

الباب الثالث عشر

العجائن والمخبوزات

- عجائن خميرة البيرة .
- الفطائر وعجينة الشو .
- البسكويت .
- الكعك .



الباب الثالث عشر

العجائن والمخبوزات

تفضل الكثيرات عمل الخُبز والفطائر والبسكويت والكعك .. إلخ . بالمتزل برغم انتشار وتقدم صناعة المخبوزات النامة التجهيز . وذلك لعدة أسباب منها :

- ١ - الرغبة في عمل أصناف جديدة من المخبوزات تقدمها لأفراد أسرته وللأصدقاء وما تناله من مديح .
 - ٢ - غلو سعر المخبوزات التجارية النامة التجهيز .
 - ٣ - ضمان جودة الخامات المستعملة بالمتزل . واختيار المناسب منها للصغار ولل كبار .
 - ٤ - بالخبرة والمران تحصل على مخبوزات أفضل طعمًا وأكثر إتقانًا من التجارية .
 - ٥ - وجود الأجهزة والأدوات التي تشجع على العمل والإنتاج .
- هناك طرق عديدة لعمل العجائن تعرفها ربة الأسرة أو تقرأ عنها وتحاول تنفيذها . ولكنها قد لا تعطى النتائج المضمونة الناجحة التي تتوقعها .

وقد روعى في هذا الباب اختيار المقادير والطرق الصحيحة المبنية على أسس علمية والتي سبق تجربتها وتعديلها عدة مرات حتى تعطى منتجًا ناجحًا يمكن لربة الأسرة أن تنفذه باطمئنان .

وحتى إذا حدث خطأ ما في أثناء تنفيذ أحد الأصناف . فيمكن بالرجوع إلى هذا الباب معرفة سبب هذا الخطأ وكيف يمكن تلافيه في المرات التالية . وباكتساب الخبرة والمران يمكن معرفة القوام اللين الصحيح لعجينة كعكة البرتقال مثلاً بمجرد النظر إليها . كما يمكن عن طريق اللمس باليد معرفة ما إذا كانت عجينة الفطير أو البسكويت يابسة بدرجة تصلح لفردتها أم لا .

والعجائن المعروفة تدخل تحت أحد هذه الأقسام

١ - العجائن اللينة : (المصبوبة) Batters:

وهي العجائن التي يمكن صبها . أو وضعها في قالب أو صينية مثل الكعك الإسفنجي والدسم وبعض عجائن خميرة البيرة كبودنج البابا ، أو تلقى بملعقة على الصاج كبيض أنواع البسكويت ، أو تصب في طاسة كعجينة البان كيك ولقمة القاضي .

٢ - العجائن اليابسة (المفرودة) Doughs:

وهي عجائن سميكة يابسة نوعاً يمكن فردها وتشكيلها ، ومن أمثلتها البسكويت والفطائر والكرواسان بخميرة البيرة .

٣ - العجائن الملساء Smooth batters:

وهي عجائن ذات قوام وسط بين اللينة واليابسة . ومن أمثلتها عجينة الشو Choux وبعض عجائن البتي فور والبريوش .

ولمّا يأتي تطبيقات على هذه العجائن :

■ عجائن خميرة البيرة .

■ الفطائر وعجينة الشر .

■ البسكويت .

■ الكعك .

عجائن خميرة البيرة

تختلف عن عجائن البسكويت والفطائر والكعك ، لأنها تأخذ وقتاً طويلاً في عمليات التخمير حتى يتم خبزها ، وإذا زادت كمية السكر بالعجينة كما في البسكويت والكعك ، تصير لزجة ، ويتوقف فعل الخميرة ، ويفشل المنتج .

لنجاقها :

- ١ - يجب التأكد من صلاحية الخميرة قبل استعمالها . (تراجع خميرة البيرة - الباب الثاني عشر) .
- ٢ - سبق الذكر أن الخميرة كائن حي يقتل بالحرارة المرتفعة ، ولذا يجب أن يكون السائل المستعمل للعجن دافئاً كحرارة الجسم ٣٧ م ، ويختبر باللمس بالأصبع ، كما تختبر لزجة لبن الطفل الرضيع .
- ٣ - عند تخمير العجين يغطى الإناء بفوطة نظيفة منعاً للبخر السطحي بسبب تيارات الهواء وبالتالي عدم جفاف السطح أو تكوين قشرة صلبة .
- ٤ - يخمّر العجين في مكان دافئ بعيداً عن الحرارة الشديدة كسطح الفرن الساخن حتى لا تقتل الخميرة ويتجمد العجين .
- ٥ - يجب أن يكون حجم الإناء المحتوي على العجين كبيراً بدرجة كافية تسمح بتضاعف حجمه دون أن يلتصق بالفوطة أو ينسكب من الإناء .
- ٦ - العجائن التي توضع في قالب كبودنج البابا تكون لينة والتي تشكل باليد كالبريوش تكون متماسكة . ويكون ذلك بالتحكم في كمية السائل المستعملة للعجن .
- ٧ - يختلف مقدار الخميرة المستعملة تبعاً لنوع العجينة ، فالعجائن التي تتكون من الدقيق والماء كعجينة الخبز تكون أسرع في التخمير وتحتاج لكمية أقل من الخميرة عن عجائن البريوش مثلاً التي تحتوي على بيض وزبد وخلافه .
- ٨ - يستعمل عادة باكو خميرة (١٠ - ١٥ جم) لكل ١ ك دقيق أو ٤ كوب ، ويمكن زيادة المقدار إلى ١ باكو لإسراع وتقصر مدة التخمير ، وإذا نقص المقدار إلى ١ باكو خميرة فيمكنه إن يخمّر مقدار الدقيق ولكن ببطء .
- ٩ - لا تضاف مقادير كبيرة من السكر في عجائن خميرة البيرة كالبسكويت والكعك . ذلك لأن الكميات الصغيرة من السكر تنشط الخميرة . ولكن الكميات الكبيرة تعوق نموها وقد تقتلها (ضغط أسموزي) وتجعل العجينة لزجة غير متماسكة . ولذلك يضاف السكر بعد الخبز مثل كعك العيد أو كشراب لبودنج البابا أو في شكل عجوة ومرى وزبيب .. إلخ لخشونة العجائن بعد تخميرها ، أو يدهن سطح العجينة المتخمرة بالبيض المخفف ويرش بالسكر كالبريوش .

المراحل التي تمر بها عجائن خميرة البيرة حتى يتم خبزها

تمر عجائن خميرة البيرة بعدة مراحل حتى يتم تخمرها ويتضاعف حجمها قبل الخبز ، وكلما سار التخمر ببطء وفي جو دافئ نشطت الخميرة وأنتجت كمية كافية من غاز ثاني أكسيد الكربون الذي يعاد توزيعه في العجينة ويعاد تخميرها . وهذا يعطي ناتجاً ناجحاً خفيفاً متجانس المسام .



٣ - إضافة باقي الدقيق والعجن باليد



٢ - يصرّب الخليط بقوة بمعلقة خشب



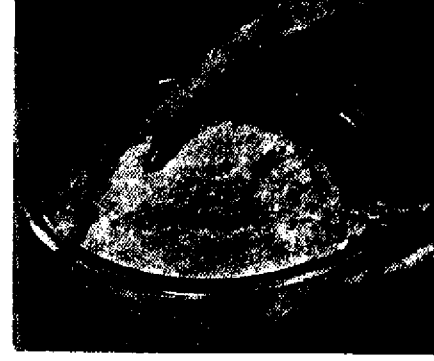
١ - خلط السائل والخميرة بنصف مقدار الدقيق



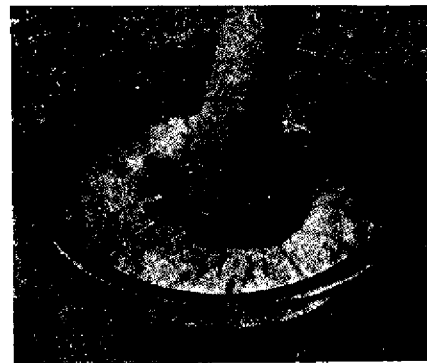
٦ - تُلت لمدة حوال ١٠ دقائق



٥ - توضع العجينة على منضدة مرشوشة بالدقيق



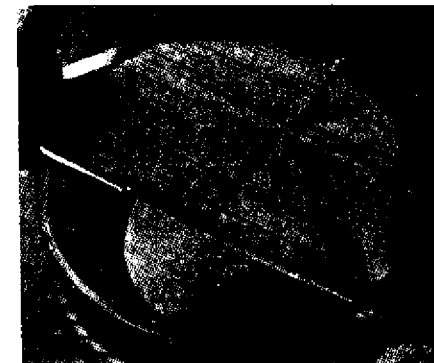
٤ - يستمر في إضافة الدقيق والعجن حتى تترك الإثاء



٩ - تُلّكم العجينة بقبضة اليد



٨ - طريقة اختبار درجة التخمر - يترك علامة



٧ - تغطي بغطاء وتترك حتى تتضاعف

وتتبع الطرق الآتية لعمل عجائن خميرة البيرة :

أولاً : الطريقة البطيئة

ثانياً : الطريقة المعتدلة .

ثالثاً : طريقة الخلط العنيف .

أولاً : الطريقة البطيئة

وفيها تمر العجينة بثلاث مراحل للتخمير حتى يتم خبزها كالاتي :

عجن المكونات جيداً - تُخمّر حتى تتضاعف - عجن لتوزيع الغاز وتخمّر ثانية حتى تتضاعف - تشكيل العجينة - تخمّر ثالثة حتى تتضاعف - خبز .

وهذه الطريقة تعطي ناتجاً ممتازاً . ولكن من عيوبها أنها تحتاج لمزيد من القوة والجهد في عمليات العجن ، وتستغرق وقتاً طويلاً قد لا يتوفر الآن (من ٣ - ٥ ساعات) وتمر العجينة بالمراحل الآتية :

(١) مرحلة نمو وتكاثر الخميرة Yeast growth:

وفيها تدعك الخميرة بملقعة صغيرة من السكر حتى تسيل ولتنشيطها وتغذيها ويضاف إليها قليل من الماء الدافئ وتترك جانباً من ١٠ - ١٥ دقيقة حتى تنمو الخميرة وتتكاثر ويعرف ذلك بظهور فقاعات غاز على السطح . وفي هذه الأثناء يسخن اللبن ويضاف إليه المادة الدهنية والسكر والملح لإذابتها ويضاف أخيراً البيض في حالة استعماله .

(ب) مرحلة التخمير الأول حتى تتضاعف Double the volume:

وفيها يضاف خليط اللبن للدقيق ويعجن جيداً ثم تضاف الخميرة السائلة حتى يكون الوسط دافئاً . (وتُلت) العجينة بقوة لتكوين كمية كافية من الجلوتين الضروري لعمل الهيكل القوي . تغطى العجينة وتترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها (من ١ - ١ ١/٢ ساعة) التخمير الأول يأخذ وقتاً طويلاً .

(ج) مرحلة التخمير الثاني حتى تتضاعف:

يعاد (لَت) العجينة مرة ثانية وتغطى وتترك حتى تختمر ويتضاعف حجمها ثانياً . من ١/٢ - ٣/٤ ساعة .

(د) مرحلة التشكيل والرفع (تخميرها ثالثة) Shaping-rising:

وفيها (تُلت) العجينة المتخمرة لتوزيع الغاز الذي أنتجته الخميرة فتكون مسامية متجانسة بعد الخبز - تشكل العجينة حسب الرغبة وتترك حتى ترتفع ويتضاعف حجمها مرة ثالثة وتستغرق عادة مدة أقصر . لأن الخميرة تكون نشطة جداً ومهيأة لإنتاج الغاز سريعاً . من ١/٢ - ١ ساعة .

(هـ) الخبز Baking:

بعد تشكيل العجينة وتخميرها للدرجة الصحيحة للمرة الأخيرة توضع مباشرة في فرن حار أولاً ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لإيقاف

عمل الخميرة في إنتاج الغاز الذي يستمر حوالى ٥ دقائق أخرى ثم يتوقف وتقتل الخميرة بفعل الحرارة الشديدة . ويرتفع العجين بتدد غاز ثانى أكسيد الكربون والهواء . وتمط معه تدريجياً جدران خلايا الجلوتين وتمتص حبيبات النشا الماء وتنتفخ أيضاً . وبعدها سجمد الجلوتين مكوناً هيكل المنتج . تبدأ الحرارة نوعاً حتى يتم النضج ويحمر اللون .

تجنب زيادة التخمر :

من الخطورة بمكان وضع العجينة في أثناء التخمر في مكان ساخن لإسراع التفاعل ، لأن ذلك يقتل الخميرة ويعمل على إنضاج العجينة وتلفها . كما يجب عدم ترك العجينة حتى ترتفع كثيراً وتريد عن الضعف ، لأن ذلك يساعد على إنتاج فقاعات كبيرة من الغاز تمط الجدران بشدة فيصير سطح العجين رقيقاً ويتمزق (يتشقق) ويهرب الغاز . فتبهط العجينة المرتفعة فجأة وتظهر رائحة نفاذة لتحول الكحول إلى خل وتلف العجينة . وإذا خبزت يكون الناتج كبير الفجوات والهيكل غير متماسك وجاف .

ثانياً - الطريقة المعتدلة

وتفضل عن الأولى لأنها أسرع في العمل وتوفر بعض الوقت وفيها تحذف مرحلة التخمر الثانى (« ح » في الطريقة البطيئة) . أى بعد أن يتضاعف حجم العجينة أول مرة - (ثلث) جيداً وتشكل حسب الرغبة وتترك حتى ترتفع وتتضاعف ثانية ثم تخبز . أى تمر بالمراحل الآتية :

عجن المكونات جيداً - تُخمّر حتى تتضاعف - تشكيل - تخمير - خبيز .

ثالثاً - طريقة الخلط العنيف Rabidmix method :

وهي أقل استعمالاً من السابقتين وفيها تخلط الخميرة بدون دعك كما هي مع نصف الدقيق ، وتعجن مع باقى المقادير والماء الساخن (وثلث) بقوة باليد أو باستعمال الخلاط الكهربائى . والسائل الساخن نوعاً هذا لا يضر الخميرة . لأن الخلاط يبرده لدرجة مأمونة . يضاف باقى الدقيق وتعجن باليد وتخمر العجينة على مرحلتين فقط . بعد العجن وبعد التشكيل كالمعتدلة - وهي طريقة تجارية وربما لا تعطى منتجاً مرضياً للإستعمال المنزلى .

وهكذا يتضح أن لكل طريقة مميزاتا ، ويفضل اتباع الطريقة المعتدلة وخاصة في الجو الحار ، كما يمكن الاستغناء عن مرحلة نمو وتكاثر الخميرة (١) أى تضاف الخميرة بعد تفكيكها بالسكر والماء الخليط اللبن الدافئ (السائل) وبذلك تختصر المرحلة (١) والمرحلة (ح) .

بعض أصناف خميرة البيرة

[راجع دور المواد الداخلة في العجائن - الطريقة الصحيحة لكيل المقادير - الباب ١٢]

خبز أفرنجي أبيض (رغيف صندوق) Yeast Bread

الخبز هو الغذاء الرئيسي لجميع الشعوب . ولكل شعب طريقته الخاصة في صناعة الخبز . ففي مصر يؤكل الخبز البلدي (رغيف التكوين) والخبز الشامي والأفرنجي . ولا يمل الإنسان من تناول الخبز عدة مرات في اليوم . وخاصة عند ظهور رائحته الشهية وهو خارج ثوباً من الفرن .

ويحصل الفرد على معظم احتياجاته من الثيامين والريبوفلافين والنياسين (مجموعة فيتامين ب) والحديد من الخبز بالإضافة إلى النشا والبروتين . (ينظر في نهاية عجائن خميره ابيرة - ما يحصل عليه الفرد من رغيف التكوين) . ص ٦١٤

طريقة العمل

التشكيل : قالب كعك كبير مستطيل أو ٢ (مقاس ٢٢ ½ × ١٢ ½ × ٧ سم) .

الوقت : من ٣ - ٤ ساعة .

الفرن : حار ٢١٨ م (٤٢٥ ف) لمدة ٢٥ - ٣٠ دقيقة .

المقدار : رغيف صندوق يزن حوالي ١ ½ ك ويعطى حوالي ٢٠ شريحة خبز (أو ٢ رغيف صندوق صغير) .

- شريحة خبز أفرنجي ٢٥ جم تعطى ٧٠ سُعْراً ومثلها وزن مساوٍ من الخبز الشامي .
- ١ ½ رغيف بلدي أبيض ٣٥ جم يعطى ٨٠ سُعْراً . ١ رغيف بلدي أسمر يعطى ٦٠ سُعْراً .
- ٣ رغيف تموين في اليوم يعطى ١٠٠٠ سُعْراً (أو ١ ½ ك خبز أفرنجي) .

المقادير :

٣ ملعقة شاي سكر - ملعقة شاي ملح ناعم	باكو خميرة بيرة طازجة (١٠ - ١٥ جم) ، ملعقة شاي سكر
ملعقة كبيرة سمن أوزيد	أو ٢ ملعقة شاي خميرة جافة (بلورات صغيرة)
١ ½ - ٣ كوب دقيق فاخر منخول .	١ ½ كوب ماء دافئ

الطريقة : البطيئة بالتفصيل (٣ مرات تخمير)

- ١ - تدعك الخميرة الطازجة بملعقة السكر ويضاف إليها ١ ½ كوب ماء دافئ (الخميرة الجافة تذاب في الماء الدافئ مباشرة) .
- ٢ - يوضع نصف مقدار الدقيق في سلطانية العجن وتعمل بوسطه حفرة .
- ٣ - يضاف السكر والملح والسمن لباقي الماء الدافئ (١ كوب) مع التقليب حتى يذوب ، ويصب في الحفرة .
- ٤ - يُقلب الخليط جيداً بملعقة خشب وتضاف الخميرة السائلة فتكون عجينة لينة تضرب بقوة بالملعقة الخشب حتى تتجانس ويمكن صباها من الملعقة ، (ينظر الشكل مراحل العجن) ص ٥٨٣ .

- ٥ - تخلص الملعقة من العجين ويضاف باقى الدقيق تدريجياً مع العجن باليد بقوة حتى تتكون عجينة لزجة .
٦ - يستمر فى إضافة الدقيق مع العجن الجيد حتى تترك العجينة جوانب السلطانية نظيفة بعد انتهاء الدقيق . وتكون العجينة خشنة لزجة غير ملساء .

(لا يمكن تحديد كمية الدقيق بدقة فى عجائن خميرة البيرة لاختلاف درجة امتصاصه للماء ويرجع ذلك لنسبة الجلوتين بالدقيق) . ينظر بروتين الدقيق - الباب الثانى عشر .

- ٧ - ترش منضدة أو لوحة خشب كبيرة خفيفاً بالدقيق وتوضع عليها العجينة .
٨ - يكحت العجين الملتصق باليدين بالسكين ، وتغسل سلطانية العجن وتجنف ثم تدهن بملعقة سمن سائح وتترك جانباً .
٩ - (تُلْت) العجينة باليدين وذلك بطنى العجينة والضغط عليها بكعب اليدين وهزها بحركة سريعة قصيرة على المنضدة لمدة حوالى ١٠ دقائق . (شكل ٦ صفحة ٥٨٣)

١٠ - يستمر فى العملية دون رش دقيق إلا للضرورة حتى تترك العجينة المنضدة ولا تلتصق بها . وتصير ملساء مطاطة تظهر بها بعض الفقاعات (عملية « لَت » عجائن خميرة البيرة ضرورية لتكوين كمية كافية من الجلوتين) .

١١ - تكور العجينة وتوضع فى السلطانية المدهونة وتقلب فى السمن السائح . وهذا يجعل سطح العجينة أملس الملمس رطباً فلا يحف أو تتكون قشرة . كما يساعد على مرونة تمددها فى أثناء التخمر .

١٢ - تغطى السلطانية بفوطاة وتوضع فى مكان دافئ (٣٢ م) بعيداً عن سطح الفرن الشديد الحرارة . وتترك حتى يتضاعف حجم العجينة لمدة حوالى ١ ساعة .

- ١٣ - تختبر العجينة بالضغط عليها بأصبعين فإذا بقيت العلامات دلت على أنها اختمرت للدرجة الصحيحة .
١٤ - تُلْكَمُ العجينة بقبضة اليد وتلت مرة وتترك حتى تتضاعف ثانية (هذه الخطوة يمكن حذفها وتشكل العجينة مباشرة كما فى الطريقة المعتدلة) .

- ١٥ - يدهن القالب المستطيل بالسمن اللين ويرش بالدقيق بحيث يكون متجانساً .
١٦ - توضع العجينة المختمرة على المنضدة المرشوشة بالدقيق وتشكل باليدين على هيئة مستطيل بطوى ٣ طيات بالعرض حتى يكون مناسباً للقالب . (صفحة ٥٨٨) .

- ١٧ - يوضع فى القالب ويترك حتى يتضاعف مرة ثالثة وهو مغطى (حوالى ١ ساعة) .
١٨ - يختبر بالضغط بالأصبع فى أحد الأركان فإذا ترك علامة كان الرغيف معداً للخبز .
١٩ - يوضع القالب باحتراس فى الرف النصف للفرن الحار ، ويترك حتى يرتفع وينضج ويحمر سطحه .
٢٠ - يختبر النضج بالضرب خفيفاً على الرغيف فيعطى صوتاً مجوفاً .
٢١ - يترع من القالب مباشرة حتى لا يتكاثف البخار ويتعجن ويوضع على قاعدة سلك حتى يبرد .
٢٢ - إذا أريد قشرة لينة يدهن سطحه خفيفاً بالزبد أو الماء الدافئ .

حفظ الخبز :

يحفظ بعد تبريده تماماً حتى لا يتعجن ويتعفن سريعاً . ويحفظ إما فى علبة الخبز النظيفة من ١ - ٢ يوم . أو يلف فى ورق شمعى أو كيس بلاستيك ويحفظ فى الثلاجة أو الفريزر لفترات أطول . ويلاحظ أنه يحف ويفقد بعض رطوبته ولذا يترك خارج

الثلاجة فترة حتى يستعيد لونه قبل استعماله ، أو يدهن سطحه خفيفاً بالماء ويوضع في فرن ساخن بضع دقائق أو يستعمل التوستر في حالة وجوده .

الرغيف القديم :

يغمس في ماء بارد لمدة دقيقة ويوضع في فرن ساخن لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة حتى يستعيد طراوته وطراوته .

تقطيع الرغيف الأفرنجي الصندوق (شرائح التوست) :

المقادير السابقة تعطى رغيفاً يزن بين ٤٥٠ - ٥٠٠ جم (١ ك) ويمكن تقطيعه إلى ١٨ - ٢٠ شريحة تزن الواحدة حوالي ٢٥ جم .

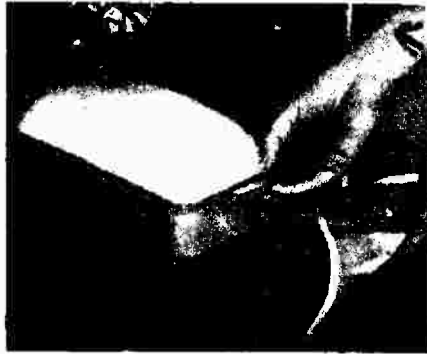
ومن الصعب تقطيع الرغيف الحديث الخبز دون أن يتمزق لشدة ليونته وعدم تماسك اللبابة . ولذا يجب أن يترك مدة لا تقل عن ١٢ ساعة قبل تقطيعه ، والخبز البابت أسهل في التقطيع ويعطى شرائح سليمة (توست) . يستعمل سكين الخبز المشرشر الحافة ويقطع على لوحة خشب . ويمكن تشكيل العجينة رغيفين بدلاً من واحد كبير .

الطريقة المعتدلة لعمل الخبز (تخمير مرتين)

تتبع الطريقة البطيئة السابقة ، وتحذف مرحلة التخمير الثانية (رقم ١٤) تشكل العجينة وتوضع في قالب حتى تتضاعف لمدة حوالي ساعة (تخمر مرتين فقط) وتخبز كالسابق .



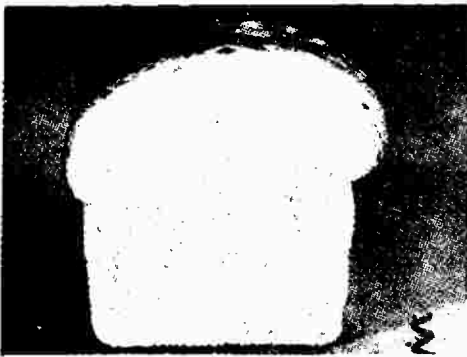
٣ - الخبز بعد النضج
يوضع على قاعدة سلك



٢ - يوضع الرغيف للتخمير
في فرن حار



١ - تشكيل الخبز الأفرنجي
رغيف صندوق



٤ - الخبز كبير الحجم - خفيف واللب الداخلي منتظم المسام

أسباب عدم نجاح الخبز الأفرنجي :

● الرغيف صغير الحجم :

- ١ - استعمال ماء ساخن في العجن
- ٢ - الدقيق غير كافٍ
- ٣ - لم تتكون كمية كافية من الجلوتين لعدم لت العجينة جيداً
- ٤ - مدة التخمير غير كافية .

● الرغيف خشن اللبابة وغير منظم السام :

- ١ - زيادة مدة التخمير .
- ٢ - الدقيق غير كافٍ .
- ٣ - عدم توزيع الغاز في العجينة (بعد تضاعفها) .
- ٤ - الفرن الهادئ .

● الخبز طعمه متخمّر :

- ١ - زيادة مدة التخمير .
- ٢ - الخميرة غير طازجة .
- ٣ - ارتفاع درجة الحرارة في أثناء التخمير .
- ٤ - استعمال كمية مبالغ فيها من الخميرة .

الرغيف الفرنسي الباجيت Bagette

من أشهر أنواع الخبز الأفرنجي الرغيف الفرنسي الطويل الأسطواني الشكل . وقد يصل طوله إلى أكثر من متر . ويتميز بقشرة صلبة محمرة (مقرمشة) لذيدة الطعم . ولبابته الداخلية مسامية وخفيفة وليست كبيرة كالرغيف الصندوق . ويشبه في شكله « العصاية » ولذا سمي باسمها « باجيت » .

ومنه أيضًا الشكل الأسطواني الرفيع المعروف بالفلوت Flute بمعنى الزمار ، ويصلح لعمل الكاناييه لحفلات الشاي وغيرها (خبز أفرنجي مقطع صغيرًا دوائر أو مربعات وغير ذلك يغطي ويحمل بالمملحات المنوعة بالجن المهروس والبيض والزيتون .. إلخ ص ٦٥١) .

التشكيل : رغيف طويل وزن حوالى ١ ك (٤٥٥ جم) أو ٢ رغيف وزن الواحد ١ ك .

الوقت : من ٣ - ٤ ساعات .

الفرن : حار نوعًا ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة .

● ١/٢ رغيف (١ ك) يعطى حوالى ٦٦٠ سُعْرًا ، لارتفاع نسبة الدهن عن الرغيف السابق .

المقادير :

كمقادير الخبز الأفرنجي باستعمال كوب ماء دافئ فقط وزيادة مقدار السمن أو الزيت إلى ٣ ملعقة كبيرة .



٣ - تعمل حروز منحرفة على سطح الرغيف



٢ - تهرم على المنضدة حتى تأخذ شكل الرغيف المسحوب الأطراف



١ - يلف المستطيل على هيئة أسطوانة محكمة

الطريقة :

- يعمل بطريقة الخبز الأفرنجى ويجب أن تكون العجينة يابسة نوعاً وأكثر تماسكاً من الخبز الأفرنجى الصندوق حتى يمكن تشكيل الرغيف باليد بدون قالب بعد التخمير الأول .
- ١ - تقسم العجينة إلى نصفين لعمل رغيفين .
 - ٢ - يؤخذ نصف العجينة ويخطط باليد على منضدة مرشوشة خفيفاً بالدقيق على هيئة مستطيل طوله ٣٥ سم وعرضه حوالى ٢٠ سم ، يشكل النصف الثانى بنفس الطريقة .
 - ٣ - يلف المستطيل على هيئة أسطوانة محكمة . ويرم على المنضدة بتحريكه للأمام والخلف حتى يأخذ شكل الرغيف المبروم المسحوب الأطراف . (ينظر الشكل) .
 - ٤ - إذا كان الرغيف أطول من الصاج يوضع بانحراف (بالورب) على الصاج المدهون المرشوش بالدقيق .
 - ٥ - تعمل على سطح الرغيف حزوز منحرفة على مسافات (حوالى ٤ سم) .
 - ٦ - يدهن سطحه بالماء البارد ويترك مكشوقاً حتى يتضاعف حجمه حوالى ١ ساعة (يكشف حتى تتكون قشرة صلبة على سطحه) . وهو ما يتميز به الخبز الفرنسى .
 - ٧ - يدهن ثانية بالماء البارد قبل إدخاله الفرن .
 - ٨ - يخبز فى فرن حار نوعاً لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة ، وقد يدهن الرغيف ببياض البيض المخفف بالماء (بياض بيضة + ٢ ملعقة كبيرة ماء) بدلا من الماء البارد ، وذلك فى نصف مدة النضج . يترك حتى ينضج ويحمر السطح .
- الرغيف الفلوت : ترم العجينة على هيئة أسطوانة رفيعة قطرها ٣ - ٤ سم وطولها حوالى ٤٠ سم (شكل العصاة المبرومة) . تترك بدون حزوز ويدهن سطحها بالماء البارد لتكوين قشرة صلبة وتتم كالسابق .

خبز بالملح والكوم

وهو المعروف تجارياً باسم شتاجل مملح بالكوم Shtangle
أحد أنواع خبز الساندوتش الملفوف المملح .



مقدار عجينة الرغيف الفرنسى

- ١ - بعد تخمر العجينة تفرد رفيعاً إلى مربع كبير ٢٠ × ٢٠ سم .
 - ٢ - تقسم بالسكين إلى ٤ مربعات (١٠ × ١٠ سم) .
 - ٣ - يلف المربع كالسيجار من الركن إلى الركن المقابل له . ينظر الشكل .
 - ٤ - يدهن بصغار البيض المخفف بالماء ويرش بالملح والكوم الخشن (يكسر بالثعالب) .
- يصلح هذا النوع من الخبز للفقير ولحفلات الشاى كنوع من المملحات بعد تفريره وحشوه بالجبن المدهوك بالزبد أو حسب الرغبة ، يدهن سطحه خفيفاً بالسمن أو الزبد السائح ويسخن فى الفرن قبل تقديمه .

باتون ساليه من عجينة الخبز Salted sticks (عصى مملحة)

تشكل العجينة على هيئة عصى رفيعة مبرومة طولها حوالى ١٠ سم ، تدهن كالسابق وترش بالملح والكمون أو السمس ، وتقدم كمملحات فى حفلات الشاى . يعمل الباتون ساليه أيضا كالفطير بطريقة الفك بدون استعمال الخميرة .

حفظ عجينة الخبز فى الثلاجة

قد تحفظ عجائن خميرة البيرة فى الثلاجة بعد (لَّهَّها جيداً دون أن تتخمر) ، وتوضع فى سلطانية كبيرة مدهونة جيداً بالسمن بحيث تصل لمنتصفها فقط . ذلك لأن الخميرة تعمل ببطء شديد فى جو الثلاجة البارد . وبعد ٢٤ ساعة فى فصل الصيف ومن ٣ - ٥ أيام فى الشتاء تتضاعف العجينة وتملأ الإناء وقد تنسكب منه إذا لم تستعمل سريعاً .
قد توضع العجينة فى كيس كبير من البلاستيك المتين المدهون من الداخل بالسمن بحيث يُترك فراغ كافٍ لتعدد العجينة وتخمرها . يطردها الهواء ويقفل الكيس ويحفظ فى الثلاجة .

التشكيل والخبز :

تنزع العجينة من الثلاجة (وتُلت) جيداً على لوح مرشوش دقيق لإعادة توزيع الغاز وحتى تكون ملساء ناعمة - تشكل حسب الرغبة وتترك حتى تتضاعف وتعم كالسابق .

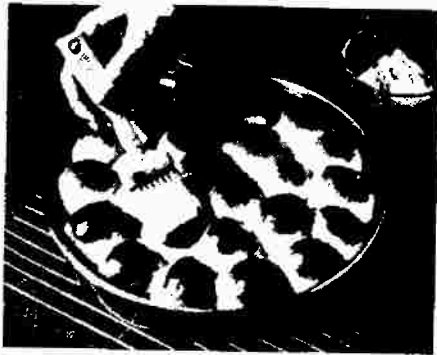
خبز الساندوتش Yeast Rolls

العجينة ناعمة ملساء أكثر دسامة من الخبز الأفرنجى الصندوق . ويشكل على هيئة أرغفة صغيرة مستديرة ، أو مستطيلة . وخبز الكايزر وغير ذلك . وخبز الساندوتش أعلى فى قيمته الغذائية من الخبز الأفرنجى وأفضل طعمًا . يصنع من هذه العجينة أيضاً : الكعكة المستديرة المضفورة . والرغيف المستطيل المضفر والكرواسان .

الوقت ٣ - ٤ ساعات .

الكمية حوالى ٤٨ رغيفاً صغيراً مستديراً أو حوالى ٤٠ رغيف ساندوتش مستطيلاً أو ٢٤ رغيف كايزر .

● رغيف صغير وزن ٢٥ جم يعطى ٧٥ سعراً .



٣ تدهن بعد الخبز بالسمن السائح



٢ تخبز بعد تخميرها فى فرن حار



١ - تشكل العجينة كرات صغيرة

المقادير :

بيضة أو صفار ٢ بيضة	باكو خميرة بيرة طازجة (١٠ - ١٥ جم)
¼ كوب سمن أو زبد	أو ٢ ملعقة شاي خميرة جافة
¼ - ٣ - ٤ كوب دقيق منخول	كوب ماء دافئ أو (¾ كوب ماء + ¼ لبن)
لدهن الوجه : زبد أو سمن سائح	¼ كوب سكر - ¼ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة بملعقة صغيرة ويضاف إليها الماء الدافئ أو خليط الماء واللبن الدافئ .
- ٢ - توضع في سلطانية العجن ويضاف إليها السكر والملح والبيضة المخفوقة قليلا والسمن .
- ٣ - يضاف نصف مقدار الدقيق تدريجياً مع التقليب بقوة بملعقة خشب حتى تتكون عجينة لينة ناعمة (حوالى ٥ - ٧ دقائق) . ينظر الشكل - مراحل عجائن خميرة البيرة . ص ٥٨٣ .
- ٤ - تخلص الملعقة من العجينة وترفع . ويضاف باقى الدقيق تدريجياً مع العجن باليد بقوة حتى تتكون عجينة لينة نوعاً ترك جوانب السلطانية نظيفة وتكون العجينة لزجة غير ملساء .
- ٥ - ترش منضدة أو لوحة خشب خفيفاً بالدقيق يوضع عليها العجينة وتلت باليدين وذلك بطى العجينة والضغط عليها بكعب اليدين كما في الخبز الأفرنجى حتى تصير ملساء مطاطة لا تلتصق بالمنضدة (حوالى ٥ دقائق) . تكور العجينة .
- ٦ - تعاد للسلطانية النظيفة الجافة المدهونة بالسمن السائح . وتقلب في المادة الدهنية حتى تبنى ملبساء رطبة في أثناء التخمير .
- ٧ - تغطى السلطانية بقطعة وتوضع في مكان دافئ
- ٨ - تترك حتى يتضاعف حجمها حوالى ١ ساعة . تختبر بالضغط عليها بالأصبع فإذا ترك علامة دل على أن العجينة اختمرت للدرجة الصحيحة .
- ٩ - يضغط عليها بقبضة اليد كما في الخبز الأفرنجى (رقم ١٤) وتترك تتخمر ثانياً في السلطانية ويمكن حذف هذه الخطوة للإسراع في العمل ، وتشكل حسب الرغبة بعد لثها خفيفاً كالآتى :

■ خبز الساندوتش المستدير

- تقطع العجينة نصفين بسكين حاد ، ويترك نصف في السلطانية ويغطى إلى حين تشكيله .
- يقسم النصف الآخر إلى أربعة أقسام متساوية .
- يقسم كل قسم (¼) إلى ٦ قطع صغيرة في حجم خبز الساندوتش الصغير .
- تشكل القطع على هيئة كرات ملساء ناعمة وتجمع الأطراف لأسفل .
- ترص متباعدة في صينية مدهونة ومرشوشة خفيفاً بالدقيق ، ويدهن سطح الكرات بالسمن السائح .
- تغطى وتترك حتى يتضاعف حجمها (حوالى ¾ ساعة) وتختبر بالضغط خفيفاً بالأصبع . (ينظر الشكل)
- تخبز في فرن حار ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة حوالى ١٥ دقيقة حتى ترتفع ويحمر سطحها .
- يدهن الخبز بعد إخراجها من الفرن بالسمن أو الزبد السائح وهذا يكسبه لمعة وليونة للقشرة .

■ خبز الساندوتش المستطيل :

يقسم نصف العجينة إلى أربعة أقسام . وكل ١ إلى ٥ قطع صغيرة . تشكل كل قطعة على هيئة أسطوانة طولها حوالى ٨ سم وتسحب الأطراف حتى تعطى شكل خبز الساندوتش المستطيل الصغير .



■ خبز الكايزر (ثلاثى الكرات) Clover leaf :

● خبز الكايزر قد يكون منسوباً إلى اسم القيصر الألماني

ويشبه ورقة الشجر الثلاثية (ورقة البرسيم) Clover leaf . وهو شائع التقديم فى الفنادق والولائم :

- ١ - تقسم نصف العجينة إلى ٣ أقسام ، ويشكل كل ١ إلى ١٢ كرة صغيرة (أى أن النصف يعطى ٣٦ كرة) .
- ٢ - يدهن قالب فطيرات بالسمن . وتوضع ٣ كرات صغيرة بكل فجوة أى أن الـ ٣٦ كرة تعطى ١٢ واحدة من الكايزر . يعمل نصف العجينة الآخر بنفس الطريقة . (ينظر الشكل) .
- ٣ - يدهن سطح الكرات بالزبد أو السمن السائح وتغطى وتحمّر . تتم كالحيز المستدير .

تشكيل آخر :

تشكل العجينة كرات كبيرة الحجم كما فى خبز الساندوتش المستدير وتوضع كرة بكل فجوة (قالب صغير) بصينية الفطيرات . نقص نصفين طولاً ثم عرضاً بالمقص أى أربعة أجزاء . تتم كالسابق . وهى أسهل وأسرع فى العمل



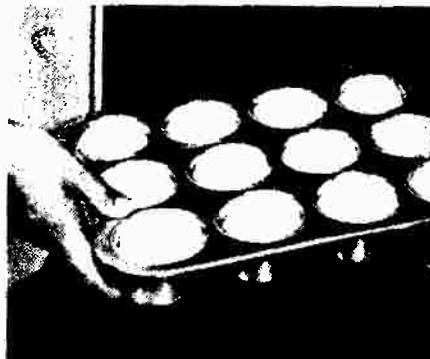
إرشادات :

كلما كانت عجائن خميرة البيرة دسمة ومضاف إليها مواد أخرى كالسكر والبيض .. إلخ . (وهذا بخلاف عجينة الخبز المكونة من الدقيق والماء) احتاجت إلى كمية أكبر من الخميرة ووقت أطول للتخمير . لأن مثل هذه المواد تعطل إلى حد ما فعل الخميرة . ولإسراع التخمر تزداد قليلاً كمية الخميرة المستعملة .

خبز الكايزر



٣ - يدهن بالسمن السائح بعد خبزه



٢ - يجيز بعد تحمره فى فرن حار



١ - توضع ٣ كرات فى كل عين

اقتراحات لحشو خبز الساندوتش للفطور - الرحلات - الحفلات

- ١ - بقايا الطيور واللحوم الناضجة تفرم بعد نزع الجلد والعظم . وتخلط بقليل من الزيت أو الجبن الأبيض المهروس والمستردة حتى يسهل بسطها على الخبز .
 - ٢ - جبن أبيض مهروس مع قليل من عصير الطماطم السميك (بيوريه) أو كمشب وقليل من النعناع الجاف والزيت .
 - ٣ - جبن رومى مبشور مخلوط بالزبد المدهوك وقليل من معجون المستردة .
 - ٤ - بيض مسلوق مفروى مخلوط بقليل من صلصة المايونيز والمخلل المفروى أو مخلل مشكل بالمستردة (بكالز) .
 - ٥ - تونا أو سردين محفوظ مدهوك ومخلوط ببصلة مبشورة وعصير الليمون .
 - ٦ - تونا أو سردين محفوظ مدهوك بقليل من الزيت والزيتون الأسود المفروى وعصير الليمون .
 - ٧ - مخلل مشكل مفروى ناعماً ومخلوط بصلصة مايونيز أو خضر مسلوقة مفرية ومخلوطة بصلصة المايونيز .
- هناك خلطات تجارية تامة التجهيز لحشو الساندوتش «Spread» .

خبز الساندوتش للرحلات :

يفتح خبز الساندوتش بسكين حاد حتى لا يتمزق وتبسط طبقة خفيفة من الزيت المخفوق على الشريحة السفلية . وقد تستبدل بجبن أبيض مدهوك ناعماً في حالة عدم الرغبة في الزيت . يسط عليها الحشو المطلوب وقد يكون في شكل شرائح رفيعة كالجبين الرومى وحلقات البيض وغير ذلك . يلف الساندوتش المحشو في فويل أو ورق زبد أو كيس بلاستيك ويحفظ في الفريزر لحين الحاجة إليه . أما الخس والطماطم والجزر والخيار فتغسل جيداً وتجفف وتترك صحيحة ، وقد يقشر الخيار والجزر . وتحفظ الخضر في كيس بلاستيك وتوضع على أحد أرفف الثلاجة ولا توضع داخل الساندوتش حتى لا يتلف .

١ - كرواسان

Croissants or (Crescent Rolls)

من العجائن الفرنسية ومعنى كلمة كرواسان « هلال » لأنه يأخذ شكل الهلال ، ويقدم مملحاً وبالجبين الرومى المبشور . ففي الفطور يقدم الكرواسان كوحدة كبيرة في حجم الساندوتش الصغير مع كوب شاي أو لبن ونوع من الفاكهة الطازجة كوجبة متكاملة . وفي حفلات الشاي يقدم كنوع من المملحات ويكون أصغر حجماً .

(باستعمال عجينة خبز الساندوتش)

العدد : ٣٢ واحدة صغيرة أو ١٦ كبيرة

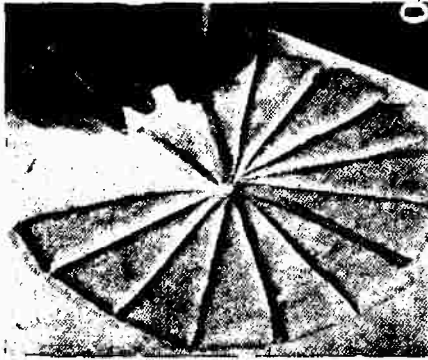
مقدار: من عجينة خبز الساندوتش باستعمال $\frac{1}{4}$ كوب لبن، $\frac{1}{4}$ كوب ماء. ص ٥٩١

للوجه : ٢ - ٣ ملعقة كبيرة جبن رومى مبشور .

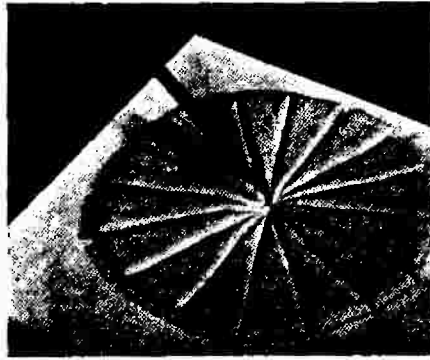
الطريقة : تتبع طريقة خبز الساندوتش وتترك حتى تتضاعف .

التشكيل :

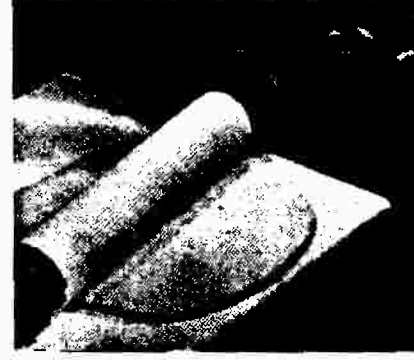
- ١ - يدهن صاج كبير بالسمن نصف الجامد ويرش بالدقيق .
- ٢ - تقسم العجينة نصفين ويترك نصف في السلطانية ويغطى إلى حين تشكيله .
- ٣ - يكور النصف الآخر حتى يأخذ شكلاً مستديرًا ويوضع على منضدة مرشوشة خفيفاً بالدقيق .
- ٤ - يبطط باليد على هيئة دائرة وترش النشابة بالدقيق وتمسح باليد حتى لا تلتصق بالعجينة . ثم تفرد الدائرة بالنشابة من لوسط إلى الأطراف بحيث يصل قطرها إلى حوالى ١٢ بوصة (٣٠ سم) .
- ٥ - يجب أن تكون العجينة مطاطة ناعمة . إذا انكمشت في أثناء الفرد تترك بضعة دقائق تستريح ثم تفرد ثانية .
- ٦ - يدهن سطح العجينة بالزبد أو السمن السائح . ويسكين حاد يقطع مثلثات . فيقسم المستدير نصفين ثم إلى أربعة . ويقسم كل ¼ إلى أربعة حتى يصل عدد الأقسام إلى ١٦ مثلثاً .
- ٧ - يدهن المثلث بالسمن ويرش بالجبن الرومى وقد يلف بدون حشو .
- ٨ - يلف المثلث بإحكام ويبدأ من القاعدة في اتجاه إلى رأس المثلث .
- ٩ - يرص الكرواسان على الصاج المدهون مع ترك مسافات حوالى ٤ سم بحيث يكون طرف المثلث لأسفل حتى يبقى ملفوفاً بعد التخمير . ويثنى ضلعا المثلث خفيفاً للداخل حتى يأخذ شكل الهلال . (ينظر الشكل) .
- ١٠ - يدهن الوجه بالسمن ويرش بالجبن الرومى ويغطى ويترك حتى يتضاعف لمدة حوالى ١ ساعة .
- ١١ - يخبز في فرن حار (الرف العلوى) لمدة ١ ساعة حتى يحمر اللون .
- ١٢ - يقدم دافئاً وقد يدهن بالسمن في حالة عدم رش الوجه بالجبن .



٣ - يلف المثلث المدهون بالسمن من القاعدة للرأس



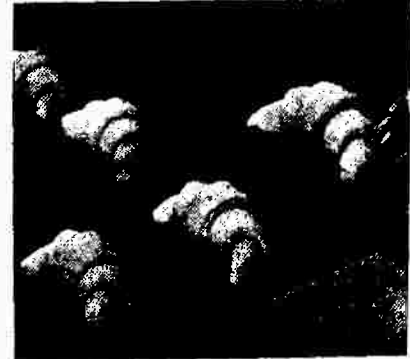
٢ - يقطع المستدير إلى مثلثات متساوية



١ - تفرد العجينة المتخمرة على هيئة مستدير كبير



٤ - يوضع في الصاج بحيث يكون طرف المثلث الملفوف لأسفل



٥ - يدهن السطح بالسمن بعد خروجه من الفرن

٢ - كرواسان (على الطريقة الفرنسية)

[طريقة الفطير المورق]

المقادير :

- مقدار الكرواسان السابق (عجينة خبز الساندوتش) . ويستغنى عن البيض .
- كوب زبد .
- هذا الكرواسان دسم كالفطير المورق ويحتاج إلى جهد ووقت كبير . ويؤكل عادة في الفطور مع الشاي .
- ١ - نعمل العجينة وتلت وتترك في مكان دافئ حتى تخمر (حوالى ١ ساعة) .
- ٢ - تغطى السلطانية بطبق وتوضع في الثلاجة حتى تبرد العجينة تمامًا (حوالى ساعة) .
- ٣ - يتحقق كوب الزبد حتى يصير هشاً خفيفاً .
- ٤ - تفرد عجينة الكرواسان الباردة على منضدة مرشوشة بالدقيق على هيئة مستطيل يوزع ١ مقدار الزبد على ١ المستطيل ويطوى ثلاثاً كما في الفطير ذى الطبقات (الباب الثالث عشر) . ص ٦٤٦
- ٥ - يكرر الفرد ويوزع ١ آخر من الزبد وهكذا حتى ينتهى مقدار الزبد .
- ٦ - يوضع المستطيل المطوى ثلاثاً في الثلاجة لمدة ساعتين . حتى يتأسك الزبد ويسهل تشكيله .
- ٧ - يقسم نصفين ، يفرد نصف ويتم كما في الكرواسان السابق . وكذلك النصف الآخر .

الكعكة المضفرة (كعكة شم النسيم)

مقدار من عجينة خبز الساندوتش يعطى ٢ كعكة . يستعمل : كوب لبن دافئ - ١ كوب سمن أو زبد - فانيليا .

التشكيل :

- ١ - تقسم العجينة نصفين . ويقسم النصف إلى ٣ قطع متساوية .
- ٢ - تبرم كل قطعة على المنضدة على هيئة جبل غليظ طوله ٣٠ - ٣٥ سم وقطره ٢ - ٣ سم
- ٣ - توضع كل ٣ من « الجبال » متجاورة في صاج كبير مدهون وتضفر بخفة كما يضفر الشعر
- ٤ - تلحم الأطراف الثلاث مع بعضها وتثبت على الصاج فتعطى شكل رغيف طويل مضفر أو تلف الضفيرة على هيئة حلقة مستديرة وتلحم الأطراف مع بعضها .
- ٥ - تغطى وتترك في مكان دافئ حتى تتضاعف (حوالى ساعة) .
- ٦ - يدهن الوجه بصفار البيض المخفف بالماء ونخبز في فرن حار لمدة ٣٠ - ٤٠ دقيقة .

كعكة شم النسيم : يثبت في الضفيرة المستديرة بيض ملون مسلوقة على أبعاد (حوالى ٣ - ٤ بيضات) قبل وضعها في الفرن .
● يدهن وجه الضفيرة بالبيض المخفف باللبن وفانيليا - يرص البيض الملون ونخبز .

بريوش Brioche يعرف أيضًا بالبنز (Buns)

البريوش كلمة فرنسية معناها قرص طرية ، ويقابلها بالإنجليزية البنز buns . وهذه القرص تصلح للفطور مع الشاي أو للعشاء وللرحلات وغير ذلك ، وهي مرتفعة البروتين والقيمة الغذائية لوجود اللبن والبيض والمادة الدهنية ضمن مكوناتها . ويمكن تناول ٢ قرص بريوش مع كوب شاي وبرتقالة كوجبة فطور متكاملة متزنة .

وعجينة البريوش يمكن اعتبارها أساساً لأصناف عديدة تختلف تسميتها تبعاً للبلد الذي يقدمها وطريقة التشكيل مثل : الشريك - الكعكة السويدية - الهنغارية - الإسكتلندية - البختلن الألماني - كعكة القهوة - قرص البرتقال وغير ذلك .

تصنع بالعجينة الحلوة الدسمة :

العدد : ٣٢ واحدة من البريوش .

التشكيل : قوالب الفطريات .

● قرص من البريوش يزن ٣٥ جم يعطى ١٢٠ سُعْراً .

● كمية السكر في العجينة الحلوة لا تتعدى $\frac{1}{8}$ مقدار الدقيق حتى لا تجعل العجينة لزجة وتعوق نمو الخميرة .

المقادير :

١ - ١ باكو خميرة بيرة طازجة (٢٠ جم) مذابة في $\frac{1}{2}$ كوب ماء دافئ .	١ - ٢ كوب لبن ساخن
٣ - ٤ بيضة مخفوقة . ٢ ملعقة شاي بشر ليمون - فانيليا .	٢ كوب زبد أو سمن
٤ - ٥ كوب دقيق منخول (فاخر)	$\frac{1}{2}$ ملعقة شاي ملح ناعم . $\frac{1}{2}$ كوب سكر

الطريقة :

- ١ - يضاف الزبد والملح والسكر اللبن الساخن ويترك الخليط حتى يصير دافئاً .
- ٢ - تضاف الخميرة المذابة في الماء الدافئ والبيض المخفوق وبشر الليمون إلى خليط اللبن .
- ٣ - يوضع نصف الدقيق في سلطانية كبيرة وتعمل بوسطه حفرة يصب بها خليط اللبن .
- ٤ - يقلب بملعقة خشب حتى تتكون عجينة لينة - تضرب العجينة جيداً بالملعقة حتى تتجانس . تخلص الملعقة من العجين وترفع . ينظر الشكل - مراحل عمل عجائن خميرة البيرة . ص ٥٨٣ .
- ٥ - يضاف باقي الدقيق تدريجياً ويعجن باليد بقوة للحصول على عجينة لينة نوعاً .
- ٦ - (تُلَّت) جيداً باليد حتى تترك السلطانية وتكون سهلة التشكيل باليد .
- ٧ - تُرش لوحة أو منضدة خفيفاً بالدقيق وتوضع عليها العجينة (وتُلَّت) بقوة باليدين لتكوين كمية كافية من الجلوتين وحتى نصير العجينة ملساء مطاطة لا تلتصق بالمنضدة من ٥ - ١٠ دقائق .
- ٨ - تكور العجينة وتعاد للسلطانية النظيفة المدهونة بالسمن وتقلب في المادة الدهنية حتى نحفظ العجينة بليونتها ولا تتكون قشرة على سطحها .

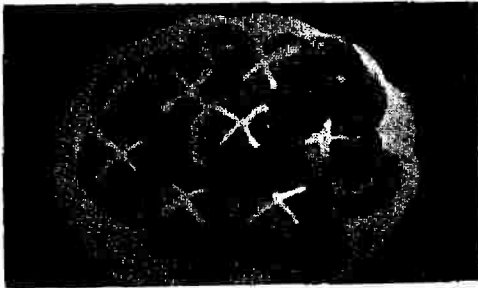
- ٩ - تغطى وتوضع فى مكان دافئ بعيداً عن حرارة الفرن الشديدة وتترك حتى تتضاعف من ١ - ٢ ساعة .
- ١٠ - تخبز درجة التخمر (ينظر المراحل الشكل ٩) .
- ١١ - تدهن صينية القطيريات بالسمن أو قوالب كعك صغيرة منفصلة ترص على صاج .
- ١٢ - تُلت العجينة ثانياً لتوزيع الغاز وحتى تكون متجانسة ناعمة ويلاحظ خروج جزء من الهواء فى أثناء (اللت) ويصغر حجم العجينة ، ولكنها تتضاعف سريعاً بعد تشكيلها وتخمرها للمرة الأخيرة .
- ١٣ - تقسم العجينة نصفين . يترك نصف بالسلطانية لحين تشكيل الآخر .
- ١٤ - يقسم النصف الموضوع على المنضدة إلى ١٦ قطعة صغيرة .
- ١٥ - تشكل القطع على هيئة كرة ملساء وتجمع الأطراف لأسفل .
- ١٦ - توضع كرة بكل قالب صغير مدهون بحيث تصل إلى نصف ارتفاعه (إذا كان حجم القوالب كبيراً . يقسم نصف العجينة إلى ١٢ قطعة أو حسب حجم القوالب المستعملة) . يعمل النصف الآخر بنفس الطريقة .
- ١٧ - يدهن سطح البريوش بالسمن أو الزبد السائح ويغطى ويترك حتى يتضاعف (١ - ٢ ساعة) .
- ١٨ - يخبز فى فرن حار (فى الرف العلوى للفرن) عند درجة ٢١٨ م (٤٢٥ ف) لمدة ١٥ دقيقة حتى يحمر السطح .
- ١٩ - يدهن البريوش بالزبد أو السمن السائح بعد خروجه من الفرن حتى يحتفظ بليونته ويكتسب لمعة .

بريوش بالزبيب

ينظف كوب زبيب بناتى من القش ويغسل ويجفف .. ويخلط بالعجينة بعد (لئها) للمرة الثانية وقبل تشكيلها . يدهن السطح بالبيض المخفف باللبن والفانيليا ويرش بالسكر السنترفيش قبل إدخال البريوش فى الفرن .

بريوش مملح

تخلط العجينة قبل تشكيلها بالجبن الرومى المبشور (١ كوب) أو يدهن سطح الكرات بالبيض المخفف باللبن وترش بالملح قبل وضعها فى الفرن . يستغنى عن الفانيليا فى البريوش المملح .
دهن البريوش بالبيض : قد يستبدل السمن السائح بصفار البيض أو البيض الكامل المخفف باللبن أو الماء وذلك قبل وضعه فى الفرن مباشرة ، أى بعد التخمر الأخير لأن لزوجة البيض تقلل مسام العجينة وتمنع تخمرها .



بريوش حلو محمل

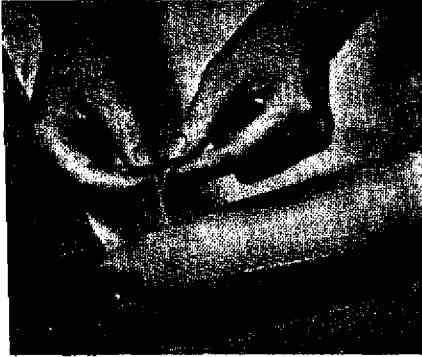
بخلوى ماء يضاء

لغائف القرفة Cinnamon Rolls

تشبه السويسرول في شكلها وتعمل من عجينة البريوش . وتسمى أيضًا كعكة القهوة . لأنها تقدم مع فنجان قهوة أو شاي .
المقدار : يعطى من ١٨ - ٢٠ قطعة .

المقادير :

¼ مقدار من عجينة البريوش . الحشو : خليط من السكر والقرفة الناعمة .



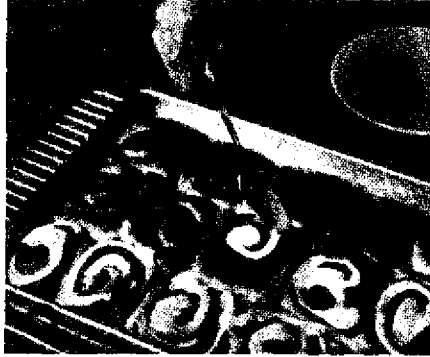
٣ - تقطع الأسطوانة حلقات
بالسكين أو خيط متين



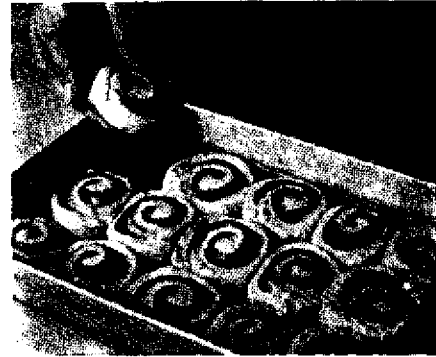
٢ - يلف المستطيل من الصلع
الكبير



١ - يدهن المستطيل بالزبد ويرش
بخليط القرفة



٥ - تغطى اللغائف بالناضجة
بحلوى الماء



٤ - تخبز بعد تحميرها في
فرن حار

طريقة التشكيل :

يعمل بطريقة البريوش مع اختلاف التشكيل .

١ - يدهن صاج فرن بالسمن مقاس (٣٣ × ٢٢ × ٥ سم) .

٢ - بعد تحمير العجينة (ثلث) على منضدة مرشوشة بالدقيق .

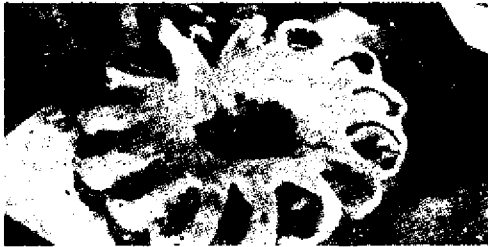
٣ - ترش النشابة بالدقيق وتمسح خفيفاً باليد - تفرد العجينة كلها إلى مستطيل طوله ٣٥ سم وعرضه ٢٠ سم - وإذا قاومت

العجينة عملية الفرد تترك بضع دقائق تستريح ثم تفرد ثانية .

- ٤ - يدهن سطح المستطيل بملعقتين من الزيت أو السمن نصف السائح .
- ٥ - يرش بمخلوط مكون من ١ كوب سكر + ٢ ملعقة شاي قرفة . مع ترك حوالى ١ سم من الأطراف بدون حشو .
- ٦ - يلف المستطيل بإحكام كما يلف السويسرول ويبدأ ذلك من الضلع الطويل ، مع الضغط على الأطراف لقفلهما .
- ٧ - تقطع الأسطوانة الملقوفة إلى شرائح سمكها ١/٢ سم . أو لتسهيل العملية تعمل علامة بالسكين على مسافات ١/٢ سم وبالاتعانة بدوارة رفيعة تلف حول الأسطوانة ويضغط على طرفى الدوارة عند العلامة مع شداها بسرعة وقوة تنفصل الشريحة عن باقى الأسطوانة . تكرر العملية (ينظر الشكل) .
- ٨ - ترص اللقائف على الصاج المدهون مع ترك مسافة صغيرة وعندما تتضاعف اللقائف ترتفع لأعلى وتتماسك بشكل جميل . (السطح المقطوع يكون على الصاج) . (ينظر الشكل) .
- ٩ - تترك حتى تتضاعف وترتفع (فى مكان دافئ) لمدة حوالى ٢ ساعة .
- ١٠ - تختبر بالضغط خفيفاً بالأصبع . تدهن بالسمن السائح .
- ١١ - تحبز فى فرن حار ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة حوالى ٢٥ دقيقة حتى تحمر خفيفاً . تغطى بعد إخراجها من الفرن وهي ساخنة بالحلوى البيضاء السريعة الآتية :
- فى سلطانية صغيرة يخلط كوب سكر ناعم + ملعقة كبيرة لبن + ملعقة شاي فانيليا وتدعك جيداً بملعقة خشب حتى تصير الحلوى ناعمة تصلح للتغطية .
- يغطى سطح اللقائف بوضع ملعقة حلوى على سطح كل واحدة ، تترك حتى تجف وتقدم دافئة (من السهل فصل القطع باليد عند تناولها) . يمكن استبدال الحشو بالعجوة المدهوكة بالماء والسمن كما فى الفطير بالعجوة .

حلقة الشاي السويدية Swedish tea-ring

تشكيل آخر بعجينة البريوش ولكن على الطريقة السويدية . ويمكن تقديمها كبديلة للجاتو أو التورتة فى حفلة شاي بسيطة على أن تقدم دافئة حتى تكون طازجة شهية (شكل يشبه الترس) .



٢ - تقص الحلقة بالمقص أو السكين على شكل تروس



١ - تلف الأسطوانة المحشوة على هيئة حلقة ويلحم الطرفان

المقادير :

- ١/٢ مقدار من العجينة الحلوة الدسمة (البريوش) . ص ٥٩٧ .
- ٢ ملعقة كبيرة زيت أو سمن لين (نصف سائح) .

خبز أفرنجي
بالدقيق الكامل (أسمر)



بيتزا





بودنج البابا يملأ الفراغ بالكريم شاتنى وحوله أنصاف مشمش مجمل بالكريمة والكريز



بعد الخبز يسقى البابا بالشراب
ويلمع بالمرقى الخفيفة ويجمل



توضع فى قالب البابا
المعروف وتخمّر ثانية



تلت عجينة البابا اللينة حتى
تترك الإناء واليد وتخمّر

بروفتروول

عجينة الشو بعد النضج

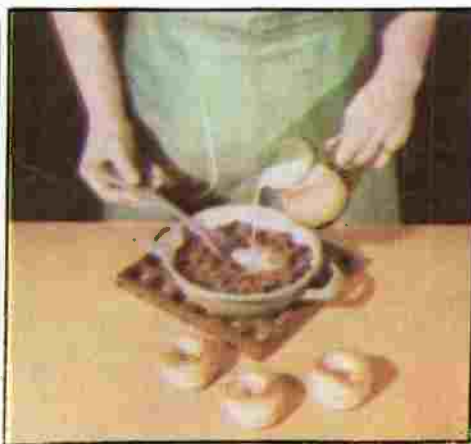




بوشيه (فطير مورك) بحشوة الكبد بالصلصة البنية



تملأ وحدات البوشية المخبوز
بالحشوة وتوضع بضع دقائق في
الفرن قبل التقديم



يضاف المرق والتوابل ويطهى
حتى تغلظ الصلصة البنية



يجهز الكبد والبصل المفري
ويشوح في الزيت حتى يحمر

الحشو :

١ كوب سكر + ٢ ملعقة شاي قرفة + ١ كوب زبيب بناتي مفري أو فواكه مسكرة مفرية . تخلط مع بعضها .
للتجميل : حلوى بيضاء سريعة - مكسرات محمصة مفرية غليظاً أو فاكهة مسكرة مفرية .

الطريقة :

- ١ - يدهن صاج فرن كبير بالسمن ويجب أن يكون منخفض الجوانب حتى يسهل نقل الكعكة بعد خبزها أو يستعمل ظهر الصاج بعد غسله وتجفيفه ودهنه . وقد يطن بالورق المدهون .
 - ٢ - تفرد العجينة كما في لفائف القرفة إلى مستطيل طوله ٢٥ سم وعرضه حوالى ١٨ سم .
 - ٣ - يدهن بمقدار الزبد أو السمن ويجب أن يكون نصف سائل حتى يثبت على سطح المستطيل .
 - ٤ - يغطى المستطيل بالحشو مع ترك ١ سم من الجوانب بدون حشو .
 - ٥ - يلف من الضلع الكبير على شكل أسطوانة محكمة وتلف على شكل حلقة .
 - ٦ - توضع على الصاج المدهون وتساوى بحيث تأخذ شكل حلقة مفرغة وتلحم الأطراف .
 - ٧ - يقص القطر الخارجى للحلقة بالمقص أو بسكين حاد على مسافات حوالى ١/٢ بحيث تصل إلى ١/٢ المسافة للقطر الداخلى .
 - ٨ - يثنى كل جزء على جانبه حتى يشبه شكل التروس (ينظر الشكل) .
 - ٩ - يدهن السطح بالسمن ويترك حتى تتضاعف الحلقة . تختبر كالمسبك .
 - ١٠ - تخبز في فرن حار ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة وحتى يحمر السطح .
 - ١١ - تغطى الحلقة وهى ساخنة بعد إخراجها من الفرن بالحلوى البيضاء السريعة (ينظر لفائف القرفة) . ص ٥٩٩ .
 - ١٢ - ترش بالمكسرات المفرية غليظاً كالبندق المحمص أو بالفاكهة المسكرة وتقدم دافئة .
- يسهل فصلها باليد عند التناول مثل لفائف القرفة .

حشو آخر (من يوغوسلافيا) Yugoslavia :

يخلط مع بعض : ١/٢ كوب زبد - ١/٢ كوب سكر بني أو أبيض - بيضة - ١ كوب لبن - ملعقة شاي بشر ليمون - ملعقة شاي فانيليا - ٢ كوب عجين جمل مفري ناعماً (يمكن استعمال السودانى المفري) .
• يستعمل في حشو العجينة الحلوة وتشكل حسب الرغبة بأحد الأشكال المذكورة .

الكعكة الهنغارية Hungarian Coffee Cake

تشكيل آخر بعجينة البريوش على الطريقة الهنغارية . ويلاحظ أن الحشو متشابه والاختلاف في التشكيل .

المقادير :

- ١ - مقدار من العجينة الحلوة الدسمة (البريوش) . ص ٥٩٧
- ٢ - ملعقة كبيرة زبد أو ممن نصف سائح .

الحشو :

يخلط ٢ كوب سكر + ملعقة شاي قرفة + ١ كوب بندق مفري .
القالب مستدير مجوف (قالب بودنج البابا) .

الطريقة :

- ١ - يدهن قالب بابا كبير مجوف بالسمن ويرش القاع بملعقة كبيرة من الفاكهة المسكرة أو الزبيب المفري .
- ٢ - تشكل عجينة البريوش المتخمرة إلى كرات صغيرة في حجم عين الجمل .
- ٣ - ترص طبقة من الكرات في القالب (على الزبيب) وترش بالزبد السائح ثم يجهز من خليط الحشو .
- ٤ - ترص طبقة ثانية من الكرات وترش بالزبد وخليط الحشو حتى يمتلئ القالب إلى منتصفه - يرش سطح الكرات بالزبد وخليط الحشو . ويترك في مكان دافئ مغطى حتى يتضاعف حجمه حوالي ١ - ١ ١/٢ ساعة .
- ٥ - يخبز في فرن حار كالسابق . يقلب في طبق ويقدم دافئاً ومن السهل نزع الكرات باليد بعد خبزها .

الكعكة الاسكتلندية Scotland Cake

- ١ - تعمل لفائف القرفة السابقة . وهي تشكيل آخر على الطريقة الأسكتلندية .
 - ٢ - يدهن صاج مستطيل ويغطى بطبقة من الخليط الآتي : ١ كوب زبد صائح + ١ كوب سكر بني أو سنترفيش + ١ كوب أنصاف لوز محمص (يمكن استعمال سوداني مفري غليظاً) .
 - ٣ - ترص لفائف القرفة على هذا الخليط وتتم كالسابقة (ينظر شكل لفائف القرفة ص ٥٩٩) .
 - ٤ - تخبز وتقلب باحتراس وهي ساخنة على طبق كبير مستطيل ويترك الصاج مقلوباً لمدة ١ - ٢ دقيقة حتى يسيل الزبد المنصهر على الكعكة فيكسها لمعة وليونة .
- بديل للسكر البني : يخلط ١ كوب سكر مبلور (سنترفيش) + ١ كوب عسل أسود .

بختلن Bokhtlen

وهذا أيضاً تشكيل آخر على الطريقة الألمانية كنوع من الجاتو أو التورته بسيطة . (ينظر شكل خبز الساندوتش المستدير ص ٥٩١) .

المقادير :

١ مقدار العجينة الحلوة (البريوش) . ص ٥٩٧
الحشو : مربى مشمش سميكة أو توتار المربى حسب الرغبة
التشكيل : كرات محشوة بالمربى ترص في صينية مستديرة مقاس ٢٤ سم .

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة المتخمرة على لوح أو منضدة مرشوشة بالدقيق كما في لفائف القرفة بحيث يكون سمك العجينة ١/٢ سم .

- ٢ - يقسم المستطيل إلى مربعات 8×8 أو تقطع دوائر. [قد تكور العجينة دون فرد وتحشى - ينظر الشكل].
- ٣ - يوضع بوسط كل مربع ملعقة شاي من المرني وجميع الأطراف وتلتصق مع بعضها. بحيث تعطى شكل كرة ملساء السطح. ينظر شكل طريقة رص خبز الساندوتش المستدير. ص ٥٩١.
- ٤ - تدهن صينية مستديرة مقاس ٢٤ سم بالسمن اللين وترص الكرات. ويبدأ بوحدة في الوسط بحيث يكون السطح الأملس لأعلى. وترص باقي الكرات بشكل دائري حتى تغطي قاع الصينية.
- ٥ - تترك حتى يتضاعف حجمها وتملأ الصينية وترفع الكرات لأعلى وتلتصق ببعضها.
- ٦ - تدهن بالسمن أو الزيت السائح وتخبز في فرن حار لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة.
- ٧ - بعد خبزها تدهن وهي ساخنة بالمرني الدافئة السائلة نوحًا أو بالحلوى البيضاء السريعة (ينظر لفائف القرفة).



Orange blossoms البرتقال (زهور) أو قرص البرتقال

تعمل أيضًا بعجينة البريوش. وتتشرب القرص بشر وعصير البرتقال في أثناء تخميرها وخبزها، فتبقى طرية لذيدة لا يحمر سطحها السفلى. وتقدم كبديل للجاتو لا يحتاج لتجميل. (البريوش ص ٥٩٨).

المقادير:

١ مقدار من العجينة الحلوة (البريوش).
خليط البرتقال : ١ كوب سكر. ١ كوب عصير برتقال. ملعقة كبيرة زبد سائح. ٢ ملعقة شاي بشر برتقال.

الطريقة:

- ١ - تخلط المقادير في إناء. يوضع على نار هادئة حتى يبدأ الغليان ويرفع من على النار.
- ٢ - تدهن صينية فطيرات بالسمن. ويوضع بوسط كل فجوة لوزة صحيحة ويصب عليها ملعقة كبيرة من خليط البرتقال - تشكل العجينة كرات صغيرة (ينظر البريوش).
- ٣ - توضع كرة في كل فجوة وتترك حتى تتضاعف وتشرب خليط البرتقال - تخبز في فرن حار.
- ٤ - تقلب بحيث تكون اللوزة لأعلى والقرص لينا وتقدم دافئة.

الشريك

وهو أيضًا نوع من القرص المصنوعة بعجينة البريوش. ويشكل بعدة طرق حسب الرغبة. منها المستدير الملفوف بشكل حلزوني ومنه البيضاوي وشكل الهلال والعقدة وغير ذلك.

المقادير:

تستعمل مقادير البريوش وقد يستبدل الزيت ويستغنى عن البيض ويزاد مقدار اللبن إلى ١ كوب للحصول على العجينة اللينة المطلوبة.

الطريقة

تتبع طريقة عمل البريوش .

التشكيل :

- المستدير الملفوف الحلزوني : تقسم العجينة بعد تخميرها (ولتھا) ، إلى نصفين :
 - ١ - يفرّد كل نصف إلى مستطيل عرضه حوالى ٢٤ سم وسمكه أقل قليلا من ١ سم .
 - ٢ - يدهن بالسمن السائح ويطوى نصف العجينة على النصف الآخر .
 - ٣ - يقطع شرائط طولها ١٢ سم وعرضها ١ سم .
 - ٤ - يثبت طرف الشريحة على الصاج المدهون ويلف عليه باقى الشريط على شكل مستدير حلزوني ويثبت الطرف الثانى بنفس الطريقة على الصاج .
 - ٥ - يدهن بالسمن أو البيض المخفف باللبن أو الماء ويترك حتى يتضاعف قبل خبزه .
- البيضوى الملفوف : كالسابق وتمط العجينة حتى تأخذ شكلا بيضاويا .
- شكل الهلال : ينظر الكرواسان .
- شكل العقدة : يلف الشريط المبروم على هيئة دائرة مفرغة يمر داخلها أحد طرفى الشريط لعمل شكل عقدة على الصاج .



البوريك

مقادير وطريقة البريوش أو الشريك ويستغنى عن السكر .

تشكيل العجينة :

- ١ - تقرد إلى مستطيل كما فى الشريك وتقطع مستديرات كبيرة .
- ٢ - تحشى بالعصاج أو بالجلين الأبيض المدهوك بالنعناع والزبد ، وتطوى كما فى القطايف .
- ٣ - تترك حتى تتضاعف وتدهن بالسمن السائح أو البيض المخفف باللبن قبل خبزها .



البوريك

بودنج البابا الذهبى Golden Baba

هو نوع من أطباق الحلوى الفرنسية الشائعة ، ويصنع من عجينة خاصة تعرف بالسافاران Savarin . أو عجينة البريوش السابقة ، ويسقى البابا عادة بشراب خفيف نوعاً ويقدم دافئاً أو بارداً كوحدة من الجاتو . أو كقالب كبير خاص مجوف من الوسط بعد تجميله بالفاكهة والكرème المخفوقة ، وقد سمي بالبابا نسبة إلى غطاء رأس الكهنة الشرقيين ، لأنه بعد الخبز يرتفع لأعلى ويأخذ شكل غطاء الرأس للكاهن .

المقادير .

ملعقة شاي بشر ليمون	باكو خميرة بيرة (١٠ جم) . ١/٢ كوب ماء دافئ
٣ بيضات مخفوقة قليلا	أو ٢ ملعقة شاي خميرة جافة (بلورات صغيرة)
٢ كوب دقيق منخول	١/٢ كوب لبن ساخن - ١/٢ كوب زبد أو سمن
للشراب : كوب سكر - كوب ماء - فانيليا	١/٢ كوب سكر - ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة :

- ١ - يضاف الزبد والسكر والملح لللبن الساخن ويترك حتى يصير دافئاً .
- ٢ - تذاب الخميرة في الماء الدافئ وتضاف لخليط اللبن وكذا بشر الليمون والبيض المخفوق قليلاً .
- ٣ - يوضع الدقيق المنخول في سلطانية وتعمل حفرة بوسطه يصب بها خليط اللبن ويبدأ بالعجن من الداخل للخارج بملعقة خشب حتى تتكون عجينة لينة . قد تحتاج العجينة إلى إضافة لبن للحصول على اللبونة المطلوبة .
- ٤ - تخلص الملعقة من العجين وترفع . تضرب العجينة باليد بقوة لتكوين الجلوتين ، وحتى تصير العجينة ملساء ناعمة مطاطة تترك السلطانية (حوالى ١٥ - ٢٠ دقيقة باليد) . وقد تضرب بالخلاط الكهربائي (العجان) على السرعة المتوسطة لمدة ٥ - ٧ دقائق .
- ٥ - تعاد للسلطانية النظيفة المدهونة بالسمن وتقلب العجينة في السمن حتى تحتفظ بليونتها . تغطى وتترك في مكان دافئ حتى تتضاعف (حوالى ساعة) .
- ٦ - (تُلْت) العجينة ثانية لتوزيع الغاز (يلاحظ أنها تنكمش لخروج بعض الغاز) . ينظر الحُبْز الافرنجى .
- ٧ - توضع في قالب كبير مجوف من الوسط مدهون جيداً بالسمن نصف السائل ومبطن بالدقيق بحيث تصل العجينة إلى منتصفه (قالب البابا المعروف) . العجينة تملأ القالب بعد التخمر .
- ٨ - تغطى وتترك حتى تتضاعف ثانية لمدة حوالى (٢ - ١ ساعة) .
- ٩ - يجبز في فرن حار ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة حتى يرتفع ويحمر .
- ١٠ - يسقى بالشراب الدافئ كالآتى :



قالب بابا مجوف

كبير قطره من

٢٠ - ٢٥ سم

الشراب :

- يضاف الماء للسكر ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر .
- تقوى النار ويترك حتى يغلى لمدة ١ - ٢ دقيقة حتى يبقى خفيفاً .
- يبعد الشراب عن النار وتضاف الفانيليا (وفي البلاد الغربية تستبدل الفانيليا « بالروم » فتضاف ملعقة كبيرة) .
- يقلب البابا على طبق التقديم ويحزم سطحه وجوانبه بالشوكة حتى يتخلله الشراب الدافئ .
- يسقى بالشراب الدافئ تدريجياً حتى يتشرب جيداً ويلين ويقدم دافئاً .
- أو يترك حتى يبرد ويملأ الفراغ بالفاكهة كالفراولة وغيرها ويجمل بالكريمة المخفوقة. الشكل الملون بعد ص ٦٠٠
- شراب البابا يجب أن يكون أخف من شراب الكنافة حتى يتخلله ويتشربه جيداً ويكون البابا ساخن والشراب دافئ .
- يسقى قالب البابا الكبير إما على طبق التقديم أو في نفس القالب بإضافة الشراب تدريجياً وبعدها يقلب على طبق التقديم ولا ينقل من طبق لآخر بعد تشربه حتى لا يتعرض للكسر .

جاتو البابا :

يقدم البابا كوحدة جاتو مجملة بالكريم شانتى . توضع العجينة فى قوالب صغيرة بحوفة من الوسط بحيث تصل لمنتصفها وتترك حتى تتضاعف وتُملأ القوالب . تخبز وتم كالمسابق . تشق من المنتصف وتُملأ بودرات من الكريم شانتى .

Pizza البيتزا

(بحميرة البيرة)

هى إحدى أنواع الفطائر الإيطالية الشعبية الشهيرة التى تؤكل كوجبة غداء أو عشاء خفيفة مع نوع من الخضضر الطازجة أو الفاكهة كوجبة متكاملة ويقابلها فى مصر ساندوتش الفول المدمس أو الطعمية بالسلطة الخضراء وقد انتشرت البيتزا فى معظم بلاد العالم . وتنوع طرق حشوها وأشهرها حشوة الجبن وشرائح الأنشوجة ومن مميزات مطاطية الجبن وهى ساخنة . وتُصنع إما من عجينة الخبز أو تُشترى عجينة خبز بلدى أو أفرنجى من الخبز . أو بعجينة الفطير (البسيط) .

مقدار رقم ٢ (بالزبد دسمة)
٢ كوب دقيق - $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح
٤ ملعقة كبيرة زبد سائح - بيضة - ملعقة شاي سكر
قطعة خميرة بيرة كالليمونة - $\frac{1}{4}$ كوب لبن دافئ

مقدار رقم ١ (بالزيت)
٢ كوب دقيق - $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح
٢ ملعقة كبيرة زيت - ملعقة شاي سكر
قطعة خميرة بيرة كالليمونة - $\frac{1}{4}$ كوب ماء أولبن

الطريقة:

- ١ - تدعك الخميرة بالسكر ويضاف إليها الماء الدافئ أو اللبن والملح.
- ٢ - يوضع الدقيق فى سلطانية وتعمل حفرة بوسطه يصب فيها الزيت أو الزبد السائح والبيضة.
- ٣ - تعجن بالسائل بملعقة خشب من الداخل للخارج تدريجياً حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة.
- ٤ - ترفع الملعقة (وتُلت) العجينة باليد حتى تصير ملساء ناعمة مطاطة لا تلتصق بالسلطانية أو اليد.
- ٥ - ترفع وتدهن السلطانية بالزيت وتقلب فيه العجينة (على هيئة كرة).
- ٦ - تغطى وتترك حتى ترتفع لمدة حوالى ساعة.
- ٧ - (تُلت) ثانية جيداً لتوزيع الغاز وحتى يسهل تشكيلها.

تشكل كالأق:

- ١ - مستدير كبير فى حجم التورته (مقاس ٢٤ سم مثلاً) المقدار يعطى ٢ مستدير. الشكل الملون بعد ص ٦٠٠
- ٢ - أرغفة مستديرة صغيرة. المقدار يعطى ١٠ مستديرات. أو دوائر صغيرة لحفلات الشاي.
- ٣ - مستطيل كبير حسب حجم الصاج يقسم مربعات (٨ × ٨ سم).

أولاً : تدهن صينية مستديرة منخفضة الجوانب بالزيت . يؤخذ نصف العجينة وتشكل على هيئة مستدير . توضع بالصينية وتبسط باليد حتى تملأ قاعدة الصينية وترتفع حوالى ١ سم على الجوانب (السّمك ١ سم) .

ثانياً : لعمل الأرفعفة الصغيرة : يدهن صاج كبير بالزيت وتقسم العجينة إلى ١٠ - ١٢ قطعة صغيرة . تكور كل قطعة وتبسط على الصاج على هيئة مستدير قطره ٥ - ١٢ سم . والسّمك حوالى ١ سم . تدهن اليد بالزيت فى أثناء العمل للحصول على شكل مستدير . تكرر العملية مع باقى القطع وتترك مسافة ٣ سم بين الدائرة والأخرى .

ثالثاً : المستطيل : يدهن صاج كبير منخفض الجوانب بالزيت وتكسى به العجينة . تبسط باليد حتى تملأ الصاج وترتفع حوالى ١ سم على الجوانب ، تقسم مربعات بعد النضج وتغشى البيتزا بإحدى الحشوات الآتية :

الحشوة الثانية (بالأنشوجة)

كوب عصير طماطم سميك متبل
علبة أنشوجة شرائح
كوب جبن رومى مبشور أو شرائح
زيتون أسود مقطع - فص ثوم مفرى
ثمرة طماطم مقطعة صغيراً

الحشوة الأولى (بالجبن الرومى)

كوب عصير طماطم سميك متبل
كوب جبن رومى أو (بارميزان أو موزاريلا)
٢ ثمرة طماطم مقشّرة مقطعة صغيراً
١/٢ ك زيتون أسود مقطع (أنصاف أو أرباع)
قليل من الفلفل الأسود ، قليل من الزّعتر

الطريقة :

- ١ - تغطى البيتزا أولاً بعصير الطماطم السميك .
 - ٢ - ترش بالجبن الرومى المبشور أو المقطع شرائح رفيعة .
 - ٣ - ترص شرائح الأنشوجة فى حالة استعمالها وتعمل بقطع الزيتون الأسود والطماطم والزّعتر فى حالة استعماله .
 - ٤ - يرش السطح خفيفاً بالزيت (زيت ذرة - بذرة قطن - زيت زيتون) تخمر ٢٠ دقيقة .
 - ٥ - تخبز فى فرن حار ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة حوالى ٢٠ - ٢٥ دقيقة .
- يلاحظ أن عجينة البيتزا لا تترك حتى تتضاعف فى الحجم كباقى عجائن خميرة البيرة حتى لا ترتفع كثيراً وتغطي الحشوة بعد التشكيل وحتى يكون طعمها وشكلها شبيهاً بالفطير إلى حد ما .

البيتزا (بدون خميرة البيرة)

هى طريقة أسرع من السابقة ويستعمل فيها مسحوق الخبز (البيكنج بودر) بدلا من خميرة البيرة فلا تحتاج إلى تخمر . وتعمل بطريقة فرك المادة الدهنية فى الدقيق كالفطير . وتقدم الوحدات الصغيرة كنوع من المملحات فى حفلات الشاى .

● يشترك البعض فى عمل حشوات يدخل فيها اللحم الناضج أو المشروم أو الجمبرى الناضج .. إلخ ، وهى بذلك تختلف عن البيتزا الإيطالية التقليدية .

المقادير :

٢ ملعقة شاي بيكنج بودر	٢ كوب دقيق منخول
ماء بارد للعجن حوالى ١/٢ كوب	١/٢ ملعقة شاي ملح
بيضة ممزوجة	١/٢ كوب سمن أو مرجرين

الطريقة :

- ١ - يوضع الدقيق المنخول مع البيكنج بودر والملح في سلطانية .
- ٢ - تضاف المادة الدهنية وتفرك بأطراف الأصابع حتى تختفي في الدقيق ويصير الخليط كالقسماط الناعم تضاف البيضة .
- ٣ - تعمل حفرة بالخليط ويضاف السائل البارد تدريجيًا مع العجن بشوكة حتى يتجمع الخليط على هيئة عجينة يابسة .
- ٤ - (تُلْت) خفيفاً على لوحة مرشوشة بالدقيق حتى تتجانس وتصير ملساء ناعمة .
- ٥ - يدهن صاج بالزيت أو السمن وتشكل البيتزا كالسابق .
- ٦ - تفرد العجينة على منضدة مرشوشة خفيفا بالدقيق وتقطع مستديرات كبيرة أو مربعات كالسابق . تغطى بالحشو وتخبز . أو تقطع بقطاعة مستديرة صغيرة كالبسكويت وتغطى بالحشو وتقدم الوحدات الصغيرة كنوع من المملحات في حفلات الشاي .

● يمكن الاستغناء عن البيكنج بودر وفي هذه الحالة تزداد المادة الدهنية إلى ١/٢ كوب .



بيتزا مستديرة قطرها من ٢٥ - ٣٠ سم

عجائن خميرة البيرة على الطريقة الشرقية

المقادير المذكورة فيما بعد تعتبر أساسًا لعجينة تقدم منها عدة تشكيلات مثل : الفطير بالعجوة - فطير الرحمة - المنين - القراقيش وغير ذلك . وطريقة العمل تختلف نوعًا عن الطرق السابقة ويغلب عليها طريقة الفرك كما في الفطائر الناعمة حتى تعطى عجينة دسمة ناعمة وفي نفس الوقت هشّة خفيفة .

الفطير بالعجوة

حوالى ٣٠ - ٤٠ فطيرة

المقادير :

١ ك دقيق منخول . ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم	١ - ٢ باكو خميرة بيرة (حوالى ٢٠ جم)
١ ١/٢ كوب سمن أو زيت	١ - ٢ كوب ماء دافئ للعجن أو لبن
٢ ملعقة شاي سمن	

للحشو : باكو عجوة . ١/٢ كوب ماء . ١/٢ ملعقة شاي قرفة . ملعقة شاي سمن وقد يستغنى عنها (يمكن استعمال ١/٢ ك بلح أمهات بدلا من العجوة ويستغنى عن الماء .

• فطيرة بعجوة وزن ٥٠ جم تعطى حوالى ٢٠٠ شعرا .

الطريقة :

إعداد العجوة :

- ١ - تترج النواة إن وجدت ، ترفع مع الماء على نار هادئة مع التقليب بملعقة خشب حتى تدهك وتلين تمامًا .
- ٢ - تضاف إليها القرفة والسمن في حالة استعماله وتقلب جيدًا وتترك جانبًا لحين استعمالها .

عمل العجينة :

- ١ - ينخل الدقيق والملح ويوضع في إناء عميق ويخلط بالسمن وتعمل حفرة بوسطه .
- ٢ - يقدح السمن ويصب في الحفرة ويقلب بملعقة أو مقصورة حتى تهدأ حرارته .
- ٣ - يفرك في الدقيق جيدًا براحة اليدين وهي تعمل على فصل حبيبات الدقيق عن بعضها وبالتالي تقل كمية الماء اللازمة للعجن ويعطى فطيرًا ناعمًا .
- ٤ - تدعك الخميرة بالسكر ويضاف إليها نصف الماء الدافئ .
- ٥ - تضاف الخليط الدقيق مع العجن ويضاف باقى الماء تدريجيًا للحصول على عجينة يابسة نوعًا ملساء ناعمة .
- ٦ - ترفع من الإناء ويدهن بالسمن وتقلب العجينة به وتغطى وتترك حتى تخمر حوالى ١ - ١ ١/٢ ساعة .
- ٧ - تلت العجينة خفيفًا وتقسم نصفين ، يترك نصف لحين الانتهاء من الآخر .
- ٨ - يشكل نصف العجينة على هيئة أسطوانة قطرها حوالى ٥ - ٦ سم . تقسم بالسكين إلى قطع متساوية الحجم .

- ٩ - تشكل كل قطعة على هيئة مستدير يحوف وسطه قليلا وتوضع به ملعقة شاي من العجوة .
- ١٠ - تجمع الأطراف لتغطية الحشو وتلتصق مع بعضها وتبسط القرصة أو الفطيرة حتى تأخذ شكلاً مستديراً .
- ١١ - ترص القرص على صاج مدهون بحيث يكون السطح الأملس لأعلى مع ترك مسافات صغيرة حوالى ٢ سم بينها .
- ١٢ - يدهن سطحها بالسمن وتغطى وتترك حتى تتضاعف حوالى ١ - ٢ ساعة .
- ١٣ - تخبز في فرن حار نوعاً حتى تنضج ويحمر سطحها خفيفاً (حوالى ٢٥ دقيقة) .

تشكيل آخر سريع :

- ١ - يفرد نصف العجينة على هيئة مستطيل في صاج كبير مستطيل مدهون ويبسط باليد بحيث لا يزيد سُمكه عن ١ سم .
- ٢ - تبسط العجوة على المستطيل بحيث تغطيه بطبقة متساوية .
- ٣ - يغطى الحشو بنصف العجينة الآخر بحيث لا يزيد سُمكه عن ١ سم ، ويضغط على الجوانب حتى تلتصق جيداً .
- ٤ - يقسم مربعات (٥ × ٥ سم) أو مستطيل (٢ × ٧ سم) أو حسب الرغبة .
- ٥ - يدهن السطح بالسمن السائح ويترك حتى يتضاعف ويخبز كالسابق .
- يمكن عمل أى تشكيل من تشكيلات عجائن خميرة البيرة السابقة بهذه العجينة وإن كان الناتج مختلفاً .

فطير الرحمة

كما يتضح من تسميته يعمل فطير الرحمة ويوزع على المحتاجين كنوع من الترحم على الأحياء الذين تركوا العالم .
- كمقادير وطريقة الفطير بالعجوة مع استبدال العجوة بملعقة كبيرة شمر ويانسون تخلط مع الدقيق والسمسم .

المنين والقراقيش

كمقادير وطريقة الفطير بالعجوة مع الاستغناء عن العجوة والشمر واليانسون وتشكل العجينة على هيئة اسطوانات مبرومة طويلة قطرها لا يزيد عن ٣ سم . تبسط على المنضدة باليد وتقطع بسكين حاد بانحراف ويكون حجم المنين عادة أصغر من القراقيش .
تدهن بالسمن وتحمّر وتتمم كما في الفطير بالعجوة .



الفطير بالعجوة
(تشكيل آخر)

توضع العجوة على مستدير وتغطى بمستدير آخر مع قفل الحواف جيداً أو يثنى المستدير بعد حشوه كما في القطايف .

كعك العيد

من أطباق الضيافة الهامة التقليدية التي تقدم في الأعياد وخاصة في مصر وكعك العيد فريد في نوعه فهو دسم جدًا ولذيذ الطعم ، وتبأرى كل أسرة في تقديمه ناعمًا جدًا يفتت عند لمسه باليد . والإكثار منه ضار بالصحة ويسبب ارتباكًا لعملية الهضم لارتفاع نسبة الدهن به بالإضافة إلى النشا بالدقيق والسكر والعجوة وكلها مواد مولدة للطاقة وتعطى مزيدًا من السرعات .
● كعكة واحدة تزن ٥٠ جم تعطى حوالى ٢٣٠ سعرًا .

المقادير :	الحشو : أحد هذه الحشوات :
١ ك دقيق فاخر منخول ، ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم	مكسرات مفرية - ملين - عجوة - عجمية
٢ - ٢ ١/٢ كوب سمن	العجوة : (ينظر الفطير بالعجوة)
١ - ٢ باكو خميرة بيرة طازجة (حوالى ٢٠ جم)	العجمية :
حوالى ٢ ١/٢ كوب ماء دافئ أو لبن	٢ ملعقة كبيرة سمن ، ٢ ملعقة كبيرة دقيق
١/٢ ملعقة كبيرة سمس (اختياري)	١ كوب عسل أبيض
ملعقة شاي فانيليا	ملعقة شاي سمس ، ١/٢ ملعقة شاي فانيليا أو رائحة الكعك
لوش الوجه : سكر ناعم جدًا	

الطريقة :

عمل العجمية : (كطريقة الصلصة البيضاء) .

- ١ - يسخن السمن في إناء مستدير القاع ومنحدر الجوانب ويضاف إليه الدقيق مع التقليب بملعقة خشب حتى يصفر لونه خفيفًا . يضاف السمس ويقلب ويبعد الإناء عن النار .
- ٢ - يضاف العسل الأبيض تدريجيًا مع التقليب الجيد . يعاد الخليط على النار الهادئة مع التقليب المستمر حتى يغلظ خفيفًا .
- ٣ - يبعد عن النار وإلا صارت العجمية مطاطة جامدة .
- ٤ - تضاف الفانيليا أو رائحة الكعك وتترك حتى تهدأ ثم تشكل كرات صغيرة الحجم بعدد الكعك وتترك حتى تبرد .

عمل الكعك :

- ١ - ينخل الدقيق والملح وتعمل بوسطه حفرة .
- ٢ - يقدح السمن ويصب ثلاثة أرباعه في وسط الدقيق ويقلب بمقصوصة حتى تهدأ حرارته .
- ٣ - تفرك (تبس) المادة الدهنية بالدقيق بواسطة راحتي اليدين وذلك يساعد على تغليف حبيبات الدقيق بالمادة الدهنية فلا يمتص كمية كبيرة من الماء عند عجنه وبالتالي يقل تكون الجلوتين الذى يعمل على جفاف الكعك وخشونته .
- ٤ - تذاب الخميرة في الماء الدافئ وتضاف لخليط الدقيق ويعجن بالماء تدريجيًا لعجينة يابسة نوعًا ملساء متجانسة .
- ٥ - تغطى وتترك حتى تخمر حوالى ١ - ٢ ساعة .
- ٦ - يضاف باقى مقدار السمن السائى الدافئ ويقلب في العجينة حتى تتشربه وهذا يكسبها طراوة فيسهل نقشها .

٧ - يقطع قطعاً متساوية في حجم عين الجمل . تكور ويعمل بوسطها حفرة يوضع به كرة صغيرة من العجينة أو اللبن أو العجوة حسب الرغبة .

٨ - تجمع الأطراف لأسفل وتبسط الكعكة قليلا (يجب ألا يزيد سُمكها عن ١ سم) .. وهذا يساعد على نضجها من الداخل .

٩ - تنقش بمنقاش الكعك رفيفاً وترص في صاج وتترك حتى تخمر حوالى ١ - ٢ ساعة .

١٠ - يخبز الكعك في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج من الداخل ويصفر لونه خفيفاً (ذهبي فاتح) .

١١ - يرفع الكعك باحتراز ويوضع على قاعدة سلك أو يترك في الصاج حتى يبرد .

١٢ - يرش بالسكر الناعم ويرص في علبة ويحفظ .

● المقدار يعطى ٢٠ - ٢٢ كعكة كبيرة . أو ٤٠ - ٤٥ كعكة صغيرة .

كعك بدقيق السميط (المعمول الشامى)

يختلف عن الكعك المصرى في نوع الدقيق المستعمل إذ يعمل بدقيق السميط ذو الحبيبات الخشنة ولذلك فهو ليس في نعومة الكعك المصرى . وله طعمه المستحب المميز .

المقادير :

١/ باكو خميرة بيرة طازجة (٧ جم)
ملعقة شاي سكر
حوالى ١/ كوب ماء دافئ

٢ كوب دقيق سميد (سميط)
١/ كوب سمن مقدوح ، ١/ ملعقة شاي ملح
١/ ملعقة شاي محلب مدقوق ناعماً

الحشو :

يخلط مع بعض : ١/ كوب جوز (عين جمل) مفرى ناعماً . ١/ كوب سكر . ملعقة كبيرة ماء زهر .

الطريقة :

١ - ينخل الدقيق والملح ويوضع في سلطانية ويخلط به المحلب .

٢ - يقدح السمن ويصب على الدقيق ويقلب بملعقة حتى يهدأ .

٣ - يفرك السمن في الدقيق كما في كعك العبد حتى يغلف حبيبات الدقيق جيداً .

٤ - تدعك الخميرة بالسكر ويضاف إليها جزء من الماء وتصب على الدقيق ، يضاف باقى الماء تدريجياً مع العجن للحصول

على عجينة يابسة نوعاً متجانسة .

٥ - يغطى ويترك حوالى ساعة حتى يخمر .

٦ - (تُلَّت) العجينة خفيفاً باليد مع رشها بماء الزهر وتقطع إلى كرات في حجم عين الجمل .

٧ - تجوف وتحمش بحشوة الجوز وتلم الأطراف لأسفل وتبسط الكعكة أو تعمل على شكل بيضاوى .

- ٨ - تنقش الكعكات وتوضع في صاج مدهون ومرشوش بدقيق السميط .
 ٩ - يجيز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويصفر خفيفاً .
 ١٠ - يترك حتى يبرد ويرش بالسكر الناعم .

المعمول (بدون خميرة البيرة)

- المقادير السابقة وتعمل بطريقة دك المادة الدهنية مع ١/٢ كوب سكر ناعم بملعقة خشب أو باليد حتى يبيض الخليط .
- تضاف ملعقة ماء الزهر أو ماء ورد ، ويضاف دقيق السميط تدريجياً للحصول على عجينة يابسة نوعاً .
- يحشى بحشوة الجوز كالسابق وينقش ويجيز كالكعك السابق .

لقمة القاضي Dumplings-Locomades

تعرف لقمة القاضي في سوريا ولبنان باسم العوامات لأنها تطفو في أثناء تخميرها وتسمى بالزلابيا في صعيد مصر . وهي من عجائن خميرة البيرة المستحبة وخاصة في الصباح في الفطور . ويمكن عمل العجينة وحفظها بدون تخمير في الثلاجة مغطاة لمدة ١٢ ساعة وفي الصباح (تُلْت) جيداً وتترك مغطاة في مكان دافئ حتى تتخمر قبل تخميرها .

المقادير رقم ٢

٤ كوب دقيق منخول ، ١/٢ ملعقة شاي ملح
 ٣ من البطاطس المتوسطة المسلوق المهروس
 باكو خميرة بيرة (حوالى ١٠ جم)
 ٢ - ١/٢ كوب ماء دافئ للعجن

المقادير رقم ١

٤ كوب دقيق منخول ، ١/٢ ملعقة شاي ملح
 باكو خميرة بيرة طازجة (١٠ جم)
 ١ - ٢ كوب ماء دافئ للعجن
 للتخمير : زيت غزير

الشراب : [يعمل مقداران]

كوب سكر - ٤ كوب ماء - يذاب السكر في الماء ويترك يغلي ٥ دقائق ، يرفع من على النار وتضاف الفانيلا أو ماء الورد .

الطريقة :

- ١ - تذاب الخميرة في الماء الدافئ (كوب) .
- ٢ - ينخل الدقيق والملح ويوضع في سلطانية . ويضاف إليه البطاطس المسلوق المهروس في حالة استعماله .
- ٣ - تضاف الخميرة ويعجن الخليط لعجينة لينة في سُمك النقطة يباقي مقدار الماء .
- ٤ - (تُلْت) جيداً باليد وذلك بضرب العجينة بقوة (عملية طب) حتى تصير العجينة لينة مطاطة ناعمة تترك اليد والسلطانية . وهذه الخطوة هامة لأنها تدخل الهواء في العجينة .
- ٥ - تغطى وتترك في مكان دافئ حتى تتضاعف (في حالة حفظها لثاني يوم توضع في إناء بحيث تصل لأقل من منتصفه وتغطى بقطعه وطبق وتوضع في الثلاجة تتخمر ببطء) .
- ٦ - (تُلْت) خفيفاً (يلاحظ أنها تهبط لخروج بعض الغاز) . ولكنها تستعيد حجمها ثانية سريعاً .

- ٧ - تدهن ملعقة شاي بالزيت ويقطع جزء صغير من العجينة بالملقعة في حجم (البندقة الكبيرة) وتلقى في الزيت الغزير الساخن تغمس الملعقة باستمرار في زيت بارد فهذا يساعد على إنزلاق العجينة منها .
- ٨ - قلب بمقصوفة أو ملعقة مصفاة (يلاحظ أنها تنتفخ وترتفع لأعلى نظرًا لحفتها) ولذا يجب قلبها حتى تحمر من جميع الجهات بلون متجانس ذهبي .
- ٩ - ترفع لقمة القاضى بالمقصوفة وتنقى من الزيت الزائد وذلك بهز المقصوفة باحتراس على الإناء .
- ١٠ - توضع في مصفاة تحتها طبق لتلقى الزيت الزائد .
- ١١ - توضع في الشراب البارد حتى تتشربه . ترفع وتقدم أو ترش بسكر ناعم .
- لقمة القاضى الناجحة : تكون منتفخة ممرعة من الداخل ، خفيفة هشّة وذهبية اللون .
- ٨ وحدات من لقمة القاضى (حوالى ١٠٠ جم) تعطى حوالى ٣٣٠ سُعْرًا .

المشبك

- ١ - توضع عجينة لقمة القاضى اللينة في كيس بلح الشام المتين وبه قمع سادة صغير .
- ٢ - تشكل في الزيت الساخن على هيئة دائرة ملفوفة من الداخل للخارج وتترك حتى تحمر .
- ٣ - تسقى بالشراب كالسابق وترش بالمكسرات المفرية .

ملخص

رغيف التموين المصنوع من الدقيق والملح وخميرة البيرة والماء (وزنه حوالى ١٤٠ جم) يمد الإنسان بجزء كبير من احتياجاته اليومية من الآتى :

٣٢٠ سُعْرًا	١ جم دهن	٠,٣ ملجم ب. (نيامين)
١٠ جم بروتين	٢٠ ملجم كالسيوم	٠,٠٨ ملجم ب. (رايوفلافين)
٧٠ جم كربوهيدرات	٣ ملجم حديد	٣ ملجم نياسين

وهكذا يتضح أن تناول الخبز يوميًا بكميات معتدلة تناسب سن الشخص ووزنه (١ - ٣ رغيف يوميًا) أفيد للصحة الجيدة عن تناول كميات أكبر من أطعمة نشوية تمامًا أو سكرية أو دهنية . (ينظر تخطيط الغذاء اليومي - الباب الثانى) .

□ يظن البعض أن الخبز فقط يسبب السمنة . فإذا عرفنا أن شريحة الخبز التى تزن ٣٠ جم تعطى ٧٠ سُعْرًا كالموجودة في زجاجة مياه غازية أو قطعة صغيرة من الحلوى مع الفارق بين فائدة كل منها ، إذاً لعرفنا أن ما يؤكل مع الخبز من أطعمة مسببة وخميرة وزبد وخلافه هى التى تساعد على الزيادة في الوزن .

□ الخبز الكامل (الأسمر) أعلى في قيمته الغذائية عن الخبز الأبيض ولكنه أعسر هضمًا ولا يقبل عليه المستهلك كالخبز الأبيض الشامى والإفرنجى . والخبز البلدى أفيد لصحة الإنسان لأنه يحتوى على ألياف إلى جانب الفيتامينات والأملاح المعدنية .

□ عجائن خميرة البيرة التى يضاف إليها اللبن والسمن والبيض كالبريوش والكرواسان والشريك . . إلخ مرتفعة القيمة الغذائية والحיוية ويكفى الشخص واحدة أو اثنتين منها مع كوب شاي للفطور أو العشاء ونوع من الفاكهة الطازجة كوجبة كاملة □ كعك العيد والأصناف الأخرى المرتفعة المادة الدهنية والسكرية يجب أن تؤكل باعتدال ، فهى التى تؤدى إلى السمنة وأضرارها . (ينظر الباب الأول - الكربوهيدرات والدهون) .

الفطائر Pastries

هى عجائن يابسة نوعاً سهلة الفرد . أساسها الدقيق والمادة الدهنية والسائل والملح . ومع أن مكوناتها محدودة فقد تبدو سهلة العمل . ولكنها فى الواقع تحتاج إلى فهم جيد لدور كل من هذه المكونات فى عجينة الفطير .
فيمكن بنفس مقادير الفطير الواحدة صنع فطير ناعم خفيف أو فطير ذو طبقات . موزق . وذلك باتباع طريقة مختلفة فى عمل كل منها ومعنى ذلك أن ما نسميه بالفطير البسيط وما يسمى بالفطير الدسم كلاهما يحتوى على المادة الدهنية وفى معظم الأحيان بنفس النسبة . أى أنها يتساويان فى درجة الدسامة أو عدد السعرات . ولذا يفضل أن يسمى « الفطير البسيط » الفطير بطريقة الفرق وصفاته الناعم الخفيف ، ويسمى « الفطير الدسم » الفطير ذو الطبقات أو الموزق .

الأنواع التى تدخل تحت اسم الفطائر هى :

- ١ - الفطير بطريقة الفرق أو الناعم الخفيف (المعروف بالبسيط)
- ٢ - الفطير ذو الطبقات أو الموزق (المعروف بالدسم)
- ٣ - عجينة الشو وتعرف أيضاً بعجينة الإكلير ، ومع أن هذه العجينة تختلف تماماً فى طريقة صنعها عن الأول والثانى فإنها تدخل ضمن هذه المجموعة .

المكونات الأساسية للفطائر :

يدخل فى صنعها أربعة مواد هى :

- ١ - الدقيق .
 - ٢ - المادة الدهنية .
 - ٣ - السائل .
 - ٤ - الملح .
- ولكل منها دوره الهام فى نجاح الفطائر .
(تراجع المواد الداخلة فى عمل العجائن ودورها - الباب الثانى عشر) .

وفى أثنى أهميتها بالنسبة للفطائر :

الدقيق : هو المادة الأساسية التى يعتمد عليها نجاح الفطائر . وهناك دقيق خاص بالفطائر يحتوى على ٩ - ١١ ٪ من الجلوتين الضرورى لتكوين عجينة متماسكة ذات مطاطية مناسبة للفرد . ولتكوين الهيكل الصلب الذى يحبس الغاز والمادة الدهنية بالفطائر فيجعل المنتج خفيفاً . ولكن مثل هذا الدقيق غير متوفر بصر

أنواع الدقيق المحلية التى تصلح للفطائر :

- ١ - الدقيق الأبيض الفاخر: ولا تعرف نسبة ما به من جلوتين وهو المستعمل فى جميع أنواع العجائن المنزلية من فطائر وكعك وبسكويت . . إلخ . ولذا فالخبوزات لا تكون فى كل مرة تصنع فيها فى نفس المستوى من النجاح . وهو المفضل فى عمل الفطائر .
- ٢ - دقيق الأكياس الصغيرة (كيلو) المحتوى على مادة رافعة . وهذا لا يصلح لعمل الفطائر . ويستعمل فى صناعة البسكويت والكعك التى يدخل ضمن مكوناتها مسحوق الخبز .

٣ - الدقيق المخلوط (يحتوى على ردة) . وهذا لا يصلح لعمل الفطائر وغيرها من المخبوزات إلا بعد نخله بمنخل حرير دقيق الثقب لحجز الردة التى تعمل على تفككها وإكسابها اللون الأسمر غير المرغوب . وفى هذه الحالة يفقد الدقيق حوالى ١/٣ كميته بالنخل .

٤ - دقيق الذرة وهو لا يصلح إلا لبعض الأنواع مثل كعكة الذرة . لأنه لا يحتوى على جلوتين .

المادة الدهنية : (تراجع المواد الدهنية - الباب الثالث) .

والمواد الدهنية التى تصلح للفطائر هى :

١ - الزيت الطيعى والصناعى (المرجون) : يحتوى على ٢٠٪ ماء . جيد النكهة ويجعل الفطير أقل نعومة من الدهون الصلبة الأخرى . ولذا عند استعمال ٣ كوب سمن صناعى يؤخذ كوب زبد - والزبد يعطى نتائج ممتازة فى الفطير ذى الطبقات لسهولة توزيعه وتخلله فى العجينة ويكسبها الهشاشة والتوريق المطلوب . ومن عيوبه أنه غالى الثمن .

٢ - السمن الصناعى (١٠٠٪ دهن) : وهو ممتاز فى صناعة الفطير بطريقة الفرق بصفة خاصة لأنه يكسبه النعومة المطلوبة . وقد تقدمت صناعة السمن الصناعى وتعددت أنواعه ، ومن عيوبه أن بعض أنواعه لها طعم غير مستحب فى الفطائر .

٣ - السمن الطيعى (١٠٠٪ دهن) : أقل صلابة من السمن الصناعى ، غالى الثمن . سريع الانصهار ويصعب توزيعه فى الفطائر وخاصة المورق ، له نكهة وطعم ممتاز . ويصلح للفطير بطريقة الفرق على أن يكون جامداً .

٤ - الزيوت (١٠٠٪ دهن) : سائلة ويصعب خلطها أو فركها مع الدقيق ، ولذا تتبع طريقة خاصة عند استعمالها . وهى تكسب المخبوزات النعومة ولا تصلح للفطير المورق . وهى أنسب لمضى تصلب الشرايين من الدهون الجامدة السابقة .

٥ - الشحوم الحيوانية : يستعمل عادة الدهن البقرى وشحم الخراف المحيط بالكلى ، ويفضلها الطهاة فى عمل البغاشة الراقية ، وهى سريعة التزنخ ولها نكهة قوية غير مستحبة .

الماء (السائل) :

يستعمل الماء عادة فى عجن الفطائر . وأحياناً اللبن فى بعض الفطائر القليلة . ويجب أن يكون الماء بارداً فى الشتاء ومثلجاً فى الصيف حتى لا تنصهر المادة الدهنية .

ومن الصعب تقدير كمية الماء بدقة لأن ذلك يتوقف على نوع الدقيق ونسبة ما به من جلوتين وقدرته على امتصاص الماء . ويضاف الماء بكميات تكفى فقط لتكون عجينة يابسة نوعاً غير لزجة يمكن فردها بسهولة .

الملح :

تظهر أهميته بصفة خاصة فى الفطائر ، فهو يحسن نكهة الدقيق والمادة الدهنية ، والفطير الخالى من الملح طعمه غير مستساغ كما يعمل على تقوية الجلوتين ، ويفضل استعمال الملح النقى الخالى من الشوائب أى ملح السفرة ، لأن الملح العادى يحتوى على شوائب ويكون خشناً مما يجعل الفطير ثقيلًا غير مستحب الطعم .

الطرق المتبعة في عمل الفطائر

١ - طريقة الفرق Rubbing-in Method :

وتصلح لعمل الفطير الناعم الخفيف (البسيط) Short-Crust pastry ، وهي أسهل الطرق وأكثرها استعمالاً .

٢ - طريقة الفرد والطي Rolling and Folding Method :

وتصلح لعمل الفطير ذو الطبقات أى المورق Puff or Flaky Pastry . ومنه الميل فى Milles Feuilles وهو المعروف تجارياً بالفيتاش ، وكلها أسماء يقصد بها تعريف الفطير المورق المشى .

٣ - طريقة الزيت Oil-Pastry Method :

وهي طريقة سريعة مختلفة عن السابقتين لسيولة المادة الدهنية . وتناسب مرضى تصلب الشرايين وضغط الدم وغير ذلك .

٤ - طريقة الماء الساخن Hot-Water Method :

وهي طريقة تجمع بين التوريق والنعومة ، ولكنها أقل استعمالاً من الطريقتين ١ ، ٢ .

لنجاح الفطائر يتبع الآتى

- ١ - تستعمل خامات جيدة كلما أمكن ذلك ، وتؤخذ المقادير بعناية ودقة .
- ٢ - ينخل الدقيق على ورقة زبد ويعاد نخله مع الملح لإدخال كمية أكبر من الهواء . ويمكن نخله فى السلطانية مباشرة إذا وجد المنخل المعدنى الصغير أو تستعمل مصفاة ملك صغيرة بيد .
- ٣ - العناية بالبرودة للصحيحة للمواد المستعملة ومكان العمل ، فالزبد الشديد الصلابة المأخوذ مباشرة من الثلاجة . أو السائح كلاهما يصعب تكييله وفركه فى الدقيق أو توزيعه (باكو الزبد المعروف الوزن سهل فى الاستعمال) .
- ٤ - تفرك المادة الدهنية بأطراف الأصابع وبخفة مع رفع الأيدى لأعلى قليلاً لإدخال كمية كافية من الهواء . ولفصل حبيبات الدقيق عن بعضها فيقل استعمال الماء وتكوين الجلوتين ، وهذا هام بالنسبة للفطير الناعم الخفيف .
- ٥ - تستعمل الشوكة وليس المعلقة عند العجن بالماء ، لأنها أفضل فى التوزيع وحتى لا يدخل الدقيق والماء فى تجويف المعلقة مكوناً كتلاً (كلاكيج) يصعب تفكيكها .
- ٦ -- يرش الماء البارد بالمعلقة وبكميات صغيرة مع التقليب الدائرى بالشوكة تجنباً لزيادة ليونة العجينة .
- ٧ - تجمع العجينة باليدين وتُلت بخفة على المنضدة لمدة قصيرة حوالى دقيقة حتى تصبح ملساء ناعمة تجنباً لزيادة تكون الجلوتين الذى يقلل من نعومة الفطير . وهذا بخلاف عجائن خميرة البيرة .
- ٨ - عند فرد العجينة تمر النشابة بخفة من منتصف العجينة إلى الأطراف لعمل مستدير وفى خطوط قصيرة للأمام لعمل مستطيل مع تحريك العجينة حتى لا تلتصق بالمنضدة .
- ٩ - الإكثار من رش المنضدة والنشابة بالدقيق فى أثناء الفرد يضيف مزيداً من الدقيق للعجينة ويجعل الفطير جافاً ثقيلًا ، يقلل من استعمال الدقيق تغطية سطح العجينة بقطعة بلاستيك فى أثناء الفرد .

- ١٠ - يخبز الفطير في فرن حار أولاً ٢١٨ م (٤٢٥ ف) حتى يتمدد الهواء ويتكون بخار الماء سريعاً فيساعد على رفع العجين قبل تجمد الجلوتين الذي يكون الهيكل .
- ١١ - تجنب وضع الفطير على قاع الفرن (السطح السفلي) حيث الحرارة مباشرة تتلفه .

● المائدة أو النشابة :

- يفضل أن تكون من النوع المتحرك الأملس الخالي من العقد . وهناك نوع من النشابات مغطى بنسيج مطاط محكم يساعد على سهولة انزلاقها وعدم التصاقها بالعجين . وإذا كانت النشابة غير ملساء فيمكن أن تكسى الأسطوانة بيجورب قصير نظيف تماماً من القطن ، يقص القدم ويستغنى عنه ويسحب الجزء الباقي على الأسطوانة بحيث يكون محكمًا وملصقًا بها ويثبت من الطرفين . ويمكن غسله وتغييره .
- من الطرق الأخرى التي تمنع التصاق العجينة بالنشابة . فرد العجينة بين طبقتين من ورق شمعي أو بسط قطعة كبيرة من البلاستيك على العجينة في أثناء الفرد ، وهذا يجعل سطح الفطائر والبسكويت أملس متجانس السمك .



٢ - تفرد عجائن الفطير والبسكويت بين طبقتين من ورق شمعي أو بسط قطعة بلاستيك على العجينة في أثناء الفرد



١ - لتقليل رش الدقيق وعدم التصاق العجينة بالمنضدة (ثُلث) داخل قطعة بلاستيك مطوية



٤ - فطائر محبوزة صغيرة مملحة أو مملحة



٣ - تمزج لتقطع وحشو الفطائر الصغيره

الفطير بطريقة الفك

١ - المقادير والطريقة الأساسية

تراجع طريقة كبل المقادير - الباب الثاني عشر
المقادير :

٢ كوب دقيق فاخر منخول	٣ كوب زبد أو ١ كوب سمن صناعي جامد
١ ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)	١ كوب ماء بارد (أو مثلج في الجو الحار)



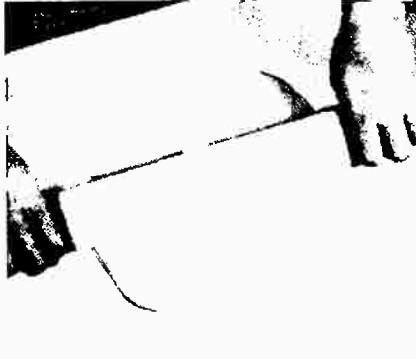
٣ - عجينة يمكن فردها
تجمعت وتركت الإناء



٢ - رش الماء بالملعقة
والعجن بالشوكة



١ - توزيع المادة الدهنية في الدقيق
بالخلاط اليدوي أو بالسكين



٦ - فرد العجينة على
هيئة مستدير



٥ - العجينة عند فردها غير
ملتصقة بالمنضدة



٤ - نُلت خفيفاً وتكور
حتى تصبح ملساء

الطريقة : (الأساسية بالتفصيل) :

- ١ - ينخل الدقيق ويكيل ويضاف إليه الملح وينخل ثانية في سلطانية العجن .
- ٢ - تقطع المادة الدهنية الباردة بالسكين داخل الدقيق ويساعد على ذلك غمس السكين في الدقيق . أو يستعان بسكين آخر أحدهما لتقطيع المادة الدهنية صغيراً ، والآخر لتخليص السكين الأول من المادة الدهنية .

- ٣ - يرفع السكين ، وتفرك المادة الدهنية بأطراف الأصابع (أبرد جزء في اليد) مع رفع الأيدي قليلا لأعلى في أثناء الفك . لإدخال الهواء . أو يستعمل خلاط الفطير اليدوي في حالة وجوده ، وهو يوزع المادة الدهنية في الدقيق دون فرك .
- ٤ - يستمر في فرك وتوزيع المادة الدهنية حتى يصير الخليط محبباً كالأرز أو حبات البسلة (غير متعجن) ويلاحظ أنه كلما زاد الفك زادت نعومة الفطير مما يجعله غير خفيف ، تعجن الخليط يدل على زيادة المادة الدهنية أو سيولتها .
- ٥ - يضاف الماء البارد (أو الثلج في الجو الحار) برش ملعقة منه على خليط الدقيق باليد اليسرى . في حين تقلب اليد اليمنى الخليط بالشوكة بخفة وسرعة ، ويجب توزيع الماء على كل الخليط لترطيه . (ينظر الشكل)
- ٦ - تكرر العملية باحتراس حتى تتكور العجينة وتتجمع حول الشوكة مكونة عجينة يابسة نوعاً يسهل فردها (وقد لا يستعمل الماء كله وقد يزيد تبعاً لنوع الدقيق) .
- ٧ - تخلص الشوكة من العجين وترفع . وتجمع العجينة بخفة باليدين على هيئة كرة تترك السلطانية نظيفة .
- ٨ - توضع على منضدة أو لوجة مرشوشة خفيفاً بالدقيق (وتُلت) بخفة وسرعة بأطراف الأصابع حتى تنعم وتتجانس لمدة لا تزيد عن دقيقة .
- ٩ - في الجو الحار توضع العجينة على طبق وتغطي بورق شمعي أو قطعة بلاستيك لمنع جفاف السطح وتكوين قشرة ، وتوضع في التلاجة لمدة ١٥ - ٣٠ دقيقة قبل فردها ، وهذا يساعد على تماسك العجينة وعدم سيولة المادة الدهنية .
- ١٠ - تفرد العجينة وتشكل وتخشى حسب الرغبة كالآتي :

طريقة الفرد :

- ١ - ترش اللوحة أو المنضدة خفيفاً بالدقيق ويمسح الزائد منه براحة اليد وكذا النشابة بعد رشها بالدقيق .
- ٢ - توضع العجينة على شكل كرة وتبسط باليد على هيئة مستدير أو مستطيل حسب الصنف المطلوب عمله .
- ٣ - تفرد بالنشابة بالضغط عليها خفيفاً من الوسط إلى الأطراف في حالة المستدير . وتكرر العملية عدة مرات مع رفع النشابة بسرعة عند الوصول إلى الأطراف حتى لا يقل سمكها عن الوسط . وفي حالة المستطيل يضغط عليها بطول العجينة بخفة للحصول على مستطيل طوله ثلاثة أضعاف عرضه والسمك حسب الصنف المطلوب . (ينظر الشكل) .
- ٤ - يلاحظ تحريك العجينة في أثناء الفرد حتى لا تلتصق بالمنضدة وعادة لا تحتاج العجينة إلى رش المنضدة والنشابة بالدقيق إلا إذا كانت لينة أكثر من اللازم . العجينة اليابسة جداً أيضاً غير مرغوبة لصعوبة فردها وتشكيلها وعدم تكوين الكمية اللازمة من الجلوتين . وبعد الحَبْز يكون الفطير ناعماً للدرجة غير مستحبة ، ضعيف الهيكل ، سريع التفتت .
- إذا كان الجو حاراً والعجينة تلتصق بالنشابة . تبسط قطعة بلاستيك على العجينة في أثناء الفرد وقد سبق ذكر ذلك .

تشكيل عجينة الفطير :

هذه العجينة هي الأساس للعديد من تشكيلات الفطير بطريقة الفك . فيمكن تشكيل العجينة بطريقة سريعة توفر كثيراً من الوقت والجهد دون أن يتخلف بعد فردها بقايا تحتاج إلى إعادة فردها . كما يمكن تشكيل العجينة باستعمال قطاعات مختلفة الأشكال وهذه تحتاج إلى وقت وجهد أطول ويتخلف منها بقايا يعاد فردها . ولكل منها مميزاته .

ومن الممكن ابتكار حشوات وتشكيلات حسب الرغبة ويتوقف ذلك على الوقت المتاح .

الحيز :

١ - بعد تشكيل الفطير حسب الرغبة قد يُلَمَّع سطحه بالبياض أو البيض الكامل المخفف بالماء . يرص في صاج مدهون خفيفاً بنظام بحيث تترك مسافات صغيرة بينه حتى يمكن استغلال أكبر مساحة ممكنة من الصاج .

٢ - يخبز في فرن حار نوعاً ٢١٨ م (٤٢٥ ف) لمدة تتوقف على حجم وسمك وحدات الفطير - يبرد بعد نضجه على منخل سلك أو قاعدة سلك .

صفات الفطير الناعم (بطريقة الفرك) :

يجب أن يكون الفطير ناعماً خفيفاً ، وتقاس النعومة بقوة الكسراً أن يكون الفطير سهل القضم والمضغ ناعماً في الفم - لونه ذهبي - منتظم الشكل - اللب الداخلي خفيف غير جاف وغير متعجن .



٢ - اللب الداخلي خفيف غير جاف وغير متعجن



١ - نموذج للفطير الناعم بعد الخبز

٢ - فطير قليل المادة الدهنية

(طريقة الفرك)

يفضل البعض تقليل كمية المادة الدهنية في الفطير لأسباب صحية أو لعدم زيادة السُّعرات ، وفي هذه الحالة يجب تعويض الجزء الناقص من المادة الدهنية باستعمال مسحوق الخبز (البيكينج بودر) الذي يساعد على نعومة الفطير وخفته (أى كبديل لجزء من المادة الدهنية ولإدخال مادة رافعة) وهنا تزيد نوعاً كمية السائل .

المقادير :

٢ كوب دقيق فاخر منخول	١ كوب زبد أو ١ كوب سمن صناعي
١/٤ ملعقة شاي ملح . ملعقة شاي بيكنج بودر	١/٤ - ١/٢ كوب ماء بارد ، وقد يستعمل اللبن البارد .

الطريقة :

- تنخل المقادير الجافة مع بعضها . توضع في سلطانية وتقطع فيها المادة الدهنية الجامدة نوعاً وتترك كما في الطريقة الأساسية

السابقة ص ٦١٩ . تم وتشكل حسب الرغبة .

● فطيرة غير محشوة وزن حوالى ٣٠ جم تعطى ٩٠ سُعراً .

٣ - عجينة الفطير الحلوة الناعمة

(طريقة الفرق)

تتميز هذه العجينة بجلاوتها الخفيفة وهي أكثر نعومة من المقادير الأساسية السابقة لوجود السكر وصفار البيض ضمن مكونات العجينة وتبعاً لذلك تقل كمية الماء المستعملة في العجن .
وتصلح هذه العجينة لجميع أنواع الفطير الحلوة كأطباق الفطير الحلوة والفطريات الحلوة التي تقدم كنوع من الجاتو .

المقادير :

٢ كوب دقيق فاخر منخول	ملعقة كبيرة سكر ناعم
$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)	صفار بيضة ممزوج بقليل من الفانيليا
$\frac{2}{3}$ كوب زبد أو $\frac{1}{4}$ كوب سمن جامد	٢ - ٣ ملعقة كبيرة ماء بارد

يضاف البيض : يستعمل لتلميع الوجه وقد يستعمل للمرائج .

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الأساسية لعمل الفطير بطريقة الفرق ص ٦١٩ .
 - ٢ - تشكل العجينة حسب الرغبة .
- يضاف السكر بعد فرك المادة الدهنية في الدقيق ، حتى لا يؤدي إلى سيولة الخليط إذا أضيف في أثناء الفرك .
 - يضاف صفار البيضة أولاً ، ويتمم العجن بالماء البارد تدريجياً حتى الحصول على عجينة يابسة نوعاً غير لزجة سهلة الفرد .

٤ - الطريقة التجارية لعمل الفطير

(بطريقة الفرق)

وفيها يعجن جزء من الدقيق بكمية الماء لعمل عجينة لينة يمكن صيها . وتفرك المادة الدهنية في باقي الدقيق لتوزيعها ، ثم تضاف العجينة اللينة لخليط الدقيق والغرض من ذلك عدم استعمال كمية زائدة من الماء في أثناء العجن فلا تلبس العجينة أكثر من اللازم .
المقادير : مقدار من عجينة الفطير الأساسية السابقة ، وقد يضاف بيضة وبقليل الماء ص ٦١٩ .

الطريقة :

- ١ - يؤخذ $\frac{1}{4}$ كوب دقيق من المقادير ويوضع في سلطانية صغيرة ويضاف إليه مقدار الماء تدريجياً لتكوين عجينة لينة كالنقيطة .
- ٢ - يوضع باقي الدقيق في السلطانية الكبيرة وتفرك المادة الدهنية فيه كالسابق .
- ٣ - تصب العجينة اللينة (في السلطانية الصغيرة) على خليط الدقيق بعد توزيع المادة الدهنية فيه ويعجن الجميع خفيفاً باليد لعجينة يابسة نوعاً .
- ٤ - تكور (وتُلت) خفيفاً على المضدة حتى تنعم وتتجانس . تغطى وتوضع في الثلاجة قبل استعمالها .

الطريقة التجارية السريعة

مقدار من عجينة الفطير الأساسية ص ٦١٩ ، وتضاف بيضة ويقلل الماء .

الطريقة

- ١ - تخطط المادة الدهنية والماء والملح والبيضة في حالة استعمالها ، في سلطانية .
- ٢ - تقلب جيداً بملعقة خشب .
- ٣ - يضاف الدقيق تدريجياً مع التقليب حتى تتكون عجينة مطاطة نوعاً صالحاً للفرد .
- ٤ - توضع في الثلاجة قبل تشكيلها .

● طريقة الزيت في الفطير (سريعة)

وهي طريقة سهلة وسريعة . ويناسب الفطير بالزيت مرضى تصلب الشرايين وما شابه من الأمراض ، خاصة إذا استعمل زيت الذرة . ومعروف أن الزيوت النباتية تحتوي على نسبة عالية من الأحماض الدهنية غير المشبعة التي لا ترفع مستوى الكوليسترول في الدم كالسمن والدهون الصلبة (تراجع الدهون في جزء التغذية - الباب الأول) . ولا يمكن فرك الزيت في الدقيق كالدهون الصلبة ، ولذا تتبع طريقة أخرى سهلة في صنعه . وينتج فطيراً ناعماً خفيفاً . ● يلاحظ استعمال البيكنج بودر في المقدار الثاني ، لأن المادة الدهنية نقصت ، ولإدخال مادة رافعة .

المقادير رقم ٢	المقادير رقم ١
٢ كوب دقيق منخول	٢ كوب دقيق منخول
$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم ، ١ ملعقة شاي بكنج بودر	$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم
$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{8}$ كوب زيت	$\frac{1}{4}$ كوب زيت ذرة أو زيت جيد طازج
$\frac{1}{2}$ كوب ماء مثلج	$\frac{1}{4}$ كوب لبن مثلج

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر في حالة استعماله وتعمل حفرة بوسطه .
- ٢ - يخلط الزيت والسائل بشوكة ويصب في الحفرة وتقلب بخفة بالشوكة من الداخل للخارج حتى يختلط السائل بالدقيق ويكون عجينة يابسة نوعاً ترك جوانب السلطانية .
- ٣ - تكور العجينة وتوضع على منضدة مرشوشة خفيفاً بالدقيق .
- ٤ - (ثلث) كما في الفطير بطريقة الفرك لمدة ١ - ٢ دقيقة حتى تنعم وتتجانس مكوناتها .
- ٥ - تفرد وتشكل حسب الرغبة . (ينظر التشكيلات المختلفة) ص ٦٢٤ .

حشوات وتشكيلات مختلفة (من عجينة الفطير بطريقة الفرق)

تختار إحدى عجائن الفطير السابقة . ويختار الحشوة المملحة أو الحلوة من المذكورة فيما بعد . تقدم هذه الأنواع من الفطير في الفطور وحفلات الشاي .

العجينة : مقدار من إحدى العجائن السابقة وهي :
العجينة الأساسية - القليلة المادة الدهنية - العجينة الحلوة - التجارية أو طريقة الزيت .
الحشو : تختار حشوة مملحة أو حلوة من المذكورة فيما بعد ص ٦٢٦ .
التشكيل : السريع باستعمال السكين . أو بالقطاعات المختلفة الأشكال .
معدن الخبز : صاج مستطيل منخفض الجوانب (يساعد على احمرار الوجه)
الفرن : حار نوعاً ٢٠٥ م (٤٠٠ م ف) لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة . يستعمل الرف العلوى للفرن
لتلميع الفطائر : يستعمل صفار البيض أو البياض المخفف بالماء .

التشكيل السريع

- (تراجع الطريقة الأساسية لعمل الفطير) ص ٦١٩
- ١ - تفرد العجينة على منضدة مرشوشة خفيفاً بالدقيق على هيئة مستطيل طوله ٣ أمثال عرضه وسمكه حوالى ١ سم .
 - ٢ - تبسط الحشوة المختارة على نصف المستطيل مع ترك ١ سم من الحواف بدون حشو ويندى بالماء البارد أو البيض المخفف .
 - ٣ - يطوى نصف المستطيل الخالى على النصف المحشو وتلتصق الحواف جيداً .
 - ٤ - يقطع بسكين حاد مغموس في الدقيق إلى :
 - مربعات : حوالى ٦ × ٦ سم أو حسب الرغبة
 - مثلثات : يقسم المربع السابق إلى مثلثين . أو مربع منفرد يحشى نصفه ويثنى على هيئة مثلث .
 - أصابع مستطيلة : حوالى ٨ × ٣ سم .
 - سويسرول : يبسط الحشو على المستطيل بأكمله وبلف من جهة الضلع الكبير على هيئة أسطوانة كالسويسرول . يقطع إلى دوائر عرض حوالى ٣ سم بسكين مغموس في الدقيق .

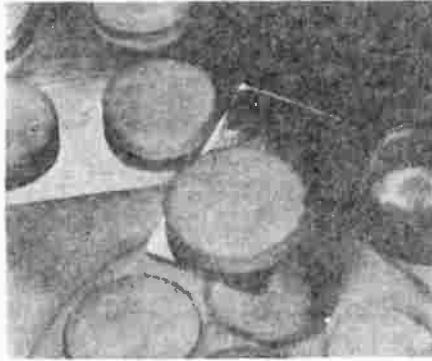
تشكيل آخر سريع :

- ١ - تفرد العجينة إلى مستطيل كالسابق ويقسم عرضاً إلى قسمين متساويين .
- ٢ - يوضع نصف على النشابة ويبسط باحتراس في الصاج المدهون . أو يطوى المستطيل مرة طولا وأخرى عرضاً حتى يسهل حمله ونقله للصاج . يفرد ويبسط في الصاج .
- ٣ - يبسط الحشو على سطح المستطيل الذى في الصاج وتندى حوافه .
- ٤ - يغطى بالمستطيل الثانى المساوى له في الحجم ويضغط حتى تلتصق الطبقتين ببعضهما .

٥ - يقطع مربعات أو أصابع . . إلخ . يدهن السطح بالبيض المخفف للتلميع ويجز
 من عيوب هذه الطريقة أن الفطير يكون متلاصقاً بعد خبزه ، وهذا يجعل الحواف طرية وغير منتظمة الشكل .

التشكيل بالقطاعات

- شكله أفضل من السابق ولكنه يحتاج إلى وقت أكبر . فلا بد من حشو كل قطعة (دائرة مثلاً) على حدة وتغطيتها بدائرة أخرى وغير ذلك ثم تجمع البقايا المتخلفة وتفرد وتشكل ثانياً كالاتي :
- ١ - تفرد العجينة كالسابق وتقطع بالقطاعة الحادة المغموسة في الدقيق ويلاحظ عدم ترك مسافات في أثناء التقطيع لتقليل فضلات العجين . (ينظر الشكل) .
- ٢ - ترص في الصاج المدهون مع ترك مسافات صغيرة بينها . وقد يدهن السطح بالبيض المخفف (بعد حشو الفطير حسب الرغبة ينظر الشكل ص ٦١٨) .
- ٣ - ترص الفضلات بجوار بعضها على المنضدة ولا تعجن باليد وبضغط عليها بالنشابة حتى تلتصق ببعضها . ويفضل عدم تقطيعها ثانية بالقطاعات حتى لا تتخلف بقايا أخرى .
- ٤ - ترش البقايا بالملح والكون أو السكر المخلوط بالقرفة وتقطع بالسكين .
- ٥ - سبق الذكر أن كثرة العجن والفرد تزيد من الجلوتين وجفاف العجينة ويكون الناتج الثاني أقل جودة ويفقد نعومته وخفته .



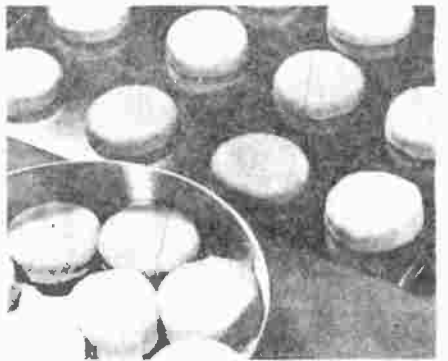
٢ - رفع الفطيرة بسكين عريض
 لوضعها على الصاج



١ - عدم ترك مسافات عند استعمال
 القطاعة لتقليل الفضلات



٤ - ترش البقايا بجوار بعضها لفردتها ثانية



٣ - يرص بعيداً عن حافة الصاج وعن بعضه

بعض الحشوات المملحة للفطائر

- الجبن الأبيض المهروس بالنعناع : يهرس جيداً بالشوكة $\frac{1}{2}$ ك جبن أبيض مع ملعقة كبيرة زبد أو زيت وقليل من النعناع الجاف أو البقدونس المفروى . إذا كان الجبن شديد الملوحة يتقع في الماء البارد حوالى ساعة ويصفى قبل استعماله .
- جبن رومى بالزبد والقلقل الأحمر : تدعك ملعقة كبيرة زبد ويضاف إليها كوب جبن رومى مبشور و $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي قلقل أحمر وهو خفيف النكهة غير حريف ويختلف عن الشطة المعروفة .
- العصاج بالمكسرات : يعمل $\frac{1}{2}$ ك عصاج (ينظر باب اللحوم) ويضاف إليه ٢ ملعقة كبيرة صنوبر أو بندق مفروى غليظاً . وقد تستبدل المكسرات بملعقة طحينية مثبلة جيداً .
- بقايا الطيور أو اللحوم أو الأسماك الناضجة : ينزع الجلد والعظم وشوك الأسماك . تفرم وتخلط بملعقة كبيرة زبد أو صلصة بيضاء بالبيض وتبل جيداً حسب الرغبة .

بعض الحشوات الحلوة للفطائر

- المكسرات والزبيب : كوب من خليط من المكسرات أو واحد منها كاللوز والسودانى . الخ تفرم غليظاً بالمفرمة الخاصة أو بتكسيرها بالنشابة على فوطة نظيفة مفرودة على المنضدة حتى لا تتدحرج . يضاف إليها $\frac{1}{2}$ كوب سكر سنترفيش و $\frac{1}{4}$ كوب زبيب بناتى مغسول ومجفف ومفروى غليظاً ويضاف فانيليا أو ماء ورد أو قرفة ناعمة ($\frac{1}{4}$ ملعقة شاي) .
- العجوة : $\frac{1}{2}$ باكو منزوع النوى أو كوب بلح أمهات مقشر منزوع النوى . يضاف إليه $\frac{1}{2}$ كوب ماء ويرفع على نار هادئة مع التقليب بملعقة خشب حتى يدهك ناعماً . يضاف إليه ملعقة صغيرة من السمن . وقد يستغنى عنها وملعقة شاي قرفة .
- المرنى السميك بأنواعها ، أو خليط من القرفة والسكر ($\frac{1}{2}$ كوب سكر + $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي قرفة ناعمة) .

طريقة الماء الساخن في عمل الفطير

هذه الطريقة سهلة ويفضلها البعض . لأنها تجمع بين النعومة والهشاشة أو التوريق ، ولا تحتاج لعملية الفك .

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب ماء مغلى	٢ كوب دقيق منخول
$\frac{1}{2}$ كوب سمن صناعى	$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة :

- ١ - يصب الماء المغلى على السمن فى سلطانية ويخفق بشوكة حتى يمتزج ويغلظ نوعاً (كالصلصة الفرنسية) ويبرد قليلاً .
- ٢ - يضاف الدقيق المنخول مع الملح ويغلط بالشوكة حتى تتكون عجينة لينة نوعاً . (شبيهة بالطريقة التجارية) .
- ٢ - تلف فى ورق شمعى أو ورق زبد وتثلج قبل فردها وهذا أحد الأصناف :

- فطير الجبن : يضاف للدقيق $\frac{1}{4}$ كوب جبن رومى مبشور قبل العجن . تثلج العجينة - (تُلْت) خفيفاً قبل فردها - تشكل حسب الرغبة - يمكن حشو هذا النوع من الفطير بأى حشو آخر مختار .

برعمة سريعة بالكوم والملح Sacristain

هذا النوع من الفطير يختلف في مكوناته وفي صنعه عن الفطير بطريقة الفرك ، ولنجاحه يحتاج إلى سرعة في الخلط والتشكيل والخبز ، ذلك لأن العجينة تحتوي على الخل وبيكربونات الصوديوم (صودا الخبز) أى حامض وقلوى . ففي أثناء العجن يتفاعلان معاً ويتصاعد غاز ثنائي أكسيد الكربون وهو الذى يرفع العجين وخوفاً من تسرب معظم الغاز في أثناء العجن يضاف أيضاً بيكنج بودر مع السرعة في العمل .

ولهذا السبب أيضاً يجب عدم عجن أكثر من ٤ كوبات دقيق في المرة الواحدة على أن تكرر ثانية إذا أريد ذلك حتى يكون الناتج ناجحاً ، ويشكل الفطير أصابع أوكالبرية وهو خفيف لذيد الطعم ويصلح كنوع من المملحات في حفلات الشاي .

المقادير :

٢ كوب دقيق منخول (فاخر)	١/٤ كوب سمن سائح بارد
١/٤ ملعقة شاي ملح	١/٤ كوب لبن بارد
١/٤ ملعقة شاي بيكربونات صوديوم	١/٤ كوب خل
ملعقة شاي بيكنج بودر	

يرش على الوجه :

خليط مكون من ملعقة شاي كمون (تمرر عليه النشابة لتكسیره خفيفاً) وملعقة شاي ملح ناعم (سفرة) .

الطريقة :

- ١ - تنخل المقادير الجافة وتوضع في سلطانية العجن .
- ٢ - تعمل حفرة في وسط الدقيق ويصب فيها السمن واللبن والخل .
- ٣ - تخلط سريعاً بالشوكة من داخل الحفرة إلى الخارج حتى يختلط الدقيق بالسائل مكوناً عجينة لينة نوعاً ترك السلطانية .
- ٤ - يلاحظ أن شكل العجينة يكون غير متجانس . ترفع سريعاً وتوضع على منضدة مرشوشة بالدقيق .
- ٥ - (ثلث) سريعاً ونحفة حتى تتجانس مكوناتها لمدة حوالى دقيقة .
- ٦ - تفرد سريعاً على المنضدة المرشوشة دقيقاً إلى مستطيل سُمكه ١ سم .
- ٧ - يدهن المستطيل بقليل من اللبن أو السمن السائح ويرش بخليط الكوم والملح .
- ٨ - تمرر النشابة على الخليط لتثبيته .
- ٩ - يقطع المستطيل شرائح عرض ١ سم وطول ٧ سم (طول أصبع الوسطى) وتنقل بسكين عريض على صاج مدهون خفيفاً .
- ١٠ - ترص بنظام وتترك كما هي أو تلف الشريحة مرة على هيئة برعمة .
- ١١ - تحبز في فرن حار في الرف العلوى للفرن ٢١٨ م (٤٢٤ ف) حتى تنضج البرعمة وتحمّر خفيفاً لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة .

البريمة بالجبن الرومى :

• يستبدل الكمون والملح بالجبن الرومى المبشور كوب يخلط مع ١/٢ ملعقة شاي قفلل أحمر ومعلقة زبد ويراعى عدم المبالغة فى استعمال القفلل الأحمر حتى لا يغطى طعمه على الجبن .

البريمة بالسكر والقرفة :

• يستبدل الكمون والملح فيرش المستطيل بخليط من السكر السترفيش والقرفة . (ملعقة كبيرة سكر + ١/٢ ملعقة شاي قرفة ناعمة) .



١ - تمسك الشريحة باليدين
وتلف على هيئة بريمة .
مرة أو مرتين



٢ - تثبت الأطراف على
الصاج المدهون



٣ - البريمة بعد الخبز

أطباق الفطير

باي Pie - تارت Tart

(بطريقة الفرق)

تطلق كلمة طبق فطير أو باي ، أو كما تعرف تجارياً بالتارت على كل فطيرة كبيرة تأخذ شكل الطبق أو الصينية أو القالب الذي خبزت فيه ويطلق على الوحدات الصغيرة منها فطيرات أو تارتلت Tartlets . ومن مميزات أطباق الفطير الكبيرة والصغيرة أنه يمكن حشوها بمحشوات متنوعة مملحة وحلوة ، ساخنة وباردة . مجملة تجميلاً بسيطاً أو راقياً ، ولذا يمكن تقديمها في جميع المناسبات البسيطة منها والراقية في الفطور والغداء والعشاء . وفي الولائم وحفلات الشاي وحفلات الكوكيتيل وغير ذلك .

ويمكن بشيء من المهارة والابتكار تقديم أطباق فطير متعددة الأشكال والمحشوات الساخنة والباردة ، بديعة التنسيق ، تقدم كتورتة أو كجاتو أو أطباق راقية مملحة .

وقد يشتري طبق الفطير مخبوزاً بدون حشو ، ويحشى بالحشوة المختارة ، أو يصنع بالمنزل من الألف إلى الياء حسب الإمكانيات والوقت المتاح والرغبة في تقديم صنفاً جديداً .

ويطلق على طبق الفطير المخبوز بدون حشو قشرة أو صدفة Shell . بمعنى أن الطبق يشبه القشرة (قشرة البرتقال مثلاً) أو الصدفة التي يوضع بداخلها الحشو المختار .

والطرق المتبعة في صنع طبق الفطير الكبير (التارت) والفطيرات (تارتلت) واحدة ، فيما عدا أن الأول يقدم لعدد من الأفراد والثانية لفرد واحد وهي أسهل في التقديم .

الطرق المتبعة هي :

- ١ - يكسى الطبق بعجينة الفطير ويخبز بدون حشو (في حالة الحشو الناضج) .
- ٢ - يكسى الطبق بعجينة الفطير ويخبز مع الحشو (في حالة الحشو النيئ والنصف ناضج) .
- ٣ - يكسى الطبق بعجينة الفطير ويملأ بالحشو ثم يغطى بطبقة ثانية من عجينة الفطير ويخبز . ويسمى طبق الفطير المزدوج .

تبطين الطبق بعجينة الفطير (التارت)

- مقدار من العجينة الأساسية (رقم ١) أو العجينة الحلوة (رقم ٣) السابقة حسب نوع الحشو حلو أو مملح .
- طبق فرن : إما بركس مستدير قليل العمق ، قطره ٢٠ سم وعمقه ٢-٣ سم ويمكن استعمال غطاء البركس . أو صينية ألومنيوم أو تيفال أو ستينلس ستيل بنفس المقاسات . أو طبق ألومنيوم أو ستينلس ستيل مشابه .



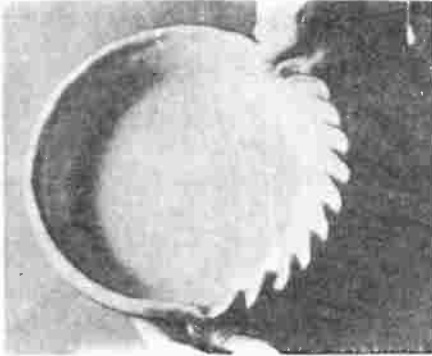
٣ - فرد العجينة بعناية
لتبطين الطبق



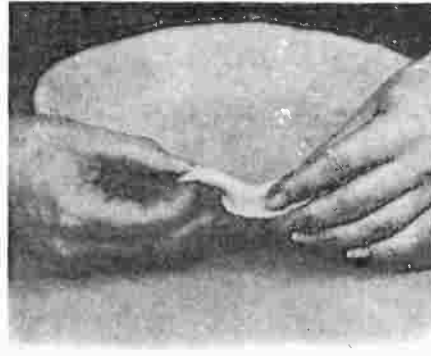
٢ - طي مستدير الفطير
قبل وضعه في الطبق



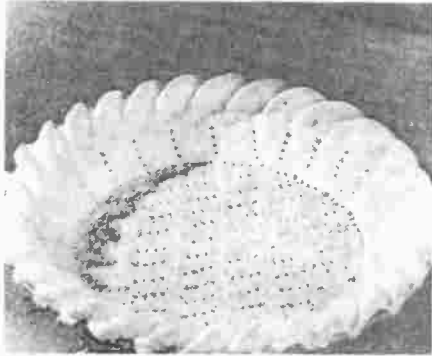
١ - قطر دائرة الفطير أكبر
من قطر الطبق



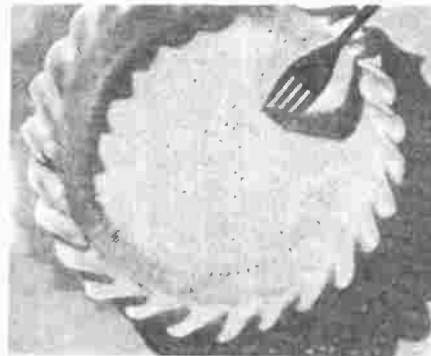
٥ - زخرفة الحافة بالإبهام والسبابة



٤ - ثني حافة الفطير للداخل حتى
تكون مزدوجة



٧ - طبق الفطير بعد خبزه



٦ - نغرم قاع وجوانب الفطيرة بالشوكة

طريقة التبطين (بالتفصيل) :

- ١ - تفرد العجينة لمستدير سمكه $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ سم ويزيد قطره عن القطر العلوى للطبق ٥ سم ، وذلك بوضع الطبق مقلوبا على العجينة المفرودة لأخذ المقاس . ينظر الشكل .
- ٢ - يرفع الطبق ويدهن قاعه وجوانبه بالسمن اللين (السمن السائح لا يثبت في مكانه) .
- ٣ - ترفع العجينة لوضعها في الطبق كالآتي : تطوى نصفين ، ثم تطوى مرة أخرى (أربع طيات) وتوضع في الطبق بحيث يكون مركز الدائرة المطوية في منتصف الطبق . ينظر خطوات التبطين .

- ٤ - تفرد العجينة بعناية بحيث تكسو قاع وجوانب الطبق وتلتصق به وتطابقه دون وجود فقاعات هوائية بين العجينة والطبق (يرفع جزء من العجينة لإخراج الهواء وتعاد بحيث تستريح تماماً) .
- ٥ - يراعى عدم مط العجينة فى أثناء تبطين الطبق وخاصة الجوانب وإلا انكشفت العجينة بشدة وخاصة عند خبزها .
- ٦ - يقص حوالى ٢.٥ من الـ ٥ سم الزائدة عن قطر الطبق ، ويحفظ بالفضلات كما هى مؤقتاً .
- ٧ - يثنى الجزء الزائد المتبقى ٢.٥ سم لأسفل بحيث يتركز على حافة الطبق وبذلك تكون الحافة مزدوجة وهذا يعطيها شكلاً جميلاً عند زخرفة الحافة ، ويحميها من الاحتراق السريع عند الخبز .
- ٨ - يضغط على الحافة حتى تلتصق الطبقتان وتجميل على هيئة « فستون » بأصبعى الإبهام والسبابة أو تجميل بظهر الشوكة أو حسب الرغبة . ينظر أشكال تجميل حافة الطبق ص ٦٣٧ .
- ٩ - يحرم جيداً بالشوكة قاع وجوانب الفطيرة وفائدة ذلك أنه يسمح بخروج الهواء والبخار المتصاعد من العجينة فى أثناء الخبز دون أن يرفع العجينة من أحد جوانبها أو تتكون بها فقاعات تفقدها شكلها المنتظم الجيد .
- ١٠ - إذا كان الوقت يسمح بثلج طبق الفطير لمدة ١ ساعة قبل خبزه ، وهذا يعمل على تماسكه واحتفاظه بشكله .
- ١١ - يخبز فى فرن حار أولاً ٢١٨ م (٤٢٥ ف) لمدة ٨ دقائق حتى يتجمد سطح الفطير (يوضع فى الرف المنصف للفرن) ثم تهدأ الحرارة نوعاً ويترك حتى يحف قاع الفطيرة ويحمر اللون خفيفاً .
- ١٢ - تغطى حواف الفطيرة بشريط من ورق الزيت المدهون أو الفويل Foil لحمايته من الاحتراق الذى كثيراً ما يحدث قبل نضج الفطيرة ، ينظر شكل طبق الفطير المزدوج ص ٦٤١ .
- ١٣ - ينزع الطبق من الفرن ويترك حتى يهدأ تماماً قبل قلبه حتى لا ينكسر . ويترك على قاعدة سلك ليبرد وذلك فى حالة حفظه للاستعمال فى وقت آخر .

« فى حالة استعمال الفطيرة مباشرة وخاصة بالنسبة للحشوات الساخنة تترك فى طبق الفرن .

فضلات العجينة : توضع يحوار بعضها ويضغط عليها بالنشابة حتى تلتصق ببعضها وتصنع منها شرائط أو ورق شجر وخلافه لتجميل طبق الفطير أو ترش بالسكر أو الملح خفيفاً وتقطع بالسكين مربعات أو أصابع . أو يصنع منها فطيرات صغيرة .

صفات طبق الفطير المخبوز (الباي أو التارت) :

- ١ - يكون مطابقاً لشكل طبق الفرن الذى خبز فيه .
- ٢ - منتظم السمك ، بدون فقاعات أو انكماشات .
- ٣ - الحافة منتظمة السمك والزخرفة واضحة وغير محترقة .
- ٤ - لونه ذهبي متجانس والقاع جاف غير متعجن أو محترق .

تبطين صينية الفطيرات

التارتلت Tartlets

تعمل بنفس طريقة طبق الفطير السابق ، وتقدم محشوة كوحدات صغيرة من الجاتو فى حفلات الشاي أو كصنف ابتداء ساخن مملح فى الوجبات والولائم . مثل : تارتلت بالخضر السوتيه - باللحم والكاري .. إلخ .

ومن مميزات التارتلت سهولة تقديمها وتناولها وخاصة مع الأعداد الكبيرة من الأفراد ، فهي تريح المضيفة من عناء تقطيع التارت الكبيرة ولكنها في نفس الوقت تأخذ وقتاً وجهداً في تشكيلها وحشوها وتجميلها وهكذا يتبين أن لكل منها مميزات وأفضليته في التقديم .

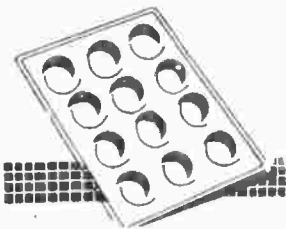
وتتبع طريقتان لتبطين القوالب الصغيرة :

الطريقة الأولى :

- ١ - تعد صواني الفطريات ويتراوح عدد القوالب الصغيرة بها (الفجوات) بين ٦ . ٩ . ١٢ قالباً صغيراً .
- ٢ - تدهن خفيفاً بالسمن (التيفال لا يدهن) . . .
- ٣ - تفرد عجينة الفطير بطريقة الفك (الحلوة للأصناف الحلوة والأساسية للأصناف المملحة) ، تفرد لمستطيل سُمكه $\frac{1}{4}$ سم ص ٦١٩ ، ص ٦٢٢
- ٤ - تقطع دوائر باستعمال قطعة مستديرة قطرها أكبر من قطر القالب الصغير بحوالى $\frac{1}{4}$ سم حتى تكسو الدائرة قاع وجوانب القالب مستريحة دون مط للعجينة . لأن ذلك يؤدي إلى انكماشها بعد الخبز ويصير عمقها صغيراً لا يستوعب كمية كافية من الحشو .
- ٥ - يراعى عند استعمال القطاعة غمسها خفيفاً في الدقيق حتى يكون التقطيع منتظماً . ويجب عند الضغط عليها ألا تحرك من مكانها . لأن ذلك يؤدي إلى صغر حجم الدائرة المقطوعة .
- ٦ - يركس القالب بالدائرة مع الضغط عليها بالأصابع عند القاع والجوانب حتى تستريح بدون مط وتأخذ شكل القالب بدون وجود فقاعات بينها وبين القالب . ينظر شكل تبطين طبق الفطير ص ٦٣٠
- ٧ - يخرم القاع والجوانب كما في الفطيرة الكبيرة سابقة الذكر ، وهذا في حالة خبزها بدون حشو .
- ٨ - لا تخرم العجينة عند حشوها وهي نيئة ، لأن الحشو يشبها في مكانها ويحفظ شكلها .

الطريقة الثانية : (بدون استعمال قطاعة)

- ١ - تفرد العجينة إلى مستطيل سُمكه $\frac{1}{4}$ سم كالسابق .
- ٢ - لرفع المستطيل عن المنضدة يلف بخفة على النشابة المرشوشة بالدقيق ويفرد بعناية على سطح صينية الفطريات المدهونة .
- ٣ - تؤخذ قطعة صغيرة من العجينة وتكور على هيئة كرة صغيرة في حجم عين الجمل وتغمس في الدقيق .
- ٤ - يضغط بهذه الكرة على العجينة المفردة عند كل تجويف (قالب) حتى تنزل إلى القاع وتغطيه وكذلك تُركس الجوانب بنفس الطريقة . وهذه الطريقة أسرع من السابقة .
- ٥ - تمرر النشابة بعد ذلك على سطح صينية الفطريات فيساعد ذلك على قطع العجين الزائد حول فتحة كل قالب صغير .
- ٦ - تجمع الفضلات بخوار بعضها وتعامل كما في طريقة طبق الفطير .



صينية الفطريات

نماذج لأطباق الفطير

أولاً : يخبز بدون الحشو

طبق الفطير بجوز الهند والمرانج Coconut pie

● فطيرة حلوة مخبوزة (عجينة الفطير الحلوة رقم ٣ ص ٦٢٢) ينظر تبطين الطبق .

● حشوة جوز الهند

● مرانج لتجميل السطح

● فطيرة محشوة تعطى حوالى ٣٥٠ سعراً

حشوة جوز الهند : (تعد أثناء خبز الفطيرة)

المقادير :

٣ صفار بيضات (يحفظ البياض للمرانج)

٢ كوب لبن - ملعقة شاي فانيليا

$\frac{3}{4}$ كوب جوز هند مبشور

$\frac{1}{2}$ كوب جوز هند للمرانج

$\frac{1}{4}$ كوب سكر سنر فيش

$\frac{1}{4}$ كوب كسترد بورد أو كورن فلور

أى ٤ ملعقة كبيرة مسطحة (تراجع طريقة أخذ المقادير)

$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)

الطريقة :

- ١ - يخلط السكر والكسترد بورد والملح وصفار البيض فى إناء (سلطانية) .
 - ٢ - يضاف إليه $\frac{1}{4}$ كوب لبن بارد ويقلب الخليط جيداً بملعقة خشب أو مضرب سلك من الصلب .
 - ٣ - يغلى اللبن فى إناء منحدر الجوانب ($\frac{1}{4}$ كوب) ويصب تدريجياً على الخليط السابق مع التقليب بقوة (كسترد سريعة) .
 - ٤ - يعاد الخليط للإناء ويقلب على نار هادئة حتى يغلظ ويغطى ظهر الملعقة ، وينضج النشا .
 - ٥ - يرفع ويضاف جوز الهند والفانيليا مع التقليب الجيد .
 - ٦ - يصب فى الفطيرة المخبوزة الدافئة ، وقد تكون باردة مصنوعة فى اليوم السابق .
 - ٧ - تغطى بالمرانج الآتى بشكل هرمى وترش بياق جوز الهند وتعاد للفرن الساخن حتى يحمى المرانج ويحمر خفيفاً . تقدم دافئة أو باردة كصنف حلو أو كبديل للتورته .
- يمكن الاستغناء عن المرانج وتعمل الحشوة بالبيض الكامل .

المرانج : يعمل مباشرة بعد وضع الحشو فى الفطيرة .

المقادير :

ملعقة شاي عصير ليمون أو $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي كرم طرطريك

ملعقة شاي فانيليا ، $\frac{1}{4}$ كوب جوز هند مبشور

بياض ٣ بيضات

$\frac{1}{4}$ كوب سكر ناعم

الطريقة :

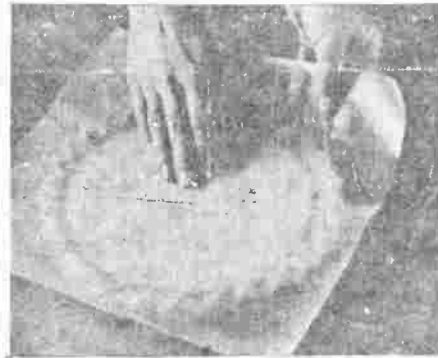
- ١ - يَخفق بياض البيض بمضرب يدوي أو في الخلاط المضارب ، ويضاف إليه عصير الليمون أو كريمة الطرطريك وهذا يساعد على بياض وثبات الرغوة .
- ٢ - يستمر في الخفق حتى يجمد الخليط ويضاف إليه تدريجياً السكر حتى تلمع الرغوة ولا تتزلزل من السلطانية وعند رفع المضرب لأعلى يسحب معه جزء من المرائج على شكل المنقار . تضاف الفانيليا ينظر شكل ص ٦٣٩ .
- ٣ - يُغطى به سطح الحشوكما ذكر سابقاً ويرش بجوز الهند ويعاد للفرن .
- يجب عدم ترك المرائج بعد خفقه لأي فترة من الوقت بدون استعمال . وإلا انفصلت مكوناته (يراجع خفق البيض - الباب العاشر) . الشكل ص ٥٠٢ ، ص ٦٣٩ .

طبق الفطير بجوز الهند والكريم شانتى (يقدم كبديل للتورتة)

- مقدار فطيرة حلوة مخبوزة كالسابق
- حشوة جوز الهند تعمل بالبيض الكامل ويستغنى عن المرائج
- يصب الحشو في الفطيرة الساخنة أو الباردة وتعاد للفرن لمدة ٣ - ٥ دقائق حتى تتجانس الحشوة وتماسك مع الفطيرة .
- تترك حتى تبرد تماماً . يغطى سطحها بورق شمعي أو ما شابه حتى لا تجف وتوضع في الثلاجة .
- نجمل بالكريم شانتى الآتى : كوب كريمة (قشدة) مثلجة ، ٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم ، ملعقة شاي فانيليا .
- تخفق الكريمة باحتراس بمضرب يدوي حتى تغلظ دون أن تنفصل مكوناتها . يقلب معها السكر والفانيليا بخفة ويجب أن تكون مثلجة مناسكة قبل استعمالها (يراجع خفق الكريمة - الباب التاسع - اللبن) .
- يجمل سطح الفطيرة بوردات من الكريم شانتى أو يكوم بشكل هرمي على سطحها . ترش بجوز الهند (٣ كوب) وتثلج قبل التقديم .



٣ - يجمل السطح بالكريمة المخفوقة ويرش بجوز الهند



٢ - يغطى بورق زبد أو بلاستيك ويوضع في الثلاجة



١ - يوضع الحشو الساخن في الفطيرة المخبوزة

منوعات من الحشو :

• طبق الفطير بالبرتقال والمرائج :

يعمل كفطيرة جوز الهند ويستبدل اللبن وجوز الهند باستعمال ١ ١/٢ كوب عصير برتقال + ١/٢ كوب ماء ، وملعقة كبيرة من بشر البرتقال وملعقة كبيرة من عصير الليمون .

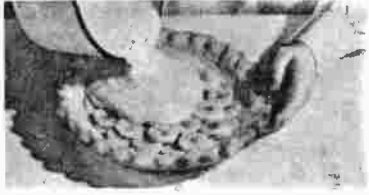
• طبق الفطير بالليمون والمرانج :

كالباق ويستبدل بشر البرتقال ببشر الليمون . ١ ١/٢ كوب ماء + ١/٢ كوب عصير ليمون .

• طبق الفطير بالشيكولاتة والمرانج :

بعمل كفتيرة جوز الهند ويستبدل جوز الهند بثلاث ملاعق كبيرة شيكولاتة أو ملعقة كاكاو ويزاد مقدار السكر إلى ٢ كوب .
جميع المتوعات السابقة يمكن عملها بالكريم شانتى كطبق الفطير بجوز الهند والكريم شانتى وتقدم مثلجة كنوع من التورته .

تارت بالموز والكرمة والسكر المتكامل



تارت بالموز والكرمة

• فطيرة حلوة مخبوزة كما في طبق الفطير بجوز الهند ص ٦٣٣

• ٤ - ٥ موزة كبيرة الحجم (أو خوخ أو مشمش محفوظ ، أو طازج) .

• كستردة حشو أو مهلبية بالكورن فلور أو كريم باتسير .

• قطعة من الفطيرة (١/٨ طبق الفطير وزن حوالى ١٣٠ جم تعطى ٢٨٥ سُعْرًا

الكستردة :

المقادير :

٢ كوب لبن	١/٢ كوب سكر سنترفيش
ملعقة شاي فانيليا	٢ ملعقة كبيرة كسترد بودر
ملعقة كبيرة زبد ، ملعقة كبيرة مربى	١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم ، بيضة

الطريقة :

- ١ - تعمل الكستردة كما في حشوة جوز الهند السابقة ، ويضاف الزبد والفانيليا بعد رفعها من على النار . تغطى حتى لا تتكون قشرة على سطحها . يجب أن يكون قوامها ليناً نوعاً سهل صبه في الفطيرة .
- ٢ - يدهن سطح الفطيرة المخبوزة خفيفاً بنوع من المربى ويرص عليه حلقات الموز ، أو الخوخ أو المشمش المحفوظ أو الطازج في حالة استعماله ، تصفى الفاكهة من الشراب حتى لا تتعجن الفطيرة المخبوزة .
- ٣ - يصب عليها الكستردة الدافئة ويساوى سطحها .
- ٤ - تعاد للفرن حتى تتجمد الكستردة وتتلصق حوالى ٥ دقائق .
- ٥ - يرش السطح بملعقة كبيرة سكر ناعم ويعاد الطبق للفرن الحار حتى يحمر السكر ويتكامل . يقدم التارت دافئاً .

• الكريم باتسير :

يستبدل الكسترد بودر بالدقيق فيستعمل ٢ ملعقة كبيرة دقيق ، ٢ بيضة ، تعمل كالكستردة .

• المهلبية بالكورن فلور أو النشا : يستبدل الكسترد بودر بثلاث ملاعق كبيرة كورن فلور ويستغنى عن البيض .

تارت بالفاكهة والكريمة (تقدم مثلجة)

تعمل كالسابقة وبعد وضع الكستردة تبرد في الثلاجة حتى يتجمد سطحها . تجمل بالفاكهة والكريمة المحفوظة وتقدم باردة .
• في حالة استعمال الفاكهة الطازجة الجامدة كالتفاح والخوخ والكمثرى تُطهى بعد تقشيرها في شراب سكرى خفيف لمدة ٣ - ٥ دقائق (ينظر الكمبوت - الباب الثامن - السلطات) ص ٤٣٣ .

تارتلت (فطيرات) بالفاكهة والجلي

تقدم كواحدات من الجاتو أو كصنف حلو . ويجب أن يغطي الجلي سطح الفاكهة بطبقة شفافة لامعة .

• تارتلت واحدة تعطي ٢٥٠ سعراً

• مقدار من عجينة الفطير الحلوة السابقة (رقم ٣) ص ٦٢٢

• فاكهة طازجة أو محفوظة (فراولا - خوخ - مشمش - أناناس - مانجو .. إلخ) .

• كستردة أو مهلبية كما في التارت بالموز السابقة

• باكو جيلي ليمون أو أناناس .. إلخ (فاتح اللون) .

الطريقة :

١ - تكسى قوالب الفطيرات بالعجينة وتختم بالشوكة (ينظر تبطين قوالب الفطيرات) ص ٦٣١

٢ - تخبز بدون حشو . تترك حتى تبرد على قاعدة سلك .

٣ - توضع ملعقة كستردة أو مهلبية بقاع كل فطيرة .

٤ - تجمل بالفاكهة : الفراولا أو الخوخ .. إلخ حسب الرغبة .

٥ - يذاب باكو الجيلي في كوب واحد من الماء المغلي أو شراب الفاكهة المحفوظة في حالة استعمالها . يبرد حتى يغلظ نوعاً في الثلاجة ، أو حتى يغطي ظهر الملعقة المعدن بطبقة لامعة من الجيلي .

٦ - يغطي سطح الفاكهة في كل تارتلت بملعقة كبيرة من الجيلي الغليظ نوعاً ، فيكسبها طبقة لامعة جميلة تحفظها من الاسوداد والذبول . هذا النوع من التارتلت لا يحمل بالكرام شانتي - تثلج قبل التقديم .

تارتلت بالكسترد والمكسرات

تستبدل الفاكهة بنصف كوب مكسرات مفرية (جوز هند - بندق - لوز .. إلخ) تخلط بالكسترد أو المهلبية وتلأ بها الفطيرات - تثلج قبل تقديمها .

وقد ترش بالسكر وتوضع في الفرن حتى يتكرمل ، أو يسخن سيخ حتى يحمر يضغط به على السكر بشكل خطين متقاطعين حتى يخترق ويتكرمل ، وهو يعطي نكهة مستحبة .

• تستعمل جميع أنواع الحشوات المملحة الساخنة والباردة والحلوة لحشو الفطيرات كما في أطباق الفطير الكبيرة .

تارتلت بالفاكهة والكرم شانتى

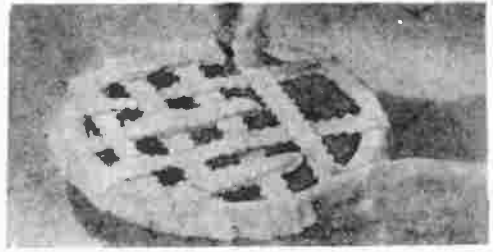
يستبدل الجيلي بكوب من الكرم شانتى يحمل به سطح التارتلت على هيئة وردات أو حسب الرغبة . تثلج قبل التقديم .

أطباق الفطير المجدلة بشرائط من العجينة

● يمكن حشو الطبق بأى خليط من الكعك الدسم (ينظر الكعك) يوضع نيتاً فى الفطيرة ويحمل سطح الطبق بشرائط من العجينة عرض ١ سم توضع بشكل خطوط متقاطعة . وقد تحشى بخليط من الفاكهة المسكرة المفرية والمكسرات بنفس الطريقة



تارتلت بالكسردة والمكسرات

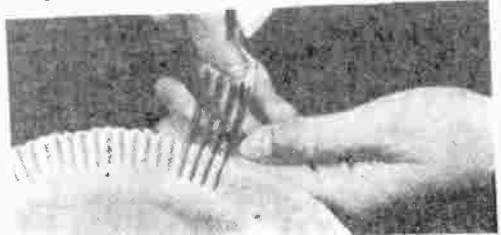


شرائط متقاطعة توضع على سطح الحشو وتدهن بالبيض قبل الخبز

طرق تجميل حافة أطباق الفطير



٢ - التجميل بأوراق شجر من العجينة



١ - تجميل الحافة بالشوكة



٤ - تجميل الحافة على شكل فستون مرتفع



٣ - التجميل بالضغط بواسطة السبابة والإبهام

ثانيًا : طبق الفطير يُخبز بالحشو

هذه الطريقة أسهل من السابقة لأن الفطيرة النيئة والحشو النيئ أو النصف ناضج يُخبزا في وقت واحد . ومن عيوبها أن قاع الفطيرة يتعجن من الحشو في كثير من الأحيان .
ويجب عند وضع الحشو وخاصة النيئ سرعة إدخال طبق الفطير في الفرن حتى يتجمد قاع الفطيرة قبل أن يتشرب سوائل الحشو ويتعجن . ومن المفيد دهن سطح الفطيرة ببيض قبل وضع الحشو ، ويترك حتى يجف .
وهذا نموذج لأحدها :

طبق الفطير بالقرع العسلي Pumpkin Pie

وبحتاج إلى :

- فطيرة حلوة يكسى بها طبق الفطير ولا يُخبز (ينظر تبطين طبق الفطير) ص ٦٢٢ ، ٦٣١
- حشوة القرع العسلي .
- ١ فطيرة تزن ١٣٠ جم تعطى ٢٧٥ سُعْرًا ، والقرع العسلي غني بفيتامين (أ) .

حشوة القرع العسلي :

٢ بيضة ، ٢ كوب قرع عسلي مهروس (حوالى ١ ك قرع عسلي يقشر ويقطع شرائح ويسلق في قليل من الماء حتى ينضج تمامًا ويتشرب الماء) ، ٣/٤ كوب سكر ، ١/٤ ملعقة شاي ملح ، ١ ملعقة شاي قرفة - ١/٤ ملعقة شاي جنتريل ناعم ، ١/٤ ملعقة شاي قرنفل ناعم - ١/٤ - ٢ كوب لبن .

طريقة عمل الحشو : يخفق البيض خفيفًا ويضاف لباقي المقادير في سلطانية . يضاف اللبن تدريجيًا مع التقليب بقوة لخلط المكونات حتى تتجانس (يمكن استعمال الخلط) ويمكن إضافة بعض المكسرات والزبيب .

إعداد طبق الفطير :

١ - تعمل عجينة الفطير الحلوة وتفرد ويكسى بها طبق الفرن أو الصينية ، ولا تحرم العجينة لأن الحشو يمنع ارتفاعها فلا تكون فقاعات هوائية بها ، وتحفظ شكلها منتظمًا .

٢ - تصب حشوة القرع العسلي في الفطيرة النيئة المعدة .

٣ - توضع سريعًا في فرن حار أولاً ٢١٨ (٤٢٥ ف) في الرف المنصف للفرن لمدة ١/٢ ساعة حتى يتجمد قاع الفطيرة .

٤ - تبدأ الحرارة ١٤٩ (٣٥٠ ف) حتى ينضج الفطير ويتاسك الحشو لمدة حوالى ٤٥ دقيقة .

٥ - ينزع من الفرن - يبرد ويقدم دافئًا أو باردًا .

● يمكن تغطية حواف الفطيرة بشريط من ورق الزبد المدهون إذا احمر قبل نضج القاع والحشو .

حشوات أخرى :

- حشوة الجزر الأصفر : يستبدل القرع العسلي باثنين كوب من الجزر المسلوق المهروس .
- حشوة البطرمة بالكستردة : يزال الغلاف الخارجى للبطرمة ويقطع مكعبات صغيرة - يوضع فى الفطيرة النيئة ويغطى بكستردة مملحة مكونة من : ٢ بيضة مخفوقة قليلا ، ١ كوب لبن ، ملح فلفل ، جوزة الطيب ، ونجيز كالسابق (تستعمل العجينة غير الحلوة الأساسية رقم ١) ص ٦١٩
- حشوة البصل بالكستردة : تشوح بصلصة كبيرة مفرية فى ١ ملعقة كبيرة سمن إلى لون ذهبي ، وتفرش فى قاع الفطيرة النيئة وتغطى بكستردة مملحة كالسابقة .
- حشوة الجبن الرومى : يستبدل البصل بكوب جبن رومى مبشور يخلط بصلصة بيضاء بالبيض .

تغطية أطباق الفطير المحشوة بالمرانج (طبق الفطير بجوز الهند والمرانج ص ٦٣٣)



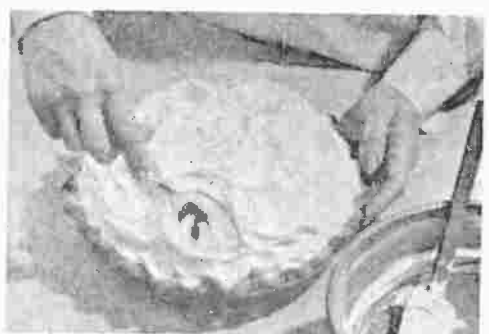
٢ - يكوم المرانج على الحشو الساخن
فى الفطيرة بحيث يغطيه تمامًا



١ - يخفق بياض البيض مع السكر
حتى يجمد ويلعب ويعطى شكل المنقار



٤ - لتسهيل تقطيع الفطيرة بالمرانج
يغمس السكين فى ماء بارد أو دافئ



٣ - يجمل المرانج بظهر المعلقة
أو بالشوكة

ثالثاً : طبق الفطير المزدوج Two-Crust Pie

يتكون من طبقتين من الفطير ، يكسى الطبق بالفطير كالسابق ويغلى بالحشو المختار ثم يغطى بطبقة أخرى من الفطير ، وهو غير شائع في مصر ويفضل تناوله في الجو البارد . ومن الأطباق المملحة الشائعة طبق الفطير بالكلاوى ، وباللحم والخضر . وهذا أحد النماذج الشائعة في أوروبا وأمريكا

طبق الفطير بالتفاح Apple Pie

يحتاج إلى :

● ٢ مقدار من عجينة الفطير الحلوة رقم ٣ (طريقة الفرك) ص ٦٢٢

● حشوة التفاح .

● قطعة فطير مزدوجة تزن ١٣٥ جم تعطي ٣٥٠ سعراً

حشوة التفاح :

- ١ - يخلط في سلطانية $\frac{3}{4}$ كوب سكر ، $\frac{1}{4}$ كوب دقيق ، ملعقة شاي قرفة - ذرة ملح .
- ٢ - تقشر ٤ تفاحات كبيرة الحجم وتقطع شرائح رفيعة وتضاف للخليط السابق .
- ٣ - يضاف ٢ ملعقة كبيرة زيت أو مرجرين سائحين ويقلب الخليط جيداً .
- ٤ - تعمل العجينة بطريقة الفرك وتقسم نصفين ، يفرد نصف ويكسى به طبق بيركس أو صينية كما في قالب الفطير بجوز الهند والمرانج (ينظر شكل تبطين طبق الفطير ص ٦٣٠) .
- ٥ - تصب حشوة التفاح في الفطيرة المعدة ويساوى سطحها .

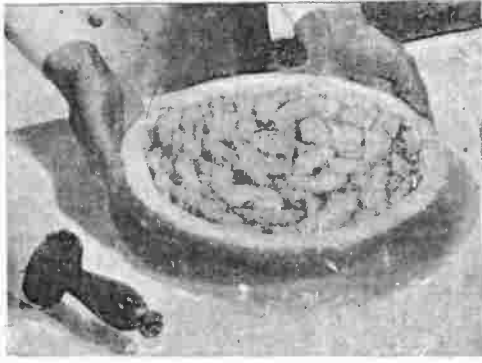
تغطية الطبق والحشو بالفطيرة الثانية (ص ٦٤١)

- يفرد نصف العجينة الثاني بنفس الطريقة ويطوى المستدير إلى أربعة .
- تعمل ٣ أو ٤ حوزوز بسكين حاد قريباً من مركز الدائرة حتى يتسنى للبخار أن ينفذ من خلالها في أثناء الخبز .
- يغطى سطح الطبق والحشو بالفطيرة وتفرد باحتراس بحيث تغطيه تماماً . يقص حوالى ٢ سم من حافة الدائرة العليا .
- تثنى الزيادة ($\frac{1}{4}$ ٢ أخرى) على الفطيرة السفلية ويضغط الاثنان معاً .
- تحمل الحافة حسب الرغبة (الشكل فستون) . وقد تغطي الحافة بشريط مدهون من ورق الزبد قبل وضع الطبق في الفرن .

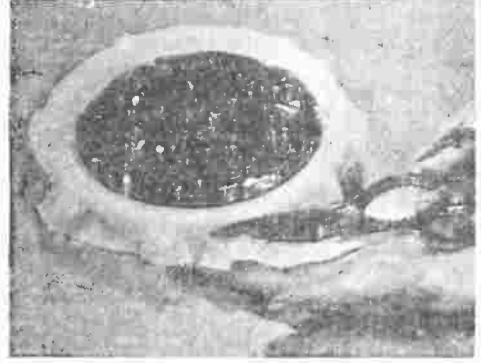
- يخبز في فرن حار نوعاً لمدة حوالى ٤٠ دقيقة حتى تنضج ويحمر السطح خفيفاً .
- يدهن السطح ببياض البيض المخفف ويرش خفيفاً بالسكر ويعاد للفرن لمدة ٥ دقائق حتى يحمر السطح والحواف ، (يتزع الورق قبل دهن السطح .

● تعامل فضلات العجين كما في طريقة تبطين طبق الفطير .

● يمكن عمل أى حشوة أخرى حلوة أو مملحة من المذكورة سابقاً .



أو حشوة التفاح



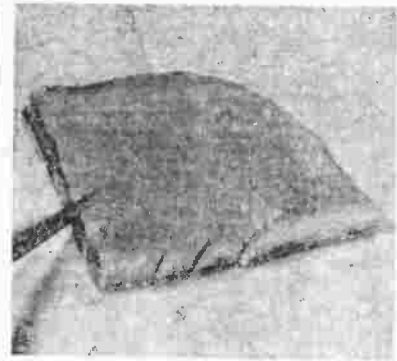
١ - حشوة مرقى بالفواكه والمكسرات المقرية



٤ - تثني الزيادة على حافة الفطيرة السفلية ويضغط الاثنان معاً



٣ - تفرد لتغطية سطح الطبق والحشو



٢ - تطوى دائرة الفطير ويعمل بها حزوز



٧ - ينزع الورق بعد للضغط حتى نعيم الحواف



٦ - تغطى الحافة بورق زبد مدهون أو فويل حتى لا تحترق



٥ - تحمل الحافة حسب الرغبة

أطباق الفطير المملحة

العمل بالعجينة الأساسية (غير الحلوة) بطريقة الفرق . وهى غير شائعة في مصر كالحلوة . وتقدم كوجبة ساخنة مع نوع من الخضار أو الفاكهة الطازجة ، ومنها طبق الفطير بسوفليه الجبن أو الجزر أو السبانخ إلخ وقد يقدم بارداً كطبق الفطير بالخضار بالمايونيز وهذا نموذج لواحد منها :

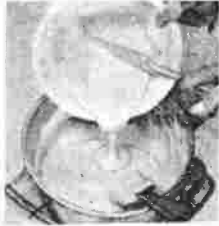
طبق الفطير بسوفلية الجبن (فطيرة مخبوزة)

يحتاج إلى :

- مقدار فطيرة أساسية مخبوزة (غير حلوة) . ص ٦١٩
- مقدار صلصة بيضاء سميكة (ينظر الصلصات - الباب السابع) . ص ٣٨٩
- كوب جبن أبيض مدهوك ، أو جبن رومي مبشور .
- ٣ بيضة كبيرة (يفصل الصفار عن البياض) قليل من جوزة الطيب .

الطريقة :

- ١ - تعمل الصلصة البيضاء السميكة ويضاف إليها الصفار المخفوق قليلا والجبن الأبيض المدهوك وتبل خفيفاً بالملح والفلفل وجوزة الطيب . (تبشر خفيفا بالسكين أو المبشرة) .
 - ٢ - يخفق بياض البيض جامداً حتى يعطى رغوة بيضاء كبيرة ثابتة ويقلب بخفة مع الخليط السابق .
 - ٣ - يصب الخليط في الفطيرة المخبوزة الدافئة .
 - ٤ - يوضع طبق الفطير في فرن حار حتى يرتفع السوفليه ويتجمد البيض لمدة ٥ - ١٠ دقيقة ويحمر السطح خفيفاً .
 - ٥ - يقدم ساخناً كوجبة كاملة مع خضر سوتيه وفاكهة .
- * لتجنب احتراق حواف الفطير في أثناء إعادة إدخاله ثانية في الفرن الحار ، تغطي الحواف بشريط من ورق زبد مدهون قبل صب السوفليه في الفطيرة .
- والسوفليه لا يحتاج إلا لبضع دقائق حتى يرتفع (نتيجة لحفق البياض) وحتى يتجمد البيض فقط .



٢ - يضاف صفار البيض مع
التقليب



١ - يضاف الجبن الرومي أو الأبيض
للصلصة البيضاء



٤ - يصب سوفليه الجبن في الفطيرة
المخبوزة الدافئة ويعاد للفرن



٣ - يقلب بخفة خليط السوفليه
مع بياض البيض

■ الفطير ذو الطبقات المورق Flaky Pastry

الفطير ذو الطبقات أو المورق له تسميات أخرى منها يف بيسزى Puff Pastry ، والرف بف Rough Puff ، وأما الاسم المعروف تجاريًا فهو الميل فى (ألف ورقة) Milles Feuilles أو الفيتاش . وكل هذه الأسماء تعنى أن الفطير مكون من عدة طبقات رقيقة خفيفة أى مورق (كالبقلاوة والبغاشة) مما يجعله هشًا خفيفًا . والاختلاف فى هذه التسميات يرجع إلى طريقة توزيع الزيت فى العجينة والتي تلعب دورًا هامًا فى نجاح الفطير المورق .

الفرق بين الفطير المورق والفطير الناعم :

يعرف الفطير المورق بالفطير الدسم على اعتبار أنه يحتوى على مادة دهنية أكثر من الفطير الناعم بطريقة الفرق (المعروف بالسيط) . والواقع أن نسبة المادة الدهنية متقاربة فى الاثنين أو تزيد قليلا فى بعض أنواع الفطير المورق ، كما قد تكون واحدة فى الاثنين ، ويجب أن نعرف أن كمية المادة الدهنية ليست هى السبب فى اختلاف نوع الفطير . فقد سبق الذكر أنه يمكن بنفس المقادير الواحدة عمل فطير ناعم خفيف باتباع طريقة الفرق ، أو عمل فطير مورق هش باتباع طريقة الفرد والطفى ومعنى ذلك أن طريقة العمل هى التى تحدد نوع الفطير وصفاته وليست كمية المادة الدهنية . ويجب ألا تزيد كمية المادة الدهنية فى الفطير المورق عن $\frac{2}{3}$ مقدار الدقيق حتى لا يتعذر توزيعها فى العجينة ، وقد تنصهر وتتسرب خارج العجينة فيكون الناتج رديئًا . بالإضافة إلى أن الفطير المرتفع المادة الدهنية غير مستساغ الطعم ، عسر الهضم ، مرتفع السعرات إلى حد كبير ، ومكلف . ويجب ألا ننسى أن الجرام من الدهون يعطى ٩ سعرات .

صفات الفطير المورق :

يقاس نجاح الفطير المورق بعدد الطبقات (التوريق) ودرجة ارتفاعها عن بعضها أى هشاشيتها دون وجود فقاعات هوائية بينها . والفطير المورق أكثر هشاشة وأقل نعومة من الفطير الناعم الخفيف . وتعتمد درجة التوريق على تكوين طبقات رقيقة من المادة الدهنية بين طبقات العجينة فى أثناء الفرد ، وعندما ينصهر الدهن بحرارة الفرن يتكون بخار الماء ويتمدد ويرفع العجينة مكونا الطبقات .

لنجاح الفطير المورق

تقرأ خطوات نجاح الفطير بطريقة الفرق السابقة ص ٦١٧ بالإضافة للآتى :

- ١ - يفضل عدم عمل الفطير المورق فى الجو الحار كالصيف لاحتمال عدم نجاحه ، ولما يعطيه من سعرات لا يحتاج إليها الجسم فى الجو الحار ، ويحتاج إلى مهارة ووقت وجهد فى عمله .
- ٢ - الزيت الصناعى كالمزجرجين أكثر صلابة من الطبيعى ويعطى ناتجًا جيدًا فى عمليات الفرد والطفى ، ومن عيوبه أن بعض أنواع الزيت الصناعى (غير المزجرجين) شديدة الصلابة كالشمع وتترك طعمًا غير مستساغ فى الفم . ولذا يجب اختيار الأنواع الجيدة على أن يؤكل الفطير المصنوع بها فى نفس اليوم .
- ٣ - يمكن الجمع بين الزيت الطبيعى والصناعى ، فتستعمل الكمية الأقل من الزيت الطبيعى داخل العجينة (الفرق) ويوزع الصناعى على العجينة فى عمليات الفرد والطفى .

- ٤ - تختلف طرق توزيع الزبد فى الفطير المورق من طريقة لأخرى ، وكلها تعطى نتائج متشابهة . ويعتبر توزيع الزبد على دفعات كما فى الفليكى أسهل فى العمل وأضمن من طريقة الميل فى (الكتلة) التى يوضع فيها الزبد دفعة واحدة .
- ٥ - يراعى بعد فرد العجينة أن تكون منتظمة السمك ويقطع من الحواف شريط رفيع حوالى ١ سم قبل التشكيل لإظهار التوريق .
- ٦ - إذا استعمل البيض لدهن سطح الفطير فيجب ألا يسيل على الحواف حتى لا يؤدى إلى التصاق الطبقات ببعضها فلا تورق بعد الخبز .
- ٧ - ترك العجينة تستريح فى مكان بارد كالثلاجة بين مرات الفرد والطحى يعمل على تماسك مكوناتها وعدم انصهار المادة الدهنية بحرارة الفرد وخروجها من العجينة .
- ٨ - وضع العجينة بعد تشكيلها فى صاج مبلل خفيفاً بالماء (لا يدهن بالسمن فى الفطير المورق) يساعد على عدم مطاطية العجينة ، ذلك لأن الماء يتبخر سريعاً بحرارة الفرن ويرفع الفطيرة لأعلى فتبقى محتفظة بشكلها ، على حين يعمل السمن على مط العجينة واحمرار السطح السفلى سريعاً فلا يساعد على التوريق .
- ٩ - المادة الرافعة فى الفطير المورق يأتى معظمها من بخار الماء الذى يتكون بالحرارة فى مناطق وجود المادة الدهنية بين طبقات العجين . وعند انصهار المادة الدهنية تحبس بخار الماء والهواء الذى يرفع العجينة .
- ١٠ - الخبز فى فرن حار أولاً يعمل على سرعة تحول الماء بالعجينة إلى بخار قبل أن يتجمد الجلوتين الذى يكون هيكلا الفطير .

استعمالات الفطير المورق :

- يعتبر من أنواع الفطائر الراقية ويقدم منه :
- المملحات المنوعة المعروفة بالساليزون Salison أو السيڤورى Savory التى تقدم فى حفلات الشاى والولائم .
- جاتو الميل فى أشكاله المتعددة .
- تورته الميل فى : بالفاكهة ، بالكريم شانتي ، بالشيكولاتة . . إلخ .
- أطباق الفطير الراقية : الفولفان والبوشيه والمنس باى . . إلخ .

طرق عمل الفطير المورق

تتبع عدة طرق في عمل الفطير المورق وكلها تعطى نتائج ناجحة إذا صنعت بإتقان ولا بأس من تجربة هذه الطرق على أن تختار الطريقة الأسهل في العمل والتي تعطى نتائج مضمونة .
وللحصول على التوريق والهشاشة المطلوبة يجب أن تكون العجينة أكثر ليونة من عجينة الفطير الناعم (اليابسة) لتكون نسبة أكبر من الجلوتين ، وذلك بزيادة كمية الماء المستعمل للعجن حتى يعطى عجينة لينة نوعاً غير لزجة سهلة الفرد .

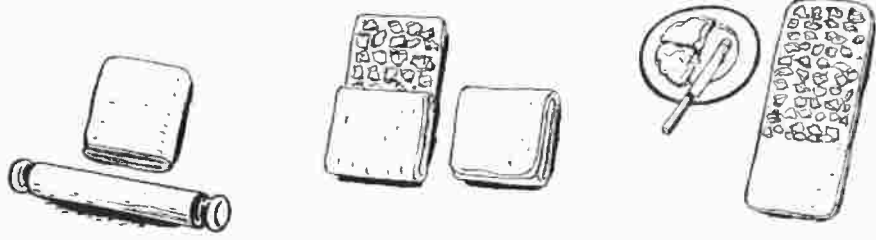
المقادير :

رقم ٢	رقم ١
مقدار المادة الدهنية ١/٢ مقدار الدقيق (بالكيل وليس بالوزن)	باستعمال مقادير الفطير بطريقة الفرق
	[المادة الدهنية أقل من ١/٢ مقدار الدقيق]
٢ كوب دقيق فاخر منخول	٢ كوب دقيق فاخر منخول
١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم	١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)
كوب زبد طبيعي أو صناعي (مرجرين)	٢/٣ كوب زبد طبيعي أو صناعي (مرجرين)
حوالي ١/٢ كوب ماء مثلج	٦ - ٧ ملعقة كبيرة ماء مثلج (حوالي ١/٢ كوب)
بضع قطرات من عصير الليمون	بضع قطرات من عصير الليمون
* فائدة عصير الليمون : يساعد الجلوتين على امتصاص كمية أكبر من الماء ويكسب العجينة بياضاً ومرونة عند فردها .	

الطريقة الأولى : طريقة الفليكي Flaky

- ١ - ينخل الدقيق والملح في سلطانية العجن .
- ٢ - يقسم الزبد إلى ٣ أقسام . يكون الزبد بارداً غير شديد الصلابة .
- ٣ - يفرق أول قسم من الزبد مع الدقيق حتى يصل إلى حجم حبات الأرز . أو البسلة
- ٤ - يعجن خليط الدقيق بالماء البارد المضاف إليه عصير الليمون تدريجياً باستعمال شوكة ، كما في طريقة الفرق حتى يتجمع الخليط حول الشوكة مكوناً عجينة متوسطة الليونة غير لزجة (سبق الذكر أن كمية الماء تتوقف على نوع الدقيق وقوة الجلوتين) .
- ٥ - (تُلْت) العجينة باليدين خفيفاً على منضدة باردة (تفضل الرخام) لمدة لا تزيد عن ١ - ٢ دقيقة حتى تصير ملساء ناعمة متجانسة .
- ٦ - تفرد بالنشابة إلى مستطيع طوله ٣ أمثال عرضه وسُمكه حوالي ١/٢ سم (تراجع طريقة فرد الفطير الناعم) . ترش المنضدة خفيفاً بالدقيق
- ٧ - يوزع القسم الثاني من الزبد على ٢ المستطيل ويبدأ من أعلى ، وذلك بقطع جزء صغير من الزبد بطرف السكين ووضعه على المستطيل مع ترك مسافات صغيرة بين قطع الزبد وبعضها ، وأيضاً ترك مسافة ١/٢ سم من الحواف بدون زبد حتى لا يخرج من العجينة . (ينظر الشكل)

طريقة فرد وطى
الفطير المورق



٨ - تكرر العملية حتى ينتهى الزيد عند $\frac{1}{2}$ المستطيل .

٩ - يطوى المستطيل ٣ طيات كالآتى : يبدأ بالثلث السفلى الخالى من الزيد ويطوى بحيث يغطى الثلث الأوسط ثم يطوى عليه الثلث العلوى المحتوى على الزيد .

١٠ - تدار العجينة المطوية بحيث يكون الجنب المثنى إما جهة اليمين أو جهة اليسار فى جميع مرات الفرد والطي حتى تتكون طبقات متوازية من المادة الدهنية والجلوتين المتكون بالعجينة ، فتعمل على توريق الفطير عند خبزه .

١١ - تفرد العجينة ثانية بالضغط عليها بخفة بالنشابة لتوزيع الزيد والهواء داخل العجينة ويستمر فى الفرد لمستطيل كالسابق .

١٢ - يوزع القسم الثالث من الزيد بنفس الطريقة السابقة ويطوى المستطيل ثلاثاً مع الضغط على الجوانب لحبس الهواء . إذا ابتداءً الزيد يلين توضع العجينة المطوية فى طبق مرشوش خفيفاً بالدقيق وتغطى بفوطة مطوية أو كيس بلاستيك لحمايتها من الجفاف وتكوين قشرة على سطحها .

١٣ - توضع فى الثلاجة حتى تستريح لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة .

١٤ - يكرر الفرد والطي بدون زيد بحيث لا تزيد عدد المرات عن ٥ حتى لا يؤدى ذلك إلى جفاف الفطير .

١٥ - تحفظ مطوية فى الثلاجة تستريح لحين استعمالها .

● هذه الطريقة من أفضل طرق عمل الفطير المورق ، وقد يقسم الزيد ٤ أقسام ، يفرك قسم ويوزع ثلاثة .

الطريقة الثانية : طريقة الرف بف **Rough Puff**

أى الطريقة الارتجالية غير الدقيقة ، وهى أسهل من السابقة

١ - ينخل الدقيق والملح فى سلطانية المعجن .

٢ - يضاف الزيد كله مرة واحدة ويقطع بالسكين داخل الدقيق إلى قطع فى حجم عين الجمل .

٣ - لا يفرك الزيد كما فى طريقة الفرق .

٤ - يعجن الخليط بالماء البارد وعصير الليمون باستعمال الشوكة لعجينة متماسكة ولكنها غير متمجانسة لكبر حجم قطع الزيد .

٥ - تكور العجينة باليد دون لها وتوضع كما هى غير متمجانسة فى طبق مرشوش بالدقيق وتغطى بفوطة كالسابق وتحفظ فى

الثلاجة لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة حتى تتماسك .

٦ - تفرد كما هى (بدون لت) ويطوى ثلاثاً كالطريقة السابقة الفليكى ولكن بدون توزيع مادة دهنية لأن الزيد وضع كله من

البداءة فى الدقيق . يجب وضع العجينة فى الثلاجة بين مرات الفرد حتى لا ينصهر الزيد ويخرج منها .

٧ - يكرر الفرد والطي حتى يتوزع الزيد ويختفى داخل العجينة (٤ - ٥ مرات) .

● ترش المنصدة بين مرات الفرد بكمية خفيفة من الدقيق .

الطريقة الثالثة : طريقة الميل فى وصلح لها المقادير رقم ٢

فى هذه الطريقة يعجن الدقيق بدون المادة الدهنية ، فتكون كمية كبيرة من الجلوتين أكثر من الطريقتين السابقتين ، وبالتالي يتنص كمية أكبر من الماء . ويلاحظ أن العجينة تكون شديدة المطاطية عند فردها وتنكمش ثانية كلما فردت بالنشابة لقوة الجلوتين ، وهذا يؤدى إلى تكوين طبقات أكثر . يوضع الزيت بأكمله بعد فرد العجينة بطريقتين : طريقة الشرائح ، وطريقة الكتلة وهى الطريقة التجارية .



٢ - يبطى عليه الثلث السفلى ويرص عليه النصف الثانى من الزيت ويغطى



١ - يوزع نصف شرائح الزيت على الثلث المتوسط للمستطيل



٤ - تغطى كما فى الفليكى



٣ - يفرّد على هيئة مستطيل على منضدة مرشوشة بالدقيق .

طريقة الشرائح Puff Pastry :

- ١ - ينخل الدقيق والملح فى سلطانية العجن وتعمل حفرة بوسطه .
- ٢ - يضاف الماء البارد وعصير الليمون ملعقة ملعقة مع العجن بالشوكة من الداخل للخارج حتى يتجمع العجين حول الشوكة ونحصل على عجينة لينة نوعاً . (ينظر شكل الفطير بطريقة الفرق) . ص ٦١٩
- ٣ - تكور خفيفاً باليد (وتُلت) بخفة على المنضدة حتى تصير ملساء ناعمة متجانسة .
- ٤ - تفرد إلى مستطيل طوله ٣ أمثال عرضه كالسابق ويلاحظ وجود مقاومة فى أثناء الفرد ، تترك العجينة تستريح قليلاً ويكمل الفرد . يقسم مقدار الزيت ٨ أقسام ، تبسط باليد على منضدة مرشوشة بالدقيق .
- ٥ - يوزع مقدار الزيت كله على العجينة بعد تقطيعه إلى شرائح رفيعة توزع كالأتى :
- ٦ - يوزع نصف الشرائح على الثلث المتوسط ويطوى عليه الثلث السفلى الحالى من الزيت ، يرص النصف الثانى من الزيت على ظهر هذا الثلث ويغطى بالثلث العلوى الثالث . وبذلك يتوزع الزيت بين طبقات العجينة مما يسهل فردها (ينظر الشكل)

٧ - تفرد وتطوى بدون زبد من ٤ - ٥ مرات حتى يخفى الزبد داخل العجينة مكوناً طبقات مع الجلوتين كما في الطريقة السابقة (الفليكي). تقسيم الزبد يجعله أسهل في التوزيع على العجينة من طريقة الكتلة .

Milles Feuilles (الفيتاش)

طريقة الكتلة (التجارية) :

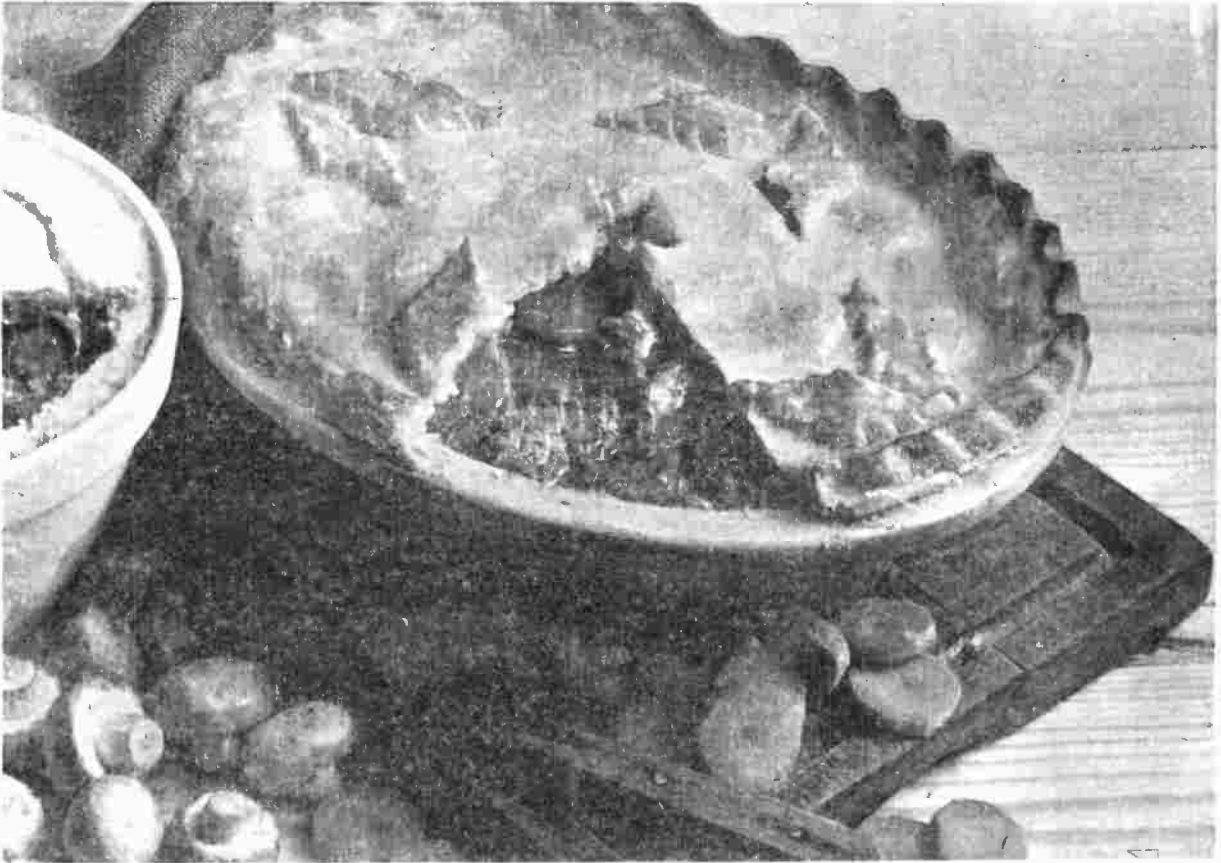
وفيها يستعمل مقدار مساوٍ من الزبد لمقدار الدقيق (١ ك دقيق ، ١ ك زبد ، معلقة شاي ملح ناعم . ماء بارد وعصير ليمون للعجن) . الجمع بين الزبد الطبيعي والصناعي يعطى ناتجاً أفضل ، والزبد الصناعي المجرين يعطى ناتجاً ممتازاً .

١ - يعجن الدقيق بالماء لعجينة لينة كالسابق (حوالي كوب ماء) .

٢ - تفرد العجينة لمستطيل طوله ٣ أمثال عرضه وتوضع كتلة الزبد المستطيلة كما هي في وسط العجينة المفرودة .

٣ - يطوى الثلث السفلى ثم العلوى . ويوزع الزبد بالضغط بالنشابة على العجينة المطوية حتى تفرد لمستطيل مرة أخرى . وتكرر العملية ٤ - ٥ مرات كالسابق .

● في هذه الطريقة ترش كميات كبيرة من الدقيق بين مرات الفرد والطي فكأن نسبة الزبد للدقيق تتغير وتصير ٢ زبد إلى ١ دقيق أو ١ زبد إلى ١ دقيق كالمقادير السابقة التي يستعمل فيها كميات قليلة من الدقيق لرش المضدة .



طبق الفطير المورق باللحم والخضر والشامبيتون والصلصة البنية

الساليزون (مملحات) Salison

يقدم الساليزون في حفلات الشاي على هيئة تشكيلات صغيرة منها : المربع - الأصابع - الملفوف - البريمة - الفريزة ، ويمكن استعمال الطريقة التجارية السهلة ص ٦٢٣ (الفطير بطريقة الفرق) فيعطى منتجاً مورقاً خفيفاً .

ومن الحشوات المملحة :

- سordin علب يترك صحيحاً بعد نزع الشوك ويتبل خفيفاً بالملح وعصير الليمون .
- شرائح الأنشوجة أو معجون الأنشوجة يدهك مع قليل من الزيت وعصير الليمون .
- الملح والكمون - الجبن الرومي المبشور - الجبن الأبيض المهروس بالنعناع - اللوز أو البندق المملح المحمص المفروى .
- بقايا لحم بارد مفروى أو دجاج ينزع الجلد والعظم يفرم ويخلط بقليل من الصلصة البيضاء السمكية المتبلة .

نماذج لبعض المملحات

ساكرستان (البريمة) Sacristain

ويعرف أيضاً باسم Twists

يقدم كنوع من المملحات ويمكن تقديمه حلواً بالسكر

- مقدار من عجينة الفطير المورق (الفليكي أو الميل في) ص ٦٤٥ ، ٦٤٧
- خلط مكون من : $\frac{1}{4}$ كوب جبن رومي مبشور + $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي فلفل أحمر .
- الكمية : ٣٠ - ٤٠ ساكرستان .



بعض أشكال الكنايه ص ٦٥١



تشكيل الساكرستان

الطريقة :

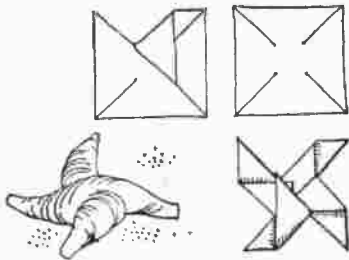
- ١ - تفرد العجينة مستطيل عرضه ١٠ سم وسُمكه حوالى $\frac{3}{4}$ سم .
 - ٢ - يدهن المستطيل خفيفاً بالزبد أو السمن السائح ويرش بخليط الجبن الرومى المبشور .
 - ٣ - يثبت الجبن بالضغط عليه خفيفاً بالنشابة .
 - ٤ - يقطع شرائح بطول ١٠ سم وعرض ٢ سم (يقطع بعرض المستطيل) ، وذلك بغمس السكين فى الدقيق خفيفاً أو فى الماء البارد ، يقطع حوالى $\frac{1}{4}$ سم من حواف المستطيل قبل عمل الشرائح لإظهار التوريق ويرتفع بنظام .
 - ٥ - ترص الشرائح على صاج مبلل خفيفاً ، ويعمل شكل البريمة يترك $\frac{1}{4}$ الشريحة كما هو مسطح على الصاج ويلف الجزء الباقى مرة واحدة بحيث يعطى شكل لفه البريمة . (ينظر الشكل) أو يلف طرفا الشريحة باليدين كالبريمة ص ٦٢٨
 - ٦ - يخبز فى فرن حار ٢١٨ م (٤٣٥ ف) لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة حتى ينضج ويحمر السطح خفيفاً .
- يمكن استبدال الجبن الرومى بالملح والكمون كما فى البريمة السريعة (طريقة الفرك) أو باستعمال لوز أو بندق محمص مفرد مملح .
- يقدم الساكرستان كصنف حلو . يرش المستطيل بالسكر الناعم بالفانيليا أو بالقرفة ويتم كالسابق .

إرشادات :

- ١ - لإظهار الطبقات فى الفطير المورق يراعى قطع حوالى $\frac{1}{4}$ سم من حول حواف المستطيل بسكين حاد مغموس فى الماء البارد أو الدقيق ، ذلك لأن النشابة تضغط على الأطراف فى أثناء الفرد وتقللها .
- ٢ - عند استعمال البيض فى دهن سطح الفطير المورق قبل أو بعد التشكيل ، يجب الابتعاد عن الحواف حتى لا يتجمد عليها البيض ويقللها فلا تظهر الطبقات .

الفَرِيرَة Pinwheel

- ١ - تفرد العجينة كالسابق وتدهن خفيفاً بالزبد السائح وترش بالخشوة المطلوبة كالمملح والكمون أو الجبن الرومى (أو السكر) . يراعى قطع $\frac{1}{4}$ سم من جوانب المستطيل قبل التشكيل ، لإظهار التوريق .
- ٢ - تقطع مربعات صغيرة ٦ × ٦ سم ، يشق كل مربع من أركانه الأربعة فى اتجاه المنتصف بحيث يبعد كل شق ١ سم عن المنتصف . يستعمل سكين مغموس فى الدقيق أو الماء . (ينظر الشكل) .
- ٣ - يثنى طرف جهة المنتصف ويترك الآخر (مثل فَرِيرَة الأطفال) .
- ٤ - ترص فى صاج مبلل بالماء وتخبز فى فرن حار كالساكرستان .



مربعات اللوز المملح المفردى :

- يدهن المستطيل كالسابق ويرش باللوز المملح المفردى أو البندق ويثبت الخشوة بالنشابة ، يقطع مربعات صغيرة ٤ × ٤ سم .
- ترص على صاج مبلل وتخبز كالساكرستان .

حفظ الفطير المملح :

يمكن حفظ الفطير بعد تبريده في علبة بغطاء محكم ما عدا الأصناف التي تحشى باللحوم والأسماك فيجب أن تؤكل طازجة .

إعادة تسخين المملحات :

يجب تقديم المملحات طازجة دافئة ، فإذا كانت مصنوعة في اليوم السابق ترص في صاج وتوضع في فرن ساخن لمدة ٥ دقائق حتى تستعيد طراحتها وهشاشيتها وتقدم دافئة .

كاناييه بالعصاج والطحينة Canapés

الكاناييه يتكون من قاعدة من الخبز الأفرنجي المقطع بأشكال زخرفية صغيرة كالدائرة والمربع والنجمة والمثلث وغير ذلك ، يحمل سطحه بحشوة مملحة ، يقدم في حفلات الشاي والكوكيل ، ومناسبات الغداء والعشاء كنوع من المملحات الفاتحة للشهية والسهلة التناول باليد (قد يحمر الخبز قبل استعماله) .
وقد تعمل القاعدة من عجينة الفطير أو عجينة الشو .

المقادير :

- مقدار من عجينة الفطير المورق (فليكي أو ميل في) ص ٦٤٥
- حشوة العصاج بالطحينة . ينظر العصاج بالمكسرات ص ٦٢٦ .
- يشكل الفطير بأحد الأشكال المذكورة كالمربع . يغطى بحشوة العصاج بالطحينة - يجبز في فرن جار .

تجهيز خبز التوست لعمل الكاناييه



٣ - قبل التقديم بدهن
السطح غير المحمر
بالزبد ويعمل بالحشوة المختارة



٢ - قد يحمر الخبز في
قليل من الزبد من
جهة واحدة



١ - يقطع الخبز أشكالاً
زخرفية أو تنزع القشرة
من حوله فقط

البالميه Palmiers أو الكريسبس Crisps

هذا التشكيل من الفطير المورق (يشبه القلب) يعرف بعدة أسماء ، وأكثرها تداولاً البالميه . وهي كلمة فرنسية معناها أوراق النخيل ، والبعض يشبه الفطير بالعينات أو النظارة ويسميه لونيت Lunettes كما يطلق عليه البعض الآخر قلب فرنسا Cocur de France وغير ذلك من التسميات . أما كلمة كريسبس فعناها هش أو « مقرمش » وهو ما يتميز به هذا النوع من الفطير ، فالسكر الذى يرش عدة مرات بين طبقات الفطير يتحول بالحرارة إلى اللون البنى المحمر المتكامل ، فيكسبه طعمًا هشًا لذيذًا . والبالميه هو الفطير المورق الوحيد الذى يوضع على صاج مدهون بالسمن وليس مبلل بالماء حتى يساعد على تمدده واحمرار سطحه من الجهتين .

ويقدم البالميه بأحجام صغيرة فى حجم البسكويت فى حفلات الشاي ، أو كوحداث كبيرة فى حجم الكرواسان الكبير كقطعة جاتو أوللفطور ، قد تسعمل بقايا الفطير المورق فى هذا الصنف .

المقادير :

مقدار من عجينة الفطير المورق ص ٥٥
سكر ناعم أو سنترفيش حوالى كوب
كريمة مخفوقة أو مربى وقد يستغنى عنها

الطريقة :

١ - تفرد العجينة إلى مستطيل طوله حوالى ٥٠ سم وعرضه حوالى ٣٥ سم وسمكه $\frac{1}{4}$ سم .

٢ - يرش جيدًا بالسكر السنترفيش وتمرر عليه النشابة خفيفًا حتى يلتصق بالعجينة .

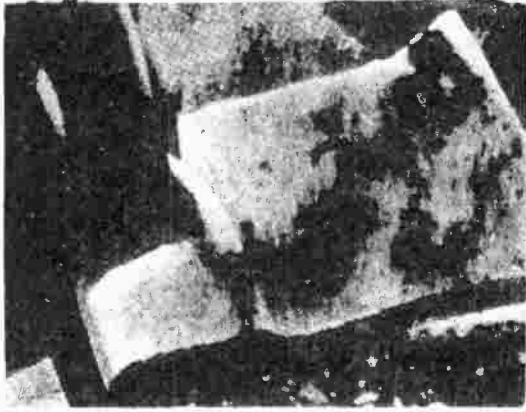
٣ - يطوى ضلعا المستطيل (العرض) إلى الداخل حتى يتقابلان . (ينظر الشكل)

٤ - يرش السطح الجديد بالسكر ثانية ويثبت بالنشابة كالسابق .

٥ - يكرر طى الضلعين المطويين إلى الداخل ثانية فيصير كل جانب ٤ طيات .

٦ - يرش السطح بالسكر مرة ثالثة كالسابق . ويثبت بالنشابة .

٧ - يطوى أحد الجانبين على الآخر للمرة الأخيرة والغرض من ذلك تكوين شكل قلب عند تقطيعه .



١ - الشكل يوضح الضلع الأيسر بعد طيه مرتين
فأصبح ٤ طيات - الضلع الأيمن مطويًا مرة واحدة
بطوى مرة ثانية كالأيسر



٢ - البالميه بعد طى أحد الجانبين على الآخر وقد أخذ شكل القلب عند تقطيعه

- ٨ - يقطع المستطيل المطوى إلى شرائح سمك حوالى $\frac{3}{4}$ سم بسكين حاد مغموس فى الدقيق أو الماء . (ينظر الشكل)
- ٩ - ترص على صاج مدهون خفيفاً بالسمن بحيث يكون السطح المقطوع على الصاج مع ترك مسافات بين الشرائح حتى تمتد (نفرش) وتورق فى أثناء الخبز وتأخذ شكل القلب أو النظارة .
- ١٠ - ترش بالسكر الناعم وتخبز فى فرن حار ٢١٨ (٤٢٥° ف) لمدة ١٥ دقيقة حتى يحمر السطح من الجهتين .
- ١١ - يلاحظ أن السكر ينصهر بالحرارة ويتحول إلى كرملة يكسب الفطير اللون الأحمر ، ولذا يقلب هذا النوع الوحيد من الفطير على الوجه الآخر حتى يتكرمل ويحمر من الجهتين .
- ١٢ - يبرد على قاعدة سلك ويقدم على طبق مفروش بالدانتيل أو قد يلصق كل ٢ معاً بالكريمة المخفوقة أو المربى وتقدم كجاتو .
- المقدار يعطى من ٢٠ - ٣٠ بالملية صغير الحجم .

منس باى Mince Pie

(فطيرة مزدوجة محشوة بالمكسرات والفاكهة المسكرة المفرية)

وهى فطيرات تقليدية تصنع فى الكريسماس عند الغربيين وتتكون من دائرة سفلية من الفطير يكسى بها قوالب الفطيرات وتتلأ بالحشو ثم تغطى بدائرة أخرى . ولذا يتطلب مقداراً كاملاً من عجينة الفطير المورق .

المقادير :

- مقدار من عجينة الفطير المورق (طريقة الفليكى) ص ٦٤٥
- حشوة الفاكهة المسكرة والمكسرات المفرية . (منس بمعنى مفرى - أى حشوة مفرية) .
- العدد ٦ - ٨ فطيرة صغيرة مزدوجة .

الحشو :

ملعقة كبيرة زبد سائح	٢ ملعقة كبيرة زبيب بنانى مفرى
بشر ليمونة وعصيرها	٢ ملعقة كبيرة فواكه مسكرة مفرية
ملعقة شاي قانيليا	٢ ملعقة كبيرة بندق مفرى
صفار بيضة (البياض للتلميع)	٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم

الطريقة :

- ١ - تخلط مقادير الحشو ببعضها جيداً (ينقع الزبيب والفاكهة المسكرة الجافة حتى تلين قبل استعمالها) .
- ٢ - تفرد العجينة إلى مستطيل سمك سم وتقطع دوائر بعدد قوالب الفطيرات .
- ٣ - يكسى بها قاع وجوانب قوالب الفطيرات (تنظر الفطيرات بطريقة الفك) . ص ٦٣١
- ٤ - تملأ بالحشوة السابقة وتندى حواف الدائرة .
- ٥ - تغطى الفطيرات بعدد مماثل من الدوائر بعد عمل شق بالسكين أو أكثر بسطح كل دائرة يساعد على خروج البخار فى أثناء الخبز . (ينظر الشكل)

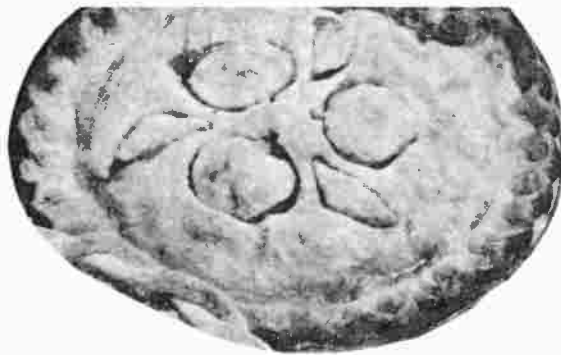
- ٦ - تلتصق الحواف جيداً وتزخرف حسب الرغبة ، يدهن السطح خفيفاً ببياض البيض المخفوق خفيفاً ويرش بسكر بودرة
- ٧ - يخبز في فرن حار حتى ينضج ويحمر السطح حوالى ٢٠ - ٣٠ دقيقة ،
- للاقتصاد في عجينة الفطير يستغنى عن الدوثر العلوية ويعمل من فضلات العجينة أشكال زخرفية صغيرة كالنجمة أو ورقة شجر وغير ذلك يحمل بها سطح الحشو .
- يمكن عمل طبق فطير واحد كبير مقاس ٢٠ سم كما في أطباق الفطير بطريقة الفك ، يملأ بالحشو ويحمل السطح بأشكال زخرفية من الفضلات .



٢ - تشكيل آخر للنس باى بعمل أشكال زخرفية من فضلات العجينة .



١ - يكسى قاع وجوانب قالب الفطيرات يملأ بالحشو ويغطى بدائرة أخرى من الفطير



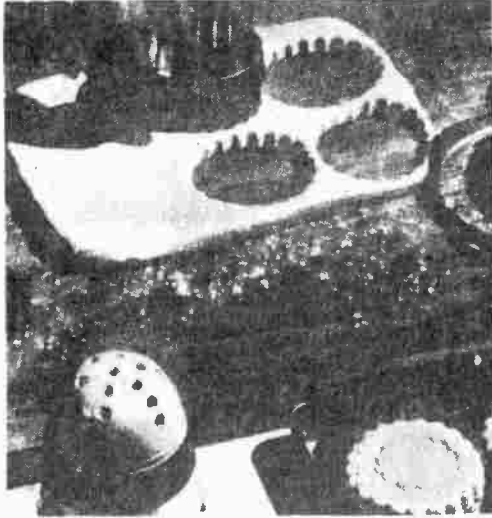
٣ - النس باى التقليدى فطيرة مزدوجة يرش سطحها بالسكر .

بوشيه Bouchée

بوشيه كلمة فرنسية مشتقة من كلمة Bouche ، أى فم ، ويقصد بها قزمة ، أى أن الفطيرة صغيرة كاللقمة . ويقدم ساخناً بحشوة مملحة كصنف ابتداء في الولاثم أو بارداً مجملاً بالفاكهة والكرمية كصنف حلو أو جاتو .

المقادير :

- مقدار من عجينة الفطير المورق وتفضل طريقة الميل فى .
- الحشو : (مملح) كالجبين بالصلصة البيضاء ، (حلو) مربى أو كستردة وفاكهة .
- العدد : ٨ - ١٠ بوشيه .



تشكيل البوشيه تغمس القطعة
في الدقيق أو الماء لتسهيل القطع

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة لمستطيل يصل سُمكه إلى ١ ١/٢ سم حتى تظهر الطبقات وحتى تعطى عمقاً لحشو البوشيه بعد الخبز حسب الرغبة .
- ٢ - تقطع دوائر باستعمال قطعة مشرشرة الحافة أو سادة قطرها حوالى ٧ سم (فى حجم فوهة الكوب) .
- ٣ - ترص الدوائر على صاج مبلل خفيفاً بالماء بحيث يكون السطح العلوى لأسفل .
- ٤ - يؤتى بقطعة مستديرة أصغر حجماً (نصف قطر السابقة) وتغمس فى الدقيق أو الماء البارد وتهز للتخلص من الزائد ، ويضغط بها على الدائرة بقوة حتى تصل إلى ١/٢ سُمكها فقط (٣ سم) دون قطعها . (ينظر الشكل) .
- ٥ - يخبز فى فرن حار لمدة ١٠ دقائق فتتكش الدائرة الصغرى وترتفع لأعلى ويسهل نزاعها باستعمال السكين (تستعمل كغطاء بعد خبزها) ويغطى بها البوشيه المملح الساخن عادة .
- ٦ - تعاد الدوائر الكبيرة (بعد تفريغ نصفها) والدوائر الصغيرة (الغطاء) وتترك فى فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة حتى تجف وتورق ، وتكتسب اللون الذهبى المحمر .
- ٧ - تبرد ، وتحشى حسب الرغبة إما بحشوة مملحة كالصلصة البيضاء بالجبين الرومى ويعاد تسخينها قبل التقديم ويغطى الحشو بالغطاء الصغير .
- أو تحشى باردة بالمرنى والفاكهة المحفوظة كالشمش . ونجمل بالكريمة المخفوقة وتقدم كنوع من الجانو .
- لتلميع سطح البوشيه يدهن سطح الحلقة الخارجية ببياض البيض المخفف مع تجنب نزوله على الجوانب حتى لا يتجمد ويقفل الطبقات فيمنع توريقها وذلك قبل إدخاله الفرن مباشرة .

فولوفان Vol-au-vant

هى كلمة فرنسية معناها « طائر فى الهواء » ، أى أن الفطير مورق وخفيف وهش لدرجة كبيرة كأنه طائر فى الهواء . ويعمل بنفس طريقة البوشيه فيما عدا أن الفولوفان كبير الحجم ، ويعتبر من الفطائر الراقية التى تقدم كصنف ابتداء فى الولائم أو صنف حلو بارد .

المقادير :

١ ٢ مقدار من عجينة الفطير المورق (فليكي أو ميل في) ص ٦٤٥ ، ٦٤٧ .

الحشوات المقترحة :

- حشوة ملمحة : جمبرى مسلوق مفرى مخلوط بنصف مقدار من الصلصة البيضاء المتبلّة أو سمك أو دجاج أو لحم مفرى ناضج يخلط بصلصة بيضاء أو بنية ويقدم ساخناً .
- حشوة حلوة : كستردة مطهية سريعة أو كرم باتسيير - فاكهة محفوظة أو طازجة ويحمل بالكريمة المخفوقة ويقدم بارداً .

الطريقة :

- ١ - تقسم العجينة نصفين . يفرد نصف على هيئة مستدير كبير سمكه حوالى ١ ٢ سم .
- ٢ - يحدد قطر الدائرة بوضع صينية مقلوبة حادة الحافة مقاس ٢٠ - ٢٥ سم ويضغط بها على العجينة لعمل علامة ، وترفع .
- ٣ - تفصل الدائرة عن باقى العجينة المفردة بسكين حاد مغموس فى الدقيق .
- ٤ - توضع على صاج مبلى بالماء بحيث يكون سطحها العلوى لأسفل . تترك جانباً .
- ٥ - تعمل دائرة ثانية بنفس المقاس باستعمال نصف العجينة الآخر .
- ٦ - يفرغ وسط هذه الدائرة بقطاعة أصغر حجماً قطرها ١٠ - ١٢ سم (يمكن تحديد محيط الدائرة بطبق شاي مقلوب فى حالة عدم وجود قطاعة) . يترع المستدير الداخلى بسكين لعمل حلقة مفرغة .
- ٧ - تبلل الدائرة الأولى بالماء ويلصق عليها الدائرة المفرغة بحيث يكون سطحها العلوى لأسفل (هذا يساعد على ارتفاع العجينة وتوزيعها بانتظام دون أن تميل على جانبها) .
- ٨ - يضغط عليها خفيفاً حتى تلتصق ويحرم السطح بالشوكة .
- ٩ - تترك العجينة فى مكان بارد حوالى ١ ساعة حتى تستريح .
- ١٠ - تخبز فى فرن حار أولاً لمدة ١٠ دقائق ثم فى فرن متوسط لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة حتى تورق وترتفع وتحمّر خفيفاً . تحشى حسب الرغبة . إذا أريد تلميع سطح الحلقة بالبيض تعمل كما فى البوشيه .

الحشو المملح :

يملأ فراغ الفولفان بالحشو المملح المختار ويعاد تسخينه فى الفرن لمدة ٥ دقائق قبل تقديمه .

الحشو الحلو :

يترك الفولفان حتى يبرد ثم يحشى الفراغ بالكستردة أو الكرم باتسيير وترص عليه الفاكهة المحفوظة بعد تصفيتها من الشراب أو فاكهة طازجة ويحمل بالكريمة المخفوقة .
• يستفاد من بقايا العجينة فى عمل بالميه .

تورته الميل فيّ (الفيتاش) Gateau Milles Feuilles

تطلق كلمة الجاتو الفرنسية على كل من التورته الكبيرة الحجم ، وقطع الجاتو الصغيرة كما تطلق أيضاً كلمة تورته Tourte على الحجم الكبير .

المقادير :

- ١ ½ مقدار من عجينة الفطير المورق (طريقة الميل فيّ) ص ٦٤٧
- ١ مقدار من الكستردة أو الكرم باتسيير أو علبه بودنج سريع التجهيز ص ٦٣٥
- فاكهة طازجة كالفراولا أو محفوظة كالخوخ والمشمش
- كرم شانتي للتجميل (ينظر خفق الكريمة - الباب التاسع - اللبن) ص ٤٥٦
- قطعة ميل فيّ وزن ١٣٠ جم تعطى ٣٥٠ سعرًا

الطريقة :

- ١ - تقسم العجينة ٣ أقسام ، تفرد كل منها إلى دائرة كالقولفان السابق ، قطرها ٢٠ - ٢٥ سم وسُمكها حوالي ¼ سم .
- ٢ - توضع كل دائرة في صينية أو صاج مبلل (السطح العلوي لأسفل) ويغرم سطحها .
- ٣ - تترك حتى تسريح لمدة ¼ ساعة في مكان بارد .
- ٤ - تخبز في فرن حار نوعًا ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) في الرف العلوي لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة حتى تورق وتحمّر خفيفًا .
- ٥ - تبرد ويقسم الحشو (الكستردة) بين الثلاث دوائر ، ويترك سطح العليا بدون تغطية .
- ٦ - ترص الثلاث دوائر فوق بعضها ، وتساوى الجوانب ويضغط خفيفًا على الثلاث طبقات قبل تغطية الدائرة العليا بالحشو . يساعد على إكسابها الشكل المستدير وضع الدوائر على كرتونة مستديرة .
- ٧ - ترص عليها الفاكهة المختارة (المحفوظة تصفى من الشراب) ونحمل بالكريم شانتي ، وكذا الجوانب وترش بالمكسرات .
- ٨ - تقدم باردة على طبق فضي أو بلّور بعد تغطيته بورق دانتيل .

• ميل فيّ بالسكر : يرش السطح بالسكر الناعم بدلا من الفاكهة والكريمة

• البودنج السريع التجهيز : لا يحتاج البودنج السريع التجهيز إلى طهي ، تخلط مكونات العلبه باللبن البارد فتعطى خليطاً غليظ القوام كالكستردة والكريم باتسيير ويستعمل لحشو الفطائر والتورتات أو يقدم كنوع من البودنج (ينظر النشا المعدل - الباب الحادى عشر) قد يلمع سطح الفاكهة بالمرنى السائلة باستعمال الفرجون .

جاتو الميل فى (١٢ قطعة مستطيلة)

- ١ - تفرد العجينة كالسابق إلى مستطيل بحجم الصاج الكبير وسمكه $\frac{1}{4}$ سم .
- ٢ - يرفع المستطيل على النشابة المرشوشة خفيفاً بالدقيق ويسط في الصاج المبلل بالماء . تساوى الخواف بقطع الزيادات .
- ٣ - يقسم بسكين حاد مغموس في الماء أو الدقيق إلى ٣ مستطيلات بطول الصاج وعرض ١٠ - ١٢ سم .
- ٤ - يجرم السطح جيداً بالشوكة حتى لا تتكون فقاعات بين الطبقات .
- ٥ - يخبز في فرن حار نوعاً ٢٠٥ (٤٠٠ ف) لمدة حوالى ٢٠ دقيقة حتى يورق ويحمر خفيفاً .
- ٦ - تبرد الثلاث مستطيلات وترص فوق بعضها على هيئة ٣ طبقات وبينها الحشو المختار (كريم باتسير - كستردة - مري) . تترك الطبقة العليا بدون تغطية .
- ٧ - يضغط على الطبقات خفيفاً بالصاج حتى تلتصق جيداً ببعضها وتساوى الجوانب بسكين حاد .
- ٨ - يحمل السطح بالمرى اللامعة أو السكر أو حلوى الشيكولاتة .
- ٩ - يقسم المستطيل إلى قطع جاتو عرضها حوالى ٣ سم وطولها حوالى ١٠ - ١٢ سم وهو عرض المستطيلات الثلاث السابقة .



مثلثات الميل فى بالمرى

الكريم باتسير :

سبق ذكرها فى مواضع متفرقة من الكتاب وهى :

المقادير :

- ٢ ملعقة كبيرة دقيق ، ٣ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش ، ذرة ملح ،
- ٢ بيضة ، ٢ كوب لبن ، ملعقة شاي فانيليا أو بشر برتقال
- أو ليمون أو نسكافيه أو شيكولاته .

الطريقة :

- ١ - تخلط المقادير الجافة والبيض مع قليل من اللبن البارد .
 - ٢ - يرفع باق اللبن حتى يصل للغليان ويصب على الخليط السابق مع التقليب بقوة بملعقة خشب أو مضرب سلك من الصلب .
 - ٣ - يعاد الخليط للإثناء المستدير القاع ويرفع على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يغلظ ، تضاف الفانيليا أو النكهة المطلوبة وتستعمل للحشو بعد تبريدها .
- سمبوكسات الميل فى : توضع حشوة المنس باى على طرف المستطيل المفرد بطوله ويلف العجين على الحشو مرتين . يقطع الجزء الزائد من المستطيل . يقطع الجزء الملفوف بانحراف على هيئة سمبوكسات . يكرر وضع الحشو على باق المستطيل .
 - مثلثات الميل فى بالمرى : يقطع المستطيل على هيئة مربعات كبيرة ٨ × ٨ سم . نحشى بالمرى كالشكل المبين . تندى الأطراف وتقفل . يدهن السطح بالبيض وتخبز فى فرن حار كالباقى .

دانش بیستری Danish Pastry

أى الفطيرة الداغركية ، وهى من أشهر مخبوزات الدنمرك ، وتقدم غالباً فى الفطور ، وفى كل وقت . وهى عبارة عن فطيرة كبيرة الحجم شهية لذيدة الطعم ، تجمع بين عجائن خميرة البيرة والفطير المورق (مثل الكرواسان على الطريقة الفرنسية) . وهى فطيرة حلوة تحمل قبل خبزها بالمرى والكريز الصحيح المحفوظ أو السكر . وتتطلب وقتاً طويلاً لصنعها حوالى ٤ ساعات لأنها تحتاج لعمليتين : فرد وطى ، وتخمير .

● فطيرة تزن حوالى ١٢٠ جم تعطى ٣٤٠ سعراً .

المقادير :

- مقدار من العجينة الحلوة الدسمة بخميرة البيرة الآتية :
- ١ كوب لبن ، ٢ كوب زبد أو سمن ، ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم ، ١/٢ كوب سكر ، باكو خميرة بيرة ، ٣ بيضة ، حوالى ٤ كوب دقيق (١/٢ كوب ماء للخميرة) .
- كوب زبد مخفوق يقسم ٣ أقسام لتوزيعه على العجينة كما فى طريقة الفليكى .
- لتغطية سطح الفطير : مرى مشمش أو فراولة مهروسة . . إلخ ، كريز صحيح محفوظ أو مسكر .

الطريقة :

- ١ - تعمل العجينة الحلوة بخميرة البيرة (تراجع فى عجائن خميرة البيرة) . ص ٥٩٧
 - ٢ - تلت وتترك حتى تخمر فى مكان دافئ كما فى الكرواسان الفرنسى (حوالى ١ ١/٢ ساعة) .
 - ٣ - تغطى وتترك العجينة فى الإناء ، وتوضع فى الثلاجة حتى تبرد تماماً (حوالى ١ ساعة) . ص ٥٩٦
 - ٤ - (تُلْت) خفيفاً وتفرد على منضدة مرشوشة بالدقيق على هيئة مستطيل ويوزع قسم من الزبد المخفوق ويطوى ثلاثاً كما فى الفطير المورق بطريقة الفليكى . ص ٦٤٥
 - ٥ - تكرر العملية مع القسمين الآخرين من الزبد .
 - ٦ - توضع الفطيرة المطوية مغطاة فى الثلاجة حتى تتاسك وتبرد تماماً (حوالى ساعة) .
 - ٧ - تفرد العجينة لمستطيل كبير ، يقسم مستطيلات ١٢ × ٨ سم .
 - ٨ - ترص على صاج مدهون خفيفاً بالسمن مع ترك مسافات بينها ، ويغطى سطح المستطيلات بالمرى . يثنى ركنين متقابلين من المستطيل إلى الداخل ويترك الاثنى الآخرين .
 - ٩ - يحمل الجزء غير المثنى بالكريز الصحيح حوالى ٣ - ٤ كريزات فى كل مستطيل .
 - ١٠ - يترك حتى يخمر ويتضاعف . ويخبز فى فرن حار فى الرف العلوى حتى يحمر اللون . يقدم دافئاً أو بارداً .
- وقد يدهن السطح بالمرى للتليعه .

عجينة الشو Choux Pastry

تدخل هذه العجينة ضمن مجموعة الفطائر ، وهى عجينة ملساء متوسطة اللبونة ليست لبنة كعجائن الكعك ولا يابسة كعجائن الفطير والبسكويت ، وتختلف أيضا طريقة عملها .

وكلمة شو فرنسية معناها كرب ، ذلك لأن العجينة تنتفخ بعد النضج كالكرنب وتمتلئ بالهواء مما يجعلها خفيفة .
وتستخدم عجينة الشو فى عمل جانوهات الإكلير Eclair والشو الآكرام Choux a la Cream وأطباق الحلوى كالبروفينول Profiterol وبلح الشام ، وبعض المملحات الصغيرة لحفلات الشاى ، كما يحمل بها الحساء الشاف الراقى بعد تقطيعها صغيراً كالحمص الشامى وخبزها .

لنجاح عجينة الشو براعى الآتى :

- ١ - دقة المقادير واستعمال دقيق أبيض خالى من الردة ويفضل المرتفع الجلوتين ، لأنه يساعد على انتفاخ العجينة وكبر حجمها وصلابة سطحها الخارجى بعد الخبز .
 - ٢ - استعمال إناء من الألومنيوم أو التيفال ويفضل المنحدر الجوانب تام النظافة حتى يسهل تقليب العجينة على النار .
 - ٣ - التقليب بملعقة خشب قليلة التجويف يمنع حجز بعض الدقيق بها مكوناً كتلا فى أثناء الخلط .
 - ٤ - إبعاد الإناء المحتوى على الماء والمادة الدهنية عن النار عندما يبدأ الغليان حتى لا يتبخر جزء من الماء مما يؤدي إلى انفصال المادة الدهنية عن العجينة عند إضافة البيض فيما بعد .
 - ٥ - إضافة الدقيق دفعة واحدة مع التقليب المستمر على نار هادئة حتى تتكون كرة حول الملعقة الخشب تترك الإناء نظيفاً (الحرارة المرتفعة تؤدي إلى التصاق الدقيق بالإناء واحتراقه) .
 - ٦ - من مميزات البيض أنه يعمل على ربط مكونات العجينة ويكون مستحلباً متجانساً مع جزء من المادة الدهنية .
 - ٧ - إذا حدث وانفصلت المادة الدهنية عن العجينة فى أثناء إضافة البيض للسبب الذى ذكر فى رقم ٤ ، يضاف قليل من الماء للعجينة (بعيداً عن النار) مع التقليب بقوة لإعادة المادة الدهنية المنفصلة ثم يضاف باقى البيض .
 - ٨ - يضاف البيض للعجينة تدريجياً وهى دافئة وليست ساخنة لسيين :
(أ) أن العجينة الساخنة لا تمتص الكمية الصحيحة من البيض .
(ب) يتجمد البيض ويفقد قدرته فى إكساب الحجم الكبير والجدران الصلبة للشو .
 - ٩ - التوقف عن إضافة البيض عند الحصول على عجينة ملساء لامعة متوسطة اللبونة (لا تفرش) عند تشكيلها وخبزها .
 - ١٠ - المادة الرافعة فى عجينة الشو هى بخار الماء ولذا يجب أن نخبز فى فرن حار أولاً لمدة ١٠ دقائق حتى يتحول الماء سريعاً إلى بخار داخل العجينة فيدفعها إلى أعلى مكوناً فراغاً كبيراً يعمل على انتفاخها .
 - ١١ - عدم الإسراع بإخراج الشو من الفرن بعد انتفاخه وقبل أن يحف وتتصلب جدرانه وإلا اتجه البخار للداخل فتهدم الجدران على الفراغ ويفقد الشو شكله المنتفخ .
 - ١٢ - يتم النضج فى فرن متوسط الحرارة لمدة حوالى ٢٠ دقيقة أخرى .
- تعتمد خفة الشو على : (أ) الطهى الصحيح للدقيق على النار (ب) التقليب بقوة فى أثناء إضافة البيض للعجينة وبالكمية الصحيحة (ج) الخبز فى فرن حار أولاً حتى يتصاعد البخار الذى يرفع العجينة .

صفات الشو الناجح أن يكون :

- ١ - الحجم بعد الخبز ضعف حجمه وهو نبيء .
- ٢ - القشرة الخارجية صلبة في ليونة .
- ٣ - داخل الشو مفرغاً خالياً من العجين .
- ٤ - لونه ذهبياً محمراً وليس قاتمًا .
- ٥ - شكله عادة غير منتظم وخاصة السطح العلوى .

طريقة عمل عجينة الشو

المقادير رقم ٢ : باستعمال الزيت

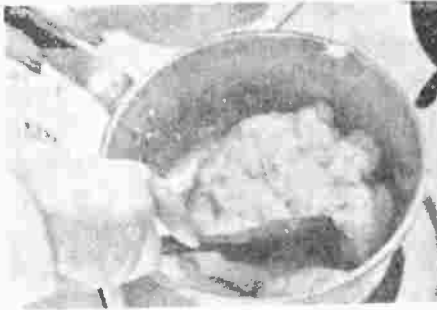
(ينتج شو صلب)

- كوب ماء
١/٢ كوب زيت جيد (زيت ذرة - بذرة القطن)
١/٢ كوب دقيق منخول ، ١/٤ ملعقة شاي ملح ناعم
٤ - ٥ بيضة ، ملعقة شاي فانيليا

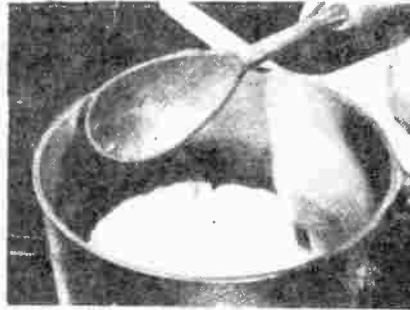
المقادير رقم ١ : باستعمال الزيت (أو السمن)

(ينتج شو صلب في ليونة)

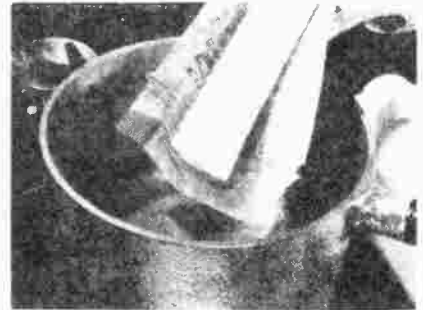
- كوب ماء ، ١/٢ كوب زيت
ملعقة شاي سكر ، كوب دقيق منخول
١/٤ ملعقة شاي ملح ناعم ، من ٤ - ٥ بيضات
ملعقة شاي فانيليا



٣ - التقليب على نار هادئة حتى تتكور العجينة وتفصل عن الإناء



٢ - يضاف الدقيق دفعة واحدة ويقلب بملعقة خشب بعيداً عن النار



١ - يوضع الزيت والماء على النار حتى يبدأ الغليان

الطريقة :

- ١ - توضع المادة الدهنية والماء في إناء منحدر الجوانب ويرفع على النار حتى ينضهر الزيت ويبدأ الغليان .
- ٢ - يبعد الإناء عن النار ويضاف الدقيق المنخول مع الملح دفعة واحدة مع التقليب بقوة بملعقة خشب في اتجاه واحد .
- ٣ - يعاد الإناء على نار هادئة مع التقليب المستمر بقوة حتى تترك العجينة قاع الإناء على هيئة كرة (حوالى دقيقة) .
- ٤ - يبعد الإناء عن النار وتترك العجينة حتى تهدأ . يضاف السكر في حالة استعماله . (ينظر الشكل)
- ٥ - يضاف البيض واحدة واحدة إلى العجينة الدافئة مع التقليب بقوة بعد كل إضافة . (يمكن استعمال الخلاط - العجان أو مضرب سلك صلب) .

- ٦ - يستمر في إضافة البيض باحتراس حتى تصبح العجينة ناعمة ملساء لامعة وعند رفع المعلقة الخشب لأعلى ينسحب جزء من العجينة معها على هيئة منقار (منقار الدجاجة) . تضاف الفانيليا .
- ٧ - يمكن اختبار اللبونة الصحيحة للعجينة بدهن اليد خفيفاً بالزيت وعمل كرة صغيرة ووضعها على الصاج فتبقى محتفظة بشكلها (لا تفرش)
- ٨ - تشكل حسب الرغبة إما باستعمال ملعقة مغموسة في الزيت البارد أو بواسطة كيس من القماش المتين أو البلاستيك السميك به قمع سادة للإكلير ومزخرف لبلح الشام .
- قد يضيف البعض ١/٢ ملعقة شاي بيكنج بودر للعجينة للمساعدة في رفعها وتقليل البيض .

إكلير بالشيكولاتة Chocolate Éclairs

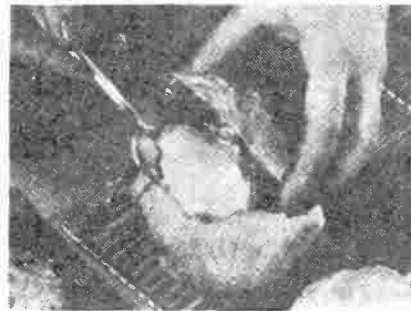
إكلير كلمة فرنسية معناها البرق ، لأن الإكلير يغطي بحلوى الشيكولاتة لامعة كالبرق ، ويقدم كنوع من الجاتو .

المقادير :

- مقدار من عجينة الشو السابقة . ص ٦٦١
- مقدار من الكريم باتسيير بالفانيليا أو الشيكولاتة (للحشو) . ص ٦٥٨
- أو علب . بودنج سريع التجهيز (ينظر تورتة وجاتو الميل في بنفس الباب) .
- حلوى الشيكولاتة للتغطية .
- واحدة من الإكلير تغطي حوالى ٢٥٠ سعرًا



تغطية سطح الإكلير بحلوى الشيكولاتة



يشق الإكلير من الجنب ويحشى

الطريقة .

- ١ - تعمل عجينة الشو السابقة .
- ٢ - توضع في كيس قماش متين أو كيس بلاستيك سميك به قمع سادة قطره حوالى ١ ١/٢ سم .
- ٣ - يضغط الكيس على صاج مدهون خفيفاً بالسمن فتتشكل العجينة على هيئة أصابع طولها ٨ - ١٠ سم وترص متباعدة نوعاً ، ويستعان على ذلك بقطع الأصابع بسكين مغموس في الزيت (يتضاعف حجمها عند الخبز) أو تشكل العجينة بدون كيس بدهن اليد بالزيت وتقطع العجينة على هيئة أصابع كالسابق (١٢ قطعة)
- ٤ - تخبز في فرن حار نوعاً ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة ١٠ دقائق حتى تنتفخ تماماً ثم تهدأ الحرارة نوعاً حتى تجف وتكتسب قشرة صلبة ذهبية اللون حوالى ٢٠ دقيقة .

- ٥ - يوضع الإكلير على قاعدة سلك ويشق وهو ساخن من الجنب بسكين حاد مدبب الطرف أو بالمقص للسباح للبخار بالخروج أو يقطع جزء صغير من الطرف ويقور من بقايا اللب .
- ٦ - تنزع أى بقايا من اللب اللين ويترك حتى يبرد .
- ٧ - يحمى الإكلير بالكريم باتسيير أو البودنج باستعمال كيس وقع يدفع الحشو من خلاله داخل الإكلير .
- ٨ - يغطى الإكلير بحلوى الشيكولاتة وذلك بغمس السطح العلوى فى الحلوى ورفع وتركه على قاعدة سلك حتى تجف وتكسبه سطحاً لامعاً ، يوضع طبق أسفل القاعدة السلك لتلقى قطرات الشيكولاتة المتساقطة .

حلوى الشيكولاتة اللامعة تكفى لتغطية ٢٤ إكلير

تصلح لتغطية الإكلير والشو الآكريم وماشابه .



المقادير :

- ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة خام غير محلاة (٣٠ جم)
- ملعقة شاي زبد - قليل من الفانيليا
- كوب سكر ناعم جداً (أوسكر حلوى)
- ٢ ملعقة كبيرة ماء مغلى

الطريقة :

- ١ - نوضع الشيكولاتة والزبد فى إناء ونصهر على حمام ماء ساخن .
- ٢ - نرفع من على الحمام ويقلب معها الماء المغلى ، ثم يضاف السكر تدريجياً مع التقليب الجيد .
- ٣ - نخفق بالملعقة الخشب حتى تنعم وتصير ملساء غير جامدة ، وتغطى ظهر الملعقة . تضاف الفانيليا .

حلوى الكاكاو

تعطى حلوى لونها أغمق من حلوى الشيكولاتة السابقة ، والمقدار يكفى لتغطية ضعف المقدار السابق (٤٨ إكلير) .

المقادير :

- | | |
|-------------------------|---|
| ٢ كوب سكر ناعم | ١/٢ كوب زبد |
| ١/٢ كوب كاكاو - ذرة ملح | ٣ - ٤ ملعقة كبيرة لبن - ملعقة شاي فانيليا |

الطريقة :

- ١ - ينخل السكر والكاكاو والملح .
- ٢ - يدعك الزبد حتى يلين ويضاف إليه اللبن تدريجياً مع التقليب الجيد .
- ٣ - يضاف خليط السكر للزبد مع التقليب الجيد حتى يصير أملس ناعماً يغطي ظهر الملعقة ، إذا كان الخليط سميكاً يخفف باللبن ، تضاف الفانيليا .

حلى الكاكاو والموكا Cocoa-Mocha Icing

كمقادير حلى الكاكاو السابقة ويستعمل ٣ ملعقة كبيرة كاكاو ، ملعقة كبيرة نسكافيه مذابة في ٢ ملعقة كبيرة ماء ساخن ويستغنى عن اللبن . تعمل كحلى الكاكاو .

شو الآكريم Choux à la Creme

وهو تشكيل آخر من عجينة الشو على هيئة كرات مستديرة غير منتظمة الشكل ويعرف أيضاً باسم كريم بنف Cream Puffs . ويقدم كجاتو في حفلات الشاي أو كصنف حلو بعد الغداء أو العشاء ، وتقدم معه صلصة الشيكولاتة (ينظر البروفيتول) .

المقادير :

- مقدار من عجينة الشو السابقة ص ٦٦١
- مقدار كريم باتشير ص ٦٥٨ أو كريم مخفوق محلاة حوالى كوب .
- سكر ناعم لرش الوجه .
- العدد ٨ - ١٠ وحدات كبيرة .



٢ - حشو الشو الآكريم



١ - طريقة تشكيل الشو

الطريقة :

- ١ - تعمل عجينة الشو السابقة وتشكل كالألى :
- ٢ - تغمس ملعقة كبيرة خفيفاً في الزيت وتُملأ بالعجينة .
- ٣ - تُلقي على صاج مدهون خفيفاً ويساعد على ذلك دفعها بطرف ملعقة صغيرة أو ملعقة مسطحة من المطاط .
- ٤ - تُرص متباعدة نوعاً حتى يترك مكان لانتفاخها .

- ٥ - أو تشكل بغمس اليد خفيفاً في الزيت ، وتقطع عجينة الشو على هيئة كرات صغيرة الحجم كالخوخ أو اليوسفي الصغير .
- ٦ - تخبز في فرن حار كالإكلير وتهدأ الحرارة وتترك حتى تنتفخ وتجف وتحمر خفيفاً .
- ٧ - تبرد الوحدات بعيداً عن التيار ويقطع جزء صغير من أعلى الشو بسكين حاد ، يفرغ من اللب إن وجد بداخله .
- ٨ - يملأ الفراغ بالكريم باتسيير أو الكريمة المخفوقة كما في الإكلير . (قد تفتح الوحدات من الجنب) .
- ٩ - يعاد الغطاء الصغير المقطوع ويرش بالسكر الناعم ويقدم بارداً .
- قد يستبدل الحشو بالآيس كريم ، ويلج الشو بعد حشوه ويقدم كصنف حلو مع صلصة شيكولاتة .
- يمكن تشكيل الشو على هيئة وردات كبيرة باستعمال كيس متين به قمع منقوش قطره ٢ سم .

بروفيترول Profiterols

من أطباق الحلوى الفرنسية الراقية ، ويتكون من كرات صغيرة في حجم الزيتونة الكبيرة من عجينة الشو ، تحشى بعد الخبز بالكستردة أو الكريم شانتى . ترص في طبق بلور عميق وترش بالكريمة السائلة ثم تغطى بصلصة الشيكولاتة . يحمل بالكريم شانتى .

المقادير :

١ مقدار عجينة الشو السابقة .	صلصة شيكولاتة للتغطية ، أو حلوى الكريمة بالشكولاتة
مقدار كستردة أو كريم باتسيير ص ٦٥٨	ص ٦٦٦ ، ص ٧٤٧
	مقدار كريمة سائلة وقد يستغنى عنها ، كريمة مخفوقة للتجميل .

● المقدار يكفي ٨ - ١٠ أشخاص .

الطريقة :

- ١ - تعمل عجينة الشو وتشكل على هيئة كرات صغيرة بملعقة شاي صغيرة مغموسة خفيفاً في الزيت لتسهيل انزلاقها أو تكور باليد في حجم أقل من الليمونة الصغيرة حتى يكون حجمها مناسباً للأكل بعد النضج .
- ٢ - ترص متباعدة نوعاً في صاج مدهون خفيفاً . ص ٦٦٧
- ٣ - تخبز كالإكلير ويقطع جزء صغير من أسفل كل كرة وتبرد .
- ٤ - يقطع كيس بلاستيك متين من أحد أركانه (جزء صغير يكفي لمرور الحشو) .
- ٥ - يملأ بالحشوة المختارة ويضغط الحشو في تجويف كل كرة .
- ٦ - ترص الكرات في طبق بلور عميق بشكل هرمي بحيث يكون السطح الأملس لأعلى .
- ٧ - تعمل كريمة من ٣ ملعقة كبيرة سكر وملعقة كبيرة ماء ، ترفع على النار حتى يذوب السكر ويتحول إلى كريمة فاتحة اللون . تخفف بملعقة ماء . حتى لا تتجمد .
- ٨ - يوضع قليل من الكريمة السائلة على كل كرة (قد يستغنى عن الكريمة) .
- ٩ - تغطى الكرات بصلصة الشيكولاتة الثقيلة القوام نوعاً بحيث تغطيها تماماً أو بجلوى الكريمة بالشيكولاتة .
- ١٠ - تحمل بالكريمة المخفوقة المحلاة خفيفاً ويقدم البروفيترول مثلجاً كصنف من الحلوى الراقى أو كبديل للتورتن .

صلصة الشيكولاته :

المقادير :

كوب سكر سنترفيش = ذرة ملح	٢ كوب ماء مغلي
٢ ملعقة كبيرة كورن فلور أو كسترد بودر أو نشا	٢ ملعقة كبيرة زبد أو كريمة لباني
٤ - ٥ ملعقة شيكولاتة غير محلاة أو كاكاو	ملعقة شاي فانيليا

الطريقة :

- ١ - يخلط السكر والملح والكورن فلور والشيكولاتة في إناء مع قليل من الماء البارد .
 - ٢ - يضاف باقي الماء مغلياً للخليط ويقلب بقوة بملعقة خشب أو مضرب من السلك الصلب .
 - ٣ - يعاد الخليط على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يغلظ الخليط ويغطي ظهر الملعقة .
 - ٤ - يبعد عن النار ويضاف الزبد أو الكريمة والفانيليا ويستمر في التقليب ، ويجب أن تكون الصلصة ثقيلة لامعة تغطي ظهر الملعقة جيداً دون أن تنكشف .
 - ٥ - تصب مباشرة وهي دافئة على طبق البروفيتول المعد .
 - ٦ - يثلج الطبق قبل تحميله بالكريم شانتى وقد يستغنى عنها .
- قد يستبدل الماء في الصلصة باللبن ويعطى قواماً أكثر دسامة ولوناً أفتح من الصلصة السابقة القوية اللون .

بلح الشام Balah el Sham

أحد أطباق الحلوى الشرقية المستحبة . ويحتاج إلى جهد ومراقبة في أثناء التحمير حتى يكون ذهبي اللون منتفخاً .

المقادير :

- مقدار عجينة الشو السابقة ص ٦٦١
- زيت للتحمير الغزير حوالى ١ ½ - ٢ كوب
- مقدار شراب الكنافة (كوب سكر ، ¼ كوب ماء ، عصير ½ ليمونة ، فانيليا) أو سكر ناعم وجوز هند مبشور للوجه
- واحدة من بلح الشام تزن ٦٠ جم تعطى ٢٥٠ سعراً .

الطريقة :

- ١ - تعد العجينة وتوضع في كيس متين به قمع مزخرف (مشرشر) قطره ١ ½ سم .
- ٢ - يقدح الزيت خفيفاً في إناء عميق متسع ، وتختبر درجة حرارته بوضع قطعة صغيرة من العجينة ، فإذا احمرت مباشرة يبعد الزيت عن النار حتى تهدأ حرارته ، وإلا نضج بلح الشام من الخارج سريعاً دون أن ينتفخ ويبقى داخله نيئاً معجناً .
- ٣ - يغمس مقص في الزيت ويقطع بلح الشام على هيئة أصابع طولها ٨ - ١٠ سم . وذلك بالضغط على الكيس لدفع العجينة وتقطع للطول المطلوب مع إنزالها باحتراس في الزيت الساخن .

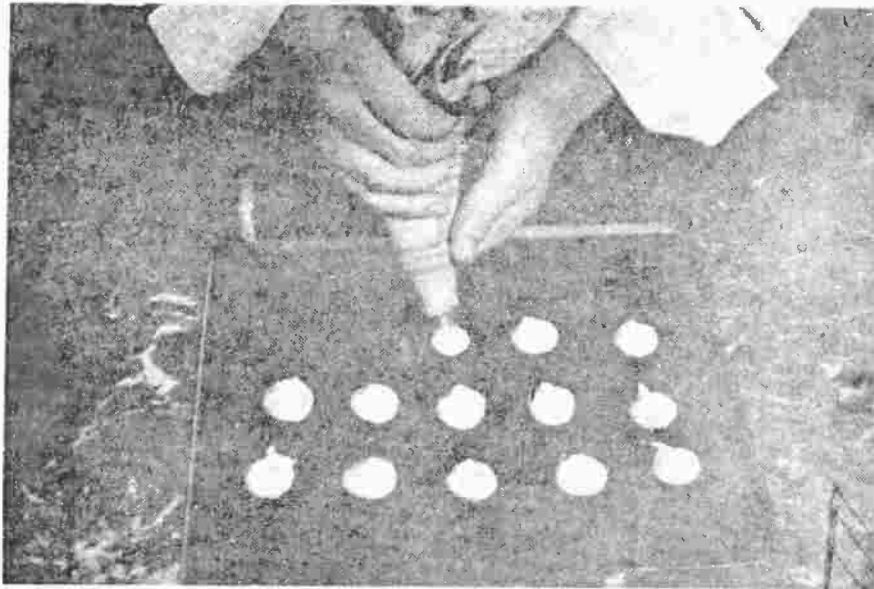
- ٤ - يراعى عدم وضع كمية كبيرة من البلح فى الزيت ويعمل حساب انتفاخها وسهولة تقليبها ، تهدأ الحرارة تماماً فى أثناء رص العجينة خشية احمرار سطحها الخارجى سريعاً قبل انتفاخها .
- ٥ - ترفع الحرارة نوعاً حتى يتنفخ بلح الشام ببطء وينضج من الداخل والخارج ويحمر بلون ذهبى ، يلاحظ تقليه باحتراس بمقصوصة أو ملعقة كبيرة مصفاة .
- ٦ - يرفع بالمقصوصة ويوضع فى مصفاة للتخلص من الزيت الزائد .
- ٧ - يسقى بالشراب البارد ويصفى من الشراب الزائد ، يرص فى طبق التقديم ويرش بجوز الهند - وقد يستغنى عن الشراب ويرش بالسكر الناعم وجوز الهند .

شو صغير مملح

تعمل كرات صغيرة أو أصابع صغيرة ٢ - ٣ سم . تخبز وتخبى كالإكلير بأحد أنواع الحشوات المملحة كالسردين المدهوك بالزبد - الجبن - إلخ . ويقدم كنوع من المملحات فى حفلات الشاى

تجميل الكونسوميه بالشو الصغير

تشكل عجينة الشوكرات صغيرة جداً فى حجم الحمص الشامى ، تحمر فى الزيت أو تخبز فى الفرن ، وتقدم مع الحساء الشاف منفصلة ، أو توضع فى سلطانية الحساء ، يصب عليها الحساء الساخن ويقدم مباشرة قبل أن يتشرب الشوكية كبيرة من السائل ويتنفخ جداً ويلين .



تشكيل البروفيتول باستعمال الكيس وقع سادة

البسكويت Biscuits

أو الكوكيز Cookies

البسكويت أو الكوكيز كما يسمى في الولايات المتحدة الأمريكية ، من الخبزات الشائعة التقديم في الأعياد وحفلات الشاي وللضيافة ، والتي يحبها الصغار والكبار في كل وقت .

ولا يمكن حصر أصناف البسكويت وتشكيلاتها الجميلة الصغيرة المتنوعة ، فمنها الاقتصادي السريع التجهيز ومنها المكلف الذي يحتاج إلى وقت ومهارة في إعداده كالأنواع المغطاة بالحلوى مثل السابليه بالشيكولاتة .

ومن الطريف أن كلمة البسكويت في الولايات المتحدة الأمريكية يقصد بها نوع من الفطير الناعم يصنع بطريقة الفرك ، ولما تدخل في مكوناته البيكنج بودر والسكر ، ويعجن باللين ، ومثله الاسكونز Scones الإنجليزي التقليدي . وعادة يكون مملحاً . وعجائن البسكويت تشبه عجائن الكعك (الكيك) المتعددة الأنواع أيضاً فيما عدا أن نسبة السائل بالبسكويت قليلة حتى تكون العجينة مناسبة يمكن تشكيلها حسب الرغبة .

وتختلف عجائن البسكويت عن بعضها البعض من حيث القوام وتختلف تبعاً لذلك أيضاً طرق تشكيلها ، ويمكن تقسيم عجائن البسكويت من حيث القوام إلى :

١ - البسكويت الملقى أو المصوب Dropped Cookies

٢ - البسكويت المفروود Rolled Cookies

٣ - بسكويت المكبس Pressed Cookies

٤ - بسكويت الثلاجة Refrigerator Cookies

٥ - بسكويت القوالب (مشكل باليد) Moulded Cookies

ويشكل الأخير غالباً باليد ويشبه إلى حد كبير بسكويت المكبس ومنه أشكال العقدة - الحزوني أو في قوالب صغيرة .

طرق عمل البسكويت

تتبع الطرق الآتية في عمل البسكويت بأنواعه المختلفة :

١ - طريقة الفرك Rubbing-in Method

أى فرك المادة الدهنية مع الدقيق كما في الفطير بطريقة الفرك ص ٦١٩

٢ - طريقة الدعك Creaming Method

أى دعك المادة الدهنية مع السكر .

٣ - طريقة الخفق Beating (whipping) Method

أى خفق البيض مع السكر .

ويعتبر البسكويت المصنوع بالطريقتين الأولى والثانية دسماً لاحتوائه على المادة الدهنية . ويمكن عمل البسكويت الواحد كبسكويت القرفة مثلاً بنفس المقادير . إما بطريقة الفرك أو طريقة الدعك .

أما بسكويت الطريقة الثالثة فيعتبر إسفنجياً . لأنه يعتمد في خفته على خفق البيض وقلما تستعمل فيه المادة الدهنية .

حفظ عجائن البسكويت بالتجميد :

يمكن حفظ عجائن البسكويت بعد تشكيلها في الفريزر (ما عدا البسكويت الملقى أو المصبوب) وذلك بوضع البسكويت في طبقات بفصل بينها ورق زبد أو ورق شمعى ، في علب بلاستيك محكمة القفل وعند الخبز تُرصد في الصاج وتترك حتى تفقد برودتها الشديدة وتلين نوعاً ثم تخبز كالعجائن المعدة في نفس الوقت ، وبذلك يمكن تقديم البسكويت طازجاً كما يمكن شراء عجائن البسكويت تامة التجهيز ومعدة للخبز .

معادن خبز البسكويت :

يستعمل صاج معدن متين منخفض الجوانب (يراجع أدوات الخبز - الباب الثانى عشر) . بعد الانتهاء من استعمال الصاج يمسح مباشرة وهو ساخن بورق يمتص الدهن ، وهذا يسهل عملية غسلها بالماء الساخن والصابون - تجفف وتغفظ . الصاج المرتفع الجدران (٥ سم) يؤخر احمرار سطح البسكويت ويجعله جافاً .

أولاً : البسكويت الملقى (بالملعقة) Drop Cookies

ومنه المصبوب في الصاج

يتميز بعجينة لينة نوعاً لا تصلح للفرد ولكنها سهلة التشكيل بالملعقة على هيئة أكوام صغيرة ، وهى أكثر تماسكاً من عجينة الكعك ، ويمكن أيضاً بسطها في صاج وبعد الخبز تقطع حسب الرغبة إلى مربعات - أصابع . إلخ .

(١) نماذج للبسكويت الملقى بالملعقة

بسكويت الشيكولاتة بالبندق (هرمى الشكل) Chocolate Drops

العجينة : لينة نوعاً .

الطريقة : الدعك

التشكيل : تلقى بالملعقة على هيئة أكوام صغيرة . الصاج منخفض الجوانب .

الخبز : فرن حار نوعاً ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة ٨ - ١٠ دقائق .

الكمية : من ٤٠ - ٥٠ بسكويت صغيرة .

● بسكويتة تزن ١٠ جرامات تعطى حوالى ٥٠ سُعْراً .



٣- يرفع البسكويت المخبوز
بسكين عريض



٢- يختبر النضج بالضغط
خفيفاً بالأصبع



١- تلتق العجينة بالملعقة وتدفع
بالسكين

المقادير :

١/٤ ملعقة شاي بيكنج بودر
١/٤ ملعقة شاي بيكربونات صوديوم
٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محللة أو كاكاو
٢ ملعقة كبيرة لبن ساخن
١ ١/٤ كوب بندق أو زبيب مفري غليظاً أو خليط

٣/٤ كوب زبد أو ١/٤ كوب سمن جامد
٣/٤ كوب سكر ناعم منخول
بيضة ، ملعقة شاي فانيليا
٢ كوب دقيق منخول ، ١/٨ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة : (الدعك) :

- ١- يدعك في سلطانية بملعقة خشب ، المادة الدهنية والسكر والبيض والفانيليا حتى يصير الخليط هشاً خفيفاً كالكرمية المخفوفة . في حالة الكميات الكبيرة تضرب بمضرب سلك (صلب) أو في الخلاط الكهربائي (المضارب) .
- ٢- تذاب الشيكولاتة في اللبن الساخن (بعيداً عن النار) . تبرد وتضاف للخليط السابق مع التقليب الجيد .
- ٣- ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر وبيكربونات الصوديوم ، ويضاف تدريجياً للخليط السابق مع التقليب حتى تتكون عجينة لينة نوعاً يمكن تشكيلها بالملعقة . تضاف المكسرات .
- ٤- تتلج إذا كانت في حاجة إلى ذلك لمدة ١ ساعة حتى تتماسك .
- ٥ = تملأ ملعقة شاي بالعجينة وتلق على الصاج المدهون خفيفاً وذلك بدفعها بسكين من المطاط أو ملعقة أخرى على هيئة كرات أو أكوام متباعدة غير منتظمة الشكل . الحجم يزيد بعد النضج . (ينظر الشكل) .
- ٦- تخبز في فرن حار نوعاً في الرف العلوي حتى تجمد وتحمّر خفيفاً .
- ٧- ترفع من الصاج بسكين عريض وتبرد على قاعدة أو منخل سلك .
- ٨- تقدم على طبق مسطح (بلور - معدن) مغطى بورق دانتيل أو تحفظ في علبة من الصفيح محكمة القفل .

صفات البسكويت الملقى الناجح :

- ١ = متجانس الحجم غير منتظم الشكل ، معتدل الحلاوة .
- ٢ - صلب القشرة محمر خفيفاً ، لين نوعاً من الداخل .
- ٣ - غير مفلطح (يفرش إذا كان الدقيق غير كاف أو في حالة زيادة السكر أو السائل) .

بسكويت القرفة الهرمى (بالملعقة) Cinnamon Drops

تؤخذ مقادير بسكويت الشيكولاتة السابق ، وتستبدل الشيكولاتة واللبن بنصف كوب لبن زبادى يضاف بعد دلك الزبد والسكر . تسعمل البيكربونات فى عجائن الشيكولاتة والزبادى والقرفة .. الخ . (ينظر المواد الرافعة = الباب ١٢) . يستغنى عن المكسرات ويرش سطح أهرام البسكويت قبل الخبز بخليط مكون من : ملعقة كبيرة سكر وملعقة شاي قرفة ناعمة . ارتفاع نسبة السكر فى البسكويت الملقى يجعله يفرش . (ينظر دور السكر فى العجائن = الباب ١٢) .

مكرون بجوز الهند Coconut Macaroons

وهو المعروف بالشكلية

نوع من البسكويت الهرمى الشكل لين مطاط نوعاً ، لذيذ الطعم ويستعمل فيه جوز الهند المبشور ، ويمكن استبداله بأحد أنواع المكسرات المفرية ناعماً مثل : البندق - اللوز - البيكان - عين الجمل - سودانى غير مملح منزوع القشرة الحمراء .

العجينة : لينه نوعاً غير ملساء .

الطريقة : الخفق

التشكيل : بالملعقة (شكل هرمى) على صاج مبطن بورق شمعى أو ورق سميك .

الخبز : فرن هادئ نوعاً ١٤٩ م (٣٠٠ ف) الرف المتصف للفرن لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة .

الكمية : حوالى ٣٦ مكرون . يحتوى على نسبة مرتفعة من جوز الهند الغنى بالدهون المشبعة .

● واحدة من المكرون تزن ١٥ جراماً تعطى حوالى ٨٥ سعراً (جوز الهند يحتوى على زيوت) .

المقادير :

١ ٢ كوب بياض بيض طازج (٤ - ٥ بيضة)	١ ٢ ملعقة شاي ملح ناعم ، ملعقة شاي فانيليا
١ ٢ كوب سكر ناعم = ٢ ملعقة كبيرة دقيق	٢ ١ كوب جوز هند مبشور ناعم (طازج)

الطريقة : (الخفق) :

١ - يدهن صاج منخفض الجوانب بالسمن اللين ويطن بورق شمعى بحيث يلتصق مستوياً على الصاج . (المكرون لا يلتصق بالورق الشمعى بعد نضجه) وفى حالة عدم وجوده يطن بورق سميك يدهن بالسمن ويرش بالدقيق بحيث يكون متجانساً . السمن اللين يثبت فى مكانه بعكس السائل يتحرك فى الصاج فلا يكون متجانساً .

٢ - يخلط السكر وجوز الهند والملح والدقيق .

٣ - يخفق بياض البيض بمضرب يدوى (عجل) أو بالمضرب الكهربائى حتى تتكون رغوة بيضاء جامدة . تضاف الفانيليا (ينظر خفق البيض - الباب العاشر) . يمكن خفق السكر مع البياض حتى يعطى متقار جامد ، ثم تضاف المقادير الجافة .

٤ - يضاف خليط السكر إلى البياض المخفوق مع التقليب بخفة بملعقة مسطحة من المطاط أو الخشب . فتكون عجينة لينه نوعاً غير ملساء لوجود جوز الهند بها .

- ٥ - يلقى الخليط بملقعة شاي على الصاج المعد بمساعدة ملقعة أخرى كما في بسكوييت الشيكولاتة السابق مع ترك مسافات حوالى ٢ سم بينها . يمكن تشكيل المكرون بالكيس وقع تجميل مزخرف متسع الفوهة .
- ٦ - ينجز في فرن هادئ حتى يحمّد المكرون ويحمّر خفيفاً ويبقى ليناً نوعاً من الداخل .

لنزع المكرون من الورق بعد الخبز :

- ١ - ترفع الورقة بما عليها من مكرون .
 - ٢ - تفرد فوطة نظيفة مبللة ومعصورة على الصاج الساخن . أو تبلل بماء ساخن وتغمر وتفرد على المنضدة .
 - ٣ - تبسط ورقة المكرون على الفوطة وتترك لمدة دقيقة ، فيساعد البخار المتصاعد من الفوطة على تفكيك المكرون من الورقة .
 - ٤ - ينزع المكرون من الورقة بإمرار سكين عريض أسفله ، ويوضع على منخل أو قاعدة سلك .
- في حالة عدم وجود صاج منخفض الجوانب يستعمل ظهر الصاج النظيف . يبطن بالورق كالسابق .

مكرون بالشيكولاتة :

- ١ - يضاف ٢ ملقعة كبيرة شيكولاتة غير محلاة أو كاكاو للمقادير السابقة ويخلط مع جوز الهند . وقد يضاف أيضاً ١ ملقعة شاي من كل من القرفة والجوزيل والقرنفل ، ويستغنى عن الدقيق .
 - ٢ - يوضع الخليط في ورق بليسيه صغير شمعى يرص على الصاج وينجز في فرن هادئ نوعاً كالسابق
 - ٣ - قد يحمل السطح بعمل خط رفيع متعرج بالخلوى الملكية ويقدم كقطعة جاتوصغيرة أنيقة .
- الورق البليسيه يغنى عن تبطين الصاج بورق شمعى

مكرون (شكلمة) باللبن المكثف

طريقة سهلة وسريعة لاستعمال علب اللبن المكثف المحلى ، والمكرون الناتج لين دسم الطعم لارتفاع نسبة الدهن به . ويمكن استبدال جوز الهند بالمكسرات المفرية ناعماً كالهندق واللوز .

الكمية : من ٣٥ - ٤٥ مكرون دسم .

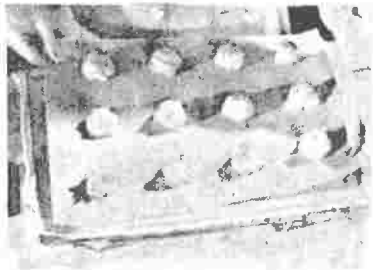
● واحدة من المكرون وزن ١٥ جراماً تعطى حوالى ١٠٠ سعراً .

المقادير :

علبة لبن مكثف محلى	١/٨ ملقعة شاي ملح ناعم
٣ - ١/٤ كوب جوز هند مبشور ناعم	ملقعة شاي فانيليا

الطريقة :

- ١ - يخلط جوز الهند بالملح والفانيليا .
- ٢ - يضاف اللبن المكثف ويخلط جيداً مع جوز الهند لعجينة لينة نوعاً .



نزع المكرون المحبوز من الورق

٣- يشكل بملعقتي شاي كالسابق ويخبز في فرن متوسط الحرارة ١٦٣ م (٣٢٥ ف) لمدة حوالى ٢٠ دقيقة حتى يتجمد بحيث يبقى ليناً نوعاً من الداخل دون أن يحمر سطحه .
● إضافة بياض ٢ بيضة مخفوقة جامداً ، تقلب بخفة في النهاية تحسن هذا المكرون وتجعله متماسكاً خفيفاً .

(ب) بسكويت مصبوب في الصاج

برونيز Brownies

نوع من البسكويت الطرى بالشيكولاتة بنى اللون يشبه الكعك الصغير يمكن تغطية سطحه بعد الخبز بجلوى شيكولاتة ويقدم كقطعة جاتو . أو يرش سطحه قبل الخبز بالبندق المفروى بدلا من وضعه داخل العجينة .
العجينة : لينة نوعاً سهلة البسط في صاج مستطيل أو مربع .
الطريقة : الخفق
التشكيل : تفرد في صاج مقاس (٢٠ × ٢٠ × ٥) سم . يقطع مربعات بعد الخبز .
الكمية : حوالى ١٦ - ٢٠ برونيز .
الخبز : فرن متوسط الحرارة ١٧٧ م (٣٥٠ ف) . لمدة ٣٠ - ٣٥ دقيقة .
● مربع برونيز ٢٠ جراماً يعطى ٩٥ سُعراً .



٣- يقطع مربعات ويظهر سطحه مشققاً



٢- اختبار نضج البرونيز



١- تقلب الشيكولاتة والدقيق مع خليط البيض لعجينة لينة نوعاً

المقادير :

٣/٤ كوب دقيق منخول
١/٨ ملعقة شاي ملح ناعم
١/٤ ملعقة شاي بيكنج بودر
١/٤ كوب بندق مفروى غليظاً

٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة أو كاكاو
١/٢ كوب سمن (١/٢ كوب في حالة الكاكاو)
٢ بيضة كبيرة ، ملعقة شاي فانيليا
كوب سكر ناعم

الطريقة : (الخفق) :

١- يدهن صاج مربع بالمقاسات المذكورة السابقة أو صاج مستطيل مشابه في الحجم .
٢- يسخن السمن في إناء صغير على نار هادئة ويبعد عن النار ويضاف إليه الشيكولاتة أو الكاكاو مع التقليب الجيد بملعقة خشب ، ويترك جانباً .

٣ - يَخفق البيض بمضرب يدوى أو فى الخلاط الكهربائى (المضارب) ويضاف إليه السكر المنخول تدريجياً مع الخفق الجيد حتى يغلظ الخليط نوعاً . تضاف الفانيليا .

٤ - يرفع المضرب ويضاف خليط الشيكولاتة ثم الدقيق المنخول مع البيكنج بودر والملح مع التقليب بملعقة خشب حتى تتكون عجينة لينة نوعاً يمكن بسطها فى الصاج (سميكة نوعاً عن عجينة الكعك) .

٥ - تقلب المكسرات وتبسط العجينة بالملعقة فى الصاج المدهون بحيث يكون السمك متجانساً .

٦ - تخبز فى فرن متوسط الحرارة (الرف العلوى) حتى تتكون قشرة مشققة غير لامعة على السطح وتنكمش العجينة قليلاً من جوانب الصاج وتتجمد (ينظر الشكل) .

٧ - يبرد البرونيز خفيفاً ويقطع وهو فى الصاج إلى مربعات 5×5 سم .

٨ - ترفع المربعات بسكين عريض وتبرد على منخل أو قاعدة سلك .

٩ - يقدم على طبق مغطى بورق دانتيل أو يحفظ فى علبة صفيح محكمة القفل .

البرونيز الناجح :

سطحه يكون مغطى بقشرة رقيقة مشققة ، طرى كالكعك وعند لمسه بالأصبع يترك علامة خفيفة ، سهل التقطيع إلى مربعات منتظمة الحجم (ينظر الشكل) .

أما إذا كانت القشرة شديدة الصلابة والبرونيز جاف ، فهذا دليل على طول مدة الخبز أو أن الفرن كان بارداً ، وقد يكون نتيجة لزيادة التقليب بعد إضافة الدقيق . وإذا تفتت فى أثناء التقطيع فإما أن يكون ذلك لعدم تبريده خفيفاً قبل التقطيع أو لأنه جاف .

تغطية البرونيز بحلوى الشيكولاتة : (الشكل ص ٦٧٥) .

١ - يصهر على حمام مائى ملعقة كبيرة زبد ، ٣ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة ، ملعقة كبيرة ماء ساخن مع التقليب الجيد بملعقة خشب ، وتبعد عن النار .

٢ - يضاف $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ كوب سكر ناعم منخول مع التقليب بقوة حتى تغطى الحلوى ظهر الملعقة بطبقة جيدة .

٣ - تبسط على سطح البرونيز بعد خبزه وهو فى الصاج وتترك حتى تجمد قبل تقطيعه ويقدم كنوع من الجاتو .

١ - أصابع العسل الأسود بالزبيب والمكسرات (مصبوب)

يلاحظ استعمال اليكربونات مع العسل الأسود (ينظر مساحيق الخبز الباب الثانى عشر) .

العجينة : لينة نوعاً سهلة البسط فى الصاج .

الطريقة : الدك

التشكيل : يسط فى صاج مربع كالبرونيز أو مستطيل 28×18 سم - يقطع أصابع بعد الخبز .

الخبز : فرن متوسط الحرارة 177°م (350°ف) لمدة ٣٠ - ٣٥ دقيقة .

الكمية : حوالى ٣٠ قطعة (العسل الأسود مطرد جيد للحديد والكالسيوم) .

● قطعة تزن ١٥٠ جراماً تعطى ٥٥ سعراً .

المقادير :

ملعقة شاي قرفة
 $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي بيكربونات صوديوم
 $1\frac{1}{4}$ ملعقة شاي بيكنج بودر
 كوب من كل من : زبيب بناتي وبنديق مفري

$\frac{1}{4}$ كوب سمن
 $\frac{1}{4}$ كوب سكر
 $\frac{1}{4}$ كوب عسل أسود - ٢ بيضة
 ٢ كوب دقيق منخول - $\frac{1}{8}$ ملعقة شاي ملح

الطريقة : (الدعك) :

- ١ - بدعك السمن والسكر والبيض بملعقة خشب ويضاف العسل الأسود تدريجياً مع استمرار الدعك (يمكن استعمال الخلاط) .
- ٢ - تنخل المقادير الجافة وتضاف تدريجياً للخليط السابق مع التقليب حتى تتكون عجينة لينة نوعاً يمكن بسطها في الصاج .
- ٣ - يضاف الزبيب والمكسرات ويقلب الخليط (يغسل الزبيب ويجفف ويفرى غليظاً بالمخرطة) .
- ٤ - تفرد العجينة بالملعقة في الصاج المدهون بالسمن اللين بحيث يكون السمك متجانساً كما في البرونيز .
- ٥ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر السطح خفيفاً .
- ٦ - تبرد خفيفاً وتقطع أصابع 8×3 سم .

٢ - أصابع العسل الأسود بالزبيب والمكسرات (بالزيت وبدون بيض)

يستبدل السمن في المقادير السابقة بزيت الذرة أو الصويا أو بذرة القطن ويستبدل البيض بحوالى $\frac{1}{4}$ كوب ماء .

الطريقة : (السريعة) :

- تنخل المقادير الجافة في سلطانية ويعمل بوسطها حفرة يصب فيها الزيت والعسل الأسود ويعجن الخليط تدريجياً بالماء حتى تتكون عجينة لينة نوعاً . تضاف المكسرات والزبيب ويتم كالسابق .
- هذه المقادير تناسب بعض مرضى القلب وتصلب الشرايين كما يمكن الاستغناء عن البندق المفري .



أصابع العسل الأسود بالزبيب



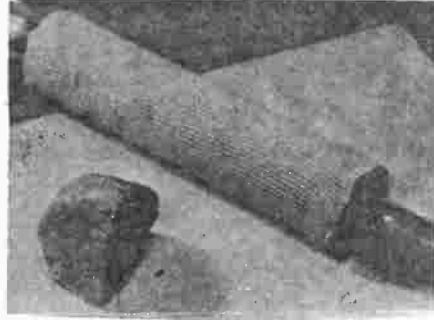
نظية البرونيز بملوى الشيكولاتة

ثانيًا : البسكويت المفرد Rolled Cookies

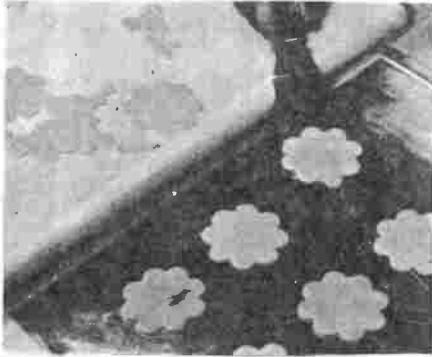
ربما تكون طريقة الفرد هي أكثر الطرق شيوعًا في عمل البسكويت برغم ما تتطلبه من عناية ووقت وجهد .



٢ - تفرد من الوسط إلى الأطراف



١ - لتسهيل عملية الفرد تقسم العجينة نصفين



٤ - يرص البسكويت بنظام في الصاج بعيدًا عن الجوانب وغير متلاصق

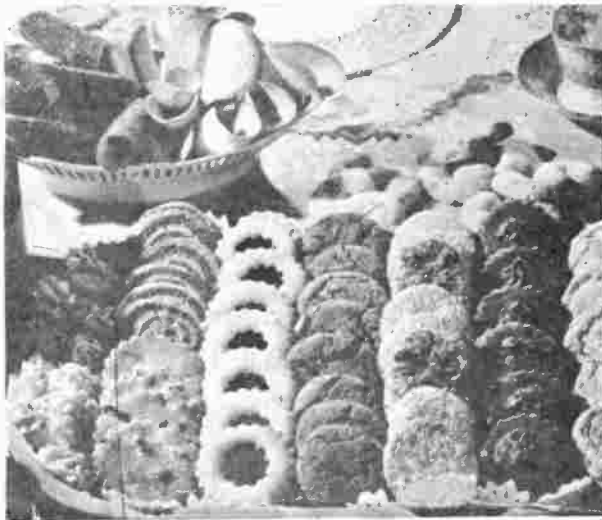


٣ - تغمس القطاعة في الدقيق قبل التقطيع

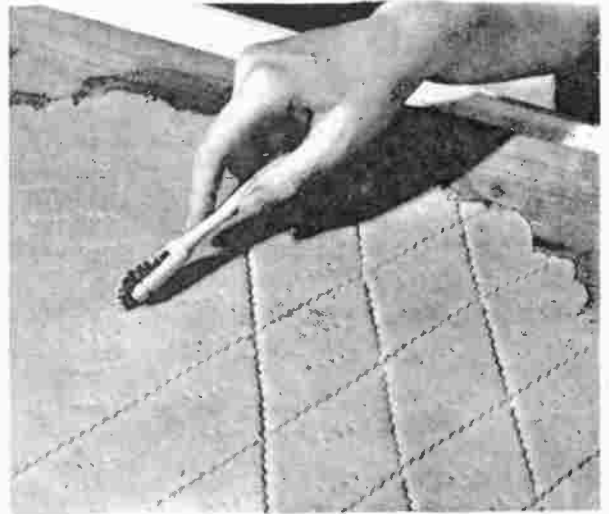
لنجاح البسكويت المفرد يتبع الآتي :

- ١ - برودة مكان العمل وخاصة في الجو الحار ، والدقة في كيل المقادير .
- ٢ - تبريد السمن (إذا كان سائلًا) في حالة استعماله بدلا من الزبد حتى يسهل فركه مع الدقيق أو دعه مع السكر .
- ٣ - الحذر عند إضافة السائل (البيض - اللبن . . إلخ) فالعجينة يجب أن تكون غير لزجة يابسة نوعًا ملساء قابلة للفرد ، والعجينة اللينة اللزجة تحتاج لمزيد من الدقيق الذي يغير المقادير ويجعل الناتج جافًا ثقيلًا .
- ٤ - الإقلال من لت العجينة باليد يعد خلطها حتى لا تتكون كمية زائدة من الجلوتين تعمل على جفاف البسكويت .
- ٥ - الإقلال من رش الدقيق على المنضدة في أثناء فرد العجينة لنفس السبب السابق .
- ٦ - تثلج العجينة لمدة $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ ساعة قبل فردها في الجو الحار يساعد على تماسكها ويمنع تسرب المادة الدهنية منها .
- ٧ - فرد العجينة بين طبقتين من الورق الشمعي يغني عن رش المنضدة بالدقيق ويجعل سطح العجينة أملس ناعمًا متجانس السّمك ويمنع التصاقها بالنشابة والمنضدة . ويمكن استعمال كيس بلاستيك مفرد على السطح فقط .
- ٨ - عجائن البسكويت يمكن فردها في جميع الاتجاهات من وسط العجينة إلى الأطراف فتعطى شكلًا مستديرًا أو في ضربات قصيرة خفيفة للأمام فتعطى شكلًا مستطيلًا وهذا بخلاف الفطير المورق .

- ٩ - فرد العجينة رقيقاً (١ سم) ينتج بسكويت هش خفيف سريع النضج والاحمرار ، والسّميك نوعاً (١ - ٢ سم) ينتج بسكويت طرى وهذا يتوقف على الصنف المطلوب عمله .
- ١٠ - القطاعات الصغيرة تفضل الآن عن الكبيرة ويجب أن تكون حادة الحافة سليمة حتى يكون البسكويت منتظم الشكل أنيق الحجم ، واضح الحدود .
- ١١ - قبل استعمال القطاعة نغمس في الدقيق ونهز للتخلص من الزائد حتى لا تلتصق بالعجين .
- ١٢ - تكرار جمع الفضلات وعجنها باليد وفردها يُنتج بسكويتاً جافاً غير هش ، لتكون كمية كبيرة من الجلوتين نتيجة لعمليات العجن والفرد . تفرد الفضلات مع بعضها وتقطع بالسكين أو الروليت . (ينظر الفطير) ص ٦٢٥
- ١٣ - يرفع البسكويت بسكين عريض وليس باليد حتى يحتفظ بشكل القطاعة ويرص بنظام في الصاج مع ترك مسافات صغيرة لتمدده ، والابتعاد عن حواف الصاج حتى لا يحترق . البسكويت المتلاصق تبقى حوافه طرية .
- ١٤ - لدهن الصاج يسيح السمن خفيفاً ويترك حتى يبرد ويصير ليئاً . يغمس الفرجون في السمن ويدهن الصاج خفيفاً بحيث تكون المادة الدهنية متجانسة . (السمن السائح لا يستقر في مكانه) .
- ١٥ - يخبز البسكويت المفروود في فرن جار نوعاً عادة لمدة قصيرة في الرف العلوى (إلا إذا ذكر غير ذلك) فيعطى ناتجاً خفيفاً هشاً ذهبي اللون .
- ١٦ - يرفع البسكويت من الصاج بسكين عريض ويرص باحتراس وبنتظام على منخل أو قاعدة سلك حتى يبرد (وضعه على بعضه يؤدي إلى التواءه والتصاقه ببعضه) .
- ١٧ - يحفظ البسكويت بعد تبريده تماماً في علبة معدن محكمة الغطاء حتى لا يمتص رطوبة من الجو ويفقد هشاشيته وإذا حدث ذلك فيمكن وضعه في فرن متوسط الحرارة لفترة قصيرة قبل تقديمه .



بعض أشكال البسكويت المفروود



استعمال الروليت (عَجَلَة مشرشرة الحافة)
أو السكين في تقطيع البسكويت لا يتخلف منه بقايا

نماذج للبسكويات المفرودة

[تراجع الطريقة الصحيحة لكيل المقادير - الباب الثاني عشر]

بسكويات الفانيليا

العجينة الأساسية



بسكويات الفانيليا مجمل بفاكهة مسكرة

البسكويات المصنوع بهذه المقادير معتدل الحلاوة والمادة الدهنية .

العجينة : يابسة نوعاً ملساء .

الطريقة : تصلح طريقتي الفك والدعك .

التشكيل : يفرد بالنشابة ويقطع حسب الرغبة بالقطاعات أو بالسكين

الخبز : فرن حار نوعاً ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة ٧ - ١٠ دقائق .

الكمية : من ٦٠ - ٧٠ بسكويتة صغيرة

● بسكويتة وزن ١٥ جراماً تغطي حوالى ٤٠ سُرّاً .

المقادير :

٢ كوب دقيق منخول - $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)
ملعقة شاي بيكنج بودر
٢ ملعقة لبن أو ماء إذا احتاج الأمر

$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ كوب سكر ناعم
 $\frac{1}{4}$ كوب زبد أو $\frac{1}{4}$ كوب سمن جامد
بيضة متوسطة - ملعقة شاي فانيليا

الطريقة : (الدعك) :

- ١ - يدعك السمن والسكر والبيضة والفانيليا بملعقة خشب حتى يصير الخليط هشاً خفيفاً حوالى ١٠ دقائق . (يمكن استعمال الخلاط أو مضرب سلك صلب) :
- ٢ - تنخل المقادير الجافة وتضاف تدريجياً للخليط السابق مع التقليب بالملعقة حتى تتكون عجينة متماسكة يابسة نوعاً يمكن فردها . إذا كانت العجينة جافة يضاف اللبن أو جزء من بيضة أخرى .
- ٣ - تجمع العجينة باليد على هيئة كرة وتغطى . تثلج لمدة $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ ساعة وخاصة في الجو الحار .
- ٤ - يؤخذ نصف العجينة ويترك الثاني مغطى . يَلْت خفيفاً على المنضدة أو لوحة خشب ص ٦٧٦
- ٥ - ترش المنضدة والنشابة خفيفاً بالدقيق وتمسح باليد لإزالة الزائد منه .
- ٦ - تفرد العجينة رقيقاً سُمك $\frac{1}{8}$ سم بحيث يكون السُمك متجانساً ، ويبدأ من الوسط إلى الأطراف (يعطى شكلاً مستديراً)
أو في خطوط قصيرة طويلة للأمام (يعطى شكلاً مستطيلاً) ويتوقف ذلك على طريقة التشكيل . تبسط قطعة بلاستيك في أثناء الفرد ، لتسهيل العمل والاستغناء عن رش الدقيق (ينظر الشكل) ص ٦١٨ .
- ٧ - تغمس القطاعة المرغوبة في الدقيق وتهز ، ويقطع بها العجين المفرد بحيث يستفاد بأكبر عدد ممكن من البسكويات .

- ٨ - يرفع البسكويت بسكين عريض ويرص بنظام في الصاج المدهون خفيفاً مع الابتعاد عن الحواف منعاً لاحتراقها .
- ٩ - تترك الفضلات جانباً حتى يفرد النصف الثاني من العجينة بنفس الطريقة .
- ١٠ - ترص الفضلات بجوار بعضها ويضغط عليها بالنشابة حتى تلتصق ببعضها ، ويفضل تقطيعها بالسكين إلى مربعات أو مستطيلات حسب الرغبة حتى لا يتبقى منها فضلات ثانية .
- ١١ - يخبز البسكويت في فرن حار نوعاً في الرف العلوى حتى ينضج ويحمر خفيفاً .
- ١٢ - يبرد على منخل أو قاعدة سلك بحيث يكون مستوياً حتى لا يلتوى وهو ساخن .



صفات البسكويت المفرد :

- ١ - متجانس السمك ومنتظم الشكل والحجم .
- ٢ - ذهبي اللون محمر الحواف خفيفاً .
- ٣ - خفيف وناعم وناضج من الداخل (غير طرى)
- ٤ - سهل الكسر (القضم) .

بسكويت الليمون (مفرد)

مقادير وطريقة بسكويت الفانيليا ، ويضاف ٢ ملعقة شاي بشر ليمون وملعقة شاي عصير ليمون لخليط السمن والسكر .

بسكويت الفانيليا بطريقة الفرق

وهي لا تختلف عن طريقة الفرق في الفطير فيما عدا أن البسكويت يدخل في مكوناته السكر والبيض والبيكنج بودر .
(تراجع طريقة فرق الفطير ص ٦١٩) ويتبع الآتي :

- ١ - تفرك المادة الدهنية الجامدة في الدقيق حتى يصير الخليط كحبات الأرز كما في الفطير
 - ٢ - يضاف السكر والبيكنج بودر ويقلب الخليط بشوكة .
 - ٣ - يمزج البيض بالفانيليا ويضاف للخليط تدريجياً مع التقليب بشوكة حتى تتكون عجينة متجانسة يابسة نوعاً يمكن فردها .
- ينخل الملح والبيكنج بودر مع الدقيق ، وفي الكميات الكبيرة تخلط البيكنج بودر بملعقة من مقدار الدقيق ، وتضاف بعد الفرق حتى لا تتفاعل . السكر يضاف بعد الفرق منعاً لسيولة الخليط .

بسكويت البندق (مفرد)

مقادير وطريقة بسكويت الفانيليا ويخلط مع العجينة في النهاية كوب بندق مفرد ناعماً . (قد تحتاج العجينة إلى مزيد من البيض أو اللبن للحصول على اللبونة المطلوبة) .

طريقة أخرى : يدهن سطح البسكويت بالبيض الممزوج بالماء أو اللبن ويرش سطحه بالبندق المفرد غليظاً بدلاً من وضعه داخل العجينة .

بسكويت القرفة (مفرد)

مقدار من عجينة بسكويت الفانيليا ص ٦٧٨ ، مع استبدال الفانيليا بملقعة شاي قرفة تضاف للدقيق ، $\frac{1}{4}$ كوب سكر بدلا من $\frac{3}{4}$. ارتفاع نسبة السكر في بسكويت القرفة تجعله جافاً مقلطاً .

التشكيل :

تشكل العجينة بطريقتين :

الطريقة الأولى : (تلتصق كل ٢ معاً بالمرى ويعطى ٣٠ بسكويت مزدوجة) :

- ١ - تفرد العجينة رفيعاً سُمك $\frac{1}{8}$ سم وتقطع دوائر صغيرة الحجم قطرها حوالى ٣ - ٤ سم أو أى شكل آخر كالنجمة - القلب - المربع . . إلخ .
- ٢ - ترص الدوائر على الصاج ، يفرغ نصف عدد الدوائر (أو الأشكال الأخرى) وهى على الصاج بقطاعة أصغر حجماً مستديرة (كغطاء زجاجة صغيرة مثلاً) .

٣ - تخبز كما فى البسكويت بالفانيليا - تبرد .

٤ - تبسط طبقة خفيفة من مرى مصفاة كالخوافة أو المشمش على ظهر البسكويت السليمة وتغطى بأخرى مفرغة بحيث يكون ظهرها لأسفل (ظهر مع ظهر) حتى تلتصق الاثنان جيداً ببعضهما دون وجود مسافة بينهما .

٥ - يوضع قليل من المرى فى الفراغ وتقدم كقطعة من الجاتو .

الطريقة الثانية : (يرش السطح بالسهم ويعطى ٦٠ - ٧٠ بسكويت منفردة) .

اقتصادية وهى أسهل من السابقة وتعطى عدداً أكبر من البسكويت وأقل حلاوة .

١ - تفرد العجينة كالسابق ويدهن سطحها بالبيض المخفف بالماء باستعمال الفرجون .

٢ - ترش جيداً بالسهم ويضغط عليه خفيفاً بالشابطة لتثبيته .

٣ - يقطع بالسكين إلى مربعات أو أصابع أو أى أشكال أخرى بالقطاعات .

٤ - يخبز فى فرن حار نوعاً كالسابق . يبرد . يقدم أو يحفظ فى علبة محكمة الغطاء .

« قد يرش سطح البسكويت المزدوج بالسكر وهذا يجعله شديد الحلاوة ينظر الشكل ص ٦٧٧ .

بسكويت جوز الهند (مفرد)

طعمه ممتاز ، دسم لارتفاع نسبة المادة الدهنية به بالإضافة إلى ما يحتويه جوز الهند من مادة دهنية ، وهى التى تسبب سرعة ترنحه ، ولذا يجب أن يستعمل جوز هند طازج جيد الرائحة غير مترنخ حتى لا يعطى طعماً كالصابون ، وألاً يكون شديد الجفاف فهذا دليل على فقدده لمعظم نكهته المميزة ، وزيت جوز الهند يحتوى على نسبة مرتفعة من الأحماض الدهنية المشبعة التى لا تناسب مرضى تصلب الشرايين والقلب وخلافه .

العجينة : متوسطة اللبونة غير ملساء .

الطريقة : تصلح طريقتى الفك والدعك .

التشكيل : تفرد بالنشابة وتقطع حسب الرغبة بالقطاعات أو بالسكين أو بالروليت .

الخبز : فرن حار نوعاً ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة ١٠ - ١٢ دقيقة .

الكمية : ١٥٠ - ٢٠٠ بسكويتة .

● بسكويتة وزن ١٥ جراماً تعطى ٧٥ سغراً .

المقادير :

٢ كوب دقيق منخول ، $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم

$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي بيكنج بودر .

كوب جوز هند مبشور ناعماً

كوب زبد أو $\frac{3}{4}$ كوب سمن جامد

كوب سكر ناعم

٢ بيضة ، ملعقة شاي فانيليا

الطريقة : (الدعك) :

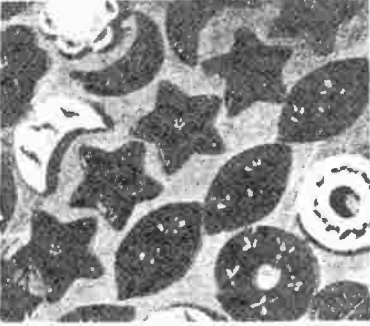
- ١ - يفصل بياض بيضة ويحفظ جانباً لدهن الوجه .
- ٢ - يدعك السمن والسكر والبيض والفانيليا بملعقة خشب (أو في الخلاط) حتى يصير الخليط خفيفاً هشاً .
- ٣ - ينخل الدقيق والبيكنج بودر والملح ويضاف للخليط السابق مع التقليب بالملعقة حتى تتكون عجينة متماسكة .
- ٤ - يبحر $\frac{1}{4}$ كوب جوز هند للوجه ويخلط الباقي بالعجينة السابقة ، ويلاحظ أن العجينة تكون غير ملساء لوجود جوز الهند بها .
- ٥ - تغطى السلطانية وتثلج لمدة $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ ساعة حتى تتماسك ويسهل فردها .
- ٦ - يؤخذ نصف العجينة ويفرد على منضدة مرشوشة خفيفاً بالدقيق . السمك $\frac{1}{4}$ سم . يفضل تغطية العجينة بورق شمعي أو كيس بلاستيك مفرد في أثناء الفرد بالنشابة حتى لا تلتصق العجينة بها ، ويكسبها الطح الأملس المتجانس السمك .
- ٧ - يخفق بياض البيضة خفيفاً بالشوكة ويضاف إليه قليل من الفانيليا ، ويدهن به سطح العجينة باستعمال الفرجون .
- ٨ - يرش جيداً بجوز الهند ويضغط عليه خفيفاً بالنشابة حتى يثبت ولا يتساقط في أثناء الخبز .
- ٩ - يقطع حسب الرغبة ويفضل تقطيعه بالسكين أصابع طولها ٧ سم وعرضها ٢ سم حتى لا تبقى فضلات يعاد فردها ورشها ثانية بجوز الهند . وقد تقطع بالروليت (العجلة) التي ترخف الحواف أيضاً . شكل ص ٦٧٧ .
- ١٠ - يفرد نصف العجينة الثاني بنفس الطريقة .
- ١١ - يرص البسكويت برفعه بسكين عريض ووضعه على صاج غير مدهون مع ترك مسافات صغيرة (ينظر بسكويت الفانيليا) ص ٦٧٩ . ارتفاع نسبة المادة الدهنية يمنع التصاق البسكويت بالصاج .
- ١٢ - يخبز في فرن حار نوعاً ٢٠٥ م (٤٠٠ م) حتى يحمر لونه خفيفاً .

● طريقة الفك :

يمكن عمل بسكويت جوز الهند بنفس المقادير السابقة باتباع طريقة الفك . (ينظر بسكويت الفانيليا) ص ٦٧٩

بسكويـت بالشيكولاتة (مفرود)

تستعمل بيكرينات الصوديوم في العجائن التي تدخل فيها الشيكولاتة أو الكاكاو لأنها تكسبها اللون البنى المحمر المستحب (تراجع مساحيق الخبز - الباب الثاني عشر) يلاحظ أيضاً ارتفاع نسبة السكر عن المادة الدهنية لأن الشيكولاتة غير محلاة ودسمة .



العجينة : يابسة نوعاً ملساء .

الطريقة : الدعك

التشكيل : تفرد بالنشابة وتقطع حسب الرغبة .

الخبز : فرن متوسط الحرارة ١٧٧ م (٣٥٠ م) لمدة ١٠ - ١٢ دقيقة .

الكمية : حوالى ٧٠ بسكويـتة .

المقادير :

٢ كوب دقيق منخول - ملعقة شاي قرفة ناعمة
 ¼ ملعقة شاي ملح ناعم
 ¼ ملعقة شاي بيكرينات صوديوم
 ١ ¼ ملعقة شاي بيكنج بودر

¼ كوب سمن جامد (¾ كوب زبد)
 كوب سكر ناعم
 ٢ بيضة ، ملعقة شاي فانيليا
 ٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة
 ملعقة كبيرة لبن ساخن

● في حالة استعمال الكاكاو بدلا من الشيكولاتة يؤخذ ¼ - ٢ - ٣ ملاعق كبيرة .

الطريقة : (الدعك) :

- ١ - يدعك السمن والسكر والبيض والفانيليا بملعقة خشب ، أوفى الخلط .
 - ٢ - تذاب الشيكولاتة في اللبن الساخن وتترك حتى تبرد .
 - ٣ - تضاف الشيكولاتة للخليط السابق مع التقليب الجيد .
 - ٤ - تنخل المقادير الجافة وتضاف تدريجياً لخليط السمن والشيكولاتة مع التقليب بعد كل اضافة حتى تتكون عجينة متماسكة يمكن فردها . يفضل البعض خلط الشيكولاتة مع الدقيق واستعمال اللبن في العجن .
 - ٥ - تثلج وتفرد كما في بسكويـت جوز الهند وتقطع أشكالاً حسب الرغبة (هلال - نجمة - دائرة مشرشرة . . إلخ) .
 - ٦ - قد يدهن السطح خفيفاً ببياض البيض ويحمل بفاكهة مسكرة أو سكر ملون .
 - ٧ - يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج وعند لمسه باليد لا يترك علامة .
- القرفة تكسب بسكويـت الشيكولاتة طعماً ولوناً أفضل .

سابليه بالشيكولاتة Sablé (مفروود)

هو نوع من البسكويت الدسم جداً يقدم كوحداث صغيرة من الجاتو الراق ويلاحظ في المقادير أنه خالٍ من المادة الرافعة ، قليل السكر ونسبة المادة الدهنية كبيرة حتى يكون ناعماً دسماً . وكلمة سابليه معناها مرمل لأنها مأخوذة من الكلمة الفرنسية سابل Sable بمعنى رمل . هذا البسكويت لا يناسب بعض الحالات المرضية ومن يخشون زيادة الوزن .

العجينة : متوسطة الليونة ملساء .

الطريقة : الدعك .

التشكيل : تفرد بالنشابة وتقطع مستديرات صغيرة ، تلصق كل ٢ معاً وتغطى بخلوى شيكولاتة .

التخيز : فرن متوسط الحرارة ١٧٧ م (٣٥٠ ف) .

الكمية : حوالى ٣٠ سابليه مزدوج .

● بسكويتة مزدوجة وزن ٢٠ جم تعطى حوالى ١٠٠ سَعراً .

المقادير :

١٥٠ جم شيكولاتة غير محلاة (٢ كوب)

٥٠٠ جم دقيق منخول (حوالى ٤ كوب)

ملعقة شاي فانيليا

٣٠٠ جم زبد (حوالى ١ ١/٢ كوب)

٥٠ جم سكر ناعم (حوالى ١/٢ كوب)

١/٨ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة : (الدعك) :

١ - يدعك الزبد والسكر جيداً كما في بسكويت الفانيليا . تضاف الفانيليا .

٢ - تنخل المقادير الجافة . تضاف للخليط السابق مع التقليب حتى تتكون عجينة ملساء .

٣ - تثلج . تفرد سُمك ١/٤ سم وتقطع مستديرات صغيرة قطرها حوالى ٣ سم .

٤ - ترص في صاج غير مدهون . تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج دون أن تتلون .

٦ - تبرد . تلصق كل ٢ معاً (ظهر مع ظهر) بالمربي أو خلوى زبد بالشيكولاتة .

٧ - يغطى السطح العلوى بخلوى الشيكولاتة وذلك بغمره في الشيكولاتة ورصه على قاعدة سلك حتى يتجمد .

٨ - يثلج قبل التقديم حتى يكون متماسكاً ، أنيقاً في شكله . (ينظر الشكل ص ٦٨٨) .

خلوى الشيكولاتة :

يخلط جيداً بملعقة خشب ٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة - ٢ كوب سكر ناعم جداً - ملعقة كبيرة ماء ساخن

تدعك جيداً حتى تغطى ظهر الملعقة بطبقة لامعة سميكة نوعاً .

بسكويت عيد الميلاد Merry Christmas

(مفرد)

هو البسكويت التقليدى فى عيد الميلاد ، وتصنع العجينة إما بالعلس الأبيض أو العسل الأسود بالإضافة إلى مجموعة من مواد النكهة الجيدة كالقرفة والجوزيل والقرنفل مما يكسب العجينة لوناً قاتمًا نوعاً ونكهة مستحبة ، وهى سهلة التشكيل ولذا يصنع منها : نجوم - أجراس - عرائس صغيرة - لعب أطفال - أشكال حيوانات وغير ذلك .
العجينة : متوسطة الليونة قائمة اللون نوعاً .



الطريقة : الدعك .

التشكيل : تفرد بالنشابة ويصنع منها العديد من الأشكال .

الخبز : فرن حار نوعاً ١٩٠ م (٣٧٥ م) لمدة ٨ - ١٠ دقائق .

الكمية : حوالى ١٠٠ بسكويت صغيرة هشّة وخفيفة .

المقادير :

ملعقة شاي بيكرينات صوديوم
ملعقة شاي بيكنج بودر
٢ ملعقة شاي قرفة
ملعقة شاي جتزيل ناعم
¼ ملعقة شاي قرنفل ناعم

¼ كوب سمن
¼ كوب سكر
¾ كوب عسل أسود - بيضة
٣ كوب دقيق منخول
¼ ملعقة شاي ملح ناعم



الطريقة : (الدعك) :

١ - يدعك السمن والسكر والعلس والبيضة بملعقة خشب جيداً (أوفى الخلاط) .

٢ - تنخل المقادير الجافة مع بعضها وتضاف تدريجياً للخليط السابق حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة تترك السلطانية .

٣ - تغطى السلطانية وتثلج لمدة ¼ - ½ ساعة حتى تكون متماسكة سهلة الفرد . تقسم ٣ أقسام .

٤ - تفرد ¼ العجينة على منضدة مرشوشة خفيفاً بالدقيق سُمك ¼ سم ..

٥ - تقطع أشكالاً حسب الرغبة من المذكورة أعلى .

٦ - ترص متباعدة نوعاً على صاج مدهون خفيفاً . يكرر فرد باقى العجينة .

٧ - يخبز فى فرن حار نوعاً فى الرف العلوى لمدة ٨ - ١٠ دقائق حتى ينضج ويحمر خفيفاً .

٨ - يبرد على منخل أو قاعدة سلك . يحمل بخلوى ماء ملونة أو خلوى ملكية ويرش بسكر ملون أو قطع من الكريز المسكر .

● تنظر الحلوى فى باب تغطية الكعك . (مذكورة أيضاً فى تشكيل البسكويت فى المناسبات) . ص ٦٨٧

● هذا البسكويت هشّ وخفيف ، قليل المادة الدهنية . له نكهة العسل الأسود والبهارات المستحبة .

بسكويت مارى Mary Biscuits

اقتصادى وسريع

هو بسكويت مارى الخفيف المعروف ويناسب الأطفال وتستعمل فيه كربونات النوشادر كمادة رافعة (تراجع مساحيق الخبز - الباب الثانى عشر). البسكويت يناسب أيضاً جميع الأعمار وبخاصة المسنين ومرضى القلب والضغط .

العجينة : يابسة نوعاً

الطريقة : السريعة .

التشكيل : يفرد رفيعاً ويقطع مستديراً أو مستطيلاً ويخرم السطح بالشوكة .

الخبز : فرن حار نوعاً ١٩٠ م (٣٧٥ م ف) لمدة ٨ - ١٠ دقائق

الكمية : حوالى ٣٠٠ بسكويتة رفيعة .

المقادير :

كوب ماء أولبن	١/٢ كوب زيت أو سمن سائح
ملعقة كبيرة كربونات نوشادر	٢ ملعقة شاي فانيليا
كوب سكر سنترفيش	٤ كوب دقيق ، ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة : السريعة :

- ١ - يذاب السكر والنوشادر فى الماء أو اللبن البارد فى سلطانية صينية أو بلاستيك مع التقليب بملعقة خشب (المعادن تتفاعل مع كربونات النوشادر وتكسب العجينة لوناً قاتماً غير مقبول) .
- ٢ - يضاف الزيت والفانيليا ويقلب الخليط .
- ٣ - يضاف الدقيق المنخول مع الملح للخليط السابق مع التقليب حتى تتكون عجينة يابسة نوعاً تترك الإناء نظيفاً .
- ٤ - تفرد رفيعاً أقل من ١/٢ سم وتقطع دوائر ويخرم السطح بالشوكة . يرص فى صاج مدهون .
- ٥ - يخبز فى فرن حار نوعاً حتى ينضج ويحمر السطح خفيفاً جداً .

بسكويت نوشادر بالبرتقال

وهو شائع ويشكل بمفرمة البسكويت أو بيرم باليد أو يفرد ويقطع حسب الرغبة

المقادير :

١ ك دقيق منخول ، ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم	٤ بيضات ، فانيليا
١/٢ ك سكر = (٢ ١/٢ كوب)	٢ ملعقة كبيرة كربونات نوشادر
١/٢ ك سمن، بشر برتقالة = (١ ١/٢ كوب)	١ ١/٢ كوب لبن

الطريقة : (الدعك) :

- ١ - يدعك السمن والسكر والبشر والبيض جيداً . تضاف الفانيليا .
- ٢ - تذاب النوشادر في اللبن كما في بسكويت مارى وتضاف للخليط السابق .
- ٣ - يضاف الدقيق المنخول مع الملح تدريجياً حتى تتكون عجينة يابسة نوعاً .
- ٤ - تفرد وتقطع كما في بسكويت مارى أو تشكل العجينة بمفرمة البسكويت أو تبرم قطع من العجينة على المنضدة بطول المسطرة وسُمك القلم الرصاص وتشكل على هيئة دائرة حلزونية أو نظارة أو حرف S وغير ذلك .
- ٥ - قد يدهن السطح باللبن ويخبز كالسابق .

بسكويت يانسون

(اقتصادى وسريع)

هو نوع من البسكويت الخفيف الهش المقرمش مثل التوست في شكله ، يناسب الأطفال والكبار .

العجينة : يابسة نوعاً .

الطريقة : السريعة .

التشكيل : أسطوانى يقطع بعد الخبز إلى شرائح كالتوست ، ويعاد للفرن الهادئ لتقميزه (تلدينه) .

الخبز : فرن حار نوعاً ١٩٠ م (٣٧٤ ف) لمدة ١٠ دقائق حتى يحمى .

الكمية : ٢٠ - ٣٠ شريحة توست .

المقادير :

٢ كوب دقيق - $\frac{1}{8}$ ملعقة شاي ملح ناعم	٢ بيضة مخفوقة ، $\frac{1}{4}$ كوب زيت
$\frac{1}{2}$ كوب سكر ، ملعقة كبيرة يانسون مغسول ومجفف	٣ ملعقة شاي بيكنج بودر ، ملعقة شاي فانيليا

الطريقة : (سريعة) :

- ١ - ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ويوضع في سلطانية . يضاف إليه السكر واليانسون .
- ٢ - تعمل حفرة بوسطه يصب بها البيض المخفوق والزيت والفانيليا ويقلب جيداً حتى تتكون عجينة يابسة نوعاً تترك الإناء
- ٣ - (تُلَّت) على المنضدة خفيفاً حتى تتجانس وتقسم نصفين .
- ٤ - يشكل كل نصف على المنضدة على هيئة أسطوانة قطرها حوالى ٨ سم (حجم بسكويت مارى) .
- ٥ - توضع على صاج مدهون وتخبز في فرن حار نوعاً حتى تتجمد فقط لمدة حوالى ١٠ - ٢٠ دقيقة
- ٦ - تترك حتى تبرد نوعاً وتقطع الأسطوانة بسكين حاد إلى شرائح سمك ١ سم (مثل التوست) .
- ٧ - تعاد الشرائح للفرن الهادئ وتترك حتى تحمر خفيفاً وتقرمش (تلدن)

تشكيل البسكويت في المناسبات

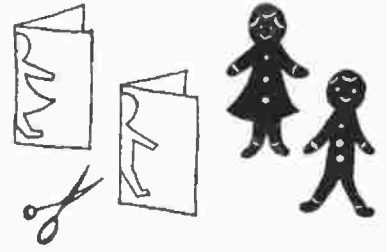
تختار عجينة بسكويت الفانيلا أو الليمون ، أو عجينة بسكويت الكريسماس . تفرد وتشكل تبعاً للمناسبات المختلفة ، وفيما يأتي بعض النماذج :



تجميل البسكويتة المخبوزة
بجلوى ماء أو ملكية



يوضع الشكل المختار على
العجينة المفردة ويحدد بالسكين



تشكيل البسكويت على هيئة بنت أو ولد
في المناسبات باستعمال الورق المقوى

● في حفلات الأطفال :

- ١ - تفرد عجينة البسكويت المختارة سُمك ٤ سم وتقطع دوائر متوسطة الحجم (قطرها ٣ - ٤ سم) . وبعد الخبز والتبريد يرسم على البسكويت شكل وجه ضاحك بجلوى الشيكولاتة أو جلوى الماء الملونة وردى أو فستق باستعمال قرطاس ورق أو كيس بلاستيك يقطع جزء صغير من الركن حتى يعطى خطاً رفيعاً ، تعمل به خطوط ، حروف ، نقط .. الخ .
- ٢ - تقطع العجينة مستطيلات ٦×٤ سم ، وبعد الخبز والتبريد تزخرف حافة المستطيل بجلوى الماء بخطوط متعرجة (زجاج) ، ويكتب اسم الطفل في وسط المستطيل .
- ٣ - تستعمل قطاعات أشكال حيوانات كالقيل والحصان والأرنب والقط .. إلخ أو أشكال لعب مما يحبها الأطفال وتجميل بالجلوى حسب الرغبة . يستعمل الورق المقوى المزدوج في رسم شكل بنت أو ولد ، يقص ويستعمل كقطاعة .

● في مناسبات الخطوبة والزواج :

تستعمل قطاعة شكل قلب يدهن سطحه ببياض البيض المخفوق قليلاً ويرش بسكر ستريفش ملون أحمر أو وردى ويجيز . (يوجد سكر ملون جاهز بألوان مختلفة) ، أو تقطع العجينة المفردة بقطاعتين شكل القلب إحداهما أصغر من الثانية ، يدهن القلب الكبير ببياض البيض كالسابق ويلصق عليه القلب الصغير ويجيز الاثنان كبسكويتة واحدة وبعد التبريد يغطى القلب الصغير بجلوى ماء وردية اللون أو يحمل حسب الرغبة .

● في مناسبات الأعياد ورأس السنة :

- ١ - يشكل البسكويت مستديرات وبعد الخبز تجميل بجلوى الشيكولاتة أو جلوى الماء على هيئة خطوط صغيرة تمثل أرقام الساعة بحيث يشير العقرب إلى الساعة ١٢ أى منتصف الليل .
- ٢ - يشكل البسكويت حسب الرغبة ويحمل بجلوى الماء وقطع صغيرة من الفاكهة المسكرة كالكريز والارنج وغير ذلك .

حلولى الماء :

يستعمل عادة سكر حلولى خاص دقيق الذرات ناعماً ناصع البياض ، وفى حالة عدم توافره يستعمل سكر ناعماً جداً منخول يخلط باللبن بدلا من الماء حتى يعطى اللون الأبيض .

يضاف لكوب سكر ناعم ملعقة كبيرة من اللبن ويدعك الخليط جيدا بملعقة خشب فى سلطانية صينية أو بلاستيك حتى ينعم الخليط ويغطى ظهر الملعقة . يترك كما هو أو يلون حسب الرغبة ويستعمل فى تغطية البسكويت وفى الكتابة أو الزخرفة .

حلولى ملكية :

هذه الحلولى تستعمل فى تغطية تورته العرس وهى أفضل من السابقة ، لأنها تعطى اللون الأبيض الناصع ، كما أنها سريعة الجفاف لاستعمال بياض البيض بدلا من الماء أو اللبن .

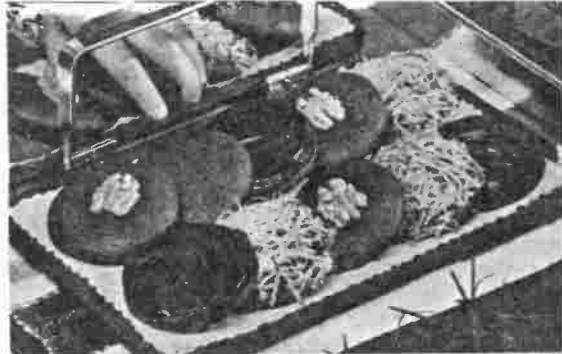
كوب سكر ناعماً جداً - بياض بيضة - بضع قطرات من عصير الليمون - قليل من الفانيليا البودرة .
يضاف بياض البيضة للسكر مع الدعك بقوة بملعقة خشب أو بالمضرب الكهربائى ويضاف عصير الليمون تدريجياً الذى يكسبها البياض الناصع ويخفف الخليط نوعاً . تضاف الفانيليا ويستمر فى الدعك حتى تنعم الحلولى تماماً وتصبح صالحة لتغطية البسكويت . تلون حسب الرغبة . تغطى حتى لا تجف قبل استعمالها .

الألوان المستعملة لتلوين الحلولى :

هى ألوان مائية نباتية غير ضارة ، تستعمل فى تلوين الصلصات وأنواع الحلولى المختلفة ، وتباع سائلة ومعبأة فى زجاجات صغيرة ، فى شكل مجموعة من الألوان فى العلبة الواحدة ، منها الحمراء - الصفراء - الخضراء - الزرقاء .
وقد تباع فى شكل مسحوق ناعم . وعن طريق خلط بعض هذه الألوان ببعضها يمكن تكوين ألوان أخرى كالوردى والفسقى وغير ذلك . ويجب أن تستعمل بكميات صغيرة جداً حتى لا تكون منفرة .



تجميل البسكويت بحلولى الماء



سابله مغطى بحلولى
الشيكولاته أو حسب الرغبة

ثالثًا : بسكويت المكبس Press Cookies



بشكل بالضغط على المكبس

يستعمل لهذا النوع من البسكويت عجينة ملساء ناعمة دسمة أى مرتفعة المادة الدهنية حتى يسهل تشكيلها بأحد الطرق الآتية :

- ١ - مكبس البسكويت المتعدد الأشكال ومنها الوردات - الأزهار - الشريط . . إلخ .
- ٢ - أقفاص التجميل المشرشرة الحافة الكبيرة الحجم تعطى شكل وردة أو شريط .
- ٣ - مفرمة البسكويت بأشكالها المختلفة .

٤ - قد تشكل العجينة باليد على هيئة كرات يضغط عليها بالشوكة أو المبرشة لتجميل سطحها .
هذا ويمكن فرد هذه العجينة وتشكيلها بالقطاعات كما في البسكويت المفرد .
ومن أنواع بسكويت المكبس التشكيلات الصغيرة المعروفة باسم البتي فور Petit Four (أى بسكويت الفرن الصغير .

لنجاح بسكويت المكبس يراعى الآتى

- ١ - أن تكون العجينة أكثر نعومة ودسامة وليونة من البسكويت المفرد .
- ٢ - يستعمل عادة صفار البيض لإكساب العجينة مزيدًا من النعومة والدسامة وقد يستعمل البيض الكامل بكميات صغيرة ، كما قد لا يستعمل البيض فى بعض الأصناف .
- ٣ - أن تكون نسبة السكر قليلة وهذا ضرورى حتى يحتفظ البتي فور والغريبة وغيرها بشكلها ونعومتها ، زيادة كمية السكر يعمل على جفافها وتمدها (تفرش) .
- ٤ - عند تشكيل العجينة يجب أن تكون باردة مناسبة غير مثلجة حتى لا (تفرول) ويصعب مرورها خلال المكبس أو قمع التجميل ، كما يجب ألا تكون دافئة لكثرة العجن فتفصل منها المادة الدهنية عند الضغط عليها بالمكبس .
- ٥ - يشكل البتي فور بالضغط على المكبس على صاج بارد غير مدهون منخفض الجوانب ، فالصاج المدهون يعمل على انزلاق العجينة وتمدها فى أثناء النضج وعدم احتفاظها بشكلها ، والصاج الساخن يعمل على انصهار العجينة وتغير شكلها وتنسحب ثانية عند رفع المكبس لأعلى . إذا دهن الصاج فيجب أن يطن بالدقيق .
- ٦ - تخبز معظم أنواع البتي فور فى فرن متوسط الحرارة ١٩٠ م (٣٧٥ ف) لمدة قصيرة دون أن يحمر السطح ، والبعض الآخر يخبز فى فرن هادئ ١٤٩ م (٣٠٠ ف) لمدة أطول كـ الغريبة .
- ٧ - يترك بسكويت المكبس على الصاج بعد خبزه حتى يبرد نوعًا ويتماسك قبل رفعه باحتراس وإلا تفتت لارتفاع نسبة المادة الدهنية به .

بتي فور Petit Four

هي تشكيلات صغيرة جميلة من بسكويت المكبس ، يقدم عادة في حفلات الشاي والأعياد .

(تراجع الطريقة الصحيحة لأخذ المقادير - الباب الثاني عشر)

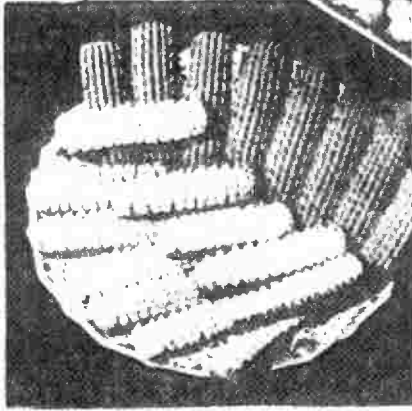
العجينة : متوسطة الليونة دسمة ناعمة .

الطريقة : الدعك .

التشكيل : بالمكبس أو قمع التجميل أو مفرمة البسكويت .

الخبز : فرن متوسط الحرارة ١٧٧°م (٣٥٠°ف) لمدة ٨ - ١٠ دقائق .

الكمية : حوالي ٨٠ بتي فور .



● واحدة من البتي فور تزن ١٥ جم تعطي ٧٠ سعرًا .

المقادير :

كوب زبد أو ٢ كوب سمن جامد .	معلقة شاي فانيليا - ٢ كوب دقيق منخول
$\frac{1}{4}$ كوب سكر ناعم - صفار بيضة أو بيضة صغيرة	$\frac{1}{8}$ معلقة شاي ملح ناعم - $\frac{1}{8}$ معلقة شاي بيكنج بودر

الطريقة : (الدعك) :

- ١ - تدعك المادة الدهنية والسكر بمعلقة خشب حتى يصير الخليط خفيفاً ناعماً . تضاف الفانيليا و صفار البيضة .
 - ٢ - تخل المقادير الجافة وتضاف تدريجياً للخليط السابق مع التقليب بالمعلقة (بدون دعك) حتى الحصول على عجينة ناعمة تترك الإثناء وعند لمسها باليد لا تلتصق بها .
 - ٣ - نجمع العجينة باليد حتى تتجانس مكوناتها ويسهل مرورها من المكبس أو القمع .
 - ٤ - يشكل جزء من العجينة على هيئة أسطوانة توضع داخل المكبس بحيث تصل إلى ثلاثة أرباعه فقط . يقفل جيداً .
 - ٥ - يمسك المكبس رأسياً وقريناً من الصاج غير المدهون ويضغط عليه حتى تخرج العجينة بالشكل المطلوب . ترص متباعدة نوعاً عن بعضها . (ينظر الشكل) . ص ٦٨٩
 - ٦ - في حالة استعمال القمع يملأ بالعجينة ويضغط عليه بإصبع الإبهام أو من خلال كيس .
 - ٧ - يخبز في فرن متوسط الحرارة في الرف العلوى حتى يتجمد وينضج دون أن يحمر .
 - ٨ - يترك على الصاج حتى يبرد نوعاً . ترفع الوحدات باحتراس بسكين عريض .
 - ٩ - ترص على منخل سلك أو جريبيه حتى تبرد .
- قد تجميل وحدات البتي فور بقطعة فاكهة مسكرة أو بندقية صحيحة أو شريحة لوز أو ملابس صغير ملون أو بعمل كرات من عجينة البتي فور ملونة بالشيكولاتة .

● في الجو الحار تثلج العجينة قبل تشكيلها حتى تتاسك ولا تنفصل المادة الدهنية منها في أثناء ضغطها بالمكبس . ويفضل الزبد عن السمن لنفس السبب أو نصف زبد ونصف سمن جامد .

بتي فور بالشيكولاتة

يضاف للعجينة السابقة ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة أو كاكاو مذابة في ملعقة شاي لبن ساخن ويزاد مقدار السكر إلى ١ كوب. وقد تشكل العجينة باستعمال اللونين السادة (الأصفر) والبني حسب الرغبة.

وردات بتي فور باللوز والقرفة

- ١ - مقادير وطريقة البتي فور السابق.
- ٢ - يشكل وردات بالمكبس أو القمع ويدهن الوجه ببياض البيضه الممزوج قليلا باستعمال الفرجون.
- ٣ - يرش قبل الخبز بخليط مكون من : ملعقة كبيرة سكر ناعم ، ١ ملعقة شاي قرفة ، ١ كوب لوز مفرباً ناعماً .



سبريتز Spritz

وهو البتي فور الألماني ومعنى الكلمة « يضغط بالمكبس » .
يعمل بنفس مقادير وطريقة البتي فور السابق ويشكل بالقمع أو المكبس على هيئة حرف S وغيره من الأشكال الأخرى .

بتي فور (مقادير كبيرة)

يفضل الزبد عن السمن في الكميات الكبيرة والجو الحار حتى يسهل تشكيله دون خروج المادة الدهنية ، والبيض كامل .

المقادير :

٤ ك زبد - ١ ك سكر ناعم	١ ك دقيق منخول - ١ ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)
٤ بيضة كبيرة - ٤ ملعقة شاي فانيليا	بندق أو لوز أو فاكهة مسكرة للتجميل

الطريقة : (الدعك) :

- ١ - يضرب الزبد بمضرب سلك (من الصلب) أو بالمضرب الكهربائي ، ويضاف السكر تدريجياً مع استمرار الضرب .
- ٢ - يضاف البيض واحدة واحدة مع استمرار الضرب ثم الفانيليا حتى يصير الخليط خفيفاً ناعماً .
- ٣ - يرفع المضرب ويضاف الدقيق المنخول تدريجياً مع التقليب بملعقة خشب حتى الحصول على عجينة لينة نوعاً سهلاً مرورها من القمع أو المكبس . تختبر باليد كالسابق .
- ٤ - يخلط جزء من العجينة بالشيكولاتة أو الكاكاو .
- ٥ - تعمل تشكيلات متنوعة باللونين السادة والشيكولاتة باستعمال قمع وكيس من الدمور أو البلاستيك المتين أو بالمكبس ويحمل بالبندق أو اللوز أو الفاكهة المسكرة .
- ٦ - يجفز ويتم كالبتى فور السابق .

رابعاً : البسكويت المشكل باليد Moulded Cookies

يمكن تشكيل عجائن البسكويت المفرد أو بسكويت المكبس باليد أو قالب صغير ، فتشكل العجينة على هيئة كرات أو شكل هلال أو بيضاوى وغير ذلك بحيث تكون العجينة ملساء ناعمة . ترص متباعدة في الصاج ويضغط عليها بظهر الشوكة في خطوط متقاطعة حتى تأخذ شكلاً مستديراً مسطحاً ولتجميل السطح - تتم مثل البنى فور (ينظر الشكل) .



٣ - اختبار الضغط



٢ - يضغط على الكرات بظهر الشوكة



١ - تشكيل العجينة كرات باليد

الغريبة

من أنواع البسكويت المشكل باليد شرقية دسمة كالبنى فور ، وتقدم في الأعياد . ويجب أن تكون قليلة السكر حتى تحتفظ بنعومتها ، ونظراً لدسامتها تشكل كرات صغيرة في حجم عين الجمل الصغير .

● واحدة من الغريبة تزن ٢٥ جم تعطى حوالى ١٢٠ سعراً .

المقادير :

ملعقة كبيرة ماء ورد أو ملعقة شاي فانيليا	١ ¼ - ١ ½ كوب سمن جامد
٤ كوب دقيق منخول - ½ ملعقة شاي ملح ناعم	¾ كوب سكر ناعم
½ ملعقة شاي بيكنج بودر	بيضة كبيرة
يرش على الوجه : سكر ناعم مخلوط بقليل من الفانيليا البودرة	

الطريقة : (الدعك) :

- ١ - يدعك السمن والسكر بملعقة خشب حتى يبيض الخليط ويصير خفيفاً هشاً . (يمكن استعمال مضرب سلك) .
- ٢ - يضاف البيض وماء الورد أو الفانيليا مع التقليب الجيد .
- ٣ - يضاف الدقيق المنخول مع الملح والبيكنج بودر مع التقليب بخفة حتى تتكون عجينة لينة نوعاً ما يمكن تشكيلها باليد دون أن تلتصق بها . قليل من البيكنج بودر يجعل المنتج غير (مكبوس) .

- ٤ - تشكل على هيئة كرات صغيرة الحجم ويضغط بالإبهام على المنتصف لتكوين فجوة صغيرة تضغط بها نصف لوزة مقشورة أو قطعة فاكهة مسكرة أو حسب الرغبة .
- ٥ - تخبز في فرن هادئ ١٦٣ م (٣٢٥ ف) لمدة ٨ - ١٠ دقائق حتى تتجمد وتنضج من الداخل دون أن تحمر .
- ٦ - ترش وهي ساخنة في الصاج بسكر ناعم مخلوط بالفانيليا ، وتترك حتى تبرد .
- ٧ - ترفع باحتراز على منخل سلك حتى تبرد تماماً قبل حفظها .
- من التشكيلات السريعة ترم العجينة على هيئة أسطوانة قطرها ٢ - ٣ سم ، تبسط خفيفاً باليد وتقطع بانحراف (بالورب) بالسكين ، تجمل حسب الرغبة .

الغريبة بدقيق السميط

(على الطريقة الشامية)

تفرد العجينة على صاج وتقطع معينات كالبقلاوة .

المقادير :

١/٤ ك دقيق سمير (سميط) ، ذرة ملح	١/٤ ك سمن
ملعقة كبيرة ماء ورد ، ملعقة كبيرة ماء زهر	١/٤ ك سكر ناعم

الطريقة : (الدعك) :

- ١ - يدعك السمن باليد حتى يبيض ويضاف السكر وماء الورد والزهر ويستمر في الدعك حتى يصير الخليط خفيفاً .
- ٢ - يضاف الدقيق تدريجياً مع التقليب حتى تكون عجينة متجانسة متوسطة اللبونة .
- ٣ - تجهز صينية أو صاج يرش بدقيق السميط ، وتفرد عليها العجينة بحيث تكون متساوية السمك حوالي ١ سم (يضغط عليها براحة اليد) .
- ٤ - تقطع معينات كالبقلاوة وتخبز في فرن هادئ حتى تتناسك وتنضج .
- ٥ - ترش وهي ساخنة في الصاج بالسكر الناعم وتترك حتى تبرد .

الغريبة بصفار البيض

(وتقليل المادة الدهنية)

تستبدل البيضة في مقادير الغريبة ص ٦٩٢ ، بصفار ٢ - ٣ ييضات ويستعمل كوب سمن بدلاً من ١/٤ كوب .

خامساً : بسكويت الثلاجة Refrigerator Cookies

يصلح بسكويت الثلاجة في الأوقات التي تشغل فيها ربة الأسرة بأعمالها الكثيرة ولا تجد الفرصة لعجن البسكويت وخبزه في نفس اليوم وخاصة عند الإعداد لحفلات الشاي والمناسبات والأعياد ، فيمكنها أن تصنع عجائن البسكويت التي تفضلها ، وتحفظها مغلفة في الثلاجة بضعة أيام ، أو عدة شهور في الفريزر ، فتكون معدة للخبز عند الطلب . ومعظم عجائن البسكويت الدسمة وعجائن البتي فور التي تحتوي على كمية صغيرة من مسحوق الخبز (بيكنج بودر) أو الخالية منه تصلح للتليج .

وفيما يلي أحد نماذج بسكويت الثلاجة :



بسكويت الثلاجة بعد خبزه



تقطع الأسطوانة دوائر رفيعة بسكين حاد



تلف أسطوانة البسكويت بورق شمعي أو بلاستيك

المقادير :

١ ½ ملعقة شاي فانيليا - ٣ كوب دقيق منخول	كوب زبد أو سمن
½ ملعقة شاي ملح ناعم - ¼ ملعقة شاي بيكنج بودر	كوب سكر ناعم - ٢ بيضة

الطريقة : (الدعك) :

- ١ - بدعك السمن والسكر والبيض والفانيليا بملعقة خشب جيداً .
- ٢ - يضاف الدقيق المنخول مع الملح والبيكنج بودر تدريجياً مع العجن باليد حتى تتكون عجينة ناعمة سهلة التشكيل .
- ٣ - تقسم العجينة نصفين ، يشكل كل نصف إلى أسطوانة متساكة طولها حوالي ٢٥ سم .
- ٤ - تلف الأسطوانة بإحكام في ورق شمعي أو فويل Aluminium Foil أو ورق سميك مدهون خفيفاً أو كيس بلاستيك متين مع قفل الأطراف جيداً (ينظر الشكل) .
- ٥ - تليج مدة لا تقل عن ٤ ساعات وقد تترك عدة أيام في الثلاجة أو عدة شهور في الفريزر .
- ٦ - ويجب إخراجها من الفريزر قبل الخبز حتى تستعيد ليونتها ويسهل تقطيعها (الموضوعة في الثلاجة تقطع مباشرة) .
- ٧ - تقطع الأسطوانة أجزء منها حسب الرغبة بسكين حاد رفيع النصل إلى مستديرات رفيعة .

- ٨ - ترفع بسكين عريض وترص متباعدة في صاج غير مدهون
 - ٩ - تخبز في فرن حار ٢٣٢م (٤٠٠ف) لمدة حوالى ٨ دقائق حتى تحمر خفيفاً .
 - ١٠ - تترع من الصاج مباشرة وتبرد على منخل أو قاعدة سلك .
- يمكن الاحتفاظ بياق الأسطوانة بعد لفها جيداً لحبزها مرة أخرى

بسكويات الثلاجة الناجح .

- ١ - منتظم الشكل ٢ - رفيع وهش ٣ - لونه محمر خفيفاً .
- إذا كانت الدوائر غير منتظمة الشكل فيرجع ذلك إلى عدم لفها بإحكام ، أو مدة التثليج غير كافية ، أو السكين غير حاد .
- إذا كان البسكويات طرياً وغير هش فيرجع ذلك إلى تقطيعه سميكاً .

تشكيل عجائن بسكويات الثلاجة قبل حفظها في الثلاجة أو قبل الخبز



تشكيل يعطى عند التقطيع دوائر يتبادل فيها اللونين الأصفر والشيكولاتة



مستطيل سادة يلف على أسطوانة من عجينة الشيكولاتة



يدهن مستطيل الشيكولاتة باللبن ويلصق عليه مستطيل مائل سادة - يلف كالسورول



تلتصق نصف أسطوانة سادة مع نصف بالشيكولاتة فتعطي دوائر نصفها أصفر والنصف بني



العجينة على هيئة طبقات تعطي شرائع أصفر وبني

الكعك (الكيك) Cakes

الكعك من المخبوزات المستحبة كالبسكويت ويقدم في الفطور ومع فنان شاي بعد الظهر ، ومجملا بالحلوى في المناسبات كأعياد الميلاد وحفلات الزواج . . إلخ .

وقد بدأت صناعة الكعك منذ عهد بعيد ، ولم تتغير كثيرًا طرق عمله ، وإنما تقدمت طرق تصنيع وتعبئة الكعك تجاريًا وأصبحت سهلة الإعداد ، ومن أمثلة ذلك خلطات الكعك الجافة نصف المجهزة Cake mixes وهي سريعة الإعداد ، وعجائن الكعك المجمدة التامة التجهيز والمعدة للخبز مباشرة في أطباقها الألومنيوم فويل وغير ذلك .

ومن الطرق السريعة لعمل الكعك طريقة الوعاء الواحد التي توفر كثيرًا من الوقت والجهد في دك المادة الدهنية على حدة ثم إضافة السكر ، وخفق البيض في إناء آخر وهكذا .

وبالرغم من ذلك فما زالت الطرق التقليدية المألوفة هي المفضلة ، لأنها تعطي نتائج ناجحة ومضمونة ، ويمكن التحكم أو التغيير في مواد النكهة وخلافه .

ويساعد على ذلك توفر الأجهزة الحديثة المريحة كالمخلاط الكهربائي الذي يساهم في توفير قدر كبير من الجهد والوقت . وفي هذا الباب نماذج مختبرة وناجحة بالمقادير الصحيحة والطرق المختلفة التقليدية والسريعة لصناعة الكعك ، ليختار كل فرد الطرق التي تناسب إمكانياته .

أقسام الكعك :

١ - الكعك الذي يدخل في عمله المادة الدهنية :

وهو الكعك الدسم Butter Cake

ويعتمد في خفته على إدخال الهواء واستعمال مادة رافعة كالبيكنج بودر ، وتبع في صنعه الطرق الآتية :

(أ) طريقة الفرك Rubbing-in Method

(ب) طريقة الدعك Creaming Method

(جـ) طريقة الوعاء الواحد (السريعة) One-Bowl Method

٢ - الكعك بدون المادة الدهنية :

وهو الكعك الإسفنجي Sponge Cake

ويعتمد في خفته على خفق البيض لإدخال الهواء ، وقلما تستعمل فيه مادة رافعة إلا إذا نقص مقدار البيض ، ومن أنواعه :

(أ) الكعك الإسفنجي (الأصفر) Yellow Sponge

ويدخل في عمله البيض الكامل بطريقة الخفق المألوفة وهو الأكثر شيوعًا .

(ب) الكعك الإسفنجي (الأبيض) White Sponge

وهو المعروف بالإنجيل كيك Angel Cake أو كعك الملاك ، ويدخل في عمله بياض البيض فقط ويخفق بطريقة المراتج .

بفروز شیکولانه



بفروز نسکافه



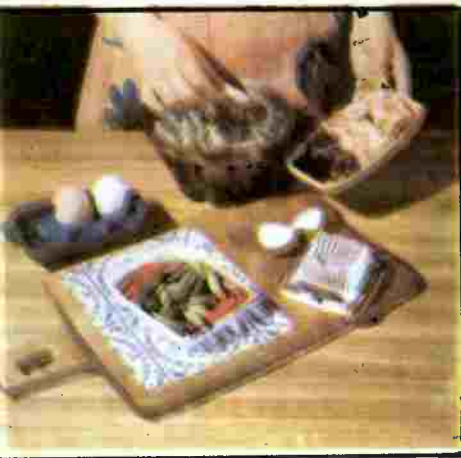


▲ کریم کرامیل
▶ سلطۃ فواکہ





▲ قالب الجمبرى بالأسبك جيلي - مثلجاً



يرص باقى الجمبرى كالمبين
بالشكل ويغطى بطبقة من
الأسبك ثم باقى الخضر ويجمد



ترص حلقات البيض على
الأسبك الجامد وتغطى بطبقة
مايونيز يرص عليها الجمبرى
المسلوق المعد ويجمد



يجمد قلاغ القالب بالزيتون
ويغطى بطبقة خفيفة من الأسبك



▲ لحم البطن الضأن محشو - (تسييك) وطاجن الريش الضأن بالخضر - تسييك في الفرن

▼ طريقة عمل كوسة مقلية مغطاة بصلصة الثوم والخل



٣ - الكعك الإسفنجي الدسم :

ومنه كعك الشيفون Chiffon Cake ويمكن اعتباره نوع معدل من الكعك الإسفنجي ، لأنه يحتوى على كمية من البيض أكبر منها في الكعك الدسم ، كما يحتوى على مادة دهنية في شكل زيت ، مما يجعله إسفنجي دسم . ومن هذا النوع أيضًا كعكة الجينواز ، والبان دي سبانيا

طريقة الفك



إضافة السائل والعجن بالشوكة

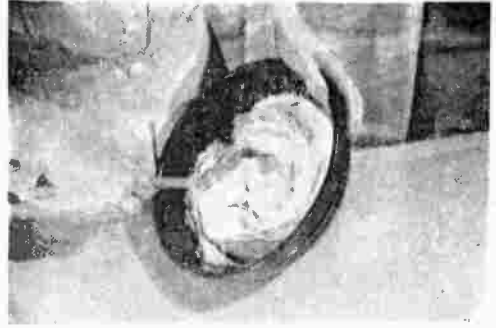


نوزيع المادة الدهنية
في الدقيق وفركها بالخلط اليدوي أو اليد

طريقة الدك



إضافة السائل بالتبادل مع الدقيق

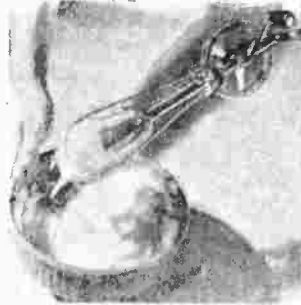


دكك المادة الدهنية مع السكر.

طريقة الحفق



إضافة الدقيق والتقليب
بحفة حتى لا يتمزق الهواء



حقق البيض مع السكر بالمضرب
حتى مرحلة الشريط أو المنقار

أولاً : الكعك باستعمال المادة الدهنية

أى الكعك الدسم Butter Cakes

تتبع فى عمله عدة طرق ، ويساعد على رفع الكعك الدسم وخفته :

- ١ - الهواء الذى يدخل فى العجينة بطرق مختلفة كتنخل الدقيق والمقادير الجافة ، وفى أثناء دكك المادة الدهنية مع السكر أو رفع الأيدى لأعلى فى طريقة الفك ، وخفق البيض قبل إضافته وغير ذلك .
- ٢ - بخار الماء المتصاعد من البيض والسوائل فى أثناء الخبز .
- ٣ - غاز ثانى أكسيد الكربون الناتج من تفاعل البيكنج بودر أو بيكربونات الصوديوم .

طرق عمل الكعك الدسم :

أولاً : طريقة الدكك Creaming Method

وتتبع عدة طرق فى عملها للحصول على كعك خفيف كبير الحجم ، وهى :

١ - طريقة الدكك التقليدية أو المألوفة Conventional

ويستعمل فيها البيض مخفوقاً بدون فصل ، وقد يضاف البيض واحدة واحدة ، لخليط السمن والسكر مع الدكك الجيد .

٢ - طريقة الدكك المعدلة Modified

وبفصل فيها الصفار عن البياض ، ويضاف البياض المخفوق جامداً فى النهاية .

٣ - طريقة الدكك الإسفنجية أو طريقة المرائج :

وفىها يخفق نصف السكر مع بياض البيض للحصول على مرائج يضاف فى النهاية .

ثانياً : طريقة الوعاء الواحد أو الطريقة السريعة Quick Method

وفىها تخلط جميع المقادير الجافة المنخولة فى الوعاء (السلطانية) ويضاف إليها المادة الدهنية اللينة والسائل والبيض مع ضرب العجينة بالملقعة بقوة أو فى الخلاط الكهربائى (المضارب) على السرعة المتوسطة لمدة حوالى ٥ دقائق .

ثالثاً : طريقة الفك Rubbing-in Method

وفىها تفرك المادة الدهنية الجامدة نوعاً فى الدقيق . ثم تضاف باقى المقادير الجافة الأخرى ، وتعجن بالبيض والسائل وهى أقل الطرق استعمالاً فى الكعك الدسم ، وقد سبق ذكرها بالتفصيل فى الفطائر وفى البسكويت .

١ - طريقة الدعك المألوفة (بالتفصيل)

هى أكثر الطرق استعمالا والكمك الدسم الناتج يكون ناعم اللب كبير الحجم ، جيد الحفظ ، ومن عيوبها أنها تتطلب وقتاً وجهداً فى عملها ، ويمكن التغلب على ذلك باستعمال الخلاط الكهربائى (المضارب) .

خطوات العمل :

- ١ - تنخل المقادير الجافة كال دقيق والملح والبيكنج بودر قبل دعك المادة الدهنية مع السكر لتجنب تأخير عمليات الخلط التى قد تسبب فقد جزء من الهواء ويكون الكمك الناتج صغير الحجم .
- ٢ - تدعك المادة الدهنية باستعمال ملعقة خشب لمدة ٥ دقائق ، ثم يضاف السكر المنخول تدريجياً مع استمرار الدعك وكذا بشر البرتقال أو الليمون فتظهر نكهته الجيدة بذوبانه فى المادة الدهنية (يستعمل الخلاط أو مضرب سلك فى الكيات الكبيرة)
- ٣ - يستمر فى الدعك حتى يصير الخليط خفيفاً كالكرème المخفوقة ، وهذه الخطوة هامة ، لأنها تعطى فرصة لذوبان السكر فى المادة الدهنية وحبس كمية من الهواء فى الخليط .
- ٤ - يخفق البيض بمضرب يدوى وتضاف الفانيليا وهذا يساعد على إدخال مزيد من الهواء (وقد يضاف البيض واحدة واحدة بدون خفق) ، ويكتفى بالهواء الداخلى عن طريق الدعك وعلى البيكنج بودر .
- ٥ - يضاف البيض تدريجياً لخليط السكر مع التقليب فيكون مستحلب متجانس ويلاحظ عدم الدعك بقوة حتى لا يفصل ويتكسر المقادير الكبيرة من البيض تساعد أيضاً على انفصال المستحلب .
- ٦ - يضاف الدقيق المنخول مع المواد الجافة للخليط السابق ونصف مقدار السائل الذى قد يكون لبناً أو عصير فاكهة أو ماء ، ويقلب بخفة بالملعقة الخشب .
- ٧ - يضاف الثلث الثانى للدقيق والنصف الثانى للسائل وأخيراً الثلث الأخير للدقيق مع التقليب بخفة بعد كل إضافة حتى لا يتسرب الهواء أو يتفاعل جزء من مسحوق الخبز .
- ٨ - تختبر ليونة العجينة برفع المعلقة بالعجين إلى أعلى فيسقط بسهولة عند هزها على حافة الإناء (عجينة ليونة نوعاً سهلة الصب) . تختلف ليونة العجينة تبعاً لحجم البيض ، وكمية السائل ، ونوع الدقيق وقدرته على امتصاص السائل .

٢ - طريقة الدعك المعدلة

(خفق البياض على حدة)

وهى لا تختلف عن الطريقة المألوفة السابقة سوى أن الصفار يفصل عن البياض . يضاف الصفار لخليط السكر والمادة الدهنية ، ثم يضاف الدقيق كالمسبق ، وأخيراً يخفق بياض البيض فى سلطانية أخرى حتى يعطى رغوة جامدة والغرض من ذلك إدخال كمية كبيرة من الهواء فى العجينة . يقلب بياض البيض المخفوق فى العجينة بخفة متناهية حتى لا يتسرب الهواء وهذه الطريقة تتطلب جهداً أكبر من المألوفة وتستعمل فيها أدوات أكثر ، ولكن الكمك الدسم الناتج يكون ممتازاً كبير الحجم خفيفاً ويحتفظ بجودته مدة طويلة . ويجب أن يكون البيض طازجاً حتى يمكن فصله وخفق البياض للدرجة المطلوبة .

٣ - طريقة الدعك الإسفنجية

(طريقة المرائج)

وهي شبيهة بالطريقة المعدلة السابقة وتصلح للكعك القليل المادة الدهنية الذي يصعب فيه إضافة كل السكر ، ولذا يدعك نصفه فقط مع المادة الدهنية ، ثم الصفار والدقيق والسائل كالسابق ، ويحقق نصف مقدار السكر الثاني مع البياض للحصول على مرائج جامد لامع يقلب بخفة متناهية في العجينة .
وهذه الطريقة برغم جودة الناتج غير مضمونة ، وتتطلب مهارة خاصة لعمل المرائج ، كما أنها طريقة مطولة بالإضافة إلى زيادة الأدوات المستعملة . ويشترط أن يكون البيض طازجاً تماماً كالسابقة .

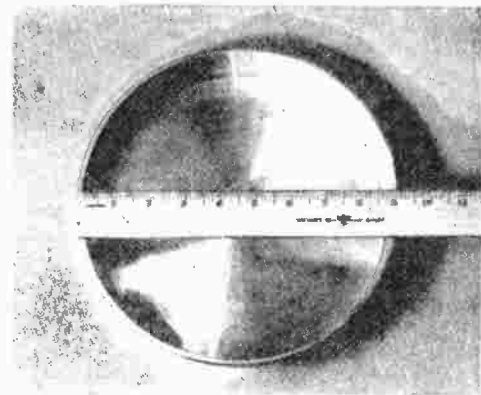
٤ - طريقة الوعاء الواحد

(السريعة)

من الطرق السهلة السريعة ، وهي المتبعة تجارياً باستعمال الخلاط الكهربائي ومن الممكن استعمال الملعقة الخشب في عمل المقادير العادية ، وفيها تنخل المقادير الجافة في سلطانية الخلاط وتضاف المادة الدهنية سائلة كالزيت أو السمن السائح والبيض المخفوق والسائل ومواد النكهة ويضرب الجميع في الخلاط حوالي ٥ دقائق حتى تتكون عجينة لينة نوعاً متجانسة ومن عيوب هذه الطريقة أن الكعك الناتج يكون خشن اللب ويجب أن يؤكل طازجاً ، أما إذا ترك لليوم التالي أو لبضعة أيام ، يفقد طعمه الجيد ولذا لا يمكن حفظه كالطرق السابقة .

٥ - طريقة فرك المادة الدهنية في الدقيق

مذكورة بالتفصيل في الفطير وفي البسكويت



لمعرفة مقياس الصينية



صينية أصغر حجماً



صينية أكبر حجماً

اختيار الحجم الصحيح
لمعادن الخبيز



الحجم الصحيح للصينية

إرشادات هامة يجب معرفتها عند عمل الكعك الدسم

- ١ - تختار خامات طازجة مع الدقة في أخذ المقادير (تراجع في الباب الثاني عشر)
- ٢ - يسهل دك المادة الدهنية اللينة مع السكر (لا تكون صلبة ولا سائلة) وهذا يساعد على إدخال كمية كافية من الهواء في وقت قصير فالصلبة تحتاج لوقت طويل حتى تنفك . والسائلة تُجمد نوعاً قليل استعمالها .
- ٣ - الزيوت السائلة لا تصلح للدك أو حبس الهواء ، ولذلك تناسبها الطريقة السريعة (طريقة الوعاء الواحد) .
- ٤ - زيادة مقدار المادة الدهنية عن مقدار الدقيق يجعل الكعك شديد النعومة والدسامة ، زيتي اللب . ضعيف الميكل وسريع الكسر ، ويكون حجمه أقل من المعتاد لاحتراق سطحه الخارجى قبل ارتفاع العجينة وتمازجها . كما أنه عسر الهضم غير مستحب في الأكل ومكلف .
- ٥ - السكر الناعم أو المبلور (الستريفش الصغير البلورات) يسهل ذوبانه في المادة الدهنية في أثناء الدك مما يجعل الكعك متجانس المسام ناعماً ، ويمكن تكسير بلورات السكر الستريفش الخشنة بالضغط عليها بالشابة أو بمفرمة اللحم أو الخلاط .
- ٦ - يجب أن يؤخذ في الاعتبار عند استعمال السكر الستريفش أن الكوب المقن يعطى حوالى ٢٠٠ جم في حين يعطى الكوب من السكر الناعم حوالى ١٢٥ جم ، ولذا يؤخذ ٣ كوب سكر ستريفش فقط .
- ٧ - زيادة مقدار السكر (الخطأ في العيار) يؤدي إلى سيولة العجينة وتمدها كثيراً في أثناء الخبز وقد تنسكب من القالب ، كما تكون قشرة جافة سكرية على سطح الكعك تحمر سريعاً في حين يبقى داخله ليناً لزجاً .
- ٨ - الخطأ في عيار الدقيق يعطى إما عجينة لينة جداً ويكون الكعك صغير الحجم غير متماسك أو عجينة جامدة ويكون الكعك ثقيلًا جافاً في حالة زيادة مقدار الدقيق .
- ٩ - عند إضافة الدقيق لمليط السمن والسكر يفضل تقليبه بالمعلقة الخشب بدلاً من استعمال الخلاط حتى لا ينسرب معظم الهواء الذى أدخل في عملية الدك
- ١٠ - يساعد السائل (لبن - عصير فاكهة - ماء) على تطرية العجينة وإذابة المقادير الجافة كالسكر والملح والبيكنج بودر ، ولكن زيادته عن الحد المطلوب يجعل الكعك معجناً ثقيلًا غير مسامى ، غير متماسك سهل التفتت ، ويكون الحجم أقل من المعتاد ، ولذا يجب أن يضاف باحتراس بالتبادل مع الدقيق حتى الحصول على القوام الصحيح للعجينة .
- ١١ - استبدال السائل بإضافة مزيد من البيض يجعل الكعك الدسم شمعى اللب ، قليل النعومة لارتفاع نسبة البروتين بالبيض ، وهذا يختلف عن الكعك الإسفنجى الخالى من المادة الدهنية .
- ١٢ - إضافة كميات زائدة من البيكنج بودر أو مساحيق الخبز الأخرى يعمل على تكوين كمية كبيرة من الغاز (ك١٢) فترتفع العجينة وتمدد جدرانها بشدة وتغير رقيقة عرضة للكسر مما يؤدي إلى خروج الغاز فيهبط الكعك ثانية وينخفض ، ويكتسب طعمًا رديئًا ورائحة غير مستحبة ولزناً قاتلاً .
- ١٣ - لا يصلح الزيت أو الزيت لدهن مبان الخبز ، ويستعمل السمن اللين (يسيح ويترك حتى يبدأ في التجمد) ولا يستعمل سائلاً حتى لا يسيل من الجوانب إلى القاع والأركان فلا يكون متجانساً مما يعمل على التصاق الكعك بالقالب أو الصينية .
- ١٤ - عجائن الكعك الدسم التى يدخلها الزبيب والفاكهة المسكرة وما شابه تكون سميكة رغا عن الحالية منه حتى لا ترسب الفاكهة في القاع . ويحتاج الكعك إلى وقت أطول في الخبز ، ولذا يبطن القالب بورق سميك مدهون أو فويل يحميه من الاحتراق .

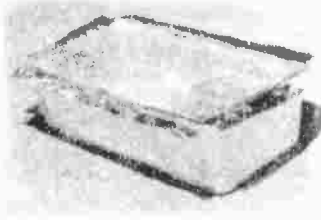
- ١٥ - تختار معادن الخبز (صينية - قالب) ذات الحجم الصحيح ، فالأكبر حجمًا (يصل العجين إلى ثلثها) لا تساعد على ارتفاع الكعك واستدارة سطحه واحمراره ، ويكون الناتج جافًا صغير الحجم شاحب اللون ، والأصغر حجمًا (يصل العجين إلى أكثر من ثلاثة أرباعها) ينسكب العجين على جوانبها ويكون الكعك غير منتظم الشكل . ينظر ص ٧٠٠ .
- ١٦ - يخبز الكعك الدسم عادة في فرن متوسط الحرارة في الرف النصف للفرن ، وكلما كان القالب عميقًا استغرق وقتًا أطول في الفرن عن الكعكات الصغيرة الحجم التي توضع في فرن حار نوعًا لمدة قصيرة حتى لا تجف .
- ١٧ - الفرن الحار يؤدي إلى احمرار سطح الكعك الدسم وتشققه قبل نضجه من الداخل ، والفرن الهادئ يعمل على تبخر السوائل وجفاف الكعك وتكون قشرة صلبة جامدة غير مستحبة مع صغر حجمه وخشونة اللب .
- تزيد نسبة مسحوق الخبز كلما قلت المادة الدهنية ، فيستعمل ملعقة شاي بيكنج بودر لكل كوب دقيق ، إذا كانت المادة الدهنية نصف مقدار الدقيق أو أقل . وفي ملعقة شاي إذا زادت المادة الدهنية عن نصف مقدار الدقيق .

ملخص لطرق عمل الكعك الدسم

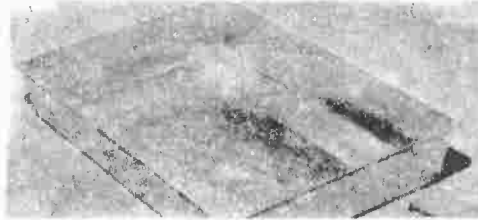
كيفية الخلط			الطريقة
السائل والدقيق	المادة الدهنية	البيض	
بالتبادل في الدقيق وفي السائل ، ثم في الدقيق وفي السائل ، ثم في الدقيق .	تدعك مع السكر	كامل ، مخفوق ، يقلب مع خليط السمن والسكر (قد يضاف البيض واحدة واحدة) .	١ - الدعك المألوفة (البيض بدون فصل)
مثل الطريقة المألوفة السابقة .	مثل الطريقة المألوفة السابقة .	الصفار مخفوق ويقلب مع خليط السمن والسكر البياض يخفق جامدًا ويقلب بخفة في النهاية .	٢ - الدعك المعدلة (خفق البياض)
مثل الطريقة المألوفة السابقة .	مثل الطريقة المألوفة السابقة .	كالسابق فيما عدا أن نصف السكر يخفق مع البياض جامدًا «مرانج» .	٣ - الدعك الإسفينجية (طريقة المرانج) .
كل المقادير الجافة والسوائل تخلط في وقت واحد .	الزيت أو السمن اللين يضاف مع السوائل	كامل ، مخفوق ، يضاف مع السوائل الأخرى .	٤ - الوعاء الواحد (السريعة)
باقي المقادير الجافة والسائل والبيض تخلط في وقت واحد .	تفرك مع الدقيق حتى تصل لحجم حبات الأرز .	كامل ، مخفوق ، ويضاف مع السائل لخليط المادة الدهنية والدقيق .	٥ - فرك المادة الدهنية في الدقيق (أقلها استعمالاً) .

دهن وتبطين معادن خببز الكعك

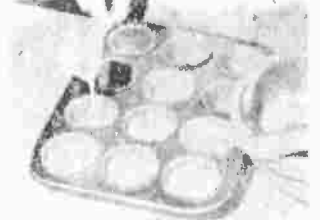
- ١ - يستعمل السمن الصناعي لدهن الصواني والقوالب ولا يستعمل الزبد أو المرجرين لسرعة احتراقه ، ولا الزيت لسيولته .
 - ٢ - يسمح السمن خفيفاً ويترك حتى يبرد ويبدأ في التجمد ، وإذا كان ليناً يستعمل بدون تسخين .
 - ٣ - تدهن الصينية أو القالب بالسمن اللين باستعمال الفرجون مع العناية بالجوانب والأركان بحيث تكون الطبقة متجانسة .
 - ٤ - توضع حوالى ملعقة كبيرة من الدقيق في الصينية المدهونة وتهز بقوة باليدين « كحركة النخل » حتى يغطي الدقيق القاع والجوانب جيداً دون حدوث كتل « كلاكيغ » (ينظر الشكل) .
 - ٥ - تقلب الصينية على المنضدة ويربت عليها باليد للتخلص من الدقيق الزائد .
- وهذا التبطين كافٍ لحماية الكعك الدسم من الاحتراق والتصاقه بالإثناء إلا إذا ذكر غير ذلك في الطريقة .
- يكتفى بدهن القوالب الصغيرة الحجم بالسمن فقط لأنها سريعة النضج .



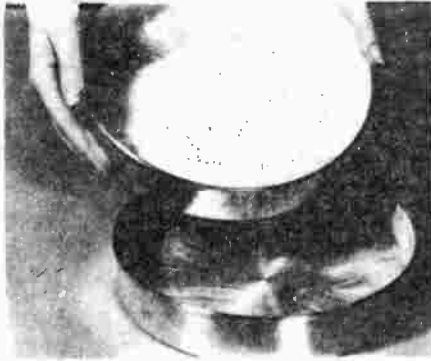
تبطين قالب الكعك المستطيل
بزبد مدهون أو بالفرجون



صلح مستطيل مدهون ومطن
بالدقيق



صينية الفطريات تدهن بالسمن
أو تبطن بالورق اللين



٢ - تبطن بالدقيق بهزها
بقوة كحركة النخل



١ - تدهن الصينية بالسمن اللين
باستعمال الفرجون

تبطين قالب الكعك المستطيل بالورق :

- نظراً للعمق الكبير لقالب الكعك المستطيل فيفضل تبطينه بالورق السميك ، لأنه يستغرق وقتاً طويلاً في الفرن ، فيحمى القاع من الاحتراق وخاصة الكعك الدسم بالفاكهة والمكسرات .
- ١ - يقص مستطيل من الورق السميك أو الفويل Foil يزيد طوله وعرضه وارتفاعه حوالى ٤ سم عن حجم القالب .
 - ٢ - نشق الأركان بالمقص لمسافة ٣ - ٤ سم .
 - ٣ - يدهن القالب أولاً بالسمن ويبطن بالورق بحيث يأخذ شكله ويكون مسطحاً في القاع والجوانب مع قص الزائد في الأركان أو إدخال طرف أسفل الثانى ينظر الشكل
 - ٤ - يدهن الورق ثانياً بالسمن حتى لا يلتصق بالكعك بعد نضجه .



● الألومنيوم فويل

هو نوع من الورق الفضي السبيك مصنوع من صفائح رقيقة من الألومنيوم يستعمل لتبطين القوالب وحماية الكعك من الاحتراق ، كما يستعمل في أغراض شتى ، كتغطية المأكولات لحمايتها من الجفاف أو لحفظها في الفريزر وغير ذلك ، وقد ورد ذكره في مواضع كثيرة في أبواب هذا الكتاب .

إعداد الزيبب والفاكهة المسكرة والمكسرات

يستعمل الزيبب البنائى عادة ، ومن الفاكهة المسكرة : الكريز وقشر اللارنج والكرفس المسكر المعروف باسم الأنجليكا Angelica والعجوة المفرية وغير ذلك .

الزيبب :

- ١ - تزال الأعناق الصغيرة وإذا كان جافاً ينقع في قليل من الماء البارد حتى يلين .
- ٢ - يشطف بالماء البارد للتخلص من الأتربة أو الرمل العالق به .
- ٣ - يجفف جيداً في فوطة نظيفة .
- ٤ - يفضل تقطيعه غليظاً بدلاً من وضعه صحيحاً في العجينة حتى تظهر حلاوته الداخلية ويتجانس توزيعه في عجينة الكعك فلا يرسب في القاع ولا يتساقط من الكعك في أثناء تقطيعه .
- ٥ - يقطع الزيبب بوضعه على لوحة أو منضدة باستعمال محرطة الملوخية أو سكين كبير حاد يثبت طرفه على المنضدة بيد ويحرك المقبض بالتصل باليد الأخرى في حركة دائرية على الزيبب ، لتقطيعه حسب الرغبة .



طريقة فري الزيبب والفاكهة المسكرة باستعمال سكين كبير حاد

● إذا كان الزيبب ليناً نظيفاً يضاف إليه ملعقة دقيق ويقلب جيداً

حتى تعلق الأتربة والشوائب بالدقيق . يزال الزائد من الدقيق بوضعة على منخل وفركه خفيفاً باليد أو بوضع في فوطة نظيفة ويدعك خفيفاً للتخلص من الدقيق . يقطع كالمساق .

الفاكهة المسكرة :

تسمح الفاكهة بقوطة نظيفة لإزالة السكر السترفيش من على سطحها ، وقد تنقع الجافة كالزيبب ، وتجفف وتقطع صغيراً بالمقص ويسهل العملية غمس المقص في الماء في أثناء التقطيع حتى لا يلتصق بالفاكهة .

المكسرات :

- ١ - كاللوز والبندق والسودانى . إلخ يستعمل غير المملح ويقشر من القشرة الخارجية الحمراء ، إما بتحميمها خفيفاً في الفرن أو في طاسة على النار فتترلق القشرة بسهولة أو بغمرها في ماء مغلى لمدة ١ - ٢ دقيقة كاللوز .

- ٢ - تمسح بفضة نظيفة ، تفرد الفوطه على المنضدة وتوضع عليها المكسرات . أو توضع في كيس بلاستيك .
- ٣ - يضغط عليها بالنشابة لتكسيهها غليظاً أو رقيقاً حسب المطلوب أو باستعمال مفرمة المكسرات الخاصة .
- فائدة الفوطه أنها تمنع تدرج البندق والسوداني وغيره من على المنضدة في أثناء تكسيه بالنشابة .



تقشير اللوز بوضعه
في ماء مغلي



شرائح اللوز تقطع بسكين بعد تقشيره
وهو مازال دافئاً طرياً



تخلع المكسرات بضاف لكل كوب مكسرات ملعقه
شاي زيت جيد - تمص في الفرن - تصفى وتخلع

استعمال الخلاط الكهربائي (المضارب) في الكعك الدسم .

لا شك أن الخلاط الكهربائي يوفر الوقت والجهد ويعطي فرصة للقائمة بالعمل أن تعد باقي المقادير كبشر الليمون وإعداد الزبيب ودهن القوالب وغير ذلك ، وعند استعماله تضرب المادة الدهنية باستعمال السرعة البطيئة أولاً ثم يضاف السكر المنخول تدريجياً ويستمر الضرب باستعمال السرعة المتوسطة حتى يصير الخليط خفيفاً هشاً تنخفض السرعة ثانية ويضاف البيض غير المخفوق واحدة واحدة مع الخفق لمدة دقيقة بعد كل إضافة حتى لا يفصل المستحلب المتكون .

يفضل خلط الدقيق والسائل بعد ذلك باليد باستعمال الملعقة الخشبية حتى يكون الخليط خفيفاً وإلا أدى استعمال الخلاط إلى نتيجة عكسية فيجعل الكعك الناتج ضيق المسام ، ثقيلاً ، صغير الحجم ، لأن جلوتين الدقيق يزيد تكونه عن المطلوب

درجة الحرارة المناسبة لخبز الكعك الدسم :

- ١ - تحبز الكعكات الصغيرة (صينية الفطريات) في فرن حار نوعاً ٢٠٤ م (٤٠٠ ف) في الرف العلوي للفرن لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة لسرعة نضجها وحتى لا تجف إذا وضعت في فرن متوسط الحرارة .
- ٢ - تحبز الصواني والقوالب المستطيلة الكبيرة الحجم في فرن متوسط الحرارة ١٧٧ م (٣٥٠ ف) في الرف المنتصف للفرن حتى تعطى فرصة لارتفاعها ونضجها من الداخل قبل احمرار السطح لمدة ٤٠ - ٥٠ دقيقة ، وقد تنخفض الحرارة نوعاً بالنسبة لقوالب الكعك المستطيلة نظراً لعمقها الكبير .
- ٣ - عند وضع أكثر من صينية في الرف الواحد فيجب أن تكون بعيدة عن بعضها وعن جوانب الفرن حتى يسمح للهواء الساخن بالمرور حولها مما يجعل النضج متجانساً .

● درجة الحرارة الصحيحة هامة ، فدرجة الحرارة المنخفضة تنتج كعكاً ثقيلاً خشن اللب صغير الحجم مجرد السطح ، ودرجة الحرارة المرتفعة تعمل على تشقق السطح نظراً لسرعة تصلب السطح الخارجي في الوقت الذي يستمر فيه تمدد الجزء الداخلي اللين بفعل الغازات ، وقد سبق ذكر ذلك في الإرشادات .

اختبار علامات نضج الكعك الدسم :

يمر الكعك في أثناء نضجه بالخطوات الآتية :

- ١ - يبدأ العجين أولاً في الارتفاع التدريجي نتيجة لانطلاق الغازات وتعددها .
- ٢ - يستمر الارتفاع حتى يصل الكعك إلى الحجم المطلوب .
- ٣ - يقف ارتفاع العجين ويبدأ في التماسك ويحبس الغازات داخله التي تعمل على خفة الكعك .
- ٤ - يبدأ السطح في الاحمرار التدريجي ويتصلب ويكتسب اللون الذهبي المحمر ويتم النضج ويجب عدم فتح الفرن قبل مرور مدة لا تقل عن ١٥ - ٢٠ دقيقة بالنسبة للكعك الكبير ومن ٧ - ١٠ دقائق للصغير .

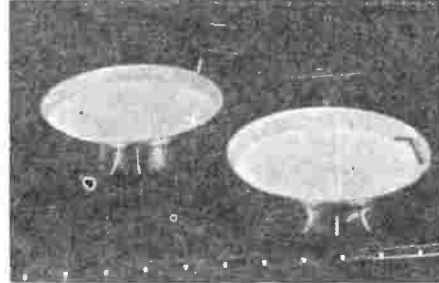
وهناك عدة علامات لاختبار نضج الكعك :

- ١ - ينكمش الكعك خفيفاً من جوانب الصينية أو القالب .
- ٢ - يغرز سيخ رفيع أو عود كبريت في المنتصف فإذا خرج نظيفاً دل على تمام النضج .
- ٣ - ارتفاع الكعك واستدارة السطح واحمراره .
- ٤ - ظهور رائحة الكعك الناضج الجيدة .

● بترك الكعك من ٢ - ٣ دقائق حتى تماسك مكوناته تجنباً لكسره ، يقلب على منخل أو قاعدة سلك حتى يبرد ولا يوضع مباشرة على الطبق وإلا تراكم البخار الساخن أسفله فيتعجن ويصير ثقيلًا ، ويجب بعد قلبه أن يعاد إلى وضعه الصحيح بحيث يكون الوجه لأعلى حتى لا يتشقق ويحتفظ باستدارته .



اختبار النضج بعود خلة أو سيخ رفيع



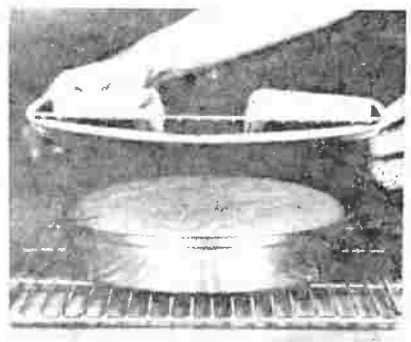
توضع الصواني بعيدة عن بعضها وعن جوانب الفرن



٣ - الكعكة في وضعها الصحيح



٢ - تقب الكعكة بنفس الطريقة ثانية حتى يكون السطح العلوى فوق



١ - تملك القاعدة السلك العليا مع السفلى لقلب الصينية (الفوطه تسمى سطح الكعكة العلوى من علامات القاعدة السلك)

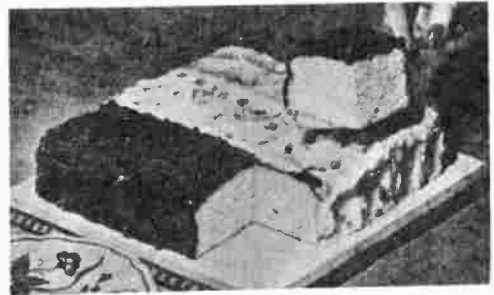
صفات الكعك الدسم :

- ١ - اللب ناعم والمسام دقيقة متجانسة التوزيع ، ليس به فجوات أو قنوات كبيرة (عدم نخل مسحوق الخبز مع المقادير الجافة أو عدم الخلط الجيد) .
- ٢ - حجمه مناسب ، مرتفع وخفيف ، منتظم الشكل .
- ٣ - جدرانه الخارجية رقيقة في صلابة خفيفة بخلاف قشرة الخبز الأفرنجي الصلبة .
- ٤ - السطح العلوى مرتفع في استدارة خفيفة ، أملس غير مجعد .
- ٥ - جيد النكهة لونه ذهبي محمر .

● درجة الحرارة الصحيحة هامة فدرجة الحرارة المنخفضة تنتج كعكاً ثقیلاً خشن اللب صغير الحجم مجعد السطح ، ودرجة الحرارة المرتفعة تعمل على تشقق السطح نظرًا لسرعة تصلب السطح الخارجى فى الوقت الذى يستمر فيه تمدد الجزء الداخلى اللين بفعل الغازات ، وقد سبق ذكر ذلك فى الإرشادات .

حفظ الكعك الدسم :

يمكن حفظ الكعك الدسم المصنوع بالطريقة التقليدية المألوفة أو المعدلة لمدة لا تقل عن أسبوع فى حالة جيدة ، وذلك بوضعه فى علبه من المعدن أو البلاستيك محكمة القفل ويحافظ على طراوته وضع قشر برتقالة طازجة فى العلبه ، وتساعد الزيوت الطيارة على إكساب الكعك نكهة جيدة ، على أن يغير قشر البرتقال كل يومين .
أما الكعك المصنوع بطريقة الفرك أو الطريقة السريعة . فلا يحتفظ بطراوته لمدة أكثر من ٢ - ٣ أيام .



كعك دسم مجمل مجلوى بيضاء وبالشيكولاته اللب ناعم
منتظم المسام خيف ورطب (غير جاف)



كعكة الفاكهة

نماذج للكعك اللدسم

١ - كعك الفانيليا

(طريقة الدعك المألوفة)

يمكن عمل الكعك بأحد الطرق الأخرى سابقة الذكر
العجيبة لينة نوعاً .

الطريقة: الدعك المألوفة . ص ٦٩٩

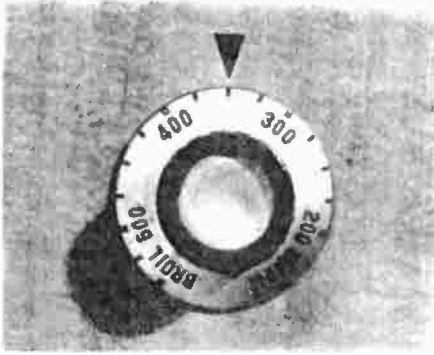
التشكيل: صينية مستديرة مقاس ٢٤ سم أو قالب مستطيل مقاس ٢٤ × ١٥ × ٦ سم . أو قوالب الفطريات الصغيرة .

أو صينية ساندوتش الكعك مقاس ٢٠ سم .

الخبز : فرن متوسط الحرارة ١٧٧ م (٣٥٠ ف) لمدة ٣٠ - ٤٥ دقيقة .

المقدار : حوالى ٣ ك ناضج ، يكفى ٨ - ١٢ شخصاً .

● قطعة كعك تزن ٣٠ جم تعطى حوالى ١٢٠ سعراً .



المقادير :

٢ كوب دقيق منخول ، ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)
٢ ملعقة شاي بيكنج بودر
حوالى ٣ كوب لبن

١/٢ كوب سمن جامد أو ٣/٤ كوب زبد
كوب سكر ناعم
٣ بيضة مخفوقة ، ملعقة شاي فانيليا

الطريقة :

١ - تدهن الصينية أو القالب المختار بالسمن اللين وتبطن بالدقيق (تراجع طريقة التبطين) . ص ٧٠٣

٢ - تدعك المادة الدهنية اللينة بملعقة خشب لمدة دقيقة ، يضاف إليها السكر تدريجياً مع استمرار الدعك حتى يصير الخليط خفيفاً كالكرème المخفوقة . يضاف البيض المخفوق تدريجياً والفانيليا مع التقليب قليلاً .

٣ - تنخل المقادير الجافة وتضاف للخليط السابق بالتبادل مع اللبن ، يضاف الدقيق على أربعة دفعات واللبن على ثلاثة بحيث يبدأ الخليط وينتهي بالدقيق (قد لا يستعمل اللبن كله) ويكون التقليب لفترة قصيرة بعد كل إضافة حتى يختنق الدقيق والحصول على عجينة لينة نوعاً يمكن صيها .

٤ - تصب العجينة في إناء الخبز المعد بحيث لا يزيد ارتفاعها عن ٣/٤ الصينية أو القالب .

٥ - تخبز في الرف المنصف للفرن المتوسط الحرارة ، وتترك لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة دون فتح الفرن حتى لا يدخل الهواء البارد ويعمل على هبوط الكعك . باب الفرن الزجاجي يُظهر ما بداخله ويغنى عن فتحه في البداية .

٦ - يختبر النضج بوضع عود خله أو كبريت في المنتصف (تراجع علامات نضج الكعك) ص ٧٠٦ .

- ٧ - تترك حوالى ٢ - ٣ دقيقة حتى تهدأ حرارتها قبل قلبها على منخل أو قاعدة سلك .
- ٨ - تترك الكعكة حتى تبرد تمامًا قبل تقديمها أو تجميدها أو حفظها .
- إذا تعذر قلب الصينية أو القالب (لسوء التبطين) توضع على فوطة مبللة بالماء الساخن ومعصورة لمدة ٢ - ٣ دقيقة فتساعد الأبخرة على انفصال الكعكة عن الصينية .
- فى حالة استعمال المضرب الكهربائى تضرب المادة الدهنية والسكر والبيض بدون خفق على السرعة المنخفضة حتى تختلط المكونات لمدة دقيقة ثم ٥ دقائق على السرعة المتوسطة مع كحت جوانب السلطانية بالمعلقة المطاط المسطحة أو الخشب ويفضل خلط الدقيق باليد أو باستعمال السرعة المنخفضة للخلط لمدة لا تزيد عن ٣ - ٥ دقيقة حتى تصير العجينة ملساء متجانسة .
- قد يضاف البيض واحدة واحدة بدون خفق لخليط السكر مع الدعك الجيد (رقم ٢) .

٢ - كعك الفانيليا

(الطريقة السريعة)

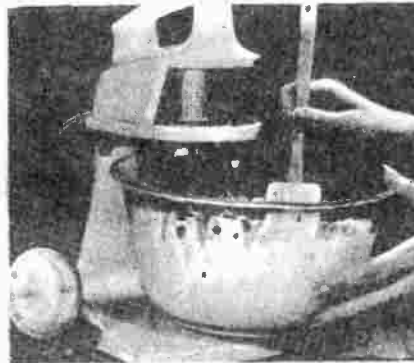
نفس المقادير السابقة مع زيادة مقدار البيكنج بودر إلى ٤ ملعقة شاي لضمان إدخال كمية كافية من الغاز ، خاصة وأن الدقيق يضرب مع باقى المقادير فى هذه الطريقة مما يؤدى إلى تكوين كمية أكبر من الجلوتين وربما تسبب عدم خفة الكعك ويمكن استبدال الزبد أو السمن فى هذه الطريقة بالزيت .

الطريقة :

- ١ - تنخل المقادير الجافة كلها وتوضع فى سلطانية كبيرة الحجم أو سلطانية الخلاط الكهربائى .
 - ٢ - تعمل حفرة فى الوسط يوضع بها السمن واللبن والبيض بدون خفق والفانيليا .
 - ٣ - تقلب بملعقة خشب من الداخل للخارج حتى تختلط المكونات (حوالى ٧٠ ثقلية) . ثم تضرب بقوة بالمعلقة الخشب (حوالى ٤٥٠ ضربة) ، وإذا استعمل الخلاط يبدأ أولاً بالسرعة البطيئة لمدة ١٠ دقائق ثم بالسرعة العالية لمدة ٣ دقائق مع كحت جوانب السلطانية بالمعلقة المطاط أو الخشب حتى الحصول على عجينة يمكن صبها (ينظر الشكل) .
 - ٤ - تصب فى الصينية أو القالب المعد وتتم كما فى كعك الفانيليا بالطريقة المألوفة رقم ١ .
- الكعك بالطريقة السريعة يحتفظ بمجودته لمدة لا تزيد عن يومين .



٣ - العجينة لينة يمكن صبها فى الصينية المدهونة



٢ - ضرب الخليط فى الخلاط مع كحت الجوانب بالمعلقة المطاط



١ - خلط المقادير بالسائل

٣ - كعك الفانيليا

(طريقة الفرك)

نفس مقادير كعك الفانيليا رقم ١ مع اختلاف طريقة العمل . ص ٧٠٨

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ويوضع في سلطانية .
- ٢ - تفرك المادة الدهنية الجامدة في الدقيق باستعمال أطراف الأصابع مع رفع الأيدي لأعلى قليلا لإدخال كمية من الهواء وحتى يصير الخليط كحبات الأرز (ينظر الفطير) . ص ٦١٩
- ٣ - يقلب السكر المنخول مع الخليط السابق وتعمل حفرة بوسطه .
- ٤ - يخفق البيض والفانيليا ويصب في الحفرة .
- ٥ - يضاف اللبن تدريجياً مع التقليب بملعقة خشب من الداخل للخارج حتى تتكون عجينة ملساء متجانسة لينة يمكن صبها .
- ٦ - تصب في الإناء المعد وتتم كالكعك بالفانيليا رقم ١ .

الكعك الدسم الذهبي Golden Cake

تؤخذ مقادير كعك الفانيليا رقم ١ باستعمال صفار ٤ بيضات بدلا من البيض الكامل ، وهي طريقة جيدة لاستعمال صفار البيض فقط في حالة استعمال البياض في الشكلمة أو المرائج وخلافه .
الطريقة : يعمل بأحد الطرق الثلاث للكعك بالفانيليا . وقد يزيد مقدار السائل إلى كوب .

الكعك الدسم الأبيض الهش Fluffy white Cake

تؤخذ مقادير كعك الفانيليا رقم ١ باستعمال بياض ٤ بيضات بدلا من البيض الكامل ويعطى ناتجا أخف من السابق ويكسب الكعك اللون الأبيض . يناسب من لا يأكلون صفار البيض لأسباب صحية .
الطريقة : يعمل بأحد الطرق الثلاث للكعك بالفانيليا على أن يضاف البياض المخفوق جامداً بعد خلط العجينة جيداً ويقلب في النهاية بخفة (طريقة الدعك المعدلة ص ٦٩٩) . قد يزيد مقدار السائل إلى كوب .

كعك البرتقال

(طريقة الدعك المألوفة)

المقادير :

١ ٤	ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)	١ ٢	كوب سمن أو ٢ ٤ كوب زبد
٢	ملعقة شاي بيكنج بودر	٣	بيضة كبيرة مخفوقة
١ ٤	كوب عصير برتقال	٢	كوب دقيق منخول

الطريقة :

- ١ - تتبع طريقة الدعك المألوفة للكعك بالفانيليا رقم ١ . ص ٧٠٨
- ٢ - يخبز في صينية مستديرة أو كعكات صغيرة . يتم كالكعك بالفانيليا .

كعكات الليمون Lemon Cupcakes

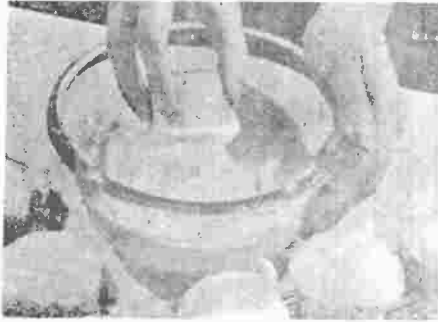
(طريقة الدعك المألوفة أو المعدلة)

يلاحظ استعمال عصير الليمون مع بيكربونات الصوديوم لإنتاج الغاز مع البيكنج بودر، ولذلك يكون المنتج خفيفاً هشاً.
التشكيل : قوالب الفطريات الصغيرة أو تستعمل أطباق الورق البليسيه .

الخبز : فرن حار نوعاً ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة ١٥ - ٢٠ ق

الكمية : ٢٤ كعكة ليمون صغيرة

المقادير :



قد تجعل الكعكات بعلرى بيضاء

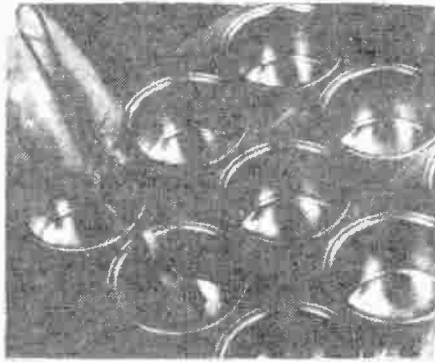
١/ ملعقة شاي ملح ناعم	١/ كوب سمن جامد نوعاً
١/ ملعقة شاي بيكربونات صوديوم	كوب سكر
ملعقة شاي بيكنج بودر	٢ بيضة كبيرة مخفوقة
٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون	ملعقة شاي بشر ليمون
١/٢ - ٣/٤ كوب لبن	٢ كوب دقيق منخول

الطريقة :

- ١ - تنخل المقادير الجافة مع بعضها . (الدقيق ، الملح ، بيكربونات صوديوم ، بيكنج بودر) .
- ٢ - تعمل العجينة بطريقة الدعك المألوفة مثل كعك الفانيليا رقم ١
أو بالطريقة المعدلة وفيها يضاف صفار البيض بدون خفق لخليط السمن والسكر وبشر الليمون ، ويضاف بياض البيض المخفوق في النهاية بعد إضافة الدقيق واللبن . ص ٦٩٩
- ٣ - يضاف عصير الليمون للبن لإكسابه طعماً حمضياً قبل إضافته بالتبادل مع خليط الدقيق .
- ٤ - تملأ قوالب الفطريات المدهونة بالسمن إلى ثلثها (٣/٤) بخليط الكعك باستعمال ملعقة شاي أو ترص الأطباق الورق الصغيرة متباعدة على الصاج أو في قوالب الفطريات تملأ بنفس الطريقة بخليط الكعك .
- ٥ - يخبز في فرن حار نوعاً ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) في الرف العلوى لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة أو حتى تملأ العجينة القوالب ويحمر سطحها . الكعكات المحبوزة في أطباق الورق تقدم كما هي .



٢ - تقليب الخليط في النهاية بخفة



١ - تدهن قوالب الفطريات بالسمن باستعمال الفرغون



٤ - نسلق الحواف بسكين رفيع قبل نزعها من القوالب



٣ - تملأ القوالب إلى ثلثها ($\frac{2}{3}$) بالمعينة

كعكات الليمون بالبندق والزبيب

يضاف في النهاية لخليط الكعك السابق ١ كوب مفروى من كل من البندق والزبيب المغسول المجفف (ينظر طريقة إعداد الزبيب ص ٧٠٤) . تعمل بطريقة الدعك المألوفة . ص ٧٠٨
● يمكن وضع الخليط في قالب كعك مستطيل . (تراجع طريقة دهن وتبطين القالب) . ص ٧٠٣

كعك البهارات Spice Cake

(الطريقة السريعة)

يتميز هذا الكعك بليونه ونكهة البهارات المميزة . ويستعمل فيه السكر البنى ويمكن استبداله بالعسل الأسود .
التشكيل: صاج مستطيل مدهون مقاس ٣٣ × ٢٢ سم أو صينية مستديرة مقاس ٢٤ سم
الخبز : فرن متوسط الحرارة ١٧٧م (٣٥٠ف) لمدة ٤٠ - ٥٠ دقيقة .

المقادير:

٢ كوب دقيق منخول	١ ١/٢ ملعقة شاي قرنفل ناعم ، ٣ بيضة
١ ١/٢ كوب سكر	١ ١/٢ كوب سكر بني أو عسل أسود
١ ١/٢ كوب شاي ملح ناعم	١ ١/٢ كوب سمن لين أو زيت
٢ ١/٢ كوب شاي بيكربونات صوديوم	حوالي كوب لبن (يقلل عند استعمال العسل)
٢ ١/٢ كوب شاي قرفة ناعمة	
١ ١/٢ كوب مفرى من كل من : بلح أوزيب وعين جمل (قد يستغنى عنه)	

الطريقة (السريعة) ص ٧٠٩

- ١ - تنخل المقادير الجافة في سلطانية مناسبة الحجم وتعمل حفرة بوسطها .
 - ٢ - يضاف السكر البني والسمن واللبن تدريجياً مع الضرب بالملقعة الخشب ، أو مضرب سلك يدوي أو في الخلاط الكهربائي (المضارب) لمدة حوالي ٣ دقائق . زيادة ضرب العجينة بالمضرب الكهربائي غير مرغوبة . (ينظر كعك الفانيليا رقم ٢) .
 - ٣ - يضاف البيض ويستمر في الضرب بالخلط لمدة ٣ دقائق أخرى أو حتى الحصول على خليط ناعم متجانس يمكن صبه .
 - ٤ - تخلط المكسرات والزبيب ، وتقلب في الخليط بالملقعة .
 - ٥ - يصب خليط الكعك في الصاج المدهون ويخبز في فرن متوسط الحرارة في الرف المنصف للفرن حتى ينضج .
- يمكن عمل هذا الكعك بالطريقة السريعة مع فصل البيض وإضافة البياض المحفوق جامداً في النهاية وتقليبه في الخليط ، ويعطى ناتجاً خفيفاً .

كعك الزبادى بدقيق الذرة [أو بالدقيق العادى]

المقادير:

٢ كوب دقيق ذرة أو دقيق منخول	٢ ١/٢ ملعقة كبيرة سمن
١ كوب سكر	بشر برتقالة
١ ١/٢ كوب شاي ملح	ملعقة شاي فانيليا - ٣ بيضات كبيرة
٢ ١/٢ كوب شاي بيكربونات صوديوم، أو بيكنج بودر	كوب زبادى مرتفع الحموضة

شراب الكثافة: كوب سكر - ٢ ١/٢ كوب ماء، فانيليا. يعمل مقدار ونصف.

الطريقة: (السريعة):

ينظر كعك الفانيليا رقم ٢ ص ٧٠٩
أو طريقة الدعك المألوفة ويخفق البيض جيداً ص ٧٠٨.
تخبز في صينية كالسابق. تبرد وتسقى بشراب الكثافة. أو تسقى وهي ساخنة بالشراب البارد.

كعك الفاكهة Fruit Cake

(طريقة الدعك المألوفة)

- ١ - تؤخذ مقادير كعك الفانيليا رقم ١ ص ٧٠٨ بزيادة ١ كوب زبيب بناتي ، ١ كوب قشر فاكهة مسكرة كاللارنج مقطع صغيراً ، ١ كوب بندق أو لوز مفري غليظاً ، بشر برتقالة ، بشر ليمونة .
- ٢ - تعد الفاكهة والزبيب والمكسرات كما هو مذكور سابقاً وتخلط بالدقيق . ص ٧٠٤
- ٣ - يعمل الكعك بطريقة الدعك المألوفة وهي الأفضل .
- ٤ - يخبز في قالب كعك مستطيل مبطن بورق سميك مدهون (ينظر طريقة تبطين القالب) . ص ٧٠٣

• حتى لا ترسب الفاكهة في قاع الكعك :

- يجب أن يفرم الزبيب والفاكهة المسكرة غليظاً فيسهل توزيعها في العجينة .
- يخفف الزبيب والفاكهة جيداً قبل خلطه بالدقيق .
- العجينة تكون سميكة نوعاً عن عجينة كعك الفانيليا رقم ١ ، فالعجينة اللينة جداً لا تستطيع حمل الفاكهة وعند وضعها في الفرن ترسب في القاع ، وهو الشائع الحدوث في هذا الكعك .
- وضع الكعك في فرن متوسط الحرارة ، ليس بارداً أو ساخناً . وفي الرف المنصف للفرن . تبدأ الحرارة بعد ١ ساعة ويترك حتى ينضج . (٤٥ - ٥٥ دقيقة) .

تقطيع قالب الكعك المستطيل :

يجب أن يترك مدة لا تقل عن ٦ ساعات بعد خبزه وإذا ترك لليوم التالي يكون أفضل خاصة المحتوى على فاكهة أو مكسرات .
يقطع بسكين حاد شرائح سمك ١ سم للشرحة حتى لا تتفتت ، المقدار السابق ينتج من ١٢ - ١٦ شرحة .

١ - كعك الشيكولاتة

(طريقة الدعك المألوفة أو المعدلة)

تستعمل بيكربونات الصوديوم كمادة رافعة في كعك الشيكولاتة ، لأنها تتفاعل مع الأحماض الموجودة بالشيكولاتة أو الكاكاو كما إنها تكسب الكعك لوناً بنياً جيداً . هذا بالإضافة إلى البيكنج بودر حتى يكون الكعك خفيفاً .

المقادير :

٢ كوب دقيق منخول ، ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم
١/٢ ملعقة شاي بيكربونات صوديوم
١/٢ ملعقة شاي بيكنج بودر
حوالي كوب لبن زبادي أو حليب

١/٢ كوب سمن أو ١/٢ كوب زبد
١/٢ كوب سكر ، ٣ بيضة مخفوقة
ملعقة شاي فانيليا
٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة

الطريقة :

- ١ - تخلط الشيكولاتة بالدقيق أو تذاب في كوب من اللبن (الدافئ) المذكور في المقادير .
- ٢ - تتبع طريقة الدعك المألوفة (كعك الفانيليا رقم ١ ص ٧٠٨) أو المعدلة وذلك بفصل البيض ، وخفق البياض جامدًا وإضافته بخفة في النهاية للعجينة وهي تعطى أفضل النتائج ، كما يمكن عمل الكعك بالطريقة السريعة أو طريقة الفك (كعك الفانيليا رقم ٢ ، رقم ٣) . ص ٧٠٩ ، ٧١٠ .
- ٣ - يشكل حسب الرغبة إما كوحدة كعك صغيرة أو قالب مستطيل أو مستدير أو مربع (ينظر كيك الفانيليا رقم ١) .
- في حالة عدم وجود لبن زبادى تضاف ملعقة كبيرة من عصير الليمون للبن الحليب ويترك حوالى ١ ساعة حتى يتجبن .

٢ - كعكة الشيكولاتة الهشة Chocolate Fudge Cake

هذه الكعكة خفيفة وهشة ، وتصنع بالشيكولاتة الكتل غير المحلاة ، ولذلك فهي ممتازة لونا وطعما ، ويرجع ذلك إلى إذابة الشيكولاتة في الماء الساخن بدلا من خلطها بالدقيق فتكسب العجينة اللون البنى المستحب .
العجينة : لينة نوعًا .

الطريقة : الدعك المألوفة . ص ٦٩٩

التشكيل : صاج مستطيل مقاس ٢٢×٣٣ سم لعمل جاتوهات مستطيلة (حوالى ٢٤) .

أو صينية مستديرة مقاس ٢٢ - ٢٤ سم لعمل تورتة .

أو كعكات صغيرة باستعمال صينية الفطريات .

الخبز : فرن متوسط الحرارة ١٧٧°م (٣٥٠°ف) لمدة ٣٠ - ٤٥ دقيقة .

● قطعة كعك شيكولاتة وزن ٣٠ جم تعطى حوالى ١٤٠ سُعْرًا .

المقادير :

٣ بيضات كبيرة - ملعقة شاي فانيليا	تخلط مع بعض	٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة كتل غير محلاة
٢ كوب دقيق منخول ، ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم		(٢ مربع وزن الواحد ٢٨ جم)
ملعقة شاي بيكربونات صوديوم		١/٢ كوب ماء ساخن
١/٢ ملعقة شاي بيكنج بودر		١/٢ كوب سكر
حوالى ١/٢ كوب لبن أو ماء		١/٢ كوب سمن جامد نوعًا أوزيد
(الماء يجعل الكعكة أقل دسمًا مع تركيز اللون البنى) .		كوب سكر ناعم

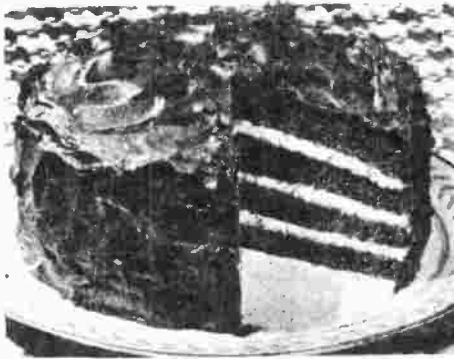
الطريقة : (الدعك المألوفة)

- ١ - يضاف الماء الساخن للشيكولاتة وتذاب على حمام مائى ساخن . يضاف ١/٢ كوب السكر الأول ويقلب الخليط على الحمام الساخن حتى يذوب . يرفع الخليط ويترك جانبًا حتى يبرد .
- ٢ - تدهن الصينية وتتبغ طريقة الدعك المألوفة في كعك الفانيليا رقم ١ ص ٧٠٨ أو ص ٦٩٩ .

- ٣- يضاف البيض واحدة واحدة مع الدعك لخليط السمن والسكر. تضاف الفانيليا .
- ٤- يضاف الدقيق المنخول مع المقادير الجافة ، بالتبادل مع خليط الشيكولاتة البارد ، ويكمل العجن بالبن حتى الحصول على عجينة لينة نوعاً ناعمة ملساء سهلة الصب .
- ٥- يصب الخليط في الصينية المعدة ويخبز في فرن متوسط الحرارة ، وتختلف المدة حسب الحجم فالكعكات الصغيرة تستغرق حوالى ٣٠ دقيقة والصاج ٤٥ دقيقة .
- ٦- تجمل بعد التبريد بجلوى الشيكولاتة كوحداث جاتو أو كورتة ، وقد تحشى بجلوى الزبد بالشيكولاتة قبل التغطية أو الكريمة المخفوقة (ينظر تغطية الكعك بالجلوى - الباب الرابع عشر) .
- فى طريقة الدعك المألوفة يضاف البيض مخفوقاً وقد يضاف واحدة واحدة مع الدعك الجيد .

٣- كعكة الكاكاو القاتمة (طريقة الدعك المألوفة)

تصنع هذه الكعكة بالكاكاو وتعجن بالماء بدلا من اللبن فى كعك الشيكولاتة السابق ، مما يكسبها لوناً قاتماً ويجعلها أقل دسامة . ومن الممكن استعمال الكاكاو فى كعك الشيكولاتة رقم ١ ، رقم ٢ .



المقادير :

كوب كاكاو	كوب سمن صناعى
ملعة شاي بيكربونات صوديوم	١ ١/٢ كوب سكر
ملعة شاي بيكنج بودر	٣ بيضة كبيرة - ملعة شاي فانيليا
١ ١/٢ كوب ماء	٢ كوب دقيق منخول
	١/٤ ملعة شاي ملح ناعم

الطريقة : (الدعك المألوفة ص ٧٠٨) .

- ١- تتبع طريقة الدعك المألوفة كما فى كعك الفانيليا رقم ١ باستعمال ملعة خشب أو مضرب سلك ، أو يضرب خليط السمن والسكر والبيض بدون خفق فى الخلاط لمدة حوالى ٥ دقائق حتى يصير الخليط ناعماً ، تضاف الفانيليا .
- ٢- ينخل الدقيق والكاكاو وباقي المقادير الجافة ويضاف للخليط السابق بالتبادل مع الماء باستعمال الملعة حتى الحصول على عجينة لينة نوعاً سهلة الصب .
- ٣- تخبز كما فى كعك الفانيليا رقم ١ .
- ٤- قد تجمل الكعكة بعد التبريد بجلوى الشيكولاتة باللبن الآتية :
- يسيح ١/٢ كوب سمن ويضاف إليه ١/٢ كوب كاكاو . يضاف ٢ كوب سكر ناعم و ١/٢ كوب لبن ساخن - يضرب الخليط بمضرب حتى يبرد ويغلظ تضاف الفانيليا ويستعمل فى تغطية الكعكة .

كعك جوز الهند Coconut Cake

يحتوى جوز الهند على زيت به نسبة عالية من الأحماض الدهنية المشبعة ، ولذا يلاحظ سرعة تجمده فى الجو البارد (تراجع الدهون - الباب الأول - جزء التغذية) . وقد سبق ذكره فى بسكويت جوز الهند .

المقادير رقم ١

المقادير رقم ٢ (بدون بيض وقليل من الزيت)

٢ كوب دقيق منخول - $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح	٢ كوب دقيق منخول - $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح
كوب سكر - $\frac{1}{4}$ كوب جوز هند مبشور (اختياري)	كوب سكر - ٣ ملعقة شاي بيكنج بودر
٤ ملعقة شاي بيكنج بودر	٣ بيضة - ملعقة شاي فانيليا
$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{4}$ كوب زيت ذرة أو بذرة القطن	$\frac{1}{4}$ كوب سمن - حوالى $\frac{1}{4}$ كوب لبن
بشر برتقاله حوالى $\frac{1}{4}$ كوب عصير برتقال	بشر ليمونة - $\frac{1}{4}$ كوب جوز هند مبشور

الطريقة : (السريعة ص ٧٠٩) : (أو الدعك المألوفة بالنسبة للمقادير رقم ١) ص ٧٠٨ .

- ١ - تنخل المقادير الجافة وتخلط فى سلطانية وتعمل حفرة بوسطها .
- ٢ - تضاف المادة الدهنية اللينة والبيض فى حالة استعماله والبشر وجوز الهند
- ٣ - يضاف السائل تدريجياً (اللبن أو عصير البرتقال) مع التقليب بملعقة خشب أو بالمضرب الكهربائي (ينظر كعك الفانيليا رقم ٢) .
- ٤ - تضرب العجينة جيداً لمدة حوالى ٢ - ٣ دقائق حتى تصير لينة متجانسة يمكن صيها .
- ٥ - تشكل حسب الرغبة إما فى قوالب صغيرة أو صينية مستديرة مقاس ٢٤ سم أو قالب مجوف .
- ٦ - تخبز فى فرن متوسط الحرارة ١٧٧ م (٣٥٠ م) لمدة ٣٥ - ٤٥ دقيقة .

ثانيًا : الكعك بدون المادة الدهنية

يعرف بالكعك الإسفنجي Sponge Cake

تستعمل في الكعك الإسفنجي كمية كبيرة من البيض بالنسبة لمقدار الدقيق إذا قورن بالكعك الدسم ، لأنه لا يحتوى على مادة دهنية إلا في بعض الأنواع القليلة الخاصة كالشيفون كيك وكعك الجينواز .

ويعتمد الكعك الإسفنجي في خفته على إدخال كمية كبيرة من الهواء عن طريق خفق البيض إلى درجة معينة تعرف «بالشريط» ، ولذلك قلما تستعمل فيه مادة رافعة كالبكينج بودر إلا في حالة نقص البيض عن المقدار الأساسي مثل الكعك الإسفنجي الاقتصادي ، والكعك الإسفنجي الذي يدخل فيه مادة دهنية كالشيفون كيك .

ويجد البعض أن الكعك الإسفنجي هو أصعب الأنواع في طريقة عمله ، ويرجع السبب في ذلك إلى ما يتطلبه من مهارة كبيرة في خفق البيض إلى الدرجة الصحيحة ، كذلك الخفة المتناهية عند خلط الدقيق وتقليبه ودرجة الحرارة الصحيحة لخبزه ، وفي أى مكان من الفرن يوضع وغير ذلك .

وتتبع عدة طرق في عمل الكعك الإسفنجي وكلها تعتمد على خفق البيض الكامل أو خفق كل من الصفار والبياض على حدة لإدخال أكبر قدر من الهواء الذي يعمل على رفع العجينة وخففتها بالإضافة إلى بخار الماء المتصاعد من البيض .

طرق عمل الكعك الإسفنجي :

- ١ - خفق البيض الكامل مع السكر كله ، وهى الطريقة المألوفة وتعتبر أسهل الطرق وأكثرها ضماناً .
- ٢ - خفق الصفار مع السكر كله ، وخفق البياض جامداً وإضافته بخفة في النهاية ، وهذه الطريقة تعطى ناتجاً خفيفاً إذا عملت بالطريقة الصحيحة . فالهواء يدخل بخفق الصفار وأيضاً بخفق البياض .
- ٣ - خفق الصفار مع نصف السكر ، وخفق البياض جامداً مع نصف السكر الثاني وتسمى طريقة المرائج ، وهذه الطريقة أكثر تعقيداً من السابقتين ، وتحتاج إلى مهارة خاصة وتعطى ناتجاً جيداً . ولكنها لا تخلو من خطورة .
- ٤ - الإنجيل كيك : وكما يتضح من اسمه فهو الكعك الإسفنجي الأبيض اللون كالملك ، ويصنع باستعمال كمية مضاعفة من البياض فقط (طريقة المرائج) ، ويحتاج إلى مهارة وعناية كبيرة في عمله ويعطى ناتجاً خفيفاً جداً .
- ٥ - الشيفون كيك : وهو نوع من الكعك الإسفنجي الدسم ، مساهم دقيقة جداً ناعمة كنسيج الشيفون ، ويدخل في عمله الزيت والبيكينج بودر ، ويجمع بين الطريقة السريعة (ضرب جميع المقادير بالخلط أو المعلقة) ماعداً البياض الذي يخفق جامداً ويضاف في النهاية ويجعل الخليط خفيفاً .

ملخص لطرق عمل الكمك الإسفنجي (الأصفر والأبيض)

كيفية الخلط			الطريقة
الدقيق	السكر	البيض	
يقلب بخفة مع خليط البيض والسكر وذلك برش ملعقة ملعقة على السطح .	يخفق كله مع البيض	كامل بدون فصل يخفق مع السكر لمرحلة الشريط	١ - الخفق المألوفة (البيض بدون فصل)
يقلب بخفة مع خليط الصفار والسكر وأخيراً يضاف البياض المحفوق جامداً ويقلب بخفة .	يخفق كله مع الصفار	يخفق الصفار مع مقدار السكر حتى مرحلة الشريط ، ويخفق البياض جامداً .	٢ - الخفق بالفصل (يخفق البياض جامداً)
يقلب بخفة مع خليط الصفار والسكر وأخيراً يقلب المرائج بخفة مع الخليط .	يخفق نصفه مع الصفار ويخفق نصفه الثاني مع البياض .	يخفق الصفار مع نصف مقدار السكر ويخفق البياض مع النصف الثاني (مرائج) .	٣ - الخفق بالفصل (طريقة المرائج)
يقلب بخفة متناهية مع المرائج .	يخفق السكر كله مع البياض .	يخفق البياض مع السكر (مرائج) .	٤ - البياض فقط (يخفق بطريقة المرائج) إنجيل كيك .
يقلب بياض البيض بخفة مع العجينة .	يخلط مع الدقيق والمقادير الجافة ومع الصفار والسائل .	يخلط الصفار مع المقادير الجافة والزيت ويخفق بياض البيض جامداً .	٥ - الخفق بالفصل - بالزيت (يخفق البياض جامداً) شيفون كيك .

إرشادات هامة يجب معرفتها عند عمل الكعك الإسفنجي

قبل البدء في عمل الكعك الإسفنجي يجب قراءة المعلومات التالية لتجنب كثير من الأخطاء التي تؤدي إلى عدم نجاحه .

أولاً : البيض :

١ - تراجع مراحل خفق البيض الكامل وبياض البيض (الباب العاشر)

٢ - يستعمل البيض الطازج وخاصة في الطرق التي يفصل فيها الصفار عن البياض ، فالبيض القديم لا يعطي رغوة جيدة ويختلط فيه الصفار بالبياض ولا يصلح لطريقة المرائج أو الإنجيل والشفون كيك .

٣ - البيض الطازج جداً (الحديث الوضع) شديد اللزوجة ويحتاج خفقه لجهود ووقت طويل ويفضل عليه البيض الطازج الذي يتراوح عمره بين ٥ - ١٠ أيام

٤ - البيض المثلج المأخوذ مباشرة من الثلاجة تكون محتوياته شديدة اللزوجة كالبيض الطازج جداً ، ولذا يراعى إخراجها من الثلاجة بحوالي ١٠ - ١٥ ساعة قبل خفقه حتى يصير في درجة حرارة الغرفة .

٥ - إذا تطلبت طريقة العمل فصل الصفار عن البياض ، فيفضل فصل البيض وهو مثلج ، فهذا أسهل كثيراً ويقلل من احتمال اختلاط جزء من الصفار بالبياض . وبعد الفصل يترك كل من الصفار والبياض مغطى حتى يفقد برودته قبل خفقه .

٦ - يغسل البيض ويخفف قبل كسره في جميع استعمالاته حتى لا تختلط الأقدار الخارجية بمكونات البيضة .

٧ - تكسر البيضة بجبطها عند المنتصف بنصل سكين غير حاد ثم تفتح القشرة عند الشق بالإبهامين حتى تسقط المحتويات في السلطانية ، ويفصل الصفار عن البياض بنقل الصفار من القشرة إلى الأخرى حتى يتزلق البياض في السلطانية خالياً من الصفار . ويوجد بالأسواق فاصلة للبيض من الألومنيوم .

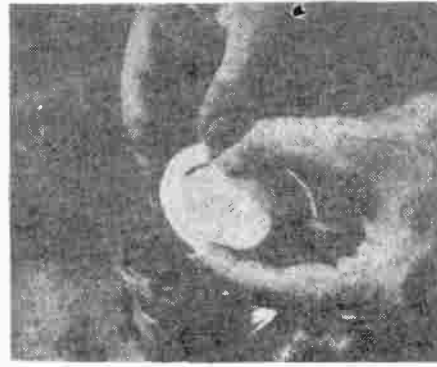
٨ - يخفق بياض البيض في آخر لحظة وذلك في الطرق التي تتطلب إضافة بياض البيض المخفوق في النهاية ، وإلا انفصل الماء من الرغوة وخرج الهواء المحبوس فيها وتهبط ولا يمكن استعادة خفق البياض ثانية (تراجع خفق البياض - الباب العاشر) .

٩ - إضافة بضع قطرات من عصير الليمون أو كرم الطرطريك في أثناء خفق البياض يساعد على ثبات وتماسك الرغوة وإكسابها البياض الناصع ، وعلامة المنقار القوية (شكل منقار الدجاجة) . ينظر شكل الحلوى الأمريكية - الباب الرابع عشر .

● يباع كرم الطرطريك كمسحوق مثل البيكنج بودر ، إما في علب صغيرة أو أكياس ورقية .



فصل الصفار عن البياض



كسر البيضة بعد شق بنصل السكين

ثانيًا : نوع السلطانية المستعملة للكعك الإسفنجي :

● شكل السلطانية : له دخل كبير في نجاح الكعك الإسفنجي فالسلطانية الصينى أو ما شابه المستديرة القاعدة والمنحدرة الجوانب (قطرها العلوى أكبر من السفلى) هى المفضلة لحقق البيض وذلك لسهولة تحريك المضرب ووصوله إلى كمية البيض بقاع السلطانية مهما كانت صغيرة ، فيتم الحقق في وقت أقصر وجهد أقل .

● حجم السلطانية يجب أن يكون كافيًا لزيادة حجم البيض المحقوق وللتمكن من خلط الدقيق وتقليبه دون أن ينسكب الخليط من السلطانية الصغيرة ، والسلطانية الكبيرة جدًا يصعب قلب الدقيق بها دون أن يتسرب جزء من الهواء وذلك يؤدي إلى عدم نجاح الكعك الإسفنجي .

ثالثًا : نوع المضرب المستعمل :

نوع المضرب له تأثير كبير على حجم الخلايا الهوائية التي يحصل عليها وعلى سهولة عملية الحقق وعلى نجاح الكعك الإسفنجي .

ومن هذه المضارب :

- ١ - المضرب السلك البيضاوى والحلزوني وعادة تكون أسلاكه سميكة متينة ويفضل البيضاوى الصلب فهو ممتاز وإن تطلب وقتًا حتى يعطى خليط البيض والسكر المحقوق علامة الشريط ويتضاعف حجمه - حوالى ٤٥ دقيقة من الحقق المستمر .
- ٢ - المضرب العجل اليدوى ، أسلاكه قوية ودقيقة ، وهو أسهل وأسرع في الاستعمال من السابق ويساعد على تكوين رغوة سريعة دقيقة الخلايا الهوائية ولذا يفضل استعماله عن المضرب السلك - حوالى ٣٠ دقيقة .
- ٣ - الخلاط الكهربائى (المضارب) يتكون من مضارب عجل كالمسابقة ولكنها تعمل بالكهرباء ، ومنه ما يحمل باليد في أثناء الحقق ، أو يكون مثبتًا على قاعدة متحركة توضع عليها السلطانية الخاصة التي تدور في أثناء عملية الحقق وهو أفضل الأنواع ، لأنه يعطى فرصة للقائمة بالعمل أن تعد باقى المقادير في أثناء عملية الحقق التي لا تزيد عن ٥ - ٨ دقائق .

رابعًا : استعمال حمام مائى :

لتسهيل عملية خفق البيض في فصل الشتاء (وفي حالة استعمال المضرب اليدوى) قد توضع السلطانية بمحتوياتها فوق إناء مناسب الحجم به ماء ساخن بحيث تستقبل البخار المتصاعد منه فقط مع تجنب وصول الماء الساخن إلى قاع السلطانية وإلا تجمد البيض وفقد مطاطيته لتكوين الرغوة وحبس الهواء .

خامسًا : ملعقة من المطاط لتقليب خليط الكعك الإسفنجي Bowl Scraper (Rubbermaid)

يفضل شراء ملعقة مسطحة من المطاط فهي ممتازة في قلب العجائن الإسفنجية والعجائن الخفيفة ، ولأنها مرنة ومسطحة فهي تساعد في كحت جوانب السلطانية بين وقت وآخر عند استعمال الخلاط وكذلك عند صب الخليط في الصينية المعدة وتخليص العجينة من السلطانية تمامًا . ولكونها رقيقة السمك فعند استعمالها في التقليب يقل جدًا خروج الهواء من العجينة . وفي حالة عدم وجودها تستعمل ملعقة خشبية مسطحة أو قليلة التجويف حتى لا يدخل الدقيق بالتجويف ويكون كتلا ولا تستعمل الملعقة المعدن المحققة لنفس السبب ولأنها تعمل على خروج جزء كبير من الهواء .

سادساً : إعداد معادن خبيز الكعك الإسفنجي :

تدهن معادن خبيز الكعك الإسفنجي بالسمن اللين وتبطن بالدقيق كما في معادن الكعك الدسم وقد سبق ذكرها .
وفائدة الدقيق أنه يحمي الكعك الإسفنجي من الاحتراق ويتحول إلى دكسترين مكوناً قشرة رقيقة ذهبية محمرة على السطح الخارجي للكعك تعمل على تماسكه وتكسبه السطح الأملس المتجانس .
وقلما تبطن صواني الكعك الإسفنجي بالورق إلا في الأحجام الكبيرة منها التي تزيد عن ٣٥ سم لضمان قلبها دون أن تنكسر ويبطن القاع فقط بمستدير من الورق دون الجوانب نظراً لحفة الخليط ، وأيضاً صاج السويسرول .

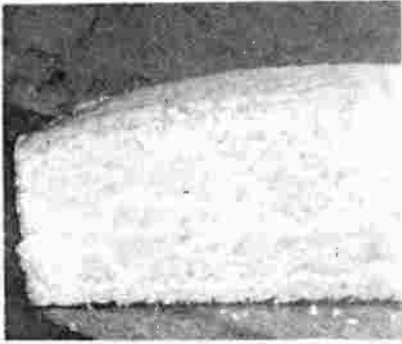
ومن معادن الخبيز المستعملة للكعك الإسفنجي :

- ١ - صينية مستديرة مقاس ٢٤ سم وارتفاع جوانبها من ٥ - ٦ سم وهي تكفي لوضع مقادير الكعك للإسفنجي المذكورة في هذا الباب. وقد تستعمل صينية مقاس ٢٢ سم فتعطى كعكة أصغر حجماً وأكثر ارتفاعاً.
- ٢ - أو يقسم الخليط في ٢ صينية ساندوتش الكعك مقاس موحد ٢٠ سم وهي صواني صغيرة من معدن لا يصدأ (ستينلس ستيل) أو الصفيح المتين منخفضة الجوانب ٢ سم ، يوضع بينهما الحشود بعد نضج الكعك ، ذلك لأن الكعك الإسفنجي يحشى عادة بحلوى زبد أو مربى وغير ذلك .
- ٣ - فوانب الفطريات الصغيرة وهذه تدهن بالسمن اللين فقط لصغر حجمها وسرعة نضجها ، وقد تستعمل الأطباق الورق الصغيرة كما في الكعك الدسم .
- ٤ - قالب كبير سادة مستدير بحواف من الوسط (مثل قالب البابا) ويستعمل عادة لخبز الإنجيل كيك والشيفون كيك ، ولا يدهن عادة (يصلح التيفال) نظراً لشدة خفة الخليط حتى لا تؤثر المادة الدهنية عليه وحتى يأخذ شكل القالب جيداً ، وعند قلبه تسلك الجوانب بالسكين ويترك قشرة رقيقة في قاع القالب ، ومن الممكن دهن القالب خفيفاً وتبطينه بالدقيق .
- ٥ - صاج مستطيل مسطح القاع مستوي منخفض الجوانب مقاس ٢٨×٢٧×٢ سم لعمل السويسرول ، يدهن جيداً بالسمن اللين ويبطن بمستطيل أكبر من ورق الزبد يسط جيداً على القاع والجوانب مع شق الأركان حتى تستريح الورقة دون ترك ثنابات ، ثم تدهن الورقة جيداً حتى يسهل قلب السويسرول سريعاً وهو ساخن ولفه قبل أن يبرد ويحف .

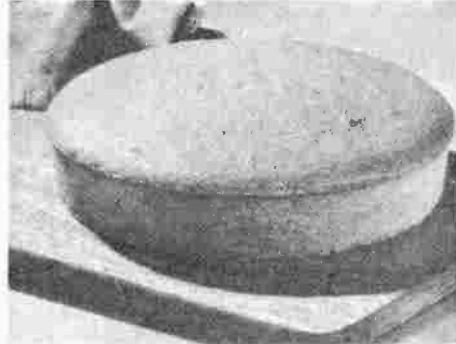
صفات الكعك الإسفنجي الناجح : (ص ٧٢٣)

خفيف وهش يشبه الإسفنج في مطاطيته ودقة مسامه ، وعند الضغط عليه باليد يرتفع ثانية ويستعيد شكله كالإسفنج ، وترجع ليونة قوامه إلى رقة جدرانه وهيكله وامتلاء خلاياه بالهواء وكبر حجمه بالنسبة لمكوناته ، وهذا يجعله أقل تماسكاً من الكعك الدسم الذي يعتمد في قوامه الصلب المتناسك على كمية الدقيق الكبيرة بالإضافة إلى المادة الدهنية .
● ويصلح الكعك الإسفنجي لعمل التورتات والجاتوهات التي تغطي بحلوى دسمة كحلوى الزبد وحلوى الشيكولاتة والكريمة المخفوقة وغير ذلك . وهو أسهل هضماً ويعطى سُعرات أقل من الكعك الدسم ويناسب من يحبون الإقلال من المواد الدهنية خاصة إذا أكل بدون تجميل بالكريمة المخفوقة وخلافه .

صفات الكعك الإسفنجي



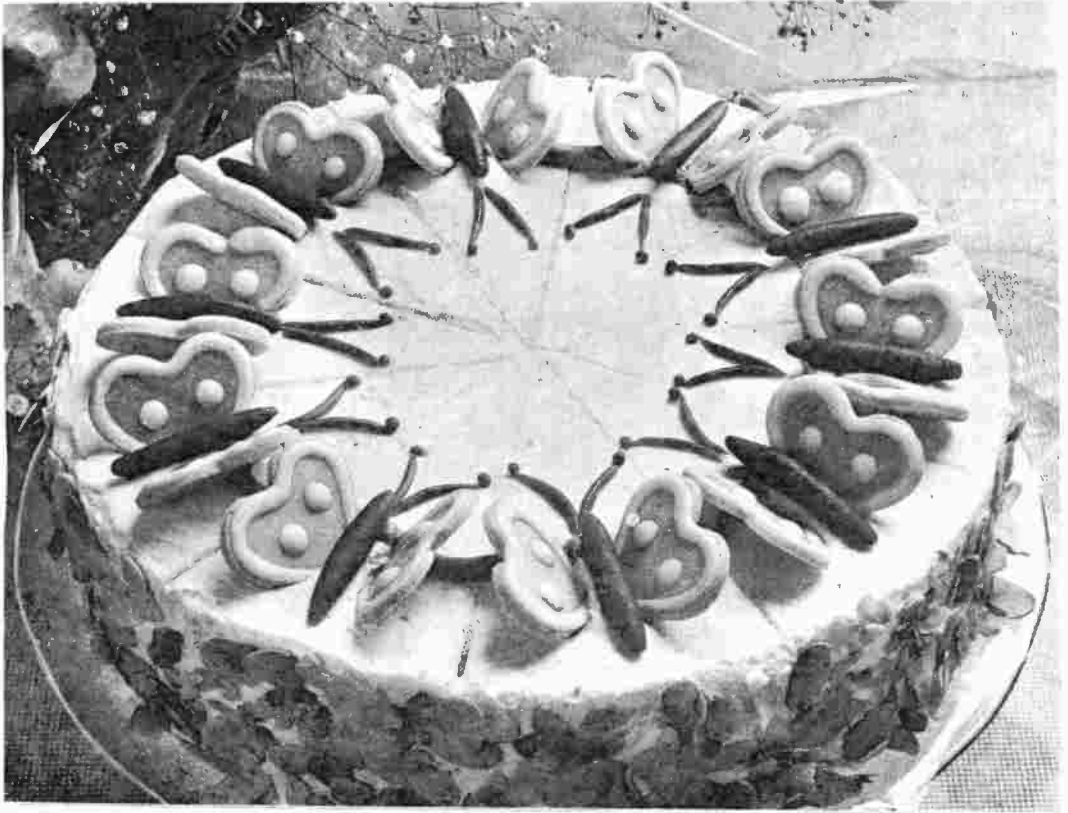
٣ - اللب خفيف ناعم منتظم المسام
كبير الحجم



٢ - كعكة اسفنجية محبزة



١ - كعكة اسفنجية بعد الخبز
ملأت الصينية



كعكة اسفنجية جميلة

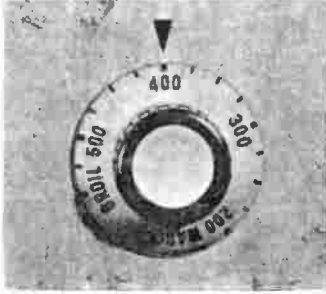
نماذج للكعك الإسفنجي

١ - كعك إسفنجي Sponge Cake

(٥ بيضات كاملة بدون فصل - طريقة الخفق المألوفة)

العجينة : لينة خفيفة وهشة ، كبيرة الحجم لامتلائها بالهواء (المقدار الأساسي للبيض) .
التشكيل : صينية مستديرة مقاس ٢٢ - ٢٤ سم أو ٢ صينية ساندوتش الكعك مقاس ٢٠ سم .
الخبز : فرن حار نوعاً ٢٠٥م (٤٠٠ف) في الرف العلوى (الربع الأعلى للفرن) لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة .

● قطعة كعك وزن ٦٦ جم ($\frac{1}{8}$ كعكة) تعطى ١٩٥ سعراً .



المقادير :

٥ بيضة كبيرة أو ٦ متوسطة	بشر ليمونة
كوب سكر ناعم	ملعقة كبيرة عصير ليمون
أو $\frac{3}{4}$ كوب سترفيش	كوب دقيق منخول
$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي فانيليا	$\frac{1}{2}$ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة : (الخفق) :

١ - يخفق البيض بمضرب يدوى ويفضل العجل أو بالمضرب الكهربائي ويبدأ بالسرعة المتوسطة لمدة دقيقتين حتى تتكون رغوة كبيرة الفقاعات .

٢ - يضاف السكر تدريجياً ملعقة ملعقة مع استمرار الخفق (السرعة العادية في الخلاط) حتى يغلظ الخليط ويتضاعف حجمه ويفتح لونه (يلاحظ كحت جوانب سلطانية الخلاط بالملعقة المطاط أو الخشب بين آن وآخر) يضاف بشر وعصير الليمون .

٣ - تختبر درجة الخفق الصحيحة عندما يترك المضرب علامة تسمى بالشريط ، وتعرف عند رفع المضرب لأعلى مع جزء من الخليط فينساقت منه تاركاً علامة ظاهرة على السطح تختفي في ثوان (مدة الخفق اليدوى من ٢٥ - ٤٠ دقيقة ، وبالخلاط من ٨ - ٥ ق)

٤ - يرفع المضرب اليدوى أو الكهربائي بعد تخلصه من خليط البيض ، ويتم العجن يدوياً كالآتى :

٥ - تضاف الفانيليا ، ينخل الدقيق والملح ويضاف ملعقة ملعقة ، ترش بخفة على سطح الخليط وتقلب بخفة متناهية بالملعقة المطاط وهى الأفضل أو بملعقة خشب مسطحة ويكون التقليب على شكل نصف دائرة ومن أسفل الخليط لأعلى باحتراس لضمان خلط الدقيق ، وتدار السلطانية في أثناء الخلط .

٦ - تكرر العملية حتى ينتهى مقدار الدقيق مع تجنب زيادة التقليب بدون داعٍ (حوالى ٣٠ إلى ٤٠ ثقلية) . هذا مع العلم

بأن كل مرة يقلب فيها الخليط يخرج جزء من الهواء الذى أدخل في عملية الخفق . وهذا هو سبب استعمال ملعقة رقيقة السمك
٧ - يصب الخليط في الصينية المدهونة والمبطنة بالدقيق . (تراجع طريقة التبطين في معادن الكعك الدسم ص ٧٠٣) . أو في
صواني الساندوتش بحيث يصل إلى $\frac{1}{4}$ الصينية فقط مع تجنب بسط الخليط بالملعقة حتى لا يخرج مزيد من الهواء ، ويكتفى
بتحريك الصينية خفيفاً حتى يتساوى السطح . ويجب خبزه مباشرة .

٨ - يوضع في الرف العلوى للفرن الحار نوعاً حتى ينضج لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة .

٩ - يترك الكعك الإسفنجي بعد وضعه في الفرن حوالى ١ ساعة قبل فتح الباب باحتراس حتى لا يندفع الهواء البارد في أثناء
ارتفاع العجينة فيؤدى إلى هبوطها .

١٠ - يختبر النضج ويتعرف عليه بهذه العلامات :

(أ) تملأ الكعكة الصينية مع استدارة السطح العلوى . ص ٧٢٣

(ب) عند الضغط خفيفاً بالأصبع على منتصف الكعكة لا تهبط ولا تترك علامة .

(ج) تنكمش الكعكة خفيفاً من جوانب الصينية .

(د) تكتسب اللون الذهبي المحمر وتظهر رائحة الكعك الشهية الجيدة .

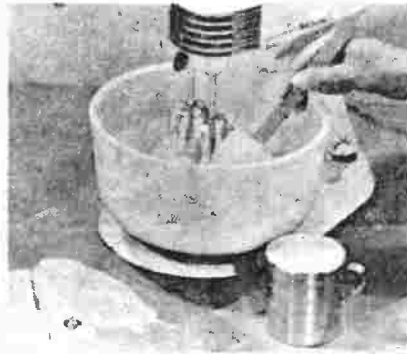
● في حالة عدم الحصول على منتج ناجح تراجع المعلومات الخاصة بالكعك الإسفنجي لمعرفة موضع الخطأ لملافتها في المرة
القادمة . (ينظر الإرشادات) . ص ٧٢٠

ومن أهم عوامل النجاح جودة الخامات والسرعة في الخفق وفي الخلط وفي الخبز مباشرة في درجة الحرارة الصحيحة للفرن .
ترك العجينة حتى يسخن الفرن يؤدى إلى تسرب معظم الهواء ويكون الناتج ثقيلًا صغير الحجم .

● كعك إسفنجي بالشيكولاتة : يضاف للمقادير السابقة ٢ ملعقة كبيرة كاكاو تخلط مع الدقيق وينقص الدقيق ملعقة .



طريقة تقليب الدقيق في العجائن
الإسفنجية



خفق البيض والسكر
وكعت الجوانب بالملعقة



نخل المقادير الجافة
على ورق زبد

٢ - الكعك الإسفنجي

(٤ بيضات كاملة بدون فصل - طريقة الخفق المألوفة)

عند إنقاص ٢ بيضة من مقادير الكعك الإسفنجي السابق يستبدل بها ٢ ملعقة كبيرة ماء ساخن أو عصير برتقال تخفق مع البيض والسكر مع بقاء المقادير الأخرى كما هي .

المقادير :

٤ بيضة	٢ ملعقة كبيرة ماء ساخن
كوب سكر - ملعقة شاي فانيليا	كوب دقيق منخول
ملعقة كبيرة عصير ليمون	$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة :

تتبع طريقة الخفق المألوفة السابقة . الكعك الإسفنجي رقم ١ ص ٧٢٤ .
● الماء الساخن يساعد على سرعة خفق البيض وخفته ولأن كميته قليلة فلا يؤدي إلى نضج البيض .

٣ - الكعك الإسفنجي بالبرتقال

(٣ بيضات كاملة بدون فصل)

كلما قل البيض في الكعك الإسفنجي عن المقادير الأساسية (٥ - ٦ بيضات) احتاج الأمر لإضافة مادة رافعة كالبكينج بودر لتعويض كمية الهواء التي قلت بنقص ٣ بيضات وكذلك إضافة السائل اللازم للبيئة المعجينة فتعدل المقادير كالآتي :

المقادير :

٣ بيضة كبيرة ، ملعقة شاي فانيليا	$\frac{1}{4}$ كوب عصير برتقال أو ماء
كوب سكر	كوب دقيق منخول ، $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح
بشر ليمونة	ملعقة شاي بيكينج بودر

الطريقة :

- ١ - تتبع طريقة الخفق المألوفة للكعك الإسفنجي (٥ بيضات رقم ١) مع إضافة بشر وعصير البرتقال بعد إضافة السكر في أثناء الخفق ، ويستمر في الخفق حتى يغلظ الخليط .
 - ٢ - ينخل الدقيق والملح والبيكينج بودر ويضاف بخفة بنفس الطريقة السابقة .
 - ٣ - يخبز في صينية مستديرة أو ٢ صينية ساندوتش أو صينية فطيرات (١٢ - ١٥ واحدة) .
- الكعك الناتج يكون خفيفاً ليناً وهيكله أقل تماسكاً وصلابة من الكعك الإسفنجي الأساسي (٥ بيضات) .

البان دى سبانيا Pain D'Espagne

(٢ بيضة كاملة - كعك إسفنجى دسم)

هو نوع من الكعك الإسفنجى المقلد (غير حقيقى) وكما يتضح من اسمه فهو خبز أو كعك إسبانيا ، ويسمى أيضاً بالكعك الإسفنجى الدسم ، لأنه يحتوى على المادة الدهنية واللبن الساخن . والكعك خفيف وهش ، واقتصادى فى البيض .
التشكيل : صينية مستديرة مقاس ٢٢ سم مدهونة ومبطنة بالدقيق أو صاج مربع ٢٠ × ٢٠ سم أو صينية فطيرات (١٢ - ١٥ واحدة) . الخبز : مثل الكعك الإسفنجى رقم ١ . ص ٧٢٤

المقادير :

٢ بيضة - ملعقة شاي فانيليا	كوب لبن فى درجة الغليان	كوب دقيق منخول ، ¼	ملعقة شاي ملح ناعم
كوب سكر ناعم (¾ كوب سترفيس)			

الطريقة :

- ١ - يخفق البيض ويضاف السكر والفانيليا ويستمر فى الخفق حتى يغلظ الخليط .
- ٢ - يضاف الزبد اللبن الساخن ويصب تدريجياً على خليط البيض مع استمرار الخفق حتى ينتهى مقدار اللبن .
- ٣ - تنخل المقادير الجافة وتضاف تدريجياً مع التقليب بسرعة وبخفة فى شكل دائرى ، ويصب الخليط فى الصينية المعدة .
- ٤ - تخبز مباشرة فى فرن متوسط الحرارة ١٩٠°م (٣٧٥°ف) للكعكة الكبيرة وفى فرن حار نوعاً للكعك الصغير .

كعكة جينواز Genoese Cake

(كعك إسفنجى دسم - طريقة الخفق المألوفة)

تنسب الكعكة لمدينة جينوا بإيطاليا ، وتختلف عن البان دى سبانيا فى أن المادة الدهنية تضاف سائلة باردة فى النهاية بعد خلط الدقيق ، والكعك الإسفنجى الدسم أكثر ليونة ونعومة من الكعك الإسفنجى بدون المادة الدهنية ، ولكنه أقل حجماً .

المقادير :

٣ بيضة كبيرة ، ملعقة شاي فانيليا	كوب دقيق منخول ، ¼	ملعقة شاي ملح ناعم
كوب سكر - ٢ ملعقة كبيرة زبد سائح أو زيت ذرة		

الطريقة :

- ١ - تتبع طريقة الخفق المألوفة كما فى الكعك الإسفنجى رقم ١ . ص ٧٢٤
 - ٢ - تضاف المادة الدهنية السائجة الباردة فى النهاية مع التقليب بخفة .
 - ٣ - تخبز مباشرة فى فرن متوسط الحرارة ١٩٠°م (٣٧٥°ف) .
- كعك جينواز بالشيكولاته : يضاف ٢ ملعقة كبيرة كاكاو ينخل مع الدقيق .

١ - سويسرول بالمرى Swiss Roll

ويعرف أيضاً باسم جيلي رول Jelly Roll

(الكعكة الإسفنجية الملفوفة)

وكما يتضح من اسمه فهو ينسب لسويسرا ويسمى أيضاً جيلي رول لأن المرى التى يحشى بها تكون مصفاة فى شكل جيلي . ويقدم كنوع من الجاتو الكبير أو كقطع جاتو . وقد تستبدل المرى بخلوى الزبد بالشيكولاتة أو الكريمة المخفوقة . ولنجاح هذا الكعك فلا بد من مراعاة السرعة فى جميع الخطوات ، أى خلطه وخبزه ، وسرعة قلبه ولفه وهو ساخن .



لف السويسرول

التشكيل : صاج مستطيل مسطح تماماً منخفض الجوانب مقاس

٣٥ × ٢٢ × ٢ سم . يدهن بالسمن اللين ويطن بالورق بحيث يلتصق

بالصاج ويأخذ شكله تماماً . يدهن الورق ثانية ، وقد يبطن بالفويل

(ينظر طريقة تبطين الصاج) . ص ٧٠٣

الخبز : فرن حار ٢١٨ م (٤٢٥ م) فى الرف العلوى .

المقادير رقم ٢ :

٦ بيضة كبيرة

كوب سكر ناعم - ملعقة شاي فانيليا

ملعقة كبيرة عصير ليمون - ملعقة كبيرة ماء

كوب دقيق منخول - ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم

المقادير رقم ١ :

٤ - ٥ بيضة (١/٢ كوب)

كوب سكر ناعم - ملعقة شاي فانيليا

١/٢ كوب ماء ساخن - ١/٢ ملعقة شاي ييكنج بودر

كوب دقيق منخول - ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم

للحشو : ٢ - ٣ ملعقة كبيرة مرى مشمش أو فراولة مهروسة ناعمة لينة نوعاً (ليست سائلة) .

الطريقة :

١ - يجهز الصاج يدهن ويطن بالورق ويدهن ثانية .

٢ - تتبع طريقة الخفق المألوفة فى الكعك الإسفنجى رقم ١ وتتلخص فى الآتى :

٣ - يخفق البيض بمضرب يدوى أو كهربائى حتى يغلظ نوعاً ويضاف إليه السكر مع استمرار الخفق حتى يغلظ الخليط .

٤ - يضاف الماء والفانيليا ويستمر فى الخفق حتى يفتح لونه ويتضاعف حجمه ويعطى علامة الشريط .

٥ - تنخل المقادير الجافة وتضاف ملعقة ملعقة مع التقليب بخفة بالملعقة المطاط أو الخشب للحصول على عجينة خفيفة لينة .

٦ - تصبغ فى الصاج المعد ويساوى بتحريك الصاج حتى يكون السّمك متجانساً .

٧ - يخبز فى فرن حار فى الرف العلوى لمدة ١٢ - ١٥ دقيقة ويختبر النضج .

٨ - فى أثناء الخبز تفرد فوطة نظيفة على المنضدة ويسط فوقها ورقة زبد ترش جيداً بالسكر الناعم باستعمال منخل أو رشاشة

أو مصفاة سلك . وقد يكتفى بورقة الزبد المرشوشة بالسكر .

- ٩ - ينزع الصاج من الفرن ويقلب سريعاً وهو ساخن على الورقة المرشوشة بالسكر .
 - ١٠ - ينزع الورق المغطى لقاع السويسرول وتقطع الحواف بسكين حاد إذا كانت جافة حتى لا تعوق عملية اللف .
 - ١١ - يلف المستطيل من الضلع القصير أو الكبير حسب الرغبة بدون مرى حتى لا يتشرب الكعك الساخن المرى ويصير معجناً .
 - ١٢ - تلف الورقة المحتوية على السكر مع الكعك ثم يلف بالفوطة ، ويرد على منخل أوقاعدة سلك .
 - ١٣ - يفرد الكعك الملفوف ثانية وتبسط عليه المرى (الجيلي) الناعمة المصفاة بحيث تكون لينة لا سائلة ولا جامدة .
 - ١٤ - يلف ثانية بنفس الطريقة وقد يرش السطح بالسكر الناعم . يوضع في الثلاجة .
 - ١٥ - تنزع الفوطة والورق ويقطع السويسرول قطعاً سُمك ٢ سم .
- قد يدهن سطح السويسرول الملفوف بطبقة خفيفة من المرى ويغطى بالبندق المحمص المفرو غليظاً ويقدم صحيحاً كتورتة .
 - يفضل البعض وضع المرى بعد خروج الكعك من الفرن وهو ساخن ويلف مرة واحدة ، وقد سبق ذكر عيب هذه الطريقة فالكعك يتشرب المرى خاصة إذا كانت سائلة ويصير معجناً .
 - يلف السويسرول بطريقتين : من الضلع القصير ويعطى دوائر كبيرة الحجم وعددها أقل وهذا مناسب عند تقديم السويسرول كبديل للتورته . وتجميله بجلوى الزبد أو الكريمة المخفوقة . أو من الضلع الكبير ويعطى دوائر صغيرة الحجم وعددها أكثر ، وتصلح هذه الطريقة عند تبطين القوالب والصواني بحلقات السويسرول في البفرواز والمركز أليس وغير ذلك .

٢ - سويسرول بالشيكولاتة Chocolate Roll

(طريقة خفق البياض)

يصلح للمناسبات ويقدم كبديل للتورته ويحشى بالكريمة المخفوقة أو جلوى الزبد ، ويعمل بطريقة فصل البيض وهذا يجعله خفيفاً هشاً (يصلح لتورته البلاك فورست)
يخفق البياض في آخر خطوات العمل حتى لا ينفصل (تقرأ الإرشادات) ص ٧٢٠
المقادير :

٢ كوب دقيق منخول - ١/٤ ملعقة شاي ملح ناعم	٦ بيضات - ملعقة شاي فانيليا
٦ بيضات	كوب سكر - ٢ ملعقة كبيرة ماء
١/٤ ملعقة شاي كريم طرطريك أو ملعقة شاي عصير ليمون	٤ ملعقة كبيرة كاكاو - ١/٤ ملعقة شاي بيكربونات صوديوم

الطريقة :

- ١ - بعد صاج مستطيل كما في السويسرول بالمرى .
- ٢ - يخفق صفار البيض ويضاف إليه كوب السكر تدريجياً ثم الماء والفانيليا مع استمرار الخفق حتى يفتح لونه ويغلظ .
- ٣ - ينخل الدقيق والكاكاو والملح وبيكربونات الصوديوم ويضاف ملعقة ملعقة للخليط السابق مع التقليب بخفة بالملعقة المطاط أو الخشب .

- ٤ - يخفق بياض البيض حتى تتكون رغوة كبيرة ، ثم يضاف كريم الطرطريك أو عصير الليمون مع استمرار الخفق حتى يعطى متقاراً لامعاً ثابتاً عند رفع المضرب لأعلى (ينظر خفق البيض - الباب التاسع العاشر) .
- ٥ - يقلب البياض المخفوق جامداً مع الخليط السابق بخفة متناهية . (ينظر شكل الإنجيل كيك) . ص ٧٣٣
- ٦ - يوضع في الصاج ويتمم كالسابق . (يمكن عمل عجينة السويسرول بطريقة الخفق المألوفة) .
- ٧ - يعاد فرد الكعك بعد تبريده ويحشى بكوب من الكريمة المخفوقة أو حلوى الزبد البيضاء ويلف ثانية يبرد في الثلاجة ويرش السطح خفيفاً بالسكر قبل تقطيعه ، وقد يغطى السطح بحلوى الزبد أيضاً أو بالكريمة والشيكولاتة المكسرة .
- يلاحظ استعمال الكاكاو وليس الشيكولاتة في عجائن الكعك الإسفنجي ، لأن نسبة الدهن به أقل ، ومعروف أن وجود مادة دهنية بالكعك الإسفنجي تجعله أقل هشاشة وحجماً .

بسكويت سافوي Savoy

يعرف تجارياً بالسافويار أو بسكويت البلرين ، ويعمل على هيئة أصابع طويلة باستعمال مقادير الكعك الإسفنجي رقم ١ وفصل البيض ، ويضاف البياض المخفوق في النهاية . تضغط العجينة سريعاً في كيس بلح الشام على هيئة أصابع مثل الإكلير على ورق سميك مدهون ومرشوش بالدقيق . وهناك قوالب خاصة على هيئة أصابع غللاً بالعجينة وتخبز ويستعمل هذا البسكويت في عمل التورتات وأطباق الحلوى الباردة .

الكعك الإسفنجي الهش Fluffy Sponge Cake

(٦ بيضات بفصل الصفار عن البياض)

يحتاج إلى مزيد من الجهد والعناية ولكنه يعطى ناتجاً ممتازاً . (تقرأ الإرشادات السابقة) . ص ٧٢٠

● يلاحظ استعمال البيكنج بودر ، لأن كمية السكر والدقيق زائدة عنها في الكعك الإسفنجي الأساسي وتعطى كعكة كبيرة تصلح بعد تجميلها كتورتة .

المقادير :

١ ١/٢ ملعقة شاي فانيليا	١ ١/٢ ملعقة شاي ملح ، ملعقة شاي بيكنج بودر
١ ١/٢ كوب سكر ، ١/٢ كوب ماء بارد	بياض ٦ بيضات (٣/٤ كوب)
ملعقة شاي بشر ليمون ١ ١/٢ كوب دقيق منخول	١ ١/٢ ملعقة شاي كريم طرطريك أو ملعقة شاي عصير ليمون

الطريقة :

- ١ - يخفق صفار البيض حتى يغلظ ثم يضاف إليه السكر تدريجياً مع استمرار الخفق . يضاف الماء وبشر الليمون والفانيليا ويستمر الخفق حتى يفتح اللون ويغلظ .
- ٢ - تخلل المقادير الجافة وتضاف ملعقة ملعقة للخليط مع التقليب بخفة .

- ٣ - يخفق بياض البيض حتى تتكون رغوة كبيرة ثم يضاف كريمة الطرطريك أو عصير الليمون مع استمرار الخفق حتى يجمد ويعطى متقارًا ثابتًا (ينظر خفق البياض - الباب العاشر) .
- ٤ - يقلب البياض المخفوق بخفة متناهية مع الخليط السابق . (ينظر شكل الإنجيل كيك) .
- ٥ - يصب في صينية مقاس ٢٨ سم مدهونة ومبطنة بالدقيق ، أو في قالب كبير مجوف من الوسط .
- ٦ - يخبز في فرن حار نوعًا ٢٠٤ م (٤٠٠ ف) كما في الكعك الإسفنجي رقم ١ .

الكعك الإسفنجي الذهبي

(صفار ٦ بيضات فقط)

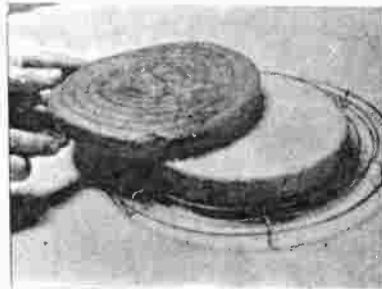
يستفاد من صفار البيض الزائد في عمل هذا الكعك إذا استعمل البياض مثلاً في عمل الإنجيل كيك أو المرنانج وغير ذلك . ونظرًا لأن الصفار لا يجبس كمية كافية من الهواء مثل البياض تستعمل البيكنج بودر ، كذلك يلاحظ زيادة كمية السائل لتعويض البياض . لون هذا الكعك أصفر ذهبي مركّز ، ولا يرتفع الدهن بالصفار فهو أكثر نعومة من الأساسي .

المقادير :

١ ١ كوب دقيق منخول ، ١ ٢ ملعقة شاي ملح ناعم	صفار ٦ بيضات ، ٢ ملعقة شاي فانيليا
٢ ملعقة شاي بيكنج بودر	كوب سكر - ١ ٢ ملعقة كبيرة بشر برتقال
١ ٢ كوب ماء مغلي	٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال

الطريقة :

- ١ - كطريقة الكعك الإسفنجي الهش ويضاف الماء المغلي بعد خفق الصفار مع السكر وبشر وعصير البرتقال والفانيليا .
- ٢ - تنخل المقادير الجافة وتقلب بخفة حتى تتكون عجينة لينة خفيفة . تخبز في صينية مستديرة مقاس ٢٤ سم مدهونة ومبطنة بالدقيق أو مستطيلة كالسويسرول أو صينية الفطيرات . (ينظر الكعك الإسفنجي رقم ١) .



الإنجيل كيك Angel Cake

الكعك الإسفنجي الأبيض

(بياض البيض فقط)

وكما يتضح من اسمه فعنائه طعام أو كعك الملاك ، لأنه خفيف جدًا كالهواء ولونه أبيض ، سهل الهضم ويناسب الأشخاص غير المسموح لهم تناول صفار البيض أو المواد الدهنية ويمكن استغلال الصفار في عمل الكعك الإسفنجي الذهبي أو كريم كراميل ويدخل في عمله كريم الطرطريك الذي يجعل رغوة البياض ثابتة جامدة - يمكن استعمال عصير الليمون ولكنه لا يعطى نفس النتيجة .

ويحتاج هذا الكعك إلى عناية كبيرة في عمله ووجود خلاط كهربائي يساعد كثيرًا على نجاحه ، كما يجب أن يكون البيض طازجًا حتى يعطى رغوة كبيرة قوية عند خفقه . وبفصل البياض عن الصفار وهو مثلج في سلطانية نظيفة تمامًا خالية من أى أثر للمادة الدهنية . ويغطى البياض الخالى من الصفار تمامًا ويترك حتى يفقد برودته قبل خفقه .

المعجينة : خفيفة جدًا بيضاء كالسحاب

التشكيل : قالب كبير مستدير مجوف عميق مقاس ٢٥ × ١٠ سم غير مدهون وبفضل التيفال (حتى لا يتزلق الخليط من جوانبه إذا دهن القالب لشدة خفه المعجينة) .

الخبز : فرن متوسط الحرارة ١٩٠ م (٣٧٥ ف) لمدة حوالى ٣٠ - ٣٥ دقيقة .

● قطعة إنجيل كيك ترن ٦٣ جم (¼ من القالب) تعطى حوالى ١٣٥ سعرًا .

المقادير :

كوب سكر سنترفيش دقيق البلورات	بياض ١٢ بيضة طازجة (¼ كوب)
كوب دقيق منخول ، ¼ ملعقة شاي ملح ناعم	¼ ١ ملعقة شاي كريم طرطريك
¼ ١ كوب سكر ناعم جدًا	٢ ١ ملعقة شاي فانيليا

الطريقة :

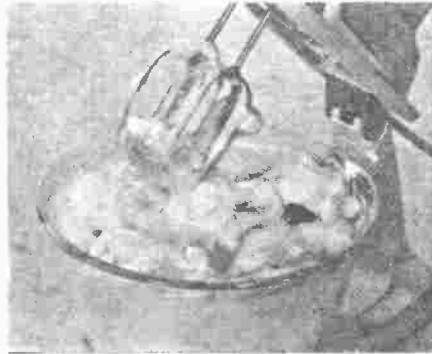
- ١ - ينخل الدقيق والسكر الناعم والملح حتى يختلط ويترك جانبًا .
- ٢ - يفصل صفار البيض عن البياض بحيث يكون البياض خاليًا تمامًا من الصفار .
- ٣ - يخفق بياض البيض (غير المثلج) بمضرب يدوى أو كهربائي وهو الأفضل ، ويضاف كريم الطرطريك ويستمر في الخفق حتى يعطى رغوة كبيرة . (المرحلة الأولى لخلق البياض - ينظر باب البيض - العاشر) .
- ٤ - يضاف السكر السنترفيش (كوب) تدريجيًا (ملعقتان في المرة) مع الخفق المستمر (السرعة العالية في الخلاط) حتى تتكون رغوة بيضاء جامدة رطبة لامعة ثابتة تعطى شكل منقار لايشنى عند سحب المضرب لأعلى (مرانج) . ص ٧٤٩
- ٥ - تضاف الفانيليا ويرش على سطح المرانج خليط الدقيق والسكر الناعم (٣ ملاعق في المرة) ويقلب بخفة متناهية بملعقة مطاط وذلك بإدخال الملعقة في وسط خليط المرانج وتحريكها بخفة في قاع السلطانية على شكل نصف دائرة ثم إخراجها من جانب السلطانية ، ويقلب الخليط حتى يختن الدقيق فقط .

- ٦ - تكرر العملية حتى ينتهى خليط الدقيق مع مراعاة تجنب زيادة الخليط حتى لا يتسرب الهواء الذى أدخل بالخلق فى البياض وإلا تناقص الخليط ويصير حجمه صغيراً .
- ٧ - يصب الخليط فى القالب المخوف ويساعد على دفعه فى القالب استعمال الملعقة المطاط أوسكين عريض حتى يكون سطحه مستوياً خالياً من فقاعات الهواء .
- ٨ - يخبز فى فرن متوسط الحرارة ويترك ٣٠ دقيقة قبل فتح الفرن . (الرف الأوسط للفرن) .
- ٩ - يختبر النضج بلمسه بالأصبع بخفة فيرتفع ثانية دون ترك علامة ، وتترك قشرة مشققة على سطحه ويتلون بلون ذهبي محمر . ويلاحظ عند قلبه أنه يكون ملتصقاً بالقالب حتى يبرد لعدم دهنه .
- ١٠ - يقلب بمجرد خروجه من الفرن على منخل سلك مرتفع عن المنضدة ويترك القالب على الكعكة حتى يبرد تماماً .
- ١١ - يرفع القالب وتسلك الجوانب بسكين وكذا القاع لتخليص الكعك من القالب .
- ١٢ - يقلب على طبق ويعاد على طبق آخر حتى يكون السطح المشقق لأعلى (يقطع فى هذا الوضع إلى شرائح سُمك ٢ سم) ينظر تقطيع الشيفون كيك) . ص ٧٣٦ .

صفات الإنجيل كيك :

خفيف جداً ومرتفع لين وضعيف الهيكل ، ناعم أبيض اللب ، سطحه العلوى مشقق فى استدارة ولون ذهبي محمر .

خطوات الإنجيل كيك



٢ - يرلع المضرب عند الوصول إلى مقدار ثابت



١ - إضافة السكر أثناء خفق البياض



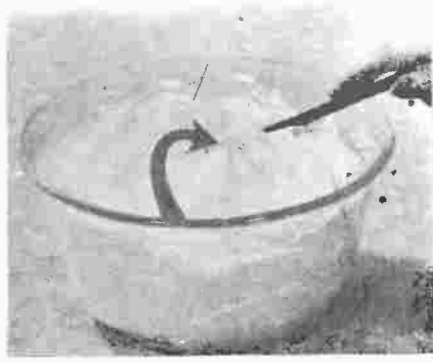
٤ - رش الدقيق بالملعقة مع التقليب بخفة



٣ - إضافة الفانيليا



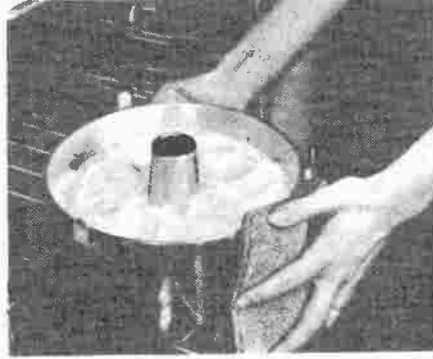
٦ - يصب الخليط في قالب الجوف
بمساعدة المعلقة أو سكين



٥ - خلط الدقيق بخفة بالبيض
المخفوق جامد



٨ - علامات نضج الإنجيل
كيك



٧ - الخبز في فرن متوسط
الحرارة

الشيفون كيك Chiffon Cake

يجمع بين الكعك الإسفنجي والدسم

هذا النوع من الكعك سريع وسهل في عمله عن الإنجيل كيك ، ويعطى ناتجاً خفيفاً كالكعك الإسفنجي ودسماً كالكعك الدسم ، المادة الدهنية المستعملة هي الزيت ويعتمد في خفته على خفق بياض البيض جامد .
التشكيل : قالب كبير مجوف كما في الإنجيل كيك لضمان نضجه من الداخل نظراً لليونة العجينة .

المقادير :

٢ ملعقة شاي بشر ليمون ، ٣ كوب ماء بارد
بياض ٥ بيضات كبيرة
١/٢ ملعقة شاي كريمة طرطريك
أو ٢ ملعقة شاي عصير ليمون

٢ كوب دقيق منخول ، ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم
١ ١/٢ كوب سكر ، ٣ ملعقة شاي بيكنج بودر
١/٢ كوب زيت ذرة أو زيت جيد
صفار ٥ بيضات كبيرة ، ٢ ملعقة شاي فانيليا

الطريقة : (سريعة مع خفق البياض)

- ١ - تنخل المقادير الجافة وتوضع في سلطانية كبيرة وتعمل حفرة بوسطها .
 - ٢ - يوضع بالحفرة الزيت وصفار البيض والفانيليا وبشر الليمون والماء . (ينظر الشكل) .
 - ٣ - يقلب الخليط بملعقة خشب حتى تختلط المكونات ويضرب بالملعقة أو بالخلاط لمدة ٥ دقائق حتى تصير العجينة ملساء ناعمة . زيادة الضرب يكون كمية أكبر من الجلوتين غير مرغوبة .
 - ٤ - يخفق بياض البيض ويضاف إليه كرم أطرطريك أو عصير الليمون ويستمر في الخفق بالمضرب أو الخلاط حتى تتكون رغوة بيضاء جامدة ثابتة . ينظر الشكل .
 - ٥ - يقلب البياض المخفوق مع الخليط السابق بخفة متناهية باستعمال الملعقة المطاط أو الخشب حتى يتجانس الخليط وبصير خفيفاً ، وقد يضاف خليط الصفار تدريجياً إلى البياض المخفوق في سلطانية كبيرة كما هو مبين بالشكل .
 - ٦ - يصب في قالب الكعك المجوف (يدهن ويطن بالدقيق) ، أو ٢ صينية ساندوتش الكعك مقاس ٢٠ سم .
 - ٧ - يخبز في فرن متوسط الحرارة ١٩٠م (٣٧٥ف) لمدة ٥٠ - ٦٠ دقيقة . (الرف الأوسط للفرن) .
 - ٨ - يختبر النضج كما في الإنجيل كيك السابق ، ويتم مثله .
- الشيفون بالبرتقال : يستبدل بشر الليمون بثلاث ملاعق بشر برتقال ، ويستبدل الماء بعصير البرتقال .

صفات الشيفون كيك الناجح :

- خفيف ناعم اللب . مسامه دقيقة جداً كمنسج الشيفون الناعم . يميل إلى الدسامة الخفيفة سطحه العلوى مشقق في استدارة .
عمر اللون ، متماسك الهيكل عن الإنجيل كيك لأنه يحتوي على الصفار والمادة الدهنية (ينظر الشكل) .



٢ - ضرب الخليط بملعقة خشب
أوف الخلاط



١ - وضع البيض والسوائل
في وسط المقادير الجافة



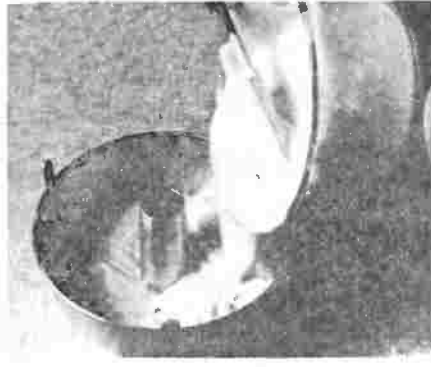
٤ - يوضع خليط الصفار على البياض
المخفوق أو العكس مع التقليب بخفة



٣ - خفق البياض جامداً



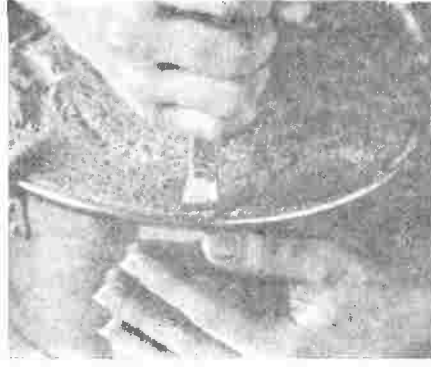
٦ - الكعكة ملأت القالب بعد الخبز



٥ - يصب الخليط في القالب

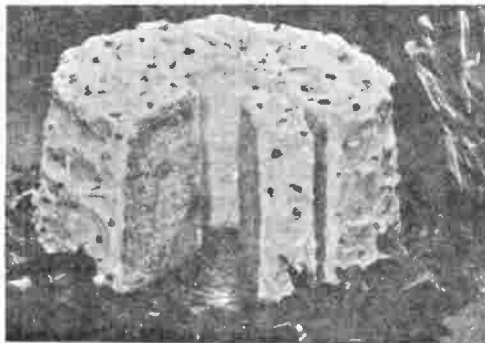


٨ - الكعكة خفيفة كبيرة الحجم
السطح العلوي مشقق

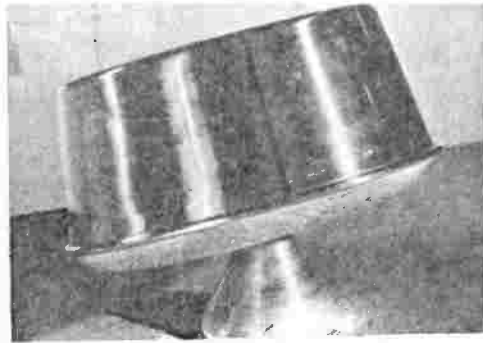


٧ - تسلك الحواف بسكين عريض

يلاحظ أن الكعكة المخبوزة متشابهة في كل من الإنجيل كيك والشيفون كيك ، فيما عدا أن الشيفون كيك لونها أصفر وأكثر تماسكاً من الإنجيل كيك لوجود البيض الكامل والمادة الدهنية .
الإنجيل كيك بيضاء وأكثر ليونة ، الهيكل ضعيف مرتفع وخفيف جداً .
يلاحظ التقطيع على هيئة مثلث لصغر قطر الكعكة الداخلي عن الخارجي .



شيفون كيك مجمله بملوى أمريكية



قد يوضع القالب على قع حتى
يرد بدلاً من المنخل السلك