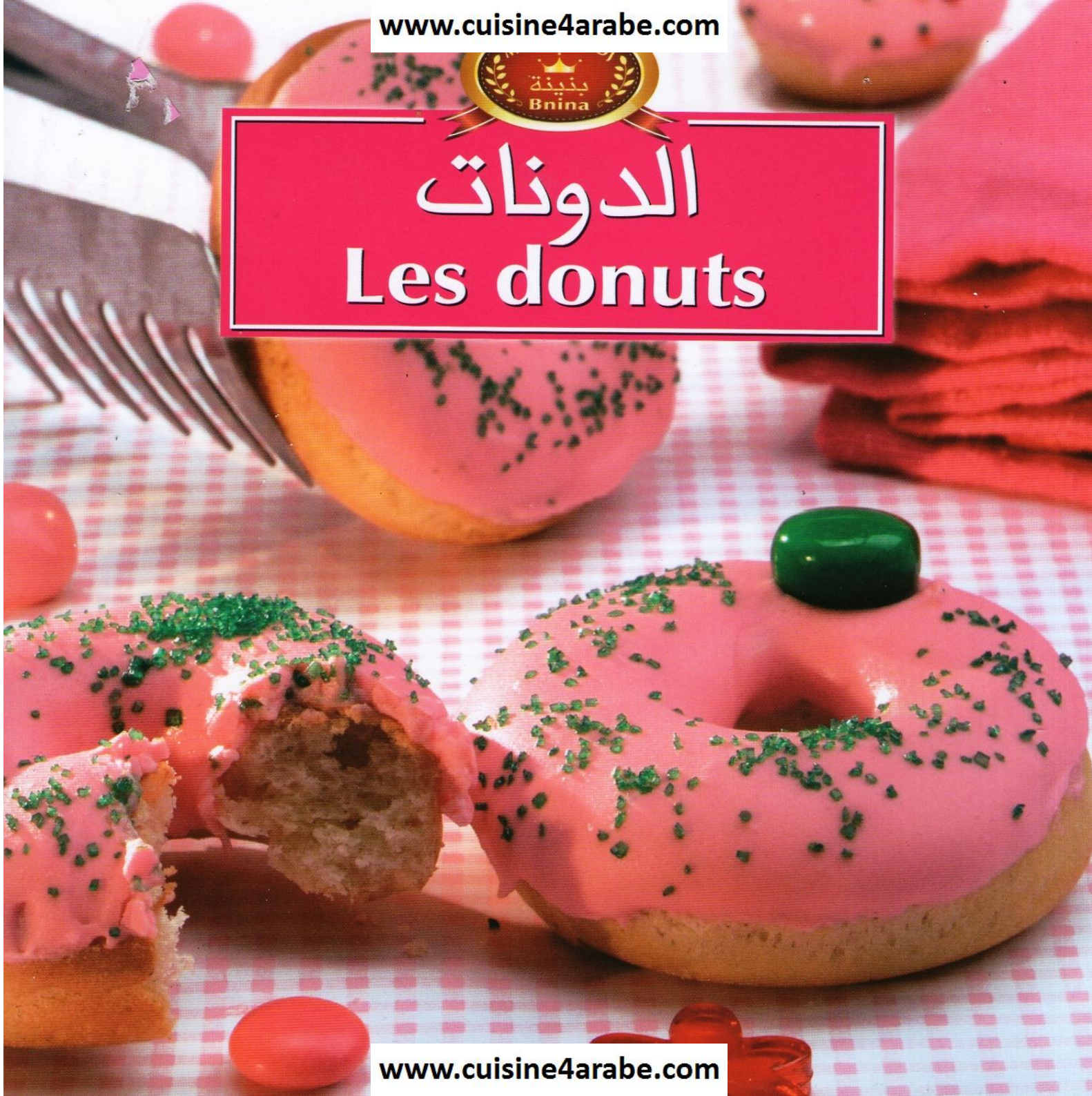




# الدونات Les donuts





# Le Coin des Gourmands





# Donuts à la framboise

Pâte:

Page 5

Glaçage royal:

Page 24

- Colorant alimentaire rose
- Arôme framboise
- Sucre coloré
- Bonbons



1

إبسطي العجينة واعطيها شكل الدونات

Étalez votre pâte et façonnez des donuts



2

رشي صنية بالفريضة وضعيها فيها

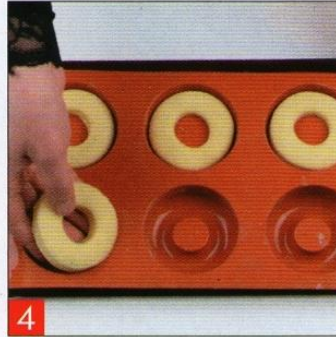
Mettez les donuts sur un plateau fariné



3

غطيها واتركيها تخمر مدة 30

Couvrez et laissez pointer pendant 30 mn



4

ضعي الدونات في قالب وادخليها الفرن

Disposez vos donuts dans un moule. Enfoumez



5

حضري الطليبة الملكية

Préparez votre glaçage royale



6

أضيفي عطر التوت

Ajoutez l'arôme de framboise

## دونات التوت

العجينة:

ص 5

الطليبة:

ص 24

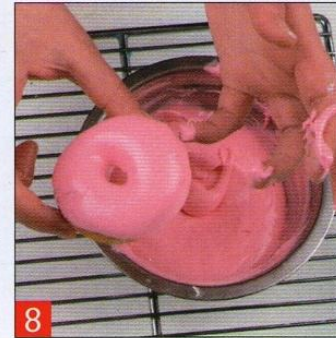
- ملون غذائي وردي
- عطر التوت
- سكر ملون
- حلوى



7

والملون الغذائي الوردي

Et le colorant alimentaire rose



8

إطلي الدونات

Glancez vos donuts



9

زيني بالحلوى و السكر الملون

Décorez-les avec des bonbons. Finissez avec du sucre coloré.





# Donuts au sucre

## Pâte:

- 500 g de farine
- 2 oeufs
- 30 g de levure fraîche
- 60 g de beurre
- 100 g de sucre
- Vanille
- 1 pincée de cannelle
- 160 g de lait tiède

## Décoration:

- 150 g de sucre
- Huile pour friture

# دونات مسكرة

## العجينة:

- 500 غم فريينة
- بيضتان
- 30 غم خميرة طازجة
- 60 غم زبدة
- 100 غم سكر
- فانيليا
- قرقة
- 160 غم حليب دافئ

## التزييت:

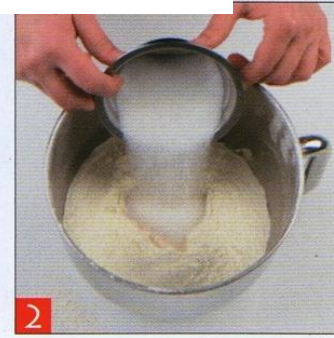
- 150 غم سكر • زيت للقلي



1

غربلي الفريينة في إناء الخلاط

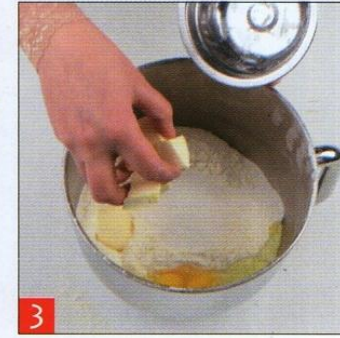
Dans un bol à pétrin, tamisez la farine



2

أضيفي الخميرة، السكر، القرقة و  
الفانيليا

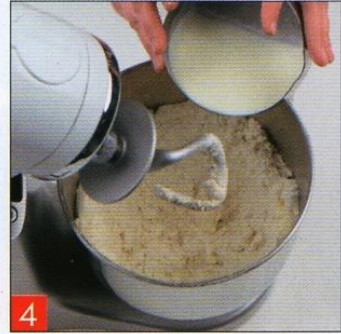
Ajoutez la levure, le sucre, la cannelle  
et la vanille



3

البيض و الزبدة

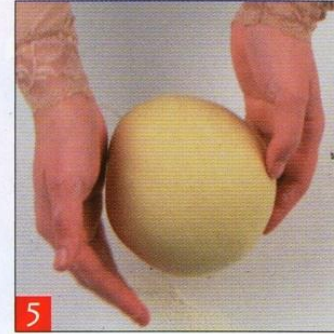
Les oeufs et le beurre



4

لمي العجينة مع إضافة الحليب  
تدرجيا ثم اعجني

Ramassez votre pâte en ajoutant le lait  
progressivement. Pétrissez



5

كوريها

Boulez-la



6

غطيها واتركيها تخمر

Filmez-la et laissez pointer



7

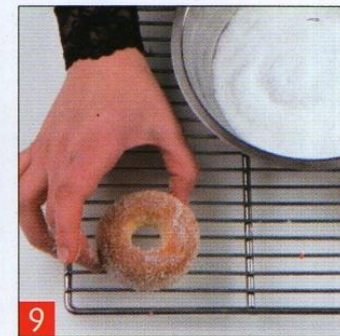
إبسطي العجينة واعطيها شكل  
الدونات واتركيها تخمر  
Façonnez des donuts.  
Couvrez et laissez pointé



8

إقليها

Faites-les frire



9

رمدبها في السكر

Enrobez-les de sucre.



# Donuts soleil

Pâte:

Page 5

Glaçage royal:

Page 24

- Colorant alimentaire orange et jaune
- Pépites de chocolat



1

إبسطي العجينة واعطيها شكل الدونات

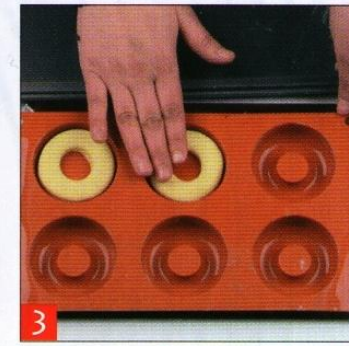
Étalez votre pâte et façonnez des donuts



2

غطيها واتركيها تخمر مدة 30

Couvrez-les et laissez-les pointer



3

ضعي الدونات في قالب وادخليها الفرن

Disposez vos donuts dans un moule. Enfourmez

## دونات شمسية

العجينة:

ص 5

الطلية:

ص 24

- ملون غذائي برتقالي و أصفر
- حبيبات الشكلاطة



4

لوني ثم إخلطي الطلية حتى يتوحد اللون

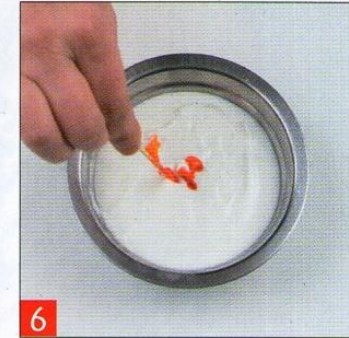
Colorez votre glaçage. Bien mélangez afin d'homogénéiser la couleur



5

إملئي جيب الحلواني بالطلية

Remplissez une poche de glaçage



6

لوني كمية أخرى من الطلية الملكية بالملون الغذائي البرتقالي

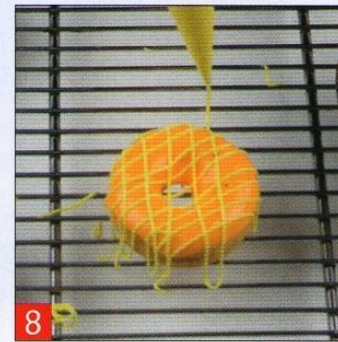
Colorez une autre partie de glaçage avec du colorant alimentaire orange



7

إطلي الدونات بالطلية البرتقالية

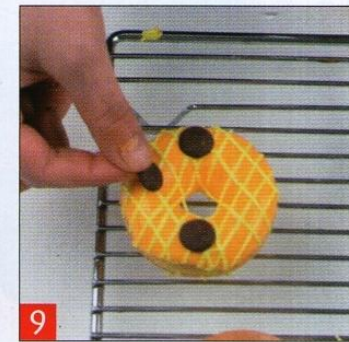
Glacez vos donuts avec le glaçage orange



8

بواسطة جيب الحلواني زيني الدونات

A l'aide de la poche, faites un quadrillage



9

زيني بحبيبات الشكلاطة

Décorez avec des pépites de chocolat.







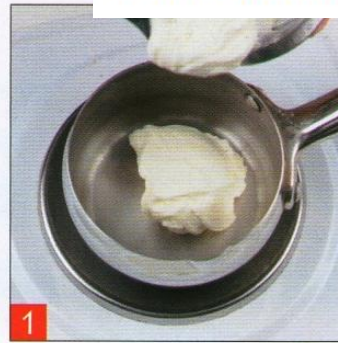
# Donuts au chocolat

Pâte:

Page 5

Ganache:

- 250 g de chocolat noir
- 200 g de crème fraîche
- 25 g de beurre
- Vermicelle chocolaté



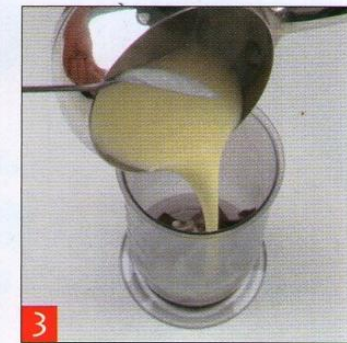
1 في كسرونة غلي القشدة الطازجة

Dans une casserole, faites bouillir la crème fraîche



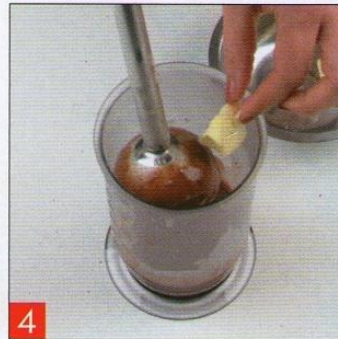
2 إكسري الشكلاطة وضعيها في كأس الخلاط الكهربائي

Cassez le chocolat dans un bol



3 أضيفي إليها القشدة الطازجة

Ajoutez la crème fraîche



4

و الزبدة  
إخلطي  
Et le beurre.  
Mixez



5

إبسطي العجينة واعطيها شكل  
الدونات  
Etalez votre pâte et façonnez des  
donuts



6

غطيها واتركيها تخمر مدة 30  
دقيقة  
Couvrez et laissez pointer pendant  
30 mn

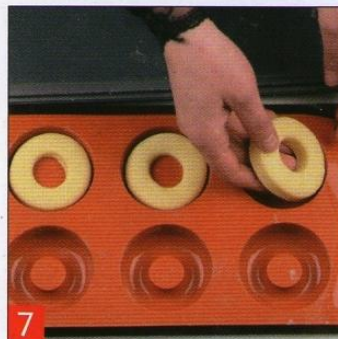
## دونات الشوكولا

العجينة:

ص 5

القاناش:

- 250 غم شكلاطة سوداء
- 200 غم قشدة طازجة
- 25 غم زبدة
- فارميسالي شكلاطة



7 ادخليها الفرن

Enfourez vos donuts



8 إطلبي الدونات

Glancez-les



9 زيني بالفارميسالي شكلاطة

Décorez avec du vermicelles  
chocolaté.

20 mn 30 mn 8 mn 180°



# Donuts à la fraise

Pâte:

Page 5

Crème chantilly:

- 4 cuillères a soupe de poudre de chantilly
- 50 g de sucre glace
- 1 verre de lait
- 100 g de fraise
- 100 g de confiture de fraise
- Sucre glace pour décorer

## دونات الفريزة

العجينة:

ص 5

كريمة الشانتيي:

- 4 ملاعق أكل مسحوق الشانتيي
- 50 غم سكر ناعم
- كأس حليب
- 100 غم فراولة
- 100 غم مربى الفراولة
- سكر ناعم للتزيين



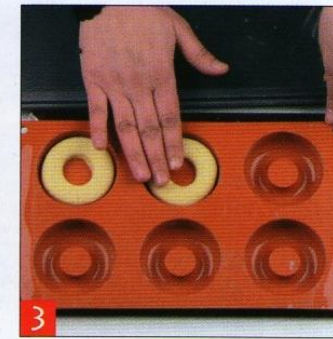
1

إبسطي العجينة واعطيها شكل الدونات  
Étalez votre pâte et façonnez des donuts



2

غطيها واتركيها تخمر مدة 30 دقيقة  
Couvrez vos donuts et laissez-les pointer pendant 30 mn



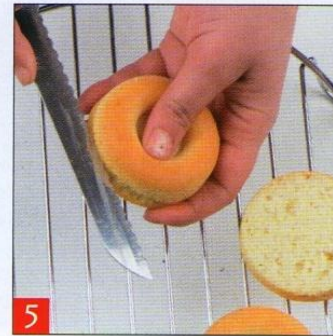
3

ادخليها الفرن  
Enfoumez-les



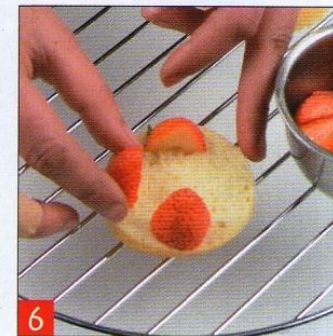
4

لتحضير الشانتيي إخلطي المسحوق مع السكر والحليب  
Pour la chantilly mélangez la poudre, le sucre et le lait



5

إقطعي الدونات إلى نصفين  
Coupez vos donuts en deux



6

ضعي فوقها الفراولة

Disposez les fraises sur une moitié de donuts



7

بواسطة جيب الحلواني إملي الدونات بكريمة الشانتيي

A l'aide d'une poche à douille, garnissez vos donuts de chantilly.



8

رشى القطعة الأخرى بالسكر الناعم

Saupoudrez l'autre moitié de sucre



9

زيني بمربى الفراولة

Décorez de confiture de fraise.





# Donuts océan

Pâte:

Page 5

Glaçage royal:

Page 24

- Colorant alimentaire bleu et blanc
- Huile pour friture

## دونات المحيط

العجينة:

ص 5

الطليّة:

ص 24

- ملون غذائي أزرق وأبيض
- زيت للقلي

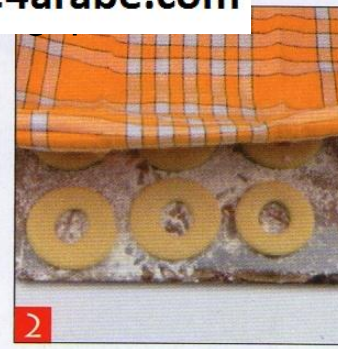
www.cuisine4arabe.com



1

إبسطي العجينة واعطيها شكل  
الدونات

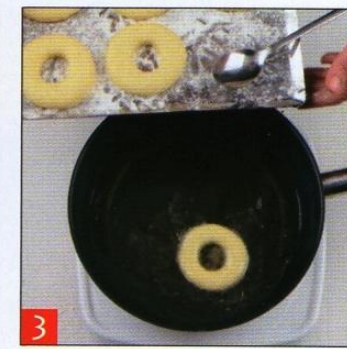
Étalez votre pâte et façonnez des  
donuts



2

غطيها واتركيها تخمر مدة 30

Couvrez et laissez pointer pendant  
30 mn



3

إقليها

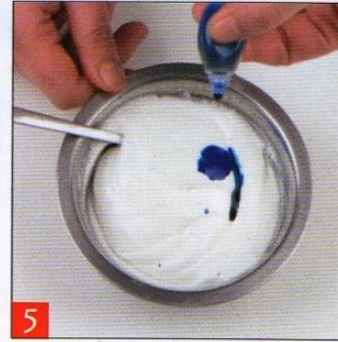
Faites-les frire



4

حضري الطليّة الملكيّة

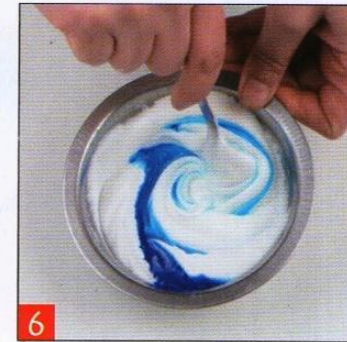
Préparez votre glaçage royale



5

أضيفي ملون غذائي أزرق

Ajoutez du colorant alimentaire bleu



6

إخلطي الطليّة حتى يتوحد اللون

Mélangez votre glaçage pour homo-  
généiser la couleur



7

إطلي الدونات

Glacez vos donuts



8

زيني بواسطة جيب حلواني

À l'aide d'une poche, décorez -les



9

زيني حسب الذوق

Réalisez un autre décor selon votre  
goût.



www.cuisine4arabe.com



# Mini donuts

Pâte:

Page 5

Glaçage royal:

Page 24

- Colorant alimentaire selon le goût
- Arôme selon le goût
- Sucre coloré selon le choix
- Sucre glace
- Gelé

## ميني دونات

العجينة:

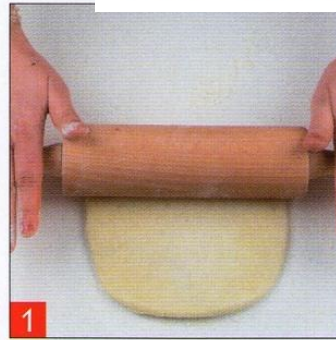
ص 5

الطليّة:

ص 24

- ملون غذائي حسب الذوق
- عطر حسب الذوق
- سكر ملون
- سكر ناعم
- جولي

15 mn 30 mn 00 mn 180°



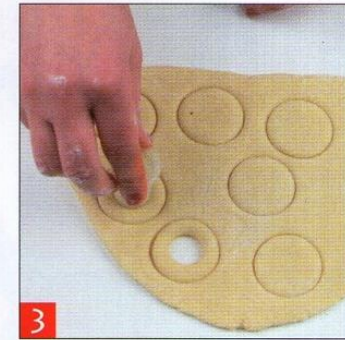
إبسطي العجينة

Sur un plan de travail, étalez votre pâte



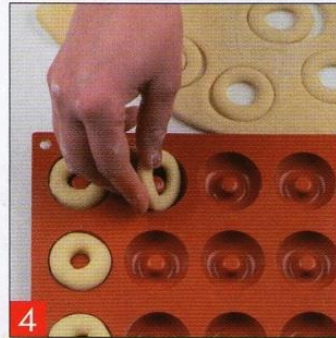
إقطني دوائر

A l'aide d'un emporte-pièce découpez des cercles



ضعي ثقب في الوسط

Faites des trous au milieu

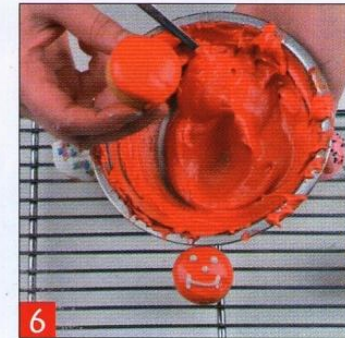


ضعي الدونات في قالب

Faites cuire vos mini donuts dans un moule



حضري الطليّة الملكيّة أضيفي العطر و الملون الغذائي  
Préparez un glaçage royale.  
Ajoutez l'arôme et le colorant



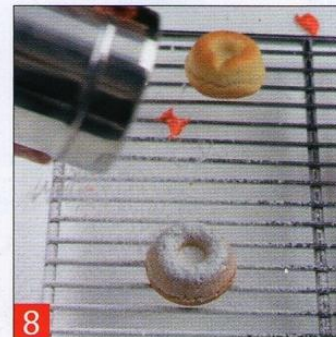
إطلي الدونات

Glacez vos donuts



بواسطة جيب حلواني ضعني خطوط

A l'aide d'une poche, faites des stries



رشني كمية أخرى من الدونات بالسكر

Saupoudrez d'autres mini donuts avec du sucre glace



واملايها بالجولي

Remplissez-les de gelée.





# Donuts aux amandes

Pâte:

Page 5

Glaçage royal:

Page 24

- 150 g de chocolat à glacer
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 50 g d'amandes effilées
- Huile pour friture



1

إبسطي العجينة واعطيها شكل الدونات

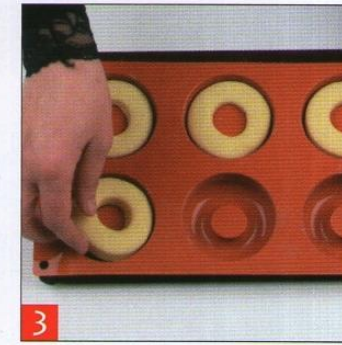
Étalez votre pâte et façonnez des donuts



2

غطيها واتركيها تخمر مدة 30 دقيقة

Couvrez vos donuts et laissez-les pointer pendant 30 mn



3

ادخليها الفرن

Enfournez-les ou

## دونات لوزية

العجينة:

ص 5

الطلي:

ص 24

- 150 غم شكلاطة الطلي
- ملعقة أكل زيت
- 50 غم رقائق اللوز
- زيت للقلي



4

إقليها

Faites -les frire



5

إكسري الشكلاطة و ذوبيها في حمام مائي

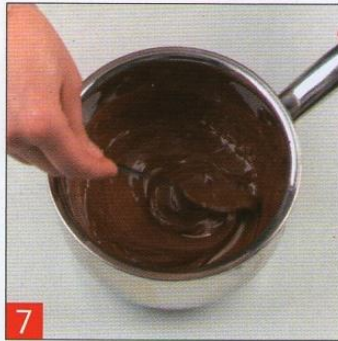
Cassez le chocolat et faites le fondre au bain marie



6

أضيفي الزيت

Ajoutez l'huile



7

إخلي

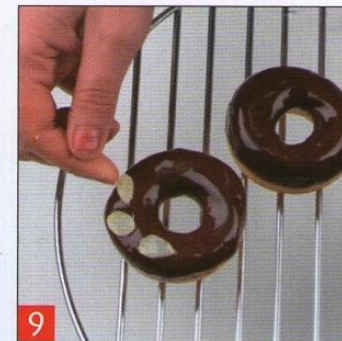
Mélangez



8

إطلي الدونات

Glacez vos donuts



9

زيني برقائق اللوز

Décorez avec des amandes effilées.





# Donuts d'enfants

Pâte:

Page 5

Glaçage royal:

Page 24

Crème pâtissière:

- 500 g de lait
- 6 Cuillères a soupe de sucre
- 4 cuillères a soupe de maïzena
- 2 oeufs
- Sucre glace
- Bonbons

## دونات الاطفال

العجينة:

ص 5

الطية:

ص 24

كريمة الحلواني:

- 500 غم من الحليب
- 6 ملاعق أكل سكر
- 4 ملاعق أكل مايزينة
- بيضتان
- سكر ناعم
- حلوى

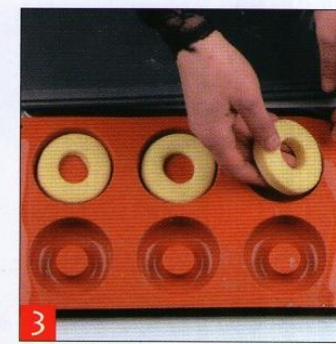
25 mn 30 mn 15 mn 180°



1 إسطي العجينة واعطيها شكل الدونات  
Étalez votre pâte et façonnez des donuts



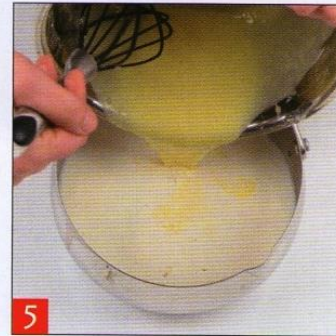
2 غطيها واتركيها تخمر مدة 30 دقيقة  
Couvrez vos donuts et laissez-les pointer pendant 30 mn



3 ادخليها الفرن  
Enfournez-les



4 في إناء إخلطي السكر، البيض، الفانيلا  
Dans un récipient, mélangez le sucre, la maïzena, les oeufs et la vanille



5 أضيفي هذا الخليط إلى الحليب الدافئ  
Ajoutez le mélange au lait tiède



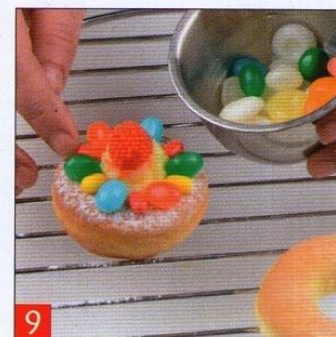
6 حركي على نار هادئة حتى أن يتخثر  
Remettez sur le feu.  
Remuez jusqu'à épaississement



7 بواسطة جيب حلواني اصنعي وريدات من الكريمة و ضعها فوق الدونات  
A l'aide d'une poche, faites des rosaces de crème sur vos donuts



8 رشبها بالسكر الناعم  
Saupoudrez de sucre glace



9 زينها بحلوى ملونة  
Finissez votre décoration de bonbons colorés.



# Donuts passionata

Pâte:

Page 5

Glaçage royal:

Page 24

- Colorant alimentaire rouge
- Smarties
- Arôme fraise

## دونات باسيوناتا

العجينة:

ص 5

الطلية:

ص 24

- ملون غذائي أحمر
- حلوى السمارتيز
- عطر الفراولة

www.cuisine4arabe.com



1

إبسطي العجينة

Étalez votre pâte



2

اعطيها شكل الدونات

Façonnez des donuts



3

غطيها واتركيها تخمر مدة 30 دقيقة ثم ادخليها الفرن

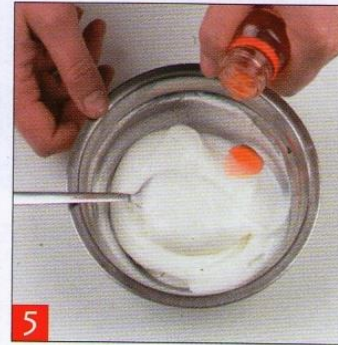
Couvrez et laissez pointer pendant 30 mn. Enfourez



4

حضري الطلية الملكية

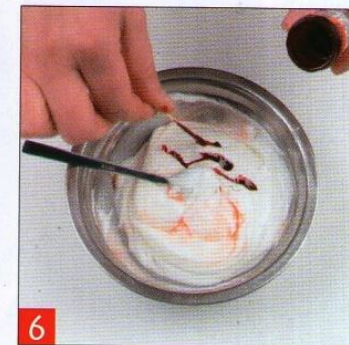
Préparez un glaçage royale



5

أضيفي عطر الفراولة

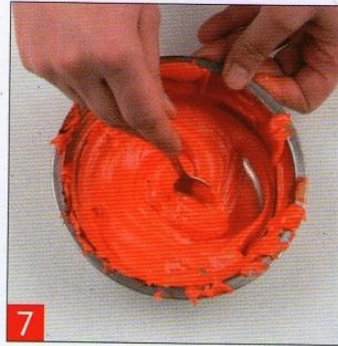
Ajoutez l'arôme de fraise



6

و ملون غذائي أحمر

Et le colorant alimentaire rouge



7

إخلطي الطلية حتى يتوحد اللون

Mélangez votre glaçage pour homogénéiser la couleur



8

إطلي الدونات

Glacez vos donuts



9

زيني بحبات من الحلوى و خطوط بواسطة جيب الحلواني

Décorez-les avec des bonbons. Et faites des stries à l'aide d'une poche.



www.cuisine4arabe.com



# Donuts à la vanille

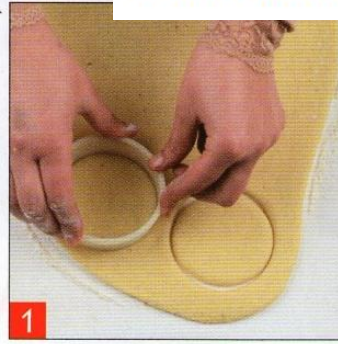
Pâte:

Page 5

Glaçage royal:

Page 24

- Vermicelle coloré
- Arôme vanille
- Huile pour friture



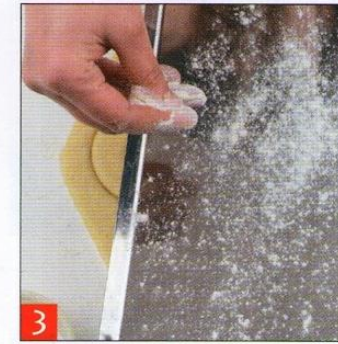
إبسطي العجينة  
إقطعي دوائر

Étalez votre pâte. A l'emporte pièce coupez des ronds



ضعي ثقب في الوسط لتتحصلي  
شكل الدونات

Faites de petits trous au milieu des ronds, afin d'obtenir la forme de donuts



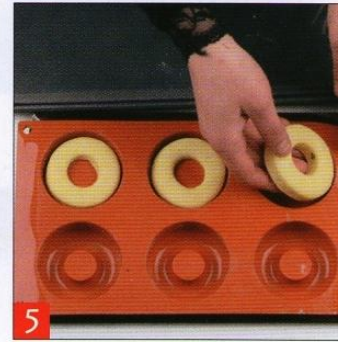
رشني الصنية

Farinez un plateau



غطبها واتركيها تخمر مدة 30

Couvrez et laissez pointer pendant 30 mn



ضعي الدونات في قالب وادخليها  
الفرن

Faites cuire vos donuts au four, dans un moule



أو إقليها

Ou faites-les frire

## دونات الفانيليا

العجينة:

ص 5

الطلية:

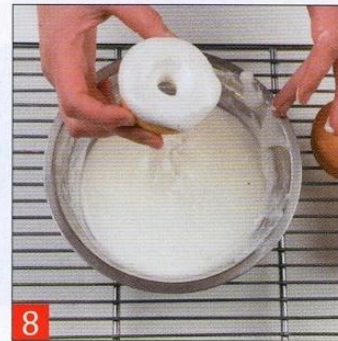
ص 24

- فارميسالي ملونة
- عطر الفانيليا
- زيت للقلي



حضري الطلية الملكبة وأضيفي  
عطر الفانيليا

Préparez un glaçage royale et ajoutez l'arôme vanille



إطلي الدونات

Glacez vos donuts



زيني الدونات بالفارميسالي الملونة

Décorez avec du vermicelle coloré.





## الطلية الملكية

# Glaçage royal

### Glaçage royal:

- 2 blancs d'oeufs
- 500 g de sucre glace
- Jus d'un citron
- Arôme et colorant alimentaire selon le goût

### الطلية الملكية:

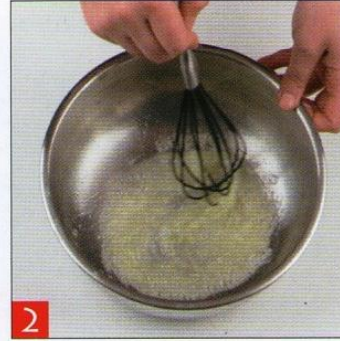
- 2 بياض بيض
- 500 غم سكر ناعم
- عصير ليمونة • عطر و ملون حسب الذوق



1

أفرغي في إناء بياض البيض

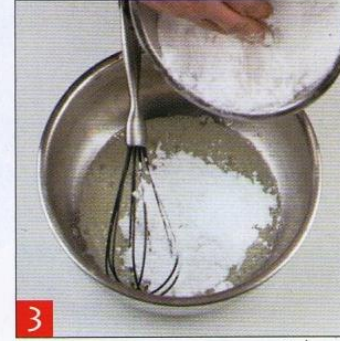
Dans un récipient versez le blanc d'oeuf



2

ضربي جيدا

Battez-le bien



3

أضيفي السكر الناعم

Ajoutez le sucre glace



4

و عصير الليمون

Le jus de citron



5

ضربي حتى تماسك الطلية

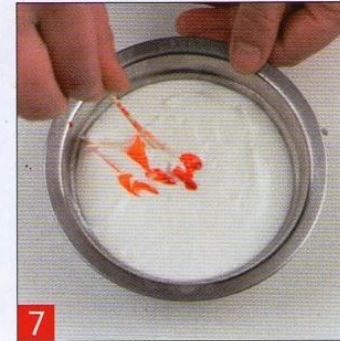
Bien mélanger jusqu'à épaississement



6

أضيفي عطر البرتقال

Ajoutez l'arôme d'orange



7

و الملون اللغذائي البرتقالي

Le colorant alimentaire orange



8

إخلطي الطلية حتى يتوحد اللون

Mélangez votre glaçage pour homogénéiser la couleur.





2



دونات التوت  
Donuts à la framboise

4



دونات مسكرة  
Donuts au sucre

6



دونات شمسية  
Donuts soleil

8



دونات الشوكولا  
Donuts au chocolat

10



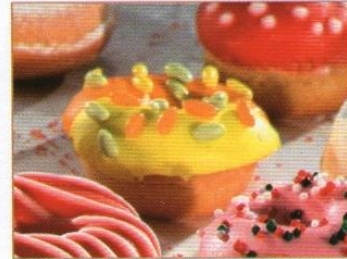
دونات الفريضة  
Donuts à la fraise

12



دونات المحيط  
Donuts océan

14



ميني دونات  
Mini donuts

16



دونات لوزية  
Donuts aux amandes

18



دونات الأطفال  
Donuts d'enfants

20



دونات باسيوناتا  
Donuts passionata

22



دونات الفانيليا  
Donuts à la vanille

24



الطلاية الملكية  
Glaçage royal

