

www.cuisinearabe.com

Mme MESLOUB KAHINA

Koul Cool

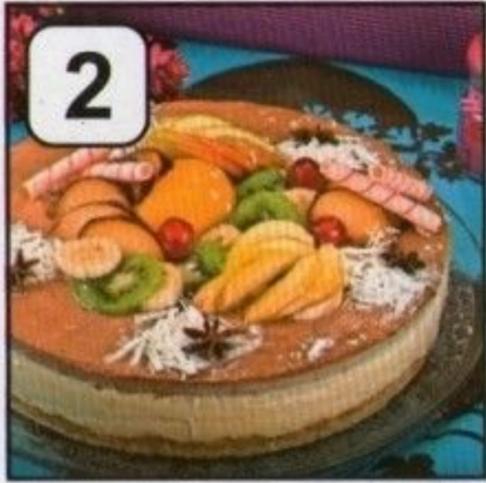
Pâtisserie

15 Recettes



Edition
La Plume

SOMMAIRE



Dessert glacé
تحلية مثلجة



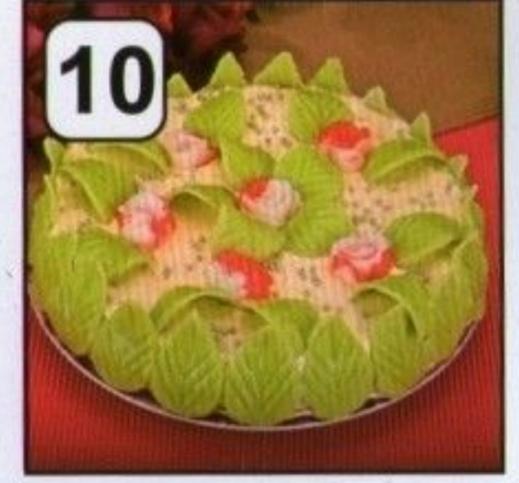
Gâteau au caramel
كعك بالكراميل



Tiramisu
تيراميسو



Génoise au nappage de fraise
جينواز بتليبس الفراولة



Le printanier
حلوة الربيع



Le cadeau
الهدية



Génoise à la ganache
جينواز بالقاناش



Gâteau au yaourt
حلوى بالياغورت



Gâteau à la meringue
حلوة الميرانق

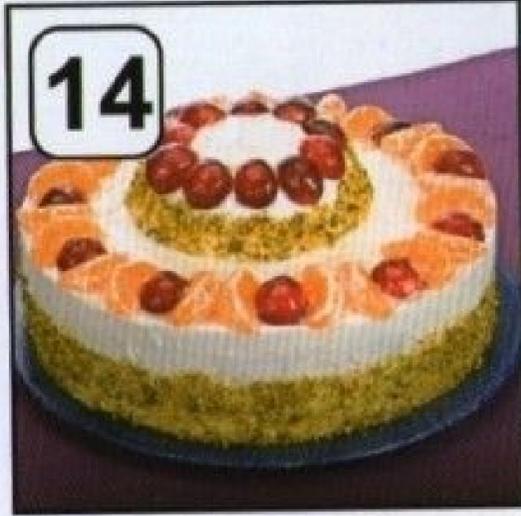


Dessert à la crème pâtissière
تحلية بكريمة الحلواني



12

Cœur de chocolat
قلب الشكولاتة



14

Génoise aux fruits
جينواز بالفواكه



16

Charlotte au citron
شرلوت بالليمون



18

Gâteau au kiwi
حلوى بالكيوي



20

Pièce montée
بياس مونتي

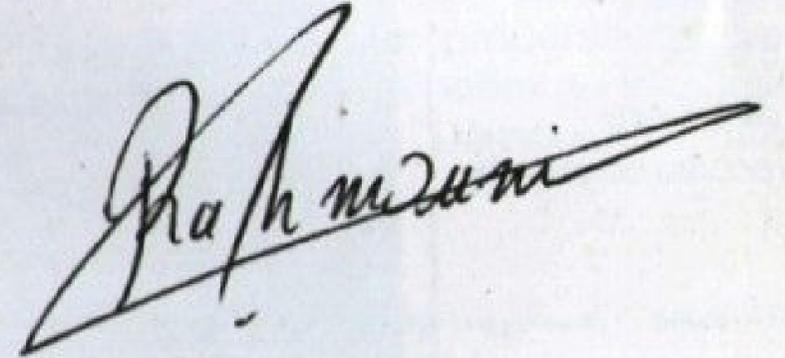


Dépôt légal : 358 - 2011
ISBN : 978-9947-27-123-0

Copyright © EDITION LA PLUME
31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algerie
Tél/fax: 021 21 11 03 - 021 20 33 99



Mme MESLOUB KAHINA
Née RAHMOUNI



Dessert glacé

INGRÉDIENTS

La pâte :

- 250 g de Bimo moulu
- 150 g de beurre fondu
- 5 c. à de soupe miel

LE CAMEL

- ½ litre de lait froid
- 100 g de poudre de chantilly
- 3 feuilles de gélatine
- 1 verre à thé d'eau
- 200 g de sucre cristallisé

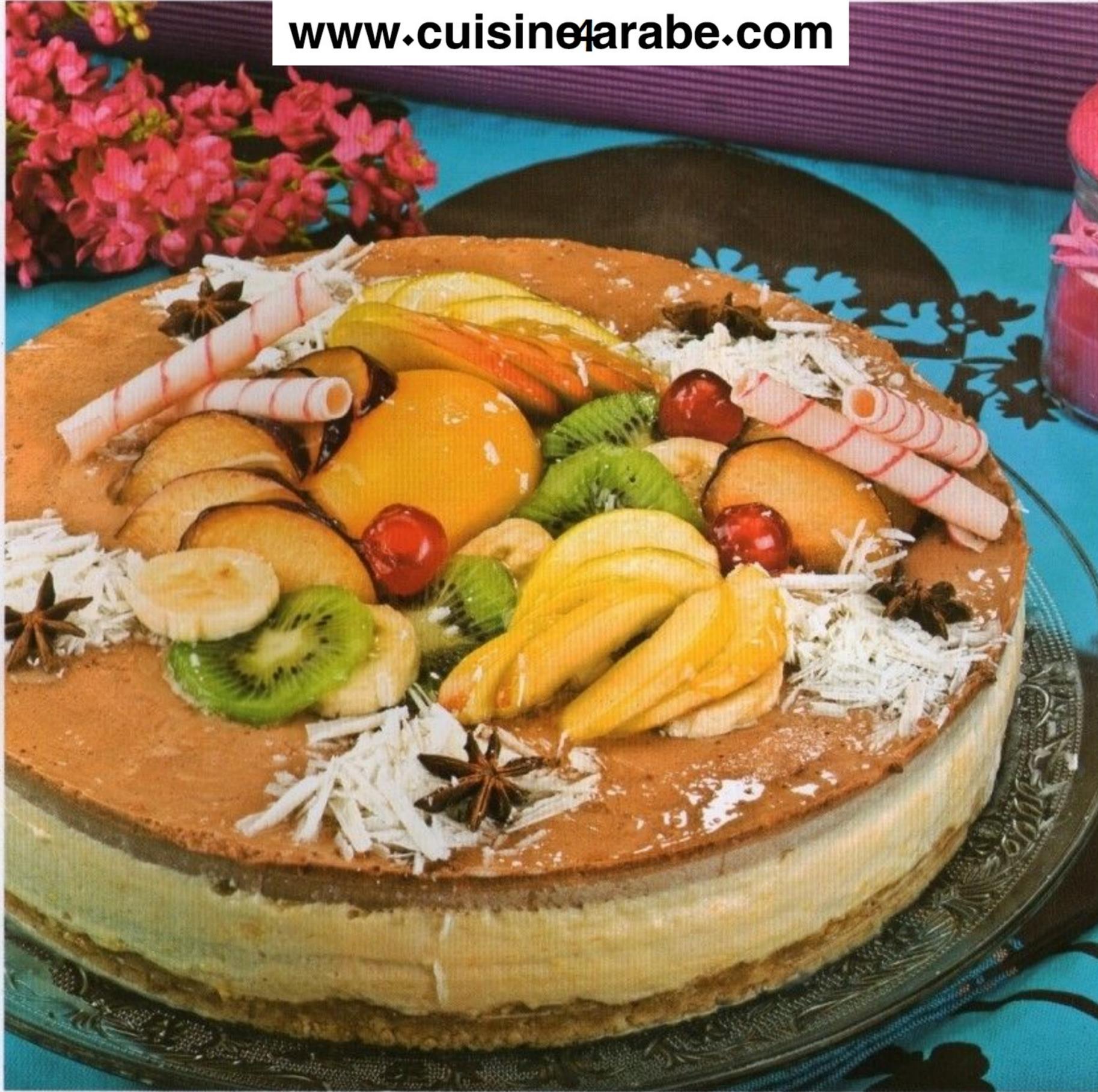
LA CRÈME DE CHOCOLAT

- 100 g de chocolat noir
- ½ litre de lait froid
- 3 jaunes d'œufs
- 3 feuilles de gélatine
- 100 g de poudre de chantilly

LA DÉCORATION

- Fruits

www.cuisinearabe.com



تحلية مثلجة

المقادير

العجينة :

- 250 غ بيمو مرحي
- 150 غ زبدة ذائبة
- 5 ملعقة كبيرة عسل

الكراميل

- ½ لتر حليب بارد
- 100 غ غبرة شانتي
- 3 أوراق جيلاتين
- 1 كوب شاي ماء
- 200 غ سكر مسحوق

كريمة الشكولاتة

- 100 غ شكولاتة سوداء
- ½ لتر حليب بارد
- 3 صفار بيض
- 3 أوراق جيلاتين
- 100 غ غبرة شانتي

التزيين

- فاكهة



1

Mélanger les ingrédients de la pâte et entasser au fond d'un moule posé directement sur un plat de service.

أمزجي مقادير العجينة جيّدا ثمّ سويها في القالب بعد وضعه فوق طبق التقديم مباشرة.



2

Le Caramel : chauffer le sucre et l'eau jusqu'à obtention d'une couleur marron. Ajouter la gélatine ramollie dans l'eau et remuer jusqu'à ce que le mélange fonde.

الكراميل : سخني السكر و الماء إلى أن يصبح لونه ذهبيا داكنا. أضيفي الجيلاتين الملين في الماء و حرّكي حتى تذوب.



3

Batte la chantilly avec le lait, y incorporer le caramel et verser dans le moule.

أخفقي الشانتي مع الحليب و أمزجي معها الكراميل ثمّ أسكبها في القالب.



4

Couvrir avec un bol et mettre au frais pendant 1/2 heure.

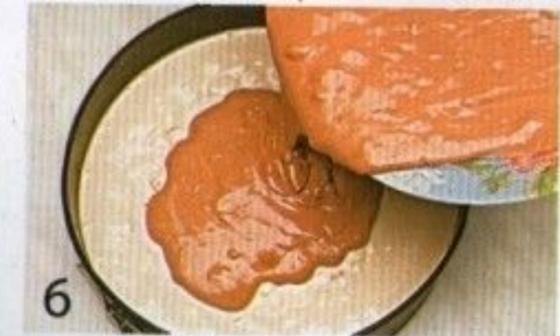
غطيه بطبق مجوّف و ضعيه في الثلاجة لمدة 1/2 ساعة.



5

La crème au chocolat : faire fondre le chocolat avec un peu de lait, y incorporer les oeufs puis la gélatine ramollie dans l'eau. Dans un autre récipient, battre la chantilly avec le lait.

كريمة الشكولاتة : أذبي الشكولاتة مع قليل من الحليب، أمزجي معها البيض، ثمّ الجلاتين الملين. في وعاء آخر، أخفقي الشانتي مع الحليب.



6

Mélanger les deux préparations, verser sur le caramel et remettre au frais jusqu'à prise de la crème. Démouler et décorer selon son goût.

أمزجي الخليطين و اسكبيهما فوق طبقة الكراميل و أعيدي الحلوى إلى الثلاجة. بعد أن تجمد، إنزعي القالب و زينيها بالفاكهة حسب الذوق.

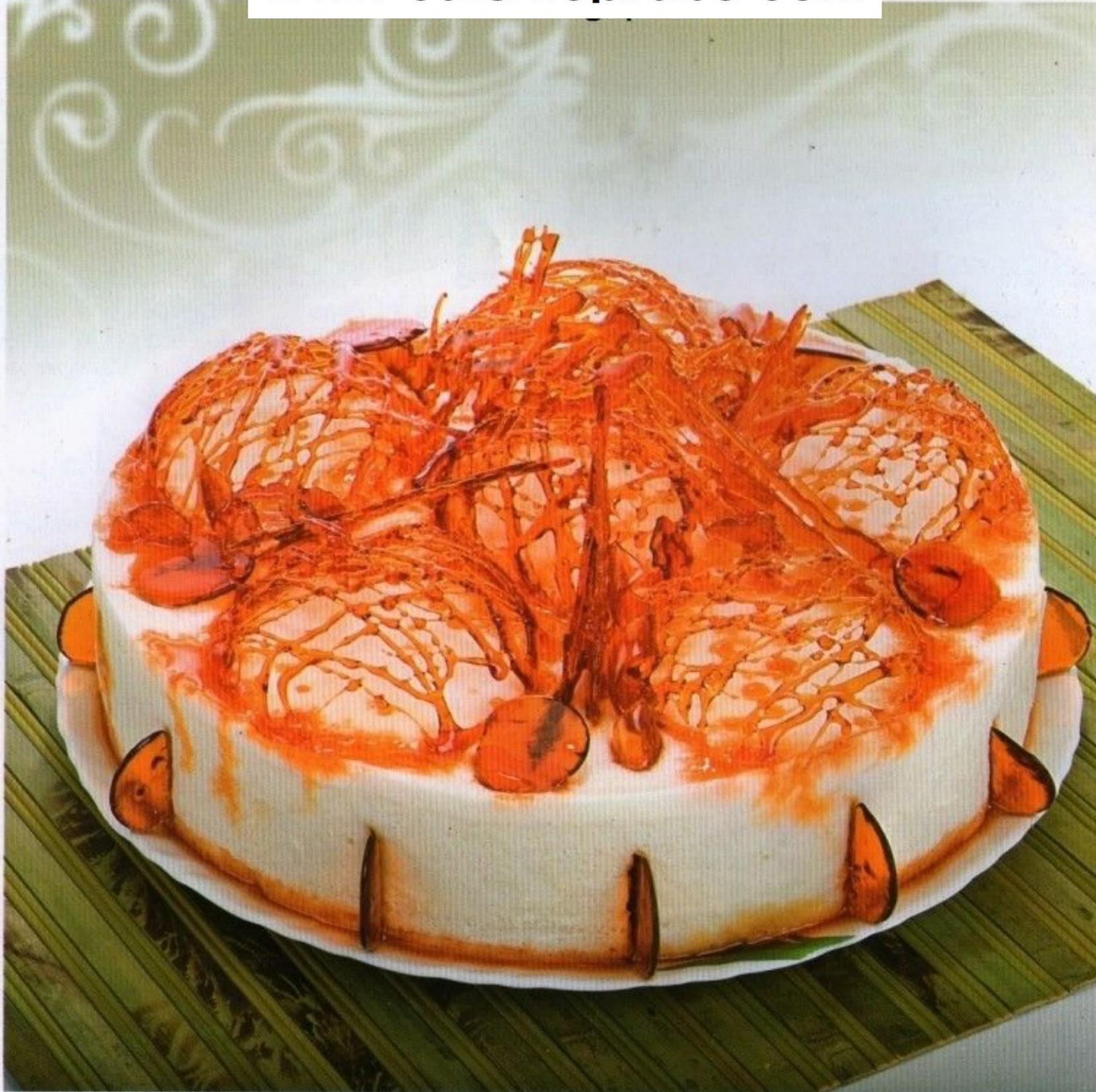
Gâteau au caramel

INGRÉDIENTS

- 1 génoise (voir page 8)
- 200 g de crème ganache (voir page 24)
- 5 morceaux de meringues du commerce
- 6 c. à soupe de poudre de chantilly
- ½ litre de lait froid
- 3 c. à soupe de gélatine en poudre

LE CAMEL

- 200 g de sucre cristallisé
- 1 verre d'eau



كعك بالكراميل

المقادير

• 1 قطعة جينواز (أنظري الصفحة 8)

• 200 غ كريمة القاناش
(أنظري الصفحة 24)

• 5 قطع ميراثف جاهزة

• 6 ملعقة كبيرة غبرة شانتيي

• ½ لتر حليب بارد

• 3 ملعقة كبيرة جيلاتين غبرة

الكراميل

• 200 غ سكر مسحوق

• 1 كوب ماء



1

Préparer la génoise, gratter la surface et couper en deux ronds. Préparer les autres ingrédients.

حضري الجينواز. إمسحي السطح جيّداً، ثمّ قطعها إلى قطعتين، و حضري بقية المقادير.



2

Poser un rond sur le plat de service et couvrir de ganache (réserver 2 c. à soupe), puis poser le deuxième rond.

ضعي واحدة في طبق التقديم و غطيها بالقاناش (احتفظي بمقدار 2 ملعقة كبيرة) ثمّ ضعي القطعة الثانية.



3

Batte la chantilly avec le lait, y ajouter la gélatine fondue dans un peu d'eau chaude et verser la moitié du mélange sur la génoise.

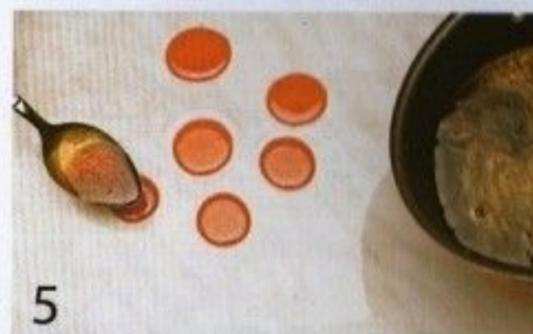
أخفقي الشانتي مع الحليب و أضيفي لها الجيلاتين المذابة في قليل من الماء الساخن ثمّ اسكبي نصف الخليط على الجينواز.



4

Emietter les meringues sur le gâteau, verser la ganache et couvrir de la crème restante.

فتتي الميرانف فوق الحلوى، أضيفي القناش و غطيها بالكريمة المتبقية.



5

Préparer le caramel et former des ronds, des fils sur une surface huilée et des formes en utilisant le dos d'une louche.

حضري الكراميل، ثمّ شكلي دوائر و خيوطا على سطح مدهون بالزيت و أشكالاً باستعمال ظهر الغراف.



6

Laisser tiédir puis enlever délicatement et décorer le gâteau.

دعيها تبرد قليلاً ثمّ انزعها برفق و زيني الحلوى.

Tiramisu

INGRÉDIENTS

- 2 paquets de biscuits "Cherchell" non fourrés
- 1 bouteille petite de crème fraîche
- 2 c. à soupe de poudre de chantilly
- 100 g de sucre cristallisé
- 3 c. à soupe de café soluble
- 1 tablette de chocolat noir
- 5 œufs

DÉCORATION

- Chocolat blanc râpé
- Pâte à glacer fondue
- Sucre glace



تيراميسو

المقادير

- 2 علبه بسكويت "شرشال" دون حشو
- 1 قارورة صغيرة كريمه طازجة
- 2 ملعقة كبيرة غبرة الشانتيي
- 100 غ سكر مسحوق
- 3 ملعقة كبيرة قهوة قابلة للذوبان
- 1 قالب شكولاتة سوداء
- 5 بيض

التزيين

- شكولاتة بيضاء مبشورة
- شكولاتة للطلاء ذائبة
- سكر ناعم



1 Battre les blancs d'oeufs longuement puis ajouter le sucre progressivement sans cesser de battre.

أخفقي بياض البيض جيّدا ثم أضيفي السكر تدريجيا مع الاستمرار في الخفق.



2 Faire fondre le chocolat avec 2 c. à soupe de lait. Incorporer les jaunes d'oeufs, puis mélanger les deux préparations.

ذوبي الشكولاتة مع 2 ملعقة كبيرة حليب. أضيفي الصفار مع الخلط، ثم امزجي الخليطين معا.



3 Battre la crème fraîche avec la chantilly et incorporer au mélange au chocolat.

أخفقي الكريمة الطازجة مع الشانتي ثم أضيفيها إلى خليط الشكولاتة.



4 Tremper les biscuits dans le café, dissout dans de l'eau chaude et tiédi, et les arranger dans un moule posé sur un plat de service.

أغطسي البسكويت في القهوة المذابة في الماء الساخن بعد أن تبرد، ثم رتبته في قالب موضوع على طبق تقديم.



5 Verser une couche de crème et couvrir d'une autre de biscuits. Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la crème et terminer par une couche de biscuits. Mettre au frais pendant deux heures ou plus.

أضيفي طبقة من الكريمة ثم أخرى من البسكويت. كرري العملية إلى نهاية الكريمة و اختتمها بالبسكويت ثم ضعي الحلوى في الثلاجة لمدة 2 ساعة أو أكثر.



6 Enduire des feuilles en plastique d'une couche de pâte à glacer et mettre au frais. Refaire deux ou trois autres couches, retirer délicatement et décorer le gâteau.

إطلي أوراق بلاستيكية بشكولاتة الطلاء و ضعها في الثلاجة. كرري العملية مرتين أو ثلاث ثم انزعها برفق وزيني الحلوى.

Génoise au nappage de fraise

INGRÉDIENTS

- 4 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs
- 200 g de sucre cristallisé
- 200 g de farine (SIM)
- 4 c. à soupe d'eau froide
- 1 paquet de levure chimique

LA CRÈME

- 250 g de pâte d'amandes
- 250 g de nappage de fraise

DÉCORATION

- Noix de coco
- Sucre glace
- Cigare goût fraise



جينواز بتلبيس الفراولة

المقادير

- 4 صفار بيض
- 4 بياض بيض
- 200 غ سكر مسحوق
- 200 غ فرينة (سيم)
- 4 ملعقة كبيرة ماء بارد
- 1 كيس خميرة كيميائية

الكريمة

- 250 غ عجينة اللوز
- 250 غ تلبيس فراولة

التزيين

- جوز هند
- سكر ناعم
- سجائر بنكهة الفراولة



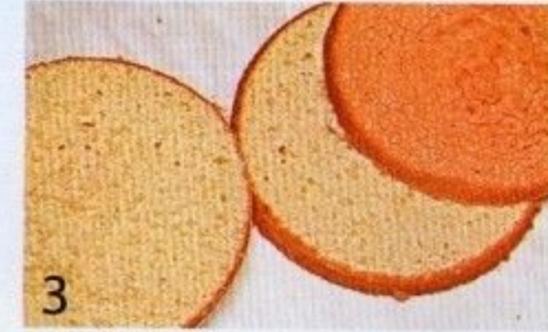
Battre les blancs d'oeufs et l'eau en mousse. Ajouter progressivement le sucre sans cesser de battre.

أخفقي بياض البيض مع الماء على شكل رغوة. أضيفي السكر تدريجياً مع الإستمرار في الخفق.



Incorporer les jaunes sans cesser de battre, puis la farine avec levure incorporée en remuant avec une cuillère en bois.

أضيفي الصفار مع الإستمرار في الخفق. ثمّ الفرينة الممزوجة مع الخميرة مع الخلط بملعقة خشبية.



Verser la génoise dans un moule graissé et fariné et enfourner à 180° de 25 à 30 mn. Laisser refroidir et couper en trois ronds.

أسكبي الجينواز في قالب مدهون ومرشوش بالفرينة واطهيها على 180° من 25 إلى 30 دقيقة. دعها تبرد ثمّ قطعها إلى ثلاث قطع.



Emietter la pâte d'amandes et incorporer au nappage de fraise. En enduire les ronds avec une partie.

فتّسي عجينة اللّوز و امزجها مع تلبيس الفراولة ثمّ اطلي قطع الجينواز بكمية منها.



Superposer les ronds de génoise, enduire les bords de crème et couvrir de noix de coco.

طبّقي قطع الجينواز و اطلي الحافة بالكريمة ثمّ غطيها بجوز الهند.



Saupoudrer de sucre glace et décorer de cigares.

رشّي السكر الناعم و زيني بالسجائر.

Le printanier

INGRÉDIENTS

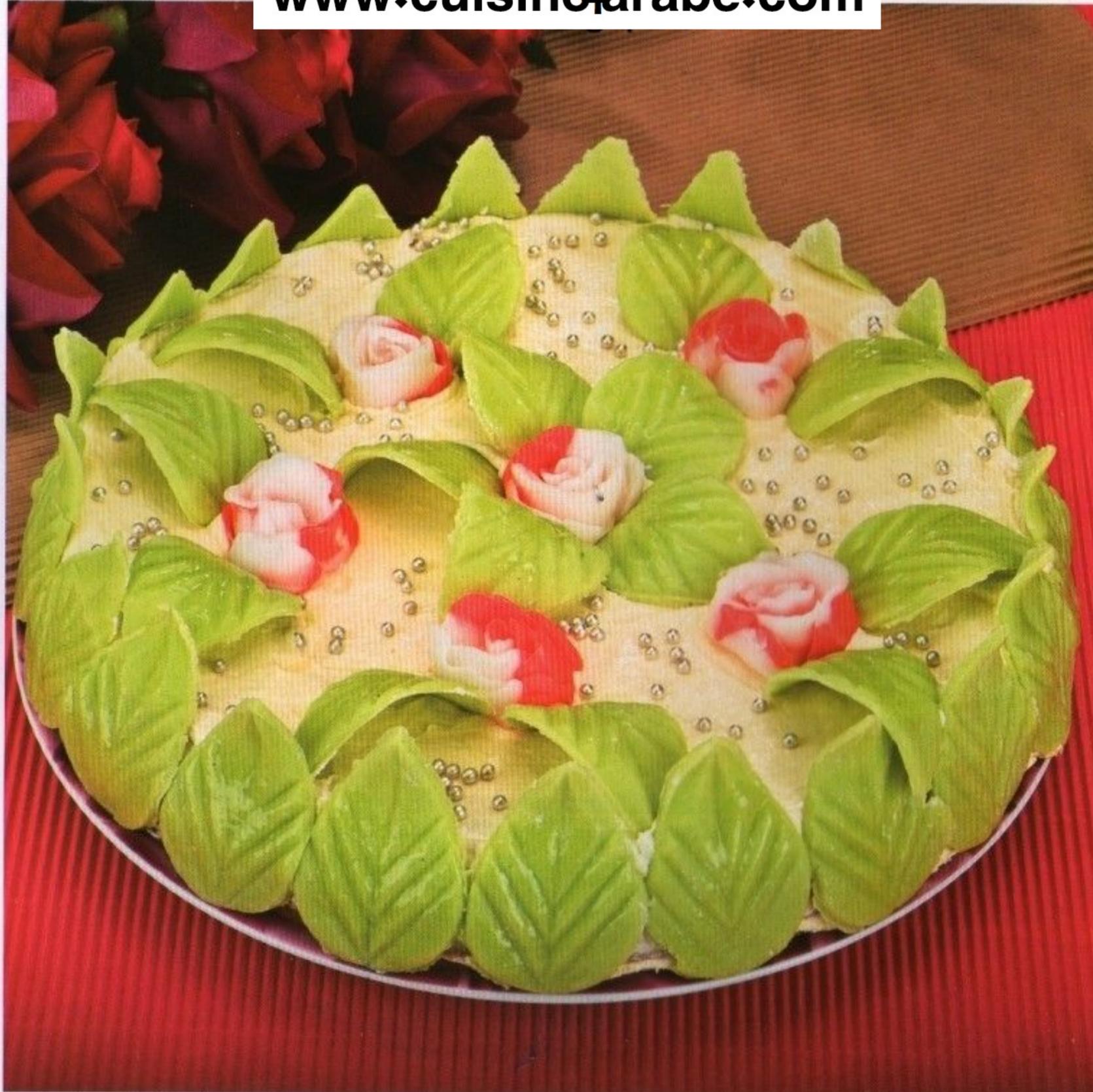
- 4 œufs
- 200 g de sucre cristallisé
- 200 g de farine (SIM)
- 1 c. à café de vanille
- 1 c. à café de levure chimique
- 3 c. à soupe d'huile
- Sirop (voir page 12)

LA CRÈME AU BEURRE

- 1 verre d'eau
- 400 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 600 g de margarine

DÉCORATION

- Pâte d'amandes, verte, rouge et rose
- Boules argentées



حلوة الربيع

المقادير

- 4 بيض
- 200 غ سكر مسحوق
- 200 غ فرينة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 3 ملعقة كبيرة زيت
- شربات (أنظري الصفحة 12)

كريمة الزبدة

- 1 كوب ماء
- 400 غ سكر مسحوق
- 3 بيض
- 600 غ مرجرين

التزيين

- عجينة اللوز، خضراء و حمراء و وردية
- كرات فضية



1

Battre les oeufs et le sucre longuement, puis incorporer l'huile sans cesser de battre. Ajouter la farine avec levure incorporée et mélanger délicatement.

أخلطي البيض و السكر جيدا ثم أضيفي الزيت مع الخلط. أضيفي الفريئة الممزوجة بالخميرة و اخلطي برفق.



2

Verser dans un moule huilé et fariné et enfourner à 180° de 25 à 30 mn.

أفرغي الخليط في قالب مدهون بالزيت و مرشوش بالفريئة و أدخله الفرن على 180° من 25 إلى 30 دقيقة.



3

La crème au beurre : chauffer le sucre avec l'eau jusqu'à épaississement sans faire changer de couleur.

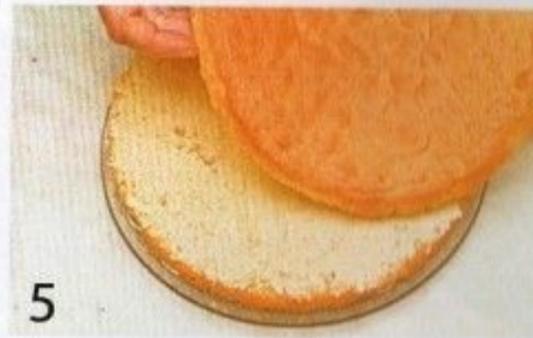
كريمة الزبدة: سخني السكر مع الماء إلى أن يعقد دون أن يتغير اللون.



4

Fouetter les oeufs puis y incorporer le sirop en fouettant jusqu'à refroidissement. Ajouter progressivement la margarine tout en fouettant jusqu'à obtenir une crème.

أخفقي البيض، ثم أضيفي الشرابات ببطء مع الإستمرار في الخفق حتى يبرد الخليط. أضيفي المرغرين تدريجيا مع الخفق حتى الحصول على كريمة.



5

Couper la génoise en deux, imbiber une moitié de sirop et l'enduire de crème. Couvrir de l'autre moitié, l'imbiber également et recouvrir tout le gâteau de la crème restante.

قطعي الجينواز إلى قطعتين، بللي واحدة بالشرابات و أطليها بالكريمة. غطيها بالقطعة الثانية، بلليها أيضا و إطلي الخلوى بالكريمة المتبقية.



6

Abaisser la pâte d'amandes, façonner des feuilles et des roses et procéder à la décoration.

أبسطي عجينة اللوز و شكلي أوراقا و ورودا ثم زيني الكعكة.

Cœur de chocolat

INGRÉDIENTS

- 1 génoise (voir page 10)
- Crème au beurre chocolatée (voir page 10)

LE SIROP

- 1 verre d'eau
- 350 g de sucre cristallisé
- Arôme (citron / vanille)

DÉCORATION

- 1 tablette chocolat noir fondu
- Chocolat blanc
- Vermicelles au chocolat
- Sucre glace



قلب الشكولاتة

المقادير

- 1 جينواز (أنظري الصفحة 10)
- كريمة الزبدة بالشكولاتة (أنظري الصفحة 10)

الشربات

- 1 كوب ماء
- 350 غ سكر مسحوق
- عطر (ليمون / فانيليا)

التزيين

- 1 قالب شكولاتة سوداء مذابة
- شكولاتة بيضاء
- شعرية الشكولاتة
- سكر ناعم



Préparer la génoise, la couper en deux et imbiber une moitié de sirop (eau + sucre. Bouillir 15 mn).

حضري الجينواز، ثم قطعها إلى قطعتين وبللي واحدة بالشربات (ماء + سكر. يغلي ¼ ساعة).



Préparer la crème au beurre en ajoutant du chocolat (au goût). Enduire la moitié imbibée et la recouvrir de la seconde.

حضري كريمة زبدة بإضافة الشكولاتة (حسب الذوق)، اطلبي القطعة الأولى ثم غطيها بالثانية.



Imbiber celle-ci, couvrir tout le gâteau de crème et décorer les bords de vermicelles au chocolat.

بللي هذه الأخيرة أيضا ثم اطلبي كل الحلوى بالكريمة وزيني الحافة بالشعرية.



Râper du chocolat blanc au milieu et déposer des vermicelles.

أبشري الشكولاتة البيضاء في الوسط وضعي فوقها الشعرية.



Enduire des moules de chocolat et mettre au frais. Refaire deux ou trois couches et démouler délicatement.

اطلبي قوالب بالشكولاتة ثم ضعها في الثلاجة. كرري العملية مرتين أو ثلاث ثم انزعها برفق.



Décorer le gâteau et saupoudrer de sucre glace.

زيني الحلوى وزيها بالسكر الناعم.

Génoise aux fruits

INGRÉDIENTS

- 1 génoise coupée en deux (voir page 8)
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 1 petite bouteille de crème fraîche
- 1 litre de lait froid
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille
- 3 c. à soupe de gélatine en poudre
- 4 c. à soupe de poudre de chantilly
- Mandarines et raisins

DÉCORATION

- Mandarines et raisins
- Pistaches moulues



جينواز بالفواكه

المقادير

- 1 قطعة جينواز مقطعة نصفين (أنظري الصفحة 8)
- 1 علبه حليب مركز محلى
- 1 قارورة صغيرة قشدة طازجة
- 1 لتر حليب بارد
- 1 ملعقة كبيرة مستخلص الفانيليا
- 3 ملعقة كبيرة جيلاتين غبرة
- 4 ملعقة كبيرة غبرة الشانتيي
- مندرين و عنب
- التزيين
- مندرين و عنب
- فستق مرحي



1

Battre la chantilly avec le lait et la crème.

أخفقي الشانتي مع الحليب و القشدة.



2

Ajouter le lait concentré et la vanille, puis la gélatine fondue dans de l'eau chaude.

أضيفي الحليب المركز و الفانيليا. ثم الجيلاتين المذابة في الماء المغلي و اخلطي.



3

Huiler un bol, y verser une quantité du mélange et mettre au frais.

إدهني طاس بالزيت و املثيه بكمية من الخليط ثم ضعيه في الثلاجة.



4

Mettre une moitié de gâteau dans un moule posé sur un plat de service. Couvrir de crème et parsemer de fruits.

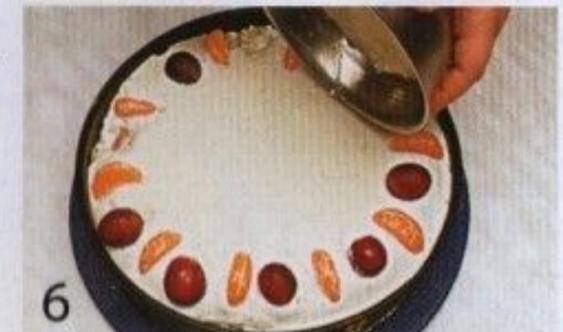
ضعي نصف الجينواز في قالب موضوع على طبق التقديم، غطيها بكمية من الكريمة و اثري الفواكه.



5

Recouvrir de l'autre moitié et verser la crème restante.

غطي بالقطعة الثانية و اسكبي بقية الكريمة.



6

Décorer de fruits avant que la crème ait complètement pris, renverser celle réservée au frais et finir la décoration.

قبل أن تجف الحلوى تماما، زينيها بالفواكه و اقلبي فوقها الكريمة المجمدة ثم أكملّي التزيين.

Charlotte au citron

INGRÉDIENTS

- 3 boîtes de biscuits à la cuillère
- ½ litre de lait + 1 verre à thé
- 3 c. à soupe de poudre de chantilly (150 g)
- ½ verre de jus de citron
- Zeste d'1 citron
- 3 feuilles de gélatine

LA CRÈME CHANTILLY

- ¼ litre de lait (1 verre)
- 3 c. à soupe de poudre de chantilly

DÉCORATION

- Noix de coco
- Colorant alimentaire jaune



شرلوت بالليمون

المقادير

- 3 علب بسكويت الملعقة (لسان القط)
- ½ لتر حليب + 1 كوب شاي
- 3 ملعقة كبيرة غبرة الشانتي (150 غ)
- ½ كوب عصير ليمون
- بشر 1 ليمون
- 3 أوراق جيلاتين

كريمة شانتي

- ¼ لتر حليب (1 كوب)
- 3 ملعقة كبيرة غبرة الشانتي

التزيين

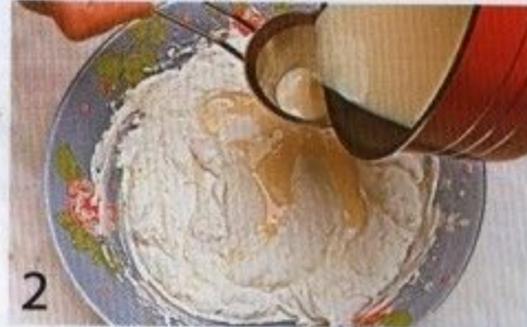
- جوز هند
- ملون غذائي أصفر



1

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau, puis les faire fondre sur le feu avec 1 verre à thé de lait.

ضعي أوراق الجيلاتين في الماء حتى تذبل ثم أذيبها على النار بإضافة 1 كوب شاي من الحليب.



2

Battre la chantilly avec le lait jusqu'à épaississement. Ajouter le jus et le zeste, puis la gélatine sans cesser de battre.

أخلطي الشانتي مع الحليب إلى أن تتكاثف. أضيفي عصير وبشر الليمون، ثم الجيلاتين مع الإستمرار في الخلط.



3

Découper quelques biscuits selon la profondeur du moule utilisé et couper le reste en plus petits morceaux.

قطّعي حبّات من البسكويت حسب عمق القالب المستعمل وقطّعي الباقي قطعاً صغيرة.



4

Incorporer ces derniers au mélange de citron et arranger les premiers contre la paroi du moule.

أضيفي هذه الأخيرة إلى خليط الليمون ورتبي الأولى على جدار القالب.



5

Verser le mélange dans le moule et mettre au frais pendant 1 heure.

أسكبي الخليط في القالب و أدخليه الثلاجة لمدة 1 ساعة.



6

Préparer la crème chantilly, décorer le gâteau avec et saupoudrer de noix de coco colorée.

حضّري كريمة الشانتي وزيّني بها الحلوى ثم رشّيها بجوز الهند الملون.

Gâteau au kiwi

INGRÉDIENTS

- ½ génoise (voir page 10)
- 2 pots de yaourt nature
- 100 g de poudre de chantilly
- 3 c. à soupe de gélatine en poudre
- 1 verre d'eau chaude
- 1 c. à café d'arôme kiwi
- 3 c. à soupe de sucre cristallisé
- ½ litre de lait
- Bananes - kiwi

DÉCORATION

- ¼ litre de lait
- 3 c. à soupe de poudre de chantilly
- 2 kiwis
- Pistaches moulues finement



حلوة الكيوي

المقادير

- ½ قطعة جينواز (أنظري الصفحة 10)
- 2 • علب ياغورت طبيعي
- 100 غ غبرة شانتيي
- 3 • ملعقة كبيرة جيلاتين غبرة
- 1 • كوب ماء ساخن
- 1 • ملعقة صغيرة عطر الكيوي
- 3 • ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- ½ • لتر حليب
- • موز - كيوي

التزيين

- ¼ • لتر حليب
- 3 • ملعقة كبيرة غبرة شانتيي
- 2 • كيوي
- • فستق مرحي رقيق



1

Battre la poudre de chantilly avec le lait, puis ajouter le sucre et le yaourt.

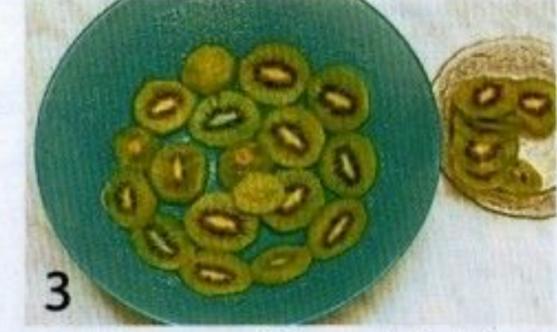
أخلطي غبرة الشانتي مع الحليب ثم أضيفي السكر و الياغورت.



2

Couper les fruits et incorporer au mélange.

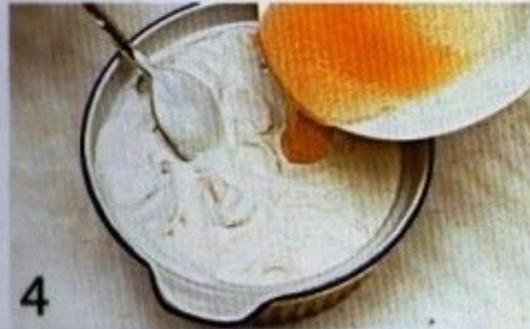
قطعي الفواكه و أضيفيها إلى الخليط.



3

Arranger des rondelles de kiwi au fond d'un moule huilé et saupoudré de sucre.

رتبي دوائر الكيوي داخل قالب مدهون بالزيت و مرشوش بالسكر.



4

Faire fondre la gélatine dans l'eau chaude (chauffer si elle ne fond pas) puis incorporer au mélange.

أذيبني الجيلاتين في ماء ساخن (سخنيها إذا لم تذيب) ثم أمزجها مع الخليط.



5

Verser dans le moule, couvrir avec la base de la génoise et mettre au frais de 2 à 3 heures.

أسكبي في القالب و غطي بالجينواز ثم ضعيه في الثلاجة من 2 إلى 3 ساعات.



6

Battre la chantilly et le lait en crème. Renverser le gâteau sur un plat de service et procéder à la décoration.

أخفقي الشانتي مع الحليب على شكل كريم. أقلبي الحلوى على طبق تقديم و زينها.

Pièce montée

INGRÉDIENTS

Pâte à chou :

- ¼ litre d'eau
- 175 g de margarine
- 1 c. à soupe de sucre cristallisé
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine (SIM)
- 5/6 oeufs
- Crème au beurre (voir page 10)

CARAMEL

- 1 verre à thé d'eau
- 200 g de sucre cristallisé
- 1 c. à soupe de miel

DÉCORATION

- Fils en caramel
- Boules argentées
- Dragées



بياس مونتّي

المقادير

- عجينة الشو :
• ¼ لتر ماء
- 175 غ مرغرين
- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- 1 قرصة ملح
- 250 غ فرينة (سيم)
- 6/5 بيض
- كريمة الزبدة (أنظري الصفحة 10)

كراميل

- 1 كوب شاي ماء
- 200 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة عسل

التزيين

- خيوط من الكراميل
- كرات فضية
- دراجي (لوز ملّبس)



1

Bouillir le beurre, le sucre, l'eau avec le sel. Ajouter la farine en une seule fois et remuer jusqu'à ce le mélange forme une boule.

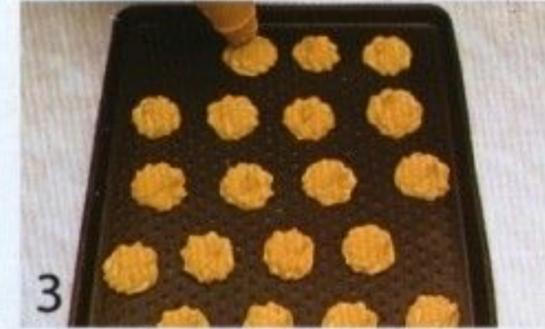
غلي الزبدة و السكر و الماء مع الملح، ثم أضيفي الفرينة دفعة واحدة مع التحريك حتى يتماسك الخليط على شكل كتلة.



2

Retirer du feu et battre pour faire tiédir puis ajouter les oeufs un à un sans cesser de battre.

إرفعيها عن النار و اخفقي حتى تبرد قليلا، ثم أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى مع الإستمرار في الخفق.



3

Déposer des rosaces à la poche à douille et enfourner à 180° de 25 à 30 mn. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.

شكلي وريدات بواسطة كيس الحلواني ثم اطهيها على 180° من 25 إلى 30 دقيقة دون فتح باب الفرن.



4

Après refroidissement, fourrer de crème au beurre et préparer un caramel épais et doré.

بعد أن تبرد، إمليها بكريمة الزبدة و حضري كراميل عاقد و ذهبي.



5

Tremper un côté des choux dans le caramel et ranger en pyramide.

أغطسي جهة من حبات الحلوى في الكراميل و رتبها على شكل هرم.



6

Sur une surface huilée, former des fils en caramel et retirer avant qu'ils ne sèchent. Fixer sur la pièce montée et finir la décoration.

على سطح مدهون بالزيت، شكلي خيوطا بالكراميل و انزعها قبل أن تجف ثم ألصقيها على الحلوى و أكملّي التزيين.

Le cadeau

INGRÉDIENTS

- 1 génoise (voir page 10)
- Crème au beurre (voir page 10)

DÉCORATION

- 2 boîtes de pâte d'amandes blanche
- Colorants alimentaires vert et rouge
- Boules argentées



المهدية

المقادير

- 1 قطعة جينواز (أنظري الصفحة 10)
- كريمة الزبدة (أنظري الصفحة 10)

التزيين

- 2 علبه عجينة اللوز بيضاء
- ملون غذائي أخضر و أحمر
- كرات فضية



1

Préparer la génoise, la crème au beurre et le reste des ingrédients.

حضري الجينواز و كريمة الزبدة و بقية المقادير.



2

Couper la génoise en deux, enduire une moitié de crème et recouvrir avec la seconde.

قطعي الجينواز إلى قطعتين و إطلي واحدة بالكريمة ثم غطيها بالثانية.



3

Abaisser la pâte d'amandes blanche et recouvrir le gâteau, préalablement enduit d'une légère couche de crème.

أبسطي عجينة اللوز البيضاء و غطي الحلوى بعد أن تظلي هذه الأخيرة بطبقة خفيفة من الكريمة.



4

Abaisser la pâte d'amandes rose (colorer) et découper des rubans. Décorer, enrouler autour d'une feuille en carton pliée et laisser sécher.

أبسطي عجينة اللوز الوردية (لونيتها) و قطعي أشربة. زينيها و لفيها على ورق مقوى مثني و دعها تجف.



5

Façonner une rose et des fleurs, ainsi que des feuilles en pâte verte, légèrement arquées.

شكلي وردة و أزهارا. و كذا أوراقا بالعجينة الخضراء و قوصيها قليلا.



6

Décorer le gâteau et parsemer de boules argentées.

زيني الحلوى و ذريها بالكرات الفضية.

Génoise à la ganache

INGRÉDIENTS

- 1 génoise (voir page 8)
- 150 g de crème au beurre (voir page 10)
- 250 g de chocolat noir
- 1 bouteille de crème fraîche (350 ml)
- 3 c. à soupe de poudre de chantilly
- ¼ litre de lait + 1 verre à thé
- 100 g de sucre en poudre

DÉCORATION

- Chocolat noir râpé
- Chocolat blanc râpé



جينواز بالقاناش

المقادير

- 1 قطعة جينواز (أنظري الصفحة 8)
- 150 غ كريمة الزبدة (أنظري الصفحة 10)
- 250 غ شكولاتة سوداء
- 1 قارورة كريمة طازجة (350 مل)
- 3 ملعقة كبيرة غبرة الشانتيي
- ¼ لتر حليب + 1 كوب شاي
- 100 غ سكر ناعم

التزيين

- شكولاتة سوداء مفرومة
- شكولاتة بيضاء مفرومة



1 Faire fondre le chocolat noir dans 1 verre à thé de lait.

ذوّبي الشكولاتة السوداء في 1 كوب شاي حليب.



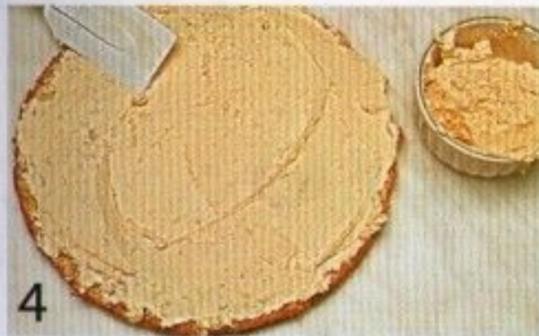
2 Chauffer la crème fraîche et l'ajouter au mélange de chocolat.

سخّني الكريمة الطازجة و أضيفيها إلى خليط الشكولاتة.



3 Battre la chantilly avec le lait et le sucre, y incorporer le mélange et mettre au frais pendant 4 heures.

أخفقي الشانتيبي مع الحليب و السكر ثم امزجي معها الخليط و ضعيه في الثلاجة لمدة 4 ساعات.



4 Couper la génoise en trois morceaux, en enduire la base de crème au beurre et recouvrir d'un autre morceau.

قطّعي الجينواز إلى ثلاث قطع، إطلي القاعدة بكريمة الزبدة و غطيها بالقطعة الثانية.



5 Etaler celui-ci de ganache, recouvrir du troisième et enduire tout le gâteau de ganache.

إطليها بقليل من القاناش و غطيها بالقطعة الثالثة ثم اطلي كل الحلوى بالقاناش.



6 Croiser des bandelettes en papier et saupoudrer de chocolat noir. Enlever le papier et décorer de chocolat blanc.

ضعي أشرطة ورقية متعاكسة و انثري الشكولاتة السوداء ثم إنزعي الأوراق و انثري مكانها الشكولاتة البيضاء.

Gâteau au yaourt

INGRÉDIENTS

- 1 génoise (voir page 8) + Nappage de fraise, arôme de fraise, colorant alimentaire rouge
- 2 pots de yaourt arôme fraise
- ½ litre de lait froid
- 5 c. à soupe de poudre de chantilly (150 g)
- 3 c. à soupe de gélatine en poudre

DÉCORATION

- Bonbons « spaghetti »



حلوى بالياغورت

المقادير

- 1 قطعة جينواز (أنظري الصفحة 8) + تلبيس الفراولة، عطر الفراولة، ملون غذائي أحمر
- 2 علبه ياغورت بنكهة الفراولة
- ½ لتر حليب بارد
- 5 ملعقة كبيرة غيرة الشانتيي (150 غ)
- 3 ملعقة كبيرة جيلاتين غيرة

التزيين

- حلوة « سباغيتي »



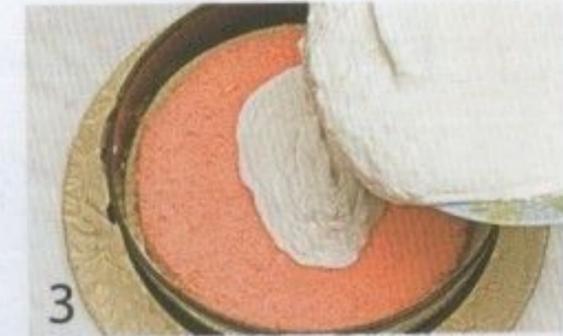
1
Préparer une génoise en ajoutant le nappage, l'arôme de fraise et le colorant rouge. Enlever les bords et couper en deux.

حضري جينواز بإضافة تلبيس و نكهة الفراولة و الملون. إنزعي الحواف ثم قطعي الحلوى نصفين.



2
Battre la chantilly avec le lait, puis ajouter le yaourt sans cesser de battre. Faire fondre la gélatine sur le feu avec 1 petite tasse d'eau et l'incorporer au mélange.

أخفقي الشانتيبي مع الحليب ثم أضيفي الياغورت مع الإستمرار في الخفق. ذوبي الجيلاتين على النار مع فنجان من الماء و أضيفها إلى الخليط.



3
Poser la base de la génoise sur un plat de service et verser la moitié du mélange.

ضعي قاعدة الجينواز على طبق التقديم ثم اسكبي نصف كمية الخليط.



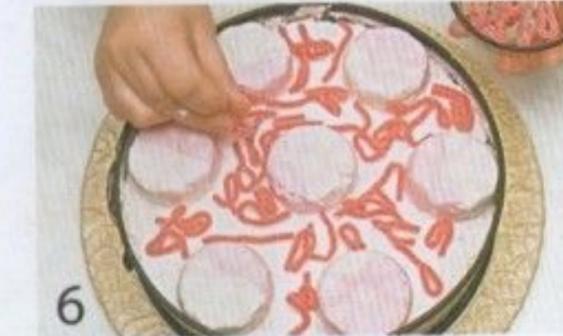
4
Couvrir de l'autre morceau, verser la crème (réserver un peu pour décorer) et mettre le gâteau au frais pendant 1/2 h.

غطّي بالقطعة الثانية و اسكبي الخليط مع الاحتفاظ بكمية للتزيين، ثم ضعّي الحلوى 1/2 ساعة في الثلاجة.



5
Colorer la moitié du mélange restant. Huiler des moules, remplir des deux couleurs et mettre au frais.

لوني نصف كمية الخليط المتبقي. إدهني قوالب بالزيت و املئها باللونين معاً، ثم ضعها في الثلاجة.



6
Décorer le gâteau et remettre au frais jusqu'au moment de servir.

زيني الحلوى و أعيدها إلى الثلاجة حتى حين تقديمها.

Gâteau à la meringue

INGRÉDIENTS

- 6 blancs d'œufs
- 350 g de sucre cristallisé
- 400 g de poudre de chantilly (6/7 c. à soupe)
- 1 litre de lait froid
- 5 c. à soupe de confiture d'abricot (au choix)



حلوة الميرانق

- المقادير
- 6 بيض البيض
 - 350 غ سكر مسحوق
 - 400 غ غيرة الشانتيي (7/6 ملعقة كبيرة)
 - 1 لتر حليب بارد
 - 5 ملعقة كبيرة مربى المشمش (حسب الرغبة)



1

Battre les blancs d'oeufs en neige ferme. Ajouter le sucre progressivement sans cesser de battre.

أخفقي بياض البيض على شكل ثلج متماسك، ثم أضيفي السكر تدريجيا مع الاستمرار في الخفق.



2

Partager le mélange en deux ou trois, étaler sur une plaque huilée et cuire à température minimale d'1 h 30 à 2 h.

إقسمي الخليط إلى قطعتين أو ثلاث ثم أفرشيها على صفيحة مدهونة بالزيت واطهيها على أدنى درجة حرارة من ساعة و نصف إلى ساعتين.



3

Battre la chantilly avec le lait, diviser en deux et mélanger une moitié à la confiture.

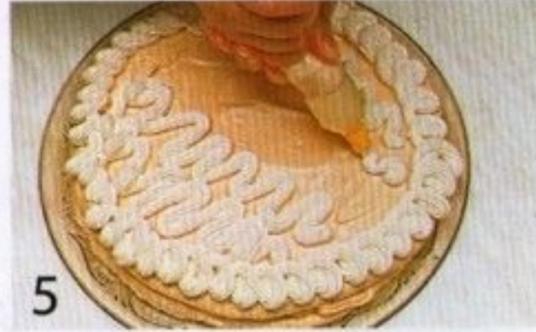
أخفقي الشانتي مع الحليب و اقسميها نصفين. دعي واحدا طبيعيا و أضيفي المربى للثاني.



4

Poser un rond de meringue sur un plat de service, étaler et décorer de chantilly à la confiture.

ضعي قطعة ميرانف على طبق التقديم ثم اطيها وزينها بالشانتي الممزوجة بالمربى.



5

Couvrir d'un autre rond, étaler de la même crème et décorer de chantilly nature.

غطيها بقطعة ثانية و اطيها بنفس الشانتي ثم زينها بالشانتي البضاء.



6

Couvrir d'un troisième rond et décorer avec la chantilly à la confiture.

غطيها بقطعة ثالثة ثم أكملّي التزيين بالشانتي الممزوجة بالمربى.

ملاحظة : يمكنك تحضير دوائر ميرانف أصغر و تشكيل قطع حلوى فردية. أو حلوى بعدة طبقات.

Remarque : Les ronds de meringues peuvent être plus petits et montés en parts individuelles ou en plusieurs couches.

Dessert à la crème pâtissière

INGRÉDIENTS

- 250 g de Bimo moulu
- 150 g de beurre fondu
- 5 c. à soupe de miel
- 3 mandarines
- 6 c. à soupe de poudre de chantilly
- 3 c. à soupe de gélatine en poudre
- ½ litre de lait froid

CRÈME PÂTISSIÈRE

- 1 œuf
- 2 c. à soupe de maïzena
- 2 c. à soupe de sucre cristallisé
- 1 verre de lait (¼ litre)

GELÉE

- 1 verre d'eau
- 2 c. à soupe de sucre cristallisé
- 1 c. à café d'arôme fraise
- ½ c. à café de colorant alimentaire rouge
- 1 c. à soupe de gélatine en poudre



تحلية بكريمة الحلواني

المقادير

- 250 غ بيمو مرحي
- 150 غ زبدة ذائبة
- 5 ملعقة كبيرة عسل
- 3 مندرين (يوسفي)
- 6 ملعقة كبيرة غيرة الشانتيي
- 3 ملعقة كبيرة جيلاتين غبرة
- ½ لتر حليب بارد

كريمة الحلواني

- 1 بيض
- 2 ملعقة كبيرة ميزينة
- 2 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- 1 كوب حليب (¼ لتر)

الجولي

- 1 كوب ماء
- 2 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفراولة
- ½ ملعقة صغيرة ملون غذائي أحمر
- 1 ملعقة كبيرة جيلاتين غبرة



1
Mélanger Bimo avec le beurre et le miel et tasser au fond d'un moule posé sur un plat de service.

أخلطي بيمو مع الزبدة و العسل و أفرشي الخليط في قالب موضوع مباشرة على طبق التقديم.



2
Crème pâtissière : Batre l'œuf avec le sucre puis y incorporer la maizena ensuite le lait.

كريمة الحلواني : أخفقي البيض و السكر، ثمّ أمزجي معه المايزينة و بعدها الحليب.



3
Mettre sur le feu et remuer jusqu'à épaississement.

ضعي الخليط على النار و حرّكي حتى يتكاثف.



4
Gelée : faire fondre tous les ingrédients sur le feu, verser dans un récipient en plastique et mettre au frais. Découper la gelée à l'emporte-pièce et décorer la paroi du moule.

الجولي : ذوّبي كل المقادير على النار، ثمّ اسكبيها في وعاء بلاستيكي و ضعيه في الثلاجة. قطعي الجولي إلى أشكال و زيني حواف القالب.



5
Batre la chantilly avec le lait et l'ajouter à la crème pâtissière. Faire fondre la gélatine sur le feu dans 1 petite tasse d'eau et l'incorporer au mélange.

أخفقي الشانتي مع الحليب و أضيفيها إلى كريمة الحلواني. ذوّبي الجيلاتين فوق النار مع 1 فنجان ماء ثمّ امزجها مع الخليط.

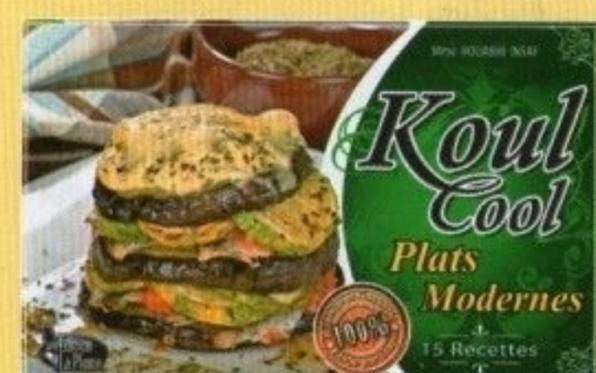
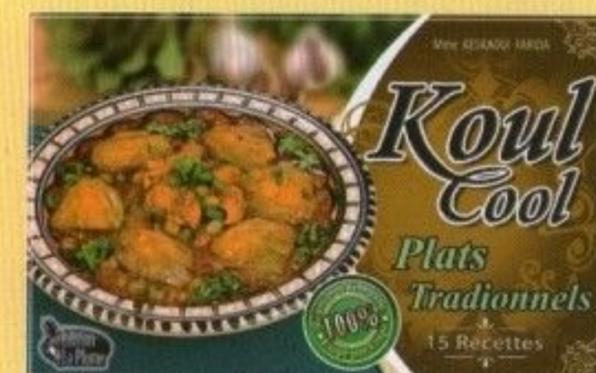
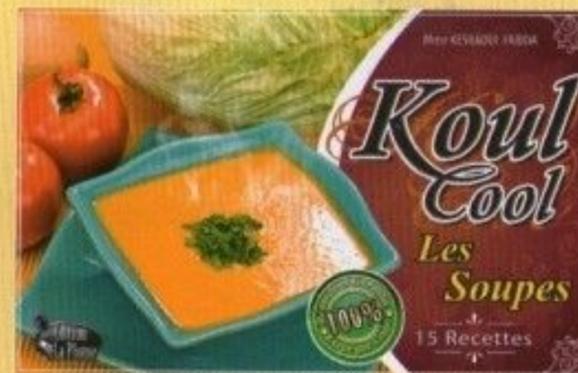
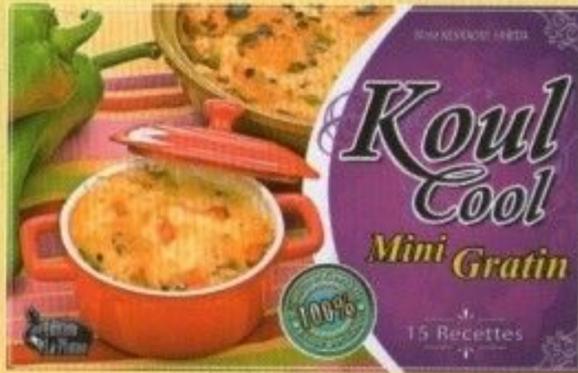


6
Verser dans le moule en alternant avec les mandarines et mettre au frais d'1 h à 1 h 30. Malaxer le reste de gelée, mettre dans un sac et décorer le gâteau.

أسكبيه في القالب مع وضع المندرين في الوسط، ثمّ ضعي التحلية في الثلاجة لمدة ساعة أو ساعة و نصف. إدعكي بقية الجولي، ضعيها في كيس و زيني الحلوى.

www.cuisinearabe.com

**Vous trouverez chez votre
librairie dans la même édition**



www.cuisinearabe.com

السيدة : مسلوب كهينة

الكحل

حلويات

15 وصفة

