



الحلوى المعسلة Gâteaux au miel



En Cuisine
DZERIET

Le mag culinaire algérien qui vous donnera l'eau à la bouche !



Votre magazine
disponible en Kiosque



M'chekla

Pâte:

- 3 mesures de farine
- 1 mesure moins 2 doigts en margarine de feuilletage
- Vanille
- 1 pincée de sel
- Eau de fleur d'oranger + Colorant alimentaire rouge

Farce:

- 700 g d'amandes non émondées et moulues
- 300 g de noix
- 600 g de sucre • Blancs d'œufs selon besoin • Vanille

Miel:

- Miel + Eau de fleur d'oranger

مشكلة

العجينة:

- 3 كرات فرينة • كمية ناعمة

اصنعيف مة مرغوبك التزييف

فانيليا

- قرصة ملح • ماء الزهر • ملوف

غذائى احمر

الحشو:

- 700 غم لوز غير مقشر و مطحون

- 300 غم جوز

- 600 غم سكر

- بياض البيض حسب الحاجة

فانيليا

الحسل:

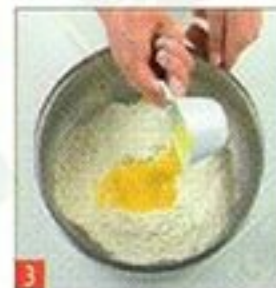
- محس • ماء الزهر



1 اخلطي الطور و الحور المتحويين مع المسكر و الفانيليا
Mélangez les amandes et les noix moulues avec le sucre et la vanille



2 ابي الحشو بإضافة بياض بيضة تدريجيا
Rassemblez progressivement la farce avec le blanc d'œuf



3 اخلطي الفرينة مع الملح الفانيليا الرينة وبي العجينة بإضافة ماء الزهر
Mélangez farine, sel, vanille, beurre. Rassemblez avec de l'eau de fleur d'orange



4 اصنع واجهه الحشو بياض بيضة و تضعه بين رققتين من العجينة
Badigeonnez la face de blanc d'œuf et mettez la entre deux casés de pâte



5 اخلطي دواتر و امشعي كل بائرة إلى تسعين
l'écouper des ronds et couper-les en deux



6 خذي أحد التسطين و افرضي وادويه باستعمال الشاش
Poncez un morceau et pincez-lui la face à l'aide d'une pince



7 لومي قطعة عجينه بالأحمر ثم شكلي منها لوزاق
Ajoutez un petit morceau de pâte blanche. Pincez l'estomac inférieure



8 اصنع الوجاهه بياض البيض ضعفي فوقها اللوزاق ثم اطوي الحواش في الفين
Badigeonnez avec du blanc d'œuf & déposez les feuilles et enfournez



9 غسل اللوز بخليلته من العسل و ماء الزهر
Ermouillez les gâteaux avec un mélange miel - eau de fleur d'orange.

20 mn 15 mn 05 mn 150°



M'chekla fleurie

Pâte m'chekla :

Page 3

Farce m'chekla :

Page 3

Décoration :

- Blanc d'oeuf
- Colorants alimentaires de votre choix
- Perles argentées
- Miel

مشكلة موردة

عجينة المشكلة :

ص 3

حشو المشكلة :

ص 3

التزيين :

- بيض البيض
- ملونات غذائية حسب الرغبة
- كرات فضية
- عسل

20 mn 13 mn 00 mn 120°



1 استخدمي العجينة ثم ادهنيها ببيض البيض
Aloisez la pâte puis badigeonnez-la avec le blanc d'oeuf



2 ضعني فوقها الحشو وادهنيه ببيض البيض
Disposez par dessus la farce et badigeonnez de blanc d'oeuf



3 ادهنيها بالعجينة واستمطيها
Couvrez avec la pâte. Aloisez



4 اقطعي دوائر بالقطب رقم 5
Découpez des ronds à l'emporte-pièce n°5



5 زينيها بخطوط باستعمال المنكبر
Faites des stries avec le couteau



6 اقطعي أزهار مختلفة الأشكال والأحجام
Découpez des fleurs de différentes formes et couleurs



7 ضعني زهرة خضراء فوق الغلوي و زهرة ملونة بلون آخر
Placez deux fleurs de couleur différentes sur le glaçage



8 اذهنيها بكرية فضية في الوسط
Fixez avec une perle argentée au milieu.



9 ادهنيها عسلها
Enfumez, Emmiellez.



Le cornet

Pâte:

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de margarine de feuilletage
- Vanille
- 1 pincée de sel
- Eau de fleur d'oranger + Colorant alimentaire selon votre choix

Farce à base d'amandes:

Page 15

Décoration:

- Pistaches moulues
- Miel:
- Miel + Eau de fleur d'oranger

القرطاس

العجينة:

- 3 كرات فريشة
- كمية من زبدة التوريق
- فانولا
- قرصة ملح
- ماء الزهر + ملون غذائي حسب الرغبة

الحشو عجينة باللوز: ص 15

التزيين:

- فستق مطحون

الحل:

- عسل + ماء الزهر



1 اخلطي الفريشة مع الملح والفانولا و الزبدة المذابة ثم ابي العجينة بماء الزهر.
 Mélangez farine, sel, vanille et beurre.
 Ramassez avec l'eau de fleur d'oranger



2 امسكي العجينة و اقطعها بوازل
 Abaissez la pâte puis découpez des cercles



3 شكلي مخروط بجزء من الحشو
 Avec la farce, façonnez des cônes



4 اعمي العجينة حول الحشو و ليندهما
 سماس السمن
 Enroulez la pâte autour de la farce et
 finisz avec du blanc d'oeuf



5 اقلقي القرطاس و اقرصيه بالمناشير
 انهشي واحنيه الملوين سماس السمن
 Pincez votre gâteaux. Badigeonnez le
 haut avec du blanc d'oeuf



6 اقطعني اوراق و اوراق من العجينة
 الملونة
 Façonnez des fleurs et des feuilles
 avec de la pâte colorée



7 اعمي الأيضار و الأوران فوقها
 و اقلوبها في السمن
 Foncez les fleurs et les feuilles puis
 enfournez



8 سخني العسل و ماء الزهر على نار
 هادئة و عملي حبات الخبز
 Mettez à feu doux du miel et de l'eau
 de fleur. Enmichlez vos gâteaux



9 رمدي أعلى قطع الخبز في الفستق
 المطحون
 Décorez le haut des gâteaux avec de
 la pistache moulue.



Jardin de fleurs

Pâte m'chekla :

Page 3

Farce m'chekla :

Page 3

Décoration :

- Blanc d'oeuf
- Colorants alimentaires de votre choix
- Perles argentées
- Miel

روضه الأزهار

عجينة المشكلة :

ص 3

حشو المشكلة :

ص 3

الزينة :

- بيض البيض
- ملونات بخالصة حسب الرغبة
- كرات فضية
- عسل



1
ابسطي العجينة ثم اقطعي دائرة كبيرة وأخرى صغيرة
Abaissez la pâte puis découpez un grand cercle et un petit



2
خذي كرة حشو وضعيها وسط دائرة العجينة الكبيرة
Placez une boule de farce au centre du grand cercle



3
كورنها و زينها بخطوط باستعمال ملون المشكين
Roulez en boule et faites des stries avec le dos du couteau



4
شكلي كرة أخرى باستعمال دائرة العجينة الصغيرة و كرة الحشو
Exprimez une bordure utilisant le petit cercle de pâte et une boule de farce



5
ابسطي الكرة من فوق ثم اعطيها بيض البيض وضعي فوقها الكرة
Aplatissez le haut du gâteau Badjagounes de blanc d'oeuf. Placez la boule



6
انصبي كرة حشو صغيرة من فوق
Rajoutez une petite boule de farce par dessus



7
لون العجينة واقطعي أوراق و أزهار
Colorez la pâte et découpez des feuilles et des fleurs



8
زين الحلوى بالأوراق، الأزهار و بالكرات الفضية
Décorez les gâteau de feuilles, fleurs et perles argentées



9
انقليها عسلها
Enfilez les
Enfilez les



Ktaif

- Ktaif
- Smen fondu
- Sirop

Farce:

- 2 mesures d'amande grillée
- 1 mesure de sucre
- 1 pincée de cannelle
- Vanille
- 1 c à s de smen
- Eau de fleur d'oranger



1 انخلطي اللوز المطحون مع السكر والفانيلا و القرفة

Mélangez les amandes moulues avec le sucre, la vanille et la cannelle



2 اضيفي السمن الذائب واخلطي

Ajoutez le smen fondu et mélangez



3 ابي الخشو بيا الزهر

Roulez la farce avec l'eau de fleur d'orange



4 افتحي القطايف بالسمن الذائب

Ouvrez les ktaif avec le smen fondu



5 ابعثي الحبيبية بالسمن الذائب و اضعي طبقة من القطايف

Badigeonnez le pléssu avec du smen. Mettez une couche de ktaif



6 تضعي فوقها طبقة من الخشو

Déposez une couche de farce par dessus



7 اضيدي وضع طبقة من القطايف

Couvrez avec les ktaif



8 اذغلي الحويات و رشي الكتل بالسمن الذائب ثم اطبخيها في السمن

Rentrez les bords et imbitez avec le smen fondu. Entourez



9 عند خروبها من الفرن شربي القطايف بالشراب

A la sortie du four, imbitez les ktaif avec le sirop.

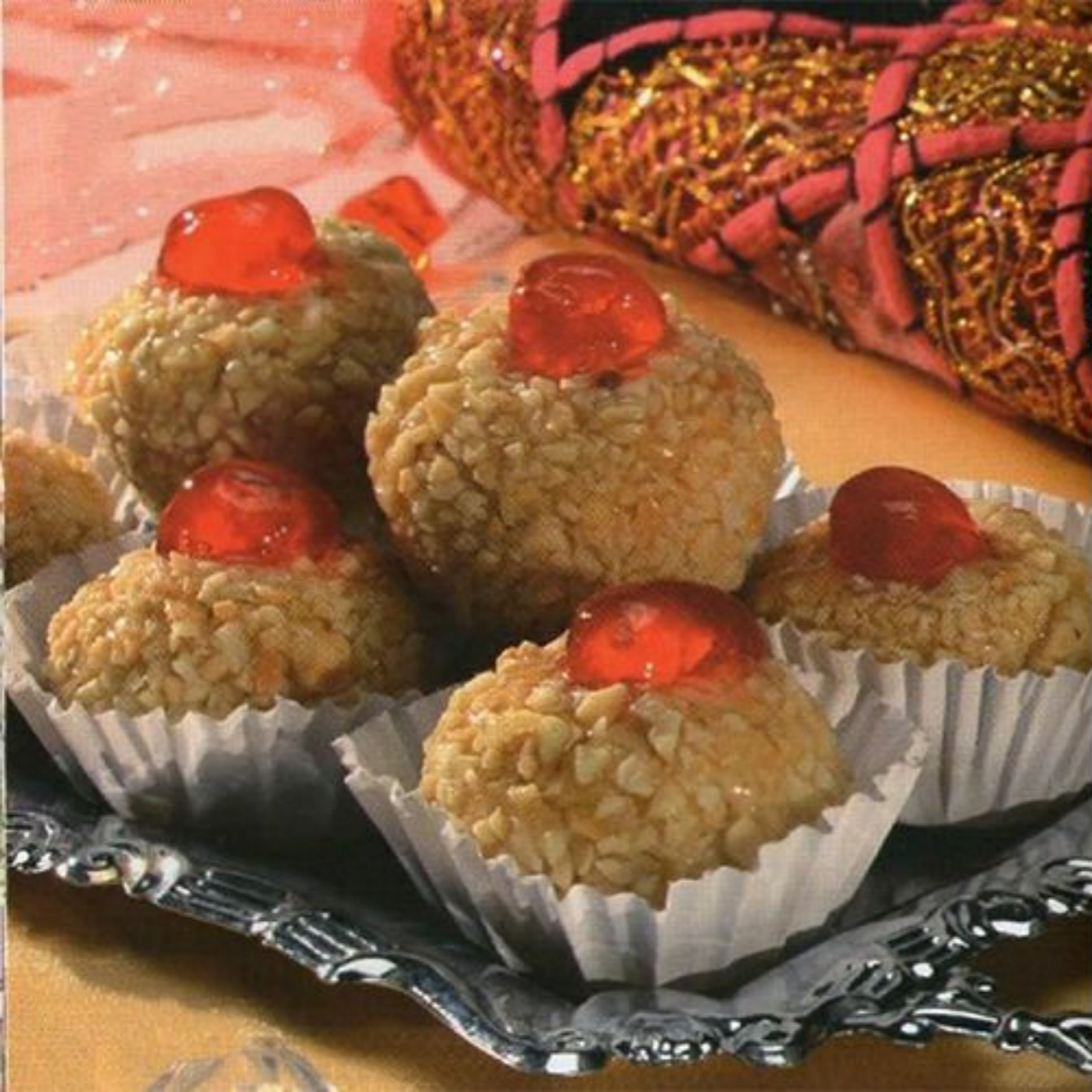
قطايف

- قطايف
- السمن الذائب
- شراب

الخشو:

- كيلغراف من اللوز
- كيلة سكر
- قرصة قرفة
- فانيلا
- ملعقة أكل سمن
- ماء الزهر

20 mn 40 mn 00 mn 150°



M'chewek maassel

Pâte:

- 3 mesures d'amande blanche moulue
- 1 mesure de sucre semoule
- Zeste d'un citron
- Vanille
- Blancs d'œufs selon besoin

Décoration:

- Amandes grossièrement moulues
- Blanc d'œuf
- Cerises confites
- Miel

مشوك العسل

العجينة:

- 3 كرات لوز أبرش و متحون
- كمية سكر
- بيشور قشور ليمونة
- فانيليا
- دياش بربش حسب الحاجة

التزيين:

- لوز متحون خشن
- دياش بيض
- كرز مجفف
- عسل



1

ضعي اللوز المتحون و الفانيليا في إناء

Mettez les amandes, le sucre et la vanille dans un récipient



2

اشربي قشور الليمون

Zestez un citron



3

أضيفي بياض البيض

Ajoutez les blancs d'œufs



4

امزجي العجينة

Rassemblez la pâte



5

شكلي كريات تزن 30 غ

Formez des boules de 30 g



6

غمريهم في بياض البيض

Pesez-les dans du blanc d'œufs



7

رشيها في اللوز المتحون

Enrobez-les avec les amandes grossièrement moulues



8

زدهم بالكرز المجفف ثم اغمسهم في العسل

Décorez avec des cerises confites puis enroulez



9

عسل العسل

Enrolez les gâteaux





Dzeriette

Pâte:

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de margarine de feuilletage
- Vanille
- 1 pincée de sel
- Eau de fleur d'oranger

Farce:

- 1 kg d'amandes émondées et moulues
- 500 g de sucre
- 6 jaunes d'œuf + 3 œufs entiers
- Vanille
- Zeste de citron

Miel:

- Miel
- Eau de fleur d'oranger



1 امطفي الفريضة مع الملح و الفانيليا و الزبدة ثم ابي العجينة ماء الزهر Mélangez farine, sel, vanille et beurre Ramassez avec l'eau de fleur d'oranger



2 امطفي اللوز المطحون، الفانيليا، السكر و صلبان قشور الليمون Mélanger les amandes moulues, la vanille, le sucre et le zeste de citron



3 عكس هذه المكونات ثم ابي العجينة بالبيض و صلبان البيض Sablez. Ramassez la pâte avec les crubs entiers et les jaunes d'œufs



4 اعصي العجينة فريضة



5 امطفي العجينة و امطفي بواتر بالفانيليا زهر 8 Abaissez la pâte puis découpez des cercles à l'emporte-pièce n°8



6 و تصعي فوق كل دائرة كرية من العجينة Déposez une boule de pâte sur chaque cercle

دزيريات

العجينة:

- 3 كيلات فريضة
- كيلة مرشرب التوريق
- فانيليا
- قرصة ملح
- ماء الزهر

الحشو:

- 1 كغ لوز مقشر و مطحون
- 500 غر سكر
- صطار 6 بيضات + 3 بيضات كاملة
- فانيليا • ممشور قشور الليمون

العسل:

- عسل
- ماء الزهر



7 افترصي محيط العجينة مع أحد قليل من العجينة باستعمال صمدوك Pincez la pâte autour de la farce à l'aide d'un cure-dent



8 صبها بجهة لوز ثم ادورها في الفين Décorez avec une amande et enfournez



9 اغطفي العسل و ماء الزهر عسلي الحنوي Enfilez les gâteaux dans du miel et de l'eau de fleur d'oranges,





El rezma

Pâte:

- page 3 + colorant alimentaire rose

Farce:

- page 3

Miel:

- Miel
- Eau de fleur d'oranger

Décoration:

- Perles argentées

الرزمة

العجينة:

- ص 3 + ملون غذائي وردي

الحشوة:

- ص 3

الغسل:

- نعل + ماء الزهر

التزيين:

- كريات فضية



1

امسكي العجينة واطلعي دائرة
بمقالب رقم 8

Abaissez la pâte puis découpez un
rond à l'emporte-pièce n° 8



2

ضعي كرية من الحشو فوق دائرة
العجينة

Déposez, au centre de la pâte, une
boule de farce



3

ارفعي الجوانب إلى الوسط اغلقيها
بإصبعك وشكلي كرية

Relevez les bords vers le milieu. Refermez
en soulevant puis roulez en boule



4

ضعي بصممة السكين على الجوانب

Faites des stries avec un couteau



5

لوني العجينة بالوردي ثم اطلعي
أزهار

Teintez la pâte en rose puis découpez
des fleurs



6

الفرصي المنفلات (جوانب الوردية)

Pincez les extrémités de la fleur



7

شكلي أزهار بجماء بنفس الطريقة

façonnez de la même manière des
fleurs blanches



8

ضعي الأزهار فوق الحلوى وضعي
موفوم كرية فضية ثم اظهريهم

Superposez les fleurs. Décorez avec
une grosse perle puis enfournez



9

سخني مزيج العسل و ماء الزهر و
عسلي الحلوى ثم اركبها بقطر

Déposez le miel avec de l'eau de fleur
d'oranger. Enmêlez vos gâteaux.



Khobz tounes

- 1 mesure oeufs
- Vanille
- ½ mesure sucre
- 1 mesure margarine
- 1 mesure biscottes moulues
- 1 mesure amandes moulues
- Zeste de citron
- 1 paquet de levure chimique
- Sirop
- Beurre pour le moule

خبز تونس

- كمية البيض
- فانيليا
- ½ كمية السكر
- كمية زبدة
- كمية بيسكوت
- كمية لوز مطحون
- مديشور قشور الليمون
- كيس خميرة الكيمائية
- شراب
- زبدة للقالب

15 mn 15 mn 00 mn 170°



1
ضعبي السكر و الفانيليا و السكر في زجاجة
Mettez les oeufs, la vanille et le sucre dans un récipient



2
احففيهم بقوة و اضيفي الزبدة
Fouettez énergiquement en ajoutant le beurre



3
اضيفي البيسكوت و اللوز المطحون
Ajoutez les biscottes et les amandes moulues



4
مديشور قشور الليمون
Le zeste de citron



5
و الخميرة الكيميائية
Et la levure chimique



6
اطلطي الكل
Mélangez le tout



7
ادهني القالب بالزبدة
Beurrez un moule



8
امكسي التخميرة في القالب ثم اطهيه في الفرن
Versez-y la pâte et enfournez



9
عسليه عند الخروج من الفرن
A la sortie du four, ensésalez



Tcharek au miel

Pâte:

- 1 mesure de smen
- 1 mesure de lait
- Vanille
- Farine selon besoin

Farce:

- Halwa turk
- Noix

Enrobage:

- Miel
- Biscuit moulu

تشاراك معسل

العجينة:

- كيلك سف
- كيلك حنظل
- فانيليا
- فريقة حسب الحاجة

الحشو:

- حلوة الترك
- جوز

الترديد:

- عسل
- بسكويت المطحون

20 min 20 min 05 min 150°



1
اخلطي السمن مع الحليب والفانيليا
اضيفي الفرينة ولس العجينة
Mélangez le smen, le lait et la vanille.
Ajoutez la farine et ramassez la pâte.



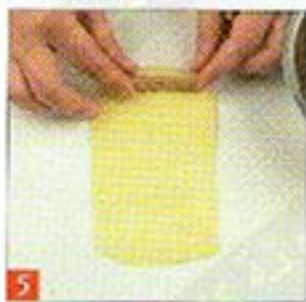
2
لس العجينة و اتركها ترتاح
Filmez la pâte et laissez reposer



3
اخلطي حلوة الترك و الجوز
Mélangez le halwa turk et les noix



4
خذ 30 غ من العجينة
Prenez 30 g de pâte



5
استطلي مستطيل و ضعي حبوب
من الحشو على جانبيه
Ablaissez en rectangle et mettez un
boudin de farce sur l'esoméni.



6
لس الحبوب
Roulez en boudin



7
اغسلي الجوانب و اعطيها شكل
الهلال ثم اطبخها في السمن
Fermes les extrémités. Donnez lui la
forme d'un croissant puis enfouez



8
عسل الخلون
Enmielez les gâteaux



9
مررها في البسكويت المطحون
Passez-les dans du biscuit moulu.



La bourse fleurie

Pâte: page 3

Farce: page 3

Miel:

- Miel
- Eau de fleur d'oranger

Décoration:

- Blanc d'œuf
- Pâte d'amande



1
اغطي أشكال بيضوية من العجينة و صغري واحدة فو الأخرى بالتناوب
Découpez des formes ovales de pâte. Superposez-les perpendiculairement



2
اغطي الوسط ببيض البيض و صغري كرة من الحشو في الوسط
Badigeonnez de blanc d'œuf et placez une boule de farce par dessus



3
اغطي الجوانب ببيض البيض
Badigeonnez les côtés de blanc d'œuf



4
ارفعي الجوانب
Rivez les côtés



5
استمعيهم من فوق و افرصي الجوانب
Fixez les en haut. Pincez les côtés



6
استمطي الشكل ثم املطههم في العجن
Ajustez la forme puis entourez



7
اغطي العسل و ماء الزهر عسلي الحلو
Trempez les gâteaux dans du miel et de l'eau de fleur d'oranger.



8
صغريها بأزهار من عجينة اللوز
Décorez avec des fleurs en pâte d'amande



9
و بالتلمع العذائي
Et du brillant alimentaire.

الرزمة الموردة

العجينة: ص 3

الحشو: ص 3

العسل:

- عسل + ماء الزهر

التزيين:

- بياض البيض

- عجينة اللوز



تحضير العسل و الشراب

Préparation du miel et du sirop

Sirop: • 1L d'eau • 500 g de sucre
Miel:
 • 2L d'eau
 • 3 kg de sucre
 • 7 g de pierre d'alun

شراب: • 1 ل ماء • 500 غر سكر
عسل:
 • 2 ل ماء • 3 كم سكر
 • 7 غر شب



1 للخبز، ضع السكر في كاسرته
 Pour le sirop, mettez le sucre dans une casserole



2 اصيفي الماء
 Ajoutez l'eau



3 اخلطيهوم و غليهوم
 Mélangez et portez à ébullition



4 اوقف الطهي عندما تصل درجة حرارة الشراب 120°
 Arrêtez la cuisson lorsque la température atteint 120°



5 للعسل، ضع السكر و الماء في كاسرته
 Pour le miel, mettez le sucre et l'eau dans une casserole



6 اصيفي الشب
 Ajoutez la pierre d'alun



7 اخلطي و اتركه يغلي
 Mélangez et laissez bouillir



8 اوقف الطهي عندما نحصل على كثافة العسل
 Arrêtez la cuisson lorsqu'il atteint la consistance du miel

35 mn 00 mn 30 mn 00'



مشكلة
M'chekla



مشكلة موزدة
M'chekla fleurie



القرناس
Le cornet



روضة الأزهار
Jardin de fleurs



قطايف
Ktaif



مشوك معسل
M'chewek maassel



دزيريات
Dzeriette



الرزمة
El rezma



خبز تونس
Khobz tounes



تشاراك معسل
Tcharek au miel



الرزمة الموزدة
La bourse fleurie



تحضير العسل و الشراب
Préparation du miel et du sirop



الحلوى المعسلة Gâteaux au miel

