

أنواع التـسـارت والتـسـارتولات



٥١٤ وصفات مصورة ٥١٤

زوروا موقعنا على الفايـسـبـوك

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

محتويات الكتاب

1	تارت العنب	29	تارت بكريمة فرونجبيان
2	تارت الكراميل والغناش	30	تارت بالتفاح الحامض
3	تارت الفراولة	31	تارت باللوز والخوخ
4	تارت الليمون والغناش	32	تارتولات بكريمة بذوق الفراولة
5	تارت الموز	33	تارت بالفواكه
6	تارت بنيسلي كراميل	34	تارتولات اللوز
7	تارت بالجبن الابيض	35	تارت التفاح
8	تارت بمعجون المشمش	36	تارتولات بموس الجوزية
9	تارت فونتيري	37	تارت بالتفاح المبشور والليمون
10	تارت بالشوكولا واللوز	38	تارت بالمربي
11	تارت باونتي تارت بالشوكولا	39	تارتولات روابال
12	تارت بالشوكولا والغناش	4	تارتولات بالفواكه
13	تارت بالشوكولا	41	تارت بالتفاح
14	تارت بالغناش	42	تارت بالتفاح المكرمل
15	تارت بالكراميل	43	تارت التفاح والكراميل باتيسير
16	تارت بالشوكولا والجوز	44	تارتولات الليمون
17	تارت بالشوكولا والحليب المركز	45	تارت الليمون والميرانغ
18	تارت الشوكولا	46	تارت الليمون
19	عجينة بريزي بالزيت	47	تارتولات الليمون واللوز
20	تارت بالشوكولا والبرتقال	48	تارت الليمون والبسكوي
21	تارتولات بالفواكه	49	تارت الليمون الاصلية
22	تارت بحب الملوك	50	تارت الفراولة
23	تارت بالليمون	51	تارتولات الفراولة
24	عجينة لكل انواع التارت	52	تارت الفراولة
25	كريمة الليمون	53	تارتولات الفراولة والليمون
26	تارتولات بالفواكه وكريم موسلين	54	تارت الفراولة
27	عجينة بريزي	55	تارت وكريمة الليمون
28	تارت بالتفاح المبشور	56	جدول المقاييس

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 ندخله فالعجين بالأصابع نتركها ترتاح
 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



Artculinaireetcitationsberberes...tarte au chocolat et caramel au beurre salé
 للعجين:250غ طحين+125غ زبدة +70غ سكر ناعم+بيضة واحدة.نخلط الزبدة والسكر
 مع الزبدة حتى نحصل على عجين مرمل ونجمع بالبيض نغلفها ونتركها ترتاح في الثلاجة
 لساعة.نشكلها في القوالب وتخبز في فرن مسخن 180درجة
 للغناش:200غ شوكولا+200مل كريمة سائلة.نسخن الكريمة ونضيفها الشوكولا
 ونخلط لتذوب الشوكولا ونتركها تبرد.
 لصلصة الكراميل :150غ سكر عادي+200مل كريمة سائلة+80غ زبدة مملحة
 في كاسرونة نذيب السكر وننزعه من النار نضيف الكريمة السائلة تدريجيا ونحرك ثم
 قطع الزبدة ونرجعها على النار ل2-3 دقائق وننزعها.تبرد تماما
 التركيب:نضع طبقة من صلصة الكراميل ثم كمية جيدة من الغناش ونتركها تبرد تماما
 قبل التقديم نرش سكر ناعم



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 باتيسير: 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 باتيسير بعد ما وضعناها في كيس حلواني ثم صلصة الفراولة نزين بالفراولة وندهنها بالنجاج. التزيين حسب الرغبة



Artculinaireetcitationsberberes...tarte au chocolat et caramel au beurre salé

للعجين: 250 غ طحين + 125 غ زبدة + 70 غ سكر ناعم + بيضة واحدة. نخلط الزبدة والسكر مع الزبدة حتى نحصل على عجين مرمل ونجمع بالبيض نغلفها ونتركها ترتاح في الثلاجة لساعة. نشكلها في القوالب وتخبز في فرن مسخن 180 درجة للغناش: 200 غ شوكولا + 200 مل كريمة سائلة. نسخن الكريمة ونضيفها الشوكولا ونخلط لتذوب الشوكولا ونتركها تبرد.

كريمة الليمون: 3 بيضات كاملة + 150 غ سكر + 250 مل عصير الليمون الطازج + مبشور حبة ليمون + 100 غ من الزبدة

نمزج البيض بالخلاط مع السكر وعصير الليمون ونضعه على النار حتى يتكاثف نضيف مبشور الليمون ونخلط ثم الزبدة ونخلط تغطي بغلاف بلاستيكي التركيب: نضع فوق التارت طبقة من الليمون ثم الغناش ونتركها تبرد جيدا ونرش السكر الناعم وتقدم



تارت الموز لايهاب

نخلط 125 غ سكر ناعم مع 125 غ زبدة نضيف رشة ملح حبة بيض ونخلط ثم نضيف الطحين ونلم العجين نتحصل على عجينة ملساء نتركها ترتاح في الثلاجة لساعة. نفتحها فوق طاولة مرشوشة بالطحين ونشكلها في القوالب نثقبها ونملاها بثقل ونخبزها في فرن مسخن 180 درجة ل 20 دقيقة ثم ننزع الثقل ونتركها تكمل احمرارها.
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 بجنب. 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 بالنجاج ونزين بحبيبات ملونة ونرش سكر ناعم على الجوانب



Artculinaireetcitationsberberes.....coupes au caramel nestle

العجينة: 500 غ طحين + 250 غ زبدة + 125 غ سكر + 2 بيض
نخلط الطحين مع السكر والزبدة جيدا نضيف البيض ونلم العجين حتى نتحصل على عجين ملساء نغلفها ونتركها ترتاح في الثلاجة لمدة ساعة نشكلها في القوالب نثقبها ونخبزها في فرن مسخن 180 درجة
نحتاج: نيسلي كراميزلي (حليب مركز) + لوز مفروم محمص مفروم خشن
التركيب: نملا التارتولات بالحليب المركز ونزين باللوز المفروم



تارت بالجبن الابيض لايهاب

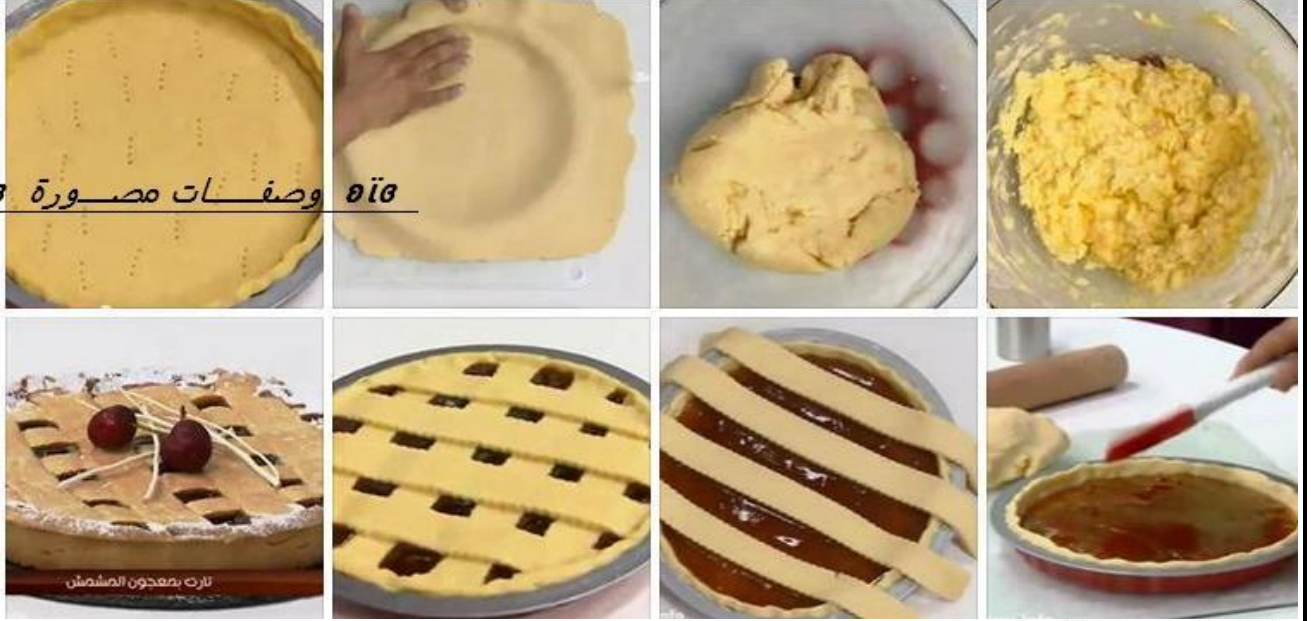
العجين:نخلط 200غ طحين مع 180غ زبدة +رشة ملح ونخلط نضيف 3م ك ماء ونخلط نتحصل على كريمة نضيف الطحين تدريجيا نتحصل على عجينة طرية نغلفها ونتركها ترتاح فالثلاجة على الاقل 2ساعة. ثم نفتحها فوق طاولة مرشوشة بالطحين ونشكلها في القالب ونزاع الزوائد. نثقبها بالشوكة. نرش فوقها شوية فانيليا والزبيب.

نحضر الكريمة :نضرب 2 بياض بيض على شكل ثلج نضع في وعاء 400غ جبن ابيض+2صغار بيض+5سل كريمة سائلة+80غ سكر+2م ك طحين ونخلطهم بالخلاط.نضيف 60غ زبدة مذوبة ونخلط نتحصل على كريمة ثم نضيف بياض البيض ونخلط بالسباتولا. ونصب الخليط فوق التارت. نخبزها في 180 درجة فرن مسخن ل45 دقيقة.تكون مشقوقة من فوق. نرش فوقها سكر ناعم وتقدم



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 30 دقيقة ثم نسطها 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 فرن مسخن 180 درجة ل 50 دقيقة ثم ندهنها بالنجاج ونزينها بالسكر الناعم والكرز



وصفات مصورة θīθ

تارت فونتيري لايهاب

للعجين: 250 غ زبدة + 200 غ سكر الناعم + 2 بيض + رشة خميرة + 600 غ طحين + 2 بيض للكريما: كريما 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 رشة فانيليا والقليل من الزبيب ونضع الكريما السائلة المخفوقة الملونة وأخير نزين بالقليل من العسل بشكل خيط رفيع وتقدم



وصفات مصورة θīθ

طارتات صغار بالشكلاط و اللوز

العجينة: 300 غ طحين+ 200 غ زبدة باردة+ 100 غ سكر كلاصي+ 1 بيضة+ فانيليا + نص
خمارة... الحشوة: 300 غ شكلاط + 300 غ كريم فريش سائلة+ فانيليا + 50 غ زبدة+ 50 غ
اللوز شوية فريز

الطريقة: خدمت عجينة و دخلت لي التلاجة ساعة تم شكلتها بالقوالب ثقبتها وخبزتهم
طابو وبردو دهنتهم بمربى الفراولة .حطيت الكريمة في كسرونة تسخن من بعد ضفتها
الشكلاط ثم الزبدة واللوز بعد ما همرمشتو وفرغتهم فالترتولات وخليتهم يبردو مزيان



Tarte Bounty

مقادير العجينة: 250 غ فرينة (دقيق) + 125 غ زبدة (بحرارة الغرفة) + 3 ملاعق كبيرة سكر
ناعم + حبة بيض + رشة ملح
تتبع الطريقة: ندخل الزبدة في الفرينة و السكر ثم نجمع بالبيضة دون ان نعجن و نتركها تترتاح
في التلاجة نصف ساعة

الحشو: 150 غ جوز الهند+ 150 زبدة طرية+ 150 غ سكر عادي+ 3 بيضات
الغاناش: 150 غ شوكولا سوداء+ 20 سل كريمة طازجة
طريقة التحضير: نحضر عجينة بريزي و نضعها في قالب التارت ندخلها الفرن 10د ثم نخرجها و
نضع الحشو(نخلط الزبدة مع السكر جيدا ثم نضيف البيض و جوز الهند)و نرجعها للفرن 30د
اخرى حتى تتضج نذوب الشوكولا مع الكريمة الطازجة و نصبها فوق التارت نتركها تبرد و تقدم



تارت الشوكولة

نحتاج ال عجينة الصابلي: 250غ فرينة+125غ زبدة مقطعة مربعات وبالأردة
+2م ك زيت+2م ك سكر نحركهم مع بعض من بعد نلمهم بصفار بيضة وزوج
م ك حليب نبسط العجينة في المول نثقبها وندخلها تطيب من بعد نحط فوقها
النيسلي ثم الغاناش 100مل كريمة نحطها فوق النار حتى تغلي نطفي
عليها ونضيف لها 200غ شوكولة نوار نحرك ونصبها داخل التارت ندخلها للتلاجة
حتى يتماسك الغاناش



وصفاه مصورة © ©

طارت الشوكولاتة اللديدة

العجين: 250غ طحين+150غ زبدة+بيضة+رشة ملح+150غ سكر. *الشوكولا: 150مل
يعني 15 سل كريمة سائلة+80مل حليب+200غ شوكولا+بيضتان+ملعقة سكر
للعجين: نضرب البيضة مع السكر حتى يختفي السكر نضيف الدقيق والملح والزبدة ونخلط
باصباع اليد حتى يتجانس العجين جيدا نمدده في مول الفرن وندخله لمدة ربع ساعة
للفرن ونخرجه *الشوكولا: نذيب الشوكولا مع الحليب والقشدة مدة دقيقتين في
الميكروند او حمام مائي نضيف له السكر والبيض الواحدة تلو الاخرى نخلط جيدا حتى
يتجانس الخليط تماما نصب الخليط فوق العجين ندخله مرة اخرى للفرن مدة عشرة الا اثنا
عشر دقيقة نقلبو بسكين او عود واش خليط الشوكولا تماسك ونخرجها مباشرة الى
التلاجة نصف ساعة ونقدمها رائعة



عمل تارت صغار

•مقادير العجين: 200 غ طحين• 100 غ زبدة• 30 غ سكر ناعم• ملح• صفار بيضة
• القليل من الحليب او الماء

نخلطوا الطحين+الزبدة+السكر+الملح حتى يصبح الخليط مرمل ثم نضيف صفار بيضة + القليل من الحليب او الماء حتى تتجمع العجينة و تصبح كرة تم نضعها في التلاجة كي ترتاح نصف ساعة نفتحها ونشكلها في مولات صغار للتارت ثم نتقوهم بالفرشيط تم في المجمد 5 دقائق و هاد الطريقة ما تنخليهمش ينزلو. نخبزهم في الفرن
مقادير الغناش: 200 غ شكلاط اسود او بالحليب+125 غ كريم فريش
نقطعوا الشكلاط الى قطع صغيرة تم نضعه في كاصرونة + الكريم فريش فوق نار قليلة حتى يدوب الشكلاط و يصبح الخليط كريم (يمكن تسخين الكريم فريش تم نسكبها على الشكلاط مقطع قطع صغيرة لتسهل ذوبانه و نحرك جيدا حتى يصبح كريم) يمكن اضافة 50 غ زبدة في الاخر (انا لم اضفها) تم نملا بها التورتات تم نزين بالموز و خطوط الشكلاط و اللوز مهرمش في الجوانب



تارت شوكولا كراميل لإيهاب

للعجين: 250 غ زبده + 200 غ سكر الناعم + 2 بيض + ورشة خميرة + 600 غ طحين + 2 بيض
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 فالتلاجة. نرش طاولة العمل بالطحين ونفرد العجين ونقطعها دائرة نضعها فوق صينية ونثقبها بالشوكة نم نضع المول المتحرك ونشكل من العجين المتبقي حواف على الجانب مثل الصورة. ونضغط بالإصبع. نملاًها بثقل حبوب و نخبز العجين في 180 درجة ل 45 دقيقة. للغناش نذوب 400 غ شوكولا نضيف لها 80 غ زبده

للكراميل نذوب 80 غ سكر مع ملعقة ماء مع التحريك المستمر بعد ما يولي كراميل نضيف نواد كاجو يغلي ننزعه من النار ونضيف 10 سل كريمة سائلة ونخلط جيد نتركه يبرد قليلا ونضعه فوق التارت بعد ما وضعنا فوقها القليل من الزبيب ورشة فانिला. نخفق 4 بيض مع 80 غ سكر ونضيف لهم الشوكولا المذوبة ونكمل الخفق حتى تمتزج ونصبهم فوق التارت ونرجعها للفرن 10 دقائق. نم نتركها تبرد على الأقل ساعتين ونرش بسكر الناعم وتقدم



تارت بالشوكولا والجوز لعبد النور بن خنيش
 للعجين: 3كيلات طحين+كيله سكر ناعم+رشة خميرة+50غ كاكاو +125غ زبدة طرية
 +البيض

للكريمة : 3بييض +50غ سكر+50 جوز مرحي+50غ فرينه+50غ كاكاو+للتزيين حبات جوز
 نضع في وعاء طحين وشوية خميرة سكر ناعم كاكاو ونخلطهم مع بعض نضيف زبدة طرية
 وندخلهم في بعض نضيف البيض تدريجيا حتى نتحصل على عجين طرية. نرش طاولة العمل
 بالطحين ونفرد العجين بسمك رقيق ونشكلها فالقالب جيدا. نحضر الكريمة نخفق البيض
 مع السكر قليلا نضيف الطحين والكاكاو والجوز المرحي ونخفقهم حتى يمتزجوا. نحط حبات
 الجوز فوق العجين ونسكب خليط الكريم لا نملا القالب حتى الحافة بالكريمة ونخبزها في
 180 درجة لنصف ساعة. لتقديم نحضر موس الشوكولا مكونة من كميتين متساويتين من
 الكريمة السائلة مخفوقة وشوكولا مذوبة نمزجهم مع بعض شوي شوي ويقدم



تارتولات بشكولاطة الطلي لطفى حيمر

للعجينة المسكرة : 400غ فرينة+200غ مارغرين طرية+200غ سكر عادي+2بييض+عطر
 الفانيليا.للتزيين: حبيبات البندق+شوكولاطة الطلي+حليب مركز ذوق كراميل ومحلى
 +شوكولا بيضاء +شوية زيت

نحضر العجين نضع المرغرين فالخلاق نضيف السكر ونشغل الخلاط السرعة الاولى
 نضيف البيض ونعاود نشغل الخلاط ثم نضيف الفرينة ولفاني ونعاود نشغل الخلاط
 العجينة هذي تتعجن شوية حتى جي الاستيك من بعد نحني العجين ونبسطها على
 طاولة مرشوشة بالفرينة نهز بالعجين بالحلال ونحط مول من تحت ونحط العجين
 ونعدلهم في ليمول مليح نحطهم في سنيوة ونثقبهم بالشوكا 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 البيضا وحبيبات النوازيت



تارت شوكولا/العجينة: 50 غ سكر+125 غ زبدة+1 بيضة+1 ملعقة صغيرة فانيليا+200 غ دقيق+رشة ملح
الجاناش: 400 غ شوكولاته داكنة+100 غ زبدة+40 غ بودرة كاكاو+500 غ كريمة خفق+50 غ عسل

العجينة: يخفق السكر والزبدة حتى يصبح الخليط فاتح اللون وقشدي الملمس. تضاف البيضة والفانيليا، ويخفق جيدا حتى يتمازج الخليط. يخلط الدقيق والملح ويضاف الى خليط الزبدة وبشكل كعجين باليد. يترك العجين في البراد لمدة ثلاثين دقيقة. يفرد العجين بالمرفاق ويقطع دوائر اكبر قليلا من حجم قوالب التارت وتغلف القوالب بالعجين. تملأ قوالب العجين باللوبيا وتخبز في فرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق أو حتى تصبح ذهبية اللون. تترك لتبرد على شبكة التبريد.
الجاناش: تذاب الشوكولاته الداكنة والزبدة ثم تضاف بودرة الكاكاو وتقلب. تغلى الكريمة والعسل تضاف الكريمة إلى الشوكولاته مع التقليب جيدا بعد كل إضافة. يصب جاناش الشوكولاته في العجين المخبوز. تبرد في البراد.



عجينة بريزي بالزيت

المقادير : أربع كيلات فرينة مغريلة+ كيلة زيت+ قرصة ملح+ بيضة مخفوقة+ 1 خميرة حلويات+ ماء وماء الزهر لجمع العجينة

ملاحظة : الكيلة اللي كيلت بيها هي غرفة حليب :

الطريقة : نحط في صحن الفرينة مع الملح والخميرة ونخلط ثم نضيف الزيت ونبسس نفرکہا بين اليدين جيدا ثم نضيف البيضة المخفوقة نضيف الماء وماء الزهر ونجمع العجين دون عجن فقط نكور ونضغط براحة اليد حتى تتجانس العجينة , نحط العجينة في كيس ونخليها ترتاح في الثلاجة حوالي 30د. نشعل الفرن على 180°
- نطرح العجينة على بلاستيك نضع العجينة في صينية التارت بواسطة قطعة البلاستيك حتى لا تتشقق العجينة. نسوي العجينة في الصينية ونثقبها جيدا بشوكة. اذا كانت صواني صغيرة نشكل كريات صغار ونفتحها في الصينية حتى لا تكون هناك زوائد. ندخل الصينية في الثلاجة ترتاح مليح حوالي 15د. ثم ندخلها الفرن في الرف الاوسط حتى تتحول الاطراف الى لون برتقالي فاتح ونخرجها نتركها تبرد ونزين حسب الرغبة



طارط بالشوكولا والبرتقال من مطبخ ليلي كميل
 للعجين: 340 غ دقيق+60 غ بودرة اللوز+150 غ زبدة+150 غ سكر كلاصي +رشة ملح
 +صغار بيضة +بيضة كاملة +عصير برتقالةكريمة البرتقال:70+ غ زبدة +100 غ سكر
 كلاصي +عصير برتقالة +بيضتان +قشر برتقالة +ملعقة كبيرة حليب بودرة
 للكناش:200 غ شوكولا اسود+50 غ كريمة سائلة +ثلاث ملاعق حليب غبرة +ملعقة
 كبيرة زبدة .للتزيين شوكولا اسود مع قشور البرتقال
 العجين :نخلط مقادير العجين مع بعض جيدا ونجمعها نمددها بمدك ونصفها فوق مول
 متحرك القاعدة ندخلها المجمد وقت تحضير كريمة البرتقال
 كريمة البرتقال نضرب البيض مع باقي العناصر المذكورة لكريمة البرتقال حتى نحصل
 على خليط كريمي نصب الكريمة فوق العجين ندخله الفرن مدة ثلث ساعة حتى
 يستوي العجين وتستوي الكريمة تماما.....الكناش;نقطع الشوكولا قطع صغيرة او
 محكوك نغلي الكريمة ونصبها فوقه ونحرك حتى يجوب الشوكولا ونستمر بالتحريك من
 وسط الاناء مدة خمس دقائق ثم نضيف حليب بودرة والزبدة ونحرك حتى يصبح الخليط
 ثقيلنا نضبه فوق كريمة الليمون بعدما بردت تماما ندخلها المجمد ساعة فقط ونقدمها



Artculinaireetcitationsberberes.....mini tarte fraîcheur

العجينة:500 غ طحين+250 غ زبدة+125 غ سكر+2بيض+ماء حسب الحاجة.
 نخلط الطحين مع السكر والزبدة جيدا نضيف البيض ونلم العجين حتى نتحصل على
 عجين ملساء نغلفها ونتركها ترتاح في الثلاجة لمدة ساعة نشكلها في القوالب نثقبها
 ونخبزها في فرن مسخن 180 درجة
 الكريمة :2صغار بيض+500مل حليب ساخن+2م ك نشاء+فانيليا+4-5م ك سكر
 نخلط السكر مع النشاء والصفار والفانيليا بالخلط الكهربائي نضيف الحليب الساخن
 ونرج الكل على النار مع التحريك المستمر الى ان تتكاثف .
 التركيب :نملا التارتولات بالكريمة ونزين بالفواكه خوخ كرز عنب



طارط بحب الملوك و الفريز العجينة: 490 غ طحين+70 غ كاكاو +1 بيضة +1 صفار بيضة +150 غ سكر كلاصي +300 غ زبدة باردة+فانيلا + شوية ملح
 مقادير كريم باتسيير: 4 صفار البيض+130 غ سكر +50 غ ماييزنا +500 مل حليب+فانيلا
 لزينة : حب الملوك + فريز + كيوي +ناباج(3 م ك مربى فريز+3 م ك ماء)
 الطريقة : عملت طحين وسكر وكاكاو و فانيلا و زبدة في مكينة اصبحت مرملة ضفت عليهم البيض جمعت العجين و دخلت ثلاجة مدة ساعة طريقة كريم باتسيير معروفة طابيت ماء و مربى و صفيتو و خليتو بيرد طلقت العجين بالكاكاو دبرت في قالب تقبت وثقلتها و دخلت الفرن مدة 15 دقيقة خرجت نحيت الحمص و دخلت تكمل طياب شي 10 دقائق و خليت تبرد مزيان طربت كريم من بعد ما بردت مزيان و سرحتا فوق الطارط و زوقت بالفواكه و دهنت بالناباج



تارتلات بالليمون بمول التاج

عجينة الصابلي: 75 غ زبدة طرية + ربع كاس سكر ناعم + فانيلا نخلطهم جيدا + 1 صفار بيضة + ملعقة مملوءة نشاء و نخلط + نصف ملعقة صغيرة خمارة + رشة ملح + الفرينة ونلم العجين تكون طرية نغلفها ونتركها ترتاح فالثلاجة 10-15 دقيقة
 كريم الليمون: نخلط 3 بيض + 150 غ سكر ناعم + ملعقة مملوءة نشاء + 100 ملل حليب + عصير ليمونتين ونخلط الكل حتى تتحل النشاء ضعيها في كسرونة +30 غ زبدة و حطيها على نار متوسطة مع التحريك حتى تعقد. ثم نملا مول السلكون بالكريمة ندخلها للمجمد لمدة ساعة حتى تجمد. نفتح العجينة بسمك 5 مم ونقطع دوائر بنفس قطر المول. نضعهم في صينية في صينية ونخبزهم في فرن مسخن 160 درجة لمدة 10 د. بعد ما تبرد ندهن الحبات ونقلب فوقها الكريمة وننزها ندهن الجوانب بالناباج ونزين بالفستق او لوز او فول سوداني ونزين بالشانتي والكرز حسب الرغبة



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 مشكولة+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 نبسطها بالحلال لازم يكون سمكها متوسط باه كطيب ماتتكسررش 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



كريمة الليمون لصليحة بسكري: نخلط كاس ماء+كاس سكر+كاس عصير ليمون ونحطهم فوق النار مدة دقيقة حتى يذوب السكر من بعد نحوه ونحطو الخليط فوق حمام مائي في وعاء نضع 4 صفار بيض+3م ك مايزينة+م ك فانيلا نضربهم ونضيف عليهم الخليط السخون مع التحريك المستمر نضيف عطر الفانيلا ونرجعهم فوق الحمام المائي على نار ناقصة ونحركوها مرة على مرة حتى تثقال شوية نخليها نضيفها قطعة زبدة ونخلط تبرد مليح.عجينة التارت: 250غ مرغرين+كاس سكر ناعم+ نصف كاس مايزينة+2 صفار بيض+رشة خمارة +قرصة ملح+لفاني ولميناها بالفرينة وشكلناها في قوالب بعد ما طيب العجينة نعمر التارتولات بكريمة الليمون ونزينوها بالكريم شونتي وقو فريط سيقار وشرائح لوز محمص بالنسبة للموس ناخذ كمية من كريمة الليمون نضيفها 4علب جبن الحمية بتي سويس وكمية من شونتي ونضربهم بالباتور ونحطوها في كيسان التقديم ونزينها بالشونتي وشرائح اللوز والسيقار...ممكن نعوض الليمون بالبرتقال



ترتولات بالفواكه لعبد النور بن خنيش

250 غ مرجرين طرية+500 غ فريينة+120 غ سكر ناعم + بيض للم العجين

للكريم باتيسيير 250 غ مرجرين طرية+300 غ سكر +70 غ مايينة+2 بيض+ نصف لتر حليب

نضع في وعاء الطحين السكر ونخلط نضيف الزبدة وندخلها فالتحين جيدا ثم نضيف البيض

تدرجيا نغلفها ترتاح 10 دقائق

نحضر الكريمة ناخذ وعاء نضع في القليل من الحليب فقط وباقي الكمية نضعها في كسرونة

فوق النار. نضيف فالوعاء السكر والنشاء ونخلطهم جيدا نضيف البيض ونخلط جيدا بعد ما

يغلي الحليب نضيف الخليط فوقه تدرجيا مع التحريك المستمر حتى تتخثر وننزعها من فوق

النار. نرش الطحين ونبسط العجين ونشكلها في قوالب صغيرة نثقبها بشوكة ونخبزهم في

درجة حرارة 180 ل15-20 دقيقة. بعد ما تبرد الكريمة نضعها فالخلاق ونضيف قط الزبدة تدرجيا

مع الخلط المستمر حتى تطلع نضيف القليل من نكهة الالاناس. نضعها في كيس حلواني

ونملا التارت ونزين بتشكيلة من الفواكه وندهنها بلاجولي ونزين بالشوتتي



عجينة بريزي

نغربل 250 غ طحين (12 م ك مملوؤة) + رشة ملح + 125 غ زبدة طرية (4 م ك) وصفار

بيضة نخلط المكونات ونلم العجين بالماء ، مش لازم ندلك ونعجن العجين كثيرا غير يتلم

مع بعض ويدخل بعضه فقط نلف العجين في بلاستيك غذائي ونخليها ترتاح ساعة في

الثلاجة وتصبح جاهزة للإستعمال العجينة بريزي تصلح لكل التارتات مع الفواكه مثل

التفاح ، أجاص، مشمش ، برقوق ... والتارتات المالحة



مقادير الحشوة: 2تفاحات مقشرين و مبروشين+4م ك معجون المشماش+4م ك سكر عادي+1م ص فاني+1م ك نشاء+كاس ماء+ملون اخضر
مقادير العجينة: 150 غ زبدة+1م ص فاني+4م ك سكر رطب+1بيضة+2م ك ماء +فرينة

طريقة التحضير اولاً نحل النشاء مع الماء مليح ثم نضيف السكر المعجون الفاني والتفاح المبشور ثم الملون الاخضر نخلط مليح ثم نحط فوق النار ونحرك حتى يثقال مليح ثم نخليه يبرد مليح نروح للعجينة نخلط الزبدة مليح باليد ثم السكر والفاني ثم البيضة والماء ونلم بالفرينة نغطيها ونخليها ترتاح ربع ساعة نطرح العجينة في المول بعد ما ندهنو ثم نفرغ الحشوة نطرح العجينة الباقية ونعمل شرائط بالجرارة.ونزين الطارطة نتاعنا بخطوط متقاطعة نطبيها نذرذر عليها سكر رطب



تارت بكريمة فرونجيان

70 غ سكر ناعم+125 غ مرجرين طرية +250 غ طحين+فانيلا+نصف ملعقة خميرة+البيض الكريمة 100 غ فستق مرحي أو أي نوع مكسرات+100 غ سكر+50 غ فرينه+50 غ زبيب +100 غ مرجرين طرية+فانيلا+2بيض+لاجولي +فستق +كرز
نضع في وعاء الطحين مع السكر الفانيلا والخميرة ونخلطهم نضيف الزبدة ونخلط جيداً ثم نلم العجين بالبيض نبسط العجين فوق طاولة مرشوشة بالطحين ونشكلها في قالب او قوالب صغيرة الحواف تكون طويلة شوي لانه عند الخبز تنزل العجين قليلاً .نحضر الكريمة في وعاء نخلط الفستق مع السكر والطحين والفانيلا نخلطهم نضيف الزبدة نخلط ثم البيض ونخلط.نسكبها فوق العجين ونعدلها ونزين من فوق بالكرز وحببيات الفستق والزبيب نخبزها في 180 درجة لـ 25-30دقيقة . بعد ما طيب ندهنها بلاجولي وتقدم



طارط بالتفاح الحامض: 100غ زبدة رطبة خلطتها مع 200غ دقيق حتى ترمل و ضفت 2 م ك سكر ناعم و بيضة و شوية الملح و فاني و خلطت كل شيء نخليها ترتاح شوية من بعد سرحتها بالمدلك و ثقتها كلها فالفرشيط
للحشو: 3 تفاحات . 100 غ سكر ناعم . 2 بيضات . 60 غ زبدة مدوبة و 2 ليمون
نبشر التفاح ونضيف عليه مبشور ليكون واحدة وعصير ليمونتين والبيض والبدة والسكر ونخلط الكل نصب الخليط فوق العجين ونخبزهم فالفرن حتى يطيب ويتحمر
ها هو الخليط جاهز دابا نصبو فوق العجين و ندخلو للفرن حتى يطيب و يتحمر نتركها تبرد وثقدم



tartelettes amandine peche* المقادير -عجين السابلي 120 غ زبدة 100 غ سكر بودرة. 200 غ دقيق. 2 اصفر البيض. بالنسبة للطريقة يجمع العجين ويجب الا يعجن *كريمة اللوز -120g بودرة اللوز -120g زبدة دائبة -100g سكر -2 بيضات -كيس سكر الفاني-ممكن عمل قطرات من روح اللوز -نحتاج إلى القليل من مربى المشمس -مشمش أو خوخ معلب -اللوز شرائح -وسكر للتزين
*الطريقة - بالنسبة للكريمة نعمل البيض والسكر والفاني نخلط هاد العناصر من بعد نزيد الزبدة دائبة ونخلط مرة أخرى ونعمل اللوز نحصل على كريمة سائلة شوية نوضعها في التلاجة - نأخذ العجين نطلقو فوق طاولة العمل نأخذ المول سواء نعلمهم فردين أو نعمل وحدة كبيرة نغلف المول بالعجين نثقب العجين بالفرشاة نضع القليل من مربى المشمش ونضع كريمة اللوز فوقو نزين بالقليل من الخوخ أو المشمش نرش باللوز شرائح وندخلهم الفرن درجة الحرارة 180° حتى تيحمر و مزيا نعملهم في طبق التقديم نخليهم يبردو ونرش بالقليل من السكر وبالصحة ولراحة يجيو هائلين



المقادير للعجينة: 250 غ زبدة لينة+125 غ سكر اربطب+1 بيضة+فانيليا +فريئة
مقادير الكريمة: 1/2 لتر حليب+4 مغارف سكر عادي+كيس كريم باتيسير جاهز+2 معالق
كبار نشاء الذرى+كمية من غبرة الكريم شانتيي

1_ العجينة: نخلط الزبدة والسكر حتى نتحصل على خليط املس ثم نضيف البيضة
نخلط مليح حتى تختفي البيضة ثم نضيف الفريئة ونلم العجينة لازم تكون طرية نوعا ما
نحطها ترتاح لمدة نصف ساعة في الثلاجة ومن بعد نحلها فوق وسط مرشوش بالفريئة
بسمك 1/2 سم ثم لتسهيل العملية نقطعها لمربعات و نبدى نفرش في لي مول انتاعنا
نحطهم في صينية الفرن ونثقبهم بالشوكة ثم ندخلهم للفرن لازم كي يطبو لونهم ذهبي
2_ طريقة عمل الكريمة نخلط كلش مع بعض ثم نحطها فوق النار ونستمر في التحريك
حتى تخثار من بعد نحطها في صحن و نضيف ليها قطعة زبدة ونحرك مليح حتى تمتزج الكل
ونخليها تبرد من جهة اخرى نخفق الكريم شانتيي ونضيفها للكريمة الاولى ولازم تكون
بردت تماما وهذا شكل الكريمة انتاعنا النهائي ثم نضع الكريمة في جيب الحلواني
او لا بوش ادوي و نعمر التارتولات



تارتات بالفواكه. المقادير : 250 غ فريئة او طحين +125 غ زبدة طرية بدرجة حرارة الغرفة
+رشة ملح +نصف كيس خميرة حلويات +4ملاعق كبيرة سكر ناعم
ولمي العجينة بالبيض هنا استعملت حبة بيض واحدة فقط . نخلط المواد الجافة نضيف الزبدة
ثم البيضة نلم بها العجين نتحصل على عجينة . نضعها بكيس ونتركها ترتاح بالثلاجة ربع
لنص ساعة يعني بالوقت اللي تحضري فيه كريمة الباتيسير . نفرشها بصينية فرن
ونثقبوها هنا شكل دائري. بعدما ادخلناها الفرن طابت نخرجوها. نفرغ الكريمة بعدما تكون
بردت طبعا ونزين بالفواكه. ندهن الوجه بناباج او مربى مشمش مضاف له ماء زهر شوية
الكريمة 1/2 لتر حليب سائل * 2 ملاعق كبار ونصف نشاء* 2 حبات بيض ** 3ملاعق كبيرة
سكر عادي مع معطر ممكن فانيليا وتخلطهم ثم على النار حتى تتحصلي على كريمة
تزيني بيها التارتولات نتاعك



tartelettes amandines

نحضر الحشو : نخلط 100 غ زبدة (3 م ك ونص) + 100 غ سكر ناعم (6 م ك) ، نضيف بيضة كبيرة و100 غ لوز مطحون (5 م ك) وملعقة كبيرة طحين غير مملوؤة ، ونخلط الكل جيدا من جهة أخرى نفتح العجين بريزي (طريقة العجين موجودة تحت في الصفحة) ونقطع أقراص بحجم القوالب ونغطي القوالب بيهم يعني نلبس ونعمل ثقب في العجين كما في الصورة نحت الحشو ونحرس أن لا يصل إلى حافة القالب لأنو راح يطلع وينتفخ خلال الطهو نحت شرائح اللوز ندخل التورتات الصغيرة للفرن ساخن 15 د تقريبا وصحة وهناء من مطبخ سلام



★ تآؤت التفاح

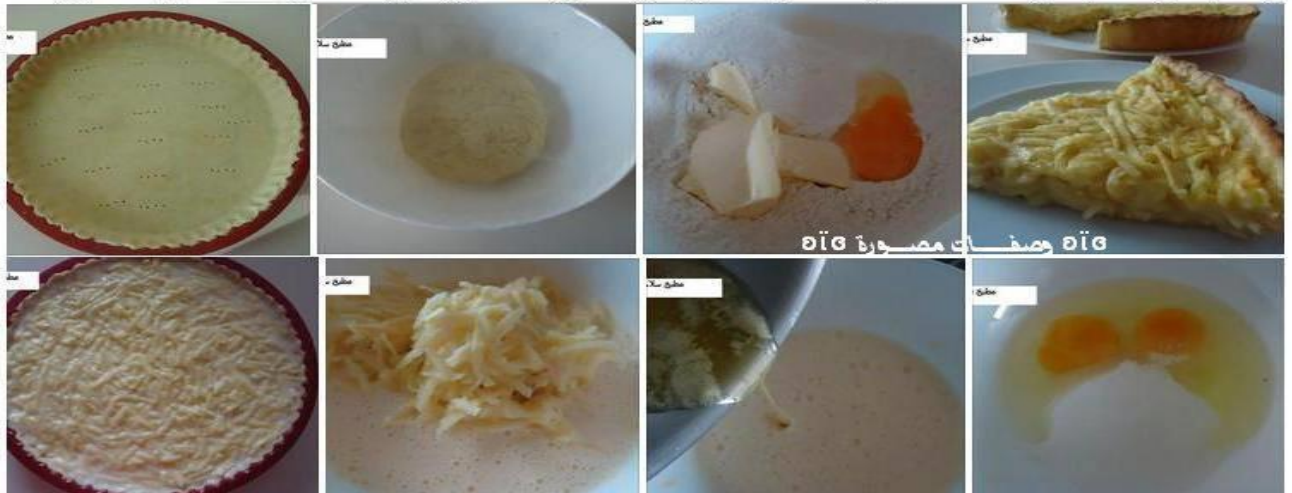
للعجين: 200 غ طحين+100 غ زبدة لينة+100 غ سكر صقيل + كيس سكر فاني+بيضة +شوية ملح. للحشو: 250 غ قشدة طرية creme fraiche epaisse + 2 بيضات+60 غ سكر+3 تفاحات . انا عملت 2 كبار فقط+عود من الفاني او كيسين ★ الطريقة:نبدا العجن نعمل الطحين السكر والزبدة والفاني حتى تترمل ونجمعها بالبيضة ونعملها في كيس غدائي ندخلها الثلاجة 30 دقيقة ممن بعد نخرجها ونورقها فوق ورق المطبخ ونعملها فالمول يكون مدهون بالزبدة ونقص الاطراف الزائدة . نعمل السكر والكريم فريش والبيض وعود الفاني نخلط كلشي مزيانا و نصب الخليط فوق العجين . نقطع التفاح شرائح رقيبيقة ونعملها فوق الكريم ثم نرش باللوز والسكر وندخلها الفرن على درجة حرارة 180 ° مدة 40 دقيقة مع المراقبة مرة مرة .نخرجها ونخلوها تبرد ونرش الوجه بسكر جلاصي



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 كالثلاج نخلط كمية العسل مع العسل الحرة بعد مايطيب السيرو نضيفو خليط العسل ونخلي الخليط فوق النار حتى يسخن بعدها نضيفه لبياض البيض لي كنا طلعهنا 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 بالقوالب نثقبها نطبخها نحشيها بالموس ونزين بالجوز



تارت التفاح المبشور والليمون
 العجين: نحط 12 ملعقة كبيرة طحين + 4 ملاعق كبيرة زبدة طرية + 1 صفار بيض ورشة ملح ، نخلط الكل ، ونلم بالماء دون أن نعجن كثيرا فقط نلم وندخل العجين في بعضه، نغطيه وندخل الثلاجة ساعة
 الحشو: نضرب 2 بيض + 5 ملاعق كبيرة سكر ثم نضيف 4 ملاعق زبدة مذابة وعصير نصف أو حبة كاملة ليمون حسب الرغبة إذا حابين إكون طعم الليمون هو الغالب ، نخلط ونضيف تفاح مبشور (حطيت 3 حبات كبيرة) ونخلط نفتح العجين ونرتبه في القالب ونثقبه ونصب فوقه الحشو ندخل للفرن وتقطع لما تبرد وصحة وهناء من مطبخ سلام



باركيت بالمربي لعبد النور بن خنيش

1 بيض+2 صفار بيض+250 غ مرغرين طرية+150 غ سكر ناعم+20 غ كاكاو+كيس خميرة
+طحين +معجون

نخلط البيض مع السكر والمارغرين بالخلط الكهربائي لمدة دقيقة نضيف كمية من الطحين والخميرة قبل ما نكمل لم العجين نأخذ جزء نكمل إضافة الطحين له .والجزء الكبير نضيف له الكاكاو ونلم بالطحين نتحصل على عجين طرية .نفتح العجين البنية على طاولة مرشوشة بالطحين وننقلها للقوالب نعدلها ثم نضع فوق العجين المربي ثم نبشر العجين البيضاء على نصف قالب والعجين البنية على النصف الآخر الصورة توضع .تخبز في 180 درجة ل 15-20 دقيقة .تبرد ثم تنزع من القوالب ويرش السكر الناعم



تارتولات ملكية لعبد النور بن خنيش

125 غ سكر ناعم+500 غ فريينة+250 غ مرغرين طرية+3 صفار بيض+شوية خميرة+شوية فاني..للتزيين: مكسرات جوز لوز بيسطاش نواد كاجو وبنديق + حليب نيسلي طاب او كراميزلي +لاجولي

نضع في وعاء صفار البيض مع السكر المغربل ونخلط بالخلط الكهربائي شوية ونضيف المارغرين ونخلط نضيف الفريينة مع م ص فانيلا و م ص خميرة مغربلين ونلم العجين نتحصل على عجين طرية نشكل كرات ونشكلها بالقوالب نخبزهم فالفرن 170 درجة ل 20-25 دقيقة بعد ما يطيبو نتركهم يبردو ونعمرهم بالحليب المركز ونزين بالمكسرات وندهن من فوق المكسرات بلاجولي



تارتولات بالفواكه

200 غ فريضة + 100 غ زبدة باردة + 80 غ سكر ناعم - بودرة - + بيضة + فانيليا + قرصة ملح
 الطريقة : انخلي الطحين والسكر والزبدة واخبطي جيدا حتى تتداخل المكونات
 نضيف البيضة المخفوقة ونلم العجين تغلف لترتاح في الثلاجة 20د. تشكل في قوالب وتثقب
 بالشوكة وضعي فالوسط الحبوب ثم تطهى فالفرن ثم ننزع الحبوب وتعاد للفرن لتتحمر
 الكريمة: 1/2 لتر حليب + بيضة ونصف + 150 غ سكر + 75 غ نشاء + نصف ملعقة فانيليا
 الطريقة : ضعي الحليب والسكر والفانيليا على النار مدة 5 دقائق تقريبا (لا يجب أن يغلي
 الحليب) في نفس الوقت إخلطي البيض والنشاء جيدا حتى يصبح خليط متجانس وبعدها
 أضيفيه للحليب وحركي المزيج حتى يثقل قوامه (لا تخليه ينقل كثير وإلا ستصبح الكريمة
 يابسة) ثم إنزعيه من فوق النار .. ضعها في إناء ودعيها حتى تبرد .. عندما تبرد التورتات
 إملئيها بالكريمة وزينيها بالفواكه وبعدها غطيها بالجللي جيدا كي تبقى براقه



Artculinaireetcitationsberberes.....tarte aux pomme fleurie

العجينة: 500 غ طحين + 250 غ زبدة + 125 غ سكر + 2 بيض + ماء حسب الحاجة.
 نخلط الطحين مع السكر والزبدة جيدا نضيف البيض ونلم العجين حتى نتحصل على
 عجين ملساء نغلفها ونتركها تترتاح في الثلاجة لمدة ساعة نشكلها في القوالب نثقبها
 ونخبزها في فرن مسخن 180 درجة
 الكريمة : 2 صفار بيض + 500 مل حليب ساخن + 2 م ك نشاء + فانيليا + 4-5 م ك سكر
 نخلط السكر مع النشاء والصفار والفانيليا بالخلاط الكهربائي نضيف الحليب الساخن
 ونرج الكل على النار مع التحريك المستمر الى ان تتكاثف .
 نحتاج شرائح تفاح + 3 م ك ماء الزهر + النباج
 التركيب : نملا التارتولات بالكريمة . نخلط شرائح التفاح مع ماء الزهر ونزين التارت مثل
 الصورة ثم ندهنها بالنباج او المربى نتركها تبرد وتقدم



Artculinaireetcitationsberberes.....tarte fine aux pommes

للعجين: 250 غ طحين+125 غ زبدة +50 غ سكر ناعم+بيضة واحدة. نخلط الزبدة والسكر مع الزبدة حتى نحصل على عجين مرمل ونجمع بالبيض نغلفها ونتركها ترتاح في الثلاجة لساعة. نشكلها في القوالب وتخبز في فرن مسخن 180 درجة.

للكسترد: 2 بيض+500 مل حليب ساخن+2 م نشاء+4 م ك سكر+فانيليا. في وعاء نخلط السكر والنشاء والبيض جيدا نضيف الحليب الساخن مع التحريك ونرجع الكل على النار مع التحريك حتى تتكاثف ننزعها من النار ونضيف الفانيليا. نغطي وجهها بالبلاستيك حتى لا تتشكل قشرة.

لشراب التفاح: نخلط 2 م ك سكر+2 م ك عسل + 2 م ك ماء في كاسرونة فوق النار نضيف شرائح التفاح ونتركها تنضج ل5 دقائق

التركيب: نضع الكريمة فوق التارت ونزين بشرائح التفاح المطهوه. وندهن بالفرشاة من فوق بما تبقى من الشراب ندخلها الفرن 15 دقيقة حتى يتكرمل التفاح



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 فانيليا للنكهة نغلفها بكيس بلاستيكي ونتركها في الثلاجة 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 في الثلاجة

نحضر كريم باتيسيير نضع في كاسرون على النار 40 سل حليب مع شوية فانيليا 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 فانيليا 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 وتغاف مكرمل في شوية زبدة وسكر



عمل تارت صغار

•مقادير العجين:•200 غ طحين•100 غ زبدة•30 غ سكر ناعم•ملح•صغار بيضة
•القليل من الحليب او الماء

نخلطوا الطحين+الزبدة+السكر+الملح حتى يصبح الخليط مرمل ثم نضيف صغار بيضة
+ القليل من الحليب او الماء حتى تتجمع العجينة و تصبح كرة ثم نضعها في التلاجة
كي ترتاح نصف ساعة نفتحها ونشكلها في مولات صغار للتارتثم نتقوهم بالفرشيط تم
في المجمد 5 دقائق و هاد الطريقة ما تنخليهمش ينزلو .نخبزهم في الفرن
مقادير كريمة الليمون:مبشور ليمومة و نصف+60 غ سكر +40 غ عصير ليمون+1 بيضة
+150 غ زبدة.

نضع في كاصرونة قشور الحامض+السكر+عصير الحامض+البيضة مظربة تم نضعها فوق
نار هادئة مع التحريك باستمرار حتى تعقاد قليلا و تدير فقاعات تم نزيلها من على النار
تم نتركها تبرد تم نضيف الزبدة انا نضيفها مباشرة و هي سخونة تم نخلطوها جيدا حتى
تصبح كريم تم نملا بهم التورتات مباشرة تم نزينهم بالشكلاط على شكل خطوط



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

نذوب 60 غ زبدة في كاسرون مع عصير 3 ليمونات .في وعاء نخلط 60 غ -100 غ سكر مع
3بيض 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 ل 30 دقيقة.بعد ما تنضج نضع فيها الكريمة ونضعها فالمجمد 15 دقيقة.ثم
فالتلاجة30دقيقة 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 ومتماسكة
نضعها في كيس حلواني ونزين التارت بالميرانغ ونحمرها بالشانيمو.



صغار وصفات مصورة

Tarte au citron meringuée

العجينة: : 250 غ فريئة+125 غ زبدة + 70 غ سكر ناعم+حبة بيض +رشة خميرة الحلوى و
رشة ملح .نخلط الطحين والشكر ملح وخميرة ندخل الزبدة فيهم جيدا ونلمم بالبيض دون
عجن ترتاح نصف ساعة فالثلاجة
كريمة الليمون : عصير 3 حبات ليمون كبيرة و نفس الكمية ماء + برش ليمونة + حبة بيض
كاملة + 2 صفار بيض+ ملعقة كبيرة نشاء+ ملعقة كبيرة فريئة + نصف كوب سكر عادي+
2 ملاعق زبدة (نخلطهم مع بعض جيدا ثم نضع الخليط على نار هادئة مع التحريك المستمر
حتى تعقد ننزعها من النار و نضيف 2 ملاعق كبيرة زبدة)
الميرانغ : بياض 3 بياضات نخفقهم جيدا مع رشة ملح حتى يصبح القوام مثل الثلج نضيف
120 غ سكر على دفعتين و في الاخير عصرة ليمون
نضع العجينة في القالب و ندخلها الفرن على درجة 170° لما تتضج نضع كريمة الليمون و
فوقها الميرانغ و نرجعها الفرن من فوق فقط حتى تتحمر نتركها في الثلاجة نصف ساعة



تارت الليمون لعبد النور بن خنيش
للعجينة.500 غ فريئة+120 غ سكر ناعم+لفاني+شوية خميرة كيميائية +250 مارغرين
طرية+2بيض او اقل
للكريمة.4بيض+300 غ مرغرين+300 غ سكر عادي+عصير 4حبات ليمون+مبشور حبة
ليمون+لوز ايفيلي للتزيين

الطريقة.نضع الفريئة نضيف السكر شوية فاني القليل من خميرة كيميائية ونخلط المواد
الناشفة مליح نضيف المرغرين وندخلها مليح نضيف البيض ونخلط ونلم العجين بشوية
نغطيها بغلاف شفاف ونخليها ترتاح10د نبسط العجين مع رش الطحين ونعدلها بالقوالب
خرجوها شوية على المول لانها راح تهبط فالطياب نحطهم في سنيوة وندخلهم فرن
مسخن ل180 ل17-20د .نحضر الكريمة نحط وفي كاسرونة الزبدة تذوب .في وعاء نضع
السكر وعصير الليمون ومبشور الليمون والبيض ونخلط بالفوي بعدما تبدا الزبدة بالغليان
نضيف الخليط بالشوية مع التحريك المستمر فوق النار ل 10 دقائق نصفوها من مبشور
الليمون ونخلوها تبرد فالثلاجة من بعد نعمل تارت ونزين باللوز ايفيلي



طارط بالليمون الحامض رائع جدا من مطبخ [laila kamil](#)
القاعدة: 200 غ بسكوي+100 غ كورن فليكس+حليب مركز لجمع الخليط +م ك زبدة
الكريمة: 3 بيضات +ملاعقتين نشا+اربع ملاعق سكر+عصير ثلاث ليمونات حامض+نصف
لتر حليب +ثلاث ملاعق حليب مركز
الطريقة: نغرم البسكوي مع الكون فليكس ونجمعه بالحليب المركز والزبدة نصفه في
مولا حسب الرغبة اذا كان مول كبير يكون قطره 20سم
الكريمة نضرب البيض جيدا مع السكر والنشا والحليب المركز وعصير الليمون الحامض
حتى يصبح ابيض اللون نغلي الحليب نضيف الحليب للكريمة مع التحريك المستمر نضع
الخليط المحصل على النار مع التحريك بمعلقة خشبية بطريقة مستمرة حتى نلاحظ
انه اصبح يثقل شريمة الثقيلة شيئا فشيئا ليصبح مثل الكريمة نصب الخليط فوق القاعدة
وندخله المحمد مدة ساعة فقط ونقدمه



تارت الليمون...العجين: نضع فالخلاط 125 غ زبدة+100 غ سكر ناعم+م ص فانيلا+1 بيض
ونخلطهم تصبح كريمة نضيف 25 غ لوز غيرة ونخلط ثم 220 غ فريضة نغلفها ونخليها تترتاح
في هذ الوقت نحضر كريمة الليمون. نضع في وعاء 3 بيض+4 صفار بيض+300 غ سكر
ونخلطهم ونضيف 250 غ عصير ليمون ونخلطهم نحطهم فوق حمام مائي مع التحريك
حتى تثقال الكريمة نحياها ونضيف شوية فانيلا ومبشور ليمونة واحدة ونخلط ننزع جزء من
الكريمة لتحلية الكاسات والباقي نضيف 200 غ زبدة ونخلطها تذوب ونغطيها ونحطها
تتماسك فالثلاجة. نغرد العجين فالسنوية رقيقة ونثقلها بعد وضع الالمنيوم بالحبوب
والزوائد نشكلها دوائر رقيقة ونخبزها في فرن مسخن 180 درجة ل20 دقيقة ننزع
الالمنيوم تتحمر التارت من الاعلى. بعد ما يبردو نضع الكريمة فوق التارت. اما الكاسات
نخلط كمية من الكريمة الطازجة مع نفس الكمية من كريمة الليمون ونضعها في كيس
حلواني نضع طبقة من الكريمة ثم الدوائر ثم الكريمة ثم فتات العجين ثم الكريمة
للميرانغ نضع 280 غ سكر مع شوية ماء في كسرونة لما توصل ل114 درجة نبدا بخفق
بياض البيض ونضيف خليط السكر لما يوصل ل117 درجة بالشوية ونخفق حتى تتماسك
ونزين الكاسات والتارت ونحمرها بالشانيمو



تارت بعجينة صابلي

المقادير: 250 غ طحين، 125 غ زبدة باردة ومقطعة الى قطع صغيرة، 2م ك سكر رطب، صفار بيضة، 2 م ك زيت، 2 م ك 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
يمكن نخليها ترتاح في الثلاجة او نستعملها مباشرة
نسطها 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 صفار بيضتين مع 3 م ك نشا و3الى 4 م ك 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 بالناياج وهذا شكلها



عمل تارت صغار

•مقادير العجين: 200 غ طحين• 100 غ زبدة• 30 غ سكر ناعم• ملح• صفار بيضة
•القليل من الحليب او الماء

نخلطوا الطحين+الزبدة+السكر+الملح حتى يصبح الخليط مرمل ثم نضيف صفار بيضة + القليل من الحليب او الماء حتى تتجمع العجينة و تصبح كرة تم نضعها في الثلاجة كي ترتاح نصف ساعة نفتحها ونشكلها في مولات صغار للتارت ثم نتقوهم بالفرشيط تم في المجمد 5 دقائق و هاد الطريقة ما تنخليهمش ينزلو. نخبزهم في الفرن الكريمة :نصف ليتر حليب+نكهة الفاني+سكر حسب الذوق+تقريبا 3 م ك نشا نضع الكل في كاصرونة فوق نار هادئة و مع التحريك باستمرار حتى تعقاد الكريمة مثل كريم باتسيير نملا بها التارت. للتزيين نقطعوا الفريز مربعات صغار +سكر حسب الذوق تم في كاصرونة فوق نار قليلة حتى تصبح كالمربى تم نزين بها سطح التورتات



Tarte aux fraises

مقادير العجينة: 250 غ فريئة (دقيق) +125 غ زبدة (بحرارة الغرفة) +3 ملاعق كبيرة سكر ناعم +حبة بيض +رشة ملح
تتبع الطريقة: ندخل الزبدة في الفريئة و السكر ثم نجمع بالبيضة دون ان نعجن و نتركها ترتاح في الثلاجة نصف ساعة ثم نستعملها بنسبتها نشكلها فالصينية نثقبها نخبزها فالفرن تحضير الكرام بتسيار :نصف لتر حليب +2 صفار بيض+حبة بيض كاملة +كوب سكر عادي (أو أقل حسب الذوق) +2 ملاعق كبيرة زبدة +3 ملاعق كبيرة نشاء (يمكن نستعمل ملعقتين فريئة) +عصير و برش ليمونة (او برتقال)
_ نخلط جميع المقادير باردة مع بعض و نضعها فوق النار مع التحريك المستمر حتى تعقد نضيف عليها عصير ليمونة و ملعقتين زبدة /للتزيين فراولة و سكر ناعم



Artculinaireetcitationsberberes.....tarte citron-fraise

العجينة: 500 غ طحين+250 غ زبدة+125 غ سكر+2بيض+ماء حسب الحاجة.
نخلط الطحين مع السكر والزبدة جيدا نضيف البيض ونلم العجين حتى نتحصل على عجين ملساء نغلفها ونتركها ترتاح في الثلاجة لمدة ساعة نشكلها في القوالب نثقبها ونخبزها في فرن مسخن 180 درجة
الكريمة :2 صفار بيض+500مل حليب ساخن+2م ك نشاء+فانيليا+4-5م ك سكر
نخلط السكر مع النشاء والصفار والفانيليا بالخلط الكهربائي نضيف الحليب الساخن ونرج الكل على النار مع التحريك المستمر الى ان تتكاثف .
التركيب :نملا التارتولات بالكريمة ونزين الكريمة المخفوقة او الشانتي والليمون والفراولة



Tarte aux fraises

مقادير العجينة: 250غ فريينة+125 غ زبدة (بحرارة الغرفة) +3 ملاعق كبيرة سكر ناعم +حبة بيض +ورشة ملح_ نتبع الطريقة العادية لتحضير عجينة البريزي ندخل الزبدة في الفريينة و السكر ثم نجمع بالبيضة دون ان نعجن و نتركها ترتاح في الثلاجة نصف ساعة ثم نستعملها

لتحضير الكرام بتسيار :نصف لتر حليب +2 صفار بيض+حبة بيض كاملة +كوب سكر عادي+2 ملاعق كبيرة زبدة +3 ملاعق كبيرة نشاء (يمكن نستعمل ملعقتين فريينة) +عصير و برش ليمونة (او برتقال)_ نخلط جميع المقادير باردة مع بعض و نضعها فوق النار مع التحريك المستمر حتى تعقد نضيف عليها عصير ليمونة و ملعقتين زبدة لتحضير صوص الفراولة (الطبقة العلوية) نضع في الخلاط الكهربائي كوب و نصف فراولة مقطعة+كوب سكر ناعم+ ملعقتين نشاء (يمكن نضيف ملعقة جيلاتين بدل النشاء لو حبيننا الطبقة تكون متماسكة انا خليتها على شكل صوص تشهي اكثر ^^



كريمة الليمون التي تستعمل بحشو التارتات

150 غ سكر عادي+كوب ماء دافئ+40 غ زبدة طرية+ملعقة نشا +ملعقة فريينة+3

صفار بيض+برش ليمونة+عصير 2 حبات ليمون

نخلط الماء والسكر والليمون عصير والبرش نضيف الزبدة والنشا والفريينة او الطحين نخلط الجميع حتى يتجانس ونضعهم على نار نبدأ بالخلط حتى يخثار الخليط هنا اصبحت الكريمة جاهزة نزيحها من على النار ونتركها تبرد ونستعملها عند الحاجة



تارتات بالليمون والميرانغ
 250 غ فرينة +125 غ زبدة نخلط الفرينة او الطحين مع الزبدة ونضيف لهم ملعقتين 2 من
 السكر الناعم ونخلط مثل العجينة المرملية بطرف الاصابع نضيف بيضة نلم لعجين بها لو
 احتجنا نضيفو 2 ملاعق ماء بارد ونلمها نتصلو على عجينة نتركها ترتاح ندهن قالب
 التارت المتوفر لديكي بالزبدة نحل العجينة بالحلال ونحطها بالقوالب ونعدلها بالاصابع
 نثقب العجينة حتى لا تنتفخ وندخلها للفرن نحضر الميرانغ عندنا 3 بياض بيض مع رشة
 ملح نخفقهم بالخلاط الكهربائي جيدا نضيف السكر عادي 21 ملعقة كبيرة ونخفق فوق
 حمام مائي بعد ميجهز الميرانغ وتكون العجينة طابت وعندنا كريمة الليمون جاهزة نملا
 التارت بكريمة الليمون ونزين بالميرانغ موضوع في كيس حلواني ونحكم الميرانغ من
 الفوق بالشاليمو او تشعلي عليها من فوق بس تحمر



المكاييل و الموازين

الزبدة	ياغورت (زبادي)	مكسرات بودرة	مكسرات مجروشة	نشاء	ككاو	سكر ناعم	سكر	طحين	سوائل	
غ255	غ235	غ100	95	غ125	غ105	غ160	غ200	غ140	مل240	1كوب
غ165	غ175	غ75	غ70	غ95	غ80	غ120	غ150	غ105	مل180	3/4كوب
غ150	غ155	غ65	غ60	غ85	غ70	غ105	غ135	غ95	مل160	2/3كوب
غ115	غ120	غ50	غ45	غ65	غ55	غ80	غ100	غ70	مل120	1/2كوب
غ75	غ80	غ35	غ30	غ40	غ35	غ55	غ70	غ50	مل80	1/3كوب
غ55	غ60	غ25	غ22	غ30	غ25	غ40	غ50	غ35	مل60	1/4كوب
غ15	غ15	غ6	غ5	غ8	غ7	غ10	غ15	غ10	مل15	1مك
غ5	--	--	--	--	--	--	--	--	مل5	1م ص

و لمن لا يتوفرن على ميزان لتحديد المقادير بالغرام اليكن المقابلات بالملاعق

- 1 كوب = 16 ملعقة طعام = 48 ملعقة شاي
- 3/4 كوب = 12 ملعقة طعام = 36 ملعقة شاي
- 2/3 كوب = 11 ملعقة طعام = 32 ملعقة شاي
- 1/2 كوب = 8 ملاعق طعام = 24 ملعقة شاي
- 1/3 كوب = 5 ملاعق طعام = 16 ملعقة شاي
- 1/4 كوب = 4 ملاعق طعام = 12 ملعقة شاي

لا تنسوني من صالح دعائكم

