

Beggah Lila

باللغتين العربية و الفرنسية

Gâteaux

Mesk El-lil

طويات مسك الليل



n° 2

DAR EL HANA

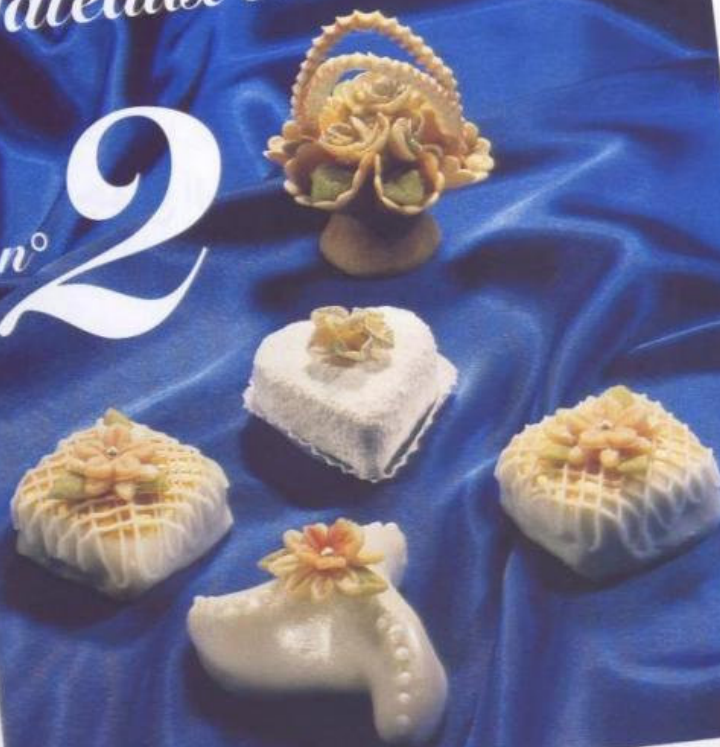
حلويات

Leila Beggah

مسك الليل

Gâteaux Mesk El-lile

n° 2



EDITIONS DAR EL HANA
دار الهناء



1/ pâte : Tamiser la farine, le sel ajouter la margarine fondue, la vanille, travailler le tout, mouiller avec l'eau de fleur d'oranger coloré en rose et l'eau, pétrir pour obtenir une pâte ferme et lisse.

Couvrir de papier alimentaire et laisser reposer 30 mn.

2/ farce :

❶ Mélanger tout les ingrédients de la farce, pour avoir un mélange homogène, puis façonner des boules de 28g.

Etaler la pâte et la faire passer à la machine n°2-4 puis 6.

❷ Sur un plan fariné, abaisser la pâte ou rouleau puis la passée à la machine n°2-4-6 et couper avec l'emporte pièce n° 12. Mettre la boule de la farce de 30g au milieu, travailler comme dziriettes avec le cure-dent lever la pâte en haut et la serrer puis couper l'excès de la pâte avec le sisceau, mettre le blanc d'œuf et une noisette au dessus.

❸ Dés leurs sorties du four, les tremper dans du sirop tiède puis dans du miel tiède, maître le gâteau dans des caissettes étanches.

المقادير : • 1 كغ فريفة • 250غ مارغرين ذائبة • 1 قرصة ملح • 2 ملعقة قهوة فانيليا • 1 بيضة • 6 ملاعق أكل ماء الزهر • ماء
الحشو : 250غ جوز مرحي • 250غ لوز مرحي • 300غ سكر • 2 ملاعق قهوة فانيليا • 3 بيضات • 3 ملاعق قهوة مبشور الليمون

Ingrédients :

- 1kg de farine • 250g de margarine fondue • 1 pincé de sel • 2 c / c de vanille • 1 œuf • 6 c / s d'eau de fleur d'oranger • L'eau

Farce :

- 250g de noix moulue • 250g d'amande moulue • 300g de sucre cristallisé • 2 c / c de vanille • 3 œufs • 3 c / c de

Cuisson : 20 mn. 160°

تحضير العجينة :

غربي الفريفة و الملح، أضيفي المارغرين الذائبة، الفانيليا و امزجي الكل و امزجي الكل، بللي بالماء و اعجني لتحصلي على عجينة متماسكة و ملساء، غطيها بورق و اتركها ترتاح مدة 30د.

الحشو :

امزجي مقادير الحشو للحصول على مزيج متجانس، شكلي منه كرات ذات 28غ، اسطي العجينة و مرريها في الماكينة على الأرقام 2، 4، 6.

اسطي العجينة بالحلال على طاولة مرشوشة بالفريفة، ثم مرريها في الماكينة على الأرقام 2، 4، 6، بواسطة الطابع رقم 12، قطعي أقراصا.

ضعي في وسط كل قرص كرة من الحشو و حضريها كما الدزيريات بعود الأسنان، قطعي الفائض من العجينة بالمتقص، ضعي قليلا من بيضا البيض و الصقي حية بندق، مباشرة عند إخراجها من الفرن، اغطسيها في الشراب الدافئ ثم في العسل الدافئ و ضعيها في الأكياس الورقية المناسبة لها.

الفستقية





Préparation

① Mélanger les amandes, pistache, sucre, zeste de citron, vanille et mouiller le mélange avec du blanc d'œuf. Colorer en vert et continuer à travailler avec les doigts pour avoir une pâte ferme, recouvrir la pâte de papier alimentaire et laisser reposer au froid 1 heure.

② Etaler la pâte sur une table farinée de 1.5 cm d'épaisseur, couper des rondelles avec l'emporte pièce N° 5, pincer le dessus du gâteau, faire un trou au milieu, incruster dans ce dernier 6 pistaches.

③ Enfournement du gâteau.

④ A la sortie du gâteau, immerger le dans du miel, mettre dans des caissettes étanches.

- 250g d'amandes moulues.
- 250g de pistaches.
- 250g de sucre cristallisé.
- 2 c / c de vanille
- 4 c / c de zeste de citron.
- 2 blancs d'œufs battus.
- Colorant vert.
- Quelques pistaches.

Cuisson : 10 mn. 160° C

المقادير : 250 غ لوز مرحي • 250 غ فستق • 250 غ سكر • 2 ملاعق قهوة فانيليا • 4 ملاعق قهوة مبشور الليمون • 2 بياض البيض مخفوق • ملون أخضر • بعض حبات الفستق.

التحضير

امزجي اللوز، الفستق، السكر، مبشور الليمون و الفانيليا، بللي المزيج ببياض البيض و اضيفي الملون الأخضر، واصلي العجن بالأصابع حتى تحصلي على عجينة متماسكة، غطيها و اتركها ترتاح في مكان بارد مدة 1 ساعة.

ايسطي العجينة على طاولة مرشوشة بالفريشة على سمك 1.5 سم، اقطعي دوائر بالطابع رقم 5، شكلي ثقباً في الوسط و ضعي فيه 6 حبات فستق. اظهري الحلوى.

مباشرة عند إخراجها من الفرن، اغطسي الحلوى في العسل و ضعها في الأكياس الورقية المخصصة لها.

تاج اللكة





Préparation

1/ pâte :

① Mettre les amandes, sucre, vanille, zeste de citron, ramasser avec les œufs, pétrir pour avoir un mélange ferme.

② Etaler la pâte sur une table farinée, à l'aide des emportes-pièces carrée : cœur ou rond former le gâteau au choix. Enfournement du gâteau.

2/ Glaçage :

① Tamiser le sucre glace ajouter l'eau de fleur et pétrir pour obtenir une pâte, ajouter le blanc d'œuf continuer de pétrir on ajoutant l'eau et le sucre alternativement jusqu'à ce que le glaçage soit très ferme, puis on le dilue avec le jus de citron à la fin, ajouter le colorant au choix.

② Passer le gâteau au glaçage et décorer au choix.

ingrédients :

- 500g d'amande moulue
- 2 c / c de vanille
- 300g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 3 c / s zeste de citron

Glaçage :

- Sucre glace
- Eau de fleur
- 1 blanc d'œuf
- Eau
- Jus de citron

Cuisson : 8 mn 160°

المقادير : 500 غ لوز مرحي • 300 غ سكر • 3 بيضات • 2 ملعقة قهوة فانيليا • 3 ملاعق قهوة مبشور الليمون.

الطالية : سكر رطب • ماء الزهر • 1 بياض البيض • عصير الليمون • ماء

تحضير العجينة :

امزجي اللوز، السكر، الفانيليا و مبشور الليمون، اجمعي بالبيض و اعجني لتحصلي على مزيج متماسك.

ابسطي العجينة على طاولة مرشوشة بالفرينة، ثم قطعي بالطابع على شكل مربع، قلب، دائري صب ذوقك، أدخل الحلو إلى الفرن.

الطالية :

غربي السكر الرطب، أضيفي ماء الزهر و اعجني لتحصلي على عجينة. أضيفي بياض البيض واصل العجن مع إضافة الماء و ماء الزهر بالتناوب حتى تصبح الطالية ثقيلة نوعا ما ثم نخفقها بعصير الليمون و في الأخير أضيفي اللون المختار.

اطلي الحلو و زينها حسب اختيارك.





Préparation

1/ pâte :

① Mouiller le sucre juste à couvert l'eau ajouter l'eau de fleur d'oranger, faire cuire dans une casserole épaisse, lorsque le sucre forme de grosses bulles verser en pluie les amandes pulvériser tout en tournant.

② Travailler ainsi la pâte jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus au fond de la casserole, pour refroidir la pâte la transvaser dans une terrine, ajouter le jus de citron et remuer, puis le beurre.

2/ farce :

① Faire fondre le miel et le beurre ensemble, laisser tiédir. Ajouter le biscotte moulue et les noix travailler le mélange avec les doigts pour avoir un mélange homogène, former des boules de 10g.

② Etaler les boules de la pâte d'amandes, incruste dedans les boules de la farce (10g), puis fermer avec la pomme des mains.

③ Mettre cette boule dans le moule bien aplatir avec les mains pour former le bas du gâteau, retourner le moule et faire sortie le gâteau.

④ Décorer le dessus du gâteau avec des fruits de pâte d'amande : Mandarine. Serise . Poire etc

ingrédients :

1 mesure d'amande poudre • 1 et demi mesure de sucre cristallisé • 5 c à s de jus de citron • 2 c à s de beurre • 5 c à s d'eau de fleur d'oranger • 2 c à c de vanille • Eau nécessaire • Tout les colorant

Farce :

1 mesure de biscotte moulue • 1 mesure de noix moulue • 2 c à s de beurre fondue • 2 c à s de miel

المقادير : 1 مقدار لوز مرحي غبرة • 1 و 2/1 مقدار سكر • 5 ملاعق أكل عصير الليمون • 2 ملاعق أكل زبدة • 5 ملاعق أكل ماء الزهر • 2 ملاعق أكل فانيليا • ماء • كل الملونات.
الحشو : 1 مقدار بسكوت مرحي • 1 مقدار جوز مرحي • 2 ملاعق أكل زبدة ذائبة • 2 ملاعق أكل عسل.

تحضير العجينة :

غطي السكر بالماء، أضيفي ماء الزهر، واطهي الكل في إناء سميك، عندما تتشكل الفقاعات، رشي اللوز دون التوقف عن التحريك.

امزجي حتى لا تلتصق العجينة بالإناء، ضعي هذه العجينة في إناء حتى تبرد، أضيفي لها عصير الليمون، مركي ثم الزبدة.

الحشو :

أذيبي العسل والزبدة مع بعضهما، اتركيها تدفأ، ضيفي البسكوت المرحي والجوز و امزجي ليصبح المزيج متجانسا، شكلي منه كرات ذات 10 غ.

اسطي كرات العجينة واحشيها بكرات الحشو ثم اطيها براحتي يديك، ضعي الكرات في قالب، اسطيها جيدا ثم اقلي القالب وأخرجي الحلوى.

زيني سطح الحلوى بفواكه من عجينة اللوز، يوسف، كرز، إجاص،... الخ

سلة الفواكه



هذا الحلوى لا تتطلب الطهي في الفرن.
Ce gâteau ne demande pas de cuisson.

1/ pâte :

Couvrir de papier alimentaire et laisser reposer 30 mn.

2/ farce :

② Avec l'emporte-pièce n°9 couper des disques, mettre au centre de chaque disque une boule de farce, pincer les bords avec le pouce et l'index pour former des plis en laissant le bas rond, et le haut serré.

④ Dès leurs sorties du four, les tremper comme El foustoukia et mettre dans des caissettes étanches

- 1 kg de farine • 250 g de margarine fondue • 1 pincé de sel
- 2 c / c de vanille • 1 œuf
- 6 c / s d'eau de fleur d'oranger • L'eau

Farce :

Guissone : 20 min 160°

لحشو، 500 غ لوز مرحي • 350 غ سكر • 2 ملاعق
 قهوة فانيليا • 3 بيضات • 2 ملاعق قهوة مبشور الليمون.

حضير العجينة:

الحشو:

ابسطي العجينة ومرريها في الماكينة على الأرقام
6, 4.

بواسطة المطابع رقم 9، قطعي أقرصا.

ضعفي في وسط كل قرص كرة من الجشو، اقراص
الطرف بالسبابة والإبهام وبعود الأسنان شكلي عدة
ثبات، اتركى القاع كما هو.

بواسطة الطابع رقم 10، قطعي أقراصا أخرى، ضعي
سحب القرص فوق السبابة و اجمعي العجينة لتعطيلها شكل
وردة، ضعيها في وسط الدزيريات.

مباشرة عند إخراجها من الفرن، اغطسها كما تستقية و ضعها في الأكياس الورقية المخصصة لها.

الذيريات



Les cornets



Préparation

1/ Préparation de la farce :

① Chaque concassé doit être grillé au four avec une cuillère à café de beurre, après mettre tout les concassés dans une casserole, ajouter le beurre et le miel, mettre sur feu doux et remuer pendant 10 mn.

2/ Préparation de la pâte :

② Melanger tous les ingrédients pour avoir une pâte homogène laisser reposer 30mn. Etaler la pâte au N° 1, 2, 4 et 6 sur une table farinée, avec l'emperte pièce N° 8 couper des rondelles et les faire tourner sur les cornes.

③ Faire cuire le gâteau après refroidissement, farcer les cornets avec la farce préparée puis les tremper dans du miel tiède et mettre dans des caissettes étanches.

Ingrédients :

Pâte : 4 mesures de farine • 1 pincée de sel • 1 mesure de smen • 2 c / c de vanille • 1/2 mesure deau de fleur • 1 œuf • 1/2 mesure d'eau.

Farce :

• 100g de noix moulues • 100g d sésames • 100 g d'amandes moulues • 50g de beurre • 100g de pistaches moulues • 50g de miel.

Cuisson : 20 mn - 150°C

المقادير :

4 مقادير فريئة • قرصة ملح • 1 مقدار سمن
2 • ملاعق قهوة فانيليا • 2/1 مقدار ماء
الزهر • 1 بيضة • 2/1 مقدار ماء.

التحضير :

ليخمسى المكسرات في الفرن مع إضافة ملعقة قهوة من الزبدة، ضعها في إناء، أضيفي الزبدة و العسل و ضعها فوق نار هادئة و خلطي مدة 10 د.
اخلطي كل المقادير حتى تتحصلي على عجينة متجانسة و اتركها ترتاح مدة 30 د.
العجينة في الماكينة على الأرقام 1، 2، 4 و 6 و ضعها فوق طاولة مرشوشة بالفرينة. بواسطة الطابع رقم 8، اقطعي دوائر و لفها على شكل قرن. اطهي الحلوى.

بعد أن تبرد احشي الحلوى بالحشو المحضر مسبقا ثم اغسطيها في العسل الدافئ و ضعها في الأكياس الورقية المخصصة لها.

كورني



Fontaine



Préparation

Préparation de la pâte d'amandes :

① Prendre les amandes moulues, avec le sucre glace, réduire en poudre, tamiser le tout, ajouter la vanille, mouiller avec de l'eau et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse, laisser reposer 30 mn.

② Reprendre la pâte d'amandes, façonner des boules de 30g les farcir avec 1/2 noix, fermer et former des boules.

Avec le pouce et l'index, lever la boule en haut et cintrer le milieu, on garde le bas de la boule bien pincée à l'aide d'une pince.

③ Faire un trou au dessus de la boule avec le doigt, ouvrir bien le haut, décorer le trou avec une marguerite déjà travaillée en pâte d'amandes rose, la marguerite doit être bien ouverte et décorer avec des boules, décorer la ceinture de la boule avec des fleurs et des feuilles.

Ce gâteau ne demande pas de cuisson.

Ingrédients :

- 1 mesure de poudre d'amandes.
- 2 mesure de sucre glace.
- 2 c / c de vanille.
- Eau nécessaire.

المقادير :

- 1 مقادير غبرة اللوز • 2 مقدار سكر
- رطب • 2 ملاعق قهوة فانيليا • ماء ضروري.

التحضير :

امزجي اللوز المرحي مع السكر الرطب، غربي الكل، أضيفي الفانيليا و بلي بالماء ثم اعجني حتى تحصلي على عجينة ملساء، اتركها ترتاح 30د.

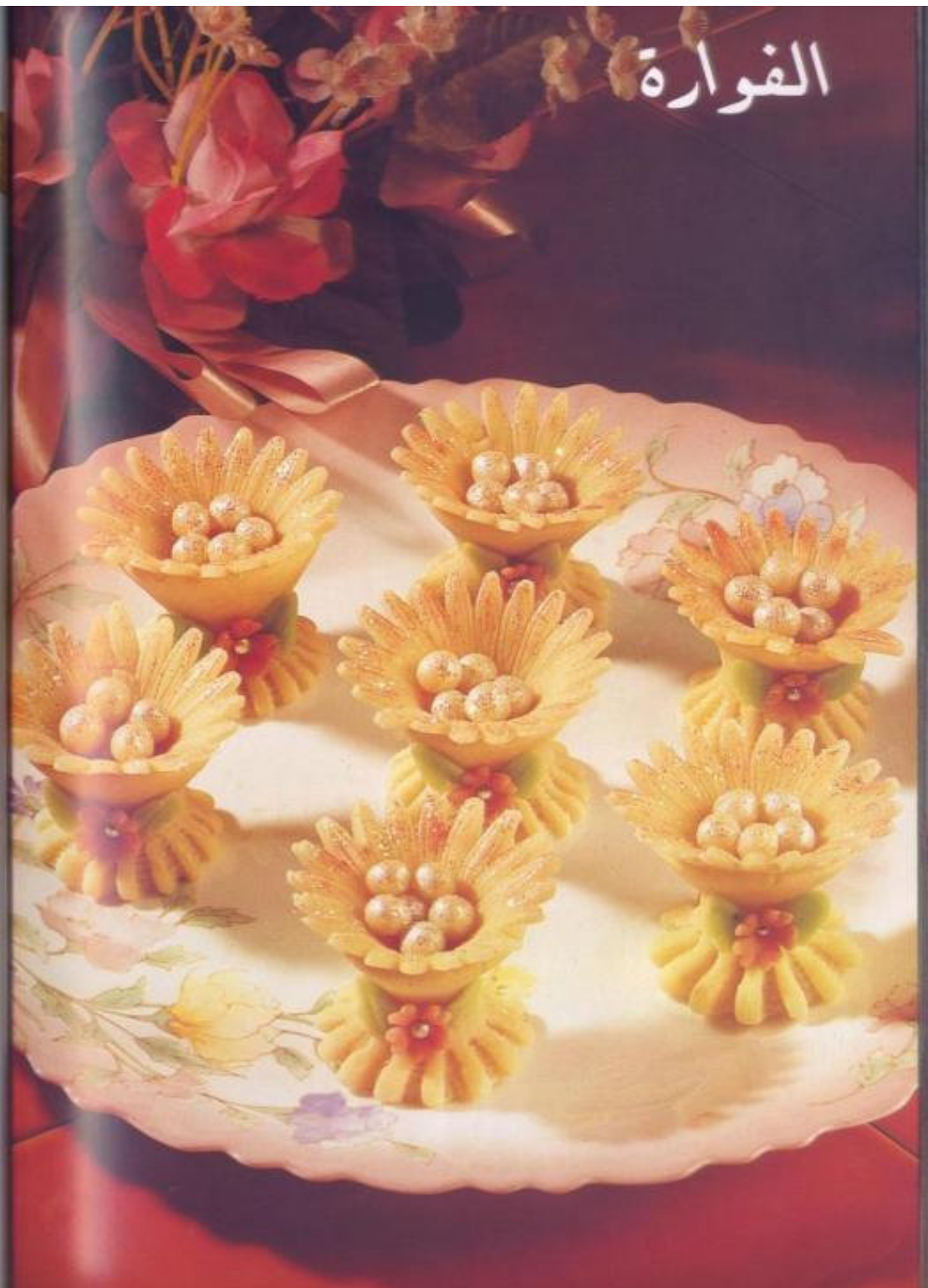
شكلي كرات ذات 30غ بعجينة اللوز، احشيها بنصف حبة جوز و اغلقي الكرة. بالسبابة والإبهام، ارفعي الكرة نحو الأعلى و اتركي الأساس مضغوطاً.

ضعي ثقب في الأعلى بأصبعك، افتحي الأعلى جيداً و زيني الثقب بالمارغريت مصنوعة من عجينة اللوز الوردية.

يجب أن تكون المارغريت مفتوحة، زيني باستعمال كرات، و وسط الحلوى زينيها بأوراق و أزهار.

لا تتطلب هذه الحلوى طهيها في الفرن.

الفوارة





Préparation

① Mouiller les Ktaïfs avec le sucre et le smen, bien travailler avec les doigts.

② Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients pour obtenir une pâte molle.

③ Etaler les Ktaïfs dans la paume de la main, faire un petit boudin de farce, bien enrouler et écraser les Ktaïfs pour former des doigts.

④ Dans un plat beurré, mettre les doigts une devant l'autre bien entassés, mettre au four.

⑤ A la sortie égoutter les doigts après les avoir trempé dans du miel, mettre dans des caissettes étanches.

Ingrédients :

- 500g de ktaïfs.
- 2 c / s de sucre cristallisé.
- Smen.

Farce :

- 50g de noix moulues.
- 50g d'amandes moulues.
- 50g de noisettes moulues.
- 50g de pistaches moulues.
- 150g de sucre cristallisé.
- Eau de fleur d'oranger.

Cuisson : 1 h 150°C

تقادير :

1500 غ قطايف،
2 ملاعق أكل سكر، • سمن.

الحشو :

50 غ جوز مرحي • 50 غ بندق مرحي،
50 غ لوز مرحي • 50 غ قستق مرحي،
150 غ سكر • ماء الزهر.

تحضير العجينة :

بللي القطايف بالسكر و السمن ثم امزجي بأصابعك
حضري الحشو بمزج المقادير المطلوبة للحصول على
عجينة طرية.

اسطفي العجينة في راحة يدك، شكلي حبوبا
صغيرة من الحشو، وضعيه في القطايف، لفيها ثم
اسحقها ثم اعطيها شكل الأصبع،
في صينية مدهونة بالزبدة، صففي الأصابع متقابلة
ثم أدخلها الفرن.

مباشرة عند إخراجها من الفرن، عسلها ثم قطريها
وضعيها في الأكياس الورقية المخصصة لها.

الأصابع



Baklava



Préparation

1/ pâte :

① Mettre tous les ingrédients sèche de le pâte, mouiller avec de l'eau et l'eau de fleur, pétrir pour obtenir une pâte molle, laisser reposer 30mn.

2/ farce :

① Mélanger tous les ingrédients, arroser le mélange avec un peu d'eau de fleur, le mélange doit être sèche. Etaler la pâte sur un plan fariné avec le rouleau, puis passer à la machine n° 2-4-6.

② Dans un plat beurré superposer 7 couches, mettre la farce, ajouter les 6 couches au dessus.

③ Couper la Baklava, mélanger le nescafé au smen et pincé la dernière couche de Baklava.

④ A la sortie du four maître du miel et décorer au choix.

Ingrédients : 4 mesures de farine • 1 pincé de sel • 2 c / c de vanille • 1 œuf-1 mesure de smen-½ mesure d'eau de fleur-½ mesure d'Eau • 5 c / c (1 c / c de nescafé diluée dans 4 c / s d'eau chaude)

Farce : 2 mesure d'amande moulue • 1 mesure de noix moulue • 2 c / s de beurre fondue • Eau de fleur • ½ mesure de sucre cristallisé.

Cuisson : 1 heure 180°C

المقادير : 4 مقادير فريئة • 1 مقدار ملح • 2 • ملعقة قهوة فانيليا • 1 بيضة • 1 مقدار سمن • 2/1 مقدار ماء الزهر • 2/1 مقدار ماء • 5 • ملاعق صغيرة قهوة (1 ملعقة قهوة نيسكا في منحلة في 4 ملاعق أكل ماء ساخن)

تحضير العجينة :

ضعي كل مقادير العجينة، بللي بالماء وماء الزهر و اعجني لتحصلي على عجينة متماسكة، اتركها ترتاح مدة 30د.

الحشو :

امزجي مقادير الحشو، بللي بماء الزهر، يجب أن يبقى المزيج جافا.

اسطي العجينة على طاولة مرشوشة بالفريئة بالحلال و مرريها في الماكينة على الأرقام 2، 4، 6. في قالب مدهون بالزبدة، صففي 7 طبقات، ضعي الحشو ثم صففي 6 طبقات أخرى فوقها.

قطعي الباقلاوة، أمزجي السمن و القهوة و ذهني الباقلاوة.

عند إخراجها من الفرن، عسلها وزينها بحبات الجوز.

الباقلاوة





Préparation

1/ pâte :

① Préparer la pâte en tamisant tous les ingrédients, ajouter le smen fondu, mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau, ajouter un peu de colorant jaune jusqu'à obtenir une pâte lisse et ferme. Couvrir de papier alimentaire et laisser reposer.

② Pendant ce temps, préparer la farce, mélanger tous les ingrédients et former des boules de 28 g.

③ Etaler la pâte sur une table farinée, passer à la machine au N° 2, 4, puis 6. Prendre le moule de la fleur, couper la pâte, mettre la boule de farce au milieu, à l'aide du coupe pâte faire des raies au dessus la boule. Prendre les pétales de la pâte et les faire coller à la boule d'amandes en laissant les pétales bien ouverts en haut.

④ Décorer avec une fleur de pâte et une amande.

⑤ Enfournement du gâteau.

⑥ A la sortie, tremper le encore tiède dans du miel.

⑦ Mettre dans des caissettes étanches.

Ingrédients :

3 mesures de farine • 1 pincée de sel • 1/2 mesure de smen fondu • 1 c / s de poudre Lahda • Miel • Colorant jaune • Arôme citron • 5 c / s d'eau de fleur • Eau nécessaire.

Farce :

3 mesures d'amandes moulues, • 1 mesure de sucre glace. • 2 c / c de vanille • 2 c / c de zeste de citron. • 2 blancs d'œufs.

Cuisson : 20 mn 150°

المقادير : 3 مقادير فرينة • قرصة ملح • 2/1 مقدار سمن ذائب • 1 ملعقة أكل لحطة • عسل • ملون أصفر مع سطر الليمون • 5 ملاعق أكل ماء الزهر • ماء ضروري. الحشو : 3 مقادير لوز مرحي • 1 مقدار سكر رطب • 2 ملاعق قهوة فانيليا • 2 ملاعق قهوة مبشور الليمون • 2 بيض البيض.

تحضير العجينة :

غربي مقادير العجينة، أضيفي لها السمن الذائب و بي ماء الزهر و الماء الضروري مع قليل من الملون الأصفر و امزجي حتى تحصلي على عجينة ملساء و متماسكة، طيها بورق غذائي و اتركها ترتاح. في هذه الأثناء، حضري الحشو بمزج كل المقادير المطلوبة ثم شكلي منها كريات ذات 28 غ.

ابسطي العجينة على طاولة مرشوشة بالفرينة ثم مرريها بالماكينة على الأرقام 2، 4 و 6. خذي قالباً على شكل وردة، قطعي العجينة، ضعي كرة من الحشو في الوسط و ادخليها خطوطاً فوق الكرة، خذي أوراق الوردة و الصقيها في كرة اللوز مع تركها مفتوحة من فوق.

زينيها بوردة من عجينة اللوز و حبة لوز.

أدخليها الفرن.

مباشرة عند إخراجها، اغطسي الحلوى في العسل و اتركيها.

صقيها في الأكياس الورقية المناسبة.

الشمسية



La feuille



Préparation

1/ pâte :

① Dans un plateau, travailler à la main le sucre et le beurre. Ajouter les amandes mélangées à la vanille et quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger de façon à avoir une pâte ferme.

② Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients.

③ Etaler la pâte l'amandes, passer à la machine n°2, à l'aide des emportes pièce n°7 ovale couper la. abaisser la farce de 1.5 cm et couper avec le même emporte-pièce. Superposer 3 couches :

- 1ere pâte d'amandes
- 2eme farce
- 3eme pâte d'amande

④ Faire des raies sur la 3eme couche travailler une feuille en pâte d'amandes à la main la fair tourner et coller sur la 3eme couche avec 2 perles argentées.

هذه الحلوى لا تتطلب الطهي في الفرن.
Ce gâteau ne demande pas de cuisson.

Ingrédients :

Pâte d'amande :

2 bols d'amandes finement moulues • 1 bol de sucre cristallisé • 1 bol aux $\frac{1}{4}$ de beurre • 1 c / c de vanille • L'eau de fleur d'oranger.

Farce :

1 bol de biscotte moulue • 1 bol de noix moulues • 2 c / s de beurre fondu • 2 c / s de miel.

Cuisson : 20 mn 150°

المقادير : 2 كأس غبرة اللوز • 1 كأس السكر
1 كأس أو $\frac{3}{4}$ الزبدة • ملعقة قهوة فانيليا • ماء الزهر

الحشو : 1 كأس بسكوت مرحي • 1 كأس جوز
مرحي • 2 ملاعق أكل زبدة ذائبة • 2 ملاعق
كل غسل.

تحضير العجينة :

في إناء اعملي بيدك السكر و الزبدة، أضيفي
لوز المخلط بالفانيليا و قليلا من ماء الزهر
تحصلي على عجينة متماسكة.

حضري الحشو بالمقادير المذكورة.

ابسطي عجينة اللوز و مرريها في الماكينة على
رقم 2 ثم قطعي بالطابع رقم 7 دوائر.

ابسطي الحشو بسمك 1.5 سم قطعي بنفس
طابع. صففي طبقات العجينة و الحشو حتى
تحصلي على ثلاث طبقات فوق بعضها :

الأولى عجينة اللوز ، الثانية الحشو، الثالثة
عجينة اللوز

ضعي طرقة فوق الطبقة الثالثة وزينيها بورقة
من عجينة اللوز تكون قد صنعتها بيدك و تثبتها
بحبيبات الفضية.

الورقة



La Marguerite



Préparation

1/ pâte :

① Mettre la farine, la margarine, le sel, la vanille et l'œuf, travailler le tout avec les doigts, mouiller avec l'eau et l'eau de fleur d'oranger. Pétrir en arrosant de l'eau, laisser la pâte reposer 30 mn.

② Diviser la pâte en 2 ; une partie blanche et l'autre colorée en marron.

③ Préparer la farce en mélangeant tout le ingrédients et pétrir pour obtenir une composition homogène.

Ce gâteau est constitué de 3 couches ;

- 1^{ère} couche en pâtes blanches déjà passées à la machine au N° 2 et 4.

- 2^{ème} couche en farce, étaler au rouleau 3 cm d'épaisseur.

- 3^{ème} couche pâte marron et blanc passée à la machine N° 2, puis on coupe la pâte marron comme la rechta fine, on met cette dernière sur la pâte blanche on passe à la machine N° 4 et 6. Prendre l'emporte pièce N° 5, couper des rondelles de gâteau et superposer les couches.

④ Décorer le dessus du gâteau avec des fleurs travaillées avec la pâte blanche.

⑤ Passer le gâteau à la cuisson, à la sortie du four le tremper dans du miel.

Ingrédients :

La pâte : • 1 kg de farine. • 250g de margarine fondue. • 1 pincée de sel. • 2 c / c de vanille. • 1 œuf. • 1 c / s d'eau de fleur d'oranger • Eau. • Colorant blanc.

Farce :

- 500g d'amandes moulues.
- 250g sucre cristallisé.
- 2 blancs d'œuf.
- 2 c / c de vanille.

Cuisson : 20 mn 150°C

مقادير العجينة: 1 كغ فرينة • قرصة ملح • 250غ مارغرين ذائبة • 2 ملاعق قهوة فانيليا • 1 بيضة • 1 ملعقة أكل ماء الزهر • ماء • ملون أبيض. الحشو: 500غ لوز مرحي • 250غ سكر • 2 بياض البيض • 2 ملاعق قهوة فانيليا.

تحضير العجينة :

ضعي الفرينة، المارغرين، الملح والفانيليا و البيض و امزجي جيدا بالأصابع، بللي بالماء و ماء الزهر، اعجني ثم اتركي العجينة ترتاح مدة 30د.

اقسمي العجينة على اثنين؛ واحدة بيضاء و الأخرى بنية امزجي مكونات الحشو حتى تحصلي على مزيج متجانس.

تتكون الحلوى من ثلاث طبقات:

الأولى، عجينة بيضاء بعد تمريرها في الماكينة على رقم 2, 4.

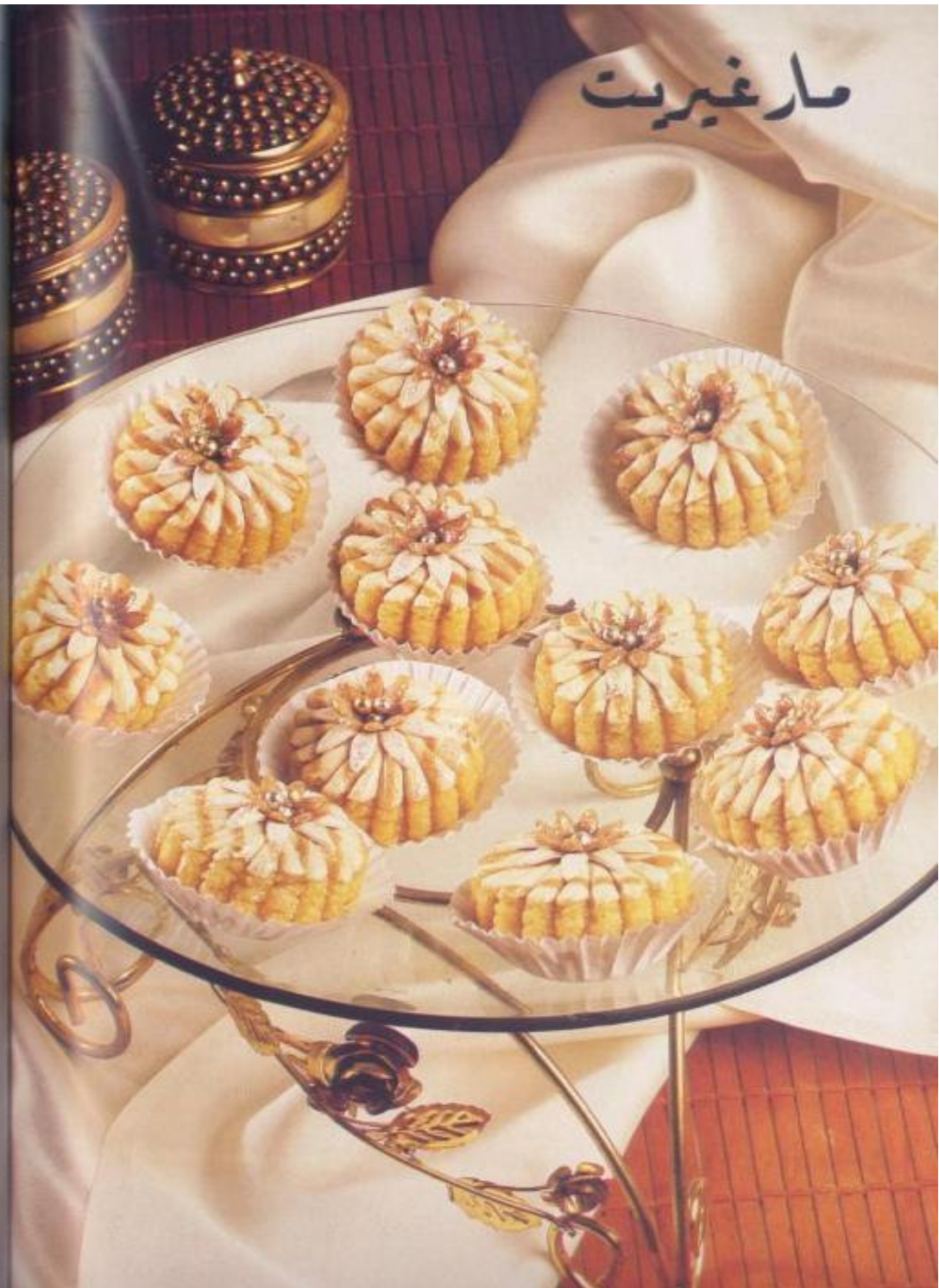
الثانية، طبقة الحشو سمكها 3 سم.

الثالثة العجينة البنية و البيضاء بعد تمريرها في الماكينة على رقم 2.

قطعي العجينة البنية كما الرشقة الرقيقة، ضع عليها فوق العجينة البيضاء و مرريها في الماكينة على رقمي 4 و 6. خذي المطابع رقم 5 و اقطعي أقراصا و ضع عليها فوق بعضها.

زيني سطح الحلوى بأزهار من العجينة البيضاء. ادخلي الحلوى الفرن، وعند إخراجها، اغطسها في العسل.

مارغريت



Bûchettes aux noix et au chocolat



Préparation

❶ Travailler le beurre et le sucre en mousse, ajouter les jaunes d'œufs un par un. Incorporer au mélange la farine et la levure, ajouter le chocolat coupé en petits dés et les noix. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme, mélanger délicatement à la pâte.

❷ Répartir la pâte sur une plaque beurrée, saupoudrer de noix.

❸ Faire cuire au four puis couper en bâtonnets à la sortie du four et laisser refroidir.



Ingrédients :

- 125 g de beurre.
- 3 œufs.
- 125 g de sucre.
- 1 c / c de levure chimique.
- 125 g de farine.
- 85 g de noix hachées.
- 125 de chocolat noir.
- 100g de noix hachées pour la décoration

Cuisson : 15 mn 180°C

المقادير :

- 125 غ زبدة • 3 بيضات • 125 غ سكر • 1 ملعقة قهوة خميرة كيميائية • 125 غ فريشة • 85 غ جوز مكسر • 125 غ شوكولاتة سوداء • 100 غ جوز مكسر للتزيين • مدة الطهي : 15 دقيقة • درجة حرارة الفرن : 180 مئوية

التحضير :

امزجي الزبدة و السكر على شكل رغوة، أضيفي صفار البيض تدريجيا ثم الفريشة و الخميرة، أضيفي مكعبات الشوكولاتة. اخفقي بياض البيض كالتلج و أضيفيه للعجينة. ضعي العجينة في صينية مدهونة بالزبدة و رشها بالجوز. أجليها الفرن ثم قطعي على شكل خشيبات و اتركها تبرد.

حلوى بالشكولاتة و الجوز



Fleur magique



Préparation

1/ pâte d'amande :

① Dans un récipient mettre, les amandes, le sucre glace, la vanille et ramasser avec de l'eau, pétrir le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène et lisse, laisser reposer 1/2 heure.

2/ farce :

① Mélanger le petit bumo et les noix, mouiller avec le beurre tiède fondue avec le miel.

② Passer la pâte d'amande à la machine n°2, saupoudré le sucre glace et couper la pâte d'amande avec l'emporte pièce n°5. Abaisser la farce de 2 cm environ et couper avec le même emporte pièce n°5, superposer comme suite.

- une rondelle de pâte d'amande
- une rondelle de farce
- une rondelle de pâte d'amandes

③ Cette dernière doit être tracé à l'aide d'une coupe pâte pour former des raies.

④ Décorer avec des fleurs

⑤ Ce gâteau ne demande pas de cuisson.

Ingrédients :

- 1 mesure d'amande en poudre
- 2 mesures de sucre glace • 1 pincé de sel • 2 c / c de vanille
- Eau nécessaire

Farce :

- 1 mesure de petit bumo moulue • ¼ mesure de noix moulue • 300g de sucre cristallisé • 50g de beurre • 50g de miel

المقادير : 1 مقدار لوز مرحي غبرة • 2 مقادير سكر رطب • 2 ملعقة قهوة فانيليا • ماء.
الحشو : 1 مقدار بيمو مرحي • 2/1 مقدار جوز مرحي • 300غ سكر • 50غ زبدة • 50غ عسل.

تحضير العجينة :

عجينة اللوز، في إناء، ضعي اللوز، السكر الرطب، الفانيليا واجمعي الكل بالماء، اعجنني حتى يصبح المزيج أملسا ومتجانسا، اتركها ترتاح 2/1 ساء.

الحشو :

امزجي البيمو المرحي مع الجوز المرحي، بللي بالزبدة الدافئة والمذاية و أضيفي العسل.
مرري عجينة اللوز في الماكينة على رقم 2، رشها بالسكر الرطب واقطعي بالطابع رقم 5.

ابسطي الحشو على سمك 2 سم واقطعي بنفس الطابع ثم ضعي على الشكل التالي:

دائرة من عجينة اللوز.

دائرة من الحشو.

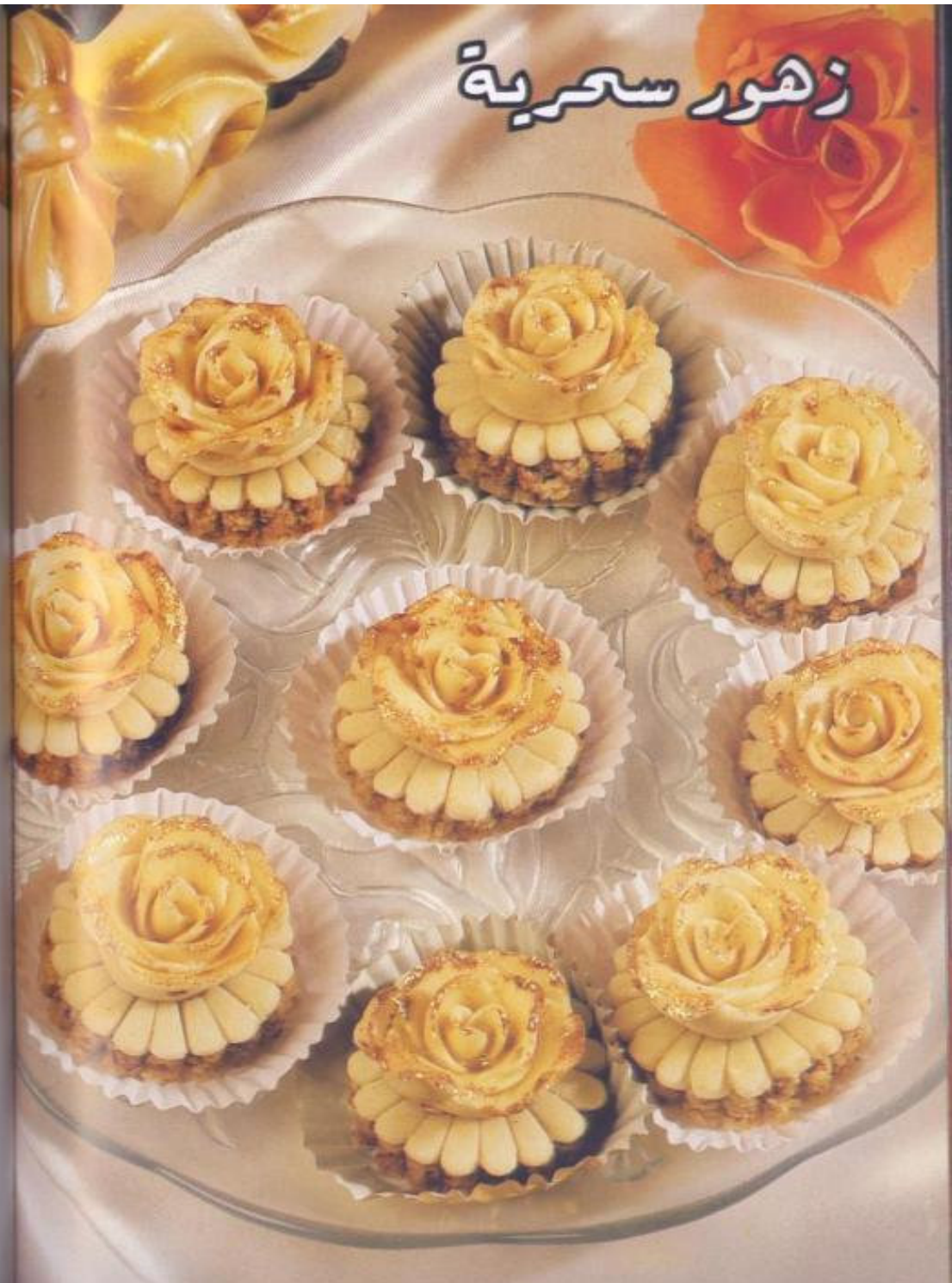
دائرة من عجينة اللوز.

هذه الأخيرة يجب أن تكون مخططة بمقص العجينة

زيني الحلوى بالورود.

هذه الحلوى لا تتطلب ملهيا في الفرن.

زهور سحرية



① Travailler le sucre et le beurre pour obtenir une crème légère, ajouter les œufs et continuer à travailler avec la paume des mains, faire rentrer la farine, la vanille pour obtenir une pâte homogène, diviser cette dernière en 3.

② Pâte blanche, pâte rose et pâte verte.

🍷 Etaler chaque pâte individuellement sur un plan fariné, couper avec des emportes pièce carrés, ronds ... au choix et passer le gâteau au four.

4 A la sortie du four après refroidissement du gâteau, étaler sur chaque gâteau la confiture et superposer 3 couches de carrés.

5 Fondre le chocolat noir dans un bain marie, tremper le gâteau puis l'égoutter sur une grille et décorer avec du chocolat blanc.

- 250g de beurre.
- 2 œufs.
- 1 paquet de levure chimique.
- 2 c / c de vanille.
- 1 verre de sucre glace.
- Farine.
- 1 pincée de sel.
- Colorant vert et rose.
- Confiture.

Guisson : 20 mm 150°C

• 1250 غ زبدة • 2 بيضات • 1 كيس خميرة
• 2 ملاعق قهوة فانيليا • 1 كأس سكر
• رطب • فريزة • قرصة ملح • ملون أخضر ووردي •
• معجون.

امزجي الزبدة و السكر على شكل كريمة خفيفة،
أضيفي البيض وواصلي العجن براحتي يدك ثم
أضيفي الفرينة، الخميرة و الفانيليا حتى تحصلي
على عجينة متجانسة.

اقسمي هذه العجينة على ثلاث: الأولى بيضاء،
الثانية وردية و الثالثة خضراء.

ابسطي كل عجيبة على حدى فوق طاولة مرشوشة
بالفريضة و اقطعي بالطابع الدائري، مربع ... الخ
حسب اختيارك ثم اطهي الحلوى.

عمدا تخرجين الحلوى من الفرن و يعد أن تبرد.
أطلي فوقه المعجون وزّ ضعي ثلاث طبقات مربعة
فوق بعضها.

أذيبي الشوكولاتة السوداء في حمام ماري،
اغطسي الحلوى ثم قطريها وزينيها بالشوكولاتة
البيضاء.

المفارقة



Les macarons



Préparation

1/ pâte :

Dans une terrine mélanger les amandes en poudre, le sucre glace, ajouter la gelée et les blancs d'œufs un par un jusqu'à ce que le mélange devienne mou.

Laisser reposer 20 mn et continuer à pétrir pour obtenir une pâte homogène puis dresser à la poche à douille N°8 des petits tas sur papier et mettre au four.

Ingédients :

- 500g d'amandes.
- 1 c / s de gelée.
- 1 c / s de farine.
- 500g de sucre glace.
- 4 à 5 blancs d'œufs

Cuisson : 8 mn 160°C

المقادير :

- 500 غ لوز.
- 1 ملعقة أكل هلام.
- 1 ملعقة أكل فريضة.
- 500 غ سكر رطب.
- 4 أو 5 بياض البيض

مدة الطهي : 8 دقائق.

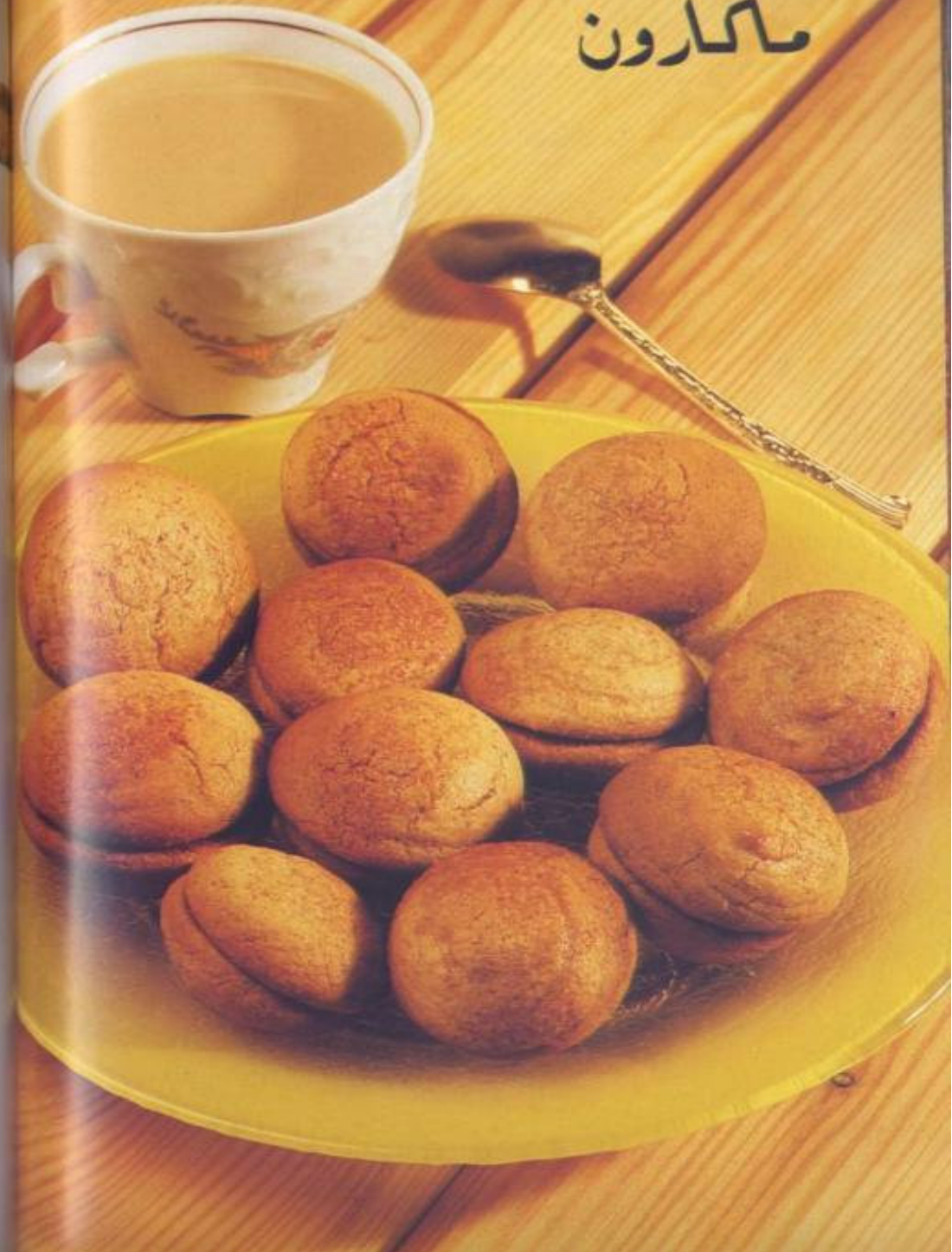
درجة حرارة الفرن : 160 مئوية

تحضير العجينة :

في إناء، امزجي غبرة اللوز مع السكر الرطب، الهلام، أضيفي بياض البيض تدريجيا و اعجني حتى تحصلي على عجينة طرية، اتركها ترتاح 20 د.

اعجنيها مرة ثانية لتحصلي على عجينة متجانسة ثم شكلي بجيب الحلوى رقم 8 فوق ورق غذائي حسب ذوقك وضعيها في الفرن.

ماكرون



Petits four aux amandes



Préparation

1/ pâte

Mélanger les amandes en poudre et le sucre, la gelée, la farine, ajouter le blancs d'œufs un par un travailler le tout pour obtenir une pâte lisse puis laisser reposer 25 mn.

Continuer à pétrir une 2ème fois pendant 5 mn dresser sur un plat légèrement beurré des rosasses décorer chaque tas avec une demi cerise.

Enfournement du gâteau



Ingrédients :

- 500g d'amandes émendés
- 100g de bigarreaux
- 350g de sucre cristallisé
- 5 à 4 blancs d'œufs
- 1 c / s de gelée
- Farine

Cuisson : 10 mn 160°C

المقادير :

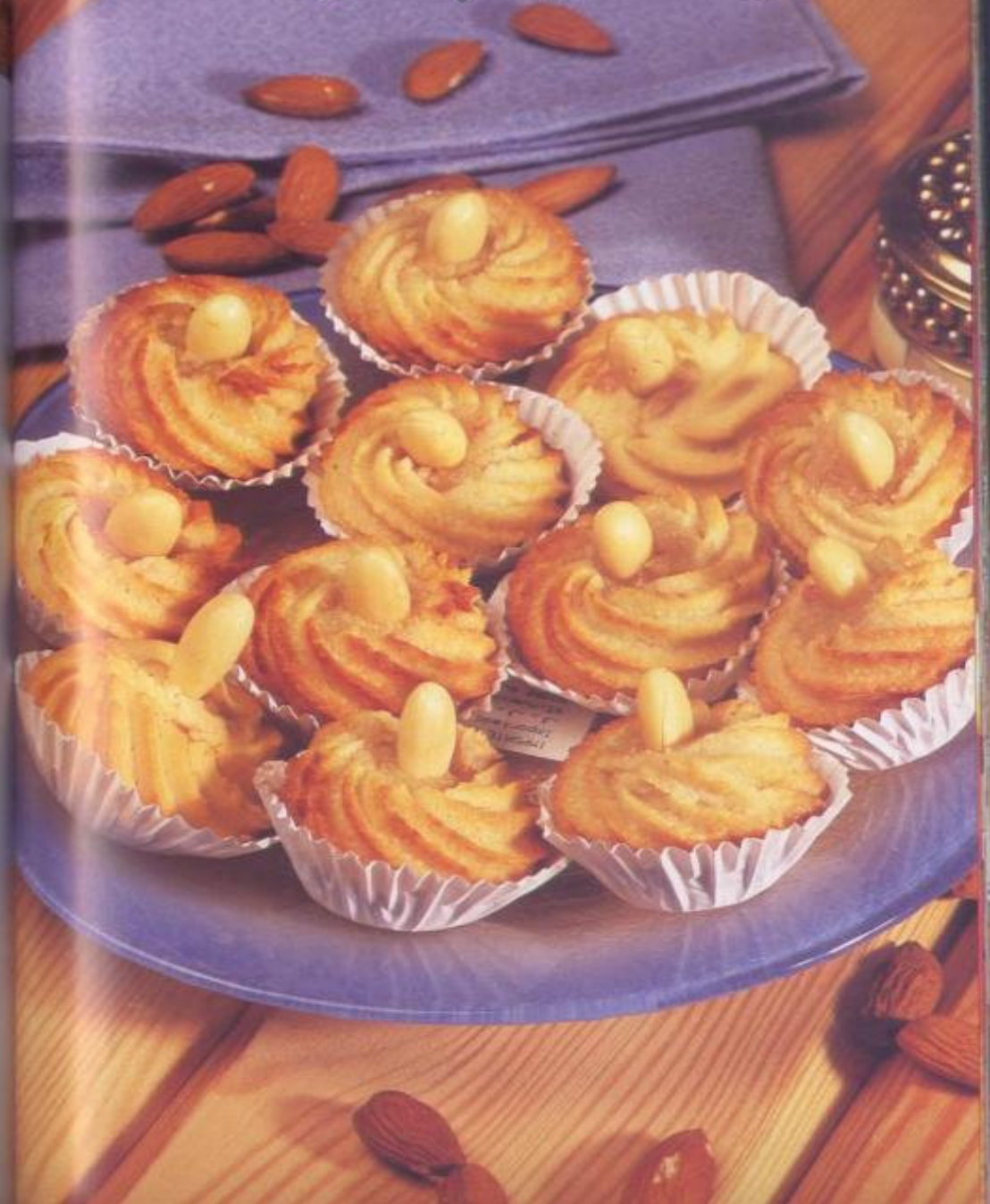
- 500 غ لوز مقشر.
- 100 غ بيقارو.
- 350 غ سكر.
- 4 أو 5 بياض البيض.
- 1 ملعقة أكل هلام.
- فرينة.

تحضير العجينة :

عجينة أمزجي غيرة اللوز مع السكر، الهلام و الفرينة، أضيفي بياض البيض تدريجيا و اعجني حتى تحصلي على عجينة ملساء، اتركها ترتاح 25 د.

اعجنها مرة ثانية مدة 5 د، شكلي فوق صينية مدهونة قليلا بالزبدة أزهارا وزيني كل واحدة بنصف حبة كرز.

حلوى صغيرة باللوز



Petit four à la vanille



Préparation

1 Ramolli le beurre et le sucre à la main, terminer au batteur, ajouter les œufs un par un jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, arrêter le batteur.

2 A l'aide d'une spatule en bois, ajouter la farine et la vanille, remplir une poche à douille N° 9, confectionner les motifs et faire cuire.



Ingrédients :

- 500g de beurre.
- 6 œufs.
- 1 c / c de vanille.
- 500g de sucre.
- 1 Kg + 100g de farine.

Cuisson : 10 mn. : 180°C

المقادير :

- 500غ زبدة
- 6 بيضات
- 1 ملعقة قهوة فانيليا.
- 500غ سكر
- 1 كغ + 100غ فرينة.

تحضير العجينة :

امزجي الزبدة و السكر بيديك أولا ثم في الخلاط الكهربائي، أضيفي البيض تدريجيا حتى يصبح المزيج رغويا، أوقفني الخلاط.

بالمعلقة الخشبية، أضيفي الفرينة و الفانيليا، امثلي جيب الحلوى رقم 9 و شكلي أشكالا مختلفة ثم اطهيها.

حلوى صغيرة بالفانيليا



Boules au chocolat



Préparation

① Passer la farine et le lait en poudre dans une poêle les faire griller, retirer du feu mettre dans une terrine ajouter le beurre frotter bien le gras, ramasser avec du miel pour avoir une pâte homogène. travailler des boules de 20g, mettre au refrigerator (30 mn)

② Mettre le chocolat dans un bain marie tremper les boules du gâteau dans le chocolat, décorer le dessus avec un peu de pistache et mettre dans les caissettes.



Ingrédients :

- 125g de farine
- 125g lait en poudre
- 50g beurre fondu
- 500g de chocolat noir
- Miel

المقادير :

- 125غ فريئة • 125 غ لحطة • 50غ زبدة ذائبة • 500غ شوكولاتة سوداء • عسل.

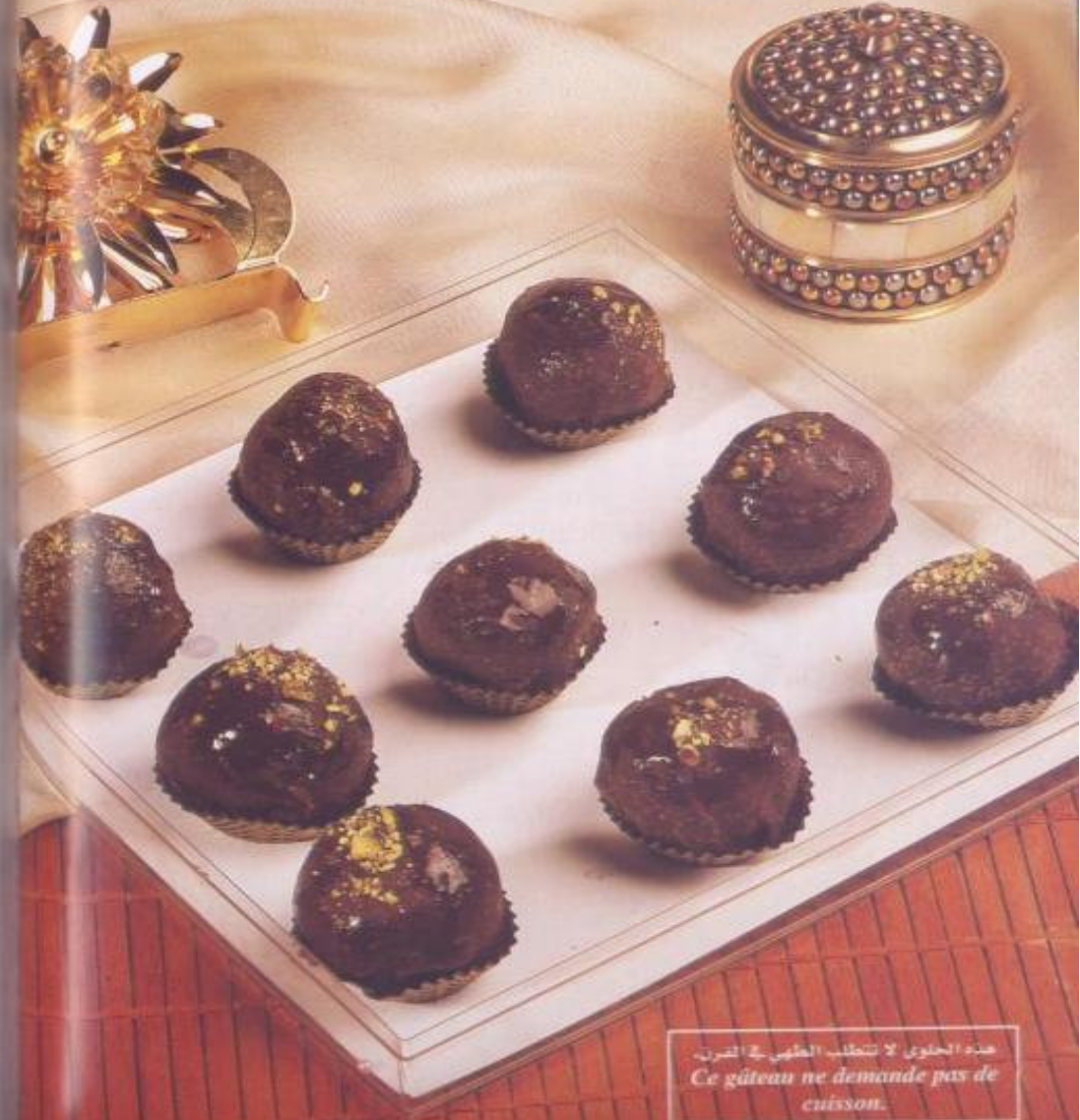
Cuisson : 20 mn 160°

تحضير العجينة :

حمصي الفريئة و اللحطة في المقلاة، اسحبها من فوق النار، ضعها في إناء، أضيفي لها الزبدة وحكي جيدا، اجمعي الكل بالعسل لتحصلي على عجينة متجانسة. شكلي كرات ذات 20غ.

حضري الشوكولاتة في حمام ماري، اغطسي كرات الحلوى في الشوكولاتة وزيني سطحها بقليل من الفستق ثم قدميها في الأكياس الورقية.

كرات الشكولاتة



هذا الحلوى لا تتطلب الطهي في الفرن.
Ce gâteau ne demande pas de cuisson.

Coeurs Blancs



Préparation

1/ pâte d'amande :

① Mélanger tous les ingrédients, pétrir pour obtenir un mélange ferme, mettre dans le papier alimentaire et laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur, à la sortie étaler la pâte sur une table bien farinée, former un boudin, couper avec l'emporte pièce cœur, avec un bâton en bois faire un trou au milieu, fariné un plat et mettre au four.

② A la sortie laisser refroidir, tremper les cœurs dans l'eau de fleur d'oranger puis au sucre glace tamisé.

③ Décorer selon le goût.



Ingrédients :

- 500g d'amande moulue
- 3 œufs
- 300g de sucre cristallisé
- 2 c / c de vanille
- 3 c / s zeste de citron

المقادير :

- 500 غ لوز مرحي
- 3 بيضات
- 2 ملعقة قهوة فانيليا
- 3 ملاعق قهوة مبشور الليمون

Cuisson : 8 mn 180°

تحضير العجينة :

امزجي كل المقادير و اعجني لتصبح العجينة متماسكة، غطيها بالسورق و اتركها ترتاح مدة ليلة كاملة في الثلاجة.

ابسطي العجينة على طاولة مرشوشة جيدا بالفريشة، شكلي حريوشا ثم قطعي بالطابع على شكل قلب.

بواسطة عود خشبي، اثقبي الحلوى في الوسط ثم رشي صينية الفرن بالفريشة، و ضعي الحلوى تنضج.

اتركها تبرد بعد نضجها، اغطسي القلوب في ماء الزهر ثم في السكر الرطب المغريل. زينيها حسب ذوقك.

قلوب بيضاء



Tarte aux noix



Préparation

1/ pâte :

1 Bien mélanger en pommade le sucre et le beurre ajouter les œufs, ajouter les noix, le chocolat en poudre, le bicarbonate, sel, farine, levure mélanger avec les doigts pour obtenir une pâte ferme, laisser reposer 1 heure.

2 Etaler la pâte sur une table farinée, couper avec des emportes-pièce au choix.

3 Enfournement du gâteau.

2/ Crème :

1 Mettre le sucre et l'eau sur feu doux pour préparer un sirop épais.

2 Battre le jaune d'œuf, ajouter le sirop chaud petit à petit mettre le mélange au réfrigérateur, à la sortie ajouter les morceaux de beurre petit à petit et continuer de fouetter. Crème épaisse.

3 Après refroidissement coller le gâteau avec la crème et les bords passé dans les noix concassé.

Ingrédients : 500g de beurre
• 1 pincé de sel • 1 verre et demi de sucre glace • 3 œufs
• 1 verre de noix moulue grossièrement • 3 c à s de chocolat en poudre • 1 c à c de bicarbonate de soude • sachet de levure chimique.
Crème : 1 verre de sucre • 2 jaunes d'œufs • 1 verre d'eau • 125 g de beurre

Cuisson : 20 mn - 180°

مقادير العجينة، 500غ زبدة • 1 قرصة ملح • 1 و 2/1 كأس سكر رطب • 3 بيضات • 3 ملاعق أكل شوكولاتة ذائبة • 1 كأس من الجوز مرخي خشن • 1 ملعقة قهوة بيكاربونات • 1 كيس خميرة كيميائية.
الكريمة، 1 كأس سكر • 2 صفار البيض • 1 كأس ماء • 125غ زبدة.

تحضير العجينة :

امزجي السكر و الزبدة على شكل مرهم، أضيفي البيض و الجوز و غبرة الشوكولاتة، البيكاربونات، الملح، الفرينة، و الخميرة و امزجي بأصابعك للحصول على عجينة متماسكة، اتركها ترتاح مدة 1 ساء.
ابسطي العجينة على طاولة مرشوشة بالفرينة، قطعيها بقالب من اختيارك و اطهيها.
الكريمة، شكلي شرابا ثقيلًا بوضع السكر و الماء فوق نار هادئة.

ضربي صفار البيض، أضيفي الشراب الساخن تدريجيا و ضعي المزيج في الثلاجة، مباشرة عند إخراجها - أضيفي قطع الزبدة تدريجيا وواصل الخفق حتى تحصلي على كريمة ثقيلة.
عندما تبرد الحلوى، ألصقيها بالكريمة و رمدي حوافها في الجوز المكسر.

طريقة بالجوز



Rhebze el bey



Préparation

① Dans un récipient, mélanger les amandes, biscotte, sucre semoule, levure, vanille, zeste de citron, remuer avec une spatule en bois, ajouter le beurre et les oeufs, bien remuer.

② Beurrer les caissettes d'aluminium et verser le mélange à l'aide d'une cuillère à soupe, remplir le 1/3 des caissettes et décorer avec les amandes effilées. Mettre au four, à la sortie du four arroser le gâteau encore chaud au sirop tiède.

المقادير:

- 1 مقدار لوز مرعي خشنا • 1 مقدار بسكوت • 1 مقدار زبدة ذائبة • 1 مقدار سكر • 1 صفار بيض + 2 بويضات • 1 كيس خميرة كيميائية • 1 كيس فانيليا • 1 ملعقة أكل مبشور الليمون • رقائق اللوز.
- الشراب: 500 غ سكر • 2/1 ل ماء • 2 ملاعق أكل ماء الزهر • 1 ليمون.

Ingrédients :

- 1 mesure d'amandes moulues grossièrement.
- 1 mesure de biscotte.
- 1 mesure de beurre fondu.
- 1 mesure de sucre cristallisé.
- 1 mesure d'œufs.
- 1 sachet de levure chimique.
- 1 sachet de vanille.
- 1 c à s de zeste de citron.
- Amandes effilées.

Sirop :

- 500g de sucre.
- 1/2 litre d'eau.
- 2 c à s d'eau de fleur.
- 1 citron.

Cuisson : 1 h. 180°C

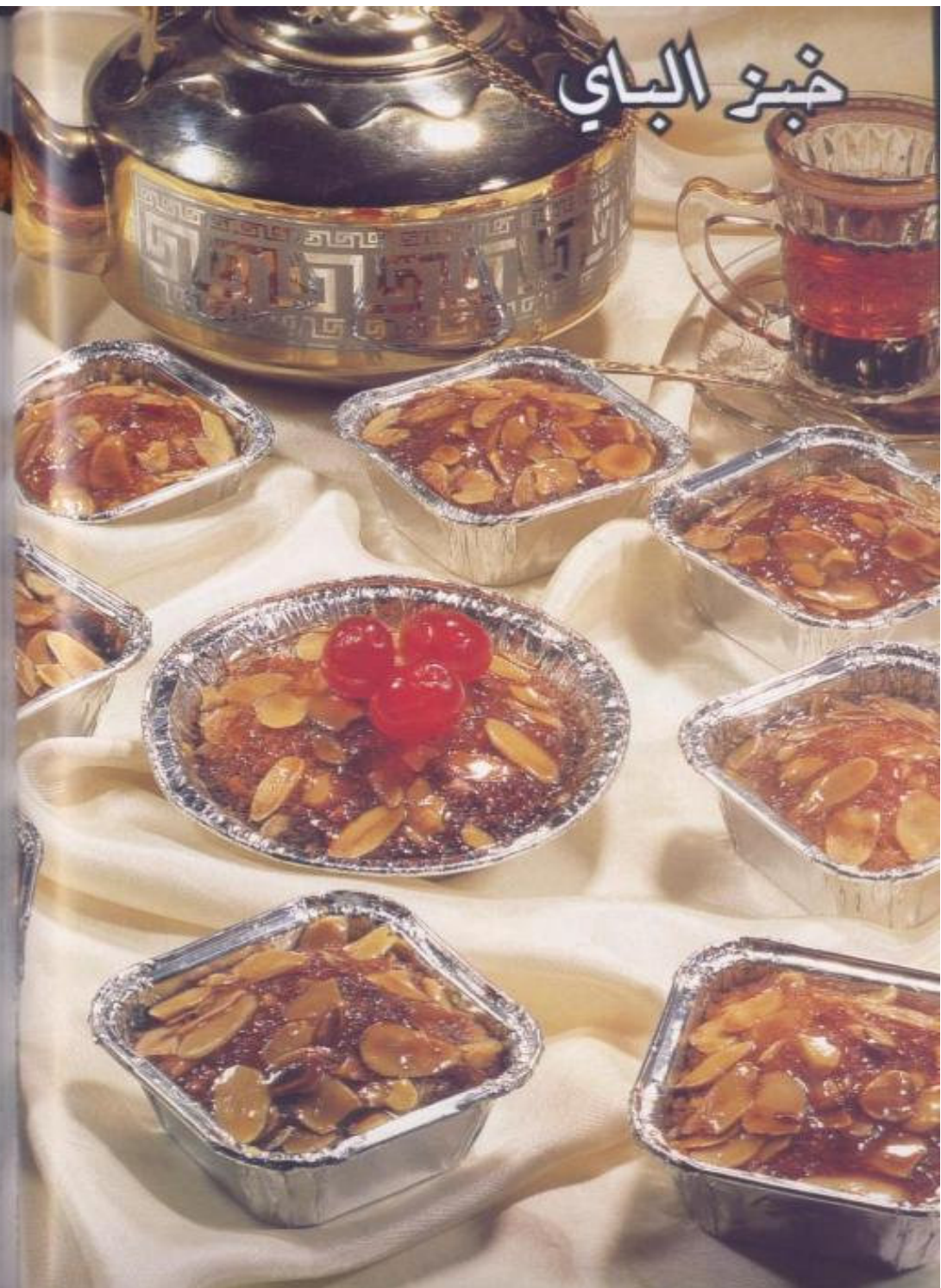
تحضير العجينة :

في إناء، امزجي اللوز، البسكوت، السكر، الخميرة، الفانيليا، مبشور الليمون و امزجي بالملعقة الخشبية. اضيفي الزبدة و البيض و امزجي جيدا.

ادهني قوالب الألومنيوم و الزبدة و أفرغي المزيج بالملعقة، املئي ثلثها وزينيها برقائق اللوز ثم ضعها في الفرن و مباشرة عند إخراجها، اسقيها وهي لا تزال ساخنة بالشراب.



خبز الباي



Les boules de semoule



Préparation

① Mélanger la semoule, farine, sel et vanille, mouiller avec de l'eau et travailler la pâte aux doigts, ajouter les œufs et continuer à pétrir avec les doigts toujours, continuer à arroser avec l'eau jusqu'à ce que la pâte devienne un liquide épais, ajouter la levure et travailler un peu.

② Dans une poêle pleine d'huile et sur un feu modéré, faire la friture du gâteau à l'aide d'une cuillère à soupe, égoutter les boules et passer les dans du sucre cristallisé ou le miel.

Ingrédients :

- 250g de semoule moyenne.
- 1 pincée de sel.
- 4 c / s de farine.
- 1 sachet de levure chimique.
- 1 c à c de vanille.
- 4 à 5 œufs.
- Eau.

المقادير :

- 250 غ دقيق متوسط
- قرصة ملح
- 4 ملاعق أكل فرينة.
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة قهوة فانيليا
- 4 أو 5 بيضات
- ماء.

تحضير العجينة :

امزجي الدقيق، الفرينة، الملح و الفانيليا، بللي بالماء و اعجنني بأصابعك، أضيفي البيض وواصل العجن، واصل رش الماء حتى تصبح العجينة سائلا ثقيلًا، أضيفي الخميرة و امزجي قليلا.

في مقلاة مليئة بالزيت و على نار متوسطة، اقلي الحلوى و استعملي المعلقة. قطري الكرات ثم مرريها في السكر أو العسل.

كرات السيد



Cake aux fruits confits



Préparation

① Mélanger le sucre cristallisé, l'huile avec un batteur électrique, rajouter les oeufs un par un avec une première vitesse, ajouter le lait et arrêter le batteur.

② Avec un fouet manuel, remuer et ajouter au mélange le zeste d'orange, la farine tamisée avec la levure chimique.

③ Vaporiser les fruits confits, dans une assiette, saupoudrer 2 cuillères de farine sur les fruits confits chauds puis les mettre au mélange précédant.

④ Verser le mélange obtenu dans un moule à cake beurré et fariné, remplir les 2/3 du moule, décorer avec les amandes effilées.

⑤ Enfournement du cake.

Ingrédients :

- 400g de sucre cristallisé.
- 200g d'huile.
- 3 œufs.
- Amandes effilées.
- 225 g de lait liquide.
- 520g de farine.
- Zeste d'orange.
- 2 boîtes de fruits confits.
- 2 sachets de levure chimique.

Cuisson : 45 mn. 180°C

المقادير :

- 400 غ سكر • 200 غ زيت • 3 بيضات
- رقائق اللوز • 225 غ حليب سائل • 520 غ
- فريضة • مبشور البرتقال • 2 • علبتان فواكه جافة
- 2 أكياس خميرة كيميائية.
- مدة الطهي: 45 دقيقة.
- درجة حرارة الفرن: 180 مئوية.

تحضير العجينة :

امزجي السكر و الزيت بالخلط الكهربي، اضيفي البيض تدريجيا بالسرعة الأولى، اضيفي الحليب ثم أوقفي الخلط، بالخلط اليدوي امزجي ثم اضيفي مبشور البرتقال، الفريضة المغربية و الخميرة الكيميائية. فوري الفواكه الجافة، أفرغها في صحن و رشها بقليل من الفريضة ثم اضيفيها للمزيج السابق. أفرغي المزيج المحصل عليه في قالب الكعك مدهون بالزبدة و مرشوش بالفريضة، املئي 3/2 و زينها برفائق اللوز. أطهي الكعك.

كايك بالفواكه الجافة



Les roches fleuries



Préparation

① Dans un récipient, mettre la poudre d'amandes, le sucre glace, la vanille et ramasser avec l'eau, pétrir jusqu'à ce que la pâte soit ferme, laisser reposer une heure puis former des boules de 20 g.

② Préparer la farce avec le biscuit, les noix et la vanille et ramasser avec le beurre et le miel avec ce mélange homogène, faire des boules de 10 g.

③ Prendre les boules de farce, incruster une noisette, travailler très bien la boule avec la paume des mains et lever un peu en haut, mettre un creux au dessus, incruster les fleurs de pâte d'amandes puis pincer la boule tout autour.

④ Mettre les gâteaux dans des caissettes.

Ingrédients :

1 mesure de poudre d'amandes.
• 1 mesure de sucre glace
• 2 c / c de vanille • Eau nécessaire.

Farce :

• 1 mesure de biscuit moulu.
• 1/2 mesure de noix grossièrement moulues.
• 4 c / s de beurre fondu.
• 4 c / s de miel fondu.

لقادير :

• مقدار غبرة اللوز • 1 مقدار سكر طب • 2 ملاعق قهوة فانيليا • ماء.

الحشو :

• مقدار بسكوي مرعي • 2/1 مقدار جوز مرعي • 4 ملاعق شحنا • 4 ملاعق أكل زبدة ذائبة • 4 ملاعق أكل عسل ذائب • 1 ملعقة قهوة فانيليا.

تحضير العجينة :

في إناء، امزجي غبرة اللوز مع السكر الرطب، فانيليا و اجمعي الكل بالماء أعجنني حتى تصبح عجينة صلبة، اتركها ترتاح مدة 1 ساعة وشكلي كرات ذات 20 غ.

حضري الحشو بمزج البسكوي، الجوز، الفانيليا اجمعي الكل بالزبدة لتحصلي على مزيج تجانس، شكلي كرات ذات 10 غ.

خذي كرات الحشو، احضبيها بحبة جوز، اصنعي راحتي كفك و ارفعها قليلا نحو الأعلى، ضعي ثوبا في الأعلى، الصقي فيه ورودا من عجينة اللوز و قرصي حواف العجينة.

ضعي الحلوى في الأكياس الورقية.

الصخور الموردة



هذا الحلوى لا تتطلب الطهي في الفرن.
Ce gâteau ne demande pas de cuisson.



Préparation

1/ pâte :

Tamiser la farine, le sel ajouter la margarine fondue, la vanille, travailler le tout, mouiller avec l'eau de fleur d'oranger coloré en rose et l'eau, pétrir pour obtenir une pâte ferme et lisse.

Couvrir de papier alimentaire et laisser reposer 30 mn.

2/ farce :

Mélanger tout les ingrédients de la farce, pour avoir un mélange homogène, puis façonner des boules de 28g.

1 Avec l'emporte pièce carré de 12/12cm, former des carrés, mettre une boule de 30g au milieu puis ramasser la pâte avec le pouce et l'index en levant les 4 coins du carré l'un face à l'autre.

2 Avec le colorant rose, faire des points au dessus du gâteau, enfournement du gâteau à la sortie du four tremper le gâteau dans du miel tiède, mettre le gâteau dans des caissettes.

Ingrédients :

- 1kg de farine • 250g de margarine fondue • 1 pincé de sel
- 2 c / c de vanille • 1 œuf • 6 c / s d'eau de fleur d'oranger • L'eau • 1 c / s de Lahda • Colorant blanc.

Farce :

- 150g de noix.
- 150g d'amandes.
- 150g de pistaches.
- 300g de sucre cristallisé.
- 1 c / c de vanille
- 3 œufs.

Cuisson : 20 mn - 180°

قادير، 1 كغ فرينة • 250غ مارجرين ذائبة
قرصة ملح • 2 ملعقة قهوة فانيليا • 1 بيضة
5 ملاعق أكل ماء الزهر • ماء • ملون وردي
1 ملعقة أكل لحظة و ملون أبيض،
حشو، 150غ جوز • 150غ لوز • 150غ
سك • 300غ سكر • 1 ملعقة قهوة فانيليا
بيضات

تحضير :

بواسطة الطابع المربع أبعاد 12/12 سم،
نعي العيجينة، ضعي كرة من الحشوات 30غ في
وسط، ارفعي الزوايا الأربع للمربع بواسطة
سبابة والإبهام كل زاوية تقابل الأخرى. ارسمي
خطا فوق الحلوى بالملون الوردي.
ضعيها في الفرن و عسلها عند إخراجها منه.

الرزمة





Préparation

① Travailler la pâte comme celle du Baklava. Etaler la pâte sur une table farinée, avec un emporte pièce N° 8, couper la pâte et mettez la dans des moules.

② Enfourner le gâteau, laisser tiédir puis émerger dans du miel.

Préparation de la farce :

① Griller les noix, les amandes, les sésames, les pistaches dans le four avec une cuillère à café de beurre.

② Dans une casserole, mettre le beurre, le miel ajouter les concassé et remuer pendant 10 mn sur feu doux.

③ Laisser tiédir, avec une cuillère à soupe, mettre la farce dans le gâteau.

④ Décorer au choix.

4 mesures de farine • 1 pincée de sel • 2 c / c de vanille • 1 mesure d'eau de fleur d'oranger • 1 mesure d'eau.

Farce :

- 100g de noix moulues.
- 100 g d'amandes.
- 100 g de sésames.
- 100g de pistaches.
- 50g de miel.
- 50g de beurre.

Cuisson : 30 mn. 160°

تادير ، 4 مقادير فرينة + 1 قرصة ملح • 2
مقصة قهوة فانيليا • 1 بيضة • 1 مقدار سمن • 1
مقدار ماء الزهر • 1 مقدار ماء.

حشو :
100 غ جوز مرحي • 100 غ لوز • 100 غ
جلجلان • 100 غ فستق • 50 غ عسل • 50 غ
زبد.

حضيرة العجينة :

حضيرة العجينة كما بالقلوة.
اسطي العجينة على طاولة مرشوشة بالفرينة،
طهي بالطابع رقم 8 وضعيها في القالب،
اطهي الحلوى، اتركها تدهأ ثم اغطسيها في
عسل.

حضيرة الحشو :

حمصي اللوز، الجوز، الفستق و الجلجلان في
فرن مع ملعقة صغيرة من الزبدة.
في إناء، ضعي الزبدة و العسل أضيفي المكسرات و
زجي مدة 10 د على نار هادئة.
اتركها تدهأ و باستعمال ملعقة الأكل ضعي
حشو داخل الحلوى. زيني حسب اختيارك.

مربعات بالكسراك





Préparation

1/ pâte

1 Met tous les ingrédients sèche ajouter le smen, frotter très bien avec la pomme des mains, arroser avec l'eau et le lait pour obtenir une pâte homogène.

2 Laisser reposer 30mn dans le papier alimentaire.

3 Préparer la farce et faire des formes de T.

4 Etaler la pâte à la machine n° 2 puis couper des rondelles avec l'emporte-pièce n° 8, mettre la farce et procéder normalement pour donner la forme de Arayeches. enfournement du gâteau.

5 Passer le gâteau au glaçage et décorer au choix.



ingrédients : 3 mesures de farine • Pincée de sel • 1 mesure de smen tiède • 1 mesure d'eau de fleur d'oranger • 3 c à s de sucre glace • lait tiède

Farce : 3 mesures d'amandes moulues • 1 mesure de sucre cristallisé • 1 c à c de vanille • Eau de fleur.

Glaçage : sucre glace • eau de fleur • 1 blanc d'œuf • Eau • Jus de citron.

Cuisson : 20 min 160°

تقدير

3 مقادير فريضة + قرصة ملح • 2 مقدار سمن ذائب
1 مقدار حليب ذائب • 1 مقدار ماء الزهر • 2 ملعقة
ماء فانيليا • 3 ملاعق أكل سكر رطب.

حشو

3 مقادير لوز مرحي • 1 مقدار سكر • 1 ملعقة قهوة
بليا • ماء الزهر.

طلاء

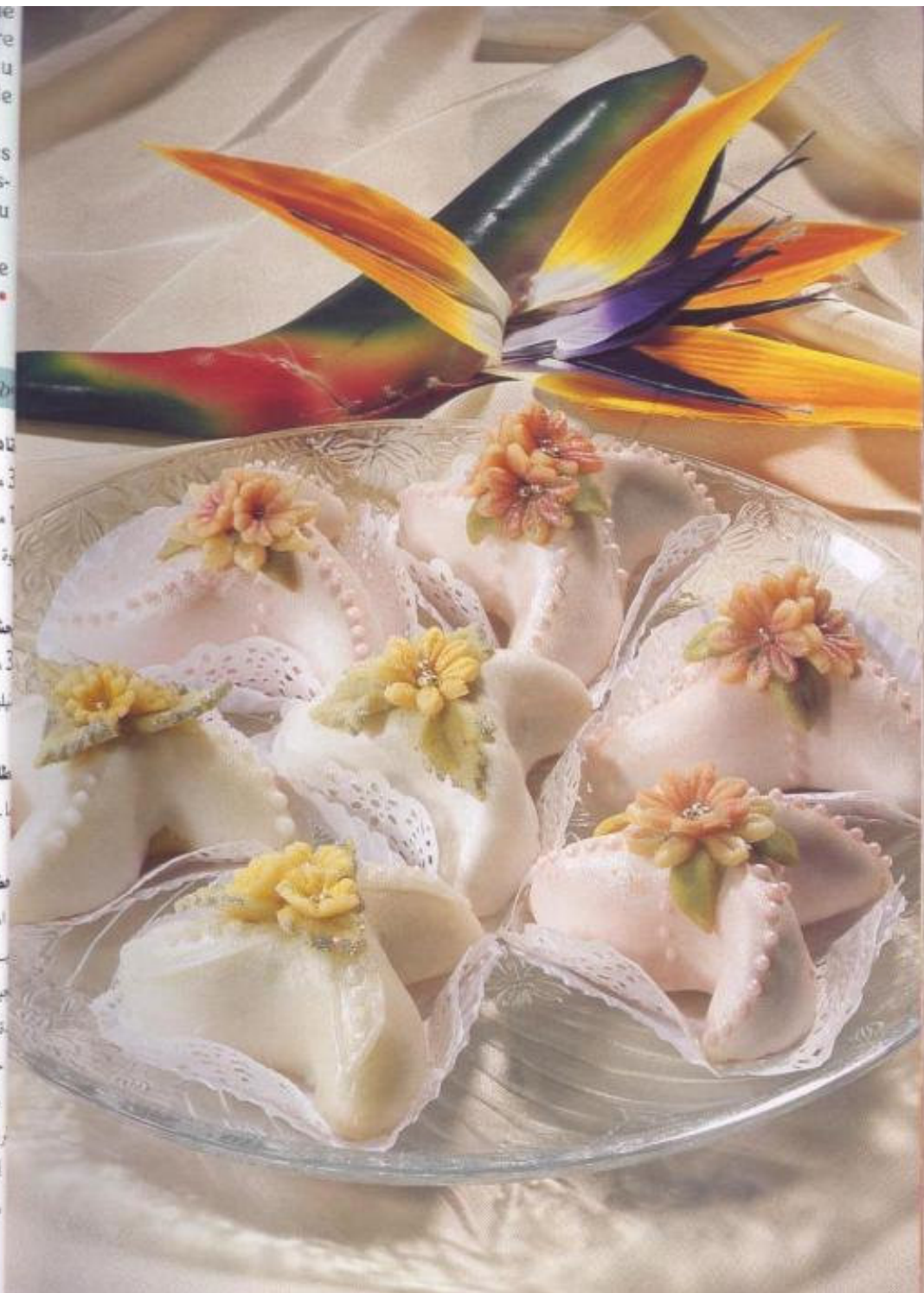
بالج تحضير المخبز

تضير المعجينة

امزجي كل المقادير الجافة، أضيفي السمن وحكي
بدا بين يديك، اسقي بالماء و الحليب للحصول على
معينة متجانسة، غطيها بورق غذائي و اتركها ترتاح
30د.

حضري الحشو وشكلي منها ما يشبه حرف T.
مرري المعجينة في الماكينة على رقم 2 ثم اقطعي
أصا بالطابع رقم 8، ضعي الحشو وشكلي العرايش.
أدخلي الحلوى في الفرن.

مرري الحلوة في الطليبة وزينيها حسب ذوقك.





Préparation

1/ pâte :

Tamiser la farine, sel, ajouter la vanille, l'huile, et l'œuf travailler avec les doigts, ajouter l'eau de fleur d'oranger et l'eau pétrir pour avoir une pâte ferme homogène. Laisser reposer 1 heure.

2/ farce :

1 Pendre le sucre et l'eau de fleur d'oranger, mettre sur feu doux pendant 10 mn puis ajouter les amandes et remuer avec une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange se détache de la casserole, retirer du feu et ajouter les œufs un par un pour avoir une farce homogène, laisser refroidir et ajouter le zeste de citron, ce mélange doit rester toute une nuit dans le réfrigérateur après former des boules de 30g.

2 Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau sur un plan saupoudrer de maïzena. Puis passer à la machine n°2-4-6.

3 A l'aide de l'emporte-pièce n° 12 couper des disques.

4 Mettre au centre de chaque disque une boule de farce, pincé légèrement à l'aide d'un cure-dent pour former des plis serrer et tourner en même temps, en le vent la pâte pour former une fleur ouverte en haut. Enfournement du gâteau.

5 Décorer avec des perles argentées.

ingrédients :

• 1kg de farine • 1 verre de thé d'huile • 1 pincée de sel • 1 c à c de vanille • 1 œuf • 5 c à c d'eau de fleur d'oranger • L'eau

Farce :

• 1kg d'amande moulue moyen • 2 verres de thé d'eau de fleur d'oranger • 1 paquet de sucre de morceau moins 2 rangés • 5 œufs • 3 c à c de zeste de citron

Cuisson : 20 mn 150

• 1 كغ فريفة • 1 كأس شاي زيت • 1 قرصة ملح • 1 ملعقة قهوة فانيليا • 1 بيضة • 5 ملاعق أكل ماء الزهر

• 1 كغ لوز مرحي متوسطا • 2 كأسا شاي ماء الزهر • 1 عاية سكر مربعات منقوص صفين • 5 بياضات • 3 ملاعق قهوة مبشور الليمون

• 20 دقيقة درجة حرارة الفرن 150 مئوية

تصير العجينة :

تقريب الفريفة، الملح، أضيفي الفانيليا، الزيت و البيض و شاي بأصابعك. أضيفي ماء الزهر والماء و اعجنّي لتحصلي على عينة متماسكة و متجانسة، اتركها ترتاح مدة 1 ساء.

الحشو :

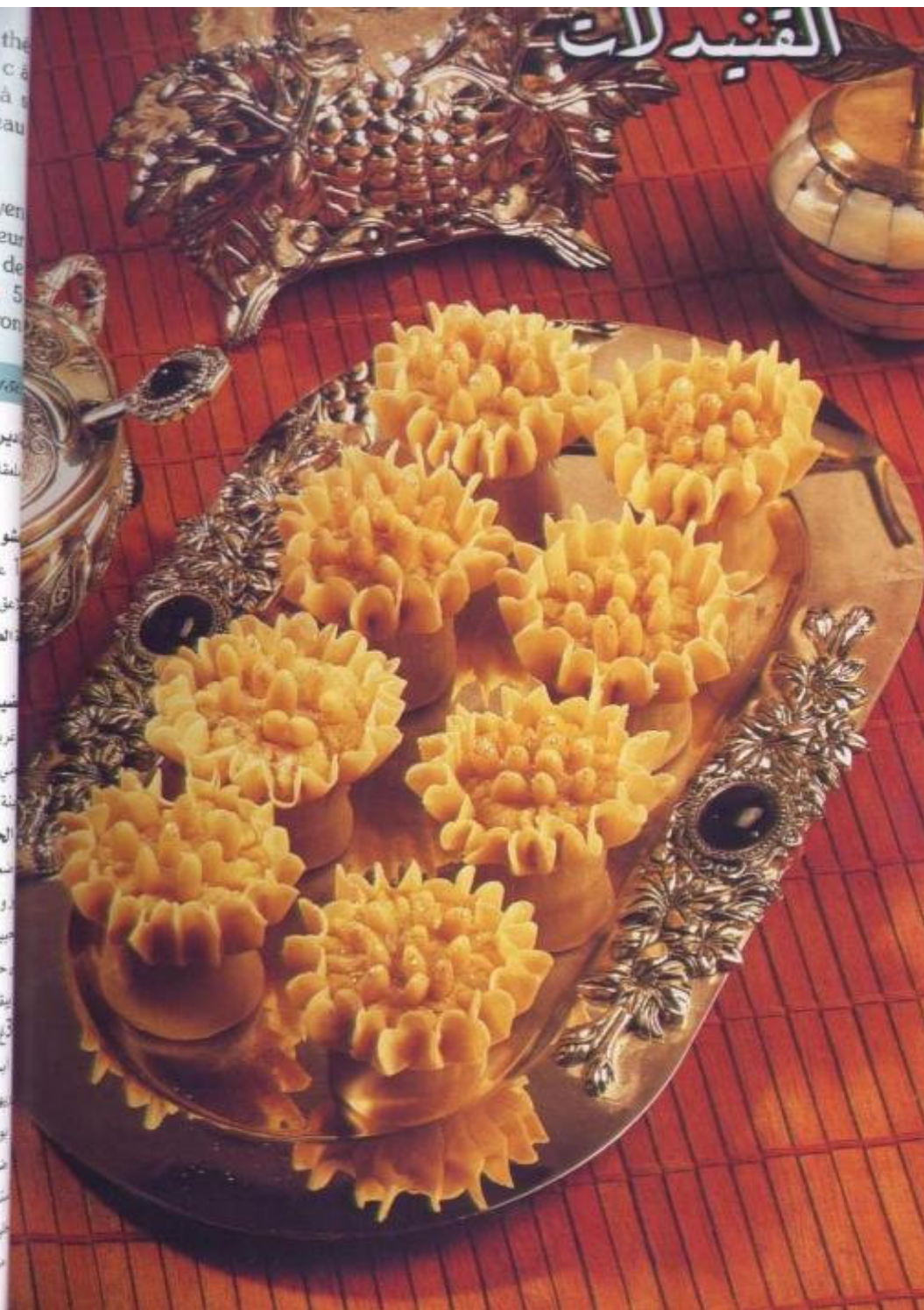
ضعي السكر و ماء الزهر على نار هادئة مدة 10د، أضيفي السكر و حركي بالمعلقة الخشبية حتى ينزع المزيج من أطراف الإناء، يبيها من فوق النار و أضيفي البيض واحدة بواحدة لتحصلي حشو طرية. اتركها تبرد ثم أضيفي لها مبشور الليمون، يجب يبقى المزيج يوما كاملا في الثلاجة ثم شكلي منه كرات ذات قمع.

اسملي العجينة بالحلال على طاولة مرشوشة بالمائزينا، ثم ادبها في الماكينة على الأرقام 2. 4. 6.

بواسطة الطابع رقم 12، قطعي أقراصا.

ضعي في وسط كل قرص كرة من الحشو و اقرصها بنعومة بعود شنان لتشكلي عددا من الطيات ارفعي العجينة لتشكيل وردة عليها في الفرن.

المزخخة في الأعلى زينها بالحلوى الفضية.





Préparation

1/ pâte :

① Mouiller le sucre juste à couvert l'eau ajouter l'eau de fleur d'oranger, faire cuire dans une casserole épaisse, lorsque le sucre forme de grosses bulles verser en pluie les amandes pulvériser tout en tournant.

② Travailler ainsi la pâte jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus au fond de la casserole, pour refroidir la pâte la transvaser dans une terrine, ajouter le jus de citron et remuer, puis le beurre.

2/ farce :

① Faire fondre le miel et le beurre ensemble, laisser tiédir. Ajouter le biscotte moulue et les noix travailler le mélange avec les doigts pour avoir un mélange homogène, former des boules de 10g.

② Etaler les boules de la pâte d'amandes, incruste dedans les boules de la farce (10g), puis fermer avec la pomme des mains.

③ Mettre cette boule dans le moule bien aplatis avec les mains pour former le bas du gâteau, retourner le moule et faire sortie le gâteau.

④ Pour le décore faire un boudin 20cm de pâte d'amande, aplatis à la main, couper le bord en triangle, faire tourner le boudin pour donner de forme du Nekhla, mettre au dessus du gâteaux.

Ingrédients :

- 1 mesure d'amande moulue • 1 mesure et demi de sucre cristallisé
- 5 c / s de jus de citron • 2 c / s de beurre • 5 c / s d'eau de fleur d'oranger • 2 c / c de vanille • Eau nécessaire • Colorant vert

Farce :

- 1 mesure de biscotte moulue • 1 mesure de noix moulue
- 2 c / s de beurre fondu
- 2 c / s de miel

Cuisson : 20 mn 160°

المقادير : 1 مقدار لوز مرحي 1 و 2/1 مقدار سكر 5 • ملاعق أكل عصير الليمون 2 • ملاعق أكل زبدة 5 • ملاعق أكل ماء الزهر 2 • ملاعق أكل فانيليا ماء • ملون أخضر

الحشو : 1 مقدار بسكوت مرحي 1 مقدار جوز مرحي 2 • ملاعق أكل زبدة ذائبة 2 • ملاعق أكل عسل

تحضير العجينة :

غطي السكر بالماء، أضيفي ماء الزهر، واطهي الكل في إناء سميك، عندما تتشكل الفقاعات، رشي اللوز دون التوقف عن التحريك.

امزجي حتى لا تلتصق العجينة بالإناء، ضعي هذه العجينة في إناء حتى تبرد، أضيفي لها عصير الليمون، حركي ثم الزبدة.

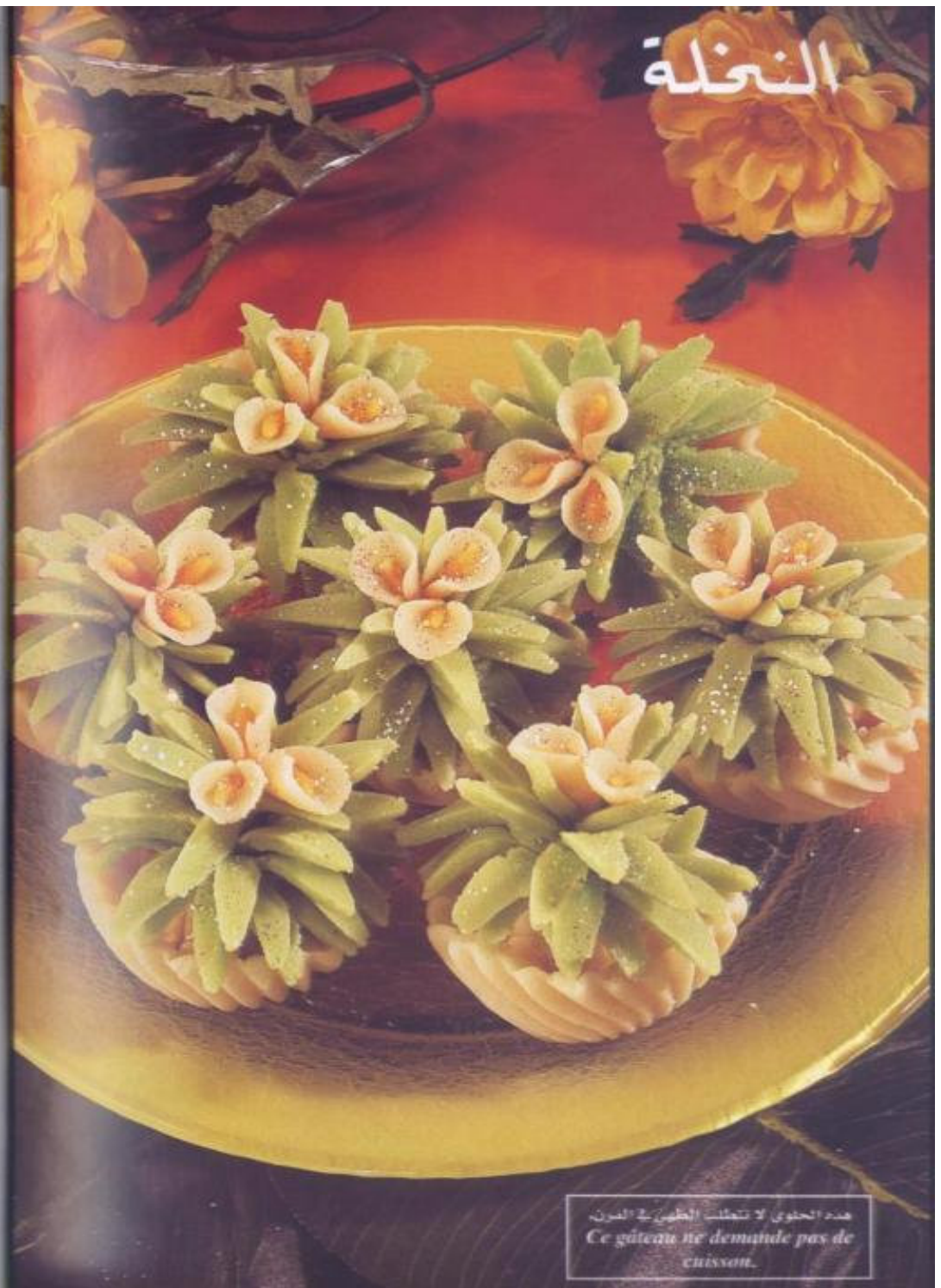
الحشو :

أذيبي العسل و الزبدة مع بعضهما، اتركيها تدفأ، أضيفي البسكوت المرحي و الجوز و امزجي ليصبح المزيج متجانسا، شكلي منه كرات ذات 10 غ.

ابسطي كرات العجينة واحشيها بكرات الحشو ثم قطبيها براحتي يديك، ضعي الكرات في قالب، ابسطيها جيدا ثم ألقبي القالب و أخرجي الحلوى.

بالنسبة للتزين شكلي حربوش من عجينة اللوز ذو 20 سم، ابسطي بيدك قطعي الأطراف مثلثات، لفي الحربوش لتشكلي نخلة ثم ضعيها فوق الحلوى.

النخلة



هذه الحلوى لا تتطلب الطهي في الفرن.
Ce gâteau ne demande pas de cuisson.