



باللغة العربية

حلويات إقتصادية Samira

1



FAMILI SHOP
0000010256800
160SAMIRA GATEAUX ECONOMI
S.A.R.L.
150. DA

حفيظة 42



الإيداع القانوني : 1483-2009
و.د.م.ك : 2-062-27-9947-978
31، شارع وزان محمد بوج الكيفان
الجزائر

هاتف/فاكس : 021 21 11 03
021 20 33 99

نشر الريشة، الجزائر
حقوق الترجمة، الإقتباس،
التقليد محفوظة في كل بلد
كل محتويات الكتاب لا يمكن
تقليدها لأغراض تجارية
دون موافقة المؤلف.

6 130663 000018 5 1



• فطيرات.



• بسكوي محشي.



• صبيعات سورية.



• عرايش النقاش.



• سكندرانيات.



• المار غريت.



• غريبة سورية.



• المعمول.



• بسكوي باللوز.



• اللوزيات.



• هليلات الجوز.



• الغيرلاند.



• غريبة بالكوكاو و الجلجلان.



• مقروط بالجلجلان.



• حلوى بالجبن.



• وريدات بحلوة الترك.



• المفاجآت.



• مخبز بجوز الهند.



• الأوتاس.



• تشارك العريان.



• نجيمات.



• تارتات صغيرة بالمرابي.



• حلوى بالزبيب.



• وريدات بعجينة اللوز.



• حلوى بونينو.



• الكورينات.



• كعكعات بالفلان.



• مشوك.



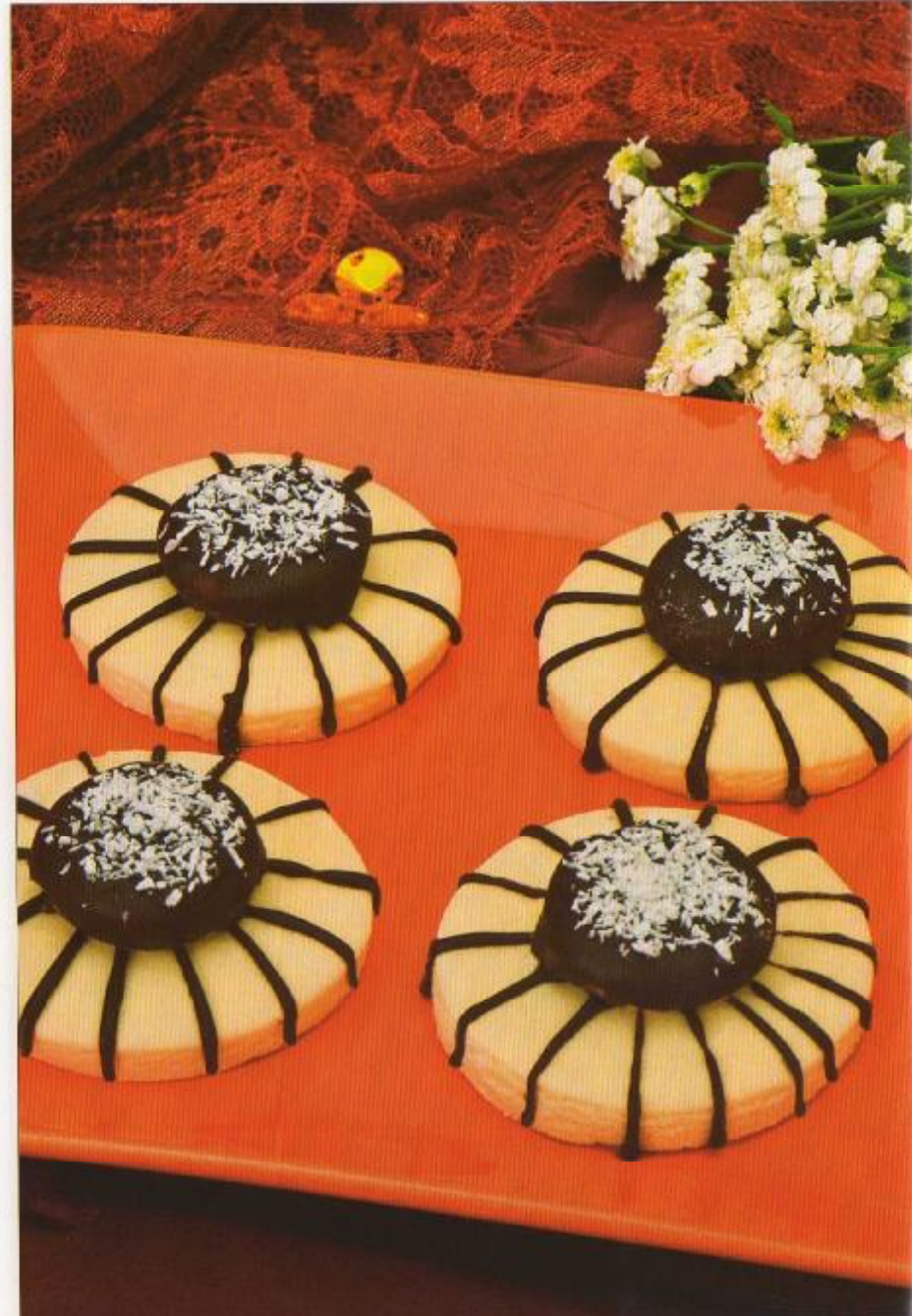
• باركات.



• حلوى بالمرابي.



• مقروط العسل.



02

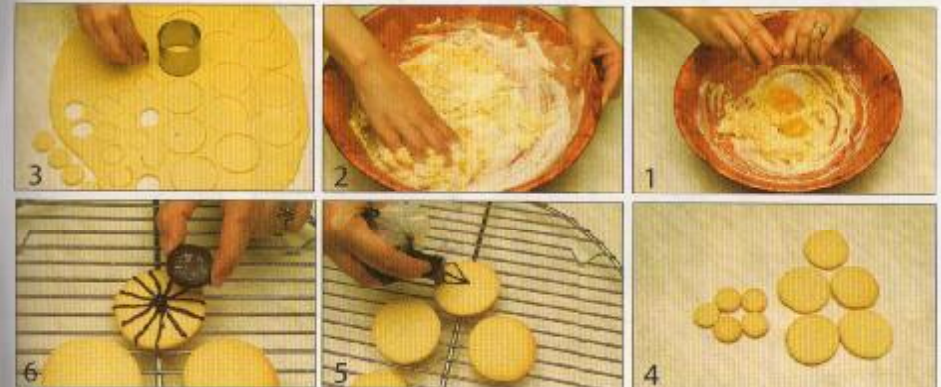
الأوانس

- العجينة :
- 250 غ مارجرين
 - 1 بيضة
 - 1 صفار بيضة
 - 100 غ سكر ناعم
 - فريئة (سيم)
- 1 كيس خميرة
كيمائية
فانيليا
التزيين :
- شكلاطة ذائبة
 - جوز الهند



- 1- في إناء، أخلطي كالمهم المارجرين والسكر، أضيفي صفار البيضة والبيضة الكاملة والفانيليا، أخلطي مرة أخرى.
- 2- أضيفي الخميرة والفريئة، أخلطي مرة أخرى حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 3- على طاولة عمل، أسطي العجينة بسمك 3 مم، قطعي دوائر (كبيرة، صغيرة). إطهيهما كل على حدى في فرن 160° مدة 30 دقيقة.
- 4- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم اغطسي الدوائر الصغيرة في الشكلاطة الذائبة، ذريها بجوز الهند و اتركها تجف.
- 5- زيني الدوائر الكبيرة بخطوط من الشكلاطة مع ملاقاتها في المركز.
- 6- قبل أن تجف الدوائر الكبيرة، ضعي في الوسط دائرة صغيرة بالشكلاطة و اتركها تجف مرة أخرى.

حفيفة 42



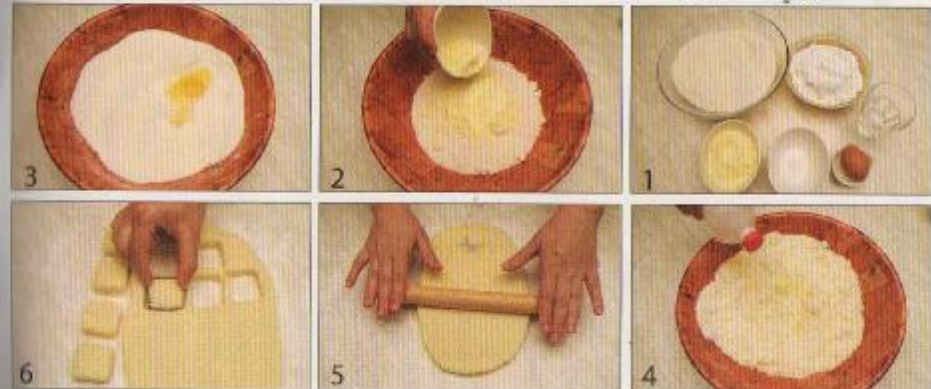
مخبز بجوز الهند

- العجينة :
 - 400 غ جوز الهند
 - 280 غ سكر ناعم
 - 4 ملاعق كبيرة حليب مسحوق
 - فانيليا
 - 1 بيضة
 - ماء زهر
 - الطلاء :
 - 1 بياض بيضة
 - فانيليا
- ½ كأس ماء +
 ماء زهر
 - 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
 - سكر ناعم (900 غ)
 - ملون غذائي أحمر التزيين :
 - جزئيات غذائية للامعة
 - وريادات من عجينة اللوز

ضعيها في صينية مرشوشة بالفريشة ثم اطيبيها في فرن 160° مدة 10 دقائق.
 7- في حين، حضري الطلاء :
 في وعاء، أخفقي بياض البيض. أضيفي الماء و ماء الزهر، الفانيليا و عصير الليمون. أضيفي تدريجياً السكر الناعم حتى الحصول على خليط عاقد. لونه بالوردي (أتركي القليل من الطلاء أبيض).

8- بعد الطهي، إغطي الحلوى في الطلاء الوردي ثم زينها بخطوط من الطلاء الأبيض و بوريدات من عجينة اللوز.
 9- بواسطة ريشة، ذري الجزئيات الغذائية للامعة.

- 1- حضري المقادير اللازمة.
 2- في إناء، ضعي جوز الهند، الحليب المسحوق و الفانيليا، أخلطي الكل.
 3- أضيفي البيضة و اخلطي الكل جيداً.
 4- أضيفي ماء الزهر
- تدريجياً حتى الحصول على خليط متماسك.
 5- على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة و بواسطة الحلال، أسطي العجينة بسماك 1 سم.
 6- بواسطة مول، قطعي العجينة إلى مربعات.

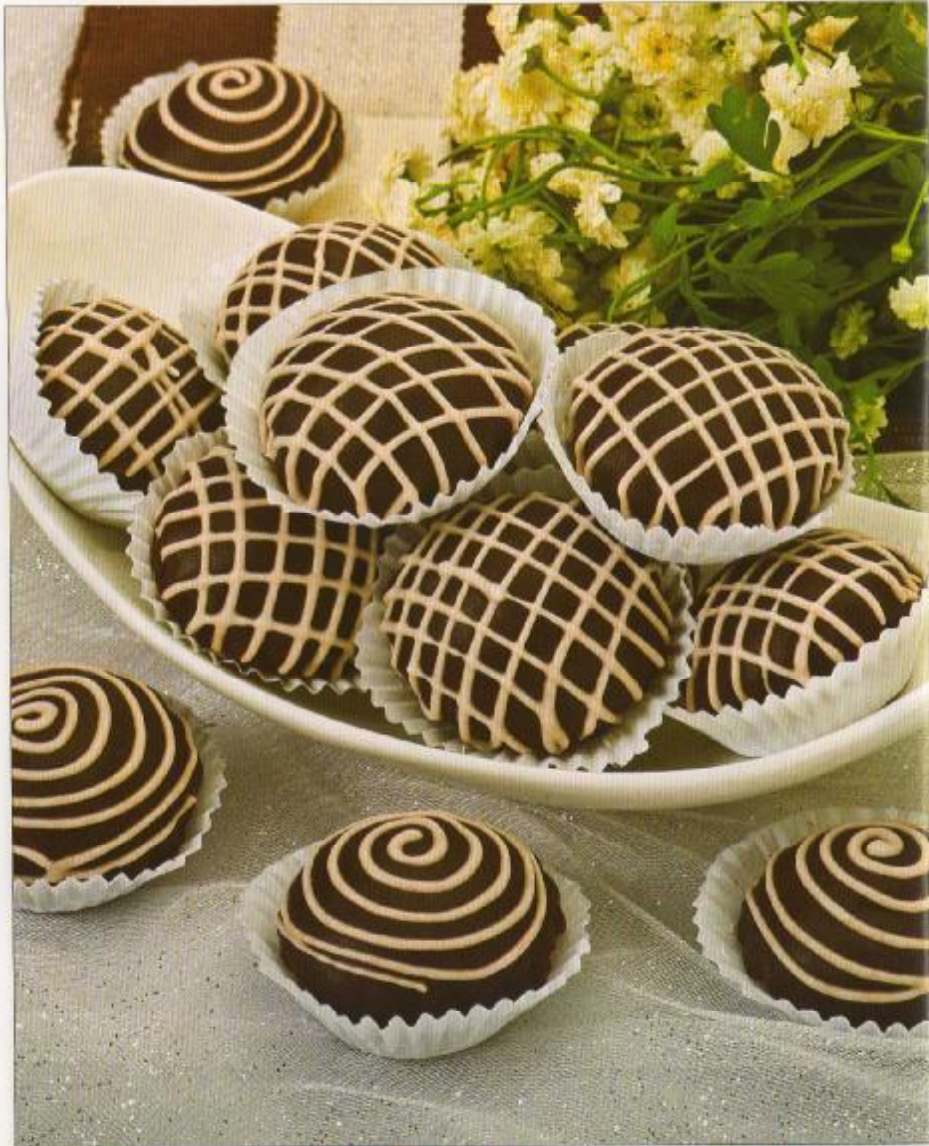
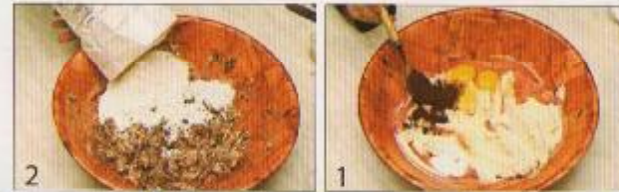


دقيقه 42

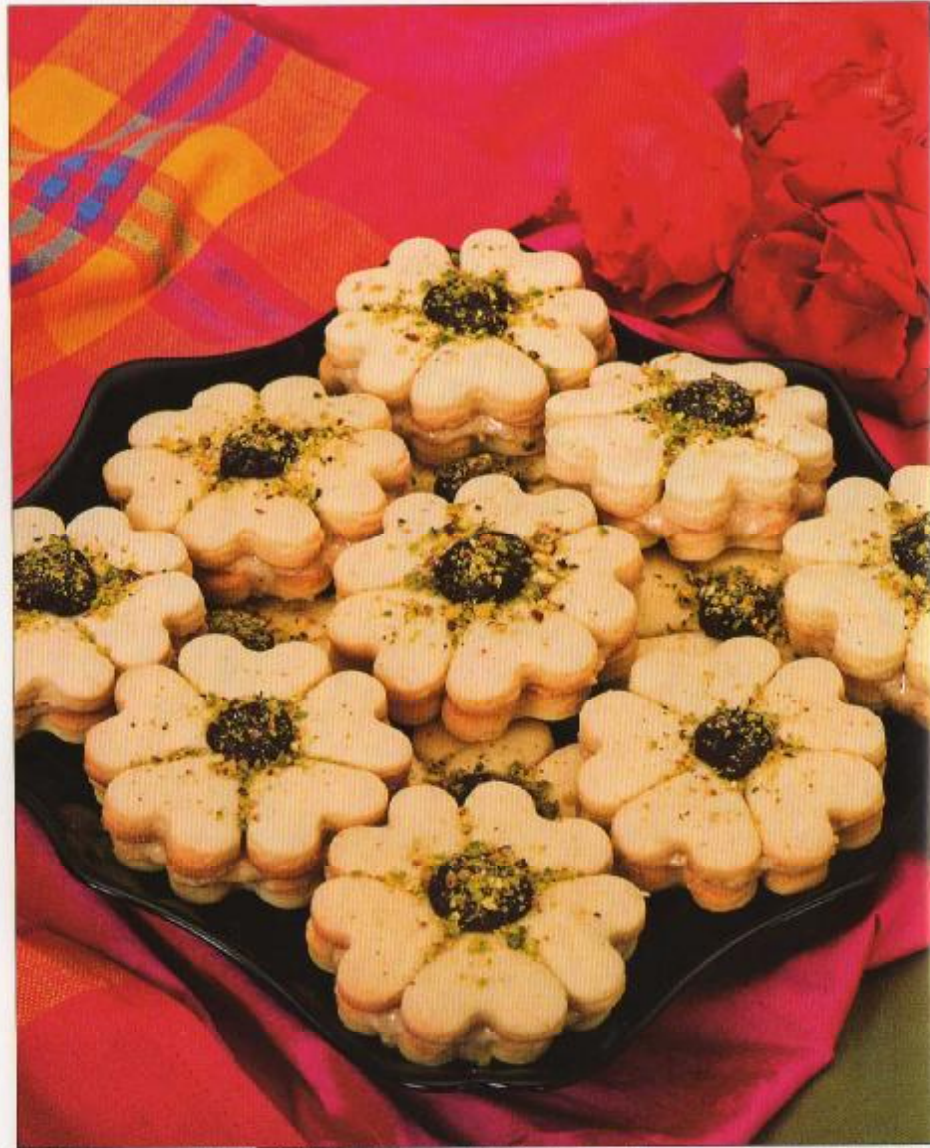
العجينة :	250 غ مارجرين
- فريئة (سيم)	- ½ كأس سكر
الحشو :	مسحوق
- حلوة الحلقوم	- 2 بيض
- كاوكاو مرجي	- 1 ملعقة كبيرة
- حلوة الترك	كاكاو
التزيين :	- 1 كيس خميرة
- شكلاطة زائبة	كيميائية
- طلاء أبيض (أنظر	
الصفحة 04)	



- 1- في إناء، أخلطي المارجرين و السكر حتى الحصول على خليط الكريمة. أضيفي البيض و الكاكاو. أخلطي مرة أخرى.
- 2- أضيفي الفريئة و الخميرة حتى الحصول على عجينة طرية.
- 3- على طاولة عمل، أسطي العجينة بسمك 2 مم، قطعي دوائر .
- 4- ضعي فوق كل دائرة القليل من حلوة الحلقوم، الكاوكاو و حلوة الترك.
- 5- ضعي فوقها دائرة أخرى و اغلقها جيداً.
- 6- قطعيها بنفس المول ثم اطهيها في الفرن.
- 7- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم اغطسيها في الشكلاطة.



حفيظة 42



08

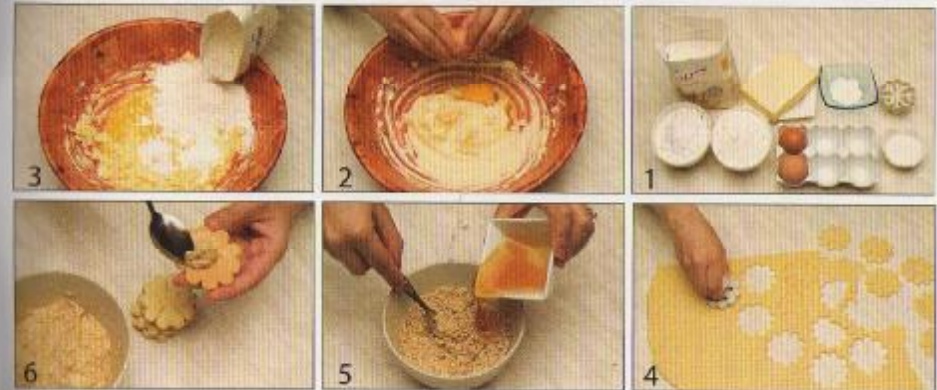
وريدات بحلوة الترك

- فريفة (سيم)	- العجينة :
- التزيين :	- 250 غ مارجرين
- 1 كيلة حلوة	- 2 بيض
الترك	- 130 غ سكر ناعم
- 1 كيلة عسل	- 130 غ مايزينة
- شكلاطة ذائبة	- فانيليا
- فستق مرحي	- 1 كيس خميرة
	كيميائية



حفيظة 42

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، أخلطي المارجرين، السكر الناعم و الفانيليا، أضيفي البيض و اخلطي مرة أخرى.
- 3- أضيفي الخميرة، المايزينة و تدريجيا الفريفة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 4- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 3 مم، قطعها بواسطة مول على شكل أزهار ثم اظهيها في الفرن.
- 5- حضري التزيين بخلط حلوة الترك و العسل.
- 6- بعد طهي الحلوى، أتركها تبرد، ضعي القليل من خليط التزيين على قطعة ثم ضعي





حفيفة 42



10

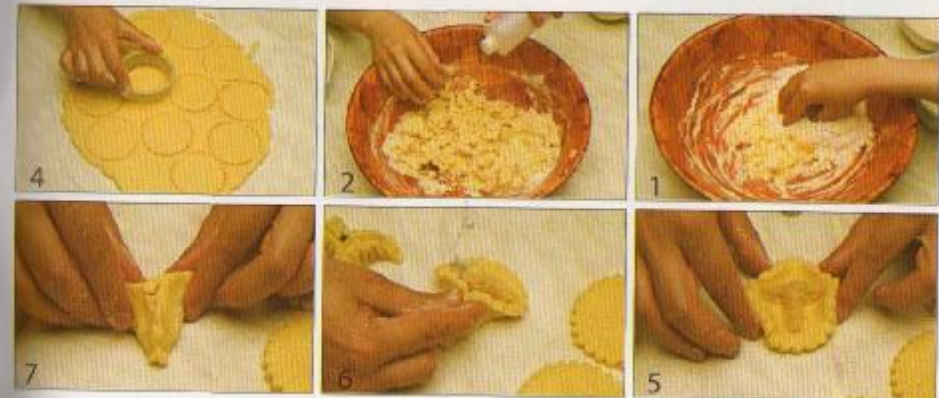
عرايش النقاش

الحشو :
- 3 كيلات لوز
مرحي
- 1 كيلة سكر
مسحوق
- 1 قرصة قرفة
- ماء زهر
التزيين :
- عسل
- قرنفل



العجينة :
- 125 غ
مارغرين طرية
- ¼ كأس زيت
- ¼ كأس ماء
زهر
- ¼ كأس سكر
ناعم
- فريئة (سيم)

- 1- في إناء، أخلطي المارغرين، الزيت و السكر حتى الحصول على خليط كالمرهم. أضيفي الفريئة و اخلطي جيداً.
- 2- رشيتها بالقليل من ماء الزهر حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. أتركها ترتاح مدة 30 دقيقة على الأقل.
- 3- حضري الحشو :
أخلطي كل المقادير المذكورة ثم اجمعها بماء الزهر.
- 4- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 4 مم، قطعي دوائر بواسطة مول قطره 7 سم.
- 5- ضعي الحشو على دائرة من العجينة على



صبيغات سورية

العجينة :	مايزينة -
500 غ فرينة (سيم)	الحشو :
250 غ مارغرين طرية	2 كيلات لوز مرحي
1/2 كيس خميرة كيميائية	1/2 كيلة جوز مرحي
فانيليا	1/2 كيلة سكر مسحوق
2 بيض	ماء زهر
2 ملاعق كبيرة كاكاو	التزيين :
130 غ سكر ناعم	عسل
2 ملاعق كبيرة ماء زهر	ماء زهر
	كرز مصبر



حفيظة 42

ثم ضعي الكريتين (البنية تحت البيضاء) و ابسطيهما سويا.

6- حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة ثم اجمعها بماء الزهر، ضعي القليل من الحشو على العجينة.

7- أغلقي العجينة جيداً ثم انزعها برفق من المشط.

8- شكلي هلالات، أساور أو اتركها على شكل أصابع. إظيها في فرن 160° مدة 45 دقيقة.

9- بعد الطهي، إغسطها في العسل الممزوج بماء الزهر. **ملاحظة:** إذا كانت الحلوى ساخنة فيجب أن يكون العسل دافئاً و العكس صحيح.

- يمكنك تقديم الحلوى دون عسل.

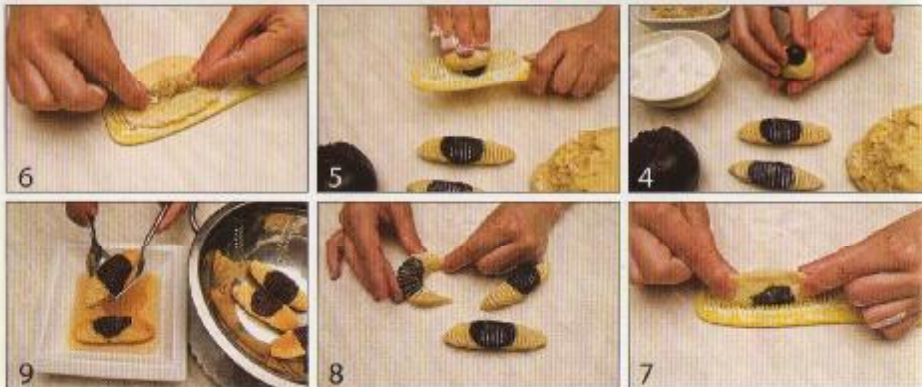
3- أضيفي لربع العجينة الكاكاو و اخلطي بأطراف الأصابع.

4- شكلي كريات من العجينة البيضاء بحجم الجوزة و كريات أخرى أصغر من العجينة البنية. ضعي على كل كرية بيضاء كرية أخرى بنية.

5- رشي المشط بالمايزينة

1- في وعاء، ضعي الفرينة، الفانيليا، السكر الناعم، الخميرة و المارغرين، اخلطي الكل جيداً.

2- أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى ثم اجمعي الكل بماء الزهر حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. أتركها ترتاح مدة 30 دقيقة.



بسكوي محشي

العجينة :	130 غ زبدة طرية
حليب	130 غ سكر ناعم
الكريمة :	150 غ فريضة
2 - بياض بيض	(سيم)
440 غ سكر ناعم	1 كيس خميرة
- فانيليا	كيميائية
التزيين :	4 ملاعق كبيرة
2 - علب شكلاطة	كاكاو
(200 غ)	



بمقدار ملعقتين كبيرتين حتى ينتهي السكر الناعم.

5- على طاولة عمل، أخلطي الكريمة باليد حتى الحصول على عجينة طرية (أضيفي السكر الناعم إذا كان ذلك ضروريا).

6- شكلي كريات من الكريمة المتحصل عليها.

7- ضعي كرية من الكريمة على قطعة من البسكوي و اسطبها نوعا ما.

8- إضغطي عليها بقطعة أخرى من البسكوي.

9- إغطسي نصف الحلوى في الشكلاطة الذائبة في حمام مائي و اتركها تجف على شبك.

1- في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي الزبدة و السكر حتى الحصول على خليط كالكريمة.

2- أضيفي الفريضة، الخميرة و الكاكاو ثم أفرغي الحليب و اخلطي مرة أخرى، إنزعجها من الوعاء و اعجنجها بالأيدي حتى الحصول

4- حضري الكريمة :

بواسطة الخلاط

الكهربائي، أخفقي بياض

البيض و الفانيليا،

أضيفي السكر الناعم

على عجينة طرية.

3- على طاولة عمل،

أسطبي العجينة بسمك

3 مم، قطعي دوائر ثم

اطهيها في الفرن مدة

10 دقائق.

3

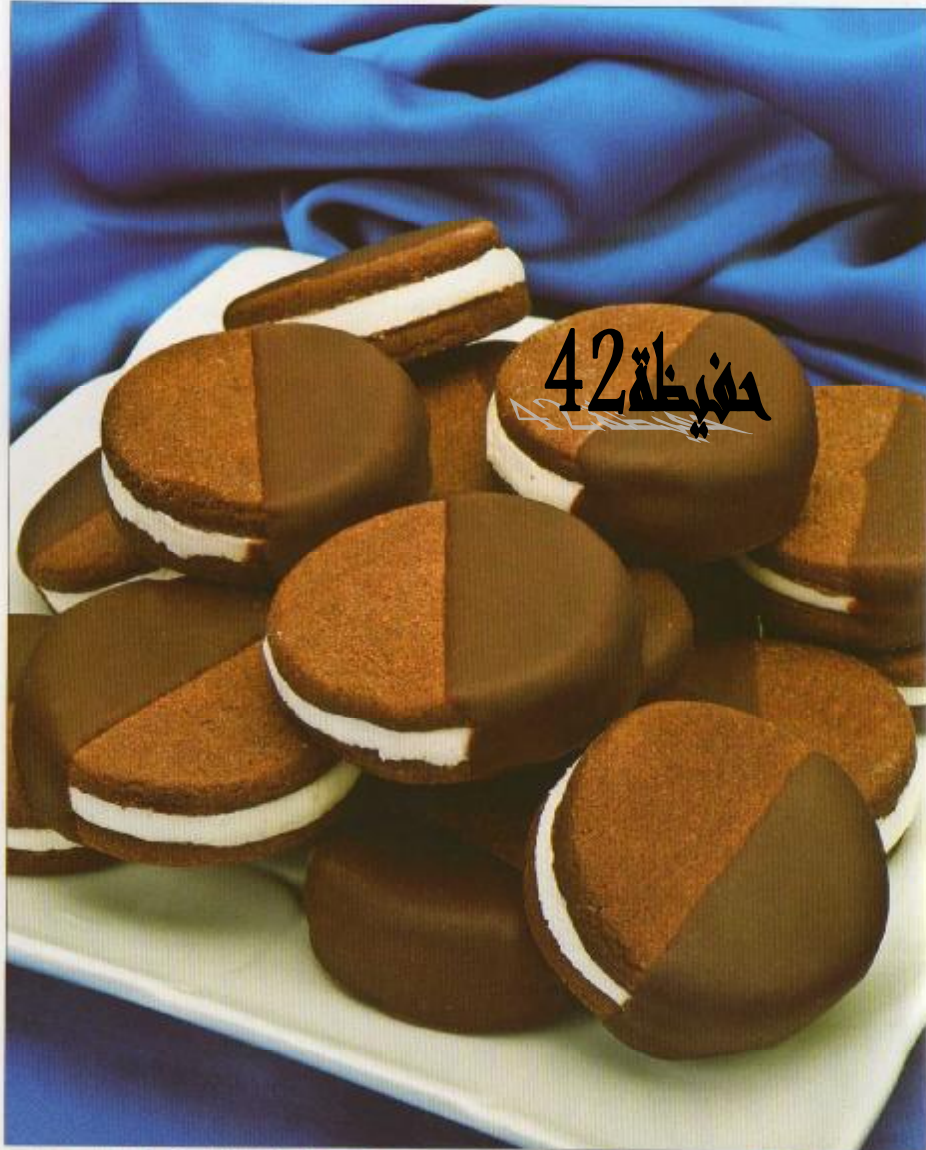
2

1

6

5

4



مفيدة 42

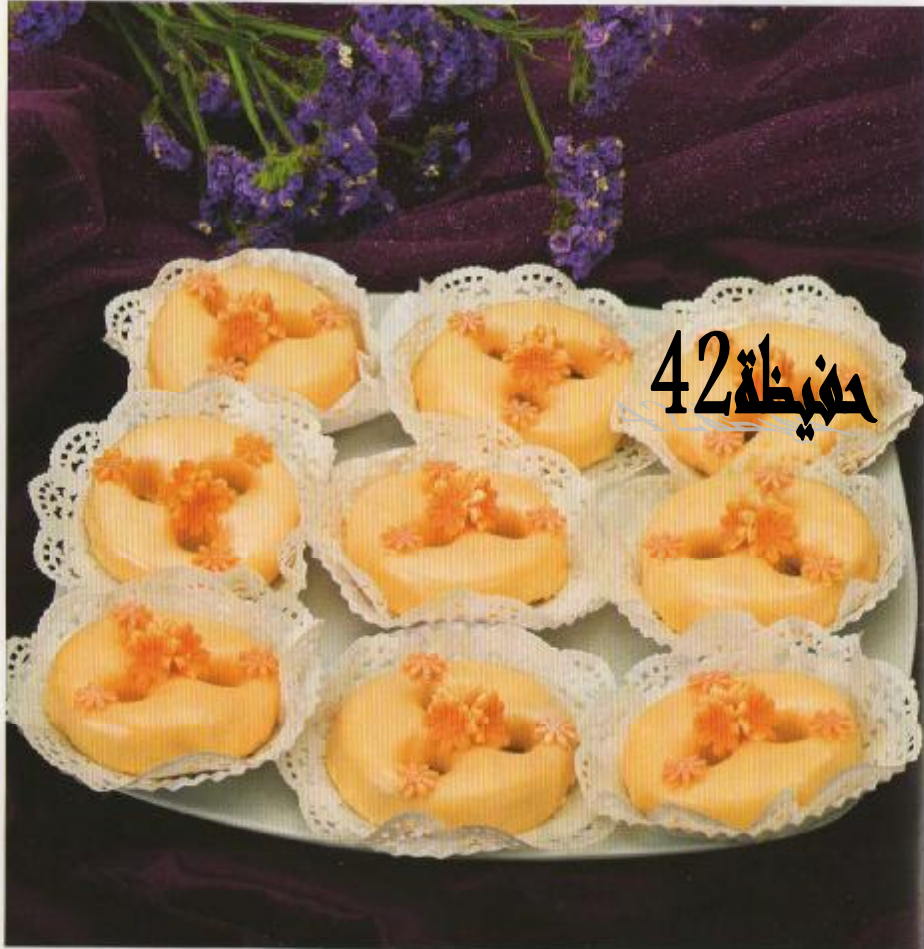


فطيرات

- العجينة :
 - 2 بيض
 - 1 كأس سمن + زيت
 - 1 كأس إلا ¼
 - سكر مسحوق
 - قشور ليمون
 - 1 كيس خميرة
 - كيميائية
 - فريئة (سيم)
 - الطلاء :
 - 1 بياض بيضة

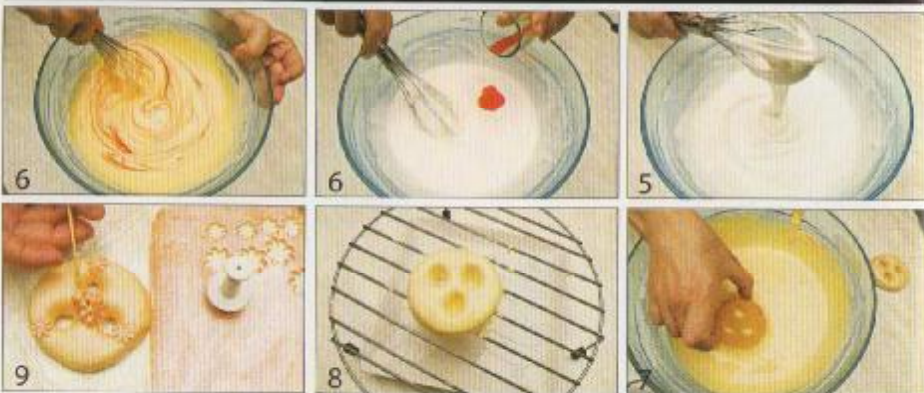


- 1- حضري المقادير ثم حضري العجينة بخلط البيض، أضيفي السكر، السمن و قشور الليمون. أضيفي الخميرة و الفريئة حتى الحصول على عجينة متماسكة.
 2- على طاولة عمل، أسطي العجينة بسلك 3 مم، قطعي دوائر بواسطة مول.
 3- ضعي في كل دائرة ثلاثة ثقوب بواسطة مول صغير ثم اطهياها في الفرن.
 4- في حين، حضري الطلاء : في وعاء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخفقي نوعا ما بياض البيض ثم أضيفي الماء.



حفيفة 42

- ماء الزهر، الفانيليا و عصير الليمون.
 5- أضيفي السكر الناعم تدريجيا مع مواصلة الخفق حتى الحصول على خليط عاقد.
 6- أضيفي القليل من الملون الغذائي و اخلطي جيدا.
 7- بعد طهي الحلوى، أتركها تبرد ثم اغطسيها في الطلاء.
 8- أتركها تجف على شبك.
 9- ذريها بالجزينات الغذائية اللماعة ثم زينيها بوريدات من عجينة اللوز (ألصقي ثلاث وريدات بياض البيض ثم ثبتها في المركز).





18

حلوى بالزبيب

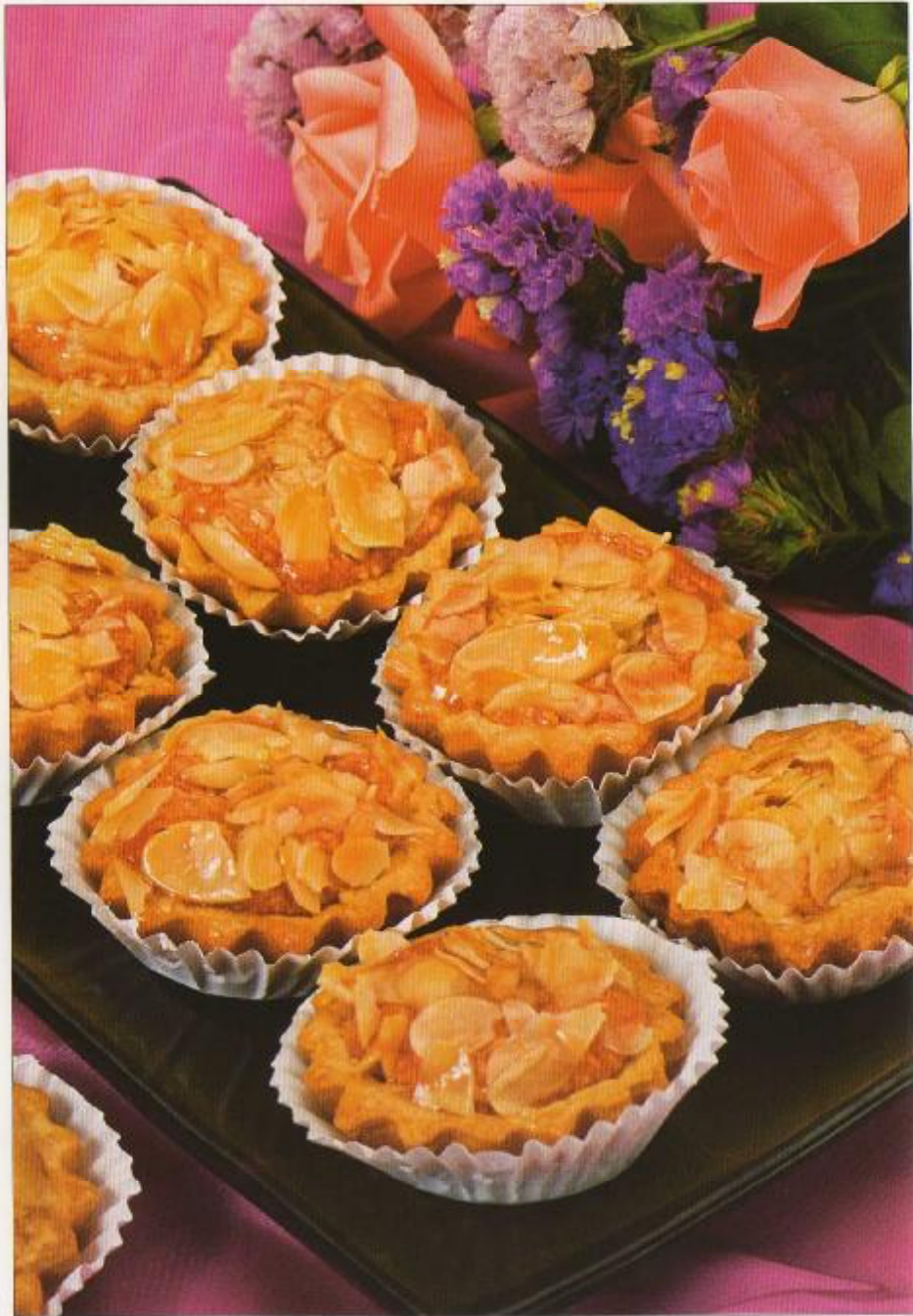
- فانيليا	العجينة :
- 1 كيس خميرة	2 بيض
كيميائية	1 كأس إلا ¼
- فريئة سيم	سكر مسحوق
(حوالي 600 غ)	1 كأس سمن
التزيين :	ذائب
- سكر مسحوق	100 غ عنب
	جاف (زبيب)



- 1- في إناء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخلطي البيض و السكر، أضيفي السمن الذائب و الفانيليا، أخلطي مرة أخرى.
- 2- أضيفي الفريئة، الزبيب و الخميرة، أخلطي الكل جيداً حتى الحصول على عجينة متماسكة.
- 3- شكلي كريات من العجينة و ابسطها نوعاً ما باليد.
- 4- رمدي سطحها في السكر المسحوق.
- 5- بواسطة مول دائري، قطعها دون الوصول إلى القاع ثم اطهيا في الفرن حتى تكسب اللون الذهبي.

مفيدة 42





20

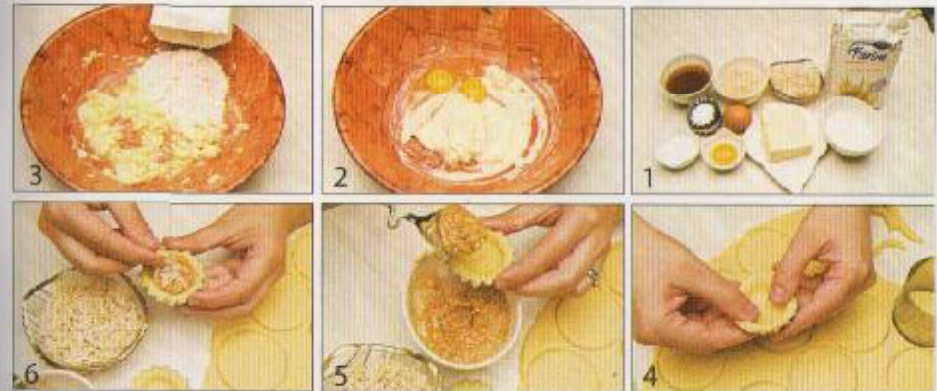
تارتات صغيرة بالمربي

الحشو :	العجينة :
- 1 كيلة مربى	- 150 غ مارجرين
- 2 كيلات	- 75 غ سكر مسحوق
كاوكاو مرحي	- 1 بيضة
التزيين :	- 1 صفار بيضة
- جيلاتين	- فانيليا
- لوز منسل	- فرينة سيم (حوالي
	400 غ إلى 450 غ)



- 1- حضري المقادير اللازمة ثم حضري الحشو بخلط المربي و الكاوكاو.
- 2- في إناء، أخلطي المارجرين و السكر حتى الحصول على خليط الكريمة. أضيفي البيضة الكاملة و صفار البيضة ثم اخلطي مرة أخرى.
- 3- أضيفي الفانيليا و الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 4- على طاولة عمل، أسطي العجينة بسمك 3 مم ثم أفرشيها في مولات صغيرة.
- 5- إملتيها بملعقة صغيرة من الحشو.
- 6- ذريها باللوز المنسل ثم اطهيها في الفرن.
- 7- بعد الطهي، إطلبيها بالجيلاتين.

حفيظة 42





نجيمات

- العجينة :
- 300 غ فرينة (سيم)
 - 100 غ سكر مسحوق
 - 150 غ مارجرين طرية
 - فانيليا
- التزيين :
- ½ كيس خميرة كيميائية
 - مربى المشمش
 - سكر ناعم
 - فواكه مصبرة



ثلاث نجيمات (كبيرة، متوسطة، صغيرة) بالمرى.
7- ذريها بالسكر الناعم بواسطة مصفاة. **ملاحظة :** من الأفضل طهي كل حجم على حدى.

3 مم، قطعي نجيمات (كبيرة، متوسطة، صغيرة) بواسطة مولات مختلفة.
5- زيني النجمات الصغيرة بالفواكه المصبرة ثم ضعها في صينية مرشوشة بالفرينة واطهياها في الفرن كل على حدى.
6- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم الصقي

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في إناء، أخلطي جيداً المارجرين و السكر، أضيفي الفانيليا و اخلطي مرة أخرى.
3- أضيفي الخميرة و الفرينة، أخلطي جيداً باليد حتى الحصول على عجينة طرية.
4- على طاولة عمل، أسطي العجينة بسمك



تشارك العريان

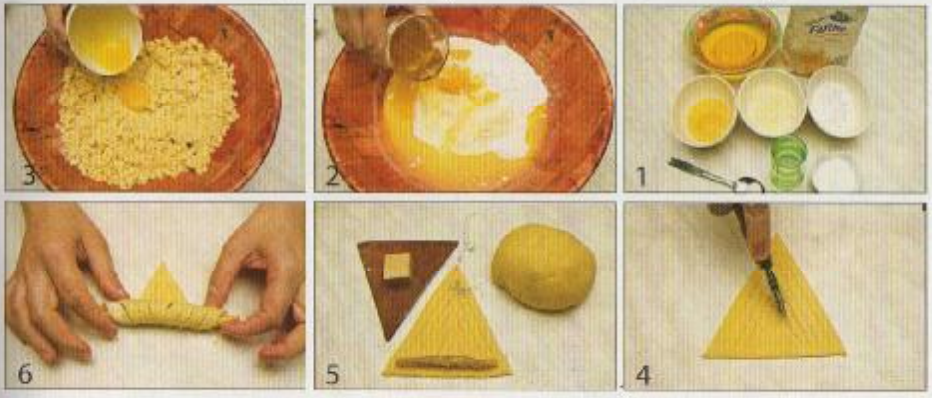
العجينة :

- 2 صفار بيض
- 3 كيلات فرينة
- سيم (750 غ)
- 1 كيلة سمن
- ذائب (250 سل)
- 2 ملاعق كبيرة
- حليب مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة
- سكر ناعم
- فانيليا
- ¼ كيس خميرة
- كيميائية



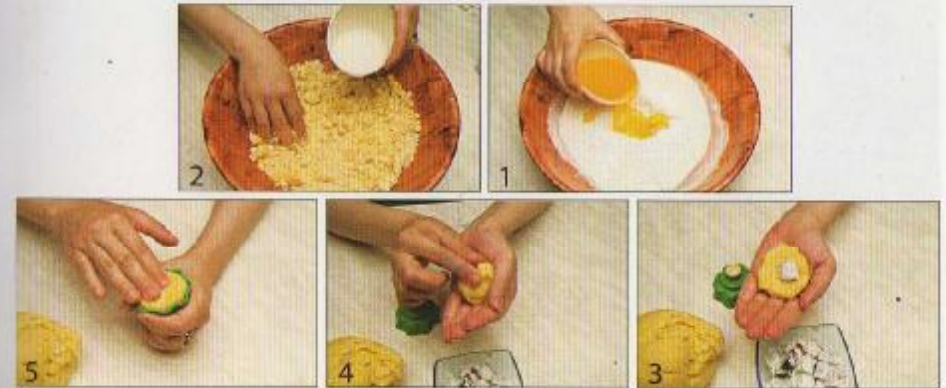
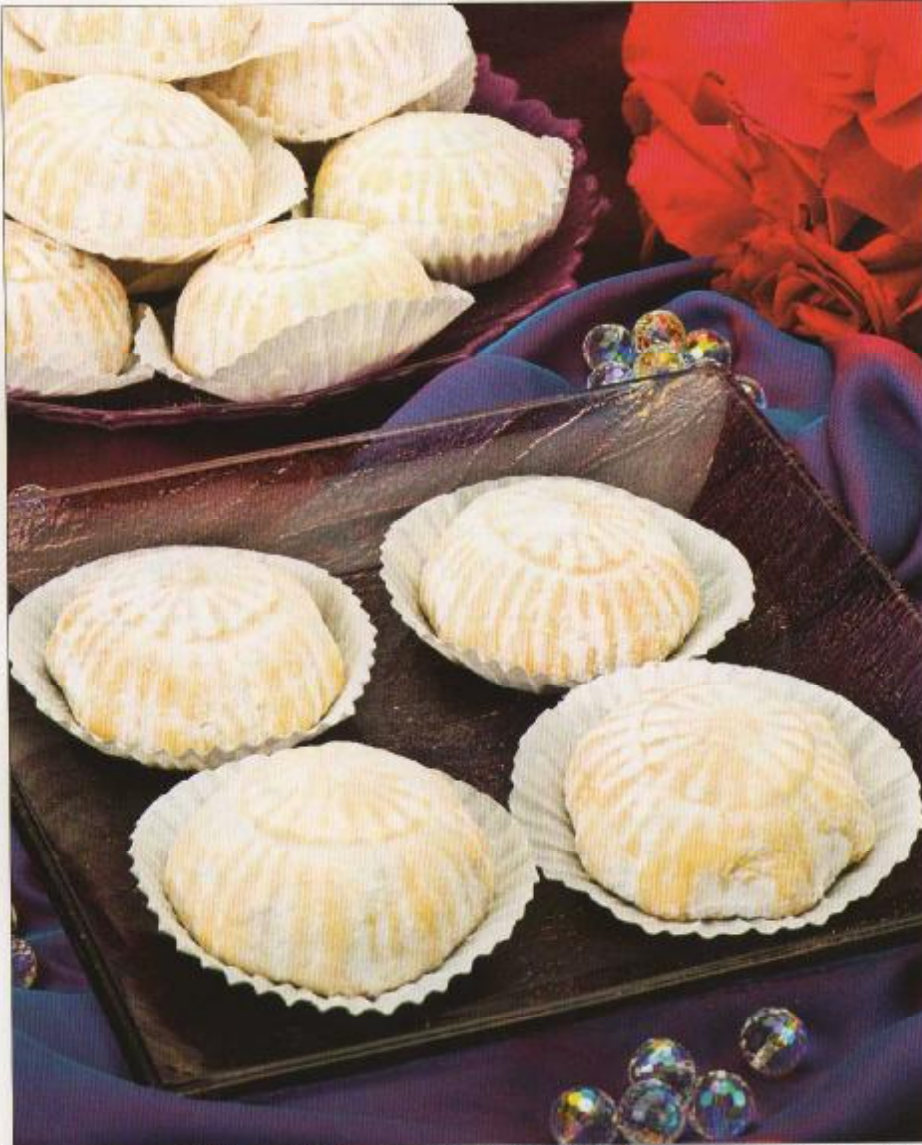
- بواسطة الجرارة، قطعي
- مثلثات داخل كل مثلث
- دون الوصول إلى الحافة.
- 5- حضري الحشو بخلط
- المقادير المذكورة ثم
- اجمعها بماء الزهر أو
- البيض حتى الحصول على
- حشو متماسك. ضعي
- القليل من هذا الأخير
- على حافة كل المثلث.
- 6- لفي العجينة ثم
- اعطيها شكل هلال

- 1- ذوبي السمن
- و حضري المقادير الأخرى.
- 2- في إناء، ضعي
- الفرينة، الحليب، السكر
- الناعم، الخميرة و الفانيليا،
- أضيفي السمن الذائب
- و اخلطي جيداً.
- 3- أضيفي صفار البيض
- ثم أفرغي ماء الزهر
- تدرجياً حتى الحصول
- على عجينة طرية.
- أتركها ترتاح مدة
- 30 دقيقة.
- 4- على طاولة عمل،
- أسطي العجينة بسمك
- 3 مم، قطعي مثلثات.



حفيظة 42





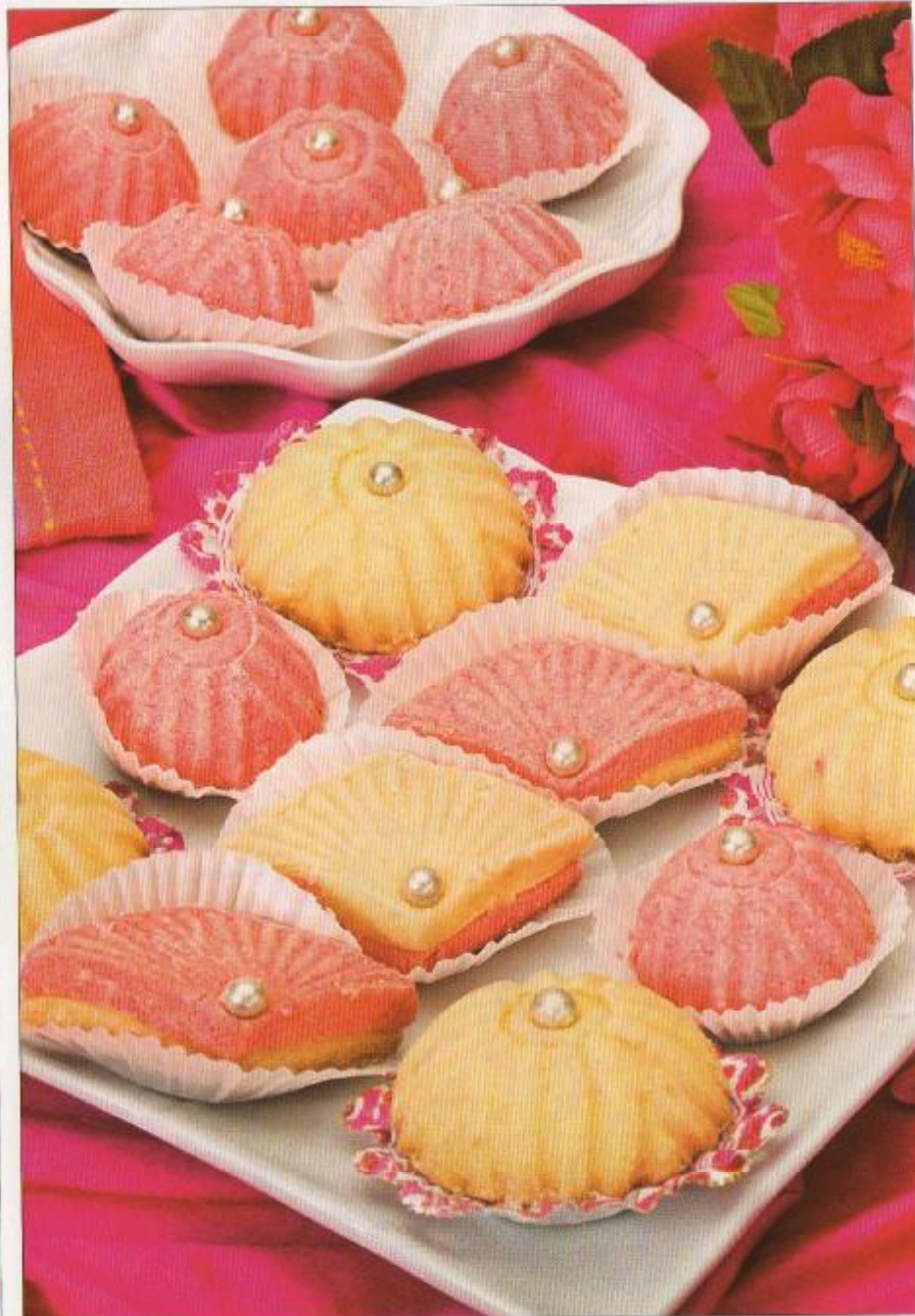
المعمول

- العجينة :
 - 3 كيلات فرينة (سيم)
 - ½ كيس خميرة كيميائية
 - 1 كيلة سمن ذائب
 - ½ كيلة سكر ناعم
- 1 - صفار بيضة
 - حليب + ماء زهر
 الحشو :
 - حلوة الحلقوم
 التزيين :
 - سكر ناعم



- 1- في إناء، أخلطي الفرينة، السكر الناعم والخميرة، أضيفي السمن واخلطي، أضيفي صفار البيض واخلطي مرة أخرى.
 2- إجمعيها بالحليب و ماء الزهر حتى الحصول على عجينة طرية و سهلة الإستعمال.
 3- شكلي كريات من العجينة، أبسطيها على كف اليد ثم ضعي قطعة من حلوة الحلقوم في الوسط.
 4- شكلي الكرة مرة أخرى.
 5- ضعي الكرة المحشوية في مول المعمول و اضغطي عليها لتأخذ الشكل.
 6- إنزعبيها من المول برفق ثم اطهيها في الفرن مدة 40 دقيقة.
 7- بعد الطهي، رديها في السكر الناعم.

حفيظة 42



حفيظة 42



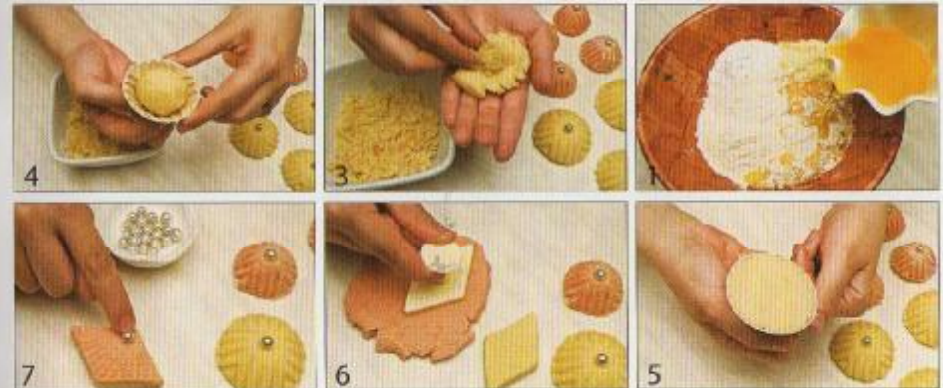
28

غريبة سورية

العجينة :	الحشو :
4 كؤوس فرينة (سيم)	3 كيلات كاوكاو
1 كأس و نصف سمن ذائب	1 كيلة سكر مسحوق
1/2 كأس حليب مسحوق	ماء زهر
1 كأس سكر ناعم فانيليا	التزيين :
	عقاش
	ملون غذائي أحمر



- 1- في إناء، أخلطي الفرنجة، السكر الناعم، الحليب و الفانيليا، أضيفي السمن الذائب حتى الحصول على عجينة (يمكنك استعمال كأسين من السمن الذائب).
- 2- حضري الحشو : وعاء، أخلطي الكاوكاو والسكر ثم اجمعي بماء الزهر.
- 3- شكلي كريات من العجينة، أسطبيها نوعا ما على كف اليد ثم ضعي كرية من الحشو في الوسط.
- 4- شكلي كرية مرة أخرى و ضعيها في مول خاص بالغريبة.
- 5- إضغطي عليها جيدا ثم زينها بالعقاش.
- 6- يمكنك تشكيل الحلوى على شكل معينات مع تلوين جزء من العجينة بالوردي.
- 7- ضعي معينات وردية فوق معين آخر أبيض أو العكس، زينها بالعقاش ثم اطهيها في الفرن.





30

المارغريت

- العجينة :
 - 250 غ مارغرين طرية
 - 250 غ سكر ناعم
 - 100 غ مايزينة
 - 1 بيضة كاملة
 - 1 صفار بيضة
- 1 كيس خميرة كيميائية
 - فانيليا
 - فريضة (سيم)
 - التزيين :
 - مربى
 - كرز مصبر



- 1- حضري المقادير اللازمة.
 2- في إناء، أخلطي المارغرين و السكر حتى الحصول على خليط كالكريمة، أضيفي البيضة الكاملة و صفار البيضة، أخلطي مرة أخرى.
 3- أضيفي المايزينة، الخميرة، الفانيليا و تدريجيا الفريضة حتى الحصول على عجينة طرية.
 4- على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أسطي العجينة بسمك 3 مم، قطعها على شكل مارغريت بواسطة مول ثم اطهياها في الفرن.
 5- بعد الطهي و بواسطة ريشة، ألصقي الحلوى مثنى مثنى بالمربى.
 6- زيني المركز بأنصاف حبات كرز مصبرة.

حفيظة 42



سكندرانبات

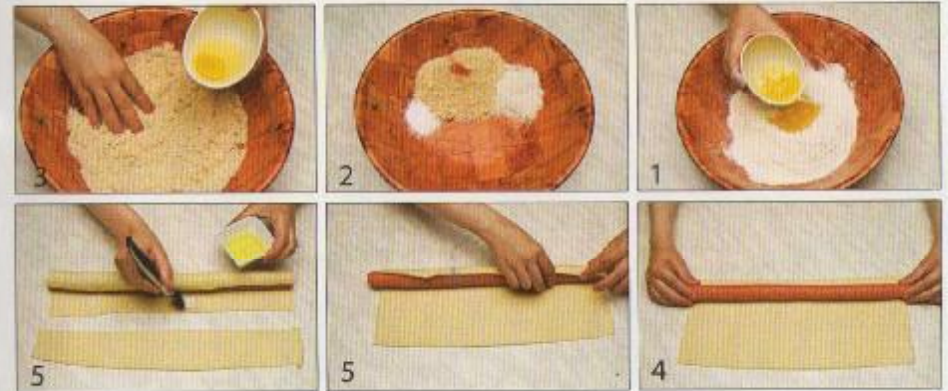
- العجينة :
- 3 كيلات فرينة (سيم)
 - 1/2 كيلة مارجرين للتوريق ذاتية
 - ماء الزهر الحشو :
 - 2 كيلات كاوكاو مرحي
 - فانيليا
- العجينة :
- 1/2 كيلة جوز الهند مرحي
 - 1 كيلة سكر مسحوق
 - ملون غذائي أحمر
 - بيض (حسب الحاجة)
 - التزيين :
 - عسل
 - بياض بيض



حفيظة 42

- حربوش الحشو مرة واحدة ثم الصقي الحافة ببياض البيض.
- 6- بواسطة السكين، قطعي معينات متساوية.
- 7- لوني جزءاً من العجينة بالوردي ثم قطعي أزهاراً صغيرة و الصقيها على حبات الحلوى ببياض البيض. إطهيهما في فرن 160° مدة 20 دقيقة .
- 8- بعد الطهي، إغطيها في العسل.
- ملاحظة :** إذا انتفخ الحشو و تجاوز العجينة، أرجعه للداخل فور إخراج الحلوى من الفرن (و هي ساخنة).

- 1- في إناء، أخلطي الفرينة و المارجرين ثم اجمعي بماء الزهر.
- 2- حضري الحشو : في وعاء، أخلطي الكاوكاو، جوز الهند، السكر، الفانيليا و الملون الغذائي.
- 3- أضيفي البيض
- الواحدة تلو الأخرى حتى الحصول على حشو متماسك.
- 4- أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة بسلك 1 مم ضعي عليها حربوشا من الحشو.
- 5- لفي العجينة حول



كعيكات بالفلان

34



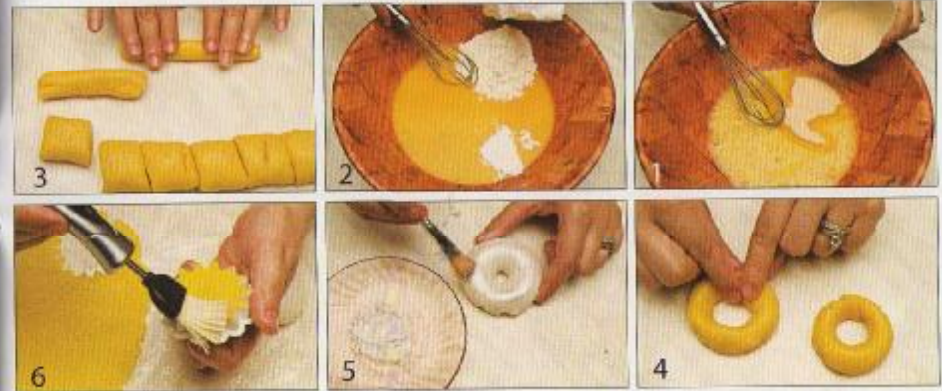
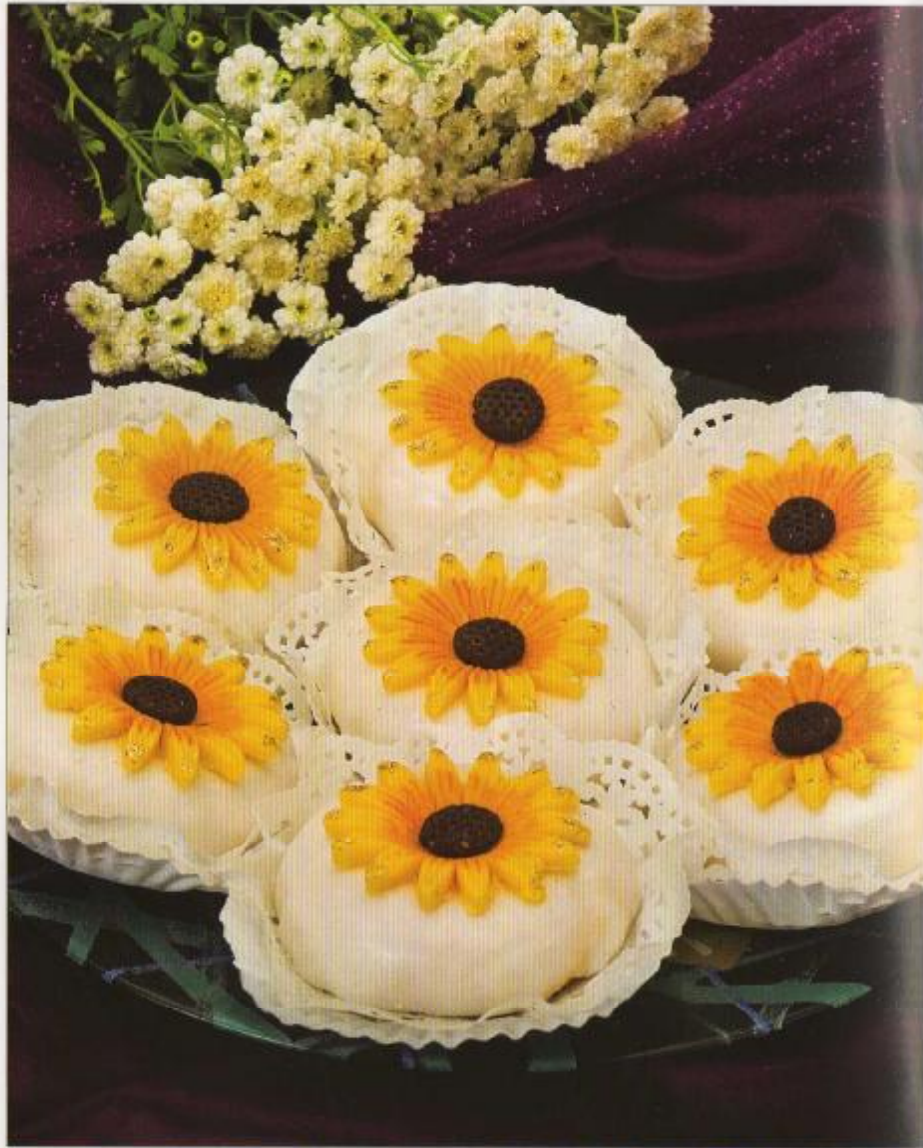
دهنظة 42

- أتركبها تحف ثم زينيها
بالجزينات الغذائية
اللماعة.
- 6- أبسطي عجينة
اللوز الصفراء، قطعي
أزهاراً، إظليها ببياض
البيض بواسطة رشة.
- 7- ثبتي زهرة من
عجينة اللوز على كل
حبة حلوى.
- 8- لوني مركز الزهرة
بواسطة رشة (الملون
الغذائي الأحمر المحلل
في ماء زهر البرتقال).
- 9- ضعي في المركز
دائرة من عجينة اللوز
الممزوجة بالكاكاو.

- التزيين :
- عجينة اللوز
 - جزينات غذائية لماعة
 - كاكاو
 - بياض بيض
 - ملون غذائي أصفر
و أحمر
 - ماء زهر البرتقال
 - الطلاء :
 - أنظر الصفحة 04
- العجينة :
- 250 غ زبدة +
 - سمن ذائب
 - 3 بيض
 - ½ كأس سكر
 - ناعم
 - 2 علب فلان
 - بالفانيليا
 - فانيليا
 - فريفة (سيم)



- 1- في إناء و بواسطة
الخلاط اليدوي، أخلطي
البيض و السكر، أضيفي
الفلان و اخلطي مرة أخرى.
- 2- أضيفي الزبدة،
السمن، الفانيليا
و تدريجياً الفريفة حتى
الحصول على عجينة
متماسكة.
- 3- شكلي حبوباً كبيراً
- و قطعيه إلى قطع
متساوية، شكلي من
كل قطعة حبوباً
صغيراً.
- 4- إعطيه شكل سوار
و اغلقي الحافة جيداً
ثم اظيه في الفرن.
- 5- بعد طهي الحلوى،
أتركبها تبرد ثم
اغطسيها في الطلاء،



الكورينات

- العجينة
 - 3 بيض
 - 1 كأس زبدة ذائبة
 - 1 كأس سكر ناعم
 - 1 كأس كاوكاو مرحي
 - 1 كيس خميرة
 - كيميائية
- القشور ليمون
 - فريئة سيم
 (حوالي 600 غ)
 التزيين :
 - كاوكاو مرحي
 - غير مقشر
 - صفار بيض



حفيفة 42

- 1- إرحي الكاوكاو و حضري المقادير الأخرى.
- 2- في إناء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخلطي البيض، السكر، قشور الليمون و الكاوكاو. أضيفي الزبدة مع مواصلة الخفق.
- 3- أضيفي الخميرة و الفريئة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 4- على طاولة عمل و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 4 مم ثم قطعها بواسطة مول على شكل كورني.
- 5- بواسطة ريشة، إطلبي سطح الحلوى بصفار البيض.
- 6- ذري الكاوكاو المرحي على نصف حبات الحلوى ثم اظهيها في الفرن حتى تكسب اللون الذهبي.



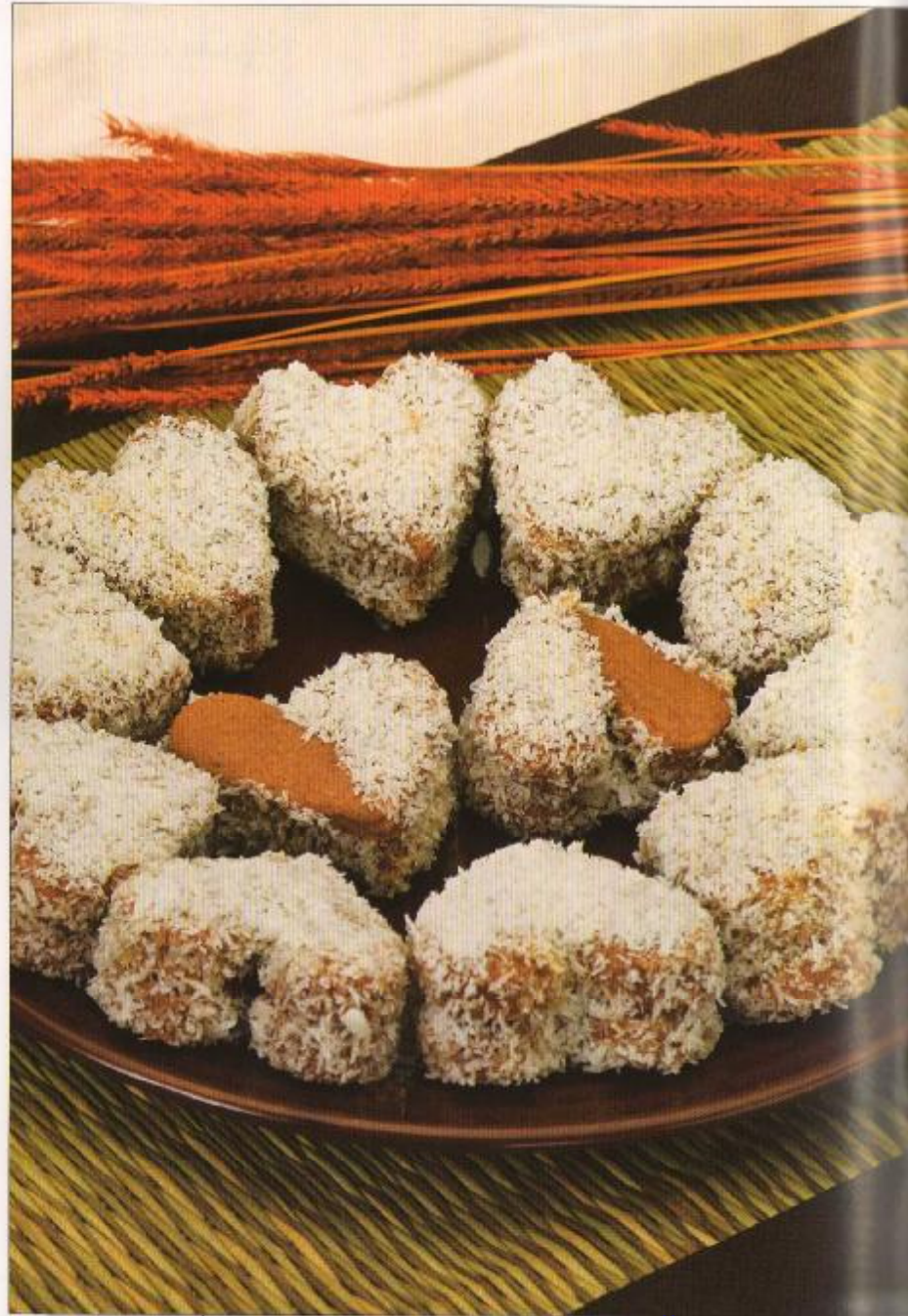
حلوى بونينو



- فريفة سيم
(حوالي 400 غ)
التزيين :
- مربى + ماء زهر
- جوز الهند



العجينة :
- 250 مارغرين
- ½ كأس سكر
ناعم
- 50 غ كاكاو
- ½ كيس خميرة
كيميائية



خريطة 42

1- فرن درجة حرارته 160 °
مدة 20 إلى 25 دقيقة.
4- بعد الطهي، أتركها
تبرد ثم ألصقها مثنى
مثنى بالمربى.
5- بواسطة ريشة، إظلي
الحواف بالمربى الممزوج بماء
الزهر ثم رمدبها في جوز
الهند أو رمدي نصف
حبات الحلوى في جوز
الهند.

1- في إناء، أخلطي
كالمرهم المارغرين
و السكر، أضيفي
الكاكاو و اخلطي مرة
أخرى.
2- أضيفي الخميرة
و الفريفة، أخلطي حتى
الحصول على عجينة
طرية و ملساء.
3- على طاولة عمل،
أبسطي العجينة بسمك
3 مم ثم قطعي قلوبا
بواسطة مول. إظيها في



وريدات بعجينة اللوز



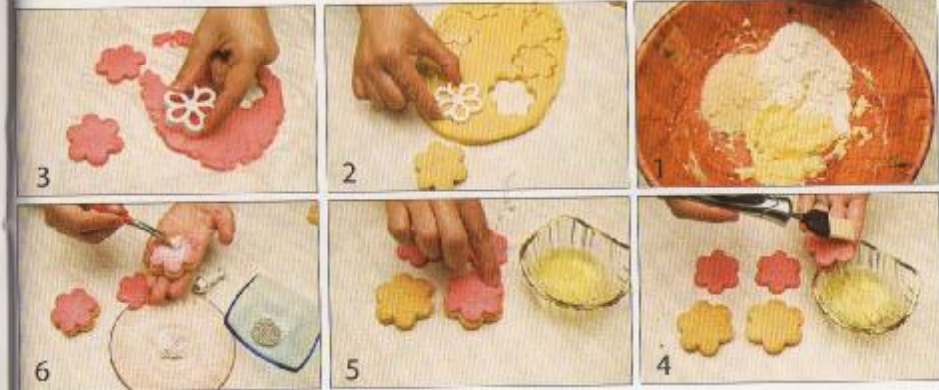
حفيفة 42

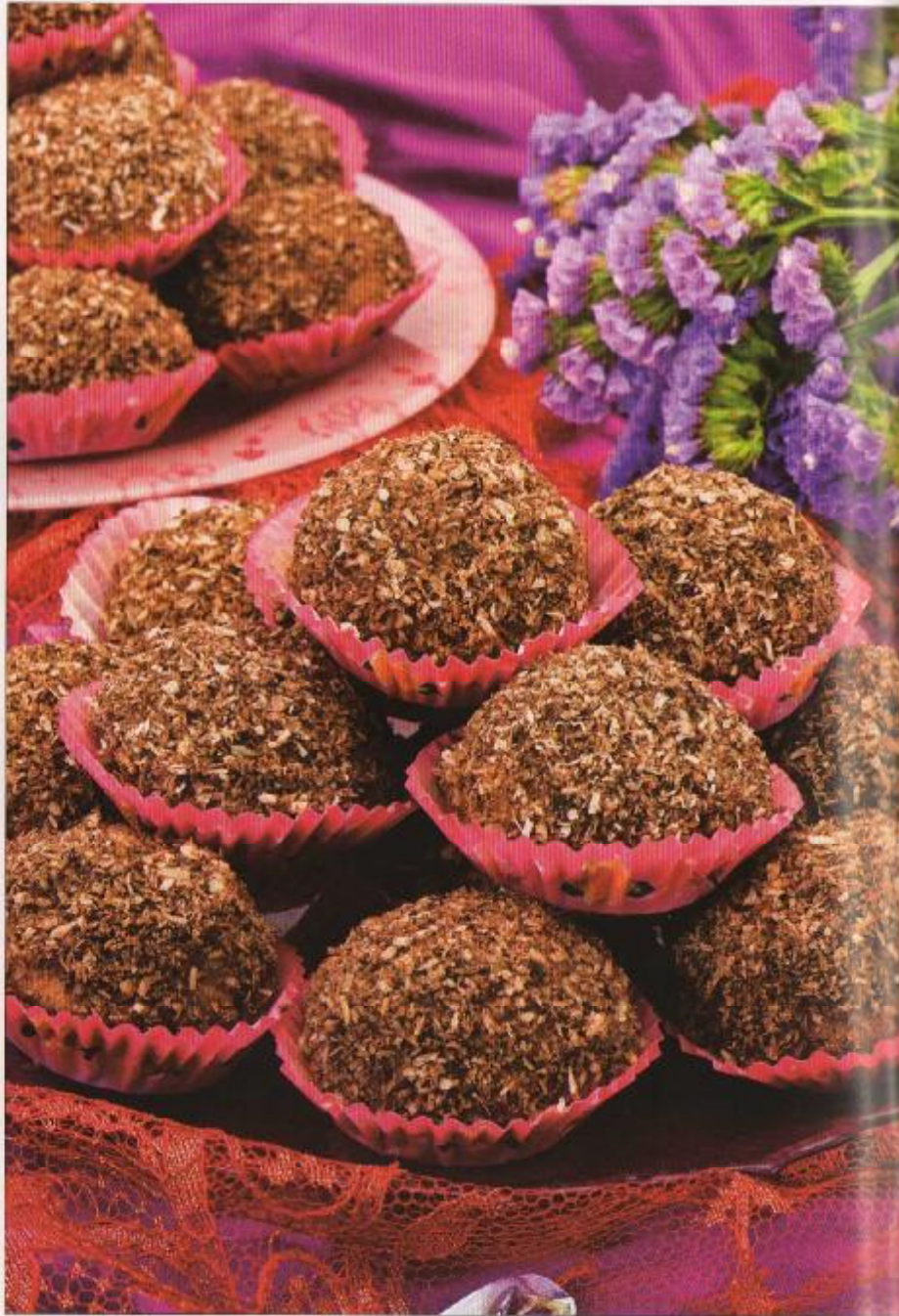


- العجينة :
- 125 غ مارجرين طرية
 - 70 غ سكر ناعم
 - 1 بيضة
 - 70 غ لوز مرحي
 - فريضة سيم (حوالي 300 غ)
- التزيين :
- فانيليا
 - عجينة اللوز
 - بياض بيض
 - عقاش
 - جزئيات غذائية لماعة



- 1- في إناء، أخلطي السكر و المارجرين، أضيفي البيضة ثم اللوز، الفانيليا و الفريضة، أخلطي الكل جيداً حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 2- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 4 مم، قطعي وريادات بواسطة مول ثم اطهيا في الفرن. بعد الطهي، أتركها تبرد.
- 3- في حين، أبسطي عجينة اللوز و قطعي وريادات بنفس المول.
- 4- إطلي وريادات عجينة اللوز ببياض البيض بواسطة ريشة.
- 5- ألصقها على وريادات العجينة.
- 6- بواسطة ريشة أخرى، ذري الجزئيات الغذائية للماعة.
- 7- زيني الحواف بوريدات بواسطة مول.
- 8- زينها بالعقاش.
- 9- زيني المركز بزهرة من عجينة اللوز البيضاء.





الغيرلانند

- العجينة :
- 125 غ مارغرين طرية
 - ½ كأس سكر ناعم
 - ½ كأس زيت
 - 2 ملاعق كبيرة كاكاو
 - 1 كيس خميرة كيميائية
 - ½ كأس جوز الهند
- فريئة سيم (حوالي 400 غ) التزيين :
- مربى + ماء زهر
 - 1 كأس جوز الهند
 - 2 ملاعق كبيرة مسحوق الشكلاطة
 - 1 ملعقة كبيرة كاكاو



- 1- حضري كل المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، أخلطي كالمزج المارغرين و السكر، أضيفي الزيت، جوز الهند و الكاكاو، أخلطي مرة أخرى.
- 3- أضيفي الخميرة و الفريئة، أخلطي حتى الحصول على عجينة طرية.
- 4- شكلي كريات بحجم الجوزة ثم اطهيا في الفرن مدة 25 إلى 30 دقيقة.
- 5- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم اغطسي سطحها في خليط المربى و ماء الزهر.
- 6- رمدتها في خليط (جوز الهند، مسحوق الشكلاطة و الكاكاو) ثم ضعها في حاويات.

دقيقة 42



هليلات الجوز

- العجينة :
 - 200 غ مارجرين طرية
 - 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
 - 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
 - 240 غ فريضة (سيم)
 - 100 غ جوز فانيليا
 - 1 ملعقة صغيرة ماء زهر التزيين :
 - سكر ناعم



حفيظة 42

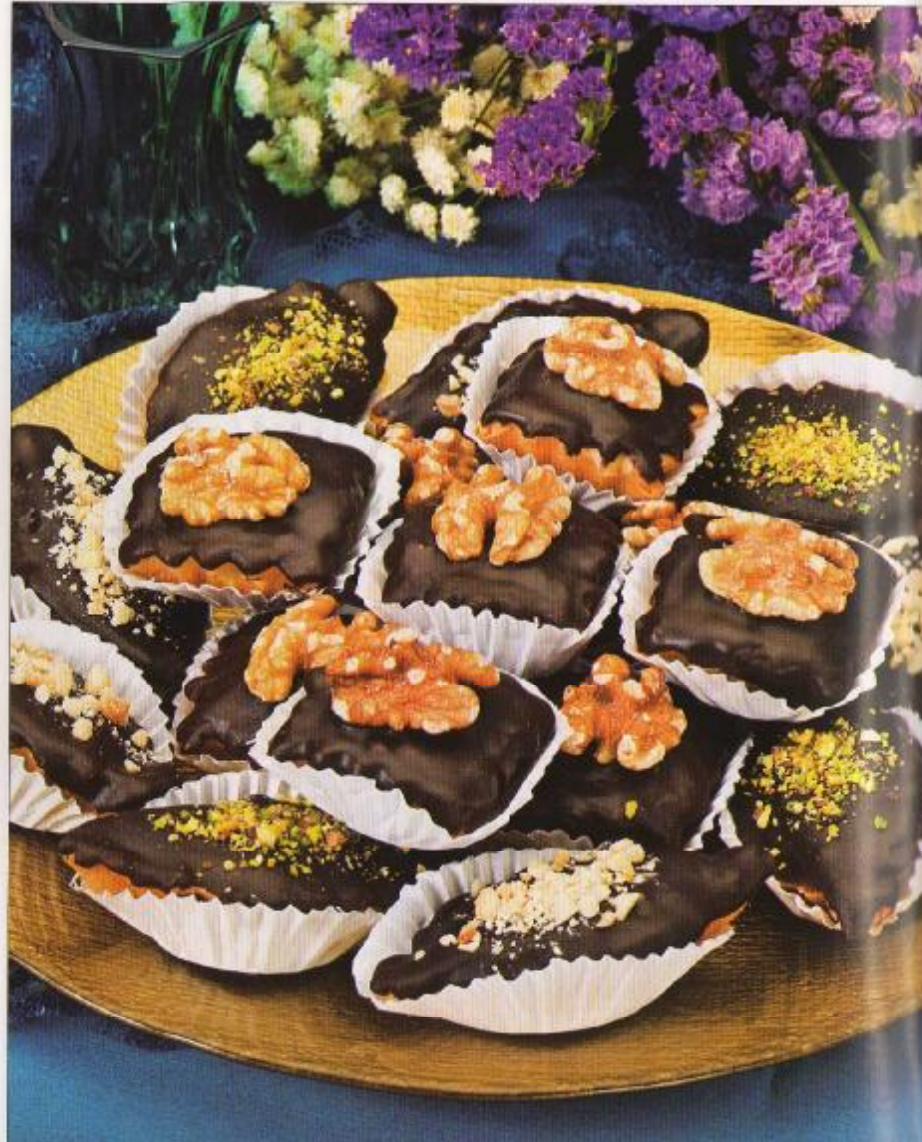
- 1- إرحي رقيقا الجوز و حضري المقادير الأخرى.
- 2- في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي المارجرين. أضيفي السكر المسحوق، السكر الناعم و الفانيليا. أخفقي مرة أخرى مدة 3 دقائق.
- 3- أضيفي الجوز المرحي رقيق مع مواصلة الخفق.
- 4- أضيفي الفريضة و اخلطي مرة أخرى.
- 5- في الأخير، أفرغي ماء الزهر و اخلطي حتى الحصول على عجينة طرية جدًا. أتركها ترتاح في الثلاجة ليلة كاملة.
- 6- في الغد و على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، شكلي حربوشا من العجينة ثم قطعيه إلى قطع متساوية وزنها 20 غ.
- 7- إعطيها شكل هلالات صغيرة بالأيدي ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 10 دقائق.
- 8- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم ذريها بالسكر الناعم.



اللوزيات



حفيظة 42

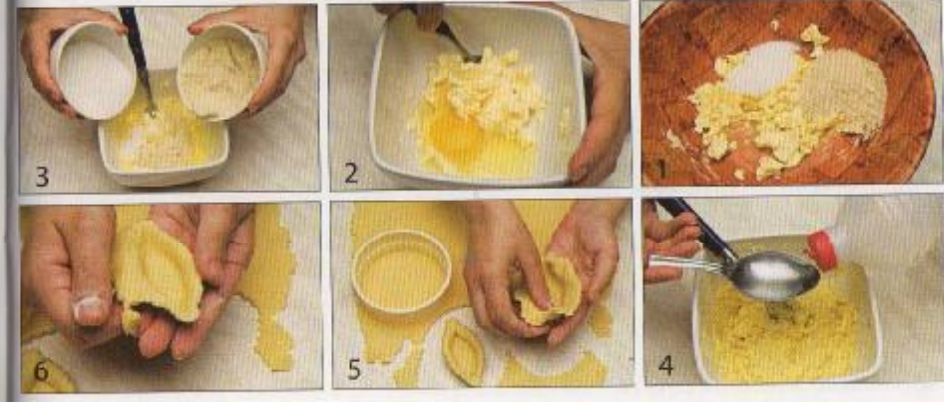


- العجينة :
- 125 غ مارجرين
 - 50 غ سكر مسحوق
 - 60 غ لوز مرحي غبرة
 - 1 بيضة
 - فانيليا
 - فريضة (سيم)
 - الحشو :
 - 60 غ زبدة
 - 1 بيضة



- 130 غ سكر مسحوق + لوز مرحي غبرة
- 1 ملعقة كبيرة مايزينة
- 4 ملاعق كبيرة ماء زهر
- التزيين :
- لوز مرحي
- فستق مرحي
- أنصاف جوز جيداً.
- 7- إملئتها بملعقة صغيرة من الحشو ثم اطهوها في الفرن.
- 8- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم اغطسي سطحها في الشكلاطة الذائبة.
- 9- زينها بأنصاف جوز، الفستق المرحي أو اللوز المرحي و اتركها تجف.

- 1- في إناء، أخلطي المارجرين و البيض، أضيفي السكر، اللوز و الفانيليا، أخلطي مرة أخرى ثم أضيفي الفريضة تدريجياً حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 2- حضري الحشو : في وعاء و بواسطة شوكة، أخفقي الزبدة ثم أضيفي البيضة مع مواصلة الخفق.
- 3- أضيفي المايزينة، اللوز و السكر، أخلطي مرة أخرى.



بسكوي باللوز

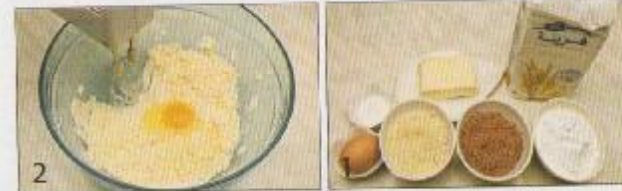
العجينة :	125 غ سكر ناعم -
70 غ لوز -	1/2 كيس خميرة
70 غ شكلاطة	كيميائية
125 غ زبدة -	التزيين :
1 بيضة -	بندق -
300 غ فرينة	شكلاطة سوداء -
(سيم)	شكلاطة بيضاء -



مفيدة 42



- 1- إرحي اللوز و ابشري
الشكلاطة ثم حضري
المقادير الأخرى.
- 2- في وعاء و بواسطة
المخلط الكهربائي،
أخفقي الزبدة و السكر
حتى الحصول على خليط
كالكرème، أضيفي البيضة
و اخفقي مرة أخرى.
- 3- أضيفي الشكلاطة
المبشورة و اللوز المرحي،
أخلطي بواسطة ملعقة
خشبية ثم أضيفي الفرينة
- و الخميرة حتى الحصول
على عجينة ليننة و خفيفة.
- 4- شكلي كريات
متساوية من العجينة
بحجم الجوزة.
- 5- أسطبيها نوعا ما
بالأصابع ثم ضعيفها في
صينية فرن مع تفرقتها
الواحدة عن الأخرى ثم
اطهيها في الفرن مدة
10 إلى 15 دقيقة.
- 6- بعد الطهي، أتركها
تبرد ثم اغطسي البندق
- 7- إغطسي نصف حبة
الحلوى في الشكلاطة
البيضاء الذائبة.
- 8- زيني الوسط بحبة
بندق.



حلوى بالمرى

52



مفيدة 42

- العجينة :
1 كأس زيت
1 كأس سكر
مسحوق
3 كؤوس ونصف
فريئة (سيم)
- 4 بيض
1 كيس ونصف
خميرة كيميائية
قشور ليمون
التزيين :
400 غ مرى



- 1- في وعاء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخفقي البيض و قشور الليمون ثم أضيفي السكر.
 - 2- أضيفي الزيت، أخلطي ثم أضيفي 3 كؤوس فريئة و الخميرة، أخلطي مرة أخرى.
 - 3- في صينية فرن مدهونة بالزيت، أفرغي الخليط و سويه جيداً (أتركي 6 ملاعق كبيرة من الخليط و أضيفي له
- 1/2 كأس فريئة).
 - 4- أبسطي طبقة من المرى، سويه أيضاً.
 - 5- أبشري العجينة المتبقية فوق المرى ثم اطهيها في فرن 160° مدة 40 دقيقة حتى تكسب اللون الذهبي.
 - 6- بعد الطهي، أتركها تبرد جيداً ثم قطعها إلى مربعات.





حفيظة 42



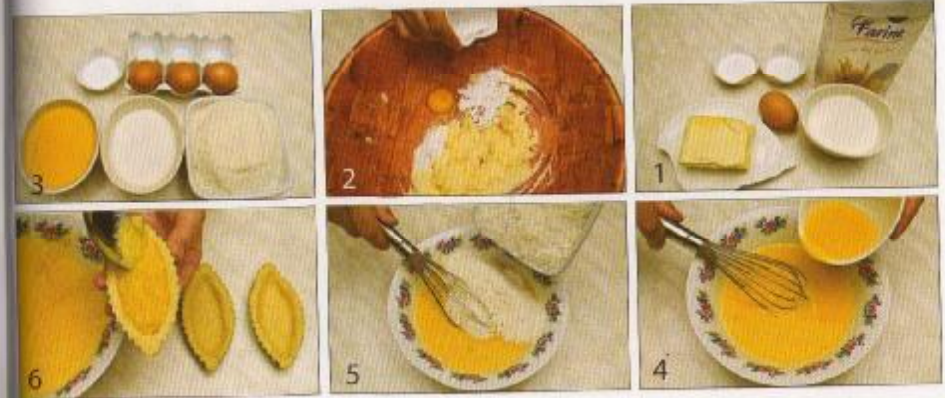
باركات

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| - 100 غ سكر مسحوق | - 125 غ مارجرين |
| - 150 غ جوز الهند | - 100 غ سكر مسحوق |
| - 125 غ مارجرين ذائبة | - 1 بيضة فانيليا |
| - فانيليا التزيين : | - 1/2 كيس خميرة كيميائية |
| - جيلاتين | - فريضة (سيم) |
| - جوز الهند | - الحشو : |
| | - 3 بيض |



المارجرين الذائبة مع مواصلة الخفق.
5- أضيفي جوز الهند و اخلطي مرة أخرى.
6- أبسطي العجينة بسمك 3 مم ثم أفرشيها في مولات خاصة الباركات، إمليتها بالحشو ثم اطهيها في فرن هادئ حتى تكسب اللون الذهبي.
7- بعد الطهي، إظليها بالجيلاتين ثم ذري جوز الهند.

- 1-** حضري المقادير اللازمة لتحضير العجينة.
- 2-** في إناء، أخلطي المارجرين و السكر حتى الحصول على خليط كالكريمة. أضيفي البيضة، الفانيليا و الخميرة ثم تدريجيا
- 3-** حضري المقادير اللازمة لتحضري الحشو.
- 4-** في وعاء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخفقي السكر، البيض و الفانيليا، أفرغي



مشوك

العجينة :

- 4 صفار بيض
- 250 غ مارجرين
- ½ كأس سكر مسحوق
- ½ كأس جلجلان محمص
- 1 كأس كاوكاو محمص
- ½ كأس حلوة الترك

- فانيليا

- 1 كيس خميرة

- كيميائية

- فرينة (سيم)

التزيين :

- كاوكاو مرحي

- خشن

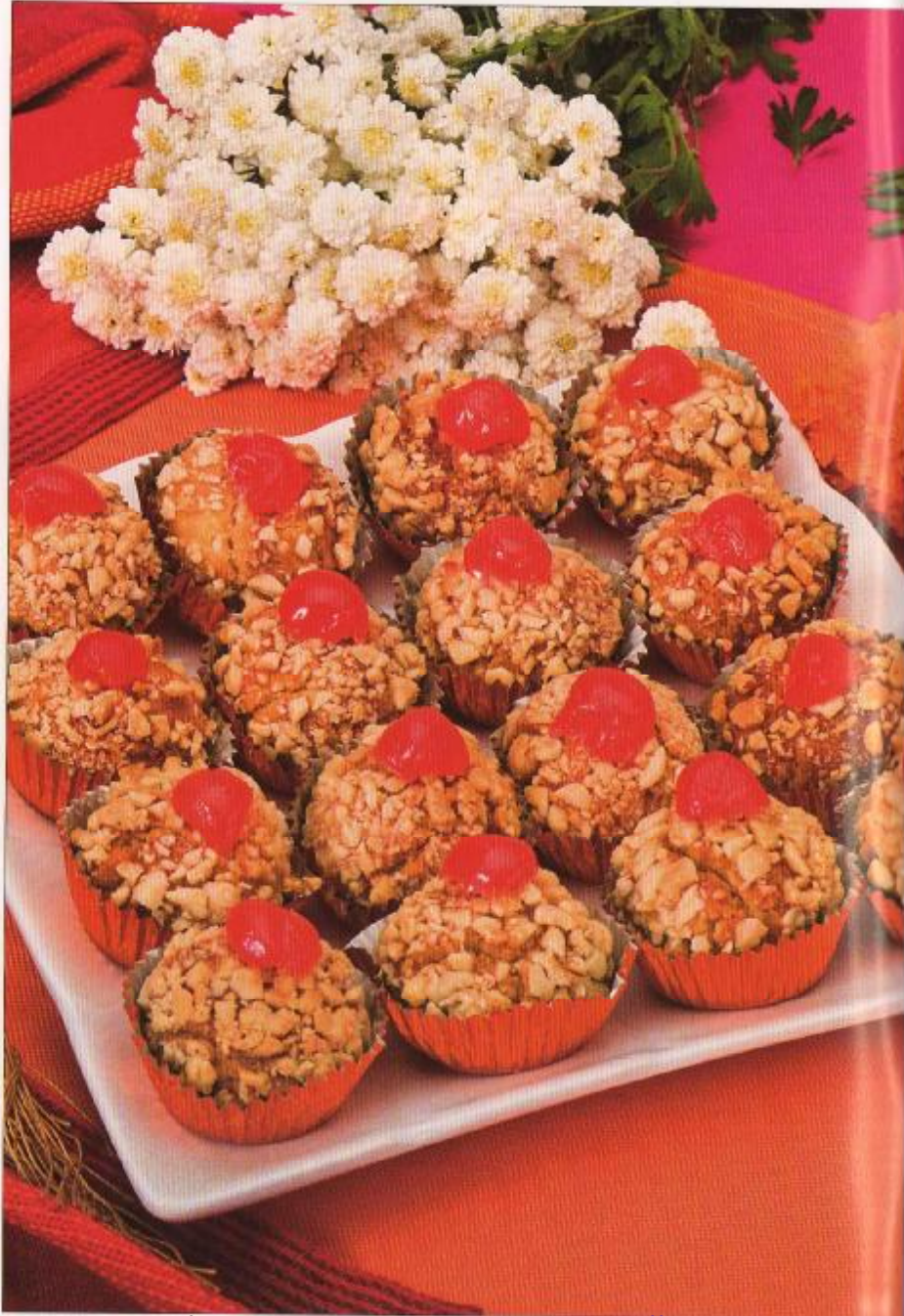
- عسل

- كرز مصبر

- بياض بيض



حفيفة 42



في حاويات وزينها
بأنصاف الكرز.
إطهيه في الفرن مدة
20 دقيقة.
6- بعد الطهي،
أفرغي على كل حبة
حلوى ساخنة ملعقة
كبيرة من العسل.

أضيفي الفرينة
تدرجيا حتى الحصول
على عجينة سهلة
الإستعمال.
4- شكلي كرات من
العجينة بحجم الجوزة
ثم اغطسيها في بياض
البيض.
5- رمدبها في
الكاوكاو ثم ضعها

1- إرعي الكاوكاو ثم
حضري المقادير الأخرى.
2- في إناء، أخلطي
المارجرين و السكر حتى
الحصول على خليط
كالكرème. أضيفي صفار
البيض و اخلطي مرة أخرى.
3- أضيفي الجلجلان ،
الكاوكاو، حلوة الترك،
الفانيليا و الخميرة ثم



حلوى بالجبن

العجينة :

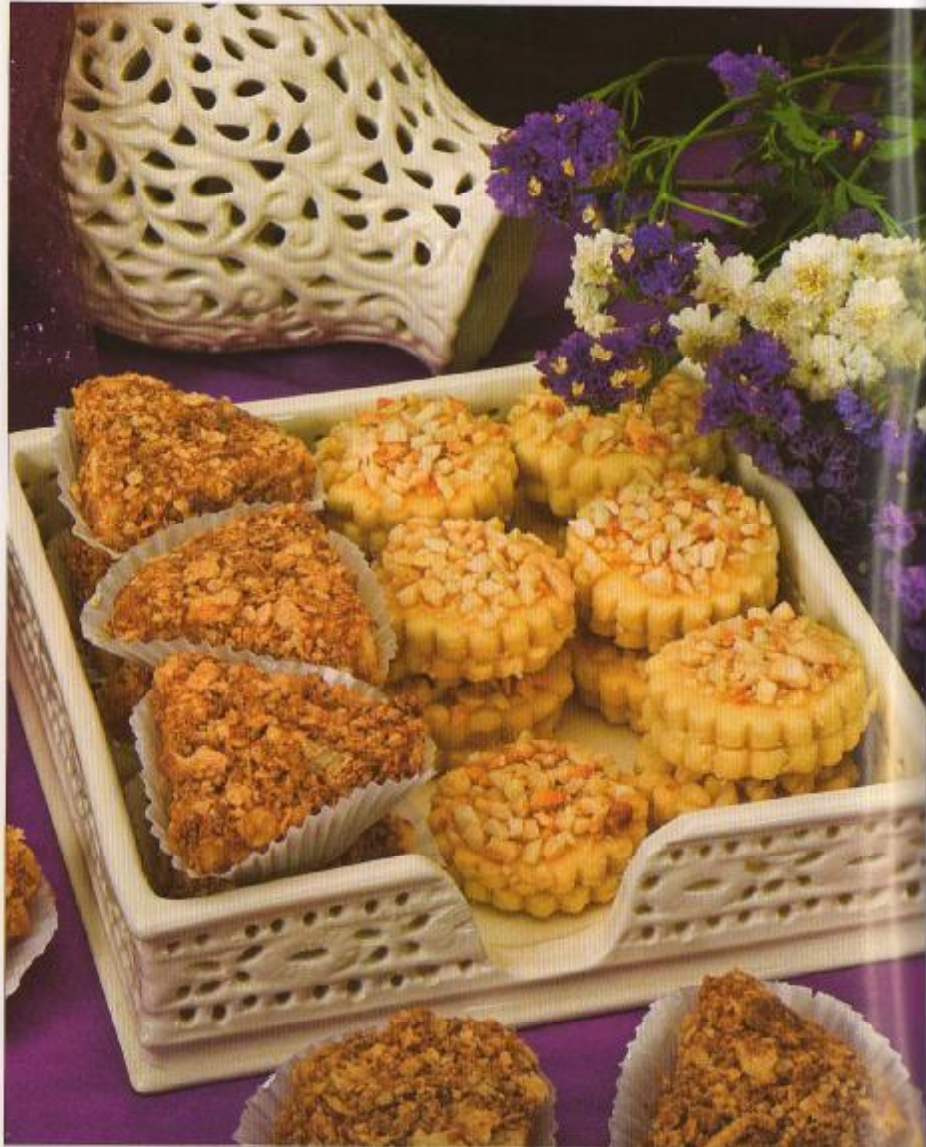
- 250 غ مارجرين
- 2 قطع جبن
- 450 غ إلى 500 غ فريئة (سيم)



التزيين :

- عسل
- قوفريط
- لوز محمص
- مرحي خشن

حفيظة 42



1- حضري المقادير

اللازمة.

الحلوى مثنى مثنى

بالعسل.

6- إظلي السطح

بالعسل ثم ذري اللوز

المرحي.

7- يمكنك أن تقطعي

العجينة على شكل

مثلثات ثم اطهيهما في

الفرن.

8- بعد الطهي، إظلي

السطح بالعسل بواسطة

ريشة.

9- ذري السطح

بالقوفريط المرحي.

2- في إناء، أخلطي

المارجرين و الجبن حتى

الحصول على خليط

كالكرème.

3- أضيفي الفريئة

تدرجيا حتى الحصول

على عجينة سهلة

الإستعمال.

4- على طاولة عمل،

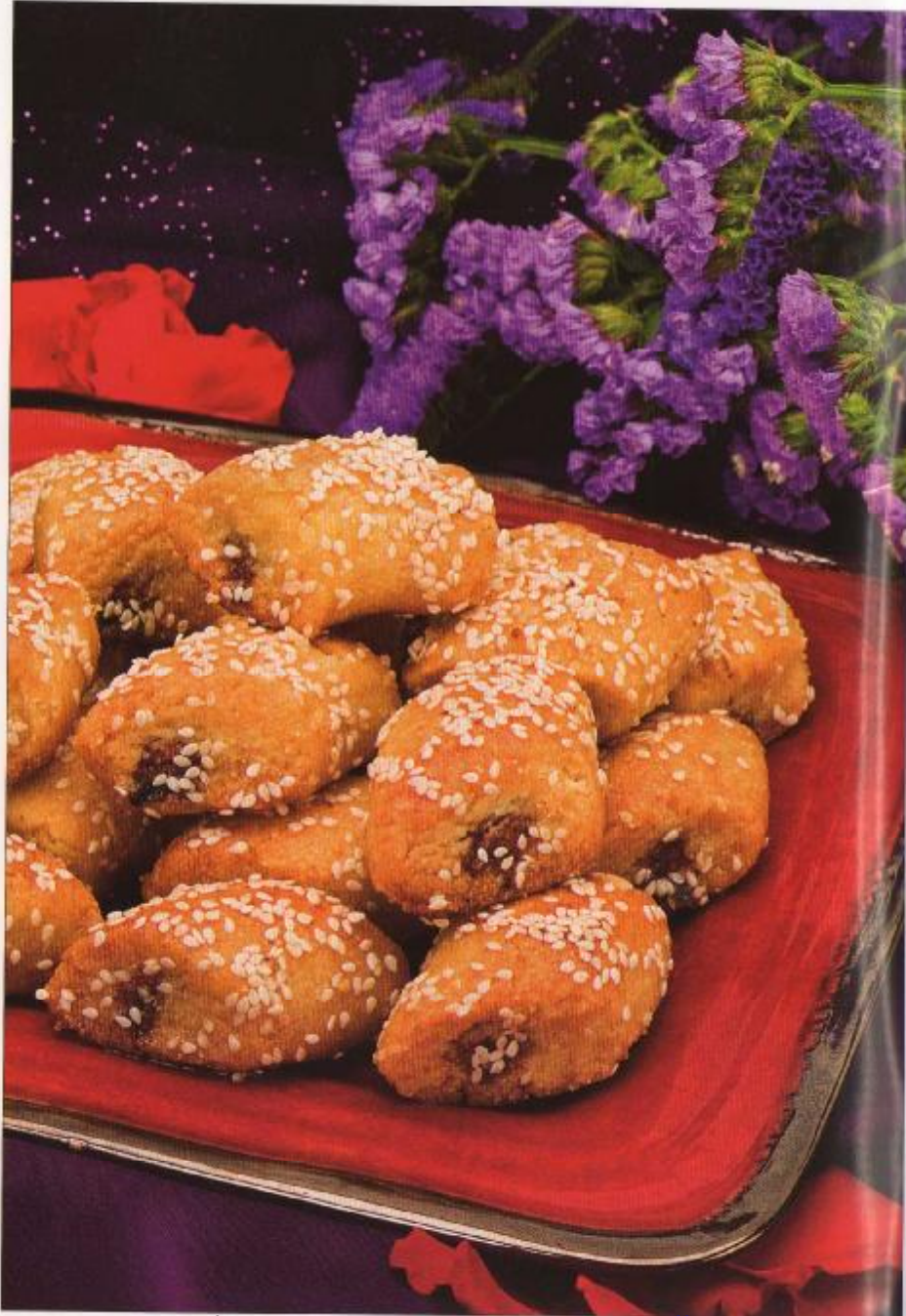
أبسطي العجينة بسمك

4 مم، قطعها إلى دوائر

ثم اطهيهما في الفرن.

5- بعد الطهي، ألصقي





حفيظة 42



60

مقروط بالجلجلان

العجينة :	40 غ مايزينة -
250 غ دقيق -	¼ كأس زيت -
متوسط (سيم)	فانيليا -
250 غ فريئة -	ماء زهر -
(سيم)	الحشو :
125 غ ماغرين -	100 غ تمر دون -
طرية	علف (غرس) -
2 ملاعق كبيرة -	30 غ جلجلان -
سكر مسحوق	التزيين :
1 كيس خميرة	عسل -
كيميائية	جلجلان -



- 1- في إناء، أخلطي الفريئة، الدقيق، السكر، المايزينة، الفانيليا و الخميرة. أضيفي الماغرين و اخلطي بأطراف الأصابع. أفرغي الزيت ثم رشها بماء الزهر حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 2- شكلي حريوشا من العجينة، ضعي فتحة في الوسط ثم ضعي داخلها حريوشا رقيقا من الحشو (الغرس الممزوج بالجلجلان).
- 3- أغلقي الفتحة جيّدا



غريبة بالكاوكاو و الجلجلان

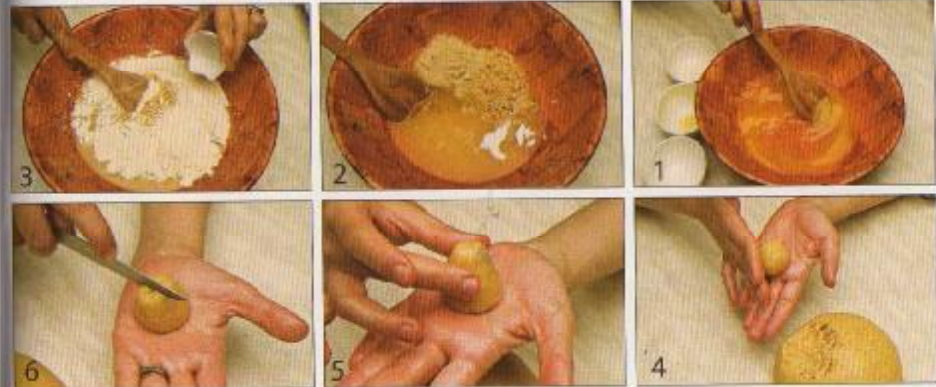


حفيظة 42

- العجينة :
- 1 كيلة مارجرين
 - 1 كيلة زيت
 - 1/2 كيلة ماء
 - الزهر
 - 1 كيلة كاوكاو
 - محمص و مرحي
 - قرينة (سيم)
- العجينة :
- 1/2 كيلة جلجلان
 - محمص و مرحي
 - 1 كيلة سكر ناعم
 - فانيليا
 - 1 كيس خميرة
 - كيميائية
 - التزين :
 - سكر ناعم



- 1- في إناء، أخلطي المارجرين، الزيت و ماء الزهر.
- 2- أضيفي الكاوكاو، الجلجلان، السكر و الفانيليا، أخلطي مرة أخرى.
- 3- أضيفي الخميرة و الفرينة و أخلطي مرة أخرى حتى الحصول على
- عجينة سهلة الإستعمال.
- 4- شكلي كريات من العجينة.
- 5- إعطيها شكل غريبة و زيني أعلاها بواسطة السكين. إطيها في فرن هاديء مدة 40 دقيقة.
- 6- بعد الطهي، ذري السكر الناعم.



“Ma Farine”
Parfaite sur tous les plans



Semoulerie Industrielle de la Mitidja
Z.I. Ain Romana BP 51 Bx, 09210, Mostouan, W. Bldg. Algérie.
Tél. : 025 36 11 06 - Fax : 025 36 11 05

www.groupesim.com



Vous trouverez
chez votre
libraire dans
la même Edition

مع تميّات حفيظة 42