Cuisine Mamie

Gâteaux Orientaux

Arabe & Français

Votre guide de préparation de délicieuses recettes

Réussite et Garantie 100% Etape par Etape

95 DA Seulement

19 Recettes en photos Faciles à préparer

Mme Hafssa

Collection Disponible

www.cuisine4arabe.com

Vous trouverez chez votre libraire dans la même Série

Edition La Plume

Dépot légal: 2714-2007

ISBN: 978-9947-809-64-8

Edition la Plume

31, Rue Ouazène Mohamed Bordj-El-Kiffan Alger

Tél / Fax : 021 21 11 03 / 021 20 33 99

www.cuisine4arabe.com

SOMMAIRE
Gâteaux
Orientaux

Sommaire

الأسورة - 2 - Les bracelets
التفاح - 4 - Les pommes
القرنفلة - 6 - Clous de girofle
مقروط اللوز - 8 - Makrout Elouz
لعرايش - 10 - L'Arayèches
الورقة - 12 - La feuille
المشيمشة - 14 - Les nèfles
مخبز - 16 - M'khabez
هريسة - 18 - Harissa
كفتة مشرقية - 20 - Kefta Machrikia
مخبز بالجوز - 22 - M'khabez aux noix
ليبوش - 24 - Les bûches
مخبز بالفستق - 26 - M'khabez à la pistache
مشوك - 28 - M'chewek
رزمة - 30 - Rezma
مشكل - 32 - M'chekel
عباد الشمس - 34 - Les toumesols
دزيريات - 36 - Dzeriettes
الصخور - 38 - Les rochers

Mme Ragueb Karima Epouse Oukali

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Les bracelets

Ingrédients

Pâte :
- 3 mesures de farine(SIM)
- 1 mesure de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

Farce :
- 2 mesures d'amandes émondées et moulues
- 1 mesure de sucre glace
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- 2 C. à soupe de beurre fondu
- Eau de fleurs d'oranger

Glaçage :
- 2 blancs d'œufs
- 3 C. à soupe de jus de citron
- 3 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Sucre glace
- Colorant alimentaire blanc
- 3 C. à soupe d'huile

Décoration :
- Pâte d'amandes : rose, mauve et verte

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, ajouter le beurre fondu refroidi et la vanille. Bien frotter avec la paume des mains, puis mouiller progressivement avec de l'eau et de l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laisser reposer pendant 20 mn.
2. Préparer la farce : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients cités jusqu'à obtention d'une farce homogène.
3. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 1 mm et 10 à 12 cm de longueur. Disposer un boudin de farce sur les bords de la pâte, l'enrouler sur elle-même à 3 reprises, puis fermer en joignant les 2 bouts, pour façonner un bracelet.
4. Disposer les gâteaux sur un plat allant au four et enfourner à four moyen préchauffé pendant 30 mn. A la sortie du four, les laisser complètement refroidir, les plonger dans le glaçage, laisser sécher puis recouvrir de perles alimentaires argentées.
5. Décorer avec une fleur et des feuilles en pâte d'amandes.

الأسورة

المقادير

العجينة :
- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة زبدة
- قرصة ملح
- 1 كأس صغير ماء زهر البرتقال

الحشو :
- 2 كيلات لوز مقشر و مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 2 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة
- ماء زهر البرتقال

الطلاء :
- 2 بياض بيض
- 3 ملاعق كبيرة عصير الليمون
- 3 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- سكر ناعم
- ملون غذائي أبيض
- 3 ملاعق كبيرة زيت

التزيين :
- عجينة اللوز : وردية، بنفسجية و خضراء

كيفية التحضير

1. حضّري العجينة : في وعاء، ضعي الفرينة، ضفي الزبدة الذائبة الباردة و الفانيليا .حكي جيدا بكف اليدين، ثم بلّلي تدريجيا بالماء و ماء زهر البرتقال للحصول على عجينة متماسكة، أتركيها ترتاح مدة 20 دقيقة.
2. حضّري الحشو : في وعاء، أخلطي كل المقادير المذكورة للحصول على حشو متجانس.
3. أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 1 ملم و طول 10 إلى 12 سم .ضعي حربوش من الحشو على حواف العجينة، لفيها حول نفسها 3 مرات، ثم اغلقي بإلصاق النهايتين لتشكيل سوار.
4. ضعي الحلوى في صينية خاصة بالفرن و اتركيها تطهى في فرن متوسط مسخن مدة 30 دقيقة .عند إخراجها من الفرن، أتركيها تبرد تماما، إغطسيها في الطلاء، أتركيها تجف ثم غطّيها بعقّاشات غذائيّة فضيّة.
5. زيّني بزهرة و أوراق من عجينة اللوز.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Les pommes

Ingrédients

Pâte :
- 1 mesure de poudre d'amandes blanche
- 1/2 mesure de sucre glace
- Colorant alimentaire vert
- Arôme pomme

Sirop :
- 1 litre d'eau
- 250 gr de sucre cristallisé

Farce :
- 2 mesures de biscuits moulus (casse-croûte)
- 1 mesure d'amandes grillées grossièrement moulues
- Confiture d'abricots (ou autre)
- 5 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 8 C. à soupe de beurre fondu
- 1 C. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Dans une terrine, passer la poudre d'amandes au tamis fin, avec le sucre glace et l'extrait de vanille.
2. Entre-temps, préparer le sirop : faire bouillir l'eau et le sucre cristallisé, sur feu modéré, jusqu'à épaississement, laisser refroidir. Ensuite, mouiller le premier mélange avec le sirop (en petites quantités), jusqu'à obtention d'une pâte homogène, la colorer en vert et façonner des boules de 30 gr.
3. Préparer la farce : mélanger tous les ingrédients cités, jusqu'à obtention d'une farce molle et homogène, puis façonner des boules de 10 à 15 gr.
4. Farcir les boules de pâte avec les boules de farce et former une boule homogène et lisse. Tracer des X avec la pointe d'un couteau et piquer des clous de girofle, pour faire le bas. Humecter toutes les pommes à l'aide d'une brosse colorée en blanc, coller une feuille découpée à l'emporte-pièce dentelé, avec de la gelée et piquer une queue de cerise.

التفاح

المقادير

العجينة :
- 1 كيلة غبرة لوز بيضاء
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- ملون غذائي أخضر
- نكهة التفاح

الشاربات :
- 1 لتر ماء
- 250غ سكر مسحوق

الحشو :
- 2 كيلات بسكويت مرحي (كاسكروت)
- 1 كيلة لوز محمص مرحي خشن
- مربى المشمش (أو نوع آخر)
- 5 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- 8 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا

كيفية التحضير

1. في وعاء، مرري غبرة اللوز في غربال رقيق، مع السكر الناعم و نكهة الفانيليا.
2. في حين، حضري الشاربات : غلي الماء و السكر المسحوق، على نار معتدلة، حتى تتثاقل ، أتركيها تبرد.
بعد ذلك ، بللي الخليط الأول بالشاربات (بكميات صغيرة)، حتى تتحصلي على عجينة متجانسة، لونيها بالأخضر و شكلي كريات بوزن 30 غ.
3. حضري الحشو : أخلطي كل المقادير المذكورة حتى تتحصلي على حشو طري و متجانس ، ثم شكلي كريات من 10 إلى 15 غ.
4. إحشي كريات عجينة اللوز بكريات الحشو و شكلي كرية متجانسة و ملساء . خطي شكل × بواسطة حافة السكين و ثبتي قرنفلة لتشكيل القاعدة . بللي كل التفاح بواسطة ريشة ملوّنة بالأبيض، ألصقي ورقة مقطعة بواسطة مول مسنّن، بواسطة الجيلاتين و ثبتي ذنب الكرز.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Clous de girofle

Ingrédients

- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de smen
- 1 pincée de sel
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- 1/2 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- Eau nécessaire
- Miel

Farce :

- 250 gr d'amandes non émondées moulues
- 250 gr de noix émondées
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- Œufs

Préparation

1. Dans une terrine, mettre la farine et le smen fondu refroidi, bien frotter avec les mains jusqu'à absorption du gras. Ajouter le sel et la vanille, puis mouiller avec de l'eau et de l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte homogène, laisser reposer.
2. Préparer la farce : mélanger tous les ingrédients cités, jusqu'à obtention d'une farce molle et homogène.
3. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte, puis la passer à la machine à pâte N° 2 et N°4. Découper des carrés à l'aide d'un moule de 7 cm de côté. A l'aide d'une roulette, couper les carrés de pâte à 4 reprises vers le centre (sans couper le milieu). Disposer une boule de farce au milieu, rabattre les 4 coins vers le centre, puis coller les pointes 2 à 2. Décorer avec une pince (Nekkache), poser une noix au milieu, puis les disposer sur un plat allant au four et enfourner à four moyen.
4. Après cuisson, les plonger dans du miel.

القرنفلة

المقادير

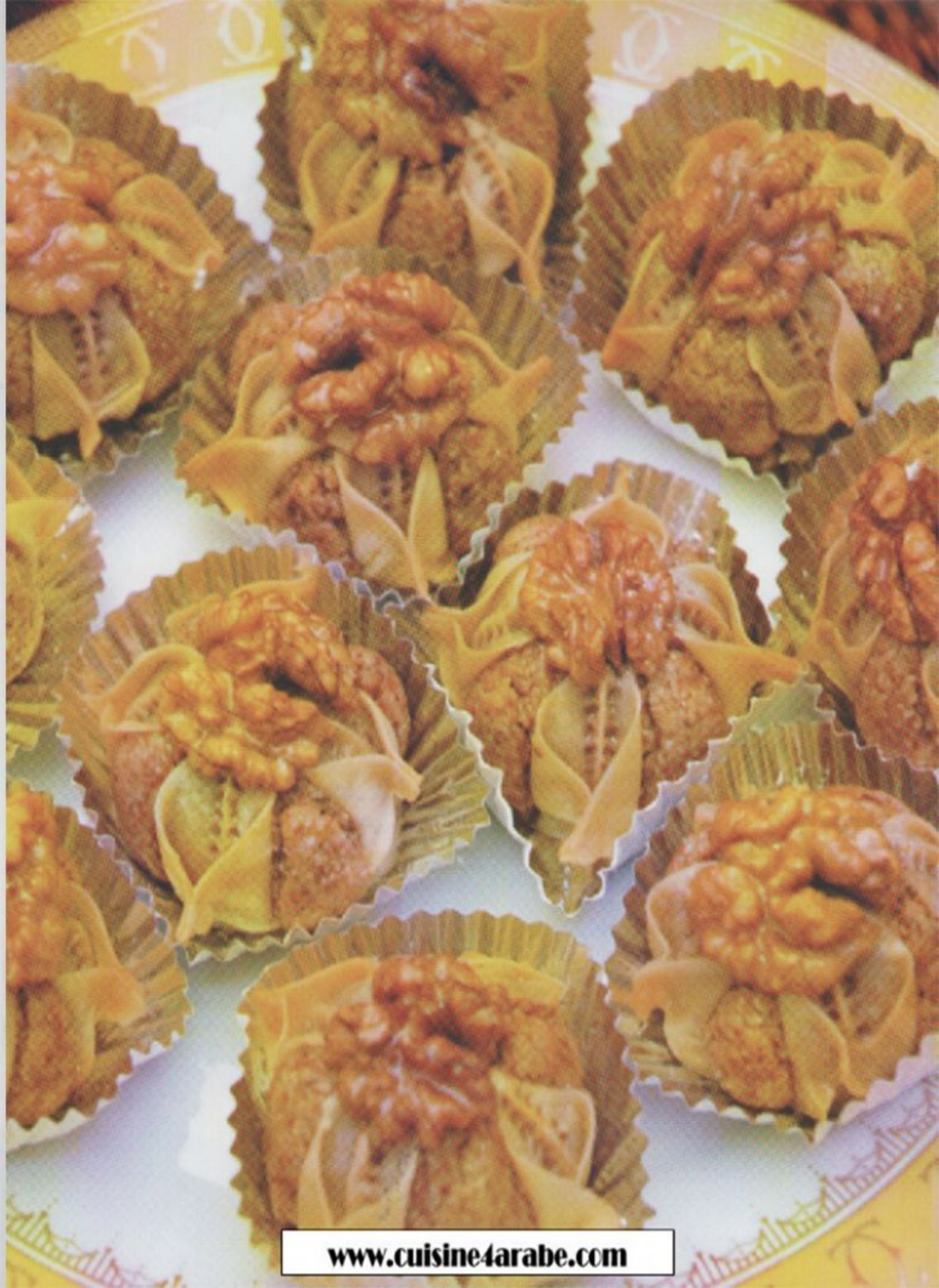
- 4 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة سمن
- قرصة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1/2 كأس صغير ماء زهر البرتقال
- ماء للضرورة
- عسل

الحشو :

- 250غ لوز غير مقشر مرحي
- 250غ جوز مقشر
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- بيض

كيفية التحضير

1. في وعاء ، ضعي الفرينة و السمن الذائب البارد، حكي جيدا باليدين حتى امتصاص الدسم . ضفي الملح و الفانيليا ،ثم بللي بالماء و ماء زهر البرتقال ، حتى تتحصلي على عجينة متجانسة، أتركيها ترتاح.
2. حضري الحشو : أخلطي كل المقادير المذكورة ، حتى تتحصلي على حشو طري و متجانس.
3. بواسطة الحلال ، أبسطي العجينة ،ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 2 و الرقم 4. قطعي مربعات بواسطة مول ضلعه 7 سم . بواسطة الجرارة ، قطعي مربعات العجينة 4 مرات نحو المركز (دون تقطيع الوسط). ضعي كرية من الحشو في الوسط، إرفعي الأربعة جوانب نحو الوسط ،الصقيها مثنى مثنى . زيني بالنقاش، ضعي جوزة في الوسط، ثم ضعيها في صينية الفرن و اطهيها في فرن متوسط.
4. بعد الطهي، أغطسيها في العسل.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Makrout Elouz

Ingrédients

- 500 gr d'amandes finement moulues
- 300 gr de sucre glace
- 2 C. à café d'extrait de vanille
- 2 C. à soupe de zeste de citron
- 3 œufs
- Eau de fleurs d'oranger
- Colorants alimentaires

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients (amandes, sucre, extrait de vanille et zeste de citron), ramasser avec les œufs 1 par 1 jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Sur un plan de travail fariné, façonner des boules de 30 à 35 gr et leur donner une forme ovale, en travaillant avec les mains. Les disposer sur un plat graissé et fariné, puis enfourner à four moyen préchauffé pendant 20 mn environ. Laisser refroidir, puis les tremper dans l'eau de fleurs d'oranger et les égoutter.
3. Ensuite, les enrober de deux couches successives de sucre glace tamisé, puis les colorer au vaporisateur aux couleurs choisies (a chaque coloration, cacher les autres couleurs avec une feuille, pour ne pas qu'elles se mélangent). Disposer dans des caissettes.

مقروط اللوز

المقادير

- 500غ لوز مرحي رقيق
- 300غ سكر ناعم
- 2 ملاعق صغيرة نكهة الفانيليا
- 2 ملاعق كبيرة قشور الليمون
- 3 بيض
- ماء زهر البرتقال
- ملوّنات غذائية

كيفية التحضير

1. أخلطي كل المقادير (لوز، سكر، نكهة الفانيليا و قشور الليمون) ، إجمعي بالبيض واحدة بواحدة حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، شكلي كريات بوزن 30 إلى 35 غ و اعطي لها شكل بيضوي بواسطة اليدين .ضعيها في صينية مدهونة و مرشوشة بالفرينة، ثم اطهيها في فرن متوسط مسخن مدة 20 دقيقة تقريبا . أتركيها تبرد، ثم اغطسيها في ماء زهر البرتقال و قطريها.
3. بعد ذلك، رمديها بطبقتين متتاليتين من السكر الناعم المغربل، ثم لوّنيها بالبخاخة بألوان مختارة (عند كل تلوين ، أخفي الألوان الأخرى بورقة، لكي لا تختلط). ضعيها في حاويات.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

L'Arayèches

Gâteaux orientaux

Ingrédients

Pâte :
- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de smen fondu
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- Eau nécessaire

Farce :
- 2 mesures d'amandes non émondées
- 1 mesure de sucre glace
- 2 C. à soupe de beurre fondu
- Eau de fleurs d'oranger

Glaçage :
- 2 blancs d'œufs
- 3 C. à soupe de jus de citron
- 3 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire rose
- Sucre glace tamisé

Préparation

1. Dans une terrine, mélanger la farine et l'extrait de vanille, ajouter le smen fondu refroidi et bien frotter avec la paume des mains. Arroser avec de l'eau de fleurs d'oranger pour obtenir une pâte homogène et laisser reposer pendant 30 mn.
2. Préparer la farce : mélanger tous les ingrédients, ramasser avec de l'eau de fleurs d'oranger, façonner des " T " (ou des boules).
3. Passer la pâte à la machine à pâte N°3, l'abaisser sur un plan de travail fariné, puis découper des rondelles à l'aide d'un emporte pièce N°7. Placer la farce au milieu, pour donner la forme de Arayèches, puis enfourner à four 180° pendant 30 mn.
4. Entre-temps, préparer le glaçage : dans un récipient, mélanger les blancs d'œufs, ajouter le jus de citron, l'eau de fleurs d'oranger et le sucre glace. Tester sur un gâteau (si c'est trop coulant, ajouter un peu de sucre). Ajouter le colorant rose dilué dans l'arôme fraise.
5. Glacer les gâteaux, puis étaler de brillant alimentaire à l'aide d'un pinceau.
6. A l'aide d'une petite poche à douille (ou un sachet de sucre glace) remplie de glaçage blanc, décorer la surface des gâteaux et finir avec des petites fleurs en pâte d'amandes. Présenter dans des caissettes en dentelle.

لعرايش

المقادير

العجينة :
- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة سمن ذائب
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1 كأس صغير ماء زهر البرتقال
- ماء للضرورة

الحشو :
- 2 كيلات لوز غير مقشر
- 1 كيلة سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة
- ماء زهر البرتقال

الطلاء :
- 2 بياض بيض
- 3 ملاعق كبيرة عصير الليمون
- 3 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- ملوّن غذائي وردي
- سكر ناعم مغربل

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي الفرينة و نكهة الفانيليا، ضفي السمن الذائب البارد و حكي جيدا بكف اليدين . بلّلي بماء زهر البرتقال للحصول على عجينة متجانسة و اتركيها ترتاح مدة 30 دقيقة.
2. حضري الحشو : أخلطي كل المقادير، إجمعي بماء زهر البرتقال، شكلي T (أو كريات).
3. مرري العجينة في آلة العجينة في الرقم 3 ، أبسطيها على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ثم قطّعي دوائر بواسطة مول رقم 7. ضعي الحشو في الوسط، لإعطاء شكل العرايش، ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180° مدة 30 دقيقة.
4. في حين، حضري الطلاء : في إناء ، أخلطي بياض البيض، ضفي عصير الليمون، ماء زهر البرتقال و السكر الناعم . جرّبي على حبة حلوى (إذا كان سائلا، أضيفي قليلا من السكر). ضفي الملوّن الوردي المنحل في نكهة الفراولة.
5. إطلي الحلوى، ثم اطليها بالجزيئات الملوّنة بواسطة ريشة.
6. بواسطة لابوش أدوي صغيرة (أو كيس السكر الناعم) مملوءة بالطلاء الأبيض، زيّني سطح الحلوى و انهي بأزهار صغيرة من عجينة اللوز . قدّميها في حاويات من الدانتيل.

www.cuisine4arabe.com
www.cuisine4arabe.com

La feuilles

Ingrédients

- 1 mesure de poudre d'amandes blanche
- 1/2 mesure de sucre glace
- 1 C. à café d'extrait de vanille

Sirop :

- 1/2 litre d'eau + 250 gr de sucre cristallisé
- Colorant alimentaire blanc
- Colorant alimentaire vert + arôme pistache
- Colorant alimentaire jaune + arôme vanille

Préparation

1. Préparer la pâte d'amandes : dans une terrine, mélanger les amandes moulues avec le sucre glace, moudre le tout, puis tamiser. Ajouter le colorant blanc et ramasser avec le sirop.
2. Façonner un boudin, le couper en 3 morceaux, colorer 1 en vert, le deuxième en jaune et laisser le troisième blanc.
3. Etaler ce dernier sur un plan de travail et découper des feuilles de 1cm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce N°7.
4. Disposer des demi-noisettes sur un côté. Torsader les morceaux jaune et vert, les abaisser au rouleau à pâtisserie à 2 mm d'épaisseur, puis les découper avec le même moule et inciser avec un couteau. Badigeonner de blanc d'œuf, puis poser sur le gâteau, en soulevant sur les noisettes (coller seulement le côté sans noisettes). Etaler de brillant alimentaire.

الورقة

المقادير

- 1 كيلة غبرة لوز بيضاء
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا

الشاربات :

- 1/2 لتر ماء + 250غ سكر مسحوق
- ملون غذائي أبيض
- ملون غذائي أخضر + نكهة الفستق
- ملون غذائي أصفر + نكهة الفانيليا

كيفية التحضير

1. حضري عجينة اللوز : في وعاء، أخلطي اللوز المرحي مع السكر الناعم، إرحي الكل، ثم غربلي . أضيفي الملون الأبيض و اجمعي بالشاربات.
2. شكّلي حربوش، قطّعيه إلى 3 قطع، لوّني الأول بالأخضر، الثاني بالأصفر و اتركي الثالث أبيض.
3. أبسطي هذا الأخير على طاولة عمل و قطّعي وريقات بسمك 1 سم، بواسطة مول رقم 7.
4. ضعي أنصاف البندق من جهة، أظفري القطع الصفراء و الخضراء، أبسطيها بالحلال بسمك 2 مم، ثم قطعيها بنفس المول و خطي بالسكين، إطليها ببياض البيض، ثم ضعيها على الحلوى، مع رفعها على البندق (ألصقي فقط الجهة التي لا تحتوي على البندق). إطلي بالجزيئات الملوّنة .

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

M'khabez

Gâteaux orientaux

Ingrédients

- 500 gr d'amandes
- 300 gr de sucre glacé
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- 2 C. à soupe de zeste de citron
- 2 à 3 œufs

Glaçage :

- Sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 3 C. à café de jus de citron
- 3 C. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Sirop :

- 125 gr de sucre cristallisé
- 1/2 litre d'eau

Préparation

1. Mélanger les amandes, le sucre glace tamisé, l'extrait de vanille et le zeste de citron. Mouiller avec les œufs 1 à 1, jusqu'à obtention d'une pâte consistante et ferme.
2. Sur un plan de travail fariné, façonner un boudin de 3 cm de diamètre, découper des ronds et des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce, puis disposer sur un plat graissé et fariné et enfourner à four moyen préchauffé (à mi-hauteur) pendant 20 mn, laisser refroidir complètement.
3. Préparer le sirop : dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le sucre pendant 20 mn.
4. Préparer le glaçage : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients cités, incorporer progressivement le sucre glace tamisé en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à obtention d'un glaçage consistant.
5. Tremper les gâteaux 1 à 1 dans le glaçage, laisser sécher, puis tracer des motifs avec du glaçage coloré en blanc et décorer avec une fleur en pâte d'amandes.

مخبز

المقادير

- 500غ لوز
- 300غ سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 2 ملاعق كبيرة قشور الليمون
- 2 إلى 3 بيض

الطلاء :

- سكر ناعم
- 2 بياض بيض
- 3 ملاعق صغيرة عصير الليمون
- 3 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال

الشاربات :

- 125غ سكر مسحوق
- 1/2 لتر ماء

كيفية التحضير

1. أخلطي اللوز، السكر الناعم المغربل، نكهة الفانيليا و قشور الليمون. بلّلي بالبيض واحدة بواحدة ، حتى تتحصلي على عجينة متماسكة و صلبة.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، شكلي حربوش قطره 3 سم ،قطعي دوائر أو قلوب بواسطة مول، ثم ضعيها في صينية مدهونة و مرشوشة بالفرينة و اطهيها في فرن متوسط مسخّن (نصف علو) مدة 20 دقيقة ، أتركيها تبرد تماما.
3. حضري الشاربات : في قدر، غلي الماء و السكر مدة 20 دقيقة.
4. حضري الطلاء : في وعاء، أخلطي كل المقادير المذكورة ، أضيفي تدريجيا السكر الناعم المغربل مع التحريك بملعقة خشبية، حتى تتحصلي على طلاء متثاقل.
5. أغطسي الحلوى واحدة بواحدة في الطلاء، أتركيها تجف، ثم خطي أشكالا بالطلاء الملوّن بالأبيض و زيني بزهرة بعجينة اللوز.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Harissa

هريسة

Ingrédients

- 500 gr d'amandes finement moulues
- 1/4 litre d'eau
- 300 gr de sucre cristallisé
- 50 gr de beurre
- 1 C. à café de colorant alimentaire rose
- Extrait de vanille
- Quelques dragées

المقادير

- 500غ لوز مرحي رقيق
- 1/4 لتر ماء
- 300غ سكر مسحوق
- 50 غ زبدة
- 1 ملعقة صغيرة ملوّن غذائي وردي
- نكهة الفانيليا
- بضع حبات دراجي

Préparation

1. Dans une casserole, sur feu moyen, faire fondre le sucre dans l'eau, puis ajouter le beurre. Ajouter le colorant dilué dans l'extrait de vanille (tout en surveillant la qualité de la couleur : elle doit être claire), puis verser les amandes, remuer avec une cuillère en bois et laisser cuire jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi.
2. Sur un plan de travail, verser la pâte et continuer de mélanger jusqu'à refroidissement complet.
3. Saupoudrer le plan de travail de sucre glace, puis former 2 boudins de pâte : colorer le premier en blanc et le second en rose, puis les superposer et les aplatir légèrement au rouleau à pâtisserie. A l'aide d'un couteau, découper des losanges et tracer quelques stries sur le dessus en guise de décor. Garnir le centre des gâteaux avec une dragée.

كيفية التحضير

1. في قدر، على نار متوسطة ، ذوبي السكر في الماء ، ثم أضيفي الزبدة . ضفي الملوّن المنحل في نكهة الفانيليا (مع مراقبة نوعية اللون : يجب أن يكون فاتح)، ثم اسكبي اللوز، حركي بملعقة خشبية و اتركيه يطهى حتى تنفصل العجينة من الأطراف.
2. على طاولة عمل ، أسكبي العجينة و واصلي الخلط حتى تبرد تماما.
3. رشي طاولة العمل بالسكر الناعم ،ثم شكلي حربوشين من العجينة ، لوني الأول بالأبيض و الثاني بالوردي، ثم ضعي الأول فوق الثاني و ابسطيهما قليلا بالحلال. بواسطة سكين ، قطعي معينات و خطي خطوطا على السطح للديكور. زيني مركز الحلوى بحبة دراجي.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Kefta Machrikia

كفتة مشرقية

Ingrédients

Pâte :
- 1 mesure d'amandes émondées et moulues
- 1 mesure de sucre glace
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- Eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire jaune

Farce :
- 3 mesures de biscuits (casse-croûte)
- 1/2 mesure de sucre glace
- 125 gr de beurre ramolli
- Noisettes (ou amandes) grillées
- Chocolat

المقادير

العجينة :
- 1 كيلة لوز مقشر و مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- ماء زهر البرتقال
- ملوّن غذائي أصفر

الحشو :
- 3 كيلات بسكويت (كاسكروت)
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 125غ زبدة طرية
- بندق (أو لوز) محمّص
- شكلاطة

Préparation

1. Pâte d'amandes : réduire les amandes et le sucre glace en poudre, tamiser le tout, ajouter la vanille et mouiller avec l'eau de fleur d'oranger. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et laisser reposer 30 mn.
2. Préparer la farce : mélanger les ingrédients cités et mouiller avec l'eau de fleur d'oranger, jusqu'à obtention d'une farce homogène.
3. Sur un plan de travail, abaisser la pâte sur une épaisseur de 1 cm et découper des formes ovales à l'aide d'un emporte-pièce.
4. Ensuite, abaisser la farce sur une épaisseur de 1,5 cm et la couper avec le même emporte-pièce. Superposer 3 couches : pâte + farce + pâte. Décorer avec des petites fleurs jaunes en pâte d'amandes.

كيفية التحضير

1. عجينة اللوز : إرحي اللوز و السكر الناعم كالغبرة، غربلي الكل، أضيفي الفانيليا و بلّلي بماء زهر البرتقال . إعجني حتى تتحصلي على عجينة ملساء و اتركيها ترتاح 30 دقيقة.
2. حضّري الحشو : أخلطي كل المقادير المذكورة وبلّلي بماء زهر البرتقال حتى تتحصلّي على حشو متجانس.
3. على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 1 سم و قطعي أشكالا بيضوية بواسطة مول.
4. بعد ذلك، أبسطي الحشو بسمك 1.5 سم و قطّعيه بنفس المول . ضعي 3 طبقات : عجينة + حشو + عجينة. زيّني بأزهار صفراء بعجينة اللوز.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

M'khabez aux noix

Ingrédients

Pâte :
- 500 gr de noix finement moulues (ou noix de pécan)
- 300 gr de sucre glace
- 2 à 3 œufs
- 130 gr environ de cerneaux de noix
- Extrait d'amandes

Glaçage :
- 1/4 litre d'eau
- 125 gr de sucre cristallisé
- 1 blanc d'œuf
- 2 C. à soupe de jus de citron
- 2 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 2 à 3 C. à soupe de cacao (ou Nescafé)
- Extrait de noix
- Sucre glace tamisé
- Brillant alimentaire

Préparation

1. Mélanger les noix, l'extrait d'amandes et le sucre glace tamisé. Mouiller avec les œufs 1 à 1, jusqu'à obtention d'une pâte consistante et ferme.
2. Sur un plan de travail fariné, façonner un boudin de 3 cm de diamètre, puis découper des triangles à l'aide d'un emporte-pièce. Disposer sur un plat graissé et fariné, enfourner (à mi-hauteur) à four moyen préchauffé pendant 20 mn, puis laisser refroidir complètement.
3. Entre-temps, préparer le glaçage : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients cités, incorporer progressivement le sucre glace tamisé en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à obtention d'un glaçage consistant.
4. Tremper les gâteaux 1 à 1 dans le glaçage, puis ajouter un peu de cacao à une petite quantité de glaçage (pour lui donner une teinte plus foncée). Ensuite, à l'aide d'un entonnoir, tracer des traits, puis passer un cure-dent dans les 2 sens. Laisser secher et décorer avec un cerneau de noix.

مخبز بالجوز

المقادير

العجينة :
- 500غ جوز مرحي رقيق (أو جوز البيكان)
- 300غ سكر ناعم
- 2 إلى 3 بيض
- حوالي 130غ أنصاف الجوز
- نكهة اللوز

الطلاء :
- 1/4 لتر ماء
- 125غ سكر مسحوق
- 1 بياض بيض
- 2 ملاعق كبيرة عصير الليمون
- 2 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- 2 إلى 3 ملاعق كبيرة كاكاو (أو نيسكافيه)
- نكهة الجوز
- سكر ناعم مغربل
- جزيئات غذائية

كيفية التحضير

1. أخلطي الجوز ،نكهة اللوز و السكر الناعم المغربل. بللّي بالبيض واحدة بواحدة ،حتى تتحصلي على عجينة صلبة و متماسكة.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ،شكلي حربوش قطره 3 سم ،ثم قطعيه إلى مثلثات بواسطة مول . ضعيها في صينية مدهونة و مرشوشة بالفرينة، إطهيها (نصف العلو) في فرن متوسط مسخّن مدة 20 دقيقة ،ثم اتركيها تبرد تماما.
3. في حين، حضري الطلاء : في وعاء، أخلطي كل المقادير المذكورة، أضيفي تدريجيا السكر الناعم المغربل بالتحريك بملعقة خشبية حتى تتحصلي على طلاء متثاقل.
4. أغطسي الحلوى واحدة بواحدة في الطلاء ،ثم أضيفي قليل من الكاكاو إلى كمية من الطلاء (لإعطائه لون قاتم). بعد ذلك ، بواسطة قمع ،شكلي خطوطا ،ثم مرري كوردون في اتجاهين. أتركيها تجف و زيني بنصف جوزة.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Les bûches

ليبوش

Gâteaux orientaux

Ingrédients

Pâte :
- 1 mesure d'amandes moulues
- 1 mesure 1/2 de sucre glace
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- 1 noix de beurre ramolli
- Eau de fleurs d'oranger

Farce :
- 100 gr d'amandes grillées et moulues
- 100 gr de noisettes grillées et moulues
- 100 gr de sucre glace
- 80 gr de beurre
- 2 œufs
- Chocolat à tartiner (ou cacao noir)
- Biscuits moulus

Glaçage :
- 3 blancs d'œufs
- 1 C. à soupe de jus de citron
- 1 C. à café d'huile
- 5 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 5 C. à soupe de cacao noir
- Sucre glace

Préparation

1. Préparer la pâte d'amandes : dans une terrine, mélanger les amandes moulues avec le sucre glace, moudre le tout, puis tamiser. Ajouter une noix de beurre ramolli, en travaillant bien avec la paume de la main et ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger. Recouvrir de papier cellophane et laisser reposer au réfrigérateur (pour une bonne consistance).
2. Préparer la farce : travailler les amandes, le sucre, le beurre ramolli et les œufs battus. Ajouter les biscuits et les noisettes grillées, pour obtenir un mélange léger.
3. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser la pâte sur une largeur de 10 cm, étaler dessus une couche de farce, puis rouler sur un tour et demi.
4. Etaler le glaçage et décorer avec une petite fleur et des fruits en pâte d'amandes.

المقادير

العجينة :
- 1 كيلة لوز مرحي
- 1 كيلة و 1/2 سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- قليل من الزبدة الطرية
- ماء زهر البرتقال

الحشو :
- 100غ لوز محمّص و مرحي
- 100غ بندق محمص و مرحي
- 100غ سكر ناعم
- 80 غ زبدة
- 2 بيض
- شكلاطة للطلي (أو كاكاو أسود)
- بسكويت مرحي

الطلاء :
- 3 بياض بيض
- 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
- 1 ملعقة صغيرة زيت
- 5 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- 5 ملاعق كبيرة كاكاو أسود
- سكر ناعم

كيفية التحضير

1. حضري عجينة اللوز : في وعاء، أخلطي اللوز المرحي مع السكر الناعم، إرحي الكل، ثم غربلي. ضفي قليل من الزبدة الطرية مع الخلط جيدا بكف اليد و اجمعي بماء زهر البرتقال.غطّي بورق السيلوفان و اتركيها ترتاح في الثلاجة (حتى تتماسك جيدا).
2. حضّري الحشو : أخلطي اللوز، السكر، الزبدة الطرية و البيض المخفق، ضفي البسكويت و البندق المحمّص، للحصول على خليط خفيف.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم، أبسطي العجينة بعرض 10 سم، إطلي فوقها طبقة من الحشو، ثم لفّي دورة و نصف.
4. إطلي الطلاء و زيّني بزهرة صغيرة و فواكه بعجينة اللوز.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

M'khabez à la pistache

Ingrédients

- 250 gr de pistaches
- 250 gr de sucre glace
- 2 C. à café de vanille
- 2 C. à café de zeste de citron
- 5 C. à soupe de margarine
- 2 œufs

Glaçage :

- 2 blancs d'œufs
- 3 C. à soupe de jus de citron
- 3 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire vert
- Extrait de pistache
- Sucre glace tamisé

Préparation

1. Dans une terrine, mettre les pistaches, ajouter le sucre glace, la vanille, le zeste de citron et la margarine, mouiller avec les œufs jusqu'à obtention d'une pâte ferme et homogène.
2. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 1,5 cm, puis découper des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce. Les disposer sur un plat saupoudré de farine, puis enfourner pendant 20 mn. Après refroidissement des gâteaux, les plonger dans le glaçage (ne glacer que la moitié du cœur et enrober l'autre moitié de pistaches moulues).
3. Décorer avec une rose au milieu.

مخبز بالفستق

المقادير

- 250غ فستق
- 250غ سكر ناعم
- 2 ملاعق صغيرة فانيليا
- 2 ملاعق صغيرة قشور الليمون
- 5 ملاعق كبيرة مارغرين
- 2 بيض

الطلاء :

- 2 بياض بيض
- 3 ملاعق كبيرة عصير الليمون
- 3 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- ملوّن غذائي أخضر
- نكهة الفستق
- سكر ناعم مغربل

كيفية التحضير

1. في وعاء ،ضعي الفستق ،ضفي السكر الناعم ، الفانيليا ،قشور الليمون و المارغرين ،بلّلي بالبيض حتى تتحصلي على عجينة متماسكة و متجانسة.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم ،أبسطي العجينة بالحلال بسمك 1.5 سم ، ثم قطعي قلوبا بواسطة مول. ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة، ثم اطهيها مدة 20 دقيقة. عندما تبرد الحلوى، إغطسيها في الطلاء (إطلي إلاّ نصف القلب و ذري النصف الآخر بالفستق المرحي).
3. زيني بوردة في الوسط.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

M'chewek

Gâteaux orientaux

Ingrédients

- 500 gr d'amandes moulues
- 250 gr de sucre glace
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 1 C. à soupe de zeste de citron
- 3 à 4 blancs d'œufs
- Quelques cerises confites
- 200 gr de pignons de pin

Sirop :

- 300 gr de sucre cristallisé + 1/2 L. d'eau + jus de citron

Préparation

1. Préparer le sirop avec les ingrédients cités jusqu'à léger épaississement, laisser tiédir, puis ajouter le jus de citron.
2. Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre, l'extrait de vanille et le zeste de citron, mouiller avec les œufs un par un jusqu'à obtenir une pâte ferme. Réserver 1 ou 2 blancs d'œufs.
3. Partager la pâte en petites boules de la grosseur d'une noix, les passer dans le blanc d'œuf puis dans les pignons de pin.
4. Garnir le centre de chaque gâteau d'une demi-cerise confite puis les mettre sur une plaque graissée et farinée et les faire cuire à four moyen préchauffé pendant 10 à 15 mn environ.
5. Dès la sortie du four, laisser tiédir, tremper dans le sirop tiède et présenter dans des caissettes.

مشوك

المقادير

- 500غ لوز مرحي
- 250غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 3 إلى 4 بياض بيض
- بضع كرز مصبر
- 200غ صنوبر

الشاربات :

- 300غ سكر مسحوق + 1/2 لتر ماء + عصير الليمون

كيفية التحضير

1. حضري الشاربات بالمقادير المذكورة حتى تتماسك قليلا، أتركيها تدفئ ثم أضيفي عصير الليمون.
2. في وعاء، أخلطي اللوز، السكر، نكهة الفانيليا و قشور الليمون، بلّلي بالبيض واحدة بواحدة حتى تتحصلي على عجينة متماسكة . إحتفظي بـ 1 أو 2 بياض بيض.
3. قسّمي العجينة إلى كريات صغيرة بحجم الجوزة، مرّريها في بياض البيض ثم في الصنوبر.
4. زيّني مركز كل حبة حلوى بنصف حبة كرز مصبّر، ثم ضعيها في صينية مدهونة و مرشوشة بالفرينة و اطهيها في فرن متوسط مسخّن مدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.
5. عند إخراجها من الفرن، أتركيها تدفئ، أغطسيها في الشاربات الدافئة و قدّميها في حاويات.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Rezma

Gâteaux orientaux

Ingrédients

- 3 mesures de farine (SIM)
- 1/2 mesure de margarine fondue
- 1 pincée de sel
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 1/2 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- Eau tiède
- Colorant alimentaire blanc
- Colorant alimentaire mauve (rouge + bleu) avec l'arôme framboise

Farce :

- 500 gr d'amandes moulues
- 250 gr de sucre glace
- 2 C. à café de zeste de citron
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 5 C. à soupe de beurre fondu
- 3 oeufs entiers

Préparation

1. Préparer la farce : mélanger tous les ingrédients, ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger.
2. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine tamisée et la vanille, ajouter la margarine fondue et travailler le tout. Mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau, pétrir pour obtenir une pâte ferme et lisse, recouvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 20 mn, puis la partager en 2 : colorer la première en blanc et la deuxième en mauve (les passer à la machine à pâte N°1 plusieurs fois pour faire pénétrer le colorant).
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser les 2 pâtes, puis les passer à la machine à pâte N°2, 4 et 5. Couper la pâte mauve avec un emporte pièce N° 12 et la pâte blanche avec un emporte pièce N° 10. Poser la pâte mauve sur la pâte blanche, puis poser une boule de farce au milieu. Retourner le tout et plisser avec le bout des doigts, puis retourner et bien serrer au milieu. Disposer les gâteaux sur un plat fariné et enfourner à four préchauffé 160° pendant 20 mn.
4. Dès sortie du four, les tremper dans du miel dilué dans l'eau de fleurs d'oranger, puis les mettre dans des caissettes et décorer avec des fleurs façonnées en pâte d'amandes.

Remarque : Il faut les laisser reposer pendant une demi-journée, avant cuisson, pour qu'ils gardent leur forme.

رزمة

المقادير

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1/2 كيلة مارغرين ذائبة
- قرصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1/2 كاس صغير ماء زهر البرتقال
- ماء دافيء
- ملون غذائي أبيض
- ملون غذائي بنفسجي (أحمر + ازرق) مع نكهة توت عليق

الحشو:

- 500غ لوز مرحي
- 250غ سكر ناعم
- 2 ملاعق صغيرة قشور الليمون
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 5 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة
- 3 بيض كامل

كيفية التحضير

1. حضري الحشو : أخلطي كل المقادير، إجمعي بماء زهر البرتقال.
2. حضري العجينة : في وعاء، ضعي الفرينة المغربلة و الفانيليا، ضفي المارغرين الذائبة و اخلطي الكل. بلّي بماء زهر البرتقال و الماء، إعجني للحصول على عجينة متماسكة و ملساء، غطّيها بورق الألمنيوم و اتركيها ترتاح مدة 20 دقيقة. ثم قسّميها إلى 2 ، لوّني الأولى بالأبيض و الثانية بالبنفسجي (مرّريها في آلة العجينة في الرقم 1 عدة مرات لإدخال الملوّن).
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينتين، ثم مرّريها في آلة العجينة، في الرقم 2 ، 4 و 5. قطّعي العجينة البنفسجية بواسطة مول رقم 12 و العجينة البيضاء بواسطة مول رقم 10.ضعي العجينة البنفسجية فوق العجينة البيضاء، ثم ضعي كرية من الحشو في الوسط. اقلبي الكل و شكّلي طيّات بواسطة أطراف الأصابع، ثم اقلبي و شدّي جيدا الوسط. ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و ضعيها في فرن مسخّن بدرجة 160° مدة 20 دقيقة.
4. عند إخراجها من الفرن، إغطسيها في العسل المنحل في ماء زهر البرتقال، ثم ضعيها في حاويات و زيّنيها بأزهار مصنوعة بعجينة اللوز.

ملاحظة : يجب تركها ترتاح مدة نصف يوم قبل الطهي، كي تحافظ على شكلها.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

M'chekel

Gâteaux orientaux

Ingrédients

- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de margarine fondue
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- Eau si nécessaire

Farce :

- 500 gr d'amandes non émondées moulues
- 250 gr de sucre glace
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- 2 à 3 œufs
- Sirop (miel + eau de fleurs d'oranger)

Préparation

1. Dans une terrine, tamiser la farine, puis ajouter le sel et l'extrait de vanille. Faire une fontaine au milieu, verser la margarine fondue refroidie, bien frotter entre les mains pour bien faire adhérer le gras dans la farine. Mouiller avec de l'eau de fleurs d'oranger et de l'eau nécessaire, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir de papier alimentaire et laisser reposer.
2. Entre-temps, préparer la farce : mélanger les amandes, l'extrait de vanille et le sucre glace, mouiller avec les œufs entiers un par un, jusqu'à obtention d'une farce homogène, puis découper en forme de feuille à l'aide d'un emporte pièce (N°70).
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte, la faire passer à la machine à pâte N°4, puis la découper en forme de feuille à l'aide d'un emporte pièce (N°70).
4. Superposer une feuille de pâte, une feuille de farce et une feuille de pâte. Avec une pince " spéciale gâteaux ", pincer les côtés des gâteaux et piquer une demi-amande.
5. Disposer les gâteaux sur un plat allant au four, puis enfourner à four préchauffé 180° pendant 15 à 20 mn. Dès la sortie du four, les tremper dans le sirop. Présenter dans des caissettes argentées.

Remarque : la farce doit être ferme et pas trop coulante.

مشكل

المقادير

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة مارغرين ذائبة
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- قرصة ملح
- 1 كأس صغير ماء زهر البرتقال
- ماء للضرورة

الحشو :

- 500غ لوز غير مقشر مرحي
- 250غ سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 2 إلى 3 بيض
- شاربات (عسل + ماء زهر البرتقال)

كيفية التحضير

1. في وعاء، غربلي الفرينة، ثم أضيفي الملح و نكهة الفانيليا. ضعي حفرة في الوسط، أسكبي المارغرين الذائبة الباردة، حكي جيدا بين اليدين لإدخال الدسم في الفرينة. بلّلي بماء زهر البرتقال و الماء الضروري، حتى تتحصلّي على عجينة ملساء. غطّيها بورق الألمنيوم و اتركيها ترتاح.
2. في حين، حضّري الحشو : أخلطي اللوز، نكهة الفانيليا و السكر الناعم، بلّلي بالبيض الكامل واحدة بواحدة، حتى تتحصلّي على حشو متجانس، ثم قطّعي على شكل ورقة بواسطة مول (رقم 70).
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة، مرّريها في آلة العجينة رقم 4، ثم قطّعي على شكل ورقة بواسطة مول (رقم 70).
4. ضعي ورقة من العجينة، ورقة من الحشو و ورقة من العجينة، بواسطة نقاش " خاص بالحلوى ". أنقشي جوانب الحلوى و ثبّتي نصف لوزة.
5. ضعي الحلوى في صينية خاصة بالفرن، ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180° مدة 15 إلى 20 دقيقة. عند إخراجها من الفرن، أغطسيها في الشاربات. قدّميها في حاويات فضية.

ملاحظة : الحشو يجب أن يكون متماسك و غير سائل.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Les tournesols

Gâteaux orientaux

Ingrédients

- 1 mesure d'amandes moulues bien séchées
- 2 mesures de sucre glace
- 3 blancs d'œufs
- 4 C. à café de vanille
- Colorants alimentaires : blanc, vert et jaune

Farce :

- 100 gr d'amandes grillées et moulues
- 100 gr de noisettes grillées et moulues
- 100 gr de sucre glace
- 80 gr de beurre
- 2 œufs
- Chocolat à tartiner (ou cacao noir)
- Biscuits moulus

Préparation

1. Préparer la farce : travailler les amandes, le sucre, le beurre ramolli et les œufs battus. Ajouter les biscuits et les noisettes grillées, pour obtenir un mélange léger.
2. Préparer la pâte d'amandes : dans une terrine, mélanger les amandes moulues avec le sucre glace, moudre le tout, puis tamiser. Travaillant bien avec la paume de la main, ramasser avec du blanc d'œuf, puis abaisser au rouleau à pâtisserie et découper des tournesols avec un emporte-pièce.
3. Disposer une boule de farce au milieu, remonter les côtés, puis recouvrir le dessus avec un deuxième tournesol et le rabattre sur le premier. Décorer avec 3 fleurs en pâte d'amandes (collées au blanc d'œuf) et des feuilles en glaçage colorées en vert.

عبّاد الشمس

المقادير

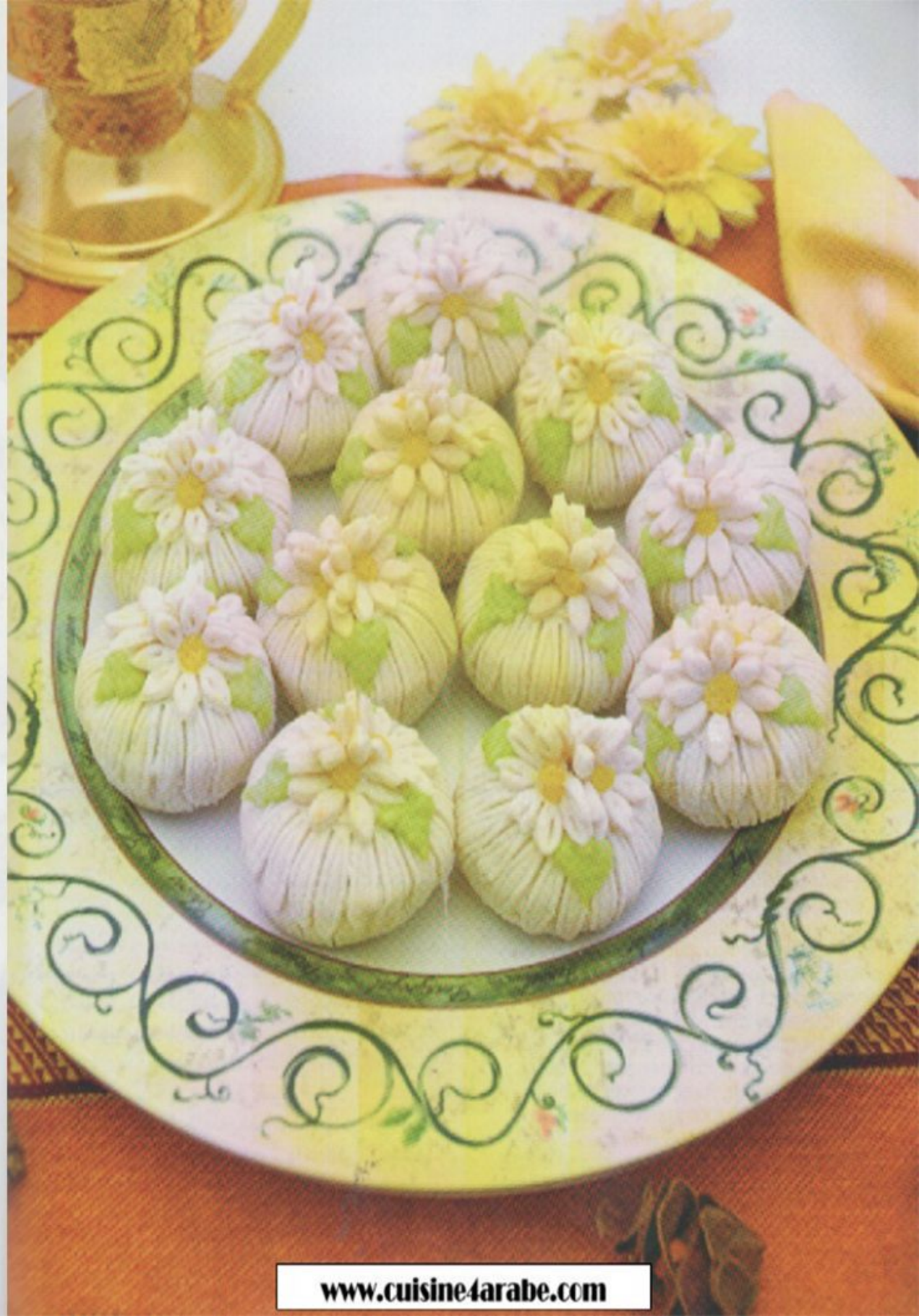
- 1 كيلة لوز مرحي مجفف
- 2 كيلات سكر ناعم
- 3 بياض بيض
- 4 ملاعق صغيرة فانيليا
- ملوّنات غذائية : أبيض ،أخضر و أصفر

الحشو :

- 100غ لوز محمّص و مرحي
- 100غ بندق محمّص و مرحي
- 100غ سكر ناعم
- 80غ زبدة
- 2 بيض
- شكلاطة للطلي (أو كاكاو أسود)
- بسكويت مرحي

كيفية التحضير

1. حضري الحشو : أخلطي اللوز ،السكر ،الزبدة الطرية و البيض المخفق. ضفي البسكويت و البندق المحمّص ،للحصول على خليط خفيف.
2. حضري عجينة اللوز : في وعاء ، أخلطي اللوز المرحي مع السكر الناعم، إرحي الكل، ثم غربلي. أخلطي جيدا بكف اليد، إجمعي ببياض البيض، ثم ابسطي بالحلال و قطعي عبّاد الشمس بواسطة مول.
3. ضعي كرية من الحشو في الوسط، إرفعي الحواف، ثم غطي السطح بعبّاد شمس ثان و شديه جيدا على الأول. زيني بثلاثة أزهار من عجينة اللوز (ملصقة ببياض البيض) و أوراق بالطلاء الملون بالأخضر.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Dzeriettes

Gâteaux orientaux

Ingrédients

- 3 mesures de farine (SIM)
- 1/2 mesure de margarine fondue
- 1 pincée de sel
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- 5 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Eau
- 1 C. à soupe de zeste de citron
- Miel

Farce :

- 500 gr d'amandes émondées et moulues
- 300 gr de sucre glace
- 3 C. à soupe de zeste de citron
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 3 œufs

Préparation

1. Dans une terrine, mettre la farine tamisée et la vanille, ajouter la margarine fondue et travailler le tout. Mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau, pétrir pour obtenir une pâte ferme et lisse, recouvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 20 mn.
2. D'autre part, préparer la farce : mélanger tous les ingrédients et ramasser avec un œuf, pour avoir une farce homogène, puis façonner des boules de 25 à 30 gr.
3. Etaler la pâte, puis la faire passer à la machine à pâte N°2, N°4 et N°6.
4. Sur un plan de travail fariné, a baisser la pâte, puis découper des ronds à l'aide d'un emporte pièce N°10. Disposer une boule de farce au milieu de chaque rond de pâte. Sur tout le tour du gâteau, serrer la pâte avec le bout de 2 doigts et faire pénétrer la farce avec 1 cure-dents. Avec le reste de pâte, former des petites marguerites, coller 1/2 noisette avec du blanc d'œuf.
5. Disposer sur un plat allant au four et enfourner à four 160° pendant 20 mn. Dès sortie du four, tremper dans du miel.

دزيريات

المقادير

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1/2 كيلة مارغرين ذائبة
- قرصة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 5 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- ماء
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- عسل

الحشو :

- 500غ لوز مقشر و مرحي
- 300غ سكر ناعم
- 3 ملاعق كبيرة قشور ليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 3 بيض

كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي الفرينة المغربلة و الفانيليا، أضيفي المارغرين الذائبة و اخلطي الكل. بللي بماء زهر البرتقال و الماء، أعجني لتتحصلي على عجينة متماسكة و ملساء، غطّيها بورق الألمنيوم و اتركيها ترتاح مدة 20 دقيقة.
2. من جهة أخرى، حضّري الحشو : أخلطي كل المقادير و اجمعي بالبيض للحصول على حشو متجانس، ثم شكّلي كريات بوزن 25 إلى 30 غ.
3. أبسطي العجينة، ثم مرّريها في آلة العجينة في الرقم 2، الرقم 4، ثم الرقم 6.
4. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة، ثم قطّعي دوائر بواسطة مول رقم 10. ضعي كرية من الحشو في وسط كل دائرة من العجينة، على كل حواف الحلوى، شدّي العجينة بين طرفي الأصبعين و ادخلي الحشو بالكوردون . بالعجينة المتبقية، شكّلي أقحوانات صغيرة، ألصقي نصف حبة بندق ببياض البيض.
5. ضعيها في صينية خاصة بالفرن و أطهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 20 دقيقة. عند إخراجها من الفرن، أغطسيها في العسل.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Les rochers

الصخور

Gâteaux orientaux

Ingrédients

Pâte :
- 3 mesures de farine (SIM)
- 1/2 mesure de margarine fondue
- 1 pincée de sel
- 1/2 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- Eau si nécessaire

Farce :
- 1 mesure d'amandes non émondées moulues
- 1 mesure de noix
- 1 mesure de sucre glace
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- 2 à 3 blancs d'œufs

Garniture :
- Pâte d'amandes
- Quelques cerneaux de noix
- Miel
- Eau de fleurs d'oranger

المقادير

العجينة :
- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1/2 كيلة مارغرين ذائبة
- قرصة ملح
- 1/2 كاس صغير ماء زهر البرتقال
- ماء للضرورة

الحشو :
- 1 كيلة لوز غير مقشر مرحي
- 1 كيلة جوز
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 2 إلى 3 بياض بيض

التزيين :
- عجينة اللوز
- بضع أنصاف الجوز
- عسل
- ماء زهر البرتقال

Préparation

1. Préparer la pâte : Dans une terrine, tamiser la farine, ajouter le sel, la margarine fondue et la vanille. Travailler le tout, mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger et pétrir pour obtenir une pâte ferme et lisse. Couvrir d'un papier alimentaire et laisser reposer 10 mn.
2. Ensuite, passer la pâte à la machine à pâte N° 4, puis couper des rondelles à l'aide d'un emporte pièce de 3 cm de diamètre.
3. Préparer la farce : mélanger tous les ingrédients cités, ramasser avec le blanc d'œuf et former des pyramides de 30 gr environ.
4. Les disposer sur les ronds de pâte et coller les noix avec du blanc d'œuf.
5. D'autre part, préchauffer le four, disposer les gâteaux sur un plat fariné et enfourner à four 160° pendant 15 à 20 mn.
6. A la sortie du four, plonger dans le miel additionné de fleurs d'oranger, décorer avec des petites fleurs de pâte d'amandes et présenter dans des caissettes argentées.

كيفية التحضير

1. حضّري العجينة : في وعاء، غربلي الفرينة، ضفي الملح، المارغرين الذائبة و الفانيليا .أخلطي الكل، بلّلي بماء زهر البرتقال و اعجني للحصول على عجينة متماسكة و ليّنة .غطّيها بورق غذائي و اتركيها ترتاح مدة 10 دقائق.
2. بعد ذلك، مرّري العجينة في آلة العجينة رقم 4 ، ثم قطّعي دوائر بواسطة مول قطره 3 سم.
3. حضّري الحشو : أخلطي كل المقادير المذكورة، إجمعي ببياض البيض و شكّلي أهرامات بوزن 30 غ تقريبا.
4. ضعيها على دوائر العجينة و الصقي الجوز ببياض البيض.
5. من جهة أخرى، سخّني الفرن، ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اطهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 15 إلى 20 دقيقة.
6. عند إخراجها من الفرن، أغطسيها في العسل الممزوج بماء زهر البرتقال، زيّنيها بأزهار صغيرة بعجينة اللوز و قدّميها في حاويات فضيّة.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com