

الباب الثالث

التورتات وغطاء الكعك (الحلوى)

- أنواع الحلوى
(غير مطهية - نصف مطهية - مطهية) .
- تجميل التورتات
(خطوات تغطية الكعك بالحلوى) .
- تقطيع التورته .
- نماذج للتورتات .



Vertical line on the left side of the page.

Main body of the page containing faint, illegible text or markings.

التورتات Tartes-Tourtes

وغطاء الكعك (الحلوى) Frosting-Icing

أصل كلمة تورتة :

كلمة تارت Tarte الفرنسية مأخوذة من كلمة تورتة Torta باللغة اللاتينية ، ويقصد بها فطيرة أو كعكة مجملة بالكريمة والفاكهة المطهية أو بالمرنى ، ومثلها كلمة تورت Tourte الفرنسية أيضًا و Torte الألمانية و Tart الإنجليزية أو الأمريكية (مذكورة في الفطير) وكلها تعنى نوعًا من الكعك أو الفطير المجمل بالكريمة أو الحلوى وغير ذلك «أى التورتة» يقدم الكعك الإسفنجى والدهن بصفة خاصة بسيطًا بلا تجميل ويكتفى بنكهته المميزة المستحبة التى تظهر واضحة عند إخراجه من الفرن . والكعك بدون تجميل لا يعطى مزيدًا من السرعات ويمكن حفظه لأكثر من أسبوع فى حالة جيدة .

ويحمل الكعك كنوع من التجديد ، أو لتقدمه فى مناسبات أعياد الميلاد وحفلات الزواج وغيرها من المناسبات وقد يكون التجميل بسيطًا لا يتعدى رش الكعكة بالسكر الناعم أو دهن سطحها بالمرنى ورشه بالبندق المفرى أو تغطية السطح بالكريمة المخفوقة ، وقد تحمل الكعكة بأحد أنواع الحلوى ، كحلوى الشيكولاتة أو حلوى الزبد وغير ذلك .

وتجميل الكعك يتطلب خبرة وموهبة فى الابتكار ، فقد تقدم التورتة أنيقة وجميلة الشكل باستعمال أدوات تجميل بسيطة كالسكين وظهر الملعقة والشوكة وهى الأكثر استعمالًا الآن . أو تستعمل أقعاق التجميل ذات الأشكال المتعددة كالشريط والوردة والخطوط المترعة وخطوط الكتابة وغير ذلك ، وهى تحتاج لذوق ومهارة فى طريقة استعمالها .

وبالرغم من تنوع أغطية الكعك فهى تدخل تحت أحد هذه الطرق :

١ - الحلوى غيرالمطهية كحلوى الماء والحلوى الملكية وحلوى الزبد .

٢ - الحلوى نصف المطهية كحلوى الشيكولاتة .

٣ - الحلوى المطهية كالحلوى الأمريكية .

أولاً : الحلوى غير المطهية

حلوى الماء Water Icing

هذه الحلوى اقتصادية وسهلة الصنع ، ولا بد أن يكون السكر ناعمًا جدًا حتى تعطى ناتجًا جيدًا ، ولذا يستعمل سكر الحلوى الخاص الأبيض أو الملون Icing sugar فتكسب المخبوزات طبقة رقيقة لامعة ، وفى حالة عدم وجوده ينخل السكر الناعم بمنخل حرير ، ويضاف لكل كوب منه ذرة بيكنج بودر تمنع جفافه وتشققه فى أثناء استعماله .

وتصلح حلوى الماء لتغطية البسكويت ، كبسكويت الليمون مثلاً أو الكعكات الصغيرة الدسمة ، كما تستعمل للكتابة على التورتات ووحدات الجاتو وغير ذلك . ونظرًا لسرعة جفاف حلوى الماء ، فيجب أن تستعمل مباشرة

المقادير :

كوب سكر حلوى أو سكر ناعم جداً منخول - ١ - ٢ ملعقة كبيرة ماء ساخن - ١/٢ ملعقة شاي فانيليا بودرة

الطريقة :

- ١ - يضاف الماء الساخن تدريجياً إلى السكر في سلطانية صغيرة وبدعك الخليط جيداً بملعقة خشب حتى يبيض وينعم تماماً ويغطي ظهر الملعقة بطبقة ناعمة . السكر العادي لا يعطي النعومة التامة كسكر الحلوى .
- ٢ - إذا كانت الحلوى خفيفة يضاف إليها قليل من السكر للحصول على القوام المطلوب .
- ٣ - تضاف الفانيليا وتقلب جيداً وتستعمل مباشرة قبل أن تجف .

منوعات :

- حلوى الماء بالبرتقال : يستبدل الماء بعصير البرتقال ويستغنى عن الفانيليا وتلون بلون برتقالي .
- حلوى الماء بالليمون : يستبدل نصف الماء بعصير الليمون ويستغنى عن الفانيليا وتلون بلون أصفر أو أخضر فاتح .
- حلوى الماء بالشيكولاتة : تذاب ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة أو كاكاو في الماء الساخن (أو لبن) وتضاف للسكر مع التقليب حتى تصير ناعمة لمساء . إذا كانت مشققة يضاف ملعقة شاي زبد سائح مع التقليب الجيد .

تلوين الحلوى :

تستعمل ألوان نباتية غير ضارة تباع في زجاجات كسائل وهو الأفضل أو كمسحوق ، ومنها أربعة ألوان رئيسية هي : الأحمر ، الأخضر ، الأزرق ، الأصفر . ويشق من خلطها البرتقالي ، الفستقي ، الوردى . إلخ وقد سبق ذكرها في تلوين البسكويت .

الحلوى الملكية Royal Icing

تستعمل هذه الحلوى لتغطية كعكة العرس وتورته الكريسماس وبعض أنواع الكعك اللدسم والإسفنجي ، وتغطي بها كعكة العرس تماماً فتجف عليها مكونة طبقة جامدة تقفل مسام الكعكة وتمنع فسادها ، ولذلك يمكن حفظها مدة طويلة قد تصل إلى سنة . ويرجع ذلك إلى لزوجة البياض وسرعة جفافه فيعمل كإداة لاصقة على الكعك . وهي سهلة الصنع وتفضل عن حلوى الماء لقوامها الأملس وبياضها الناصع وقد تلون ، وتستعمل بصفة خاصة للكتابة ولرسم الخطوط المستقيمة والمتعرجة والزخرفة كعمل الورد الصغيرة والنجوم والنقط وغير ذلك .

المقادير :

كوب سكر حلوى أو سكر ناعم جداً منخول - ١/٢ ملعقة شاي فانيليا بودرة
بياض بيضة - ١/٢ ملعقة شاي كرم طرطريك أو ملعقة شاي عصير ليمون

الطريقة :

- ١ - يخفق زلال البيض قليلا بالشوكة ويضاف للسكر في سلطانية نظيفة .
 - ٢ - يدعك الخليط بقوة بالملعقة الخشب أو باستعمال المضرب الكهربائي . والأخير يعطى حلوى ناعمة هشة .
 - ٣ - يضاف عصير الليمون تدريجياً وهو يكسبها البياض الناصع ويخفف الخليط نوعاً . تضاف الفانيليا ويستمر في الدعك حتى تنعم الحلوى وتصير ملساء صالحة للتغطية أو الكتابة .
 - ٤ - تترك بفضاء أو تلون حسب الرغبة .
- من السهل التحكم في سُمك الحلوى الملكية بإضافة مزيد من السكر أو عصير الليمون أو البياض .

١ - حلوى الزبد البيضاء Butter Icing

(غير مطهية - على الطريقة الأمريكية)

يستعمل الزبد الطبيعي الخالي من الملح ، أو المرجرين (زبد صناعي) في صنع هذه الحلوى ولا يستعمل السمن لأنه يكسبها طعمًا وقوامًا غير مستحب . وتصلح حلوى الزبد لتغطية الكعك الإسفنجي فتكسبه طعمًا دسًا .

المقادير :

١-١ كوب زبد أو مرجرين	حوالي ٢ ملعقة كبيرة لبن أو كريمة لباني
٢ كوب سكر حلوى أو سكر ناعم منخول	١/٢ ملعقة شاي فانيليا - ذرة ملح

الطريقة : (الدعك)

- ١ - يدعك الزبد بملعقة خشب أو في الخلاط ويضاف إليه السكر المنخول تدريجياً واللبن أو الكريمة والفانيليا والملح .
 - ٢ - يستمر في الدعك أو ضرب الحلوى في الخلاط ؛ حتى تصير ملساء ناعمة هشة سهل بسطها على الكعك .
 - ٣ - تخفف بملعقة أو اثنين من اللبن إذا كانت سميكة جداً .
- هذا المقدار يكفي لحشو وتغطية كعكة إسفنجية مقاس ٢٤ سم أو ٢ ساندوتش الكعك مقاس ٢٠ سم .

حلوى الزبد بالبرتقال (Orange)

يستغنى عن الفانيليا واللبن في حلوى الزبد بالفانيليا ، ويضاف ملعقة شاي بشر برتقال و ٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال ، وقد تلون خفيفاً باللون البرتقالي .

حلوى الزبد بالليمون (Lemon)

يستغنى عن الفانيليا واللبن في حلوى الزبد بالفانيليا ، ويضاف ١/٢ ملعقة شاي بشر ليمون ، ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون ، وقد تلون خفيفاً باللون الأخضر الفاتح .

حلوى الزبد بالشيكولاته (Chocolate)

يضاف لحلوى الزبد بالفانيليا ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة أو كاكاو تذاب في اللبن ، أو تصهر على حمام مائي وتضاف لخليط الحلوى مع التقليب الجيد .

حلوى الزبد بالقهوة (Mocha)

يضاف لحلوى الزبد بالفانيليا ٣ ملعقة كبيرة قهوة ثقيلة ويستغنى عن اللبن ، أو يضاف ٢ ملعقة شاي نسكافيه (مسحوق) يذاب في ملعقة كبيرة ماء ساخن .

حلوى الزبد الصفراء بالبيض (على الطريقة الأمريكية)

يضاف لحلوى الزبد البضاء بالفانيليا صفار بيضة تقلب مع الخليط ، ويقلل اللبن المضاف إلى ملعقة واحدة ، والبيض يكسب الحلوى اللون الأصفر ويجعلها ملساء ناعمة أكثر دسامة .
● يمكن إضافة النكهة المطلوبة لهذه الحلوى كالبرتقال والشيكولاتة . إلخ كالسابق .

٢ - حلوى الزبد بالفانيليا والبيض

(على الطريقة الفرنسية - خفق البيض مع السكر)

المقادير :

٢ بيضة - كوب سكر ناعم منخول - كوب زبد لين - ملعقة شاي فانيليا - ذرة ملح .

الطريقة :

١ - يخفق البيض والسكر وذرة الملح بمضرب يدوي أو كهربائي على حمام مائي (بخار الماء فقط ، الماء لا يمس السلطانية) حتى يغلظ ويفتح لونه . تضاف الفانيليا ويبرد الخليط .

٢ - يدعك الزبد في سلطانية أخرى حتى يصير قوامه خفيفاً هشاً ، ويصب عليه البيض تدريجياً مع استمرار التقليب بالملعقة الخشب حتى تصير الحلوى ملساء ناعمة متجانسة .

● نسبة المادة الدهنية بحلوى الزبد الفرنسية مرتفعة ومساوية للسكر ، وقد يؤدي ذلك أحياناً إلى انفصال الحلوى (تقطع) لعدم تكون مستحلب متجانس من البيض والزبد ، وربما يكون بسبب زيادة نسبة الماء بكل من الزبد والبيض ، وتعالج الحلوى الفاصلة بإضافة ملعقة كبيرة سكر ناعم . تقلب بقوة في الخليط حتى يستعيد تجانسه ونعمته .

● السكر الناعم العادي يجعل الحلوى خشنة نوعاً عن المستعمل فيها سكر الحلوى وذلك لكبر حجم بلوراته ، ولذا يجب نخل السكر جيداً وتقليبه في الخليط بقوة .

● تعمل حلوى الزبد الفرنسية بالبرتقال والشيكولاتة .. إلخ كما في حلوى الزبد البضاء السابقة .

صفات حلوى الزيت الناجحة :

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| ١ - دسمة المظهر . | ٣ - متأسكة القوام هشة . |
| ٢ - ملساء لامعة . | ٤ - سهلة البسط على الكعك . |

ثانياً : حلوى نصف مطهية

حلوى الشيكولاتة Chocolate Icing

يتوقف نجاح حلوى الشيكولاتة على نوع الشيكولاتة أو الكاكاو المستعمل ولكل منها مميزاته .
الشيكولاتة المستعملة في الصناعات المنزلية توجد في شكل :

١ - مسحوق الشيكولاتة :

وهي الشيكولاتة البودرة الناعمة وتباع في علب من المعدن ، أو أكياس من الورق المتين ، أو الفويل لحفظها من الرطوبة ، وغالباً تخلط مسحوق الشيكولاتة بالسكر الناعم لاستعماله كمشروب . فإذا استعملت هذه الشيكولاتة في عمل الحلوى يكون تأثيرها ضعيفاً من حيث الطعم واللون والقوام مما يحتم استعمال كميات كبيرة منها ، وبالرغم من ذلك لا تصل لجودة الشيكولاتة غير المحلاة أو الكتل (شيكولاتة المطبخ) ويفضل عنها الكاكاو الجيد النوع .

٢ - شيكولاتة سائلة غير محلاة :

توجد في شكل سائل ثقيل مركز غير محلى ، وتعبأ في أكياس من الفويل السميك يحفظها من الجفاف - وهي أسهل في الاستعمال من مسحوق الشيكولاتة أو الشيكولاتة الكتل التي تحتاج إلى صهر وإذابة ، لأنها تخلط مباشرة مع باقي مكونات الحلوى . وتصلح لعمل حلوى الشيكولاتة وصلصة الشيكولاتة كما تدخل في عمل البسكويت والكعك والحشوات وغير ذلك .

٣ - شيكولاتة كتل غير محلاة (خام) :

وهي شيكولاتة المطبخ ، وتصنع من الشيكولاتة الخام غير المحلاة دون أى إضافات أخرى Unsweetened وتوجد على هيئة قوالب بأوزان مختلفة ١٠٠ جم ، ١٥٠ جم . . إنخ . وقد تكون مقسمة إلى أصابع أو مربعات ، أو تكون المربعات منفصلة ومغلقة كل قطعة منها بورق الزيت ، وعادة يزن المربع منها أوقية (حوالى ٢٨ - ٣٠ جم) . كما يوجد منها شيكولاتة نصف محلاة Semi-Sweet وهذه تحتوى بجانب الشيكولاتة الخام على السكر وزبدة الكاكاو ومواد نكهة ومواد حافظة .

الفرق بين الشيكولاتة الخام والكاكاو :

تحتوى الشيكولاتة الخام على زبدة الكاكاو الطبيعية مما يجعلها أكثر دسامة وأفضل نكهة من الكاكاو الذى نزعته منه المادة الدهنية حتى يمكن حفظه كمسحوق طويلا دون أن يتزنخ . ويلاحظ عند استعمال الشيكولاتة نصف المحلاة تقليل مقدار السكر في الحلوى . وقد يتحول لون كتل الشيكولاتة إلى الرمادى

« بنى جريان » عند حفظها في مكان دافئ بسبب ظهور زبدة الكاكاو على السطح ، ولكن هذا لا يؤثر على لونها ونكهتها الجيدة عند الاستعمال وفي حالة عدم توافر الأنواع السابقة يمكن استعمال قوالب الشيكولاتة المحلاة .

الكاكاو :

يوجد في شكل مسحوق ناعم كالشيكولاتة البودرة ، وكما سبق الذكر تنزع منه زبدة الكاكاو حتى يمكن حفظه طويلاً دون أن يتزنخ . ويستعمل كمشروب وفي عمل البسكويت والكعك ويفضل عن الشيكولاتة في عمل الكعك الإسفنجي بالشيكولاتة لأنه أقل دسماً وبذلك لا تؤثر المادة الدهنية على حجم الكعك وهيكله المسامي الخفيف . كذلك يفضل الكاكاو عن مسحوق الشيكولاتة المحلى في عمل حلوى الشيكولاتة لأنه يعطى لونها ونكهة أفضل مع ملاحظة تعديل مقدار المادة الدهنية والسكر .

صهر الشيكولاتة :

تحتوي الشيكولاتة على مواد دهنية ونشا وقليل جداً من الماء ، فإذا تعرضت للحرارة المباشرة تلتصق بالإناء وتحترق سريعاً (تشيط وتسود) ، ولذا يجب أن تصهر على حمام مائي كبخار الماء المتصاعد من غلاية الماء أو إناء مناسب الحجم ، وعادة تصهر الشيكولاتة الكتل مع المادة الدهنية أو بدونها ، وفي حالة إضافة سائل كالماء أو اللبن للشيكولاتة الكتل أو المسحوق ترفع على نار هادئة جداً مع التقليب المستمر حتى تذوب تماماً ، وطهى الشيكولاتة على نار هادئة ويبطئه يظهر نكهتها ويجعلها ناعمة دسمة .

١ - حلوى الشيكولاتة اللامعة (تصب على الكعك)

تصلح هذه الحلوى لتغطية الإكلير والسابليه بالشيكولاتة والكعك الإسفنجي والدسم والجاتو ، تصب على هيئة طبقة مصقولة لامعة سمبكة القوام نوعاً .

المقادير :

٤ ملاعق كبيرة شيكولاتة غير محلاة (١/٢ كوب)	٢ ملعقة كبيرة ماء ساخن ، ملعقة شاي فانيليا
أو مرعيان وزنها ٦٠ جم ، ملعقة شاي زبد	كوب سكر منخول ناعماً ، ذرة ملح

الطريقة :

- ١ - تصهر الشيكولاتة والزبد على حمام مائي وترفع (يستعمل إناء مستدير القاعدة ومنحدر الجوانب) .
 - ٢ - يضاف إليها السكر الناعم تدريجياً والماء الساخن مع التقليب بقوة بملعقة خشب حتى تصير الحلوى ملساء ناعمة تغطي ظهر الملعقة جيداً ويمكن صبها . إذا كانت الحلوى غير ناعمة تضاف قطرات ماء ساخن وتوضع على الحمام مع التقليب بقوة .
 - ٣ - تضاف الفانيليا وذرة الملح مع التقليب الجيد . تترك حتى تصير دافئة .
 - ٤ - تصب على الكعكة أو ما شابه بحيث تغطي السطح والجوانب بطبقة ملساء لامعة .
- هذا المقدار يكفي لتغطية سطح وجوانب كعكة إسفنجية أو دسمة مقاس ٢٤ سم أو حوالى ٣٦ إكلير .



התמונה מציגה את אריאל זילברמן, שחקנית הישראלית הראשונה שזכתה לפרסום בינלאומי, כשהיא עומדת במטבח. היא מחזיקה בפינג'ר ענקי של איסוף פירות, המכיל פירות אמיתיים. התמונה היא חלק מפרסום למועדון הספרים 'המטבח'.

אריאל זילברמן
התמונה מציגה את אריאל זילברמן, שחקנית הישראלית הראשונה שזכתה לפרסום בינלאומי, כשהיא עומדת במטבח. היא מחזיקה בפינג'ר ענקי של איסוף פירות, המכיל פירות אמיתיים. התמונה היא חלק מפרסום למועדון הספרים 'המטבח'.



▲ تورتة الفراولا بالكريم شانتي وتورتة الشيكولاتة



تورتة جزع الشجرة

سوقلية ليمون بارد





نورثة إسفنجية مستطيلة محملة بالكريم شانتيه



رحدات مرانج محبوز توضع في كاسة ونفطى بصلصة الشيكولاتة وتجميل بالكرمية

٢ - حلوى الشيكولاتة اللامعة (بالكاكاو)

- تستبدل الشيكولاتة بالكاكاو فيستعمل ٤ ملاعق كبيرة كاكاو جيد النوع ويزاد مقدار الزبد إلى قدر ملعقتين من الشاي .
 يذاب الكاكاو في الماء الساخن ويضاف إليه الزبد والسكر ويتم كالسابق .
 ● إذا كانت الحلوى غير ناعمة وتكونت على سطحها طبقة جافة مشققة ، يضاف ملعقة كبيرة ماء مغلي وملعقة شاي زبد مع التقلب بقوة ، وقد تعاد على النار الهادئة حتى يذوب السكر وتصبح ملساء .

٣ - حلوى الشيكولاتة الدسمة

(بالبيض - تيسط على الكعك)

هذه الحلوى في سُمك حلوى الزبد السابقة الذكر . تيسط على الكعك ونحمل حسب الرغبة بالشوكة أو بأفهام التجميل .

المقادير :

٤ ملاعق كبيرة شيكولاتة غير محلاة أو كاكاو (١/٢ كوب)	١ ١/٢ كوب سكر ناعم منخول
أو مربعان وزنها ٦٠ جم - ذرة ملح	١/٢ كوب زبد
بيضة كاملة أو صفار ٢ بيضة ، ملعقة شاي فانيليا	١/٢ كوب لبن

الطريقة :

- ١ - يخلط السكر والزبد واللبن والشيكولاتة والملح في إناء مستدير القاع ومنحدر الجوانب .
 - ٢ - يرفع على نار هادئة مع التقلب المستمر بملعقة خشب حتى تذوب الشيكولاتة والسكر ويصير الخليط ناعماً متجانساً يستمر في التقلب حتى يصل للقلبان ، يرفع ويبرد نوعاً مع تقليبه . (ينظر الشكل) .
 - ٣ - يضاف صفار البيض واحدة واحدة والفانيليا مع التقلب بقوة .
 - ٤ - يبرد الخليط في الثلاجة ، ثم يضرب بقوة بالملعقة أو مضرب يدوي حتى يغلظ ويصير ناعماً يمكن بسطه على الكعك . يمكن تبريد الخليط على حمام ماء بارد .
 - ٥ - يستعمل في تغطية الكعك وتجميله ، يكنى لتغطية كعكة مقاس ٢٤ - ٢٨ سم .
- إذا كان الخليط سميكاً يصعب بسطه يوضع الإناء في ماء ساخن بضع ثواني ويعاد تقليبه .



٣ - تبريد الخليط على حمام ماء بارد



٢ - التقلب على نار هادئة



١ - خلط المكونات



٥ - تغطية الكعك بحلوى الشيكولاتة الدسمة



٤ - الحلوى معدة للاستهلاك

حلوى الشيكولاتة الدسمة

(بدون بيض)

يستغنى عن البيض في المقادير السابقة ويزاد مقدار الزبد إلى $\frac{1}{2}$ كوب . وقد تعمل بطريقة الدعك .

٤ - حلوى الكاكاو بالنسكافية (موكا)

تصلح بصفة خاصة لتغطية كعكة البهار والكعك الإسفنجي ، وتتميز بنكهة الشيكولاتة والقهوة الجيدة واللون البني الغامق .

المقادير :

$\frac{1}{2}$ كوب زبد - ذرة ملح
ملعقة كبيرة نسكافية مذابة في ٢ ملعقة كبيرة ماء ساخن

٢ كوب سكر ناعم منخول
٣ ملاعق كبيرة كاكاو

الطريقة :

- ١ - يخلط السكر بالكاكاو والملح .
- ٢ - يدعك الزبد ويضاف إليه خليط السكر مع الدعك الجيد بالملعقة الخشب أو مضرب سلك .
- ٣ - يضاف النسكافية مع استمرار الدعك حتى تصبح الحلوى ملساء ناعمة .

٥ - حلوى الشيكولاتة الاقتصادية

(بالكورن فلور)

يضاف الكورن فلور أو الكسترد بودر كبديل لجزء من الشيكولاتة والزبد حتى يكسب الحلوى القوام الصالح لتغطية الكعك وماشابه ، وهي أقل دسامة وأفتح لوناً من المتعمل فيها كمية كبيرة من الشيكولاتة أو الكاكاو .

المقادير :

كوب ماء مغلي	كوب سكر ناعم - ذرة ملح
١ ملعقة كبيرة زبد	١ ١/٢ ملعقة كبيرة كورن فلور أو كسترد بودر
ملعقة شاي فانيليا	٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة أو كاكاو

الطريقة :

- ١ - يخلط في إناء مستدير القاع السكر والملح والكورن فلور والشيكولاتة وملعقة ماء بارد ويقرب الخليط جيدًا .
- ٢ - يضاف إليه الماء المغلي تدريجياً مع التقليب بملعقة خشب حتى تختلط المكونات . (مثل الكسترد المطهية السريعة) .
- ٣ - يرفع الخليط على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يغلي نوعاً . يرفع ويبرد نوعاً .
- ٤ - يضاف الزبد والفانيليا مع التقليب المستمر حتى يصير ناعماً أملس ويغطي ظهر الملعقة . يغطي به الكعك مباشرة .

٦ - حلوى الشيكولاتة باللبن المكثف المحلى

سهلة الصنع ومحل اللبن المكثف محل السكر والزبد وجزء من السائل . تكنى لتغطية كعكة مقاس ٢٤ - ٢٨ سم .

المقادير :

١ - ٢ ملعقة كبيرة ماء ، ذرة ملح	٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة (١/٢ كوب)
ملعقة شاي فانيليا	علبة لبن مكثف محلى

الطريقة :

- ١ - يضاف الماء للشيكولاتة وتذاب على حمام مائي وترفع .
 - ٢ - يضاف إليها اللبن المكثف والملح مع التقليب بملعقة خشب لمدة ٢ - ٣ دقائق على الحمام المائي .
 - ٣ - تبعد الحلوى عن النار وتضاف الفانيليا ويستمر في التقليب حتى تبرد وتغلظ نوعاً .
- إذا كان قوام الحلوى غليظاً يضاف إليها ١ - ٢ ملعقة كبيرة ماء مغلي مع التقليب بقوة حتى تتجانس .

٧ - حلوى الشيكولاتة بالكريمة اللباني

ممتازة الطعم وسريعة الصنع

المقادير :

ملعقة كبيرة ماء ساخن	كوب كريمة لباني
ذرة ملح ٥ فانيليا	كوب شيكولاتة محلاة (حوالي ١٢٠ جم)

الطريقة :

- ١ - نيشر الشيكولاتة وتوضع في سلطانية ويضاف إليها ذرة الملح والماء الساخن مع التقليب .
- ٢ - ترفع الكريمة اللباني على نار هادئة مع التقليب بمعلقة خشب حتى تصل للغليان .
- ٣ - تصب الكريمة الساخنة على الشيكولاتة السائلة مع التقليب بقوة حتى تبرد وتغلظ . وتضاف الفانيليا .

ثالثاً : الحلوى البيضاء الهشة Fluffy white Frosting

(بياض البيض - مطهية)

تعرف بالحلوى الأمريكية ويستغرق صنعها حوالي ١٠ دقائق ، وقد تصنع بحيث يكون قوامها خفيفاً هشاً كالكريمة المخفوقة تكوم على سطح الكعكة وتعمل بسيطاً الملعقة أو ما شابه ، أو تكون ناعمة لمساء يمكن صبها على سطح الكعكة وتجميلها بخطوط ملونة من قس الحلوى كالفستق والوردى والبنى .

والحلوى الأمريكية أساسها المراتج المطهى ولا تحتوي على مادة دهنية ولذلك فهي أخف من حلوى الزبد وحلوى الشيكولاتة .
المقدار يكفي لتغطية كعكة مستديرة إسفنجية أو دسمة مقاس ٢٨ × ٣٠ سم أو كعكة مستطيلة .

الأدوات المطلوبة :

● سلطانية كبيرة من الصيني أو البيركس مستديرة القاع (لا يستعمل إناء من الألومنيوم حتى لا يتفاعل مع المضرب فيتغير لون الحلوى الناتج البياض إلى أبيض مزرق غير مقبول ويتغير الطعم أيضاً) .

● حمام مائى : يعد إناء أكبر حجماً من السلطانية به ماء يغلي بحيث يصل إلى ثلث السلطانية ويكتفى بالبخار المتصاعد من الماء المغلى الذى يطهى البياض للدرجة المطلوبة .

ارتفاع الماء المغلى إلى مستوى السلطانية يؤدي إلى نضج بروتين البياض سريعاً قبل أن يمتد بدرجة كافية لحبس كمية كبيرة من الهواء في أثناء الخفق ، فيفقد فائدته ولا يعطى مراتج هش كبير الحجم ومنعاً للدخول الماء في الحلوى .

● مضرب يدوى قوى ويفضل المعجل أو خلاط كهربائى (المضارب) .

● ملعقة من المطاط أو الخشب قليل التجويف لكحت جوانب السلطانية في أثناء الخفق وخاصة في الخلاط .

المقادير :

١ ½ كوب سكر ، ذرة ملح ، ¼ كوب ماء	١ ½ ملعقة شاي كريم طرطريك وهو الأفضل
٢ ½ كوب سكر ، ذرة ملح ، ¼ كوب ماء	أو ٢ ½ ملعقة شاي عصير ليمون ، ملعقة شاي فانيليا

الطريقة :

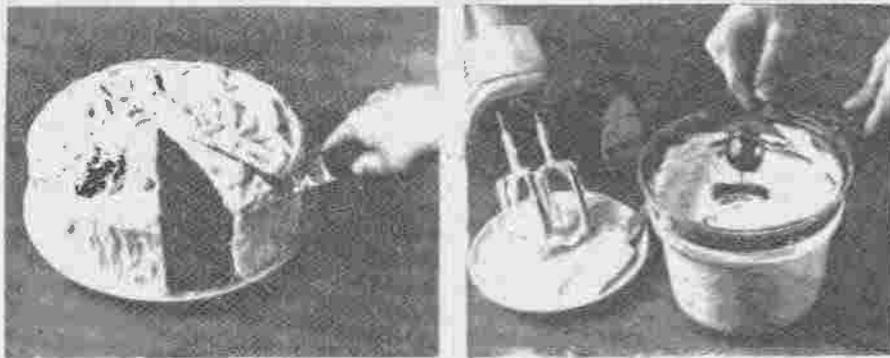
- ١ - يخلط بياض البيض والسكر والملح والماء وكريم الطرطريك أو عصير الليمون في سلطانية .
 - ٢ - توضع السلطانية بمحتوياتها على « حمام مائي مزدوج » أو أثناء عميق غير متسع الفوهة به ماء يغلي يصل إلى ثلث السلطانية فقط .
 - ٣ - ينفق الخليط بقوة بالمضرب اليدوي الكهربائي باستعمال السرعة العالية (لمدة ٨ دقائق في الخلاط) ، أو حوالي ١٥ - ٢٠ دقيقة باليد ، حتى يغلظ الخليط ويبيض ويكون متقاراً جامداً لامعاً (عند رفع المضرب لأعلى تنسحب الحلوى معه على هيئة منقار جامد لامع . ينظر الشكل .
 - ٤ - ترفع السلطانية من حمام المائي وتضاف الفانيليا ويستمر في الخفق حتى تصبح الحلوى ناصعة البياض متاسكة تماماً وهشة .
 - ٥ - يرفع المضرب وتخلص الحلوى منه تماماً ويمكن الاستعانة بإصبع السبابة . تستعمل في تغطية الكعك أو حسب الرغبة .
- كريم الطرطريك أو عصير الليمون يعمل على ثبات الرغوة وتماسكها ويكسبها البياض الناصع ، ولكن زيادة كميته عن المطلوب يؤدي إلى انتشار بروتين بياض البيض وعدم تماسك الرغوة (رغوة ضعيفة تميل للسيولة) . ويباع كريم الطرطريك كمسحوق أبيض مثل اليكنج بودر .



٣ - يرفع المضرب عندما يتكون منقار جامد

٢ - ينفق الخليط على حمام ماء يغلي

١ - مكونات الحلوى الأمريكية



٥ - كمكة شيكولاتة بعد تغطيتها بالحلوى البيضاء

٤ - إضافة الفانيليا مع التقليب

صفات الحلوى البيضاء الهشة (الحلوى الأمريكية)

- ١ - تكون لامعة هشة طرية (غير جافة) ، ولكنها غير لزجة .
- ٢ - ملساء ناعمة سهلة الالتصاق بالكمعكة .
- ٣ - يسهل قطعها بالسكين . (ينظر الشكل) .

أسباب عدم نجاح الحلوى الأمريكية :

- ١ - بياض البيض قديم غير طازج ، عدم الدقة في أخذ المقادير .
- ٢ - المراتج لم يصل للدرجة الخفق الصحيحة .
- ٣ - تجمد البياض سريعاً بسبب وصول الماء المغلي إلى جوانب السلطانية .
- ٤ - جفاف الحلوى وتتكون قشرة صلبة عند تركها فترة بسبب زيادة مدة الخفق على الحمام المائي .

● الحلوى الأمريكية البيضاء الطرية :

نفس مقادير الحلوى البيضاء الهشة باستعمال بياض ٣ - ٤ يضات حتى تكون أكثر ليونة ويخفق الخليط إلى درجة المنقار اللين حتى يسهل بسطها على الكعكة مكونة طبقة ملساء على سطح وجوانب الكعكة .

● الحلوى بالبرتقال :

نفس مقادير الحلوى البيضاء الهشة ويستبدل نصف الماء بعصير البرتقال والفانيليا وملعقة شاي بشر البرتقال وتعطى لوناً ذهبياً وقد تلون بالبرتقال .

● الحلوى البيضاء بالشيكولاتة :

يضاف للحلوى البيضاء الهشة بعد صنعها ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة سائحة باردة تقلب باحتراس .

● الحلوى الملونة :

تلون الحلوى البيضاء الهشة أو الطرية حسب الرغبة بألوان فانحة كالوردى والأصفر والفسقى والبنى بالشيكولاتة .

● الحلوى الأمريكية الهشة بالزبد

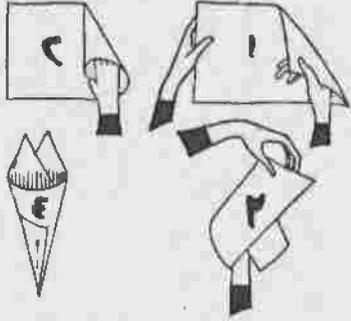
يضاف للحلوى البيضاء الهشة تدريجياً ١ كوب زبد لين جداً يقلب معها بخفة وهي الحلوى التجارية الهشة الخفيفة. تتلج وتستعمل بدلاً من حلوى الزبد البيضاء في الحشو والتجميل.

تجميل التورتات

خطوات تغطية الكعك بالحلوى

الأدوات :

تعد الأدوات اللازمة تبعاً لنوع الحلوى وطريقة التجميل مثل : سلاطين صغيرة وكبيرة ، سكين عريض Pallete لبسط الحلوى على الكعكة ، ملعقة من المطاط أو ملعقة خشب ، شوكة ، ملاعق معدن صغيرة وكبيرة .
وفي حالة التجميل بالأقمار الصغيرة تعد الأقمار المطلوبة ذات الأشكال المختلفة كالوردة والشريط والخطوط الرفيعة ، ويجوز ظرف جوارب أو كيس من البلاستيك يقص صغيراً من أحد أركانه لإدخال قمع التجميل فيه أو يستعمل بدون قمع . وقد يستعمل قرطاس من ورق الزبد المزودج يعمل كالآتي :



يقص مربع من ورق الزبد طول ضلعه ٣٠ سم ، ينثى إلى مثلث متساوي الأضلاع ، يلف أحد ضلعي المثلث على الآخر حتى يأخذ شكل القرطاس مدبب الطرف ، تنثى الأطراف لمسك الأضلاع مع بعضها . ويستعمل القرطاس بدون قمع أو حسب الرغبة .

الحلوى والكعك :

يمكن تغطية الكعك الإسفنجي بجميع أنواع الحلوى سابقة الذكر وهو المفضل دائماً لعمل التورته لليوته وخفته وقلة المادة الدهنية به ، أما الكعك الدسم فله نكهته المميزة المستحبة ويكتفى بما فيه من مادة دهنية حتى لا تضيف الحلوى إليه مزيداً من السعرات ، وقد يحمل بحلوى خفيفة كحلوى الشيكولاتة اللامعة .
ويجب أن تكون كمية الحلوى كافية لتغطية سطح وجوانب الكعكة المطلوبة ، وأحياناً لحشوها كما في حلوى الزبد . كما يجب أن تكون كل من الحلوى والكعكة باردة تماماً حتى لا ينصهر الزبد أو الشيكولاتة فيما عدا بعض أنواع الحلوى اللساء التي تصب دافئة على الكعكة الباردة المستوية السطح .

طريقة تغطية الكعك وتجميله :

- ١ - الأطباق المستعملة عادة في تقديم التورتات تكون إما من الفضة أو المعادن اللامعة كالصلب الذي لا يصدأ « ستيليس ستيل » أو من البلور ، ويكتفى بتغطية قاع الطبق بدائرة صغيرة من ورق الدانتيل تثبت عليه الكعكة ، ولا يستعمل ورق الدانتيل الكبير الحجم الذي يغطي الطبق وحوافه تماماً فيفقد جماله ويلتصق الورق بجوانب التورته المحملة بالحلوى فيتلفها ويعوق عملية تقطيع الكعكة (يستعمل ورق الدانتيل في حالة القاعدة الكرتون) يوضع أسفل القاعدة فيبقى نظيفاً ولا يعوق التقطيع) .
- ٢ - تجهز الكعكة الباردة ويساوى سطحها بإزالة الأجزاء المرتفعة أو الزائدة والمحترقة بسكين حاد ، وإذا كانت الكعكة مائلة من أحد الجوانب تشق نصفين عرضاً وبعد حشوها يعاد النصف العلوى بحيث يوضع الجنب المرتفع على الجنب المنخفض في النصف السفلي وقد تترك الكعكة بدون حشو إذا كان سُمكها قليلاً .
- ٣ - لشق الكعكة يستعمل سكين حاد طويل ، تعمل علامة البداية ويمر نصل السكين محترقاً الكعكة عرضاً مع تحريكه كالمنشار بحيث يفصل النصف العلوى عن السفلي بالتساوي . تدار الكعكة في أثناء تحريك السكين حتى يصل إلى نقطة البداية فتنفصل عن بعضها .

٤- كعك الساندوتش (يخبز في ٢ صينية موحدة المقاس) ، وهو منخفض الجوانب يوضع الحشو على السطح السفلي لإحدى الكعكتين ويغطى بالثانية بحيث يكون وجهها لأعلى ، أى يتقابل السطحان السفليان للكعكتين وهذا يساعد على التصاقها ببعضها جيداً ويكون السطح العلوى مستويًا ، بدلا من شق الكعكة (ينظر الشكل) .

٥- بعد قطع الكعك إلى دائرتين أو أكثر حسب السمك ، يسط الحشو بالسكين العريض على النصف السفلى مع ترك حوالى ١ سم من الحواف ، لأن الحشو يصل إلى حواف الكعكة السفلية عند وضع النصف العلوى والضغط عليها حتى يلتصق الاثنان ببعضها .

٦- يمسح سطح الكعكة بقطعة نظيفة لازالة الفتات الزائد .

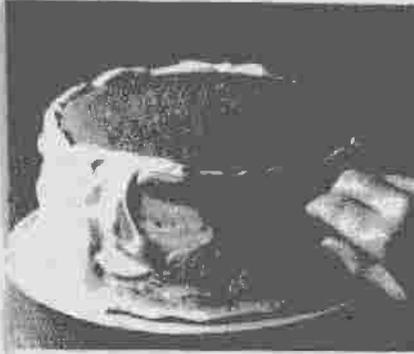
٧- يفضل تجميل جوانب و سطح الكعكة بالحلوى وهى موضوعة على طبق التقديم حتى لا يتلف التجميل أو تنكسر الكعكة فى أثناء نقلها من طبق لآخر . ولحماية طبق التقديم من الاتساخ بالحلوى المتساقطة يغطى قبل وضع الكعكة بأربعة مستطيلات من ورق سميك أو شمعى بحيث يغطى حواف الطبق وتكون بارزة للخارج فيسهل سحبها بما عليها من حلوى بعد تجميل الكعكة ويبقى الطبق نظيفاً .

٨- تبسط طبقة رقيقة نوعاً من الحلوى على جوانب الكعكة بالسكين العريض من أسفل لأعلى بشكل متموج .

٩- توضع باقى الحلوى على سطح الكعكة وتبسط بالسكين فى شكل تموجات أو حسب الرغبة بحيث تغطيه جيداً .

١٠- تسحب مستطيلات الورق من أسفل الكعكة بما عليها من حلوى متساقطة وبذلك يبقى طبق التقديم نظيفاً وقد تم تجميل الكعكة .

١١- قد ترش الكعكة بالمكسرات المفرية أو تجميل بالفاكهة المسكرة أو قطع الشيكولاته الصغيرة أو الملابس الملون .



٢- السطح العلوى للكعكة الثانية لأعلى - تغطى الجوانب أولاً بالحلوى



٢- نظف السطح المستوي بالحلوى (حشوها)



١- السطح العلوى للكعكة الأولى لاسفل

وحدات الجاتو :

لعمل وحدات جاتو يخبز الكعك فى صاج مستطيل ، يترك حتى يبرد تماماً ويغطى بالحلوى وتجميل بالسكين أو الشوكة بأشكال زخرفية حسب الرغبة تقطع مربعات أو مستطيلات صغيرة فى حجم الجاتو ، ترفع الوحدات بالسكين العريض وترص فى طبق مغطى بورق الدانتيل وتقدم . توضع قطع الجاتو على ورق دانتيل لأنها لا تحتاج إلى تقطيع كالتورته .

تقطيع التورته

● الكعكة المستديرة الصغيرة مقاس ٢٠ - ٢٤ سم : تقطع بسكين كبير نصفين طولاً ثم نصفين عرضاً . يقسم كل ١ من ٢ إلى ٣ قطع حسب الرغبة ، أى أنها تكفى من ٨ - ١٢ شخصاً . أو يقطع كل ربع إلى شرائح كالمبين بالشكل .

● الكعكة المستديرة الكبيرة مقاس ٢٨ فأكثر :

ترسم دائرة داخلية بسكين طويل مدبب قطرها نصف الخارجية وبذلك تعطى عدداً أكبر من القطع ، وتقطع الدائرة الخارجية إلى شرائح (حوالى ٢٤ قطعة) تقطع الدائرة الداخلية من ٤ - ٨ قطع مثل الكعكة المستديرة الصغيرة .

● الكعكة المستطيلة :

يقسم المستطيل إلى نصفين طولاً . ثم يقطع النصف عرضاً إلى مربعات أو مستطيلات فى حجم قطعة الجاتو . ترفع القطع بتماسك الجاتو أو بسكين عريض كسكين السيوسه لقلها فى أطباق الغروف . أو تقطع مثلثات كالمبين بالشكل .

حفظ التورته :

بعد الانتهاء من تجميل التورته تحفظ فى الثلاجة لحين تقديمها ، ويجب أن تقدم فى نفس اليوم وهى طازجة جميلة المنظر .

● التورته المجملة بحلوى الزبد تحتفظ بشكلها الجيد وطعمها الطازج لمدة لا تزيد عن ١ - ٢ يوم فى الثلاجة .

● التورته المغطاة بحلوى الشيكولاتة اللامعة تفقد شكلها المصقول اللامع (تنظف) بعد يوم فى الثلاجة .

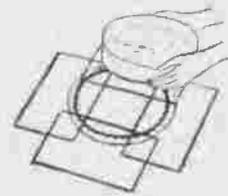
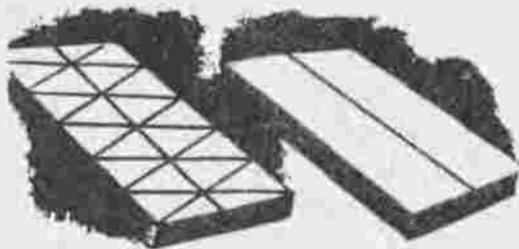
● التورته بالحلوى الأمريكية يجب أن تؤكل طازجة فالحلوى قد تنفصل مكوناتها وخاصة فى الجو الرطب فتعرض الطرية منها

للسيولة ، وتشقق الهشة وتفقد مظهرها الجيد .

وعند تقطيع التورته بالحلوى الأمريكية يفضل غمس السكين فى ماء ساخن بين القطعة والأخرى حتى لا تلتصق الحلوى

بالسكين وتصير العملية شاقة .

طرق تقطيع التورته



تغطية الطبق بالورق
قبل تجميل التورته

نماذج لتجميل الكعك تورنة شيكولاتة بجلوى بيضاء أمريكية

- من طرق التجميل المستحبة تغطية كعكة شيكولاتة بنية اللون بجلوى بيضاء هشّة أو العكس أى تغطية كعكة إسفنجية بجلوى شيكولاتة فيبدو شكلها جميلاً عند تقطيعها وهي سهلة الصنع .
- كعكة إسفنجية أو دسمة بالشيكولاتة مستديرة مقاس ٢٤ سم أو مستطيلة .
 - مقدار جلوى بيضاء هشّة (أمريكية)

الطريقة :

- ١ - تشق الكعكة المستديرة وتحمى بجزء من الجلوى البيضاء .
- ٢ - تغطى الجوانب والسطح بباقي الجلوى (ينظر خطوات تغطية الكعك)
- ٣ - تجمّل حسب الرغبة بظهر الملعقة أو بالشوكة أو بالسكين .
- ٤ - يرش السطح خفيفاً بيجوز هند ملون بلون فستق فاتح ، أو بالفاكهة المسكرة أو ملبس التجميل الملون بتسبيق بسيط ، وقد تترك كما هي .

منوعات :

- تجمّل كعكة إسفنجية (عادية) بجلوى شيكولاتة وقد يرش السطح ببشرات خفيفة من شيكولاتة كتل نصف محلاة أو ترش خفيفاً بسكر ناعم .
- تعمل كعكة شيكولاتة مربعة (٢٠ سم^٢) وتغطى بجلوى أمريكية بيضاء أو جلوى زيد بيضاء ، وتصب خطوط رفيعة بملعقة شاي بطريقة عشوائية غير منتظمة وتترك لتسيل على الجوانب بالشيكولاتة السائلة الباردة وقد يستعمل قرطاس ورق يقطع جزء صغير من طرفه .

● تورنة مستطيلة أو مستديرة مجملّة بشكل زخرفى بالجلوى البيضاء الهشة :

- ١ - تعمل كعكة إسفنجية مستطيلة .
- ٢ - مقدار جلوى بيضاء هشّة ، ثلون ملعقة كبيرة منها باللون الفستق وملعقة أخرى بالشيكولاتة السائحة وتحفظ جانباً .
- ٣ - تغطى الكعكة بالجلوى البيضاء بحيث تكون ملساء على سطح الكعكة وجوانبها .
- ٤ - يملأ قرطاس صغير من الورق بالجلوى الفستق ويُقطع جزء صغير من طرفه ، ويملأ آخر بجلوى الشيكولاتة .
- ٥ - ترسم خطوط عرضية على سطح الكعكة المستطيلة باللونين الفستق والشيكولاتة بالتبادل مع ترك مسافة ٢ سم بين كل خطين حتى يظهر الغطاء الأبيض من بينها .
- ٦ - يمرر طرف سكين رفيع فى خطوط طولية أى عكس الخطوط السابقة مع ترك مسافة ٢ سم كالسابق فيعطى شكل زجراج من ألوان مختلفة (فستق - أبيض - شيكولاتة) .
- ٧ - تترك الجلوى حتى تجف (تثلج) قبل تقديمها .

تورته عيد الأم Mother's Day Cake

يفضل صنع تورته عيد الأم (٢١ مارس) بيضاء ناصعة ، ولذا تختار كعكة بيضاء أو إسفنجية عادية (٦ بيضات) وبعد حشوها تغطى بكرم شانتي أو حلوى أمريكية بيضاء هشة .

المقادير :

● كعكة إسفنجية مقاس ٢٤ سم أو إنجيل كيك أو كعكة دسمة بيضاء (الباب الثالث عشر) قد تضاعف المقادير وتوضع في صينية كبيرة مقاس ٣٠ - ٣٢ سم . تحشى إما بالكريم شانتي أو بحشوة الليمون الشفافة .

حشوة الكرم شانتي :

٢ كوب كريم مخفوقة محلاة (كرم شانتي) - ٢ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور يرش على السطح والجوانب

الطريقة :

- ١ - يخبز الكعك في صينية مقاس ٢٤ سم أو ٢ صينية ساندوتش مقاس ٢٠ سم .
- ٢ - بعد التبريد تقطع الكعكة عرضاً من ٢ - ٣ دوائر ، وإذا استعملت صواني الساندوتش تقسم كل كعكة إلى نصفين أى أربع طبقات . تحشى إما بالكريم شانتي فقط أو بمخلوط من الكرم شانتي وحشوة الليمون الشفافة .
- ٣ - تعمل حشوة الليمون وتبرد تماماً وتخلط بكوب من الكريمة المخفوقة .
- ٤ - تجمع طبقات الكعك وبينها حشوة الليمون بالكريمة المخفوقة .
- ٥ - يغطى السطح والجوانب بكوب الكريمة الثانى وترش الجوانب والسطح بجوز الهند المبشور .
- ٦ - تثلج عدة ساعات قبل تقديمها .

تقديم آخر :

تعمل كعكة إسفنجية وتحشى وتغطى بمقدار من حلوى بيضاء هشة (أمريكية) يرش السطح بجوز الهند المبشور .

● حشوة الليمون الشفافة : (فالودج الليمون)

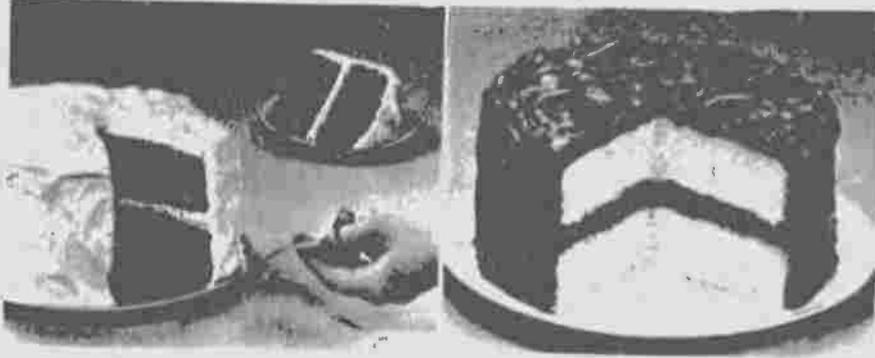
المقادير :

٢ كوب سكر ، ٣٥ ملعقة كبيرة نشا أو كورن فلور | ١/٢ فن ملعقة شاي ملح
٢ كوب ماء ، ٣٥ ملعقة كبيرة زبد ، ٣ ملعقة شاي بشر ليمون | ١/٢ كوب عصير ليمون

الطريقة :

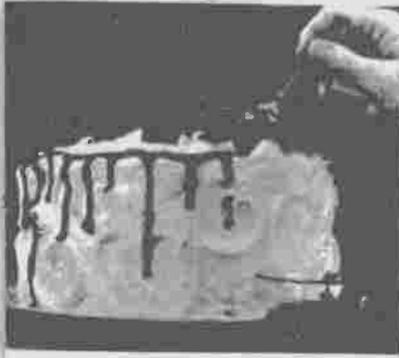
- ١ - يخلط السكر والنشا والملح وملعقة كبيرة ماء في سلطانية .
- ٢ - يضاف الماء المغلى ويقلب الخليط جيداً ، ويعاد للإناء على نار هادئة مع التقليب حتى يغلظ الخليط وينضج النشا .
- ٣ - يبعد عن النار ويضاف الزبد والبشر والعصير مع التقليب بقوة بملعقة خشب حتى يتجانس - تبرد الحشوة قبل استعمالها .

طرق بسيطة لتجميل التورتات

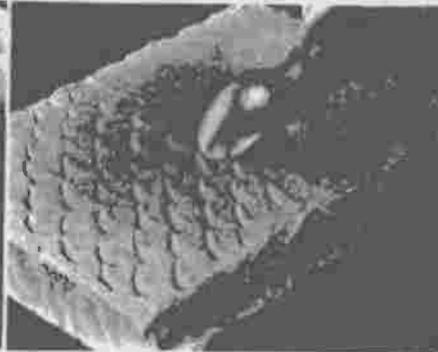


الكعكة شيكولاتة والحلوى بيضاء أمريكية

كعكة محشوة ومجملة بحلوى زبد بالشيكولاتة



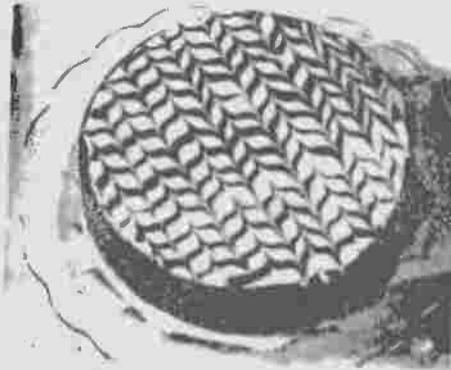
شيكولاتة سائلة باردة تصب
على جوانب الكعكة المقطعة بالحلوى



تجميل الحلوى بالضغط بالملقحة



التجميل بسكين عريض في شكل حلزوني



ترسم خطوط عرضية متوازية وتخرج
بطرف السكين في خطوط عكسية



تورتة عيد الأم البيضاء

تورته البلاك فورست Black Forest أو القوريه نوار Forêt Noire

أى تورته الغابة السوداء وهى تورته راقية خفيفة جداً وهشة ، تصنع من عجينة الكمك الإسفنجى بالشيكولاتة ونحشى وتغطى بالكرام شانتي ، ويرش سطحها بالشيكولاتة المكسرة فيغطيها تماماً وتبدو كالغابة وتصنع كالآتي :

- كعكة إسفنجية بالشيكولاتة - طريقة خفق بياض البيض كما في السويسرول بالشيكولاتة .
- نخبز في صينية مقاس ٢٤ . قد تضاعف المقادير وتوضع في صينية مقاس ٣٠ - ٣٢ سم .
- ٢ كوب كرام شانتي للحشو والتغطية (كريمة مخفوقة عملاة) .
- علبه كرز محفوظ بالشراب (قد يستغنى عنها ويستعمل شراب فاكهة كالبرتقال أو ليمونادة)
- باكو شيكولاتة (١٠٠ جم) مكسرة : إما شرائح رقيقة أو على هيئة سجانر صغيرة أو تبشر
- قطعة تورته تزن ٧٥ جم تعطى حوالى ٢٨٠ سُغراً .

الطريقة : (تراجع خطوات تجميل الكمك) .

- ١ - تقطع الكعكة المخبوزة الباردة بسكين حاد إلى ٣ دوائر عرضاً (كلما كان سُمك الكعكة كبيراً أعطى عدداً أكثر من الدوائر) . للحصول على كعكة مرتفعة السُمك يخبز المقدار في صينية أصغر حجماً من المذكورة .
 - ٢ - توضع الدائرة السفلية على طبق التقديم وتسقى خفيفاً بشراب الكرز البارد ١ - ٢ ملعقة .
 - ٣ - يسط عليها ١ كوب كريمة مخفوقة وترص عليها بضع وحدات من الكرز المحفوظ المنزوع النوى .
 - ٤ - تغطى بدائرة ثانية وتسقى خفيفاً بالشراب وتغطى بنصف الكوب الثانى من الكريمة وتجميل خفيفاً بالكرز كالسابق .
 - ٥ - تغطى بالدائرة الأخيرة من الكمك وتسقى خفيفاً بالشراب ، ويغطى السطح والجوانب بكوب الكريمة الثانى بدون تجميل بشكل هش خفيف باستعمال السكين أو الملعقة .
 - ٦ - تغطى بشيكولاتة مبشورة أو شرائح رقيقة مكسرة أو على هيئة سجانر صغيرة بحيث تغطى السطح والجوانب .
 - ٧ - تثلج التورته عدة ساعات قبل تقديمها .
- قد تلون كريمة تجميل السطح بالشيكولاتة السائحة الباردة قبل استعمالها .
 - يجب أن تجميل هذه التورته في طبق التقديم ولا تنقل من طبق لآخر حتى لا تنكسر أو تثلث نظراً لليونتها وهيكليتها الخفيف المش . ويمكن استبدال الكرز المحفوظ بفاكهة طازجة كالموز والفراولا .. إلخ .

شرائح الشيكولاتة الرقيقة :

تصهر الشيكولاتة مع ملعقة صغيرة زبد على حمام مائى ، تصب على ورق شمعى وتفرد بحيث لا يزيد السمك عن ١ سم ، توضع في الثلاجة حتى تبدأ في التجمد . تقسم وهى لينة نوعاً إلى مربعات أو أصابع أو مثلثات حسب الرغبة . تترك حتى تتجمد وتنزع باحتراس من الورق وتستعمل في التجميل .

جاتو الشيكولاتة (المثلج)

يمكن عمله من بقايا كعكة إسفنجية باثثة (١/٢ كعكة) أو كعكة إسفنجية كسرت في أثناء قلبها أو سويسرول جف وأصبح من الصعب لفه وغير ذلك . ويقدم على هيئة تورتة مربعة أو مستطيلة شبيهة بالبلالك فورست .

المقادير :

كعكة إسفنجية باثثة مقاس ٢٤ سم ، أو بقايا كعكة إسفنجية .

الحشو :

٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة أوكاكاو (١/٢ كوب) | ٢ بيضة كبيرة أو صفار ٤ - ذرة ملح
١/٢ كوب لين ساخن - ١/٢ كوب جيلي سائل بارد | كوب سكر ناعم - ملعقة شاي فانيليا

للنغذية والتجميل :

كوب كريمه مخفوقة - شيكولاتة رقيقة مكسرة أو سجاثر صغيرة .

الطريقة :

- ١ - يطن صاج مربع (٢٠ × ٢٠ سم) أو قالب كعك مستطيل عريض بورق شمعي أو ورق سميك (حتى يسهل قلبها) .
- ٢ - تقطع الكعكة شرائح سمكها ١ سم وترص متلاصقة في قاع الصاج أو القالب وتترك جانبًا .
- ٣ - تغطى الشيكولاتة باللين الساخن وتذاب على حمام مائي ساخن .
- ٤ - يخفق البيض مع السكر حتى يفتح لونه ويضاف إليه خليط الشيكولاتة الساخن والملح ويقرب على الحمام المائي حتى يغلي نوعًا .
- ٥ - يرفع من الحمام الساخن وتضاف الفانيليا ويبرد . ويضاف إليه ١/٢ كوب جيلي سائل بارد .
- ٦ - يصب جزء من حشوة الشيكولاتة على الكعك المرصوص ويغطى بطبقة ثانية من شرائح الكعك .
- ٧ - تكرر العملية بوضع طبقات من الحشو والكعك حتى يمتلئ القالب بحيث تكون الطبقة الأخيرة من الكعك .
- ٨ - يثلج القالب عدة ساعات (حوالى ٨ - ١٢ ساعة) حتى يتاسك ويجمد الحشو .
- ٩ - يقرب على طبق مناسب ويغطى السطح والجوانب بالكريمة المخفوقة .
- ١٠ - يرش السطح بشرائح الشيكولاتة المكسرة أو المبشورة .

Meringue Torte تورتة المرائج

من التورتات الراقية التي تحتاج إلى مهارة كبيرة في صنعها ، وهي تورتة خفيفة جدًا وهشة . هيكلها سريع الكسر . يدخل في عملها كمية كبيرة من بياض البيض فقط ، ويمكن الاستفادة بالصفار في عمل كعكة إسفنجية أو دسمة أو آيس كريم بالصفار وغير ذلك .

تقرأ بعناية طريقة عمل المرانج الجامد - البيض (كتاب طهى الحبوب والنشا).

المقادير :

ملعقة شاي كرم طرطريك وهو الأفضل	بياض ١٢ بيضة طازجة
أو ٤ ملعقة شاي عصير ليمون	٤ كوب سكر ناعم
٤ ملعقة شاي فانيليا	(أى لكل بياض بيضة ٢ ملعقة كبيرة سكر)
١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم	

للحشو والتجميل :

٢ كوب كريمة مخفوقة - شيكولاتة مكسرة - فاكهة طازجة أو مسكرة .

الطريقة : (مرانج جامد)

- ١ - يفصل البياض الطازج بحيث يكون خالياً تماماً من الصفار.
- ٢ - يخفق بمضرب عجل أو كهربائي ويضاف كرم الطرطريك ويتم كما في المرانج الجامد
- ٣ - يجهز صاج كبير مسطح تماماً منخفض الجوانب أو يقلب ويستعمل من الظهر.
- ٤ - يدهن خفيفاً بالسمن اللين ويقطى بورق سميك بحيث يكون مسطحاً تماماً ويلتصق بالصاج . يدهن بالسمن ويرش بالدقيق بحيث يكون متجانساً بحيث الصاج لإزالة الزائد من الدقيق .
- ٥ - يرسم خفيفاً بالقلم الرصاص شكل دائرة قطرها ٢٤ سم (الصينية المستديرة) أو يرسم شكل قلب أو حسب الرغبة
- ٦ - تملأ الدائرة بالمرانج الجامد (نصف المقدار) ويساوى السطح جيداً بالملعقة .
- ٧ - تعمل دائرة أخرى بنفس الحجم وتملأ بنصف مقدار المرانج الثانى .
- ٨ - تخبز الدائرتان في فرن هادئ ١٣٥م (٢٧٥ف) ببطء لمدة تتراوح بين ٤٠ - ٦٠ دقيقة حتى يحف دون أن يحمر بظفاً الفرن ويترك المرانج حتى يبرد نوعاً .
- ٩ - تنزع الدائرة باحتراس من الورق وإذا تعذر ذلك توضع الورقة على فوطة منداة مفرودة ساخنة لمدة دقيقة فيساعد البخار على انفصال المرانج من الورقة .
- ١٠ - توضع دائرة من المرانج على طبق التقديم وتغطى بنصف الكرم شانتى ، ثم تغطى بدائرة المرانج الثانية وتتلج .
- ١١ - بلون نصف الكرم شانتى الثانى بشيكولاتة سائحة باردة أو نسكافيه (ملعقة كبيرة مذابة في ملعقة ماء) ، وتبسط على التورته بحيث تغطى السطح والجوانب . تجمل بوردات كريمة مخفوقة وبالفاكهة المسكرة أو الطازجة .
- ١٢ - أو ترش بالشيكولاتة القرفة المكسرة أو شرائح رقيقة من شيكولاتة نصف محلاة . تثلج عدة ساعات قبل التقديم .

تشكيل آخر :

يقص أحد أركان كيس بلاستيك ويوضع به قع تجميل سادة قطره ٣ سم (مثل بلح الشام) يملأ بالمرانج وتعمل به خطوط

دائرية من الداخل للخارج متجاورة بشكل حلزوني حتى تغطي الدائرة المرسومة بالقلم على الورق السميك تعمل دائرة أخرى بنفس الحجم . تحيز كالسابق وتوضع الدائرتان بينها الحشو وتتم كالسابق .

نورثة جزع الشجرة Pêche de Noël

تعرف باسم Tree Log في الولايات المتحدة الأمريكية وباسم Pêche de Noël في فرنسا وسويسرا ومعظم الدول الغربية وتقدم في عيد الميلاد (الكريسماس) .

المقدار يكفي من ٨-١٠ أشخاص.

وتصنع كالآتي :

● كعكة إسفنجية مستطيلة (سويسرول بالشيكولاتة ٢ مقدار)

● ٢ كوب كريمة مخفوقة محلاة.

● مقدار حلوى شيكولاتة سريعة ، كرز صحيح مسكر وقشر لارنج أخضر

مسكر للتجميل .



الطريقة :

١ - يعمل السويسرول بالشيكولاتة ويلف وهو ساخن بدون حشو ويترك حتى يبرد تمامًا

٢ - يفرد السويسرول ويغطي سطحه البارد بالكريمة المخفوقة المحلاة ويلف ثانية وتساوى الأطراف .

٣ - توضع الكعكة الملفوفة على طبق التقديم الممد ويغطي سطحها والجوانب بحلوى الشيكولاتة السريعة أو الدسمة وتترك حتى تجمد في الثلاجة . ينظر حلوى الشيكولاتة اللامعة

٤ - تعمل حزوز طولية بالشوكة أو طرف السكين حتى تبدو كجزع الشجرة ، وقد تجمل بالكرز الصحيح المسكر (يمسح من السكر) وقطع من قشر اللارنج المسكر تمثل ورق شجر . . تثلج جيدًا .

٥ - تقدم صحيحة أو تقطع شرائح سُمك ٢-٣ سم فتعطي شكلًا جميلًا وتظهر الكريمة البيضاء من الداخل مغلفة بالشيكولاتة من الخارج .

تقديم آخر :

تعلم سويسرولة عادية بدون شيكولاتة ، وتحشى بحلوى زبد بالشيكولاتة أو القهوة ، أى عكس السابقة - يغطي السطح بباقي حلوى الزبد بعد إضافة مزيد من الشيكولاتة حتى يكون لونها أغمق من الحشو . تعمل حزوز وتم كالسابق .

• يلف السويسرول بدون حشو وهو ساخن حتى لا ينصهر الحشو ويمتصه الكعك الساخن ، وحتى يأخذ الشكل الملفوف إلى أن يبرد ، فيسهل لفه ثانية وهو بارد بعد حشوه حسب الرغبة .

جاتو الكاساتا Gâteau Cassata

كعكة إسفنجية مستطيلة مكونة من ثلاث طبقات بينها حلوى الزبد التي قد تخلط بفاكهة مسكرة كالكريز والارنج مقطعة صغيراً ، ويكتب على سطح الكعكة كلمة **Cassata** حتى تبدو كالكاساتا الثلجة ، وتقدم كنوع من الجاتو الكبير أو كبديلة للتورته ، وتتكون من :

- كعكة إسفنجية مستطيلة مقاس (٢٧ × ٢٧ × ٢) تترك مفردة
- مقدار حلوى زبد يقسم ٣ أقسام: يترك الأول كما هو ويلون الثاني بلون فسقى والثالث بلون بشيكولاتة سائحة باردة ، ويجب أن تثلج الحلوى قبل استعمالها حتى تكون متأسكة تماماً .

الطريقة :

- ١ - تقسم الكعكة المستطيلة إلى ثلاث مستطيلات صغيرة بعرض الكعكة الباردة (١٣ × ٢٧) .
- ٢ - تيسط الحلوى باللون الفسقى على المستطيل الأول بحيث يكون سُمك الطبقة حوالى ١ سم .
- ٣ - يُغطى بالمستطيل الثاني مع الضغط عليه خفيفاً حتى يلتصق .
- ٤ - تيسط الحلوى بالشيكولاتة على المستطيل الثاني بنفس الطريقة السابقة ويحفظ بحجمه صغير منها للكتابة .
- ٥ - يغطى بالمستطيل الثالث ويضغط على الثلاث طبقات بثقل خفيف كالصاج مثلاً حتى تلتصق ببعضها جيداً .
- ٦ - نساوى الجوانب بسكين حاد ساخن (يغمس في ماء ساخن) حتى نكون الطبقات منتظمة الحواف .
- ٧ - يغطى السطح العلوى بالجزء الثالث من الحلوى غير الملونة ونساوى جيداً .
- ٨ - تكتب على السطح كلمة كاساتا بالعربية أو الأفرنجية بحلوى الشيكولاتة وترخرف الحواف بخطوط متعرجة . تثلج عدة ساعات قبل تقديمها على طبق من الفضة أو المعدن اللامع مناسب لحجمها .

- فى حالة وضع الفاكهة المسكرة تخلط بالحلوى الأولى والثانية وتترك حلوى السطح ملساء بدون فاكهة .
- قد يغطى السطح العلوى بطبقة سميكة من حلوى الشيكولاتة اللامعة ويكتب عليها بعد أن تجمد تماماً بحلوى الزبد البيضاء (عكس السابقة) .

- يمكن عمل الكعكة الإسفنجية بالشيكولاتة وفى هذه الحالة تترك حلوى الزبد بدون تلوين ويغطى السطح بحلوى فاتحة اللون ويكتب عليها بحلوى الشيكولاتة .

تورته السابليه Tourte Sablé

تتكون من عجينة دسمة تجمع بين عجينة الفطير وعجينة الكمك الدسم ، ويجب أن تكون يابسة نوعاً حتى يمكن فردها مستدير . تحمل بعد خبزها بالفاكهة الطازجة أو المحفوظة وتلمع بطبقة شفافة من الجيلي يعطيها مظهرًا لامعًا ويحفظ الفاكهة من الذبول .

المقادير

للحشو : ¼ مقدار كرم بانسير أو مهلبية بالنشا أو الكورن فلور	1 ¼ كوب زبد - كوب سكر ناعم
علبة خوخ محفوظ أو أى فاكهة محفوظة أو طازجة	2 بيضة - ملعقة شاي فانيليا
باكو جلى فاتح كالليمون ، كوب ماء أو شراب الكبوت	3 كوب دقيق منخول - ¼ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة :

تعمل بطريقة الدعك كما في الكعك اللين .

- 1- يضرب الزبد حتى يلين بملعقة خشب أو مضرب يدوي (سلك) يضاف إليه السكر تدريجياً والبيض واحة واحدة مع الضرب بقوة حتى يصير الخليط ناعماً خفيفاً .
 - 2- تضاف الفانيليا والدقيق المنخول مع الملح ، ويقرب الخليط بالملعقة الخشب حتى تتكون عجينة ناعمة يابسة نوعاً يمكن فردها .
 - 3- تفرد على رخامة مرشوشة خفيفاً بالدقيق على هيئة دائرة كبيرة . تنقل على صاج كبير مدهون خفيفاً بالسمن .
 - 4- يعلم عليها وهي في الصاج دائرة مقاس 24 باستعمال صينية بنفس المقاس .
 - 5- يقطع الزائد من العجين وتكسى به صينية فطريات لعمل وحدات من الجاتو .
 - 6- تحرق العجينة حتى ترتفع بانتظام وتجهز في فرن متوسط الحرارة .
 - 7- يعمل الجلي ويذاب في كوب ماء مغلي أو يستعمل شراب الفاكهة المحفوظة . يبرد ويوضع في الثلاجة حتى يتجمد نوعاً (يجب أن يكون ليناً حتى يغطي سطح الفاكهة بطبقة لامعة) .
 - 8- تبرد الكعكة والفطريات وتغطي بطبقة من الكرم بانسير .
 - 9- يرص عليها الفاكهة بشكل منسق خوخ وكريز مثلاً .
 - 10- يلمع سطح الفاكهة بوضع طبقة من الجلي اللين عليه بالملعقة - تجمل جوانب الكعكة الكبيرة بالبندق المحمص المفروم - تثلج قبل تقديمها .
- o الكرم بانسير : مذكورة في كتاب «طهى الحبوب والنشا» .

