

الطبخ السهل
من أ إلى ي

15 وصفة

تزيين الحلويات

1

لوصيف نوال



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

99 دج
فقط

Edition
La Plume



تثبيت العقدة الأولى في الوسط.
Fixer le premier nœud au milieu.



أعقدتي الرابطة الثانية.

Nouer le 2^{ème}.



أنتغطي جيدا في الوسط بواسطة قضيب بلاستيكي.

Bien appuyer au centre avec un bâtonnet en plastique.



زيني بعقاش غذائي فضي في الوسط.

Décorer avec une perle alimentaire argentée au milieu.



صنعي المرشات الغذائية اللامعة على السطح بواسطة ريشة.

Faire passer le brillant alimentaire sur toute la surface à l'aide d'un pinceau.



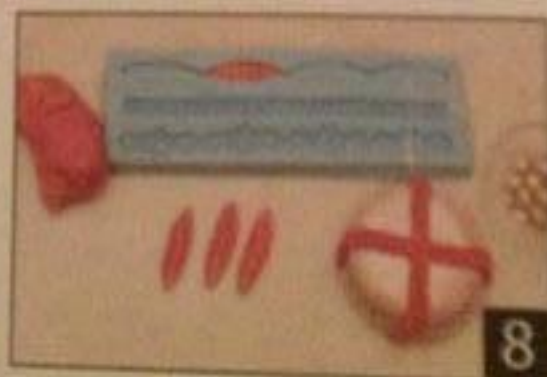
شكلي شرائط بعجينة اللوز الأرجوانية بواسطة مول السيليكون.

Confectionner des bandelettes avec la pâte d'amandes grenat à l'aide d'un moule en silicone.



أصقبهم على الخبز على شكل (+).

Les coller sur le m'khabez en forme de (+).



شكلي رباطات بعجينة اللوز الأرجوانية.

Confectionner des nœuds avec la pâte d'amandes grenat.



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أسطوي عجينة الخبز على سماك 2 سم. قطعي دوائر قطرها 4 سم بواسطة قطاعة. أطبعها في الفرن على درجة 180° مدة 10 إلى 15 د. أتركها تبرد.

Abaissez la pâte du m'khabez sur une épaisseur de 2 cm. Découpez des ronds de 4 cm de diamètre à l'aide d'un découpoir. Cuire à 180° pendant 10 à 15 mn. Laissez refroidir.



أغطي العجين بالطلاء الأبيض.

Glacer les gâteaux avec le glaçage blanc.



دعها تجف تماما على الشبكية.

Les laisser sécher complètement sur une grille.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Le cadeau

- Pâte de m'khabez (voir page 33)
- Glaçage rose (voir page 33)
- Pâte d'amandes grenat (voir page 32)
- Pétales alimentaires argentées
- Brillant alimentaire

الهدية

- عجينة المعمر (الطبخ الصفحة 33)
- غلاف بوم (الطبخ الصفحة 33)
- عجينة نور أوجانية (الطبخ الصفحة 32)
- تفلطح غناتي فضي
- حبيبات غناتبة لامعة

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



7
عديها باليد مع إعطائها شكل
قيدلة.

Ajuster le gâteau avec les mains en lui
donnant une forme de Q'india.



4
أسطي عجينة القيدلة بالخلال ثم مررها
في آلة العجينة رقم 8.

Étaler la pâte à farine avec un rouleau
puis la passer à la machine au n° 8.



1
حضري المقادير و العجينة (أنظري
الصفحة 26)

Préparer les ingrédients et la pâte
(voir la page 26).



8
زني سطح القيدلات بالعجينة (أنظري
الصفحة 26) باستعمال كيس حلواني "بوش
أدوي". أتركها تجف ليلة كاملة. في الغد.
أطهها في الفرن على 160° مدة 15 د.

Décorer la surface des Q'indietes avec la
pâte (voir la page 26) en utilisant une
poche à douille. Laisser sécher toute une
nuite. Le lendemain, enfourner à 160°
pendant 15 mn.



5
قطعي دوائر قطرها 13 سم بواسطة قطعة
أظلي الدوائر بياض البيض ثم ضعي
كريمة حشو في الوسط.

Découper des ronds de 13 cm de
diamètres avec un emporte-pièce.
Badigeonner les ronds avec les blancs
d'œufs puis mettre une boule de farce
au milieu.



2
حضري الحشوا لسي وعاء. ضعي اللوز
و السكر المسحوق.

Préparer la farce : dans une terrine
mettre les amandes et le sucre cristallisé



9
بعد الطهي، أغطسي الحلوى في سائل
دافئ.

Après la cuisson, tremper les gâteaux dans
un miel tiède.



6
أرفعي الجوانب نحو الأعلى بواسطة عود
خشب.

Relever les côtés vers le haut en utilisant un
cure-dents.



3
أضيفي بشر الليمون و الفانيليا و اجمعين
بالبيض.

Ajouter le zeste et la vanille et ramasser
avec les œufs.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Q'nidlètes

• Pâte à farine orange
(voir page 32)

Farce :

- 500 g d'amandes moulues
- 250 g de sucre cristallisé
- 1 c. à s. de zeste de citron
- Vanille

• 2 à 3 œufs

Décor :

- Pâte (voir page 26)
- Blancs d'œufs
- Miel

التزيين :

- عجينة (أنظري صفحة 26)
- بياض بيض
- عسل

قنيدلات

• عجينة فريشة برتقالية (أنظري
الصفحة 32)

الحفظو :

- 500 غ لوز صرحي
- 250 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة بلمبر الليمون
- فانيليا
- 2 إلى 3 بيض



حضري المقادير و الحشو.

Préparer les ingrédients et la farce.



شكلي حبيش بالحشو قطره 2 سم.

Confectionner un boudin de farce de 2 cm de diamètre.



ضعي الحلوى على صينية و أظهبها حتى نكتسب لونا ذهبيا من الأسفل.

Poser les gâteaux sur une tôle et les enfourner jusqu'à ce que le dessous prenne une couleur dorée.



أتركها تبرد ثم أنقسي نصف الحلوى في الطلاء.

Laisser refroidir puis tremper la moitié du gâteau dans le glaçage.



قطعي قطعاً طولها 8 سم.

Découper des morceaux de 8 cm de longueur.



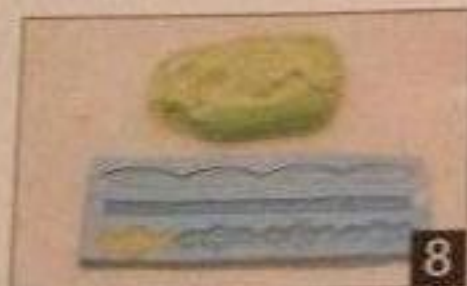
أتركها تجف تماما على المشبك.

Laisser sécher complètement sur une grille.



أغلي النصف الآخر بالحلوى ثم رصيه في القستري.

Badigeonner l'autre moitié avec de la glaze puis l'enrober de pistaches.



شكلي ورود بعجينة اللوز الخضراء.

Confectionner des roses avec la pâte d'amandes verte.



ألصقي الورود على الجزء المغلف بالطلاء ثم ذري الحزيمات الغذائية اللامعة.

Coller les roses sur le côté glacé puis le saupoudrer de brillant.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Doigts aux pistaches

- Pâte d'amandes verte (voir page 32)
- Gelée
- Glacage vert (voir page 33)
- Pistaches
- Brillant alimentaire

Farce :

- 300 g d'amandes moulues
- 100 g de pistaches moulues
- 200 g de sucre cristallisé
- 1 à 2 œufs (selon la grosseur)
- 1 cà s de vanille

أصابع بالفستق

- الحشوة :
- 300 غ لوز مرحي
- 100 غ فستق مرحي
- 200 غ سكر مسحوق
- 1 إلى 2 بيض (حسب الحجم)
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- عجينة لوز خضراء (النظري الصفحة 32)
- جولي
- طلاء أخضر (النظري الصفحة 33)
- فستق
- جزيئات غذائية لامعة



رسمي ثلاث خطوط بواسطة السكين على كل معين.

Tracer trois traits avec un couteau sur chaque losange.



حتى تحصلي على عجينة متساوية.

Jusqu'à obtention d'une pâte ferme.



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أسطي عجينة اللوز البيضاء و الوردية على سمك 3 مم، شكلي أزهار صغيرة.

Abaisser la pâte d'amandes blanche et rose sur une épaisseur de 3 mm, confectionner de petites fleurs.



أسطي عجينة اللوز الغير ملونة على سمك 1 سم، شكلي حبوب كبير من الحشو و متعبه على عجينة اللوز المسوية. لفي العجينة على الحشو و شكلي حبوبين.

Abaisser la pâte d'amandes non colorée sur une épaisseur d'1 cm, former un gros boudin de farce et le mettre sur la pâte d'amandes abaissée. Enrouler la pâte autour de la farce, façonner un boudin.



الحشوة في وعاء ضعي البسكويت المرص و الجوز.

Farce : dans une terrine mettre les biscuits moulus et les noix



ثبتي الأزهار على الكفتة و زيني كل زهرة بعقاش فضي ثم أسحي السطح بالجزينات الغذائية اللامعة بواسطة فرشاة.

Fixer les fleurs sur la kefta et décorer chaque fleur avec les perles alimentaires puis maquiller les gâteaux avec le brillant alimentaire.



شكلي معينات متساوية.

Découper des losanges égaux.



إجمعي بواسطة الجولي.

Ramasser avec la gelée.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Kefta ornementée

• 400 g de viande hachée
Blanche et grasse (voir page 12)

Préps :

- Y ajouter de biscuits fins mouls
- Y ajouter de selé grossièrement mouls

• 400 g

Decoracion :

- Petits amandiers
- Biscuits amandiers

الخبز
• بقليل من السكر
• حبات الفستق الصغيرة

كفتة مزينة

• كمية من اللحم المفروم
• و كمية من البيض
• الملح
• الفستق الحلو
• حبات الفستق الصغيرة



أصلي ثلاث ورودات على كل حبة حلوى

Coller trois tulipes sur chaque gâteau.



ضعهم على المشبك

Les poser sur une grille.



حضري المقادير

Préparer les ingrédients.



أمسح سطح الحلوى بالفلون العائلي

Maquiller la surface des gâteaux avec le brillant alimentaire.



أتركها تجف تماما

Laisser sécher complètement.



أصلي عجينة الخبز بسك 1 سم ثم
لغص أشكال D بواسطة قطعة أظفها
في الفرن على 160° حتى تأخذ لونا ذهبيا
من الأسفل. أتركها تبرد.

Abaisser la pâte du mikhubez sur une
épaisseur d'1 cm puis découper des D
avec un emporte-pièce. Cuire les gâteaux
au four à 160° jusqu'à ce que le dessous
soit doré. Laisser refroidir.



بواسطة كيس مثقوب. زيني جوانب الحلوى
بالظلا الأبيض.

A l'aide d'une poche perforée, orner
les contours du gâteau avec le glaçage
blanc.



شكلي أزهار التوليب بعجينة الفوز المحضرا
و البيض - باستعمال مول السيليكون

Former de petites tulipes avec la pâte
d'amandes verte et blanche en utilisant un
moule en silicone.

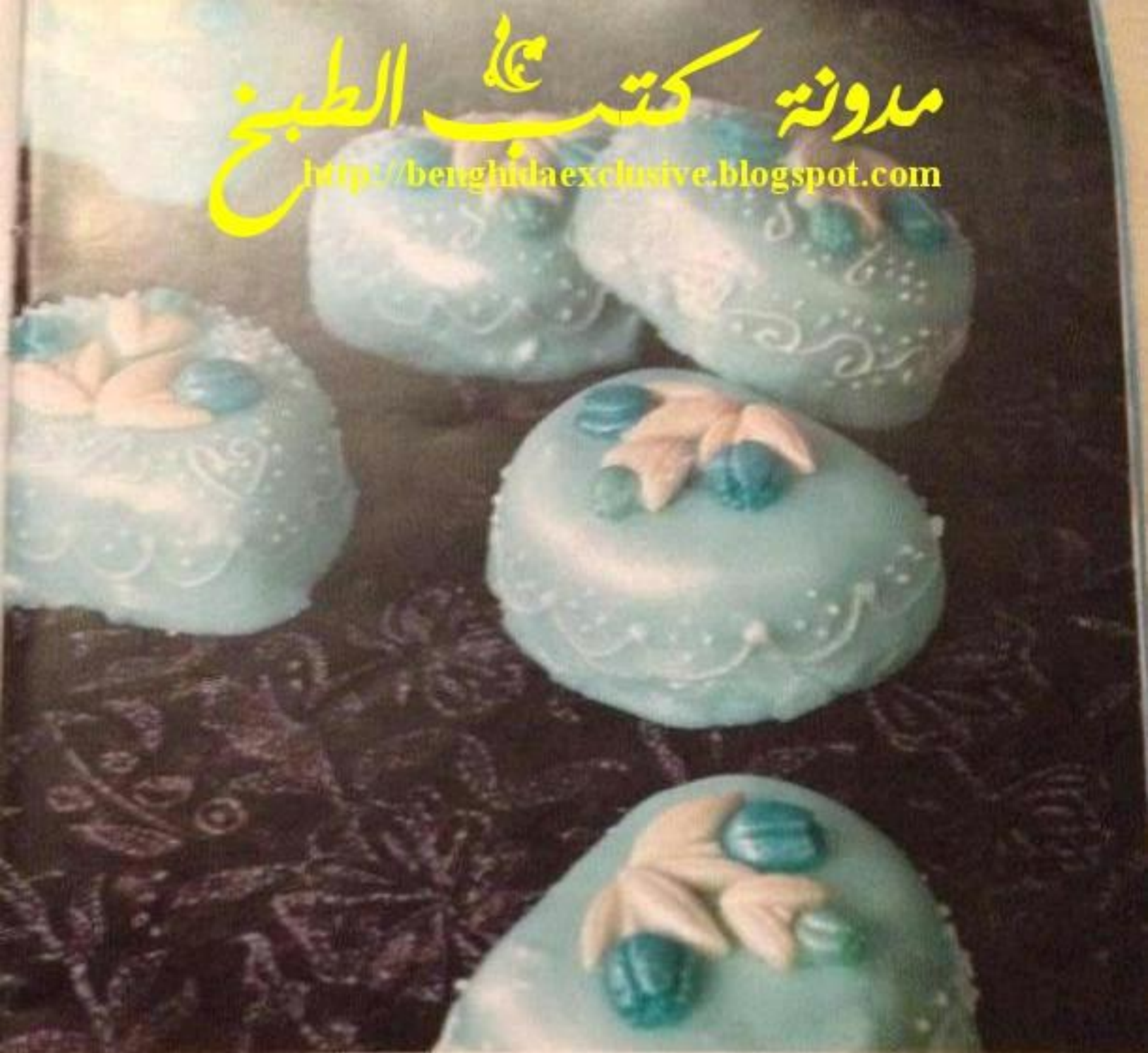


أغطس الحلوى في الظلا

Plonger les gâteaux dans le glaçage.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



M'khabez la tulipe

- Pâte du m'khabez (voir page 33)
- Pâte d'amandes blanche et verte (voir page 32)
- Glaçage vert et blanc (voir page 33)
- Brillant alimentaire argenté

مخبز التوليب

- عجينة المخبز الطري الصفحة (33)
- عجينة لوز بيضاء و خضراء الطري الصفحة (32)
- غلاز اعصر و ابيض الطري الصفحة (33)
- ملون غذائي فضي



أعلى أسفل الورود بالحلوى

Badigeonner le dessous des roses avec la gelée



رطبها في السكر الناعم

Enrober de sucre glace.



حضري المقادير. في إناء، اخلطي جميع مقادير الشراب حتى يذوب السكر

Préparer les ingrédients. Dans une terrine, mélanger les ingrédients du sirop jusqu'à dissolution du sucre.



لصقها على الحلوى

Puis les fixer sur les gâteaux.



بواسطة المول شكلي أوراق بعجينة اللوز البرتقالية. إمسحها بالمزيتات الغذائية اللطيفة

A l'aide d'un moule former des feuilles avec la pâte d'amandes orange, les maquiller avec le brillant alimentaire.



أسطفي عجينة المخبز و قطعي مربعات. أركبها لرنج مدة 6 ساعات. أطهها في الفرن على 160° حوالي 15 د.

Abaisser la pâte du m'khabez et découper des carrés. Laisser reposer pendant 6 h. Enfournier à 160° pendant 15 mn environ.



نتمنى أن تحصلتي على نفس النتيجة

Nous souhaitons que vous obtiendrez le même résultat.



لصق الأوراق على الحلوى و شكلي ورد صفراء بعجينة اللوز بواسطة مول السيليكون

Fixer les feuillés sur le gâteau et confectionner des roses jaunes de pâte d'amandes avec un moule en silicone.



أغطسي الحلوى الباردة في الشراب

Tremper les gâteaux refroidis dans le sirop.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Makrouth ellouz ornementé

• Filer de m'khadra (voir page 131)

Serp :

• 500 ml d'eau + eau de fleur d'oranger

• 270 g de sucre cristallisé

Décoration :

• Fil de mandarine orange et jaune (voir page 132)

• Brillant alimentaire

• Sucre glace

• Gelée

مقروط اللوز المزين

الخبز

• خميرة لوزية (صفحة 132)
الخبز الصفحة 132

• مزيلات دهنية لغاية

• سكر ناعم

• ماء

• خميرة الخبز الطري
الصفحة 132

الخبز

• 500 مل ماء + ماء زهر

الخبز

• 270 غ سكر مسحوق

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



9
تُغلى الزبدة بواسطة الفرن بالدرجة 170 لمدة 15 دقائق.
تُضرب في الخلاط مع السكر البودرة والبيض الطري.
تُطبخ في الفرن لمدة 10 دقائق.
تُرش مع السكر البودرة والبيض الطري.



5
تُغلى كمية من العسل في الوعاء أو أبيض السكر.
تُشكل (1+1)
تُضرب في الخلاط مع السكر البودرة والبيض الطري.
تُطبخ في الفرن لمدة 10 دقائق.
تُرش مع السكر البودرة والبيض الطري.



1
حبات القاشور و العسل
Préparer les ingrédients et la farine.



10
بعد الطهي، تُنقع في العسل في فصل الصيف.
Après cuisson tremper les gâteaux dans un miel tiède.



6
بواسطة عود خشبي، أرفع الحواف.
A l'aide d'un cure-dents, relever les bords.



2
تُغلى كمية من العسل في الوعاء أو أبيض السكر.
تُشكل (1+1)
تُضرب في الخلاط مع السكر البودرة والبيض الطري.
تُطبخ في الفرن لمدة 10 دقائق.
تُرش مع السكر البودرة والبيض الطري.
Faire passer les pâtes à farine blanche et maigre à la machine au n°7. Découper des carrés de 8 cm de côté avec la pâte blanche.



11
تُغلى الزبدة بواسطة الفرن بالدرجة 170 لمدة 15 دقائق.
تُضرب في الخلاط مع السكر البودرة والبيض الطري.
تُطبخ في الفرن لمدة 10 دقائق.
تُرش مع السكر البودرة والبيض الطري.
Confectionner des roses avec la pâte d'amandes rose.



7
تُغلى كمية من العسل في الوعاء أو أبيض السكر.
تُشكل (1+1)
تُضرب في الخلاط مع السكر البودرة والبيض الطري.
تُطبخ في الفرن لمدة 10 دقائق.
تُرش مع السكر البودرة والبيض الطري.
Vous obtenez cette forme.



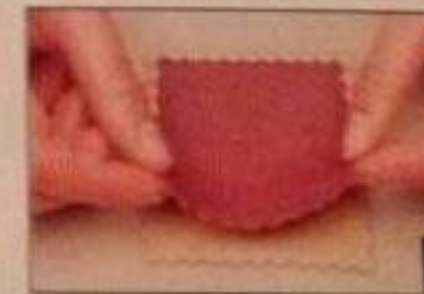
3
تُغلى كمية من العسل في الوعاء أو أبيض السكر.
تُشكل (1+1)
تُضرب في الخلاط مع السكر البودرة والبيض الطري.
تُطبخ في الفرن لمدة 10 دقائق.
تُرش مع السكر البودرة والبيض الطري.
Couper des carrés de 8 cm de côté avec la pâte maigre.



12
تُغلى الزبدة بواسطة الفرن بالدرجة 170 لمدة 15 دقائق.
تُضرب في الخلاط مع السكر البودرة والبيض الطري.
تُطبخ في الفرن لمدة 10 دقائق.
تُرش مع السكر البودرة والبيض الطري.
Saupoudrer les roses de brillant alimentaire puis découper le milieu.



8
تُغلى كمية من العسل في الوعاء أو أبيض السكر.
تُشكل (1+1)
تُضرب في الخلاط مع السكر البودرة والبيض الطري.
تُطبخ في الفرن لمدة 10 دقائق.
تُرش مع السكر البودرة والبيض الطري.
Tracer des traits sur la farce avec un couteau.



4
تُغلى كمية من العسل في الوعاء أو أبيض السكر.
تُشكل (1+1)
تُضرب في الخلاط مع السكر البودرة والبيض الطري.
تُطبخ في الفرن لمدة 10 دقائق.
تُرش مع السكر البودرة والبيض الطري.
Mettre le carré de la pâte maigre sur le carré de la pâte blanche.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Lewrida

• Pâte à farine blanche et mauve
(voir page 32)

Farce :

- 500 g d'amandes moulues
- 250 g de sucre cristallisé
- 1 c.à.s de zeste de citron

• Vanille

• 2 à 3 œufs

Décoration :

- Pâte d'amandes mauve
(voir page 32)
- Miel

• فقيها

• 2 إلى 3 بيض

• القزوين :

• عجينة لوز بنفسجية
(الطري الصفحة 32)

• غسل

لوريدة

• عجينة فرينة بيضاء وبنفسجية
(الطري الصفحة 32)

الحشوة :

• 500 غ لوز مرحي

• 250 غ سكر مسحوق

• 1 ملعقة كبيرة بشر الليمون



7

أصعبها بخصب بلاستيك

Travailler avec un bâtonnet en plastique.



4

لكل طبخة، اظفي ١٠٠ غراما كزبرة لطرية
(١١ سم و ٤ دوائر صغيرة قطرها ٤ سم)

Pour chaque litre, sécher un grand rond de 11 cm de diamètre et 4 petits ronds de 4 cm de diamètre.



1

حشوي القاءير و الحنظل

Préparer les ingrédients et la farine.



8

لمشي ثلاثة أزهار متجمدة بالموتار الصغوية
في الثلاجة. أتركها تجف لمدة ١٠ ساعات.

Faire trois fleurs réalisées avec les petits ronds sur les trous. Laisser sécher toute une nuit.



5

أظفي الدائرة الكبيرة. أصعبها بيساتر البسكو
و حشوي كزبرة من الحشوي. أصعبها قليلا على
الفرنجة

Remonter le grand rond, le badigeonner de blanc d'œuf et poser une boule de farine, appuyer légèrement sur la boule.



2

أظفي عصبة الفرنجة البيضاء - بإعلاق تم
مرزها في آلة العصبة رقم ٤ أصعب
العصبة بعصبة الفرنجة البيضاء و مرزها
في آلة العصبة أوجه الرستاد

Étaler la pâte à farine blanche avec un rouleau puis la faire passer à la machine au n° 4. Répéter l'opération avec la pâte à farine maigre et la faire passer à la machine (côté de la rectifié).



9

في العمد - أصعبها في الفرن حتى يذوب
١٥٠ غراما بعد الطهي الطهي الحلو في
حشوي داني

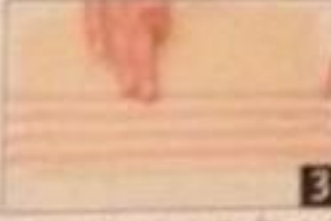
Le lendemain, mélanger à 100° pendant 15 min. Après cuisson tremper en glissant dans un miel tiède.



6

أظفي الحشوي داني الأظفي و حشوي الحلو
بالحشوي

Motter les côtés de la pâte vers le haut et étaler les glissants avec les mains.



3

أظفي الأظفي على العصبة البيضاء، تم
مرزها في آلة العصبة رقم ٧ كمشبهها.

Coller les boules fines sur la pâte blanche puis les passer à la machine au n° 7 afin de les faire.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



S'lilètes

- Pâte à farine blanche et mauve (voir page 32)
- Farce (voir page 4)
- Blancs d'œufs
- Miel

سليلات

- عجينة الفريشة بيضاء وبفسجية (الطري الصفحة 32)
- الحشو (الطري الصفحة 4)
- بياض بيض
- عسل

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



أتركها تجف على شبك.

Laisser sécher sur une grille.



قطع الأضراس بواسطة سكين. اخبزيها على 160° من 10 إلى 15 دقيقة. أتركها تبرد.

Couper les pointes à l'aide d'un couteau. Cuire à 160° pendant 10 à 15 mn. Laisser refroidir.



حصري المقادير.

Préparer les ingrédients.



بواسطة مول السليكون شكلي توت و أوراق بعجينة اللوز.

Former des mûres et des feuilles de pâte d'amandes avec un moule en silicone.



أغطس الحلوى في الطلاء الأبيض.

Glacer les gâteaux, avec le glaçage blanc.



أسطي عجينة المخبز بسماك 2 سم.

Abaisser la pâte du m'khabez sur une épaisseur de 2 cm.



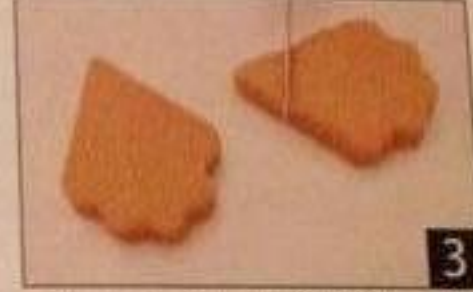
ثبتي بالجلوى الفواكه على طرف المروحة و ذري الحلوى بالجزينات الغذائية اللقاعة.

Coller les fruits au bout de l'éventail avec la gelée et saupoudrer le gâteau avec brillant alimentaire.



أرسمي خطوط بالطلاء الأخضر بواسطة كيس حلواني مشقوب.

Dessiner des traits avec le glaçage vert à l'aide d'une poche perforée.



قطع أشكالاً كما في الصورة بواسطة قطعة.

Découper des formes comme sur la photo à l'aide d'un découpoir.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



M'khabez l'éventail

- Pâte de m'khabez (voir page 11)
- Pâte d'amandes verte et rouge (voir page 12)
- Glace blanc et vert (voir page 13)
- Lait
- Sucre alimentaire

مخبز المروحة

- * خميرة المخبز (الطرق الصفحة 11)
- * خميرة اللوز الخضراء وحمراء (الطرق الصفحة 12)
- * غطاء البحر وأبيض (الطرق الصفحة 13)
- * لبن
- * سكر غذائي



9

قطعني دوائر بالقطاعة قطرها 4 سم، أضعني الدوائر الوردية على الحلوى ببياض البيض.
Découper des ronds avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre, coller les ronds roses sur les gâteaux avec les blancs d'œufs.



10

قطعني الدوائر الوردية ابتداءً من المركز و شكلي ورود صغيرة.
Couper le rond rose à partir du centre et confectionner de petites roses.



5

أظفها ببياض البيض ثم غطفها بعجينة أخرى مسوية.
Badigeonner de blancs d'œufs et couvrir avec une autre pâte abaissée.



6

قطعني دوائر قطرها 5 سم.
Découper des ronds de 5 cm de diamètre.



1

حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



2

في وعاء، ضعي السكر المسحوق و اللوز، أضعني الفانيليا و اللون الغذائي، أضعني البيض تدريجياً حتى تحصلني على حشو متماسك.
Dans une terrine, mettre le sucre cristallisé et les amandes, ajouter la vanille et le colorant alimentaire, incorporer les œufs progressivement jusqu'à obtention d'une farce ferme.



11

أثقبني المركز بقضيب بلاستيكي و ثبتني الوردية. أظفها في الفرن على 160° مدة 15 د.
Trouer le centre avec un bâtonnet en plastique et fixer la rose. Enfourner à 160° pendant 15 mn.



7

أرسمني خطوط بواسطة السكين.
Tracer des traits à l'aide d'un couteau.



3

مرري عجينة الفرينة البياض في آلة العجينة في الرقم 6 ثم أظفها ببياض البيض.
Faire passer à la machine la pâte à farine blanche au n° 6 puis la badigeonner de blancs d'œufs.



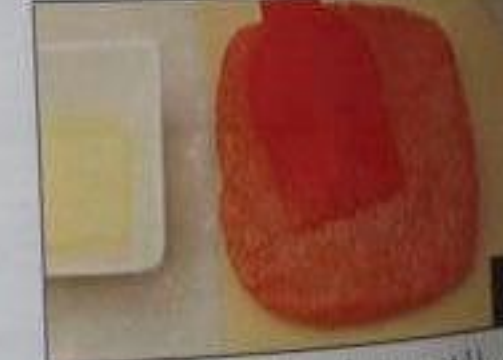
12

أخرجها من الفرن و أغطسي الحلوى في العسل الدافئ.
Défourner et tremper les gâteaux dans un miel tiède.



8

مرري عجينة الفرينة الوردية في آلة العجينة رقم 6.
Faire passer la pâte à farine rose à la machine au n° 6.



4

أسفي الحشو بسلك 1 سم ثم ضعيه على العجينة.
Étaler la farce à 1 cm d'épaisseur puis la poser sur la pâte.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Lemchekla

• Pâte à farine blanche et rose
(voir page 31)

Farce :

• 500 g d'amandes moulues

• 250 g de sucre cristallisé

• 2 à 3 œufs

• Colorant alimentaire rose

• 1 c. à c de vanille

• Miel

• Blancs d'œufs

• ملون غذائي وردي

• 1 ملعقة صغيرة فانيليا

• عسل

• بياض بيض

لمشكلة

• عجينة فريشة بيضاء ووردي
(الفتري الصفحة 32)

الحشوة

• 500 غ لوز مرجمي

• 250 غ سكر مسحوق

• 2 إلى 3 بيض



9 زيني الحواف بواسطة قضيب بلاستيكي.
Ornémenter le contour avec un bâtonnet en plastique.



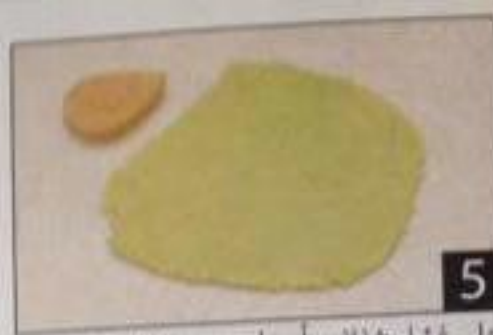
10 انقص طرف الورقة.
Faire un trou sur le côté de la feuille.



11 شكلي أزهار بعجينة اللوز الوردية. ثبتي الوردية على الورقة.
Confectionner des roses avec la pâte d'amandes rose. Fixer la rose sur la feuille.



12 امسحي سطح الحلوى بالجزيمات الغذائية الفضية.
Maquiller la surface des gâteaux avec le brillant alimentaire argenté.



5 على غشاش - شفاف، أسطفي عجينة اللوز الخضراء.
Sur un film alimentaire, abaisser la pâte d'amandes verte.



6 ضعها بين مولين لتشكيل خطوط الورقة.
La poser entre deux moules pour former les traits de la feuille.



7 قطعي أوراق بواسطة القطاعة السابقة.
Découper des feuilles avec le premier emporte-pièce.



8 أطلي الحلوى الباردة بالجلولي و ألصقي فوقها أوراق عجينة اللوز.
Badigeonner les gâteaux refroidis avec la gelée et coller les feuilles de pâte d'amandes dessus.



1 حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



2 أسطفي عجينة المخبز على سمك 1,5 سم. قطعي أوراق بواسطة قطعة.
Abaisser la pâte du mkhabez sur une épaisseur d'1,5 cm, découper des feuilles avec un emporte-pièce.



3 مرري عجينة الفرنية الوردية و الخضراء في آلة العجينة في جزء الرشته.
Faire passer la pâte à farine rose et verte à la machine sur le côté de la rectha.



4 أطلي الحواف ببيض البيض ثم ألصقي الأشرطة. أتركها تجف مدة 6 ساعات ثم أظهبها على 160° مدة 10 إلى 15 د.
Badigeonner les contours avec les blancs d'œufs puis coller les bandelettes. Laisser sécher pendant 6 h puis enfourner à 160° pendant 10 à 15 mn.



La feuille colorée

- Pâte à farine rose et verte (voir page 32)
- Pâte d'amandes rose et verte (voir page 32)
- Pâte du m'khabez (voir page 33)
- Brillant alimentaire argenté
- Gelée

ورقة الملونة

- جزينات عمالية لصناعة
- جولي
- فريشة وردية و خضراء (النظري) (32)
- فريشة لوز وردية و خضراء (النظري) (32)
- المحيز (النظري) الصفحة (33)



9
أبسطي عجينة القرينة البيضاء - بسماك 1 سم.
قطعي وردة بواسطة المول.
Abaisser la pâte à farine blanche à 1 mm
d'épaisseur, découper des roses avec un
moule.



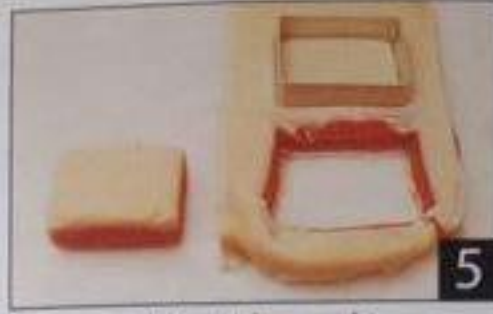
10
ثبتي الوردة في وسط الربطة. أتركها تجف ليلة
كاملة. أطهوها في الفرن على درجة 160° مدة 15 د.
Fixer la rose au milieu du nœud. Laisser sécher
toute une nuit. Enfourner à 160° pendant 15 mn.



11
بعد الطهي أغطسي المشكلة في عسل دافئ.
Après cuisson tremper lemchekla dans un miel
tiède.



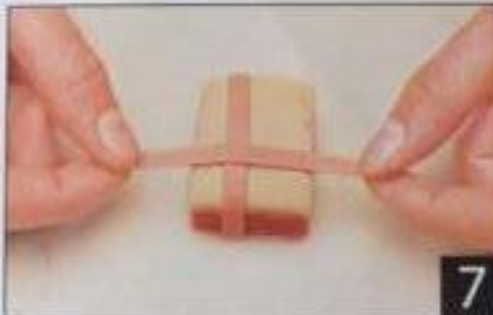
12
زيني وسط الوردة بعقاش غذائي فضي.
Décorer le milieu de la rose avec une perle
alimentaire argentée.



5
قطعي مستطيلات بالمول.
Découper des rectangles avec un emporte-
pièce.



6
مرري عجينة القرينة الوردية في آلة العجينة (جزء
الرشته).
Faire passer la pâte à farine rose à la machine
(côté de la rectha).



7
زيني المشكلة بالشرانط.
Décorer lemchekla avec les bandelettes.



8
شكلي ربطة و ثبتيها في المركز بواسطة قضيب
بلاستيكي.
Réaliser un nœud et fixer au centre avec un
bâtonnet en plastique.



1
مرري المقادير. أخلطي جميع مقادير الحشو
و أصغري بالبيض.
Préparer les ingrédients. Mélanger tous les
ingrédients de la farce et ramasser avec les
œufs.



2
مرري عجينة القرينة البيضاء - في آلة العجينة في
الرقم 6.
Faire passer la pâte à farine blanche à la
machine au n° 6.



3
أغليها بياض البيض. أبسطي الحشو بسماك 1 سم
ثم ضعه على العجينة.
La badigeonner de blancs d'œufs. Étaler la
farce à 1 cm d'épaisseur puis la poser sur la
pâte.



4
أغليها بياض البيض. غطيها بعجينة أخرى
مسوية.
Badigeonner de blancs d'œufs. Couvrir avec
une autre pâte abaissée.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Mcheklet elhadia

- Pâte à farine blanche et rose (voir page 32)
- Farce :
 - 500 g d'amandes moulues
 - 250 g de sucre cristallisé
 - 2 à 3 œufs
 - Colorant alimentaire rose
- 1 c.à.c de vanille
- Décoration :
 - Miel
 - Blancs d'œufs
 - Perles alimentaires argentées

مشكلة الهدية

- عجينة فرينة بيضاء ووردية (أنظري الصفحة 32)
- الحشوة:
 - 500 غ لوز مرحي
 - 250 غ سكر مسحوق
 - 2 إلى 3 بيض
 - ملون غذائي وردي
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- التزيين:
 - عسل
 - بياض بيض
 - عناقش غذائي فضي

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



أطوي قليلا طرف القلب.

Plier légèrement le côté du cœur.



أسطي العجينة بالحلال على سمك 6 مم و بواسطة مول، قطعي قلوب. أطهيهما في الفرن على درجة 160° مدة 10 د.

Etaler la pâte au rouleau à 6 mm d'épaisseur et à l'aide d'un emporte-pièce, découper des cœurs. Enfourner à 160° pendant 10 mn.



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أرسمي ثلاثة قلوب صغيرة بواسطة مول خاص.

Tracer trois petits cœurs à l'aide d'un moule spécial.



أسطي عجينة اللوز الوردية و قطعي قلوب بواسطة نفس المول.

Etaler la pâte d'amandes rose et découper des cœurs avec le même emporte-pièce.



في وعاء، ضعي اللوز، السكر الناعم، الفانيليا و الملون الغذائي الوردي.

Dans une terrine, mettre les amandes, le sucre glace, la vanille et le colorant alimentaire rose.



شكلي ورود صغيرة بعجينة اللوز، ألصقيهم في طرف الحلوى. ذري الجزينات الغذائية اللماعة.

Confectionner des petites roses avec la pâte d'amandes, les coller sur le côté du gâteau. Saupoudrer avec le brillant alimentaire.



ألصقي قلوب عجينة اللوز و الحلوى الباردة بواسطة الجولي.

Coller les cœurs de la pâte d'amandes et les gâteaux refroidis avec la gelée.



أضيفي بياض البيض تدريجيا و اجمعي العجينة.

Ajouter progressivement les blancs d'œufs et ramasser la pâte.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Le Cœur

- 500 g d'amandes finement moulues
- 500 g de sucre glace
- 2 à 3 blancs d'œufs
- 1 c.à.s de vanille
- Colorant alimentaire rose
- Gelée
- Pâtes d'amandes rose, blanche et mauve (voir page 32)
- Brillant alimentaire

- عجينة لوز وردية، بيضاء
وبنفسجية (أنظري الصفحة 32)
- جزيئات غذائية لامعة

القلب

- 500 غ لوز مرصحي رقيق
- 500 غ سكر ناعم
- 2 إلى 3 بيض بيض
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- ملون غذائي وردي
- جولي

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



7 نثبي أوراق العنب على العنقود.

Fixer les feuilles de vigne sur la grappe.



4 نثبي 6 كريات معا، ثم نضعي 3 كريات أخرى من فوق.

Fixer 6 boules ensemble, puis poser 3 autres boules dessus.



1 حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



8 نثبي قطعة شكلاطة في الطرف لتشكلي الأغصان.

Fixer un morceau de chocolat sur la feuille pour former les tiges.



5 رشي العنقود بالمخيلط ماء، زهر البرتقال و الملون الغذائي بواسطة رشاشة.

Arroser la grappe avec le mélange eau de fleurs d'orange et le colorant alimentaire à l'aide d'un vaporisateur.



2 شكلي كريات بعجينة اللوز الغير ملونة.

Former des boules avec la pâte d'amandes non colorée.



9 تحصلين على هذا العنقود.

Vous obtenez cette grappe.



6 أبسطي عجينة اللوز الخضراء على نغشاء شفاف ثم قطعي أوراق العنب.

Abaisser la pâte d'amandes verte sur un film alimentaire puis découper les feuilles de vigne.



3 أبسطي الكريات على راحة اليد، وضعي حبات ربيب في الوسط و لفي الكرية.

Abaisser les boules sur la paume de la main, poser un raisin sec au milieu et enrrouler la boule.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Grappe de raisin

- Pâte d'amandes non colorée (voir page 32)
- Raisins secs
- Quelques morceaux de chocolat
- Eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire mauve

عنقود العنب

- عجينة لوز غير ملونة (أنظري الصفحة 32)
- عنب مجفف (ربيب)
- قطع شكلاطة
- ماء زهر البرتقال
- ملون غذائي بنفسجي

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



7 بواسطة سول شكلي ذريرة بيضاء و ذريرة بعجينة اللوز و تشبهها على جوانب الوسادة

À l'aide d'un moule confectionner des roses blanches et roses avec la pâte d'amandes et les coller sur les côtés du coussin.



8 شكلي بيرون بعجينة اللوز البضحية و البيضاء باستعمال سول السيليكون ثم تخبه على الخلوي.

Former un biberon avec la pâte d'amandes mauve et blanche en utilisant un moule en silicone puis le coller sur le gâteau.



4 أطلي المستطيلات بالجولي ثم غطيها بعجينة اللوز.

Badigeonner les rectangles avec la gelée puis couvrir de pâte d'amandes.



5 لمسي السطح باستعمال كيس بلاستيكي.

Lisser la surface en utilisant un sachet en plastique.



1 حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2 أسطي عجينة المخبز ثم قطعي مستطيلات بواسطة قطعة. أطهبها في فرن متوسط الحرارة حتى تأخذ لونا ذهبيا من الأسفل. أتركها تبرد.

Abaisser la pâte du m'khabez puis découper des rectangles avec un emporte-pièce. Enfourner dans un four moyen jusqu'à ce le dessous du gâteau soit doré. Laisser refroidir.



6 زيني المحيط بنقاش عادي.

Ornementer le pourtour avec un nakache simple.



3 أسطي عجينة اللوز الوردية على سمك 3 مم.

Abaisser la pâte d'amandes rose sur une épaisseur de 3 mm.



9 في الأخير، ذري الوسادة بالخزيشات الغذائية اللامعة بواسطة فرشاة.

En dernier saupoudrer le coussin de brillant alimentaire à l'aide d'un pinceau.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Coussin de bébé

- Pâte du m'khabez (voir page 33)
- Pâte d'amandes mauve, rose et blanche (voir page 32)
- Gelée
- Brillant alimentaire

وسادة الرضيع

- عجينة المخبز (النظري الصفحة 33)
- عجينة لوز بنفسجية، وردية وبيضاء (النظري الصفحة 32)
- جللي
- جريلات غذائية لصاعة

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

La crème au beurre

- 125 g de beurre ramolli moulu en cubes
- 125 g de sucre glace
- 1 cà.s de vanille



أخفني مع إضافة السكر حتى تحصلني على كريمة.
Batare en ajoutant le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème.



في وعاء، ضعي الزبدة مع الفانيليا.
Dans une terrine, mettre le beurre et la vanille.



حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.

- كريمة الزبدة
- 125 غ زبدة طرية
 - 125 غ سكر ناعم
 - 1 ملعقة صغيرة فانيليا

Pâte à farine

- 3 mesures de farine
- 1/2 mesure de margarine de feuilletage fondue
- Eau + eau de fleurs d'orange



أصمعي العجينة بالماء و ماء زهر البرتقال.
Ramasser la pâte avec l'eau et l'eau de fleurs d'orange.



في وعاء، ضعي الفرينة أصمعي المارجرين المنصهرة.
Dans une terrine, mettre la farine. Incorporer la margarine fondue.



حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.

عجينة الفرينة

- 3 كيلوات فرينة
- 1/2 كيلوة مارجرين التوبيل ناعمة
- ماء + ماء زهر البرتقال

Remarque : Si vous voulez obtenir une pâte colorée, diluez le colorant alimentaire dans un peu d'eau et l'ajoutez avant de ramasser la pâte.

ملاحظة : إن أردت الحصول على عجينة ملونة، خففي اللون الغذائي في قليل من الماء و أضيفه لكم مع العجينة.

La pâte d'amandes

- 500 g d'amandes finement moulues
- 300 g de sucre glace
- 200 g de pâte d'amandes industrielle
- 1 blanc d'œuf
- 1 cà.s de vanille
- Eau de fleurs d'orange



أهبي عجينة اللوز الإسفنجية في حمام مريم و أصمعيها إلى الحيط الأزرق.
Faire fondre la pâte d'amandes industrielle dans un bain marie, puis l'ajouter au premier mélange.



في وعاء، ضعي اللوز، السكر الناعم و الفانيليا.
Dans une terrine, mettre les amandes, le sucre glace et la vanille.



حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.

عجينة اللوز

- 500 غ لوز مطحون
- 300 غ سكر ناعم
- 200 غ عجينة اللوز الإسفنجية
- 1 بيض مسلخ
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- ماء زهر البرتقال



حتى تحصلني على عجينة سهلة الاستعمال.
Jusqu'à l'obtention d'une pâte maniable.



أصمعي ماء زهر البرتقال.
Ramasser avec l'eau de fleurs d'orange.



أصمعي بيض البيض و أخفني.
Ajouter le blanc d'œuf et mélanger.

Pâte du M'khabez

- 500 g d'amandes moulinées
- 300 g de sucre cristallisé
- 2 à 3 œufs
- 1 c.à.s de zeste de citron
- 1 c.à.c de vanille



1
أضفي البيض تدريجياً حتى تحصل على صلابة متماسكة.
Ajouter les œufs progressivement jusqu'à obtention d'une pâte ferme.



2
في وعاء، ضعي القوز، أضفي القانيليا، بشر الليمون و السكر المحروق.
Dans un récipient mettre les amandes, ajouter la vanille, le zeste de citron et le sucre cristallisé.



3
حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.

عجينة المخبز

- 500 غ لوز مطحون
- 300 غ سكر مسحق
- 2 إلى 3 بيض
- 1 ملعقة كبيرة بشر الليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

La génoise

- 5 œufs
- 125 g de sucre cristallisé
- 125 g de farine tamisée
- 1 c.à.c de vanille



4
في صينية مقرونة بالورق الكبريتي، أفرغي الخليط و اطهيه في فرن مسخن حتى درجة 180° مدة 10 إلى 12 د.
Dans un plateau tapissé de papier sulfurisé, verser le mélange et cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 10 à 12 mn.



3
أضفي القوية و أخلطي بلعقة خشية.
Ajouter la farine et mélanger avec une spatule en bois.



2
أخفقي البيض مع القانيليا، أضفي السكر تدريجياً و أخفقي حتى يبيض الخليط و يتضاعف حجمه.
Battre les œufs avec la vanille, ajouter le sucre progressivement et battre jusqu'à blanchissement du mélange et multiplication du volume.



1
حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.

الجينواز

- 5 بيض
- 125 غ سكر مسحق
- 125 غ قوية مطروقة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

Le glaçage

- 1 blanc d'œuf
- ½ verre d'eau + eau de fleurs d'oranger
- Vanille
- 2 c.à.s de jus de citron
- 1 c.à.s d'huile
- Sucre glace (800 à 900 g)



4
يجب أن يكون الغطاء سيك.



3
أضفي السكر تدريجياً و أخفقي.
Ajouter le sucre progressivement et fouetter.



2
في وعاء، ضعي بياض البيض، أخفقي قليلاً بالحقاقة اليدوية ثم أضفي الماء، عصير الليمون، الزيت و القانيليا.
Dans une terrine, mettre le blanc d'œuf, battre légèrement au fouet puis ajouter l'eau, le jus de citron, l'huile et la vanille.



1
حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.

الطلاء

- 1 بياض بيض
- ½ كأس ماء + ماء زهر البرتقال
- فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة عصير الليمون
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- سكر ناعم (800 إلى 900 غ)

Le glaçage doit être épais.