

ميك وتحاية من مطبخ الغالسية

ام امانى



٥١٤ وصفات مصورة ٥١٤

زوروا موقعنا على الفيسبوك

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

محتويات الكتاب

كيسة بكريمة النيسلي	19	تحليه بالنوقة	1
عصير الليمون	20	تارت بعجينة الصابلي	2
لبيني	21	بسبوسة تركية	3
كيسة الدانيت	22	تيراميسو بالنوتيللا والدانيت	4
لمخاخ بكريمة الجبن	23	كب كيك	5
بسكوي بالسوبر كريم	24	بسكوي رولي بطريقة تقديم جديدة	6
فريزي	25	تارتولات بموس الجوزية	7
عجينة التارت	26	فوري نوار بالايسكريم	8
تشيز كيك بدون جيلاتين	27	جينواز بالفلان	9
الاكثير	28	براونيز	10
مادلان الفراشة	29	تارت الشوكولا	11
الرفيس	30	صابلي بالفلان كراميل	12
قلب اللوز	31	فلان كراميل منزلي بالنيسلي	13
بسبوسة بالكاكاو	32	كيسة التوفي	14
كيسة باردة بعصير الليمون	33	مدلان بالسميد	15
ميني سويس رول بكريمة الليمون	34	تيراميسو بالفراولة	16
بان كيك	35	تارطة باردة بالفلان والماجور	17
الزرير	36	فريزي بالأكواب	18
فلان كريم كراميل بدون فرن	37	بسكوي رولي بالغناش	

تحلية بالنوقا سهلة

المقادير: 500مل حليب+200مل كريمة سائلة+130غ نوقا +20غ نشاء+4صغار بيض+25غ سكر ممكن اكثر او اقل حسب الذوق

للتزيين: كريم شانتيي+مكسرات

طريقة التحضير: بالنسبة للنوقا ممكن نستعمل نوقا باللوز او الكاوكاو كما عملت انا في ميكسور نحط كمية النوقا مع نصف كمية الحليب ونرحي الخليط جيدا من بعد نصفه في صفاية تكون رقيقة نضع كمية الحليب لي صفيناه مع كمية الحليب المتبقية والكريمة السائلة على نار متوسطة من جهة نخلط صغار البيض مع السكر والنشاء نصب فوقها كمية من الحليب الساخن نحرك ونفرغها فوق كمية الحليب فوق النار ونحرك حتى تتماسك نفرغها في اكواب نغطيها بغطاء بلاستيكي وندخلها للثلاجة تبرد على الاقل 3ساعات عند التقديم نزينها بالكريم شانتيي والمكسرات



تارت بعجينة صابلي

المقادير: 250غ طحين، 125غ زبدة باردة ومقطعة الى قطع صغيرة، 2مك سكر رطب، صغار بيضة، 2مك زيت، 2مك حليب سائل رشة ملح، م ص فاني نضع الفرينة ونضع فوقها الزبدة ونفركها جيدا بعدها نضيف الملح والسكر والفاني ونحرك ثم نضيف الزيت والحليب وصفار البيضة ونجمع العجينة من دون عجنها ممكن نخليها ترتاح في الثلاجة او نستعملها مباشرة نيسطها بالحلال ونحطها في المول انا استعملت حجم كبير ممكن نستعمل قوالب صغيرة ونثقبها بواسطة الشوكة ونحطها تطيب وهذا شكلها تتركها تبرد في هذا الوقت نحضر كريم باتسيير نسخن نصف لتر حليب نخلط صغار بيضتين مع 3مك نشا و3الى 4مك سكر والفاني نضيف القليل من الحليب على هذه المكونات نحرك ونحطهم فوق الحليب لي حطيناه فوق النار نحرك حتى تثقال ننزعها من النار ونضيفها قطعة زبدة نخلط ونخليها تبرد بعدها نفرغها فوق التارت ونزين بالفواكة المتوفرة وندهنهم بالناباج وهذا شكلها



بسبوسة تركية: الوصفة الاصلية بالفستق وممكن تعويض باللوز او الكوكاو .
 3بيضات+نصف كوب سكر احرش+نصف كوب زيت+علبة ياؤورت طبيعي+ثلث كوب فرينة
 +نصف كوب لوز مرحي+كوب ناقص شوية دقيق+باكي ونصف خميرة كيميائية+فاني
 +زاست حبة ليمون+رشة ملح.....الكوب=250مل
 الشاربات: كوب سكر+كوبين ماء.نغليهم 7 دقائق ونطفي
 بالباتور نخلط البيض مع السكر جيدا نضيف الزيت والياؤورت الطبيعي والفاني ومبشور
 الليمون ونستمر في الخفق من بعد نضيف اللوز ونحرك بعدها نضيف الفرينة والدقيق
 والخميرة ونحرك نفرغها في مول كبير او قوالب فردية تكون مدهونة بالزبدة والفرينة لان
 الخليط جاري شوية ندخلها للفرن تطيب على 180 درجة اذا كان المول كبير بعد
 مانخرجها نسقيها بالشربات اما اذا كانت القوالب فردية نقلبها على مشبك ونسقيها
 من الاحسن ندخلها للثلاجة تبرد من بعد نزينها حسب الرغبة لازم تكون مشربة مليح
 واذا باتت احسن قبل التقديم



تيراميسو بنوتيللا والدانيت رووووعة

المقادير: 2علب كبار بوتتي سويس اي مايعادل 180 غ اذا استعملت العلب الصغيرة
 نصفها من الماء الزائد+بيسكوي بودواغ+3م ك نوتيللا+150 غ كريمة شانتيي غبرة+2
 علب دانيت بذوق الشكولة+نيسكافيه مذوبة في كمية الماء وممكن نعوضها بالقهوة
 العادية+كاكاو

اولا نخلط كريمة الشانتيي مع الدانيت ونطلعها بالباتور من بعد نضع كمية البوتي سويس
 مع النوتيللا ونخلطهم بالباتور جيدا من بعد نخلط الكريمة الاولى مع الثانية.ممكن نعمله
 في اكواب فردية او نستعمل مول اشغلوت حطيت البودواغ في النيسكافيه من بعد
 ستفتها داخل المول حطيت فوقه كمية من الكريمة نسطها ثم طبقة من البودواغ
 نخط فوقها طبقة من الكريمة ونسويها جيدا نغطي التيراميسو وندخله للثلاجة عدة
 ساعات عند التقديم نزينها بالكاكاو وهذا شكله النهائي



المقادير: 4 بيضات + 180 غ سكر عادي + 120 مل زيت + 120 مل حليب + 60 غ نشاء + 240 غ فرينة + باكي خميرة + فاني
 اولاً نشعل الفرن على 180 د بواسطة الخلاط الكهربائي نخلط البيض مع السكر والفاني جيداً نضيف الزيت والحليب ونستمر في الخفق ثم نضيف الفرينة والنشاء والخميرة بعد مانغربلهم مرتين غير بالشوية ونحرك بالمعلقة من فوق لتحت نخطها فقوالب الكب كيك ومن بعد كي طيب نزينها بالكريم شونتي حسب الرغبة



المقادير: 4 بيضات + 100 غ سكر + 75 غ فرينة + 25 غ نشاء + م ص فاني + م ص خميرة
 كيميائية....الكريم باتسيير: 500 مل حليب + 100 غ سكر + 50 غ نشاء + 3 صفار بيض + 50 غ زبدة + فاني 100 الكريم شانتيي: 100 غ شانتيي + 200 مل حليب بارد + 2 م ك سكر رطب
 نحتاج ايضاً الى كمية من العجينة المورقة ويمكن نستبدلها برقائق اللوز المحمصة
 كريم باتسيير: نحضرها بعد ما طيب نضيف لها 50 غ زبدة نحرك ونغطيها ونخليها تبرد
 البيسكوي اولاً نشعل الفرن على 180 درجة. نفصل البياض على الصفار نطلع البياض مع رشة ملح كالثج ونخلية جانباً نخلط صفار البيض مع السكر والفاني حتى يبيض الخليط نضيف الفرينة والنشاء والخميرة لي نكونو غربلناهم مرتين ونحرك ثم نضيف بياض البيض ونحرك بالعقل نخطه في صنيوة 27 على 30 سم وندخله الفرن 10 دقائق لا اكثر
 بعد ما يطيب نقلبه في منشفة مبللة شوية ونزعه ورق الزبدة ونروليه وهو سخون نغطيه بورق الزبدة والسرييطة ونخلية لمدة 10 د نحشيه بالكريم باتسيير ونعاود نروليه نغطيه من فوق بالكريم شونتي وقتات الجينة المورقة بعد ما طيبناها وفتناها نقطع دوائر بسمك 2.5 سم ندهن من فوق كل حبة بشوية كريم شانتيي ونخط حبة فراز في المنتصف ونزين الجوانب بالكريمة



ترتولات بموس الجوزية: 3 بياض بيض+كاس سكر احرش+كاس ماء+250غ عسل +50غ عسل حرة+250غ جوز محمص ومقطع خشن+فاني+رشة ملح
 الطريقة: نحضر الشربات بخلط السكر مع الماء ونحط الخليط على النار ونخلوه يغلي من جهة نطلع بياض البيض مع رشة ملح كالثلج نخلط كمية العسل مع العسل الحرة بعد مايطيب السيرو نضيفو خليط العسل ونخلي الخليط فوق النار حتى يسخن بعدها نضيفه لبياض البيض لي كنا طلعاها على شكل خيط رفيع مع الاستمرار في الخلط حتى نكمل الكمية لي عندنا بعدها نستمر في الخلط تقريبا نصف ساعة بدون مانحطها على حمام مائي فقط نستمر في الخلط حوالي نصف ساعة وهذا سر نجاحها بعد ذلك نضيف كمية الجوز نحرك ونحتفظ بها في الثلاجة لانها تقدم باردة
 عجينة الترتولات: 250غ مرقرين+2 م ك سكر رطب+صفار بيضة+نصف كاس جوز محمص ومرحي رقيق+فاني+فرينة
 الطريقة: نخلط المرقرين مع السكر جيدا ثم نضيف صفار بيضة والفاني ثم الجوز المرحي و نجمع بالفرينة نشكلها بالقالب نثقبها نطبخها نحشيها بالموس ونزين بالجوز



فوري نوار بالايسكريم
 للبيسكوي: 3بيضات، 90غ سكر، 60غ فرينة، 30غ كاكاو، نصف م ص خميرة كيميائية، فاني
 اولا نسخن الفرن على 180 درجة نخلط البيض مع السكر والفاني بالخلط الكهربائي جيدا من بعد نضيف الفرينة والكاكاو والخميرة لي نكونو غريلناهم من قبل ونحرك غير بالعقل نفرغ الخليط في مول وندخله يطيب لمدة 10دنخله يبرد. لتحضير هذا الايسكريم نحتاج الى 2علب فلان ذوق فاني+2كيسان حليب بارد+100غ شانتيي غيرة نخلط جميع المقادير مع بعض بالخلط الكهربائي حتى نتحصل على ايسكريم نحط في المجمد على الاقل 6ساعات. نخرجه من المجمد ونضيف كمية من الكرز ونخلط نضع في مول طبقة من البسكوي ثم الايسكريم ثم البسكوي ويرجع للمجمد عدة ساعات يقدم ويزين بالشوتتي والكرز



كيكة بالفلان: الجينواز: 3 بيضات، 90 غ سكر، 90 غ فرينة، م ص خميرة كيميائية، فاني
 اولاً نشعل الفرن على 180 درجة بواسطة الخلاط الكهربائي نخلط البيض مع السكر
 والفاني جيداً من بعد نضيف الفرينة والخميرة المغربلين وبواسطة ملعقة نضيف الفرينة
 على دفعات ونحرك من فوق لتحت ناخذ المول الخاص بالكيك يكون متحرك يعني لي
 يتفتح ندهنه بالزبدة والفرينة ونفرغ فيه الخليط ندخل الكيكة للفرن تطيب نخليها في
 المول حتى تبرد تماماً نحضر في هذا الوقت الفلان انا استخدمت هذا النوع ذوقه هائل
 ويجمد بالخف ولي حابة تستخدم فلان نواره تضيف للخليط شوية نشاء
 نحتاج الى 2 كيس من الفلان من هذا النوع + 1 لتر حليب + سكر حسب الذوق نخلط
 المقادير ونحطهم فوق النار من بعد نفرغهم فوق الكيكة غير بالشوية بعد ما يجمد نحط
 في التلاجة يبرد مليح عند التقديم نزينها حسب الرغبة بالفواكه وندهنها بلاجولي



براونيز الصينية 23 على 30 سم (الكوب = 250 مل)
 للطبقة الاولى: 6 بيضات + 150 غ شكولة بالحليب + 150 غ شكولة سوداء + كوب ونصف
 زبدة طرية + 2 كوب سكر احمرش + 2 كوب فرينة + 2 كوب جوز مدشش + فاني
 الطبقة الثانية: علبة نيسلي كرامليزي + كمية من الجوز استعملت كوب
 الطبقة الثالثة: شكولة انا استخدمت نوعين من الشكولة بالحليب والسوداء
 الطريقة: نذوب الشكولة مع الزبدة على نار هادئة نخليها تبرد من جهة بالباتور نخفق
 البيض مع السكر جيداً ثم نضيف مزيج الزبدة والشكولة بعدو برد ونحرك بالشوية نضيف
 الفاني والفرينة ونحرك ثم نضيف الجوز نحرك نتحصل على خليط مثل الكيك نفرغه في
 صينية مدهونة بالزبدة والفرينة ندخلها للفرن مسخن 180 درجة تطيب وتبرد. في اثناء
 نخلط علبة النيسلي والجوز ونفرغها فوقها ويدخل للتلاجة ليتماسك نذوب الشكولة مع
 شوية حليب على حمام مائي ونفرغها فوق طبقة النيسلي وندخلها للتلاجة لتبرد



فلان جديد بحليب نيسلي: 3 حبات بيض + علبه نسلي + كيلة وثلاث من الحليب نكيل
 بعلبة نيسلي + الكراميل + 100 غ سكر، 25 غ ماء، قطرات من عصير الليمون
 الطريقة: اولاً نحضر الكراميل بخلط السكر والماء وعصير الليمون نحطهم على نار قليلة
 حتى نتحصل لون بني ذهبي نفرغ داخل المول لراح نطيب فيه الفلان ممكن نعمل مول
 كبير كيما عملت انا او نستعمل قوالب صغيرة

من جهة نخلط البيض مع نيسلي والحليب بالفووي ونفرغها على الكراميل بالشوية
 بعدها نطيب على حمام مائي في الفرن يعني نحط المول لفرغنا فيه الفلان داخل مول
 اكبر ونضيف الماء الساخن داخل المول الاكبر بحيث يصل الماء الى منتصف المول الاصغر
 كما هو موضح في ندخل للفرن مسخن مسبقا على درجة حرارة 180 درجة من 30 الى
 40 دقيقة بعدها خرجيه وخليه يبرد ثم دخليه للثلاجة عدة ساعات وعند التقديم اقلبيه



كيكة التوفي: للقياس نستعمل كاس نتاع 250 مل..... 5 بيضات، نصف كاس
 سكر، نصف كاس حليب غبرة محمص، علبه ياؤورت طبيعي، ربع كاس زيت، كاس ونصف
 نواد كوكو وممكن نعوضه باي نوع من المكسرات، فاني، م ص خميرة الحلوى
 نحمص الحليب حتى ياخذ لون ذهبي نخلط معاه النواد كوكو والخميرة بواسطة الخلاط
 الكهربائي نخلط البيض والسكر والفاني جيذا ثم نضيف الياؤورت الطبيعي تدريجيا مع
 الخلط ثم الحليب المحمص والخميرة والنواد كوكو واخير الزيت ونحرك راح نحصل على
 خليط سائل نوعا ما ندهن مول مستطيل 26 على 15 سم بالزبدة نفرغ فيها الخليط
 وندخله لفرن مسخن 180 من 10 حتى 15 د نحضر الكريمة. نحط 6 م ك سكر + م ك ماء
 على النار حتى يذوب السكر ويبدأ يتغير لونه لازم يكون لون الكراميل فاتح نفرغ
 عليه 200 مل كريم فريش نحطوه بالعقل ونحرك بسرعة وعلى نار ناقصة ونستمر في
 التحريك حتى نتحصل على كريمة نفرغها على الكيكة بعد ما نخرجها من الفرن وتكون
 بردت ونفرغ الكريمة عليها غير بالشوية نخليها تبرد من بعد ندخلها للثلاجة حتى
 تتماسك الكريمة نقطعها ونزينها بجوز الهند



مدلان بالسميد: 3 بيضات، كاس سكر، كاس ناقص شوية زيت، نصف كاس حليب، كاس سميد رقيق، كاس و نصف فرينة مغرلة ، 2 باكيات خميرة، فاني، زاست نتاع القارص، رقائق اللوز، معجون

الطريقة: نخلط البيض جيدا مع السكر والفاني جيدا ثم نضيف الزيت ونخلط ثم الحليب وبعدها نضيف السميد والفرينة والخميرة نحضر قوالب المادلان ونضع داخلها الاكياس الورقية ونعمرهم حتى للنصف ونحط فوقهم كمية من رقائق اللوز ندخلهم للفرن يكون مسخن مسبقا على درجة حرارة 180 حتى يطيب وياخذ لون ذهبي وهذا شكلهم بعد الخبز نسخن المعجون في هونج من فوق، فيقدمهم



تيراميسو الفراز :مقادير تكفي حوالي 4 اكواب: بيسكوي بودوار+2علب ياؤورت ذوق فراولة+4 م ك كريم شانتيي غبرة+كمية من الفراولة+لتحضير شراب الفراولة :100غ فراولة+م ك سكر رطب وللتزيين فراز وشوكولا بيضاء
الطريقة: نطلع الكرم شانتيي غبرة مع كمية من الحليب البارد انا نضيف الحليب تدريجيا ونخلط بالباتور على اقصى سرعة حتى نتحصل على القوام المطلوب نضيف 2 علب ياؤورت لكريمة الشانتيي ذوق الفراز ونحرك . ماضفتش السكر للكريمة لاني ضفتها لياؤورت ولي يحب الحلاوة بزيادة ممكن يضيف نصف م ك سكر رطب من جهة نحط 100غ فراز مع م ك سكر رطب في الميكسور راح نتحصل على شراب الفراولة الان نحضر الاكواب نحط كمية من الشونتي من بعد نحط البودوار في شراب الفراولة مانخليهش يتشمخ قيس ماندخل في الشراب نعاود نخرجه ونستفو فوق الكريمة نعاود نحط كريمة ثم فراز مقطع ثم البودوار واخيرا الكريمة تغطه الاكواب وتوضع فالثلاجة 3-4ساعات وتزين بالفراز والشوكولا البيضاء المبشورة



تارطة باردة بالفلان وماجور

بالنسبة للمقادير على حسب المول المستعمل اذا كبير نزيد فيها.

المقادير: علبة ونصف ماجور واذا ماكانش ممن نستبدله باي بيسكويت اخر لكن اكييد
بماجور الطعم احسن+كمية من الزبدة المذابة+2علب ذوق فاني وممن نغيره حسب
الذوق+لتر حليب+زوج م ك نشا+3م ك سكر ممكن اقل او اكثر حسب الذوق
للتزين: كريم شانتيي+شكولة مبشورة

الطريقة: نرحي قاطو ماجور جيدا ونضيفه كمية من الزبدة المذابة حتى نتحصل على
خليط يمكن فرده نيسط الخليط في مول ممكن نستعمل لي يتفتح او اي مول اخر
نيسطها ونضغط عليها من فوق بالملعقة هكذا من جهة نحضر الفلان عادي نخلط
الحليب مع الفلان والنشا والسكر جيدا من بعد نحطهم فوق النار مع التحريك ثم نفرغه
على طبقة البيسكويت نخلها تبرد في الثلاجة من بعد نزينها بكريم شانتيي والشكولا



fraisier الاكواب..... البيسكوي: 4بيضات+100 غ سكر+100 غ فريينة+فاني+نصف ملعقة
صغيرة خميرة.....نسخن الفرن180 درجة بالباتور نخلط البيض مع السكر والفاني جيدا
حتى يصبحابيض نضيف الفريينة والخميرة المغربية على 3دفعات ونحرك من فوق لتحت
نحطها في صينية بها ورق الزبدة وندخلها تطيب من 6الى7دقائق
حضرت كريمة diplomate عبارة عن كريم باتسيير +كريم شانتيي
الكريم باتسيير: 500مل حليب+6 صفار بيض+50 غ نشاء+100 غ سكر+فاني+200 غ
شانتيي + شربات (2 كيلة ماء+كيلة سكر يغلو 10 دقائق)+فراولة
الكريم: نحط الحليب يسخن فوق النار نخلط صفار البيض مع السكر بواسطة الفووي من
بعد نضيف النشا والفاني نفرغ كمية من الحليب على الخليط ونحرك بسرعة ونعاود
نفرغ الخليط فوق الحليب المتبقي ونحرك حتى تعقد نغطيها بالنايلون حتى متعملش
قشرة من جهة نطلع الكريم شانتيي بحليب بارد من دون اضافة السكر بعد ماتبرد الكريم
باتسيير نضيف عليها الكريم شانتيي .نقطع دوائر من البسكوي بحجم الكاس نشربها
بالشاربات ونحط الفراولة مقسومة على 2 مثل الصورة وق البسكوي نحط كمية من
الكريمة ثم قطع صغيرة من الفراولة ثم قطعة بسكوي نغطيها بالنايلون وتوضع فالثلاجة
للتماسك الكريمة تزين وتقدم



البيسكوي رولي

5 بيضات 120 غ شکر احرش 120 غ فرينة نصف م ص خميرة حلوي فاني
بعد ما طاب حشيته بالكريمة شانتيي وزينتو من فوق بالغاناش
بالنسبة للغاناش : عملت علبة شكولة + علبة دانيت



كيكة بكريمة النيسلي / المقادير: 4 بيضات + 180 غ سكر عادي + 120 مل زيت + 120 مل
حليب + 60 غ نشاء + 240 غ فرينة + باكي خميرة + فاني
الكريمة الاولى: 6 جبن كيري + نصف علبة حليب نيسلي عادي مش كرامليزي
الكريمة 2: زوج م ك زبدة + ثلث علبة نيسلي كرامليزي
الطريقة: اولاً نشعل الفرن على 180 د

بواسطة الخلاط الكهربائي نخلط البيض مع السكر والفاني جيداً نضيف الزيت والحليب
ونستمر في الخفق ثم نضيف الفرينة والنشاء والخميرة بعد ما نغربلهم مرتين غير
بالشوية ونحرك بالمعلقة من فوق لتحت ندهن القالب بالزبدة والفرينة ونصب فيها
الخليط ندخلها للفرن حتى تطيب وحتى نتأكد انها طابت ندخل فيها رأس سكين اذا
خرج ناشف معناها طابت نحياها من القالب نخطها فوق مشبك ونخليها تبرد تماماً
الكريمة الاولى: في الميكسور نخط 6 حبات كيري مع نصف علبة نيسلي عادي ونخلط
حتى نتحصل على كريمة نخطها فوق الكيكة ونزينها بالجوز والشوكولا
في وعاء نخط زوج مغارف كبار زبدة ستار + ثلث علبة نيسلي كرامليزي نخفقها بالباتور
حتى نتحصل على كريمة نزين بها الكيكة من فوق



عصير الليمون

المقادير:- كيلة عصير ليمون يعني نعصر الليمون في العصارة ونكيل كيلة منه ممكن نستعمل الكيلة هي الكاس - نفس الكيلة سكر احرش
الطريقة:نحط عصير الليمون في اناءنحط فووه كمية السكر نغطيه ونخليه نهار كامل مرة على مرة نحركه باه يذوب السكر نحطه في علبة محكمة الاغلاق ونحتفظ به في المجمد الوقت لي نحب نشرب عصير ليمون منعش ناخذ 3م ك مملوّة جيذا ونذوبها في 1لتر من الماء انا استعملت ملعقة المثلجات وراح نتحصل على ارووووع عصير ليمون بمقادير جد مضبوطة حتى السكر مضبوط يعني نحضره مسبقا وخلال دقيقتين نحضره



وصفات مصورة θāθ

لبيني:300غ فرينة+2بيضات+30غ زبدة+نصف م ص ملح+م ك سكر رطب+م ص فاني لتخمير هذا العجينة:30غ فرينة+م ك سكر+م ك خميرة الخبز+100مل حليب دافيء نخلط هذا المقادير مع بعض ونخليها تختمر لمدة10د من جهة نخلط بالفووي البيض مع الزبدة المذابة ثم نضيف الخليط لي خليناه يختمر نحرك ونضيف باقي المكونات:م ك سكر رطب+ملح+فرينة حتى نتحصل على عجينة اذا كانت تلتصق بالايدي بزاف ممكن نضيفها شوية فرينة ونعجنها لمدة 10د نغطيها ونخليها تختمر من بعدها نرش طاولة العمل بالفرينة ونبسط العجينة ونقطع دوائر بواسطة مول دائري نغطيها ونخليها تخمر جيذا وهذا شكلها بعد الاختمار نسخن الزيت جيذا من بعد نقصلها ونطيب بالحبة وكل مانحط حبة نحط فوقها الزيت بالملعقة حتى تتنفخ مليح

لاكريم باتسيير:250مل حليب+2صغار بيض+25غ نشا+50غ سكر+25غ زبدة+فاني نحط الحليب يسخن مع السكر نحرك صغار البيض مع النشا والفاني ونضيفهم كمية من الحليب الساخن ونحرك بسرعة من بعد نحط هذا الخليط على الحليب ونحرك حتى نتحصل على كريمة مع اول غلية نطفي عليها ونضيفها كمية الزبدة ونحرك نغطيها ونخليها تبرد في الثلاجة من بعد نحشي لبيني كي يطيبو ونرش سكر رطب



وصفات مصورة θāθ

كيسة الدانيت :الكيلة لنستخدمها هي علبه الدانيت فارغة المقادير:4بيضات،3كيلات سكر، كيلة زيت،2ملاعق كبار كاكاو،علبه دانيت انا استخدمت ذوق كراميل ويمكن تستعملي ذوق الشكولة،1خميرة،3 ونصف كيلة فرينة مغرولة. القناش:علبه شكولة من الافضل امباسادور،علبه دانيت الطريقة:نخفق البيض جيدا مع السكر نضيف الزيت ثم علبه الدانيت ونخلط ثم نضيف الكاكاو والخميرة والفرينة ونحرك من فوق لتحت ونحطها في مول مدهون بالزبدة ومرشوش بالفرينة ونحطها تطيب في فرن مسخن مسبقا على درجة حرارة180درجة بعدها نخليها تبرد تماما. من جهة نحط الشكولة على حمام مائي تذوب وبدون اضافة الحليب عليها لما تذوب ننزعها من النار ونضيفها علبه الدانيت ونحرك ونغطي بها الكيسة ونخليها تنشف شوية ونقدمها



لمخاخ:250غ فرينة،50غ زبدة بحرارة الغرفة،رشة ملح،25غ سكر احرش،نصف ملعقة صغيرة فاني،بيضة،3م ك عصير ليمون صافي،3م ك ماء...نرمل الزبدة والفرينة والسكر والملح بالاصابع ثم البيضة والماء والعصير واذا ما تلمتش العجينة نضيف قليلا فقط من الماء حتى نتحصل على عجينة متماسكة نعجن العجينة براحة الايدي حتى تولى مطاطية وملساء نغطيها ونخليها ترتاح لمدة نصف ساعةبعدها نعاودو نعجنو العجينة مرة ثانية ونقسمها كويرات نغطيها بالنيلون ونخليها ترتاح مرة ثانية نحضر الكريمة:نخلط 300غ من الجبن مع 150غ سكر رطب و2 الى 3م ك حليب بالباتور جيدا ثم نضيف الشكولة البيضاء المبشورة رقيقةوفي الاخير نضيف زاست حبة برتقال كبيرة او نعوضه الزاست حبة ليمون كبيرة نحتفظ بالكريمة في الثلاجة. نرجع للعجينة:نحل العجين بشوية نشاء ونفوتها فالمشينة حتى رقم 2 تقطع مربعات 9سم نلفها في مول السقار ونلصق ببياض البيض . نقليهم في زيت سخون على نار هادئةمع الضغط على المنطقة لي غلقناها بالشوكة حتى تتماسك نخليها تبرد شوية ونرش عليها السكر الناعم ونحط الكريمة بالبوش ادوي ونحشيها



5 بيضات 120 غ سكر والفاني نخلطهم جيدا حتى يبيض ويتضاعف الخليط
 نضيف 120 غ فرينة مع ربع م ص خميرة اكيبيد مغربلين نضيفهم على 3 دفعات والسباتولا
 نحرك من فوق لتحت. نغرش البلاطو بوررق الزبدة نفرغ الخليط وندخله يطيب في فرن
 يكون مسخن مسبقا على 180 د من 7 الى 8 د على حساب الفرن. من بعد روليه وخليه
 10 ج من بعد احشيه حسب الرغبة انا حضرت كريم باتسسير وخففتها بشوية كريم
 شونتيني وزينته من فوق بالكريمة من بعد بالملعقة فرغت سوبر كريم راهي متوفرة
 وبعده اذواق



le fraisier.....كريم باتسبير: 500 مل حليب+ 6 صفار بيض+ 50 غ نشاء+ 100 غ سكر
 +فاني.....الطريقة معروفة نغطيها بالنيلون بحيث النيلون يلامس السطح حتى ما
 تعملش القشرة نخليها تبرد تماما. من بعد ناخذ 125 غ زبدة نحركها بالباتور مع م ك فقط
 من الكرام باتسبير جيدا حتى تتجانس من بعد نضيف باقي كمية الكريم باتسبير والفاني
 ونستمر في الخفق حتى نتحصل على كريمة متجانسة
 البيسكوي: 4 بيضات+ 100 غ سكر+ 100 غ فرينة+ فاني+ نصف ملعقة صغيرة خميرة
 الطريقة مثل المرات السابقة. نخليه يبرد نحتاج 3 طبقات من البيسكوي طبقة سفلية
 وعلوية والوسطى نستخدم الجوانب لي بقات . المونتاج بسكوي نشربه بالسيرو ندهن
 اطراف المول بلاجولي مع وضع الفراولة على الجوانب ثم الكريمة ثم فروالة ثم
 البيسكوي (الجوانب) نسقيه بالسيرو ثم كريمة ثم فراز مقطع ثم طبقة البيسكوي
 الاخيرة ونضغط مليح نغطي الوجه بالكريم شونتيني وندخلها تبرد على الاقل 4 سا ونزين



التشيز كيك بدون جيلاتين

الطبقة الاولى: 3حبات بيض، 90غ سكر، 30غ كاكاو، 60غ فرينة.. نخلط البيض مع السكر جيدا حتى يبيض الخليط ثم نضيف الفرينة مع الكاكاو بعد مانكونو غربلناهم ونحرك بالملعقة نفرش البلاطو بورق الزبدة ونحط الخليط ندخله للفرن يطيب على درجة 180 درجة وهذا شكلو بعد مايطيب

الطبقة الثانية: كريم شانتي غبرة انا استعملت 250غ نضيفها القليل من الحليب فقط ونطلعها بالباتور مانعملوش الحليب كيما متعاودين كي نحضرو الشانتي لازم غير شوية باه كي نحطها في الثلاجة تتماسك هذي نقطة مهمة واذا استعملتو الكريمة السائلة وطلعتوها بالباتور باه تتصلو على كريم شانتيي هنا لازم تستعملو الجيلاتين من جهة نحضر كريمة الجبن انا استعملت الجبن الابيض استعملت 160غ وممكن نستعمل جبنه كيري نضيفو السكر ولازم يكون حلو شوية باه كي نخلطو مع كرام شانتيي يجي سوا سوا ونحرك بالخلاط الكهربائي حتى يذوب وما يبقاوش كتل الجبن بعدها نضيفوه فوق الكرام شانتيي ونحرك بالخلاط باقل سرعة حتى تتجانس نحفظ بها في الثلاجة من جهة ناخذ البيسكوي لكونا حضرناه ونقطع دائرة ونحطها داخل هذا المول او cercle ولي ما عندهاش تستعمل المول نتاع الكيك لي يتفتح ثم نحط خليط الكريمة مع الجبن نستفها فوق البيسكوي ندخلها للثلاجة حتى تتماسك بعدها نحضر الطبقة الاخيرة وهي ganache الشكولة ونحتاج الى: 200غ شكولة، 150مل كريم فريش نسخن الكريم فريش فوق النار بعد ما يسخن ننزعو ونضيفو الشكولة ونحرك جيدا حتى تذوب الشكولة نخليها لعدة دقائق تبرد من بعد نحطها فوق الكريمة ندخلها للثلاجة حتى تتماسك جيدا لعدة ساعات ومن الاحسن ليلة كاملة للتزيين ذوبت شكولة بيضا من دون اي اضافات وحطيتها فوق ورق الزبدة وطيت فوقها خطوط شكولة سوداء وملمع وخليتها لما بردت قطعت بالطابع مربعات وممكن نقطعها باليد اشكال عشوائية وعملت حلقات بخليط الشكولة البيضا والسوداء وقبل ما تجمد لفيتها كيما الشكل وزينتها بحبات من المكسرات ودهنتم بالناباج وهذا شكلها النهائي



عجينة مناسبة لكل انواع التارت سواء بالفواكه او الليمون او الشكولة تجي تذوب في
الغم

العجينة: 250غ فرينة، 125غ زبدة او مرقرين تكون باردة ومقطعة الى قطع، 2ملاعق كبار
معمرين مليح سكر رطب، 2ملاعق كبار زيت، 2ملاعق كبار حليب، فاني، صفار بيضة
كريم باتسيير انا استعملت الجاهزة + فواكه مشكلة + لاجولي
الطريقة: نخلط الفرينة مع الزبدة والفاني باطراف الاصابع جيدا ثم نضيف السكر ونخلط ثم
نضيف الزيت والحليب و صفار البيضة ونجمع العجينة دون عجنها ويمكن نستعملها مباشرة
دون وضعها في التلاجة نسطها بالحلال لازم يكون سمكها متوسط باه كطيب
ماتكسررش ونحطها في لي مول ونثقبها بالشوكة وندخلها تطيب تحت درجة حرارة 180
درجة تقريبا 15د بعدها نخليها تبرد تماما ونحياها من لي مول
في هذا الوقت نكون حضرت الكريم باتسيير نخليها تبرد ونعمر الحبات بالكريم ونحط
فوقها الفواكه المتوفرة نسخن لاجولي وبواسطة بانسو ندهن الفاكهة ونقدمها .
وهذا شكلها النهائي



وصفة عجينة الشو وشكليها كيما تحبي: 100 غ مرقرين، 150 غ فرينة، ربع لتر ماء
يعني 250مل، م ك سكر، رشة ملح ، 3بيضات كبار، والمكون السري كيما سماتو صاحبة
الوصفة 1 خميرة كيميائية

نسخن الماء مع المرقرين من الاحسن لابل +السكر+رشة ملح لما تذوب الزبدة نحياها
الخليط من فوق النار ونضيف الفرينة والخميرة ونحرك حتى نتحصل على عجينة
بواسطة الباتور او البيتخا نحط الخليط ونضيف بالبيضة ونحرك جيدا نكمل البيض
نفرش ورق الزبدة في البلاطو ونشكل لي شو او لي زيكلار ونحطهم يطيبو في فرن
يكون سخون على 180 درجة ثم نقص بلا ماتفتحي الفرن ولما ياخذو لون ذهبي محمر
شوية طفي وافتحي الفرن غير شوية حوالي 2 دقائق من بعد خرجهم وخليهم يبردو تما
واحشيمهم



مدلان الفراشة: 4 بيضات حجم متوسط+250غ سكر احرش+120مل حليب+150مل
زيت+300غ فرينة+1خميرة+فاني

للتزيين: كريم شانتيي+سكر رطب+معجون الفراز

الطريقة:اولا نشعل الفرن على170درجة بواسطة الخلاط الكهربائي نخلط البيض مع
السكر والفاني جيدا نغربل الفرينة والخميرة ونضيفها للخليط ونحرك بالمعلقة ثم نضيف
الحليب والزيت ونحرك ناخذ القالب الخاص بالمادلان ونحط داخله ليكيسات الخاصة
بالمادلان نحط كمية من الخليط داخل ليكيسات حوالي ثلاثة ارباع ندخله للفرن يطيب
من الاسفل من بعد نشعل عليه من فوق حتى يتحمر.هذا شكله بعد ما طاب نخليه
يبرد تماما في هذا الوقت نحضر الكريم شانتيي ناخذ120غ كريم شانتيي غبرة+شوية
سكر رطب مانكثروش لان من بعد راح نرش الحلوى بالسكر+شوية فاني+ماء او حليب
يكون بالارد حوالي 250مل نضيفه بالشوية ونخلط بالباتور جيدا بعد ماتطلع الكريم
شانتيي نحفظ بها في الثلاجة ناخذ سكين نقطع الجهة العلوية للمادلان البقية فالصور



الرفيس ونسموه ايضا زيراوي قدمناه مع اللين بالنسبة للطريقة نطيب
شخشوخة الفطير عاديمن بعد نفتتوها ونخرجوها في السيار نتاع الشخشوخة
نضيفلو الغرس ونعاود نخرجو في السيار من بعد نفورو ونضيفلو شوية غسل
والزبدة ويقدم ساخن مع اللينها زيناه برفائق اللوز محمصه والسكر رطب



قلب اللوز: 6 كيلات دشيشة + 3 كيلات سكر + كيلة زيت + كيلة لبن + رشة ملح + شوية فاني + رشة خميرة كيميائية + الشاربات (6 كيلات ماء + 3 كيلات سكر + قطرات عصير الليمون يغلو فوق النار 10 دقائق ونطفي ونضيف فنجال صغير ماء الزهر)
 الطريقة: نكيل الدقيق ونحط في الصينية ونشوف للارتفاع اذا شفناه مرتفع بزاف نقص في الكيلة واذا هابط نستعمل كيلة اكبر. من بعد نحط الدقيق مع السكر والزيت و الملح و الخميرة وفاني نضيف اللبن نخلط بالاصابع نضيف ماء الزهر غير بالشوية حتى يتكور في يدك يعني كي نحط كمية من الخليط في اليد ونحرك راح تتشكل عندي كويرة هذا يعني ان العجينة مليحة ماتحتاجش ماء زهر اضافي. نغطي الخليط يرتاح نصف ساعة. نشعل الفرن من الاسفل 200د ناخذ الصينية وندهنها بالزبدة ونحط الخليط في الصينية بلا مانضغط عليه بواسطة ظهر ملعقة نعدله ونسقمه. ناخذ سكين ونشكل خطوط غير من فوق ونرشق حبات لوز ندخله للفرن حوالي نصف ساعة حتى نشوف الاطراف حمارت نطفي من الاسفل ونشعل من فوق ونخليه حتى يتحمر مليح نخرجه نسقيه بالشاربات مباشرة ونغطيه بسنيوة اخرى ونرجعه للفرن وهو سخون يتشر على الاقل 6 ساعات



الكريم فريش اي العسدة الطرية ونخلط ونضيف الزبدة الذاتية طبعا نخليها تبرد شوية قبل مانضيفها ثم الكاكاو والنيسكافيه المذاب في الغليل من الماء والنواد كوكو واخيرا الدقيق والخميرة نحرك المزيج جيدا ونحط في مول مدهون بالزبدة وندخله للفرن يكون مسخن مسبقا على درجة حرارة 180 درجة من 25 الى 30د على حساب الفرن. من جهة نخلط مكونات السيرو ونحطهم على النار حتى يسخن المزيج ويتجانس ونطفي عليه.
 بعدما تطيب البسيوسة نغرف عليها السيرو ونخليها تبرد تماما ثم نزينها بالشكولاتة ونقطعها مربعات وتقدم في حاويات ورفية كما هو موضح في الصورة

بسيوسة بنكهة جديدة ورائحة نخليكم مع الوصفة.

المقادير:
 3 بيضات، 4ملاعق كبار سكر، 180مل قشدة طرية، 2ملاعق كبار نواد كوكو، 100غ زبدة ذاتية، 2ملاعق كبار كاكاو، ملعقة كبيرة نيسكافيه، 1خميرة حلوى، 200غ دقيق متوسط.

السيرو:
 علبه حليب نسلي، 150مل ماء، فاني للتزيين:

شكولاتة حليب انا استعملت اميسادور
 الطريقة:



كيسة باردة بعصير البرتقال

الطبقة الاولى: 2 بيض، 3 م ك سكر، 6 م ك عصير برتقال، 6 م ك زيت، 6 م ك فرينة،
1 خميرة. بواسطة الخلاط الكهربائي نخلط البيض مع السكر والفاني جيدا ثم نضيف الزيت
ونحرك ثم عصير البرتقال واخيرا نضيف الخميرة والفرينة لنكونو غريبلناهم ونحرك من فوق
لتحت حتى يتجانس الخليط ندهن المول نتاع الكيك لي يكون يتفتح نخط الخليط
ندخلها تطيب في فرن يكون سخون مسبقا على درجة حرارة 180 درجة ونخليها تبرد
تماما..... طبقة كريم باتسيير: نصف لتر حليب، صفار بيضتين، 3 م ك سكر، 2 م ك
نشا، فاني، قطعة زبدة نسخن الحليب على النار من جهة نخلط صفار البيض مع النشا
والفاني والسكر ونضيفهم شوية حليب سخون نحرك ونسكب الخليط فوق الحليب
حتى يعقد نطفي عليه ونضيف قطعة الزبدة ونحرك وهذا شكلها نفرغ كريم باتسيير
على طبقة الكيسة نغطيها ونخليها تبرد شوية من بعد ندخلها للثلاجة تبرد تماما
الطبقة الثالثة: نصف لتر عصير برتقال، 3 م ك سكر، 2 باكي فلان فاني، 2 م ك نشا نخلط
المقادير ونحطها فوق النار مع التحريك حتى يعقد ونصب فوق طبقة الكريم باتسيير
ندخلها للثلاجة حتى تبرد وتتماسك ونزينها تماما



ميني سويسرول بكريمة الليمون

كريمة الليمون: 100 مل عصير ليمون + 120 غ سكر رطب + 75 غ زبدة + زاست حبة ليمون
+ 2 حبات بيض كبار...: في حمام مائي نضع جميع المكونات ماعدا البيض ونحرك حتى
تذوب الزبدة من جهة نخلط البيض ونضيفو للخليط الاول ونتركه على نار هادئة مع
التحريك بملعقة خشبية حتى تخثار بلا مانخليها تغلي وحتى نعرف انها طابت نضع خط
فوق الملعقة اذا ماعاودش تغلق معناها راهي واجدة هكذا
مقادير البيسكوي: 4 بيضات + 100 غ سكر عادي + 75 غ فرينة + 25 غ نشاء + فاني + نصف م
ص خميرة كيميائية (نعمل الطريقة المعتادة) نكون حضرنا منديل نظيف ومندي بالماء
ونحط فوقه ورق الزبدة هذا الرطوبة تساعد على لفه ونحط فوقه البيسكوي وننزع منه
ورق الزبدة ونلغه بشكل طولي نخليه 10 د ليطماسك نفتحه وندهن كل جزء بكريمة
الليمون ونعاود نرد نروليه ونقطع كل جزء على 4 او 5 من ميني سويسرول انا قطعتة
على 5 ناخذ ورقة ونوضعها فالمنتصف نرش السكر الناعم ونزين كل قطعة بالكريمة



بان كيك: 3 بيضات+70 غ سكر عادي+50 مل زيت+170 مل حليب+فاني+باكي خميرة
+ورشة ملح+200 غ فرينة

الطريقة: نخلط المكونات بالمضرب اليدوي نخلط البيض مع السكر ثم نضيف الزيت والحليب ونخلط ثم الفاني ورشة ملح واخيرا نضيف الخميرة والفرينة لي نكون غريلتهم قبل نتحصل على خليط ثقيل شوية يشبه الى حد ما خليط الكيك.ناخذ مقلاة تيفال نخطها تسخن ناخذ كمية من الخليط ونحط يطيب في المقلاة بسرعة نشكل دائرة واذا كانت الاخت مبتدئة في المطبخ كي تجي تفرغ الخليط تهز المقلاة من على النار حتى تعطيهما الشكل من بعد ترجعها تطيب والنار لازم تكون ناقصة لان البان كيك فيه السكر راح يتحمر بسرعة راح تبدا تظهر الفقاعات لاحظو نخلوها تتثقب حتى تولي كيما البغبرير هنا نقلبها على الوجه الاخر نخليها زوج دقائق لا اكثر راح نتحصل على هذا اللون ويقدم حسب الرغبة



الزبر نحمص القمح والحمص ومكسرات ونرحيهم نذوب الزبدة والعسل ونحط كمية منه هنا زيناه بالبيستاس وورود من عجينة اللوز



بواسطة المضرب اليدوي نحرك البيض والسكر والغاني ونعرج عليهم الحليب ونحرك
نعرج الخليط في الغوالونعطيهم بورق الالمنيوم نعرج ماء ساخن داخل الصينية يعني نطيهم في حمام مائي والماء لازم يصل الى منتصف الغوالب
نغطي الصينية بغطاء و حطها على نار متوسطة لمدة ربع ساعة وللتأكد ان الكريم كراميل طاب ندخل راس سكين اذا خرج ناشف معناها طاب
نخليه يبرد تماما من بعد نحطه في الثلاجة يبرد جيدا وعند التقديم نغلب الكريم كراميل في صحن ونقدمه وهذا شكله النهائي

كريم كراميل بدون فرن المقادير: نصف لتر حليب+3بيضات حجم كبير او 4 حجم صغير +100غ سكر+م ص فاني من النوع الجيد والاحسن نستعمل تناع الميزان
لتحضير الكراميلنحتاج الى100غ سكر الطريقة:اولا نحضر الكراميلغلي كسرونة نحط 100غ سكر ونحطه على نار تكون هادئة بدون مانحركه حتى يذوب ويصبح لونه بني فاتح
نحضر الاواني لي نطيب فيها الكريم الكراميل او ما يسمى les ramquins نحطهم داخل صينية لي نعدر نحطها فوق النار و نحط داخل كل قالب كمية من الكراميل من جهة نحط الحليب يسخن الى درجة الغليان

