

الكتاب الذهبي

في
أشهى الحلويات الحديثة
الحلويات الشرقية والغربية
وأهمها

- الشيكولاتة
- الفندان
- الطوف
- القزوة
- الجاتوه
- الكراميل

دولت تادوس إبراهيم

المركز العربي الحديث

المختصرات

• الباب الأول •

معلومات يجب الإلمام بها عند عمل الخلوى

الفصل الأول

- ٥ — ماذا نفعل عندما لا يكون لدينا ميزان
٥ — الموازين ومعادلتها بالكاييل المترليه
٧ — ملاحظات هامة جدا يجب مراعاتها عند استخدام مكاييل هذا الكتاب

الفصل الثاني

- ٩ — معرفة درجات حرارة القرن المختلفة للأفران الشوعه
٩ — كيفية اختبار درجات حرارة القرن للأفران العاديه التى ليس بها منظم
١٠ — ترشيد استهلاك القرن
١٠ — درجات طهى السكر
١١ — طرق تقشير المكسرات المختلفه وبعض المتفرقات

• الباب الثاني •

الفصل الأول

الخلوى مثل :

- ١٥ — القندان — التوفى — الشيكولاته بأنواعها المختلفه — التوجا — الكرملة .. الخ

الفصل الثاني

خلوى التولد مثل :

- ٢٧ — اللبن — القولىه — الجوزيه — السمسميه — المربيه .. الخ

الفصل الثالث

الخلوى الشرقيه مثل :

- لقمة القاضي — الزلايه — أصابع زبيب — أم حل — الرواة — المهليه والغالودج — لمر الدين
الطيوخ — ارز بلن — البقلوه وكل واشكر — القطايف — الكناه — البغاشه — صنيه القرع
٢٩ — العسل — عيش السراى — عاشورا — البسوسه — الشبك — أطباق من البطاطا .. الخ

• الباب الثالث •

الفصل الأول

بعض أنواع الكريهات والحلوى والصلصات المستعملة في حشو وتغطية التورتات والجائوهات والكعك والبودنج ٤٥

الفصل الثاني

المواد الرافعة المختلفة ٦١

• الباب الرابع •

المعجنات المختلفة والطرق المتبعة في عملها وشروط نجاحها مثل :

١ - المعجينة البسيطة ٢ - المعجينة الأسفنجية ٣ - عجينة السابليه (طريقة دسمه) ٤ - المعجينة الدسمه بأنواعها (ميل في .. الخ) ٥ - عجينة الشو ٦ - المعجينة بخميرة البيرة ٧ - عجينة الكريب ٨ - عجينة القيقظة ٩ - عجينة الميراج ١٠ - عجينة البوى ٦٤

• الباب الخامس •

الفصل الأول

التورتات والجائوهات والفاتر من المعجنات النوعه ٧٧

الفصل الثاني

الكعك والبودنج وأنصاف من الحلوى الساعنة والعطائر ١٢٤

الفصل الثالث

الغريه والبي فور والبسكونات ١٤٩

• الباب السادس •

الفصل الأول

أطباق من الحلوى الثلجة والجيلال والأيس كريم ١٦٥

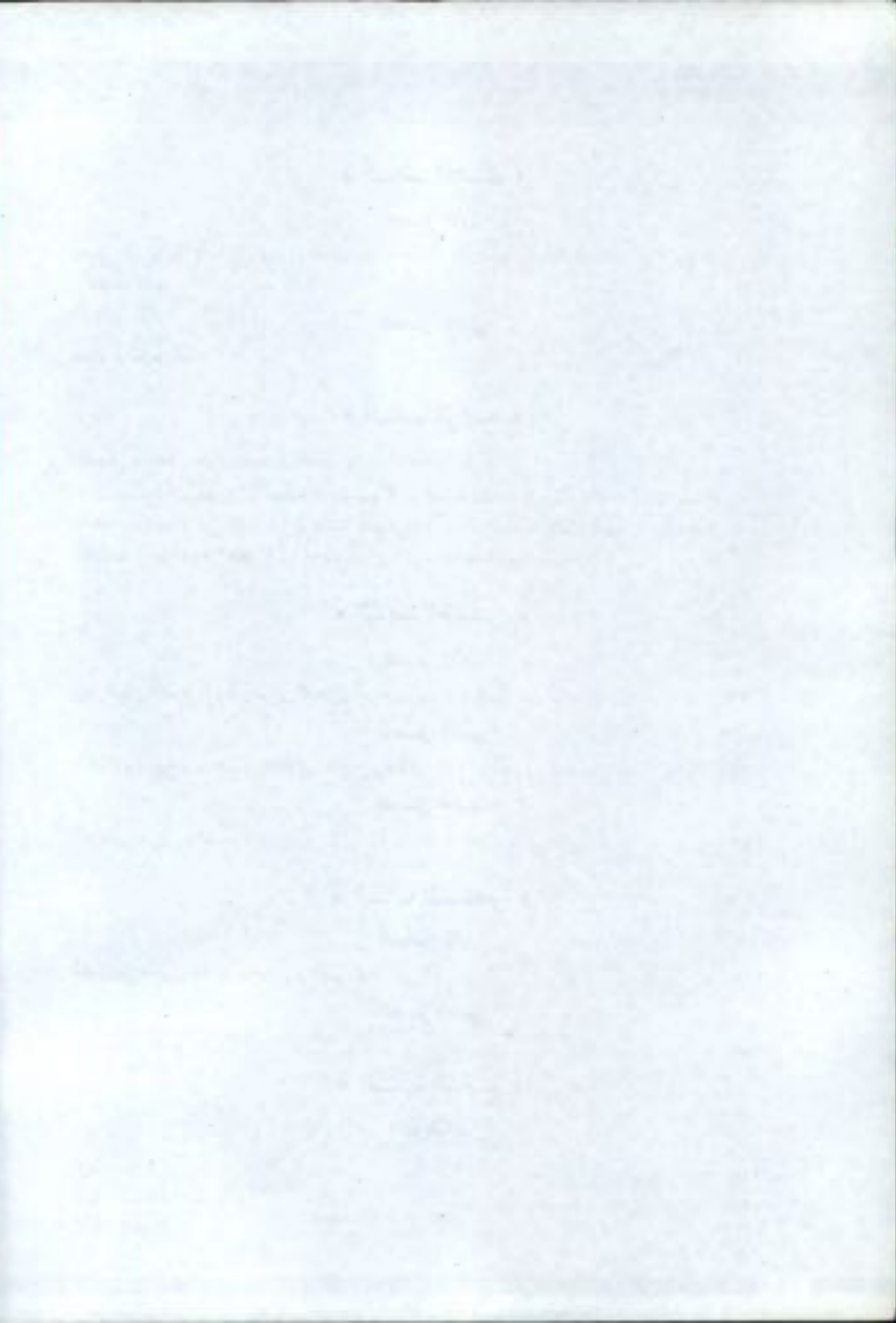
الفصل الثاني

المشروبات الثلجة والساعنة ١٨٧

• الباب السابع •

المفردات

أولا : المرى ١٩٣
ثانيا : الشربات ١٩٨
ثالثا : التسكير ٢٠١



الفصل الاول

معلومات يجب الإلمام بها عند عمل الحلوى

الموازين والمكاييل :

كل وصفة أو طريقة عمل لأي طبق سواء حلوى أو حادق تستوجب استعمال موازين (أو مكاييل) معينة من الحاصلات المستعملة .

فماذا تفعلين يا سيدتي في حالة عدم وجود ميزان ؟

نستطيع السهولة التغلب على هذه المشكلة بأن نعرف كيفية معادلة الموازين بالمكاييل المتوفرة والموجودة في كل بيت مثل : الملاعق الصغيرة والكبيرة والأكواب والفناجين ... الخ .

وإليك يا سيدتي جدول بين الموازين للحاصلات المختلفة وما يعادلها من المكاييل والمعايير المنزلية :

أولاً : المواد الصلبة (الجافة)

١ كيلو دقيق	= ٨ كوب أي الكوب يساوي ١٢٥ جم
١ ملعقة كبيرة دقيق	= ٢٥ جم
١ ملعقة صغيرة دقيق	= $\frac{1}{2}$ ١٢ جم
١ كيلو سكر سترفيش	= ٤ كوب أي الكوب يساوي ٢٥٠ جم
١ ملعقة كبيرة سكر سترفيش	= ٢٥ جم
١ ملعقة صغيرة سكر سترفيش	= $\frac{1}{2}$ ١٢ جم
١ كيلو سكر بودرة ناعم	= ٦ كوب أي الكوب يساوي ١٦٥ جم تقريباً
١ ملعقة كبيرة سكر بودرة	= ٢٠ جم
١ ملعقة صغيرة سكر بودرة	= ١٠ جم
١ كيلو أرز	= ٥ كوب أي الكوب = ٢٠٠ جم
١ ملعقة كبيرة أرز	= ١٠ جم
١ ملعقة صغيرة أرز	= ٥ جم
١ كيلو زبيب بناتي	= ٨ كوب أي الكوب = ١٢٥ جم
١ ملعقة كبيرة زبيب بناتي	= ١٥ جم تقريباً
١ كيلو بندق أو لوز مفشور صحيح	= ٦ كوب أي الكوب يساوي ١٧٠ جم
١ ملعقة كبيرة بندق أو لوز مفشور صحيح	= ٢٥ جم
١ كيلو شيكولاته كتل مبشورة	= ٨ كوب أي الكوب ١٢٥ جم
١ ملعقة كبيرة شيكولاته كتل مبشورة	= ١٥ جم تقريباً

١ ملعقة كبيرة شيكولاته بودرة أو كاكاو	= ١٠ جم
١ ملعقة صغيرة شيكولاته بودرة أو كاكاو	= ٥ جم
١ ملعقة كبيرة بن مطحون	= ١٠ جم
١ ملعقة صغيرة بن مطحون	= ٥ جم
١ كوب حبه رومي مبشورة	= ٩٠ جم أى الكوب = ٦ ملعقة كبيرة
١ ملعقة كبيرة حبه رومي مبشورة	= ١٥ جم
١ كيلو ملح خشن	= ٤ كوب أى الكوب ٢٥٠ جم
١ ملعقة كبيرة ملح خشن	= ٢٥ جم
١ ملعقة صغيرة ملح خشن	= $\frac{1}{2}$ ١٢ جم
١ كوب من ملح ناعم	= ١٨٠ جم أى الكوب = ٦ ملعقة كبيرة
ملعقة كبيرة ملح ناعم	= ٣٠ جم
ملعقة صغيرة ملح ناعم	= ١٥ جم
١ كوب من بقسماط ناعم	= ٢٠٠ جم أى الكوب ١٠ ملاعق كبيرة
١ ملعقة كبيرة من بقسماط ناعم	= ٢٠ جم
ملعقة كبيرة مسطحة من حميرة جافة	= ٩ جم
ملعقة صغيرة مسطحة من حميرة جافة	= $\frac{1}{2}$ ٤ جم
١ كيلو جوز هند مبشور	= ١٢ كوب أى الكوب ٨٥ جم
١ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور	= ١٠ جم
١ ملعقة صغيرة جوز هند مبشور	= ٥ جم
١ باكو مسحوق البكينج بودر	= ١٨ جم أى يساوى ملعقة كبيرة
ملعقة صغيرة من مسحوق البكينج بودر	= ٩ جم
١ باقة زعفران عطر افرغى كبير للساندوتش	= ١٠٠ جم
رأس لوم متوسطة	= ٥٠ جم
بصلة متوسطة	= ١٠٠ جم
بصلة صغيرة	= ٥٠ جم
ورقة خبثان رفيعة	= $\frac{1}{2}$ ٢ جم

ثانيا : المواد السائلة (والتخينه)

كوب من الماء	= $\frac{1}{2}$ لتر = ٢٥٠ سم ^٣ = ٢٥ ملعقة كبيرة
ملعقة كبيرة ماء	= ١٠ سم ^٣
كيلو لبن	= ٤ كوب أى الكوب = $\frac{1}{2}$ لتر = ٢٥٠ سم ^٣
ملعقة كبيرة لبن	= ١٠ سم ^٣
كوب زبدة أو صمن جامد « غير سائل »	= ٢٤٠ جم أى الكوب = ٨ ملعقة كبيرة
ملعقة كبيرة صمن أو زبدة جامد « غير سائل »	= ٣٠ جم
أو قطعه في حجم البصلة المتوسطة صمن أو زبد غير سائل	= ٣٠ جم

كوب من عسل النحل : الأبيض :	= ٣٠٠ جم أى الكوب = ٢٠ ملعقة كبيرة
ملعقة كبيرة من عسل النحل أو : الأبيض :	= ١٥ جم
كوب من العسل الأسود	= ٢٥٠ جم أى الكوب = ٢٠ ملعقة كبيرة
ملعقة كبيرة من العسل الأسود	= ٢٥ جم
كوب من عسل الجلو كوز	= ٣٥٠ جم أى الكوب = ١٨ ملعقة كبيرة
ملعقة كبيرة من عسل الجلو كوز	= ٢٠ جم
كوب من الزيت	= ٢٠٠ جم أى الكوب = ٢٠ ملعقة كبيرة
ملعقة كبيرة من الزيت	= ١٠ جم
كوب كريمه لباني طازجة	= ٢ كوب كريمه مخفوفة

ملاحظات هامة جداً يجب مراعاتها عند استخدام مكايل هذا الكتاب

إذا أردنا تنفيذ أصناف هذا الكتاب بنجاح هناك عدة إرشادات وتوجيهات خاصة بالمكاييل المستعملة في هذا الكتاب أهمها :

أولاً :

- ١ - الكوب المتوسط المستعمل سعة ٢٥٠ سم^٣ أى $\frac{1}{4}$ كيلو أى يملؤه خمسة وعشرين ملعقة كبيرة من الماء .
- ٢ - الملعقة الكبيرة المستعملة هي التي سعتها ١٥٠ نقطة ماء .
- ٣ - ملعقة الحلو المستعملة أى الملعقة المتوسطة بين الملعقة الكبيرة والمعلقة الصغيرة هي التي سعتها ١٠٠ نقطة من الماء .
- ٤ - الملعقة الصغيرة المستعملة أى ملعقة الشاي وهي التي سعتها ٥٠ نقطة من الماء .
- ٥ - ملء الملعقة الكبيرة ماء = ملء $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة حلو
ملء الملعقة الكبيرة ماء = ملء ٣ ملاعق صغيرة
ملء ملعقة الحلو ماء = ملء ٢ ملعقة صغيرة

ثانياً :

عند أخذ أو معارة الحمامات الخافطة الناعمة كالسكر البودرة والشا والدقيق والكاكاو .. يجب نخل هذه الحمامات قبل معايرتها مباشرة وتعباً باستعمال ملعقة بشرط ألا يمر أو تكبس ولذاً حتى الخافطة تماماً وتسطح بأن يمر ظهر السكين على سطح الكوب على ألا يكون بها فجوات .

ثالثاً :

- ١ - في حالة استعمال الملعقة كمكاييل يجب أن نلأ تماماً ثم نسطح بظهر السكين حيث نحسب نصف ملعقة .
- ٢ - أما الملعقة الكاملة فيجب أن نلأ تماماً (نعم) بحيث يكون ارتفاع الحمامات من أعلى مسام للتغير السفلى للملعقة .
- ٣ - يجب ملاحظة أن الدقيق أخف وزناً من السكر فيكون ملء ملعقة الدقيق أزيد عن ملء ملعقة السكر .

رابعاً :

عند معايرة مقادير من العسل بأنواعه أو الشراب أو الزيت أو السمن فيجب أن تعبأ بمعلقة وتسطح أيضاً على ألا يكون بها فقاعات كما يجب ألا تعابر وهي مثقبة بل تعابر وهي في درجة حرارة عادية « درجة حرارة الغرفة » حتى يكون الكيل صحيحاً .

خامساً :

يفضل عند عمل الحلوى كالفسدان والشيكولاته والتوفي إلى آخره أن تستخدم الموازين التي حرصت على كتابتها إلى جانب المكييل لأنها تحتاج للدقة في عملها علماً بأن هذا لا يمنع أن المكييل المدونة مضبوطة ، فقط يجب معايرتها بالدقة المشاهية .

الموازين و المكييل



الفصل الثاني

أولاً : معرفة درجات حرارة الأفران المختلفة وكيفية اختيارها :

هناك بعض الأفران الحديثة بها منظم لضبط حرارة الفرن حسب الدرجة المطلوبة فبعضها بالدرجات المئوية (°م) وأخرى بالدرجات فهرنهايت (°ف) وثالثها بعلامات الغاز وصحواً إليك يا سيدى بيان بالدرجات المختلفة للأفران المبيعة المذكورة سابقاً :

حرارة الفرن	الدرجة المئوية	الدرجة فهرنهايت	علامة الغاز
1 - فرن هادئ جداً	four très doux	من 110 - 120 (°م)	250 - 275 (°ف)
2 - فرن هادئ	four doux	من 130 - 150 (°م)	260 - 300 (°ف)
3 - فرن متوسط	four moyen	من 160 - 180 (°م)	325 - 350 (°ف)
4 - فرن ساخن ، فوق المتوسط	four chaud	من 190 - 200 (°م)	375 - 400 (°ف)
5 - فرن حار نوعاً	four très chaud	من 220 - 230 (°م)	425 - 450 (°ف)
6 - فرن حار جداً	four très très chaud	من 240 فأكثر	475 فأكثر

ثاني : كيفية اختيار درجة حرارة الفرن :

- هناك أفران ليس بها منظم أو أى علامة للدرجات ولإختيار هذه الأفران إليك بإسدي الطرق الآتية :
1 - ترض ملعقة صغيرة من الدقيق على قطعة من ورق الزبد (شفاف) وتوضع هذه الورقة المرشوشة في الفرن لمدة 5 دقائق :
- إذا كان الفرن هادئاً يصفر (ذهبي فاتح) لون الدقيق .
- إذا كان الفرن متوسط السخونة يصبح لون الدقيق بني فاتح ، ذهبي غامق .
- إذا كان الفرن حاراً (ساخن جداً) يصبح لون الدقيق بني قاتم .
- يستبدل الدقيق بقطعة في حجم البندقة من العجين وأيضاً توضع في الفرن لمدة 5 دقائق فتجد أن العجينة تكون بنفس ألوان الدقيق المرشوش السابق في الدرجات المختلفة السابقة .
- تعرض ظهر اليد لتداعل باب الفرن وتبدأ في العد :-

— فإذا تم العد حتى العدد ١٠ ولم نستطع الاستمرار في وضع اليد أى لم نستطع تحمل الحرارة فيكون القرن حار أى ساحن جداً .

— أما إذا استمر العد حتى رقم ٢٠ أو ٢٥ فيكون القرن متوسطاً .

— أما إذا استمر العد أكثر من رقم ٢٥ فيكون القرن هادئاً جداً .

ملحوظة هامة :

يجب تسخين القرن للدرجة المطلوبة قبل وضع الأطعمة فيه .

ثالثاً : الرشيد في استهلاك غاز القرن :

— إذا أشتعل القرن فيجب أن يُعد ويُعمل فيه عدة أصناف دفعة واحدة

— نهدأ النار عقب الظهان مباشرة لأن درجة الحرارة تبقى ثابتة ولا يؤثر ارتفاع النار على سرعة النضج .

— استخدمى البخار المتصاعد من سلق بعض الأطعمة في طهي بعض الأصناف التي يلزم طهيها على البخار

كـ بعض أصناف البطاطس والبطاطا وبعض أنواع الكفتة وبعض أنواع البودنج وذلك بوضعها في مصفاة

محكمة الغطاء تثبت فوق الإناء المتصاعد منه البخار .

رابعاً : درجات طهي السكر La cuisson du sucre

عندما يطفى السكر حتى يصل إلى درجة الكراملة يمر بعدة مراحل ولعرفة هذه المراحل يوضع في إناء $\frac{1}{2}$ كوب سكر

ويطفى السكر بالماء البارد ثم يرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر ثم تقوى النار ويضاف إليه نقطة

من عصير الليمون مع نزع الرغ معكماً ظهر . ونبدأ في عمل الاختبارات للمراحل المختلفة وأهمها :—

١ — السكر في درجة الحيط ، ٣٥° (Fil) :

هذه الدرجة هي أول درجات طهي السكر وتعرف هذه المرحلة عندما يصير السكر سميكاً نوعاً فوَّعِد نقطة

أو نقطتين منه بين السبابة والأصابع ثم نبدأ بينهما قليلاً فيكون خيط غير مقطوع وللعلم هذه الدرجة هي درجة

الشراب الذي يستعمل للحلوى الشرقية كالكنافة والبقلاوة وبلح الشام ... الخ .

٢ — السكر المنفوخ ، ٣٨° (Soufflé) :

وهي ثلث درجات طهي السكر وتل الدرجة السابقة فعندما يغلي غوام الحلول السكر نوعاً عن درجة الحيط

نفس مقبوضة في الحلول ثم ينفخ بشدة في الثيوب فيخرج السكر من الجهة الأخرى مكوناً كوراً صغيرة

كفتاليع الصابون تنفجر بعد قليل . وهذه الدرجة تصلح لعمل الفندان كما سيأتى بعد .

٣ — السكر في درجة الكرة الطرية (٣٩°) Le petit boulet :

إذا استمر طهي السكر عدة دقائق بعد درجة السكر المنفوخ ثم يصب قليل منه في فندان مملوء بالماء البارد ثم

يجمع السكر المتجمع في قاع الفندان بأطراف الأصابع نجد أنه تتكون كرة مطاطة لا تنصق بالأصابع فتكون

هذه هي درجة الكرة الطرية . ويستعمل السكر في هذه الدرجة لعمل أنواع الكراملات .

٤ — السكر في درجة الكرة الجامدة : (٤٠°) Le gros boulet :

إذا استمر طهي السكر لبعض دقائق أخرى بعد درجة الكرة الطرية وتم اختباره بنفس الطريقة السابقة نجد أنه

تتكون كرة جامدة أقل مرونة من الكرة الطرية وعند مضغها لا تنصق بالأسنان .

٥ - السكر الزجاجي (الذي يمكن كسره (10°) Le Cane :

إنما يستمر طهي السكر لدقائق أخرى وأعتبر بنفس الطريقة السابقة في الكرة الطرية (بند ٣) مع الضغط عليه بين الأصابع حتى يتكون لوح رفيع كالزجاج وعند الضغط عليه بشدة ينكسر إلى قطع صغيرة محدثاً صوتاً كصوت كسر الزجاج .

٦ - السكر في درجة الكراملة : Le caramel :

إنما يستمر طهي السكر لدقائق أخرى بعد درجة السكر الزجاجي نجد أن اللون يتحول تدريجياً إلى اللون الذهبي وهذا ما يسمى بالكراملة . وتستعمل الكراملة في عمل أصناف كثيرة مثل الكريم كراميل وبعض أصناف الحلوى كما سيأتى فيما بعد :

ملحوظة هامة :

يجب تغير الماء المستعمل في اختبار درجات السكر المختلفة من آن لآخر وذلك لأن حرارته ترتفع بسبب استمرار وضع السكر الساخن فيه ولكن يكون الاختبار صحيحاً .

خامساً : طرق تقشير الكسرات المختلفة وبعض الطفرات

١ - طريقة تقشير اللوز المقشور :

(أ) يغلى قليل من الماء ويلقى فيه اللوز المقشور ويترك لبضع دقائق (فنجد أن القشرة تجعدت) فيصفى من الماء الغلي .

(ب) يقشر بالضغط على اللوزة بالسبابة والأيام .

(ج) يغسل بالماء البارد ثم يجفف في فرن هادئ ويستعمل .

٢ - طريقة تقشير عين الجمل المقشور :

تتبع نفس الطريقة السابقة في تقشير اللوز .

٣ - طريقة تقشير البندق المقشور :

(أ) يوضع البندق في طاسة مدهونة دهناً خفيفاً بالزيت أو السمن مع التقليب المستمر على نار هادئة حتى يسهل نزع القشرة .

(ب) أو يوضع في صاج فرن ويوزج في فرن هادئ مع التقليب من آن لآخر وذلك لمدة من ١٥ إلى ٢٠ دقيقة أو حتى يسهل نزع القشرة .

٤ - طريقة تقشير الفول السوداني المقشور :

لتقشير الفول السوداني تتبع نفس الطرق السابقة المستعملة في تقشير البندق .

٥ - تنظيف الزبيب :

- (أ) تنقى الأعناق ثم يغسل الزبيب بالماء البارد جيداً ثم يجفف بفوطة نظيفة ويستعمل .
(ب) يوضع على الزبيب قليل من الدقيق ثم يوضع الزبيب المخلوط بالدقيق في فوطة نظيفة جافة ثم تلم أطراف الفوطة إلى الوسط وبذلك باليد ثم يوضع الزبيب في مصفاة أو منخل سلك للمخلص من الدقيق والأعناق المفصلة ثم يستعمل .

٦ - عمل البرالان :

يستعمل البرالان في تزيين وحشو وتغطية جوانب التورتات والجاتوهات وبعض أصناف الحلوى .

المقادير :

$\frac{1}{8}$ كيلو سكر ميلور - $\frac{1}{8}$ كيلو لوز مقشور أو بندق مقشور أو خليط منهما يكتفى لتغطية السكر .

الطريقة :

- ١ - يغطى السكر بالماء ويرفع على نار هادئة مع التقليب بمعلقة خشب حتى يذوب السكر .
- ٢ - تقوى النار ويضاف اللوز (بدون نزع القشرة البنية) أو البندق مع التقليب المستمر حتى يحمص اللوز أو البندق ويبيض ويصل السكر لدرجة الكراملة ويعرف بضح البرالان بخدوث فرقه وتساعد رائحة زيت اللوز وعند كسر لوزة نجد أن لونها من الداخل مثل لون اللوز المحمص .
- ٣ - عندما يضح البرالان يصب على رخامة مدهونة جيداً بالزيت ويترك حتى يبرد .
- ٤ - ويكى يستعمل البرالان بحب فرمه إما بمفرمة اللحم أو يكسر بالمردنة بنفس الطريقة المتبعة في تكسير البندق والبسكوت .

٧ - عجينة اللوز بالفندان رقم ١ :

تستعمل في عمل أشكال من الفاكهة والخضر لـ١٥ سبت الفاكهة أو تزيين التورتة والجاتوه كما سيأتى بعد .

المقادير :

$\frac{1}{8}$ كيلو فندان (٢٠٠ جم) (ص ١٥) - $\frac{1}{4}$ كيلو لوز مقشور جاف (٢٥٠ جم) - فانيليا - لون حلوى نباتي (أخضر / أحمر / أصفر ..) .

الطريقة :

- ١ - ينشر اللوز من القشرة البنية (تقشير اللوز ص ١١) ثم يجفف جيداً .
- ٢ - يبرى اللوز ناعماً ثم يترال من منخل سلك ناعم .
- ٣ - يضاف اللوز المعد السابق إلى الفندان المعد (بند ١) وبذلك جيداً حتى يمزج تماماً ثم تضاف إليه الفانيليا ويخلط جيداً .
- ٤ - تقطع عجينة اللوز المعدة إلى أجزاء ويلون كل جزء باللون المطلوب حسب الرغبة وحسب الصنف ثم يستعمل كما سيأتى فيما بعد .

٨ - عجينة اللوز رقم ٢ (المرزبيان)

استعمالها كما سبق في اللوز بالقندان .

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو لوز مقشور (٢٥٠ جم) - $\frac{3}{4}$ كيلو سكر مأكينة (٦٠٠ جم) - ملعقة كبيرة عسل
جلوكوز - ماء بارد (حوالى ٥ ملاعق كبيرة) - فانيليا - ألوان حلوى (كشمشيل) حسب الرغبة .

الطريقة :

- ١ - يقشر اللوز من القشرة البنية (تقشر اللوز ص ١١) ويغلف جيداً ثم يفرى ناعماً ويترى من متخل ناعم .
- ٢ - يُنعم اللوز جيداً وذلك بصبه في هاون من الرخام مع إضافة الماء البارد تدريجياً حتى نحصل على القوام المطلوب (ناعم جداً) .
- ٣ - يرفع السكر المأكينة ومعه عسل الجلوكوز والماء على نار هادئة حتى يذوب السكر ثم تقوى النار ويترك حتى يطفى السكر ويصل لدرجة السكر الزجاجى ثم يرفع من على النار .
- ٤ - يضاف إلى الخليط السكر السابق عجينة اللوز السابقة المعدة (بند ٢) والفانيليا ويقلب الخليط جيداً باستعمال ملعقة خشب حتى يصبح لونه أبيضاً غير شفاف وملامسه كالرمل .
- ٥ - يوضع الخليط السابق في الهاون الرخام ويصحن بقوة حتى يبرد نوعاً ثم يصب على الرخامة ويدلك باليد جيداً حتى نحصل على خليط في قوام العجينة البسيطة ويمكن تلوينها حسب الرغبة والاستعمال .
- ٦ - يمكن حفظها في علة صفيح محكمة الغطاء في مكان متحدد الهواء .

٩ - طريقة تكسير البسكوت لعمل الحلوى

- ١ - يوضع البسكوت المراد لكسيرة في كيس من النايلون أو الورق السميك .
- ٢ - لمرر المردانة يرفع فوق البسكوت عدة مرات حتى يتكسر البسكوت إلى الحجم المطلوب .

١٠ - طريقة تكسير البندق والفول السوداني (مفري)

يضع لتكسير البندق أو السوداني نفس الخطوات السابقة المتبعة في تكسير البسكوت وذلك بعد تقشير كل منها

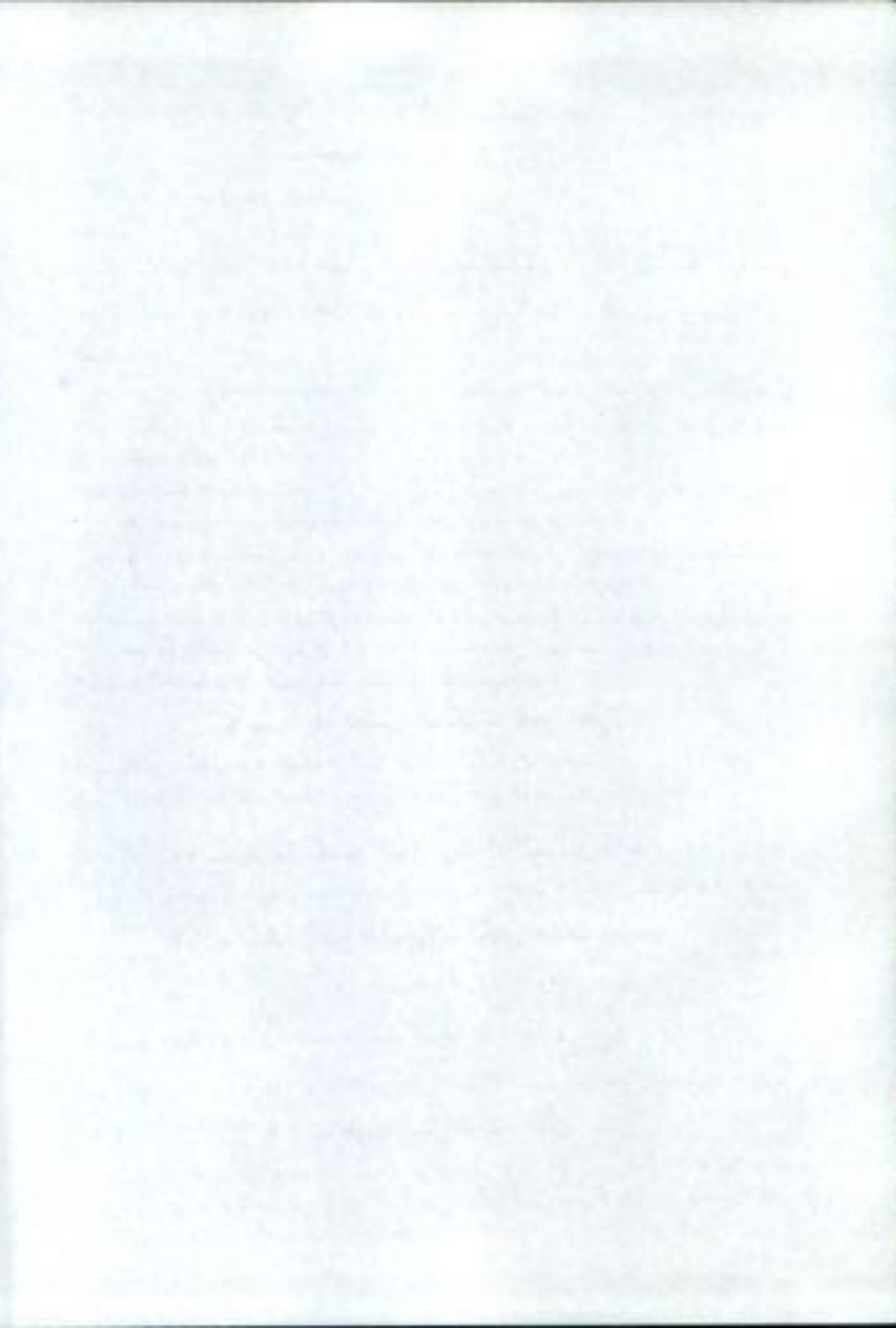
١١ - كيفية تقطيع الشيكولاته الكتل حلقات (curls)

(لتزيين التورتة أو الجاتوه)

- (أ) تصهر الشيكولاته الكتل ثم تيسط على سطح أملس (ورق زبدة أو ورق ألوم) وتترك حتى تتجمد .
- (ب) نتمسك سكين بزوية ٤٥° تقريباً ثم نمرر على الشيكولاته لنحصل على حلقات الشيكولاته المطلوبة .

١٢ - طريقة عمل الحمام المائي

يوضع الإناء المحتوى على الخليط المراد طهيه (رقم ١) على الحمام المائي داخل إناء أوسع منه قليلاً به ماء ساخن (رقم ٢) بحيث لا يصل قاع الإناء (رقم ١) إلى الماء أثناء الطهى أى يرتكز على الحافة كما يجب ألا يصل الماء بالإناء رقم ٢ لدرجة الغليان طوال مدة الطهى .



الفصل الأول

الخلوى

لنجاح عمل الخلوى يحتاج إلى مهارة وعناية ودقة في عمل كل صنف منها كما يلي :

١ - أهم الشروط الواجب إتباعها لنجاح التغطية بالشيكولاته

- ١ - يجب أن يكون نوع الشيكولاته المستعملة للتغطية : الكتل أو الخام ، من نوع جيد جداً .
- ٢ - يجب تجنب شدة الحرارة عند صهر الشيكولاته لأنها تسبب في جفاف الشيكولاته وفقدان اللسعة وتكوين حبيبات من الصعب تفكيكها ولذا يستعمل حمام مائى درجة حرارته متوسطة .
- ٣ - كما يجب ألا ترتفع درجة حرارة الشيكولاته في أثناء صهرها عن درجة حرارة اليد ولزيادة الدقة تخبر درجة حرارتها بواسطة الشفة حيث أنها أكثر حساسية من اليد .
- ٤ - إذا حدثت وارتفعت درجة حرارة الشيكولاته أثناء صهرها يجب أن تبرد ثم تصهر مرة أخرى .
- ٥ - للحصول على شيكولاته تغطية أفضل ولأمره يجب أن تتم عملية الصهر والتجميد مرتين أو ثلاث .
- ٦ - لتخفيف شيكولاته التغطية والحصول على السمك المطلوب يضاف أثناء صهرها قليل من زبدة جوز الهند أو أى زبدة نباتى بعد تقطيعها قطعاً صغيرة مع ملاحظة أن تقل كميتها في الصبغ عنه في الشتاء .
- ٧ - يجب أن يكون المكان الذى يتم فيه عمل الشيكولاته متجدد الهواء حرارته منخفضة بعداً عن أى حرارة .
- ٨ - يجب أن تكون درجة حرارة الأصناف التى ستغطى بالشيكولاته عادية أى معتدلة لا هى بالساخنة أو المتجمدة للحصول على نتائج جيدة .
- ٩ - الأصناف التى يتم تغطيتها بالشيكولاته يجب أن توضع في التلاجة حتى تتجمد ثم تغطى حسب نوعيتها .

٢ - شيكولاته التغطية

Coverture de chocolat

تستعمل في تغطية الخلوى المختلفة كما سيأتى بعد وتغطية التورتات والجاتوهات ...

المقادير :

شيكولاته كتل بالبن للتغطية - زبدة جوز هند (أو أى زبد نباتى) حسب السمك المطلوب .

طريقة إعدادها :

- ١ - تبشر الشيكولاته الكتل أو تكسر قطعاً صغيرة وتوضع في سلطانية وترفع على حمام مائى (باب المفرقات ص ١٤) مع التقليب من آن لآخر حتى تصهر الشيكولاته وتصل إلى القوام المطلوب مع ملاحظة ألا تسخن الشيكولاته أثناء الصهر ولا تزيد درجة حرارتها عن درجة حرارة اليد حتى لا تفقد ليعانها وتبيض الأشياء المغطاة بها بعد التجمد .

- ٢ - اختر قوام الشيكولاته التغطية بأن تغطي ظهر الملعقة جيداً فإذا كانت سميكة نوعاً فمضاف إليها قليل من زبدة جوز افند حتى تصل للقوام المناسب .
- ٣ - إذا حدثت وصفت الشيكولاته أكثر من اللازم فترك لتجمد ثم تصهر ثانية بالطريقة الصحيحة .
- ٤ - إذا تجمدت الشيكولاته أثناء التغطية بعد صهرها ثانية على حمام مائي بحيث لا تسخن الشيكولاته عن درجة حرارة اليد .

٣ - أهم الشروط الواجب إتباعها لنجاح عمل التوفي والكراملة والنوجة والفندان

لنجاح عمل هذه الأصناف يجب إتباع الشروط الآتية :

- ١ - أن تكون النار عالية وتستعمل الملعقة الخشب في القلب .
- ٢ - أن يكون التقليب مستمراً وبشدة أثناء وجودها على النار .
- ٣ - يجب إستعمال حلة من النحاس مستديرة القاع ليس لها جوانب .
- ٤ - تنظيف جوانب الإناء المستعمل بصفة مستمرة بقطعة قماش مبللة بالماء ومعبورة شمع السكر .
- ٥ - يجب ملاحظة عدم كحوت قاع الحلة بعد صب الخليط .
- ٦ - يجب دهن الرحامة أو القوالب التي يصب فيها الخليط دهناً جيداً بالزيت كما يجب تقطيعها وهي دافئة أي قبل أن تبرد حتى يكون شكلها منتظماً .
- ٧ - أن تؤخذ المقادير بدقة والأفضل أخذ مقادير الخلوي بالموازين إذا أمكن ذلك .

٤ - الفندان رقم ١

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو (٥٠٠ جم) سكر مأكينة . ١ كوب ماء بارد - نقط من عصير الليمون

الطريقة :

- ١ - يذوى السكر مع الماء إلى درجة السكر المنفوخ (درجات طهي السكر ص ١٠)
- ٢ - تب رغاوة نظيفة بالماء البارد ويصب عليها السكر المذوى السابق (بند (١)) ثم يرش سطحه بالماء البارد رشاً خفيفاً شح لتكون قشرة على سطحه ويترك حتى يصير دافئاً .
- ٣ - يترك السكر بملعقة من الخشب بشدة على أن يكون التحريك في عطف مستقيم إلى الأمام والخلف وهكذا دواليك حتى نحصل على كتلة ناعمة البيضاء رملية نوعاً وهو ما يسمى بالفندان .
- ٤ - يؤخذ الفندان المشكون وبذلك براحة اليد . بكميات قليلة حتى يصير ناعماً أملس .
- ٥ - يحفظ الفندان في برطمان من الزجاج محكم الغطاء أو كيس نايلون محكم الغلق حتى وقت الاستعمال .

التغطية بالفندان

طريقة لتغطية التورotte أو الخاتوة أو البسكونات أو الخلوي بالفندان :

يلزم للتورotte الشوسطة حوال $\frac{1}{4}$ كيلو من الفندان المعد السابق أي قطعة في حجم البرتقاله الكبيرة

والطريقة كما يأتي :

- ١ - يقطع القندان المعد إلى قطع صغيرة ويوضع في إناء ويضاف إليه قليل جداً من الماء .
- ٢ - يرفع على نار هادئة جداً مع التقليب الجيد المستمر حتى يتصهر القندان في الماء وتحصل على خليط متجانس سميك يغطي ظهر الملعقة جيداً مع ملاحظة ألا ترتفع درجة حرارة القندان عن درجة حرارة اليد (يمكن استعمال حمام مائي ص ١٢)
- ٣ - يلون القندان باللون المطلوب حسب الرغبة (لون نياق للحلوى) أو يلون بالشيكولاته أو الكاكاو أو السكاكفة ثم يستعمل في العظية .

ملاحظات هامة :

- ١ - عند استعمال الشيكولاته البودرة أو الكاكاو أو البن (السكاكفة) في تلوين القندان فيجب أن تذاب أولاً في نقط من الماء المغلي ثم تستعمل في التلوين .
- ٢ - إذا كان قوام القندان سميكاً عن المطلوب يضاف إليه قليل من الماء تدريجياً حتى يصل للمسك المطلوب أما إذا كان خفيفاً عن المطلوب فيضاف إليه قطع من القندان المعد السابق .

٥ - القندان رقم ٢

المقادير :

- حوالي $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أي $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة ناعم (ينزل من منخل مرتين) .
- ٢ ملعقة صغيرة ماء مغلي - ١ ملعقة صغيرة صلب جلو كوز - ألوان حلوى نائية مختلفة (كتنشيل) - ماء ورد أو فانيليا أو روح فواكه حسب الرغبة والاستعمال .

الطريقة :

- ١ - يضاف الماء لصلب الجلو كوز مع التقليب حتى يذوب الجلو كوز .
- ٢ - يضاف للخليط السابق السكر الناعم تدريجياً مع التقليب الجيد حتى تتكون عجينة ناعمة يمكن تشكيلها .
- ٣ - توضع على راحة أو لوحة ثم تغطى بورقة زبد مندها بالماء ومعصورة وتترك حوالي ساعة ثم تستعمل .
- ٤ - تقسم إلى أجزاء ويلون كل جزء باللون المطلوب وروح الفاكهة المناسب حسب الصنف فمثلاً إذا أريد تشكيل القندان على شكل فريولة فيلون باللون الأحمر ويضاف إليه نقط من روح الفريولة وهكذا .
- ٥ - بعد تشكيل القندان بالأشكال المناسبة يترك حتى يجف ثم يعبأ في علب .

٦ - التوفي بالفانيليا

المقادير :

- $\frac{2}{3}$ كيلو (٦٠٠ جم) أو $\frac{1}{4}$ كوب سكر سترغيش - ١ كوب لبن - ١ كوب كريمة لباني -
- ٢ ملعقة كبيرة (٦٠ جم) زبدة جوز هند - $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٥٠ جم) أي كوب ناقص ٥ ملعقة كبيرة سكر جلو كوز - فانيليا .

الطريقة :

- ١ - يوضع السكر واللبن والكريمة وزبدة جوز الهند والفانيليا في حلة نحاس مستديرة الجوانب وترفع على نار عالية مع التقليب المستمر بملعقة خشب حتى يغلي الخليط على أن ينظف جوانب الإناء بصفة مستمرة بقوطة نظيفة مبللة بالماء ومعصورة .

٢ - يضاف للمخلوط السابق سكر الجلوكوز مع الاستمرار في التقليب حتى يصل للدرجة الكرة الطرية (درجات طهي السكر ص ٦٠) أي أنها لا تحدث صوتاً عند طرفها بجدار الحلة .

٣ - تدهن صينية مستطيلة مناسبة بالزيت أو زعامة لتحدد على شكل مربع أو مستطيل بواسطة قطع من الخشب (ألواح العجين) مع دهن جوانبها أيضاً بالزيت بحيث ألا يصل سمك المخلوط عند حبة أكثر من اسم تقريباً ثم يصب فيها خليط التوفى السابق .

٤ - يقطع وهو دافئ بسكين مشرشرة إلى مربعات صغيرة ٢ سم تقريباً ثم يترك حتى يتم برودته .

٥ - تلف كل قطعة في ورق ضخم أو ورق معدني (ورق شيكولاته ملون)

٧ - التوفى بالقهوة

المقادير :

$\frac{3}{4}$ كيلو أو (٦٠٠ جم) أي $\frac{1}{4}$ كوب سكر مترويض - $\frac{1}{4}$ كوب لبن - $\frac{1}{4}$ كوب كريمة طازجة - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) أي $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة زبدة جوز هند - من ٣ إلى ٤ ملاعق صغيرة من أو سكاكفيه - $\frac{1}{4}$ كيلو أو (٢٥٠ جم) أي كوب ناقص ٥ ملعقة كبيرة سكر جلوكوز (قطعة في حجم البرتقال الكبيرة) .

الطريقة :

تتبع نفس الطريقة المتبعة في عمل التوفى بالقالبية على أن يضاف اللبن أو السكاكفيه لباقى المقادير عند رفعها على النار بدلاً من القالبية وتنعم كما سبق .

٨ - التوفى بالشيكولاته

المقادير :

نفس مقادير التوفى بالقهوة السابقة مع استبدال مقدار اللبن أو السكاكفيه بـ ($\frac{1}{4}$ ك) (١٠٠ جم) أي كوب ناقص ٢ ملعقة كبيرة شيكولاته كتل مبشورة .

الطريقة :

تتبع نفس الطريقة المتبعة في عمل التوفى بالقهوة ويستبدل السكاكفيه أو اللبن بالشيكولاته المبشورة .

٩ - التوفى الطري بالشيكولاته

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو (٢٥٠ جم) أي $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة - ٤ ملعقة كبيرة (٨٠ جم) سكر جلوكوز أو عسل أبيض - ٥ ملعقة كبيرة (٥٠ جم) كاكاو أو شيكولاته بودرة - ١ كوب كريمة لباني .

الطريقة :

تتبع نفس طريقة عمل التوفى بالشيكولاته السابقة .

١٠ - التوفى بالفندان بالفانيليا (أو بالقهوة أو بالشيكولاته)

المقادير :

نفس مقادير أنواع التوفى السابقة بإضافة $\frac{1}{4}$ كيلو (٥٠٠ جم) فندان (ص ١٦) لكل نوع منها .

الطريقة :

- ١ - تتبع نفس طريقة عمل أنواع التوفى (بالفانيليا / بالقهوة / بالشيكولاته) إلا أنه عند رفع التوفى من على النار يضاف إليه مقدار الفندان المقطع قطعاً صغيرة مع التقليب حتى يخرج الفندان الخليط التوفى تماماً .
- ٢ - يصب على الرغامة مع الدعك بالملعقة الخشبية حتى يبرد نوعاً ثم يدعك باليد حتى يبرد تماماً .
- ٣ - يبرد الخليط لتستطيل سمكه حوالى ١ سم (ترش المضادة بالكورن فلور أو النشا لتسهيل عملية الفرد) .
- ٤ - يقطع إلى مربعات ويترك مدة ليحفظ ثم يلف كما سبق .

ملحوظة : في حالة إضافة النكهة (فانيليا أو قهوة أو شيكولاته) يسمى كل نوع باسم النكهة المضافة فمثلاً في حالة إضافة الفانيليا يسمى التوفى بالفندان بالفانيليا وهكذا .

١١ - فولونتير (أى توفى مغطى بالشيكولاته)

المقادير :

مقدار من شيكولاته التغطية (ص ١٥)

مقدار من أى نوع من أنواع التوفى السابقة (ص ٢٠، ٢١) x x (بالقهوة أو بالشيكولاته أو بالفانيليا) .

الطريقة :

- ١ - توضع قطعة التوفى المراد تغطيتها بالشيكولاته على شوكة ثم تغمر في شيكولاته التغطية المنصهرة المعدة .
- ٢ - ترفع الشوكة وفوقها التوفى المغطى بالشيكولاته وي مسح ظهر الشوكة على طرف السلطانية التي بها شيكولاته التغطية لتتخلص من الزائد منها .
- ٣ - يوضع التوفى المغطى بالشيكولاته بعد ذلك على ورقة زبدة ويدخل الثلاجة حتى يجف تماماً . (يمكن تكرار عملية التغطية والتجميد) .
- ٤ - يرص في علبة التقديم أو يحفظ أو يلف في ورق الشيكولاته الملون حسب الرغبة .

١٢ - الشيكولاته بالفندان

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو (٥٠٠ جم) فندان (ص ١٦) - مقدار من شيكولاته التغطية (ص ١٥) - فانيليا .

الطريقة :

- ١ - يوضع الفندان في إناء ويضاف إليه الماء تدريجياً حتى يصبح قوامه عجينة لينة القاسي ويرفع على النار المداومة مع التقليب السريع كما تضاف إليه الفانيليا .
- ٢ - عندما يصبح الفندان دافئاً يرفع بعيداً عن النار مع استمرار التقليب ثم يصب على الرغامة المرشوشة خفيفاً بالماء ويدعك باليد حتى يتاسك .

٣ - يقطع القندان قطعاً مناسبة (كور) ويترك ليحف على لوحة مرشوشة رشاً خفيفاً بالسكر الناعم أو الكورن فلور .

٤ - يغطى قطع القندان بالشيكولاته المنصهرة باستعمال الشوكة بنفس الطريقة المتبعة في عمل الفولونتير ثم يترك في التلاجة حتى تتجمد الشيكولاته . (يمكن أن تكرر عملية التغطية بالشيكولاته والتجميد) .

١٣ - شيكولاتة البندق

المقادير :

$\frac{1}{2}$ كيلو (٢٥٠ جم) بندق مقشور - مقدار من شيكولاته التغطية (ص ١٥) .

الطريقة :

١ - يجمع كل الثين أو ثلاثة من البندق المقشور (تقشير البندق ص ١١) والحمص ويغطى بالشيكولاته المنصهرة أي شيكولاته التغطية مرة أو اثنين .

٢ - تتبع في التغطية نفس الخطوات المتبعة في عمل الفولونتير السابق وتترك لتجمد في التلاجة وقد لُعَلَف أو ترك كما هي وتقدم .

ملحوظة :

لسهولة تجميع البندق يمكن طهي مقدار من السكر لدرجة الكراميل (درجات طهي السكر ص ١٠) على أن يلقى البندق المقشور في السكر قبل وصوله لدرجة الكراميل بقليل ثم يصب على رخامة مدهونة بالزيت ثم يشكل البندق الثين أو ثلاثة أو أربعة على شكل اصبع أو مثلث أو مربع وهو مسخن ثم يترك حتى يبرد ويتجمد وبعدها يغطى بشيكولاته التغطية ويتم كما سبق .

١٤ - باستلية الشيكولاته

المقادير :

مقدار من شيكولاته التغطية (ص ١٥)

الطريقة :

١ - تعد شيكولاته التغطية وتترك حتى تبرد ويصبح قوامها سبكاً نوعاً وقبل التجمد .

٢ - تقطع على ورق معدني (المقضبي) أو ورق شفاف إلى دوائر صغيرة قطرها حوالي $\frac{1}{4}$ سم بواسطة

فمخ سلكة أو ملعقة صغيرة وتترك في التلاجة حتى تجمد .

٣ - تعبأ في علب بعد ترعها من على الورق ولستعمل .

١٥ - كرات الشيكولاته بالبرالان

المقادير :

مقدار من شيكولاته التغطية (ص ١٥) - مقدار من البرالان (ص ١٢) - شيكولاته غارماسيل .

الطريقة :

- ١ - يوضع مقدار البرالان في هاون من الرخام ويصحن حتى يصبح لبنا (عجينة) يمكن تشكيلها إلى كور في حجم البندقة الكبيرة .
- ٢ - تغطي كرات البرالان بشيكولاته التغطية بنفس الطريقة المطبقة في تغطية القوالب (ص ١٩) ثم تدحرج على الشيكولاته الفارماسيل وتترك في التلاجة لتجمد .

١٦ - كرات الفندان بالبرالان

المقادير :

مقدار من فندان التغطية (ص ١٩) - مقدار من البرالان (ص ١٢) - سكر مبلور

الطريقة :

- ١ - يشكل البرالان كوراً في حجم البندقة الكبيرة كما سبق في كرات الشيكولاته بالبرالان ص
- ٢ - تغمر كور البرالان في فندان التغطية الذي يجب أن يكون دافئاً أي يحصل حرارته الإصبع إذا غمر فيه وتنتج في تغطيته نفس الطريقة المطبقة في تغطية القوالب السابق ثم يدحرج في الحمال على السكر المبلور ثم يترك ليحفظ .

ملحوظة : يمكن تلوين التغطية بلون حلوى نبال (كشميل) فمثلاً لون أخضر فاتح أو رمي أو بلون بالشيكولاته أو السكافيه .

١٧ - كرات اللوز بالفندان

المقادير :

مقدار من عجينة اللوز بالفندان (ص ١٢) مقدار من شيكولاته التغطية (ص ١٥) .

الطريقة :

- ١ - تقطع عجينة اللوز بالفندان إلى قطع صغيرة وهذه بالنال تشكل على هيئة لوزة أو بندقة الخ .
- ٢ - تغطي كل واحدة مما سبق بشيكولاته التغطية بإتباع نفس الطريقة للتغطية في جميع الأصناف السابقة كالقوالب (ص ١٩)

١٨ - عجينة اللوز على شكل خضر وفواكه

المقادير :

مقدار من عجينة اللوز السابقة (ص ١٢) ألوان نباتية للتلوي (كشميل) .

الطريقة :

- ١ - تقسم عجينة اللوز إلى أقسام حسب الخضر والفاكهة المراد تشكيلها ثم يلون كل جزء بلون الخضر أو الفاكهة المراد تشكيلها .
- ٢ - ثم تشكل بالشكل المطلوب (فراولة / كمثرى / بطاطس / كوسة ..) بأحجام صغيرة وتترك لتجف ثم تقدم في أطباق بلبسة مناسبة حجمها أو توضع في سلة التوجة الباريسي كما سيأتي بعد أو تستخدم في تزيين التورتات والبسكوتات والمخبوزات .. الخ .

٣ - عند تشكيل عجينة اللوز على هيئة بظامطس تترك العجينة بدون تلوين وتندحرج على كاكو أو شيكولاته بوردرة لتأخذ لونها الطبيعي أما الفجوات التي على السطح فيمكن عملها بوعزها بعود كبريت .

١٩ - عين الجمل بالفندان

المقادير :

مقدار من الفندان (ص ١٩) - أنصاف عين جمل مقشور - لون أحمر وأخضر وأصفر «كشميل» .

الطريقة :

- ١ - تقسم عجينة الفندان إلى أربع بترك القسم الأول أبيض بدون تلوين والقسم الثاني بلون بني (اللون الأحمر) والقسم الثالث بلون فستقي فاتح (اللون الأخضر) والقسم الرابع باللون الأصفر .
- ٢ - يكور الفندان الملون إلى كور صغيرة في حجم البندقة الصغيرة ثم تغط قليلاً بضغطها بين نصفي عين الجمل المقشور بحيث يظهر الفندان على هيئة شريط رفيع بين نصفي عين الجمل .
- ٣ - تترك لتجف ثم توضع في أطباق بلاستيك صغيرة أو ترص في علبة الشيكولاته بشكل جميل وتقدم .

٢٠ - الجاناش

يستعمل الجاناش في عمل بعض أنواع من الشيكولاته كما سيأتي بعد وفي حشو بعض البورينات والجاتوهات .

المقادير :

- $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) برالان (ص ١٢) - $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) سكر مأكينة - ٢ ملعقة كبيرة (٦٠ جم) زبدة جوز هند - $\frac{1}{4}$ كيلو (٥٠٠ جم) أي ٤ كوب شيكولاته كمل باللبن مبشورة - $\frac{1}{4}$ كوب لبن - $\frac{1}{2}$ كوب ماء .

الطريقة :

- ١ - يرفع اللبن ومعه السكر واتاء على النار مع التقليب حتى الغليان ثم يرفع بعيداً عن النار .
- ٢ - يضاف للتقليب السابق ليجرد رفته من على النار الشيكولاته المبشورة وزبدة جوز الهند بعد تقطيعها قطعاً صغيرة مع التقليب المستمر حتى تنصهر الشيكولاته والزبدة ثم يضاف البرالان المفروم .
- ٣ - يصب المزيج السابق في إناء عميق من الصاج أو العنبر ويترك في التلاجة مدة تتراوح بين ٦ إلى ١٢ ساعة حتى يتجمد ثم يستعمل كما سيأتي بعد .

٢١ - كرات الشيكولاته

المقادير :

مقدار من الجاناش السابق (ص ٢٢) - مقدار من شيكولاته النقطية (ص ١٥) .

الطريقة :

- ١ - يدعك الجاناش المتجمد باليد حتى يلين ويصبح عجينة يمكن تشكيلها .
- ٢ - يشكل الجاناش على هيئة أسطوانة سمكها حوالي ٢ سم (ترش الزعامة بالدقيق رشاً خفيفاً) ثم توضع في التلاجة حتى تجمد ثانية .

- ٣ - تقطع الأسطوانة إلى قطع متساوية سمكها ٢ سم ثم تكرر القطع وتدعى التلاجة لتتجمد .
- ٤ - تغطى هذه القطع بشيكولاته التغطية المعلقة كما في القولونير وتترك في التلاجة على ورق زبدة حتى تتجمد ثم ترص في علبة بشكل جميل أو ورق بلسيه أو تغلف حسب الرغبة .
- ٥ - يمكن أن تكرر عملية التغطية والتجميد مرتين .

٢٢ - حلقات الشيكولاته

المقادير :

نفس مقادير كرات الشيكولاته السابقه

الطريقة :

- ١ - تتبع نفس الطريقة المتبعة في عمل كرات الشيكولاته السابقه حتى تشكيلها على هيئة اسطوانة قطرها ٢ سم تقريباً وتجمد (بند ٢) .
- ٢ - تغطى الأسطوانة بشيكولاته التغطية وبعد أن تتجمد قليلاً تدحرج على جريدة أو منخل سلك واسع القيوب ثم تترك على ورق زبدة داخل التلاجة حتى تتجمد .
- ٣ - تقطع الأسطوانة إلى حلقات سمكها ١ سم ثم ترص في علبة الشيكولاته وتقدم .

٢٣ - الشيكولاته بالبرتقال

المقادير :

مقدار من شيكولاته التغطية (ص ١٥) - قشر برتقال مسكر .

الطريقة :

- ١ - ينظف قشر البرتقال من السكر ثم ينقطع قطعاً صغيرة (دوائر ، مربعات ، مثلثات .. الخ) حسب الرغبة .
- ٢ - تغطى هذه القطع بشيكولاته التغطية بنفس الطريقة المتبعة في القولونير (ص ١٩) ، ثم توضع على ورق زبدة في التلاجة حتى لتجمد الشيكولاته (تغطى وتجمد مرتين)
- ٣ - ترص في علبة أو تغلف حسب الرغبة .

٢٤ - الشيكولاته بعين الجمل

المقادير :

$\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) عين جمل منشور - $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أبيض - كوب سكر حلوى ناعم - قليل من الماء - مقدار من شيكولاته التغطية (ص ١٥)

الطريقة :

- ١ - يفرى عين الجمل المنشور ناعماً ثم يصب مع سكر الحلوى في هاون من الرخام مع إضافة الماء قليلاً قليلاً إلى أن تتكون عجينة يمكن تشكيلها بسهولة على شكل عين الجمل .
- ٢ - تغطى وحدات عين الجمل المشكلة بشيكولاته التغطية بنفس الطريقة المتبعة في القولونير وتوضع على ورق شفاف داخل التلاجة حتى تتجمد ثم تقدم بعد ترتيبها في علبة أو ورق بلسيه .

٢٥ - التوجا الباريسى

المقادير :

$\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) سكر (سترغيش أو ماكينه) - $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) لوز مفشور (تقشير اللوز
(ص ١١) - كمية من الماء تكفى لتغطية السكر - لقط من عصير الليمون .

الطريقة :

- ١ - يطهى السكر المضاف إليه الماء على النار حتى يصل لدرجة الكراميل (يطهى السكر ص ١٠) ثم يضاف حوالى أربع لقط من عصير الليمون .
- ٢ - يضاف للكراميل اللوز المفشور ومغروم فرماً غليظاً (يجب التخلص من اللوز المغرى الناعم لأنه يعمل على فساد التوجا) ويقلب الجميع على نار هادئة حتى يصبح لون التوجا بنى فاتح .
- ٣ - ترفع التوجا بعيداً عن النار وتصب في الخال على رخامة مدهونة بالزيت وتفرّد بالمردانة المدهونة بالزيت أيضاً إلى سمك مناسب حوالى $\frac{1}{4}$ سم .
- ٤ - تشكل وهي ساعية إلى أشكال متنوعة مثل السلة والفنجان أو الخلة أو بيض شم السبع .. الخ .

ملحوظة :

في حالة جفاف التوجا قبل فردها أو تشكيلها يمكن تليينها بإحدى الطريقتين الآتيتين :
(أ) تليينها على حمام مائى لمدة قصيرة - (ب) أو إدخالها فرن لمدة دقيقتين .

٢٦ - سلة التوجا

- ١ - يؤخذ مقدار من التوجا الباريسى السالفة وتفرّد إلى سمك $\frac{1}{4}$ سم ثم تشكل بسرعة بوضعها في فنجان شاي كبير ويضغط على التوجا حتى تأخذ شكل الفنجان باستعمال يهونة أو برتقالة بالضغط داخل الفنجان .
- ٢ - تزرع الزوائد من التوجا وتترك حتى تجف على الشكل المطلوب .
- ٣ - يمكن بنفس الطريقة السابقة عمل أشكال متنوعة مثل بيضة شم السبع (باستعمال قالب خاص) وحلة وطن و قلوب الفطويات .. الخ .
- ٤ - لعمل يد السلة يؤخذ جزء من التوجا ويشكل اسطوانة رفيعة سمك ٢ مم ثم تلوّص الأسطوانة على شكل نصف دائرة تثبت يد السلة التي تلتصق على السلة بواسطة خمس طرفها في سكر كراملة ساحن ثم تترك حتى تجمد الكراملة .
- ٥ - يملأ الست بالشيكولاته والتوت والكراملة والمخضر والفاكهة بعجينة اللوز (ص ٢١) .

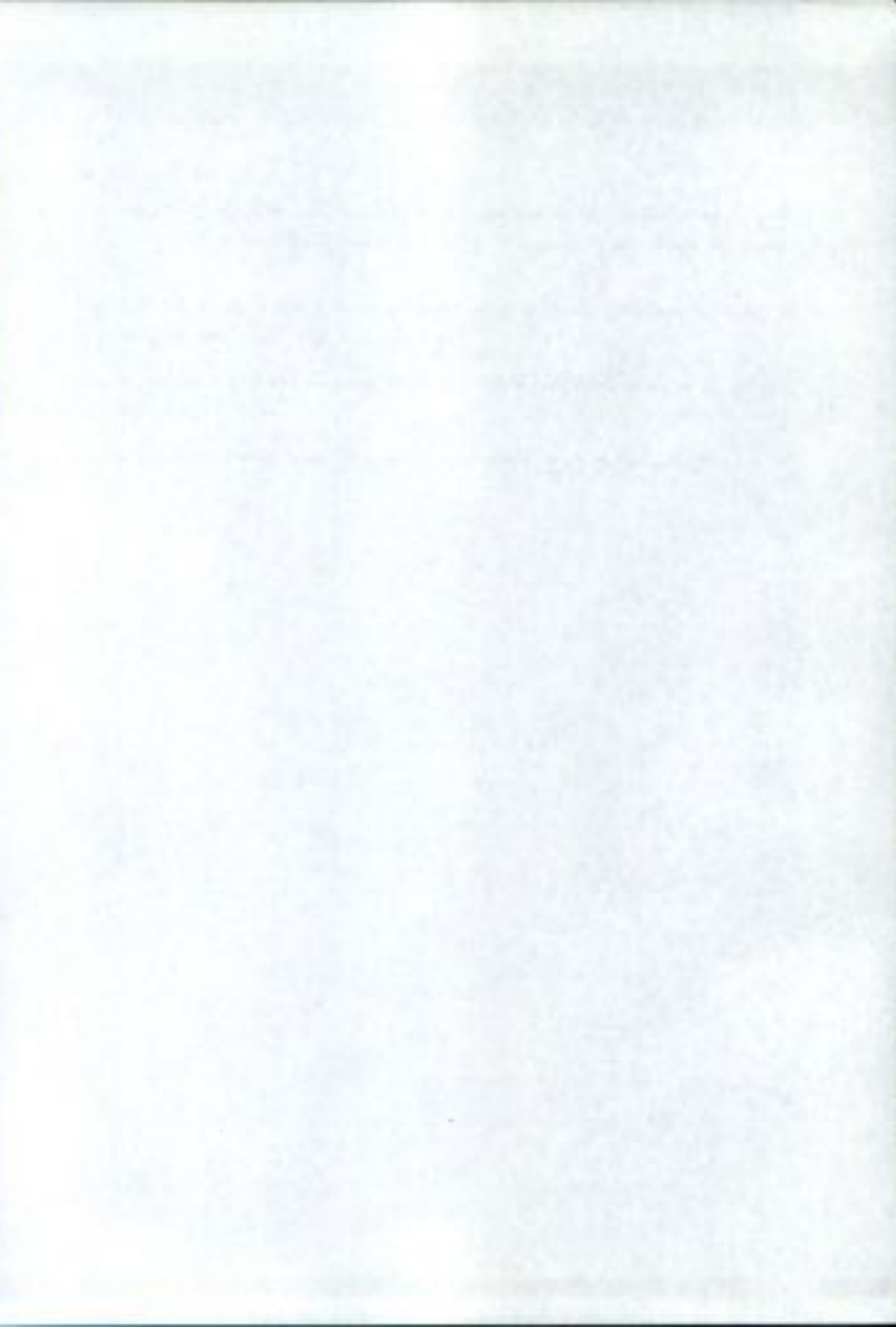
٢٧ - الكراملة بالعصا

المقادير :

مقدار من السكر المطهى لدرجة السكر الذى يمكن كسره (درجات طهى السكر ص ١٠) - قليل من روح النعناع - لون أعطر (كشميل) .

الطريقة :

- ١ - يلهي السكر حتى درجة السكر الذي يمكن كسره ثم يرفع بعيداً عن النار ويضاف إليه نقط من روح النعناع ونقط من اللون الأخضر حسب اللون المطلوب ثم يصب على الرغامة المدهونة بالزيت دهناً خفيفاً .
- ٢ - تشغل الكراملة باليد (المدهونة بالزيت أيضاً) بقوة بعد أن يبدأ السكر نوعاً ويستمر في التشغيل ثم تشكل على هيئة أسطوانة سمكها حوالي $1 \frac{1}{4}$ سم .
- ٣ - متى أصبحت الكراملة داغقة يدهن مقص بالزيت جيداً ثم تقطع أسطوانة الكراملة بالورب إلى متوازيات طولها حوالي $1 \frac{1}{4}$ سم .
- ٤ - تترك لتبرد تماماً وتتجمد ثم تلف كل واحدة في ورق سوليفان مع برم أطراف الورقة وتقدم .



(الفصل الثاني)

حلوى المولد

١ - عمل الملبن

(بالفستق أو عين الجمل أو السوداني)

المقادير :

- ١ - كيلو سكر نقي (سكر ماكنة) - ٤ كؤوب ماء (لتر) - ملح الليمون (قطعة في حجم اليدقة) -
٥ ملاعق كبيرة مسحوق النشا - ماء ورد - خلط من سكر البودرة والنشا .

الطريقة :

- ١ - يضاف الماء للسكر ويرفع على نار هادئة أولاً حتى يذوب السكر ثم نار عالية حتى يغلي المحلول قليلاً ثم يضاف إليه ملح الليمون .
- ٢ - يترك النشا بقليل من الماء البارد ثم يضاف لمحلول السكر السابق مع التخليل المستمر على نار هادئة جداً لمدة طويلة أي حتى يصبح سميكاً (حوالي ٣ ساعات) .
- ٣ - يرفع الخليط بعيداً عن النار ويضاف إليه ماء الورد ويقلب جيداً .
- ٤ - بعد رجاعة بأن ترش الخليط من النشا وسكر البودرة ويصب عليها اللبن ويغرد على شكل مستطيل .
- ٥ - يرص الحشو المستعمل (عين جمل مقشور أو فستق مقشور أو سوداني مقشور) في الوسط ثم يلمص الطرفان بسرعة جيداً ثم يترك ليبرد ويعدّها يقطع حسب الرغبة .

ملحوظة : ١ - إذا رُغب في تلوين اللبن باللون الأحمر يضاف إليه نقط من اللون الأحمر (الكشميل) بعد إضافة النشا . ٢ - للحصول على قطع صغيرة يمكن فرد اللبن إلى مستطيلات صغيرة بدلاً من القطعة الواحدة ويرص بها الحشو ويلصق الطرفان ويترك لتبرد .

٢ - الفولية

المقادير :

- كيلو فول سوداني ومحمص بدون ملح - $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٥٠ جم) أي كؤوب سكر سترغيش - $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٥٠ جم) أي كؤوب ناقص ٥ ملعقة كبيرة سكر جلوكوز - $\frac{2}{3}$ كؤوب ماء - قليل من عصير الليمون .

الطريقة :

- ١ - يوضع سكر سترغيش والجلوكوز والماء في إناء ويرفع على النار .

- ٢ — يقلب الجميع حتى يغل الخليط ويعقد ويصل لدرجة الكرة الجامعة (طهي السكر ص ١٠) .
- ٣ — يضاف الفول ويقلب جيداً حتى يتناسك الخليط (الفول مع السكر) .
- ٤ — تدهن رخامة بالزيت ثم يصب الخليط عليها ويساوى سطحه بنشابه مدهونة بالزيت كما تساوى الجوانب بحيث يصبح غل هيئة مستطيل متساوى .
- ٥ — بعد أن يبرد الخليط السابق قليلاً يقطع بسكين حاد على شكل أصابع أو حسب الرغبة ثم تلف كل قطعة في ورقة سلفان .

٣ — السمسمية

المقادير والطريقة :

نفس مقادير وطريقة عمل الفولية السابقة على أن يستبدل الفول السوداني بالسمسم المحمص قليلاً .

٤ — الجوزية

المقادير :

٤ كوب سكر ستيفش — كوب لبن $\frac{1}{4}$ كوب جوز هند مشور .

الطريقة :

- ١ — يذاب السكر في اللبن على النار ويترك يغل لمدة ١٠ دقائق .
- ٢ — يضاف للمحلول السابق أى السكر واللبن مشور جوز الهند ثم يرفع من فوق النار مع استمرار التقليب الجيد حتى يغلظ قوامه .
- ٣ — يصب الخليط في صينية مناسبة السعة مدهونة بزيت الراقين (سمك ٢ سم تقريباً) ويساوى السطح .
- ٤ — بعد أن يبرد الخليط تماماً يقطع إلى قطع مناسبة حسب الرغبة .

٥ — البسيسة

المقادير :

$\frac{3}{4}$ كيلو (٦٠٠ جم) أى ٧ كوب جوز هند مشور — $\frac{3}{4}$ كيلو (٦٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب سكر ناعم — كوب من الدقيق (١٥٦ جم) أى حوالى $\frac{1}{4}$ كوب ناعس ملحقة كبيرة غسل جلو كوز — $\frac{1}{4}$ كوب ماء — طحينة بيضاء للدهان .

الطريقة :

- ١ — يخلط جوز الهند بالسكر الناعم والدقيق وغسل الجلو كوز والماء ويقلب الجميع جيداً حتى يخرج .
- ٢ — يصب الخليط السابق في صينية فرن مدهونة بالطحينة البيضاء ولغرد باليد بحيث لا يزيد سمك الخليط عن ٢ سم .
- ٣ — تخبز البسيسة في فرن هادئ حتى تنضج ويصبح لون السطح وردياً .
- ٤ — تقطع إلى متوازيات أو مربعات وتقدم .

الفصل الثالث

الحلوى الشرقية

الحلوى الشرقية من الأصناف المحببة لدى الشعب المصرى خاصة والشعوب العربية عامة وهي ذات قيمة غذائية عالية نظراً لاحتوائها على المواد السكرية والنشوية والدهنية . ونظراً لاستخدام كمية من المكسرات في حشوها وكمية من البيض في صنعها فهي أيضاً مصدر هام للمواد البروتينية إلى جانب الأملاح المعدنية والفيتامينات .

ونظراً لاستعمال الشراب السكرى في غاية هذه الأصناف فإنك باستبدال مقادير وطريقة عمل شراب الحلوى الشرقية .

شراب الحلوى الشرقية

المقادير :

١/ كيلو سكر (سترغيش أو ماكنة) أى ٢ كوب — كوب ماء — نقط من عصير الليمون — ماء ورد أو فانيليا .

الطريقة :

- ١ — يرفع السكر مع الماء على نار هادئة حتى يذوب السكر ثم تضاف نقط عصير الليمون وتلقى النار .
- ٢ — يترك المحلول على النار حتى يعقد نوعاً ما يصل للدرجة الخيط (درجات طهى السكر ص ١٠) مع نوع الزم كلما ظهر .
- ٣ — يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد أو حسب الرغبة ثم تضاف إليه الفانيليا أو ماء الورد ويستعمل .

١ — لقمة القاضي

المقادير :

٢ كوب دقيق — ذرة ملح — قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل + ملعقة سكر صغيرة — حوالى ٢ كوب ماء — واحدة بطاطس متوسطة مسلوقة ومهروسة — مقدار من شراب الحلوى الشرقية السابق — زيت غزير للتحمير .

الطريقة :

- ١ — تسال الخميرة بإضافة المعلقة الصغيرة من السكر وقليل من الماء الدافئ وتترك قليلاً للتخمير .
- ٢ — ينخل الدقيق مع ذرة الملح وتعمل حفرة في الوسط توضع بها الخميرة المذابة وتقلب بخفة في الدقيق .
- ٣ — يضاف الماء قليلاً قليلاً حتى نحصل على عجينة تليق للسهولة نوعاً .

- ٤ — تضاف البطاطس (مسلوقة ومهروسة) وتقلب جيداً في خليط الدقيق حتى تخرج تماماً .
- ٥ — يغطى الإناء الذي به العجينة ويترك حتى تخمر العجينة (حوالى ساعتين) .
- ٦ — تقطع باستعمال ملعقة صغيرة (كما هو معروف) وتخمر في الزيت الغزير المقذوح .
- ٧ — تصفى من زيت التخمير وتغمر وهي ساخنة في الشراب المعد البارد .
- ٨ — تصفى من الشراب وترص في طبق التقديم على شكل هرمى وترش بالسكر الناعم وتقدم .

٢ — الزلايه

المقادير :

٢ كوب دقيق — ذرة ملح — قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمول — ملعقة صغيرة سكر — ماء دافئ للعجن (حوالى ٢ كوب) — مقدار من شراب الخلوى الشرقية — زيت غزير للتخمير

الطريقة :

- ١ — تتبع نفس الطريقة السابقة في عمل لقمة القاضي مع اختلاف بسيط كما يلي .
- ٢ — بما أن الزلايه يستحب أن تكون طرية بعكس لقمة القاضي فلا يضاف إليها بطاطس .
- ٣ — تقطع الزلايه قطعاً كبيرة نوعاً عن لقمة القاضي وذلك باستعمال ملعقة كبيرة بدلاً من المعلقة الصغيرة .
- ٤ — يجب أن يكون التخمير على نار هادئة نوعاً عن تخمير لقمة القاضي .
- ٥ — تغمر في الشراب البارد وتقدم كما هو متبع في لقمة القاضي .

٣ — أصابع زبيب

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب دقيق — ذرة ملح — $\frac{3}{4}$ كوب دقيق سميط ناعم — كوب ماء — قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمول أو ملعقة صغيرة خميرة جافة + ملعقة صغيرة سكر — ٢ ملعقة كبيرة سمن — مقدار من شراب الخلوى الشرقي (ص ٢٩) — زيت غزير للتخمير .

الطريقة :

- ١ — تسال الخميرة بالسكر ثم يضاف إليها قليل من الماء الدافئ ويترك لتخمر .
- ٢ — يقدح مقدار السمن ثم يضاف للدقيق المتخول مع الملح وتقلب جيداً لتوزيع السمن أى يس جيداً (كالشعير في عمل كعك العيد) حتى يصير الخليط دافقاً .
- ٣ — تضاف الخميرة المعدة (بند ١) إلى الدقيق البسوس الدافئ وتوزع جيداً في الدقيق ثم يعجن بالماء الدافئ عجينة متوسطة اللبونة يمكن تشكيلها ثم تترك لتخمر (حوالى ساعة) .
- ٤ — تقطع العجينة السابقة إلى أصابع تمر على مبشرة لتأخذ مظهر محب مقوش .
- ٥ — تخمر الأصابع في زيت التخمير الغزير المقذوح ثم تصفى وتغمر وهي ساخنة في الشراب البارد .
- ٦ — تشل من الشراب وترص بنظام في طبق التقديم وقد ترش بحوز الحند المشور وتقدم .

٤ - أم على رقم ١

المقادير :

أولاً : مقادير الرقاق : $\frac{1}{4}$ كيلو دقيق - ذرة ملح - ربع كيلو زبد - كوب ماء - من ٥:٤ بيضة .

ثانياً : مقادير الطبق : مقدار من الرقاق السابق . كيلو لبن - مكسرات متنوعة مفربة خشنة أو سوداني مفري عجن - زبيب - قشدة أو كريمة شائبة .

الطريقة لعمل الرقاق :

١ - يخلط الدقيق مع الملح وتعمل حفرة في وسط الدقيق يصب فيها البيض والماء ثم يبدأ في العجن بلف البيض والماء مع الدقيق بحفة حتى نحصل على عجينة يابسة نوعاً ومالحة للفرد .

٢ - تفرد العجينة لاستطيل سمكه $\frac{1}{4}$ سم تقريباً .

٣ - يفرد مقدار الزبد على القطيرة ثم تطبق وتفرد عدة مرات على أن تترك القطيرة لتسريح في مكان بارد بين كل مرتين لمدة عشر دقائق .

٤ - تفرد القطيرة ثم تقطع إلى مستطيلات الخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تجف .

طريقة عمل الطبق :

١ - يكسر الرقاق المعد السابق إلى قطع صغيرة ثم يوضع في برام فرن (باموركس) مدهون في طبقات متبادلة مع المكسرات المفربة غليظة والزبيب .

٢ - يسقى البرام بمقدار اللبن المخل ثم توضع طبقة من القشدة أو الكريمة شائبة ويترك حتى يتشرب اللبن (حوالي ربع ساعة) .

٣ - يرش السطح بقليل من السمن السائح ثم يرج في فرن ساخن حتى يحمر الوجه .

٤ - يقدم بنفس القالب ومعه لبن ساخن على حسب الرغبة .

٥ - أم على رقم ٢

المقادير :

نفس المقادير للأخوخة في أم على رقم ١

الطريقة :

١ - تتبع نفس الخطوات السابقة في عمل عجينة الرقاق ثم يقطع الرقاق إلى كور صغيرة .

٢ - تفرد كل الكور إلى دوائر أو مستطيلات رفيعة حسب القالب أو العجينة المستعملة .

٣ - تحمر الرقائق في السمن المقدوح من الوجهين كل واحدة على حدة .

٤ - ترص الرقائق المحمرة في القالب أو العجينة المعدة بالتبادل مع الحشو المعد (مكسرات مفربة غليظة أو سوداني وزبيب وقرقة) بشرط أن تكون الطبقة السفلى والعلية من الرقائق .

٥ - تسمى الرقائق السابقة (بند ٤) باللبن المخل المخل بالسكر ثم تدخل في فرن حار حتى يحمر السطح (لمدة من ١٠ إلى ١٥ دقيقة)

ملحوظة :

- في حالة استعمال القشدة الطازجة توضع فوق سطح القالب قبل إدخاله الفرن .
٦ - يقدم القالب كما هو ومعه اللبن الساخن المغلي وحسب الرغبة .

٦ - أم على رقم ٣

المقادير :

- ٦ كوب لبن - كوب سكر ستيفش - $\frac{1}{4}$ كيلو جلاش طازج - صحن للتحمير - ٣ ملاعق كبيرة زبيب - ٣ ملاعق كبيرة مكسرات مغرية عشن أو سودالي - فرقة ناعمة - ملعقة كبيرة من القشدة الطازجة .

الطريقة :

- ١ - يقطع الجلاش حسب حجم القالب أو الصينية المستعملة (يفضل الباروكس) .
- ٢ - تحمر قطع الجلاش في السمن المقلوح ثم تصفى من صحن التحمير .
- ٣ - يرص نصف مقدار الجلاش المحمر السابق في القالب أو الصينية المدهونة جيدا ثم توضع طبقة من الحشو (المكسرات المقرية والزبيب والفرقة) ثم النصف الثاني من الجلاش المحمر .
- ٤ - تسقى باللبن المغلي والمخل بالسكر والفانيليا وتترك فترة حتى تشرب جيدا (حوالى ١.٥ دقيقة) ثم يوضع مقدار القشدة على السطح .
- ٥ - يرش الوجه بالسمن السائح خليفا لم يزرع في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر السطح .
- ٦ - يقدم ومعه لبن ساخن محلى وحسب الرغبة .

٧ - أم على رقم ٤

المقادير :

نفس المقادير السابقة في أم على رقم ٢

الطريقة :

- ١ - تتبع نفس الخطوات السابقة المتبعة في عمل أم على رقم ٢ (حتى بند ٣) .
- ٢ - يدهن سطح الجلاش بالسمن السائح وتزرع في فرن متوسط الحرارة حتى يصبح لون الجلاش ذهبياً .
- ٣ - يضاف لبند ٢ السابق اللبن المغلي بالسكر والفانيليا وطبقة القشدة فوق السطح ثم يزرع مرة ثانية في الفرن حتى يحمر الوجه مع ملاحظة إضافة اللبن كلما احتاج الأمر .
- ٤ - يقدم القالب ومعه اللبن الساخن المغلى حسب الرغبة .

٨ - الزؤانه

$\frac{1}{4}$ كوب دقيق - كوب سكر - $\frac{1}{4}$ كوب دقيق صبيط - من ٦:٥ بيضة - فانيليا - ملعقة

صغيرة بيكنج بودر — ٢ ملعقة كبيرة سمن — مقدار من شراب الحلوى الشرقية (ص ٢٩)

الطريقة :

- ١ — تعمل كيكة بالطريقة الاسفنجية (باب المعجنات ص ٦٤) أى يخلط البيض مع السكر حتى درجة الشريط وتضاف إليه الفانيليا .
- ٢ — يخلط الدقيق بدقيق السميط والبيكنج بودر ويخلل ثم يضاف تدريجياً خليط البيض بالسكر السابق ويخلط بخفة جيداً ثم يصب في صينية مدعونة ومبطنة بالدقيق .
- ٣ — تخبز الكيكة في فرن حار نوعاً ثم تترك حتى تصبح دافئة .
- ٤ — تسقى الصينية وهي دافئة بالشراب الدافئ ثم تترك لتبرد تماماً .
- ٥ — تقلب على طبق التقديم المناسب ويرش السطح بجوز الهند وتقدم .

٩ — الفالوزج « البالوظه »

المقادير :

- ٢ كوب ماء — $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة كبيرة نشا — مكسرات وزيب للتجميل — سكر للتحلية حسب الرغبة (حوالى ٢ ملعقة كبيرة) — ماء ورد .

الطريقة :

- ١ — يفتكك النشا بقليل من الماء (٢ ملعقة كبيرة) .
- ٢ — يخل الماء بالسكر ويرفع على النار حتى يغل .
- ٣ — يضاف إليه النشا الفتكك (بند ١) مع التقليب الجيد ثم يعاد على نار هادئة حتى يغل لمدة خمس دقائق مع التقليب المستمر جيداً حتى يصبح قوامه صميكاً .
- ٤ — يرفع من على النار ويضاف إليه ماء الورد ويقلب ثم يفرغ في أطباق الخشاف ويترك ليبرد .
- ٥ — لتجميل الأطباق بالمكسرات والزيب وتقدم مثلجة .

ملحوظة هامة :

يمكن عمل عدة أنواع من الفالوزج مثل فالوزج البرتقال وفالوزج القزولة .. الخ وذلك بالتباع نفس مقادير وطريقة عمل الفالوزج السابق مع استبدال كمية الماء بكمية مماثلة من عصير البرتقال أو عصير القزولة .. الخ .

١٠ — المهلية

المقادير :

- كيلو لبن — ٣ ملاعق كبيرة دقيق أرز مدقوق أو نشا — من ٤:٣ ملاعق كبيرة سكر أو حسب الرغبة — حبات من المستكة — مكسرات وزيب وجوز هند وقرقة للتجميل — فانيليا أو ماء ورد .

الطريقة :

- ١ — يغلى اللبن ويغلى بالسكر .
- ٢ — يفتكك النشا بقليل من الماء البارد من (٢ — ٣ ملاعق) .
- ٣ — يضاف النشا السابق (بند ٢) إلى اللبن الغلي (بند ١) مع التقليب المستمر ثم تضاف المستكة ويرفع

على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى تغل لبضع دقائق ويصبح قوامها سميكاً .

٤ - نصب المهلية في الأطباق العميقة (أطباق الحشاف أو كاسات) وترك لتبرد .

٥ - تزين الأطباق بالكسرات المقرية والزبيب وجوز الهند والفرقة أو حسب الإمكانيات وتقدم مثلجة .

١١ - مهلية البرتقال

المقادير :

٢ كوب عصير برتقال - ٢ ملعقة كبيرة نشا - $\frac{1}{4}$ كوب عصير جزر أصفر

٣ ملاعق سكر كبيرة - مكسرات وجوز هند للتجميل .

الطريقة :

١ - يسلق الجزر الأصفر بعد غسله جيداً ثم يهرس في الخلاط .

٢ - يضاف الجزر المحفوق السابق لعصير البرتقال والسكر ويخلط الجميع ثم يرفع على نار هادئة .

٣ - يترك النشا بقليل من الماء ثم يضاف لخليط البرتقال والجزر مع التقليب على نار هادئة حتى يغلظ القوام .

٤ - نصب المهلية في الأطباق الخاصة وتزين بالكسرات وجوز الهند وتقدم مثلجة .

ملحوظة :

مهلية البرتقال تستعمل كبديلة للقمر الدين المطبوخ لأنها تعطي نفس الطعم والقيمة الغذائية .

١٢ - الأرز باللبن

المقادير :

٢ كوب لبن - $\frac{1}{4}$ كوب أرز - سكر للتحلية (٤ ملاعق كبيرة) فرقة ناعمة أو مكسرات للتجميل -

فانيليا أو ماء ورد .

الطريقة :

١ - يغسل الأرز جيداً ثم يوضع في إناء ويغطى بالماء ويرفع على نار هادئة حتى يصل لمتصف النضج .

٢ - يخل اللبن بالسكر ثم يضاف إلى الأرز السابق ويرفع على نار هادئة حتى يتم النضج ثم تضاف إليه الفانيليا أو ماء الورد .

٣ - يهرق الأرز الناضج في أطباق التقديم ولجميل حسب الإمكانيات وتقدم ساخنة أو باردة .

ملحوظة : يمكن تسوية الأرز في الفرن بعد وضعه في قالب مدهون بالسمن و يرش السطح بالسمن السالح حتى يتم النضج ويحمر الوجه ويقدم .

١٣ - القمر الدين المطبوخ

المقادير :

٢ كوب قمر دين مصفى - ملعقة كبيرة نشا - سكر للتحلية (حوالى ٣ ملاعق كبيرة) - مكسرات

وزبيب وجوز هند للتجميل .

الطريقة :

- ١ - يقطع القمر الدين قطعاً صغيرة وينقع في مقدار من الماء ثم يضرب ويكيل ثم يضاف إليه السكر .
 - ٢ - يفتكك الشا بلبل من الماء البارد .
 - ٣ - يرفع خليط القمر الدين والسكر (بند ١) على النار ثم يضاف إليه الشا المفتكك (بند ٢) مع التقليب المستمر على نار هادئة حتى يغلي لعدة دقائق وحتى يغلي قوامه .
 - ٤ - يصب في الأطباق الخاصة أو الكاسات ويجعل حسب الرغبة والامكانيات ويقدم مثلجاً .
- ملحوظة : يمكن إضافة قليل من المكسرات وجوز الهند لخليط القمر الدين بعد نضجه ويقلب معه ثم يصب في الأطباق .

١٤ - طريقة عمل رقائق الجلاش

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو دقيق - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح - حوالى ٢ كوب ماء - نشا للفرد .

الطريقة :

- ١ - يخلد الدقيق مع الملح ثم يعجن بإضافة الماء تدريجياً حتى نحصل على عجينة متوسطة اللبونة يسهل فردها .
- ٢ - تلف العجينة على هيئة اسطوانة وتغطى وتترك في مكان بارد متجدد الهواء لعدة دقائق .
- ٣ - تقطع العجينة إلى ست أقسام متساوية .
- ٤ - يفرد كل قسم على حدة باستعمال الشا للفرد إلى مستطيل رقيق سمك ٢ مم تقريبا في حجم ورقة الجلاش ثم يوضع فوق قوطة جافة ساعة ثم يعرض للشمس لعدة ساعات .
- ٥ - نكرر نفس الخطوات السابقة في أقسام العجينة الباقية (٥ أقسام) .
- ٦ - نرص مستطيلات الجلاش المعدة السابقة فوق بعضها بعد أن تساوى الأطراف ويصبح الجلاش معداً للاستعمال في الأصناف المختلفة كالبللاوة وعش العصفور وكل واشكر .. الخ .

١٥ - كل واشكر

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو جلاش - $\frac{1}{4}$ كوب سمن - مقدار من شراب الخلوى الشرقية (ص ٢٩)

للحشو : مكسرات مفرومة غليظا لخط بجوز الهند المبشور وقليل من السكر وقليل من القالبيا أو ماء الورد .

الطريقة :

- ١ - نفرّد من ٤ إلى ٥ من رقائق الجلاش واحدة واحدة ليخللها الهواء .
- ٢ - يوضع فوقها كمية من الحشو بطول الرقاق مع ترك مسافة من الحافة لم يرم الرقاق على شكل عصا .
- ٣ - يكرر فرد الرقائق ولها بالحشو حتى ينتهي مقدار الجلاش والحشو ثم يوضع في التلاجة لفترة ($\frac{1}{4}$ ساعة) .
- ٤ - يقطع الجلاش للتفوف إلى أصابع طوفا حوالى ٤ سم .
- ٥ - نرص الأصابع في صينية فرن مدهونة بالسمن ثم يرش سطح الأصابع بالسمن السائح عبقفا .
- ٦ - نرج في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج ويحمر قليلا .

٧ - تغمر الأصابع وهي ساعة في الشراب البارد المعد .

٨ - تصفى من الشراب وترعى في طبق التقديم وتجميل حسب الذوق والامكانيات بالمكسرات وجوز الهند .

١٦ - القطايف

مقادير عجينة القطايف :

كوب دقيق - ذرة ملح - $\frac{1}{4}$ كوب ماء - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر - أو قطعة خميرة بيرة في حجم البندقة

الطريقة :

١ - يخلد الدقيق مع الملح وتضاف إليه الخميرة ثم يعجن بإلقاء العجينة لينة نوعاً وتترك حوالي ربع ساعة .

٢ - تحضر طاسة تغطى بالحجم المطلوب لوحدة القطايف .

٣ - باستعمال مغرفة تصب كمية مناسبة من العجين السابق المعد (بند ١) في الطاسة على نار هادئة حتى يحمر القاع ثم ترفع .

٤ - لمسح الطاسة وتكرر العملية حتى ينتهي مقدار العجينة .

١٧ - القطايف بالمكسرات

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو قطايف طازجة - ٢ ملعقة كبيرة سمن أو زيت - $\frac{1}{4}$ مقدار من شراب الخلولى الشرقية

(ص ٢٩) - زيت غزير للتحمير .

للحشو :

مكسرات محمصة ومفربة غليظاً - جوز هند مبشور - سكر ستيفيش - قليل من ماء الورد أو الفانيليا .

الطريقة :

١ - بعد الحشو وذلك بخلط مكوناته ثم يضاف إليه نقط الفانيليا أو ماء الورد .

٢ - تحشى كل واحدة من القطايف بكمية من الحشو السابق ثم تنقى وتقلل بأن تلى الأطراف بالماء مع الضغط عليها أو بوضع كل اثنين معاً بوسطهما الحشو وتقلل الأطراف كما سبق .

٣ - تحمر القطايف في الزيت الغزير المقذوح حتى تحمر .

٤ - تسقى القطايف بالاصححة وهي ساعة بالشراب البارد المعد ثم ترعى بشكل جميل في طبق التقديم وقد ترش بجوز الهند المبشور .

١٨ - قراطيس القطايف بالكريمة

المقادير :

تؤخذ نفس المقادير السابقة للقطايف بالمكسرات (على أن يستبدل حشو المكسرات بمقدار من الكريم بالتساوي

ص ٤٥) أو الكريم شائبة .

الطريقة :

- ١ - تشكل القطايف على شكل قرطاس وتقلل الأطراف بملها بالماء ويضغط عليها حتى تلتصق .
- ٢ - تحمر القراطيس في الزيت المقلوح كما سبق في القطايف بالكسرات ثم تسقى أيضا بالشراب .
- ٣ - تشل من الشراب وتترك لتبرد ثم تملأ القراطيس بقمع الزيتون المنقوش بالكريم بالسير أو بالكريم شائبه .
- ٤ - ترص في طبق التقديم بشكل جميل وتقدم .

١٩ - البغاشة

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو دقيق - ذرة ملح - ماء للعجن - مقدار من شراب الحلوى (ص ٢٩) - كورن فلور أو نشا
لفرد العجين .

الطريقة :

- ١ - يخلد الدقيق مع الملح ثم يعجن بالماء تدريجيا حتى نحصل على عجينة متوسطة اللبونة يمكن فردها ثم تشكل العجينة على هيئة اسطوانة وتلف في ورقة مدهونة وتترك في مكان بارد متجدد الهواء لمدة ربع ساعة .
- ٢ - تقطع اسطوانة العجين السابقة إلى أربع قطع متساوية .
- ٣ - تفرد هذه القطع على رخامة مرشوشة بالنشا إلى مستطيل سمكه ٢ سم بعد وضع القطع فوق بعضها وبها رشة خفيفة من النشا .
- ٤ - تقطع بواسطة عجلة العجين المشرشرة (رولت) إلى معينات أو مستطيلات أو دوائر .
- ٥ - ترص البغاشة على صينية فرن مدهونة جيدا ثم يرش السطح بالسمن السالح ثم ترج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- ٦ - أسقى وهي ساخنة بالشراب البارد وترص في طبق التقديم بشكل جميل .

٢٠ - صنية الكثافة بالمهلية

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو كثافة - كوب سمن - مهلية سمكة للحشو (ص ٣٣)
(لبن و نشا فقط) - $\frac{1}{4}$ مقدار من شراب الحلوى الشرقية (ص ٢٩)

الطريقة :

- ١ - تفكك الكثافة جيدا بقليل من السمن وقليل من السكر وتترك جيدا لتوزيع السمن والسكر .
- ٢ - يوضع نصف الكثافة المعدة السابقة في صنية مدهونة جيدا بالسمن وتكبس أي يضغط عليها جيدا (يوضع داخلها صنية أصغر ويضغط عليها بقوة)
- ٣ - يوضع المهلية المعدة فوق الكثافة السابقة علماً بأن تعد المهلية بالنشا واللبن فقط دون استعمال سكر .
- ٤ - يوضع فوق الحشو (المهلية) النصف الباقى من الكثافة (بند ١) وتكبس أيضا بقوة بنفس الطريقة السابقة .

- ٥ - يرش باقي السمن السالح ثم تزعج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر السطح .
٦ - تسقى صينية الكنافة بمجرد خروجها من الفرن بالشراب البارد وتترك حتى تنتشر لثاماً وتبرد ثم تقلب في طبق التقديم وتقدم .

٢١ - صينية الكنافة بالجينة

المقادير :

نفس المقادير لصينية الكنافة بالمهلبية على أن تستبدل المهلبية بربع كيلو جينة راقونا (بدون ملح) .

الطريقة :

تتبع نفس الطريقة المتبعة في عمل صينية الكنافة بالمهلبية السابقة فقط يرش الجينة الراقونا مع ملعقة من السمن أو الزيت وتحشى بها الكنافة بدلاً من المهلبية السمبكة وتسم كما سبق .

٢٢ - صينية الكنافة بالكريم باتسير

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو كنافة - $\frac{1}{4}$ كيلو سمن - مقدار من الكريم باتسير (ص ٤٥) .

$\frac{1}{4}$ مقدار من شراب الحلوى الشرقية (ص ٢٩) - بعض من فاكهة الموسم - كريم شاتيه .

الطريقة :

- ١ - تفكك الكنافة ثم يضاف إليها مقدار من السمن الساحن .
- ٢ - يوضع نصف مقدار الكنافة في صينية مدهونة جيداً ويضغط عليها جيداً (كما سبق في الكنافة بالمهلبية) ثم يوضع الكريم باتسير وقد يضاف معه بعض من فاكهة الموسم المقطعة .
- ٣ - يوضع النصف الثاني للكنافة فوق حشو الكريم باتسير ويضغط عليه أيضاً ثم يرش السطح بباقي السمن وتزعج في فرن متوسط الحرارة لتنضج ويحمر السطح .
- ٤ - تسقى وهي ساخنة بالشراب البارد وتترك فترة حتى تنتشر جيداً ثم تقلب على طبق التقديم .
- ٥ - تجميل بورقات من الكريم شاتيه ووحدات من فاكهة الموسم وتقدم .

٢٣ - الكنافة بالجلالاش

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو كنافة - $\frac{1}{4}$ كيلو جلالاش طازج -

مقدار من الكريم باتسير (ص ٤٥) - $\frac{1}{4}$ مقدار من شراب الحلوى الشرقية (ص ٢٩) - سمن .

الطريقة :

- ١ - تدهن صينية أو قالب بالسمن ثم تطن بالجلالاش (القاع والجوانب) بحيث يبرد الجلالاش عن الجوانب .
- ٢ - تفكك الكنافة وترش بالسمن الساحن (قد يضاف لها قليل من الماء) ثم يوضع نصفها في الصينية الباردة بالجلالاش ويضغط عليها (كما سبق) .

٣ - يوضع الحشو المستعمل حسب الرغبة (كزيم بالنسير أو مهلبية الحشو السمبكة أو مكسرات) ثم يوضع النصف الثاني من الكثافة مع الضغط .

٤ - تغطي بالجلال الشرائح من الجوانب ويوضع باقي الجلال على السطح ثم يرش بالسم السائح .

٥ - تترك في فرن متوسط الحرارة حتى تتضج وتحمّر السطح .

٦ - تسقى وهي ساخنة بالشراب البارد وتترك لتبرد تماماً ثم تقلى في طبق التقديم أو تقطع وتقدم .

٢٤ - أصابع الكثافة المحشوة

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو كثافة - قليل من السم - مكسرات مغرية غليظة أو سوداني مغري غليظة وزبيب أو مهلبية

سمبكة (ص ٣٣) أو كزيم بالنسير (ص ٤٥) حسب الرغبة - $\frac{1}{4}$ مقدار من شراب الخلود الشرقية

(ص ٣٦) - قليل من القشدة أو الكزيم شائبه .

الطريقة :

١ - تفكك الكثافة ثم يضاف لها السم الساخن وتقلب جيداً .

٢ - تشكل الكثافة على هيئة أصابع كبيرة نوعاً ثم تفتح وتحمى الأصابع بالحشو المعد .

٣ - ترص الأصابع على صينية فرن مدهونة جيداً بالسم ثم يرش قليل من السم على السطح قبل دخولها الفرن المتوسط الحرارة لتضج وتحمّر .

٤ - تسقى الأصابع الساخنة بالشراب البارد ثم ترص في طبق التقديم بشكل جميل وتجميل بالقشدة الطازجة أو الكزيم شائبه .

٢٥ - صينية القرع العسل

المقادير :

١ كيلو قرع عسل استامبول - كوب ماء - $\frac{1}{4}$ كيلو سكر ستيفش - ٢ ملعقة كبيرة بقسماط

ناعم - مقدار من الصلصة البيضاء (صلصة الباميل) - ٢ بيضة - ماء ورد أو فانيليا .

للحشو :

مكسرات مغرية غليظة أو سوداني مغري - زبيب - سكر ستيفش - ماء ورد .

الطريقة :

١ - يقشر القرع ويقطع شرائح أو مكعبات ثم يوضع في قليل من الماء والسكر ويرفع على نار هادئة حتى يتضج ثم يصفى من ماء السلق .

٢ - تخلط مقادير الحشو مع بعضها ويضاف إليها ماء الورد أو الفانيليا .

٣ - يضاف البيض للصلصة البيضاء وكذا الفانيليا أو ماء الورد ولحم السكر .

٤ - يضاف نصف مقدار الصلصة البيضاء (بند ٣) إلى القرع السلوق (بند ١) ويخلط جيداً .

- ٥ - تدهن صينية بالسمن السالح جيداً ثم تبطن بالقسماط الناعم ثم يصب فيها ربع مقدار القرع المخلوط بالصلصة البيضاء السابق (بند ٤) ويساوى جيداً .
- ٦ - يوضع الحشو المعد (بند ٢) ثم النصف الباقي من القرع ويساوى السطح جيداً ثم يوضع باقي مقدار الصلصة البيضاء المتبقى بحيث يغطي السطح تماماً ثم يرش بالقسماط الناعم ويرش فوقه قليل من السمن السالح على الوجه .
- ٧ - تروح في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ثم تقدم ساخنة أو باردة بعد تقطيعها .

٢٦ - عيش السرايا

المقادير :

رغيف من عيش الإكميك (عيش مخصوص) أو عيش الصندوق
مقدار من الشراب بالكراملة كالآتي : ١ كيلو سكر - ٢ كوب ماء - ملعقة عصير ليمون .

مقادير الكراملة :

٥ ملاعق كبيرة سكر سترشيش أو ٢٠ غلاب سكر مأكنة - ٥ ملاعق كبيرة ماء .

الطريقة لعمل الشراب :

- ١ - يوضع السكر والماء على النار العادية حتى يذوب السكر تماماً ثم يضاف عصير الليمون ولعلقى النار ويترك حتى يغلظ (درجة الخيط يطفى السكر من ١٠) .
- ٢ - ولعمل الكراملة يطفى السكر لدرجة الكراملة
- ٣ - تضاف الكراملة وهي ساخنة إلى الشراب الساخن لتلونه ثم تضاف الغاليها (لاختصار اللون السليم توضع قطعة من الخبز في الشراب السابق لمدة ٥ دقائق فإنها احمرت دل ذلك على اللون السليم) .
- ٤ - يفسر الخبز تماماً من القشرة الصلبة ولسهولة التقشير يفضل الخبز البالت .
- ٥ - يقطع الرغيف بواسطة سكين خبز مشرشر إلى أربع أو خمس دوائر رفيعة (وفي حالة الرغيف الصندوق يقطع شرائح بدلاً من الدوائر) .
- ٦ - تثنى الأقراص الخبز بالماء البارد تندية خفيفة ثم يوضع القرص (الشرائح) في صينية مستديرة تسعه تماماً .
- ٧ - يسقى القرص بالشراب السابق (بند ٣) وهو دافئ ثم ترفع الصينية على نار هادئة مع تحريكها باستمرار على النار ويصب مقدار من الشراب على القرص آناً كلما احتاج الأمر حتى يتشرب القرص جيداً بالشراب (حوالى خمس مغارف) .
- ٨ - يقلب على طبق مثالي بالماء ثم تكرر العملية مع باقي الأقراص ويترك حتى يبرد ثم يجعل كل قرص بالقشرة الطازجة أو الكريمة ويقطع ويقدم .

٢٧ - عاشورا (نصف مصفاة)

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو قمح مشور - $\frac{1}{4}$ كيلو سكر - من ١ إلى ١.٥ ملعقة كبيرة نشا أو كورن فلور - مكسرات
ملحبة غليظاً أو سوداى - جوز هند مشور - غرفة ناعمة - فانيليا أو ماء ورد .

الطريقة :

- ١ - ينقى القمح ويغسل جيداً ثم ينقع في الماء البارد لمدة ١٢ ساعة ثم يصفى من ماء النقع ويضاف إليه ماء كافي ويرفع على النار يغلى (لمدة ساعة) أو حتى ينضج القمح (ينشتر)
 - ٢ - يؤخذ نصف مقدار القمح الناضج السابق ويضرب في الخلاط ثم يصفى من مصفاة الطعام ثم يضاف لنصف القمح الباقي الغير مصفى ويغلى بالسكر .
 - ٣ - يذوبك الشا أو الكورن فلور بقليل من الماء البارد ثم يضاف إلى القمح المعد السائل (بند ٢) ويقلب على النار حتى يغلظ قوامه وبعدها يرفع مع على النار ويضاف إليه ماء الورد أو القاتيليا .
 - ٤ - يرفع في أطباق التقديم المناسبة ويطلع ثم تزين الأطباق بالمكسرات أو السوداني والفرطة الناعمة .
- ملحوظة :** يمكن إضافة جزء من المكسرات المفرومة وجوز الهند للقمح الناضج وتقلب جيداً قبل الغرف .

٢٨ - البسوسة

المقادير :

- $\frac{1}{4}$ كيلو دقيق سميط ناعم (٢ كوب) - كوب سكر ستيفش - من ٢ - ٣ ملاعق كبيرة سمن جامد -
كوب زبادى - من $\frac{3}{4}$: ١ كوب لبن حليب (حسب محك العجينة) - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكربونات
صوديوم - ٣ ملعقة كبيرة سمن صالح للسطح - لوز مقشور محمص أو بندق محمص للوجه)
مقادير الشراب: ٢ كوب سكر - ٢ كوب ماء - ماء ورد أو قاتيليا .

ملحوظة : لا يستعمل عصير الليمون

طريقة عمل الشراب :

- ١ - يضاف السكر للماء ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر تماماً .
- ٢ - تلتوى النار حتى يغلى المحلول ليضع ثوان ثم يرفع في الحال بعيداً عن النار .
- ٣ - يضاف ماء الورد أو القاتيليا ويستعمل وهو ساخن .

طريقة عمل البسوسة :

- ١ - تدفن صينية أو صاج فرن دهناً جيداً بالسمن السائح ثم ترش بالفسفاط الناعم (أو بجزء من دقيق السميط خارج المقدار)
- ٢ - تضاف جميع المقادير لبعضها وتخلط جيداً ثم يضاف اللبن تدريجياً حتى نحصل على عجينة لينة نوعاً ثم تصب في الصينية المعدة ويساوى السطح .
- ٣ - يرش السمن السائح وأيضاً يعرف بالبندق أو اللوز المحمص .
- ٤ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر السطح جيداً (غامق) .
- ٥ - تقطع معينات أو حسب الرغبة وتلقى بمجرد خروجها من الفرن بالشراب الساخن وتترك حتى تشرب .
- ٦ - تقدم ساعة أو باردة مع القشدة الطازجة أو حسب الرغبة .

ملحوظة :

نضج البسوسة يستحب أن يكون زيادة أى اللون أحمر غامق .

٢٩ - البسوسة الاقتصادية

المقادير :

٢ كوب دقيق سميط - ١ كوب سكر ستريفش - كوب زبادى محمر - ملعقة كبيرة صحن - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر - طحينة بيضاء - فانيليا .
للشراب : $\frac{1}{4}$ كوب سكر - ١ كوب ماء

الطريقة :

- ١ - يضاف السكر الزبادى ويرب جيدا حتى يذوب السكر ثم يضاف مسحوق البيكنج بودر .
- ٢ - يضاف دقيق السميط للخليط السابق بحيث نحصل على عجينة تلي للسهولة نوعاً (قد يستعمل اللبن لتخفيف العجينة إذا لزم الأمر)
- ٣ - تدهن صينية بالطحينة دهناً خفيفاً .
- ٤ - يصب المزيج فى الصينية وتوزع فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه .
- ٥ - يعمل الشراب ويضاف إليه السمن والفانيليا .
- ٦ - تسقى البسوسة بالشراب بمجرد خروجها من الفرن أى البسوسة ساخنة والشراب ساخن .
- ٧ - تترك حتى تشرى وتود وتعمل بالقشدة وتقدم .

٣٠ - المشبك

المقادير :

١ كوب دقيق - $\frac{3}{4}$ كوب لبن أو ماء - بيضة - فانيليا -
 $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر - $\frac{1}{4}$ مقدار من شراب الحوى الشرقية (ص ٢٩)

الطريقة :

- ١ - يضاف مسحوق البيكنج بودر للدقيق ويخلط
- ٢ - يضاف البيض إلى اللبن ويخرج جيداً .
- ٣ - يضاف خليط الدقيق والبيكنج بودر إلى خليط البيض واللبن ويخرج حتى نحصل على خليط غليظ القوام .
- ٤ - يقطع بواسطة آلة المشبك المقصورة فى الزيت البارد (أو بملقعة) رفيعة ثم يغمر فى عجينة المشبك
- ٥ - تقطع كمية من الزيت فى وعاء عميق (تحمض بخرير) وتغمر فيه عدة المشبك المقصورة فى الخليط سابقاً مع هزهاً خفيفاً للبعين واليسار حتى ينفصل منها المشبك ويحمر .
- ٦ - يصفى من الزيت ويغمر فى الشراب البارد ثم يرص فى طبق التقديم ويرش بالسكر البودرة ويقدم .

٣١ - طبق البطاطا

المقادير :

كيلو بطاطا مسلوقة ومهروسة - كوب سكر بودرة - ٢ ملعقة كبيرة لبن -
مكسرات ملحية - موز - برتقال - كريمة مخفوقة - فانيليا .

الطريقة :

- ١ - تخلط البطاطا المسلوقة ومهروسة جيدا بالسكر وجوزء من المكسرات المقرية غليظا والبن والفانيليا .
- ٢ - توضع في طبق بلوري كبير على شكل هرمي .
- ٣ - تجميل بالفواكه الطازجة أو المصفوفة ووردات من الكريمة .

٣٢ - شكلة البطاطا

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو بطاطا مسلوقة ومهروسة - بيضة - ٢ ملعقة كبيرة عسل لؤل - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة قرقة ناعمة .

للتجميل : لارنج مسكر - وجوز هند مبشور .

الطريقة :

- ١ - تخلط البطاطا المسلوقة والمهروسة بجميع المقادير خلطاً جيدا .
- ٢ - تدهن الصينية جيدا بالسمن وتطحن بالدقيق .
- ٣ - يشكل خليط البطاطا حسب الرغبة .
- ٤ - تجميل بقطع صغيرة من اللارنج المسكر بعد دحرجتها على جوز الهند المبشور .
- ٥ - تحبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه .
- ٦ - تترك لتبرد ثم تقدم على مفرش دانتيل .

٣٣ - صينة البطاطا

المقادير :

٢ كيلو بطاطا مسلوقة نصف سلق - ٣ ملاعق كبيرة جوز هند مبشور - ٢ ملعقة كبيرة زبيب - ٢ ملعقة كبيرة مكسرات محمصة ومقرية - ملعقة صغيرة قرقة ناعمة - $\frac{1}{4}$ مقدار من شراب الخلود الشرقية (ص ٢٩) .

الطريقة :

- ١ - تقشر البطاطا المسلوقة نصف سلق ثم تقطع حلقات سمك $\frac{1}{4}$ سم تقريبا .
- ٢ - تدهن صينة بالسمن السائح ويرش فيها نصف كمية البطاطا بحيث لا تترك فجوات بين حلقات البطاطا .
- ٣ - يرش الزبيب والمكسرات ونصف مقدار جوز الهند ونصف كمية القرقة الناعمة طبقة فوق البطاطا .
- ٤ - يوضع النصف الثاني من حلقات البطاطا فوق الخشو مع مراعاة عدم ترك فجوات بين حلقات البطاطا .
- ٥ - تسقى بمقدار الشراب ثم يرش بالي جوز الهند المبشور والقرقة على السطح ويرش قليل من السمن السائح .
- ٦ - تخرج في فرن متوسط الحرارة حتى يكتمل نضج البطاطا ويحمر السطح ثم تترك لتبرد وقد تلتج وتقدم .

ملحوظة :

هذا الصنف يشبه في طعمه المارون جلاسيه .

أطباق من الحلوى الشرقية



قائمة المحتويات



الخبز



السلطة



الخبز

الفصل الأول

بعض أنواع الكريمات والصلصات والخلوى المستعملة في حشو وتغطية التورتات والجاتوهات والفارت والبودنج .. الخ .

أولاً : الكريمات بأنواعها :

الكريمات عبارة عن مركبات من البيض واللين والسكر ومواد مشبعة كالدهن أو الكورن فلور أو النشا أو الجيلاتين وأنواعها :

١ - الكريم باتيسير بأنواعه المختلفة .

٢ - الكريمة الانجليزية بأنواعها .

٣ - الكريم بالماروار بإختلاف أنواعه .

ولنجاح عمل هذه الكريمات يجب إتباع الشروط والملاحظات الآتية :

- ١ - يستعمل في طهيها إناء مستدير الجوانب والآ يكون من الألمنيوم لأنه يكتسب الكريمة لونا أزرق .
- ٢ - يجب قلب الكريمة بشدة وباستمرار بالمضرب وعند إضافة اللين المثلج وأيضا أثناء وجودها على النار .
- ٣ - عند عمل الكريم باتيسير يجب أن تترك لتغل على النار المداومة مع القلب لعدة دقائق حتى يزول طعم الدهن السيء أما الكريمة الانجليزية فيجب أن ترفع من على النار قبل الغليان وتصب في الحال في سلطانية من الصيني حتى لا تحدث كلاكيج .

٤ - بعد نضج الكريمة وصيها في السلطانية يستمر في القلب حتى لا تتكون قشرة على السطح .

ملحوظة : إذا حدث كلاكيج بالكريمة فهذه يمكن إصلاحها بأن تخلط بشدة بمضرب سلك (أو مضرب كهربى إن وجد) وبعد صيها في السلطانية الصيني .

١ - الكريم باتيسير بالفانيليا رقم ١ (صلصة الفانيليا)

Crème Patissiere au Vanille

المقادير :

$\frac{1}{4}$ لتر لبن (كوب) - $\frac{1}{4}$ لتر كريمة طازجة (كوب) - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فانيليا - ٤ صفار بيضة - كوب سكر ستيفش - $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة دقيق .

الطريقة :

- ١ - يرفع اللبن مع الكريمة والفانيليا على حمام مائى (أو نار هادئة جدا) .
- ٢ - يخلق صفار البيض مع السكر والدقيق .
- ٣ - يضاف اللبن الساخن (بند ١) إلى خليط البيض والسكر (بند ٢) بسرعة مع القلب الجيد السريع .

- ٤ - يرفع الخليط السابق على حمام مائى مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوامه .
٥ - يصب فى إناء ويترك ليبرد مع التقليب من وقت لآخر حتى لا تتكون قشرة على الوجه ويستعمل .
ملحوظة : يمكن استعمال هذا الصنف وتقديمه ساخناً .

٢ - كريم باتيسير بالفانيليا رقم ٢

المقادير :

٢ كوب لبن مغل - ٤ ملاعق كبيرة سكر متففىل - ٢ ملعقة كبيرة دقيق - ٢ بيضة - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فانيليا .

الطريقة :

- ١ - يخلط البيض والسكر والدقيق واللبن البارد (٢ ملعقة كبيرة) .
٢ - يضاف اللبن مغلياً على المزيج السابق مع التقليب بشدة بمضرب سلك .
٣ - يرفع الخليط السابق على النار حتى يغلى مع التقليب المستمر وبقوة بالمضرب ويترك يغلى ليضع دقائق (٣ دقائق) لإنضاج الدقيق .
٤ - يرفع الخليط السابق ويصب فى سلطانية صينية وتضاف إليه الفانيليا ويُستمر فى التقليب حتى يبرد .

٣ - الكريم باتيسير بالشيكولاته

Crème Patissiere au Chocolat

المقادير :

تؤخذ نفس مقادير الكريم باتيسير بالفانيليا رقم ٢ السابق مع استبدال الفانيليا بملعقة كبيرة من مسحوق الشيكولاته أو الكاكاو المفل .

الطريقة :

تتبع نفس الخطوات المتبعة فى عمل الكريم باتيسير بالفانيليا السابق على أن تضاف الشيكولاته أو الكاكاو مع خليط الدقيق والسكر واللبن البارد ثم تنعم بالتتابع نفس الخطوات .

٤ - الكريم باتيسير بالقهوة

Crème Patissiere au Café

المقادير :

نفس مقادير الكريم باتيسير بالفانيليا رقم ٢ على أن تستبدل الفانيليا بملعقة شاي من النسكافيه أو البن الناعم .

الطريقة :

تتبع نفس الخطوات المتبعة فى عمل الكريم باتيسير بالفانيليا رقم ٢ السابق .

٥ - الكريمة الانجليزية بالفانيليا

Crème Anglaise au Vanille

المقادير :

٢ كوب لبن - ٣ بيضة - فانيليا - من ٣:٤ ملاعق كبيرة سكر سترفش - $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة كاسترد بودر .

الطريقة :

- ١ - يخلط البيض والسكر والكاسترد بودر جيدا .
- ٢ - يخل اللبن ويضاف للتخليط السابق مع التقليب الجيد بالمضرب السلك .
- ٣ - يرفع الخليط اللين على النار مع التقليب المستمر بالمضرب السلك حتى يغلظ القوام بشرط ألا يغلي المزيج .
- ٤ - يرفع الخليط من فوق النار ويصب في سلطانية من العصى ويضاف إليه الفانيليا مع التقليب حتى يبرد .

٦ - الكريمة الانجليزية بالشيكولاته

Crème Anglaise au Chocolat

المقادير :

نفس مقادير الكريمة الانجليزية بالفانيليا السابقة على أن تستبدل الفانيليا بملعقة حلو من الشيكولاته البودرة أو الكاكاو المغل .

الطريقة :

تتبع نفس الطريقة التي اتبعت في عمل الكريمة الانجليزية بالفانيليا السابقة على أن يخلط مسحوق الشيكولاته أو الكاكاو مع خليط السكر والبيض والكاسترد بودر .

٧ - الكريمة الانجليزية بالقهوة

Crème Anglaise au Café

المقادير :

نفس مقادير الكريمة الانجليزية بالفانيليا مع استبدال الفانيليا بملعقة صغيرة من مسحوق القهوة أو السكافيه .

الطريقة :

تتبع نفس خطوات العمل السابقة في الكريمة الانجليزية بالفانيليا على أن تذاب القهوة في نقط من الماء المغل .

٨ - الكريمة الانجليزية الاقتصادية (بدون بيض)

المقادير :

٢ كوب لبن مغل - ملعقة حلو كاسترد بودر - من ٣:٤ ملاعق كبيرة سكر سترفش - فانيليا .

الطريقة :

تتبع نفس طريقة عمل الكريمة الانجليزية السابقة مع الاستغناء عن البيض ولكن تترك لتغل بضع ثواني لإفضاع الكاسترد بودر

٩ - الكريم بافارواز بالفانيليا

Crème Bavaroise au Vanille

المقادير :

٢ كوب لبن - ٥ بيضة - ملعقة حلو كاسترد بودر - $\frac{1}{4}$ كوب سكر ستيفش - ٥ ورقات جيلاتين
رفع - حوالى $\frac{1}{4}$ كوب كريم مخفوقة محلاة أو كريم شانتيه - فانيليا .

الطريقة :

- ١ - يخلط السكر مع الكاسترد بودر مع البيض بقليل من اللبن البارد .
- ٢ - يخل باقى اللبن ويصب على الخليط السابق قليلاً قليلاً مع التقليب بالضرب السلك .
- ٣ - يرفع الخليط على النار مع التقليب بالضرب السلك حتى يغل ثم يرفع من على النار وتضاف إليه الفانيليا .
- ٤ - يكسر الجيلاتين قطعاً صغيرة ويضاف إليه قليل من الماء البارد ويرفع على نار هادئة جداً مع التقليب حتى ينصهر ثم يضاف وهو ساخن إلى الخليط (بند ٣) وهو ساخن أيضاً مع التقليب ويترك حتى يبرد .
- ٥ - تضاف الكريمه إلى الخليط السابق بعد أن يبرد تماماً وتقلب جيداً ثم يستعمل .

١٠ - الكريم بافارواز بالشيكولاته

Crème Bavaroise au Chocolat

المقادير :

نفس مقادير الكريم بافارواز بالفانيليا السابقة على أن تستبدل الفانيليا بمقدار من ٣ : ٤ ملاعق كبيرة
مسحوق الشيكولاته أو الكاكاو المحلى .

الطريقة :

كما سبق في الكريم بافارواز بالفانيليا إلا أنه يخلط مسحوق الشيكولاته أو الكاكاو مع السكر والكاسترد بودر
والبيض واللبن البارد ثم تنعم كما سبق .

١١ - الكريم بافارواز بالقهوة

Crème Bavaroise au Café

المقادير والطريقة :

تؤخذ نفس مقادير الكريم بافارواز بالشيكولاته والفانيليا السابقة مع استبدال الشيكولاته أو الفانيليا بملعقة
شاي من مسحوق القهوة أو السكاكه .

١٢ - الكريم بافارواز بالفراولة

المقادير :

كوب جبل فراولة - كوب عصير فراولة - $\frac{1}{4}$ كوب كريم شانتيه - كوب ماء .

الطريقة :

- ١ - يذاب الجيلي على نار هادئة بعد إضافة قليل من الماء إليه حتى ينصهر ثم يترك ليبرد .
- ٢ - يضاف للجيلي السابق عصير الفراولة ومقدار الكريمه ويخلط جيداً ثم يستعمل .

ثانيا : الحلوى بأنواعها

١ - حلوى الزبد بالفانيليا (الفرنسية)

Crème au Beurre

المقادير :

عدد ٣ بيضة — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فانيليا —

٥ ملعقة كبيرة سكر حلوى (ناعم) — $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زبدة مائدة (بدون ملح)

الطريقة :

- ١ - يضرب البيض مع السكر بمضرب سلك على حمام مائي (يستعمل المضرب الكهربائي إن وجد) حتى يغلظ قوام الخليط أى يصل لدرجة الشريط (الطريقة الأسفنجية ص ٩٤)
- ٢ - يرفع الخليط بعيدا عن النار ويستمر في الخلط حتى يبرد تماما .
- ٣ - يخلق الزبد حتى يصير قوامه ممائلا لقوام خليط البيض والسكر السابق .
- ٤ - يضاف (رقم ٢) إلى (رقم ٣) تدريجيا مع التقليب المستمر بالمضرب السلك حتى يتكون خليط متجانس ثم تضاف الفانيليا وتقلب ثم تستعمل الحلوى في حشو وتغطية ولحمل التورتات والحلويات .. الخ .

٢ - حلوى الزبد بالقهوة رقم ١

Crème au Beurre

المقادير :

نفس مقادير حلوى الزبد بالفانيليا السابقة على أن تستبدل الفانيليا بملء ملعقة حلو نسكافيه أو بن مطحون .

الطريقة :

تتبع نفس الطريقة السابقة المتبعة في عمل حلوى الزبد بالفانيليا على أن يضاف مسحوق البن أو النسكافيه في النهاية بدلاً من الفانيليا بعد إذابته في أقل كمية ممكنة من الماء المغلي (نقط) .

٣ - حلوى الزبد بالقهوة رقم ٢

Crème au Beurre

المقادير :

$\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جرام) أى $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زبدة مائدة — حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ ١

كوب سكر حلوى — ملعقة كبيرة بن مطحون أو نسكافيه — ملعقة كبيرة ماء مغلي .

الطريقة :

- ١ - يذاب البين في الماء المغل ويترك ليبرد .
- ٢ - يخلق السكر والزبد حتى يبيض اللون ويصبح خفيفا هشاً .
- ٣ - يضاف البين المذاب (بند ١) لخليط السكر والزبد السابق (بند ٢) ويخلق الجميع جيداً حتى يخرج الخليط ثم يستعمل في الحشو والتغطية والتزيين للتورتات والجاتوهات والخلوى .. الخ .

٤ - حلوى الزبد بالقهوة رقم ٣ (صلصة البين موشا)

المقادير :

- حوال ملعقة كبيرة زبد (٢٥ جم) - ملعقة كبيرة دقيق (٢٥ جم) - $\frac{2}{3}$ كيلو (٦٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب لبن تقريباً - ٢ ملعقة كبيرة سكر ستيفش (٥٠ جم) - ملعقة كبيرة كاكاو ناعم - ملعقة كبيرة بن مطحون .

الطريقة :

- ١ - يهضر زبد على نار هادئة ثم يضاف الدقيق مع التقليب من وقت لآخر (يطفى لمدة دقيقتين)
- ٢ - يضاف البين للخليط السابق تدريجياً ويترك حتى الغليان مع التقليب ثم تبدأ درجة الحرارة لتتضج جيداً .
- ٣ - يضاف السكر والككاو والبين ويطفى حتى يخلط الجميع ثم يرفع من على النار ويستعمل (يصب فوق البودنج أو الكيك) .

٥ - حلوى الزبد بالشيكولاته رقم ١

Crème au Beurre

المقادير :

- $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جرام) أى $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زبدة مائتة - حوال $\frac{1}{4}$ كيلو (٤٥٠ جم) أى ٣ كوب سكر حلوى - ٣ ملعقة كبيرة شيكولاته ناعمة سادة - من ٢:٣ ملاعق كبيرة ماء مغلى .

الطريقة :

- ١ - يذاب الشيكولاته أو الككاو في الماء المغل ويترك حتى يبرد .
- ٢ - يخلق السكر مع الزبد حتى يبيض لونه ويصبح خفيفاً هشاً .
- ٣ - تضاف الشيكولاته المنصهرة (بند ١) لى خليط السكر والزبد السابق (بند ٢) ويخلق الجميع جيداً حتى يخرج ثم يستعمل في الحشو والتغطية والتزيين للتورتات والجاتوهات .. الخ .

٦ - حلوى الزبد بالشيكولاته رقم ٢

المقادير :

- ٥ ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاته ناعمة (٥٠ جم) - $\frac{1}{4}$ ٢ ملعقة كبيرة زبد (٧٥ جرام) - $\frac{2}{4}$ ١ كوب سكر حلوى (٢٧٥ جم) - ٣ ملعقة كبيرة ماء مغلى - فستق مفرى للتجميل أو يستبدل بأي نوع حسب الإمكانيات .

الطريقة :

- ١ - يذاب الكاكاو أو الشيكولاته الناعمة في الماء المغلي ثم يترك حتى يبرد .
- ٢ - تضرب جميع المقادير مع بعضها ثم تستعمل في الحشو أو التغطية والتزيين .

٧ - حلوى الزبد بالشيكولاته رقم ٣

المقادير :

- $\frac{1}{4}$ كوب زبدة مائدة - $\frac{1}{4}$ كوب كاكاو أو شيكولاته بوردو - $\frac{1}{4}$ كوب لبن بنون قشدة - $\frac{1}{4}$ كوب سكر حلوى .

الطريقة :

- ١ - يخلق الزبد مع الكاكاو أو الشيكولاته على حمام مائي (باب المفرقات)
- ٢ - يضاف السكر الى اللبن الساخن ويقلب حتى يذوب السكر تماماً .
- ٣ - يضاف مزيج السكر واللبن (بند ٢) إلى خليط الزبد والكاكاو (بند ١) تدريجياً مع الخلق حتى يغلظ القوام .
- ٤ - تستعمل الحلوى المعدة في حشو وتغطية وتجميل التورتات والحلويات .

٨ - حلوى الزبد بالكاكاو رقم ٤

Crème Moka

المقادير :

- حوالي $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أي كوب ناعم $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة زبد مائدة - $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أي $\frac{3}{4}$ كوب سكر حلوى - ٣ ملاعق كبيرة كاكاو .

الطريقة :

- ١ - يخلق الزبد مع سكر الحلوى جيداً حتى يصبح هشاً خفيفاً .
- ٢ - يضاف الكاكاو قليلاً قليلاً مع الخلق الجيد حتى نحصل على كريمه متجانسة هشه خفيفة ثم تستعمل للحشو وتغطية وتزيين التورتات والحلويات والحلوى .

٩ - حلوى الزبد بالليمون Lemon Curd

المقادير :

- $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) أي حوالي $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زبد مائدة - حوالي $\frac{1}{4}$ كيلو (٣٥٠ جم) أي ٢ كوب سكر حلوى - عصير ٢ ليمونة - ٢ بيضة - بشر ٣ ليمونة .

الطريقة :

- ١ - يوضع عصير الليمون والزبد والسكر على نار قوية مع التقليب الجيد لمدة ٦ دقائق .

٢ — تخفق البيض وبشر الليمون ثم يضاف الخليط الزبد الساخن السابق مع الخفق الجيد من ١٢ إلى ١٤ دقيقة من حين لآخر أى كل ٢ دقيقة .

٣ — يضاف الخليط ويوضع في إناء من الصبى ثم يستعمل في الخشو والتغطية والتزيين .

١٠ — رويال آيسنج (الحلوى الملكية)

Royal Icing

المقادير :

بياض ٤ بيضة — ١ كيلو سكر حلوى — ٢ ملعقة صغيرة جليسرين — نقط قليلة من ماء الورد .

الطريقة :

١ — يضرب بياض البيض عفيفاً ثم يضاف إليه السكر الناعم تدريجياً مع الخفق الجيد حتى ينعيم الخليط .

٢ — يضاف إليه الجليسرين وماء الورد ويستمر في الخفق حتى يصبح قوامه ناعماً ثم يستعمل .

١١ — حلوى الميرانج رقم ١ (غطاء أبيض)

(Frosting)

المقادير :

بياض بيضة — قليل من الفانيليا — (١٧٥ جم) أى حوالى كوب سكر حلوى

ملعقة كبيرة شراب سكوى — ٣ ملعقة كبيرة ماء .

الطريقة :

١ — نوضع جميع المقادير على حمام مائى (باب المتفرقات ص ١١) ونخفق الخليط حتى يصبح قوامه سميكاً (يغطى شكل أكوام صغيرة لينة)

٢ — يرفع خليط الميرانج من على النار ويستمر في الخفق حتى يبرد .

٣ — يستعمل في الحال للتغطية أو يقطع بواسطة ملعقة إلى كور صغيرة على صاج فرن مدهون ويخبز في فرن هادئ جداً حتى يجمد ثم يستعمل .

١٢ — حلوى الميرانج رقم ٢

المقادير :

زلال ٣ بيضة — $\frac{1}{2}$ كوب سكر ستيفيش — $\frac{1}{4}$ كوب ماء — فانيليا .

الطريقة :

١ — نوضع جميع المقادير ماعدا الفانيليا في إناء من النحاس مستدير القاعدة .

٢ — نرفع على نار هادئة جداً ونخفق بمضرب عجل (أو كهربى إن وجد) عفيفاً مستمراً حتى يغلظ القوام أى يغطى ظهر المعلقة ويبيض لونه .

٣ — يرفع بعيداً عن النار وتضاف إليه الفانيليا ثم يصب فوق التورتة بعد حيز جزء قليل منه .

- ٤ — يلون الجزء المحجوز من المبراج باللون البنى (يضاف إليه شيكولاته أو كاكáo ناعم) .
- ٥ — يعمل قرطاس من ورق الزبداء ويملأ بالمبراج الملون .
- ٦ — يقطع القرطاس من أسفل لعمل فتحة صغيرة جداً ثم يقفل من أعلى .
- ٧ — يضغط على القرطاس من أعلى لرسم على سطح التورنة خطوطاً متوازية من المبراج الملون (بين الخطوط مسافة متساوية من ٣ : ٢ سم) .
- ٨ — بواسطة طرف السكين الغير حاد تسحب خطوط على المبراج متباعدة نوعاً ومتساوية (من ٣ : ٢ سم) وكل مرة بعكس الاتجاه السابق .
- ٩ — لو يكتب بالمبراج بنفس القرطاس عيد سعيد وما يمثّلها من عبارات التهنئة حسب المناسبة .

١٣ — حلوى الماء (الاقتصادية)

المقادير :

كوب سكر حلوى — قليل من الماء البارد — قليلها — لون ليلالي لتلوين الحلوى (كشمسيل) .

الطريقة :

- ١ — يوضع سكر الحلوى في سلطانية ليس لها جوانب .
 - ٢ — يضاف الماء البارد قليلاً قليلاً إلى السكر السابق مع التقليب الجيد بمعلقة خشب حتى نحصل على مزيج سميك يغطي ظهر اللعنة .
 - ٣ — تستعمل الحلوى اللعنة السابقة في تغطية التورنة والجاتوه .
- ملحوظة : يمكن تلوين الحلوى السابقة باللون اليلالي المناسب وحسب الرغبة .

١٤ — حلوى الماء بالشيكولاته رقم ١

Glacé Icing

المقادير :

حوالي $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب سكر حلوى — ملعقة كبيرة مسحوق الكاكáo أو الشيكولاته — ٢ ملعقة كبيرة ماء — شيكولاته مبشورة (curls) باب التفرقات (ص ١٦) للتجميل .

الطريقة :

يخلط السكر والكاكáo أو الشيكولاته الناعمة والماء ويخفق الجميع جيداً حتى يصبح قوامها سميكاً (يغطي ظهر اللعنة) ثم تستعمل في تغطية التورنات والجاتوهات مثل (البلاك فورست) .

١٥ — حلوى الماء بالشيكولاته رقم ٢

المقادير :

كوب لبن — ٢ ملعقة كبيرة سكر للتحلية (أو حسب الرغبة) —
٢ ملعقة كبيرة كاكáo أو شيكولاته ناعمة — $\frac{1}{4}$ كوب ماء — ١ ملعقة كبيرة نشا أو كورن فلور

الطريقة :

- ١ - توضع جميع المقادير وتخلط جيدا في إناء عميق ثم ترفع عل حمام مائى (باب المتفرقات ص ١٣) وتقلب جيدا بمضرب سلك حتى يصبح قوامها غليظاً أى يغطى ظهر ملعقة .
- ٢ - ترفع من الحمام المائى ويستمر في التقليب حتى يبرد .
- ٣ - تستعمل هذه الحلوى في تغطية التورتات والحلويات وقد تستعمل في الحشو .

١٦ - حلوى الشيكولاته رقم ٣

المقادير :

- ٤ بيضة - ٤ ملاعق كبيرة سكر - ٤ ملاعق كبيرة شيكولاته مبشورة (ككل) .

الطريقة :

- ١ - يفصل الصفار عن البياض ويخفق البياض جيدا حتى يجمد تماما ثم يضاف إليه السكر ويخفق ليختلط .
- ٢ - يضاف صفار البيض للتخليط السابق ويخلط جيدا ثم تضاف إليه الشيكولاته بعد صهرها (تسيحها) عل حمام مائى ثم تضاف إلى الخليط السابق وتقلب جيدا .
- ٣ - تستعمل هذه الحلوى في التغطية رلى الحشو ويمكن أن تغمأ في كاسات وتلج وتقدم .

١٧ - غطاء سكرى اقتصادى

المقادير :

- كوب سكر بودرة ناعم - فانيليا - ذرة ملح - قشدة تكفى لعمل خليط مناسبك
(تزرع قشدة اللبن يوما بعد يوم وتلفظ في الثلاجة حين استعمالها)

الطريقة :

- ١ - تخرج القشدة بالسكر حتى يصير القوام مناسباً .
- ٢ - يضاف الملح والفانيليا وتستعمل في تغطية التورتة .

١٨ - حلوى الليمون والبرتقال

Glacé Icing

المقادير :

- حوان $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب سكر حلوى - ملعقة كبيرة عصير ليمون - ملعقة كبيرة
عصير برتقال . .

الطريقة :

- تخفق جميع المقادير مع بعضها حتى تنعم ثم تصب فوق الكيككة وتترك لتسيل على الجوانب وتغطيتها .

١٩ - حلوى المربى

المقادير :

$\frac{1}{4}$ فئجان جيل أو مربى - زلال بيضة مملح - ذرة ملح

الطريقة :

- ١ - تسبح المربى أو الجيل على حمام مائى حتى يصبح قوامه خفيفاً عالياً من الكلاكيج .
- ٢ - يخفق زلال البيض حتى يجمد ثم يضاف إليه ذرة الملح .
- ٣ - يضاف الجيل أو المربى المصهرة (بند ١) إلى زلال البيض المخفوق (بند ٢) قليلاً قليلاً مع استمرار الخفق حتى نحصل على حلوى متوسطة القوام يسهل فردها .
- ٤ - تستعمل الحلوى في تغطية التورتات والجاتوهات .

٢٠ - الحلوى السريعة

المقادير :

٣ ملاعق كبيرة سكر ستريقتى - ٢ بيضة - فانيليا .
٣ ملاعق زبدة مائدة (١٥٠ جم) أى حوالى $\frac{3}{4}$ كوب - ٣ ملاعق كبيرة كاكاو أو شيكولاته ناعمة - ٣

الطريقة :

تخلط جميع المقادير مع بعضها وتخلق جيداً (مضروب كهربى إن وجد) حتى تتجانس وتستعمل في تغطية التورتات والجاتوهات والحشو .

٢١ - حلوى اللبن المكثف

المقادير :

علب لبن مكثف $\frac{2}{3}$ كيلو (٤٠٠ جم) - ٢ ملعقة كبيرة شيكولاته ناعمة أو كاكاو
 $\frac{1}{4}$ كوب زبدة (٣٠٠ جم)

الطريقة :

- ١ - تدعك الزبد جيداً حتى تلين وتصبح متجانسة .
- ٢ - يضاف إليها اللبن المكثف تدريجياً مع الخفق حتى يغلي قوامها .
- ٣ - يضاف إليها الكاكاو أو الشيكولاته مع الخفق .
- ٤ - تستعمل الحلوى في حشو وتغطية وتزيين التورتات والجاتوهات .. الخ .

ملاحظات :

- ١ - يمكن استبعاد مقدار الشيكولاته أو الكاكاو ويضاف نقط من الفانيليا للحصول على حلوى بيضاء .
- ٢ - يمكن تلوين جزء بالشيكولاته أو أى لون حلوى غالى حسب الرغبة .

٢٢ - الحلوى الأمريكية بالفانيليا

المقادير :

زلال ٣ بيضة - $\frac{1}{4}$ كوب سكر حلوى - $\frac{1}{4}$ كوب ماء - ١ ملعقة حلو عصير ليمون - فانيليا .

الطريقة :

- ١ - تخلط المقادير جميعها في سلطانية صيني كبيرة .
- ٢ - يضرب الخليط بشدة بواسطة مضرب عجل (أو مضرب كهربى) على حمام مائى ويستمر في الخلط حتى يغلي القوام أى يصل لدرجة الشفار (عند رفع المضرب ينشئ الخليط المرفوع مع المضرب على هيئة منشار) .
- ٣ - عندما يصل إلى هذه الدرجة يرفع بعيداً عن النار ويستمر في الخلط الجيد حتى يبرد الخليط تماماً .
- ٤ - تضاف الفانيليا وتخلط جيداً ثم تستعمل الحلوى .

٢٣ - الحلوى الأمريكية بالقهوة

المقادير والطريقة :

نفس مقادير وطريقة عمل الحلوى الأمريكية بالفانيليا السابقة على أن تستبدل الفانيليا بملعقة حلو من النسكافية أو البن المطحون المذاب في ملعقة صغيرة من الماء المغل .

٢٤ - الحلوى الأمريكية بالشيكولاته

المقادير والطريقة :

كما في الحلوى الأمريكية بالفانيليا السابقة على أن تستبدل الفانيليا بإضافة ٢ ملعقة حلو مسحوق الشيكولاته ، أو الكاكاو الذى تذاب في قليل جداً من الماء الدافئ .

٢٥ - الحلوى الأمريكية بالكراملة

المقادير والطريقة :

نفس مقادير وطريقة الحلوى الأمريكية بالفانيليا السابقة على أن تستبدل الفانيليا بملعقة كبيرة من الكراملة (طهى السكر ص ١٠) .

٢٦ - الحلوى الأمريكية بالبرتقال

المقادير :

٣ زلال بيضة - $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة أو سترفيس - ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون - ٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال - ٢ ملعقة كبيرة ماء - ٢ ملعقة شاي بشر برتقال .

الطريقة :

- ١ - تخلط جميع المقادير مع بعضها .
- ٢ - تتم بنفس الخطوات الشبعة في عمل الحلوى الأمريكية بالفانيليا السابقة ثم تستعمل .

٢٧ - الحلوى الأمريكية بالليمون

المقادير والطريقة :

نفس مقادير وطريقة عمل الحلوى الأمريكية بالبرتقال السابقة على أن يستبدل بشر البرتقال بشر الليمون وزيادة عصير الليمون إلى ٢ ملعقة كبيرة وزيادة الماء إلى ٣ ملاعق كبيرة والاستغناء عن عصير البرتقال .

٢٨ - حلوى اللوز (عجينة اللوز)

المقادير والطريقة :

(الباب الثاني للحلوى ص ٢١)

٢٩ - حلوى اللوز بالفندان (عجينة اللوز بالفندان)

المقادير والطريقة :

(الباب الثاني للحلوى ص ٢١)

٣٠ - التغطية بالفندان

المقادير والطريقة :

(الباب الثاني للحلوى ص ١٦)

٣١ - التغطية بالشيكولاته

المقادير والطريقة :

(الباب الثاني للحلوى ص ١٥)



ثالثاً : الصلصات

١ - صلصة الفانيليا Sauce Vanille

المقادير :

$\frac{1}{4}$ لتر لبن (كوب) - $\frac{1}{4}$ لتر كريمة طازجة (كوب) - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فانيليا - 1 صفار
بيضة - كوب سكر سترطش ناعم - $\frac{1}{4}$ ملعقة حلو دقيل .

الطريقة :

- ١ - يرفع اللبن مع الكريمة والفانيليا على حمام مائى (أو نار هادئة جداً)
 - ٢ - يخفق صفار البيض مع السكر والدقيل .
 - ٣ - يضاف اللبن الساخن (بند ١) إلى خليط البيض والسكر والدقيق (بند ٢) بسرعة مع التقليب الجيد .
 - ٤ - يرفع الخليط على حمام مائى مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوامه .
 - ٥ - تصب الصلصة في إناء ويترك لتبرد مع التقليب من آن لآخر حتى لا تتكون قشرة على الوجه وتستعمل .
- ملحوظة : يمكن تقديمه كصنف مستقل سائناً .

٢ - صلصة الشيكولاته رقم ١

Sauce au Chocolat

المقادير :

نفس المقادير المستعملة في صلصة الفانيليا السابقة مع إضافة ملعقة كبيرة من الشيكولاته المبشورة ناعماً أو
الشيكولاته المبشورة أو الكاكاو وإضافة ٢ ملعقة كبيرة سكر وإضافة $\frac{1}{4}$ ٢ ملعقة كبيرة ماء ويستغنى عن
الفانيليا .

الطريقة :

- ١ - تتبع نفس خطوات العمل المتبعة في عمل صلصة الفانيليا السابقة مع عمل التعديل الآلى .
- ٢ - يخلط اللبن والكريمة ويضاف إليهم الشيكولاته المبشورة والسكر والماء ويرفع الخليط على حمام مائى (أو
نار هادئة جداً) أى حتى (بند ١) من طريقة عمل صلصة الفانيليا السابقة .
- ٣ - تتم بإتباع نفس الخطوات السابقة المتبعة في عمل صلصة الفانيليا .

٣ - صلصة الشيكولاته رقم ٢

المقادير :

$\frac{3}{4}$ كوب ماء - $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة سكر - 1 ملاعق كبيرة شراب سكري - 1 ملاعق كبيرة مسحوق الشيكولاته
أو الكاكاو .

الطريقة :

- 1 - نضع جميع المقادير في إناء و نرفع على نار هادئة جدا حتى يصل الخليط لدرجة الغليان مع التقليب .
- 2 - نخفض الحرارة و نقلب على النار لمدة دقيقة واحدة بعد الغليان .
- 3 - نرفع من على النار و نستعمل في الحال في التغطية .

٤ - صلصة الشيكولاته رقم ٣

المقادير :

3 ملاعق كبيرة مسحوق الشيكولاته أو الكاكاو - 8 ملاعق كبيرة سكر ستيفش - $\frac{1}{4}$ كوب لبن
أو ماء - $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة نشا - قطعة زبد في حجم عين الجمل .

الطريقة :

- 1 - ينكث الشا بقليل من اللبن أو الماء البارد ثم يخلط بمسحوق الشيكولاته و يضاف اليه باقي مقدار اللبن أو الماء مع التقليب الجيد المستمر .
- 2 - نرفع الخليط على النار مع التقليب المستمر بالمضرب السلك حتى يغل .
- 3 - يضاف السكر والزبد و يترك الخليط يغل مع التقليب لمدة 5 دقائق تقريبا حتى يتضح الشا و يغلظ قوام الخليط (يعضى ظهر الملعقة) .
- 4 - نرفع المزيج بعيداً عن النار و نستعمل في الحال للتغطية أو يترك ليبرد نوعاً ما ثم يستعمل في الحشو .

٥ - صلصة الشيكولاته رقم ٤

المقادير :

$\frac{1}{8}$ كيلو شيكولاته كتل مبشورة (١٢٥ جم) أي كوب - 2 ملعقة كبيرة زبد - صفار 2 بيضة -
كوب لبن .

الطريقة :

تسخن الشيكولاته المبشورة على نار هادئة و يضاف إليها الزبد و صفار البيض و اللبن مع التقليب الجيد حتى يصبح قوامها
سميكاً (يعضى ظهر الملعقة) ثم تستعمل في تغطية الخبز كالبرغوت و (إكثير ..)

٦ - صلصة البن (صلصة الموشا)

Mocha Sauce

المقادير :

$\frac{3}{4}$ ملعقة كبيرة زبد - ملعقة كبيرة دقيق منخول - $\frac{3}{4}$ كيلو (٦٠٠ جم) أي $\frac{1}{4}$ كوب لين - ٢
ملعقة كبيرة سكر سترشيش عشن - ملعقة كبيرة كاكاو ناعم - ملعقة كبيرة مسحوق البن .

الطريقة :

- ١ - يهضر الزبد على نار هادئة ثم يضاف إليه الدقيق مع التقليب من آن لآخر وذلك لمدة ٢ دقيقة .
- ٢ - يضاف البن للخليط السابق تدريجياً مع التقليب ويترك حتى يغلي الخليط ثم يهدأ درجة الحرارة لكي ينضج جيداً .
- ٣ - يضاف السكر والككاو الناعم والبن المطحون للخليط السابق (بند ٢) مع التقليب على النار الهادئة حتى يهضر الجميع ويصبح القوام سميكاً ثم تستعمل الصلصة وهي ساخنة (يغطى بها البودنج والخلوى وخلافه) .



صلصة الشيكولاتة



الكريمة الإنجليزية



الميراثج



خلوى الزبد و خلوى الماء

استعمالات الخلوى والصلصات والكريمات

الفصل الثاني

المواد الرافعة للعجائن

١ - خميرة البيرة الطازجة والجافة

الخميرة البيرة تعمل على رفع العجين بالتخمير بشرط توافر ثلاثة عوامل هي :

- ١ - الدفء : ولذلك يستعمل السائل (ماء أو لبن) دافئاً عند عمل العجائن المستعمل فيها خميرة البيرة .
- ٢ - الرطوبة : وهذه تتوفر بإضافة السائل للخميرة (ماء أو لبن) .
- ٣ - الغذاء : وذلك بتوافر بإضافة قليل من السكر أثناء تخميرها .

٢ - مساحيق الخبز

مثل مسحوق البكينج بودر أو مسحوق التوشادر أو مسحوق بيكربونات الصوديوم وهذه جميعها تعمل على رفع العجين بفعل تمدد غاز ثاني أكسيد الكربون بالحرارة ولذا يفضل غير العجائن التي يدخل في عملها هذه المساحيق مباشرة بمجرد الانتهاء من عملها وإذا اضطر لبقائها فترة قبل الخبز فتحفظ في مكان بارد . كما يجب عدم زيادة النسبة منها وإلا أقسدت طعم الصنف .

٣ - الفواء

والفواء يعمل على رفع العجين بالتمدد بالحرارة مثل غاز ثاني أكسيد الكربون في مساحيق الخبز السابقة وهو يدخل في العجائن عن طريق :

- ١ - خلل الدقيق حيث يتخلل ذرات الدقيق .
- ٢ - فرك المادة الدهنية في الدقيق ورفع الأيدي لأعلى أثناء الفرك (الطريقة البسيطة) .
- ٣ - خلل البيض كاملاً أو خفق بيض البيض (الطريقة الاسفنجية) .
- ٤ - خلل المادة الدهنية مع السكر (الطريقة الدسمة) .
- ٥ - لت العجينة جيداً على التلوحعة بعد العجن .



بيكنج بودر

اسفنجي الهراء



خميرة الجيرة



النوشادر



بيكرينات الصوديوم
(الاسكتر)

العجائن والفطائر المختلفة والطرق المتبعة في عملها وشروط نجاح كل منها

تعريف :

- العجائن أو الفطائر عبارة عن خليط من الدقيق والمادة الدهنية ونوع من السائل .
- وأشكال العجائن تختلف حسب كمية المادة الدهنية المستعملة إلى جانب طريقة العمل المتبعة .
- وقبل التعرض لأنواع العجائن والفطائر وطرق عملها هناك عدة شروط عامة يجب مراعاتها لنجاحها أهمها :
- ١ - أن يتم العمل في مكان رطب بعيداً عن التيارات الهوائية .
- ٢ - الأدوات التي تستعمل في العجن يجب أن تكون باردة ونظيفة .
- ٣ - تستعمل سكين العجن أو أطراف الأصابع لبرودتها عن راحة اليد .
- ٤ - يجب أن تتم عملية العجن بحفاة وبسرعة .
- ٥ - أن تكون الزبد المستعملة خالية من الماء .
- ٦ - أن تكون الحامات المستعملة وخاصة الدقيق من نوع جيد .
- ٧ - أن تتبع الطرق الصحيحة في العجن والقرود ..
- ٨ - عند إضافة السائل (ماء أو لبن أو بيض ..) يكون تدريجياً للحصول على السمك المناسب للعجينة .
- ٩ - بعد الانتهاء من العجن تترك العجينة بعد تغطيتها بقطعة من القماش أو الورق في مكان رطب بعيداً عن أي تيار هوائي لتستريح .
- ١٠ - في حالة حشو الفطائر يجب أن تحشى في الحال قبل أن تجف العجينة على أن يغطى باقي العجين الغير مستعمل حتى لا يجف .
- ١١ - لا يدهن سطح الفطائر بالبيض إلا قبل خبزها مباشرة .
- ١٢ - أن تكون درجة حرارة الفرن المستعمل في الخبز مناسبة للتصيف .
- ١٣ - يجب عدم فتح باب الفرن أثناء الخبز وقليل باب الفرن بشدة حتى لا يدخل الهواء البارد ويعمل على هبوطها .
- ١٤ - بعد خروج الفطائر من الفرن يجب عدم تعريضها لتيار هوائي حتى لا تهبط .

الحشوات المستعملة :

- ١ - تختلف الحشوات المستعملة حسب الصنف وسأشأن شرح كل حسب الصنف المنتج وهناك حشوات حلوة وأخرى مملحة .
- ٢ - الحشوات الحلوة مثل المرق - المكسرات - الفواكه - الكريما - الحلوى - الصلصات ..
- ٣ - أما الحشوات المملحة مثل اللحم (العجاج) أو اللانشون أو البولويف أو البطرمة .. البيض - الأسماك الناضجة - التونة - الأنشوجة - الجنوى المحضر الناضجة كالسباغ - الجبن بأنواعه .. الخ .

أولاً : العجينة البسيطة Pâte Briste

المقادير الأساسية للعجينة البسيطة :

في المعتاد يلزم لكل كوب من الدقيق ذرة ملح — $\frac{1}{4}$ كوب سمن أو زبد — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق الخبز — $\frac{1}{4}$ بيضة وقد تستبدل بقليل من الماء أو اللبن للحصول على عجينة يسهل فردها وحشوها وعموماً تختلف المقادير حسب الصنف كما سيأتى فيما بعد .
وهناك طرق ثلاث للعجينة البسيطة :-

الطريقة رقم ١ :

- ١ — ينخل الدقيق مع ذرة الملح مع مسحوق الخبز .
- ٢ — تقطع المادة الدهنية قطعاً صغيرة في الدقيق (الزبد أو السمن) ثم تفرك مع الدقيق بأطراف الأصابع مع رفع الأيدي في الهواء إلى أن تلتصق تماماً في الدقيق .
- ٣ — تضاف باقي المقادير الجافة للمخلوط السابق حسب الصنف المراد إعداده (سكر . قرفة — كاكو — شيكولاته — بشر برتقال أو ليمون .. الخ)
- ٤ — يمزج ويعجن الخليط السابق بالسائل (لبن — بيض — ماء ..) والذي يجب أن يضاف تدريجياً وحتى تتكون عجينة بالسماك المطلوب حسب الصنف ثم تفرد وتشكل حسب الرغبة ونوع المنتج .

الطريقة رقم ٢ : (طريقة سريعة)

- ١ — يجمع الزبد في الفريزر ثم يغمس في الدقيق (يغطى)
- ٢ — يشر الزبد حشناً بالبشرة .
- ٣ — يخلط الزبد المبشور مع مقدار الدقيق ويضاف إليه الماء تدريجياً حتى يتاسك وتصبح عجينة يمكن فردها أو حسب الرغبة .
- ٤ — تترك في مكان بارد لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة ثم تستعمل .

الطريقة رقم ٣ (طريقة سريعة)

- ١ — ينخل الدقيق مع ذرة الملح ومسحوق الخبز .
- ٢ — تضاف المواد الجافة المستعملة للدقيق ويخلط الجميع .
- ٣ — تضاف السوائل لبعضها وتخرج جيداً (بيض / لبن / ماء .. الخ)
- ٤ — يضاف للدقيق المخلوط بالمواد الجافة (بند ٢) السوائل (بند ٣) تدريجياً ويعجن الجميع حتى تتكون العجينة المناسبة بالسماك المناسب حسب الصنف المراد إنتاجه .

ثانياً : العجينة الأسفنجية Sponge Cake

العجينة الاسفنجية سميت بهذا الاسم لأن المنتج يكون خفيفاً كالأسفنج كما أن كمية السكر في هذه العجينة تكون إما مساوية لكمية الدقيق أو أكثر منها قليلاً وكمية البيض كبيرة نوعاً ولا يدخل في تكوينها المادة الدهنية إلا أحياناً نادرة في بعض الأصناف . وفلما يستعمل مسحوق البيكنج بودر .

وهناك شروط يجب مراعاتها لنجاح العجائن بالطريقة الاسفنجية :-

- ١ - يخلق البيض بسرعة وبشدة (يستعمل المضرب الكهربى إن وجد)
- ٢ - يجب ألا يصل قاع السلطانية التى يخلق فيها البيض إلى ماء الحمام المائى فى حالة استعماله .
- ٣ - ضرورة عدم وصول درجة حرارة الحمام المائى لدرجة الغليان .
- ٤ - يخلق البيض والسكر حتى يصبح الخليط فاتح اللون سميك أى يصل لدرجة الشريط وتعرف هذه الدرجة عند رفع المضرب لأعلى يتساقط منه العجين فترك علامة تختفى بعد ثوان .
- ٥ - يضاف الدقيق لخليط البيض والسكر السابق بكميات قليلة وفى جانب السلطانية .
- ٦ - يقلب الدقيق مع البيض والسكر بخفة شديدة حتى يخرج الدقيق لثاماً .
- ٧ - بمجرد الانتهاء من عملية العجن يجب أن نحيز فوراً ولا نترك فترة بدون عيز .
- ٨ - درجة حرارة الفرن المناسبة لحيز العجينة الاسفنجية هي فرن حار .
- ٩ - عدم فتح الفرن على العجينة أثناء الحيز قبل مضي العشرة دقائق الأولى على الأقل حتى لا تهبط .
- ١٠ - يجب عدم قفل باب الفرن بشدة حتى لا يعمل الهواء الداخل للفرن على هبوط العجينة .
- ١١ - بعد خروج الكيكة من الفرن يجب عدم تعريضها لتيار هوائى حتى لا يعمل على هبوطها .

العجينة الاسفنجية رقم ١

المقادير :

- ٥ بيضة - فانيليا - $\frac{1}{11}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $\frac{2}{7}$ كوب سكر ناعم - $\frac{1}{11}$ كيلو (١٠٠ جم) أى كوب
ناقص ملعقة كبيرة دقيق - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر (يمكن الاستغناء عنه) .

الطريقة :

- ١ - يضرب البيض مع السكر جيداً حتى يغلظ قوامه (درجة الشريط)
 - ٢ - قد يستعمل الحمام المائى لمساعد على سرعة العمل .
 - ٣ - يرفع الخليط بعيداً عن الحمام المائى (فى حالة استعماله) ويستمر فى الخلق حتى يبرد الخليط .
 - ٤ - يخلق الدقيق مع مسحوق الحيز (فى حالة استعماله)
 - ٥ - يضاف الدقيق إلى خليط البيض والسكر (بند ٣) تدريجياً ويقلب بخفة متناهية .
 - ٦ - يصب الخليط فى القوالب أو الصينية المعدة (مدهونة جيداً بالسمن ومبطنة بالدقيق) وذلك حسب
النصف المراد صنعه مثل التورتات والجاتوهات والسويسرول - الخ)
 - ٧ - نحيز فى فرن حار نوعاً ما بإتباع الشروط السابقة الواجب مراعاتها لنجاح العجينة الاسفنجية
- ملحوظة : أنظر شروط الحمام المائى باب المفترقات (ص ١١) .

العجينة الأسفنجية رقم ٢

المقادير :

- ٦ بيضة - فانيليا - $\frac{1}{4}$ كوب دقيق - كوب سكر - ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .

الطريقة :

- ١ - يفصل صفار البيض عن البياض (يوضع البياض في إناء جاف جدا)
- ٢ - يضاف $\frac{1}{4}$ مقدار السكر إلى صفار البيض والفانيليا ويخفق جيدا حتى يغلظ قوامه (درجة الشريط)
- ٣ - يضرب بياض البيض حتى يجمد (عند قلب السلطانية لا ينسكب) ثم يضاف إليه ربع مقدار السكر الباقى ويخفق .
- ٤ - يخلط الدقيق مع مسحوق البكينج بودر .
- ٥ - يضاف الدقيق المنحول السابق إلى خليط صفار البيض والسكر (بند ٢) بالتبادل مع بياض البيض المخفوق (بند ٣) مع التقليب بلطف متناهية .
- ٦ - تصب العجينة في القوالب أو الصواني المعدة حسب الصنف وتخبز في فرن حار .

العجينة الاسفنجية رقم ٣

المقادير :

- ٦ بيضة - فانيليا - $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة دقيق - $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة كورن فلور - $\frac{2}{3}$ كوب سكر -
ملعقة صغيرة بيكينج بودر .

الطريقة :

- ١ - يخفق البيض المضاف إليه الفانيليا بالمضرب السلك (أو الكهربي إن وجد) ثم يضاف إليه السكر ويستمر في الخفق حتى يصل لدرجة الشريط (يمكن استخدام حمام مائى)
- ٢ - يرفع الخليط بعيدا عن الحمام المائى ويستمر في الخفق حتى يبرد .
- ٣ - يخلط الدقيق والكورن فلور ومسحوق البكينج بودر معاً ليختلط الجميع .
- ٤ - يضاف الخليط السابق إلى خليط البيض والسكر (بند ١) تدريجياً مع التقليب بلطف متناهية .
- ٥ - تصب الخليط في القوالب أو الصواني المعدة حسب الصنف المراد صنعه .
- ٦ - تخبز في فرن حار حتى النضج .

ملحوظة : إذا أريد الحصول على كيككة اسفنجية بالشيكولاته يمكن إضافة ٢ ملعقة كبيرة من الكاكاو أو الشيكولاته الناعمة لمقدار الدقيق وهذا بالنسبة لجميع أنواع العجينة الاسفنجية الثلاث السابقة .

ثالثاً : عجينة السابلية (الطريقة الدسمة)

Pâte Sablée

تستخدم عجينة السابلية في عمل العديد من الأصناف منها البلى فور وبعض البسكوتات والتورتات والمجاتوهات والكعك والشارت .. الخ كما سيأتى بعد وتنبع في عمل عجينة السابلية الطريقة الدسمة .

المقادير الأساسية لعجينة السابلية :

- $\frac{1}{4}$ كيلو دقيق أى (٢ كوب) - ذرة ملح - من $\frac{3}{4}$: ١ كوب سمن أو زبد - بيضة - فانيليا أو بشر
ليمون أو برتقال أو شيكولاته أو قرفة حسب الصنف - $\frac{1}{4}$ كوب سكر ناعم - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق
بيكينج بودر .

الطريقة :

- ١ - يدعك الزيت أو السمن جيداً مع السكر حتى يصير كالقشدة ويبيض لونها .
- ٢ - يخلق البيض وتضاف إليه النكهة المطلوبة (فانيليا - فرفة - شيكولاته - بشر ليمون أو برتقال)
- ٣ - يخلد الدقيق مع ذرة الملح ومسحوق الخبز .
- ٤ - يضاف الدقيق المنخول السابق خليط الزيت والسكر (بند ١) تدريجياً بالتبادل مع البيض (بند ٢) حتى نحصل على العجينة المطلوبة المناسبة للصف المراد صنعه .
- ٥ - نترك في مكان بارد حوالي $\frac{1}{2}$ ساعة .
- ٦ - نغرد العجينة ونقطع أو نترك كما هي ونصب في صينية أو قالب معد وذلك حسب الصف المراد صنعه .
- ٧ - نحبز في فرن متوسط الحرارة أو كما يلزم حسب الصف .

رابعاً : العجينة الدسمة رقم ١

Flaky Pastry

المقادير الأساسية :

- لكل مقدار من الدقيق $\frac{3}{4}$ مقدار من الزيت فمثلاً ١ كيلو دقيق — $\frac{3}{4}$ كيلو زيت — ذرة ملح — ماء بارد
للعجن مضاف إليه نقط من عصير الليمون — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق الخبز (ويمكن الاستغناء عنها) .

الطريقة :

- ١ - يخلد الدقيق والملح ومسحوق الخبز في حالة استعماله .
- ٢ - نقسم الزيت ٤ أقسام بفرك القسم الأول مع الدقيق السابق كما هو متبع في الطريقة البسيطة رقم ١ (ص ٦٤) .
- ٣ - نعجن بالماء البارد المضاف إليه عصير الليمون حتى نحصل على عجينة يابسة نوعاً (يضاف الماء قليلاً) .
- ٤ - نغرد العجينة على راحة مرشوشة خفيفاً بالدقيق لمستطيل طوله يساوي ٣ امتال عرضه وسماكته $\frac{1}{4}$ سم
- ٥ - ينقطع القسم الثاني من الزيت بواسطة طرف السكين إلى قطع صغيرة توزع على $\frac{2}{3}$ مستطيل العجين المفرد (بند ٣) العلوى على أبعاد متساوية منتظمة مع ترك مسافة من الأطراف حوالي ٢ سم حتى لا تخرج الزيت من العجينة أثناء الفرد .
- ٦ - يرش الزيت السابق (بند ٥) بقليل من الدقيق ويستحسن استعمال الرشاش .
- ٧ - تطوى العجينة ثلاث طيات بأن يُبدأ بالجزء السفلي الخالي من الزيت .
- ٨ - تقلل الجوانب وذلك بالضغط عليها بالشابة لحبس الهواء داخل العجينة .
- ٩ - تدار العجينة إلى نصف دائرة على أن يكون الطرف المطوى على الجوانب .
- ١٠ - يوزع الهواء داخل العجينة وذلك بأن يضغط بالشابة على العجينة على أبعاد مختلفة حتى لا يخرج الهواء أثناء الفرد .
- ١١ - نغرد العجينة على الرخامة المرشوشة خفيفاً بالدقيق مرة ثانية (وتكرر العملية من بند ٥ حتى بند ١١) .

- ١٢ - تكرر العملية السابقة لتوزيع القسم الرابع من الزبد بإتباع نفس الخطوات السابقة .
- ١٣ - تفرد العجينة وتطبق كما سبق بدون زبد ثم نوضع على طبق مرشوش خفيفاً بالدقيق وتغطى وتترك لتستريح في التلاجة حوال ساعة .
- ١٤ - تفرد للمرة الأخيرة وتقطع وتستعمل حسب الرغبة والصنف .

العجينة الدسمة رقم ٢

Rouff Puff Pastry

المقادير الأساسية :

- $\frac{1}{4}$ كيلو دقيق - من $\frac{1}{4}$ إلى $\frac{1}{2}$ كيلو زبد - ذرة ملح - نقط من عصير الليمون مضاف لماء بارد للعجن - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر (ويمكن الاستغناء عنها) .

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع ذرة الملح مع البيكنج بودر (في حالة استعماله) .
- ٢ - يقطع مقدار الزبد بالكامل في الدقيق ويحرك بأطراف الأصابع حتى يختفى الزبد في الدقيق (طريقة بسيطة ص ٦٤) .
- ٣ - يعجن خليط الدقيق بالزبد السابق بالماء البارد المضاف إليه نقط عصير الليمون على أن يضاف الماء قليلاً قليلاً حتى نحصل على عجينة هابسة نوعاً .
- ٤ - تفرد العجينة وتطوى بالطريقة السابقة الشبعة في العجينة الدسمة (رقم ١) ابتداءً (من بند ٧) ولكن بدون زبد حيث أن الزبد استعملت بأكملها (في بند ٢) .
- ٥ - تكرر عملية الفرد والطي بالطريقة الصحيحة كما سبق خمس مرات ثم تغطى وتترك في مكان بارد فترة لتستريح حوال نصف ساعة .
- ٦ - تفرد وتستعمل حسب الصنف .

العجينة الدسمة رقم ٣ (عجينة الميل في أو الفوليتاج)

Mille Feuilles (Feuilletage)

لنجاج عجينة الميل في هناك عدة شروط يجب مراعاتها أهمها :

بالإضافة إلى الشروط السابقة اللازمة لنجاح العجائن بوجه عام (ص ٦٣) يجب :-

- ١ - عدم ترك العجينة لتهدأ أكثر من عشرين دقيقة في كل مرة .
- ٢ - أن يقطع مقدار $\frac{1}{4}$ سم من الحواف قبل التشكيل حتى ترتفع بانتظام .
- ٣ - يستحسن عدم وضعها على الثلج مباشرة حتى لا يتجمد الزبد فيصعب توزيعه في الدقيق .
- ٤ - عدم تركها أكثر من عشر دقائق بعد تقطيعها وقبل عيرها حتى لا تفقد جزءاً من العرق الذي يساعد على ارتفاعها .
- ٥ - يجب أن يكون سمك العجينة واحداً حتى ترتفع بانتظام .
- ٦ - يجب أن يكون كل من قوام الزبد والعجينة واحداً لأن الزبد إذا كان متجمداً أو لنا خرج من العجينة .

٧ - يخب فرد العجينة بخفة .

٨ - تدار العجينة دائماً في اتجاه واحد وليكن جهة اليمين .

المقادير الأساسية لعجينة الليل في :

$\frac{3}{4}$ كيلو دقيق - من $\frac{1}{4}$: $\frac{1}{4}$ كيلو زبد - ذرة ملح - ماء بارد مضاف إليه لقط من عصير الليمون للعجن (حوالي كوب) .

الطريقة :

١ - يخلط الدقيق مع الملح وتعمل حفرة في وسط الدقيق .

٢ - يصب الماء في الحفرة قليلاً قليلاً حتى تتكون عجينة متماسكة بينة نوعاً .

٣ - تلت بخفة على الرخامة حتى تتاسك أجزاؤها .

٤ - تعصر الزبد للتخلص من الماء الزائد (بواسطة شاشة مرشوشة بالدقيق)

٥ - تفرد العجينة مستطيل نصله يكتفى لوضع مستطيل الزبد عليه .

٦ - توضع الزبد على نصف مستطيل العجينة المفردة ويغطى عليها النصف الآخر ثم تغلق الأطراف بالضغط عليها بالمردانة بخفة .

٧ - تدار العجينة لنصف دائرة بحيث يكون الطرف المطوى على اليمين ثم يضغط على العجينة بالنشابة على أبعاد لتوزيع الهواء داخل العجينة منعاً من تكون فقاعات الهواء التي تعمل على تحريك بعض أجزاء العجينة أثناء الفرد وقد تخرج الزبد .

٨ - تفرد العجينة مستطيل طوله يعادل عرضه ٣ مرات وسمكه $\frac{1}{4}$ سم

٩ - يغطى المستطيل ثلاث طيات ويضغط على الجوانب لحبس الهواء داخل العجينة .

١٠ - تكرر عملية الفرد والطي السابقة (بند ٩، ٨) ست مرات مع تركها فترة لتستريح بين كل مرتين على أن توضع على طبق مرشوش خفيفاً بالدقيق في التلاحة بعد تغطيتها بغطاة نظيفة لتستريح (حوالي ١٠ دقائق) .

١١ - تفرد العجينة بعد ذلك للسمك المطلوب وتستعمل أو تقطع حسب الصنف .

ملحوظة : كثرة عدد مرات الفرد والطي للقطيرة يساعد على توزيع الزبد داخل العجينة وزيادة عدد طبقات الفطير (موزقة) وعفتها .

الليل في السريع

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو دقيق - $\frac{1}{4}$ كيلو زبد (٢٠٠ جم) - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح - ماء بارد للعجن (من $\frac{1}{4}$ إلى $\frac{1}{2}$ كوب)

الطريقة :

١ - يخلط الدقيق مع ذرة الملح وتعمل به حفرة في الوسط .

٢ - يدعك الزبد قليلاً حتى يلين .

- ٣ — يوضع الزبد والماء في حفرة الدقيق ويخلط بخفة وبسرعة حتى نحصل على عجينة متجانسة متوسطة اللبونة (يضاف الماء قليلاً قليلاً)
- ٤ — تلت العجينة قليلاً ثم تلف في ورقة شفاف مدعونة وتترك في التلاجة لمدة ساعة تقريباً .
- ٥ — تفرد العجينة إلى مستطيل كما هو موضح في عجينة الليل في السابقة إلا أنها تفرد أربع مرات فقط وتترك لتستريح في مكان بارد (التلاجة) بعد كل فردة لمدة من $\frac{1}{4}$ إلى $\frac{1}{2}$ ساعة
- ٦ — تفرد العجينة للمرة الخامسة وتشكل أو تقطع حسب الصنف .

خامساً : عجينة الشو

Pâte à Choux

تستعمل عجينة الشو في عمل أنواع عديدة من اجاتوهات والخلوى وبعض الأصناف الخادفة مثل الاكلير وبلح الشام وورعات الشو والبروفيرول والشو بالجن .. من الأصناف التي سيأتى شرحها فيما بعد . ولنجاح هذه العجينة تراعى القواعد والشروط الآتية :

- ١ — غليان الماء .
- ٢ — الصهار الزبد أو السمن قبل الغليان حتى لا يتبخر الماء بالغليان مدة طويلة فتتغير المقادير .
- ٣ — يضاف الدقيق المنخول دفعة واحدة (مضاف إليه الملح) وبعد رفع الإناء بعيداً عن النار .
- ٤ — يضاف البيض تدريجياً بعد أن يبرد العجينة ويكتفى بإضافة البيض عندما تصبح العجينة لأمعة ملساء وعند رفع الخلطة إلى أعلى يتكون العجين الذي كان عالقاً بالملعقة شكل منقار .
- ٥ — تحبز في فرن حار من ١٠ إلى ١٥ دقيقة ثم تبدأ الفرن وتترك حتى يتم الطبخ ويعرف ذلك بتجمد سطحه ولا يترك أثراً عند الضغط عليه بالإصبع ويحمر لون السطح .
- ٦ — عدم فتح الفرن أثناء الخبز في العشرة دقائق الأولى وعدم قفل باب الفرن بشدة حتى لا يدخل الهواء البارد دفعة واحدة ويعمل على عدم ارتفاعها .

عجينة الشو رقم ١ (بالزبد أو السمن)

المقادير :

كوب دقيق — ذرة ملح — من $\frac{1}{4}$ إلى ١ : ٢ ملعقة كبيرة سمن أو زبد — $\frac{3}{4}$ كوب ماء — من ٥:٤

بيضة — قليلًا .

الطريقة :

- ١ — يرفع الماء المضاف إليه الزبد أو السمن والملح على النار حتى يغلي .
- ٢ — يرفع بعيداً عن النار بمجرد الغليان ويضاف إليه الدقيق دفعة واحدة ويقلب جيداً حتى يتكون .
- ٣ — يعاد على النار الخادفة مع التقلب لتوالى لإنضاج الدقيق ثم يرفع بعيداً عن النار ويترك ليبرد مع التقلب .
- ٤ — يضاف البيض واحدة بعد الأخرى مع التقلب الجهد حتى نحصل على عجينة لأمعة ملساء ويتكون المنقار (شروط نجاح العجينة السابقة) .
- ٥ — تستعمل العجينة بعد ذلك حسب الصنف والرقبة .

عجينة الشو رقم ٢ (بالزبد أو السمن واللبن)

المقادير :

$\frac{3}{4}$ كوب دقيق — ذرة ملح — $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة زبد أو سمن — $\frac{1}{4}$ كوب لبن — ملعقة صغيرة سكر —
من ٣:٥ بيضة — فاليها .

الطريقة :

تبع نفس الطريقة المتبعة في عمل عجينة الشو السابقة رقم ١

عجينة الشو رقم ٣ (بالجبن المبشور)

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب دقيق — ذرة ملح — ملعقة كبيرة زبد أو سمن — $\frac{1}{4}$ كوب ماء — من ١:٩ ملعقة كبيرة جبن
رومي مبشور — من ٣:٤ بيضة .

الطريقة :

تبع نفس الطريقة المتبعة في عمل عجينة الشو رقم ١ السابقة مع إضافة الجبن الرومي المبشور للعجينة في
النهاية وتخلط جيداً ثم تستعمل .

عجينة الشو رقم ٤ (بالزيت)

المقادير :

$\frac{3}{4}$ كوب دقيق — ذرة ملح — ٣ ملاعق كبيرة زيت — $\frac{1}{4}$ كوب ماء — من ٤:٥ بيضة — فاليها .
الطريقة :

- ١ — تبع نفس طريقة عمل عجينة الشو رقم ١ على أن يستبدل مقدار الزبد أو السمن بمقدار الزيت .
- ٢ — تستعمل العجينة المعدة حسب الرغبة .

سادساً : العجائن بخميرة البيرة

خميرة البيرة عبارة عن نبات فطري (كائنات حية) وهي أحد المواد التي تعمل على رفع العجين عن طريق
التخمير (المواد الرافعة ص ٦١) والخميرة الطازجة تتوفر في المخازن الأفرنجية ويمكن حفظها بالمنزل لفترة طويلة
طازجة وذلك بلفها في ورق ألومنيوم (foil) وحفظها في الفريزر أو الذهب فريزر . أما خميرة البيرة الجافة فبياع في
صوبات ورقية لدى محال البقالة .

ولنجاح الأصناف التي يدخل في صنعها خميرة البيرة يجب مراعاة :-

- ١ — أن يكون المكان والخامات والأدوات المستعملة دافئة أي في درجة حرارة مناسبة من (٣٥° إلى ٣٨°)
أي نفس درجة حرارة الجسم .
- ٢ — إذا كانت الخميرة محفوظة في التلاجة كما ذكر سابقاً فيجب تركها خارج التلاجة مدة حتى تعود لدرجة
الحرارة الطبيعية ثم تستعمل .

- ٣ — أن يوافر الغذاء كالسكر .
 - ٤ — أن تسال الخميرة قبل استعمالها وذلك بإضافة قليل من السكر والماء الدافئ .
 - ٥ — أن تلت العجينة على لوح من الخشب لتوزيع الخميرة بها .
 - ٦ — أن تترك العجينة في مكان دافئ بعيداً عن التيارات الهوائية وبعد تغطيتها لتساعد على سرعة التخمر علماً بأن عملية التخمر يمكن أن تتم ببطء في المكان البارد (حوالي ١٢ ساعة) أي أن مدة التخمر تختلف حسب اختلاف درجة حرارة المكان الذي يتم فيه التخمر .
 - ٧ — ألا تخبز قبل تمام التخمر وتضاعف حجمها .
 - ٨ — أن تُسحق اسطح الوحدات المشبعة من المصحات بخميرة البيرة قبل الخبز مباشرة .
- ملحوظة : مواد التلميع المستخدمة مثل : الماء والملح أو الماء والسكر — اللبن — الكريمة — البيض .

سابعاً : عجينة الكريب

Pâte à Crêpes

عجينة الكريب انتشرت بصنعها ايطاليا وهي تستعمل في صنع أصناف عديدة منها الحلو ومنها الحادق .

عجينة الكريب (رقم ١)

المقادير :

١٢ ملعقة كبيرة مسطحة دقيق — ٦ بيضة — ٢ كوب لبن — قليل من الملح .

الطريقة :

- ١ — يخلط الدقيق مع الملح ثم تعمل حفرة في وسط الدقيق .
- ٢ — يوضع اللبن والبيض في الحفرة ويخلط بالدقيق جيداً (يمكن استعمال الخفرب الكهربى لسهولة الخلط) حتى تتكون عجينة سائلة نوعاً .
- ٣ — تترك لتستريح فترة من الزمن من $\frac{1}{4}$ إلى $\frac{1}{2}$ ساعة .
- ٤ — تدهن طاسة من التيفال (قطرها ٢٠ سم تقريباً) دهناً خفيفاً بالسمن وتسخن نوعاً ما .
- ٥ — يصب قليلاً من عجينة الكريب (بند ٢ ٢ في الطاسة) مفرقة) بحيث تغطي العجينة قاع الطاسة .
- ٦ — ترفع الطاسة قليلاً عن النار بحيث تكون قريبة منها ثم تدور العجينة داخل الطاسة وذلك بهزها خفيفاً باليد هزات دائرية حتى تغطي العجينة قاع الطاسة تماماً .
- ٧ — عندما تحمر الطبقة السفلى للعجينة تقلب على الوجه الآخر حتى يحمر أيضاً .
- ٨ — تكرر العملية السابقة حتى ينتهي مقدار العجينة .

ملحوظة :

- ١ — المقدار السابق يعطى من ٨ — ١٠ أقراص .
- ٢ — يجب أن تكون حرارة الطاسة معتدلة لا هي بالساحنة لكي لا تحرق العجينة ولا بالباردة فتجعل العجينة تلتفت ولا تناسك .

عجينة الكريب (رقم ٢)

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب دقيق — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح — ٢ بيضة — ١٠ ملاعق كبيرة ماء دافئ .

الطريقة :

تتبع نفس الطريقة السابقة المتبعة في عمل عجينة الكريب رقم ١

عجينة الكريب (رقم ٣) (للأصناف الحلوة)

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب دقيق — ذرة ملح — ٢ كوب لبن — ٣ بيضة — فانيليا — ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة .

الطريقة :

تتبع نفس الطريقة المتبعة في عمل الكريب رقم ١ السابقة على أن يخلط السكر مع الدقيق وتضاف الفانيليا للبض لم تسم كما سبق .

ثامناً : عجينة النقيطة

النقيطة يدخل في عملها الحامضات الآتية : دقيق . بيض . سائل (ماء أو لبن أو خليط منهما) وفي بعض الأصناف يستعمل الزيت الفرنسي (وعجينة النقيطة يجب أن تكون سائلة نوعاً تشبه الكريمة على أن تكون في متنى الحقة ولذا يجب أن تترك مدة زمنية (حوالى ساعة) في مكان متجدد الهواء حتى لتقل بفلقايع الهواء .

هذا الهواء يتمدد بحرارة الظهى فيعمل على خفها . وعجينة النقيطة تدخل في عمل أصناف عديدة حلوة ومملحة وللتغطية وتختلف مقاديرها حسب نوع عجينة النقيطة المراد استعمالها للصنف المطلوب وإليك بعض أنواع النقيطة وطريقة عملها .

عجينة النقيطة رقم ١ (الفرنسية)

المقادير :

وهذه تستعمل للتغطية الأطعمة قبل التحمير — $\frac{1}{4}$ كوب دقيق — ذرة ملح — بيضة — $\frac{1}{4}$ كوب ماء دافئ — ملعقة صغيرة زيت (زيت فرنساوى أو زيتون)

الطريقة :

١ — يخلط الدقيق ومعه ذرة الملح في سلطانية عميقة ثم تعمل حفرة في وسط الدقيق .

٢ — يصب الزيت وصغار البيض والماء في الحفرة .

٣ — يخلط الدقيق بالسوائل تدريجياً بالمضرب السلك حتى نحصل على عجينة متجانسة قليل السيولة (للحصول على نتيجة أفضل يستعمل المضرب الكهربى إن وجد) .

٤ - تترك العجينة مدة زمنية (من $\frac{1}{4}$ إلى $\frac{1}{2}$ ساعة) في مكان متجدد الهواء .

٥ - يخفق زلال البيض حتى يجمد ثم يضاف للعجينة السابقة ويقلب بخفة متعاقبة وذلك قبل الاستعمال مباشرة .
لم تستعمل في الحال حسب الصنف .

عجينة النقيطة رقم ٢ (الانجليزية)

المقادير :

كوب دقيق - حوالى كوب لبن - ٢ بيضة - ذرة ملح

الطريقة :

تبع نفس الطريقة العامة السابقة في عمل النقيطة رقم ١

عجينة النقيطة رقم ٣ (الاقتصادية)

المقادير :

٢ كوب دقيق - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح - $\frac{1}{4}$ كوب لبن أو ماء أو مخلوط منهما .

الطريقة :

تبع نفس الطريقة العامة السابقة في عمل النقيطة رقم ١ إلا أنه تزداد مدة الخفق وتترك لتستريح قبل الاستعمال حوالى ساعة لم تستعمل .

تاسعاً : عجينة المering رقم ١

Meringues

عجينة المering تستعمل في عمل كثير من الأصناف كالتورنات والجاتوهات والبسكونات وبعض أطباق الحلوى كالجيلاتى .. كما سيأتى بعد وعجينة المering تتكون من : سكر حلوى (أو بودرة متخول من منخل ناعم مرتين) بياض بيض الخفوق جامد . نقط من الفانيليا . والمقدار الأساسى لعمل المering هو :
بياض بيضة - ملعقة كبيرة سكر حلوى - نقط من الفانيليا .

ولنجاح عجينة المering وطريقة عملها يتبع الآتى :

١ - يجب أن يستعمل بيض طازج جداً .

٢ - الإناء الذى يستعمل لخفق البيض يجب أن يكون نظيفاً جافاً وكذلك المضرب المستعمل .

٣ - عند فصل البيض عن الصفار يجب أن يكون بياض البيض خالصاً أى ليس به أى نقطة من صفار البيض .

٤ - يخفق بياض البيض جيداً حتى يجمد تماماً (عند قلب السلطانية لا ينقلب البيض الخفوق ويفضل استعمال المضرب الكهربى إن وجد) .

٥ - يضاف السكر الناعم جداً تدريجياً إلى بياض البيض ويخفق ثانياً حتى يخرج السكر بياض البيض تماماً .

٦ - تضاف نقط الفانيليا أو أى نكهة حسب الصنف المراد صنعه .

٧ - تستعمل عجينة الميرانج بعد ذلك وتشكل حسب الصنف المراد صنعه .
فمثلاً : إذا أردت تشكيل الميرانج لعمل جالوده :

- (أ) تعد صينية فرن وتدهن جيداً بالسمن السائح وتبطن بالدقيق .
- (ب) تضاف عجينة الميرانج السابقة (بند ٦) في كيس به بلبلة سادة (بلبلة الأكلير) فطرها حوالي $\frac{1}{2}$ بوصة
- (جـ) يقطع الميرانج على الصينية المعدة بواسطة الضغط على الكيس إلى شكل بيضاوي أو مستدير أو حلزوني حسب الرغبة (يمكن أن يقطع بواسطة ملعقة صغيرة) .
- (د) يرش سطح الوحدات رشاً خفيفاً بالسكر الناعم ثم تخرج في فرن هادئ أولاً حتى تتحسك الوحدات ثم تبدأ الفرن جداً ويترك حتى ينضج الميرانج بحيث لا يتغير لونه .
- (هـ) يترك ليبرد ثم يفرغ بإحتراس من القاع (كل واحدة) باستعمال ملعقة صغيرة ثم تحشى بالكريم شائته .
- (و) يلف كل اثنين متساويين معاً .
- (ز) ترص على طبق التقديم المفروش بورق الدانتيل وتقدم .

عجينة الميرانج رقم ٢ (المطبوخ)

المقادير :

زلال ٨ بيضة - $\frac{1}{2}$ كيلو سكر حلوى (أو بودرة منخول) نقط من الفانيليا .

الطريقة :

- ١ - يوضع زلال البيض والسكر في حلة نحاس مستديرة القاع .
- ٢ - يرفع على نار هادئة جداً ويخفق البيض والسكر بالمضرب حتى يغلظ قوامه ويبيض لونه (عند رفع المضرب لأعلى تتساقط العجينة تاركة علامة على السطح تختفي بعد ثوان) .
- ٣ - تشكل عجينة الميرانج السابقة وتستعمل حسب الصنف المطلوب .

عجينة الميرانج رقم ٣ (السويسري)

المقادير :

زلال ٤ بيضة - فانيليا - $\frac{1}{2}$ كيلو سكر حلوى - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة دقيق - نقط من عصير الليمون .

الطريقة :

- ١ - ينفصل زلال البيض ويضاف إليه نقط عصير الليمون .
- ٢ - يخفق زلال البيض حتى يجمد (شروط نجاح الميرانج ص ٧٤)
- ٣ - يخلط الدقيق ومع السكر حتى يختلطا .
- ٤ - يضاف خليط الدقيق والسكر إلى زلال البيض (بند ٢) تدريجياً ويقلب بخفة حتى يخرج الجميع .
- ٥ - تشكل العجينة وتستعمل حسب الصنف .

عجينة الميراج رقم ٤ (باللوز أو البندق)

المقادير :

زلال ٥ بيضة — فانيليا — $\frac{1}{4}$ كوب سكر حلوى — من ٤:٥ ملعقة كبيرة لوز أو بندق مفروى ناعم جدا — ملعقة صغيرة كورن فلور (يمكن الاستغناء عنها) .

الطريقة :

- ١ — يخلط زلال البيض حتى يجمد ثم تضاف الفانيليا .
- ٢ — يضاف السكر للبندق أو اللوز المشور والكورن فلور (في حالة استعماله) ويخلط الجميع جيدا .
- ٣ — يضاف (بند ٢) بالمدرج إلى (بند ١) مع التقليب بمتى الخلطة .
- ٤ — تشكل عجينة الميراج السابقة وتعمل حسب الصنف .

عاشراً : عجينة النوى (المكرونة)

عجينة النوى هي العجينة التي تستعمل في عمل المكرونة بأشكالها المختلفة كما أنها تستعمل في عمل عدة أطباق إيطالية كالرافولي وخلافه كما سيأتى بعد .

مقادير عجينة النوى :

٢ كوب دقيق — ملعقة صغيرة ملح — ٣ بيضة — من ٣ إلى ٤ ملعقة كبيرة ماء — ملعقة كبيرة زيت .

الطريقة :

- ١ — يخلط الدقيق مع الملح ويوضع في سلطانية وتعمل حفرة في وسط الدقيق .
- ٢ — تخلط السوائل (الماء والبيض والزيت) وتوضع في الحفرة وسط الدقيق .
- ٣ — يخلط الدقيق بالسوائل تدريجياً حتى نحصل على عجينة متوسطة اللبونة يمكن فردها .
- ٤ — تلت العجينة باليد ثم تلف في فوط نظيفة وتترك لتستريح فترة زمنية (من $\frac{1}{4}$ إلى ١ ساعة)
- ٥ — تفرد العجينة لسماك رقيق جداً (حوالى ١ مم) ثم تقطع إلى شرائح حسب الرغبة (أو تحتوى وتقطع حسب الصنف المراد عمله كما سيأتى بعد كالرافولي وخلافه .
- ٦ — نوضع الشرائح على فوط نظيفة جافة مرشوشة بالدقيق وتترك لتجف ثم تستعمل بدلاً من المكرونة .



عجينة الميراج

(الميراج بصلصة الشيكولاتة)

الفصل الأول

التورتات - الجاتوهات - التارت من العجائن المتنوعة

١ - تورتة مارجريتا Margharita

المقادير : (٦ أفراد)

- ٣ بيضة - $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أبيض $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة
- $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أبيض $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زيت لوز سم
- $\frac{1}{4}$ كوب دقيق - $\frac{1}{4}$ كوب دقيق ذرة - $\frac{1}{4}$ كوب لوز مفشور صحيح
- ٢ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر - حبة قرنفل - فانيليا .

الطريقة :

- ١ - يفصل بياض البيض عن الصفار ثم تتبع الطريقة الأسفنجية رقم ٢ (باب العجائن ص ٦٥) في عمل الكيككة مع ملاحظة خلط دقيق الذرة مع الدقيق مع مسحوق البيكنج بودر ثم يضاف للعجين .
- ٢ - بعد الانتهاء من العجين يضاف الزيت السائح البارد والقرنفل المطحون الناعم واللوز المفشور إلى خليط العجينة ويقلب ثم يضاف بياض البيض المخفوق جامد والمضاف إليه الفانيليا ويقلب بخفة حتى يمتزج الجميع .
- ٣ - يصب الخليط في صينية فرن مربعة مدهونة ومبطنة بالدقيق كما نحرز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج (لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً) .
- ٤ - تترك الكيككة لتبدأ نوعاً ثم تقلب وبعد أن تبرد تماماً يغطي السطح بالسكر البودرة أو المرقى أو تزين حسب الرغبة .
- ٥ - تقدم على طين مفروش بورق الداتيل .

٢ - تورتة ترويك Gateau des Tropiques

المقادير : (تكفي ست أشخاص)

- مقدار الكيككة اسفنجية مستديرة (باب العجائن ص ٦٥)
- عدد ٦ موز - ٥ ملاعق كبيرة سكر بودرة - عدد ٣ برتقال
- $\frac{1}{4}$ كيلو عين جمل مفشور - $\frac{1}{4}$ كيلو كريمة طازجة (حوالي كوب)

الطريقة :

- ١ - ينشر الموز ويلقطع حلقات تنقع في عصير البرتقال المضاف إليه ٢ ملعقة كبيرة سكر لمدة ساعة .
- ٢ - يفرى جزء من عين الجميل غشياً للحشو ويترك الباقي أنصاف صحيحة للتزيين .
- ٣ - تشق الكيككة بالعرض ٣ أقسام متساوية .
- ٤ - يوضع القسم الأول على طبق التقديم المقروش بورق داتيل وتسقى خفيفاً بعصير البرتقال . يوضع فوقها طبقة من الكريمة المخفوقة والمخلطة بالسكر ومخلوطة بعين الجميل المفري الحشن وحلقات الموز .
- ٥ - توضع الطبقة الثانية من الكيككة فوق الطبقة السابقة وفوقها طبقة أخرى من الحشو (كريمة وعين جميل مفري وموز) ثم يغطى الحشو بالطبقة الثالثة والأخيرة من الكيككة .
- ٦ - يزين سطح الكيككة والجوانب بالموز وأنصاف عين الجميل وورددات من الكريمة بلون سليم ولتقدم :

٣ - تورتة بلاك فورست

Black Forest Gateau

المقادير :

- مقدار من عجينة أسفنجية بالشيكولاته (باب العجائن ص ٦٥) - $\frac{1}{2}$ كيلو (٦٠٠ جم) كريمة مخفوقة - فاكهة طازجة أو مخفوقة للحشو - مقدار من حلوى الماء بالشيكولاته (رقم ١ ص ٥٣) - شيكولاته مبشورة حلقات للمسطح (باب المفرقات ص ١١) .

الطريقة :

- ١ - نخبز العجينة الأسفنجية بالشيكولاته في صينية مستديرة مدهونة ومبطنة بالدقيق (قطرها ١٨ سم) .
- ٢ - بعد أن تبرد الكيككة تشق بالعرض ثلاث طبقات متساوية .
- ٣ - نحمى الطبقتين بالكريمة المخفوقة ومخلوط بها الفاكهة الطازجة أو المخفوقة كذلك تغطى الجوانب بالكريمة المخفوقة ثم المكسرات المفرية أو حسب الإمكانيات والرغبة .
- ٤ - يعمل شكل دائري على سطح الكيككة باستخدام قمع التزيين المقروش والكريمة المخفوقة (Border)
- ٥ - نصب حلوى الماء بالشيكولاته فوق السطح ثم تغطى بالشيكولاته المبشورة حلقات (Curt)
- ٦ - تقدم على طبق التقديم المقروش بورق الداتيل .

٤ - تورته بالبـ والبندق Coffee and Hazelnut Gateau

المقادير :

مقدار من العجينة الاسفنجية السائلة (باب العجائن ص ٩٥) - ملعقة كبيرة روح القهوة - $\frac{1}{4}$ كيلو كريمة مخفوقة - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب بندق محمص صحيح .

مقادير حلوى البـ :

$\frac{1}{4}$ كيلو (٢٥٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب سكر حلوى (ناعم جدا) - ملعقة كبيرة روح القهوة - ملعقة كبيرة ماء

الطريقة :

- ١ - نضاف ملعقة روح البـ إلى الدقيق في عمل الكيكة الاسفنجية ثم نضم بالطريقة الاسفنجية (باب العجائن ص ٩٥) ثم نصب في صينية مدهونة ومبطنة بالدقيق ونخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج (٤٠ دقيقة) .
- ٢ - بعد أن تبرد الكيكة نطلع ألقياً إلى ثلاث طبقات متساوية ونحشى هذه الطبقات بالكريمة المخفوقة كما نغطى بها الجوانب .
- ٣ - نغطى الجوانب بالبندق المحمص المفروى غليظاً .
- ٤ - بمقادير حلوى البـ السابقة تعمل الحلوى بأن يخلط السكر وروح القهوة والماء ويخفق جيداً حتى ينعم ويصبح صميكاً نوعاً ثم يصب على سطح الكيكة بحيث لا يتساقط على الجوانب .
- ٥ - يعمل إطار خارجى بالكريمة على الحواف باستخدام قمع الزين المقوش .
- ٦ - تقدم التورته على طبق التقديم المفروش بورق الدانتيل .

٥ - تورته بالخلوى الملكية وعجينة اللوز Royal Icing

المقادير :

كيكة اسفنجية مستديرة (العجينة الاسفنجية باب العجائن ص ٩٥) - مقدار من الخلوى الملكية (باب الخلوى ص ٥٢) - ٤ ملعقة كبيرة مرق مشمش .

مقادير عجينة اللوز :

$\frac{1}{4}$ كيلو لوز مقشور ومفروى ناعم - $\frac{1}{4}$ كيلو سكر حلوى - ٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون - ٢ ملعقة صغيرة روح اللوز - ٢ بيضة .

طريقة عمل عجينة اللوز :

- ١ - تخلط المقادير الجافة مع بعضها ثم يضاف عصير الليمون وروح اللوز .
- ٢ - يخفق البيض ويضاف تدريجياً إلى الخليط السابق حتى نحصل على عجينة مرنة متساكة .
- ٣ - نعجن عجينة اللوز السابقة حتى تنعم ثم نستعمل .

الطريقة :

- ١ - لعد الكيكة الاسفنجية بأن تدهن من السطح والجوانب بمرى الشمس .
- ٢ - يفرد $\frac{1}{3}$ عجينة التور السابقة لدائرة تغطي سطح التورنة تماماً ويسوى جيداً باستخدام الإصبع .
- ٣ - يفرد $\frac{2}{3}$ عجينة التور الباقى إلى شريط بحجم دوران جوانب التورنة بحيث يغطي الجوانب تماماً .
- ٤ - ثم يوضع الشريط السابق حول التورنة ويسوى أيضاً جيداً باستعمال الإصبع ثم تترك لمدة من ١ إلى ٢ اسبوع .
- ٥ - تصب الحلى الملكية المعدة بحيث تغطي سطح التورنة والجوانب بكثافة ثم تتركش باستخدام شوكة لتعطي شكل أهرامات صغيرة ثم يزين السطح بسائقة وحسب الذوق والرغبة .

٦ - تورنة جذع الشجرة

Buche de Noël

المقادير :

مقدار من العجينة الاسفنجية (باب العجائن ص ٦٥)

مقادير للحشو والتجميل :

مقدار من حلى الزبد بالشيكولاته رقم ١ ص ٥٠) - سكر حلى - ورق شجر عيد الميلاد وحلى جاهرة على شكل عصافير للزينة (تشتري جاهزة من محلات الحلوى) - شيكولاته كتل منصهرة .

الطريقة :

- ١ - يدهن صاج سويسرول (٢٢×٢٠ سم) بالسمن السالح ويطن بورق الزبد الذى يدهن بدوره بالسمن ويطن بالدقيق .
- ٢ - تعمل الكيكة الاسفنجية رقم ٢ (باب العجائن ص ٦٥)
- ٣ - يصب مقدار العجينة الاسفنجية السابقة فى الصاج المعد (بند ١) ويسوى جيداً ثم يخبز فى فرن حار (لمدة من ٧ إلى ١٠ دقائق) .
- ٤ - تجهز فوطاة نظيفة مبللة بالماء ومعصورة وتفرد على منضدة ملساء يوضع فوقها ورقة زبدة مرشوشة خفيفاً بالسكر الناعم .
- ٥ - تقلب الكيكة على الورقة ثم تقطع الحواف العلوية بسرعة ثم يوضع فوقها ورقة زبدة ثم تلف كالسويسرول بإحكام وتترك لتبرد .
- ٦ - يثك السويسرول بقطر وتوزع الورقة الداخلية ويوضع مكانها أى فرش السطح الداخلى بحلى الزبد بالشيكولاته المعد (باب الحلوى ص ٥٠) ثم تلف ثانية .
- ٧ - تقطع حلقة حوالى ٢ سم من كل جانب بالورب بحيث يكون الجانبان متوازيان .
- ٨ - يغطي السويسرول السابق من الخارج بطبقة خفيفة من حلى الزبد المثقبة (بند ٦) .
- ٩ - تسوى الحلقات المقطوعة من الجانبين (بند ٧) حتى تصبح الحلقة سمك ١ سم ثم يوضع إحداها على سطح السويسرول السابق (بند ٨) والثانية فى أحد الجوانب بعد دهان سطح هذه الحلقات الخارجى بحلى الزبد بالغالبيا (أى بجزء قبل إضافة الشيكولاته) وذلك لتقليد فرع الشجرة المقطوع وكذلك يدهن جانبي السويسرول المتوازيان .

١٠ - يرسم شكل حلزوني باستعمال دبوس أو علة على جانبي التورنة المتوازيان وأيضاً على الخلفين (كمثل الدوائر الموجودة في الخشب) والتي ترمز لعمر الشجرة .

١١ - يزخرف سطح التورنة بواسطة قمع منقوش وباستعمال حلوى الزبد بالشيكولاته المثلثة (بند ٦) بعمل خطوط مستقيمة متلاصقة مع مراعاة عدم تغطية الحفقات (سبل تغطيتها ورسمها يندى (١٠٠٩) .

١٢ - توضع الشيكولاته المنصهرة للتعطية (باب الحلوى ص ٩٥) في قرطاس من الورق بعد قص طرفه السفلي على هيئة رقم ٨٨ ويرسم به على سطح التورنة كغرض اللابل ثم ترين بورق شجر عيد الميلاد وبالخلوى الجاهزة (العصافير .. الخ) بنقوش سليم .

٧ - تورنة موشا

Mocha Gateau

المقادير :

كيكه اسفنجية بالشيكولاته مستديرة (باب العجائن ص ٩٥) - مقدار من حلوى الزبد بالقهوة رقم ٣ (باب الحلوى ص ٥١) - شيكولاته مبشورة للترتين .

مقادير الحشو :

$\frac{1}{4}$ كيلو كريمه مخفوقة - ٢ ملعقة كبيرة من غامق نحل - ملعقة صغيرة كاكاو - ملعقة صغيرة مسحوق البين - من ٣:٢ ملعقة كبيرة ماء ساخن - حوالى ١ كوب سكر حلوى ناعم جداً (١٧٥ جم) .

الطريقة :

- ١ - تقطع الكيكه الاسفنجية المعدة نصفين متساويين بعد أن تبرد .
- ٢ - تخلق الكريمه مع البين الغامق حتى يتناسك قوامها ثم بواسطة الكيس وفي نهايته قمع منقوش توضع الكريمه دائرياً على أحد نصفي الكيكه ثم توضع في طبق التقديم المفروش بورق الدانتيل .
- ٣ - يوضع النصف الثاني للكيكه فوق النصف الأول السابق ثم توضع الكريمه بالقمع على النصف العلوى للكيكه دائرياً (على الحافة) .
- ٤ - يذاب الكاكاو والبين في الماء ثم يضاف السكر الناعم جداً حتى نحصل على صلصة ناعمة سميكه نضب



تورنة موشا

فوق سطح الكيك داخل إطار الكريمة ثم تزين بالشيكولاته المبشورة (تقطع الشيكولاته حلقات باب
الفرقات ص ١٣) ثم تقدم .

٨ - تورتة القهوة

المقادير :

للعجينة : $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أى ٦ ملعقة كبيرة سكر بودرة - صفار ٣ بيضة - بياض ٣ بيضة -
فانيليا - $\frac{1}{8}$ كيلو (٢٥٠ جم) أى ٢ كوب دقيق - $\frac{1}{9}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر - $\frac{1}{8}$ كيلو
(١٢٥ جم) أى ٥ ملاعق كبيرة مكسرات صحيحة مبشورة أو سوداى مقشور - ٢ ملعقة كبيرة نسكافيه
أو بن ناعم - ١ ملعقة كبيرة سكر .

مقادير الكريمة :

حوالى $\frac{1}{9}$ كيلو كريمة مخفوقة أو كريم شانتيه - ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة - ٢ ملعقة كبيرة نسكافيه أو
بن ناعم - ٢ ملعقة كبيرة ماء .

الطريقة :

- ١ - بمقادير العجينة السابقة تعمل كيكة بالباغ الطريقة الاسفنجية رقم ٢ (العجائن ص ٦٥) أى بضرب
صفار البيض مع السكر للدرجة المعروفة ثم يضاف النسكافيه والمكسرات المقرية والدقيق المخلوط بالبيكنج
بودر ويخلط جيداً ثم يضاف ٢ ملعقة ماء ساخن مع التقليب الجيد .
- ٢ - يخلط بياض البيض ويضاف إليه ملعقة السكر ويخفق حتى يجمد .
- ٣ - تضاف للمخلوط السابق (بند ١) $\frac{1}{4}$ كمية بياض البيض المخفوق السابق (بند ٢) ويحفظ بالباقي .
- ٤ - يصب المخلوط السابق فى صينية مدحونة ومبطنة بالدقيق ثم يوزع فى فرن حار حتى تنضج (من ٢٥ إلى ٣٠
دقيقة) ثم تترك لتبرد على منخل سلك .
- ٥ - تنقل الكيكة بالعرض نصفين متساويين وتحتل بياض البيض المخفوق .
- ٦ - تخفق الكريمة مع السكر ثم يضاف إليها النسكافيه اللذاب فى الماء تدريجياً ثم تستعمل الكريمة فى تغطية
الكيكة السابقة (السطح والجوانب) .
- ٧ - تغطى الجوانب بالمكسرات أو السوداى المحمص المقرى غليظاً وتزين السطح حسب الذوق .
- ٨ - توضع الكيكة على طبق التقديم المفروش بورق الدانتيل .

٩ - تورتة بالشيكولاته واللوز

Sachertorte

المقادير :

- ١ بيضة - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى حوالى $\frac{3}{4}$ كوب سكر حلوى ناعم
- $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زيت أو صمغ .
- $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) شيكولاته سادة مبشورة - ٢ ملعقة كبيرة دقيق
- ٢ ملعقة كبيرة لوز مقشور صحيح .

التغطية :

حوالي $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) شيكولاته سادة مبشورة (كتل أو خام)

الطريقة :

- ١ - ندهن الصينية مستديرة قطرها حوالي ٢٣ سم بالسمن السائح ثم نبطن بالدقيق .
- ٢ - نشهر الشيكولاته الكتل ونسخن مع الزيت على حمام مائي (باب المتفرقات ص ١٣) حتى تصهر الشيكولاته والزبدة ثم نرفع من على الحمام المائي ونترك لتبرد .
- ٣ - نخفق البيض مع السكر حتى يغلظ فوامه ثم يضاف إليه مخلوط الشيكولاته والزبد السائح السابق .
- ٤ - يضاف للمخلوط السابق الدقيق واللوز المفروى ناعما ويقلب الجميع جيدا ثم يصب في الصينية المعدة (بند ١) .
- ٥ - نخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحم التسطح (لمدة ساعة تقريبا)
- ٦ - بعد أن تبرد الكيكة نصهر شيكولاته التغطية ونصب بسرعة على سطح الكيكة ونساوي بسكين حلوى مسطحة ثم نترك لتبرد ونلحم الشيكولاته ثم نزين بلوز سليم .



١٠ - تورتة المحبة

Valentine Cake

المقادير :

للعجينة : $\frac{3}{4}$ كوب زبد أو سمن (١٧٥ جم) - كوب + ملعقة صغيرة سكر حلوى ناعم -
٣ بيضة - فانيليا - $\frac{1}{4}$ كوب دقيق - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر

للحشو والغطية :

$\frac{3}{4}$ كيلو (٦٠٠ جم) كريمة مخفوقة أو طازجة - ٤ ملعقة كبيرة جيل أحمر - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى
٥ ملعقة كبيرة سكر حلوى ناعم - ملعقة كبيرة ماء - نقط من لون ندى فرمزي (كتنشيل) .

الطريقة :

١ - بمقادير العجينة السابقة تعمل كيككة بإتباع الطريقة الدسمة (باب العجائن صينية السائلة ص ١٦٦) .
٢ - ندهن صينية كيك على شكل قلب حوالى ٢٠ سم ونبلن بالدقيق ثم نصب فيل خليط الكيك السابق ونخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة من ٣٥ دقيقة إلى ٤٠ دقيقة - أى حتى تنضج وتترك لتبرد .

ملحوظة :

إذا لم توجد صينية على شكل قلب فستعمل صينية مستديرة ثم تقطع الكيككة بعد النضج على شكل قلب .



تورتة المحبة

- ٣ - تترك الكيكاة تصلين متساويين بعد تمام برودها .
- ٤ - تخفق الكريمة حتى يصبح فوامها سميكاً ثم تخلط بقليل من الجيلي وتحتسب بها الكيكاة .
- ٥ - يصهر الجيلي الباقى على نار هادئة ثم يصب على سطح الكيكاة وتترك لتبرد .
- ٦ - تغطي جوانب الكيكاة بالكريمة بواسطة قمع التزيين المنقوش .
- ٧ - يخلق سكر الخلولى مع قطرات من الماء واللون البالى حتى ينعم المزيج ثم يصب فوق الجيلي فوق سطح الكيكاة ثم يعمل إطار من الكريمة على الحافة .
- ٨ - تقدم فوق مفرش من الدانتيل .

١١ - تورطة رأس السنة

المقادير :

- حوال $\frac{3}{4}$ كوب زبد أو صمن (١٧٥ جم) - حوال كوب سكر ناعم (١٧٥ جم) - بشر فشر برتقاله - ٣ بيضة - حوال ٢ كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق - $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر - حوال $\frac{1}{4}$ كيلو جزر (٣٥٠ جم) - ١ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة - نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب ناعم - حوال $\frac{1}{4}$ كيلو سودالى مفرى - حوال $\frac{1}{4}$ كيلو زبيب .
- للتجميل : حوال $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) كريمة - ٤ ملاعق عصير ليمون - ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة .

الطريقة :

- ١ - بالمقادير السابقة تعمل عجينة بالطريقة الدسمة (عجينة السابليه مر ٩٩) على أن يضاف الجزر المشور والقرفة والسودالى والزبيب ويقلب الجميع .
- ٢ - يصب الخليط فى قالب أو صينية مدهونة ببطنة بالدقيق ثم تزعج فى فرن متوسط الحرارة لتتضج حوال ساعة .
- ٣ - تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد .
- ٤ - تعمل كريمة التغطية بأن تخفق الكريمة وعصير الليمون والسكر حتى يصبح فوامها سميكاً .
- ٥ - تغطي الكيكاة (بند ٣) بالكريمة المعدة السابقة السطح والجوانب ثم يرش السطح بلماكهة الموسم .
- ٦ - تقدم على مفرش دانتيل .

١٢ - تورطة العيد الكبير Easter Cake

المقادير للكيكة :

- $\frac{3}{4}$ كوب زبد أو صمن - كوب سكر ناعم - ٣ بيضة - فانيليا - حوال $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى ٢ كوب دقيق ناقص ملعقة كبيرة - $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر - $\frac{1}{4}$ كيلو زبيب بنائى - كوب لوز مقشور صحيح - من ٤:٥ ملاعق كبيرة لبن .

للتغطية : $\frac{3}{4}$ مقدار من عجينة اللوز (١٢) - ٢ ملعقة كبيرة مربى مشمش مصفية - ياض بيضة .

الطريقة :

- ١ - بالمقادير السابقة للكيككة تتبع الطريقة الدسمة في عملها (عجينة السابليه ص ٩٩) مع ملاحظة إضافة اللوز المفروى بعد إضافة الدقيق ومسحوق اليكنج بودر لم يضاف اللبن تدريجياً حتى نحصل على عجينة لينة نوعاً ومهاسكه .
- ٢ - ندهن صينية مستديرة عميقة (قطرها حوال ٢٠ سم) ويطن القاع بورقة زبدة مدهونة لم تبطن الصينية بالدقيق لم يصب فيها $\frac{1}{4}$ خليط الكيككة المعد السابق .
- ٣ - تقسم عجينة اللوز ٣ أقسام لم يفرط الثلث الأول لدائرة قطرها ٢٠ سم أى مساو لفطر الكيككة لم توضع فوق سطح نصف عجينة الكيكك السابقة في الصينية (بند ٢) .
- ٤ - يوضع النصف الباق لعجينة الكيكك (بند ١) فوق دائرة عجينة اللوز السابقة لم يخلط المركز عقيلاً .
- ٥ - تزعج في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢ ساعة ثم تبدأ حرارة الفرن ليكون بارداً وتترك الكيككة لمدة ٥٠ دقيقة أخرى لم تترك لتبرد في الصينية لمدة ١٥ دقيقة لم تقلب على حامل سلك أو منخل سلك وتزعج الورقة .
- ٦ - بعد أن تبرد تماماً يدهن سطح الكيككة بالزبد ثم تغطى بدائرة من عجينة اللوز (الثلث التالى) ويضغط عليها لتثبت على سطح الكيككة .
- ٧ - يقطع الثلث الأخير لعجينة اللوز على هيئة كور تثبت فوق سطح الكيككة مكونة حلقة (كما هو مبين في الرسم) .
- ٨ - ندهن عجينة اللوز (الكور و سطح الكيككة) ببيض البيض ثم تزعج في فرن حتى يحمر لوناً .
- ٩ - بعد أن تبرد تقدم في طبق التقديم المفروش ، بتفرش داتيل .



نورثة العيد الكبير

١٣ - تورتة عيد الميلاد

Birth day Cake

المقادير :

$\frac{3}{4}$ كوب زبد أو سمن - كوب سكر ناعم - ٣ بيضة مضروبة خفيفا - فانيليا - ٢ كوب دقيق ناعم
ملعقة كبيرة - $\frac{1}{4}$ - ١ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر - قليل من اللبن إذا احتاج الأمر - $\frac{1}{4}$ كيلو
شيكولاته قطع صغيرة

مقادير التغطية :

$\frac{1}{4}$ - ٢ ملعقة كبيرة زبد - $\frac{1}{4}$ - ١ كوب سكر حلوى - من ٢:١ ملعقة كبيرة لبن - نلظ لون أحضرياني .
للصزين : شمع ملون - فيونكات - وروود وحيوانات من الحلوى والشيكولاته .. الخ .

الطريقة :

١ - بالمقادير السابقة تعمل كيككة بالطريقة الدسمة (عجينة السابليه ص ٦٦) مع ملاحظة إضافة قطع
الشيكولاته الصغيرة مع الدقيق وقد يضاف قليل من اللبن للحصول على عجينة مناسكة قوامها مناسب .
٢ - تدهن صينية مستديرة عميقة قطرها حوالى ١٨ سم ثم يطن القاع بورقة مدهونة ثم يطن الصينية بالدقيق
ثم يصب فيها خليط الكيك السابق ثم تروح في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج حوالى ٨٠ دقيقة .



تورتة عيد الميلاد

- ٣ - تترك لتبرد في الصينية لمدة خمس دقائق ثم تقلب على منخل أو حامل سلك لتبرد تماماً .
- ٤ - لعمل اللعطة يخلق الزبد مع السكر واللبن واللون ثم يصب المخلوط على سطح التورنة وجوانبها ثم تررش بأن شوكش بالشوكة .
- ٥ - تزين بالشمع والخلوى والورود حسب الرغبة ثم تقدم على مفرش دائيل مناسب .

١٤ - الكيكة الملونة

Battenburg Cake

المقادير للكيكة :

$\frac{2}{3}$ كوب زبد أو صمن - كوب سكر حلوى ناعم - ٣ بيضة - قليل - $\frac{1}{4}$ كوب دقيق - بشر
ليمونة - لون حلوى نبال فرمزي (وردى) - ملعقة صغيرة بيكنج بودر .

للعطة والحشو :

مقدار من عجينة المرزبان أى عجينة القوز (باب المتفرقات ص ٢١) ٢ ملعقة كبيرة من حلوى الزبد
بالليمون (Lemon Curd) باب الخلوى (ص ٥٢) - سكر حلوى للعطة .

الطريقة :

١ - بمقادير الكيكة السابقة لعمل كيكة بالطريقة الدسة (عجينة السابله ص ٦٦) ثم تقسم العجينة إلى
نصفين متساويين يضاف بشر الليمون لنصف العجينة ويلون الجزء الثانى بلون الخلوى الفرمزي
(وردى) .



الكيكة الملونة

- ٢ - تدهن صينية مربعة عميقة حوالي (١٨سم) ويطحن بالدقيق وتقسّم بورقة زبد مطوية من المنتصف .
 - ٣ - يصب نصف العجينة المضاف إليه بشر الليمون في أحد قسمي الصينية ويوضع النصف الآخر الملون في النصف الثاني للصينية بحيث يكون الفصل تاماً بين القسمين .
 - ٤ - تروح الصينية في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج لمدة من ٣٥ إلى ٤٠ دقيقة .
 - ٥ - بعد أن تبرد الكيكة تماماً على منخل سلك تساوى الحواف ثم يقطع كل قسم من قسمي الكيكة إلى نصفين بالطول فيصبح لدينا أربع قطع طويلة .
 - ٦ - توضع كل قطعتين مختلفتين في اللون مع بعضهما مع وضع حلوى الزبد بالليمون بينهما ثم يغطى بحارج الكيكة (٤ قطع) بحلوى الزبد بالليمون أيضاً .
 - ٧ - لفرد عجينة المرزبان على شكل مستطيل يكفى تغطية الكيكة باللف حولها ثم توضع الكيكة في منتصف مستطيل المرزبان ثم يلف المرزبان حول الكيكة ويضغط على الطرف لتلتصق جيداً .
 - ٨ - يرش السطح بسكر الحلوى وتقدم على طبق التقديم المناسب المغطى بمنغرش دانتيل .
- ملحوظة :** يمكن استبدال حلوى الزبد بالليمون lemon curd بمرق ناعمة .

١٥ - تورته العفريت

(Devil's Food Cake)

المقادير :

- $\frac{3}{4}$ كوب زبد أو صحن - كوب سكر حلوى ناعم - ٣ بيضة - فانيليا - ٤ ملعقة كبيرة شراب سكري - ٢ ملعقة كبيرة لوز مفشور - ملعقة صغيرة بيكنج بودر - ٣ ملاعق كبيرة كاكاو ناعم - $\frac{1}{4}$ كوب دقيق - كوب لبن .

للتجميل :

مقدار من حلوى الميراج رقم ١ (باب الحلوى ص ٥٢) بيض بيضة .

الطريقة :

- ١ - بمقادير الكيكة السابقة تتبع الطريقة الدسمة في عملها (عجينة السابليه ص ٦٦) مع ملاحظة إضافة الشراب السكري بعد إضافة البيض واللوز المفروى والكاكاو ثم يضاف الدقيق مع كمية كافية من اللبن لعمل عجينة قوامها مناسب مناسب .
- ٢ - تعد صينية مستديرة عميقة (قطرها حوالي ٢٠ سم) بأن تدهن ويطحن الفاع بورقة مدهونة ثم تبطن الصينية بالدقيق ثم يصب فيها الخليط ويساوى السطح ثم تروح في فرن هادئ جداً لمدة ٢ ساعة .
- ٣ - تقلب على حامل أو منخل سلك حتى تبرد تماماً .
- ٤ - بعد ميراج التغطية ويصب بسرعة بمجرد رفعه من على النار على سطح الكيكة الباردة .
- ٥ - تزين التورنة في النهاية باستعمال الشيكولاته المبشورة (تقطيع الشيكولاته حلقات باب الشفوفات ص ١٣) وتقدم على طبق التقديم المفروش بمنغرش الدانتيل .

١٦ - التورتة المجزعة

Marbled Cake

المقادير :

$\frac{3}{4}$ كوب زبد لينة - كوب سكر حلوى ناعم - ٣ بيضة - فانيليا - $\frac{1}{4}$ كوب دقيق - ١

ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر - ألوان حلوى نباتي أخضر وقرمزي .

للتغطية والحشو :

مقدار من حلوى الزبد بالشيكولاته رقم ٢ (باب الحلوى ص ٥٠)

فستق مبشور (يمكن استبداله بأي نوع حسب الإمكانيات)

الطريقة :

١ - تعمل الكيك بالطريقة الدسمة بالمقادير السابقة (عجينة السابليه ص ٦٦)

٢ - تدهن صينية مستديرة حوال ١٨ سم ويطن القاع بالورق المدهون ثم تبطن بالدقيق .

٣ - تقسم عجينة الكيك المعدة السابقة ثلاث أقسام متساوية تقريبا ويترك قسم سادة كما هو ويلون الثلث الثاني باللون الأخضر والثلث الأخير باللون القرمزي .

٤ - تصب العجينة (٣ أقسام) في الصينية المدهونة ويدون غلط الألوان ثم ترج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج لمدة ساعة تقريبا .

٥ - تغطي الكيكة بأكملها (السطح والجوانب) بحلوى الزبد بالشيكولاته ثم تزين بأنصاف الفستق المفروم .

٦ - تقدم على مفرش دانتيل .



التورتة المجزعة



تورتة العفريت

١٧ — تورتة العسل الأسود

Treacle Cake

المقادير :

$\frac{3}{4}$ كوب زبد أو سمن — كوب سكر حلوى ناعم — ٣ ملعقة كبيرة عسل أسود — ٣ بيضة — فانيليا —
حوال $\frac{1}{4}$ كيلو (٣٥٠ جم) أي ٣ كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق — ٢ ملعقة كبيرة لبن — ٢ ملعقة صغيرة
مسحوق بيكنج بودر .

مقادير الخليء بالعسل الأسود :

٢ ملعقة كبيرة زبد — $\frac{1}{4}$ كوب ناقص ملعقة كبيرة سكر حلوى — ملعقة كبيرة عسل أسود — ملعقة
كبيرة لبن .

الطريقة :

- ١ — تتبع الطريقة الدسمة في عمل الكيككة (صبيحة السابليه ص ٦٦) مع ملاحظة إضافة العسل الأسود مع الزبد والسكر ويخلق كما يضاف اللبن بعد إضافة الدقيق .
- ٢ — تدهن صبيحة عميقة مربعة (ضلعها حوال ٢٠ سم) بالسمن السالح ويطن القاع بورقة زبد مدهونة ، ثم تطن الصبيحة بالدقيق ويصب فيها خليط الكيككة المعد السابق .
- ٣ — تحبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة أي حتى تنضج لم تقلب على حامل أو منخل سلك وتترك لتبرد .



تورتة العسل الاسود

- ٤ - تخفق كل مقادير الحلوى مع بعضها حتى تصبح ناعمة ومنجاسة ثم توضع على الكيكة بدوران حلزوني كما هو موضح بالرسم .
- ٥ - توضع على طبل التقديم المفروش بورقة دانتيل .

١٨ - تورتة الشيكولاته

Chocolate Cake

المقادير :

- $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة زبد لينة - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى ٥ ملاعق كبيرة سكر حلوى - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى ٤ ملاعق كبيرة دقيق - ملعقة صغيرة مسحوق البيكنج بودر - ٢ بيضة مضروبة خفيف - ٤ ملاعق كبيرة كاكاو ناعم - ٢ ملعقة كبيرة ماء مغلي
- لتزيين : مقدار من حلوى الزبد بالشيكولاته (باب الحلوى ص ٥٠) - $\frac{1}{4}$ مقدار من حلوى الماء (باب الحلوى ص ٠)

الطريقة :

- ١ - بمقادير العجينة السابقة تعمل الكيكة بإتباع الطريقة الدسمة (عجينة السابله ص ٩٦) على أن يضاف $\frac{1}{4}$ مقدار الكاكاو مع الدقيق ويخلط جيدا .



تورتة الشيكولاته

- ٢ - تدهن ٢ صينية مستديرة متساوية قطر كل منها ١٨ سم ثم نصب فيها العجينة بالتساوى ثم نرج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ثم نترك لتبرد .
- ٣ - نقسم حلوى الزبد ٣ أقسام بحيثى ينقسم منها بين الكعكتين والثالث التالى تغطى به جوانب الكيكة ثم تغطى بالشيكولاته المبشورة (الجوانب) .
- ٤ - يغطى سطح التورته بجزء من حلوى الماء (أبيض بدون تلوين) ويلون الجزء الباقى باللون البنى (يضاف إليه بالى مقدار الكاكاو) ثم يعبأ في كيس التجميل الذى في نهاية قمع تزوين سادة ذو فتحة صغيرة جداً ثم ترسم به خطوط رفيعة في صفوف متوازية متساوية فوق سطح التورته .
- ٥ - باستخدام سن رفيع نعمل خطوط عرضية على الخطوط البنية (كل مرة عكس الأخرى) لعمل شكل ريشه .
- ٦ - نزين حافة التورته بالثلث الأخير لحلوى الزبد بالشيكولاته باستعمال بليقة منقوشة ثم تقدم .

١٩ - تورته البن واللوز Coffee and Almond Cake

المقادير للعجينة :

- $\frac{1}{11}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $3\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة زبد - $\frac{1}{11}$ كيلو (١٠٠ جم) أى ٥ ملاعق كبيرة سكر
حلوى - $\frac{1}{11}$ كيلو (١٠٠ جم) أى ٤ ملاعق كبيرة دقيق - ٢ بيضة مضروبة بحفيف - ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر - ٢ ملعقة كبيرة لوز مطحون - ملعقة كبيرة بن ناعم مذاب في ملعقة كبيرة ماء سائمن .

للحش والتزين :

مقدار من حلوى الزبد بالقهوة (باب الحلوى ص ٥٠)
لوز صحيح مشقوق تصفىين للجوانب

الطريقة :

- ١ - بمقادير العجينة السابقة تتبع الطريقة الدسمة (عجينة السابلية ص ٦٦) في عملها على أن يضاف اللوز المطحون والبن بعد إضافة الدقيق ويخلط جيداً .
- ٢ - بعد عدد ٢ صينية قطر كل منها حوالى ١٨ سم وتدهن الصواني ثم تبطن بالدقيق .
- ٣ - ينقسم خليط الكعك المعد السابق (بند ١) في الصنيتين بالتساوى ثم نرج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج لمدة ٣٠ دقيقة ثم نقلب على حامل أو منخل سلك لتبرد .
- ٤ - نوضع الكعكتين فوق بعض على أن يحمى بينهما $\frac{1}{4}$ مقدار حلوى الزبد بالقهوة أما باقى حلوى الزبد

- يغطى به سطح وجوانب الكيك كما يزين بها حافة الكيك باستعمال قمع منقوش .
 • يرص اللوز المشقوق بشكل منظم على جوانب التورنة ثم تقدم على مفرش دانتيل



تورنة اللوز

٢٠ - تورتة المرملاذ بالجوز

Nutty Marmalade Cake

المقادير :

للعجينة : حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى كوب ناقص $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة زبد أو سمن - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب ناقص ملعقة كبيرة سكر حلوى - $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى ٢ كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق - $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة صغيرة مسحوق البيكنج بودر - ٤ بيضة مخفوقة جامد - ٣ ملعقة كبيرة مرملاذ (خليط فواكه) - ٢ ملعقة صغيرة فرقة ناعمة - قليل من جوز الطيب المبشور - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) أى حوالى كوب عين جمل (جوز مفشور صحيح) .

مقادير الحلوى : (glac icing)

حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب ناقص ملعقة كبيرة سكر حلوى
ملعقة كبيرة عصير الليمون - ملعقة كبيرة عصير البرتقال - بشر برتقاله .

الطريقة :

١ - بمقادير العجينة السابقة لعمل كيككة بإتباع الطريقة الدسمة (عجينة السابليه ص ٦٦) على أن تخلط المرملاذ مع الزبد والسكر وتخلط الجميع كما تضاف الفرقة وجوزة الطيب والجوز المقرى فى النهاية بعد الدقيق مع القليل من الجوز المجروش .



تورتة المرملاذ بالجوز

٢ - تدفن صينية مربعة (طول الضلع ٢٠ سم) ثم تظن بالدقيق ويصب فيها خليط الكيكة السابق ويسوى السطح جيدا .

٣ - تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة أى حتى تنضج من الداخل ثم تترك لتبرد في الصينية لمدة ٥ دقائق ثم تقلب على حامل أو منخل سلك لتبرد تماما .

٤ - تحقق مقادير الحلوى مع بعضها حتى تنعم ثم تصب فوق سطح الكيكة وتترك لتسيل على الجوانب وتزين بشر البرتقال وتقدم على مفرش دائيل

٢١ - كيكة الموز والجوز

Banana and Walnut Cake

المقادير :

للعجينة : $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $\frac{3}{4}$ ملعقة كبيرة زبد - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى ٥ ملاعق كبيرة

سكر حلوى - حوال $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى ٢ كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة

مسحوق بيكنج بودر - قليل من بشر جوزة الطيب - ٢ بيضة مضروبة خفيف - ٢ موزة مقشرة ومهروسة - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى حوال كوب جوز هند مبشور - برالان مقرى (باب الحلوى

من .) للغطية الجوانب .

الطريقة :

١ - بمقادير العجينة السابقة تعمل كيكة بالطريقة الدسمة (عجينة السابليه من ٦٦) على أن يضاف في النهاية الموز المهروس وجوز الهند وبشر جوزة الطيب ويخلط الجميع .

٢ - تدفن صينية مستديرة قطرها ١٨ سم تقريبا وتظن بالدقيق ثم يصب فيها الخليط السابق ويسوى السطح جيدا ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة من $\frac{1}{4}$ إلى $\frac{1}{2}$ ساعة أى حتى تنضج من الداخل .

٣ - تقلب على حامل أو منخل سلك وتترك حتى تبرد تماما ثم يرش السطح بالبرالان المقرى وتقدم على مفرش دائيل

٢٢ - التورتة الحلقية

Tipsy Ring

المقادير :

$\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة زبد أو سمن - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى ٥ ملاعق كبيرة

سكر حلوى - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى أربع ملاعق كبيرة دقيق - ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج

بودر - $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة مسحوق الكاكاو - ٢ بيضة - ملعقة كبيرة مسحوق البن مذاقة في ملعقة كبيرة

ماء مغل

مقادير الحلوى : (glaze icing)

كوب سكر حلوى — $\frac{1}{4}$ — ٢ ملعقة كبيرة مسحوق الكاكاو — ملعقة كبيرة من مذاب في ملعقة كبيرة ماء مغل .

الطريقة :

- ١ — نعمل العجينة بالطريقة الدسمة (عجينة السابله ص ٩٩) على أن يضاف مقدار الكاكاو ومخلوط البين بعد إضافة الدقيق ويترج جيداً .
- ٢ — ندهن حلة كيك أو قالب بابا سادة مفتوح من الوسط دهناً جيداً بالسمن السائح ثم يطن بالدقيق .
- ٣ — يصب خليط الكيك المعد سابقاً (بند ١) في القالب السابق ونساوى جيداً ثم نرج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج (من ٤٠ — ٥٠ دقيقة) .
- ٤ — نترك الكيك في القالب لمدة خمس دقائق ثم نقلب على منخل سلك ليرد تماماً .
- ٥ — نحقق مقادير الحلوى مع بعضها جيداً حتى تنعم ويصبح قوامها سميك نوعاً ثم نصب فوق سطح الكيك لتغطيها تماماً .
- ٦ — نوضع الكيك في طبق التقديم المفروش بمفرش دائيل ونقدم .



النورثة الحلقة

٢٣ - تورتة البلح

المقادير :

مقدار كيكة اسفنجية (باب العجائن ص ٦٥) - ١ كيلو بلح محال ناضج - كريمة شائيه - مقدار من سكر الكراملة (طهي السكر ص ١٠)

الطريقة :

- ١ - بعد قالب أو صينية فرن عميقة ويطن بالكراملة جيدا .
- ٢ - بعد ابلح بأن تقشر القشرة السوداء وتزع النواة لم يوضع بنظام في قاع القالب أو الصينية الواحدة بجانب الأخرى على ألا تترك فراغات إطلاقا .
- ٣ - تصب العجينة الاسفنجية فوق البلح المرصوص ثم تزع في فرن حار حتى تنضج وتترك ليهدا لمدة ثوان .
- ٤ - تقلب التورتة على طبق التقديم مباشرة .
- ٥ - بواسطة بليلة منقوشة ترخف جوانب التورتة والحافة بالكريم شائيه وتقدم .

٢٤ - تورتة الأناناس أو الفواكه بالكراملة

Pineapple Upside - Down Cake

المقادير للكيكة : ٣ كوب دقيق - $\frac{1}{4}$ كوب سكر ناعم - ٦ بيضة - فانيليا - ملعقة صغيرة بيكنج

بودر - $\frac{3}{4}$ كوب سمن .

مقادير الحشو أو التزيين :

عليه أناناس حلقات - $\frac{1}{4}$ كوب سكر حبيب لعل الكراملة



تورتة الأناناس أو الفواكه بالكراملة

الطريقة :

- ١ - بمقادير الكيك السابقة لعمل بالطريقة الاسفنجية (باب العجائن ص ٦٥)
- ٢ - تعمل كراملة بمقدار السكر المستوفى ($\frac{1}{4}$ كوب) درجات طهى السكر (ص ١٠)
- ٣ - تدهن صينية مستديرة عميقة بالسمن جيداً ثم تصب فيها الكراملة المعدة السابقة لتبطن القاع تماماً ثم تترك لتبرد حتى تتجمد الكراملة .
- ٤ - ترص وحدات الأناناس في الصينية السابقة (المبطنة بالكراملة) بشكل جميل منسق مع وحدات من الكريز المخلوط .
- ٥ - تصب العجينة الاسفنجية في الصينية (بند ٤) وتساوى جيداً ثم تزعج في فرن حار حتى تنضج الكيك .
- ٦ - نقلب الصينية في طبق التقديم مباشرة وتقديم .

ملحوظة :

- ١ - يمكن استبدال الأناناس بأي فاكهة أخرى محفوظة أو طازجة وحينذاك تسمى التورنة باسم الفاكهة المستعملة مثل الفراولة والتشمش والخوخ ... الخ .
- ٢ - يمكن تجميل جوانب وحافة التورنة بالكريم شائبه بواسطة بليلة منقوشة .

٢٥ - تورنة الزبادى

المقادير :

- ٧ بيضة - فانيليا - $\frac{1}{4}$ كوب دقيق - كوب سكر بودرة - ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر -

مقادير الحشو :

- ٢ كوب لبن - ٢ كوب زبادى - $\frac{1}{4}$ كوب كريمة لبانى - $\frac{1}{4}$ كوب عسل نحل - صفار ٢ بيضة - عدد ٤ ورقة جيلاتين - فواكه الموسم .

الطريقة :

- ١ - بمقادير الكيك السابقة تتبع الطريقة الاسفنجية في عملها (باب العجائن ص ٦٥) ثم تخبز في فرن حار وتترك لتبرد .
- ٢ - يقطع وينقع الجيلاتين في ماء بارد لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة ثم يسحق فوق حمام مائى أو نار هادئة جداً حتى يذوب الجيلاتين ثم يضاف وهو ساخن للبن الساخن مع التقليب ثم يضاف الزبادى وصفار البيض والعسل النحل ويخلق الخليط جيداً .
- ٣ - تخفق الكريمة ثم تضاف للخليط السابق (بند ٢)
- ٤ - تشق الكيك الاسفنجية بالعرض إلى ٣ أقسام متساوية ثم تحتوى طبقة الخليط الحشو المعد السابق (بند ٣) والفراولة وتدخل التلاجة لمدة ساعة لتتجمد .
- ٥ - تحتوى الطبقة الثانية للكيك الاسفنجية بالكريمة المخفوقة ثم تدخل التلاجة لمدة ساعة أخرى .
- ٦ - يزين سطح التورنة والجوانب بالفاكهة بلون جميل ثم يلمع السطح بالمرى أو الجيلاتين الساتع ثم توضع في طبق التقديم المقروش بورق الداتيل وتقديم .

٢٦ — تورتة البافارواز المثلج

المقادير :

مقدار من الكيك الإسفنجي (باب العجائن ص ٩٥) مقدار من الكريم البافارواز بالفراولة (باب الحلوى ص ٤٨) — فراولة طازجة — كريم شانتيه .

الطريقة :

١ — يطن قاع صينية مستديرة أو مستطيلة أو مربعة بالكيكة الاسفنجية المعدة ثم يوضع فوقها مقدار الكريم البافارواز وتدعيل التلاجة حتى يتجمد .

٢ — تقلب التورتة على طبق التقديم ثم تجميل بوحادات الفراولة الطازجة والكريم شانتيه وتقدم كتورتة مثلية .

ملحوظة : يمكن عمل جاتوه البافارواز بإتباع نفس الطريقة السابقة الشبعة في عمل التورتة فقط يقطع الكيك الإسفنجي بحجم قوالب صغيرة وتتم مثل التورتة السابقة وتقدم .

٢٧ — تورتة الجيلي بالفاكهة

المقادير :

كيكة اسفنجية (ص ٩٥) — ٣ باكوت جيل — فاكهة الموسم — $\frac{1}{4}$ كوب كريم

الطريقة :

١ — يذاب الجيلي ويترك حتى يبرد .

٢ — تثل الكعكة الاسفنجية المعدة نصفين بالعرض .

٣ — تغطى الكعكة بالفاكهة والكريمة وتسقى عقيقاً بشراب الفاكهة المحفوظة أو الجيلي الذائب .

٤ — تصب طبقة من الجيلي في الصينية (التي حيزت فيها الكيكة) وتجمد ثم ترص فيها الفاكهة بشكل جميل وأيضا زين جدار الصينية بالفاكهة متلاصقة (حلقات الموز أو الأناناس الخ) .

٥ — توضع الكيكة السابقة المحشوة (بند ٣) في وسط الصينية ثم يملأ الفراغ حول الكيكة بالجيلي المتبقى ثم تدعيل التلاجة حتى يتجمد الجيلي تماما .

٦ — تقلب تورتة الجيلي في طبق التقديم ويمكن تزيينها بالكريمة المخفوقة أو الكريم شانتيه وتقدم .

ملحوظة :

لتسهيل عملية قلب الكيكة يمكن وضع الصينية للحظات في ماء ساخن ثم تقلب .

٢٨ — تورتة وجاتوه الميل في

Mille Feuille

المقادير : (٦ أشخاص)

حوال $\frac{1}{4}$ كيلو (٣٠٠ جم) أي $\frac{1}{4}$ كوب دقيق — حوال $\frac{1}{4}$ كيلو — (٣٠٠ جم) أي $\frac{1}{4}$ كوب زبد — ذرة ملح — ماء للعجن — مقدار من الكريم بالتسيير (باب الحلوى ص ٤٥) .

الطريقة :

- ١ - بالمقادير السابقة لعمل عجينة الخبز في أو القولنج (باب العجائن ص ٦٩)
 - ٢ - فرد العجينة بالشابه لسمك $\frac{1}{4}$ سم تقريبا وبشكل منها ٤ مستطيلات حوالى ٢٧ سم × ١٥ سم
 - ٣ - رص المستطيلات في صاج فرن مبلل بالماء ثم يهرم السطح بالشوكة (لا تصل للقاع) حتى لا ترتفع أثناء الطبخ .
 - ٤ - تخرج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج (يصير لونها فقط)
 - ٥ - تترك لتبرد ثم تحشى بالكريم بالسير المعد بحيث تكون أول طبقة وآخر طبقة من الخبز في .
 - ٦ - يرش السطح بسكر الخلود وتقدم على مفرش دانتيل في طبق مستطيل أو تقطع بالعرض إلى قطع جاتوه .
 - ٧ - يمكن تغطية السطح بشيكولاته التغطية (باب الخلود ص ١٥) بدلاً من سكر الخلود وتترك لتجمد وتقدم صحيحة كتورطة أو تقطع إلى قطع جاتوه .
 - ٨ - يمكن أن تغطي بالزبد بدلاً من سكر الخلود ثم تزين بالفواكه المخلوطة كالأناناس أو المشمش أو الفواكه الطازجة كالفرولا .. الخ وتزين بالكريم شائبه .
- ملحوظة : يمكن عمل تورطة مستديرة بدلاً من المستطيلة فبدلاً من فرد العجينة إلى ٤ مستطيلات لفرد إلى ٤ دوائر وتقدم كما سبق .

٢٩ - طبقات البانكيك

Tropical Pancakes

المقادير للعجينة الكريب : (٤ أفراد)

- $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى ٥ ملاعق كبيرة دقيق — بيضة مضروبة —
حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٣٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب لبن — زيت غزير للتحمير

مقادير الحشو :

- $\frac{2}{3}$ ١ ملعقة كبيرة زبد أو سمن (٥٠ جم) — ملعقة كبيرة سكر سترش — عدد ٦ موزة مبشورة
ناعمة — فانيليا — عصير ليمونة — ملعقة كبيرة لوز مقشور صحيح .

الطريقة :

- ١ - لعمل عجينة الكريب بالمقادير السابقة باب العجائن ص ٧٢ ، ولشكل العجينة أقراص حتى ينشئ المقدار على أن تحفظ الأقراص الناضجة دافئة .
- ٢ - يعمل الحشو بأن يصهر الزبد والسكر ثم يقلب فيه الموز المبشور ويقلب على النار حتى يابن ثم يضاف عصير الليمون .
- ٣ - لوضع واحدة من فطائر الكريب (بانكيك) (بند ١) في طبق فرن مدهون جيداً بالسمن ثم يغطى بقليل من خليط الحشو السابق (بند ٢) ثم يوضع باقي الفطائر بنفس الطريقة لعمل طبقات فوق بعضها ثم ترش الطبقة الأخيرة بالسكر واللوز المقشر .
- ٤ - تخرج في فرن متوسط الحرارة لمدة من ١٢ — ١٥ دقيقة وتقدم ساخنة .



طبقات البانكيك

ملحوظة : لعمل طبقات البانكيك على شكل هرمي تسوى كل رقيقة من رقائق الكريب أصغر من التي قبلها قليلاً على أن تكون أكبر واحدة هي أسفل الطبقات .

٣٠ - تارت بالشراب السكرى (بسطا فلورا)

Treacle Tart

المقادير : (٤ أفراد)

حوالي $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى ٢ كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق — $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ ٣
ملعقة كبيرة زبد أو سمن — من ٣:٢ ملاعق كبيرة ماء بارد للعجن — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق البيكنج
بودر — فردة ملح .

مقادير الحشو :

٨ ملاعق كبيرة شراب سكرى سميك أو مربى مشمش — ٢ ملعقة صغيرة مشور غسر الليمون — $\frac{1}{4}$ ١
ملعقة كبيرة لباب حيز لمرغى طارج (يتزل من منخل سلك) .

الطريقة :

- ١ — بالمقادير السابقة تعمل عجينة بأنواع الطريقة البسيطة (باب العجائن ص ٦٤)
- ٢ — تدهن صينية فلان مستديرة غير عميقة قطرها حوالي ٢٣ سم ثم تفرد فيها $\frac{3}{4}$ مقدار العجينة السابقة
العدة (القاع والجوانب) ثم توضع في التلاجة لحين إعداد الحشو .

- ٣ - يسخن الشراب السكرى على نار هادئة أو مرق الشمس ويضاف بشر الليمون ولباب الحيز ثم يصب هذا الخليط فوق العجينة (الصينية) ويسوى السطح جيدا .
- ٤ - يفرغ الربع الباقي من العجينة ويقطع على شكل شرائط رفيعة توضع على سطح العجينة (فوق الحشو) على شكل شبكة .
- ٥ - قد تدهن الشرائط بالبيض ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تتضج (حوالى ٣٠ دقيقة) .
- ٦ - تترك لتبرد ثم توضع فوق مفرش داتيل في طبق التقديم وقد يقدم معها نوع من الكسترد بالفانيليا (باب الحلوى ص ٤٧)



بسطا فلورا (تارت باغري)

٣١ - تارت الليمون

Tarte au Citron

المقادير : (٦ أشخاص)

للعجينة : $\frac{1}{2}$ كيلو (٢٠٠ جم) اى حوالى $\frac{2}{3}$ ١ كوب دقيق — $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) اى $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زبد أو صمن — من ٢ — ٣ ملاعق كبيرة ماء متلج — ذرة ملح — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر .

للتزيين :

٢ ملعقة كبيرة دقيق — $\frac{1}{4}$ ٢ ملعقة كبيرة دقيق ذرة

$\frac{1}{2}$ كيلو (٢٠٠ جم) اى كوب زائد ٢ ملعقة كبيرة سكر حلوى

$\frac{3}{4}$ لتر ماء مغلي — ذرة ملح — صفار ٣ بيضة — بشر ليمون
ملعقة كبيرة زبد — مقدار من المering (باب العجائن ص ٧٤)

الطريقة :

- ١ — بمقادير العجينة السابقة تتبع الطريقة البسيطة في عملها (باب العجائن ص ٦٤) ثم تترك العجينة في مكان بارد حوالي ٢٠ دقيقة .
 - ٢ — تفرد العجينة لدائرة قطرها حوالي ٢٢ سم ثم توضع في صينية فلان مدهونة جيداً بالسمن ومشرشرة الخفاقة ويضغط على الخفاقة لتأخذ شكل الصينية .
 - ٣ — تروح في فرن متوسط الحرارة لتضج ثم تترك لتبرد .
 - ٤ — لعمل الحشو والتزيين يخلط السكر مع الدقيق والدقيق الذرة في كسروله ثم يضاف إليه الماء المغلي تدريجياً مع التقليب ثم يترك على النار لمدة ربع ساعة مع التقليب ثم يضاف إليه صفار البيض المخفوق تدريجياً مع التقليب على النار حتى يغلظ قوامه .
 - ٥ — يقطع المering السابق من على النار ثم يضاف إليه عصير الليمون وبشر الليمون وذرة الملح والزبد ويخلط الجميع جيداً ثم يصب على القطعة السابقة (بند ٣)
 - ٦ — تخبأ حلوى المering المعدة في عدة تزيين التورنة ويزين سطح التارت السابق (بند ٥) بورشات من المering ثم يرش السطح بطبقة خفيفة من السكر الناعم .
 - ٧ — يروح التارت السابق في فرن هادئ لمدة $\frac{1}{2}$ ساعة ثم يترك ليبرد ويقدم على طبق مفروش بطرش دانتيل .
- ملحوظة : يابس البيض المبلى من مقادير التزيين يستعمل في عمل المering .

٣٢ — تارت سابليه بالكريز

Tarte Sablée aux Cerises

المقادير : (٦ أشخاص)

- للعجينة حوالي $\frac{1}{4}$ كيلو (٣٠٠ جم) أي ٢ كوب + ٢ ملعقة كبيرة دقيق — ٥ ملاعق كبيرة زبد أو سمن (١٥٠ جم) — $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جرام) أي ٥ ملاعق كبيرة سكر ناعم — صفار ٢ بيضة — فانيليا — بشر ليمون — ذرة ملح — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .
- للتزيين : مربى مشمش — كريز مسكر .

الطريقة :

- ١ — تتبع الطريقة البسيطة (باب العجائن ص ٦٤) في عمل العجينة بالمقادير السابقة ثم تكور العجينة وتلف في ورقة شفاف مدهونة خفيفاً بالزيت وتترك في مكان بارد لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة .
- ٢ — يفرد $\frac{3}{4}$ العجينة لدائرة يكون محيطها حوالي $\frac{1}{4}$ سم ثم توضع في صينية فرن مدهونة جيداً بالسمن .
- ٣ — يغطي سطح العجينة بمربى المشمش مع ترك مسافة حوالي ١ سم من الخفاقة بدون مربى .
- ٤ — يفرد ربع العجينة المبلى ويقطع إلى دوائر أو نجوم بزين بها الخفاقة والوسط مع استعمال الكريز المسكر .

- ٥ - قد يدهن سطح العجينة بالبيض المربوب ثم ترح في فرن ساخن حتى تنضج (حوالي $\frac{1}{4}$ ساعة)
٦ - تترك لتبرد ثم تقدم على مفرش دانتيل في طبق مناسب .
ملحوظة : يفضل تقديمها في اليوم التالي .



تارت بالفاكهة

٣٣ - تارت بالفراولة والأناناس (الفاكهة)

Pineapple Tarte

المقادير : (٤ أفراد)

مقدار من عجينة السابله (٢ كوب دقيق - $\frac{3}{4}$ كوب سمن أو زبد - $\frac{1}{4}$ كوب سكر - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر - من ٢:١ بيضة - فانيليا) - $\frac{1}{4}$ مقدار من الكريمة الانجليزية بالفانيليا (باب الخلوى ص ٤٧) - فاكهة طازجة كالفراولة والموز أو فاكهة محفوظة كالأناناس والمشمش الخ - كريمة شائبة .

الطريقة :

١ - بمقادير عجينة السابله السابله تعمل عجينة بالتابع الطريقة الدسمة (باب العجائن ص ٩٧)

- ٢ — يدهن قالب تارت (صينية مستديرة غير عميقة) أو قوالب التارتلت الصغيرة .
- ٣ — تفرد العجينة لسمك $\frac{1}{4}$ سم تقريباً ثم يطن بها القالب أو القوالب الصغيرة (القاع والجدران) ثم يهرم القاع سطحياً بالشوكة .
- ٤ — تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ثم تترك لتبرد .
- ٥ — توضع طبقة مناسبة في التارت السابق من الكريمة الانجليزية بالفانيليا (أو مربي) ثم يصب في الوسط أيس كريم فراولة (قالب صغير مستدير)
- ٦ — حول الأيس كريم ترص الفاكهة الطازجة أو الكمبوت بشكل جميل وبينها وحدات الفراولة ثم يزين بورشات من الكريم شائيه وترش بالمكسرات المقرية .
- ٧ — تقدم بعد وضعها في طبق التقديم المقروش بمفرش الدانتيل .

٣٤ — فطيرات التوت الأسود والتفاح

Black Berry Apple Pie

المقادير : (٤ أفراد)

للعجينة : $\frac{1}{4}$ كوب دقيق — $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة زبد أو سمن — ملعقة كبيرة سكر — ملعقة صغيرة بشر قشر الليمون — صفار بيضة — فانيليا — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر .

للحشو :

ربع كيلو تفاح — $\frac{1}{4}$ كيلو توت اسود طازج — ٣ ملاعق كبيرة سكر — لبن للدهان .

الطريقة :

- ١ — بمقادير العجينة السابقة تعمل فطيرة بالطريقة البسيطة (باب العجائن ص ٦٤) متوسطة الليونة وتترك لمدة من ٢٠ — ٣٠ دقيقة في مكان بارد .
- ٢ — يقشر التفاح وتزع البذور وتقطع حلقات ثم يوضع في طبق فرن عميق له حافة (يفضل بايوركس) ومعه التوت ثم يضاف فوقهم مقدار السكر .
- ٣ — تفرد العجينة لسمك $\frac{1}{4}$ سم ثم تقطع شريط بعرض حافة الطبق ثم يوضع شريط العجين عل الحافة بعد بلها خفيفاً بالماء .
- ٤ — يدهن شريط العجين بالماء ثم يوضع غطاء من العجين المقرود فوق الصق ويضغط على الحواف لتلتصق ثم تساوى وتورق وتزخرف باستخدام ظهر السكين .
- ٥ — يقطع من العجين الباقي بعض أشكال لتزيين الطبق ثم يدهن الجميع باللبن ويرج في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج من ٤٥ — ٥٠ دقيقة .

٣٥ - فطيرة التفاح والفواكه وعين الجمل

Apple Strudel

المقادير : (٤ أفراد)

مقدار من الفطيرة البسيطة (ص ٦٤) - سكر حلوى للتزيين - $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة زبد أو سمن للدهان.

للحشو :

٦ ملعقة كبيرة لبنة عيز (أنرغي) (متحول من متخل سلك) - ٦ ملعقة كبيرة عين جمل مفري غليظ - ٤ ملاعق كبيرة فواكه مسكرة مفرية غليظ وزبيب - ٦ ملعقة كبيرة سكر للتزيين - $\frac{1}{4}$ كيلو تفاح - ملعقة صغيرة نوابل - بشر قشر البرتقال .

الطريقة :

- ١ - تفرد الفطيرة البسيطة مستطيل رقيق جدا .
- ٢ - يقشر التفاح وتترع البلور ويلطع شرائح ثم يخلط مع لباب الحيز وعين الجمل والفواكه والسكر مع مخلوط النوابل وبشر البرتقال .
- ٣ - يوضع المخلوط السابق على أحد طرفي مستطيل العجين على بعد ١ سم من الحافة .
- ٤ - تدهن حافة العجين بالسمن أو الزبدة المنصهرة ثم تلف العجينة مثل السويسرول وتوضع على صاج فرن مدهون ثم تروح في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٥ - ٣٠ دقيقة أي حتى يصفر لونها .
- ٥ - ترش بالسكر وهي ساخنة ثم تقطع حلقات أو تقدم صحيحة على مفرش دانتيل ويمكن أن يقدم معها نوع من الكسترد (باب الحلوى ص ٤٧)



فطيرة التفاح والفواكه وعين الجمل

٣٦ - فطيرة الميراثج بالليمون

Lemon Meringue Pie

المقادير : (٦ أفراد)

مقدار من الفطيرة البسيطة للتغطية (باب العجائن ص ٦٤) - كرز مسكر وأنجليكا للتزيين .

للحشو :

بشر وعصير ليمونه - ٢٥ جرام كورن فلور (ملعقة كبيرة) - ملعقة كبيرة زبد لوزي - ٣ ملاعق كبيرة سكر حلوى - صفار ٢ بيضة - قليلها - كوب لوز أكثر قليلا من الماء .

للميراثج : بياض ٢ بيضة - قليلها - ٥ ملاعق كبيرة سكر حلوى

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة البسيطة لعمل قاع (في صينية مستديرة مدهونة قطرها ٢٠ سم تقريبا) ونحزم قاع الفطيرة سطحياً بشوكية ثم نرج في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة .
- ٢ - نضع بشر وعصير الليمون في كسرولة مع الكورن فلور ثم يضاف الماء ويسخن تدريجياً حتى درجة الغليان ويترك ليغل لمدة ٢ دقيقة مع التقليب المستمر .
- ٣ - نرفع الخليط السابق بعيداً عن النار ويضاف إليه الزبد والسكر ثم يترك ليبرد نوعاً ثم يقلب معه صفار البيض ويصب هذا الخليط داخل القاع المعد (بند ١)



فطيرة الميراثج بالليمون

- ٤ - يخلق بيض البيض مع الفانيليا حتى يجمد ويصبح قوامه سميكاً ثم يضاف إليه السكر تدريجياً مع الخفق ثم يصب هذا المزيج فوق حشو الليمون السابق (بند ٣) ثم يوزج في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة .
- ٥ - يقطع الكريز المسكر والالتجلىكا ويرين بها التارت ويقدم بعد وضعه في طبق التقديم

٣٧ - فطيرة الفراولة بالكريمة

Strawberry Shortbread Creams

المقادير : (٤ أفراد)

- للفطيرة : $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زبد أو سمن - حوالى $\frac{1}{4}$ ١ كوب دقيق - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة سكر حلوى - بشر برتقاله - ماء للعجن - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .
- للحشو :

$\frac{1}{4}$ كيلو كريمة مخفوقة أو كريم شانتية - $\frac{1}{4}$ كيلو فراولة مقطعة أنصاف .

الطريقة :

- ١ - بالمقادير السابقة تعمل فطيرة بالطريقة البسيطة (باب العجائن ص ٦٤) ثم تفرد العجينة لدائرة كبيرة سمك $\frac{1}{4}$ سم تقريباً .
- ٢ - تدهن صينية فلان مستديرة ذات حافة متعرجة دهناً جيداً ثم تطن بالفطيرة المفرودة سابقاً القاع والجوانب ويضغط عليها قليلاً لتأخذ الشكل ثم يهرم القاع سطحياً بالشوكة .



فطيرة الفراولة بالكريمة

- ٣ - يلم سطح القطيرة إلى ثمانية أجزاء متساوية ثم ترح في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج لمدة من ٤٥ - ٥٠ دقيقة
- ٤ - تترك القطيرة في الصينية للبرد لمدة ١٠ دقائق ثم تقطع إلى ٨ أجزاء .
- ٥ - يوضع الكريمة المخفوقة بواسطة ملعقة أو قمع على أربعة أقسام من القطيرة ثم توضع فوقها الفراولة ثم تغطى بالأربعة قطع الأخرى من القطيرة (ساندوتش)
- ٦ - ترص على طبق مغطى بفرش داتيل وتقدم .
- ملحوظة : يمكن رش سطح الأقسام الأربعة بسكر حلوى



قطيرة بالتوت والتفاح

٣٨ - جاتوه فطيرات بالفاكهة

Tartelettes aux Fruits

المقادير : (٣٠ قطعة)

- للعجينة : حوال $\frac{1}{4}$ كيلو (٣٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب دقيق تقريبا - ٥ ملعقة كبيرة سمن أو زبد - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) أى ٥ ملعقة كبيرة سكر ناعم - صفار ٢ بيضة - ذرة ملح - بشر ليمونه - ١ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .

للحشو :

مقدار من الكريم باتسيير (باب الحلوى ص ٤٥) — فاكهة الموسم الطازجة مثل العنب والموز والفراولة ..
اخ — وفاكهة محلوقة مثل الأناناس والكريز والمشمش .. الخ

الطريقة :

- ١ — بمقادير العجينة السابقة تتبع الطريقة البسيطة (باب العجائن ص ٦٤) في عملها ثم تترك في مكان بارد لمدة من ١٥ — ٢٠ دقيقة .
- ٢ — لفرد العجينة لسبك حوالى ١ سم ثم تقطع دوائر بقطاعة مشرشرة (حوالى ٣٠ دائرة) ثم توضع الدوائر في قوالب التارتلت المدهونة جيدا بالسمن .
- ٣ — يهرم القاع بالشوكة سطحياً ثم يوضع في كل واحدة ورقة زبدة مدهونة (حتى لا تتصل بالعجينة) ثم يوضع في داخل الورقة قليل من الحبوب كالأرز أو القول حتى لا ترتفع العجينة أثناء الخبز ولتأخذ شكل القالب) .



جانتو الشيكولاتة

- ٤ — يخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة تقريبا وقل تمام النضج يرفع الورق بالحبوب ثم تترك القطاير لهم لتضجها ثم تترك لتبرد .
- ٥ — يوضع في كل تارتلت ملعقة من الكريم باتسيير ثم يوضع في مجموعة منها حلقات الموز (بعد غمره في محلول سكري أو مرى حتى لا يسود) ويوضع في مجموعة أخرى من التارتلت حبات من العنب وثلاثة حبات من الكريز ورابعة الأناناس وهكذا لنحصل على تشكيلة متنوعة .
- ٦ — يمكن تجميل جميع التارتلت بوردات من الكريم شائيه وذلك قبل التقديم مباشرة .

٣٩ - جاتوه الشيكولاته (بوشيه)

Bouchées au Chocolat

المقادير : (حوال ١٢ قطعة)

- $\frac{1}{2}$ كيلو (١٠٠ جم) بسكوت اسفنجي ، سافوى ، أو كيكه اسفنجية بالية (باب المعجنات ص ٦٣) -
 $\frac{1}{2}$ كيلو (٢٠٠ جم) شيكولاته كتل مبشورة - بندق أو لوز مفشر صحيح حوال ٢ ملعقة كبيرة .

للطريقة : شيكولاته فارماسيل (هبة) أو مكسرات مغرية أو جوز هند مبشور .
 الطريقة :

- ١ - نحمص البندق أو اللوز ثم يفشر ويغرى غليظاً (باب المتفرقات ص ١١)
- ٢ - تبشر الشيكولاته الكتل ثم تصهر فوق حمام مائي (باب المتفرقات ص ١٣) ثم يضاف لها المكسرات المعدة (بند ١) والبسكوت الإسفنجي بعد بشره عشناً أو الكعك المبشور عشناً أيضاً (ينزل من منخل سلك ذات ثقب واسعة) ويخلط جيداً حتى نحصل على خليط يمكن تشكيله أو تقطيعه كما يمكن إضافة قليل من المربي أو الكريمة شائبه إذا لزم الأمر .
- ٣ - يشكل الخليط المعد السابق على هيئة كور حجمها مناسب ثم تدحرج هذه الكور على الشيكولاته الهبة أو المكسرات المغرية أو جوز الهند المبشور ثم توضع في الثلاجة لمدة ساعات .
- ٤ - توضع كل كورة في طبق بليسه مناسب ويغرس في وسطها قطعة من الأنجليكا أو الكرز أو الشيكولاته الزرقاء ثم توضع في طبق التقديم .

٤٠ - جاتوه تارتلت اليفسفي

Mandarin Tartlets

المقادير : (٣٠ قطعة)

- للعجينة : نفس المقادير والطريقة السابقة لجاتوه فطيرات العاكة (ص ١١٠)
 للحشو : يوسفي طازج أو يوسفي مخلوط (من ٣:٢ غلة) - مربى برتقال - كريمة شائبه .

الطريقة :

- ١ - لعمل العجينة وتقطع وتوضع في قوالب الفطيرات ونخبز وتبقي نفس الطريقة السابقة في جاتوه فطيرات العاكة حتى (بند ٤) .
- ٢ - يوضع في كل تارتلت ملعقة من الكريمة شائبه ثم يرص فوقها اليفسفي .
- ٣ - تسخن المربي مع قليل من الماء على نار هادئة حتى تذيب (مصفاة) ثم تترك حتى تبرد درجة حرارتها نوعاً ثم يدهن بها اليفسفي باستخدام فرشاة .
- ٤ - يرص التارتلت في طبق التقديم المغطى بفرش دانتيل ثم يقدم .



جاتوه تارتلت اليوسلى

٤١ — جاتوه الفانسيه

Fancies Gâteau

المقادير : (١٦ قطعة)

الكيكه : ٣ ملاعق كبيرة دقيق — ٤ ملاعق كبيرة سكر ناعم — ٣ بيضة — فانيليا — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة

بيكنج بودر

للحشو والتغطية :

مقدار من حلى الماء الاقتصادية (باب الحلى ص ٥٣) — مقدار من حلى الزبد بالفانيليا أو الشيكولاته (باب الحلى ص ٤٩) — مليس مقطض — فواكه مسكرة (كرز وأجلكا — شيكولاته مبشورة .

الطريقة :

١ — بمقادير الكيكه السابقة تتبع الطريقة الاسفنجية (باب العجائن ص ٩٥) في عملها ثم نوضع في صاج سويسرول (١٨×٣٠ سم) ونخبز في فرن حار لمدة من ٧ — ١٠ دقائق ثم نقلب على ورق شفاف على حامل أو منخل سلك لتبرد .

٢ — نستخدم قطعاعات بسكوت ذات أشكال مختلفة لعمل أشكال من الكيكه (جاتوهات)

٣ — نغطي قطع الجاتوه المعدة السابقة بحلى الماء الذى يمكن تلوينها بألوان الكنشنيل حسب الرغبة ونترك حتى لتجعد ثم نزين .

٤ — نزين وحدات الجاتوه السابقة باستعمال حلى الزبد المعدة وأيضا يمكن تلوين حلى الزبد بالفانيليا حسب الرغبة) وذلك باستعمال عدة لتجميل التورثة كما يستعمل المليس المقطض والفواكه المسكرة والشيكولاته المبشورة في التزيين حسب الذوق .

٥ — نقدم الجاتوهات السابقة بعد تزيينها بشكل منظم على طبق التقديم المفروش بورق الفانييل .

٤٢ - جاتوه الشيكولاته المثلجة (باليسكوت)

Chocolate Refrigerator Cake

المقادير :

حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو شيكولاته سادة (كتل) (٤٥٠) جم — $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠) جم (أى $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زبد — حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥) بسكوت بالشيكولاته اسفنجى أو بسيط — $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠) جم فسلق مفرى أو مكسرات .

الطريقة :

- ١ — تدهن صينية كيك مربعة عميقة طول ضلعها ١٨ سم ويستحسن أن تبطن بالنيلون (كيس بلاستيك)
- ٢ — تكسر الشيكولاته قطعاً صغيرة (نشر) ثم توضع في إناء مع الزبد وترفع على حمام مائى (باب المتفرقات ص ١٣) مع التقليب برفق حتى تنصهر الشيكولاته والزبد ثم ترفع من فوق الحمام
- ٣ — يضاف البسكوت المكسر (قطعاً صغيرة) وكذلك الفسلق المفرى أو المكسرات المفربة ويخلط الجميع .
- ٤ — يصب الخليط السابق في الصينية المعدة (بند ١) ونسأوى جيداً بحيث يكون الارتفاع متساوى في الصينية بأكملها ثم نترك في الثلاجة لتبرد .
- ٥ — بعد أن تبرد نعلم بنفسهها إلى ٨ مربعات ثم نوضع في الثلاجة لمدة ساعة حتى تتاسك ثم لقطع المربعات التى سبق لتحديدنا وترص في الطبق المفروش بالناتيل عند التقديم .



جاتوه الشيكولاته المثلجة

٤٣ - جاتوه الشيكولاته بعين الجمل والكورن فلكس

Chocolate Nut Crispies

المقادير : (١٨ قطعة)

$\frac{2}{3}$ ١ ملعقة كبيرة زبد (٥٠ جم) - حوالي ٣ ملاعق كبيرة كاكافو (٥٠ جم) - ٢ ملعقة كبيرة شراب
سكرى - ٥ ملاعق كبيرة كورن فلكس (٥٠ جم) - ٢ ملعقة كبيرة عين جمل صحيح مقشور (٥٠ جم)
الطريقة :

- ١ - تصهر الزبد ومعها الكاكافو الناعم والشراب السكرى على نار هادئة
- ٢ - يضاف الكورن فلكس وعين الجمل المفروى غليظا ويستمر في التقليب حتى يمتزج الخليط تماما .
- ٣ - بعد ١٨ طبق بليسه ورقى (يشتري جاهز من الحلواني) ثم يصب فيها الخليط السائل المعد ويترك في
الثلاجة حتى تتاسك ثم تقدم .

ملاحظات : ١ - يمكن رش قليل من الشيكولاته المبشورة على السطح
٢ - هذا الصنف من الفضل أن يؤكل في نفس يوم تصعيده .



جاتوه الشيكولاته بعين الجمل والكورن فلكس

٤٤ — مربعات التوت بالكريمة

Raspberry Cream Squares

المقادير :

مقدار من العجينة الدسمة رقم ٢ (Puffpastry) (باب العجائن ص ٦٧) — مرقى توت من ٣:٢ ملائع
كبيرة — $\frac{1}{4}$ كيلو كريم شانتيه — $\frac{1}{10}$ كيلو توت أو فراولة — $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أي ٥ ملعقة كبيرة
سكر حلوى — ملعقة كبيرة ماء .

الطريقة :

١ — تعد ٢ عينة فرن مستطيلة

٢ — تفرد العجينة الدسمة إلى ٢ مستطيل 30×7 سم ثم توضع المستطيلات في صواني الفرن السابقة
وتخبز في فرن ساخن لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة أي حتى ترتفع ويصفر لونها .

٣ — بعد أن تبرد القطائر تسخن المرقى حتى تسيل وتدهن بها (طبقة خفيفة) أحد المستطيلين أما المستطيل
الثاني فيوضع عليه الكريم شانتيه المخلوط بالتوت أو الفراولة .

٤ — يوضع المستطيل المدهون بالمرق فوق المستطيل الذي عليه طبقة من الكريم شانتيه والتوت أو الفراولة بحيث
يكون السطح المدهون بالمرق لأعلى أي على الوجه .

٥ — يقطع بعد ذلك المستطيل السابق إلى ٤ قطع متساوية .

٦ — يخلق سكر الحلوى مع الماء حتى ينعم ثم يصب فوق المرقى ويترك حتى يتجمد .

٧ — ترتب القطع السابقة على مفرش دانتيل وتقدم .



جائزه مربعات التوت بالكريمة

٤٥ - جاتوه البسكوت

المقادير :

٣ كوب بسكوت بسيط مكسر (٣٠ بسكوتة تقريبا) = $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $\frac{1}{3}$ ملعقة كبيرة زبد - ٢ بيضة - فانيليا - ٢ ملعقة كاكاو - كوب سكر حلوى - مكسرات مقرية غليظاً - شيكولاته مكسرة .

الطريقة :

- ١ - يخلق الزبد مع السكر مع البيض مع الكاكاو بالمضرب (المضرب الكهربى أفضل إن وجد) حتى يغلظ القوام ثم يضاف إليه البسكوت المكسر والمكسرات المقرية ويخلط الجميع جيدا .
- ٢ - يشكل الخليط على هيئة أسطوانة تلف في الورق (Foil) وتدخل في التلاجة لفترة أى حتى تتجمد .
- ٣ - تقطع حلقات مميكة نوعاً ولتقدم كنوع من الجاتوه .
- ٤ - قد يشكل الخليط (بند ١) بأن يوضع جزء من الخليط بواسطة ملعقة كبيرة في طبق من البليسة ثم يرش السطح بالمكسرات المقرية وقليل من الشيكولاته المكسرة .



جاتوه البسكوت

٤٦ - جاتوه البقسماط بالكريم شائيه والمرى

المقادير :

٢ كوب بقسماط عشن - كريم شائيه - مرى (حوالى كوب) شيكولاته فارميسيل - مكسرات مغرية غليظا ومكسرات مغرية غليظا (يمكن الاستغناء عنها) .

الطريقة :

- ١ - يضاف الكريم شائيه للبقسماط ثم تضاف المرى تدريجيا إلى أن يصبح الخليط مناسكا ويمكن تشكيله ثم تضاف المكسرات والمكسرات المغرية في حالة استعمالها .
- ٢ - يقطع الخليط على هيئة كرات متوسطة الحجم وتدحرج على شيكولاته فارميسيل - ثم توضع في أطباق بلاستيك وتقدم .

٤٧ - سويسرول بالشيكولاته والبسكوت

Suiss Roll au Chocolat

المقادير :

٣٠ بسكوت (اسفنجى أو بسيط) - $\frac{1}{4}$ كوب شيكولاته بودرة أو كاكاو - $\frac{1}{4}$ كوب لبن أو كريمة أو قشدة - قليل من الزيت - زبيب ومكسرات - مرى (حوالى ٢ ملعقة كبيرة) .

الطريقة :

- ١ - يكسر البسكوت قطعاً صغيرة (تكسر البسكوت باب المفرقات ص ١٣)
- ٢ - يضاف اللبن للشيكولاته أو الكاكاو وأيضا يضاف الزيت ثم يرفع الخليط على حمام مائى (باب المفرقات ص ١٣) حتى ينضج الجميع ثم تضاف القشدة أو الكريمة .
- ٣ - يضاف الخليط السابق للبسكوت المكسر (بند ١) ثم يضاف إليه الزبيب والمكسرات المغرية والمرى ثم يشكل الخليط على هيئة أسطوانة كالسويسرول .
- ٤ - يلف السويسرول السابق المغطى بالورق الألومنيوم ثم يدخل التلاجة ليجمد .
- ٥ - تقدم صحبة على مفرش دائيل بعد أن يرش السطح بسكر الحلو أو تقطع حلقات وتوضع كل حلقة في طبق بلاستيك وتقدم كصنف جاتوه .

٤٨ - السويسرول

Suiss Roll

المقادير :

٣ بيضة - $\frac{3}{4}$ ملعقة كبيرة سكر حلو - ٣ ملاعق كبيرة دقيق منخول - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر - ٤ ملعقة كبيرة من مرى فراولة أو مشمش - سكر بودرة للف السويسرول .

الطريقة :

- ١ - يعد صاج السويسرول ٢٢ x ٣٠ سم ويدهن بالسمن السائح ثم يطن بالورق الشفاف المدهون جيدا ومرشوش بالدقيق .
- ٢ - وطريقة تطين القالب بالورق تتبع الخطوات الآتية :
(أ) ترسم قاعدة الصاج فوق فرع من ورق الزبدة .
(ب) تقص الزوايا ، الأربعة أركان ، ثم توضع الورقة المرسومة في الصاج المدهون مع ضبط الزوايا مع ملاحظة أن الورقة تزيد حوالي ٥ سم عن حافة الصاج من جميع الجهات .
جـ - تدهن الورقة المبطنة للصاج بالسمن السائح ثم تطن بالدقيق .
- ٣ - تعمل السويسرولة بالمقادير السابقة بالتابع الطريقة الأسفنجية (باب العجائن ص ٦٥) .
- ٤ - تصب العجينة في صاج السويسرول لتعد السابق (بند ٢) بحيث توزع داخل الصاج لتأما مع العناية الخاصة بالأركان .



السويسرول

- ٥ - تخرج في فرن حار لمدة من ٧ - ١٠ دقائق .
- ٦ - أثناء الخبز تفرد فوطة نظيفة مبللة ومصفورة على سطح أملس (منضدة) يوضع فوقها ورقة زبدة مرشوشة بالسكر الناعم .
- ٧ - بمجرد خروج السويسرول من الفرن يقلب على الورقة المرشوشة السابقة ثم تقطع أو تنظم الحواف الصلبة ويلفد عليها بسرعة المرفى مع ترك حوالى بوصة من الحواف ثم يلف السويسرول جيدا وبسرعة بالورق ويغطى بالفوطة ويترك على حامل أو متخل سلك حتى يبرد .
- ٨ - يرش السطح بالسكر الناعم ثم يقطع إلى حلقات سمك ١ سم ثم يرص بنظام على مفرش دانتيل ويقدم .

ملحوظة : يمكن تغطية السويسرول الصحيح بحلوى الزبد ويزين حسب الذوق والامكانيات ويقدم كتورتة (مثل جذع الشجرة .. ألخ) .

٤٩ - رقائق الشيكولاته

المقادير :

حوالي $\frac{1}{4}$ كوب شيكولاته كتل (خام) مبشورة (١٧٥ جم) — ١ كوب سكر حلوى (١٧٥ جم) —
٥ بيضة كبيرة (البياض يفصل عن الصفار) — ٣ ملاعق كبيرة مكسرات أو سودالى .

للحشو :

$\frac{1}{4}$ كيلو سودالى مفروى — ملعقة صغيرة لسكاكينة أو بن — ٤ ملاعق كبيرة لبن ساحن — $\frac{1}{4}$ — ٢ ملعقة
كبيرة سكر ناعم — ملعقة كبيرة عصير ليمون — كريمة مخفوقة أو كريم شانتية حوالي $\frac{1}{8}$ كيلو .

الطريقة :

- ١ — يضاف الماء للشيكولاته المبشورة وترفع على نار هادئة جدا حتى تنصهر .
- ٢ — يضاف للشيكولاته صفار البيض والسكر والمكسرات المفروية ثم يضاف ٣ ملاعق ماء ساحن مع التقليب .
- ٣ — يخفق بياض البيض جيدا حتى يحمض ثم يضاف للخليط السابق تدريجيا ويقلب برفق .
- ٤ — يغلن صاج سويسرول بالسمن ثم بورقة شفاف مدهونة أى كما سبل فى السويسرول السابق (ص ١١٨) .
- ٥ — يرج الصاج فى الرف الأوسط لفرن ساحن من ١٠ — ١٥ دقيقة .
- ٦ — تترك ليبرد ثم تغطى بورقة زبدة وقطعة قماش وتترك فى التلاجة عدة ساعات .
- ٧ — تخلط مقادير الحشو مع بعضها جيدا ثم تفرد فوق الكيكة السابقة ثم تلف كما فى السويسرول السابق .
- ٨ — قد تقدم صحيحة على مفروش دانتيل أو تقطع لرائشات وتقدم .

٥٠ - جاتوه ميرانج رجال الثلج

Meringue Snowmen

المقادير : (٢٠ قطعة)

٤ بياض بيضة — $\frac{1}{4}$ كيلو تقريبا (٢٢٥ جم) أى حوالي $\frac{1}{4}$ كوب ناعم ملعقة كبيرة سكر حلوى —
كريم شانتية للحشو .

للتجميل :

قطع صغيرة مستديرة من الشيكولاته (باستيلة الشيكولاته باب الحلوى ص ٢٠) — قطع من الريسوس
عل هيئة دوائر وعصى — ورق الأرز — لون حلوى تباي .

الطريقة :

- ١ — يخفق بياض البيض جيدا ثم يضاف إليه السكر الناعم مع الخلق الجيد حتى يتماسك الخليط ويصبح مرناً .

- ٢ - باستخدام ملعقةين كبيرتين مملتين بالماء يوضع ملء الملعقة من الخليط في صينية مدهونة جيداً بالماء وتكرر العملية لعمل عدة قطع كبيرة (لتكوين الجسم)
- ٣ - وأيضاً باستخدام ملعقةين صغيرتين مملتين بالماء يقطع بنفس العدد بالطريقة السابقة وحدات صغيرة لعمل الرأس في صينية أخرى مدهونة بالماء .
- ٤ - تخرج في فرن هادئ جداً لمدة ٢ ساعة حتى يجف ثم يوضع على منخل سلك حتى يبرد تماماً .
- ٥ - تجمع كل قطعين كبيرتين على شكل ساندويتش بينهما الكريمة وذلك لعمل الأجسام ثم تجمع كل قطعتين صغيرتين بنفس الطريقة لعمل الرؤوس .
- ٦ - ومن الكريمة تعمل قاعدة لتثبيت الأشكال جانب بعضها ثم باستخدام قمع الزين والبليلة المقوشة تكون الملامح لقطع الميراث السابقة ثم زين كما في الرسم باستعمال لقطع الرسوس من دوائر وعصى .. الخ وتعمل قبعات من ورق الأرز
- ٧ - يملأ الفراغ الناتج من لصق قطع الميراث بالكريمة .



جائزه الميراث رجال الثلج

٥١ - جائزه أبراج الشيكولاته

Chocolate Castles

المقادير : (١٨ قطعة)

$\frac{1}{2}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زبد أو سمن = $\frac{1}{2}$ كيلو (١٠٠ جم) أى ٥ ملاعق كبيرة

سكر حلوى — $\frac{1}{4}$ كيلو شيكولاته قارمسيل — ٢ بيضة مضروبة خفيف — ٣ ملاعق كبيرة دقيق — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر — $\frac{1}{4}$ ٢ ملعقة كبيرة كاكاو — ٦ ملعقة كبيرة شيكولاته مبشورة — عدد ١٨ زرار شيكولاته (باستيلة الشيكولاته باب الحلوى ص ٢٠) .

الطريقة :

- ١ — تتبع الطريقة الدسمة في عمل العجينة (عجينة السابلية ص ٦٦) مع ملاحظة إضافة الكاكاو للدقيق .
- ٢ — يدهن عدد ١٨ قالب صغير (قوالب بودنج صغيرة) وتوضع في صينية فرن ثم توزع العجينة السابلية على القوالب بالتساوي ثم تزعج في فرن ساخن لمدة من ١٠ — ١٢ دقيقة .
- ٣ — تقلب على منخل سلك وتترك لتبرد ثم تصهر الشيكولاته وتصب فوق القطع بحيث تغطيها تماما من السطح والجوانب ثم تدحرج على الشيكولاته القارمسيل ثم يوضع فوق كل قطعة زرار من الشيكولاته .
- ٤ — ترتب في طبق التقديم المغطى بفرش دانتيل وتقدم .



جاثوه أ براج الشيكولاته

٥٢ — جاثوه الميرانج بصلصة الشيكولاته

Meringues With Chocolate Sauce

المقادير : (٣٦ قطعة)

- ٤ بيض بيضة — حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب ناقص ملعقة كبيرة سكر حلوى — مقدار من صلصة الشيكولاته للتغطية رقم ٢ (باب الحلوى ص ٥٩)

الطريقة :

- ١ - يضرب بيض البيض جيداً حتى يجمد ثم يضاف إليه السكر تدريجياً مع الخلق الجيد بصفة مستمرة حتى نحصل على خليط ناعم مرن متناهي ثم يضاف في كيس به بليقة منقوشة (بليقة بلع الشام)
- ٢ - يقطع المering على صينية مدهونة جيداً إلى ٣٦ قطعة ثم توضع في فرن هادئ جداً لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة حتى يصبح المering هشاً .
- ٣ - يرفع بعد ذلك على منخل سلك حتى يبرد تماماً .
- ٤ - تصب صلصة الشيكولاته المعدة على وحدات المering قبل التقديم مباشرة .



جائزه المering بصلصة الشيكولاته



17.00.00

الفصل الثانى

الكعك والبودنج وأطباق الحلوى الساخنة والقطائر ١ - كعك الزبيب بالتفاح

المقادير :

للعجينة : $\frac{1}{4}$ كوب دقيق (١٧٥ جم) — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر — $\frac{1}{4}$ ٢ ملعقة كبيرة زيت
أو سمن جامد — ملعقة كبيرة مكسرات أو سودانى — كوب سكر بودرة ناعم ناقص ملعقة كبيرة (١٥٠ جم)
— بيضة — فانيليا — $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) كريم مخفوق أو كريم شانتيه للتجميل .

مقادير الحشو :

$\frac{1}{4}$ كيلو تفاح مطهى — ٢ ملعقة كبيرة زيت — $\frac{1}{4}$ كيلو زبيب — $\frac{1}{8}$ كيلو مكسرات أو سودانى — $\frac{1}{8}$ كيلو
(١٢٥ جم) سكر — جوزة الطيب — بشر وعصير $\frac{1}{4}$ ثمرة — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فرقة ناعمة — $\frac{1}{4}$ ملعقة
صغيرة قرفة ناعم — ٢ ملعقة كبيرة عصير تفاح .

الطريقة :

- ١ - بمقادير العجينة السابقة تتبع الطريقة البسيطة في عملها (باب العجائن ص ٩٤) على أن تضاف
المكسرات المقرية أو السودانى المقرى في النهاية ومع السكر .
- ٢ - تلت العجينة لتساعد على إدخال الهواء ثم تلف في ورقة زبدة مدهونة وتترك في التلاجة لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة .
- ٣ - تفرد العجينة لسمك $\frac{1}{4}$ سم تقريبا ثم تقطع إلى وحدات (دوائر) توضع في قوالب القطيرات المدهونة
أو ورق الميوم ثم يهرم القاع بالشوكة سطحياً حتى لا ترتفع .
- ٤ - تروح في فرن متوسط الحرارة لمدة من ١٥ - ٢٠ دقيقة أى حتى تنضج .
- ٥ - للألواح وحدات بالحشو الآن لم تجمل بوردادات من الكريمة .
- ٦ - لعمل الحشو يقشر التفاح ويشر ثم يضاف إليه جزء من الزيت حوالى ٢ ملعقة ثم يرفع على النار حتى
ينضج التفاح ويهرس جيدا ويترك ليبرد .
- ٧ - تضاف المكسرات وبشر وعصير الليمون والسكر والقرفة وجوزة الطيب ويخلط الجميع جيدا ثم يصفى
بإلى الزيت ويضاف للخليط ويقلب جيدا .
- ٨ - يصب عصير التفاح على الخليط السابق ثم يغطى الإناء بقطعة شاش ويترك في مكان بارد لمدة ليلة .
- ٩ - في اليوم التالي يصفى الخليط في إناء جاف ساخن ويضغط جيدا بحيث لا يترك فراغ للهواء ويحكم إغلاق
الإناء ويترك لمدة ٤ أسابيع قبل الاستعمال .

٢ - فطيرات المربي

Jam Tartletes

المقادير : (٢٤ قطعة)

$\frac{1}{2}$ كيلو (١٠٠ جم) أي ٤ ملعقة كبيرة دقيق — ذرة ملح — $\frac{1}{2}$ كيلو (١٠٠ جرام) أي ٥ ملعقة كبيرة مربي فراولة — $\frac{2}{3}$ ١ ملعقة كبيرة زبد أو سمن — من ١:٢ ملعقة كبيرة ماء — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .



فطيرات بالمربي

الطريقة :

- ١ — بالمقادير السابقة تعمل فطيرة بالتابع الطريقة البسيطة (باب العجائن ص ٦٤) حتى نحصل على عجينة مناسبكة يمكن فردها وتلف العجينة وتترك في مكان بارد لمدة من ١٥ — ٢٠ دقيقة .
- ٢ — نفرّد الفطيرة ونقطع لعدد ٢٤ دائرة (فطرتها حوالي ٦ سم) ثم نوضع الدوائر في قوالب الفطيرات المدهونة جيداً بالسمن .
- ٣ — نكرم غامع الفطائر بالشوكة سطحياً ثم نوضع في كل واحدة ملعقة صغيرة من المربي .
- ٤ — نحبز في فرن متوسط الحرارة لمدة من ١٠ — ١٥ دقيقة أي حتى تنضج ويصبح لونها وردياً ثم نترك لتبرد على منخل مسلك .
- ٥ — نقدم ساخنة أو باردة على طبق التقديم المفروش بمفرش الدانتيل .

٣ - الكعك الصخري

Rock Cakes

المقادير : (٨ قطع)

حوالي $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى ٢ كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق — ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر —
ملعقة صغيرة خليط نوايل ناعم (بهارات) — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مشور جوزة الطيب — $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة صغيرة
سكر بودرة ناعم — حوالي $\frac{1}{8}$ كيلو فواكه مسكرة أو زبيب — بيضة المخفوقة خفيفة — فانيلا — ٢ ملعقة
كبيرة لبن

الطريقة :

- ١ - بالمقادير السابقة تعمل عجينة الكيك بإتباع الطريقة البسيطة (باب العجائن ص ٦٤) عل أن تخلط
الدقيق مع النوايل وجوزة الطيب والبيكنج بودر ثم تخلط معه السكر والفواكه المسكرة المقطعة غليظاً أو
الزبيب ثم يتم .
- ٢ - تدهن صواني فرن جيداً ثم تقطع العجينة إلى ٨ قطع بواسطة ملعقة كبيرة على الصبينة المدهونة بحيث
تكون كل واحدة بعيدة عن الأخرى .
- ٣ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج حوالي ٢٠ دقيقة ثم تترك لتبرد على حامل أو منخل سلك .
- ٤ - تقدم بأن تنظم على طبق التقديم المفروش بورق الدانتيل ويفضل أكلها في نفس اليوم .

٤ - كعكة البرتقال

Orange Cake

المقادير :

$\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أى حوالي ٤ ملاعق كبيرة زيت أو صمن — $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أى ٦ ملاعق كبيرة
سكر حلوى — $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أى كوب دقيق — عصير وشر برتقاله — ٣ بيضة — ٢ ملعقة كبيرة
مكسرات أو سوداى — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .

للعصير : عصير برتقاله كبيرة + ٥ ملاعق سكر

الطريقة :

- ١ - بالمقادير السابقة تعمل كيككة البرتقال بالطريقة الدسمة (عجينة السابليه ص ٦٩) عل أن يضاف عصير
البرتقال والبشر للزبد والسكر المخفوق ثم تضاف المكسرات المصحونة قبل إضافة الدقيق .
- ٢ - يصب الخليط في قالب مدهون ومبطن بالدقيق ثم يوزع في فرن متوسط الحرارة (في الرف الأوسط لمدة
٣٠ دقيقة أى حتى ينضج) .
- ٣ - للعصير : يسخن عصير البرتقال ويضاف له السكر .
- ٤ - بطرف مذب رفيع تعمل ثقوب في الكيككة ثم يصب فوقها العصير السابق ثم تترك حتى تبرد .
- ٥ - تقلب الكيككة على طبق التقديم المفروش بورق الدانتيل وتقدم .



الكعك الصخري



كعك البرتقال

ملحوظة :

يمكن تجميل الكيكة بالكريمة المثلجة أو بالسكر الناعم

٥ - فطيرات جوز الهند

Lamingtons

المقادير : (١٨ قطعة)

للعجينة : حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٥٠ جم) أى ٣ كوب دقيق ناقص ملعقة كبيرة - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب سكر ناعم ناقص ملعقة كبيرة - ٣ بيضة - ملعقة صغيرة فانيليا - $\frac{1}{4}$ كوب لبن - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح - ٢ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر .

لتغطية :

حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب ناقص ملعقة كبيرة سكر حلوى - $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة كاكاو - $\frac{2}{3}$ كوب ماء - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب ناقص ٢ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور .

الطريقة :

- ١ - بمقادير العجينة السابقة تتبع الطريقة الدسمة فى عملها (عجينة السابليه صر ٦٦) حتى تحصل على عجينة لينة نوعاً (عجينة الكيك) .
- ٢ - تدهن صينية مستديرة ١٨×٢٨ سم بالسمن الساتح جيداً وتبطن بالدقيق ثم يصب فيها العجينة .
- ٣ - تخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ٤٥ دقيقة أى حتى تنضج ثم تترك فى الصينية لمدة من ٥ - ١٠ دقائق ثم تقلب على حامل أو منخل سلك حتى تبرد تماماً .
- ٤ - يقطع المستطيل إلى ٣ شرائح طولية متساوية ثم تقطع كل شريحة إلى ٦ قطع متساوية .
- ٥ - تعد حلوى التغطية بأن يوضع السكر والكاكاو فى سلطانية فوق حمام مائى (باب المتفرقات صر ٦٣) ثم يضاف إليه الماء تدريجياً مع التقليب حتى ينعم الخليط ويعطى لمعاناً .
- ٦ - تغمر قطع الفطيرات فى الخليط المعدة السابقة ثم تغطى بجوز الهند المبشور وتترك حتى تجف ثم تقدم على طبق التقديم المفروش بورق الدانتيل .

ملحوظة :

إذا أريد حفظها لفترة توضع فى علبة محكمة الغطاء لحين استعمالها .

٦ - كعكة الجزر

Carrot Cake

المقادير :

حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى كوب ناقص $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة زبد أو سمن - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب سكر ناعم - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى ٢ كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق -

ملعقة صغيرة بيكنج بودر — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح — ٣ ملعقة صغيرة خليط نوايل — ٣ بيضة مخلوقة خفيفاً — فانيليا — حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو جزر أصغر مبشور عشن .

المقادير الحلوى :

حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب سكر حلوى ٢ ملعقة كبيرة ماء — ٢ ملعقة كبيرة لوز مبشور صحيح .

الطريقة :

- ١ — بمقادير العجينة السابقة تتبع الطريقة الدسمة (عجينة السابليه ص ٦٦) في عمل العجينة على أن تضاف النوايل والملح للدقيق وفي النهاية يضاف الجزر المبشور .
- ٢ — تدهن صينية أو قالب كيك ثم تبطن بالدقيق ويصب فيها العجينة المعدة سابقاً ويساوى السطح ثم ترح في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج أى لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة تقريباً .
- ٣ — تترك ليهدأ لمدة ٥ دقائق ثم تقلب على حامل أو منخل سلك حتى يبرد تماماً .
- ٤ — تعد الحلوى للتغطية وذلك بأن تخلط المقادير السابقة للحلوى مع بعضها حتى تنعم ثم تصب فوق الكيكه لتغطي السطح والجوانب .
- ٥ — يفتشر اللوز ويقطع جزء منه إلى أنصاف للترتين ثم يفرى الباقى غليظاً ويغطى به جوانب الكيكه .
- ٦ — تقدم على مفرش دانتيل .

٧ — كيكه ساندوتش فيكتوريا

Victoria Sandwich Cake

المقادير :

للعجينة : $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زبد لوفمين — $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) أى ٥ ملاعق كبيرة سكر حلوى — $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) أى ٤ ملعقة كبيرة دقيق — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر — ٢ بيضة مضروبة خفيفاً — فانيليا .

للحشو والتزيين : سكر حلوى — ٤ ملعقة كبيرة مربى فراولة .

الطريقة :

- ١ — بمقادير العجينة السابقة تتبع الطريقة الدسمة (عجينة السابليه ص ٦٦) في العمل .
- ٢ — تدهن ٢ صينية مستديرة قطرها (١٨ سم) ثم تبطن بالدقيق ثم يقسم خليط العجينة السابقة على الصينتين بالتساوى ويساوى السطح جيداً .
- ٣ — تخبز الصواني في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج من ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة .
- ٤ — يقلب الكيك على حامل أو منخل سلك حتى يبرد تماماً .
- ٥ — توضع الكيكتين على بعض على شكل ساندوتش ويوضع بينهما المربى ثم يرش السطح بالسكر الناعم بشكل زخرفي ثم تقدم على ورقة دانتيل .

٨ - كيكة باللوز والفواكه المسكرة

Dundee Cake

المقادير :

حوالي $\frac{1}{8}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى كوب ناقص $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة زبد أو سمن - حوالي $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب سكر حلوى ناعم - حوالي $\frac{1}{4}$ كيلو (٣٥٠ جم) أى ٣ كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق - ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر - ٥ بيضة مضروبة خفيفا - ملعقة صغيرة مخلوط توابل (أى بهارات) (حوالي $\frac{1}{4}$ كيلو (٧٧٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب زبيب وفواكه مسكرة (كرز ..) - ٢ ملعقة كبيرة لوز مشور للتزيين .



كيك اللوز والفواكه المسكرة

الطريقة :

- ١ - بالمقادير السابقة تعمل العجينة بالطريقة الدسمة (عجينة السابليه ص ٦٦) على أن تخلط البهارات ومسحوق البيكنج بودر مع الدقيق كما ينظف الكرز المسكر من السكر ثم يقطع أرباع ويخلط مع الزبيب الملع (باب المتفرقات ص ١١) ويخلط مع قليل من الدقيق ثم يضاف لى النهاية ..
- ٢ - تدهن صينية مستديرة ثم تبطن بالدقيق ويصب فيها الخليط السابق ويساوى السطح .
- ٣ - يقطع اللوز بعد تقشيره (باب المتفرقات ص ١١) إلى أنصاف يزين بها سطح الكيكة على شكل دائري .

- ٤ - تخرج في فرن متوسط الحرارة لمدة $3\frac{1}{4}$ ساعة أي حتى تصبح جيدا .
٥ - تترك لتبرد في الصينية لمدة ١٠ دقائق ثم تقليب بعد ذلك على حامل أو منخل سلك حتى تبرد تماما ثم تقدم على مفرش دانتيل .

٩ - كيك البلح وجوز الهند

Date and Walnut Cake

المقادير :

- $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جرام) أي $3\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة زبد أو سمن - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أي ٥ ملعقة كبيرة سكر حلوى - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أي كوب مضاف إليه $1\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور خشن - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جرام) بلح مفروم غليظ - حوال $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أي ٢ كوب دقيق ناعم ملعقة كبيرة - $1\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر - ٢ بيضة مضروبة خفيف - ملعقة صغيرة خليط نوايل (بهارات) - ٣ ملعقة كبيرة لبن - فانيليا



كيك البلح وجوز الهند

الطريقة :

- ١ - يدهن قالب كيك - مستطيل سعة ١ كيلو بالسمن ثم يطن بالورق الشفاف الذي يدهن أيضا بالسمن ثم يطن بالدقيق .
- ٢ - تتبع الطريقة الدسمة (عجينة السابله ص ٦٦) في عمل الكيكة بالمقادير السابقة على أن تضاف التوابل مع مسحوق الخبز للدقيق ويخلط الجميع معاً ثم يضاف جزء منها للبلح المقرى غليظاً الذي يضاف في النهاية وكذلك جوز الهند المبشور .
- ٣ - يضاف اللبن في النهاية للعجينة تدريجياً مع التقليب حتى نحصل على عجينة متماسكة لينة نوعاً ثم تصب هذه العجينة في القالب المعد (بند ١) .
- ٤ - يخبز الكيك في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة تقريباً أي حتى ينضج (يختبر بغرس سبج رفيع داخل الكيك فإذا خرج نظيفاً يكون قد تم النضج) .
- ٥ - تترك الكيكة لمطاي بالقالب لتهباً ثم تقرب على حامل أو منخل سلك .
- ٦ - يمكن أن تقدم صحيحة وقد تقطع شرائح سمك $\frac{1}{4}$ سم تقريباً وترص على مفرش دانتيل .

١٠ - كعك الفاكهة (فطيرات)

Fruit Buns

المقادير : (١٨ قطعة)

- $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أي $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زبد أو سمن - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أي ٥ ملاعق كبيرة سكر حلوى - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أي كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق - ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر - ٢ بيضة مضروبة خفيفاً - فانيليا - ٣ ملاعق كبيرة زبيب بناتي .

الطريقة :

- ١ - يجهز عدد ١٨ طبق بلسيه (قالب كيك ورقى توضع في صينية فرن أو يجهز قالب فطيرات عميق به ١٨ حانة تدهن بالسمن .
- ٢ - يعمل بالمقادير السابقة عجينة الكيك بإتباع الطريقة الدسمة (عجينة السابله ص ٦٦) على أن يضاف الزبيب البناتي المنظف (ص ١٢) في النهاية مع الدقيق حتى نحصل على عجينة كيك لينة نوعاً .
- ٣ - توضع العجينة في القوالب الورقية أو المعدنية المعدة (بند ١) بالتساوي أي لملأ العجينة حتى $\frac{2}{3}$ القالب .
- ٤ - تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة أي حتى ترتفع ويصبح لونها وردياً .
- ٥ - تنقل إلى منخل سلك حتى تبرد ثم ترتب وتقدم على ورقة دانتيل .



طعيرات كعك الفاكهة

١١ - كيكة البابا

Baba Cake

المقادير :

٤ كؤوب دقيق — طرة ملح — ٣ ملاعق كبيرة زيت أو سمن — ٢ ملعقة كبيرة سكر — ٣ ملاعق صغيرة خميرة جافة أو قطعة خميرة بيضاء طازجة في حجم عين الجملي — كؤوب عصير برتقال — بشر برتقالة — ٢ كؤوب ماء — زبيب بناتي — مرلي مشمش للتلميع — مقدار من شراب الحلوى الشرقية (ص ٢٩) فراولة وكريم شائيه للترين .

الطريقة :

- ١ — بعد قالب بابا كبير مفتوح من الوسط أو قوالب بابا صغيرة بأن تدهن جيدا بالسمن السالح .
- ٢ — نسال الخميرة بالسكر والماء الدافئ ثم يضاف إليها باقي الماء وعصير البرتقال ويقلب الخليط جيدا ويترك في مكان دافئ لمدة ١٠ دقائق لتخمر .
- ٣ — يضاف الدقيق المخول مع الملح لخليط الخميرة السابق (بند ٢) حتى نحصل عل عجينة لينة نوعاً ثم نخفق جيدا باليد إلى أن نجدها نترك اليد والوعاء ثم نترك في مكان دافئ بعد تغطيتها لتخمر .
- ٤ — يضاف الزبيب المعد (ص ١٢) وبشر البرتقال للعجينة السابقة ونقلب جيدا لتوزيع الزبيب .
- ٥ — نعبأ العجينة في القالب أو القوالب الصغيرة (بند ١) حتى $\frac{3}{4}$ القالب ونترك في مكان دافئ لتخمر .
- ٦ — نخبز في فرن حار حتى تنضج ثم نغرز بسبخ رفيع ونسقى وهي ساخنة بالشراب السكرى البارد ونترك حتى يبرد تماماً .
- ٧ — نقلب على طبق التقديم ونجمل بالفراولة الطازجة والكريم شائيه ونقدم .

١٢ — كعك الشاي

Tea Cakes

المقادير : (٨ قطع)

حوال $\frac{1}{4}$ كيلو (٤٥٠ جم) أى ٤ كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق — $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جرام) أى كوب ناقص $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة كبيرة زبيب — حوال $\frac{1}{4}$ كيلو (٣٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ ١ كوب لبن دالء — ملعقة صغيرة ملح — قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل — ٢ ملعقة كبيرة سكر — سمن صالح لدهان الوجه .
الطريقة :

- ١ — يخل الدقيق مع الملح ثم يضاف السكر والزبيب في إناء عميق وتعمل حفرة في الوسط .
- ٢ — تسال الخميرة بأن تدعك بالسكر ثم يضاف إليها قليل من اللبن الدالء وتترك لبضع دقائق في مكان دالء حتى تتكاثر (تتخمر وتظهر فقاعات وترتفع) ثم توضع في الحفرة بوسط الدقيق السابق (بند ١)
- ٣ — يضاف باقى اللبن للخليط السابق لعمل عجينة ويعجن جيدا ثم يغطى الإناء بقطعة شاش ويترك في مكان دالء ليتضاعف حجمه ويتخمر (من ١ — $\frac{1}{4}$ ساعة)
- ٤ — تؤخذ العجينة مرة ثانية ثم تقسم الى ٨ قطع متساوية تفرد وتشكل على شكل كيككة مستديرة ثم يمزع كل واحدة بالشوكة سطحياً ثم ترص على صينية فرن دافئة مدهونة وتغطى وتترك في مكان دالء لتخمر ثانية (حوال ٣٠ دقيقة)
- ٥ — يخبز الكعك السابق في فرن ساخن من ١٠ — ١٢ دقيقة ثم يدهن السطح بالسمن السالح ويرج ثانية في الفرن ليحمر الوجه ولين الطبخ حوال ١٠ دقائق أخرى .
- ٦ — تقدم كل واحدة مقسمة قسمين ومحمصة قليلا ومغطاة بطبقة من الزبد .

١٣ — كعكة شم السيم والبختلن

Tresse Fourrée

المقادير للعجينة :

٤ كوب دقيق — $\frac{1}{4}$ كوب سمن — $\frac{1}{4}$ كوب سكر
٢ بيضة — كوب لبن — قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل الكبيرة — ملعقة صغيرة سكر .
للحشو والتجميل :

عجوة أو زبيب أو مرق — كزبر مسكر للتوجه وسكر ملور

الطريقة :

- ١ — تسال الخميرة بملعقة السكر ثم يضاف إليها قليل من الماء الدالء وتترك في مكان دالء لتخمر .
- ٢ — يقدح السمن ويضاف للدقيق المخلوط بالسكر ثم يس بالأيدى حتى يصبح الخليط دافئا .
- ٣ — تضاف الخميرة لخليط الدقيق الدالء السابق وتخلط جيدا ثم تعجن باللبن الدالء والبيض إلى عجينة متوسطة اللبونة وتترك في مكان دالء لتخمر (حوال ٢٠ دقيقة)

٤ - تلت العجينة لعدة دقائق ثم تشكل كما يلي :-

(أ) تقطع العجينة إلى ٣ قطع متساوية لتفرد كل قطعة إلى مستطيل بحيث يكون الثلاث مستطيلات متساوية في الطول والسمك ثم يملأ كل مستطيل إما بالمرق أو بالعجوة المقلدة أو بالزبيب فيوضع الحشو في وسطه بالطول مع ترك مسافة من الأطراف ثم يلف كل مستطيل إلى أسطوانة ثم تجمع الثلاث أسطوانات في صغيرة قد ترك مستطيلة بعد التضيق أو تلف على هيئة كعكة داخل صينية مستديرة مدهونة ثم تترك في مكان دافئ حتى تخمر .

(ب) أو تقطع العجينة إلى كور في حجم الليمونة وتحمش بالحشو المطلوب (مرق أو عجوة أو زبيب) ثم توضع هذه الكور في صينية مستديرة مدهونة جيداً بحيث تكون الكور متباعدة نوعاً ما على أن



اليز الساخن القسم



البخنلن (كعكة شم النسيم)

يوضع الجزء الملموم من الكور على قاع الصينية ثم تترك في مكان دافئ لتخمر وحتى تلتصق كل الكور ببعضها (حوالى ساعة)

٥ - يدهن الوجه بالبيض المخفوق ثم يرش بالسكر السطريش البلور ويزين بالكريز السكر .

٦ - يخبز في فرن حار حتى يتضج ثم يترك ليبرد ويقدم على مفرش دانتيل .

ملحوظة :

يمكن غرس بيض مسلووق ملون في العجينة بعد تشكيلها (بند أ أو ب) قبل إدخالها الفرن (وحيث تسمى كعكة شم السيم) .

١٤ - البنز الساخن المقسم

Hot Cross Buns

المقادير : (١٢ قطعة)

حوال ١ كيلو (٤٥٠ جم) أى ٤ كوب ناقص ٢ ملعقة كبيرة دقيق - ١ ملعقة صغيرة ملح - ١ ملعقة

صغيرة نوابل ناعمة (بهارات) - ١/٢ ملعقة صغيرة فرقة ناعمة - ١/٢ - ١ ملعقة كبيرة زبد أو سمن - حوال

٣/٤ كوب لبن دافئ - بيضة مخفوقة - ٤ ملعقة كبيرة ماء دافئ - حوال ٢ ملعقة كبيرة قشر موالغ

مفري - كبس خميرة جافة .

للدهان :

٢ ملعقة كبيرة سكر بلور - ٣ ملعقة كبيرة لبن .

الطريقة :

١ - يخلط الدقيق والملح والنوابل في سلطانية عميقة ثم يترك فيها الزبد أو السمن ويقلب معها الخميرة والسكر والزبد وقشر الموالغ المفري .

٢ - تعمل حفرة في وسط الخليط السابق ثم يضاف البيض والبن والماء الدافئ تدريجياً ويخلط حتى نحصل على عجينة لينة نوعاً .

٣ - تلت العجينة على لوح من الخشب (سطح أملس دافئ) حتى تنعم وتكون مطاطة .

٤ - توضع العجينة السابقة في سلطانية مدهونة بالزيت وتغطى وتترك لتخمر في مكان دافئ وحتى يتضاعف حجمها من ١ - ١/٢ ساعة .

٥ - تلت العجينة مرة ثانية ثم تقطع إلى ١٢ كورة متساوية ترص في صينية فرن مدهونة بحيث يكون بينها مسافة وتبسط قليلاً ثم تغطى وتترك لتخمر مرة ثانية لمدة نصف ساعة .

٦ - تُشَرَط كل واحدة بشكل صليب سطحياً وترج في فرن ساخن لمدة من ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة .

٧ - يذاب السكر في اللبن ويخلط ثم تدهن القطعيات بالرشاء قبل تمام التضج يتوانى ثم يتم التضج وتبرد على حامل أو متخل سلك ثم تقدم .

١٥ - البز بالفواكة المسكرة

Chelsea Buns

المقادير : (٩ قطع)

٢ ملعقة صغيرة خميرة جافة - ٥ ملعقة كبيرة لبن دالء - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى ٢ كوب
ناتقس ملعقة كبيرة دقيق منخول - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة سكر - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح - بيضة المخفوقة - $\frac{1}{4}$
ملعقة كبيرة زبد لوفى من - شراب سكرى للدهان .

للحشو :

$\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة زبد لوفى من - ٢ ملعقة كبيرة سكر ستروفش - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) فواكه مسكرة
(زبيب بنالى - كرزى .. الخ) .

الطريقة :

- ١ - تسال الخميرة بأن يضاف لها السكر واللبن الدالء و ٢ ملعقة كبيرة من الدقيق وتترك لتتكاثر (٢٠ ق) .
- ٢ - يتخل بالى الدقيق مع الملح ثم يضاف للخميرة السابقة مع البيض المخفوق والسمن بعد إذائته ويخلط الجميع جيدا ثم تلت المعينة على لوحة خشب (سطح أملس دالء) لمدة ١٠ دقائق .
- ٣ - توضع المعينة السابقة فى كبس تابلون مدهون وتترك لتخمر وتتضاعف حجمها لمدة ساعة تقريبا .



البز بالفواكة المسكرة

٤ - تلت العجينة مرة ثانية ثم تقرد على شكل مستطيل 30×23 سم ثم يدهن سطح المستطيل بالزبدة السائلة ويرش بالسكر والقواكه المسكرة .

٥ - يلف المستطيل كالسوسرول ثم يقطع إلى ٩ شرائح تترك في كيس نايلون مدهون حتى تصبح الشرائح لدنة ثم تنزع من الكيس وترص على صينية فرن مدهونة وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة من ٣٥ - ٤٠ دقيقة .

٦ - يرفع البز (أو القطيعات) على حامل سلك ثم تدخن وهي ساعة بالشراب السكرى .

ملحوظة :

يمكن استبدال الحشو بالزبيب والقواكه المسكرة بالعجوة

١٦ - الكرواسان رقم ١ (بخميرة البيرة)

Croissants

المقادير : (١٢ قطعة)

$\frac{1}{2}$ كيلو (٢٠٠ جم) أى كوب ناقص $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة كبيرة زبد أو سمن - قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل - ٣ ملعقة كبيرة ماء - ٢ ملعقة صغيرة ملح - $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة كبيرة سكر - حوالى $\frac{3}{4}$ كوب لبن - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٥٠ جم) أى ٣ كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق منخول - بيضة مخفوقة لدهان الوجه



الكرواسان

الطريقة :

- ١ - تسال خميرة البيرة بإضافة الماء الفاتر لها وقليل من السكر
- ٢ - يوضع قدر ملعقة كبيرة من الزبد في سلطانية عميقة نوعاً مع الملح والسكر ثم يصب فوقهم اللبن المغلي ويترك الخليط حتى يصبح دافئاً ثم تضاف إليه الخميرة المسالة السابقة
- ٣ - يضاف للمزيج السابق الدقيق المنخول ويخمن حتى تتكون عجينة ناعمة بإسبة نوعاً ثم تغطى وتترك لينضج حجمها وتتخمر .
- ٤ - تلت العجينة لفترة وجيزة ثم تلف في كيس بلاستيك مدهون بالزيت وتوضع في الفريزر لمدة ١٠ دقائق .
- ٥ - تفرد العجينة على سطح أملس مرشوش بالدقيق على شكل مستطيل 38×13 سم أى طوله يساوى ٣ امتثال عرضه ثم تنقسم كما في العجينة الدسمة رقم ١ (Flaky Pastry) (باب العجائن ص ٩٧) وتوضع في الفريزر بعد الطيه الأخيرة لمدة ١٠ دقائق .
- ٦ - تقسم العجينة إلى ثلاث أقسام متساوية تفرد الثلاثة أقسام إلى ثلاث مربعات طول الضلع ٣٠ سم ثم يقطع كل مربع إلى ٤ مثلثات
- ٧ - يلف كل مثلث من القاعدة للقمّة ثم بشكل كاهلال (شكل الحفوة) ثم ترص على صاج فرن مرشوش بالدقيق وتترك لتخمر لمدة نصف ساعة .
- ٨ - يدهن سطح وحدات الكرواسان بالبيض المربوب ثم تحبز في فرن ساخن لمدة من ١٠ إلى ١٥ دقيقة .

ملحوظة :

- ١ - يمكن حشو الكرواسان قبل لقه بالجين الرومي المشور ومخلوط بالزبد أو الجين الأبيض المهروس مع الزبد وقليل من النعاج الجاف ثم يلف وينقسم كما سبق .
- ٢ - يمكن بعد فرد العجينة (بند ٥) أن تقطع شرائح طويلة عرض ٢ سم تقريباً ثم تشكل فراطيس الفطير وذلك بلفها على القوالب الخاصة بشكل قرطاس ثم تحشى بعد أن تحبز وتبرد بالكريم بالسير (باب الحلوى ص ٤٥) أو بالكريم شائيه وتجميل بالكسرات المقرية .

١٧ - كرواسان بسيط رقم ٢ (بالبيكنج بودر)

المقادير :

- ٢ كوب دقيق منخول - قليل من الملح - $\frac{1}{4}$ كوب زبادى - $\frac{1}{4}$ كوب سمن أو زبد - ملعقة صغيرة بيكنج بودر - حوالى $\frac{1}{4}$ كوب ماء

الطريقة :

- ١ - تضاف المقادير السابقة كلها مع بعض في إناء عميق نوعاً ثم تخمن بالماء الذى يجب إضافته تدريجياً حتى نحصل على عجينة متوسطة اللبونة ويمكن فردها بسهولة .
- ٢ - تغطى العجينة وتترك لفترة في مكان بارد حوالى $\frac{1}{4}$ ساعة
- ٣ - تفرد العجينة ثم تقطع مربعات ثم تقسم المربعات مثلثات كما هو متبع في الكرواسان رقم ١ السابق .
- ٤ - تنقسم بنفس الخطوات السابقة المتبعة في الكرواسان رقم ١ كما يمكن حشوها كما سبق أو بعد فرد العجينة (بند ٣) تقطع أصابع طويلة من ١٠ - ١٥ سم ترش بالكُمون الصحيح والسمن ثم تحبز كما سبق ويعرف بإسم باتون ساليه

١٨ - باتيه سريع

المقادير :

٢ كوب دقيق - ملعقة صغيرة بيكنج بودر - ٢ ملعقة كبيرة زبد - بيضة - $\frac{1}{4}$ كوب ماء - قليل من الملح .

الطريقة :

١ - يجمع الدقيق المنخول مع الملح ومسحوق البيكنج بودر والزبد والبيض بالماء حتى نحصل على عجينة متماسكة يمكن فردها .

٢ - تلف العجينة وتترك لفترة (حوالي $\frac{1}{4}$ ساعة) في مكان بارد متجدد الهواء .

٣ - تفرد العجينة وتقطع لأشكال مختلفة ثم تملأ بالحشوات المختلفة حلوة وحادة مثل المربي - العجوة - المكسرات - الجبن بأنواعه - العصاج .. الخ .

٤ - يدهن السطح بالبيض المربوب وتخبز في فرن متوسط الحرارة ثم تترك لتبرد على حامل أو منخل سلك .

٥ - تقدم بعد رصها على طبق مفروش بالذاتيل مع وضع عود من اللقدونس للأصناف المملحة لتمييزها .

١٩ - كعك العيد رقم ١ (بالبيكنج بودر)

المقادير : (٧٠ قطعة)

للعجينة : ١ كيلو دقيق منخول - ٢ كوب سمن جامد - ملعقة كبيرة صمغ - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ريحة الكعك (وقد يستغنى عنها حسب الرغبة) - ملعقة كبيرة مسحوق بيكنج بودر (بأكو) - كوب لبن .

للحشو : (حسب الرغبة) ملى بعين الجمل أو العجينة وقد يستغنى عن الحشو .

مقادير العجينة : كوب عسل نحل - ملعقة كبيرة دقيق - ملعقة كبيرة سمن - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بهار كعك

أو فانيليا - ملعقة حلوى صمغ .

طريقة العجينة :

١ - يذبح السمن ويضاف إلى الدقيق المضاف إليه رائحة الكعك (في حالة استعمالها) ويقلب على النار حتى يصفر لون الدقيق .

٢ - يضاف الصمغ ويقلب مع الدقيق السابق حتى يصفر الصمغ ثم يرفع الإناء بعيداً عن النار .

٣ - يضاف العسل تدريجياً للخليط السابق مع التقليب الجيد بالمضرب السلك حتى يغلي القوام .

٤ - يرفع من فوق النار ثم تضاف الفانيليا (في حالة استعمالها) وتترك العجينة حتى تبرد ثم تستعمل في الحشو بأن تقطع كور في حجم البندقة الكبيرة لكل كعكة .

الطريقة لعمل الكعك :

١ - يخلق السمن الجامد مع اللبن والبيكنج بودر بالمضرب حتى يمتزج الجميع .

٢ - يضاف الدقيق المنخول المضاف إليه الصمغ وريحة الكعك الناعمة تدريجياً للخليط السابق حتى تصل العجينة للسمك المطلوب

٣ - تقطع العجينة إلى قطع مناسبة وتغشى ثم تنقش بالشفاش الخاص ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج أي يصبح لونها وردياً فاتحاً .

٤ - يغطى السطح بسكر البودرة الناعم وتقدم .

٢٠ - كعك العيد رقم ٢ (خميرة البيرة)

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو دقيق منخول - ذرة ملح - ٣ كوب سمن جامد - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بهار كعك - قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل - ماء دافئ للعجن - ملعقة كبيرة سمس - سكر لتجميل الوجه .

الطريقة :

- ١ - تسال الخميرة بقليل من السكر والماء الدافئ وتترك في مكان دافئ لتخمر .
- ٢ - يخلط الدقيق مع ذرة الملح ثم يضاف بهار الكعك والسمن ثم لعمل حفرة في وسط الدقيق .
- ٣ - يندج السمن ويصب في الحفرة في وسط الدقيق ويقلب بمقصوفة حتى تبدأ حرارته ثم يس جيداً باليد .
- ٤ - تضاف الخميرة السابقة (بند ١) لخليط الدقيق والسمن السابق الدافئ ثم لعجن وإضافة الماء الدافئ على أن يضاف تدريجياً حتى تتكون عجينة متوسطة اللبونة ثم تغطى وتترك لتخمر .
- ٥ - تقطع وتغشى وتسم كما في كعك العيد رقم ١ السابق .

٢١ - بودنج الموالح

Citrus Queen of Puddings

المقادير : (٤ أشخاص)

حوالي $\frac{1}{4}$ كيلو (٣٥٠ جم) أي $\frac{1}{4}$ كوب لبن - ملعقة كبيرة زبد - كوب ناقص ملعقة كبيرة سكر حلوى - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) لبانة غير ألبرلجي طازج - عصير وبشر برتقاله - ٢ بيضة مفصول الصفار عن البياض - ٢ ملعقة كبيرة لبن رائب .

لتزيين : شرائح ليمون - أنجليكا

الطريقة :

- ١ - يسخن اللبن المضاف إليه الزبد وملعقة كبيرة من السكر مع التقليب حتى يذوب السكر ثم يرفع بعيداً عن النار .
- ٢ - يضاف لخليط اللبن السابق لبانة الخبز وبشر وعصير البرتقال ويترك المخلوط حتى يبرد ثم يضاف إليه صفار البيض ويخفق الجميع .
- ٣ - يدهن طبق فرن عميق (يفضل بالبوركنس) سحته $\frac{1}{4}$ لتر بالسمن جيداً ثم يصب فيه الخليط السابق ويخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة .
- ٤ - يخلق بياض البيض حتى يجمد ثم يضاف إليه باقي السكر تدريجياً مع الخفق لعمل الموالج .

- ٥ - يصب اللبن الزائب على سطح البودنج السابق (بند ٣) بالتساوي ثم يصب فوقه خليط المeringue المعد السابق (بند ٤) ويرج في الفرن لمدة $\frac{1}{2}$ ساعة أخرى أى حتى يتماثلت المeringue ويصفر لونه .
- ٦ - يزين البودنج بشرائح الليمون والأجلكا بلوق سليم ويقدم .

٢٢ - بودنج المربي الاسفنجي

Marmalade Sponge Pudding

المقادير : (٤ أشخاص)

- $\frac{1}{2}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زيت لوز سم - $\frac{1}{2}$ كيلو (١٠٠ جم) أى ٥ ملاعق كبيرة سكر حلوى - ٢ بيضة مخفوقة - فانيليا - بشر برتقاله - $\frac{1}{4}$ ١ كوب ناعم $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة دقيق منخول - ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر - ٢ ملعقة كبيرة مربى برتقال .

الطريقة :

- ١ - يدهن قالب بودنج بالسمن جيدا سعة ١ لتر
- ٢ - تعد عجينة البودنج بالتابع الطريقة الدسمة (عجينة السابله ص ٦٩)
- ٣ - يوضع مقدار المربي في قاع قالب البودنج المدهون (بند ١) ثم يصب فوقه عجينة البودنج ويساوى السطح .



بودنج المربي الاسفنجي

٤ - يغطي القالب بورقة زبدة مزدوجة وتترك الورقة مرانحة لكي تسمح بتعدد البودنج أثناء الطبخ ثم تربط الورقة بإحكام .

٥ - يجهز البودنج على البخار وذلك بوضعه في حلة البخار إن وجدت أو بقلب طبق في كسرولة بها ماء حتى النصف ويوضع القالب فوق الطبق ويترك على النار حتى ينضج أى حوالى $\frac{1}{2}$ ساعة

٦ - يقلب البودنج ويقدم ساخناً مع نوع من الكسترد (أى الكريمة) (باب الحلوى ص ٤٧)

٢٣ - شارلوت الحيز بالتفاح والمشمش

Apple and Apricot Charlotte

المقادير : (٤ أشخاص)

عدد ٧ شرائح خبز أفرنجي سمك ١ سم - $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة زبد - عدد ٢ تفاحة كبيرة - ١ حبة مشمش محفوف ($\frac{1}{2}$ كيلو تقريباً) - ٢ ملعقة كبيرة سكر ستيفيل - $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فرقة ناعمة - قطع صغيرة من الزبد للسطح .

الطريقة :

١ - تترع التفاحة الصلبة لرغيف الصندوق للحيز الأفرنجي ثم تقطع الشرائح اللازمة (٧ شرائح) وتؤخذ شرائحها لعمل لباب (تنزل من منخل سلك)

٢ - تدهن باقي شرائح الحيز بالزبد (٥ شرائح) ثم ترص في طبق فرن سعة $\frac{1}{2}$ لتر مدعون جيداً .

٣ - يشر التفاح وتترع من البذور ويقطع قطعاً صغيرة ثم يوضع مع المشمش في الطبق السابق المعد (بند ٢)

٤ - يخلط لباب الحيز (بند ١) مع السكر والفرقة ويرش فوق الطبق المملوء السابق (بند ٣) ثم يوضع قطع الزبد الصغيرة على السطح .

٥ - يرج الطبق في فرن متوسط الحرارة لمدة من ٥٠ إلى ٦٠ دقيقة

٦ - يقدم حال خروجه من الفرن ومعه نوع من الكسترد (كريمة انجليزى ص ٤٧) أو الكريمة الطازجة

٢٤ - بودنج الأرز

Rice Pudding

المقادير : (٤ أشخاص)

$\frac{3}{4}$ كيلو (٦٠٠ جرام) أى حوالى $\frac{1}{2}$ ٢ كوب لبن - ٤ ملعقة كبيرة أرز - قليلية - ٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم - قطعة صغيرة من الزبد .

الطريقة :

١ - يغلى اللبن ثم يضاف إليه الأرز المغسول والمصلى والسكر والقليلية ويترك لدقائق قليلة على النار .

٢ - يدهن طبق فرن (بباروكس أفضل) ثم ينقل إليه خليط الأرز واللبن السابق ثم يوضع فوق السطح قطع الزبد الصغيرة ويرج في فرن متوسط الحرارة لمدة $\frac{1}{2}$ ساعة

٣ - يقدم إما ساخناً أو بارداً .

٢٥ - بودنج القرع العسل

المقادير :

قرع عسل - سكر - لبن - ماء - زبد - مكسرات أو سودا

الطريقة :

- ١ - ينشر القرع العسل ثم يقطع مكعبات ثم يشوح في قليل من الزبد أو السمن .
- ٢ - يضاف السكر خليط القرع السابق وكذلك قليل من الماء ويترك حتى ينضج القرع .
- ٣ - يخلق خليط القرع الناضج السابق في الخلاط ثم يرفع على النار مرة أخرى لمدة ١٠ دقائق ثم يضاف إليه اللبن ويخلط جيدا بالضرب السلك .
- ٤ - يصب نصف خليط القرع السابق في طبق فرن مدهون ثم توضع طبقة من المكسرات المقرية ثم $\frac{1}{4}$ خليط القرع الباقى ثم يوضع على السطح قطع صغيرة من الزبد ثم يوزج في فرن حار ليحمر الوجه .
- ٥ - يقدم الطبق بعد تزيينه بالمكسرات .

٢٦ - سلطة الفواكه الساخنة

Hot Fruit Salade

المقادير : (٤ أشخاص)

- ٢ موزة - ٢ تفاحة - ٢ برتقال - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو عنب أسود - $\frac{1}{4}$ كيلو عنب بنائى - $\frac{3}{4}$ كوب عصير تفاح - ملعقة كبيرة زبد - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة زنجبيل - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة جوز الطيب مبشورة - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فرفة مطحونة - ٢ ملعقة كبيرة عسل أبيض - ١ بهونة مقطعة أرباع .
- الطريقة :

- ١ - ينشر الموز ويقطع حلقات وينزع قلب التفاح والبذور ويقطع شرائح وينشر البرتقال ويقطع إلى فصوص وينقطع العنب الأسود إلى أنصاف وتنزع البذور .
- ٢ - توضع الفواكه كلها في إناء ويضاف إليها عصير التفاح .
- ٣ - تصهر الزبد في كسرولة فوق نار هادئة ثم يضاف إليها التوابل والعسل ويقلب الجميع جيدا ثم يضاف إليه مخلوط الفواكه (بند ٢) والليمون ويغلى لمدة من ٨ - ١٠ دقائق مع التقليب من حين لآخر .
- ٤ - يوزج الليمون وتعرف سلطة الفواكه في أطباق الخشاف أو الكاسات وتقدم ومعها الكريمة .

٢٧ - الموز المقلّى

Bananes Flambées

المقادير : ٤ أشخاص

عدد ٤ موزة كبيرة — ٦ ملاعق سكر بودرة — دقيق — ٢ بيضة — فانيليا — ملعقة كبيرة زيت — $\frac{1}{4}$ كوب عصير فاكهة طازجة أو مشروب كراش .

الطريقة :

- ١ - يقشر الموز ويقطع كل أصبع ٢ بالطول ثم تغطى كل قطعة بالسكر البودرة ($\frac{1}{4}$ مقدار السكر) .
- ٢ - يخلق البيض ويضاف إليه الفانيليا ثم تغطى به شرائح الموز السابقة (بند ١) ثم تغطى بالدقيق .
- ٣ - يحتر الموز المعد السابق في الزيت على النار لمدة دقائق
- ٤ - يرص الموز المقلّى في طبق التقديم المستطيل ثم يرش بياق السكر
- ٥ - يصب عليه في النهاية عصير الفاكهة أو الكراش ثم يزين الطبق بالفاكهة المفروطة (الكرايز أو الفراولة ..) ويقدم .

٢٨ - الشبكية (حلوى مغربية)

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو دقيق — ٤ بيضة — فانيليا — $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة — ٢ ملعقة كبيرة زيت — ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر — ملعقة صغيرة خل — مقدار من شراب الحلوى الشرقية (ص ٢٩) — زيت الخبز للتحمير .

الطريقة :

- ١ - يخلد الدقيق مع ذرة الملح ومسحوق البيكنج بودر ثم تقطع فيه الزيت أو السمن وتترك فيه الزيت جيدا .
- ٢ - يضاف البيض والفانيليا والسكر والخل ويعجن العجين جيدا لعجينة متوسطة اللينة يمكن فردها ثم تترك العجينة بعد لغطيتها في التلاجة لفترة حوالى نصف ساعة .
- ٣ - تقرد العجينة لسمك رفيع جدا (٢ مم) ثم تقطع بالطول إلى شرائح طوفا حوالى ٢ سم ثم تشق من الوسط ماعدا الأطراف .
- ٤ - تدخل كل شريحتين داخل بعض مثل المشبك ثم تحمر في الزيت الخبز وتغمر وهي ساخنة في الشراب البارد ثم يرش السطح بالسمن وتقدم .

٢٩ - بلح الشام رقم ١ (بالزيت)

المقادير :

٢ كوب دقيق - $\frac{1}{4}$ كوب زيت ذرة - كوب ماء - من ٥ إلى ٦ بيضة - فانيليا - مقدار من شراب الخلوى الشرفية (ص ٢٩) - جوز هند مبشور للتجميل .

الطريقة :

- ١ - بالمقادير السابقة تعمل عجينة الشو (باب العجائن ص ٧٠)
- ٢ - نعباً عجينة الشو السابقة في كيس قماش به بليلة منقوشة
- ٣ - ندهن مقصورة عريضة بالزيت ثم يقطع عليها عجينة الشو السابقة بالضغط على الكيس القماش من أعلى إلى أصابع طولها ٧ سم
- ٤ - نلقى الأصابع في الزيت الغزير المقذوح ونترك حتى تحمر وتنضج مع التقلب بحلة ثم تصفى من زيت التحمير بأن نوضع على ورقة كلبيكس لإمتصاص الزيت الزائد .
- ٥ - نكرر العملية السابقة حتى ينتهي مقدار العجينة .
- ٦ - يغرس بلح الشام المحمر وهو ساخن في الشراب السكرى وهو بارد أو العكس ثم تصفى من الشراب ويرص في طبق التقديم وقد يرش بجوز الهند المبشور ويقدم .

٣٠ - بلح الشام (رقم ٢ بالزبد أو السمن)

المقادير :

١ كوب دقيق - ذرة ملح - ٢ ملعقة كبيرة زبد أو سمن - $\frac{3}{4}$ كوب ماء - من ٤ إلى ٥ بيضة - فانيليا .

الطريقة :

تتبع نفس الطريقة السابقة في عمل بلح الشام رقم ١ .



عجينة الشر

الفصل الثالث

اليتي فور والغريبة والبسكويتات

١ - الغريبة رقم ١ بالسوداني

Peanut Cookies

المقادير : (٤٠ قطعة)

$\frac{1}{2}$ كيلو (١٠٠ جم) أي $\frac{3}{4}$ ملعقة كبيرة زبد أو سمن - $\frac{1}{2}$ كيلو (١٠٠ جم) أي $\frac{3}{4}$ ملعقة كبيرة زبدة فول سوداني - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (١٧٥ جم) أي كوب ناقص $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة سكر حلوى - ٢ بيضة مخفوقة خفيفاً - ٤٠ حبة فول سوداني مملحة - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أي ٢ كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق مطحون - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بكنج بودر .



الغريبة

الطريقة :

- ١ - بالمقادير السابقة تعمل عجينة الغريبة بإتباع الطريقة الدسمة (عجينة السابليه ص ٦٦) مع ملاحظة خلط نوعي الزبدة وتخمم كالعتاد
- ٢ - تقطع العجينة إلى ٤٠ قطعة متساوية في الحجم ثم تكور وتوضع في صواني فرن مدهونة وتبسط كل قطعة قليلاً ثم توضع حبة فول سوداني في وسط كل قطعة .
- ٣ - تخبز الغريبة في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويصبح لونها وردياً فاتحاً (مدة من ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة)
- ٤ - تنقل بعناية إلى منخل أو حامل سلك وتترك حتى تبرد تماماً ثم تقدم على مفرش دانتيل .

ملحوظة : لسهولة ضبط القطع تشكل العجينة إلى أسطوانة تلف في الورق المعدني وتجمد ثم تقطع حلقات متساوية وتخمم كما سبق .

٢ - الغريبة رقم ٢

المقادير :

كوب زبد أو سمن - $\frac{1}{4}$ كوب سكر - $\frac{1}{4}$ كوب دقيق - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر - ألصاف لوز أو بندق محمص للوجه .

الطريقة :

تبع نفس الطريقة السابقة ونفس الخطوات المتبعة في عمل الغريبة رقم ١ مع استبدال الفول السوداني باللوز أو البندق المحمص

٣ - البتي فور رقم ١

Petites Fours

المقادير : (٦ أشخاص)

حوالي $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٠ جم) أي ٤ ملاعق كبيرة زبد أو سمن - $\frac{1}{4}$ كوب ناقص $\frac{3}{4}$ ملعقة كبيرة سكر ناعم - صفار بيضة - فانيليا - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر - $\frac{1}{2}$ كيلو (٢٠٠ جم) أي ٢ كوب ناقص ٢ ملعقة كبيرة دقيق - قليل من الكاكاو - لقط من لون نبال أحمر .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة (عجينة السابليه ص ٦٦) في عمل عجينة البتي فور باستعمال المقادير السابقة .
- ٢ - تقسم العجينة إلى قسمين يلون أحدهما بالكاكاو (اللون البني) أو باللون الوردي ويلف كل جزء في ورقة ألومنيوم (Foil) وتوضع في التلاجة لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة .

- ٣ - تفرد العجينة البيضاء إلى مستطيل سمكه من ٢ - ٣ م
 - ٤ - تكرر نفس العملية السابقة أى الفرد بالنسبة للعجينة الملونة
 - ٥ - توضع العجيتان فوق بعض (الغير ملونة أولاً ثم الملونة) وتلف كالسويسرول ثم تلف في ورق ألنيوم وتترك في الثلاجة لمدة ساعة .
 - ٦ - تقطع العجينة إلى شرائح أى حلقات سمك ١ سم تقريباً وترص على صاج فرن مدهون وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٠ دقائق تقريباً .
 - ٧ - يدهن وجه البنى فور بعد خروجه من الفرن ببيض البيض المخفوط بالماء ثم يرش فوقه سكر الستيفيل .
- ملحوظة :** يمكن تشكيل البنى فور بعدد من الطرق فمثلاً يقطع بعدة البنى فور (الصوا) أو بالشوكة أو بالقطاعات ويرص على السطح بالفواكه السكرية كالكرز أو المكسرات المفردة أو التوت المقشور أو شيكولاته الغطية (ص ١٥) .

٤ - البنى فور رقم ٢

المقادير :

- ٢ كوب دقيق - $\frac{3}{4}$ كوب سمن أو زبد - $\frac{1}{4}$ كوب سكر ناعم -
 صفار بيضة - فانيليا - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر - قليل من الكاكاو

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة (عجينة السابله ص ٦٦) في عمل العجينة بالمقادير السابقة .
- ٢ - تقسم العجينة قسمين ويلون جزء بالكاكاو (بنى) ثم يقطع كل قسم ورددات أو بعدة البنى فور ويخبز كما سبق في البنى فور رقم ١
- ٣ - بعد أن يبرد البنى فور يلمص كل اثنين بالزيت ويقدم .

٥ - البنى فور رقم ٣

المقادير :

- ٣ كوب دقيق - ١ كوب سكر ناعم - $\frac{1}{4}$ كوب زبدة أو سمن
 ٣ بيضة - ٢ ملعقة شيكولاته بودرة - فانيليا - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق البيكنج بودر .

الطريقة :

- ١ - تتبع نفس الطريقة السابقة في عمل البنى فور رقم ٢
- ٢ - يمكن إضافة ملعقة زيت ذرة لأنه يساعد على نعومة البنى فور

٦ - بسكوت بالكريز

Galettes aux Cerises

المقادير : (٦٠ قطعة)

$\frac{1}{2}$ كيلو (٢٠٠ جم) أي ٢ كوب ناقص ٢ ملعقة كبيرة دقيق — $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر — $\frac{1}{4}$ كوب سكر حلوى — صفار ٢ بيضة — فانيليا — ٥ ملاعق كبيرة زيت أو سمن — بشر ليمونة — عدد ٣٠ واحدة صنوبر — عدد ١٥ كزبرة مسكرة .

الطريقة :

- ١ — يخلط الدقيق مع البيكنج بودر في إناء العجن ثم تعمل حفرة في الوسط ويوضع فيها السكر و صفار البيض وبشر الليمون والفانيليا والزبد بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة .
- ٢ — يعجن الخليط إلى عجينة متوسطة الليونة ثم تكور العجينة وتلف في الورق المعدني أو ورق الألومنيوم أو السلطان وتحتفظ في الثلاجة لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة .
- ٣ — يوضع الصنوبر في ماء مغلي ثم يصفى وتقشر القشرة الخارجية .
- ٤ — يقطع الكريز كل كزبرة إلى نصفين .
- ٥ — تكور العجينة لعدة السابعة براحة اليد إلى كور صغيرة في حجم عين الجمل ثم يضغط على كل منها (ليطبق قليلاً) ثم ترص على صاج فرن مدهون .
- ٦ — يخبز بياض البيض جيداً حتى يجمد ثم يدهن به سطح البسكوت .
- ٧ — على نصف عدد البسكوت يوضع في الوسط نصف كزبرة مسكرة وعلى النصف الثاني (عدد ٣٠) يوضع في الوسط بكل بسكوت عدد ١ صنوبر .
- ٨ — يرج البسكوت في فرن حار نوعاً لينضج (حوالي ٢٠ دقيقة) ثم يترك ليبرد ثم يرص على طبق التقديم انقروش بمفرش دانتيل ويلدَم .

ملحوظة : يمكن استبدال الصنوبر بأي نوع من المكسرات أو حسب الإمكانيات .



بسكوت دوائر فيس (بسكوت التوشاور)

٧ - بسكوت دوائر فيس

Viennese Whirls

المقادير : (من ١٨ إلى ٢٠ قطعة)

للعجينة : $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أي $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة كبيرة زبد لوفين - $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) أي ٤

ملعقة كبيرة دقيق منخول - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر - $\frac{1}{4}$ ٢ ملعقة كبيرة سكر حلوى - $\frac{1}{4}$ ملعقة

صغيرة فانيليا - صفار بيضة

للحشو : $\frac{1}{4}$ مقدار من حلوى الزبد بالشيكولاته (٥٠ ص) أو مربى - سكر حلوى للتوجه

الطريقة :

- ١ - بمقادير العجينة تتبع الطريقة الدسمة (صينية السابليه ص ٦٦) في عملها .
- ٢ - نغلى العجينة في الكيس القماش الذي في نهايته قمع منقوش (قمع بلع الشام) ثم يعمل به من ١٨ - ٢٠ دائرة في صينية فرن مدهونة
- ٣ - نضع الصينية وبها البسكوت في التلاجة لمدة من ١٥ - ٢٠ دقيقة ثم نرج في فرن متوسط الحرارة لمدة من ١٢ إلى ١٥ دقيقة .
- ٤ - نترك البسكوت على منخل أو حامل سلك حتى يبرد تماماً .
- ٥ - نصب حلوى الزبد بالشيكولاته أو المربى على نصف عدد البسكوت ثم نغطي بالنصف الباقى ثم نرش السطح بسكر الحلوى .

٨ - بسكوت البوريون

Bourbons

المقادير : (١٦ قطعة)

للعجينة : $\frac{1}{4}$ كوب ناقص $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة دقيق متخول - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح - ٣ ملاعق كبيرة زبد أو صحن - $\frac{1}{4}$ ٢ ملعقة كبيرة كاكاو ناعم - $\frac{1}{4}$ ٢ ملعقة كبيرة سكر حلوى - ٢ ملعقة كبيرة شراب سكري - بيضة مضروبة خفيفاً - سكر ميلور للرش على الوجه .



بسكوت البوريون

للحشو :

مقدار من حلوى الزبد بالشيكولاته (باب الحلوى ص ٥٠)

الطريقة :

١ - بمقادير العجينة السابقة تتبع الطريقة البسيطة في عملها (باب العجائن ص ٦٤) على أن يضمن في النهاية بالشراب السكري والبيضة الدقيق المتخول مع الكاكاو والبيكنج بودر للحصول على عجينة مناسبة يمكن فردها .

٢ - تفرد العجينة على شكل مستطيل ٣٠×٤ سم ثم تقطع بالطول الى نصفين ثم يقطع كل نصف الى ١٦ قطعة متساوية .

٣ - نوحز كل قطعة بالشوكة سطحياً ثم نخلل الى عمق الـ ١٠ من الفرن المدهونة .

٤ - نضع صينية البسكوت في الفرن لعدة دقائق ثم نخرج في فرن متوسط الحرارة لمدة (١٠:١٥ ق) .

٥ - يرش البسكوت بالسكر المثلور حال عروجة من الفرن ويترك في الصينية لمدة دقيقة ثم ينقل إلى حامل أو منخل منخل حتى يبرد تماما .

٦ - تستخدم حلوى الزبد بالشيكولاته المعدة لتوضع بين كل قطعتين على شكل ساندوتش وتقدم .

٩ - لفائف الزنجيل « بسكوت السجائر »

Ginger Snaps

المقادير : (١٢ قطعة)

$\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة زبد (٥٠ جم) - ٢ ملعقة كبيرة سكر سترشيش (٥٠ جم) - ٢ ملعقة كبيرة

دقيق (٥٠ جم) - ٢ ملعقة كبيرة شراب سكري - ملعقة كبيرة زنجيل مطحون .

للحشو :

$\frac{1}{2}$ كيلو (٢٠٠ جم) كريمة مخفوقة أو كريم شانتيه - عود زنجيل مطحون - المليكيا للترزين .

الطريقة :

١ - يهضر الزبد والسكر والشراب فوق نار هادئة ثم يقلب فيها الدقيق والزنجيل .

٢ - تدهن صواني فرن بالسمن ثم يوضع فيها ملعقة كبيرة من العجين (بند ١) ثم ملء ملعقة أخرى وهكذا حتى ينتهي مقدار العجين مع ملاحظة ترك مسافة بين الواحدة والأخرى لتسمح بتعددتها أثناء الخبز .



بسكوت السجائر (الفائف الزنجيل)

- ٣ — تزعج الصواني في فرن متوسط الحرارة لمدة من ٨ — ١٠ دقائق وتترك لتبرد لمدة تواتي قليلة .
 - ٤ — تدهن يد ملاعق خشبية (أسطوانية) بالسمن جيدا ثم تنقل كل بسكوته بواسطة سكين العجن العريضة « أسانيول » وتلف حول مقبض الملعقة الخشبية المدهونة وتمسك لفترة دقائق لتثبت على هذا الوضع .
 - ٥ — يسحب البسكوت من المقابض ويوضع على حامل أو منخل سلك ليبرد .
 - ٦ — يملأ البسكوت بالكريمة المخفوقة أو الكريم شائيه ثم يزين من الأطراف بعبدان الزنجبيل والأنجليكا ويقدم .
- ملاحظات :**

- ١ — يستخدم هذا النوع من البسكوت (بدون حشوة وتزيين) في التقديم مع بعض أنواع الجيلاتن أو الحلوى (كما سيأتي بعد) كما يستخدم في تزيين بعض التورتات .
- ٢ — يمكن تشكيل هذا البسكوت بشكل آخر أي مقوس على شكل نصف دائرة وذلك بدلاً من لفه على مقابض الملاعق الأسطوانية المدهونة يوضع على المرطاة المدهونة ويضغط عليه قليلا ليأخذ الشكل المقوس وأيضا يقدم هذا النوع مع الجيلاتن كما يستخدم في تزيين بعض التورتات .

١٠ — أقمار من البسكوت

المقادير : (٦٠ بسكوته)

- حوالي $\frac{1}{3}$ كيلو (٣٠٠ جم) أي ٢ كوب + ٢ ملعقة كبيرة دقيق — ذرة ملح — $\frac{1}{9}$ كيلو (٢٠٠ جم)
 أي كوب ناقص $\frac{1}{3}$ ١ ملعقة كبيرة زبد أو سمن — $\frac{1}{9}$ كيلو (٢٠٠ جم) كريمة لباني طازجة — بشر ليمونة —
 صفار بيضة مخروجة مع ملعقة كبيرة من اللبن الحليب المخفف — ٢ ملعقة كبيرة سكر ملبور (٥٠ جم)
- الطريقة :**

- ١ — ينخل الدقيق مع ذرة الملح ثم تقطع الزبد قطعاً صغيرة ثم يترك بأطراف الأصابع حتى يخفئ الزبد في الدقيق (طريقة بسيطة ص ٦٤) .
- ٢ — تضاف للتخليط السابق الكريمة المضاف إليها بشر الليمون وتعجن لعجينة متوسط الليونة يمكن فردها .
- ٣ — تلف العجينة في ورقة ألومنيوم أو ورقة زبدة مدهونة ثم تترك لمدة ساعة في مكان بارد .
- ٤ — تفرد العجينة لسلك ١ سم ثم تقطع لدوائر ناقصة (شكل القمر) ثم ترص على صينية فرن مبطنة بالورق الألومنيوم أو الورق الشفاف المدهون .
- ٥ — يدهن سطح البسكوت بخليط الحليب وصفار البيضة ثم يرش بالسكر الملبور .
- ٦ — يخبز في فرن هادئ لمدة من ١٥ — ٢٠ دقيقة .

١١ — بسكوت الفواكه المسكرة

المقادير : (٥٠ بسكوته)

- للعجينة : $\frac{1}{9}$ (٢٠٠ جم) أي كوب ناقص $\frac{1}{3}$ ١ ملعقة كبيرة زبد أو سمن — $\frac{1}{9}$ (٢٠٠ جم) أي ٢
 كوب ناقص ٢ ملعقة كبيرة دقيق — $\frac{1}{9}$ كيلو (١٠٠ جم) أي كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق شوفان — ملعقة

صفيرة مسحوق زنجبيل — $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أى كوب ناقص ٢ ملعقة كبيرة سكر حلوى — لوز مقشور صحيح (حوالي $\frac{2}{3}$ كوب) — ٢ بيضة — ملعقة صفيرة بيكنج بودر — ٢ ملعقة صفيرة فرقة ناعمة .
للحشو : $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) حلوى اللوز رقم ٢ أى المرزبيان (باب المتفرقات ص ١٣) أو مربى — $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أى كوب ناقص ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة — ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون — فواكه مسكرة لسطح البسكوت .

الطريقة :

- ١ — بمقادير العجينة السابقة تتبع الطريقة الدسمة في عمل عجينة البسكوت (عجينة السابله ص ٩٩) على أن يضاف اللوز بعد بشره إلى العجينة في النهاية .
- ٢ — تلت العجينة وتترك في مكان بارد لمدة ٢ ساعة تقريبا .
- ٣ — تقرد العجينة لسمك $\frac{1}{4}$ سم ثم تقطع دوائر ترص على صينية فرن مبطنة بورق الألومنيوم وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة ثم تترك لتبرد .
- ٤ — يوضع كل بسكوتين مع بعضهما وبنيهما حلوى المرزبيان أو المربى .
- ٥ — يخلط السكر الناعم وعصير الليمون ويغطى به سطح البسكوت ثم يزين بالفواكه المسكرة .

١٢ — بسكوت الجزر

المقادير : (٥٠ بسكوته)

$\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) بندق مقشور ومطحون أى ٤ ملاعق كبيرة بندق مقشور صحيح — $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) لوز مقشور ومطحون أى ٤ ملاعق كبيرة لوز مقشور صحيح — $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) جزر أصفر — $\frac{1}{4}$ بسكوته بسيطة أو اسفنجية — ٢ ملعقة صفيرة دقيق — $\frac{1}{4}$ ملعقة صفيرة بيكنج بودر — ٤ بيضة — فانيليا — كوب سكر ناعم ناقص $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة — ٧ ملاعق كبيرة سكر سترشيش — $\frac{1}{4}$ ملعقة صفيرة فرقة — $\frac{1}{4}$ مقدار من عجينة اللوز رقم ٢ أى حلوى المرزبيان (باب المتفرقات ص ١٣)

الطريقة :

- ١ — يطحن كل من اللوز والبندق ويخلط مع بعض ثم يشر الجزر ناعماً (بعد غسله وتقسيره وتجفيفه جيداً) ثم يخلط مع اللوز والبندق المطحون .
- ٢ — يصرن البسكوت ثم يخلط بالمحتويات السابقة (بند ١) ويخلط الجميع مع الدقيق والبيكنج بودر .
- ٣ — يفصل صفار البيض ويخفق مع السكر السترشيش والفانيليا حتى يغطي السكر ثم يضاف إليه القرفة الناعمة ثم يضاف هذا الخليط إلى الخليط السابق (بند ٢) ويخلط الجميع جيداً .
- ٤ — يخفق بياض البيض ومعه ذرة اللعج والسكر البودرة ثم يضاف للمكونات السابقة (بند ٣) ويخلط الجميع جيداً .

- ٥ - أعد عجينة فرن (صاج مستطيل) ويطحن القاع والجوانب بورق الألومنيوم ثم يصب فيه خليط البسكوت السابق ثم يوزج في فرن هادئ، نوعاً لمدة ٣٥ دقيقة ثم يترك ليبرد وحتى اليوم التالي .
- ٦ - في اليومك التالي يقطع البسكوت إلى مربعات ثم يوضع كل مربع على الشوكة ثم يغمس في حلى الماء (مخلول التلصيح) (باب الحلى ص ٥٣) .
- ٧ - تشكل حلى المارزبان على شكل جزرة صغيرة بعد تلوين المارزبان باللون الأحمر أى لون الجزر (الفاكهة والخضر بحلى التوز باب الحلى ص ٢١) وتوضع قطعة أنجيلكا في كل جزرة تحت الساق ثم توضع جزرة فوق كل بسكوت .

١٣ - بسكوت مشكل

المقادير : (٦٠ بسكوت)

- $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أى ٥ ملاعق كبيرة بندق مقشور صحيح - $\frac{1}{11}$ كيلو (١٠٠ جم) أى $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة من الزبد أو السمن - $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة سكر ناعم أى كوب ناقص $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة - ٣ بيضة - ملعقة كبيرة من مسحوق جوزة الطيب والزنجبيل - ملعقة صغيرة كاكاو - بشر قشر ليمونة - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٣٠٠ جم) أى ٣ كوب ناقص $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة دقيق $\frac{1}{11}$ كيلو (١٠٠ جم) أى كوب ناقص $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة شيكولاته بيضاء مبشورة - ملعقة كبيرة زيت نباتي .

الطريقة :

- ١ - يغمس البندق ثم يترك ثم يشر .
- ٢ - يخلق الزبد مع السكر جيداً (طريقة دسمة) (ص ٩٧) .
- ٣ - يضاف خليط الزبد والسكر السابق الزنجبيل وجوزة الطيب والكاكاو وبشر الليمون ويخلط جيداً .
- ٤ - يضاف لما سبق الدقيق والبندق ويخلط الجميع جيداً .
- ٥ - يدهن صاج فرن بالسمن ثم يطن بالدقيق ثم تقطع عجينة البسكوت السابقة بواسطة عدة التورنة أشكال مختلفة كالنجمة أو أصابع .. الخ .
- ٦ - يخبز البسكوت في فرن هادئ، نوعاً لمدة ١٠ دقائق ثم يترك ليبرد .
- ٧ - يغطى البسكوت بشيكولاته الغطية (باب الحلى ص ١٥) ويترك حتى تتجمد الشيكولاته ثم يقدم .

١٤ - بسكوت نجوم الزنجبيل

المقادير : (٥٠ بسكوت)

- $\frac{1}{8}$ كيلو (٢٠٠ جم) أى ٢ كوب ناقص ٢ ملعقة كبيرة دقيق منخول - ملعقة صغيرة بيكنج بودر - حوالى ٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة - صفار بيضة + بيضة - فانيليا - $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أى كوب بندق بندق مقشور صحيح - ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون - ملعقة صغيرة بلور زنجبيل - ملعقة صغيرة قرفة - $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أى أربع ملاعق كبيرة زبد أو سمن - شيكولاته وسكر لغطية الوجه .

الطريقة

- ١ - يضاف مسحوق البيكنج بودر للدقيق ويخلط معاً في إناء العجن المسح.
- ٢ - تعمل حفرة في وسط الدقيق ثم يرش السكر والفانيليا والبندق المشور والقرفة الناعمة والزنجبيل الناعم على حافة الدقيق.
- ٣ - يوضع الزبد والبيضة وصفار البيضة في وسط حفرة الدقيق ثم يعجن الخليط باليد من الخارج للداعل فحصل على عجينة متوسطة اللينة يمكن فردها .
- ٤ - تترك العجينة في مكان بارد لمدة ٢٠ دقيقة بعد تغطيتها ثم تفرد العجينة وتقطع على شكل نجوم ترص على صينية الخبز المدهونة ومبطنة بالورق .
- ٥ - يخبز البسكوت في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٠ دقائق وعندما يبرد يزين السطح بالشيكولاته والسكر .

١٥ - بسكوت الذرة

المقادير : (٤٠ بسكوت)

- $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أي $\frac{1}{4}$ كوب زبد أو سمن - كوب سكر بودرة ناعم ملعقة كبيرة - ٢ بيضة -
- ملعقة صغيرة قرصة - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة زنجبيل ناعم - $\frac{1}{4}$ كوب بندق مشور صحيح - ٢ ملعقة كبيرة
- دقيق ذرة عويجة - ٢ ملعقة كبيرة دقيق - ملعقة صغيرة بيكنج بودر - شيكولاته للسطح .

الطريقة :

- ١ - يخلط السكر والزبد جيداً كما عجينة السابله ص ٦٦) ثم يضاف البيض والقرصة والزنجبيل والبندق المشور ودقيق الذرة والدقيق الناعم إليه البيكنج بودر ويخلط الجميع لتحصل على عجينة متجانسة .
- ٢ - يدهن صاج الفرن ويطن بورق الزبد للدهون ثم تقطع العجينة إلى قطع صغيرة ترص على الصاج المعد .
- ٣ - يخبز البسكوت في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٨ دقيقة
- ٤ - بعد أن يبرد البسكوت يزين السطح أو الوجه بالشيكولاته .

١٦ - بسكوت البرتقال

المقادير : (٥٠ بسكوت)

- ٥ ملاعق كبيرة زبد أو سمن - ٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة - صفار ٢ بيضة - ٣ ملعقة كبيرة عصير
- برتقال - ملعقة صغيرة بهارات - بشر قشرة برتقال (ملعقة صغيرة) - ٦ ملاعق كبيرة أي كوب زائد
- ملعقة كبيرة دقيق - ٣ ملاعق كبيرة كورن فلور - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر - ملعقة كبيرة عصير
- برتقال - مربي برتقال وقطع شيكولاته للتزيين .

الطريقة :

- ١ - يخلط الزبد والسكر وصفار البيض وعصير البرتقال وبشر البرتقال
- ٢ - يخلط الدقيق والكورن فلور والبيكنج بودر ويخلط الجميع معاً ثم يضاف إلى الخليط السابق ويعجن ثم تغطى العجينة وتترك في مكان بارد لمدة ساعة .

- ٣ - يفرغ العجين لسمك $\frac{1}{4}$ سم وتقطع نصف كمية العجين دوائر والنصف الآخر حلقات
- ٤ - يرص العجين المقطع في صينية فرن مبطنة بالورق كما سبق في الأصناف السابقة ويخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة
- ٥ - تغطي الحلقات وهي سابعة بمحلول السكر وعصير الليمون ثم ترش بقطع الشيكولاته
- ٦ - توضع المرى على بسكوت الدوائر ويلصق بكل دائرة حلقة مغطاة مما سبق (بند ٥) ثم يقدم .

١٧ - بسكوت لينز

المقادير : (٥٠ بسكوت)

- $\frac{1}{2}$ كيلو (٢٠٠ جم) أى كوب ناقص $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة كبيرة زبد لينة - ١ ملعقة كبيرة سكر بودرة - ٢ بيضة - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٣٠٠ جم) أى ٢ كوب + ٢ ملعقة كبيرة دقيق - كوب بندق مقشور صحيح - ملعقة صغيرة قرفة - ٢ ملعقة صغيرة كاكاو - شيكولاته ومربى جيل أحمر للتزيين .

الطريقة :

- ١ - يقطع الزبد قطعاً صغيرة في حجم البندقة ويخلط مع السكر والدقيق والبندق المقشور المفروى ثم يعجن الخليط بالبيض والقرفة والكاكاو لتحصل على عجينة متوسطة اللبونة ويمكن فردها ثم تغطى وتترك في مكان بارد لمدة ساعة .
- ٢ - نفرغ العجينة لسمك ١ سم ثم تقطع لأصابع عرض ٢ سم وطول ٥ سم وعدد مماثل من الأصابع الصغيرة عرض ١ سم وطول ٤ سم
- ٣ - ترص أصابع البسكوت في صواني فرن مبطنة بالورق المدهون كما سبق ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٢ دقيقة ثم تترك لتبرد .
- ٤ - يدهن طرف الأصابع (الصغيرة والكبيرة) في الشيكولاته المنصهرة
- ٥ - يوضع قليل من المرى على أصابع البسكوت الكبيرة ويلصق فوقها أصابع البسكوت الصغيرة ثم يقدم .

١٨ - بسكوت يضاوى

المقادير : (٣٥ بسكوت)

- ٣ بيضة - كوب سكر بودرة - بشر فشر ليمونه - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) أى كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق - مرى وشيكولاته للتزيين - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر .

الطريقة :

- ١ - يخلط البيض مع السكر (طريقة اسفنجية ص ٦٥) ثم يضاف الدقيق والبيكنج بودر وبشر فشر الليمون ويخلط بخلعة جيداً

٢ - بعد صاج فرن ويطن بالورق الشفاف المدهون ويرش بالدقيق (كالسويسرول) ثم يقطع البسكوت بواسطة ملعقة على شكل بيضاوى (أحجام متساوية تقريباً) ثم يخبز فى فرن ساخن نوعاً لمدة ١٠ دقائق أى حتى يصبح لونه ذهبياً ثم يترك ليبرد .

٣ - توضع المرز على بسكوته ثم تغطى بسكوته أخرى متساوية لها ثم يزين السطح بخطوط من الشيكولاته الصهرة

١٩ - بسكوت الفانيليا

المقادير : (٥٥ بسكوت)

٦ ملاعق كبيرة زبد أو سمن - بيضة وصفار بيضة - فانيليا -

بشر فطر ليمونة - كوب لوز مقشور صحيح - كوب سكر بودرة -

كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق - ملعقة كبيرة كورن فلور - كوب شيكولاته مبشورة ناقص $\frac{1}{4}$ -

ملعقة كبيرة - ملعقة كبيرة زبد نباتى .

الطريقة :

١ - يخلط الزبد والبيض وصفار البيض والفانيليا وبشر فطر الليمون جيداً ثم يعمد باللوز المبشور والسكر والدقيق والكورن فلور لعجينة متساوية

٢ - تغطى العجينة وتترك فى مكان بارد لمدة $\frac{1}{2}$ ساعة ثم تشكل العجينة على هيئة (قضيب عرض ٢ سم)

٣ - يقطع القضيب الأسطوانى الى قطع صغيرة متساوية ثم نكور هذه القطع إلى كرات وترص على صينية الفرن المبطنة بالورق (كما سبق) وتخبز فى فرن ساخن جداً لمدة ١٢ دقيقة .

٤ - تصهر الشيكولاته مع الزبد النباتى ثم تغمس فيها نصف البسكوت وتترك على منخل مسلك حتى تبرد .

٢٠ - بسكوت المرزبان (عجينة اللوز أو البندق)

المقادير : (٤٠ بسكوت)

$\frac{1}{2}$ كيلو (٢٠٠ جم) من عجينة اللوز رقم ٢ أى المرزبان (باب المخرقات ص ١٣) - ٢ ملعقة كبيرة

سكر بودرة - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) أى كوب ناقص ٢ ملعقة كبيرة لوز مقشور صحيح - صفار بيضة - فانيليا .

الطريقة :

١ - يعمد المرزبان ثم يخلط السكر على السطح ثم تضاف بقية المكونات ويجمع الجميع .

٢ - تقطع العجينة السابقة على شكل قضبان وتعمل شرشرة فى الحافة بالسكين .

٣ - تخبز فى فرن ساخن لمدة ١٠ دقائق .

٢١ - بسكوت الينسون (رقم ١)

المقادير : (٤٠ بسكوت)

$\frac{1}{2}$ كيلو (٢٠٠ جم) أى حوالى كوب ناقص ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

٢ بيضة - بنسون - ذرة ملح - $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٥٠ جم) اى ٢ كوب دقيق

الطريقة :

- ١ - يخلط البيض والسكر جيداً لمدة ١٥ دقيقة (الطريقة الاسفنجية ص ٦٥)
- ٢ - يسخن الدقيق فى الفرن ويخلط معه البنسون وذرة الملح
- ٣ - يضاف خليط البيض السابق (بند ١) إلى الدقيق (بند ٢) ويعجن لعجينة متجانسة ثم يشكل قطعاً أسطوانية مثل الأصابع ثم تقطع إلى قطع طول ٥ سم .
- ٤ - ترص هذه الأصابع على صاج فرن مغطى بالورق كما سبق ويترك حتى الصباح ثم يخبز فى فرن ساخن لمدة ٢٥ دقيقة ثم يترك ليبرد .
- ٥ - يعمأ البسكوت السابق فى صفيحة لمدة ١٠ أيام قبل أكله .

٢٢ - بسكوت البنسون (رقم ٢)

المقادير :

٤ بيضة - $\frac{3}{4}$ كوب زيت - ملعقة كبيرة بنسون - $\frac{2}{4}$ كوب سكر بودرة - ٣ كوب دقيق - $\frac{1}{4}$ باكو بيكنج بودر ($\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة) .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الاسفنجية (باب المعائن ص ٦٥) ثم يضاف الزيت لخليط البيض والسكر ثم يضاف الدقيق المنخول مع البيكنج بودر والبنسون حتى نحصل على عجينة متوسطة السمك (سمكها بين سمك عجينة الكيك وسمك عجينة البسكوت)
- ٢ - نصب عجينة البسكوت السابقة فى صينية سويسرول مدهونة ومبطنة بالدقيق .
- ٣ - نخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تتاسك (حوالى ١٥ دقيقة)
- ٤ - يُخرج البسكوت من الفرن ويقطع الى أصابع ثم يرج فى فرن حار ليقدد ثم يترك ليبرد .

٢٣ - بسكوت النوشادر

المقادير :

٣ كوب دقيق - ملعقة كبيرة مسحوق نوشادر - كوب سكر ناعم - $\frac{1}{4}$ كوب صمغ أو زبد - ٥ بيضة - فانيلا .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة (عجينة السابلية ص ٦٦) حتى نحصل على عجينة لينة نوعاً .
- ٢ - تقطع باستعمال عدة البسكوت المنقوشة أو بالفرمة أو بقطاعات مختلفة الأشكال .
- ٣ - نخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويصبح لونها وردي فاتح .
- ٤ - نرفع على حامل أو منخل سلك حتى يبرد ثم نقدم .

٢٤ - بسكوت اللاتكشير

المقادير :

- $\frac{1}{4}$ كوب دقيق - $\frac{1}{4}$ كوب أرز مطحون - $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة -
 $\frac{1}{4}$ كوب سمن أو زبد - بيضة - فانيليا - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر .
 للتجميل : مرى - شيكولاته فارماسيل أو فستق مفرى أو حسب الامكانيات .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة (عجينة السابليه ص ٦٦) في عمل البسكوت باستعمال المقادير السابقة .
- ٢ - لشكل العجينة قطعاً في حجم البندقة على صاج فرن مدهون ثم تبسط قليلاً على أن تترك مسافة بين الواحدة والأخرى .
- ٣ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج (يصفر اللون قليلاً) ثم يترك ليبرد على حامل أو منخل سلك .
- ٤ - يلمص كل اثنين متساويين بالمرى من جهة القاع ثم لجمل الخافقة بين الاثنين بالشيكولاته الفارماسيل أو الفستق المفرى

٢٥ - بسكوت القرفة

المقادير :

- $\frac{1}{4}$ كوب دقيق - $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر - $\frac{1}{4}$ كوب سمن أو زبد - $\frac{1}{4}$ كوب سكر ناعم - ملعقة صغيرة قرفة ناعمة - بيضة .

الطريقة :

- ١ - بالمقادير السابقة تتبع الطريقة البسيطة (باب العجائن ص ٩٤) لعمل العجينة على أن تضاف القرفة والبيكنج بودر للدقيق ويخلط معاً وتعم كما سبق حتى تحصل على عجينة يمكن فردها .
- ٢ - تفرد العجينة لسمك ٣ مم تقريباً وتقطع دوائر صغيرة مع ملاحظة أن تترك دائره صحبحة ودائره بها ثقب صغير في الوسط (حلقة) أى عدد متساوى من الاثنين .
- ٣ - تخبز في فرن متوسط الحرارة ثم تترك ليبرد على منخل أو حامل سلك
- ٤ - تلمص كل بسكوته مستديرة مع أخرى مساوية لها بما لثقب بواسطة المرى على أن يلمص القاهين .
- ٥ - يرش سطح كل بسكوته بالسكر الناعم ثم لجمل الوسط (الثقب) بأنصاف الكريز المسكر أو المكسرات المقرية أو الفستق المفرى ولتقدم .

الفصل الأول

أطباق من الحلوى المثلجة والجيلاتي والأيس كريم

١ - زوكوتو

(حلوى بسكوت السافيار أو الكعك الاسفنجي)

Zuccotto

المقادير : (٦ أشخاص)

$\frac{1}{4}$ كيلو (٢٥٠ جم) بسكوت سافيار أو كيك اسفنجي وزن $\frac{1}{4}$ كيلو (باب العجائن ص ٦٥) - $\frac{1}{4}$ لتر كريمه لباني طازجة - ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة - من ٢ - ٣ ورقة جيلاتين - ٢ ملعقة صغيرة كاكاو - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) فواكه مسكرة (زبيب وكريز .. الخ) - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) شيكولاته كتل .

للسيكولاته السائلة :

ملعقة كبيرة زبد - ملعقة كبيرة كاكاو - $\frac{1}{4}$ ٢ ملعقة كبيرة ماء - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) أى ٥ ملاعق كبيرة سكر بودرة .

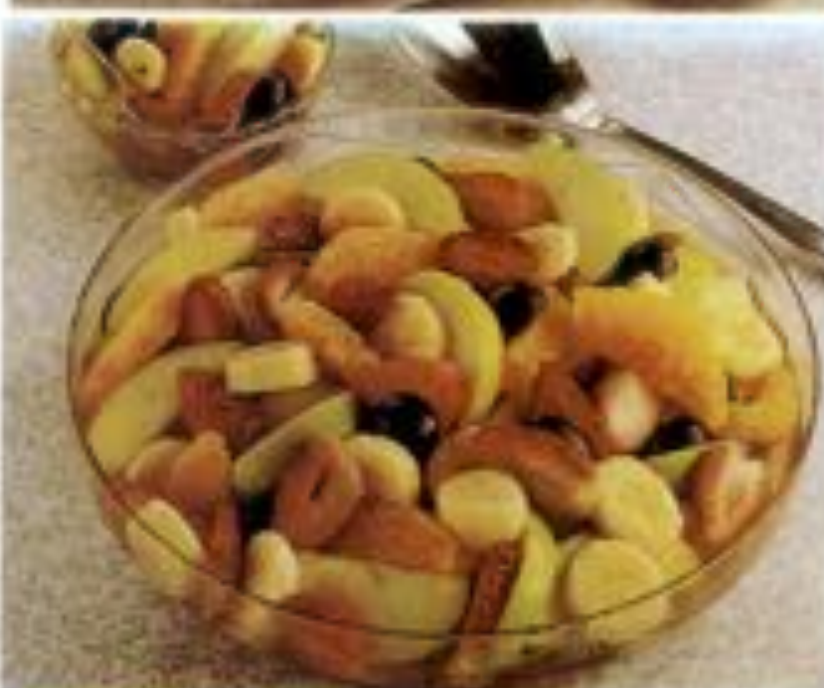
الطريقة :

- ١ - يكسر الجيلاتين لقطع صغيرة ثم يذوب في ماء بارد
- ٢ - تحضر الشيكولاته السائلة وذلك بإضافة الكاكاو للشيكولاته المبشورة ثم يضاف إليها السكر الناعم والماء ويرفع على نار هادئة جداً لمدة ٤ دقائق حتى تسيل نوعاً ثم يضاف إليها الزبد وتقلب ثم تستعمل .
- ٣ - يطن قالب جيل بالبسكوت (الجواب) وفي حالة (استعمال الكيك) تقطع إلى شرائح مستطيلة مثل البسكوت ثم تبل بالمصير أى عصير البرتقال أو المحلول السكرى للكمبوت .
- ٤ - تقطع الفواكه المسكرة إلى قطع صغيرة أما الزبيب فيظل كما هو
- ٥ - يضاف للجيلاتين ٣ ملاعق ماء بارد (بند ١) ويرفع على نار هادئة جداً حتى يسيح .
- ٦ - تخفق الكريمه ويضاف إليها السكر البودرة والجيلاتين السالح ثم تقسم إلى قسمين متساويين .
- ٧ - يضاف للقسم الأول الشيكولاته السائلة (بند ٢) وتضاف إليه نصف كمية الفواكه المسكرة المقطعة ثم تصب في القالب المطن بالبسكوت (بند ٣)
- ٨ - القسم الثاني من الكريمه والجيلاتين يضاف إليه باقي الفواكه المسكرة والمقطعة وشيكولاته مقطعة قطعاً صغيرة ثم تصب في القالب (بند ٧)

حبلائي حوص الصريج بالليمون



سلطة الفاكهة



حبلائي المبرنج



- ٩ — يغطى القالب بالسكوت أو شرائح الكيك المبلة بالعصير ثم يدخل القالب في التلاجة لمدة ٥ ساعات .
١٠ — يقلب القالب في طبق التقديم ثم يزين حسب الرغبة بالفواكه السكرية والكريمة ويقدم .

٢ — بافارواز ملون

Bavarois Tricolore

المقادير : (٦ أشخاص)

- لتر لبن أبيض ٤ كوب — صفار ١٠ بيضة — فانيليا —
 $\frac{2}{3}$ كيلو (٤٠٠ جم) أبيض $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة — عدد ٦ ورقة جيلاتين
(٣٠ جرام) — $\frac{1}{10}$ كيلو (١٠٠ جم) شيكولاته — $\frac{1}{2}$ كيلو (٢٠٠ جم) فراولة طازجة — قليل من
التوت الأحمر — $\frac{1}{4}$ لتر عصير كرز (٢ كوب)

الطريقة :

- ١ — يكسر الجيلاتين وينقع في قليل من الماء البارد ثم يرفع على نار هادئة جداً حتى يسل .
٢ — يغلى اللبن ويضاف إليه السكر ثم يصفى عليه الجيلاتين السائل ويترك حتى يبرد (يضاف الجيلاتين السائل
السائل إلى اللبن وهو ساخن)
٣ — يضاف صفار البيض للخليط السابق ويخلط جيداً كما تضاف إليه الفانيليا ثم ينقسم الخليط إلى ثلاثة أقسام
متساوية
٤ — يخلط القسم الأول بعصير الكرز ويصب في قالب أنماطية منقوش ومفتوح من الوسط ثم يدخل الفريزر
حتى تتجمد هذه الطبقة
٥ — يخلط القسم الثاني (بند ٣) بالشيكولاته المنصهرة ويصب في القالب السابق (بند ٤) ثم يدخل الفريزر
حتى تتجمد هذه الطبقة أيضاً
٦ — يخلط القسم الثالث (بند ٣) بعصير الفراولة والتوت الأحمر ثم يصب في القالب (بند ٥) ويدخل
الفريزر حتى يتجمد (لمدة ٤ ساعات)
٧ — قبل التقديم يقلب في طبق التقديم ويزين بوحدات من الفواكه المستعملة (فراولة — كرز — توت
أحمر) والكريم شائبه ويقدم

ملحوظة :

يمكن استبدال الفواكه المنصوص عليها سابقاً كالكرز وخلافة بفواكه الموسم وحسب الامكانيات على أن
تتبع نفس الطريقة والمقادير الموضحة عليه .

٣ - سوفليه البرتقال المثلج

Soufflé Froid à L'orange

المقادير : (٨ - ١٠ أفراد)

عدد ٨ ورقة جيلاتين - ٨ بيضة - $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٥٠ جم) أى ٢ كوب سكر سترش - ٢ ملعقة صغيرة بشر قشر برتقال - بشر قشر ليمونة - ذرة ملح - ١ كيلو برتقال - عدد ٤ ليمونة - $\frac{1}{4}$ لتر كريمة طازجة .
للتزيين : فصوص برتقال - ٢ ملعقة كبيرة كزبرة محفوظة

الطريقة :

- ١ - يكسر الجيلاتين الى قطع صغيرة وينقع في الماء البارد ثم يرفع على نار هادئة جداً حتى يتصهر أو حمام مائى (باب الشفقات ص ١٣)
- ٢ - يفصل صفار البيض عن البياض ثم يضاف للصفار $\frac{1}{4}$ مقدار السكر وعصير وبشر البرتقال وعصير وبشر الليمون والتلح ويخفق الجميع جيداً
- ٣ - يضاف للخليط السابق الجيلاتين المنصهر ثم يرفع الخليط على حمام مائى مع التقليب المستمر حتى يغلظ القوام وينضج .
- ٤ - يرفع الخليط من على النار ويستمر في الخفق حتى يبرد الخليط ثم تضاف إليه الكريمة (مع الاحتفاظ بجزء من الكريمة التي تخفق وتستعمل في التزيين) وتخرج مع الخليط جيداً .
- ٥ - تخفق بياض مع بالى مقدار السكر حتى يجمد تماماً ثم يضاف للخليط السابق (بند ٤) ويخلط بخلّة .
- ٦ - يجهز طبق باليوركس مقاسه ٧ سم الارتفاع و ١٦ سم القطر ثم تقطع باند من ورق الألومنيوم وتثبت على حافة البايوركس باللاصق ثم يدهن البايوركس من الداخل وكذا ورق الألومنيوم .
- ٧ - يصب الخليط المعد (بند ٥) في الطبق السابق بحيث يزيد عن حافة البايوركس بحوالى ٢ سم ثم يوزج في الفرن لمدة ٣ ساعات حتى يجمد .
- ٨ - تزرع ورقة الألومنيوم بإحتراس (لسهولة نزعها يمرر سكين سائمن نوعاً على الورق من الخارج)
- ٩ - يزين السوفليه بفصوص البرتقال والكريمة المخفوقة ويلدّم .

ملحوظة : يمكن عمل أنواع مختلفة من سوفليه الفواكه المثلج وذلك باستبدال عصير البرتقال بعصير الفاكهة المستعملة مثل الليمون أو الفراولة وحيث تسمى سوفليه الليمون أو الفراولة المثلج .

٤ - موز سبليت

Banane Split

المقادير : (٤ أشخاص)

عدد ١ موزة كبيرة - عدد ١ كرة آيس كريم فانيليا (ص ١٨١) - عدد ١ كرة آيس كريم بالشيكولاته (ص ١٧٧) - وعدد ١ كرة آيس كريم بالفراولة (ص ١٨٢) ٣ ملعقة كبيرة شيكولاته مبشورة - من ٢ إلى ٣ ملاعق كبيرة لبن - ٢ ملعقة كبيرة عين جمل مفروم .

الطريقة :

- ١ - تقطع الموزة فسمين بالطول وتوضع في طبق مستطيل كل قسم على جانب ويوضع في الوسط الثلاث كور من الأيس كريم .
- ٢ - توضع الشيكولاته واللين على حمام مائى حتى تنصهر ثم تسكب الشيكولاته المنصهرة على الأيس كريم .
- ٣ - يزين الطبق بالجوز المقروم والكريم شائيه ويقدم في الحال .

٥ - البروفيرول وصلصة الشيكولاته

Profiteroles Sauce Chocolat

المقادير : (٦ أفراد)

للعجينة : $\frac{1}{4}$ لتر أى كوب ماء - ذرة ملح - $\frac{1}{4}$ كوب زيت أو سمن أى ٣ ملاعق كبيرة تقريبا - ٣ بيضة .

للحشو والغطية : مقدار من الكريم بالتسيير بالشيكولاته (ص ٤٦) أو $\frac{1}{4}$ لتر كريم شائيه - مقدار من صلصة الشيكولاته رقم ٤ (ص ٥٩)

الطريقة :

- ١ - بمقادير العجينة السابقة لعمل عجينة الشو (باب العجائن ص ٧٠) ثم تعبأ في ماكينة البنى فور أو كيس فماتش به بليطة سادة .
- ٢ - تقطع العجينة على صاج فرن مدحون جيدا إلى قطع في حجم عين الجميل .
- ٣ - تخبز في فرن حار (حوالى ٢٠ دقيقة) أى حتى يحمر ويجمد السطح .
- ٤ - تترك لتبرد على حامل أو منخل سلك ثم تشق من الجانب وتحشى إما بالكريم بالتسيير أو بالكريم شائيه .
- ٥ - ترص في طبق التقديم على شكل هرمى ثم تصب حولها صلصة الشيكولاته الباردة .
- ٦ - قد تجعل بوردات من الكريم شائيه والشيكولاته المشورة (curls) (باب المتفرقات ص ١٣) ثم لدخل الثلاثة لفترة وتقدم بعدها .

٦ - الكريم كرامل

Creme Caramel

المقادير : (٤ أشخاص)

$\frac{1}{4}$ لتر أى ٢ كوب لبن - قليل من الفانيليا وعصير الليمون - ٥ بيضة - $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب سكر ستيفش
للكراميل :

من ٣ - ٤ ملاعق كبيرة سكر ستيفش وقليل من الماء

الطريقة :

- ١ - يخلئ اللبن مع الفانيليا وعصير الليمون .
- ٢ - يخلط البيض جيداً مع السكر ثم يضاف إليه اللبن المخل تدريجياً مع التقليب السريع .
- ٣ - يسخن سكر الكراميل مع قليل من الماء ونقط من عصير الليمون على النار ثم يطفى حتى يصل لدرجة الكراميل (يطفى السكر ص ١٠) أى يصبح لونه ذهبى فاتح .
- ٤ - يطن قالب سادة بالكراميل السابقة بعد إضافة ملعقة ماء ساخن لها بمجرد رفعها من على النار مع التقليب الجيد ويترك القالب حتى تتجمد الكراميل .
- ٥ - يصب خليط اللبن والبيض (بند ٢) في القالب السابق المعد (بند ٤) ويوضع على حمام مائى (ص ١٣) على النار المباشرة أو في الفرن (وهو الأفضل مع ملاحظة عدم غليان الماء طوال فترة النضج .
- ٦ - يترك القالب ليهدأ نوعاً ثم يقلب في طبق التقديم ويبلع لحين تقديمه .

ملحوظة :

- ١ - لمعرفة نضج الكريم كراميل نجد أنها تترك جدار القالب عند الضغط عليها قليلاً بالإصبع قرب الجدار علاوة على أن سطحها يكون جامداً والاصبع لا يترك أثراً عليها .
- ٢ - إذا غرس طرف مديب في قلب الكريمة نجد أنها تخرج نظيفة .



الكريم كراميل

٧ - شمام بالفواكه المشككة

سلطة فاكهة مثلجة مقدمة بطريقة جديدة

Melon à la Macédoine

المقادير : (٤ أشخاص)

عدد ٢ كنتالوب - عدد ١ فواكه كبيرة - عدد ٤ مشمش - نقاعة - موزة كبيرة - وحدات من الفراولة - وحدات من الكرز - $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) أى $\frac{1}{4}$ كوب سكر ستريفش - $\frac{1}{4}$ لتر مشروب كراش أو عصير فاكهة سكرى .

الطريقة :

- ١ - يقطع الكنتالوب كل واحدة نصفين بالعرض وينزع اللب ويوضع في التلاجة .
- ٢ - تغسل الفواكه الطازجة جميعها ثم تصفى من ماء الغسل ثم تقطع قطعاً صغيرة ويرش عليها مشروب الكراش أو عصير الفاكهة السكرى ثم يوضع في التلاجة لعدة ساعات .
- ٣ - قبل التقديم مباشرة يحضر الشمام بأن يقطع القلب بالملعقة قطعاً صغيرة تخلط مع باقي الفاكهة المعدة سابقاً (بند ٢) مع المحافظة على القشرة الخارجية صحيحة وسليمة .
- ٤ - في قشر الشمام الخارج يوضع خليط الفاكهة المعد السابق (بند ٢) حتى يملأ الفراغ ثم يزين بالمرولة الطازجة ثم يقدم بعد وضعه على كأس أو طبق مسطح وتلج .

ملحوظة : ليس من المفروض استعمال الفواكه السابقة بل يمكن استعمال فاكهة الموسم وحسب الامكانيات كما يمكن تجهيله بوردات من الكرم شائبه مع الفاكهة الطازجة .

٨ - كأس الميرانج بالشيكولاته

Coupe au Chocolat

المقادير : (٦ أشخاص)

- عدد 18 من الميرانج الجاهز الصغير أى $\frac{1}{4}$ مقدار من جاتوه الميرانج بصلصة الشيكولاته السابق (من ١٢٢) - $\frac{1}{8}$ كيلو (١٢٥ جم) شيكولاته كتل مبشورة أى حوالى كوب - ملعقة كبيرة زبد - ٦ ملاعق صغيرة من إيساس البين (روح البين) - $\frac{3}{8}$ كيلو (٤٠٠ جم) كريمة طازجة - ملعقة كبيرة سكر بودرة .

الطريقة :

- ١ - تسحق الشيكولاته الكتل المبشورة مع البين والزبد على نار هادئة جداً أو على حمام مائى مع التقليب المستمر حتى تنصهر .
- ٢ - تخفق الكريمة البالي ويضاف إليها السكر البودرة .
- ٣ - في كأس عميق أو طبق عساف صغير يوضع عدد أربعة من الميرانج المعد ثم ترش بالشيكولاته المنصهرة (بند ١) ثم يضاف فوقها عدد 1 أخرى من الميرانج وهذه تغطى بالكريمة المخفوقة (بند ٢) ثم يزين السطح بخطوط من الشيكولاته السائلة ثم تلتج .
- ٤ - تكرر العملية السابقة في (بند ٣) في ٥ كاسات أو أطباق صغيرة أخرى أى حتى يتنى مقدار الميرانج وتلتج ثم تقدم .

٩ - سلاطين الشيكولاته

Pots au Chocolat

المقادير : (٤ أشخاص)

- $\frac{3}{4}$ ١ ملعقة كبيرة زبد أو سمن - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) أى ٢ كوب ناقص ٢ ملعقة كبيرة

شيكولاته كتل مشورة - ٢ بيضة - كوب كريمة لباني .

للتزيين :

كريم شائيه - شيكولاته مشورة (Curls باب المتفرقات ص ١٣)

الطريقة :

١ - تشر شيكولاته الكتل وتوضع مع الزبد على حمام مائى (باب المتفرقات ص ١٣) حتى تنصهر ثم ترفع من على النار ويضرب فيها البيض وتترك لتبرد .

٢ - تخفق الكريمة اللباني حتى تصبح صميكة القوام ثم تضاف الى خليط الشيكولاته (بند ١)

٣ - يصب خليط الكريمة السابق (بند ٢) فى سلاطين من الصينى أو أطباق الخشاف ثم تجمد فى التلاجة حتى يتاسك .

٤ - تزين بوردادات من الكريم شائيه والشيكولاته المشورة حلقات وذلك قبل التقديم مباشرة .



١٠ - كاسات طرطور الراوند

Rhubarb Fool

المقادير : (٤ أشخاص)

حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٤٥٠ جم) راوند - ٢ ملعقة كبيرة سكر ستيفش - عليه كسترد (٤٢٥ جم) -

كوب كريمة لباني طازجة .

للتزيين :

شيكولاته مشورة - بسكوت سحائر (ص ١٥٥)

الطريقة :

١ - يغسل الراوند ويقطع إلى قطع بطول $\frac{1}{4}$ سم ثم يوضع مع السكر فى كسرولة ويغطى ويغلى لمدة من

١٠ - ١٥ دقيقة على نار هادئة حتى يلين الراوند .

- ٢ - يخلق الراوند السابق مع الكسترد في خلاط حتى ينعم .
- ٣ - يخلق الكريمة البالي حتى تصبح سمكة القوام ثم تضاف خليط الراوند المخفوق السابق وتقلب جيدا ثم تصب في كاسات زجاجية وتثلج لمدة ساعة تقريبا .
- ٤ - تزين الكاسات بالشيكولاته المبشورة حلقات وبسكوت السحائر وتقدم .

١١ - قالب التوت المثلج (بالسويسرول)

Frozen Raspberry Delight

المقادير : (٤ أشخاص)

- عدد ١ سويسرول (ص ١١٨) - ٣ ملاعق كبيرة شراب فاكهة - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٣٠٠ جم) زبادى - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) توت طازج أو مجمد - فانيليا .

للزبون : كريمة مخفوقة أو كريم شانتيه .

الطريقة :

- ١ - يقطع السويسرول شرائح رقيقة نوعاً لم يطن بها طبق مستدير (القاع والجوانب) على أن يكون سمك الطبق ٩٠٠ مم .
 - ٢ - يلقى السويسرول بشراب الفاكهة .
 - ٣ - يمزج الزبادى مع التوت في إناء ثم يضاف إليه الكريمة المخفوقة جامد والفانيليا ويخلط الجميع جيدا .
 - ٤ - يصب الخليط السابق فوق السويسرول (بند ٢) ويجمد في الفريزر لمدة ساعتين .
 - ٥ - يقلب الطبق في طبق التقديم المسطح بعد غمره لعدة ثوان في ماء ساخن يساعد على قلبه .
 - ٦ - يزين الطبق بورشات من الكريمة ويقدم في الحال .
- ملحوظة : يمكن استبدال التوت بالفراولة وينعم كما سبق وحيث يسمى قالب الفراولة المثلج .



قالب التوت المثلج بالسويسرول

١٢ — التريفل التقليدى

Traditional Trifle

المقادير : (٦ أشخاص)

عدد ٨ كعك تريفل إسفنجى — ٢ ملعقة كبيرة مربى فراولة — كوب عصير فاكهة أو عصير كمبوت — عدد ٤ بسكوت سافير — $\frac{1}{4}$ كيلو فراولة طازجة أو محفوظة — مقدار من الكريمة الانجليزية بالفانيليا (ص ٤٧) .

لتزيين السطح : كريم شانتيه — أنجيلكا — فراولة طازجة أو محفوظة .

الطريقة :

١ — يشل الكعك الإسفنجى ويدهن سطحه بالمربى ثم يقطع ويرتب في طبق بلورى عميق ثم يكسر البسكوت قطعاً صغيرة ويوزع على الكعك الإسفنجى .

٢ — يصفى أو يصب فوقه عصير الفاكهة الطازجة أو عصير الكمبوت ويترك في التلاجة لمدة ٣٠ دقيقة .

٣ — يوضع فوقه بعد ذلك الفراولة ثم يصب فوقه الكريمة الانجليزية بالفانيليا المعلقة ويوضع في التلاجة لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة على الأقل .

٤ — يصب الكريم شانتيه أو الكريمة المخفوقة فوق التريفل السابق (بند ٣) ثم يزين السطح بالفراولة والأنجيلكا ويقدم .



التريفل

١٣ - سوفليه البرتقال والشيكولاته

Chocolate Orange Souffle

المقادير : (٦ أفراد)

٣ بيضة مفصول الصفار عن البياض - ٤ ملاعق كبيرة سكر ناعم - بشر وعصير ٢ برتقالة - ٦ ورقة جيلاتين (١٥ جرام) - ٣ ملاعق كبيرة ماء ساخن - $\frac{1}{4}$ كيلو كريمة مخفوقة - حوالي $\frac{1}{4}$ كوب شيكولاته سادة مبشورة .

الطريقة :

- ١ - يدهن طبق سوفليه (له حافة سعة ٦٠٠ مم) ثم يقطع شريط مزدوج من ورق الزبدة يلف حول الطبق بالإضافة إلى ارتفاع ٥ سم زيادة في الطول عن حافة الطبق .
- ٢ - تثبت الورقة من الخارج بالتصق أو تربط بخيط حول الطبق ويدهن الجزء الزائد من ورق الزبد من الداخل
- ٣ - يوضع صفار البيض مع السكر في إناء ويرفع على حمام مائي (باب الشفرقات من ١٣) مع الخفق حتى يصير قوامه سميكاً .
- ٤ - يضاف خليط البيض السابق بشر وعصير البرتقال ويخلط .
- ٥ - يقطع الجيلاتين لقطع صغيرة ثم ينقع في ماء بارد ثم يرفع على نار هادئة جداً أو حمام مائي حتى يسيح
- ٦ - يضرب بياض البيض حتى يجمد ثم تخلق الكريمة حتى تصبح سميكة القوام .
- ٧ - يضاف الجيلاتين المنصهر لخليط البيض والبرتقال (بند ٤) كما يضاف $\frac{1}{4}$ مقدار الكريمة وبياض البيض المخفوق و $\frac{2}{3}$ مقدار الشيكولاته المبشورة وتخلط بخفة ثم يصب هذا الخليط في طبق السوفليه



سوفليه البرتقال والشيكولاته

السابق المعد (بند ٢٠١) ويساوى السطح جيداً .

٨ - يثلى الطبق حتى يتجمد ثم تنزع الورقة المهيطة برقى باستخدام ظهر سكين ثم توضع الشيكولاته المبشورة حول الجوانب (الجزء الذى يعلو الحافة) .

٩ - يزين السطح بورشات من الكريمة والشيكولاته المبشورة حلقات ويقدم .

١٤ - بودنج الصيف (بودنج الحيز والفاكهه)

Summer Pudding

المقادير : (٦ أفراد)

حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) عنب أسود - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو (٢٢٥ جم) فراولة - حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو

(٢٢٥ جم) زبيب - $\frac{3}{4}$ كوب سكر سنتر فيش - ٣ ملعقة كبيرة ماء - من ٨ إلى ١٠ شرائح رفيعة من خبز

فرنحى (توست) منزوع القشرة الصلبة .

الطريقة :

١ - توضع الفواكه مع السكر والماء وترفع على نار حتى الغليان ثم تترك تغلى لمدة خمس دقائق ثم ترفع بعيداً عن النار وتترك لتبرد .

٢ - بعد إتمام بودنج أو حيل سعة ٩٠٠ مم ولتقطع وترص فيه شرائح الخبز مع التأكد من عدم وجود فجوات بينها (الجدار والقاع)



بودنج الصيف

- ٣ - يصب الخليط الفواكه المثلج السابق (بند ١) في الإناء السابق ثم يوضع فوقها مرة أخرى شرائح الخبز مقطعة ومبردة .
- ٤ - يغطى طبق البودنج السابق بغطى يوضع عليه ثقل ويوضع في الثلاجة لمدة ليلة كاملة لكي ينفذ العصير داخل شرائح الخبز .
- ٥ - قبل التقديم يقلب البودنج ويقدم معه أى نوع من الكسترد الساخن أو كريمة مجمدة .

١٥ - حلوى الليمون المثلجة

المقادير :

- كوب بسكوت سادة مقرى - كوب سكر ستيفش - كوب لبن - $\frac{1}{4}$ كوب عصير ليمون - $\frac{1}{4}$ كوب كريمة - $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة - ٣ بيضة - ٢ ملعقة كبيرة نشا - ملعقة كبيرة زبد - ملعقة صفوة بشر فشر ليمونه .

الطريقة :

- ١ - يخلط البسكوت المقرى بالزبد السائح ويطن به قاع القالب (بيوركس) تماماً .
- ٢ - يذوّب النشا في قليل من الماء البارد ثم يضاف إليه الباقى اللبن والسكر الستيفش ويرفع على النار مع التقليب حتى يصبح الخليط كالمهلبية السمينة ثم يرفع بعيداً عن النار ويضاف إليه بعد أن يبدأ قليلاً صفار البيض مع التقليب جيداً كما يضاف بشر الليمون .
- ٣ - يضاف الخليط السابق إلى القالب المبطن بالبسكوت (بند ١) ويساوى السطح جيداً .
- ٤ - يخفق بيض البيض جيداً بعد إضافة غلط من عصير الليمون حتى يحمض ثم يضاف إليه مقدار السكر البودرة تدريجياً وكذا الكريمة ويمزج الخليط جيداً .
- ٥ - يضاف خليط بيض البيض السابق (بند ٤) للقالب (بند ٣) ويساوى السطح جيداً ثم يرج في فرن هادئ لمدة دقائق حتى يحمر السطح .
- ٦ - بعد أن يبرد القالب تماماً يُدخّل الثلاجة لمدة ساعات (حوالى ١٢ ساعة) ثم يقدم .

١٦ - أطباق من الكريم بالفارواز والكعك الإسفنجي

المقادير :

- مقدار من الكعك الإسفنجي (باب العجائن ص ٦٥) - مقدار من الكريم بالفارواز (باب الحلوى ص ٤٨) - وحدات من الفاكهة الطازجة أو المجمدة - كريم شانتيه للتجميل .

الطريقة :

من المقادير السابقة يمكن تقديمها بثلاث أشكال مختلفة مثل :-

- ١ - كاسات البافارواز : وهذه تعد بأن يوضع بعض وحدات الفاكهة في الكاسات ثم يوضع فوقها طبقة من الكيك الاسفنجي ثم الكريم بافارواز وتوضع في التلاجة حتى تتجمد ثم يعمل السطح بوحدات من الفاكهة وورقات من الكريم شائبة وتقدم .
- ٢ - قوالب أو جانوه البافارواز المثلج : وهذه تعد بأن يوضع في قوالب صغيرة (قوالب البايا) قطعة من الكيك الاسفنجي ثم تغطى بخليط البافارواز ثم يجمد القالب في التلاجة ويعدّها بقلب على طبق التقديم ويجعل بوحدات الفاكهة الطازجة أو المحفوظة والكريم شائبة وتقدم .
- ٣ - كيكه البافارواز المثلجة : ويصنع في عملها نفس الطريقة السابقة في عمل قوالب أو جانوه البافارواز المثلج السابق على أن يستعمل قالب كيك كبير أو صينية بدلاً من القوالب الصغيرة ويتم كما سبق وتقدم .

١٧ - كاسات الفراولة والبرتقال المثلجة

المقادير :

- كعكة اسفنجية (باب العجائن ص ٦٣) - ٢ ورقة جيلاتين - بشر برتقالة - $\frac{1}{4}$ كوب عصير برتقال
 $\frac{1}{2}$ كوب كريمه طازجة - كوب زبادى - فاكهة طازجة كالفرولة أو الموز .

الطريقة :

- ١ - يكسر الجيلاتين قطعاً صغيرة ثم ينقع في قليل من الماء ثم يذاب على نار هادئة جداً حتى يسيح .
- ٢ - يضاف الزبادى للكريمة ومعه بشر البرتقال ويخلط جيداً .
- ٣ - تقطع الكيك الاسفنجي شرائح ثم يطن بها قالب كيك (القاع والجوانب) بدون ترك فراغات إطلاقاً .
- ٤ - يضاف عصير البرتقال للجيلاتين المنصهر (بند ١) ثم يضاف هذا الخليط إلى خليط الزبادى والكريمة السابق (بند ٢) ويخلط الجميع .
- ٥ - يصب جزء من الخليط السابق في القالب المبطن بالكيك (بند ٣) ثم توضع طبقة من الفراولة أو الموز المقطع حلقات ثم طبقة من الكريمة وهكذا حتى يمتلئ القالب تماماً حتى الحافة .
- ٦ - يدخل القالب التلاجة ويترك فترة حتى يتجمد تماماً ثم يقلب ويقطع شرائح مثل الكاسات وتقدم .

١٨ - الجيلاتى رقم ١ (بالفاتيليا)

Glace

المقادير :

- ٢ كوب لبن - بيضة - فاتيليا - ٢ ملعقة كبيرة سكر - ملعقة كسترد بودر - كريم شائبة .

الطريقة :

- ١ - يفصل صفار البيض عن البياض ويخفق البياض حتى يجمد .
- ٢ - يضاف اللبن لصفار البيض والكسترد بودر والسكر والفاتيليا ويخلط جيداً ثم يرفع على نار هادئة مع القلب لمدة ٥ دقائق وحتى يصير القوام ثخيناً نوعاً ثم يرفع بعيداً عن النار ويترك حتى يبرد .

٣ - يضاف بيض البيض المخفوق سابقاً (بند ١) إلى الخليط السابق ويخلط جيداً بحقة وكذلك الكريم
ثانيه .

٤ - يوضع الخليط السابق في قوالب التلاجة ثم يوضع في الفريزر لمدة ٣ ساعات حتى يجمد .

٥ - يفرغ بالمعلقة الخاصة (على هيئة نصف كورة) ويحشى في كاسات الجيلاتى ويجعل يوردرات من الكريم
ثانيه والفاكهة المحفوظة ويقدم .

ملحوظة : يمكن استعمال الكاكاو أو عصير الفواكه كالفراولة وعلاقه لتحصل على أنواع مختلفة من
الجيلاتى بإتباع المقادير والطريقة السابقة .

١٩ - الجيلاتى رقم ٢ (بالشيكولاته)

المقادير :

كوب كريمه لبانى - كوب سكر - ٢ بيضة - شيكولاته مبشورة - مكسرات مفرومة (أو حسب الرغبة)

الطريقة :

١ - تسبح الشيكولاته المبشورة على حمام مائى (باب المتفرقات ص ١٤) أو نار هادئة جداً .

٢ - يفصل صفار البيض عن البياض ثم يخفق البياض حتى يجمد .

٣ - يضاف إلى الصفار الكريمه والشيكولاته السائلة المنصهرة (بند ١) والسكر ويخلط الجميع جيداً ثم
يضاف إليه بياض البيض المخفوق ويخلط الجميع بحقة .



الجيلاتى (أيس كريم) بالحليب والجوز

٤ — يعبأ خليط الجيلاتى السابق فى الكاسات ويرش على السطح قليل من الشيكولاته المبشورة ثم يدخل فى التلاجة ليجمد .

٥ — يجهل الجيلاتى بوردرات من الكريم شائبه قبل التقديم مباشرة كما يرش بقليل من المكسرات المقرية .

٢٠ — الجيلاتى بالميرانج

Glace au Meringues

المقادير :

مقدار من أى نوع من الجيلاتى المعد السابق — فجان بيض بيض — $\frac{1}{4}$ فجان سكر حلوى — نقط من الخل أو الليمون — عصير برتقال أو عصير أى فاكهة أخرى .

الطريقة :

١ — يخلط بيض البيض المضاف إليه نقط الخل أو الليمون (يساعد على سرعة التجمد) ثم يضاف إليه سكر الحلوى تدريجيا مع الخلق حتى يجمد تماما .

٢ — يترك الميرانج السابق لىء كما هو ويستعمل أو يقطع على صاج فرن مدهون ويخز فى فرن هادىء جدا .

٣ — يعبأ الجيلاتى المعد فى الكاسات ثم يضاف إليه قليل من عصير الفاكهة ثم يكسر الميرانج الناضج (بند ٢) فوقه ويقدم أو يوضع قليل من الميرانج اللىء (بند ٢) ويقدم .

ملحوظة :

يمكن إضافة الكريم شائبه حسب الرغبة .

٢١ — جيلاتى موسى السريع بالليمون

Quick Lemon Mousse

المقادير :

عدد ٢ ليمونة — ١ جيل ليمون — حوالى $\frac{3}{4}$ كوب ماء — عليه لبن مكثف (٤٠٠ جم تقريبا) — بشر ليمونة — شرائح ليمون وأنجيلكا للتزيين .

الطريقة :

١ — يصهر الجيل مع الماء فوق نار هادئة ثم يرفع بعيدا عن النار ويضاف إليه بشر وعصير الليمون ويخلط جيدا ثم يصب فى إناء عميق ويترك حتى يبرد .

٢ — يخفق اللبن المكثف حتى يغلف قوامه ويتضاعف حجمه ثم يضاف لخليط الجيل السابق بحرص ويخلط بخفة .

٣ — يصب خليط الجيلاتى السابق المعد فى طبق بلورى عميق ثم يوضع فى التلاجة حتى يتاسك (لمدة ساعة تقريبا) .

٤ — يزين السطح بشرائح الليمون وقطع الأنجيلكا ويقدم .

٢٢ - آيس كريم فانيليا

Glacé à La Vanille

المقادير : (من 1 - 6 أفراد)

• صفار بيض - $\frac{1}{4}$ لتر (٢ كوب) لبن - كوب + ملعقة كبيرة سكر مستطيش - فانيليا .

الطريقة :

١ - يخلق صفار البيض مع السكر جيدا ثم يضاف إليه اللبن والفانيليا ويرفع الخليط على نار هادئة مع التقليب حتى يتضخ ويغلظ قوامه (عدم غليان الخليط) .

٢ - يرفع الخليط بعيدا عن النار ويصب في سلطانية عميقة ويترك ليبرد مع ملاحظة التقليب من آن لآخر حتى لا تتكون قشرة على الوجه .

٣ - يخلق الخليط جيدا (يفضل المضرب الكهربائي إن وجد) ثم يوضع في قوالب الآيس كريم ويوضع في الفريزر حتى يجمد .

٤ - يخرج الآيس كريم من الفريزر ويخلق جيدا مرة أخرى ثم يعاد للفريزر ويترك حتى يجمد ثم يخرق بملعقة الجيلاتن الخاصة في الكاسات .

ملحوظة : يمكن أن يقدم الجيلاتن ومعه بسكويت السحائر (ص ١٥٥) كما يمكن أن يعمل بالكريم شائيه والكعكات المقرية وذلك حسب الرغبة والإمكانيات .



جيلاتي آيس كريم

٢٣ — آيس كريم بالشيكولاته

Glacé au Chocolat

المقادير : (من ٤ — ٦ أفراد)

نفس المقادير المأخوذة في الآيس كريم بالفانيليا على أن يضاف كوب + ملعقة كبيرة شيكولاته كتل مبشورة أو شيكولاته بودرة بدلاً من الفانيليا .

الطريقة :

- ١ — تتبع نفس الطريقة السابقة في عمل الآيس كريم بالفانيليا مع ملاحظة اتباع الآتي :
- ٢ — نسيج الشيكولاته المبشورة المضاف إليها ٢ ملعقة كبيرة لبن على حمام مائي (باب المتفرقات ص ١٣)
- ٣ — تضاف الشيكولاته الساخنة السابقة إلى خليط صفار البيض والسكر واللبن بدلاً من الفانيليا .
- ٤ — ناعم الآيس كريم كالسابق (آيس كريم بالفانيليا ويقدم ويرش فوقه الشيكولاته المبشورة حلقات) (ص ١٣) .

٢٤ — آيس كريم بالقهوة

Glacé au Café

المقادير :

- $\frac{1}{4}$ لتر ماء أي كوب — ٢ ملعقة كبيرة بن ناعم — ٤ صفار بيضة —
كوب + ملعقة كبيرة سكر — $\frac{1}{4}$ لتر لبن أي كوب .

الطريقة :

- ١ — يغلى الماء في كسرولة ثم يضاف إليه اللبن ويقلب جيداً ثم يرفع من على النار ويغطى ويترك لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة .
- ٢ — يضرب صفار البيض مع السكر جيداً ثم يضاف اللبن المغلى قليلاً قليلاً مع التقليب الجيد بالضرب .
- ٣ — يضاف خليط البيض واللبن السابق لخليط البن (بند ١) ثم يرفع الأناء على النار الحادة مع التقليب حتى ينضج الخليط بشرط ألا يغلى ويصبح قوامه سميكاً نوعاً ثم يرفع من على النار ويترك ليبرد مع التقليب من أن لأخر حتى لا تتكون قشرة .
- ٤ — يقلب الخليط في سلطانية ويغطى ويترك حتى يبرد ثم يجمد في التلاجة .
- ٥ — يرف الآيس كريم بملعقة الجيلاتى الخاصة في كاسات ويقدم .

٢٥ — آيس كريم بالفاكهة

Glacé au Fruits

المقادير :

وحدات من البرتقال — موز — فراولة — $\frac{1}{4}$ ثمرة — آيس كريم (من الأنواع السابقة) .

للتهليل : كريم شانيه .

الطريقة :

- ١ - تقطع الفاكهة قطعاً صغيرة وتخلط ثم يضاف إليها عصير $\frac{1}{4}$ ليمونة لكي لا يتغير لون الفاكهة .
- ٢ - نعبأ الفاكهة المخلطة في كاسات الجيلاتن ثم نغرف فوقها الأيس كريم بملعقة الجيلاتن الخاصة ثم يصب فوقها قبل من عصير الفروالة وتجمد بورقات من الكريم شائبه .

٢٦ - آيس كريم الأناناس

Pineapple Ice Cream

المقادير : (٤ أفراد)

- $\frac{1}{2}$ كيلو أناناس طازج لومعرب - ٢ ملعقة كبيرة سكر ستروفيش - $\frac{3}{4}$ كوب ماء - بياض ٢ بيضة -
كوب كريمة .

الطريقة :

- ١ - نحقق الأناناس في خلاط حتى يصبح ناعماً .
- ٢ - يذاب السكر في الماء على نار هادئة ثم يضاف إليه خليط الأناناس المخفوق السابق ويترك حتى يبرد ثم يصب في إناء من البلاستيك السميك ويجمد في الفريزر لمدة ساعة أي حتى يجمد نصف الجمد .
- ٣ - بقلب بعد ذلك في إناء واسع ويبرس بشوكة ثم تضاف إليه الكريمة بعد خفقها ويصبح قوامها سميكاً .
- ٤ - نحقق بياض البيض حتى يجمد ثم يخلط مع خليط الأناناس السابق ثم يصب الأيس كريم مرة ثانية في الإناء



آيس كريم بالأناناس

البلاستيك ويجمد في الفريزر لمدة ٣ ساعات مع ملاحظة أن يخلط مرتين أثناء عملية التجمد حتى يعطى قواماً ناعماً .

٥ - عند التقديم يعبأ في كاسات الجيلاتن بالمعلقة الخاصة وقد يجهل بالكريم شائيه وبعض قطع الأناناس .

٢٧ - آيس كريم بالنسكافيه (البين)

Creamy Caffee Ice Cream

المقادير : (٦ أفراد)

كوب لبن - ٢ ملعقة كبيرة مسحوق النسكافيه أو البين - ٣ بيضة مضروبة خفيفاً - ٢ ملعقة كبيرة سكر ستيفيش - علبه لبن مكثف (حوالى ٤٠٠ جم) - $\frac{1}{4}$ كيلو كريمه مخفوقة .

الطريقة :

١ - يوضع اللبن والبن والبيض والسكر في سلطانية فوق حمام مائى (باب المفصلات ص ١٣) مع القلب المستمر حتى يصبح الخليط سميك القوام (يعطى ظهر الملعقة) .

٢ - يصب الخليط السابق في إناء بلاستيك صلب ويترك حتى يبرد ثم يجمد في الفريزر لمدة ساعة أى حتى يجمد نصف تجمد .

٣ - يخلط اللبن المكثف حتى يتضاعف حجمه كما يخلط أيضا مخلوط البين النصف المجمد حتى ينعم ثم يخلط الخليطين مع بعضهما ثم يعاد المخلوط ثانيا الى الإناء البلاستيك ويجمد حتى يصبح صلب القوام .

٤ - يخلط الآيس كريم مرة أخرى حتى ينعم ثم يعاد تجميده في الفريزر .

٥ - عند التقديم يهرق بواسطة الملعقة الخاصة كما سبق في الكاسات الخاصة . يقدم معه بسكوت السحائر (ص ١٥٢) كما يمكن ان تقدم معه صلصة الشيكولاته (باب الخلوى ص ٥٧) .



آيس كريم بالنسكافيه

٢٨ - قالب الهامبرا (آيس كريم مشكل)

Bombe Alhambra

المقادير : (٨ أشخاص)

لتر آيس كريم فانيليا (ص ١٨١) - $\frac{1}{4}$ لتر آيس كريم فراولة (ص ١٨٢) - $\frac{1}{4}$ كيلو فراولة طازجة - سكر - ٢ ملعقة صغيرة من روح الكريز .

الطريقة :

- ١ - يوضع قالب جيل في الفريزر حتى يثلج ثم يطن بآيس كريم الفانيليا (القاع والجدران) لساعت حوال ٢ سم ثم يجمد في الفريزر لمدة قصيرة .
- ٢ - تضاف باقي فراغ القالب بآيس كريم الفراولة ثم يغطى السطح بورقة زبدة مدهونة ثم يغطى القالب بالغطاء الخاص .
- ٣ - يوضع القالب في الفريزر لمدة ٤ ساعات .
- ٤ - قبل التقديم يوضع القالب في ماء ساخن ليضع ثوان ثم يقلب في طبق التقديم البللورى المسطح ثم يزين بالفراولة الطازجة ويقدم .

٢٩ - آيس كريم بالحيز والجوز

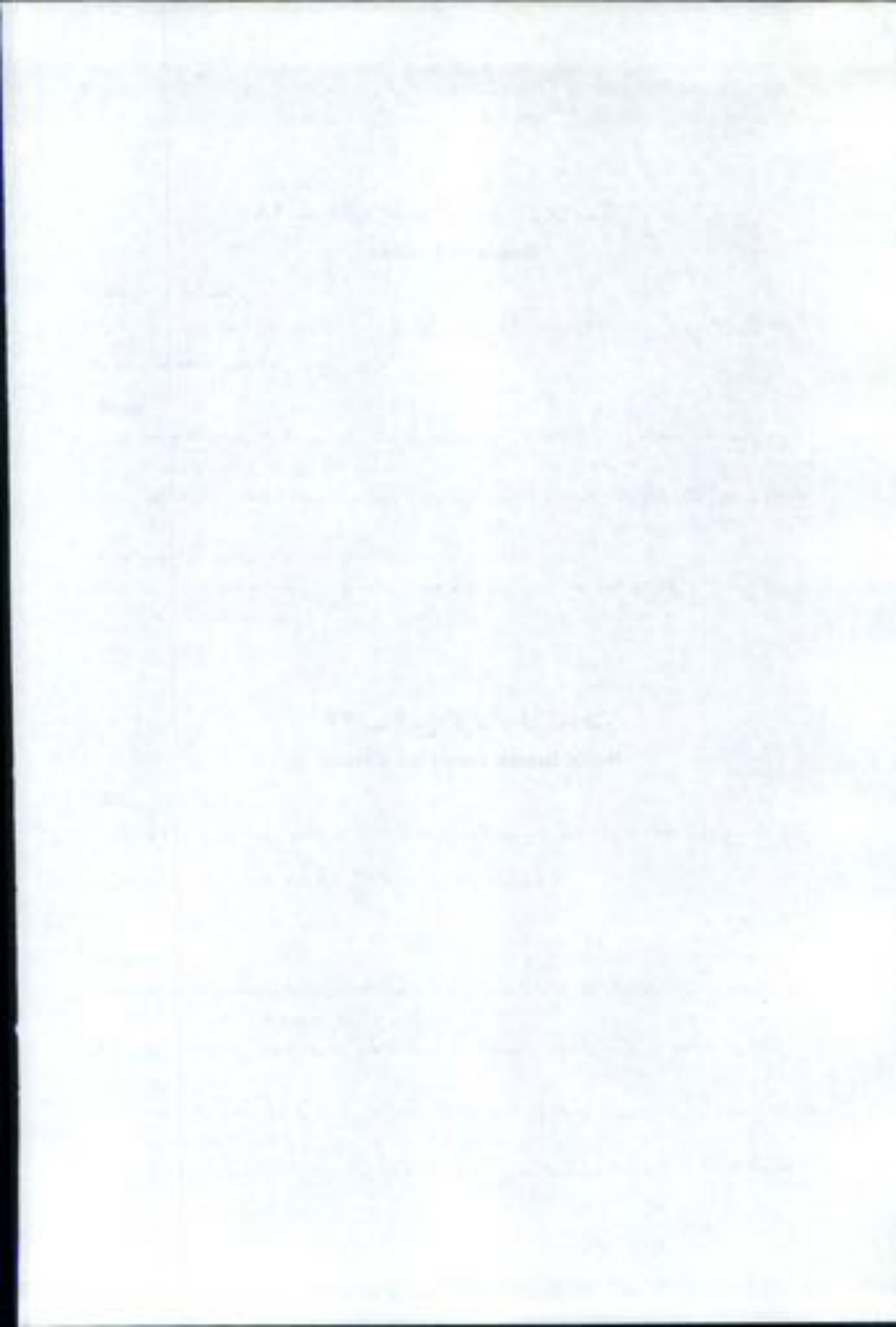
Nutty Brown Bread Ice Cream

المقادير : (٤ أفراد)

لبانة رغيف الفرنجى كبير للساندوتش (١٠٠ جم) - كوب سكر ستيفش + ملعقة كبيرة - $\frac{2}{3}$ كيلو كريمة - $\frac{1}{4}$ كيلو (١٠٠ جم) نبي $\frac{1}{4}$ كوب عين جمل مفروى أو لوز .

الطريقة :

- ١ - يوضع ورقة ألومنيوم foil في طاسة الشواء وتدهن بالزيت ثم يوضع فيه لبان الحيز والسكر ويشوى على النار حتى يحمر لونه ويصبح هشاً ثم يترك ليبرد .
- ٢ - تخفق الكريمة حتى تصبح صميكة القوام ثم تضاف الى لبان الحيز والسكر السابق كما يضاف عين الجمل أو اللوز المفروى .
- ٣ - يصب الخليط بعد ذلك في إناء من البلاستيك الصلب ثم يدخل الفريزر حتى يتجمد تماماً ويصبح صلب القوام (لمدة ٣ ساعات) .
- ٤ - قبل التقديم يوضع في حمام ماء ساخن ليضع ثوان ثم يقلب ويغلى كما سبل ويجعل بورادات الكريمة المخفوقة .



الفصل الثاني

المشروبات المثلجة والساخنة

١ - المشروب الحمضي اللاذع

Boisson Aigre- Douce

للقادير : (من ٤ - ٥ أشخاص)

$\frac{1}{4}$ لتر عصير جريب فروت - ٢ ملاعق كبيرة عصير ليمون - $\frac{1}{4}$ لتر من شراب الصودا - سكر - ثلج .

الطريقة :

- ١ - في دورق يمزج عصير الجريب فروت وعصير الليمون ثم يوضع في التلاجة لضع ساعات .
 - ٢ - في التاء تثلج العصير بعد أكواف التقديم بأن تغطس حافتها في عصير الليمون ثم بعدها في السكر ثم نوضع في التلاجة .
 - ٣ - يمزج الخليط المعد السابق الثلج (بند ١) بمقدار شراب الصودا ثم يعبأ في الاكواب السائلة المعدة (بند ٢) بعد وضع الثلج والسكر بها وتقدم .
- ملحوظة : لا تنسى تقديم عيدان الخلة مع هذا العصير .

٢ - ليمونادة

Limonade

للقادير والطريقة : (من ٤ - ٦ أشخاص)

- ١ - في كسرولة يوضع لتر ماء (٤ اكواب) و $\frac{1}{2}$ كيلو (٢٠٠ سم) اي $\frac{2}{3}$ كوب سكر ستروفيتش - ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون - ملعقة صغيرة من أوراق شجر الليمون الطازجة .
- ٢ - يرفع المزيج السابق على النار ويترك حتى بداية الغليان و حينئذ يحسب ست دقائق من بداية الغليان ثم يرفع من فوق النار ويصفى ثم يترك ليبرد .
- ٣ - بعد أن يبرد المزيج السابق تماماً يضاف اليه عدد ٨ ملاعق كبيرة عصير ليمون ثم يوضع في التلاجة لفترة قبل التقديم أي يثلج .
- ٤ - يعبأ العصير السابق المثلج في أكواب كبيرة عالية وعلى حافة كل كوب حلقة من الليمون ثم يقدم .

٣ - المشروب اللذيذ

Boisson Délicate

المقادير والطريقة : (٤ أشخاص)

- ١ - في دورق تخلط عصير عدد ٢ مشمش وعصير ٢ برتقالة (يمكن استعمال عصير برتقال العلب أو الزجاجات المجهزة) ويضاف عصير ٢ ليمونة وبعض أوراق النعناع الطازج .
- ٢ - يصفى العصير السابق ثم يعبأ في الأكواب المجهزة بالسكر ومكعبات الثلج ثم يقدم في الحال .

ملحوظة :

هذا العصير يقدم في أكواب كبيرة عالية (شوب) ويقدم معه عيشان الحلة أيضا .

٤ - المشروب المرطب

Boisson Rafraichissante

المقادير والطريقة : (٤ أشخاص)

- ١ - في دورق تخلط كوب من عصير الأناناس وكوب من عصير الخروب فROOT وعصير برتقالة وعدد ٤ ملاعق صغيرة من السكر .
- ٢ - يوضع الخليط السابق في التلاجة ويترك لمدة من ٢ - ٣ ساعات .
- ٣ - بعد المدة المقررة يضاف للعصير السابق ٢ كوب من المياه المعدنية أو المياه الغازية ثم يقدم في الحال على أن يوضع حلقة من الليمون أو حلقة من البرتقال على حافة كل كوب (تشرق من أحد الأطراف وتركز على حافة الكوب) .

٥ - المشروب الوردى

Boisson Rosée

المقادير : (٤ أشخاص)

- ١ - في دورق تخلط $\frac{1}{4}$ لتر عصير طماطم مع $\frac{3}{4}$ لتر عصير برتقال - وعصير ليمونة ثم يترك هذا الخليط في التلاجة ليطبخ ساعات .
- ٢ - يصب العصير السابق في الأكواب الموضوع بها مكعبات الثلج ويقدم في الحال ويحلى كل كوب بوضع $\frac{1}{4}$ حلقة ليمون أو برتقال على حافته .

٦ - مشروب مُنَوَّع من الفواكه

Boisson Tout Fruit

المقادير والطريقة : (٤ أشخاص)

- ١ - تخلط في دورق عصير عدد ٤ برتقالة وعصير ٢ ليمونة وعصير ١ كيناري وعصير مشمشة (أو عصير محفوظ في العلب أو الزجاجات) وملعقة كبيرة من عصير البوت الأحمر .
- ٢ - يفظ الخليط السابق في التلاجة ليطبخ ساعات .
- ٣ - يؤخذ العصير السابق من التلاجة ويخلط جيدا أى يقلب ثم يعبأ في الأكواب المعبوة على مكعبات الثلج ويزين كل كوب بحلقة من البرتقال ويقدم .

٧ - عصير الطماطم

Jus de Tomate

المقادير والطريقة : (من ٤ - ٥ أشخاص)

- ١ - في دورق يخلط لتر عصير طماطم (٤ كوب) ويضاف إليه ٢ ملعقة صغيرة كالشوب وعصير $\frac{1}{4}$ ليمونة أو ذرة ملح وفلفل .
- ٢ - يوضع المزيج السابق في التلاجة لحين التقديم .
- ٣ - يقدم في أكواب عالية (شوب) بها مكعبات الثلج .

٨ - قهوة الكيف

Café du Gourmet

المقادير : (٤ أشخاص)

- ١ - $\frac{1}{4}$ كوب شيكولاته صلب أو كتل مبشورة - ذرة قرقة ناعمة (أقل من $\frac{1}{8}$ ملعقة صغيرة) -
- ٤ فناجين قهوة ساخنة جدًا ومركزة (بن ثقيل) - قوالب سكر - كريم شانتيه .

الطريقة :

- ١ - نسيج الشيكولاته المبشورة على حمام مائي (باب المتفرقات ص ١٣) بعد إضافة ٢ ملعقة كبيرة من الماء .
- ٢ - يضاف للشيكولاته المنصهرة السابقة القرقة كما تضاف إليها القهوة قليلًا قليلًا مع التقليب .
- ٣ - تملأ ٤ أكواب بالثلج المحروش وقوالب السكر ثم يفرغ بها المشروب (بند ٢) ويقدم معه الكريم شانتيه .

٩ - قهوة شهية

Café de Icc

المقادير والطريقة : (من ٣ - ٤ أشخاص)

- ١ - نسيج مقدار ملعقة كبيرة من بن ناعم قابل للذوبان مع ٢ ملعقة كبيرة ماء ساخن .
- ٢ - يضاف لما سبق $\frac{1}{4}$ لتر ماء بارد (كوب) ثم يترك في التلاجة .
- ٣ - يضاف $\frac{1}{4}$ كيلو ثلج للقهوة التي تم إعدادها من قبل (كما جاء في القهوة بالسكر السابقة) مع التقليب المستمر حتى يذوب الثلج .
- ٤ - تسكب القهوة في أكواب عالية ثم تليحها ثم نعمل بالكريم شانتيه ونقدم في الحال .

١٠ - قهوة بالسكر

Café au Sucre

المقادير والطريقة : (٤ أشخاص)

- ١ - يحضر ٦ فناجين من القهوة في أريق وذلك بإضافة ملعقة كبيرة من البن وكمية زائدة من السكر لكل شخص .

- ٢ — يضاف الأربع ملاعق الأول من اللبن لإبريق القهوة مع التقليب الجيد .
٣ — توزع الكريمة السابقة في الفناجين ثم تصب القهوة الغلية فوقها فيحد أنه ستكون طبقة رقيقة من الكريم على السطح .

١١ — شاي مثلج Thé en Glaçons

المقادير والطريقة :

- ١ — بعد الشاي ويضاف إليه السكر وعصير الليمون ويترك ليثلج في صطل الثلج (إناء) .
٢ — يضاف للشاي المعد السابق عصير كرزىه وقطعة أناناس وقطعة صغيرة من ورق النعناع ثم يوضع في التلاحة حتى يتكون الثلج .
٣ — يصب الشاي الثلج في الأكواب ويقدم .

١٢ — شاي بالنعناع Thé à La Menthe

المقادير والطريقة : (٤ أشخاص)

- ١ — يوضع في براد الشاي ٦ ملاعق شاي ثم يضاف لهم ٤ فناجين ماء مغلي ويترك متفوق خلال عشر دقائق .
٢ — تملأ الأكواب العالية (شوب) حتى $\frac{3}{4}$ الكوب بالشاي المعد السابق ثم يضاف في كل كوب ورقة نعناع (قليل) طازج ثم تكمل بالشاي .
٣ — تقدم أكواب الشاي ومعها حلقات من الليمون وأيضاً السكر مستقلاً .

ملحوظة : إذا أريد تقديم هذا الشاي مثلاً فبضاف إليه السكر وهو ساخن ثم يترك ليبرد ثم يوضع في التلاحة حتى يثلج ثم يعبأ ويقدم .

١٣ — شيكولاته بالتوابل (قرنفل وقرقه) Chocolat aux Epices

المقادير والطريقة : (٤ أشخاص)

- ٤ ملاعق كبيرة كاكاو غير محل — ٤ ملاعق كبيرة سكر سترش — ذرة ملح — ٣ ملاعق كبيرة ماء — ٦ قرون قرنفل — $\frac{3}{4}$ لتر لبن (٣ كوب)
 $\frac{1}{2}$ كيلو كريمة لبلى طازجة — ٤ عيدان طويلة من القرفة الصحيحة (أو شيكولاته قرفة) .
الطريقة :

- ١ — يوضع في كسرولة مقدار الكاكاو والشحول والسكر وذرة الملح ومقدار الماء وقرون القرنفل ويرفع على النار مع التقليب حتى الغليان .
٢ — يترك خليط الكاكاو السابق يغلي لمدة من ٢ — ٣ دقائق ثم يضاف مقدار اللبن ونصف مقدار الكريمة مع الاستمرار في تقلبيه على النار دون أن يغلي .

- ٣ - يصب مشروب الكاكاو المعد السابق في الأكواب الكبيرة مع غرس عود من القرفة في الوسط .
٤ - تسخن باقي الكريمة وتضاف للأكواب السابقة حول عود القرفة ثم ترش على السطح ذرة من جوزة الطيب ثم تثلج تماماً وتقدم .

ملحوظة :

إذا أريد تقديم هذا المشروب ساخناً فلا تسخن الكريمة وتضاف للأكواب وتقدم بدون أن تثلج .

١٤ - شيكولاته باللبن

Chocolat au Lait

المقادير والطريقة : (٤ أشخاص)

- ١ - على حمام مائى يسبح $\frac{1}{4}$ كوب شيكولاته كتل مبشورة (١٦٠ جم) بعد إضافة ٤ ملاعق من الماء مع الخفق .
٢ - بعد أن يتم تسييح الشيكولاته تماماً ترفع من على النار وتخفض بإضافة ٨ ملاعق كبيرة من الماء مع التقليب الجيد .
٣ - يعبأ المشروب المعد في كاسات كبيرة ويضاف له في الحال مع التقليب اللبن الغلي (اللزج) ليقدم في الحال ومعه السكر منفصلاً .

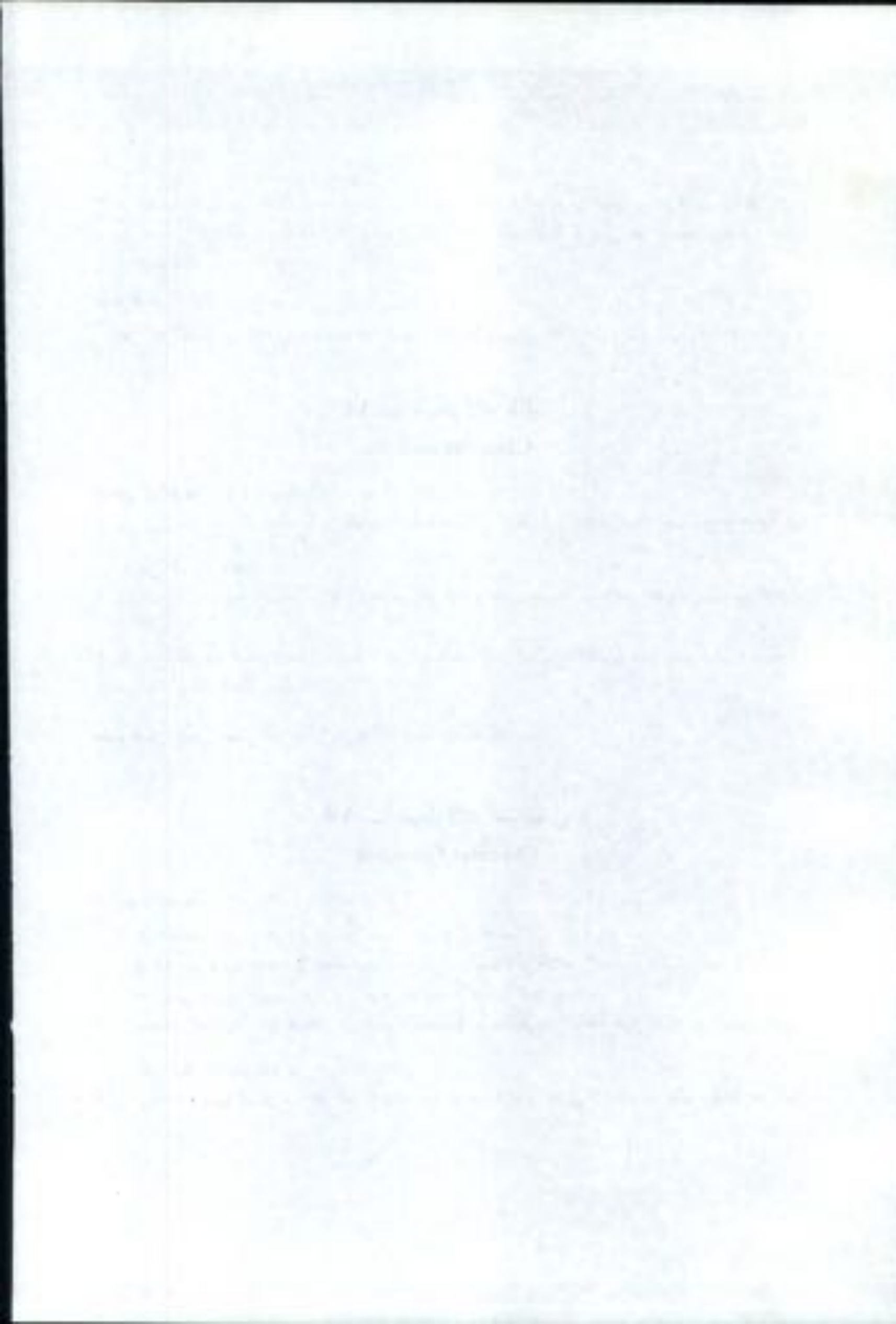
ملحوظة : يمكن تجميل الكاسات بكريمة مرشوشة بالقرفة الناعمة .

١٥ - شيكولاته اسبانيولى

Chocolat Espagnol

المقادير والطريقة : (من ٥ - ٦ أشخاص)

- ١ - في سلطانية على حمام مائى يسبح مقدار من ٤ - ٥ ملاعق كبيرة من الشيكولاته الكتل المبشورة (٤٥ جم) ويضاف إليها ملعقة صغيرة من الزبد وأيضاً أربع ملاعق كبيرة من السكر المسترفيش وذرة من بشر جوزة الطيب وذرة من القرفة الناعمة ثم يقلب المزيج جيداً .
٢ - يضاف للمزيج السابق فحجان من القهوة الثقيلة ($\frac{1}{8}$ كيلو) الساعة قليلاً قليلاً مع التقليب الجيد حتى يغلي الخليط لمدة من ٢ - ٣ دقائق .
٣ - يرفع المشروب السابق من على النار ويترك ليبرد ثم يعبأ في (من ٥ إلى ٦) أكواب عالية ويلبدم معه اللبن الثلج .



الملاحظات

أولاً : المرى — ثانياً : الشرابات — ثالثاً : السكرات

أولاً : المرى

الشروط الواجب مراعاتها لنجاح عمل المرى :

- ١ — اختيار فواكه صحيحة ناضجة تماماً وطازجة كلما أمكن ذلك وفي موسمها حتى تكون متوفرة ورخيصة الثمن .
- ٢ — يستعمل السكر المسترقيش في عملها ويضاف عادة لكل كيلو من السكر كوب من الماء .
- ٣ — يستعمل في طهيها إناء من النحاس السميك مستدير الجوانب ويمكن في حالة عدم توفر الأنية النحاسية استعمال الألومونيوم السميك بشرط أن يكون نظيفاً لامعاً لأن أي تغير في لون الألومونيوم يؤدي إلى اكتساب المرى لونا أزرق غير مستحب كما أن الأنية الخفيفة تؤدي إلى احتراق المرى أو شياطها .
- ٤ — تقلب الفواكه عند إضافة السكر إليها بملقعة من الخشب ويستمر في التقلب على نار هادئة حتى يذوب السكر تماماً .
- ٥ — تُلَوَّى النار بعد ذوبان السكر وتترك المرى تغل على نار مرتفعة مع التقلب من حين لآخر حتى تنضج المرى .
- ٦ — يترع الرجم كلما لزم الأمر أو قرب تمام نضجها لأن كثرة ترع الرجم أثناء عمل المرى يؤدي إلى فقد جزء منها .
- ٧ — يجب ألا تترك المرى تغل على النار أكثر من عشرين دقيقة من بدء الغليان ويستحسن اختيارها من حين لأخر بعد مضي العشر دقائق الأولى وبخاصة إذا كانت كمية المرى قليلة .
- ٨ — أثناء طهي المرى يلاحظ عدم التصاقها بقاع الحلة .
- ٩ — هناك بعض فواكه فقيرة في مادة البكتين أي المادة التي تكتسب المرى قواماً سميكاً ومثل هذه الفواكه التين والعنب .. الخ . فيضاف للفواكه التي من هذه النوعية فاكهة غنية بالبكتين كالنفاخ أو الليمون .
- ١٠ — إن طول مدة طهي المرى يغير طعم الفاكهة الطبيعي وبالتالي يجب تقصير زمن الطهي ما أمكن ذلك باستعمال كمية السكر المخصوص عليها في التقادير وعدم إنقاصها رغبة في الاقتصاد .
- ١١ — يضاف عصير الليمون إلى جميع أنواع الشرابات لمنع التسكر .
- ١٢ — تقلب المرى قبل تعبئها في برطمانات حتى لا تكون قشرة على سطحها ولضمان توزيع الفواكه فيها .
- ١٣ — عند لحرف المرى تستعمل ملعقة نظيفة جافة حتى لا تقسد المرى .
- ١٤ — إذا سكرت المرى أي تكونت بها بلورات من السكر فيعاد غليها بعد إضافة مقدار جديد من عصير الليمون إليها ثم تعبأ في برطمانات نظيفة معقمة .

تعقيم البرطمانات وتعبئة المربى :

- ١ - تغسل البرطمانات وتجفف جيداً ثم ترص في صاج الفرن مع أغطيتها وتزج في الفرن ثم يوقد الفرن لمدة خمس دقائق ثم يطفأ وتترك البرطمانات داخله حتى تصبح دافئة (أى تسخن تدريجياً وتبرد تدريجياً) .
- ٢ - نعبأ المربى عقب رفعها من على النار مباشرة في البرطمانات الملعمة السابقة الساخنة مع ملاحظة وضع البرطمانات الساخنة على فوطنة متدانة بالماء أو على لوح من الخشب أثناء التعبئة حتى لا تكون البرطمانات عرضة للكسر .
- ٣ - تملأ البرطمانات حتى الحافة ويلاحظ انخراج الهواء نهائياً منها وذلك بعدم ترك فقاعات هواء داخل البرطمانات لأن الهواء يساعد على فسادها .
- ٤ - تؤخذ قطعة من ورق الزبد أو ورق الألومنيوم مستديرة مساحتها تساوى مساحة فوهة البرطمان وتغطي بالشمع المنصهر (في حالة ورق الزبد) + على أن يصهر الشمع على حمام مائى حتى لا يشتعل + يغمسها فيه ثم تغطي بها فوهة البرطمان بعد ذلك تماماً لعزل المربى عن الهواء ثم يغطي البرطمان بغطائه الخاص المحكم القفل وتترك المربى لتبرد .
- ٥ - تحفظ البرطمانات العبأة في مكان جاف بعيداً عن الرطوبة وتيارات الهواء والضوء القوي بعد تنظيفها من الخارج بقطعة من القماش المذابة بإثناء التغليف .

اختيار نصيح المربى : يوضع قليل من المربى حوالى ملعقة شاي في طبق بارد من الصينى وتترك حتى تبرد فيلاحظ ظهور غشاء على سطحها وعند ثيل الطبق وعند إمرار الأصبع السبابة بخفة على سطحها نجد أنها جامدة .

١ - مربى الكمثرى

Confiture de Poires

المقادير :

١ كيلو كمثرى — $\frac{3}{4}$ كيلو سكر — ملعقة كبيرة عصير ليمون .

الطريقة :

- ١ - تغسل الكمثرى وتجفف جيداً ثم تقشر وتقطع شرائح على أن تزرع البلور والجوهر الصلب ثم توزن .
- ٢ - يوضع الكمثرى المقطعة في إناء من الصينى أو البلاستيك في طبقات متبادلة مع السكر اللازم حسب الوزن ويضاف لها عصير الليمون وتقع لمدة حوالى ساعتين .
- ٣ - يوضع الكمثرى السابقة في إناء عمل المربى (حلة من النحاس السميك) ليس لها جوانب (انظر شروط نجاح المربى ص ١٩٣) وترفع على نار هادئة لمدة حوالى ٢٥ دقيقة أى حتى يذوب السكر مع التقلب ثم تقوى النار .
- ٤ - يزرع الزبد كلياً ظهر ويستمر في قلب المربى من وقت لآخر .
- ٥ - يختار نصيح المربى كما سبق وعندئذ ترفع من على النار .
- ٦ - بعد رفعها من على النار تترك لتهدأ نوعاً ثم تعبأ في البرطمانات النظيفة الجافة الملعمة (التعقيم ص ١٩٤) الساخنة .
- ٧ - تغطي البرطمانات في الحال بعد التعبئة بشرط أن تملأ حتى الحافة وذلك بوضع ورقة على فوهة البرطمان (شروط التعبئة ص ١٩٤) ثم تحفظ في مكان هادئ حتى الاستعمال .

٢ — مربى المشمش Confiture Dabricots

المقادير :

كيلو مشمش منزوع النوى — $\frac{3}{4}$ كيلو سكر — عصير $\frac{1}{4}$ ليمونة — بعض اللوز المقشور أو حسب الرغبة .

الطريقة :

- ١ — يغسل المشمش جيداً ويجفف ثم تشق الواحدة نصفين وتترع النواة ثم يوزن المشمش .
- ٢ — تتبع نفس الخطوات السابقة المتبعة في عمل مربى الكمثرى إلا أنه يمكن إضافة بعض اللوز المقشور قبل تعبئتها في البرطمانات .

٣ — مربى التين Confiture de Figues

المقادير :

١ كيلو تين منزوع الأعناق والقشرة — $\frac{3}{4}$ كيلو سكر — عصير $\frac{1}{4}$ ليمون لكل كيلو تين .

الطريقة :

- ١ — يغسل التين جيداً ويغسل ثم تترع عنه الأعناق والقشرة ثم يوزن .
- ٢ — يوضع التين المعد السابق مع السكر في طبقات متبادلة وأيضاً عصير الليمون في إناء من البلاستيك أو الصيني ويترك لمدة ساعتين .
- ٣ — يوضع خليط التين والسكر السابق بعد مدة النقع المقررة في إناء طهي المربى وتتمتع كما في مربى الكمثرى .

٤ — مربى الفراولة Confiture de Fraises

المقادير :

كيلو فراولة منزوعة الكؤوس — كيلو سكر — $\frac{1}{4}$ كوب عصير ليمون .

الطريقة :

- ١ — تغلى الفراولة وتترع الكؤوس الحضراء ثم توزن وبعدها تغسل جيداً ثم تصفى من ماء الغسل .
- ٢ — توضع مع مقدار السكر في طبقات متبادلة في إناء من البلاستيك أو الصيني لمدة ٣ ساعات ثم ترفع بعدها على النار الهادئة حتى يذوب السكر ثم تغلى النار نوعاً وتترك حتى تغلى مع التقليب وترع الزيم كلما ظهر .
- ٣ — تترك المربى تغلى لمدة ٨ دقائق ثم يضاف عصير الليمون وتترك لتتصحح لمدة دقائق أخرى ثم يختبر نضج المربى كما سبق (ص ١٩٤) .
- ٤ — يزرع الزيم المنهني ثم تعبأ المربى في البرطمانات المعقمة ولقفل في الحال بإحكام (تعبئة المربى ص ١٩٤) ولتحفظ لحين الاستعمال .

٥ - مربى العنب Confiture de Raisins

المقادير :

كيلو عنب أحمر أو أبيض أو بنّال — $\frac{3}{4}$ كيلو سكر سترافيش

ملعقة كبيرة عصير ليمون — قليل من القرفة (أو عود قرفة) ويمكن الاستغناء عنه — تفاحة بلدى .

الطريقة :

- ١ - يغسل العنب ويغسل جيداً ثم يصفى تماماً من ماء الغسل .
- ٢ - تقطع كل حبة اثنين وينزع البذر في حالة العنب الأحمر أو الأبيض بالبذر اما في حالة العنب البنّال فيمكن تركها صحيحة .
- ٣ - تغسل التفاحة وتترك بلشرها وتجفف ثم تقطع قطعاً صغيرة بعد نزع البذور والقلب وتضاف للعنب (بند ٢) .
- ٤ - يضاف السكر في طبقات متبادلة مع العنب السابق ويوضع في إناء من البلاستيك أو الصيني أو الصاج ويترك لمدة من ٣ - ٤ ساعات على الأقل .
- ٥ - يرفع العنب المقطوع على نار هادئة في البداية حتى يذوب السكر وتعلّى النار ويضاف عصير الليمون مع القلب من آن لآخر وينزع الريم كلما ظهر وتترك المربى حتى تنضج (في حالة استعمال القرفة تضاف للمربى عند رفعها من على النار) .
- ٦ - يختار نضج المربى كما جاء من قبل (ص ١٩٤) ثم تعبأ المربى ساعة بعد تمام النضج في البرطمانات المعقمة الساعة ويحكم غطاؤها وتحفظ في مكان متجدد الهواء .

٦ - مربى الخوخ

المقادير :

كيلو خوخ منزوع النوى — $\frac{3}{4}$ كيلو سكر سترافيش — $\frac{1}{4}$ كوب ماء — ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون .

الطريقة :

- ١ - يغسل الخوخ جيداً ثم يشق نصفين وينزع النواة ثم يوزن .
- ٢ - يضاف مقدار الماء للخوخ ويرفع على النار حتى ينضج ثم يرفع من على النار ويترك ليبرد .
- ٣ - يصفى الخوخ من ماء السابق ويقطع الى شرائح ويضاف ماء السلق مقدار السكر ويرفع على النار الهادئة حتى يذوب السكر .
- ٤ - يضاف الخوخ المقطع الى محلول السكر السابق وتقوى النار ثم يضاف عصير الليمون وتترك المربى على النار مع القلب المستمر حتى يتم النضج مع نزع الريم كلما ظهر .
- ٥ - ترفع المربى من على النار وتعبأ وهي ساخنة في البرطمانات المعقمة . (انظر تعبئة المربى والتعليق ص ١٩٤) ثم لتحم كماً سبق .

٧ - مربى التفاح Confiture de Pomme

المقادير :

كيلو تفاح مقشر ومزوع القلب والبذور — $\frac{3}{4}$ كيلو سكر سترغيش — كوب ماء — ملعقة كبيرة عصير ليمون .

الطريقة :

- ١ - يغسل التفاح ثم تنزع القشرة الرقيقة ويقطع الى شرائح مع نزع البذور والقلب ثم يوزن .
- ٢ - يضاف مقدار الماء للتفاح المقطع السابق ويسلق .
- ٣ - تتبع نفس الخطوات السابقة المتبعة في عمل مربى الخوخ .

٨ - مربى الطماطم Confiture de Tomates

المقادير :

كيلو طماطم جامدة — $\frac{2}{3}$ كيلو سكر سترغيش — عصير ليمونة .

الطريقة :

- ١ - تغسل الطماطم ثم تنزع القشرة الخارجية (لغمر في ماء مغلي ثم تنزع القشرة بسهولة) .
- ٢ - تقطع الطماطم لقطع مناسبة ثم توضع في طبقات متبادلة مع السكر في إناء من البلاستيك أو الصيني وتترك متفوعة لمدة من ٣ - ٤ ساعات ثم ترفع على نار هادئة .
- ٣ - القلب المرى وهي على النار حتى يذوب السكر ثم يضاف عصير الليمون ولقوى النار مع التقليب حتى تنضج المرى (اختبار نضج المرى والتعبئة من ١٩٤) .
- ٤ - تعبأ كما سبق في مربى الكمثرى

٩ - مربى البلح Confiture de Dattes

المقادير :

كيلو بلح منزوع النوى ومقشر — $\frac{1}{4}$ كوب سكر سترغيش — $\frac{1}{4}$ كوب ماء سلق البلح — عدد من حبات القرنفل — ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون — قليل من التوز المقشر (يمكن الاستغناء عنه) .

الطريقة :

- ١ - يغسل البلح جيدا ويقشر ثم يسلق في كمية من الماء تغطي مقدار البلح ثم تنزع النواة ويمكن وضع قرنفل أو لوزة في حالة استعماله مكان النواة .
- ٢ - يؤخذ $\frac{1}{4}$ كوب من ماء سلق البلح لكل كيلو بلح منزوع النوى ومقشور ويضاف لها مقدار السكر وترفع على نار هادئة حتى يذوب السكر مع التقليب .

- ٣ - عندما يبدأ المخلول السابق في العليان يضاف الملح المسلووق (بند ١) ثم يضاف عصير الليمون وتلقى النار ويقلب مع نزع الرجم كلما ظهر .
- ٤ - تترك المرى على النار حتى تنضج وذلك عندما يصبح لون المخلول أحمر غامق وحيث لم يرفع من على النار ولعناً وهي ساخنة في برطمانات ساخنة معقمة (اختبار نضج المرى والتعنة ص ١٩٤) .

ثانياً : الشرابات

الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عمل الشرابات :-

- ١ - يجب أن تكون الفاكهة طازجة وناضجة صلبة سليمة خالية من العطب .
- ٢ - أن تستعمل حبل من النحاس وملاق من الخشب .
- ٣ - يجب أن تكون زجاجات الشرابات نظيفة جافة معقمة .
- ٤ - يجب أن تسخن الزجاجات قبل التعنة لذا كان الشرابات معمول بالطريقة الساخنة .
- ٥ - عند تعنة زجاجات الشرابات يجب أن توضع على فوطة مبللة بالماء حتى لا تنكسر .
- ٦ - لئلا زجاجة الشرابات إلى $\frac{2}{3}$ العنق ونحكم قفلها شه لسرب الهواء إليها فيفسدها .
- ٧ - لا تقلل إطلاقاً نسبة السكر عن المقادير المخصوص عليها .
- ٨ - تحفظ الشرابات في مكان جاف بارد منعقد الهواء .
- ٩ - يكشف على الشرابات من أن لأخر للتأكد من سلامته .

تعقيم زجاجات الشرابات وتعبئتها :

تتبع فيها نفس الطريقة المتبعة في تعقيم ولعنة برطمانات المرى (ص ١٩٤) .

١ - شرابات البرتقال

المقادير :

- ٤ كوب عصير برتقال - ٥ كوب سكر ستيفيش - ملعقة كبيرة عصير ليمون - ١ جرام بنزوات صوديوم لكل لتر شراب - قليل من زيت بشر البرتقال .

الطريقة :

- ١ - يغسل البرتقال ويغفف جيداً ثم يترك لمدة يوم حتى يجف تماماً من الماء .
- ٢ - يعصر البرتقال مع العناية بعدم وصول الماء إليه إطلاقاً .
- ٣ - يُكّال العصير السابق ويضاف إليه مقدار السكر مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر تماماً ثم يضاف إليه عصير الليمون .
- ٤ - يصفى الشراب السابق ويكّال .
- ٥ - تذاب البنزوات في قليل من الماء الفل على النار ويترك حتى يبرد ثم تضاف للشراب .
- ٦ - يعبأ الشراب في الزجاجات المعقمة ثم يعصر على سطحها قليل من زيت بشر البرتقال .
- ٧ - تقفل الزجاجات جيداً بالفل ثم يزرع الجزء الزائد من الفل ثم تغطى بالكيسولات البلاستيك بعد نقعها في ماء بارد مدة ١٠ دقائق لتلين لو تستعمل الكيسولات الألومنيوم ثم تحفظ زجاجات الشراب في مكان جاف منعقد الهواء .

٢ - شراب الفراولة

المقادير :

كبلو فراولة — كبلو سكر ستيفش — ملعقة كبيرة عصير ليمون .

الطريقة :

- ١ — تغسل الفراولة وتزيع منها الأعناق الخضراء .
- ٢ — توضع الفراولة المعدة في طبقات متبادلة مع مقدار السكر في وعاء من العيني وتترك مدة ٢٤ ساعة .
- ٣ — تقلب حتى يذوب السكر ويраعى دهك الفاكهة أثناء التقلب .
- ٤ — تصفى الفراولة من مصفاة الفاكهة أو منخل نظيف ثم تصفى من شاشة نظيفة .
- ٥ — يرفع الشراب السابق على النار مع القلب ويترك يغلي مدة $\frac{1}{4}$ ساعة بعد إضافة عصير الليمون إليه .
- ٦ — يترع الريم كلما ظهر .
- ٧ — يعبأ في زجاجات معقمة ويحكم الغطاء كما سبق في شراب البرتقال وتحفظ في مكان جاف متجدد الهواء (شروط نجاح الشراب ص ١٩٨) .

٣ - شراب المانجو

المقادير :

٥ كوب عصير مانجو — ٩ كبلو سكر ستيفش — ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون — جرام من بنزوات الصوديوم لكل لتر شراب — كوب من ماء سلق القشر والبذور .

الطريقة :

- ١ — تغسل المانجو جيدا وتحفظ جيدا ثم تقشر وتقطع قطعاً صغيرة وترش بقليل من السكر الستيفش ويضاف إليها قليل من عصير الليمون للمحافظة على لون المانجو الطبيعي وتترك مدة تتراوح من ٢ — ٣ ساعة .
- ٢ — تصفى بمصفاة الفواكه ثم بشاشة نظيفة جافة .
- ٣ — يوضع القشر والبذور والألياف في إناء مع مقدار من الماء يكفي لتغطيتها وتترك تغلي على النار مدة $\frac{1}{4}$ ساعة ثم تصفى الماء .
- ٤ — يؤخذ من هذا الماء كوب لكل لتر من العصير ويذاب فيه السكر على نار هادئة ثم تقوى النار ويترك يغلي السكر والماء على النار حتى يغلي قوامه نوعاً مع مراعاة القلب وتزيع الريم كلما ظهر .
- ٥ — يغلي الشراب مدة دقيقتين ويرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد تماماً (يراعى إضافة عصير الليمون المصلى قبل رفع القلول السكرى من فوق النار) .
- ٦ — يضاف عصير المانجو المصلى ويقلب معه جيدا ثم يكال الشراب ويؤخذ لكل لتر منه جرام من بنزوات الصوديوم .
- ٧ — تذاب البنزوات في قليل من الماء المغلي وتضاف إلى شراب المانجو السابق وتقلب فيه جيدا .
- ٨ — تصفى الشراب من شاشة نظيفة جافة ويعبأ في زجاجات معقمة ويحكم الغطاء كما سبق في شراب البرتقال وتحفظ في مكان جاف متجدد الهواء (شروط نجاح الشراب ص ١٩٨) .

٤ - شراب الرمان

المقادير :

٤ كوب من عصير الرمان - ٦ كوب سكر سترغيش - ٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون - جرام بنزوات صوديوم لكل لتر شراب .

الطريقة :

- ١ - تنظف ثمار الرمان المفلوطي الناضجة وتغسل وتجفف جيداً ثم تصفى .
- ٢ - بعصر الرمان من شاشة نظيفة جافة .
- ٣ - يكال العصير ويضاف لكل أربعة أكواب من العصير ٦ أكواب من سكر السترغيش ويقلب الخليط من آن لآخر حتى يذوب السكر تماماً ثم يضاف عصير الليمون .
- ٤ - يصفى الشراب ويكال ويؤخذ لكل لتر من الشراب جرام من بنزوات الصوديوم .
- ٥ - تذاب بنزوات الصوديوم في قليل جداً من الماء ثم تضاف إلى الشراب ويقلب جيداً .
- ٦ - يعبأ الشراب في الزجاجات المغلفة المعقمة ويحكم غلقها كما سبق في شراب البرتقال .

٥ - شراب الكر كديه

المقادير :

$\frac{1}{9}$ كيلو كر كديه - ٥ كيلو سكر سترغيش - ٤ لتر ماء (١٦ كوب) - ٤ ملاعق كبيرة عصير ليمون - جرام بنزوات صوديوم لكل لتر شراب .

الطريقة :

- ١ - يغسل الكر كديه ثم يغطى بالماء ويقع لمدة ١٢ ساعة .
- ٢ - يصفى ويكال ماء النقع السابق ويكمل بالماء حتى يصل للمقدار المطلوب (١٦ كوب) ثم يضاف إليه مقدار السكر لدرجتها مع التقليب حتى يذوب السكر تماماً .
- ٣ - يصفى من شاشة جافة ثم يكال لمعرفة الكمية اللازمة من البنزوات وهي جرام لكل لتر من الشراب (٤ كوب) ثم يذاب كل جرام بنزوات في ملعقة من الماء المغلي ثم تضاف للشراب .
- ٤ - يضاف عصير الليمون للشراب السابق مع التقليب الجيد .
- ٥ - يصفى الشراب ثانية ويعبأ في الزجاجات المغلفة المعقمة ويحكم غلقها وتحفظ في مكان جاف متجدد الهواء (شروط نجاح عمل الشرابات ص ١٩٨) .

ملحوظة : لا يرفع الكر كديه على النار حتى لا يسود لونه بل يعمل على البرد ولذا يضاف إليه البنزوات لتساعد على حفظه لمدة أطول .

٦ - شراب الخروب

المقادير :

لكل لتر سائل نقع وسيق الخروب من ١ : $\frac{1}{4}$ ١ كيلو سكر سترغيش - ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون .

الطريقة :

- ١ - تغسل قرون الخروب جيداً ثم تجفف وتكسر قطعاً صغيرة (تدق) ثم تنقع في الماء (٢ لتر ماء لكل $\frac{1}{4}$ كيلو خروب) لمدة ١٢ ساعة .

- ٢ - يرفع الخروب المشقوق السابق على النار ويترك يغلي لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة ثم يصفى منه الماء ويكبل ثم يضاف إليه مقدار السكر اللازم .
- ٣ - يرفع المحلول على النار الهادئة أولاً حتى يذوب السكر مع القلب ثم يضاف مقدار عصير الليمون اللازم ويترك الشراب يغلي لمدة ١٠ دقائق تقريباً مع نزع الريم .
- ٤ - يصفى الشراب ويعبأ في الزجاجات المعقمة مع إحكام الغطاء ويحفظ في مكان جاف متجدد الهواء (شروط عمل الشراب ص ١٩٨) .

٧ - شراب القمر هندي

المقادير :

- ١ - $\frac{3}{5}$ كيلو (٦٠٠ جرام) من القمر الهندي الأسود والأحمر (بالسواوي) - $\frac{3}{4}$ كيلو سكر سترافين -
- ٢ لتر ماء (١٢ كوب) - عصير ليمون من ٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة .

الطريقة :

- ١ - يغسل القمر هندي جيداً ثم يقطع قطعاً صغيرة ويغلى بالماء ويترك مشقوق لمدة ١٢ ساعة ثم يرفع على النار ويترك ليغلي من ٥ إلى ١٠ دقائق .
- ٢ - يصفى المحلول السابق من مصفاة ضيقة الثوب ثم يصفى مرة أخرى من شاشة .
- ٣ - يكال العصير المصفى السابق ويؤخذ منه المقدار اللازم (١٢ كوب) وفي حالة نقص العصير عن المقدار المطلوب يزداد بالماء ثم يضاف إليه مقدار السكر اللازم ويرفع على نار هادئة مع القلب حتى يذوب السكر ثم تقوى النار ويضاف عصير الليمون مع نزع الريم ويترك ليغلي الشراب من ٣ : ٥ دقائق على الأكثر للاحتفاظ بطعم القمر هندي الطبيعي .
- ٤ - يصفى الشراب ثانية ويعبأ في الزجاجات المعقمة ويحكم الغطاء ويحفظ طويلاً للاستعمال في مكان جاف متجدد الهواء (انظر شروط عمل الشراب ص ١٩٨) .

ثالثاً : السكر

- ١ - السكر طريقة من طرق حفظ ثمار الفاكهة بعملية استبدال لعصير الفاكهة بمحلول سكري مركز على أن يحتفظ بأنسجة الثمار وشكلها ولونها الطبيعي بقدر الإمكان .
- ٢ - علماً بأن عملية الاستبدال هذه أي السكر تتطلب وقت طويلاً مع مراعاة أن تنتخب لعملية السكر ثمار صلبة غير ناعمة النضج .

الطريقة العامة للسكر بالمنزل :

- ١ - تنتخب ثمار صلبة غير ناعمة النضج ويستبعد الناقص منها ثم تغسل جيداً وتجفف تماماً .
- ٢ - تقشر بعض الفاكهة كالكمثرى والتفاح كما تقطع الثمار الكبيرة الحجم أو تقفب تقوياً رفيعة لينفذ منها المحلول للتداخل كما في الفواكه الصغيرة وحتى لا تنضج على ألا يستعمل في تقليب الفاكهة الإبر الحديدية .
- ٣ - يجب أن نعلم الثمار المراد تسكيرها في ماء مغلي لمدة ١٠ دقائق على أن يعاد غسل الثمار الصلبة بالماء البارد لتلين أنسجتها .
- ٤ - يجب أن تكون كمية المحلول السكري كافية لغمس الثمار المراد تسكيرها ويكون المحلول مخففاً في بادئ

الامر ثم تزداد نسبة السكر تدريجياً كالتالي :

(أ) يكون المحلول السكرى خفيفاً أى نسبة $\frac{1}{9}$ كيلو سكر لكل ٤ كوب ماء وجرام حامض

الليمونيك مع ملاحظة أن يكون السكر المستعمل خليط من السكر المثلج وكوز والسكر المستعمل بنسبة ٢:١ حتى لا تحف .

(ب) يضاف الفاكهة المعدة للمحلول السكرى المغلى وتترك لتغل حوال ٣ دقائق ثم تصب في أواني فخارية مقلية ليست عميقة بشرط أن تكون النار مغطاة تماماً بالمحلول السكرى ثم تترك فيها لمدة ٢٤ ساعة .

(جـ) يرفع النار السابقة من المحلول السكرى على أن يرفع هذا المحلول على النار لزيادة كثافته وذلك بإضافة $\frac{1}{9}$ كيلو (٢٠٠ جم) سكر لكل ٤ كوب ماء أضيف في بداية عمل المحلول .

(د) نعد عملية غلي المحلول والتركيز السابقة (بند جـ) ونلغ الفاكهة فيه حتى تصل نسبة السكر المستعملة الى أكثر من كيلو لكل ٤ كوب ماء .

(هـ) نغل النار مضمومة في المحلول السكرى في مكان بارد حتى وقت تسكيرها وعندئذ تصفى من المحلول الزائد وتحتف بتعرضها للهواء الجوى أو تحتف باستعمال قطعة رطبة من القماش ثم بعد محلول سكرى مشبع بالسكر ويغل ثم يبرد قليلاً حتى يبدأ في البلور فتغمر فيه الفاكهة ليضع دقائق وترفع ثم تعرض للجو حتى تجف .

٥ - يلف كل ثمرة في ورق سوليفان أو ورق زبدة ثم ورق ألومنيوم .

ملحوظة : يجب ان تتم عمليات الحفظ المختلفة من مرق أو شراب أو تسكير في موسم الفاكهة المراد حفظها حتى تكون متوفرة ورخيصة وناضجة .

١ - مسكر قشر اللارنج أو البرتقال (الموالح)

(طريقة سريعة)

١ - يغسل اللارنج أو البرتقال جيداً ويترك حتى يجف تماماً ثم ينشر (تكحت) القشرة الخارجية قليلاً ثم ينشر ويقطع القشر أشكال مختلفة ويلغم بالخليط .

٢ - يلع في الماء البارد فترة مع ملاحظة تغير الماء من وقت لآخر .

٣ - يغلى بالماء البارد ويرفع على النار حتى يغلى ثم يغلى ويترك في مصفاة للتخلص من كل مائه .

٤ - يوزن القشر المسلوق ويضاف إليه نفس الوزن سكر ثم يضاف اليه مقدار من الماء البارد يكفى لتغطيته .

٥ - يرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر تماماً .

٦ - يترك على النار الهادئة حتى يشف لون القشر وينشرب معظم المحلول السكرى .

٧ - يرفع من الشراب المتبقى ويغلى ثم يسلت من الخليط ويقلب على السكر البلور .

٨ - يوضع في الأطباق البليسه الورقية المناسبة للحجم ويقدم وقد يلف في ورق ألومنيوم .

٢ - مسكر التفاح

١ - يفضل استعمال التفاح البلدى الصغير أو أى نوع من التفاح بالحجم الصغير .

٢ - تنقى النار الجامدة السليمة الغير ناعمة التذوق ثم تغسل جيداً وتحتف تماماً ثم تقشر القشرة الرقيقة وقد تنقى النار الكبيرة نوعاً نصفين وإلا تترك صحيحة .

- ٣ - نوضح ثمار التفاح المعدة السابقة في مقدار من الماء المغل وتترك مدة خمس دقائق ثم تصفى باحتراس في مصفاة مع ملاحظة الماء هذه العملية على دفعات إذا كانت كمية التفاح كبيرة .
- ٤ - تتم عملية السكر بالتتابع الطريقة العامة للسكر (ص ٢٠١) ابتداء من بند ٣ حتى بند ٥ .

٣ - مسكر الكمثرى

تتبع نفس المبادئ والطريقة السابقة في عمل مسكر التفاح السابق .

٤ - مسكر التين

- ١ - لعمل مسكر التين يجب أن تختار الثمار الجامدة الغير نامة الطبخ ثم تغسل جيداً .
- ٢ - تسلق في ماء مغل لمدة ٥ دقائق ثم تصفى على مصفاة .
- ٣ - تتم عملية السكر بالتتابع الطريقة العامة للسكر السابقة (ص ٢٠١) .

٥ - مسكر البلح

- ١ - يجب ان تختار ثمار البلح السليمة الصلبة .
- ٢ - لغسل ثمار البلح جيداً ثم تقشر وتسلق ثم تنزع النواة وتعنى محلها اللوز المقشور أو السوداني أو حسب الرغبة والامكانيات .
- ٣ - يسلق البلح مرة ثانية بعد حشوه حتى قرب الطبخ .
- ٤ - تتم عملية السكر بالتتابع الخطوات العامة للسكر (ص ٢٠١) ابتداء من بند ٣ حتى بند ٥ .

٦ - مسكر المشمش

- ١ - يجب ان تختار ثمار المشمش السليمة الممتلئة باللحم ثم تغسل جيداً ثم تنزع النواة بشقها من احد الجوانب وتعنى بدقها قطعة من المشمش .
- ٢ - نوضح وحدات المشمش المعدة السابقة في مقدار من الماء المغل لمدة دقيقتين ثم تصفى على مصفاة .
- ٣ - تتم عملية السكر بالتتابع الطريقة العامة للسكر (ص ٢٠١) بأن يعمل المحلول السكرى (أى ابتداء من بند ٤ حتى بند ٥) .

٧ - مسكر الخوخ

تتبع في عمل مسكر الخوخ نفس الخطوات المتبعة في عمل مسكر المشمش السابق إلا أنه تنزع النواة للخوخ بعد سلقه لمدة ٥ دقائق حتى يسهل نزعها ثم تتم كما سبق في مسكر المشمش .

٨ - عمل الزبيب

- ١ - ينقى العنب السليم الصلب ثم يفرط واحدة واحدة وينقى ويغسل جيداً .
- ٢ - تجهز اناء به ماء مغل كافي لغمر العنب تماماً .
- ٣ - تضاف ملعقة صغيرة زيت براقين وجرام بنزوات الصوديوم (لكل كيلو عنب) للماء السابق .
- ٤ - يغمر العنب في الماء المغل مع التقليب برفق ويترك يغل لمدة ٣ دقائق ثم يرفع ويصفى (لسهولة التصفية

- يفضل وضع العنب في مصفاة وتوضع المصفاة بما فيها في الماء المغلي بحيث يُغمر العنب تماماً .
 ٥ - بعد تمام تصفية العنب من الماء وتهدأ حرارته نوعاً ينشر على ورق زبد في مكان متجدد الهواء حتى يجف تماماً (يتقلب في أثناء فترة النشر) .
 ٦ - يعبأ في برطمانات جافة معقمة (التعقيم ص ١٩٤) بحكمة الغطاء أو أكياس نابلون ويحفظ .

٩ - عمل القمر الدين من المشمش

المقادير :

لكل كيلو مشمش منزوع النوى ربع كيلو سكر سترفيل (كوب) - جرام بنزوات صوديوم - ملعقة صغيرة زيت اللافين .

الطريقة :

- ١ - نلتخب ثمار المشمش السليمة الناعمة النضج ونغسل جيداً ثم نزع النوى ونسلق في الماء المضاف إليه البنزوات وزيت اللافين .
- ٢ - يصفى المشمش السلوق من ماء السلق ثم يخلق في الخلاط ثم يصفى مرة أخرى للفصل الألياف .
- ٣ - يضاف مقدار السكر للمشمش المصفى السابق ويرفع على نار هادئة جداً ويترك حتى يغلي لمدة قصيرة (حوالي ١٠ دقائق) .
- ٤ - نعد صينية مستطيلة ونعطي بورق زبدة أو ورق الزمبيوم مدهون بزيت اللافين ثم يصب فيها خليط المشمش السابق (بند ٣) ويترك الخليط لسمك ٢ سم تقريباً .
- ٥ - نغشى الصينية بشاشة أو فوطاة رقيقة نوعاً ويترك القمر الدين في مكان متجدد الهواء (بلكونة) (لمدة من ٤ : ٥ أيام) حتى يجف (يشمع) ثم يلف بالسلوفان أو النابلون ويحفظ مغللاً .