

إستراحة القهوة

samira tv



وصفات مصورة

لمزيد من الكتب والوصفات زوروا صفحتنا على الفيسبوك

<https://www.facebook.com/wasafat.mosawara?fref=ts>

محتويات الكتاب

خبز بالتوابل لعبد النور بن خنيش	21	مادلين لمحي الدين عماد	1
حلوى بمرى المشمش لفارس جيدي	22	هليلات اللوز لعبد النور بن خنيش	2
جينواز بالفواكه لمحي الدين عماد	23	موسكوتشو بجوز الهند لعبد النور	3
جينواز بالمورانغ للظفي حيمر	24	حلوى بالجزر لفارس جيدي	4
تارت بالمعجون لايهاب	25	مورانغ للظفي حيمر	5
تارت بالعنب لايهاب	26	مشوك للظفي حيمر	6
تارت بالموز لايهاب	27	مربعات بالشوكولا البيضاء للظفي	7
تارت بالجبن الابيض لايهاب	28	موفان أمريكي لعبد النور بن خنيش	8
تارت فونتيري لايهاب	29	موفان لفارس جيدي	9
تارت شوكولا وكراميل لايهاب	30	ميني كيك لعماد محي الدين	10
تارت الفراولة لايهاب	31	كعب حصان للظفي حيمر	11
بسبوسة تركية لمحي الدين عماد	32	كروكي للظفي حيمر	12
تارت التفاح لايهاب	33	كاستال للظفي حيمر	13
تارت الليمون والمورانغ لايهاب	34	فلان بجوز الهند لعبد النور بن خنيش	14
ترتولات بالشوكولا للظفي حيمر	35	غريبة بالزيت لفارس جيدي	15
بنيون بالشوكولا البيضاء للظفي حيمر	36	غريبة بجوز الهند لعبد النور	16
بساط الريح لمحي الدين عماد	37	طمينة اللوز للظفي حيمر	17
السينابون لايهاب	38	صابلي بالكريم شونتي للظفي حيمر	18
قرص عقيلي لمحي الدين عماد	39	صابلي بالشوكولا للظفي حيمر	19
*****		خبز بالتوابل لفارس جيدي	20

لا تنسوني من صالح دعائكم

مادلين للسيد محي الدين عماد استراحة القهوة
المقادير: كاس سكر عادي + كاس زيت + كاس ابورت طبيعي ذوق الليمون +3 بيض +
فاني + مبشور الليمون + كيس خميرة +3 كيسان فرينة للتزيين حبيبات الشيكولاتة
السوداء والبيضاء و الشيكولاتة ذاتبة وكيردون
التحضير: نحط في صحن البيض ونخلطو بالخلط + السكر + الفاني ونحبسو كي
يضاعف الحجم وتحول الخليط للون الابيض. في صحن اخر نحط3 كيسان فرينة الكاس
نفس مقدار باطة ديال الياوورت + الخميرة ونخليوهم ثم نقص السرعة نضيف الزيت
لخليط البيض بالتدرج ثم نضيف قشور الليمون وهذا اختياري مع الياغورت ثم نضيفو
الفرينة بالمغرفة بشوي حتى يصبح الخليط متجانس نحضرو قوالب المادلين و حطبنا
فوقهم الكيسات ومنعمروهمش مريح لان فيهم الخميرة نخبزهم 20دقيقة بيردو و
نزينوهم بالشيكولاتة السوداء على الحواف والبيضاء في الوسط ونجيدو بالكيردون
ونحطو حبيبات الشيكولاتة في الوسط نقدر و نعوضو الشيكولاتة بالسكر الناعم



هليلات اللوز لعبد النور بن خنيش
120 غ مرغرين+70 غ سكر ناعم+ م ك بودرة اللوز او (فنجان بودرة اللوز)+صغار بيض
+مبشور برتقالة+200 غ طحين
نخلط الطحين مع السكر ومبشور البرتقال واللوز جيدا نضيف الصغار والمرغرين الطرية
ونلم حتى نحصل على عجينة ان لم تتماسك العجين نضيف شوية بياض بيض .نرش
طحين على سطح العمل نتركها ترتاح ساعة فالثلاجة .نشكل حربوش من العجين
ونقطع اصابع متساوية ونشكل هلال ونضعهم في صينية بها ورق الزبدة نخبزهم في
الفرن 180 درجة ل12-18 دقيقة وهوما سخونين نرش يكر ناعم مع الفانيلا ثم الفستق



موسكوتشو بجوز الهند لعبد النور بن خنيش
 4 بيض كبير او 5 صغير+ كاس سكر+ كاس زيت + كيس ونصف خميرة (15 غ)+ كاس حليب
 + م ص فانيليا+ 2 كاس ونصف طحين+ معجون مشمش + جوز الهند
 نخلط في وعاء البيض السكر الفاني الزيت الحليب بالخلط الكهربائي. نضيف الطحين مع
 الخميرة ونخلط نفرغ الخليط في قالب مدهون بالزبدة والطحين ونخبزها في فرن مسخن
 180 درجة ل30 دقيقة. بعد ما تنضج ندهنها بمعجون مخفف بماء ساخن ونرش جوز
 الهند



حلوى بالجزر لفارس جيدي

500 غ جزر مبشور+ 100 غ فربنة+ 140 غ نوازات مرحي+ 150 غ لوز مرحي+ 200 غ سكر
 ناعم+ 4 حبات بيض+ كيس خميرة+ مك حليب بودرة+ كاس صغير زيت
 الطريقة. نضع في وعاء اللوز والنوازات والفربنة ونخلط والحليب البودة والخميرة الكيمائية
 ونخلط وناخذ اثناء اخر نكسر فيه البيض نضيفهم السكر الناعم ونخلط جيدا نضيف الزيت
 ونخلط نضيف المواد الجافة على دفعات الي سبق وخلطانها ونخلط بالشوية
 بعد ما خلطانهم مليح نضيف الجزر على دفعات ونخلط ندخل الجزر فالخليط مليح نضع
 الخليط في سنيوة مدهونة بالزبدة ذايبة وندخلها للفرن مسخن 180 لمدة 40 دقيقة تبرد
 وترش بالسكر الناعم وتقدم



الميرانغ لطفي حيمر: 6بياض بيض متوسط بدرجة حرارة الغرفة و 400غ سكر عادي +قرصة ملح...اهم حاجة الوعاء لي نخدم فيه يكون ناشف نحت فيه بياض البيض السكر وقرصة الملح ونشغل المضرب..نعرف بلي الميرانغ وجد اذا زاد الحجم واللمعان اختفى الميرانغ والفوي لما يدور يترك اثر ولما نقلب الوعاء يبقى جامد ميسقطش.نذوب الشوكولا للتزيين 300غمع فنجان زيت في كاسرونة فوق نار قليلة مع التحريك المستمر. بعد ما يطلع الميرانغ نحتو في كيس حلواني بالسباتولا ونشكلو في سنيوة فيها ورق زبدة وندخله للفرن 100درجة لمدة ساعة كاملة بدون فتحه .نعرف الميرانغ انو طاب اذا هزيت الحبة ترفعت مباشرة ملصقتش ونزينو بالشوكولا ونحشيه بكريمة الزبدة كريمة الزبدة: 250غ فوندو+ 250غ مارجرين نطلعوهم مليح وفالاخير نضيف فنجان زيت وعطر الفانيليا

آة وصفات مصورة آة



مشوك لطفي حيمر من قناة سميرة : كيلة كاوكاو+ 2كيلة فرينة+ نصف كيلة سكر +مارجرين طرية حسب الحاجة للتزيين كوكاو ومدشش+حبة بيض مخفوقة نضع فالبيترا السكر والكوكاو والفرينة نخلطهم بسرعة اولى ونضيف الزبدة تدريجيا وكل مرة نتحسس العجين بيدي نشوفها اذا كانت مليحة حتى تتلم العجين (مممكن نستعمل اليد بدل البيترا)نتحصل على عجين تشبه للغريبة نفرغ العجين فوق طاولة العمل ونبسطها على سمك 2سم نقطعها بالمول هليلات حتى متكونش عندي زوائد كل حبة ندهنها بالبيض ونرش الكوكان ونحطهم فوق سنيوة ونخبزهم فالفرن



مربعات بالشوكولا البيضاء للطفلي حيمر

250 غ زبدة طرية+500 غ فرينه+100 غ سكر ناعم+1 بيض+1 صفار بيض+م ص فانيلا+مص خميرة كيميائية+كريمة الزبدة+250 غ شوكولا بيضاء+نصف فنجان زيت+لماع ذهبي نضع في وعاء الزبدة مع السكر ونخلط بالخلاط الكهربائي نضيف البيض ونخلط ثم الفانيلا والخميرة ونخلط ونضيف الطحين تدريجيا ونلم العجين باليد نتحصل على عجينة الصابلي.نرش طاولة العمل بالطحين ونبسط العجين بسمك 4 مم.نقطعها بطابع مربع ونضعهم في صينية ونخبزهم في درجة 180ل15 دقيقة.بعد ما تنتضج وتبرد نلصق كل حبتين بكريمة الزبدة ونذوب الشوكولا في نصف فنجان زيت في كاسرونة على نار قليلة ونغطس الحبات بعد ما تجف نمسحها باللماع ونعمل خطوط بالشوكولا البيضاء



موفان أمريكي لعبد النور بن خنيش

120 غ مرغرين طرية+30 سل حليب+2 بيض+كيس خميرة حلوى+90 غ سكر+م ص فانيلا سائل+معجون حب الملوك+250 غ طحين نذوب الزبدة مع الحليب في كاسرونة (الخليط لا يغلي فقط يذوب).نفصل الصفار عن البياض.نضرب البياض مع قرصة ملح على شكل ثلج.في وعاء نخلط صفار البيض مع السكر جيدا نضيف الفانيلا ونخلط.نضيف المرغرين الذائبة تدريجيا مع الخلط المستمر بالخلاط نضيف نصف كمية الطحين مع الخميرة ونخلط ثم بياض البيض على 3 دفعات مع الخلط بالخلاط ثم باقي الطحين ونخلط.نفرغ الخليط في قوالب المافن بالمعلقة الى النصف نخبزهم في فرن مسخن 180ل30-40 دقيقة.بعد ما يبرد نقطعهم من فوق ونضع المربى ونرجع القطعة العلوية ونرش سكر.ممكن نضيف زبيب او فواكه مصبرة للعجين



موفان لفارس جيدي

4بييض+100غ سكر عادي+100حببيات الشوكولا+200غ فرينة +10سل حليب+100غ
زبدة طرية+كيس خميرة +100 شوكولا سوداء مذوبة على حمام مائي
الطريقة:نضع في اناء سكر مع الزبدة الطرية ونخلط مليح نضيف البيض بالحبة ونخلط
حتى نكمل الرابعة نضيف الحليب ونخلط ثم حببيات الشوكولا والشوكولا السوداء الذائبة
ونخلط ونضيف الفرينة والخميرة مغربلين ونخلط مليح نتحصلو على خليط نحظر قوالب
فيهم قوالب ورقية نملا القوالب للثلث بملعقة ندخلهم لفرن مسخن 180 مدة 10 الى
15 دقيقة



ميني كيك لعماذ من سميرة

180غ زبدة طرية+4بييض+125سكر عادي+كيس خميرة+ملعقة فانيليا+50غ فواكه
مصبرة منقوعة في ماء زهر+رقائق اللوز+نباج+250غ فرينة+قرصة ملح
نحط فالخلاط الزبدة السكر والفانيليا ونخلط حتى نتحصل على كريمة نضيف البيض بالحبة
وقرصة الملح ونزيد السرعة يتخلط مليح ثم نضيف الفرينة والخميرة ونخلط بالشوية في
البيترا. نشف الفواكه المصبرة ونخطها مع شوي فرينة ونضيفها للخليط ونخلط نفرغ
الخليط في قوالب مدهونة بالزبدة الذائبة والفرينة ونحط من فوق لوز ايفيلي نخبزهم في
180درجة ل30-40دقيقة بعد ما طيب نحيا من لمول وندهنها من فوق بالنباج



كعب حصان لللطفي حيمر: 500 غ عجين مورق + كمية من اللوز + م ك كاكاو + كمية من السكر + نجاج + بيضة للدهن + ماء الورد
 نضع في وعاء اللوز والسكر و الكاكاو نخلط المكونات نضيف ماء الورد تدريجيا ونعجن حتى نتحصل على عجين .نرش طاولة العمل بالطحين ونفتح العجين على شكل شريط ننزع الحواف بالسكين.نعمل الحشو على شكل حربوش .ندهن العجين بالبيض ونحط الحربوش ونلف ونغلق ونعاود نحربش حتى نزيد فالطول وينغلق جيدا في نفس الوقت نبسط الحربوش قليلا ونعمل 10 خطوط بالسكين من فوق ونقطع ونشكلهم فالصينية مثل الصورة نخبزهم في 200 درجة مئوية ل 25 دقيقة .من بعد ندهنهم بقليل من النجاج 1كغ فرينه +20 غ ملح+ فنجان زيت نعجنهم بالماء تتركها ترتاح 10 دقائق ثم نورقها ب 500 غ من زبدة التوريق



كروكي لللطفي حيمر : 2 بيض +200 غ سكر+150 غ مارغرين لينة (زبدة نباتية)+نصف كوب زيت+10 غ خميرة كيميائية+10 غ فانيليا (للتعطير و أيضا تساعد على احمرار الحلوى في الفرن)+500 غ فرينة (طحين)
 للتزين:بيضة مخففة مع 10 غ سكر للدهن+لوز منسل أو شعيرات الشكولاتة أو جلجلان
 طريقة التحضير:في إناء نخلط الزيت + المارغرين+ السكر جيدانضيف البيضة الأولى و نخلط المكونات حتى تتداخل جيدا ثم الثانية بنفس الطريقةنضيف الفانيليا و الفرينة مع الخميرة تدريجيا للحصول على عجينة جد لينة (لأما سنكثر من رش الفرينة عليها)
 نضعها فوق طاولة عمل مفروشة جيدا بالفرينة و نرشها أيضا من فوق ثم مع العجن نشكل حربوش طويل و نضعه في صينية مع بسطه قليلا ندهن الوجه بخليط التلميع جيدا ثم بضع عليه خطوط يظهر الشوكةزنيه باللوز المنسل و ادخليها الفرن 180مسخن ل30د يقطع مباشرة بعد اخراجه



الكاستال لطفي حيمر: 5 بيض بحرارة الغرفة + 200 غ سكر عادي + قرصة ملح + 250 غ كاوكا ومرحي ومحمّر + كريمة الزبدة تتكون من 250 غ مرجرين + 250 فوندو تخديهم بالباتور مريح وتضيفي فنجان زيت وعطر الفانيليا
 الطريقة: نضع بياض البيض في وعاء البيترا نضيف السكر وقرصة ملح ونضرب بالباتور حتى نتحصل على مادة ثلجية نضيف الكاوكا ونخلط بالسباتولا بالشوية
 حتى يدخل الكاوكا فالبيض نحط الخليط على جنب نجيب صنيوة فيها ورق زبدة ونفرغ العجين ونطرحها بسباتولا على السنيوة نحطها في فرن مسخن 300 درجة ل 7 دقائق
 هذي العملية نتحصلو بيها على طبقة وحدة نكرر العملية 3 مرات حتى تعود عندي 3 طبقات نخدم بيهم الكاستال نبدا بالتركيب نحط الورقة الاولى مقلوبة نحطو طبقة خفيفة من الكريمة ونحط الورقة الثانية حتى نكمل الطبقة الاخيرة ندهنها نحضر ماء سخون نغطس فيه الموس ونقطع الحواف ونحتفظ بيهم ونقطع الكاستال الى مربعات ثم الحواف لي نزعناها من قبل نفتحها بالموس ونزين بيها من فوق ونرش السكر قلاصي



قلان بجوز الهند لعبد النور بن خنيش

100 غ جوز هند + م ك فانيليا سائل + 400 غ حليب مركز + 125 غ سكر للكراميل + 3 بيض + 300 سل حليب

نضع في كاسرونة السكر مع شوية ماء ونتركه على نار حتى نتحصل على كراميل. نفضل الصفار علن البياض نخفق البياض مع رشّة ملح نتحصل على شكل ثلج. اما الصفار نضيف له جوز الهند والنيسلي والفانيليا ونخلط بالخلاط ثم نضيف الحليب ونخلط بالخلاط ثم نضيف بياض البيض تدريجيا ونخلط بالمشبك اليدوي. نصب الكراميل فالقالب وفوقه الخليط نخبزه في حمام مائي في فرن 180 درجة ل 35-40 دقيقة



غريبة لفارس جيدي من قناة سميرة

المقادير: 1كوب سكر ناعم+1كوب و شوية زيت+ملعقة فانيليا+2 ملاعق و نصف حليب
مجفف+500غ فريئة (طحين).التزين:قرفة غبرة

كيفية التحضير: ضعي الزيت+ لفاني + السكر + الحليب المجفف و نخلط جيدا
ضيقي الطحين و احبكيه بين كفوف اليد حتى الحصول على عجينة ملمومة

غطيتها و اتركها ترتاح مدة ربع ساعة (15د)شكليها بين كفوف اليد لتحصلي على شكل
زربوط (مدببة من الأسفل)ضعيها في صينية و زينيها بالقرفة من فوق و اتركها ترتاح مدة
ربع ساعة (15د) أخرى ثم ادخليها الفرن المسخن من قبل على درجة حرارة 160 درجة
مئوية مدة 20د



غريبة بجوز الهند لعبد النور بن خنيش: 190غ سميد ناعم +130غ جوز الهند مرحي
+70غ سكر ناعم+2بيض+5غ (نصف كيس) خميرة حلوى+100سل زيت+لوز+سكر
ناعم +2م ك حليب

نخلط السميد مع السكر وجز العند والخميرة نخلطهم. في صحن نخلط البيض ونضيف له
الزيت ونخلط ونضيف الخليط الى المواد الجافة تدريجيا ونخلط حتى نتحصل على
عجينة.نشكل كرات 40غ ونرمدهم في السكر الناعم ونضعهم في صينية ونزين بحبة لوز
فالوسط ونخبزهم في 170 درجة.25-30دقيقة. الغريبة تكون مشقوقة



طمينه اللوز لطفي حيمر

400 غ لوز بودر+200 غ سكر عادي+100 غ حليب جاف+100 غ مرجرين طرية+فنجان ماء ورد+عطر الفراولة اختياري+سكر قلاصي للتزيين

الطريقة :نحط السكر في كاسرونة مع المارجرين ماء ورد والقليل من روم الفراولة نحطه فوق النار يسخن فقط نذوب الخليط بلا ميغلي نحيا من فوق النار ثم نضيف اللوز والحليب الجاف ونخلط مريح ونرجعها فوق النار قليلة مع التحريك المستمر نحيا من فوق النار ونجيب سنيوة نرشها بالسكر الناعم ونحط العجين ونبسطها بيدي ونعدلها مريح بالسباتولا نعاود نرش فوقها كمية مريحة من سكر الناعم نخليها تريح ونقدمها



صابلي بالكريم شانتيه للطفي حيمر

250 غ زبدة طرية +100 غ سكر ناعم + 1 بيض +1 صفار بيض+م ص خميرة كيميائية+م ص فانيلا+طحين+سوبر كريم بذوق الفراولة+ فستق مرحي + بودرة كريم شانتيه +ماء بارد +حلو الكافيار او فارميسال او ديدراجي صغيرة حسب المتوفر
نضع في وعاء الزبدة سكر ناعم والبيض ونخلطهم بالخلاط نضيف الفانيلا والخميرة ونخلط ثم نضيف الطحين تدريجيا حتى نتحصل على عجينة الصابلي. نفردها فوق طاولة مرشوشة بالطحين سمك متوسط ونخبزهم في فرن 180 درجة ل 15 دقيقة
نحضر كريم شانتيه بخفق كيلاه من بودرة الشانتيه مع كيلاه إلا ربع ماء بارد ونضعها في كيس حلواني ونشكل دائرة فوق حبة الصابلي ونملا الوسط بالفستق المرحي أو أي نوع مكسرات ونأخذ حبة ثانية نغمسها فالسوبر كريم ونضعها من فوق ونرش حلو الكافيار



صابلي بالكريم شانتيه

صابلي بالشكولاتة لللطفي حيمر

500 غ مرجرين طرية+150 غ سكر ناعم +10 غ فانيليا+10 غ خميرة كيميائية+1 كغ طحين او اقل +2 بيض+2 صفار بيض+كاكاو+معجون المشمش + حلوة الترك+شوكولا+بندق+زبد التوريق+ رقائق

نضع في وعاء الزبدة مع السكر ونخلط نضيف البيض ونخلط نضيف 3 م ك كاكاو حسب الرغبة ونخلط نضيف الخميرة وفانيليا ونخلط ثم الطحين تدريجيا ونلم العجين حتى نتحصل على عجينة الصابلي نغلفها ترتاح 10 دقائق فالثلاجة .من جهة ثانية نضع في كسرونة 250 غ شوكولا الغلاصاج مع 50 غ زبدة التوريق و 2 م ك كاكاو مع شوية ماء ونذوبها على نار هادئة مع التحريك . نخلط كميتين متساويتين من حلوة الترك والمعجون ونتركها بجنب .نرش طاولة العمل بالطحين ونبسط العجين بسمك نصف سم ونقطع دوائر ونخبزهم في 180 درجة ل 15 دقيقة .من بعد تحشيهم بالخليط ونطليهم بالشكولا المذوبة وقبل ما تجف الشوكولا نزين من فوق بالبندق والرقائق



خبز بالتوابل لفارس جيدي

300 غ فرينة+2 صفار بيض+80 غ سكر+200 غ عسل+م ص قرفة+مص بيكربونات الصودا +2 مك عصير ليمون+100 غ فواكه مصبرة+10 سل حليب

نضع في كاسرونة الحليب العسلالسكر ونخلط نضعهم فوق النار حتى يذوب العسل وتمتج المكونات لا يغلي.في وعاء نخلط صفار البيض جيدا نضيف له الحليب مع التحريك المستمر نضيف البكربونات والقرفة ونخلط نضيف عصير الليمونونخلط ثم الطحين تدريجيا مع التحريك نستمر فالتحريك الجيد ل10دقائق واخيرا نضيف الفواكه المصبرةونخلط نفرغ الخليط في قوالب صغيرة مدهونة بالزبدة او قالب كبيرة ويخبز في 180 درجة لساعة



خبز بالتوابل لعبد النور بن خنيش
 م ص قرفة+ م ص بيكربونات+80 غ سكر ناعم+100 غ فواكه مصبرة+200 غ عسل
 +10 سل حليب(2 م ك)+3 بيض+300 غ طحين
 في كاسرونة نضع العسل مع السكر الناعم والحليب فوق النار
 في وعاء اخر نضرب البيض بالخلط الكهربي حتى يتضاعف .نخلط الطحين مع القرفة
 والفواكه المصبرة جيدا بعد ما يذوب ويسخن خليط العسل نضيف البيكربونات لخليط
 العسل ونخلط ثم نضيف الخليط للبيض تدريجيا مع الخلط بالخلط الكهربي ثم نضيف
 خليط الطحين ونخلط ونخلط نفرغ الخليط في قالب مدهون بالزبدة والطحين .ونخبزهم
 في 180 درجة لمدة ساعة دون فتح الفرن .يرش عليه السكر الناعم ويقدم



حلوى بمربي المشمش لفارس جيدي
 2 بيض + كاس زبدة ذائبة وباردة + كاس سكر ناعم + طحين حسب الحاجة+فنيلا +كيس
 خميرة كيميائية+مربي المشمش+كرز مجفف
 نضع في وعاء السكر والزبدة والبيض الفانيلا والقليل من الطحين والخميرة ونخلطهم ثم
 نضيف الفرينة تدريجيا حتى نتحصل على عجينة متماسكة .نقسم العجين الى قسمين
 ونفردها ونضعها في صينية ونعدلها باليد جيدا على الجوانب كذلك ونحط فوقها كمية من
 المعجون والجزء المتبقي من العجين نقوم ببرشه فوق المعجون ونزين بالكرز اختياري
 ونخبزهم فالفرن 170 درجة ل20-25 دقيقة تبرد ونقسمها



حلوى ايطالية لعبد النور بن خنيش

100 غ لوز مرحي ومسير رقيق +150 غ سكر عادي+10 غ فانيليا+كيس خميرة
كيميائية(10 غ)+4 بيض+عصير ليمونة+100 غ سكر ناعم+ م ك عطر اللوز المر+50 غ
طحين+لوز ايفيلي+مبشور ليمون

نفصل الصفار عن البياض ونضرب البياض على شكل ثلج.نضع في وعاء الصفار مع السكر
العادي ونخلط حتى يبيض قليلا نضيف الطحين المنخول واللوز زمبشور ليمونة والفانيليا
والخميرة+م ك عصير ليمون ونخلط بالخلاط نضيف ملعقة حليب ونخلط بالسباتولا ثم
نضيف بياض البيض تدريجيا ونخلط بالسباتولا.نفرغ الخليط في قالب مدهون بالزبدة
والطحين نخبزهم في فرن مسخن 180 درجة ل30-35 دقيقة .بعد ما يطيب نتركه يبرد
لساعتين ونسقيه بالغلصاج .نحضر القلاصاج في كاسرونة نضع 100 غ سكر ناعم
وملعة روح اللوز و 2 م ك عصير ليمون نخلطهم ونضعهم فوق النار حتى يذوب جيدا
ونطلي به وجه الحلوى ونزين باللوز شرائح ونرش سكر ناعم



جينواز بالفواكه من قناة سميرة:5بيضات +30 غ نشاء+م ص فانيليا+م ص خميرة
كيميائية+150 غ فرينة +150 غ سكر عادي

كريمة الزبدة:250 غ سكر عادي بيضة واحدة 225 غ زبدة طرية +فانيليا نخفق البيض مع
السكر مليح نضيف الزبدة والفانيليا ونكمل الخفق نتحصل على كريمة
نضع البيض فالخلاط نضيف السكر والفانيليا ونخلط حتى يتضاعف الحجم ويولي ابيض
نضيف نخلط الفرينة والنشا والخميرة ونضيفهم للخليط على دفعات وندخله بالسباتولا
نصب الخليط في قالب مدهون بالزبدة ولغريئة وندخله للفرن.بع ما طيب وتبرد نفتح
نقسم الجينواز من نشمخها بشوية سيرو ونحط الكريمة نحط النصف الثاني ونشمخها
بالسيرو ونخطيها كامل بالكريمة نعمل على الجوانب رقائق اللوز محمر نزينها من فوق
بالكريمة والفواكه وندهنها بلاجولي



جينواز بالميرانغ اللطفي حيمر

المقادير 6بيض بحرارة الغرفة +200 غ سكر عادي+220 غ طحين+ 2 م ص محسن جينواز+2 م ص خميرة كيميائية(كيس)

للميرانغ الايطالية 6بياض بيض +300 غ سكر عادي +فواكه متنوعة +نباج + ماء نضع في وعاء كل مكونات الجينواز ونخففهم حتى يتضاعف الحجم. في حالة عدم استعمال محسن الجينواز نخفق البيض مع السكر حتى يتضاعف الحجم ونضيف الطحين المغربل مع الخميرة ونخلط بالسباتولا . نفرغ الخليط في مول(20سم) مدهون بالزبدة ونخبزها في فرن 170 درجة من 45 إلى ساعة نحضر الميرانغ نضع في كسرونة السكر مع فنجان أو فنجان ونصف ماء فوق النار حتى يصبح عسل من جهة أخرى نخفق بياض البيض حتى يصبح ثلج ونضيف العسل مع الخفق المستمر حتى يبرد الخليط ونتوقف نغلف الجينواز بالميرنغ نملا كيس الحلوى بالميرانغ ونزين الجينواز دوائر على الجانب ومن الأعلى ثم نحرق الميرانغ بالشانيمو ونملا الوسط بالفواكه المقطعة وندهنهم بالنباج المصفى. ممكن نقسم الجينواز قبل التزيين ونملأها بأي كريمة ليمون او باتيسير وفواكه



تارت بمعجون المشمش لايهاب

نخلط 250 غ زبدة طرية مع 200 غ سكر ناعم نضيف 2 بيض+م ص خميرة حلوى ونخلط ثم نضيف 600 غ طحين ونجمع العجين نتحصل على عجين متماسكة. نغلفها ترتاح فالتلاجة 30 دقيقة ثم نيسطها فوق طاولة مرشوشة بالطحين ونضعها في قالب متحرك ونعدلها جيدا على الحواف نثقبها ونضع فوقها المعجون. نأخذ بقية العجين نفتحها رقيقة ونقطع شرائط ونضعها فوق التارت نقطع الزوائد ونعدل الحواف جيدا. نخبزها في رن مسخن 180 درجة ل 50 دقيقة ثم ندهنها بالنباج ونزينها بالسكر الناعم والكرز



تارت بالعنب لايهاب :125غ زبدة طرية +125غ سكر ناعم+قرصه ملح نخلطهم جيدا نضيف حبة بيض ونخلط نضيف رشة خميرة كيميائية ثم الطحين تدريجيا حتى نتحصل على عجينة الصابلي نضيف لها مبشور البرتقال وندخله فالعجين بالأصابع نتركها تترتاح مغلقة لنصف ساعة فالثلاجة . نحضر كريم باتيسيير نضع في كاسرونة على النار 40سل حليب مع شوية سكر فانيليا . نخلط 40غ نشاء +50غ سكر نضيف 4صغار بيض ونخلط بالمشبك اليدوي جيدا نيف الحليب الساخن ونخلط ونرجع الكل فوق النار مع التحريك حتى يتكاثف ننزعه من النار ونضع فوقها ورق بلاستيكي ونحطها بجانب . نرش سطح العمل بالطحين ونفتح العجين ونقطع دائرة نثقبها بالشوكة ونحطها داخل مول ونضغط بالأطراف على الحواف .نشكل حربوش من باقي العجين ونشكل به جوانب للتارت ونرققها بالأصابع . نضع فيها شوية لوز مرحي ونرش الفانيليا ونفرغ فوقها الكريم باتيسيير ونسويها نضع فوق الكريمة ورق بلاستيكي حتى متكونش قشرة في الفرن نخبزها في فرن مسخن .ندهنها بالنباج ونزين بالعنب وندهنهم بالنباج ونرش سكر ناعم



تارت الموز لايهاب

نخلط 125غ سكر ناعم مع 125غ زبدة نضيف رشة ملح حبة بيض ونخلط ثم نضيف الطحين ونلم العجين نتحصل على عجينة ملساء نتركها تترتاح في الثلاجة لساعة.نفتحها فوق طاولة مرشوشة بالطحين ونشكلها في القوالب نثقبها ونملأها بثقل ونخبزها في فرن مسخن 180درجة ل 20 دقيقة ثم ننزع الثقل ونتركها تكمل احمرارها. كريم باتيسيير:حليب مسخن مع 50 غ سكر +فانيليا من جهة اخرى نخلط40غ نشاء +50غ سكر+4صغار بيض ثم نضيف الحليب الساخن ونرجع الكل على النار الى ان تتكاثف نغطيها ونتركها بجانب.في كاسرونة نقطع حبة موز شوية سكر وفانيليا ونضعها فوق النار حتى يذوب السكر ويذبل الموز نهرسه التركيب :نضع ملعقة من هريس الموز في التارت ثم نشكل وردات بالكريم باتيسيير بعد ما وضعناها فالكيس الحلواني ونزين من فوق بقطعة موز وندهنها بالنباج ونزين بحبيبات ملونة ونرش سكر ناعم على الجوانب



تارت بالجبين الابيض لايهاب

العجين: نخلط 200 غ طحين مع 180 غ زبدة + ورشة ملح ونخلط نضيف 3 م ك ماء ونخلط نتحصل على كريمة نضيف الطحين تدريجيا نتحصل على عجين طرية نغلفها ونتركها ترتاح فالثلاجة على الأقل 2 ساعة. ثم نفتحها فوق طاولة مرشوشة بالطحين ونشكلها في القالب وننزع الزوائد. نثقبها بالشوكة. نرش فوقها شوية فانيليا والزبيب.

نحضر الكريمة: نضرب 2 بياض بيض على شكل ثلج نضع في وعاء 400 غ جبين ابيض + 2 صفار بيض + 5 سل كريمة سائلة + 80 غ سكر + 2 م ك طحين ونخلطهم بالخلاط. نضيف 60 غ زبدة مذوبة ونخلط نتحصل على كريمة ثم نضيف بياض البيض ونخلط بالسباتولا. ونصب الخليط فوق التارت. نخبزها في 180 درجة فرن مسخن لـ 45 دقيقة. تكون مشقوقة من فوق. نرش فوقها سكر ناعم وتقدم



تارت فونتيري لايهاب

للعجين: 250 غ زبدة + 200 غ سكر الناعم + 2 بيض + ورشة خميرة + 600 غ طحين + 2 بيض للكريمة: كريمة سائلة مخفوقة ونضيف لها ملون. بالإضافة إلى عسل + زبيب + فانيليا نضع في وعاء الزبدة مع السكر ونخلطهم جيدا نضيف البيض ورشة خميرة كيميائية ونخلط ثم الطحين ونلم العجين نغلفها ونتركها ترتاح على الأقل نصف ساعة فالثلاجة. نرش طاولة العمل بالطحين ونفرد العجين وننقلها فوق القوالب الصغيرة ونعدلها جيدا فالقوالب نثقبهم بالشوكة ونملأهم بثقل ونخبزهم في فرن 180 درجة بعد ما تبرد نضع القليل من العسل ثم ورشة فانيليا والقليل من الزبيب ونضع الكريمة السائلة المخفوقة الملونة وأخير نزين بالقليل من العسل بشكل خيط رفيع وتقدم



تارت الفراولة لايهاب

نخلط 125 غ سكر ناعم مع 125 غ زبدة طرية نضيف رشة خميرة حلوى حبة بيض ونخلط ثم نضيف الطحين ونلم العجين نتحصل على عجينة طرية نتركها ترتاح في الثلاجة لساعة. نفتحها فوق طاولة مرشوشة بالطحين ونشكلها في القوالب نثقبها ونضع فوقها شوية مبشور البرتقال ونملاها بثقل ونخبزها في فرن مسخن 180 درجة ل 20 دقيقة ثم ننزع الثقل ونتركها تكمل احمرارها.

صوص الفراولة: نضع كمية من الفراولة مع سكر ناعم وسكر بني فوق النار نتحصل على صلصة فراولة نضيف لها ماء زهر ونتركها تتكاثف ونهرسها بالشوكة كريم باتيسيير: حليب مسخن مع 50 غ سكر + فانيليا من جهة اخرى نخلط 40 غ نشاء + 50 غ سكر + 4 صفار بيض ثم نضيف الحليب الساخن ونرجع الكل على النار الى ان تتكاثف نغطيها ونتركها تبرد ثم نضيف لها كمية من الكريمة السائلة المخفوقة ونخلط التركيب: نضع فوق التارت القليل من كريم باتيسيير بعد ما وضعناها في كيس حلواني ثم صلصة الفراولة نزين بالفراولة وندهنها بالنجاج. التزيين حسب الرغبة



بسبوسة تركية استراحة القهوة: 4 بيض + كاس سكر + كاس زيت + 2 علب ياغورت طبيعي + 2 كاس ونص سميد رطب + نصف كاس فرينة + كيس خميرة كيميائية + م ص فانيليا + قرصة بيكربونات الصودا + الشاربات (2 كاس سكر + 4 كيسان ماء + شريحة ليمون قليل من العصير) نخط مكونات الشاربات في كاسرونة تغلي فوق النار ونطفي عليها بعد ما يتبدل اللون في وعاء نضع البيض نضيفها السكر والفانيليا ونخلط بالباتورحتى يتضاعف الحجم ويولي ابيض من جهى اخرى نخلط الدقيق والفرينة والخميرة مع بعض. نخفف السرعة نضيف الزيت للخليط بالتدرج ثم الياغورت وقرصة البيكربونات نوقف الخلاط ونضيف المواد الجافة بدفعات وندخله بالسباتولا بالشوية ومن بعد نفرغ الخليط في سنيوة مدهونة بالزيت نبسطها فالسينية نخليها ترتاح 10 دقائق ضروري وندخلها للفرن 180 ل 20-25 دقيقة ونسقيها بالشاربات ونقطعها



تارت التفاح لإيهاب: نخلط 250 غ زبدة طرية +200 غ سكر ناعم ثم نضيف 2 بيض ونخلط نضيف م ص خميرة الحلوى مع 600 غ طحين حتى نتحصل على عجينة طرية نضيف لها فانيلا للنكهة نغلفها بكيس بلاستيكي ونتركها فالثلاجة 30 دقيقة. نبسط العجين فوق طاولة مرشوشة بالطحين ونقطع بمول متحرك مثل الصورة دائرة نثقبها بالشوكة ونحطها داخل مول ونضغط بالأطراف على الحواف. نشكل حربوش من باقي العجين ونشكل به جوانب للتارت ونرققها بالأصابع نضعها فالثلاجة نحضر كريم باتيسيير نضع في كاسرون على النار 40 سل حليب مع شوية فانيلا نشاء +50 غ سكر. نخلط 40 غ نشاء +50 غ سكر نضيف 4 صفار بيض ونخلط بالمشبك اليدوي جيدا نيف الحليب الساخن ونخلط ونرجع الكل فوق النار مع التحريك حتى يتكاثف ننزعه من النار. نضع فوق العجينة رشة فانيلا ونفرغ فوقها الكريمة ونسويها. نقطع شرائح من تفاح مقشر ونزين بها فوق الكريمة. نرش السكر فوق التفاح ونخبزها في فرن مسخن. 180 درجة ل45 دقيقة ونزين بالكرز وتفاح مكرمل في شوية زبدة وسكر



تارت الليمون لايهاب: نخلط 125 غ زبده مع 250 غ طحين+ رشة فانيلا حتى تترمل نضيف شوية سكر ناعم ونخلط ثم حبة بيض ونجمع العجين. نغلفها ترتاح فالثلاجة 30 دقيقة كريمة الليمون

نذوب 60 غ زبدة في كاسرون مع عصير 3 ليمونات. في وعاء نخلط 60 غ -100 غ سكر مع 3 بيض ونضرب بالخلاط ثم نضيف خليط الزبدة ونخلط ونرجع الكل على النار مع التحريك حتى تتكاثف. نشكل العجين في القالب ونثقبها نحط فوقها ثقل ونخبزها فالفرن مسخن 180 د ل30 دقيقة. بعد ما تنضج نضع فيها الكريمة ونضعها فالمجمد 15 دقيقة. ثم فالثلاجة 30 دقيقة ونحضر الميرانغ ب 3 بياض بيض قرصه ملح نضربهم بالخلاط على سرعة أولى نتحصل على رغووة نضيف 2 م ك سكر ونضرب ثم نضاعف السرعة حتى تتماسك الميرانغ ثم نضيف 2.5 م ك سكر ونكمل نضربها حتى تولي تلمع و متماسكة نضعها في كيس حلواني ونزين التارت بالميرانغ ونحمرها بالشانيمو.



تارتولات بشكولاتة الطلي لطفى حيمر
 للعجينة المسكرة: 400غ فريئة+200غ مارغرين طرية+200غ سكر عادي+2بيض+عطر
 الفانيليا.للتزيين: حبيبات البندق+شوكولاتة الطلي+حليب مركز ذوق كراميل ومحلى
 +شوكولا بيضاء +شوية زيت

نحضر العجين نضع المرغرين فالخلاط نضيف السكر ونشغل الخلاط السرعة الاولى
 نضيف البيض ونعاود نشغل الخلاط ثم نضيف الفريئة ولفاني ونعاود نشغل الخلاط
 العجينة هذي تتعجن شوية حتى جي الاستيك من بعد نحى العجين ونبسطها على
 طاولة مرشوشة بالفريئة نهز بالعجين بالحلال ونحط مول من تحت ونحط العجين
 ونعدلهم في ليمول ملىح نحطهم في سنيوة ونثقبهم بالشوكة وندخلهم للفرن
 180 درجة ل25 دقيقة بعد ما يطيبو ويبردو نحضر التزيين ذوبت الشوكولا البيضاء على نار
 قليلة مع شوية زيت نخليها تبرد نحط في وعاء الحليب المركز شوكولا الطلي ونخلط
 ونحطها في بوش ونعمر التارتولات ونزين بالشوكولا البيضاء وحبيبات النوازيت



بنيون للطفى حيمر
 كيلة لوز محمص ومرحى+كيلة بيسكوي مرحى+نصف كيلة جوز مرحى+نصف فنجان
 صغير حليب+نباج+شوكولا بيضاء مذوبة على حمام مائي+ازهار للتزيين
 نذوب الشوكولا على حمام مائي. نخلط المكونات الجافة مع بعض نضيف النباج ونخلط ثم
 الحليب ونخلط نتحصل على حشو طري شبه سائل نستطيع تشكيله بالكيس الحلواني.
 نضع الشوكولا المذوبة في قمع ونملا القوالب الورقية الى النصف ثم نضع الحشو في
 الوسط بالكيس الحلواني داخل الشوكولا ونزين بالورود وندخله الثلاجة لتجمد الشوكولا
 القوالب الورقية نضع 3 اكواب داخل بعض حتى تكون متماسكة



بساط الريح لعماد محي الدين

125 غ زبدة التوريق + 100 غ سكر عادي + 1 بيض + م ص فانيليا + م ك نشاء + م ص خميرة
 كيميائية + فول سوداني محمص مرحي بالقشور + معجون + 250 غ طحين
 نضع في وعاء الزبدة مع السكر والبيض والفانيليا و نخلطهم حتى تصبح كريمة نضيف النشاء
 ونخلط نضيف الطحين مع الخميرة تدريجيا حتى نتحصل على عجين متماسكة .نقسم
 العجين على 3 .نبسط جزء من العجين فوق طاولة مرشوشة بالطحين بسمك ونضعها في
 صينية ونضع فوقها كمية من المعجون وقليل من الفول السوداني ونبسط القسم الثاني
 من العجين ونكرر العملية حتى الطبقة الأخيرة لا نضع المعجون نعدل الحواف نخبزها في
 فرن 180 درجة ل 25 -30 دقيقة بعد ما تتضح وتبرد نقلبها ونزين بالمعجون والفول
 السوداني أو شوكولا سوداء مع خطوط بيضاء مثل شكل الميلفاي



حلوة البابا للطفلي حيمر: 300 غ فرينة + م ك فاني + م ك سكر + م ك خميرة الخبز + م ص
 ملح + م ك مرجرين طرية + 3 بيض متوسط + فنجان ماء.

نضع في البيترا الفرينة الملح السكر الفاني الزبدة ونشغل الخلاط فالسرعة الاولى
 ونضيف البيض وحدة وحدة حتى نتحصل على عجين الاستيك نزيد السرعة ونضيف
 الماء بالشوية بعد متلصق العجين فالكروشي نضيف الخميرة ونخليها يتخلط من بعد
 نحى العجين ونحدها فالبوش ونعمر قوالب مدهونة بالزبدة الى الريح ونخليها تخمرحتى
 تطلع للحواف توضع في فرن مسخن 200 درجة ل 30 دقيقة حطوهم فالسيرو دافي
 يتشربو من الاعلى مليح ثم من الاسفل ومن بعد زينوهم حسب الرغبة وادهنو الفواكه
 بالناناج



السينابون لايهاب: نخلط 230مل حليب دافئ مع 15غ خميرة الخبز نتركها تخمر قليلا . نضع في وعاء 600غ فرينة .مع 5غ ملح و 2 بيض نخلطهم نضيف 100 غ سكر ونخلط ونضيف القليل من خليط الحليب والخميرة ونخلط نضيف 75غ زبدة ذائبة ونخلط ثم نضيف خليد الحليب تدريجيا مع العجن حتى نتحصل على عجينة طرية نرش قليل من الطحين فوق الطاولة ونحط العجين ونكمل ذلك العجين نضعها في وعاء ونغلفها حتى تخمر 45دقيقة ندلكها شوية تخرج الخميرة .نرش الطحين ونبسطها بسمك متوسط ندهنها ب 50 غ زبدة طرية ونرش خليط من القرفة والسكر البني ثم الجوز المجروش ونلف العجين نعدله ونقطع ونحطهم في صينية فيها ورق زبدة نخلوهم يخمروا يتخمروا 45 دقيقة نرش من فوق خليط القرفة والسكر البني نخبزهم في 200 درجة ل 20 دقيقة .نحضر القلاصاج نخلط 200غ سكر ناعم مع 100غ جبن الطلاء ونخلط نضيف القليل من الزبدة المذوبة مع الفانيلا ونخلط جيد ونسكبه فوق السينامون بعد ما يطيب وهو ساخن مع الجوز ويقدم



قرص عقيلي لعماد استراحة القهوة

نصف كاس سكر عادي+2بيض +قرصة بيكربونات++م ص فانيلا+م ص خميرة كيميائية +نصف كاس زيت+كاس فرينة+علبة ياغورت طبيعي+جلجلان+معجون في وعاء نحط البيض السكر الفاني ونخلط بالباتور يولي خليط ابيض نضيف الزيت بالتدريج مع الخلط المستمر ثم الياغورت+قرصة البيكاربونات ونخلط ثم نضيف الفرينة مع الخميرة ونخلط ندهن مول السلكون بالزبدة الطرية ونعمل فوق طبقة من الجلجلان ونقلب المول حتى تنتهى الزوائد من الجلجلان ونملا القالب بالعجين ثلاثة ارباع نخبزها في فرن مسخن 180 درجة ل 20-25دقيقة بعد ما يطيب ننزعه من القوالب ونقلبه والزوائد ونملا الوسط بالمعجون .

