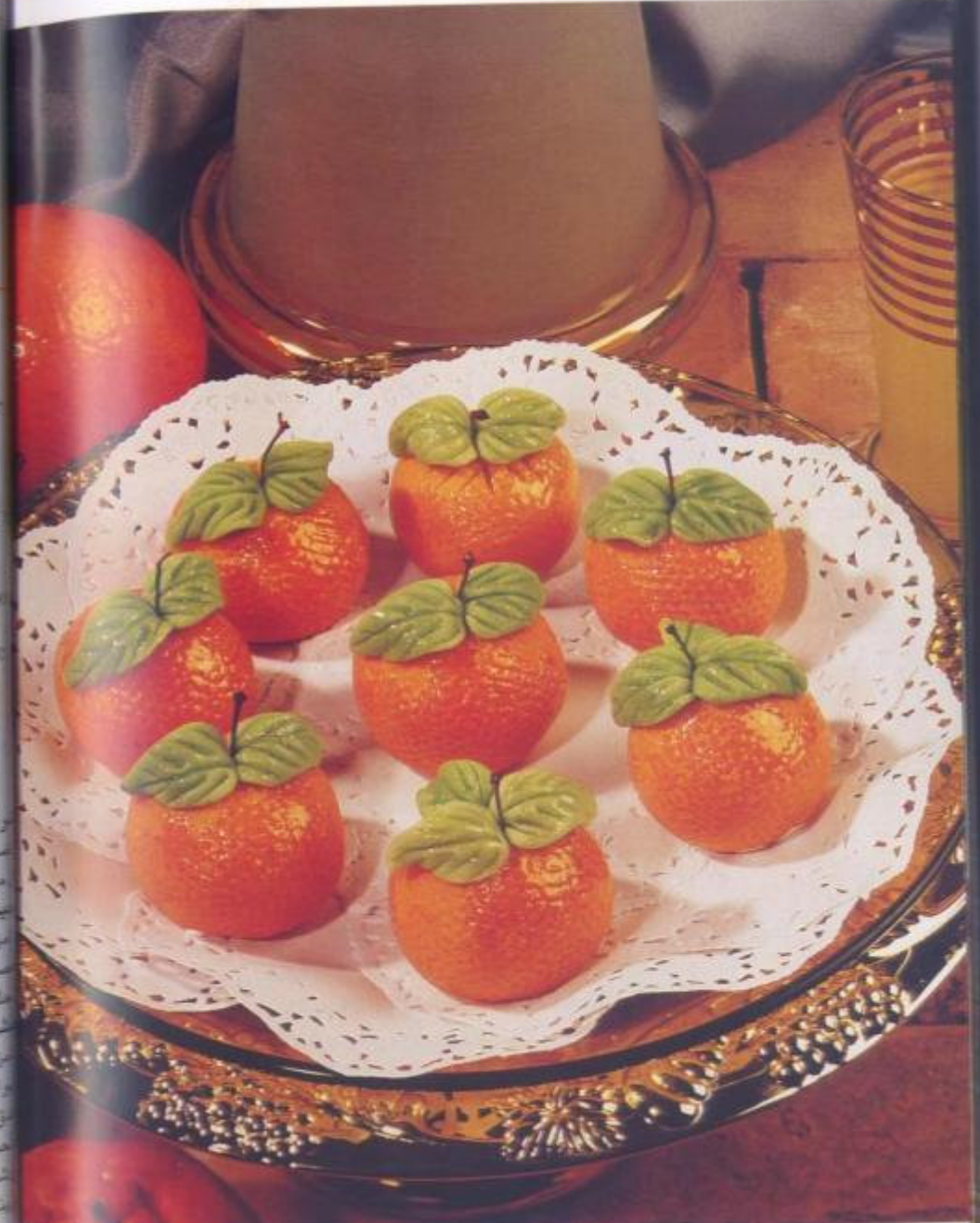
المرخي البسكويت المرخي مع اللوز و اضيفي العسل، اعجني حتى تحصلي على عجينة متجانسة.

بواسطة عجينة اللوز، شكلي كرات بحجم الجوزة (30غ تقريبا) و بواسطة الحشوة، اصنعي كريات بحجم حبة لوز.

حشي كرة العجينة بكرة الحشوة ثم اغلقها و شكلي كرات.

حشي بالمعشور على كامل السطح لإعطائها ملمس قشرة البرتقال.

انها بواسطة غصن الكرز و أوراق من عجينة اللوز الملونة بالأخضر.



Ingrédients :

- 1 mesure d'amandes moulues.
- 2 mesures de sucre glace.
- Blancs d'œufs.
- Pâte d'amandes pour décoration.

المقادير:

- مقدار لوز مرحي
- مقدار سكر ناعم
- بياض البيض
- عجينة اللوز للتزيين.

التحضير Préparation

- Mélanger les amandes moulues avec le sucre glace et réduire en poudre, tamiser tout.
- Battre les blancs d'œufs en neige.
- Verser peu à peu les blancs d'œufs sur le mélange en poudre, en pétrissant en même temps jusqu'à obtention d'une pâte ferme, lisse et maniable.
- Préparer cette pâte la veille et laisser reposer.
- Reprendre la pâte, confectionner des petits rouleaux d'environ 1cm de diamètre et 25cm de longueur.
- Avec chaque rouleau, former 2 couronnes de même diamètre et les superposer. Laisser reposer.
- Disposer les sur une plaque enfarinée, mettre au four doux pendant 15mn. Le gâteau doit rester blanc.
- Dès leurs sortie du four, décorer avec une fleur et 2 feuilles en pâte d'amandes.

امزجي اللوز المرحي مع السكر الناعم على شكل غبرة و غربلي الكل.
اخفقي بياض البيض كالثلج، اسكي تدريجيا بياض البيض فوق المزيج و هو على شكل غبرة و أنت
مجتن للحصول على عجينة صلبة، ملساء و قابلة للاستعمال.
حضري هذه العجينة يوما من قبل و اتركها ترتاح.
شكلي من هذه العجينة حرايش طولها 25سم و قطرها 1سم. بواسطة كل حريوش، شكلي تاجين (2)
نفس القطر و ضعيهما فوق بعضهما، اتركها ترتاح.
ضعيهما في صينية مرشوشة بالقرينة و اطهيهما في فرن هادئ مدة 15د، يجب أن تبقى الحلوة بيضاء.
مباشرة عند إخراجها من الفرن، زينيهما بزهرة و ورقتين من عجينة اللوز.



Tcharek feuilleté

Ingrédients :

Pâte feuilletée : 250g de farine ■ 100g de margarine ■ 1 pincée de sel ■ Eau.

Farce : 250g d'amandes moulues ■ 125g de sucre cristallisé ■ 1 œuf ■ 1 c à café de vanille.

المقادير:

العجينة المورقة : 250 غ فريينة ■ 100 غ مارجرين ■ 1 قرصة ملح ■ ماء.

الحشوة : 250 غ لوز مرحي ■ 125 غ سكر مبلور ■ 1 بيضة ■ ملعقة قهوة فانيليا.

التحضير Préparation

- Pour la pâte feuilletée, procéder de la même façon que pour Oûch el-wardi.
- Pour la farce, mélanger les amandes, le sucre, la vanille et l'œuf. travailler bien la composition jusqu'à obtention d'une farce homogène.
- Sur un plan fariné, abaisser la pâte au rouleau en une épaisseur de 2mm, couper des triangles de 8cm de côté. Faire de petits boudins avec la farce, le poser sur le bord des triangles les enrouler et former des croissants.
- Disposer sur un plateau beurré et fariné. Mettre au four préchauffé à 160°C.
- Dès leurs sortie du four, les plonger dans du miel, mettre dans des caissettes étanches, saupoudrer de noix de coco.

للعجينة المورقة، اتبعي نفس مراحل التحضير كما في "عش الورد".
للحشوة، امزجي اللوز، السكر، الفانيليا و البيض. امزجي المقادير جيدا للحصول على حشوة متجانسة.
على طاولة مرشوشة بالفريينة، افردي العجينة بالحلال على سمك 2مم، اقطعي مثلثات طولها 8سم.
شكلتي حرايبش صغيرة بالحشوة و ضعيتها على حواف المثلثات ثم لفيها و شكلتي هلاليات.
ضعي في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريينة، و اطيهيها في الفرن المسخن مسبقا على درجة حرارة 160 مئوية.
مباشرة عند إخراجها من الفرن، اغطسيها في العسل ثم ضعيتها في الأكياس الورقية المخصصة بالاقلاوة.
رشبها بالجوز المهشم.

تشارك مورق



Mhancha

Ingrédients :

■ Dioul une douzaine.

Pâte d'amande : 2 mesures d'amandes moulues
■ 1 mesure de sucre cristallisé ■ 1 c à café de vanille ■ Eau de fleur d'oranger.

المقادير:

■ ديول دزينة

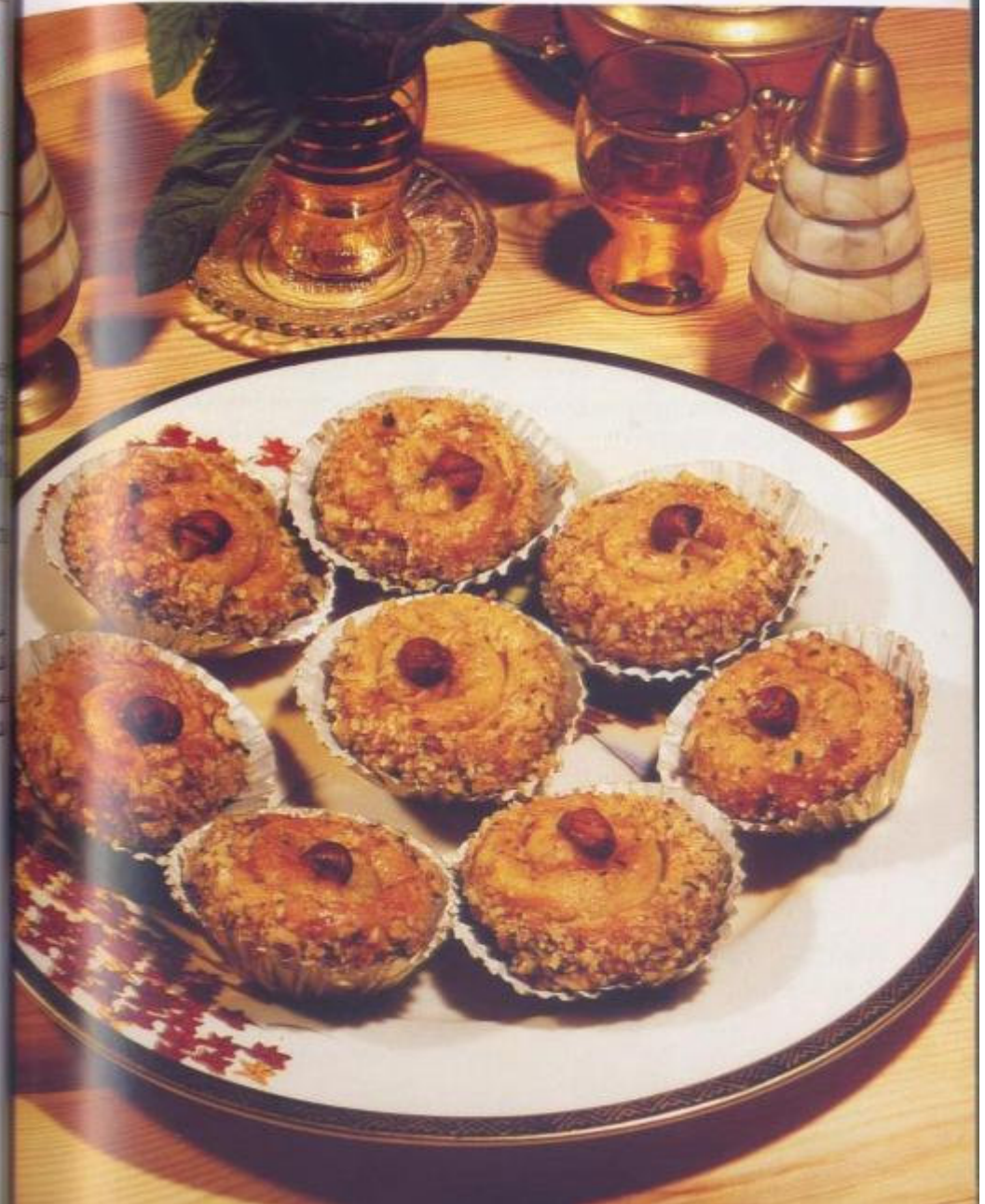
عجينة اللوز : 2 مقادير لوز مرعي ■ مقدار سكر ميلور
■ ملعقة قهوة فانيليا ■ ماء الزهر.

التحضير Préparation

- Mélanger les amandes, le sucre, la vanille, mouiller avec l'eau de fleur d'oranger. travailler le mélange jusqu'à obtention d'une composition homogène.
- Couper les feuilles de dioul en 2, mettre la farce au bord, rouler la demi feuille autour de la farce de manière à obtenir un boudin, enrouler ce boudin sur la même (en spiral).
- Frire à feu doux, les tremper dans du miel et mettre dans des caissettes étanches.

مزجي اللوز، السكر، الفانيليا و بللي بماء الزهر، اعجني للحصول على تشكيل متجانس.
قطع أوراق الديول على اثنين، ضعي الحشوة على الحافة، لفي نصف الورقة على الحشوة بطريقة
صول على حربوش. لفي هذا الحربوش حول نفسه (بشكل حلزوني).
تليها على نار هادئة ثم اغطسيها في العسل و ضعها في الأكياس الورقية الخاصة بالبقلاوة.

محنشة



Squandrania (ktaïfs)

Ingredients :

Pâte : 4 mesures de farine ■ 1 mesure de margarine fondue ■ 2 c à café de vanille ■ Eau de fleur d'oranger.

Farce : 2 mesures d'amandes moulues ■ 1 mesure de sucre cristallisé ■ 1 c à café de vanille ■ Eau de fleur d'oranger.

المقادير:

العجينة: 4 مقادير فريئة ■ 1 مقدار مارجرين ذائبة ■ 2 كلاعق أكل فانيليا ■ ماء الزهر.

الحشوة: 2 مقادير لوز مرخي ■ 1 مقدار سكر ميلور ■ 1 ملعقة قهوة فانيليا ■ ماء الزهر.

Préparation التحضير

Ktaïfs :

- Tamiser la farine, faire une fontaine, verser la margarine et incorporer la à la farine, ajouter la vanille, arroser d'eau de fleur d'oranger et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte molle et lisse.
- Mélanger les amandes, le sucre, la vanille, arroser d'eau de fleur d'oranger, travailler la composition jusqu'à ce qu'elle devient homogène.
- Abaisser la pâte au rouleau à une épaisseur de 2mm.
- Mouiller les ktaïfs avec l'eau de fleur d'oranger. Disposer sur la pâte et au-dessus mettre la farce, rouler 2 fois et couper des petits losanges. Disposer les sur un plateau beurré et fariné, mettre au four préchauffé à 200°C pendant 30mn. Dès leur sortie du four les tremper dans du miel, dilué dans de l'eau de fleur d'oranger. décorer avec de la pistache ou des amandes effilées.

طبايف :

تبريلي الفريئة، شكلي حقرة، اسكيبي فيها المارجرين و امزجيهما مع الفريئة، أضيفي الفانيليا و اسقي بماء الزهر مع العجن المستمر للحصول على عجينة ملساء و طرية.
مزجي اللوز، السكر و الفانيليا و بللي بماء الزهر. اعجنني حتى يصبح المزيج متجانسا.
اردي العجينة بالحلال على سمك 2مم.
بلي القطايف بماء الزهر، ضعها على العجينة و ضعي فوقها الحشوة، لفي دورتين و اقطعي معينات
مربعة، ضعها في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريئة و اطهياها في الفرن على درجة حرارة 200
درجة لمدة 30د.
ساشرة عند إخراجها من الفرن اغطسها في العسل المخفف بماء الزهر.
ادخنها بالفستق أو رقائق اللوز.

السكندرانية (قطايف)



Ingredients :

Pâte : 3 mesures de farine ■ 1/2 mesure de margarine fondue ■ 2 c à café de vanille ■ 1 pincée de sel ■ Eau de fleur d'orange ■ Eau tiède ■ Colorant vert.

Farce : 500g d'amandes moulues ■ 250g de sucre cristallisé ■ 2 c à café de zeste de citron ■ 2 c à café de vanille ■ 5 c à soupe de margarine fondue ■ 2 œufs. **Décor :** Pâte d'amandes.

المقادير :

العجينة : 3 مقادير فريئة ■ 2/1 مقدار مارجرين ذائبة ■ 2 ملاعق قهوة فانيليا ■ 1 قرصة ملح ■ ماء الزهر ■ ماء دافئ ■ ملون أخضر. حبة بيض.
الحشوة : 500غ لوز مرحي ■ 250غ سكر ميلور ■ 2 ملاعق قهوة مبشور الليمون ■ 2 ملاعق قهوة فانيليا ■ 5 ملاعق أكل مارجرين ذائبة ■ 2 بيضات.
التزيين : عجينة اللوز.

Préparation التحضير

- Pour la préparation de la pâte et de la farce, procéder de la même façon que pour les dziriettes el-yesmine.
- Après repos, colorer une partie de la pâte en vert clair et l'autre partie en vert foncé.
- Sur un plan fariné, abaisser la pâte et l'étaler à la machine au N°2,4 puis 6, avec l'emporte pièce N°11, couper des disques colorés (en vert clair et foncé).
- Faire des rales de 1cm entre chaque feston.
- Disposer un premier disque, placer un deuxième par dessus, poser une boule de farce au milieu, relever les disques et serrer, sur un plan de travail disposer un troisième disque, poser une boule de farce au milieu, relever le disque et serrer.
- Placer la deuxième bourse sur la première, séparer les festons pour donner au gâteau l'aspect d'un arbre.
- Disposer le chdjirattes sur un plateau fariné et mettre au four préchauffé à 160°C.
- Dès leur sortie du four, les tremper dans du miel dilué à l'eau de fleur d'orange et mettre dans des caissettes étanches.
- Avec la pâte d'amandes colorée en orange, façonner des billes et décorer les chdjirattes.

حضري العجينة و الحشوة باتتابع المراحل كما في دزيريات الياسمين.
بعد أن ترتاح، لوني جزءاً من العجينة بالأخضر الفاتح و جزءاً بالأخضر القاتم.
ضعي العجينة على طاولة مرشوشة بالفريئة، افردوها في الماكينة على الأرقام 2، 4 ثم 6، و بواسطة القالب رقم 11،
أعني أقراصاً ملونة (أخضر فاتح و قاتم).
ضعي خطوطاً ذات اسم بين كل قطعة.
ضعي القرص الأول، و ضعني الثاني فوقه ثم ضعني في الوسط كرة من الحشوة، ارفعي الأقراص و اضغطي.
على طاولة التحضير، ضعني قرصاً ثالثاً، ضعني كرة من الحشوة في الوسط، ارفعي القرص و اضغطي. ضعني الرزمة
ثانية فوق الرزمة الأولى و افصلي الإكليل لإعطاء الحلوى شكل الشجرة.
أدخلي الشجيرات في صينية مرشوشة بالفريئة و أطهوها في فرن مسخن مسبقاً درجة حرارته 160 مئوية.
مباشرة عند إخراجها من الفرن، اغطسوها في العسل المخفف بماء الزهر، ثم ضعيتها في الأكياس الورقية المخصصة
للتلاوة.
بواسطة عجينة اللوز الملونة بالبورتقالي، شكلي كريات و زيني بها الشجيرات.



Ingredients :

Pâte : 3 mesures de farine ■ 1/2 mesure de margarine fondue ■ 2 c à café de vanille ■ 1 pincée de sel ■ Eau de fleur d'oranger ■ Eau tiède.

Farce : 500g d'amandes moulues ■ 250g de sucre cristallisé ■ 2 c à café de zeste de citron ■ 2 c à café de vanille ■ 5 c à soupe de margarine fondue. 2 œufs.

المقادير:

العجينة : 3 مقادير فريئة ■ 2/1 مقدار مارجرين ذائبة ■ 2 ملاعق قهوة فانيليا ■ 1 قرصة ملح ■ ماء الزهر ■ ماء دافئ. حبة بيض.

الحشوة : 500غ لوز مرحي ■ 250غ سكر ميلور ■ 2 ملاعق قهوة مبشور الليمون ■ 2 ملاعق قهوة فانيليا ■ 5 ملاعق أكل مارجرين ذائبة ■ 2 بيضات.

التحضير Préparation

- Pour la préparation de la pâte et de la farce, procéder de la même façon que pour dziriettes el-yesmine.
- Avec la farce, former des boules de la grosseur d'une noix.
- Sur le plan de travail, abaisser la pâte et l'étaler à la machine au N°2, 4 puis 6, avec un emporte pièce N°5, couper 6 disques et avec le N°4 un disque.
- Donner à la boule de farce la forme d'un cône, poser le au milieu du disque, faire des trous au milieu des autres disques et habiller le cône une première fois avec 3 disques et rabattre les jupes en bas, puis habiller-le une deuxième fois avec les trois disques restant en plaçant le disque coupé avec l'emporte pièce N°4 au-dessus, relever les disques en haut. Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.
- Disposer les princesses sur un plateau et mettre au four préchauffé à 160°C.
- Dès leur sortie du four, les tremper dans du miel dilué avec l'eau de fleur d'oranger. Mettre dans des caissettes étanches.

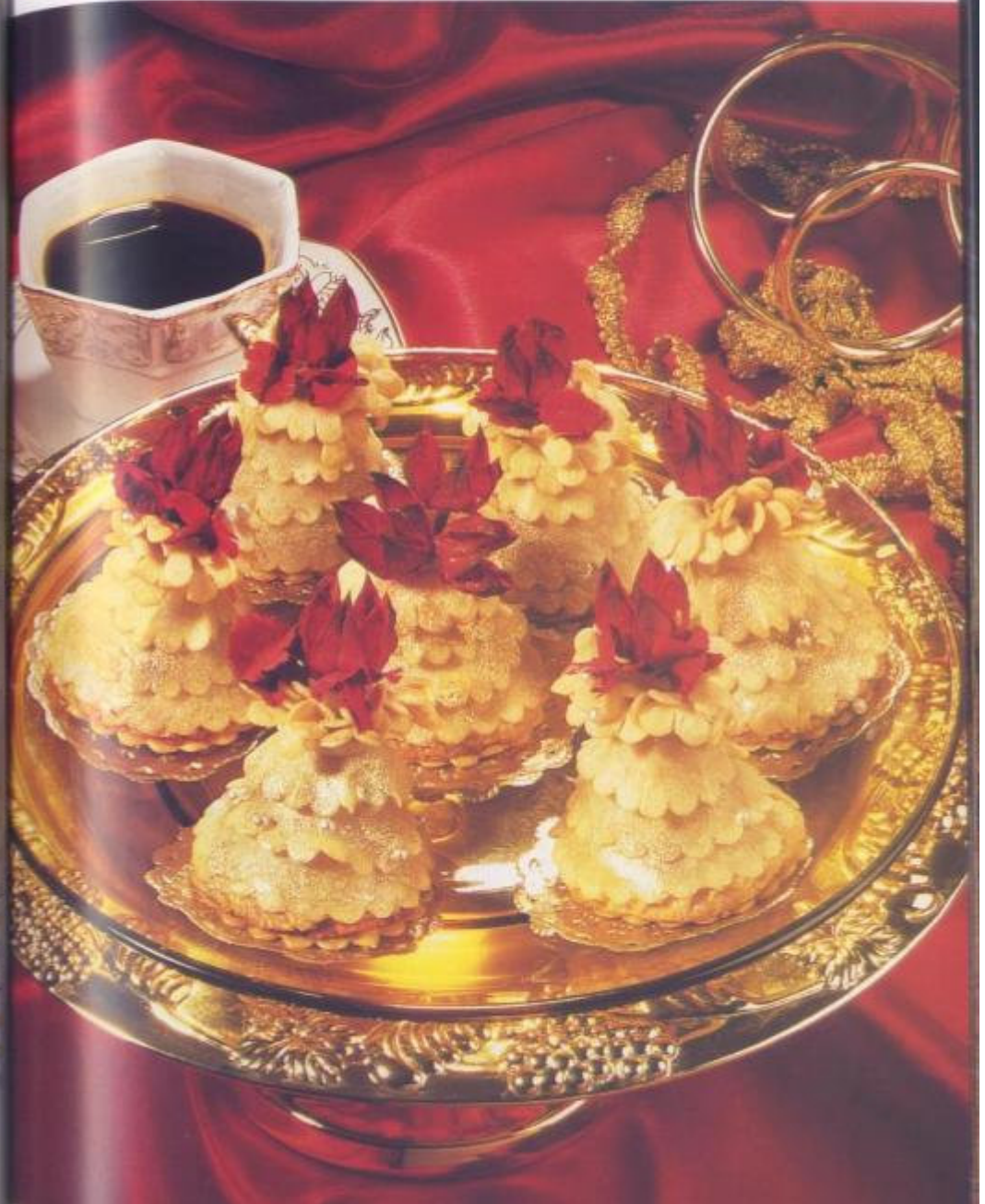
حضري العجينة و الحشوة باتباع المراحل كما في نذيريات الياسمين.

بواسطة الحشوة، شكلي كرات بحجم الجوزة.

ضعي العجينة على طاولة مرشوشة بالفريئة، افردوها في الماكينة على الأرقام 2، 4 ثم 6، و بواسطة القالب رقم 5، اقطعي 6 أقراص ثم بواسطة القالب رقم 4 اقطعي قرصا واحدا.

اعطي كرة الحشوة شكل العصية ثم ضعها في وسط القرص و انقبي وسط باقي الأقراص. لفي العصية ولا يتلثة أقراص التنورة إلى الأسفل، ثم البسيها مرة ثانية بالثلاثة أقراص الباقية مع وضع القرص المقطع القالب رقم 4 في الأعلى، ارفعي الأقراص نحو الأعلى و واصلتي العملية حتى تنتهي كل العجينة.

رتبي الحلوى في صينية مرشوشة بالفريئة و اطهياها في فرن مسخن مسبقا درجة حرارته 160 مئوية مباشرة عند إخراجها من الفرن، اغطسيها في العسل المخفف بماء الزهر، ثم ضعها في الأكياس الورقية المخصصة للباقلالة.



Champignons

الفطر

Ingredients :

Farce : 500g d'amandes moulues ■ 250g de sucre cristallisé ■ 5 c à soupe de margarine fondue ■ 2 c à café de zeste de citron ■ 1 c à café de vanille ■ 2 œufs entiers.

Glaçage : Blancs d'œufs ■ Sucre glace ■ 1/2 verre à thé de jus de citron.

المقادير:

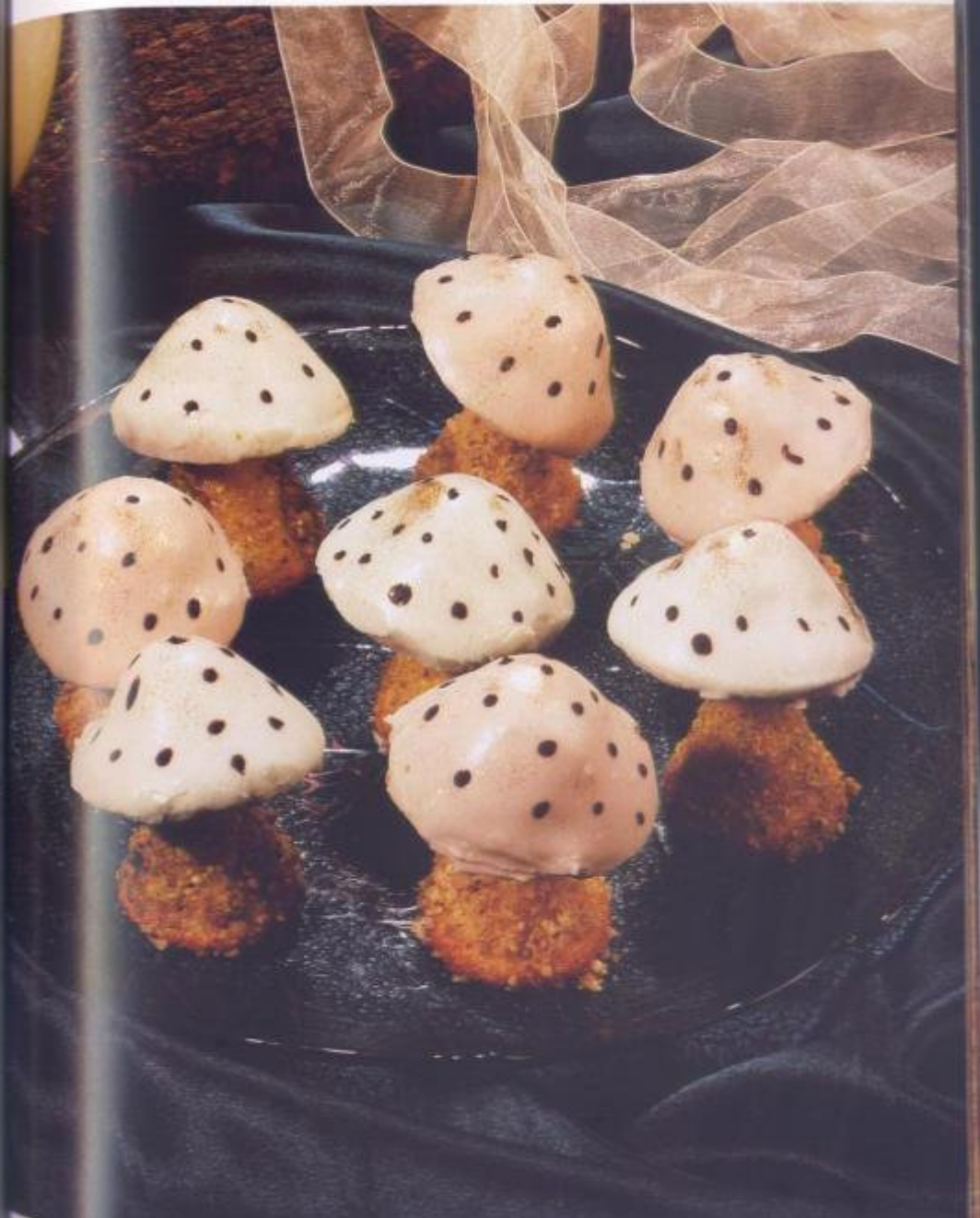
الحشوة : 500غ لوز مرحي ■ 250غ سكر مبلور ■ 2 ملاعق قهوة مبشور الليمون ■ 1 ملعقة قهوة فانيليا ■ 5 ملاعق اكل مارغرين ذائبة ■ 2 بيضات.

الطلاية : بياض البيض ■ سكر ناعم ■ 2/1 كأس شاي عصير الليمون.

التحضير Préparation

- Mélanger les amandes, le sucre, ajouter la margarine fondue, le zeste de citron, vanille et les œufs.
- Pétrir afin d'obtenir une farce homogène et molle, façonner des boules de la grosseur d'une noix. Donner à la première boule de farce la forme d'un chapeau et à la deuxième la forme d'un cône.
- Disposer les sur un plateau beurré et fariné, mettre au four.
- Préparer le glaçage, procéder de la même façon que pour Mkhabez.
- Les cônes, dès leur sortie du four les tremper dans du miel dilué avec l'eau de fleur d'oranger et les saupoudrer de pistaches moulues.
- Laisser les chapeaux refroidir et les glacer.
- Poser les chapeaux sur les cônes et former ainsi des champignons.

امزجي اللوز، السكر، أضيفي المارغرين الذائبة، مبشور الليمون، الفانيليا و البيض. اعجني للحصول على حشوة طرية و متجانسة. شكلي كرات بحجم الجوزة. اعطي شكل القبة لكره الحشوة الأولى، وشكل العصية لكره الحشوة الثانية. ضعها في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريشة و اطهي العصيات في الفرن. حضري الطلية كما في المعخبز. مباشرة عند إخراجها منه، اغطسيها في العسل المخفف بماء الزهر، ثم رشها بالفستق المرحي. اتركي القبعات تبرد ثم اطليها. ضعي القبعات على العصيات و شكلي الفطر.



Les mauilles

لي مول

Ingredients :

Pâte : 1kg de farine ■ 1 pincée de sel ■ 1 c à café de vanille ■ 1 c à soupe d'huile ■ 6 œufs.

Farce : 100g de pistaches concassées ■ 100g de noix concassées ■ 100g d'amandes concassées ■ 100g de halwat turq ■ Miel.

المقادير:

العجينة : 1 كغ فريئة ■ 1 قرصة ملح ■ 1 ملعقة قهوة فانيليا ■ 2 ملاعق أكل زيت ■ 6 بيضات.

الحشوة : 100 غ فستق مهشم ■ 100 غ جوز مهشم ■ 100 غ لوز مهشم ■ 100 غ حلوة الترك ■ عسل.

التحضير

- Tamiser la farine, le sel, ajouter l'huile et la vanille, mélanger bien et ramasser avec les œufs, travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne assez ferme, laisser reposer 1/2h.
- Reprendre la pâte sur le pan de travail fariné. Etaler à la machine au N° puis au N°6 ensuite passer à la machine côté rechta. Frire la pâte ainsi coupée égoutter, ajouter les noix, les pistaches et les amandes.
- Mélanger le tout bien et ramasser avec du miel.
- Sur un plan huilé, étaler la composition en une épaisseur de 3cm, laisser refroidir et couper en losanges.

غربي الفريئة و الملح، أضيفي الزيت و الفانيليا و امزجي ثم اجمعي الكل بالبيض. اعجني للحصول على هيئة صلبة، اتركها ترتاح 2/1 سا.
خذي العجينة على طاولة مرشوشة بالفريئة و مرريها في الماكينة على رقمي 4 ثم 6، ثم مرريها كما و أنت خضرين الرششة. اقلي العجينة كما هي مقطعة، قطريها. أضيفي الجوز، الفستق و اللوز، امزجهم جيدا مع عسل.
على طاولة مدهونة، افردّي التشكيلة على سمك 3سم. اتركها تبرد و اقطعي معينات.



Les petits fours

الحلوى الصغيرة

Ingrédients :

- 3 œufs.
- 250g de sucre glace.
- 250g de margarine ramollie.
- 500g de maizena.
- 1 c à café de vanille.
- 1 paquet de levure.
- Farine.

المقادير:

- 3 بيضات.
- 250 غ سكر ناعم.
- 250 غ مارجرين طرية.
- 500 غ مايزينا.
- 1 ملعقة قهوة فانيليا.
- 1 كيس خميرة.
- فورية.

Préparation التحضير

- Mélanger la margarine, le sucre, travailler pour obtenir une crème légère. Ajouter les œufs et la vanille, travailler encore jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la levure et verser la maizena petit à petit ensuite ajouter la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte facile à dresser à la poche, mais pas trop molle. A l'aide d'une grosse douille cannelée, et sur une plaque beurrée et farinée, dresser des petits rochers. Décorer avec des perles et faire cuire dans un four modéré.

امزجي المارجرين و السكر للحصول على كريمة خفيفة. أضيفي البيض و الفانيليا و اعجني حتى يبيض المزيج.
أضيفي الخميرة و صبي المايزينا تدريجيا ثم الفرينة حتى تحصلي على عجينة يمكن استعمالها بجيب حلوى و لا تكون طرية كثيرا.
بواسطة جيب حلوى كبير و مسنن و فوق طاولة مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة، شكلي صخورا صغيرة، زينيها بحبة حلوى فضية واطهيها في فرن متوسط الحرارة.



Les russes

Ingrédients :

- 250g de sucre glace.
- 250g de margarine ramollie.
- 2 oeufs.
- 250g de maizena.
- 250g de farine.
- 1 paquet de levure.
- Confiture.

المقادير:

- 250 غ سكر ناعم.
- 250 غ مارجرين طرية.
- 2 بيضتان.
- 250 غ مايزينا.
- 250 غ فريشة.
- 1 كيس خميرة.
- معجون.

التحضير Préparation

- Pour la préparation de la pâte, procéder de la même façon que pour les petits fours, jusqu'à obtention d'une pâte assez ferme.
- Abaisser la pâte sur une épaisseur de 5mm, couper des rondelles d'environ 5 à 6cm de diamètre. Disposer-les sur une tôle farinée, mettre au four modéré.
- Badigeonner de confiture le dessus d'une galette et recouvrir d'une autre galette.

بالنسبة للعجينة، هي نفسها مراحل تحضير عجينة الحلوى الصغيرة. الفردي العجينة على سمك 5مم. اقطعي أقراصا قطرها من 5 إلى 6سم و صففيهم في صينية مرشوشة الفريشة، اطهيهم في فرن متوسط الحرارة. اقلي سطح حبة حلوى بالمعجون و ضعي فوقها حبة أخرى.

لي روس



Pièce montée

Ingrédients :

Pâte feuilletée : 250g de farine ■ 100g de margarine ■ 1 pincée de sel ■ Eau.

Farce : 250g d'amandes moulues ■ 125g de sucre cristallisé ■ 1 œuf ■ 1 c à café de vanille.

المقادير:

العجينة المورقة : 250 غ فريئة ■ 100 غ مارجرين ■ 1 قرصة ملح ■ ماء.

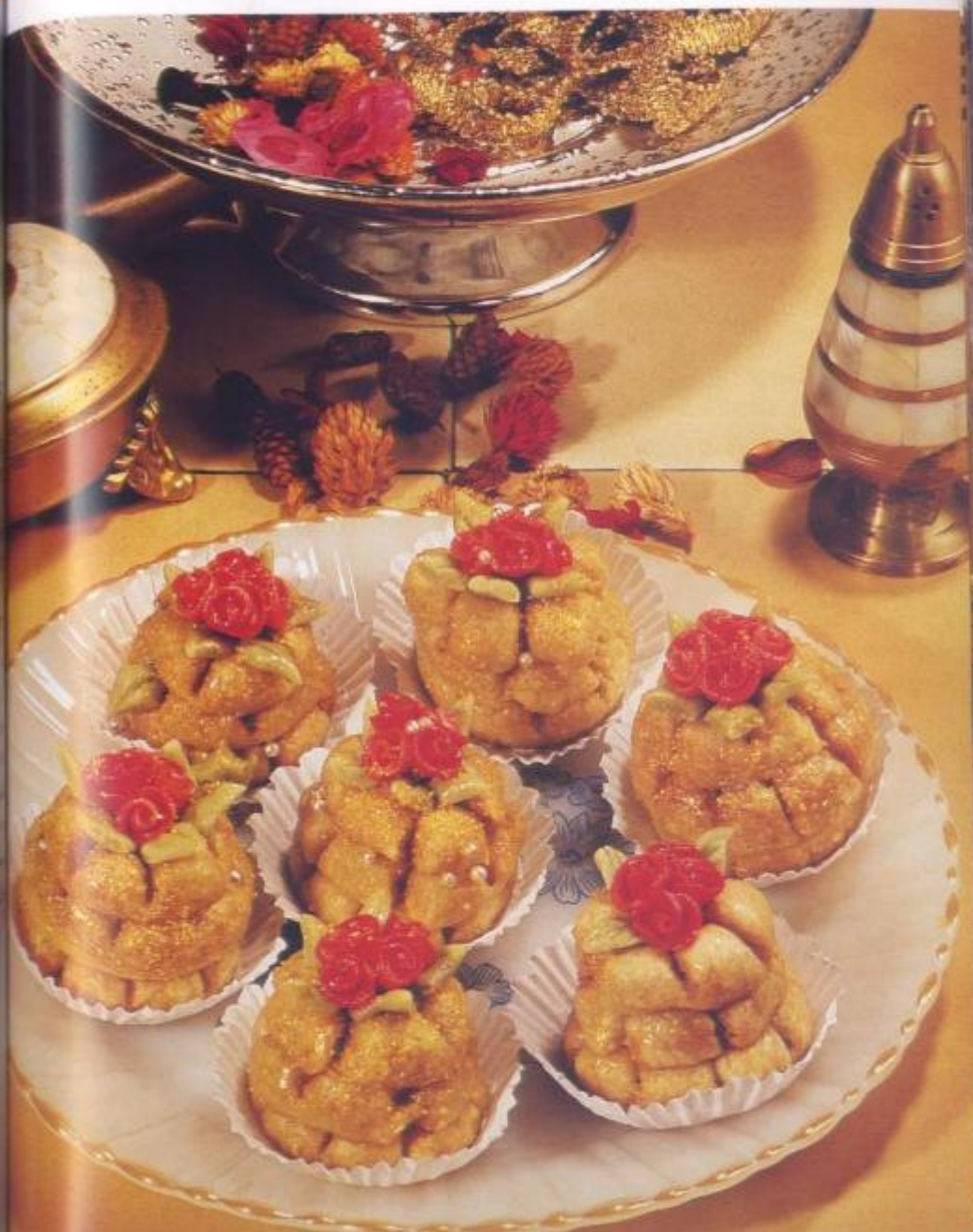
الحشوة : 250 غ لوز مرحي ■ 125 غ سكر مبلور. ■ بيضة ■ 1 ملعقة قهوة فانيليا.

Préparation التحضير

- Pour la préparation de la pâte et de la farce, procéder de la même façon que pour Oûch el wardi.
- Sur un plan de travail, abaisser la pâte sur une épaisseur de 2mm, placer au bord un boudin de farce et l'enrouler une fois, couper des cigares de 4, 6 et 8cm, joindre les deux bouts de chaque cigare.
- Faire monter chaque pièce ainsi obtenue une au-dessus de l'autre. Mettre dans des caissettes, disposer dans un plateau et mettre au four préchauffé à 200°C pendant 30mn.
- Dès leur sortie du four, les tremper dans du miel dilué dans l'eau de fleur d'orange et décorer avec des fleurs en pâte d'amandes.

حضري العجينة و الحشوة كما في تحضير عيش الورد.
 افردي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفريئة على سمك 2مم. ضعي حريوشا من الحشوة في الحافة و
 مرة واحدة، اقطعي سيجارا ذو 4، 6 و 8 سم و الصقي الأطراف ببعضها.
 ضعي كل واحدة فوق الأخرى، ضعيها في الأكياس الورقية، صففيها في صينية و اطيها في فرن مسخن
 سقا على درجة حرارة 200 مئوية مدة 30د. مباشرة عند إخراجها، اغمسها في العسل المنحل في ماء الزهر
 سها بأزهار محضرة بعجينة اللوز.

كعكة مشكلة



Carrés à l'orange

Ingrédients :

Pâte : 250g de margarine ramollie ■ 3 œufs entiers ■ 1 verre de sucre glace ■ 1 c à café de vanille ■ 1/2 c à café de levure ■ Farine.

Farce : 500g d'amandes non émondées et moulues ■ 250g de sucre cristallisé ■ 3 c à café de zeste de citron ■ Jus d'orange.

Glaçage : Jus d'orange ■ Sucre glace.

المقادير:

العجينة : 250غ مارجرين طرية ■ 3 بيضات كاملة ■ 1 كأس سكر ناعم ■ 1 ملعقة قهوة فانيليا ■ 2/1 ملعقة قهوة خميرة ■ فريئة.

الحشوة : 500غ لوز غير مقشر مرحي ■ 250غ سكر عادي ■ 3 ملاعق قهوة مبشور الليمون ■ عصير البرتقال.

الطلاء : عصير البرتقال ■ سكر ناعم.

التحضير Préparation

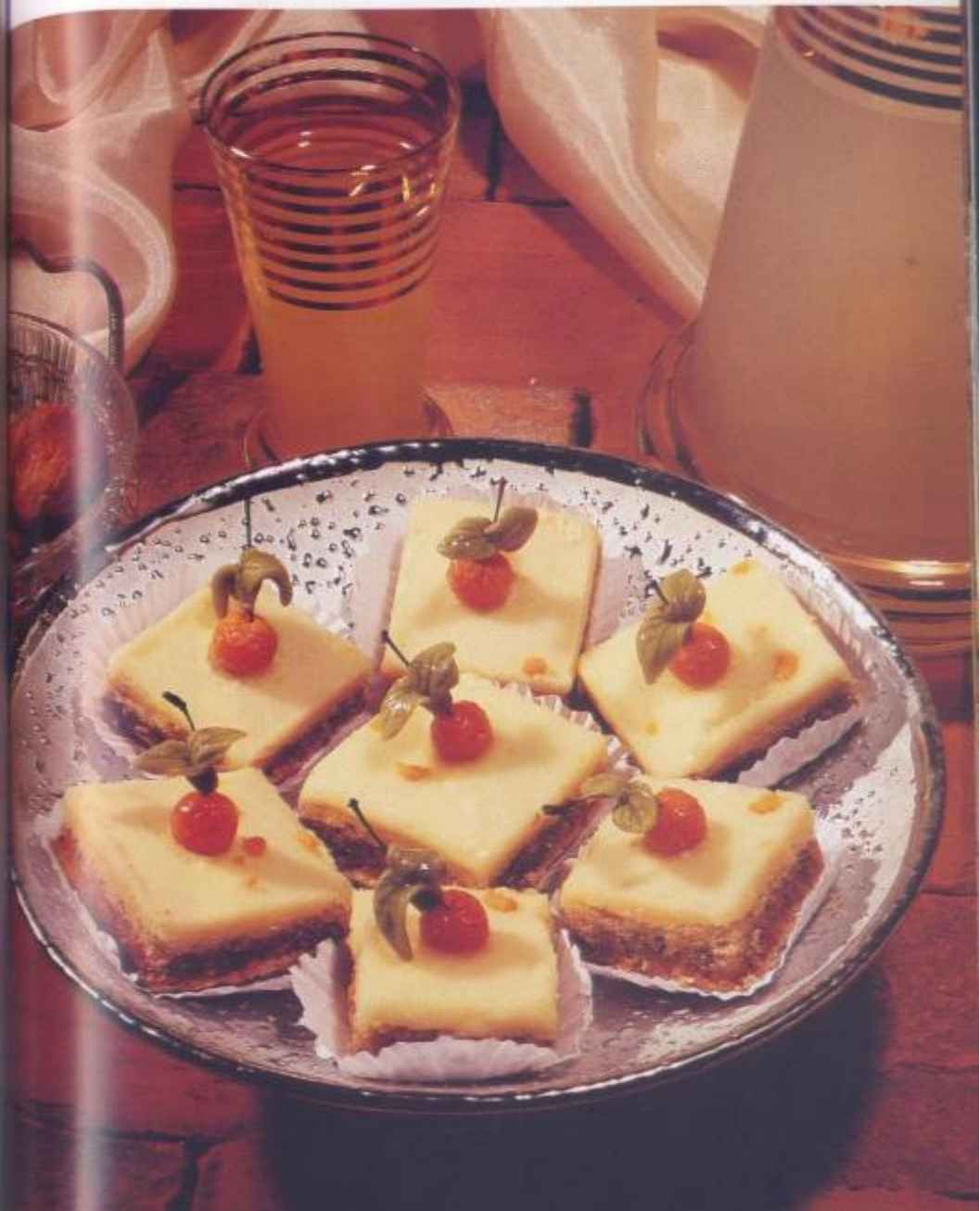
- Dans une terrine, mélanger la margarine ramollie et le sucre glace, ajouter les œufs et la vanille pour obtenir un mélange homogène. Ajouter la levure et verser la farine petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte assez ferme, couvrir et laisser reposer au frais pendant 30mn.
- Pendant ce temps, préparer la farce, mélanger les amandes, le sucre et le zeste de citron, arroser avec le jus d'orange et travailler la composition jusqu'à obtention d'une farce ferme.
- Préparer le glaçage en battant le mélange sucre glace, jus de citron.
- Étaler la pâte sur une plaque beurrée et farinée en une épaisseur de 4mm, mettre dessus une couche de farce et couvrir avec une autre couche de pâte, piquer avec une fourchette, faire cuir au four préchauffé à 200°C pendant 30mn. Laisser refroidir et étaler le glaçage, laisser sécher puis couper en carrés, décorer avec la pâte d'amandes (façonner des billes oranges). Mettre dans des caissettes.

في إناء، امزجي المارجرين الطرية مع السكر الناعم، أضيفي البيض و الفانيليا واعجني للحصول على خليط متجانس، أضيفي الخميرة و الفريئة تدريجيا حتى تحصلي على عجينة صلبة نوعا ما، غطيها و اتركها ترتاح في مكان بارد مدة 30د.

في هذا الوقت، حضري الحشوة، امزجي اللوز مع السكر الناعم، مبشور الليمون و اسقي بعصير الليمون، سخني جيدا للحصول على حشوة متماسكة.

حضري الطلاء بخفق المزيج سكر ناعم مع عصير الليمون. افردي العجينة على طاولة مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريئة على سمك 4مم، ضعي فوقها طبقة من الحشوة و غطيها بطبقة أخرى من العجينة، اثقبي بواسطة الشوكة و اطهيها في فرن مسخن مسبقا على درجة حرارة 200 مئوية مدة 30د، اتركها ترتاح ثم اطليها. اتركها تجف، اقطعها مربعات، زينها بعجينة اللوز على شكل حبيبات برتقالية و قدمها في الأكياس الورقية.

مربعات البرتقال



Turquoise

Ingrédients :

- 500g de pâte feuilletée.
- 100g de pistaches moulues.
- 100g de noix de coco.
- 100g d'amandes.
- 1 boîte de halwa turq.
- 1/2 tasse de sucre cristallisé.
- 3 c à soupe de margarine.
- Ktaïfs.

المقادير:

- 500 غ عجينة مورقة.
- 100 غ فستق مرحي.
- 100 غ جوز هندي.
- 100 غ لوز ■ 1 علة حلوة الترك.
- 2/1 كأس سكر ميلور.
- 3 ملاعق أكل مارغرين.
- قطايف.

التحضير Preparation

- Partager la pâte feuilletée en deux quantités. Sur un plan de travail fariné, abaisser la première pâte à l'aide d'un rouleau, former un rectangle de 40cm sur 25cm.
- Étaler le mélange contenant les amandes, les noix, les pistaches, le sucre et halwa turq, arrosez avec un peu de margarine fondue, étaler la deuxième pâte, disposer les ktaïfs et les pistaches concassées, couvrir le plateau avec du papier aluminium et faire cuire à four moyen à 160°C.
- Dès la sortie du four, arroser avec du miel chauffé et décorer avec des pistaches concassées.

تسمى العجينة المورقة إلى نصفين.

على طاولة مرشوشة بالفريشة، افردى الجزء الأول من العجينة بالحلال و شكلي مستطيلا ذو 40سم على 25سم.

سرحي عليها المزيج المكون من اللوز، الجوز، الفستق، السكر و حلوة الترك، اسقي بقليل من المارغرين السائلة و سرحي العجينة الثانية، ضعي في الفوق القطايف و الفستق المهشم، غطي الصينية بورق ألومنيوم و طهيها في فرن متوسط الحرارة على درجة 160 مئوية. مباشرة عند إخراجها منه، اسقيها بالعسل المسخن و زينها بالفستق المهشم.

التركية



M'siessettes djouz el hendi

Ingédients :

- 150g de g. sésames (djeldjelene grillés).
- 250g de margarine.
- 250g de sucre cristallisé.
- 1 paquet de levure.
- 300g de noix de coco.
- 250g de confiture d'abricot.
- 250g de miel.
- Farine à volonté.

المقادير:

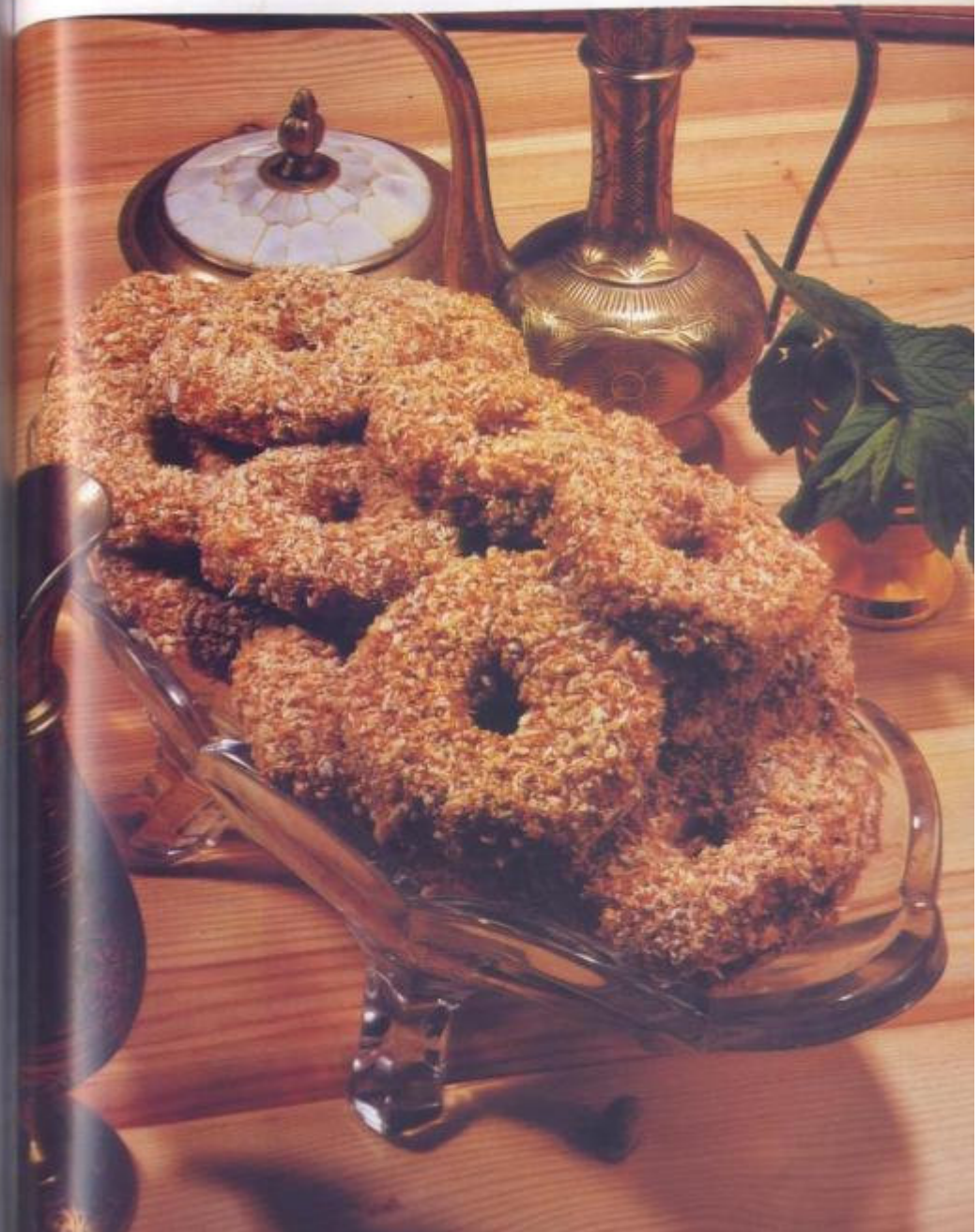
- 150 غ جلجلان.
- 250 غ مارغرين.
- 250 غ سكر مبلور.
- 1 كيس خميرة.
- 300 غ جوز الهند.
- 250 غ معجون المشمش.
- 250 غ عسل ■ فريضة ضرورية.
- 2 حبات بيض

التحضير Préparation

- Dans une terrine, mélanger le beurre ramolli, le sucre, le djeldjelene doré, levure et ramasser avec la farine, on doit obtenir une pâte ferme.
- Sur un plan de travail fariné, confectionner un rouleau de 2cm de diamètre et 20cm de long, les enrouler en forme de cercles "bracelets".
- Faire cuire au four chauffé 160 à 180°C pendant 20mn, aussitôt leur sortie du four, les tremper dans (du miel et confiture chauffés ensemble), enrober dans la noix de coco puis mettre dans des caissettes.

- في إناء، امزجي الزبدة الطرية، السكر، الجلجلان المحمص، الخميرة و اجمعها بالفريضة للحصول على عينة صلبة.
- على طاولة مرشوشة بالفريضة اصنعي حربوشا قطره 2سم و طوله 20سم و لفيه على شكل دائرة (سوار).
- اطهياها في فرن مسخن على درجة حرارة 16 إلى 180 مئوية مدة 20د و عند إخراجها من الفرن، اغمسها في عسل مع معجون مسخنان معا)، رمدوها في جوز الهند و ضعها في الأكياس الورقية.

مسياسات جوز الهندي



Ingrédients :

- 1 mesure de margarine fondue.
- 1 mesure de miel.
- Semoule moyenne.

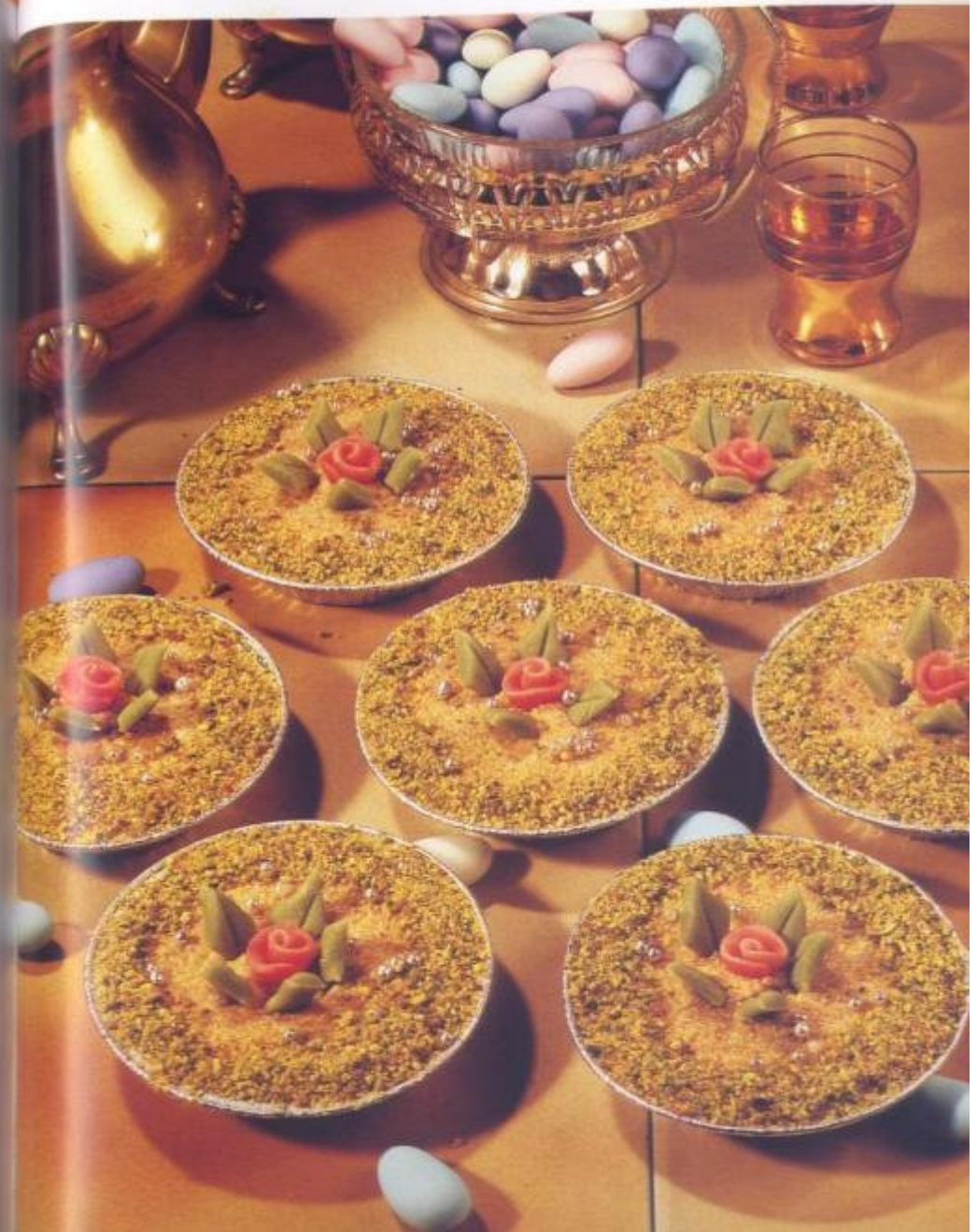
المقادير:

- 1 مقدار مارجرين ذائبة.
- 1 مقدار عسل.
- دقيق متوسط.

التحضير Préparation

- Dans une poêle, faire griller la semoule à feu doux jusqu'à ce qu'elle prenne une teinte dorée, retirer du feu.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter le miel, laisser refroidir puis incorporer la semoule jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Pétrir pendant 10mn et laisser reposer.
- Aplatir la pâte et couper des carrés, mettre dans des caissettes et décorer avec des pistaches et des fleurs.

- في مقلاة، اقلي الدقيق على نار هادئة حتى يأخذ لونا ذهبيا، اسحبها من على الفرن.
- في إناء، اذبي الزبدة، أضيفي لها العسل و اتركي الكل يبرد و أضيفي لهما الدقيق حتى تحصلي على عجينة صلبة و متماسكة، اعجنها مدة 10د و اتركها ترتاح.
- عدلي سطح العجينة و اقطعي مربعات، ضعها في الأكياس الورقية وزينها بالفستق و الأزهار.



L'éventail

المروحة

Ingrédients :

- 1kg de farine.
- 125g de margarine fondue.
- 2 œufs.
- 6 c soupe de lahda.
- 4 paquets de levure.
- 1 pincée de sel.
- 6 c à soupe d'eau de fleur d'oranger.
- Lait (pour ramasser).

المقادير:

- 1كغ فرينة.
- 125غ مارغرين ذائبة.
- 2 بيضات.
- 6 ملاعق أكل حليب لحظة.
- 4 أكياس خميرة.
- 1 قروصة ملح ■ 6 ملاعق أكل ماء الزهر.
- حليب دافئ (لجمع العجينة).

التحضير Préparation

- Tamiser la farine, incorporer la margarine fondue, la pincée de sel, les œufs, les 6 c de lahda et la levure et ramasser la pâte avec le lait tiède. Sur un plan saupoudré de maïzena, abaisser la pâte et la passer à la machine au N°4 et 6 pour obtenir un pâte de 50cm de longueur et largeur de la machine, commencer à rouler la pâte en largeur, couper des losanges et appuyer à l'aide d'un rouleau et partir de milieu du losange 1 fois vers le haut et une autre vers le bas.
- Les faire cuire dans une poêle, une fois égouttées, tremper-les dans le miel et décorer avec du djeldjelène.

- غربيلى الفرينة، أضيفي المارغرين الذائبة، الملح، البيض، 6 ملاعق لحظة، الخميرة و اجمعي العجينة بالحليب الدافئ.
- على طاولة مرشوشة بالمايزينا، افردى العجينة و مرريها في الماكينة على رقمي 4 و 6 للحصول على عجينة طولها 50سم و عرض بعرض ماكينة العجين، لفي هذه العجينة بالعرض و اقطعي معينات، اضغطي بواسطة الحلال بداية من الوسط مزة نحو الأعلى و مرة نحو الأسفل.
- اخبزها في مقلاة، قطريها و اغطسيها في العسل ثم زينها بالجلجلان.



Ingrédients :

Pâte : 3 mesures de farine ■ 1 et 1/2 mesure de gras fondu (margarine ou smen) ■ 2 c à café de vanille ■ 1/2 c à café de levure chimique ■ Lait.

Farce : 3 mesures d'amandes moulues ■ 1 mesure de sucre glace ■ 1 c à café de vanille ■ Eau de fleur d'oranger.

المقادير:

العجينة : 3 مقادير فريشة ■ 1 و 2/1 مقدار دهن ذائب (مارجرين أو سمن) ■ 2 ملعقة قهوة فانيليا ■ 2/1 ملعقة قهوة خميرة كيميائية ■ حليب.

الحشوة : 3 مقادير لوز مرحي ■ 1 مقدار سكر ناعم ■ 1 ملعقة قهوة فانيليا ■ ماء الزهر.

Préparation التحضير

Pâte :

- Tamiser la farine, la levure et la vanille, faire une fontaine et verser-y le gras fondu et refroidir.
- Avec les doigts, incorporer le gras à la farine, mouiller avec le lait en pétrissant. Il faut que la pâte soit assez lisse et facile à manier. Couvrir et laisser reposer pendant 15mn.

Farce :

- Mélanger les amandes, le sucre glace et la vanille, arroser d'eau de fleur d'oranger et façonner des petits cordons.
- Reprendre la pâte, l'abaisser au rouleau sur 2mm d'épaisseur, couper des disques de 8 à 9cm de diamètre.
- Mettre sur le bord de chaque disque un petit cordon de farce, rouler la pâte autour du cordon en appuyant légèrement et former des croissants.
- Disposer les croissants sur un plateau et faire cuire au four préchauffé à 160°C pendant 20mn.
- Dès leur sortie du four, les couvrir de sucre glace.

العجينة :

- غربلي الفريشة، الخميرة و الفانيليا، شكلي حفرة في الوسط و اسكي فيها الدهن الذائب و العيرد.
- امزجي جيدا بأصابعك الدهن بالفريشة و بللي بالحليب مع العجن المستمر.
- يجب أن تكون العجينة ناعمة و سهلة الاستعمال، غطيها و اتركها تترتاح مدة 10د.

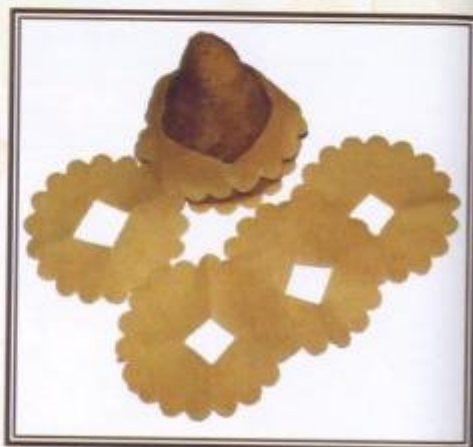
الحشوة :

- امزجي اللوز، السكر الناعم و الفانيليا و اسقي بماء الزهر ثم شكلي خيطا صغيرة.
- ابسطي العجينة بالحلال على سمك 2مم، اقطعي أقراصا قطرها من 8 إلى 9سم.
- ضعي خيطا من الحشوة و لفي العجينة حوله مع الضغط قليلا لتشكيل هلالية.
- ضعي الهلاليات المشكلة في صينية و اطهيها في فرن مسخن مسبقا على درجة حرارة 160 مئوية مدة 20د.
- مباشرة عند إخراجها من الفرن، غطيها بالسكر الناعم.



Confection de quelques gâteaux

PRINCESSE ▶▶▶▶▶



◀◀◀
DZIRIETTES
EL YASMINE



PRINCESSE



MKHABEZ



CHDJIRA