

الباب الرابع عشر

التورتات وغطاء الكعك (الحلوى)

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



الباب الرابع عشر

Tartes-Tourtes التورتات

وغطاء الكعك (الحلوى) Frosting-Icing

أصل كلمة تورتة :

كلمة تارت Tarte الفرنسية مأخوذة من كلمة تورتة Torta باللغة اللاتينية ، ويقصد بها فطيرة أو كعكة مجملة بالكريمة والفاكهة المطهية أو بالمرى ، ومثلها كلمة تورت Tourte الفرنسية أيضاً و Torte الألمانية و Tart الإنجليزية أو الأمريكية (مذكورة في الفطير) وكلها تعنى نوعاً من الكعك أو الفطير المجل بالكرامة أو الحلوى وغير ذلك «أى التورتة» يقدم الكعك الإسفنجى والدسم بصفة خاصة بسيطاً بلا تجميل ويكتفى بنكهته المميزة المستحبة التى تظهر واضحة عند إخراجها من الفرن . والكعك بدون تجميل لا يعطى مزيداً من السعرات ويمكن حفظه لأكثر من أسبوع فى حالة جيدة .

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

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

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

١ - الحلوى غير المطهية كحلوى الماء والحلوى الملكية وحلوى الزبد .

٢ - الحلوى نصف المطهية كحلوى الشيكولاتة .

٣ - الحلوى المطهية كالحلوى الأمريكية .

أولاً : الحلوى غير المطهية

حلوى الماء Water Icing

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

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

المقادير :

كوب سكر حلوى أو سكر ناعم جداً منخول - ١ - ٢ ملعقة كبيرة ماء ساخن - ٣ ملعقة شاي فانيليا بودرة

الطريقة :

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

منوعات :

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

لتلوين الحلوى :

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

الحلوى الملكية Royal Icing

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

المقادير :

كوب سكر حلوى أو سكر ناعم جداً منخول - ٣ ملعقة شاي فانيليا بودرة

بياض بيضة - ٣ ملعقة شاي كريم طرطريك أو ملعقة شاي عصير ليمون

الطريقة :

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

١ - حلوى الزبد البياض Butter Icing

(غير مطهية - على الطريقة الأمريكية)

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

المقادير :

حوالي ٢ ملعقة كبيرة لبن أو كريمة لباني	١/٤ - ١/٤ كوب زبد أو مرجرين
١/٢ ملعقة شاي فانيليا - ذرة ملح	٢ كوب سكر حلوى أو سكر ناعم منخول

الطريقة : (الدعك)

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

حلوى الزبد بالبرتقال (Orange)

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

حلوى الزبد بالليمون (Lemon)

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

حلوى الزبد بالشيكولاتة (Chocolate)

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

حلوى الزبد بالقهوة (Mocha)

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

حلوى الزبد الصفراء بالبيض (على الطريقة الأمريكية)

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

٢ - حلوى الزبد بالفانيليا والبيض (على الطريقة الفرنسية - خفق البيض مع السكر)

المقادير :

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

الطريقة :

١ - يخفق البيض والسكر وذرة الملح بمضرب بدوى أو كهربائى على حمام مائى (بخار الماء فقط ، الماء لا يمس السلطانية) حتى يغلظ ويفتح لونه . تضاف الفانيليا ويرد الخليط .

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

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

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

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

صفات حلوى الزيد الناجحة :

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

ثانياً : حلوى نصف مطهية

Chocolate Icing الشيكولاتة

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

١ - مسحوق الشيكولاتة :

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

٢ - شيكولاتة سائلة غير محلاة :

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

٣ - شيكولاتة كتل غير محلاة (خام) :

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

الفرق بين الشيكولاتة الخام والكاكاو :

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

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

الكاكاو :

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

صهر الشيكولاتة :

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

١ - حلوى الشيكولاتة اللامعة

(تصب على الكعك)

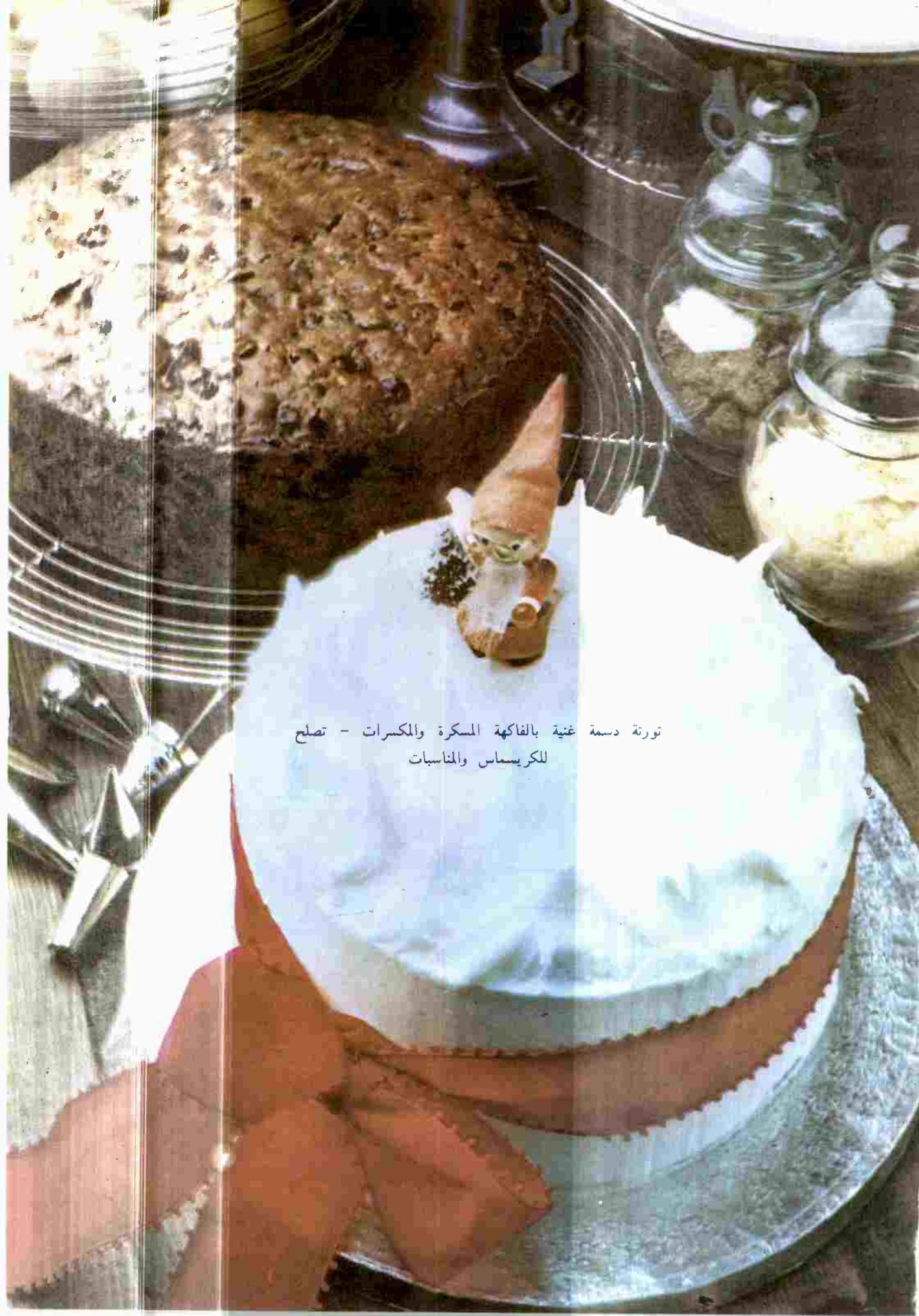
تصلح هذه الحلوى لتغطية الإكلير والسابليه بالشيكولاتة والكعك الإسفنجي والدسم والجاتو ، نصب على هيئة طبقة مصقولة لامعة سميكة القوام نوعاً .

المقادير :

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

الطريقة :

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

A round cake with white frosting and a small gnome figurine on top, surrounded by baking ingredients and tools. The cake is on a silver platter. In the background, there are wire racks with chocolate chip cookies, glass jars of ingredients, and a metal piping bag.

تورته دسمة غنية بالفاكهة المسكرة والمكسرات - تصلح
للكريسماس والمناسبات



▲ تورتة الفراولا بالكريم شانتي وتورتة الشيكولاتة



تورتة جزع الشجرة

سوقلية ليمون بارد





تورته إسفنجية مستطيلة مجملة بالكريم شانتيه



وحدات مرانج محبوز توضع في كاسة وتغطى بصلصة الشيكولاتة وتجميل بالكريمة

٢ - حلوى الشيكولاتة اللامعة (بالكاكاو)

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

٣ - حلوى الشيكولاتة الدسمة

(بالبيض - تسط على الكعك)

هذه الحلوى في سُمك حلوى الزبد السابقة الذكر . تسط على الكعك وتُجمل حسب الرغبة بالشوكة أو بأقلام التجميل .

المقادير :

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

الطريقة :

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



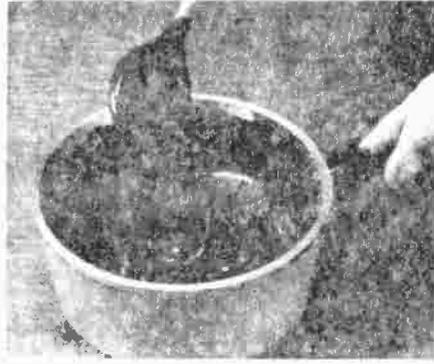
٣ - تبريد الخليط على حمام ماء بارد

٢ - التقلب على نار هادئة

١ - خلط المكونات



٥ - نغطة الكعك نغلى
الشيكولاتة الدسمة



٤ - الحلوى معدة للاستعمال

حلوى الشيكولاتة الدسمة

(بدون بيض)

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

٤ - حلوى الكاكاو بالنسكافية (موكا)

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

المقادير :

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

٢ كوب سكر ناعم منخول
٣ ملاعق كبيرة كاكاو

الطريقة :

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

٥ - حلوى الشيكولاتة الاقتصادية

(بالكورن فلور)

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

المقادير :

¼ كوب سكر ناعم - ذرة ملح	¼ كوب ماء مغلي
¼ ملعقة كبيرة كورن فلور أو كسترد بودر	¼ 1 ملعقة كبيرة زبد
¼ 2 ملعقة كبيرة شيكولاتة أو كاكاو	ملعقة شاي فانيليا

الطريقة :

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

6 - حلوى الشيكولاتة باللبن المكثف المحلى

سهلة الصنع ويحل اللبن المكثف محل السكر والزبد وجزء من السائل . تكفي لتغطية كعكة مقاس 24 - 28 سم .

المقادير :

¼ 4 ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة (¼ كوب)	¼ 1 - 2 ملعقة كبيرة ماء ، ذرة ملح
¼ 1 ملعقة كبيرة لبن مكثف محلى	¼ 1 ملعقة شاي فانيليا

الطريقة :

- 1- يضاف الماء للشيكولاتة وتذاب على حمام مائي وترفع
 - 2- يضاف إليها اللبن المكثف والملح مع التقليب بملعقة خشب لمدة 2-3 دقائق على الحمام المائي .
 - 3- تبعد الحلوى عن النار وتضاف الفانيليا ويستمر في التقليب حتى تبرد وتغلظ نوعاً .
- إذا كان قوام الحلوى غليظاً يضاف إليها 1-2 ملعقة كبيرة ماء مغلي مع التقليب بقوة حتى تتجانس .

7 - حلوى الشيكولاتة بالكريمة اللباني

ممتازة الطعم وسريعة الصنع

المقادير :

كوب كريمة لباني	ملعقة كبيرة ماء ساخن
كوب شيكولاتة محلاة (حوالي 120 جم)	ذرة ملح ¼ فانيليا

الطريقة :

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

ثالثاً : الحلوى البيضاء المهشة Fluffy white Frosting

(بياض البيض - مطهية)

تعرف بالحلوى الأمريكية ويستغرق صنعها حوالي ١٠ دقائق ، وقد تصنع بحيث يكون قوامها خفيفاً هشاً كالكرمية المخفوقة تكوم على سطح الكعكة وتعمل بسيطاً المائعة أو ما شابه ، أو تكون ناعمة لمساء يمكن صبها على سطح الكعكة وتجميلها بخطوط ملونة من نفس الحلوى كالفسنقى والوردى والبني . ص ٧٥٦

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

الأدوات المطلوبة :

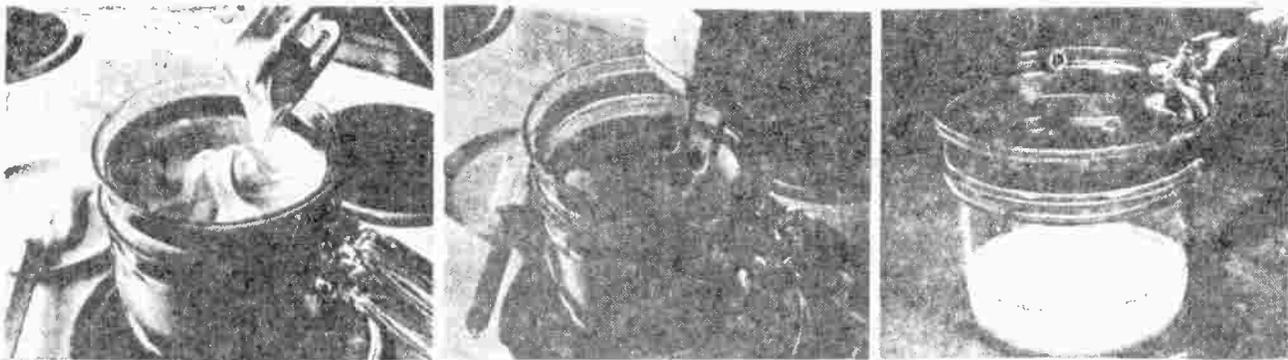
- سلطانية كبيرة من الصينى أو البيركس مستديرة القاع (لا يستعمل إناء من الألومنيوم حتى لا يتفاعل مع المضرب فيتغير لون الحلوى الناصع البياض إلى أبيض مزرق غير مقبول ويتغير الطعم أيضاً) .
- حمام مائى : بعد إناء أكبر حجماً من السلطانية به ماء يغلى بحيث يصل إلى ثلث السلطانية ويكفى بالبخار المتصاعد من الماء المغلى الذى يطهى البياض للدرجة المطلوبة .
- ارتفاع الماء المغلى إلى مستوى السلطانية يؤدى إلى نضج بروتين البياض سريعاً قبل أن يحط بدرجة كافية لحبس كمية كبيرة من الهواء في أثناء الخفق ، فيفقد فائدته ولا يعطى مرنج هش كبير الحجم ومنعاً لدخول الماء في الحلوى .
- مضرب يدوى قوى ويفضل العجل أو خلاط كهربائى (المضارب) .
- ملعقة من المطاط أو الخشب قليل التجويف لكحت جوانب السلطانية في أثناء الخفق وخاصة في الخلاط .

المقادير :

١ ٢ - ٣ بيضة كبيرة (١ ٢ كوب)	١ ٢ ٣
١ ٢ ٣ كوب سكر ، ذرة ملح ، ١ ٢ كوب ماء	١ ٢ ٣
١ ٢ ٣ ملعقة شاي كريمة طرطريك وهو الأفضل	١ ٢ ٣
١ ٢ ٣ أو ٢ ٣ ملعقة شاي عصير ليمون ، ملعقة شاي فانيليا	١ ٢ ٣

الطريقة :

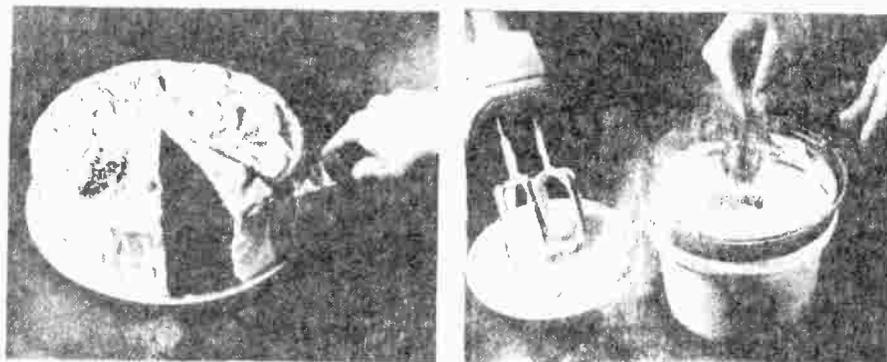
- ١ - يخلط بياض البيض والسكر والملح والماء وكريم الطرطريك أو عصير الليمون في سلطانية .
 - ٢ - توضع السلطانية بمحتوياتها على « حمام مائى مزدوج » أو أثناء عميق غير متسع الفوهة به ماء يغلى يصل إلى ثلث السلطانية فقط .
 - ٣ - يخفق الخليط بقوة بالمضرب اليدوى الكهربائى باستعمال السرعة العالية (لمدة ٨ دقائق في الخلاط) ، أو حوالى ١٥ - ٢٠ دقيقة باليد ، حتى يغلظ الخليط ويبيض ويكون منقاراً جامداً لامعاً (عند رفع المضرب لأعلى تسحب الحلوى معه على هيئة منقار جامد لامع . ينظر خفق البيض - الباب العاشر) . ينظر الشكل .
 - ٤ - ترفع السلطانية من الحمام المائى وتضاف الفانيليا ويستمر في الخفق حتى نصير الحلوى ناصبة البياض متماسكة تماماً وهشة .
 - ٥ - يرفع المضرب وتخلص الحلوى منه تماماً ويمكن الاستعانة بإصبع السبابة . تستعمل في تغطية الكعك أو حسب الرغبة .
- كريمة الطرطريك أو عصير الليمون يعمل على ثبات الرغوة وتماسكها ويكسبها البياض الناصع . ولكن زيادة كميته عن المطلوب يؤدي إلى انتشار بروتين بياض البيض وعدم تماسك الرغوة (رغوة ضعيفة تميل للسيولة) . ويباع كريمة الطرطريك كمسحوق أبيض مثل البيكنج بودر .



٣ - يرفع المضرب عندما يتكون منقار جامد

٢ - يخفق الخليط على حمام ماء يغلى

١ - مكونات الحلوى الأمريكية



٥ - كعكة شيكولاتة بعد تغطيتها بالحلوى البيضاء

٤ - إضافة الفانيليا مع التقليب

صفات الحلوى البيضاء الهشة (الحلوى الأمريكية)

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

أسباب عدم نجاح الحلوى الأمريكية :

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

● الحلوى الأمريكية البيضاء الطرية :

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

● الحلوى بالبرتقال :

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

● الحلوى البيضاء بالشيكولاتة :

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

● الحلوى الملونة :

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

● الحلوى الأمريكية الهشة بالزبد

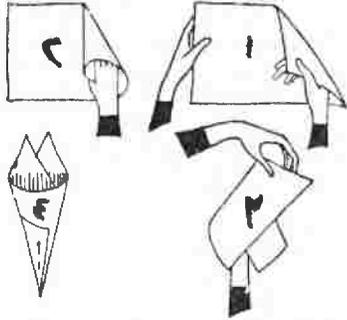
يضاف للحلوى البيضاء الهشة تدريجياً ١ كوب زبد لين جداً يقلب معها بخفة وهى الحلوى التجارية الهشة الخفيفة. تثلج وتستعمل بدلاً من حلوى الزبد البيضاء فى الحشو والتجميل.

تجميل التورتات

خطوات تغطية الكعك بالحلوى

الأدوات :

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



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

الحلوى والكعك :

يمكن تغطية الكعك الإسفنجي بجميع أنواع الحلوى سابقة الذكر وهو المفضل دائماً لعمل التورته لليونته وخفته وقلة المادة الدهنية به ، أما الكعك الدسم فله نكهته المميزة المستحبة ويكتفى بما فيه من مادة دهنية حتى لا تضيف الحلوى إليه مزيداً من السعرات ، وقد يجمل بحلوى خفيفة كحلوى الشيكولاتة اللامعة .

ويجب أن تكون كمية الحلوى كافية لتغطية سطح وجوانب الكعكة المطلوبة ، وأحياناً لحشوها كما في حلوى الزبد . كما يجب أن تكون كل من الحلوى والكعكة باردة تماماً حتى لا ينصهر الزبد أو الشيكولاتة فيما عدا بعض أنواع الحلوى اللساء التي تصب دافئة على الكعكة الباردة المستوية السطح .

طريقة تغطية الكعك وتجميله :

١ - الأطباق المستعملة عادة في تقديم التورتات تكون إما من الفضة أو المعادن اللامعة كالصلب الذي لا يصدأ « ستيليس ستيل » أو من البلور ، ويكتفى بتغطية قاع الطبق بدائرة صغيرة من ورق الدانتيل تثبت عليه الكعكة ، ولا يستعمل ورق الدانتيل الكبير الحجم الذي يغطي الطبق وحوافه تماماً فيفقد جماله ويلتصق الورق بجوانب التورته المحملة بالحلوى فيتلفها ويعوق عملية تقطيع الكعكة (يستعمل ورق الدانتيل في حالة القاعدة الكرتون) يوضع أسفل القاعدة فيبقى نظيفاً ولا يعوق التقطيع) .

٢ - تجهز الكعكة الباردة ويساوى سطحها بإزالة الأجزاء المرتفعة أو الزائدة والمحترقة بسكين حاد ، وإذا كانت الكعكة مائلة من أحد الجوانب تشق نصفين عرضاً وبعد حشوها يعاد النصف العلوي بحيث يوضع الجنب المرتفع على الجنب المنخفض في النصف السفلي وقد تترك الكعكة بدون حشو إذا كان سُمكها قليلاً .

٣ - لشق الكعكة يستعمل سكين حاد طويل ، تعمل علامة البداية ويمرر نصل السكين مخترقاً الكعكة عرضاً مع تحريك كالمشار بحيث يفصل النصف العلوي عن السفلي بالتساوي . تدار الكعكة في أثناء تحريك السكين حتى يصل إلى نقطة البداية فتتفصل عن بعضها .

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

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

٦- يمسح سطح الكعكة بفوطة نظيفة لازالة الفتات الزائد .

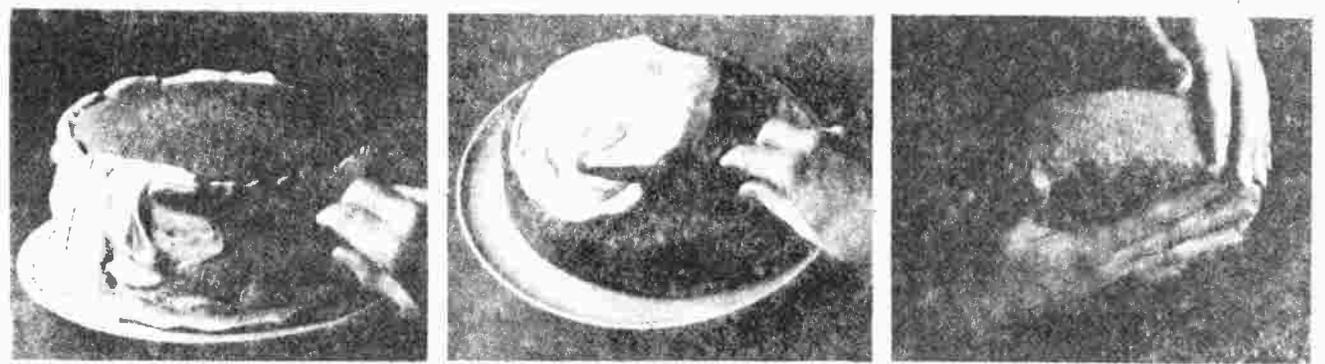
٧- يفضل تجميل جوانب وسطح الكعكة بالحلوى وهى موضوعة على طبق التقديم حتى لا يتلف التجميل أو تنكسر الكعكة فى أثناء نقلها من طبق لآخر . ولحماية طبق التقديم من الاتساخ بالحلوى المتساقطة يغطى قبل وضع الكعكة بأربعة مستطيلات من ورق سميك أو شمعى بحيث يغطى حواف الطبق وتكون بارزة للخارج فيسهل مسحها بما عليها من حلوى بعد تجميل الكعكة ويبقى الطبق نظيفًا . (ينظر الشكل ص ٧٥٣) .

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

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

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

١١- قد ترش الكعكة بالماكسرات المفرية أو تجميل بالفاكهة المسكرة أو قطع الشيكولاته الصغيرة أو الملبس الملون .



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

٢- نظفة السطح المستوى بالحلوى (حشوها)

١- السطح العلوى للكعكة الأول لأسفل

وحدات الجاتو :

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

تقطيع التورته

● الكعكة المستديرة الصغيرة مقاس ٢٠ - ٢٤ سم: تقطع بسكين كبير نصفين طولاً ثم نصفين عرضاً . يقسم كل ١/٤ من ٢ إلى ٣ قطع حسب الرغبة ، أى أنها تكفى من ٨ - ١٢ شخصاً . أو يقطع كل ربع إلى شرائح كالمبين بالشكل .

● الكعكة المستديرة الكبيرة مقاس ٢٨ فأكثر :

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

● الكعكة المستطيلة :

يقسم المستطيل إلى نصفين طولاً . ثم يقطع النصف عرضاً إلى مربعات أو مستطيلات في حجم قطعة الجاتو . ترفع القطع بماسك الجاتو أو بسكين عريض كسكين البسوسة لنقلها في أطباق الغرف . أو تقطع مثلثات كالمبين بالشكل .

حفظ التورته :

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

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

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

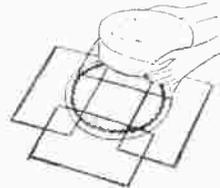
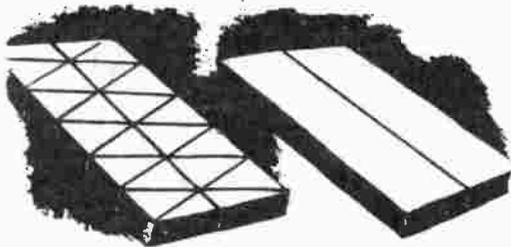
● التورته بالحلوى الأمريكية يجب أن تؤكل طازجة فالحلوى قد تفصل مكوناتها وخاصة في الجو الرطب فتعرض الطرية منها

للسيولة ، وتشقق الهشة وتفقد مظهرها الجيد .

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

بالسكين وتصير العملية شاقة .

طرق تقطيع التورته



تغطية الطبق بالورق
قبل تحميل التورته

نماذج لتجميل الكعك تورته شيكولاتة بجلوى بيضاء أمريكية

من طرق التجميل المستحبة تغطية كعكة شيكولاتة بنية اللون بجلوى بيضاء هشة أو العكس أى تغطية كعكة إسفنجية بجلوى شيكولاتة فيبدو شكلها جميلاً عند تقطيعها وهي سهلة الصنع .

- كعكة إسفنجية أو دسمة بالشيكولاتة مستديرة مقاس ٢٤ سم أو مستطيلة . ص ٧٢٤ ، ٧١٥ .
- مقدار حلوى بيضاء هشة (أمريكية) ص ٧٤٨

الطريقة :

- ١ - تشق الكعكة المستديرة وتحشى بجزء من الحلوى البيضاء .
- ٢ - تغطى الجوانب والسطح بباقي الحلوى (ينظر خطوات تغطية الكعك)
- ٣ - تجمل حسب الرغبة بظفر الملعقة أو بالشوكة أو بالسكين .
- ٤ - يرش السطح خفيفاً بجوز هند ملون بلون فستق فاتح ، أو بالفاكهة المسكرة أو ملبس التجميل الملون بتنسيق بسيط ، وقد تترك كما هي . (ينظر الشكل) . ص ٧٥٦ .

منوعات :

- تجمل كعكة إسفنجية (عادية) بجلوى شيكولاتة وقد يرش السطح ببشرات خفيفة من شيكولاتة كتل نصف محلاة أو ترش خفيفاً بسكر ناعم .
- تعمل كعكة شيكولاتة مربعة (٢٠ سم) وتغطى بجلوى أمريكية بيضاء أو حلوى زبد بيضاء ، وتصب خطوط رفيعة بملعقة شاي بطريقة عشوائية غير منتظمة وتترك تسيل على الجوانب بالشيكولاتة السائلة الباردة وقد يستعمل قرطاس ورق يقطع جزء صغير من طرفه . ص ٧٥٦
- تورته مستطيلة أو مستديرة مجملة بشكل زخرفى بالحلوى البيضاء الهشة :

- ١ - تعمل كعكة إسفنجية مستطيلة (الباب الثالث عشر) ص ٧٢٤
- ٢ - مقدار حلوى بيضاء هشة ، تلون ملعقة كبيرة منها باللون الفستق وملعقة أخرى بالشيكولاتة الساخنة وتحفظ جانباً .
- ٣ - تغطى الكعكة بالحلوى البيضاء بحيث تكون لمساء على سطح الكعكة وجوانبها .
- ٤ - يملأ قرطاس صغير من الورق بالحلوى الفستق ويُقطع جزء صغير من طرفه ، ويملاً آخر بجلوى الشيكولاتة
- ٥ - ترسم خطوط عرضية على سطح الكعكة المستطيلة باللونين الفستق والشيكولاتة بالتبادل مع ترك مسافة ٢ سم بين كل خطين حتى يظهر الفطاء الأبيض من بينها ص ٧٥٦
- ٦ - يمرر طرف سكين رفيع فى خطوط طولية أى عكس الخطوط السابقة مع ترك مسافة ٢ سم كالسابق فيعطى شكل زجاج
- ٧ - تترك الحلوى حتى تجف (تلتج) قبل تقديمها .

تورتة عيد الأم Mother's Day Cake

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

المقادير :

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

حشوة الكرام شانتي :

٢ كوب كريمة مخفوقة محلاة (كرام شانتي) - ٢ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور يرش على السطح والجوانب .

الطريقة :

- ١ - يخبز الكعك في صينية مقاس ٢٤ سم أو ٢ صينية ساندوتش مقاس ٢٠ سم .
- ٢ - بعد التبريد تقطع الكعكة عرضاً من ٢ - ٣ دوائر ، وإذا استعملت صواني الساندوتش تقسم كل كعكة إلى نصفين أي أربع طبقات . تحشى إما بالكرام شانتي فقط أو بخليط من الكرام شانتي وحشوة الليمون الشفافة .
- ٣ - تعمل حشوة الليمون وتبرد تماماً وتخلط بكوب من الكريمة المخفوقة .
- ٤ - تجمع طبقات الكعك وبينها حشوة الليمون بالكرامة المخفوقة .
- ٥ - يغطى السطح والجوانب بكوب الكريمة الثاني وترش الجوانب والسطح بجوز الهند المبشور .
- ٦ - تثلج عدة ساعات قبل تقديمها . (ينظر الشكل ص ٧٥٦) .

تقديم آخر :

تعمل كعكة إسفنجية وتحشى وتغطى بمقدار من حلوى بيضاء هشة (أمريكية) ص ٧٤٨ . يرش السطح بجوز الهند المبشور .

● حشوة الليمون الشفافة : (فالودج الليمون)

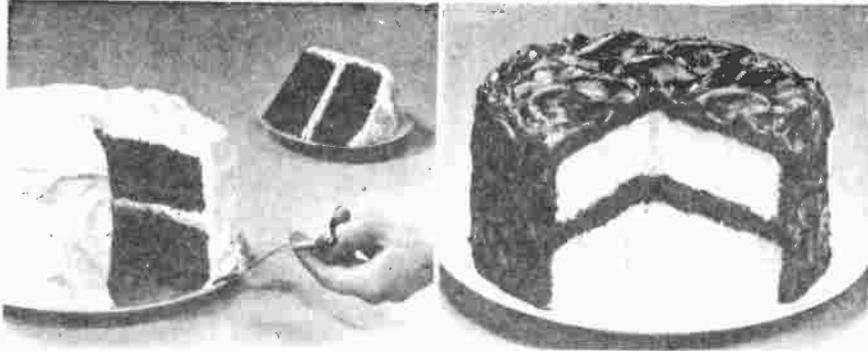
المقادير :

٢ كوب سكر ، ٣ ملعقة كبيرة نشا أو كورن فلور
١ ثمن ملعقة شاي ملح
٢ كوب ماء ، ٣ ملعقة كبيرة زبد ، ١ ملعقة شاي بشر ليمون
١ كوب عصير ليمون

الطريقة :

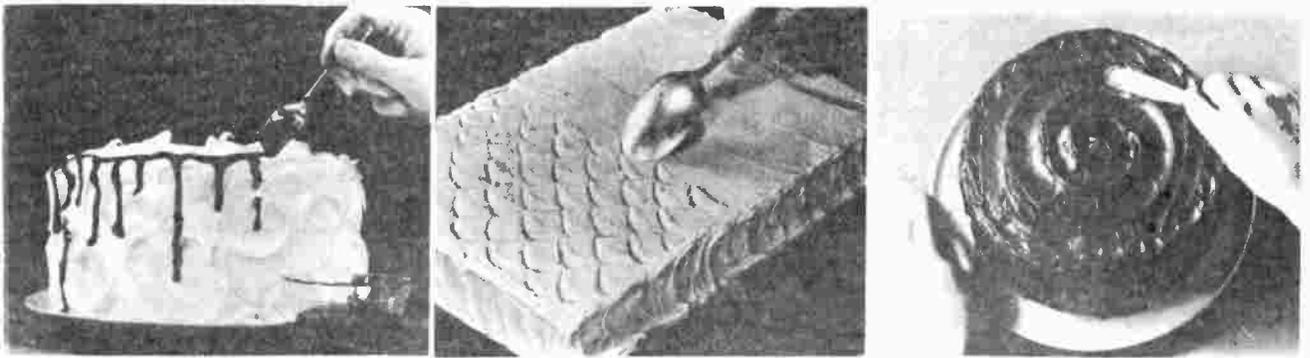
- ١ - يخلط السكر والنشا والملح وملعقة كبيرة ماء في سلطانية .
- ٢ - يضاف الماء المغلي ويقلب الخليط جيداً ، ويعاد للإثناء على نار هادئة مع التقليب حتى يغلظ الخليط وينضج النشا .
- ٣ - يبعد عن النار ويضاف الزبد والبشر والعصير مع التقليب بقوة بملعقة خشب حتى يتجانس - تبرد الحشوة قبل استعمالها .

طرق بسيطة لتجميل التورتات



الكعكة شيكولاتة والحلوى بيضاء أمريكية

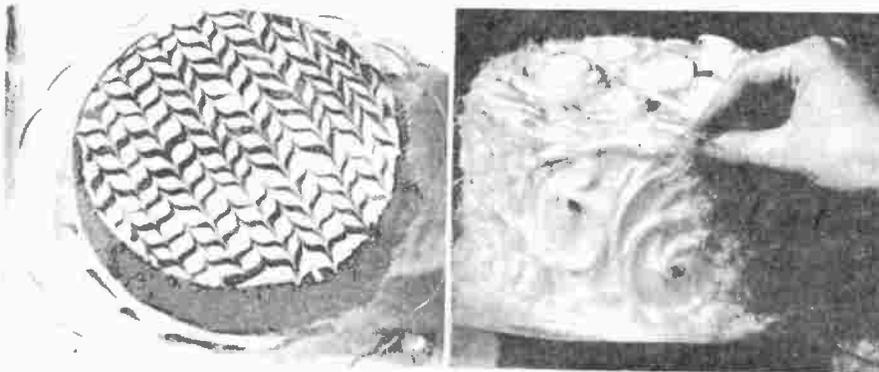
كعكة محشوة ومجملة محلى زبد بالشيكولاتة



شيكولاتة سائلة باردة تصب
على جوانب الكعكة المغطاة بالحلوى

تجميل الحلوى بالضغط بالمعلقة

التجميل بسكين عريض في شكل حلزوني



ترسم خطوط عرضية متوازية وتخرج
بطرف السكين في خطوط عكسية

نورثة عيد الأم البيضاء

تورته البلاك فورست Black Forest أو الفوريه نوار Forest Noire

أى تورته الغابة السوداء وهى تورته راقية خفيفة جداً وهشة ، تصنع من عجينة الكعك الإسفنجى بالشيكولاتة ونحشى وتغطى بالكرام شانتي ، ويرش سطحها بالشيكولاتة المكسرة فيغطىها تماماً وتبدو كالغابة .
وتصنع كالآتى :

- كعكة إسفنجية بالشيكولاتة - طريقة خفق بياض البيض كما فى السويسرول بالشيكولاتة . ص ٧٢٩
- تخبز فى صينية مقاس ٢٤ . قد تضاعف المقادير وتوضع فى صينية مقاس ٣٠ - ٣٢ سم .
- ٢ كوب كرام شانتي للحشو والتغطية (كريمة مخفوقة محلاة) .
- علبه كرايز محفوظ بالشراب (قد يستغنى عنها ويستعمل شراب فاكهة كالبرتقال أو ليمونادة)
- باكو شيكولاتة (١٠٠ جم) مكسرة : إما شرائح رقيقة أو على هيئة سجائر صغيرة أو تبشر
- قطعة تورته تزن ٧٥ جم تغطى حوالى ٢٨٠ سعراً .

الطريقة : (تراجع خطوات تجميل الكعك) . ص ٧٥١

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

شرائح الشيكولاتة الرقيقة :

تصهر الشيكولاتة مع ملعقة صغيرة زبد على حمام مائى . تصب على ورق شمعى وتفرد بحيث لايزيد السمك عن ١/٨ سم ، توضع فى الثلاجة حتى تبدأ فى التجمد . تقسم وهى لينة نوعاً إلى مربعات أو أصابع أو مثلثات حسب الرغبة . تترك حتى تتجمد وتترع باحتراس من الورق وتستعمل فى التجميل .

جانو الشيكولاتة (المثلج)

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

المقادير :

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

الحشو :

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

للتغطية والتجميل :

كوب كريمة مخفوقة - شيكولاتة رقيقة مكسرة أو سجائر صغيرة .

الطريقة :

- ١ - يطن صاج مربع (٢٠ × ٢٠ سم) أو قالب كعك مستطيل عريض بورق شمعي أو ورق سميك (حتى يسهل قلبها) .
- ٢ - تقطع الكعكة شرائح سمكها ١ سم وترص متلاصقة في قاع الصاج او القالب وتترك جانباً .
- ٣ - تغطى الشيكولاتة باللبن الساخن وتذاب على حمام مائي ساخن .
- ٤ - يخفق البيض مع السكر حتى يفتح لونه ويضاف إليه خليط الشيكولاتة الساخن والملح ويقرب على الحمام المائي حتى يغلي نوعاً .
- ٥ - يرفع من الحمام الساخن وتضاف الفانيليا ويبرد . ويضاف إليه ١/٢ كوب جيلي سائل بارد .
- ٦ - يصب جزء من حشوة الشيكولاتة على الكعك المرصوص ويغطى بطبقة ثانية من شرائح الكعك .
- ٧ - تكرر العملية بوضع طبقات من الحشو والكعك حتى يمتلئ القالب بحيث تكون الطبقة الأخيرة من الكعك .
- ٨ - يثلج القالب عدة ساعات (حوالى ٨ - ١٢ ساعة) حتى يتاسك ويجمد الحشو .
- ٩ - يقرب على طبق مناسب ويغطى السطح والجوانب بالكريمة المخفوقة . ينظر شكل ص ٤٥٩ .
- ١٠ - يرش السطح بشرائح الشيكولاتة المكسرة أو المبشورة .

تورته المرائج Meringue Torte

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

تقرأ بعناية طريقة عمل المرانج الجامد - البيض - الباب العاشر) . ص ٥٠٠

المقادير :

ملعقة شاي كريم طرطريك وهو الأفضل	بياض ١٢ بيضة طازجة
أو ٤ ملعقة شاي عصير ليمون	٤ كوب سكر ناعم
٤ ملعقة شاي فانيليا	(أى لكل بياض بيضة ٢ ملعقة كبيرة سكر)
$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم	

للحشو والتجميل :

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

الطريقة : (مرانج جامد)

- ١ - يفصل البياض الطازج بحيث يكون خالياً تماماً من الصفار.
- ٢ - يخفق بمضرب عجل أو كهربائي ويضاف كريم الطرطريك ويتم كما في المرانج الجامد (البيض - الباب العاشر ص ٥٠٠) .
- ٣ - يجهز صاج كبير مسطح تماماً منخفض الجوانب أو يقلب ويستعمل من الظهر .
- ٤ - يدهن خفيفاً بالسمن اللين ويغطى بورق سميك بحيث يكون مسطحاً تماماً ويلتصق بالصاج . يدهن بالسمن ويرش بالدقيق بحيث يكون متجانساً يخطط الصاج لإزالة الزائد من الدقيق .
- ٥ - يرسم خفيفاً بالقلم الرصاص شكل دائرة قطرها ٢٤ سم (الصينية المستديرة) أو يرسم شكل قلب أو حسب الرغبة (ص ٥٠١) .
- ٦ - تملأ الدائرة بالمرانج الجامد (نصف المقدار) ويساوى السطح جيداً بالملعقة .
- ٧ - تعمل دائرة أخرى بنفس الحجم وتملأ بنصف مقدار المرانج الثاني .
- ٨ - تخبز الدائرتان في فرن هادئ ١٣٥م (٢٧٥ف) ببطء لمدة تتراوح بين ٤٠ - ٦٠ دقيقة حتى يحف دون أن يحمر يطفأ الفرن ويترك المرانج حتى يبرد نوعاً .
- ٩ - تنزع الدائرة باحتراس من الورق وإذا تعذر ذلك توضع الورقة على فوطة منداة مفرودة ساخنة لمدة دقيقة فيساعد البخار على انفصال المرانج من الورقة .
- ١٠ - توضع دائرة من المرانج على طبق التقديم وتغطي بنصف الكريم شانتي ، ثم تغطي بدائرة المرانج الثانية وتثلج .
- ١١ - يلون نصف الكريم شانتي الثاني بشيكولاتة سائحة باردة أو نسكافيه (ملعقة كبيرة مذابة في ملعقة ماء) ، وتبسط على التورته بحيث تغطي السطح والجوانب . تجمل بوردادات كريمة مخفوقة وبالفاكهة المسكرة أو الطازجة .
- ١٢ - أو ترش بالشيكولاتة القرفة المكسرة أو شرائح رقيقة من شيكولاتة نصف محلاة . تثلج عدة ساعات قبل التقديم .

تشكيل آخر :

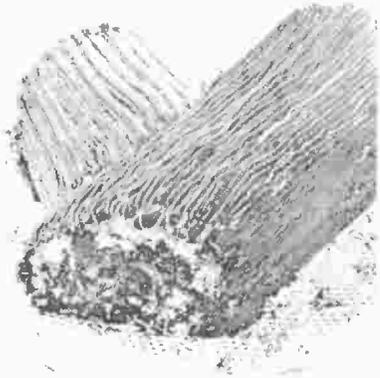
يقص أحد أركان كيس بلاستيك ويوضع به قع تجميل سادة قطره ٣ سم (مثل بلح الشام) يملأ بالمرانج وتعمل به خطوط

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

تورتة جزع الشجرة Pêche de Noël

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

المقدار يكفي من ٨ - ١٠ أشخاص. الشكل الملون بعد ص ٧٤٤.



وتصنع كالآتي :

- كعكة إسفنجية مستطيلة (سويسرول بالشيكولاتة ٢ مقدار) ص ٧٢٩.
- ٢ كوب كريمة مخفوقة محلاة.
- مقدار حلوى شيكولاتة سريعة ، كرز صحيح مسكر وقشر لارنج أخضر مسكر للتجميل .

الطريقة :

- ١ - يعمل السويسرول بالشيكولاتة ويلف وهو ساخن بدون حشو ويترك حتى يبرد تمامًا (ينظر الباب الثالث عشر)
- ٢ - يبرد السويسرول ويغطي سطحه البارد بالكريمة المخفوقة المحلاة ويلف ثانية وتساوى الأطراف .
- ٣ - توضع الكعكة الملفوفة على طبق التقديم المعد ويغطي سطحها والجوانب بحلوى الشيكولاتة السريعة أو الدسمة وتترك حتى تجمد في الثلاجة . ينظر حلوى الشيكولاتة اللامعة - الباب الرابع عشر ص ٧٤٤ .
- ٤ - نعمل حزوز طولية بالشوكة أو طرف السكين حتى تبدو كجزع الشجرة ، وقد تجمل بالكرز الصحيح المسكر (يمسح من السكر) وقطع من قشر اللارنج المسكر تمثل ورق شجر . . تثلج جيدًا .
- ٥ - تقدم صحيحة أو تقطع شرائح سُمك ٢ - ٣ سم فتعطي شكلًا جميلًا وتظهر الكريمة البيضاء من الداخل مغلفة بالشيكولاتة من الخارج .

تقديم آخر :

- تعمل سويسرولة عادية بدون شيكولاتة ، وتحشى بحلوى زبد بالشيكولاتة أو القهوة ، أي عكس السابقة - يغطي السطح بياق حلوى الزبد بعد إضافة مزيد من الشيكولاتة حتى يكون لونها أغمق من الحشو . تعمل حزوز وتم كالسابق .
- يلف السويسرول بدون حشو وهو ساخن حتى لا ينصهر الحشو ويمتصه الكعك الساخن ، وحتى يأخذ الشكل الملفوف إلى أن يبرد ، فيسهل لفة ثانية وهو بارد بعد حشوه حسب الرغبة .

جاتو الكاساتا Gâteau Cassata

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

- كعكة إسفنجية مستطيلة مقاس (٢٧ × ٢٧ × ٢) تترك مفردة (ينظر السويسرول ص ٧٢٨)
- مقدار حلوى زبد يقسم ٣ أقسام: يترك الأول كما هو ويلون الثاني بلون فستق والثالث بلون بشيكولاتة سائخة باردة ، ويجب أن تثلج الحلوى قبل استعمالها حتى تكون متساكة تماماً . ص ٧٤٢

الطريقة :

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

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

- يمكن عمل الكعكة الإسفنجية بالشيكولاتة (السويسرول - ص ٧٢٩) ، وفي هذه الحالة تترك حلوى الزبد بدون تلوين ويغطى السطح بحلوى فاتحة اللون ويكتب عليها بحلوى الشيكولاتة .

تورته السابليه Tourte Sablé

تتكون من عجينة دسمة تجمع بين عجينة الفطير وعجينة الكعك الدسم ، ويجب أن تكون يابسة نوعاً حتى يمكن فردها لمستدير . تجمل بعد خبزها بالفاكهة الطازجة أو المحفوظة وتلمع بطبقة شفافة من الجليل يعطيها مظهراً لامعاً ويحفظ الفاكهة من الذبول .

المقادير

للحشو : $\frac{1}{4}$ مقدار كريمة باتسيير أو مهلبية بالنشا أو الكورن فلور	$\frac{1}{4}$ كوب زبد - كوب سكر ناعم
علبة خوخ محفوظ أو أى فاكهة محفوظة أو طازجة	٢ بيضة - ملعقة شاي فانيليا
باكو جيلي فاتح كالليمون ، كوب ماء أو شراب الكروان	٣ كوب دقيق منخول - $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة :

تعمل بطريقة الدعك كما في الكعك الدسم . (ينظر الباب الثالث عشر) ص ٧٠٨ .

- ١ - يضرب الزبد حتى يلين بملعقة خشب أو مضرب يدوي « سلك » يضاف إليه السكر تدريجياً والبيض واحدة واحدة مع الضرب بقوة حتى يصير الخليط ناعماً خفيفاً .
 - ٢ - تضاف الفانيليا والدقيق المنخول مع الملح ، ويقرب الخليط بالملعقة الخشب حتى تتكون عجينة ناعمة يابسة نوعاً يمكن فردها .
 - ٣ - تفرد على رخامة مرشوشة خفيفاً بالدقيق على هيئة دائرة كبيرة . تنقل على صاج كبير مدهون خفيفاً بالسمن .
 - ٤ - يعلم عليها وهي في الصاج دائرة مقاس ٢٤ باستعمال صينية بنفس المقاس .
 - ٥ - يقطع الزائد من العجين وتكسى به صينية فطيرات لعمل وحدات من الجاتو .
 - ٦ - تخرم العجينة حتى ترتفع بانتظام وتخبز في فرن متوسط الحرارة .
 - ٧ - يعمل الجيلي ويذاب في كوب ماء مغلي أو يستعمل شراب الفاكهة المحفوظة . يبرد ويوضع في الثلاجة حتى يتجمد نوعاً (يجب أن يكون ليناً حتى يغطي سطح الفاكهة بطبقة لينة) .
 - ٨ - تبرد الكعكة والفطيرات وتغطي بطبقة من الكريمة باتسيير .
 - ٩ - يرص عليها الفاكهة بشكل منسق خوخ وكريز مثلاً .
 - ١٠ - يلمع سطح الفاكهة بوضع طبقة من الجيلي اللين عليه بالملعقة - تجمل جوانب الكعكة الكبيرة بالبندق المحمص المفروم - تلتج قبل تقديمها .
- الكريمة بانسيير : مذكورة في البيض - الباب العاشر . وصفيحة ٦٥٨ .



الباب الخامس عشر

اطباق الحلوى

- ١ - أطباق الحلوى الشرقية .
- ٢ - أطباق الحلوى الغربية .
- ٣ - أطباق الحلوى بالحيلاتين .
- ٤ - الحلوى المجمدة (المتلجات)

