

6

سلسلة الوصفات المصورة

# الديسبير Les desserts



صدر عن نفس السلسلة



إديسوفت  
EDISOFT Edition

الهاتف: 022 44 46 43 - الفاكس: 022 30 02 70 / 44 91 08  
Email: edisoft@menara.ma

ISBN 9954-0-7018-4



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

## طريقة تحضير كريم كراميل Préparation de la crème caramel

### المقادير:

- كأس سنيذة
- نصف كأس من الماء
- ملعقة عصير الحامض

### طريقة التحضير:

- في كسرولة نضع سنيذة والماء وعصير الحامض فوق النار مع التحريك بدون استعمال الملعة حتى لا يلتصق عليها.
- يرفع من فوق النار مباشرة بعد الحصول على لون كريم كراميل المعسل.
- ملحوظة : كلما ظل فوق النار يتدهب لونه أكثر ويصبح أقرب إلى اللون البني .

## كريم كراميل بالملون الغذائي Crème caramel avec colorant

### المقادير:

- كأس سنيذة
- نصف كأس من الماء
- قطرات من الملون الغذائي (حسب اللون المرغوب فيه)

### طريقة التحضير:

- نفس الطريقة مع تعويض عصير الحامض بالملون الغذائي.

إسم السلسلة : سلسلة الوصفات المصورة (6)  
إسم الكتاب : الديسير بالصور  
إعداد : خديجة محصر  
الناشر : مؤسسة إديسوفت  
السحب : OFFICINE GRAFICHE NOVARA  
رقم الإيداع القانوني : 2006/1826  
الترقيم الدولي : 9954-0-7018-4  
التصوير : استوديو غزال  
الإخراج الفني : مؤسسة إديسوفت  
التوزيع : المكتبة المحمدية  
الطبعة الأولى : 2006

جميع الحقوق محفوظة للناشر ©



## فلان بحليب الكوك

## Flan au lait de coco

### المقادير:

- نصف لتر حليب الكوك (انظر أسفل الصفحة)
- كريم كراميل (انظر الصفحة 3)
- 2 بيضات كاملة
- 2 أصفر البيض
- 150 غ سكر كلاصي
- كيس من القانيل

### طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع السكر بالطراب الكهربائي.
- نضع حليب الكوك فوق النار ونضيف له القانيل حتى يغلي ونصبه فوق خليط البيض والسكر ويخلط جيدا.
- في قالب عالي الجوانب، نسكب كريم كراميل، نتركه للحظات حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا ويطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريًا مدة 30 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين في وسط الفلان ويخرج جاف.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات ويقدم بارداً.

### مقادير وطريقة تحضير حليب الكوك

- 100 غ من الكوك
- 1 لتر من الحليب.
- فوق نار هادئة يغلى الحليب مع الكوك، بعد أن يغلى نزيله من فوق النار ثم نصفه



## فلان بالفاني

## Flan à la vanille

### المقادير:

- 5 بيضات
- نصف لتر من الحليب
- 150 غ سكر كلاصي
- عود الفاني أو كيس الفاني
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

### طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع السكر جيدا بالخلاط الكهربائي.
- نضع الحليب في كسرولة فوق النار ونضيف له عود الفاني أو كيس الفاني نتركه حتى يغلي ثم نزيل عود الفاني.
- نضيفه إلى خليط البيض والسكر ويخلط الكل جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب نسكب كريم كراميل، نتركه للحظات حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا ويطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريًا مدة 30 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين في وسط الفلان ويخرج جافًا.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات على الأقل.



## فلان بالحليب المحلى

## Flan au lait sucré

### المقادير:

- 120 غ من الحليب المحلى (انظر أسفل الصفحة)
- 75 سل حليب ( ثلاث كؤوس كبار)
- 100 غ سكر صقيل
- 6 بيضات
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

### طريقة التحضير:

- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- نضع الحليب فوق النار حتى يغلى، ثم نزيله ونضيف له الحليب المحلى المحضر سابقا ونصبه على خليط البيض والسكر ويخلط جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب نسكب كريم كراميل لبضع دقائق حتى يبرد .
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا ويطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريًا مدة ساعة.
- للتأكد من النضج يفرس السكين ويخرج جافا
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 4 ساعات ويقدم باردا.

### لتحضير الحليب المحلى:

- 1 لتر الحليب – 500 غ سكر صقيل – عود القاني أو كيس القاني.
- في طنجرة نضع الحليب والسكر وعود القاني فوق النار حتى يغلى.
- عندما يغلى ، ننقص النار ونحركه بملعقة خشبية بدون توقف حتى يصبح مثل صلصة البيشاميل ثم نزيله من فوق النار ويحتفظ به إلى حين الاستعمال.



## فلان بالقشدة الطرية

## Flan à la crème fraîche

### المقادير:

- نصف لتر من الحليب
- نصف لتر من القشدة الطرية
- 2 أ كياس من الفانيلا
- 9 أصفر البيض
- 200غ من سكر صقيل
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

### طريقة التحضير:

- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- في طنجرة، نضع الحليب والقشدة الطرية والفاني فوق النار حتى يغلي.
- نضبه على خليط البيض والسكر ويخلط جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب نسكب كريم كراميل ونتركه لبضع دقائق حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا ويطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريامدة 45 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يفرس السكين ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات ويقدم باردا.



## فلان بالبيستاش

## Flan au pistache

### المقادير:

- نصف لتر من الحليب
- 2 كيس فانيليا
- 6 بيضات
- 180 غ سكر صقيل
- 80 غ من عجينة البيستاش
- قطرة واحدة من نكهة البيستاش (حسب الذوق)
- قطرة من الملون الغذائي
- كريم كراميل (انظر الصفحة 3)

### طريقة التحضير:

- في طنجرة نضع الحليب والفاني وعجينة البيستاش فوق النار حتى يغلي.
- يصفى ويضاف له قطرة النكهة والملون الغذائي.
- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- نضيف له الحليب المصفى ويخلط جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب نسكب كريم كراميل ونتركه لبضع دقائق حتى يبرد ثم نصب فوقه الخليط المحضر سابقا.
- يطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريامدة 45 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.



## فلان بالفريز

## Flan aux fraises

### المقادير:

- نصف لتر من الحليب
- 4 بيضات
- كيس فاني
- 150 غ سكر صقيل
- قطرة من نكهة الفريز
- قطرة من الملون الغذائي
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

### طريقة التحضير:

- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- يغلى الحليب والقاني فوق النار ثم نضيفهم إلى خليط البيض.
- نضيف إليهم قطرة نكهة الفريز والملون الغذائي ويخلط الكل جيدا.
- يسكب كريم كراميل في قوالب عالية الجوانب ونتركه ليضع دقائق حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا.
- يطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريًا لمدة 45 دقيقة.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات إلى حين التقديم.





## فلان بالحمض

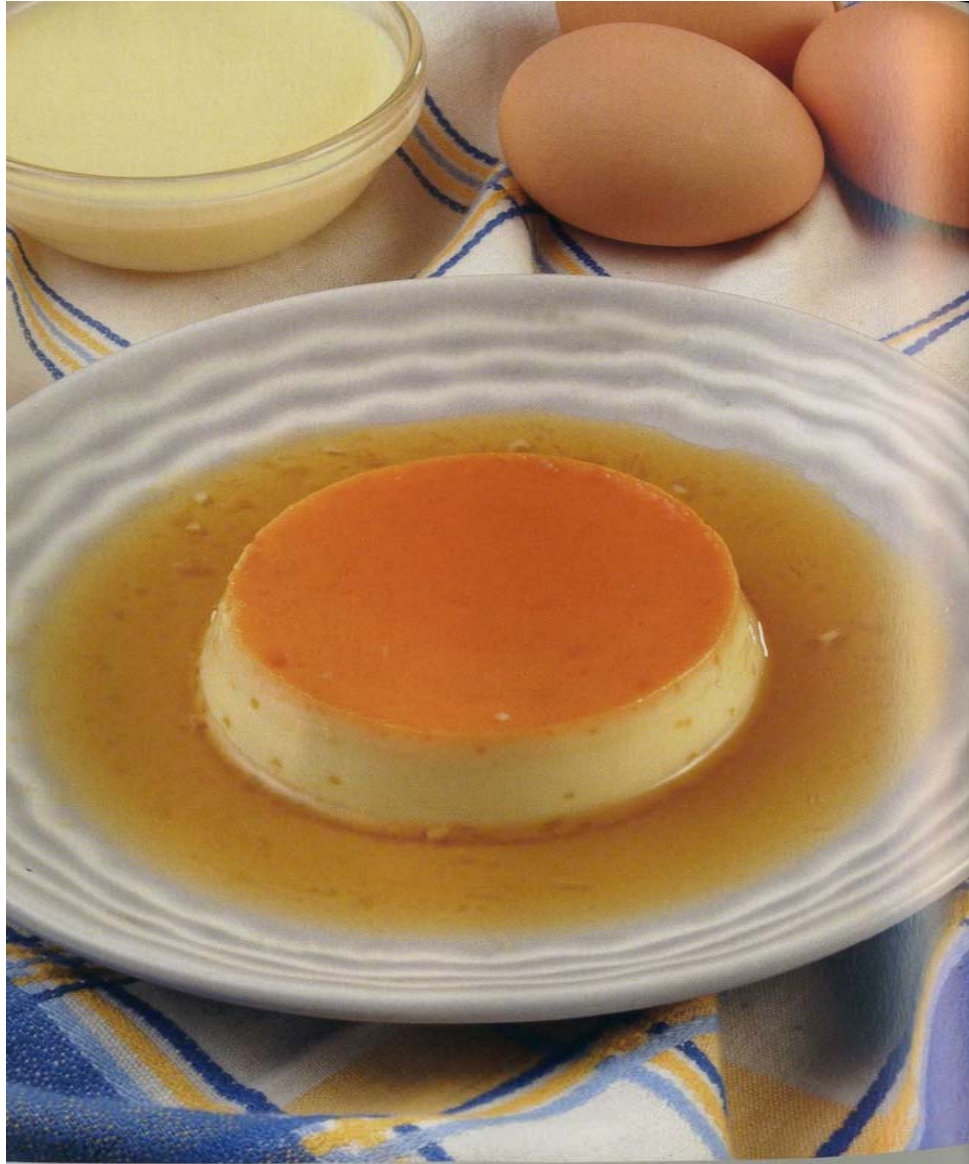
## Flan au citron

### المقادير:

- نصف لتر من الحليب
- 6 بيضات
- 150 غ سكر صقيل
- كيس فانيليا
- قشور حامضة محكوكة
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

### طريقة التحضير:

- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- في طنجرة نضع الحليب والفانيليا وقشور حامضة فوق النار حتى يغلى ثم يصفى.
- يصب الحليب المحضر سابقا على البيض والسكر ويحرك جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب نسكب كريم كراميل ونتركه لبضع دقائق حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا.
- يطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريامدة 40 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يفرس السكين ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.



## فلان بالحليب المركز المحلى

### Flan au lait concentré

#### المقادير:

- 8 بيضات
- 1 لتر من الحليب
- 2 من كيس فاني
- 2 ملاعق من السكر
- كأس شاي من الحليب المركز المحلى
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

#### طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع السكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- نضع الحليب في الطنجرة فوق النار ونضيف له الفاني حتى يغلى.
- نضيف له الحليب المركز المحلى ثم نصبه على البيض والسكر ويخلط الكل جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب، نسكب كريم كراميل لبضع دقائق حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا.
- يطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريًا مدة 40 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.



## كريمة بالمانج

## Crème à la mangue

### المقادير:

- 2 حبات من المانج الناضج .
- ملعقة كبيرة من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من بودرة جيلاتين
- 4 ملاعق كبيرة من الماء
- 20 سل من الحليب المركز غير المحلى

### للتزيين:

- قليل من المانج و الفريز

### طريقة التحضير:

- في الخلاط الكهربائي، نضع المانج المقشر ومقطع قطع صغيرة ونطحه جيدا حتى يصبح ليئا ثم نضيف له السكر.
- نضع بودرة جيلاتين في الماء حتى يدوب ونضيفه إلى المانج.
- نطرب الحليب المركز بالخلط اليدوي حتى يتخثر ثم نضيفه إلى المانج.
- نسكبه في كؤوس ثم نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.
- أثناء التقديم نزينه بقطع المانج و الفريز.



## كريمة بالفريز

## Crème aux fraises

### المقادير:

- 250غ فريز
- 2 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- 250غ الجبن الأبيض
- 15,5 سل القشدة الطرية
- 2 ملاعق صغيرة من بودرة جيلاتين
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون

### للتزيين:

- قليل من الفريز وأوراق النعناع

### طريقة التحضير:

- نطحن الفريز بالخلط الكهربي حتى يصبح على شكل كريما.
- نضيف له السكر والجبن الأبيض والقشدة الطرية المطربة جيدا.
- نضع بودرة جيلاتين في عصير الليمون حتى يذوب ونضيفه إلى الخليط المحضر سابقا ثم نحركه حتى يتجانس.
- نسكبه في قالب (ramequin) ثم نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.
- عند التقديم نزينه بقطع الفريز وأوراق النعناع.



## لاموس بالضمبواز

## Mousse aux framboises

### المقادير:

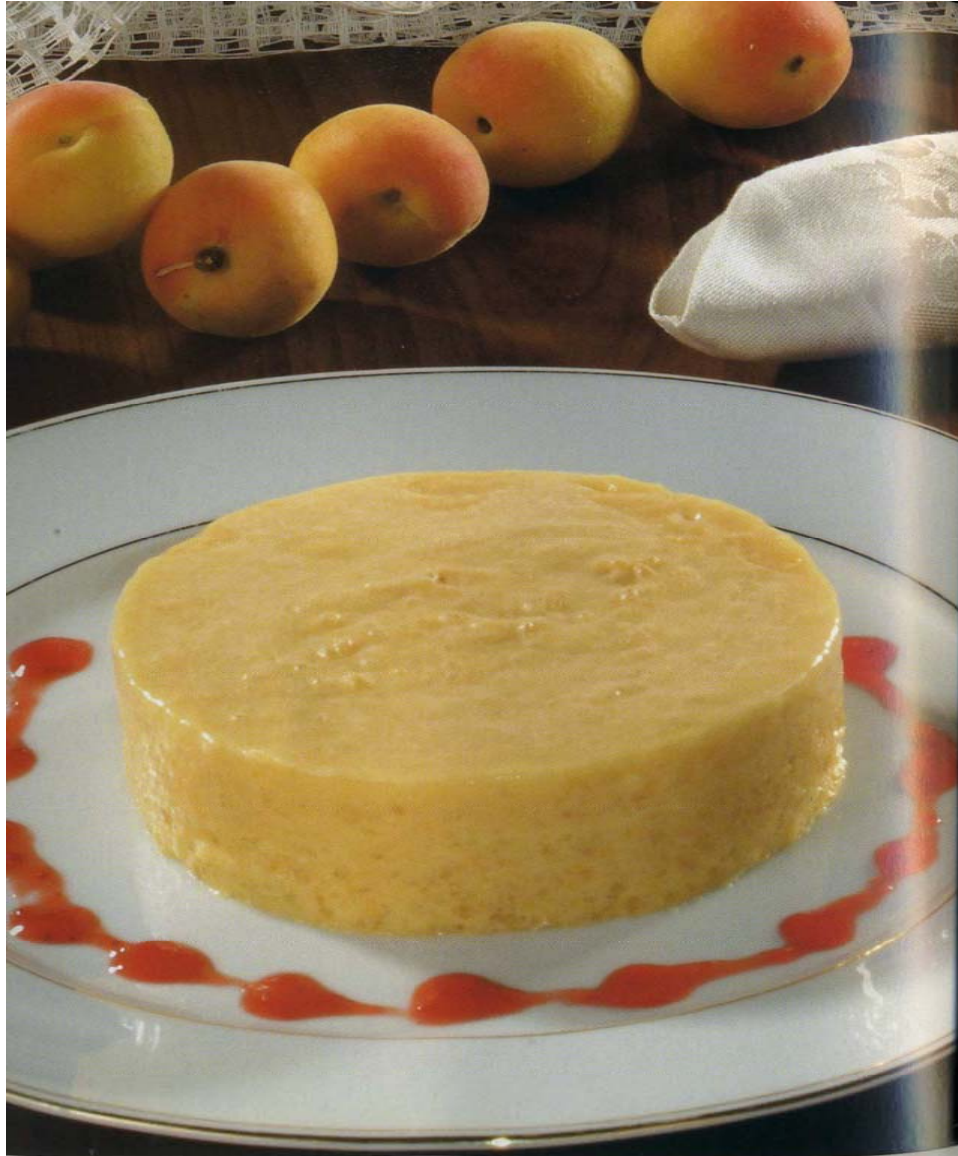
- 500غ من الفرمبواز
- 90غ سكر سنيذة
- 2 ملاعق كبيرة من عصير الحامض
- 2 ملاعق صغيرة من قشور الحامض المحكوك
- 3 ملاعق كبيرة من الماء
- ملعقتان صغيرتان ونصف من بودرة جيلاتين
- 18,5 سل من القشدة الطرية
- 2 بياض البيض

### التزيين:

- قليل من القشدة الطرية، فرمبواز والنعناع

### طريقة التحضير:

- في طنجرة نضع الفرمبواز و 60غ من السكر وقشور الحامض فوق نار هادئة مع التحريك لمدة 10 دقائق.
- نزيله من فوق النار ونطحنه ونضعه في الصفاية حتى يصفى ثم نرده إلى الطنجرة ويحتفظ به جانبا.
- نضع بودرة جيلاتين في الماء إلى أن تتجمع ثم نضيفها إلى الطنجرة.
- نضعه فوق نار هادئة لبضع دقائق فقط ثم نضعه جانبا حتى يبرد.
- في إناء آخر نطرب القشدة الطرية بالطراب حتى يصبح رغوا.
- نضيفه إلى الخليط المحضر سابقا.
- كذلك بياض البيض والسكر المتبقى (30غ) يطرب الكل جيدا.
- نضيفه إلى خليط الفرمبواز ثم نسكبه في كؤوس التقديم.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم ثم يزين بالقشدة الطرية والفرمبواز والنعناع.



## لاموس بالمشماش

## Mousse aux abricots

### المقادير:

- 37,5 سل قشدة الطرية
- 2 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- 475 غ من المشماش المصبر
- ملعقة صغيرة من عصير الحامض
- ملعقة كبيرة من بودرة جيلاتين
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون

### للتزيين:

- 200 غ من الفريز

### طريقة التحضير:

- في إناء نظرب القشدة الطرية والسكر بالطراب الكهربائي.
- نطحن المشماش المصبر في الطحان الكهربائي ونصفه في الصفاية ثم نضيفه إلى القشدة.
- نضع بودرة الجيلاتين مع عصير الليمون فوق نار هادئة لبضع دقائق و نتركه حتى يبرد ثم نضيفه إلى خليط المشماش.
- نسكبه في قوالب دائرية ثم نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.
- نطحن الفريز حتى يصبح سائلا ثم نزين به جنبات الفلان.



## بَارْفِي بِالْحَامِض

## Parfait au citron

### المقادير:

- ملعقة كبيرة من قشور الحامض (المحكوك رقيق)
- 12,5 سل من عصير الحامض
- 3 بيضات
- 170 غ من السكر سنيذة
- 25 سل من القشدة الطرية

### للتزيين:

- شرائح من قشور الحامض

### طريقة التحضير:

- في إناء نظرب أصفر البيض وعصير الحامض وقشوره مع 85 غ من السكر.
- نضعه فوق نار هادئة ونحركه بدون توقف ولا نتركه حتى يغلي .
- نظرب بياض البيض والمتبقى من السكر حتى يصبح كالثلج.
- نظرب القشدة الطرية جيدا ثم تضاف إلى الخليط المحضر سابقا.
- يمزج الكل ثم يسكب في كؤوس التقديم و يحتفظ به في الثلاجة.
- حين التقديم نزينه بشرائح الحامض.



## ديسير بالضاوكة الجافة

## Dessert aux fruits secs

### المقادير:

- 125 غ سكر سنيذة
- 12,5 سل من الماء
- 500 غ من المشماش المجفف
- 280 غ من البرقوق المجفف منزوع العظم
- 125 غ من اللوز المسلوق والمقشر
- 185 غ من الزبيب بدون عظم
- 60 غ من البستاش
- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

### طريقة التحضير:

- في طنجرة، نضع السكر والماء على نار هادئة ونحركه ثم نضيف له المشماش والبرقوق والزبيب حتى يغلي.
- نزيله من النار ثم نضعه في إناء تقديم مقعر حتى يبرد.
- نضيف له اللوز والبستاش وماء الزهر.
- نحفظ به في الثلاجة ليلة كاملة.





## الأرز بالقشدة الطرية

## Riz à la crème fraîche

### المقادير:

- 100 غ من الأرز صغير الحجم
- 75 سل من الحليب
- 2 ملاعق صغيرة من بودرة جيلاتين
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون
- 2 ملاعق كبيرة من السكر سنيده
- تفاحة مقطعة قطع صغيرة
- 90 غ من الغريز
- 125 غ من الزبيب بدون عظم
- 12,5 سل من القشدة الطرية

### للتزيين:

- القشدة الطرية مخفوقة

### مقادير تحضير الملمة بالمشماش

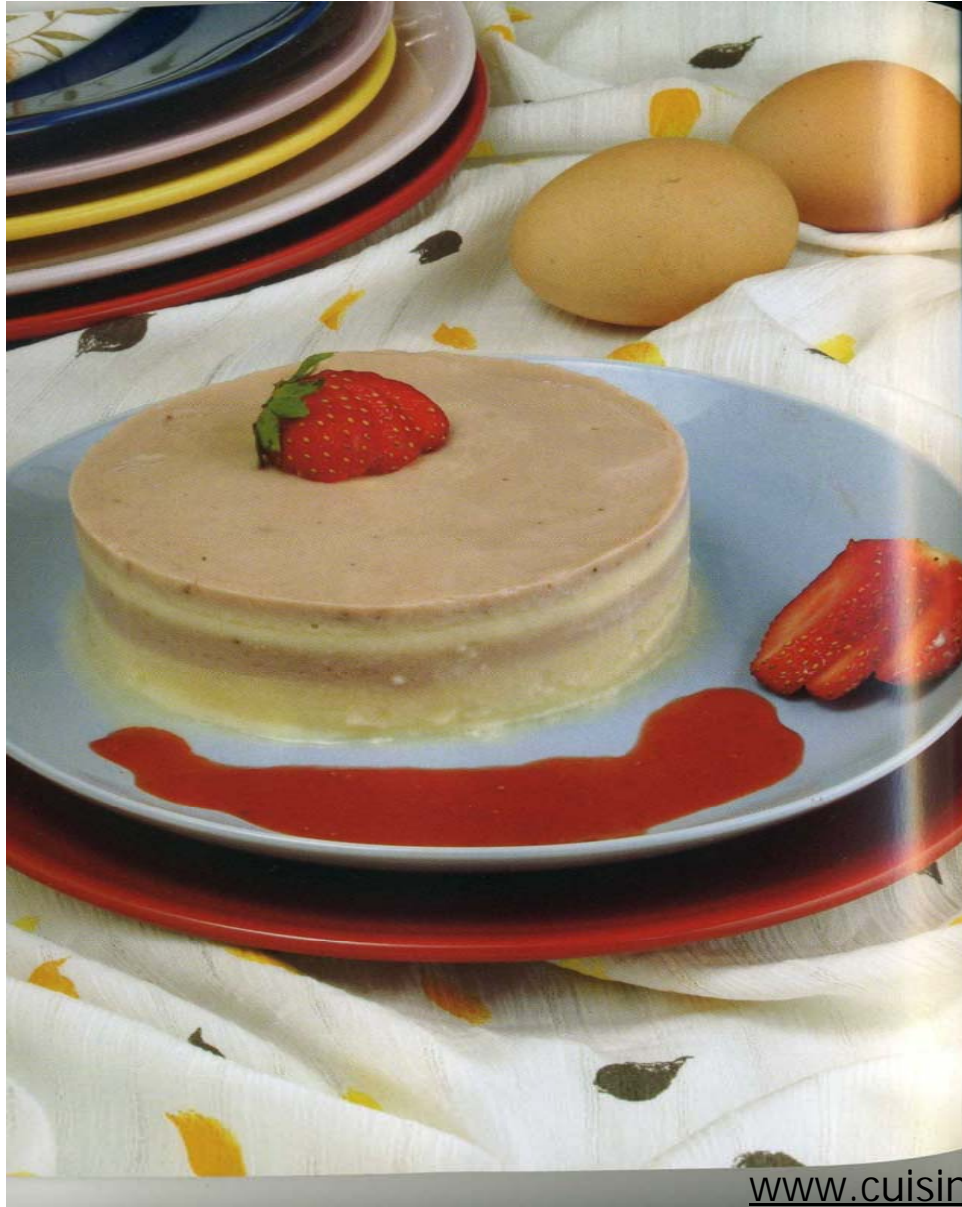
- 120 غ من المشماش المصبر – ملعقة صغيرة من النشا
- 30 غ من السكر سنيده – ملعقة صغيرة من قشور الحامض المحكوك

### طريقة تحضير ملمة المشماش

- يطحن المشماش حتى يصبح سائلا ثم يمزج مع النشا والسنيده وقشور الحامض المحكوك.

### طريقة التحضير:

- في طنجرة ، نضع الأرز والحليب فوق نار هادئة حتى ينضج.
- نضع بودرة جيلاتين مع عصير الليمون فوق نار هادئة حتى يغلي ثم نضيفه إلى الأرز.
- نضيف لهما السكر ثم نحركه من حين لآخر ثم نتركه يبرد ثم نضيف له الزبيب والغريز ونسكبه في إناء التقديم.
- نزيهه بالقشدة المخفوقة أي المطربة جيدا ثم سائل المشماش المطحون.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات إلى حين التقديم.



## بَاقَارَوًا بِالضَرِيرِز

## Bavaois aux fraises

### المقادير:

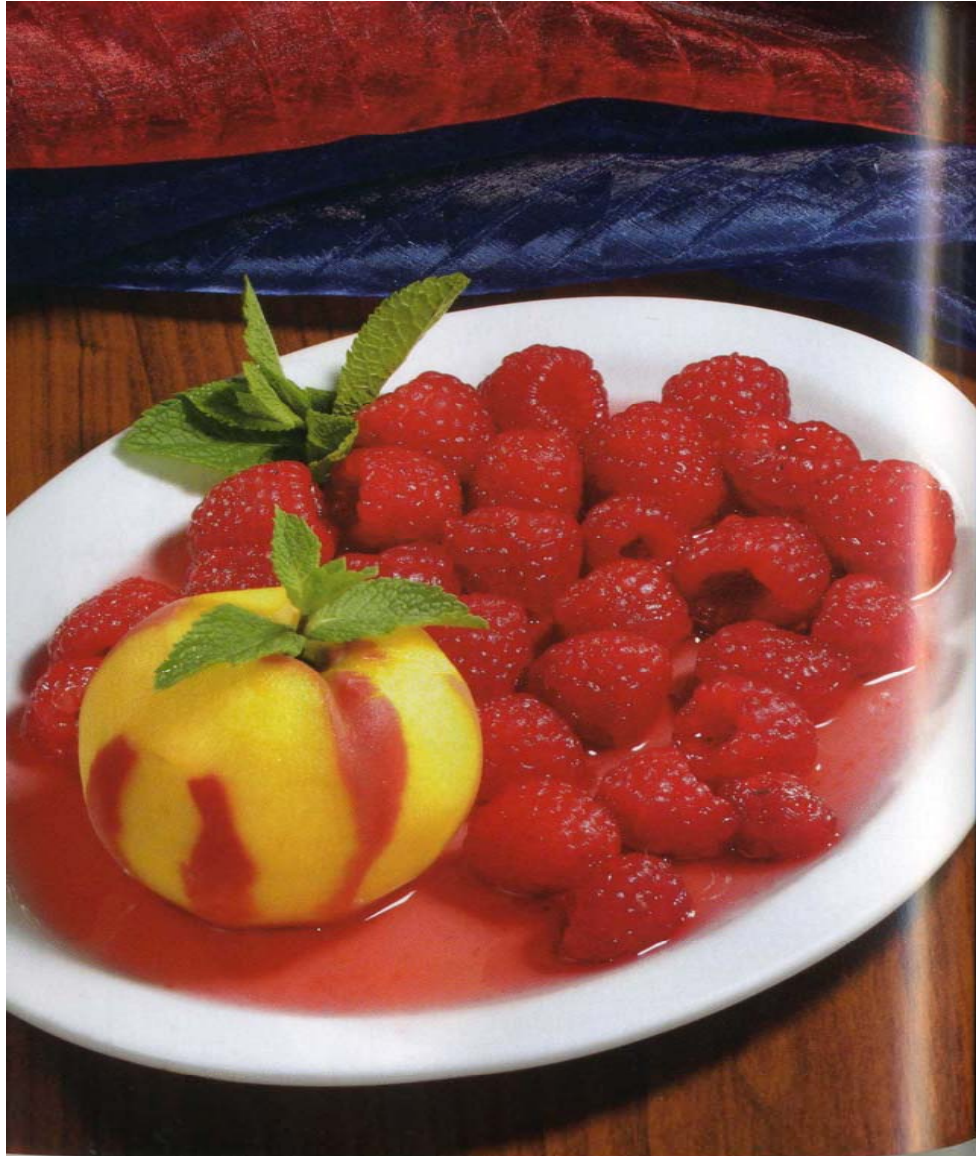
- 250 غ الفريز
- نصف لتر من الحليب
- 6 أصفر بيض
- 120 غ من السكر الصقيل
- 8 أوراق جيلاتين
- 25 سل كريم سائل
- 1 كيس فانيليا

### للتزيين:

- قليل من الفريز الطازج

### طريقة التحضير:

- يغلى الحليب مع الفانيليا.
- يطرب أصفر البيض ثم نضيف له الحليب المغلى.
- نضع أوراق الجيلاتين في الماء حتى تلين، نذيبها فوق نار هادئة ثم نضيفها إلى الخليط المحضر سابقا.
- بعد ذلك يقسم الخليط إلى قسمين :
- يطحن الفريز ثم نضيفه إلى القسم الأول من الخليط.
- نطرب الكريما السائلة ثم نضيفها إلى القسم الأول من الخليط.
- نضيف النصف المتبقى من الكريما السائلة إلى القسم الثاني من الخليط.
- بعد أن يصبح لدينا قسمين من الخليط، نشرع في سكب السائل في القوالب وذلك على النحو التالي :
- نسكب قليل من الخليط الأول ثم ندخله إلى الثلاجة لمدة عشر دقائق.
- بعد ذلك نضيف قليل من السائل الثاني وهكذا دواليك حتى الحصول على طبقات مختلفة.
- ثم يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.



## ديسير الخوخ والضمبواز المعسل Dessert aux pêches et framboises

### المقادير:

- 1 حبة من الخوخ
- 250غ من الفرمبواز
- 150غ من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملعقة صغيرة من قشور الحامض (محكوك رقيق)
- كيس فانيليا
- 25 سل من الماء

### للتزيين:

- قليل من أوراق النعناع.

### طريقة التحضير:

- في كسرولة، نصب كأس الماء ونضيف له السكر الصقيل وعصير الحامض مع قشوره والفانيليا ثم نضعهم على النار حتى يغلى ويصبح على شكل سيرو.
- نضيف عليهم حبة الخوخ المقشرة على شكل مسالك حتى تتعسل بعد ذلك نضيف الفرمبواز حتى يتعسل الجميع مع التحريك ثم نزيله من فوق النار.
- في صحن التقديم نضع الخوخ والفرمبواز مع السيرو.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم يزين بأوراق النعناع.



## مثليج بجوز الهند (كوك)

## Glace à la noix de coco

### المقادير:

- 60غ من جوز الهند (الكوك المطحون)
- ربع لتر من الحليب
- 3 أوراق جيلاتين
- 3 بيضات
- 40غ سكر سنيدة
- قبصة ملح

### للتزيين:

- كوك مطحون - شرائح الليمون

### طريقة التحضير:

- في كسرولة، نضع الحليب وجوز الهند المطحون فوق النار حتى يغلي نزيله من فوق النار ونتركه مدة 15 دقيقة.
- نضع أوراق جيلاتين في الماء حتى تتحلل.
- نطرب أصفر البيض مع 30غ من السكر جيدا ثم نضيف له الحليب المغلي شيئا فشيئا مع مواصلة التحريك بدون توقف.
- نضعه فوق النار ونضيف له جيلاتين ثم نتركه يبرد.
- نطرب بياض البيض مع قبصة الملح حتى يصبح مثل الثلج ونضيف له 10غ من السكر ثم نضيفه إلى خليط البيض والحليب.
- نسكبه في قوالب عالية الجوانب ونحتفظ به في الثلاجة لمدة ساعة.
- عند التقديم يزين بالكوك المطحون وشرائح الليمون.



## لاموس بالجبن الأبيض

## Mousse au fromage blanc

### المقادير:

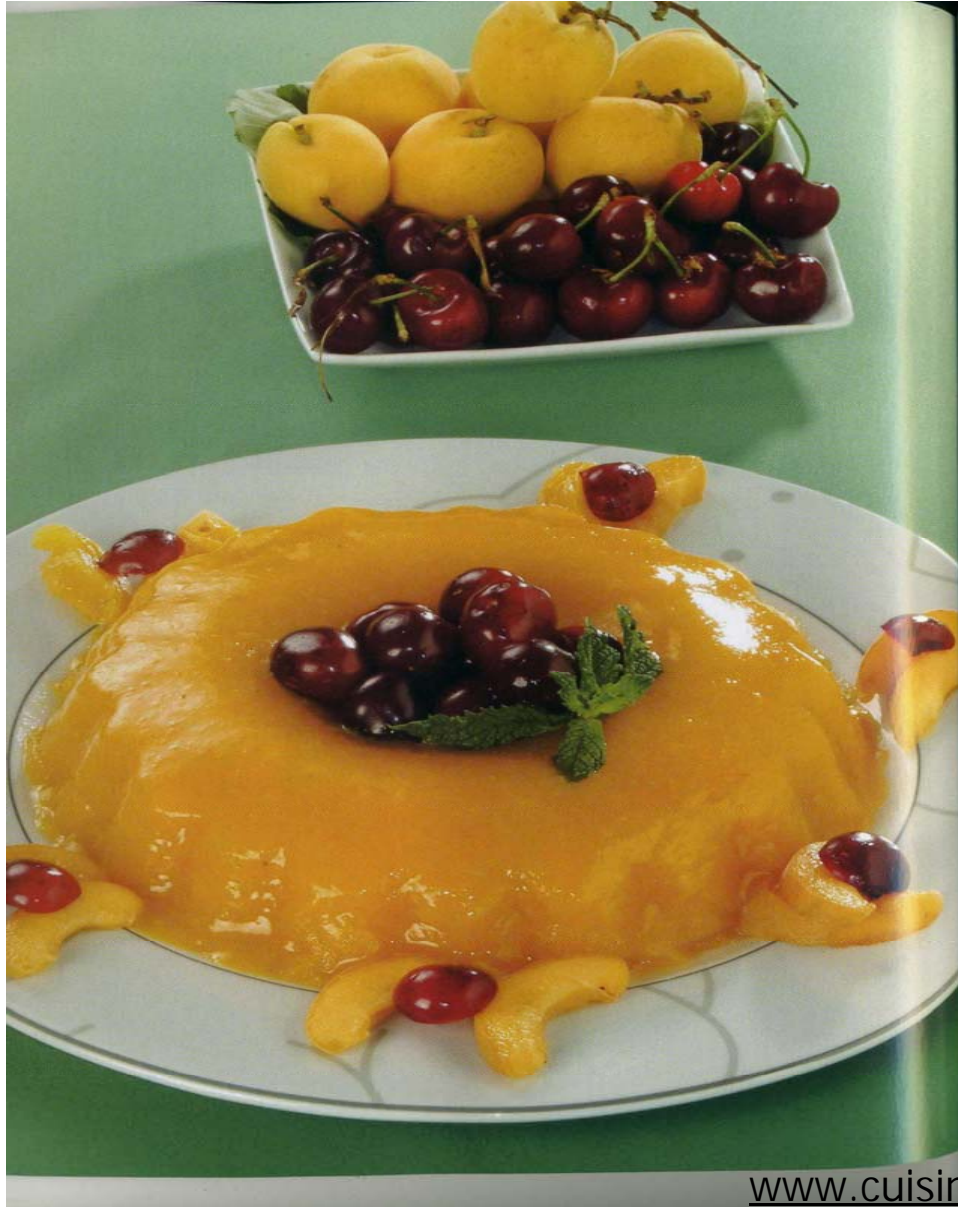
- 750 غ من الجبن الأبيض (من النوع الذي يحتوي على 40% من المواد الدسمة).
- 3 بياض البيض
- 6 ملاعق كبيرة من سيرو الأورجيا

### للتزيين:

- أوراق النعناع

### طريقة التحضير:

- يخلط الجبن الأبيض مع سيرو الأورجيا.
- نضيف له بياض البيض المطرب جيدا.
- نسكبه في إناء التقديم ونزينه بأوراق النعناع.
- ويحتفظ به الثلاجة حتى وقت التقديم.



## مثلاج بالمشماش

## Glace aux abricots

### المقادير:

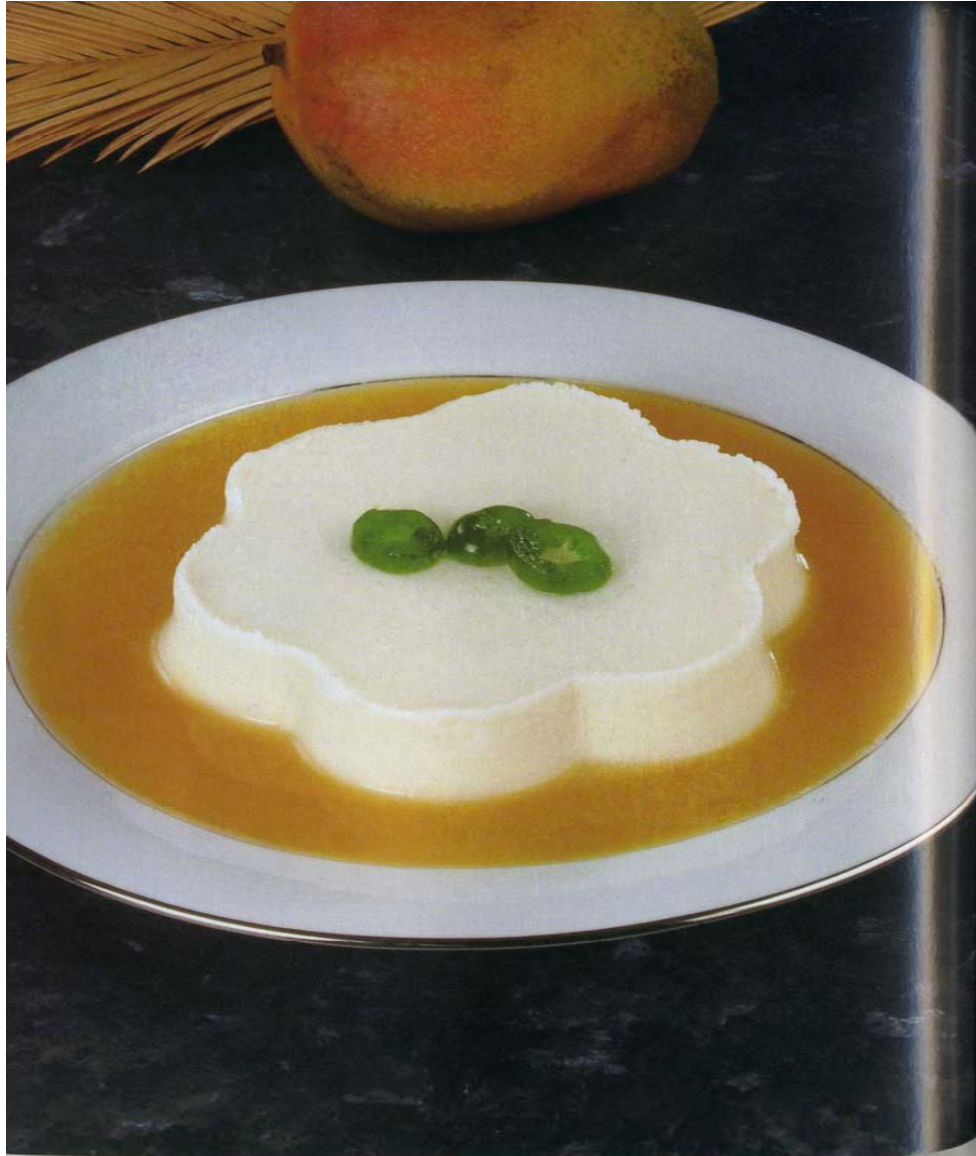
- 1 كيلو مشماش
- 150 غ من سكر سنيدة
- 1 لتر من الماء
- 6 أوراق جيلاتين
- 1 قطرة صغيرة من نكهة اللوز الحار
- 10 سل من السيرو

### للتزيين:

- أوراق النعناع-حب الملك

### طريقة التحضير:

- ننزع عن المشماش العظم ثم نغليه في الماء مع السكر لمدة 15 دقيقة ثم نزيله من فوق النار.
- نصفه ثم نطحنه في الطحان الكهربائي حتى يصبح مثل الصلصة.
- نضيف له نكهة اللوز الحار.
- نضع جيلاتين في الماء حتى يلين ثم نصفه.
- نضعه فوق نار هادئة مع ثلاث ملاعق من الماء حتى يذوب.
- نضيفه إلى خليط المشماش.
- نسكب الخليط في قالب عالي الجوانب ثم نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.
- عند التقديم نزينه بقليل من حب الملوك وقطع المشماش والنعناع.



## كريمة بجوز الهند

## Crème à la noix de coco

### المقادير:

- 50 غ من الكوك
- نصف لتر من الحليب
- 150 غ سكر صقيل
- 40 سل من القشدة الطرية
- 6 أوراق من الجيلاتين
- حبة المانك - عصير حامضة

### طريقة التحضير:

- فوق نار هادئة يغلى الحليب مع الكوك ويحتفظ به جانبا.
- في كسرولة نديب 100 غ من السكر ثم نضيف له جيلاتين المرطب في الماء.
- بعدما يبرد نضيف له القشدة المخفوقة.
- نخلطهما مع حليب الكوك المحضر سابقا.
- نسكبه في قالب عالي الجوانب.
- نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.

### قبل التقديم:

- ينقى المانك ويطحن مع عصير الحامض و50 غ من السكر ثم يصفى ويسكب في إناء التقديم على جنبات الكريما.
- يعاد إلى الثلاجة لبضع دقائق ويزين بحبات من الفواكه المعسلة.



## مثلج ملبا باللوز

## Glace melba aux amandes

### المقادير:

- 150 غ فريز
- 100 غ حب الملوك
- 2 حبات الكيوي
- نصف لتر من الحليب
- 200 غ من اللوز مطحون
- 40 سل من القشدة الطرية
- 100 غ سكر سنيدة
- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 6 أوراق جيلاتين
- 2 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل

### طريقة التحضير:

- يغلى الحليب ثم نضبه على اللوز المطحون ونتركه مدة 15 دقيقة ثم نصفه.
- نضيف له جيلاتين المرطب في الماء.
- بعدما يبرد نضيف له ماء الزهر والقشدة المخفوقة ثم نسكبه في قالب عالي الجوانب.
- نحفظ به في الثلاجة حتى يبرد .
- يطحن الفريز مع السكر ويصفى ثم يسكب في إناء التقديم.
- يوضع المثلج في وسطه ويعاد إلى الثلاجة لمدة قصيرة.
- عند التقديم نزينه بقطع من الكيوي والفريز وحب الملوك.





## كلافوتي بالبرقوق الجاف

## Clafoutis aux pruneaux

### المقادير:

- 750 غ من البرقوق الجاف
- بيضة كاملة
- 3 أصفر البيض
- 125 غ من سكر سنيدة
- 12,5 سل من القشدة الطرية
- ملعقة كبيرة من الدقيق
- 2 ملاعق كبيرة من عصير الحامض

### طريقة التحضير:

- في إناء نضع أصفر البيض والسكر ويخفق بالطراب الكهربائي حتى يصبح على شكل كريما ثم نضيف له القشدة المخفوقة والدقيق وعصير الحامض ويحرك جيدا.
- يغسل البرقوق ويوضع في الماء حتى يترطب
- نزيله من الماء ونزيل عنه العظم ثم يترك ليجف.
- ندهن قالب الحلوى بالزبدة، نضع البرقوق ويصب فوقه الخليط ويطهى في الفرن مدة 30 دقيقة.



باقاروا بالكرىما

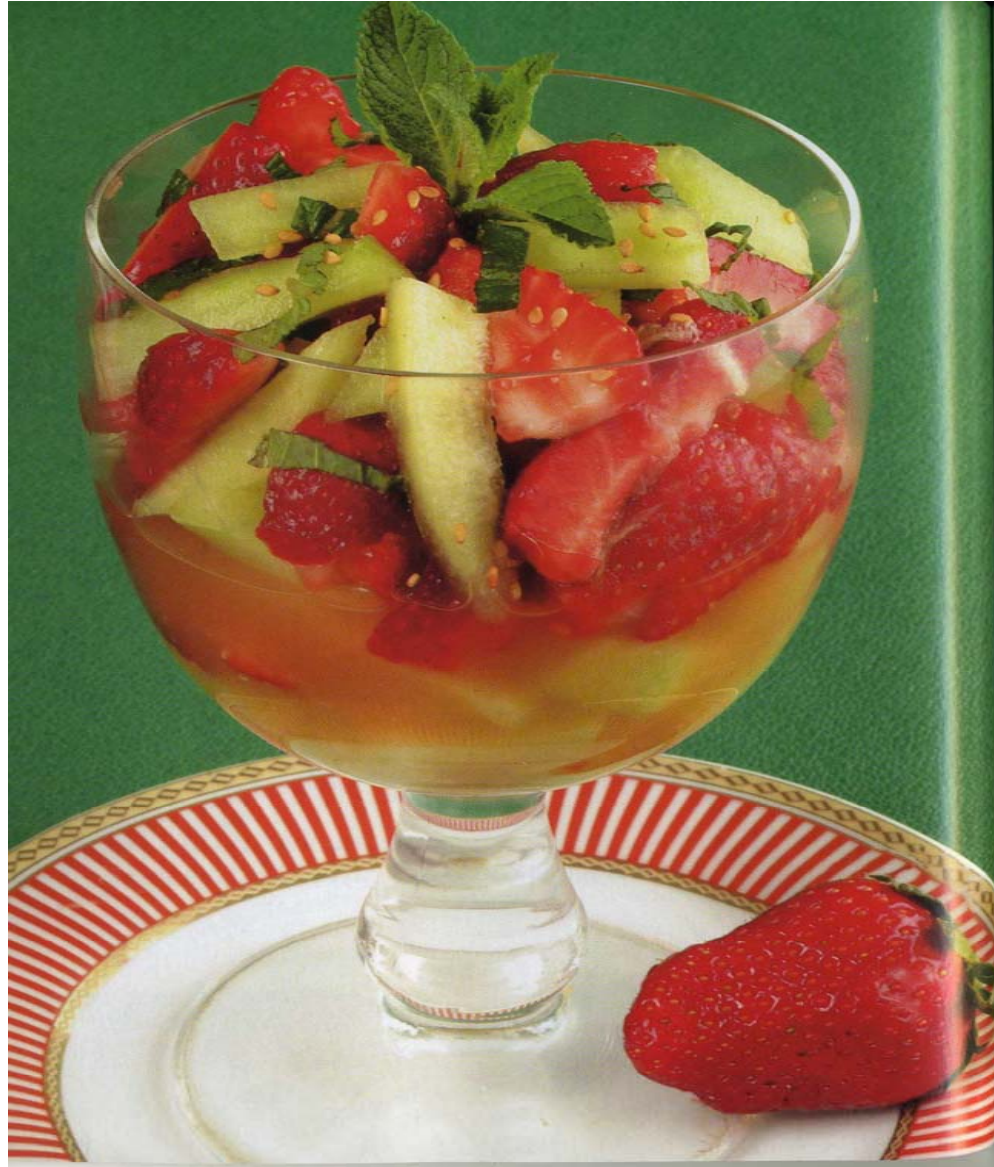
## Bavarois à la crème

### المقادير:

- 3 أصفر البيض
- 150 غ سكر صقيل
- 4 أوراق جيلاتين
- كأس ونصف من الحليب المغلى
- ملعقة كبيرة من القشدة الطرية
- 1 كيس من الفانيلا

### طريقة التحضير:

- يُخلط البيض والسكر بالطراب الكهربائي ثم يضاف له نصف كمية الحليب المغلى.
- يحرك جيدا ثم نضيف له المتبقي من الحليب ونضعه فوق نار هادئة.
- نزيله من فوق النار ونضيف له جيلاتين المرطب في الماء ونتركه حتى يلين ويصفى الخليط في الصفاية.
- نطرب القشدة بالطراب الكهربائي حتى تصبح مثل شانتيي (chantilly) ونضيفها إلى الخليط الأول.
- يحرك الكل بملعقة خشبية ويسكب في قالب عالي الجوانب.
- يحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد .
- عند التقديم يزين بالفواكه المعسلة وشرائح الحامض.



## ديسيرالبطيخ والفريز

### Dessert aux melon et fraises

#### المقادير:

- 1 حبة سويهلة متوسطة الحجم
- 125غ فريز كبير الحجم
- 2 ملاعق من النعناع مقطع رقيق

#### لتحضير السيرو:

- 2 ملاعق عصير الحامض
- 3 ملاعق عصير الليمون
- ملعقة عسل

■ تمزج هذه العناصر للحصول على السيرو

#### للتزيين:

- ملعقة الزنجلان

#### طريقة التحضير:

- تقطع سويهلة على شكل طولي.
- يقطع الفريز على شكل طولي.
- توضع قطع البطيخ والفريز في كؤوس التقديم، تسقى بالسيرو وترش بحبات الزنجلان ثم تزين بأوراق النعناع ويحتفظ بها في الثلاجة إلى حين التقديم.



## ديسير بالليتشِي والبطيخ **Desserts au litchi et melon**

### المقادير:

- 1 بطيخ أصفر من الداخل (cantaloup)
- 625غ من الليتشِي المصبر

### للتزيين:

- ملاعق من النعناع مقطع رقيق

### لتحضير السيرو

- عصير الليمون
- ملعقة من الحامض
- السكر (حسب الذوق)
- تمزج هذه العناصر للحصول على السيرو

### طريقة التحضير:

- في كوب التقديم، نضع البطيخ المقطع إلى قطع صغيرة وحببات الليتشِي ثم نضيف عليهم السيرو.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة ساعتين.
- عند التقديم تزين بأوراق النعناع مقطعة إلى أجزاء صغيرة.



## ديسير المانك والفريز Dessert à la mangue et fraises

### المقادير:

- 250 غ فريز
- 2 حبات من المانك الناضج

### لتحضير الصلصة

- ملعقة من العسل
- ياغورت طبيعي
- يمزج الكل للحصول على الصلصة.

### طريقة التحضير:

- نقطع المانك مكعبات.
- يقطع الفريز إلى أنصاف.
- يفرغ المانك والفريز في كؤوس التقديم ونصب فوقه الصلصة ثم تدخل إلى الثلاجة إلى حين التقديم.



## ديسير بالبابائي

## Dessert au papaye

### لمقادير:

- 2 حبات من بابائي متوسطين
- 200غ من الفريز
- 50غ من الكركاع
- 50غ من الفستق (البسطاش)

### لتحضير السيرو:

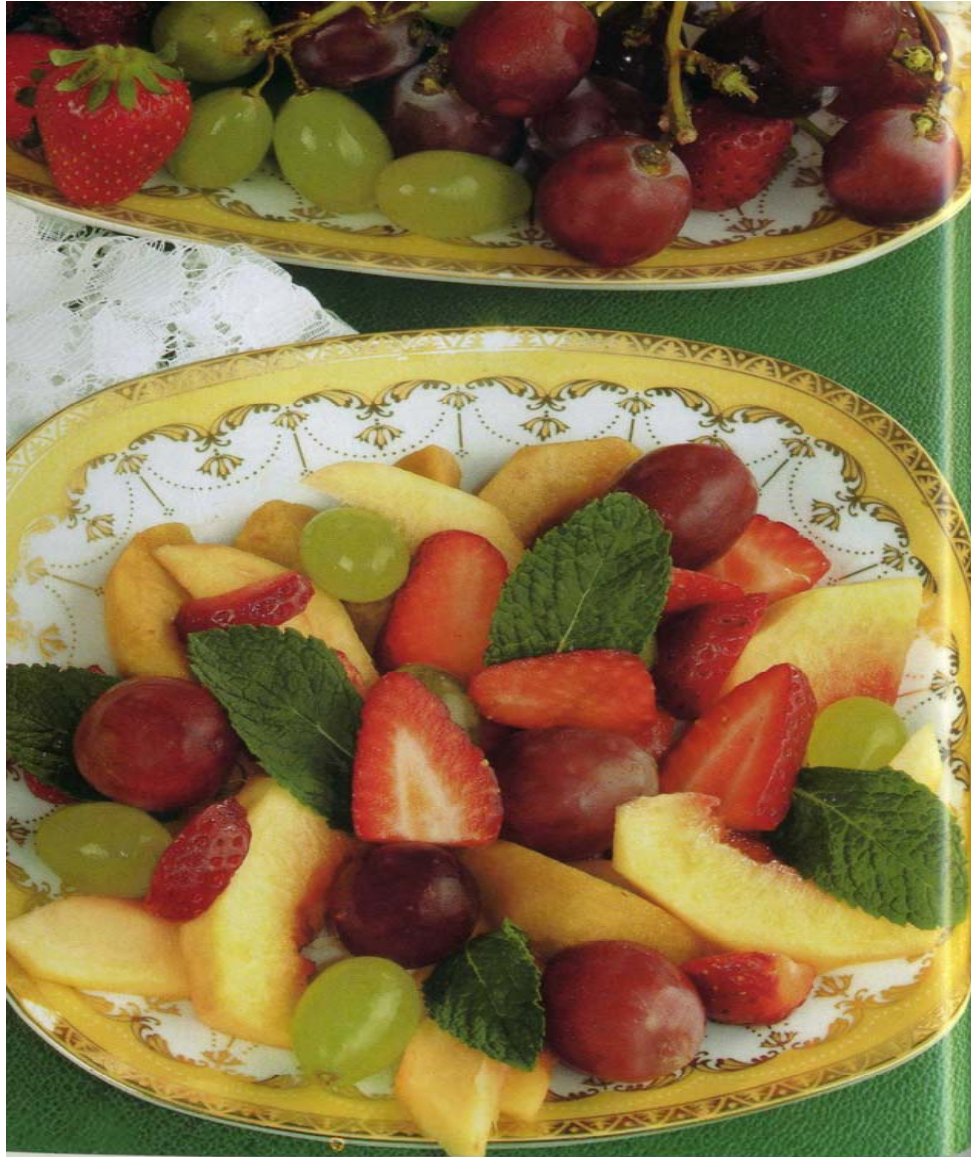
- نصف حامضة معصرة.
- 2 ملاعق من سيرو منسم بحب الملوك
- يمزج الكل لتحضير السيرو

### للتزيين:

- 2 ملاعق من سكر كلاصي (حسب الذوق)

### طريقة التحضير:

- تقشر حبات بابائي وتقطع شرائح.
- يغسل الفريز ويقطع شرائح رقيقة.
- يوضع الكل في طبق التقديم ثم يزين بقطع الكركاع والبسطاش.
- نسقي الجميع بالسيرو.
- نحتفظ بها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- عند التقديم يمكن أن ترش بالسكر كلاصي



## ديسير بالخوخ والعنب Dessert aux pêches et raisins

### لمقادير:

- 2 حبات من الخوخ
- 2 حبات من الشهدية
- 250غ من العنب المشكل الأبيض والأسود

### للتزيين:

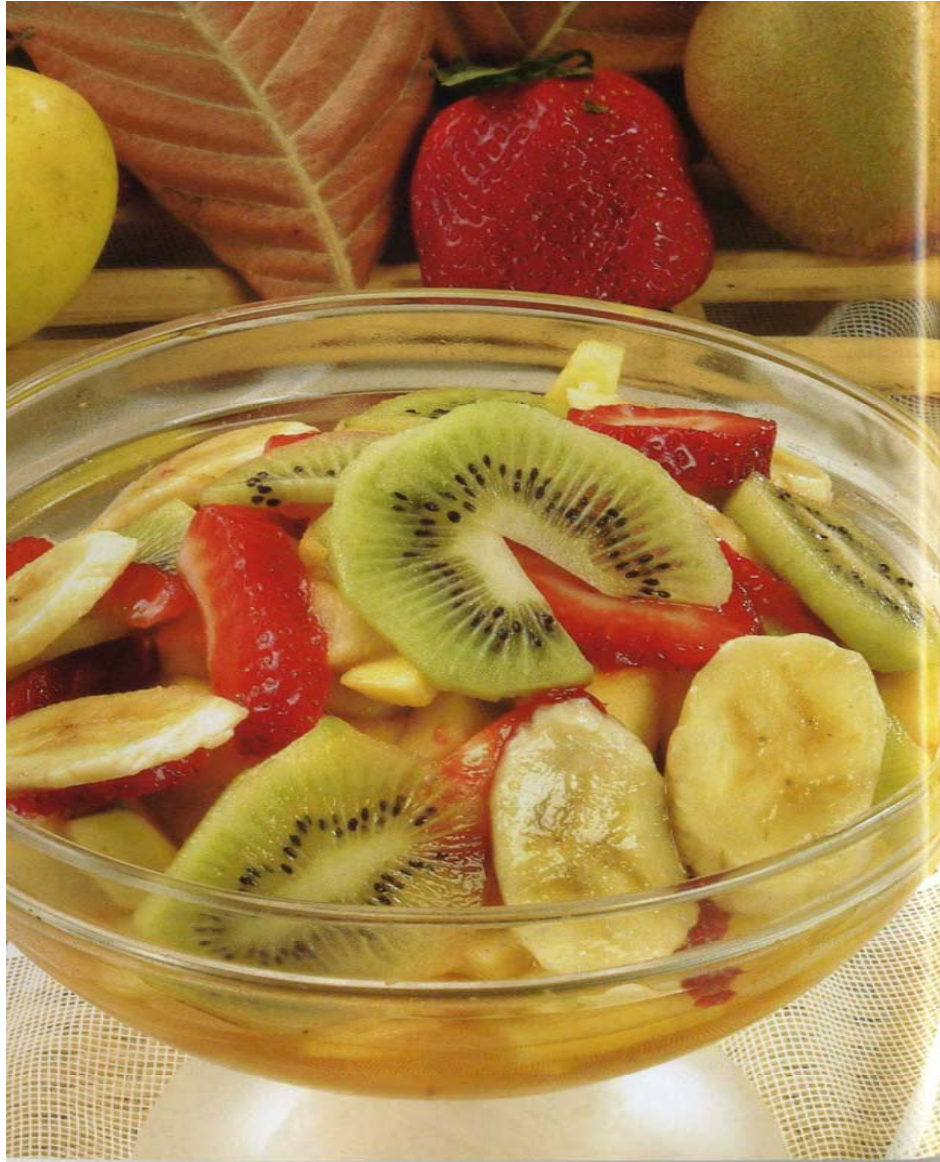
- قليل من أوراق النعناع

### لتحضير السيرو:

- كأس من الماء
- نصف كأس من السكر سنيدة
- نضعهم فوق نار هادئة حتى يمتزج الكل، نتركه حتى يبرد ثم نضيف إليه ماء الزهر.

### طريقة التحضير:

- يقشر الخوخ والشهدية ثم تقطع إلى شرائح.
- يغسل العنب و يترك بقشرته نزيل عنه العظم .
- نضع الجميع في إناء التقديم ويسقى بالسيرو .
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.
- عند التقديم يمكن أن يزين بالسكر كلاصي وأوراق النعناع



## ديسير بالفواكه

## Dessert aux fruits

### المقادير:

- 3 حبات من الكيوي
- 2 حبات من الموز (البنان)
- 2 حبات من التفاح
- 200غ من الفريز
- عصير حامضة

### لتحضير السيرو:

- 3 كؤوس شاي من عصير الليمون
- 2 ملاعق من عصير الحامض
- ملعقة من ماء الزهر
- نمزج الكل للحصول على السيرو.

### طريقة التحضير:

- يقطع الكيوي على شكل دوائر.
- يقطع البنان إلى دوائر ويسقى بعصير الحامض.
- يقطع التفاح مربعات ويسقى بعصير الحامض.
- يقطع الفريز على شكل طولي.
- في كوب التحضير، نضع جميع الفواكه ونصب فوقها السيرو.
- يحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.



## فهرس الوصفان

- 4 فلان بحليب الكوك
- 6 فلان بالفاني
- 8 فلان بالحليب المحلى
- 10 فلان بالقشدة الطرية
- 12 فلان بالبستاش
- 14 فلان بالفريز
- 16 فلان بالحامض
- 18 فلان بالحليب المركز المحلى
- 20 كريما بالمانك
- 22 كريما بالفريز
- 24 لاموس بالفومبواز
- 26 لاموس بالمشماش
- 28 بارفي بالحامض
- 30 ديسير بالفواكه الجافة
- 32 الأرز بالقشدة الطرية
- 34 باقاروا بالفريز
- 36 ديسير الخوخ والفرمبواز المعسل
- 38 مثلج بجوز الهند
- 40 لاموس بالجبن الأبيض
- 42 مثلج بالمشماش
- 44 كريما بجوز الهند
- 46 مثلج ملبا باللوز
- 48 كلافوتي بالبرقوق الجاف
- 50 باقاروا بالكريما
- 52 ديسير البطيخ والفريز
- 54 ديسير بالليتشي والبطيخ
- 56 ديسير بالمانك والفريز
- 58 ديسير بالباباي
- 60 ديسير بالخواخ والعنب
- 62 ديسير بالفواكه