

الباب الخامس عشر أطباق الحلوى Desserts

طبق الحلوى هو الصنف المفضل الذى ينتظره أفراد الأسرة بعد تناول الوجبة ، والمفروض أن يختار بعناية بحيث يكمل الوجبة ولا يضيف مزيداً من السعرات ويكون عبئاً ثقيلًا على الجهاز الهضمى . فليس مستحباً تقديم كثافة أو بسبوسة بعد وجبة دسمة معظمها من النشويات كالمحشوات والمكرونه وغير ذلك .
وقد يكون طبق الحلوى بسيطاً لا يحتاج إلى جهد فى إعداده كتناول نوع من الفاكهة الطازجة الغنية بفيتامين « ج » بعد وجبة دسمة خالية منه ، وقد يتطلب جهداً كبيراً لعمله وتقديمه كبودنج البابا مثلاً ، وفى هذه الحالة يجب أن تكون الوجبة خفيفة لا تحتاج إلى جهد كبير فى إعدادها .
وأطباق الحلوى متعددة ويصعب حصرها ويمكن تقسيمها كالاتى :

- ١ - أطباق الحلوى الشرقية .
- ٢ - أطباق الحلوى الغربية .
- ٣ - أطباق الحلوى بالجيلاتين .
- ٤ - المتلجات أو المرطبات كالأيس كريم .

أطباق الحلوى الشرقية نماذج لبعض منها

تتميز معظم أطباق الحلوى الشرقية بارتفاع نسبة المواد الدهنية والسكرية بها إلى جانب المواد النشوية مثل الكنافة والبسبوسة والبقلاوة وأم على وغير ذلك . وكلها مواد مولدة للطاقة تضيف مزيداً من السعرات وتؤدى إلى السمنة وأضرارها ، ولذا يجب أن يتناولها الإنسان بكميات صغيرة بعد الوجبات كجزء مكمل لها .
ومن أطباق الحلوى الشرقية أيضاً الحبوب الصحيحة أو المطحونة المطهية باللبن كالمهلبية والأرز باللبن والبليلة والعاشوراء والشعيرية باللبن وغير ذلك ، وهى مفيدة للصغار والكبار لأنها تمد الجسم بالكربوهيدرات والبروتين النباتى الذى ترتفع قيمته الغذائية بإضافة اللبن ، والحبوب الصحيحة غنية بمجموعة فيتامين ب وأهمها الثيامين والرايبوفلافين والنياسين (ينظر طهى الحبوب والنشا - الباب الحادى عشر) : كما أنها مصدر للألياف المفيدة للجهاز الهضمى .

الكنافة Konafa

من أطباق الحلوى الشائعة والتقليدية في شهر رمضان

صانعتها :

تصنع من الدقيق الأبيض الفاخر الذي يحتوى على نسبة جيدة من الجلوتين (بروتين الدقيق) حتى يعطى عجينة مطاطة مرنة سهلة التشكيل . ويعجن الدقيق بالماء وقليل من الملح إلى عجينة سائلة نوعاً سهلاً مرورها من ثقب الإناء المستعمل لصيها على صينية كبيرة ساخنة تماماً ، وتصب العجينة على شكل خيوط رفيعة دائرية . وتستعمل الآن أجهزة آلية لتشكيل عجينة الكنافة تعمل بالكهرباء وتنتج خيوطاً متجانسة السمك والطول .
والكنافة الجيدة تكون بيضاء اللون غير متعجنة خيوطها سليمة دقيقة كالشعر متجانسة السمك ، جيدة الرائحة .

كنافة محمرة خفيفاً

سريعة اقتصادية - معتدلة السعرات

يصلح تقديمها في الإفطار صباحاً . والمقدار يكفي من ٤ - ٥ أشخاص .

المقادير :

٣ ملعقة كبيرة سكر ناعم	١/٢ ك كنافة طازجة
مكسرات محمصة مفرية غليظاً وقد يستغنى عنها	٣ ملعقة كبيرة سمن أوزيت

الطريقة :

- ١ - تفكك الكنافة وتعرض للهواء حتى تجف نوعاً .
 - ٢ - يسخن السمن في طاسة كبيرة الحجم ، وتشوح الكنافة فيه مع التقليب بشوكة وملعقة حتى تحمر خفيفاً وتكسر نوعاً .
 - ٣ - تخلط بالسكر وتوضع في طبق التقديم وقد ترش بالمكسرات وتقدم دافئة مباشرة .
- ١/٨ ك كنافة مقلقلة (١٢٥ جم) يعطى حوالى ١٥٠ سعراً .

كنافة بالمكسرات

يضيف البعض كميات كبيرة من المادة الدهنية للكنافة وبعد الخبز يصفى الزائد منها ، مما يؤدي إلى سرعة احمرار السطح وجفاف الكنافة ويجعلها دسمة عسرة الهضم وتعطى مزيداً من السعرات ، هذا بالإضافة إلى استهلاك كمية كبيرة من المادة الدهنية لا مبرر لها . يلاحظ نفس الشيء بالنسبة لشراب الكنافة .

الإعداد المطلوب :

- صينية غير مدهونة قطرها ٢٤ - ٢٦ سم وقد يستعمل صاج مستطيل حجمه مشابه .
- الحشو : نوع واحد أو مجموعة من المكسرات المفرية غليظاً (جوز - بندق - سوداني) والزبيب المفري يغسل ويخفف قبل فرمه بالخرطبة أو السكين ص ٧٠٤ . يجهز قبل عمل الكنافة .
- شراب مكروى : يجهز في أثناء خبز الكنافة ويترك حتى يبرد .

المقادير :

١ ك كنافة طازجة	الحشو : ٢ ملعقة كبيرة مكسرات مفرية محمصة خفيفاً
٢-٣ ملعقة كبيرة سمن أوزيت جيد	٢ ملعقة كبيرة زبيب بناتي مفري
١ مقدار من الشراب الآتي :	١ ملعقة شاي قرفة ناعمة أو فانيليا
الشراب : كوب سكر سنرفيش - ١ كوب ماء - قطرات من عصير الليمون - ملعقة شاي فانيليا أو ماء ورد أو ماء زهر .	

الطريقة :

- ١ - يعمل الشراب بوضع السكر في الماء ورفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب ثم يضاف عصير الليمون ويترك حتى يغل لمدة ٢ - ٣ دقيقة مع نزع الرغ - يرفع من على النار وتضاف الفانيليا أو حسب الرغبة ويترك حتى يبرد .
 - ٢ - تفكك الكنافة في إناء كبير الحجم مع تقطيعها باليدين .
 - ٣ - يقدح السمن خفيفاً ويصب معظمه على الكنافة مع فركها خفيفاً باليدين حتى تتشرب المادة الدهنية جيداً (الزيت يستعمل بارداً) وترش في أثناء الفرك بملعقتين سكر بودرة فهذا يجعلها طرية .
 - ٤ - يجهز الحشو وتخلط المكسرات بالزبيب والقرفة (فائدة فرم الزبيب أن حلاوته تظهر ويسهل خلطه بالمكسرات ولا ينفرط من الكنافة في أثناء تقطيعها) .
 - ٥ - يوضع نصف الكنافة في الصينية ويضغط عليها باليد لتسويتها .
 - ٦ - يسط فوقها الحشو ثم النصف الثاني من الكنافة ويضغط عليها خفيفاً لتسوية سطحها .
 - ٧ - يرش السطح بالجزء الباق من المادة الدهنية ، تخبز في فرن متوسط الحرارة ١٩٠ م (٣٧٥ م) حوالي ٢٠ - ٣٠ دقيقة أو حتى يحمر سطحها بلون ذهبي فاتح .
 - ٨ - تسقى وهي ساخنة بالشراب البارد ، وتقدم دافئة أو باردة . المقدار يكفي ٨ - ١٠ أشخاص .
- قطعة كنافة تزن ٨٠ جم (١/٢ الصينية) تعطي حوالي ٢٧٠ سعراً .

كنافة بالكريمة

تعمل بمقادير الكنافة بالمكسرات وتستبدل المكسرات بكريمة الكورن فلور أو الكريم باتسير ، وقد يضاف للكريمة بعد طهيها قطع صغيرة من القشدة تكسيها طعماً دسماً والكنافة بالكريمة جيدة الطعم وأكثر ليونة وطراوة من الكنافة بالمكسرات . ولنجاح الكنافة بالكريمة يجب أن تكون الكريمة متوسطة السمك ليست سائلة حتى لا تخرج من الكنافة ولا غليظة فتصير جامدة مطاطة بعد خبزها غير شهية في الأكل . وقد تحشى بالقشدة والسكر وجوز الهند .

مقادير كريمة الكورن فلور :

١ كوب لبن - ملعقة كبيرة كورن فلور - ملعقة كبيرة سكر - فانيليا وقد يضاف إليها في النهاية ملعقة كبيرة جوز هند مبشور .

الطريقة :

- ١ - يضاف السكر للكورن فلور ويخلط بقليل من اللبن البارد أو الماء ويقلب جيداً بملعقة خشب .
- ٢ - يغلى باقى اللبن ويصب على الخليط السابق مع التقليب الجيد بالملعقة .
- ٣ - يعاد على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يغلظ (١ - ٢ دقيقة) ويرفع .
- ٤ - تضاف الفانيليا وجوز الهند في حالة استعماله ويترك حتى يبرد .
- ٥ - يوضع نصف الكنافة كما في الكنافة بالمكسرات وتبسط كريمة الكورن فلور مع ترك حوالى ١ سم من الحواف بدون حشو . وتتم بعد ذلك كالكنافة بالمكسرات

● الكرم باتسير :

سبق ذكرها في أبواب اللبن والبيض وفي حشو التورتات ، ويجب استعمال بيضة واحدة للمقدار حتى لا تزيد الحشو صلابة ومطاطية عند وضع الكنافة في الفرن .

● الكنافة بالمهلبية : يمكن استبدال كريمة الكورن فلور بالمهلبية باستعمال النشا أو دقيق الأرز بنفس المقادير والطريقة بحيث يكون قوامها متماسكاً .

● قد تستبدل الفانيليا ببشر البرتقال أو القرفة .

كنافة بالجبن

يستعمل جبن أبيض قليل الملح (جبن الثلاثية) كبديل للقشدة وهو أكثر فائدة وأقل دسماً لأنه يحتوى على نسبة عالية من البروتين الحيوانى والكالسيوم .

ويفضل الجبن الركونا القليل الملح . (ينظر اللبن - الباب التاسع) .

أو ينقع الجبن الابيض الطازج في الماء لمدة يوم حتى يصير طرياً قليل الملح .

يدهك $\frac{1}{2}$ ك جبن أبيض طرى بالشوكة مع ملعقة كبيرة من السكر الناعم ، وقليل من الفانيليا وتحشى به الكنافة كما في الكنافة بالكريمة وقد يدهك مع الجبن ملعقة شاي زبد .

كنافة ملفوفة

لنجاح هذا الصنف فلا بد أن تكون الكنافة في شكل خصلات طويلة سليمة طرية تماماً رفيعة كالشعر وإلا تفككت في أثناء

اللف . كما أنها تتطلب مهارة في طريقة لفها . وعملية البرم تكسب الكنافة صلابة ولذا تكون جافة نوعاً مفرمشة .

كمقادير الكنافة بالمكسرات .

الطريقة :

- ١ - تفرد خصلة من الكنافة على المنضدة وتندى خفيفاً بالماء براحة اليد .
- ٢ - يخلط الحشو ويندى خفيفاً بالماء أو ماء الورد حتى يتناسك .
- ٣ - يوضع جزء من الحشو المعد في المنتصف على هيئة خط بطول الخصلة .
- ٤ - يثبت طرف الخصلة باليد اليسرى وتلف باحتراس من الطرف الآخر باليد اليمنى بشكل منحرف بحيث تغطي كل لفة جزء من سابقتها حتى لا يتساقط الحشو . (تلف بالورب) .
- ٥ - بعد ذلك تلف الخصلة المبرومة حول بعضها بشكل حلزوني وترفع باحتراس وتوضع في صينية منخفضة الجوانب مقاس ٢٤ سم .

- ٦ - تكرر العملية مع باق الخصلات وتلف الخصلة المبرومة حول نهاية السابقة في الصينية حتى تمتلئ تماماً
- ٧ - تصب ملعقة كبيرة سمن سائح على السطح وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تحمر خفيفاً
- ٨ - تسقى وهي ساخنة بالشراب الدافئ وتقطع بسكين حاد على هيئة أصابع حوالى ٧ سم أو قطع صغيرة من ٣ - ٤ سم وتقدم دافئة أو باردة .

كنافة ملفوفة بالفسق :

تحشى الخصل بالفسق الصحيح أو المكسر غليظاً المخلوط بماء الورد وتم كالسابق

أصابع الكنافة :

وهي طريقة مطولة لعمل أصابع منفصلة ، يوضع جزء من الحشو على طرف الخصلة ويلف بعرض الخصلة كالإصبع ويقطع لفصله عن باقى الخصلة - وترص في صاج بحيث يكون الجزء المقطوع لأسفل وترص متلاصقة حتى لا تتفكك وتتم كالسابق .

القطايف

من أطباق الحلوى الشرقية الشائعة كالكنافة ، ولكنها تتطلب مقداراً أكبر من الحشو وهذا أكثر لحشو كل واحدة من القطايف على حدة ، ويصنع منها حجمين واحد كبير مثل طبق فنجان القهوة يثنى نصفين على الحشو ، والآخر صغير ويسمى عصافيرى وفيه تلتصق كل اثنين معاً على الحشو على هيئة مستدير صغير .

صناعة القطايف :

تصنع من الدقيق الأبيض الفاخر كما في الكنافة لعجينة لينة سائلة شبيهة بعجينة النقيطة ويضاف إليها خميرة بيرة حتى تكون القطايف مسامية ولا تترك العجينة حتى تتخمر فتشكل بعد عجنها وذلك بملء فنجان قهوة بالعجينة السائلة وتصب على طاسة من المعدن الثقيل ساخنة تماماً ومدهونة خفيفاً بالزيت ، وقد تستعمل طاسة تيفال أو رخامة قليلة السمك ساخنة وهي المستعملة تجارياً ترص الأقراص بعد نضحها على طبق متباعدة حتى لا تتعجن وتغطي بغطاء حتى لا تجف لحين استعمالها .

المقادير :

كمقادير الكنافة بالمكسرات . وقد تحشى بالكريمة كما في الكنافة بالكريمة .

الطريقة :

- ١- يوضع جزء من الحشو بوسط القطايف وتطوى نصفين ويضغط على الأطراف حتى تلتصق أو توضع كل دائرتين معاً (العصافيرى) وإذا كانت الأطراف جافة تندى خفيفاً بالماء .
- ٢- تحمر في الزيت الغزير وترفع على مصفاة للتخلص من الدهن الزائد . تسقى بالشراب البارد وترفع سريعاً أو ترص القطايف في صاج مدهون ويصب عليها قليل من السمن أو الزيت الساخن . توضع في فرن حار لمدة ١٥ دقيقة حتى تحمر خفيفاً ، تسقى بالشراب ، وقد ترش بالسكر الناعم بدلا من الشراب وتقدم دافئة أو باردة .
- قد تحشى القطايف بالعصاج أو الجبن المدهوك وتقدم كنوع من المملحات .
- واحدة من القطايف بالمكسرات والشراب (٥٠ جم) تعطى حوالى ١٧٠ سعراً .

البقلاوة Bâklava

وهي تسمية تركية وتصنع من أوراق الجلاش الرفيعة الطازجة .

صناعة الجلاش :

يصنع من الدقيق الأبيض الفاخر الذى يحتوى على نسبة جيدة من الجلوتين حتى يكسب العجينة المطاطية المطلوبة عند فردها يعجن الدقيق بالماء وقليل من الملح لعجينة يابسة نوعاً مطاطة (تخدم جيداً) . وتفرد ربيعاً جداً على مسطحات كبيرة مرشوشة بالنشا ، تفرد على هيئة طبقات رقيقة يرش بينها النشا ويفصلها عن بعضها قماش سميك جداً يحميها من الجفاف - تقطع أوراق الجلاش المعروفة إلى مستطيلات صغيرة ذات حجم موحد حوالى ٤٠ × ٣٠ سم ، وهي أوراق الجلاش الطازجة . تقسم على هيئة مجموعات بأوزان معروفة ١/٤ ، ١/٢ ، ١/٣ وتغلف جيداً بورق سميك لحمايتها من الجفاف .

الجلاش الطازج الجيد :

أوراقه بيضاء رقيقة السمك متجانسة ، طرية غير متعجنة أو جافة ، وأن يكون الجلاش قليل الملح جيداً (غير متخمراً) .

للمحافظة على ليونة الجلاش في أثناء العمل :

- ١- يحفظ الجلاش الطازج ملفوفاً في فوطة نظيفة في الثلاجة لحين استعماله .
- ٢- إذا كانت الأوراق جافة نوعاً تلف أولاً في ورق سميك ثم في فوطة منداة خفيفاً وتترك فترة حتى تلين .
- ٣- عند فرد الجلاش لصنع البقلاوة تؤخذ ورقة ورقة ويغطى الباقي بفوطة منداة خفيفاً حتى لا يجف مع الإسراع في العمل .

بقلاوة بالمكسرات

الإعداد المطلوب :

- صينية مستديرة مدهونة مقاس ٣٠ سم وقد يستعمل صاج مستطيل بطول ورقة الجلاش .
- الحشو: نوع واحد من المكسرات أو أكثر مفرية غليظاً (بندق - فستق - جوز - لوز)
- شراب سكوى : يجهز في أثناء خبز البقلاوة ويترك حتى يبرد (ينظر شراب الكنافة ص ٧٦٧) .
- الخبز: فرن هادئ ١٢٧ م (٢٦٠ ف) لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة .

المقادير :

كوب مكسرات مفرية غليظاً مخلوطة بالفانيليا	ك جلاش طازج
أوماء ورد أو ١/٢ ملعقة شاي قرفة ناعمة	٢ - ٣ ملعقة كبيرة سمن أوزيت

الطريقة :

- ١ - يقطع الجلاش مستديرات بحجم قطر الصينية .
- ٢ - يرص نصف عدد المستديرات في الصينية المدهونة ورقة ورقة حتى يتخللها الهواء وتورق في أثناء النضج وقد يرش قليل جداً من المادة الدهنية السائلة بين كل ٥ ورقات أو يترك السمن في النهاية ويصب ساخناً على السطح .
- ٣ - توزع نصف القصاصات الزائدة من المستديرات على طبقة الجلاش في الصينية .
- ٤ - تخلط المكسرات بالفانيليا أو غيرها وتبسط بالتساوي على القصاصات .
- ٥ - يوزع النصف الثاني من القصاصات أولاً على طبقة الحشو ثم المستديرات الباقية بنفس الطريقة السابقة .
- ٦ - تقسم الصينية المستديرة من ٨ - ١٢ مثلثاً أو تقطع بشكل معينات (سميوكسة) .
- ٧ - يصب السمن الساخن على السطح وتترك البقلاوة أطول فترة ممكنة وقد تترك في الثلاجة لليوم الثاني حتى يتشرب الجلاش المادة الدهنية وهذا يساعد على توريقها وانتفاخها .
- ٨ - تخبز في فرن هادئ في الرف المنصف للفرن حتى تنتفخ وتورق تدريجياً وتكتسب لوناً ذهبياً دون أن تحمر وإلا اكتسبت البقلاوة طعماً مرّاً . الفرن المتوسط أو الحار يعمل على سرعة احمرار السطح العلوى والسفلى ويبقى داخل البقلاوة نبتاً .
- ٩ - تسقى وهي ساخنة بالشراب البارد وتقدم باردة .

صفات البقلاوة الناجحة :

- ١ - مورقة هشة
- ٢ - قليلة المادة الدهنية - غير جافة وغير متعجنة
- ٣ - ذهبية اللون
- ٤ - الأوراق الداخلية ناضجة وذهبية كالمخارجية
- ٥ - جيدة الطعم بدون مرارة

بقلاوة بالكريمة

تستبدل المكسرات السابقة بمقدار كريمة الكورن فلور أو كريمة باتسيير كما في الكنافة بالكريمة وقد يضاف للحشو ملعقة كبيرة جوز هند مبشور . تعمل كالبقلاوة بالمكسرات باتباع طريقة الكنافة بالكريمة .
تسقى بالشراب البارد أو ترش بالسكر الناعم فقط حسب الرغبة .

تشكيلات الجلاش :

- الأصابع تطوى ورقة الجلاش ثلاثاً بالعرض وتدهن خفيفاً بالماء حتى تكون لينة . يوضع بطرفها الحشو المطلوب وتلف كالإصبع . ترص في الصينية المدهونة بحيث يكون مكان الالتحام لأسفل . ترش بالسمن السائح قبل خبزها .
- وردات : يقطع الجلاش مستديرات صغيرة قطرها حوالى ٤ سم ، ويوضع كل ٤ - ٥ مستديرات فوق بعضها تحشى حسب الرغبة وتدهن الحواف بالسمن السائح وتطوى نصفين وترش بالسمن . في أثناء نضجها في الفرن تفتح الأوراق وتنفخ تسقى بالشراب أو ترش بالسكر الناعم .

أم على (Om Aly (Aly's Mother)

- من أطباق الحلوى الشرقية الدسمة جداً لأن الرقاق يحمر في السمن بالإضافة إلى الكريمة اللباني أو السمن الذى يضاف للصينية ، ويمكن تقليل المادة الدهنية بالاستغناء عن تحمير الرقاق الجاف في المادة الدهنية والاكتفاء بوضعه في الفرن قليلاً حتى يكتسب لوناً ذهبياً قبل استعماله ويكتفى بالكريمة أو السمن المضاف بعد ذلك .
- قطعة تزن حوالى ٧٠ جم تعطى ٣٠٠ سعراً .

أولاً : باستعمال الرقاق [يكفي ١٠ - ١٢ شخص]

المقادير :

٢ من الرقاق الجاف الرقيق	١ ٢ كوب كريمة لباني - ملعقة شاي فانيليا
٦ كوب لبن	ملعقة كبيرة سمن وقد يستغنى عنها
١ ١/٤ كوب سكر سنترفيش	كوب مكسرات مفرية وزبيب بناتي - قرقة

الطريقة :

- ١ - يكسر نصف عدد الرقاق ويرص في صينية مقاس ٢٨ سم مدهونة أو بيركس .
 - ٢ - تخلط المكسرات والزبيب وتوزع على الرقاق .
 - ٣ - يكسر النصف الثاني من الرقاق ويرص على الحشو بالتساوى . يرش بالسمن ويوضع في الفرن حتى يصفر .
 - ٤ - يضاف السكر اللين المغلى ويقلب حتى يذوب وتضاف الفانيليا
 - ٥ - يصب اللبن المغلى على الرقاق ويترك دقيقة حتى يتشربه وقد يرش بالسمن .
 - ٦ - تصب الكريمة اللباني على السطح وتوضع الصينية في فرن حار نوعاً حتى يحمر السطح خفيفاً وتقدم ساخنة .
- يلاحظ أن كمية اللبن كبيرة حتى يتبقى منه جزء سائل لا يتشربه الرقاق بعد الخبز .

ثانياً : أم على باستعمال الجلاش الطازج

يستبدل الرقاق بالجلاش الطازج ، فيؤخذ (٦ - ٧ ورقات جلاش) كما قد تستبدل الكريمة اللباني بثلاث ملاعق كبيرة سمن ويتبع الآتي :

١ - تطوى ورقة الجلاش أربعة وتحمر خفيفاً في السمن وتشغل سريعاً ، أو تحفف في الفرن بدون تحمير حتى تصفر خفيفاً .
(يمكن استعمال الجلاش الجاف) .

٢ - تكسر الأوراق بعد تحميرها أو تحفيفها ويوضع نصفها في الصينية أو البركس ثم الحشو ويغطي بنصف الأوراق المكسرة الثاني .

٣ - يصب اللبن المغلي المحلى بالسكر ، ويرش سطح الجلاش بالسمن السائح ويتمم كالسابق .

● قد يغطي سطح الجلاش المخبوز ببيضة مخفوقة قليلاً بالفانيليا، ويعاد للفرن حتى يحمر.

البسبوسة Bassbussa

تصنع البسبوسة من دقيق السمولينا Semolina ، أى دقيق السميد (السميط) وهو دقيق محب مصفر اللون يحصل عليه من طحن نوع خاص من القمح Durum Wheat ، والبسبوسة من أطباق الحلوى الشرقية الشديدة الحلاوة لارتفاع نسبة السكر بها التي قد تصل في بعض المقادير إلى ٤ كوب سكر إلى ٢ كوب دقيق بما في ذلك الشراب وهي نسبة مرتفعة جداً وغير مستحبة . وتتم عدة طرق في عجنها: إما بالماء أو اللبن الحليب أو الزبادى وأفضلها التي تصنع باللبن الزبادى مع وجود مادة رافعة كبيكربونات الصوديوم تجعلها مسامية طرية غير صماء من الداخل .

وقد يغطي سطح البسبوسة بالبندق الصحيح أو وحدات من اللوز أو جوز هند مبشور

المقادير :

ملعقة شاي بيكربونات صوديوم	٢ كوب دقيق سميط
ملعقة شاي بيكنج بودر	٢ كوب لبن زبادى (أو سلطانية كبيرة)
١ - ٢ ملعقة كبيرة سمن سائح	كوب سكر سنترفيش
٣ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور وقد يستغنى عنها	ذرة ملح

الشراب :

١ ¼ كوب سكر سنترفيش، ٢ كوب ماء، بضع قطرات من عصير الليمون، ملعقة شاي فانيليا أو ماء ورد (يغلى لمدة حوالى ٣ دقائق بعد إضافة عصير الليمون). تضاف الفانيليا ويجب أن يكون الشراب أخف من شراب الكنافة.

● تجهز صينية مستديرة منخفضة الجوانب مقاس ٣٠ - ٣٢ سم أو صاج مستطيل مقاس ٣٠ × ٤٠ سم . تدهن جيداً بالسمن اللين أو الطحينية حتى لا تلتصق البسبوسة بالصينية نظراً لارتفاع نسبة السكر بها .

الطريقة :

- ١ - يخلط دقيق السميطة بمساحيق الخبز والملح والسكر .
 - ٢ - يضاف السمن السائح والزبادى تدريجيًا لخليط الدقيق ويبس جيدًا باليدن لعجينة لينة نوعًا يمكن بسطها في الصينية .
 - ٣ - تبسط العجينة في الصينية المدهونة بحيث لا يزيد سُمكها عن ٢ سم ويساوى سطحها ببل اليد في الماء والضغط خفيفًا عليها. تترك حوالى نصف ساعة قبل الخبز.
 - ٤ - توضع في فرن متوسط الحرارة نوعًا ١٦٣م (٣٢٥ف) لمدة ٣٠ - ٤٠ دقيقة لضمان نضجها من الداخل وحتى يحمر لونها خفيفًا (ذهبيًا محمرًا) .
 - ٥ - تبقى وهي ساخنة مباشرة بالشراب الساخن حتى يتخللها جيدًا .
 - ٦ - تغطى الصينية حتى تبقى طرية أو يطفأ الفرن وتوضع به عدة دقائق .
 - ٧ - تقطع معينات (سمبوكسة) أو حسب الرغبة وتقدم دافئة أو باردة .
- في حالة عدم وجود زبادى يضاف عصير ليمونة لكوبين من اللبن الدافئ ويترك حتى يتخثر (يتجنن) حوالى ٢ - ٣ ساعات ، وقد يستعمل اللبن بدون تخميص .

● يمكن استعمال مسحوق الخبز كله من بيكربونات الصوديوم التي تتفاعل مع الحامض في الزبادى وينتج غاز ثانى أكسيد الكربون الذى يجعل البسبوسة مسامية خفيفة (غير مكبوسة) وفي حالة عدم وجود صودا الخبز يستعمل البيكنج بودر .

● قطعة بسبوسة تزن ٥٠ جم (١/٢ صينية) تغطى حوالى ١٣٠ سُغْرًا .

بسبوسة بالماء والزيت

تؤخذ مقادير البسبوسة السابقة ويستبدل اللبن الزبادى بالماء ، والزيت بدلا من السمن ، وتستعمل البيكنج بودر فقط (٣ ملعقة شاي) . هذه البسبوسة أكثر صلابة وأقل هشاشية من المستعمل فيها الزبادى .

عيش السرايا Aish Elsaraya

من الأطباق الشرقية الحلوة وكما يتضح من اسمه فالمقصود به أنه طبق يصلح للتقديم الراقى .
ويصنع عيش السرايا من خبز خاص يعرف بعيش الإكميك القطايف وهو رغيف مستدير كبير الحجم سطحه العلوى به حفر ، ويجب أن يكون باثنا حتى يسهل إزالة قشرته الخارجية ، ويحتاج إلى مهارة كبيرة في تقشيريه وتقطيعه من ٣ - ٤ مستديرات كبيرة رفيعة وتسهلا للعمل يستبدل الآن بشرائح الخبز الأفرنجى الصندوق البائت (بسكو مصر)

المقادير :

للكرملة : ١ كوب سكر سنترفيش
١ كوب ماء ، قليل من عصير الليمون
للتجميل : أصابع قشدة أو كريمة مخفوقة

رغيف صندوق (بسكو مصر) غير طازج
للشرب : ٢ كوب سكر سنترفيش
٣ كوب ماء ، قليل من عصير الليمون
ملعقة شاي فانيليا

الطريقة :

- ١- يضاف السكر للماء ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر.
- ٢- يضاف بضع قطرات من عصير الليمون ويترك يغلي لمدة ٢ - ٣ دقيقة ويرفع . تضاف الفانيليا (شراب خفيف نوعاً) .
- ٣- تعمل الكرملة حتى يصير لونها بنيًا محمراً وتضاف وهي ساخنة إلى الشراب الساخن مع التقليب حتى يتلون بلون بني محمر (يمكن أن يختبر اللون بوضع قطعة صغيرة من الخبز) .
- ٤- تزال القشرة الخارجية لشرائح الخبز باستعمال سكين حاد .
- ٥- ترص الشرائح متباعدة نوعاً في صينية ، لأن حجمها يكبر نوعاً بعد ما تتشرب السائل. تندی كل شريحة خفيفاً ببل اليد .
- ٦- تسقى الشرائح بشراب الكرملة الدافئ بوضع مغرفة مغرفة وترفع الصينية على نار هادئة مع تحريكها باستمرار حتى تشرب شرائح الخبز الشراب جيداً .
- ٧- تبعد الصينية عن النار وترفع الشرائح باحتراس بملعقة مسطحة كبيرة وترص على طبق التقديم المبلل خفيفاً بالماء (حتى لا تلتصق بالطبق) .
- ٨- تترك حتى تبرد تماماً وتجمل بأصابع القشدة أو الكريمة المخفوقة غير المحلاة فتخفف من حلاوة عيش السرايا .
● في حالة عدم توفر الخبز الأفرنجي يعمل مستدير من عجينة عيش السرايا الآتية وتعطى طعاماً أفضل :

عجينة عيش السرايا :

يمكن عمل عجينة عيش السرايا وخبزها واستعمالها بدلا من الرغيف الصندوق كالاتي :

يؤخذ :

٢ بيضة - ملعقة شاي فانيليا
ملعقة شاي بيكربونات صوديوم أو بيكنج بودر

كوب زبادى - كوب سكر
كوب دقيق - ذرة ملح

تعمل بطريقة الدعك : الزبادى مع السكر ثم البيض والفانيليا وأخيراً الدقيق المنخول مع المقادير الجافة ، العجينة لينة نوعاً تخبز في صينية كبيرة ٣٠ سم منخفضة الجدران تبرد في الصينية وتسقى بالشراب السابق وتجمل بالكريمة.

العاشوراء Ashoura

من أطباق الحلوى التقليدية التي يحتفل بها المسلمون في اليوم العاشر من المحرم أول شهور السنة العربية وتصنع من القمح الصحيح المقشور ويقصد بها حلول الخير في السنة الجديدة .

والقمح الصحيح مصدر جيد لمجموعة فيتامين ب وخاصة الثيامين والريبوفلافين والنياسين والأملاح المعدنية والحديد والكالسيوم بالإضافة إلى النشا والبروتين النباتي والألياف ، وترتفع القيمة الغذائية لطبق العاشوراء بإضافة اللبن والسكر والمكسرات ، ويكفي تناول نوع من الفاكهة الطازجة معه في الفطور مثلاً كوجبة كاملة مترنة .

● طبق عاشوراء صغير (حوالي ١٥٠ جم) يعطى حوالي ١٩٠ سعراً .

المقادير :

سكر للتحلية حوالي ١ ك	٢ كوب قمح مقشور
كوب مكسرات (بندق مفري غليظاً)	ماء يكتفى للطهي
لوز مقشور صحيح أو مفروم غليظاً	ملعقة كبيرة نشا أو كورن فلور (اختياري)
٢ ملعقة كبيرة زبيب مغسول مجفف	ملعقة شاي فانيليا أو ماء ورد (ملعقة كبيرة)

الطريقة :

- ١ - يغسل القمح بالماء مع دعه باليدن للتخلص من القشور ، يكرر الغسل حتى يصفو الماء .
- ٢ - يوضع في إناء كبير ويغلى بالماء البارد ويترك منقوعاً لمدة حوالي ساعتين .
- ٣ - يرفع القمح وماء نفعه على نار هادئة ويترك يغلى لمدة ساعة مع إضافة الماء كلما احتاج الأمر .
- ٤ - يرفع من على النار ويغلى ويترك لليوم الثاني ، وهذا يساعد على تفتح القمح وانتفاخه وتشبته معطياً القوام الغليظ ويوفر الوقود . (ينظر طهي الحبوب والنشا - الباب الحادي عشر) .
- ٥ - يرفع ثانية على نار هادئة حتى يتفكك وينضج (حوالي ١ ساعة) . يضاف ماء إذا احتاج الأمر .
- ٦ - يفكك النشا بقليل من الماء البارد ويضاف تدريجياً مع التقليب الجيد حتى يغلظ الخليط ، يحلى بالسكر مع التقليب .
- ٧ - تضاف المكسرات والزبيب ويحفظ بجزء لتجميل السطح كما تضاف الفانيليا أو ماء الورد .
- ٨ - تغرف العاشوراء في طبق كبير عميق أو أطباق بلور صغيرة وتترك حتى تبرد نوعاً ، تجمل بالمكسرات المتبقية وبالقرفة الناعمة .

● فائدة إضافة النشا أو الكورن فلور برغم أن القمح يعطى قواماً غليظاً هو : ربط مكونات العاشوراء ببعضها فتبقى غليظة متجانسة لا ينفصل منها الماء (ظاهرة التدميع) .

● يفضل البعض تصفية نصف القمح بعد طهيه لتقليل كمية الألياف التي قد لا تهضم جيداً برغم فائدتها .

البليلة : يطهى القمح كما في العاشوراء حتى ينضج ويعرف بانفجار الحبة ويكون قوامه خفيفاً . يخفف بالماء أو اللبن ويحلى بالسكر ويقدم ساخناً وقد يرش السطح خفيفاً بالقرفة وهي من أطباق الفطور المستحبة .

● استعمال إناء الضغط بالبخار يوفر كثيراً من الوقت والوقود .

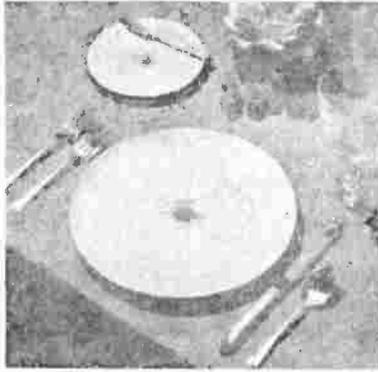
لقمة القاضي

من الحلوى الشرقية وقد سبق ذكرها في عجائن خميرة البيرة. (الباب الثالث عشر). ص ٦١٣

بلح الشام

سبق ذكره في نهاية الفطائر وعجينة الشو. الباب الثالث عشر ص ٦٦٦.

وضع الطبق المناسب والفضية المصاحبة له عند
تقديم أصناف الوجبة صنفاً صنفاً بالترتيب الموضح



الطبق الرئيسي في الوجبة



كاسة المشهيات موضوعة
على الطبق الرئيسي



طبق الحساء العميق
وملعقته أقصى اليمين



طبق الحلوى مع الفضية المصاحبة



طبق السلطة والفضية المصاحبة

أطباق الحلوى الغربية

- أطباق الحلوى الغربية متعددة الأنواع ويصعب حصرها ، وفيما يأتي نماذج لبعض منها .
- أطباق الحلوى بخميرة البيرة يمثل البابا ، البختلن . الخ مذكورة في الباب الثالث عشر
 - عجائن الشو : الإكلير ، الشو الآكرم ، البروفيتول . الخ . الباب الثالث عشر .
 - السوفليه الحلو الساخن : مذكور في البيض - الباب العاشر .
 - الكرم كراميل والبودنج والكستردة : مذكور في البيض - الباب العاشر .

التريفل Trifle

كما يتضح من اسمه فهو طبق بسيط أو غير مكلف ، والمفروض أن يصنع من بقايا كعكة إسفنجية جفت ، أو بسكويت إسفنجي خفيف ، أو كعكة إسفنجية أو سويسروله جفت وأصبح من العسير لفها ، فتقدم بشكل آخر جديد ناجح . وقد يكون طبق التريفل مكلفاً راقياً تستعمل فيه الفاكهة الطازجة والمحفوظة والكرامة المحفوظة .

تريفل بسيط

المقادير :

<p>للتغطية : كستردة مكونة من : ٢ ملعقة كبيرة كسترد بودر - بيضة ٢ - ٣ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش ٢ كوب لبن - ملعقة شاي فانيليا</p>	<p>بقايا كعكة إسفنجية (¼ كعكة مفاص ٢٤ سم) أو بسكويت خفيف (حوالى ١٠ - ١٢ واحدة) ¼ كوب عصير برتقال أو ليمونادة ملعقة كبيرة مربى مشمش أو مربى فراولة أو ماشابه</p>
---	--

الطريقة :

- ١ - يقطع الكعك مكعبات ويرص نصفه في طبق بلور عميق .
- ٢ - يغطى بالمربى ويرص فوقها باقى الكعك .
- ٣ - يسقى بعصير البرتقال أو الليمونادة ويترك حتى يتشرب السائل .
- ٤ - تعمل الكستردة في أثناء التشرب فيخلط البيض والكسترد بودر والسكر في سلطانية مع ملعقة لبن بارد .
- ٥ - يغلى اللبن ويضاف لخليط الكستردة مع التقليب الجيد بملعقة خشب .
- ٦ - يعاد الخليط على نار هادئة مع التقليب حتى يغلظ ، يرفع من على النار وتضاف الفانيليا (تراجع الكستردة السريعة - باب البيض العاشر) .
- ٧ - يغطى الكعك بالكستردة الساخنة ويساوى السطح جيداً ويترك حتى يبرد .
- ٨ - يحمل خفيفاً حسب الرغبة كرش السطح خفيفاً بجوز هند أو قرفة أو بترك بدون تجميل . يثلج ويقدم .

- قد يصنع التريفل في كاسات بلورية صغيرة بعدد الأفراد .
- تريفل بالشيكولاتة : تعمل الكستردة بالشيكولاتة بإضافة ٢ ملعقة كبيرة كاكاو لخليط الكستردة .

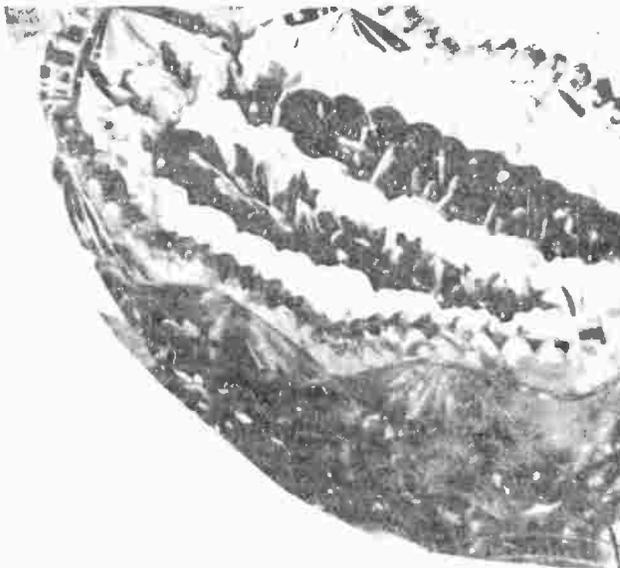
تريفل بالفاكهة والكريمة المخفوقة

المقادير :

فاكهة محفوظة : كرز - مشمش - أناناس - خوخ	كعكة إسفنجية بائة مقاس ٢٤ سم
أو فاكهة طازجة : موز - فراولة	كستردة مطهية كالسابق (١ مقدار)
كوب كريمة مخفوقة محلاة	شراب الفاكهة المخفوقة
١/٢ كوب مكسرات محمصة بندق - لوز	أو عصير برتقال أو ليمونادة (كوب)

الطريقة :

- ١ - تقطع الكعكة نصفين عرضاً (الكعك البائت سهل التقطيع والتشريب) .
 - ٢ - يوضع نصف الكعكة (السطح المقطوع الأعلى) في طبق كبير عميق بلور أو صيني قطره حوالى ٢٦ سم .
 - ٣ - تسقى بجزء من الشراب حتى تتشربه جيداً دون زيادة ، تغطى بطبقة جيدة من الفاكهة المختارة المقطعة (تترك وحدات الفاكهة الصحيحة لتجميل السطح ما عدا الموز) ، والمكسرات المفرية غيلظاً .
 - ٤ - تغطى الفاكهة بجزء من الكستردة المطهية ويوضع نصف الكعكة الثانى (السطح المقطوع لأسفل) . يغمز السطح بالشوكة ويسقى بالشراب كالسابق حتى تتشربه الكعكة العليا .
 - ٥ - يغطى بباقي الكستردة ويساوى السطح جيداً بهز الطبق خفيفاً .
 - ٦ - يجمل بالكريمة المخفوقة والفاكهة المعدة للتجميل حسب الرغبة . يثلج قبل تقديمه .
- من أنواع الكعك المستحبة في التريفل الكعك الإسفنجى بالشيكولاتة والقرفة .



تريفل بالفاكهة والكريمة المخفوقة

الكعكة المعكوسة Upside - Down Cake

من أطباق الحلوى اللذيذة الجميلة الشكل ويصلح تقديمها مع الشاي أيضًا كبديل للتورتة ومن مميزات أن الكعكة تكون مجملية بعد صنعها وقلبها من الصينية فلا تحتاج لمزيد من الجهد .

ولنجاح الكعكة المعكوسة يجب العناية بدهن الصينية بطبقة جيدة من الزبد اللين وهو الأفضل أو نوع جيد من السمن حتى لا يتلف طعم الكعكة ، وكذلك تختار الفاكهة المناسبة التي تكسب الكعكة طعمًا جيدًا ، ومن أفضل أنواع الفاكهة التفاح - الأناناس - المشمش المحفوظ أو الطازج - الخوخ المحفوظ - القراصيا ، ومن الممكن استعمال الجوافة بعد إزالة البذور والبلح الرمل بعد نزع النواة والقشرة .

وتصنع الكعكة إما بمعجينة الكمك الإسفنجي ص ٧٢٦ أو بهذه المعجينة:

المقادير : (المعجينة السريعة)

كوب دقيق منخول	كوب سمن سائح
كوب سكر - $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح	بشر ليمونة - ملعقة شاي فانيليا
٢ ملعقة شاي بيكنج بودر	٢ بيضة مخفوقة قليلا - $\frac{1}{4}$ كوب لبن

الطريقة السريعة :

- ١ - ينخل الدقيق والسكر والملح والبيكنج بودر ويوضع في سلطانية .
- ٢ - تعمل حفرة بوسطه يوضع بها السمن وبشر الليمونة والفانيليا والبيض .
- ٣ - يضاف اللبن تدريجيًا مع التقليب بقوة بملقعة خشب أو تضرب المعجينة في الخلاط الكهربائي لمدة حوالي ٤ دقائق حتى تصبح ملساء ناعمة . تعمل هذه المعجينة بعد تجهيز الصينية ورص الفاكهة المختارة .

الكعكة المعكوسة بالتفاح

الإعداد المطلوب :

- $\frac{1}{4}$ كيلو من التفاح الطازج . يقطع أرباع ، وتترع البذور ثم يقطع شرائح طولية رفيعة كفصوص البرتقال . يرش عليه قليل من السكر ويغطى لحين استعماله . إذا كان التفاح من النوع الأخضر البلدي يقشر ويقطع شرائح ويلقى في محلول سكري خفيف يغلى على النار لمدة ٢ - ٣ دقيقة . يصنى قبل استعماله .
 - مقدار عجينة إسفنجية (ينظر الباب الثالث عشر) أو العجينة السابقة السريعة .
 - صينية مستديرة مقاس ٢٤ سم (أو مربعة بنفس المقاس) .
- يوضع بالصينية $\frac{1}{4}$ كوب زبد لبن يدهن به قاع وجوانب الصينية جيدًا حتى لا تلتصق الفاكهة والكعكة بها . يرش $\frac{1}{4}$ كوب سكر سنترفيش على طبقة الزبد رشًا جيدًا متجانسًا (القاع والجوانب)

- ١ - ترص شرائح التفاح بشكل منسق جميل في الصينية المعدة بحيث يغطي قاعها ويرش التفاح بملعقة شاي قرفة ناعمة وقليل من السكر السنترفيش. توضع في الفرن حتى يلين.
- ٢ - تصب العجينة الإسفنجية أو العجينة السريعة على الفاكهة المرصوفة بحيث يصل ارتفاعها إلى ١/٢ الصينية .
- ٣ - تخبز في فرن متوسط الحرارة ١٨٠م (٣٥٠ف) في الرف النصف للفرن حتى يحمر السطح السفلي ويتكرمل السكر خفيفاً لمدة حوالي ٤٠ - ٥٠ دقيقة .
- ٤ - تقلب الصينية وهي ساخنة في الطبق المعد للتقديم وتترك مقلوبة على الكعكة بضعة دقائق حتى يسيل خليط السكر والزبد المتكرمل على الكعكة (إذا التصقت بعض وحدات من التفاح تسلك بسكين عريض وتوضع على الكعكة) .
- ٥ - تقدم الكعكة المعكوسة بالتفاح دافئة وقد يقدم معها كريمة مخفوقة أو صلصة خفيفة تعمل بشراب الفاكهة أو صلصة ليمون بالكورن فلور أو النشا .

الكعكة المعكوسة بالقراصيا

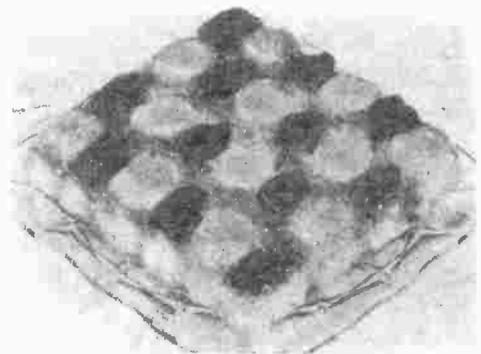
يستبدل التفاح بالقراصيا (١٠ - ١٥ واحدة) تسلق في قليل من الماء لمدة ٥ دقائق تصفى وتترع النواة وترص في الصينية المعدة وتجمل بأنصاف لوز مقشور أو ممشوش ويستغنى عن القرفة وتتم كالكعكة المعكوسة بالتفاح . (ينظر الشكل) .

الكعكة المعكوسة بالبلح الرملي

يستعمل ١/٤ ك بلح رملي . ترع القشرة والنواة ويرص في الصينية بشكل منسق مع وحدات من البندق أو اللوز أو أنصاف ممشوش طازج ، كما في القراصيا أو بالبلح والقرفة فقط كما في الكعكة المعكوسة بالتفاح .

الكعكة المعكوسة بالأناناس

يصنى الأناناس من الشراب ويفضل المستدير الحلقات ، يرص ويوضع بوسط كل حلقة واحدة من الكريز المتزوع النوى يستعمل الشراب في عمل صلصة خفيفة بالكسترد بودر أو الكورن فلور تقدم مع الكعكة (ينظر الشكل) .



الكعكة المعكوسة بالمشمش والقراصيا

الكعكة المعكوسة بالأناناس والكريز والجوز

أطباق الحلوى بالجيلاتين Gelatin Dishes

يدخل الجيلاتين في كثير من الأطباق الحلوة الباردة كالأماسية بالفاكهة والبرفواز والسوفليه والتورته المثلجة وغير ذلك ، كما يدخل في الاطباق المملحة الراقية الباردة مثل اللحم البارد بالجلاتينا وهي الأماسية المملحة ، والسمنك بالمابونيز والجلاتينا والدجاج بالجلاتينا وقوالب السلطات الباردة التي تقدم في الولايم .

ومن الصفات العجيبة للجيلاتين أنه يتشكل بشكل القلب أو الإناء الذي يوضع فيه سواء كان مستديراً أو مجوفاً أو مزخرفاً أو سادة ، مما يجعله مادة سهلة التطويح ويمكن بشيء من المهارة والابتكار تقديم أطباق جذابة المنظر يدخل فيها الجيلاتين .
مصادر الجيلاتين .

يحضر الجيلاتين من المصادر الآتية :

١ - الكولاجين Collagen وهو المكون الأساسي للنسيج الضام في اللحوم والذي يتحول إلى جيلاتين بالغلين في الماء (تنظر اللحوم - الباب الخامس) كما يوجد في الغضاريف وجلود الحيوانات وفي مائة الأسماك .

٢ - عظام الحيوانات وتفضل الكبيرة عن الصغيرة السن ، لأنها تحتوي على نسبة أقل من الماء وتنتج (جيلاتين) أفضل كماً ونوعاً .

٣ - حوافر الحيوانات وينتج منها الغراء وهو الصورة الخام غير النقية للجيلاتين ومعروفة استعماله في الصناعات المختلفة .
وينقى الجيلاتين بمعاملته بالأحماض أو القلويات حتى يكون شفافاً خالياً من الشوائب وصالحاً للأكل .

الجيلاتين الصالح للأكل :

يكون نقياً شفافاً خالياً من الشوائب ، لا طعم ولا رائحة له ، سريع الذوبان في الماء الساخن .

أشكال الجيلاتين المتداولة :

أنقى وأفضل أنواع الجيلاتين هو الإيسنجلاس Isinglass المستخرج من مائة الأسماك ، وهو خالٍ من الرائحة والطعم ولكنه غالى الثمن . ويصلح للأماسية الحلوة والمملحة وأطباق الجيلاتين المختلفة .

أشكال الجيلاتين الأخرى هي :

١ - التتقال أو الجيلاتين الورق ويوجد على شكل شرائح مستطيلة رقيقة جداً شفافة ، وكلما كانت الأوراق رقيقة دلت على نقاوة الجيلاتين ويستعمل في الأطباق الحلوة والمملحة ، ويحتاج لدقة في الوزن .

٢ - مسحوق الجيلاتين الأبيض غير المحلى : يوجد في شكل بلورات صغيرة أكثر خشونة من الجيلاتين المحلى (علب الجلي) وبياع معبأ في أكياس أو علب صغيرة ، وهو أسهل في الوزن والاستعمال وأسرع ذوباناً من التتقال ، ويصلح لأنواع الحلوة والمملحة على السواء .

٣ - الجيلي تمام التجهيز المحلى بالسكر : وهو جيلي العلب السريع الذوبان ، وهو أكثر الأنواع انتشاراً ، ويوجد في شكل مسحوق دقيق البلورات مخلوط بالسكر وبعض الأحماض كحمض الستريك والطرطريك ومواد النكهة كالبرتقال والأناناس والفراولة . الخ ومواد ملونة ويتراوح وزن المكونات بين ٩٠ ، ١٠٠ جم وهي كافية لعمل ٢ كوب من الماء والجيلي المحلى سهل الاستعمال ويوفر كثيراً من وقت وجهد ربة البيت ويصلح لأنواع الحلوة فقط .

القيمة الغذائية للجيلاتين :

هو البروتين الحيواني الوحيد الناقص لافتقاره إلى بعض الأحماض الأمينية الأساسية الضرورية لنمو الجسم وبنائه كالترتوفان ، وبه نسب ضئيلة من الفينيل الآين والثريونين ، ولذلك فإن قيمته الحيوية منخفضة ولا يصلح بمفرده كغذاء لبناء أنسجة الجسم ونموها ، خاصة وأن الكميات المستعملة منه صغيرة (ملعقة كبيرة أى حوالى ٢٠ جم لكل ٢ كوب سائل تمد الجسم بحوالى ٤ جرام من البروتين الناقص) . ينظر البروتين ص ١٥ - الباب الأول .

هضم الجيلاتين :

يعتبر الجيلاتين من أسهل الأطعمة هضمًا ، ويساعد على تدفق العصارات الهضمية بالمعدة ، ولذا فهو من الأطعمة المناسبة لتغذية الأطفال والمرضى والمسنين ، خاصة لما يضاف إليه من مواد غذائية ترفع من قيمته الغذائية كالكافيه أو العصير أو البيض أو اللبن مما يجعله لذيق الطعم سهل المضغ والبلع والهضم . ويقال إن الجيلاتين له تأثير جيد على نمو وتقوية الأظافر .

خواص الجيلاتين :

- الجيلاتين مادة صلبة سهلة الكسر كما فى التتقال ويمكن حفظه طويلا فى حالة جيدة .
- عند وضع الجيلاتين فى الماء يمتص الماء تدريجياً ويتنفخ ويلين (يلاحظ ذلك بصفة خاصة فى شرائح الجيلاتين) وبالانتفاخ تتغير خواص الجيلاتين ويتحول من مادة جافة إلى سائل لزج يتجمد بالتبريد كالآتى :
- لإعداد الجيلاتين كالألماسية مثلاً فلا بد أن تمر بخطوتين :
- الأولى : ذوبان الجيلاتين تماماً وانتشاره فى السائل مكوناً ما يعرف بالصُّل Sol ، وهو الاسم العلمى لهذا المحلول وأحد أشكال المحاليل الغروية (سبق ذكره فى النشا) .
- الثانية : تبريد محلول الصُّل لتكوين ما يعرف بالجل وهو أحد أشكال المحاليل الغروية أيضاً .
- (ينظر صُل وجل النشا ص ٥٤٠ - الباب الحادى عشر) .

صُل الجيلاتين (Sol)

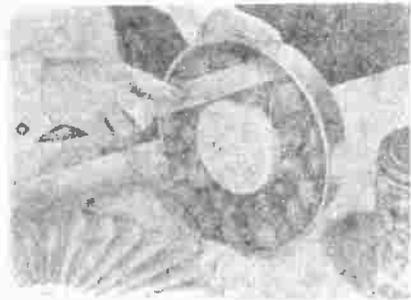
عند إذابة الجيلاتين فى الماء الساخن يتفكك وتنتشر جزيئاته الدقيقة تدريجياً فى الماء وهو وسط الانتشار ، ويتكون محلول لزج يسمى صل الجيلاتين . وتتوقف درجة لزوجة السائل على كمية أو تركيز الجيلاتين المذاب فى الماء .

جل الجيلاتين Gel :

عند تبريد محلول الصُّل السابق بوضعه فى الثلاجة يتحول من الحالة السائلة إلى قوام هلامى مرن مطاط (قوام الألماسية) وهو جل الجيلاتين . ويحدث ذلك لأن جزيئات الجيلاتين المنتشرة فى السائل تقترب من بعضها وتشابك فيقل الحجم نوعاً ويتكون هيكل شبكى دقيق يحبس داخله الماء ويمنع حركته فيفقد محلول الصل سيولته ويتحول إلى جل مرن القوام . وهذا هو السبب أن الألماسية بالتبريد تتجمد وتأخذ شكل القالب ، وإذا وضعت خارج الثلاجة فترة طويلة وخاصة فى الجو الحار تتباعد بعض جزيئات الجيلاتين عن بعضها وتنفصل أو ينكسر الهيكل الشبكى ويتسرب الماء وهى الظاهرة المعروفة بالتدميع Syneresis ، والى تفقد الألماسية جمال هيكلها وتنسيقها البدع . (ينظر الزبادى ص ٤٦٠ = الباب التاسع)

لنجاح أطباق الجيلاتين

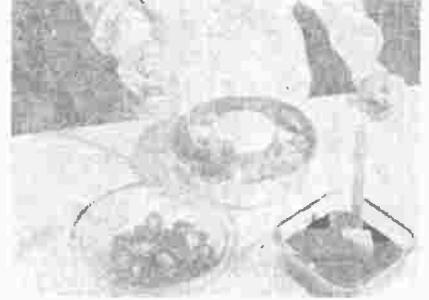
- ١ - يجب أن يكون تركيز الجيلاتين في الخليط صحيحاً لتكوين الجل الجيد القوام ويجب ألا يقل عن ٢٪ من المحلول .
- ٢ - بالنسبة للألماسية يستعمل عادة ٢٠ جراماً من الجيلاتين لكل ٢ كوب سائل (ماء أو عصير فاكهة) ، أو ملعقة كبيرة من مسحوق الجيلاتين غير المحلى وتزداد الكمية في الجوارح إلى ٣٠ جم ، وتقل الكمية إلى ١٥ جم بالنسبة لأطباق الجيلاتين التي تحتوى على اللبن والبيض والكريمة كالبفوار .
- ٣ - الانتقال أو ورق الجيلاتين يحتاج إلى وزن دقيق نظراً لاختلاف سمك الورق ، وقد يتعذر ذلك على ربة الأسرة ، وتسهيلاً للعمل يمكن اعتبار وزن ورقة الجيلاتين حوالى ٦ جرامات .
- ٤ - ينقع ورق الجيلاتين بعد تكسيه بالمقص في ماء بارد لمدة حوالى ٥ دقائق حتى يلين ويتفخ قبل إذابته على حمام مائى ساخن أو نار هادئة .
- وهذه الخطوة هامة جداً ويجب عدم إذابة الجيلاتين مباشرة على النار وإلا احترق ونبخر الماء قبل ذوبانه (يشيط) .
- ٥ - وضع الألماسية في قالب كبير يستغرق ضعف وقت القوالب الصغيرة لتبريده وتتراوح مدة التبريد (٢ كوب) من ٣ - ٤ ساعات
- ٦ - التبريد البطيء في الثلاجة ينتج الماسية جيدة تحتفظ بناسكها مدة طويلة .
- ٧ - التبريد السريع في الفريزر يؤدي إلى تعكير الخليط ، وتكوين بلورات ثلجية على سطحه وسرعة تفككه في درجة حرارة الغرفة . [درجة حرارة الغرفة ٢٠ م . أى معتدل لا حار ولا بارد . وهو تقدير قياسي متعارف عليه] .
- ٨ - تقلب الألماسية بغمس القالب في ماء دافئ ، أما قوالب البفوار فيفضل دهن القالب خفيفاً بزيت من نوع جيد كزيت الذرة فيسهل انزلقها منه دون أن تفقد شكلها الجيد .
- ٩ - يفضل تقديم الألماسية وأطباق الجيلاتين الأخرى في أطباق بلورية أو من المعدن اللامع كالفضة والأستينلس ستيل حتى يعكس الطبق ألوانها الجذابة ويضئ عليها بريقاً جميلاً .



٣ - بعد غمس القالب في ماء دافئ أو بمر القاع سريعاً على النار تسلك اجوانب بسكين عريض ويقلب على الطبق



٢ - بعد ملء القالب بالفاكهة والجيلي بالتبادل يصب باقي الجيلاتين على السطح وبلعج



١ - ترص الفاكهة على طبقة خفيفة من الجلاتين الحامد في القالب أو توضع بالملعقة بدون ترتيب

الجيلي السريع بالفاكهة Jelly (باستعمال جيلي العلب)

هو الجيلي المحلى الملون ولا يحتاج إلى وزن لأن محتويات العلبه معروفة الوزن ومعروفة أيضاً كمية الماء الواجب إضافتها ، ولذلك فهو سريع وسهل الاستعمال وإن كانت نكهة الفاكهة المستعملة لا تعادل الطبيعية .

المقادير :

علبة جيلي أناناس أو ليمون	ملعقة شاي عصير ليمون لتحسين الطعم
٢ كوب ماء مغلي	٢ من الموز الجامد - ١ ك فراولا معدة

الطريقة :

- ١ - تفرغ محتويات العلبه في سلطانية .
 - ٢ - يصب عليها الماء المغلي مع التقليب المستمر حتى يذوب الجيلاتين تماماً (قد يضاف كوب واحد مغلي ، وبعد ذوبان المحتويات يضاف الثاني بارداً للإسراع في تبريد الخليط) .
 - ٣ - يضاف عصير الليمون ، وتوضع طبقة من الجيلي السائل سمكها حوالي ٢ سم في قاع قالب ألماسية مجوف مبلل (القالب المجوف يحمى الألماسية سريعاً) ويجب أن يكون نظيفاً مبللاً حتى لا تترك الفوطه عند تحفيفه شوائب تعكر الألماسية .
 - ٤ - تترك طبقة الجيلي حتى تتجمد في الثلاجه . يقطع الموز حلقات قبيل رصه في القالب مباشرة حتى لا يسود ويمكن غمسه في قليل من الجيلي السائل .
 - ٥ - يرص الموز بشكل منسق ويغطى باحتراس بطبقة من الجيلي باستعمال الملعقة كالسابقه وتترك حتى تتجمد .
 - ٦ - ترص طبقة من الفراولة المنزوعة الكأس المعده وتغطى بالجيلي كالسابق .
 - ٧ - تكرر العملية حتى يمتلئ القالب بحيث تكون الطبقة الأخيرة من الجيلي .
 - ٨ - يثلج القالب حوالي ١ - ٢ ساعة (هذا بخلاف عدد مرات التجميد السابقة) .
 - ٩ - عندما يتجمد يغمس القالب في ماء دافئ لمدة قصيرة لإذابة طبقة رقيقة من الجيلاتين الملتصق بالقالب دون أن يتأثر باقي الجيلي . وفي الحالات العاجلة يمكن تمرير القالب سريعاً على لهب الموقد حتى ينفصل الجيلي عن القالب .
 - ١٠ - يخفف سطح القالب باحتراس ويوضع عليه طبق التقديم ، ويمسك الطبق والقالب باليدين جيداً ويقرب بحيث يكون القالب لأعلى والطبق لأسفل .
 - ١١ - يهز بقوة لتحريك محتوياته فتتزلق الألماسية في الطبق .
 - ١٢ - قد تجمل الألماسية ببعض وحدات صحيحة من الفراولة .
- كوب جيلي (٢٤٠ جم) يعطى ١٤٠ سعراً . ٤ جم بروتين .
- قد تخلط الفاكهة كلها بدون تنسيق . بالجيلي البارد الغليظ نوعاً حتى لا تطفو على السطح ، ويثلج القالب مرة واحدة .

الأماسية بالبرتقال Orange Jelly (باستعمال البرتقال)

طعمها أفضل من الجيلي السابق . لأن السائل المستعمل عصير الفاكهة بنكهتها الطبيعية المميزة . ويختار البرتقال البلدى الكثير العصارة (١ - ٢ كيلو) ويمكن عمل الماسية البرتقال فى طبقات مع الفاكهة كالموز مثل جيلي العلب السابق .

المقادير :

٢٠ جم تتفال (١/٣ ورقة جيلاتين)	٢ كوب سائل مكون من :
ملعقة كبيرة عصير ليمون لتحسين الطعم	١/٣ كوب ماء ، ١/٣ كوب عصير برتقال
١/٣ كوب سكر سنترفيش (أو سكر قوالب ١٢-١٥ قطعة)	أو كوب عصير وكوب ماء

الطريقة :

- ١ - يغسل البرتقال ويحفظ وتحك حوالى ٧ قطع من السكر فى القشرة وهذا يكسب الأماسية لونا ونكهة جيدة . فى حالة السكر السنترفيش تبشر برتقالة خفيفاً وبعد إذابة الجيلاتين على النار يصفى للتخلص من البشر ، وقد تستعمل قشرة رفيعة .
- ٢ - يكسر الجيلاتين بالمقص أو باليد وينقع فى الماء البارد (١/٣ كوب أو كوب) ويترك ٥ دقائق حتى يلين .
- ٣ - يوضع الجيلاتين المنقوع فى الماء والسكر وبشر البرتقال فى حالة استعماله فى إناء نظيف تماماً ويرفع على نار هادئة مع التقليب بملعقة خشب حتى يذوب الجيلاتين والسكر مع نزع الشوائب فى حالة وجودها .
- ٤ - يبعد عن النار ويبرد . يضاف عصير البرتقال والليمون مع التقليب الجيد .
- ٥ - يصفى الخليط بمصفاة سلك نظيفة لحجز البشر والشوائب الأخرى .
- ٦ - يصب فى قالب أماسية مغمول غير محفف ويترك حتى يبرد تماماً قبل وضعه فى التلاجة أو على ثلج مجروش حتى يتجمد
- عصير البرتقال والليمون (ومثله العصائر الأخرى) لا يرفع على النار حتى يحتفظ بلونه ونكهته وفيتامين ج .
- استعمال كميات زائدة من السكر يؤخر تجمد الجيلاتين .

الأماسية الناجحة :

- ١ - مظهرها براق لامع غير معتم (راتقة) .
- ٢ - رجراجة غير جامدة (تركيز الجيلاتين صحيح) .
- ٣ - متاسكة لا تفقد شكلها عند قطعها بالملعقة .
- ٤ - خالية من الأجزاء المطاطة والخيوط والكتل الجيلاتينية غير الذائبة .
- ٥ - لون ونكهة الفاكهة أو المادة الغذائية المستعملة ظاهرة ومميزة .
- فى حالة استعمال مسحوق الجيلاتين غير المحلى تؤخذ ملعقة كبيرة للمقادير السابقة (الأماسية البرتقال) .

الألماسية غير الناجحة :

● تكون غير متماسكة مائلة للسوالة (الجل ضعيف) للأسباب الآتية :

- ١ - تركيز الجيلاتين أقل من المطلوب خاصة في المحاليل الحمضية كالليمون .
- ٢ - عدم إذابة الجيلاتين وانتشاره جيدًا في السائل .
- ٣ - مدة التثليج غير كافية .
- ٤ - زيادة مقدار السكر عن المطلوب .

● تكون جامدة مطاطة (الجل شديد الصلابة) للأسباب الآتية :

- ١ - زيادة تركيز الجيلاتين .
- ٢ - تبخر جزء من السائل قبل تمام ذوبان وانتشار الجيلاتين فيه .
- ٣ - تثليج الألماسية في الفريزر أو لمدة طويلة .

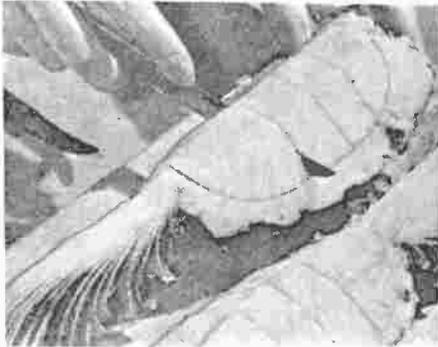
تفسير علمي :

تركيز الجيلاتين الضروري لتكوين جل جيد يتفاوت تبعًا لحموضة خليط الألماسية ، فتستعمل كمية أقل من الجيلاتين عندما يصل الجيلاتين إلى درجة ال $PH = 5$ (وهي نقطة التعادل الكهربي للجيلاتين) وتزيد النسبة بزيادة حموضة الخليط (أقل من ٥) أو قلويته (أكثر من ٥) ولتفسير ذلك :

ألماسية الليمون شديدة الحموضة $PH = 3.1$ ولذلك فهي تحتاج إلى تركيز أكبر من الجيلاتين عن ألماسية اللبن الأقل حموضة $PH = 7$ حتى تعطى القوام الزجاج الهلامي المطلوب .

● نقطة التعادل الكهربي للبروتين Iso-electricpoint

هي درجة ال PH التي تتساوى فيها الشحنات الموجبة ، أي أيونات الأيدروجين (الحامض) والشحنات السالبة أي أيونات الأيدروكسيد (القلوي) على جزء البروتين ، وفي هذه الحالة تقرب جزيئات البروتين من بعضها البعض وترسب . (ينظر الأحماض والقلويات وتأثيرها على الأطعمة ص ٨٦ - الباب الثالث) .



٣ - لتقديم الأناناس في القشرة تقطع الثمرة
٤ أجزاء بالطول وبمرر السكين بين القشرة والثمرة



٢ - تقطع الثمرة شرائح عرضية اسم
ويتزع الغلاف ويقور المنتصف



١ - يلقى الجزء العلوي بقوة باليد للزعة

طريقة تقطيع ثمرة الأناناس لتناولها طازجة بدون شراب . أما بالنسبة للألماسية
الأناناس فيجب طهي الأناناس الطازج في شراب خفيف لإزالة الإنزيم الذي يعطل تجمده .

الماسية الليمون Lemon Jelly

لاارتفاع الحموضة بالليمون يزداد الجيلاتين إلى ٤ ورقات بدلا من ٣ في البرتقال لإكسابها القوام المتأسك .

المقادير :

أو ١ ٢ كوب عصير ليمون ، ١ ٢ كوب ماء	٤ ورقة جيلاتين
حوالي ٣ كوب سكر سنترفيش للتحلية	٢ كوب سائل مكون من :
أوسكر ماكينة (حوالي ١٨ قطعة)	١ ٢ كوب عصير ليمون - ١ ٢ كوب ماء

الطريقة :

تعمل كطريقة الماسية البرتقال . وهي أكثر شفافية ، وقوامها رجاغاً بدرجة أكبر من عصائر الفاكهة الأخرى .

الماسية الفراولا (Strawberries)

تختار الفراولا المثلثة بالعصير الأحمر وإذا كان لون العصير باهتاً يمكن تلوينه بيضع قطرات من اللون الأحمر المعروف بالكنتشيل أو الألوان المائية النباتية الأخرى . المقدار يكفي ٢ - ٣ أشخاص .

المقادير :

ملعقة كبيرة عصير ليمون لتحسين الطعم واللون (وقد يضاف	٣ ١٢ ورقة جيلاتين ، ١ ٢ كوب ماء
قطرات من اللون) ، ١ ٢ كوب سكر	١ ٢ كوب عصير فراولا (حوالي ١ ٢ ك فراولا)

الطريقة :

١ - تغسل الفراولا في إناء عميق به كمية كافية من الماء البارد وتنشل سريعاً للتخلص من الرمل - ينزع الكأس الأخضر وتعصر بمصفاة ضيقة الثقوب .

٢ - يكيل العصير لمعرفة المقدار المطلوب وتعمل كالماسية البرتقال .

● تطبق طريقة الماسية البرتقال والفراولا على الفاكهة الأخرى كالمشمش والمانجو والعنب والرمان وقر الدين وغير ذلك .

الماسية الأناناس (Pineapple)

يحتوي الأناناس الطازج على إنزيم يحلل البروتين ويسمى بروملين bromelin ، فإذا استعمل الأناناس بحالته الطازجة النيئة يحلل الجيلاتين وهو بروتين وتكون النتيجة أن الجيلاتين يفقد قدرته على تكوين الجل (لا يتجمد) ولذا يجب استعمال الأناناس مطهياً في شراب خفيف مثلاً كما في الأناناس المعلب الذي يعرض للحرارة قبل حفظه بالتعليب . وبذلك يتلف إنزيم البروملين ولا يكون له تأثير على الجيلاتين عند عمل الماسية . المقادير والطريقة كالماسية البرتقال والفراولا . شكل الأناناس الطازج ص ٧٨٧ .

الجيلي المخفوق - أبيض ثلجي

خفق الجيلي في أثناء تجمده يدخل به كمية من الهواء تعمل على خفته (غاز × سائل) وتكسبه اللون الأبيض الثلجي وفي نفس الوقت تخفض من حلاوة الجيلي ولذا يزداد السكر قليلاً .

المقادير :

ملعقة شاي بشر ليمون	علبة جيلي ليمون أو أناناس
ملعقة كبيرة عصير ليمون	١ ٣/٤ كوب ماء مغلي
بياض ٢ بيضة	ملعقة كبيرة سكر سنترفيش

الطريقة :

- ١ - يخلط الجيلي بالسكر في سلطانية ويفكك جيداً .
- ٢ - يصب عليه الماء المغلي مع التقليب حتى يذوب تماماً . قد يعاد الخليط على نار هادئة حتى يذوب تماماً .
- ٣ - يضاف بشر وعصير الليمون ويترك الخليط حتى يبدأ في التجمد . (يوضع في الثلاجة) .
- ٤ - يخفق بقوة بمضرب عجل أو في الخلاط الكهربائي (المضارب) لإدخال كمية من الهواء تكسبه قواماً خفيفاً ويبدو لونه وشكله كالثلج الأبيض .
- ٥ - يخفق بياض البيض جامداً ويضاف للجيلي المخفوق ويستمر في الخفق حتى يصير الخليط جامداً مع احتفاظه بنمائه ، ويجب الإسراع في عملية الخفق حتى لا ينصهر الجيلي .
- ٦ - تملأ كاسات بلورية (٥ - ٦ كاسة) بالجيلي المخفوق وتجمد بشريحة ليمون أو قطعة كرز . تثلج قبل التقديم .

● الرغوة من الرغويات Foams : وهي إحدى الحالات الغروية التي ذكر نماذج لكثير منها في أبواب هذا الكتاب . والمقصود بالرغوة إدخال كمية من الغاز كالهواء في السائل تعمل على خفة المنتج وكبر حجمه . مثال ذلك خفق البيض في الكعك الإسفنجي والمرايح .. إلخ وخفق الكريمة وخفق الجيلي فيعطى حجماً أكبر وأخف . (ينظر خفق البيض - الباب العاشر) .

جيلي اليوغورت (اللين الزبادي) Yoghourt Jelly

يناسب جميع الأعمار وخاصة الأطفال والمرضى ، مرتفع القيمة الغذائية وسهل الهضم . ويفضل الجيلي الفاتح اللون كالليمون والأناناس والبرتقال (يكفي ٤ - ٦ أفراد) .

المقادير :

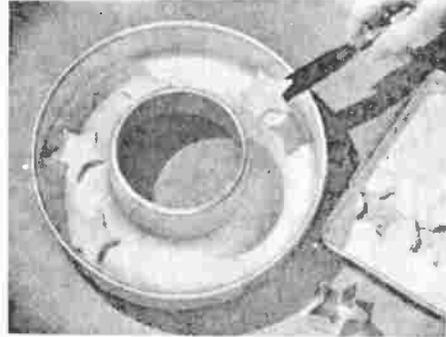
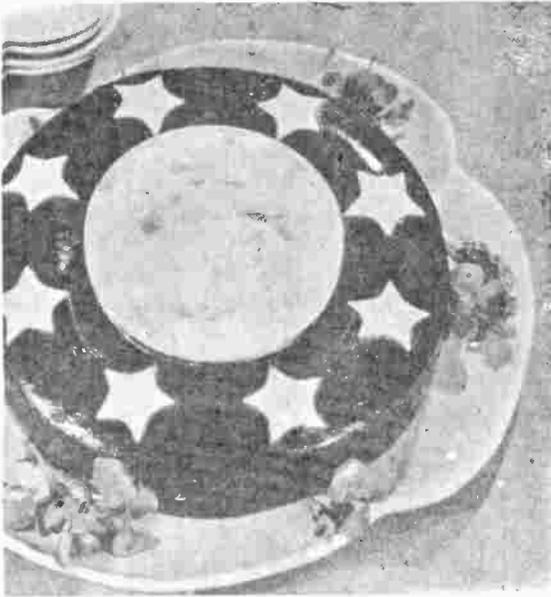
ملعقة شاي عصير ليمون	علبة جيلي أناناس
٤ كوب لبن زبادي قليل الحموضة	ملعقة كبيرة سكر
بياض ٢ بيضة	كوب ماء مغلي ، ١/٢ كيلو فراولا معدة للتجميل

الطريقة :

- ١ - يخلط الجيلي بالسكر ويضاف إليه الماء المغلي مع التقليب حتى يذوب .
- ٢ - يضاف عصير الليمون ويترك حتى يبرد تماماً دون أن يتجمد .
- ٣ - يفرغ الزبادى فى سلطانية كبيرة ويضاف إليه الجيلي البارد تدريجياً مع التقليب بحفة .
- ٤ - يخفق بياض البيض جامداً ويقلب بحفة مع خليط الزبادى .
- ٥ - تملأ ٤ - ٦ كاسات طويلة إلى منتصفها بجيلي الزبادى وتثلج حتى تتجمد .
- ٦ - يغطى سطحها بأنصاف فراولا معدة ، ثم تملأ الكاسات للنهاية بباقي جيل الزبادى ويحمل السطح بواحدة من الفراولا الصحيحة ، بثلج قبل التقديم .

● يمكن استبدال الفراولا بقطع من الأناناس أو الكريز المحفوظ وغير ذلك .

الماسية فراولا محملة



يعمل قاع قالب الماسية بوحدة من الفاكهة أو بأشكال زخرفية من جيل اللبن المحمد أو البيوغورت نترك حتى تثبت على الماسية . ونصب باقي الماسية حتى يمتلئ القالب .

الكريمات الراقية بالجيلاتين Creams

من أطباق الحلوى الباردة الراقية تلك الأنواع التي تدخل فيها الكريمة اللباني (أو المحففة) كأحد المكونات مع الجيلاتين ومنها السوفليه والبفروزا وهي مرتفعة القيمة الغذائية ، مرنة القوام لمساء ناعمة دسمة .
وتقدم إما كطبق من الحلوى الباردة بعد تجميلها بالفاكهة والمكسرات أو حسب الرغبة ، أو تدخل كنوع من الحشو الراقى للتورتات المثلجة والشارلوت روس وغير ذلك .
وبشء من الابتكار والتجديد يمكن تقديم أطباق راقية باستخدام السوفليه أو البفروزا مع الكعك الإسفنجي أو بسكويت سافوى والشيكولاتة والفاكهة .. إلخ .
وفيما يلي بعض النماذج .

السوفلية الحلو البارد Soufflées

سوفلية الليمون

عبارة عن خليط خفيف ناعم أملس مرن ، يعتمد في خفته على خفق كل من بياض البيض والكريمة لإدخال كمية من الهواء (رغوة - غاز × سائل) ويعتمد في تماسكه ومرورته على وجود الجيلاتين ، وقد سبق ذكر السوفليه الساخن المملح والحلو في البيض . (الباب العاشر) . سوفليه كلمة فرنسية معناها هتش أو خفيف . المقدار يكفي ٤ - ٥ أشخاص .

المقادير :

صغار ٣ بيضات طازجة	ملعقة شاي بشر ليمون
٣ كوب سكر ناعم	٤ ملعقة كبيرة عصير ليمون
٢ ورقة جيلاتين يكسر وينقع في ١ كوب ماء	كوب كريمة لباني (أو كريمة محففة)
أو ١/٢ علبة جيلي ليمون مذابة في ١/٢ كوب ماء مغلي	بياض ٣ بيضات ، ملعقة شاي فانيليا

الطريقة :

- ١ - يذاب الجيلاتين المنقوع على نار هادئة (في حالة استعماله) .
- ٢ - يخفق صفار البيض في سلطانية بمضرب يدوي أو كهربائي ويضاف إليه السكر المنخول مع استمرار الخفق على بخار حمام مائي (توضع السلطانية على إناء به ماء يغلي بحيث تستقبل البخار فقط ولا تلامس الماء) .
- ٣ - عندما يغلظ الخليط ويفتح لونه (حوالي ٥ دقائق بالمضرب اليدوي) يرفع من الحمام المائي .
- ٤ - يضاف الجيلاتين الساخن لخليط البيض مع التقليب الجيد .
- ٥ - يضاف بشر وعصير الليمون ويترك الخليط حتى يبرد .
- ٦ - في هذه الأثناء تخفق الكريمة (المحففة تحول لسائل وتخفق) بمضرب سلك أو عجل باحتراس حتى تغلظ وتقلب بخفة مع خليط البيض والجيلاتين البارد قبل أن يجمد . (إذا تجمد الخليط تعرض السلطانية لبخار ماء ساخن بضع ثواني وتقلب قبل إضافة الكريمة . يجب أن تكون الكريمة والجيلاتين باردين حتى لا تنفصل الكريمة أو تطفو على السطح .

- ٧- ينفق بياض البيض حتى يجمد ويكون رغوة بيضاء (منقار لين . ينظر خفق البيض - الباب العاشر) .
- ٨- نضاف إليه الفانيليا ويقلب بخفة متناهية مع خليط السوفليه السابق حتى يصير الخليط خفيفاً ناعماً متجانساً تماماً .
- ٩- يصب في طبق بلّور كبير عميق أو ٤-٥ كاسات بلّورية بحيث يكون السطح أملس ناعماً . يثلج حتى يتأسك .
- ١٠- يجمل السوفلية بشرمجة ليمون أو المكسرات كالفستق أو الكريمة المخفوقة قبل التقديم. الشكل الملون بعدص ٧٤٤

السوفليه الناجح :

- يكون ناعماً أملس ومتجانس اللون والقوام ، خفيفاً وخالياً من الفقاعات الكبيرة (عدم خلط البياض المخفوق جيداً) أو الكريمة الطافية على السطح (نتيجة لإضافتها لخليط الجيلاتين وهو سائل ودافئ) .
- جل السوفليه المتكون يكون متماسكاً مرناً في ليونة (غير مطاط نتيجة لزيادة مقدار الجيلاتين) .

سوفليه الشيكولاته

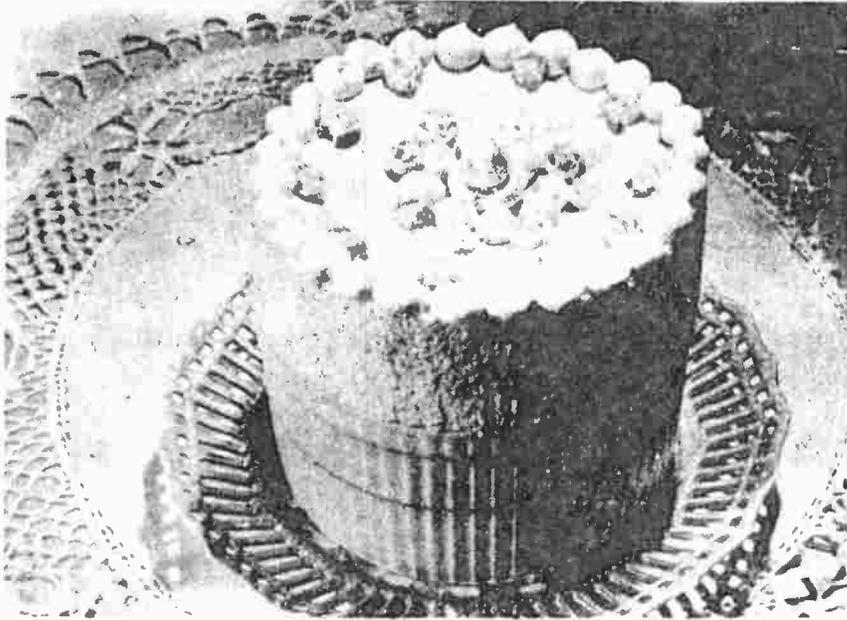
كمقادير وطريقة سوفليه الليمون باستبدال بشر وعصير الليمون بالشيكولاته كالاتي :

٢ ملعقة كبيرة شيكولاته أو كاكاو تذاب في ١ كوب لبن ساخن + ملعقة كبيرة عصير ليمون + ملعقة شاي فانيليا . يضاف هذا الخليط للصفار المخفوق مع السكر بعد إضافة الجيلاتين ويتم كسوفليه الليمون .

سوفليه موكا Mocka Soufflées

يدخل فيه خليط من القهوة أو النكسافيه ، والشيكولاته أو الكاكاو كالاتي :

١ كوب قهوة ثقيلة + ملعقة كبيرة كاكاو ، أو ملعقة كبيرة نكسافيه ، ملعقة كبيرة كاكاو ، تذاب في ١ كوب لبن ساخن وتضاف للصفار المخفوق وتتم كالسابق . قد يقدم في القالب التقليدي المين بالشكل .



تلف ورقة سميكة حول القالب من الخارج ضعف ارتفاعه وتربط في هذا الوضع بصب خليط السوفلية حتى إلى ارتفاع الورقة - يجمد في التلاجة تنزع الورقة ويجعل بالكريمة

بافيريان كريم Bavarian Cream

أو كريم بفرواز (فرنسي) Crème Bavaoise

البفرواز من أطباق الحلوى الباردة الراقية كالسوفليه وينسب الاسم إلى مدينة بفيير بفرنسا Bavière . وهو نوع من الكريمة الناعمة الملساء الدسمة ، ويصنع من الكريمة الإنجليزي وهي الكستردة المطهية ويضاف إليها الجيلاتين والكريمة اللباني (أو المحففة) المخفوقة مما يجعل البفرواز دسماً مرتفع القيمة الغذائية ، ومن الممكن استبدال الكريمة الإنجليزي بعصير الفاكهة كالبرتقال والفرولا والشمش .. إلخ تكسبه طعماً لذيذاً وأقل دسماً .

أولاً : بفرواز أساسه الكريمة الإنجليزي (أى الكستردة المطهية) بفرواز الفانيليا (يكفي ٤ - ٦ أشخاص)

الإعداد :

- كريمة إنجليزي (كستردة مطهية) مكونة من : ٢ بيضة كبيرة - ملعقة كبيرة كسترد بودر - $\frac{1}{4}$ كوب سكر سنتر فيش ، ٢ كوب لبن مغلي - ملعقة شاي فانيليا .
- ٢ ورقة جيلاتين تكسر وتنقع في $\frac{1}{2}$ كوب ماء بارد لمدة ٥ دقائق ثم تذاب على نار هادئة مع التقليب .
- أو ملعقة كبيرة جيلاتين مسحوق غير محلى مذاب في $\frac{1}{2}$ كوب ماء مغلي .
- $\frac{1}{4}$ كوب كريمة لباني مخفوقة (أو كريمة مجففة تحول إلى سائل وتُخفق) - ينظر خفق الكريمة الباب التاسع - اللبن .
- طبق بلور عميق (حجمه مناسب) أو ٤ - ٦ كاسات بلورية أو قالب ألماسية سعته حوالي ٤ كوب يدهن خفيفاً بزيت جيد حتى يسهل انزلاق البفرواز محتفظاً بشكله دون الحاجة إلى غمس القالب في ماء دافئ. الشكل الملون قبل ص ٨٠١ .

الطريقة :

- ١ - تعمل الكريمة الإنجليزي كالآتي : يخلط الكسترد بودر والسكر في سلطانية ويضاف إليه البيض مع التقليب الجيد بملعقة خشب أو مضرب سلك من الصلب غير القابل للصدأ . يصب اللبن المغلي تدريجياً على الخليط مع التقليب بقوة بالملعقة أو المضرب - يعاد الخليط على نار هادئة في إناء مستدير القاع مع التقليب المستمر حتى يغلي الخليط دون أن يغلي ، تضاف الفانيليا .
 - ٢ - يضاف الجيلاتين الذائب وهو ساخن إلى الكريمة الإنجليزي الساخنة السابقة مع التقليب الجيد (يحفظ الخليط في السلطانية مغطى حتى لا تتكون قشرة على السطح إلى أن يبرد تماماً) .
 - ٣ - تخفق الكريمة اللباني حتى تغلظ وتقلب بخفة مع الخليط السابق البارد وقبل أن يتجمد .
 - ٤ - يصب في الطبق البلور أو الكاسات أو القالب المدهون حسب الرغبة . يوضع في الثلاجة .
 - ٥ - يترك حوالي ٢ - ٣ ساعة حتى يجمد ، وفي حالة استعمال القالب يقلب على طبق فضي أو من البلور وقد يحمل البفرواز خفيفاً بالكريمة المخفوقة أو الفاكهة أو المكسرات كاللصق .
- للحصول على خليط ناعم خفيف يفصل الصفار عن البيض في الكريمة الإنجليزي ويضاف البيض المخفوق أخيراً .

بفرواز بالشيكولاته

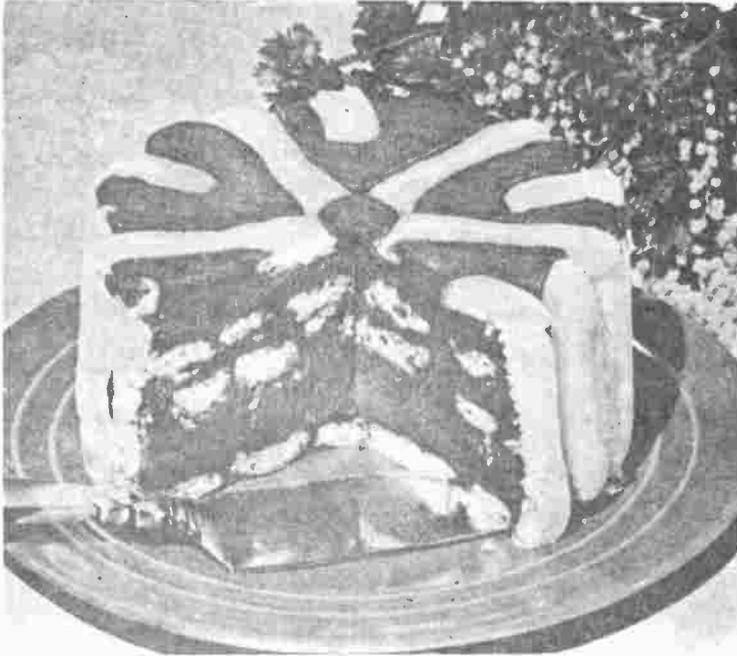
يخلط مع الكسترد بودر والسكر ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة أوكاكاو ويعدل السكر في حالة استعمال الكاكاو إلى ٣ كوب بدلا من ١ في بفرواز الفانيليا - يتم كالسابق .

بفرواز بالنسكافيه

تخلط ٢ ملعقة شاي نسكافيه مع الكسترد بودر والسكر ، ويعمل كبفرواز الفانيليا وقد يضاف للخليط في النهاية ١ كوب بندق محمص مفرى . وفي حالة عدم توفر النسكافيه يستعمل ٣ كوب قهوة مركزة مصفاة ، ٣ كوب سكر ويعدل مقدار اللبن في الكريمة الإنجليزي إلى ١ كوب بدلا من ٢ كوب .

البفرواز الناجح :

ناعم أملس دسم - قوامه متماسك مرن دون مطاطية شديدة خالٍ من كتل الجيلاتين غير الذائبة ، والكريمة متجانسة في الخليط غير طافية على السطح ومثلها السوفليه (يحدث هذا إذا أضيفت للخليط وهو دافئ) .



تقديم بفرواز الشيكولاتة كنوع من التورته المثلجة باستعمال بسكوت سافوي

ثانياً : بفرواز أساسه عصير الفاكهة

بفرواز الفراولا

الإعداد :

- فراولا معدة ومغسولة (حوالي ١ ك) تصنى خلال مصفاة سلك نظيفة أوفى خلط الفواكه الكهربائى .
- كوب عصير فراولا ، كوب كريمة لبانى مخفوقة (أو مجففة) .
- أو ١ ١/٢ كوب عصير فراولا ، ١/٢ كوب كريمة مخفوقة
- سكر للتخلية حوالى ١ - ٣ كوب ، ملعقة كبيرة عصير ليمون .
- ٣ ورقة جيلاتين سميكه تكسر وتنقع فى ١/٢ كوب ماء بارد لمدة ٥ دقائق ثم تذاب على نار هادئة مع التقليب .
- طبق بلور عميق أو ٤ - ٦ كاسات أو قالب الماسية مدهون خفيفاً بزيت جيد .
- بضع قطرات من لون أحمر (الألوان الخاصة بالأطعمة) لتحسين لون الفراولا وقد يستغنى عنه .

الطريقة :

- ١ - يضاف السكر للجيلاتين الذائب الساخن مع التقليب الجيد حتى يذوب السكر .
 - ٢ - يضاف الخليط إلى عصير الفراولا فى سلطانية نظيفة كما يضاف عصير الليمون وقد يضاف بضع قطرات من اللون الأحمر إذا كان لون الفراولا باهتاً . يغطى الخليط ويترك حتى يبرد .
 - ٣ - تخفق الكريمة حتى تغلظ وتقلب بحفة مع خليط الفراولا البارد .
 - ٤ - يصب الخليط فى الطبق أو الكاسات أو القالب ويثلج حتى يجمد ٢ - ٣ ساعة .
 - ٥ - يقلب القالب ويحمل بوحدة من الفراولا وقد يحمل خفيفاً بالكريمة المخفوقة .
- تطبق الطريقة السابقة على عصير الفواكه الأخرى كالبرتقال - المشمش - المانجو - قمر الدين .

« بفرواز بالفاكهة والكريمة الإنجليزية : يستغنى عن الكريمة اللباني المخفوقة ويستبدل بها ١/٢ مقدار من الكريمة الإنجليزية تخلط أولاً بالجيلاتين الساخن ثم عصير الفاكهة حتى يحتفظ بلونه ونكهته الطبيعية وفيتاميناته .

عن الكريمة (القشدة) :

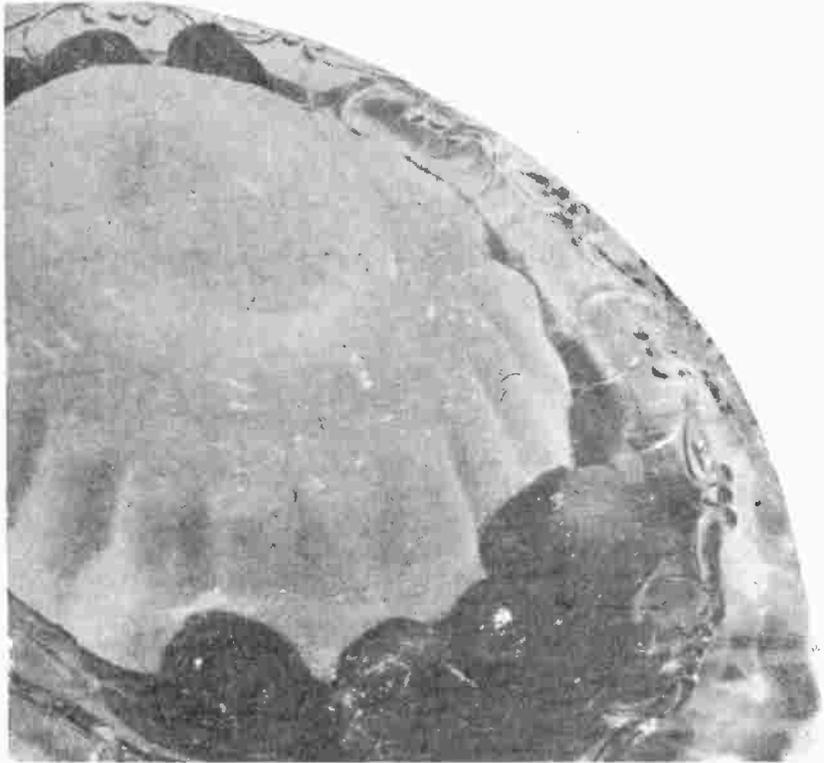
- الكريمة المخفوقة تعطى ضعف حجم غير المخفوقة .
- كوب كريمة لباني خفيفة (يزن ٢٣٩ جم) يعطى ٧١٥ سُعراً ، (٣٠٦٠ و . د . من فيتامين ا) .
- ملعقة كبيرة كريمة لباني تزن ١٥ جم تعطى ٤٥ سُعراً
- كوب كريمة لباني ثقيلة (يزن ٢٣٨ جم) يعطى ٨٤٠ سُعراً . (٣٦٧٠ و . د . من فيتامين ا) .
- ملعقة كبيرة كريمة لباني ثقيلة تزن ١٥ جم تعطى ٥٥ سُعراً .
- كوب كريمة لباني مخفوقة يعطى ٣٠٠ - ٤٠٠ سُعراً
- كوب كريمة مقلدة (مصدر نباتي) مسحوق ٩٤ جم يعطى ٥٠٥ سُعراً .

- كوب كريمة مقلدة مخفوقة يعطى ١٩٠ سُعرًا .
- ملعقة كبيرة كريمة مقلدة مخفوقة (١٥ جم) يعطى ١٠ سعرات .
- (ينظر الجدول - اللبن ص ٤٦٦ - الباب التاسع) .

بفرواز أقل في السُّعرات (اقتصادى) (بدون كريمة وبدون بيض)

يناسب بعض الحالات المرضية ولمن يهتمون بالرشاقة .

- مقدار كريمة كورن فلور (بلا مانجية) باستعمال لبن منزوع الدسم وتتكون من :
(٢ كوب لبن منزوع الدسم مغلى ، ٣ ملعقة كبيرة سكر - ٣ ملعقة كبيرة كورن فلور) . يخلط السكر بالكورن فلور وقليل من اللبن البارد - يضاف إليه اللبن المغلى مع التقليب - يعاد على نار هادئة حتى يغلظ . ص ٤٦٤ .
- علبه جيلي أناناس أو حسب الرغبة تذاب في $\frac{1}{4}$ كوب ماء مغلى .
- ١ - يخلط الجيلي الساخن بكريمة الكورن فلور الساخنة . مع التقليب الجيد .
- ٢ - يوضع الخليط في طبق بلور أو قالب كما في البفرواز السابق ويثلج .
- ٣ - قد يحمل ببعض الفاكهة الطازجة .
- كوب بفرواز (٢٤٥ جم) يعطى ٢٠٠ سُعرًا .



بفرواز اقتصادى
بكريمة الكورن فلور (بلا مانجية)

تورته مثلجة بالفاكهة والجيلي والبفروز

جميلة الشكل ، لذيذة الطعم ، مناسبة في الصيف ، ولكنها تورته مركبة ، تتطلب مزيداً من الإعداد والجهد والوقت والتكاليف ، ولكنها أفضل من التجميل بخلى الزبد والشيكولاتة .. إلخ . غير المستحبة في الصيف .

الإعداد :

- كعكة إسفنجية من اليوم السابق مقاس ٢٤ - ٢٦ سم .
- ٢ علبة جيلي أناناس أو ليمون .. إلخ . مذابة في ٣ كوب ماء مغلي .
- مقدار بفروز فانيليا أو بالفاكهة حسب الرغبة . ص ٧٩٣
- فاكهة معدة طازجة كالفراولا والموز أو محفوظة كالأناناس والمشمش والكريز ، (إذا استعملت الفاكهة المحفوظة يؤخذ شرابها لإذابة الجيلي)
- صينية مستديرة نظيفة مقاس ٢٤ - ٢٦ سم .

الطريقة :

- ١ - يصب حوالي ٢ - ٣ سم من الجيلي السائل في قاع الصينية حتى يغطيه وترك طبقة الجيلي حتى تتجمد (توضع في الثلاجة) .
 - ٢ - ترص الفاكهة المختارة (فراولا مع موز مثلاً) بتسويق جميل على الجيلي المجدد ويصب عليها طبقة خفيفة من الجيلي السائل باستعمال الملعقة باحتراس لتثبيت الفاكهة .
 - ٣ - تقطع الكعكة نصفين عرضاً ، يوضع نصف على الفاكهة المرصوصة الجامدة بحيث يكون سطح الكعكة الأملس غير المقطوع لأسفل .
 - ٤ - تسقى الكعكة خفيفاً بالجيلي السائل ، ثم يسط عليها مقدار البفروز الغليظ غير الجامد ، وقد توضع بعض الفاكهة .
 - ٥ - يغطى الحشو بنصف الكعكة الثاني بحيث يكون السطح الأملس غير المقطوع لأعلى . تسقى بياق الجيلي بحيث يغطيها تماماً . وتثلج عدة ساعات حتى تتاسك ويجمد الجيلي .
 - ٦ - تغمس الصينية في إناء كبيره ماء دافئ حتى تسيل طبقة رقيقة من الجيلي ويسهل انفصال التورته - يحفف السطح بفوطه وتقلب في طبق مسطح فضي أو بلورى ، وقد يحمل حولها ببعض وحدات قليلة من الفاكهة .
- يمكن تمرير قاع الصينية سريعاً على لب حتى تنفصل التورته عن الصينية .

تورته مثلجة ببفروز الشيكولاتة

الإعداد :

- كعكة إسفنجية - ٢ مقدار بفروز بالشيكولاته أو النسكافيه .
- توضع طبقة من البفروز ٢ - ٣ سم في الصينية المدهونة بدلاً من الجيلي السابق ، ثم نصف الكعكة وتسقى بعصير برتقال أو ليمونادة ، ثم بفروز يليه نصف الكعكة الثاني - تسقى بالشراب ثم باق البفروز تثلج وتتمم كالسابق .

أطباق شارلوت Charlotte

يطلق على أطباق الحلوى الباردة التي يستعمل فيها الكعك أو البسكويت أو فتات الكعك ، أو فتات الشكلمة ، اسم الشارلوت ومنها شارلوت بالتفاح وهو أساس التسمية وشارلوت بالشيكولاتة والشارلوت روس وغير ذلك .

شارلوت روس Charlotte Russe

(يكفي ٦ أشخاص)

يقدم كنوع من التورتة أو الحلوى الباردة ، هو طبق تقليدي فرنسي على شكل قالب مستدير ، يرص حوله بسكويت سافوى ، ويملأ الفراغ بحشوة بدخل فيها الكريمة المخفوقة كالفرواز . ص ٧٩٤ .

الإعداد :

- صينية مستديرة مرتفعة الجوانب (حوالي ٦ - ٨ سم) مقاس ٢٠ سم ، أو قالب سادة مشابه .
- ٢٠ - ٢٤ واحدة من بسكويت سافوى (البرلين) وهو بسكويت إسفنجي شكل الأصابع ويعرف أيضاً باسم أصابع السيدة Lady Fingers (ينظرالباب الثالث عشرص ٧٣٠) ويمكن استعمال شرائح من كعك إسفنجي بايت في حجم البسكويت .
- مقدار بفرواز بالنسكافيه والبندق أو بالشيكولاتة أو بالفراولا .



الطريقة :

- ١ - يبطن قاع الصينية بمستدير من ورق شمعي أو ورق سميك حتى يسهل انزلاق البسكويت من الصينية .
- ٢ - يرص ٤ - ٦ وحدات من البسكويت في قاع الصينية بشكل زخرفي بسيط .
- ٣ - يقطع جزء صغير من طرفي البسكويت حتى يكون مستقيماً بحيث يكون طول البسكويتة مساوياً لارتفاع جوانب الصينية .
- ٤ - تبطن جوانب الصينية برص البسكويت بالطول جنباً لجنب حولها .
- ٥ - يملأ الفراغ المتوسط بحشوة البفرواز بحيث يكون غليظاً نوعاً حتى يتأسك مع البسكويت دون أن يبلله كثيراً فيفقد صلابته ، أو يتسرب من بينه . ويجب أن يصل الحشو إلى نهاية الصينية . تثلج عدة ساعات حتى يتجمد البفرواز تماماً .
- ٦ - تقلب الصينية على طبق مسطح فضي أو بلّوري وقد يحمل الشارلوت روس بالكريمة المخفوقة .

طريقة أخرى :

- ١ - يعد قالب كعك مستطيل مقاس ٢٠ سم . يبطن القاع بورق شمعي .
- ٢ - يرص البسكويت في القاع بعرض القالب يرش خفيفاً بعصير برتقال .
- ٣ - يوضع نصف خليط البفرواز الغليظ نوعاً .
- ٤ - ترص طبقة أخرى من البسكويت بنفس الطريقة وترش خفيفاً بعصير البرتقال أو بالبندق أو اللوز المحمص المفري غليظاً .
- ٥ - يغطي البسكويت بالنصف الثاني من خليط البفرواز . يثلج عدة ساعات ثم يقلب كالسابق في طبق مستطيل مسطح .

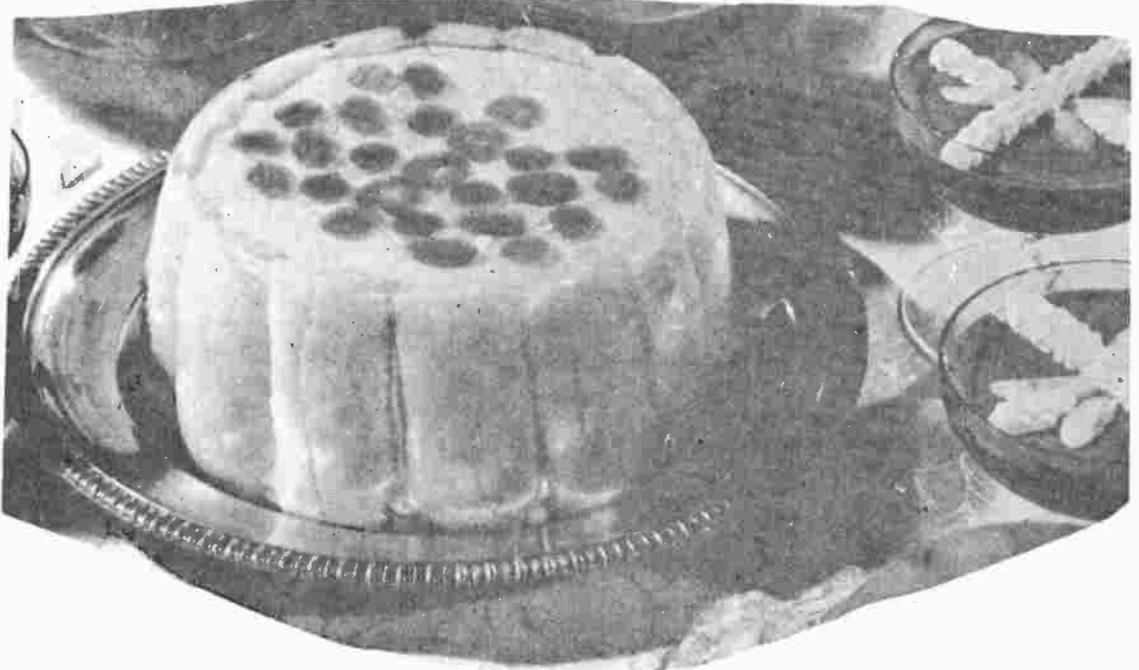
● تتبع نفس الطريقة السابقة باستعمال كاسات بلورية بعدد الأفراد . يكسر البسكويت صغيراً أو الكعك الإسفنجي ويوضع في طبقات مع البفروز بحيث تكون الطبقة العليا الأخيرة من البفروز الأملس الناعم ، تثلج وتجمل بالكريمة المخفوقة أو الفاكهة كالكريز .

شارلوت روس بالجيلي والبفروز

طريقة ثالثة : توضع طبقة جيلي ليمون في قاع القالب المستدير وتجمل بالفاكهة كما في التورته المثلجة ، بدلا من البسكويت يرض البسكويت في الجوانب فقط ويملاً الفراغ بالحشو السابق .

مقترحات أخرى

- طبق فطير مخبوز يملاً بعد تبريده بسوفليه شيكولاتة أو ليمون ، أو بفروز يثلج ويجمل بالكريمة المخفوقة والفاكهة .
- قالب ألماسية يملاً بطبقات متبادلة من البفروز والشكلمة أو بسكويت خفيف بعد تكسيرها بالنشابة صغيراً بحيث تكون الطبقات الأولى والأخيرة من البفروز يثلج. ويقلب ويجمل حسب الرغبة .
- قالب ألماسية يملاً بطبقات متبادلة من البفروز والجيلي الجاهز الأحمر ، أو الفاتح اللون إذا كان البفروز شيكولاتة .



شارلوت روس بالجيلي والبفروز

الحلوى المجمدة [المثلجات Ices] Frozen Desserts (تعرف أيضاً بالمرطبات)

عرفت المثلجات منذ زمن بعيد فقد عرفها الصينيون والرومان والعرب ثم انتقلت إلى باقي أنحاء العالم ، وتقدمت صناعتها وتنوعت أشكالها وطرق تقديمها وأصبحت من أرقى أطباق الحلوى الباردة التي تقدم في المناسبات ومنها تورتة الآيس الكريم والكاساتا والبارفيه والبومب جلاسيه .

والمثلجات من المرطبات المستحبة في فصل الصيف ويفضل الكثيرون صنعها بالمنزل لضمان سلامتها وعدم تلوثها بالميكروبات المرضية الخطيرة وخاصة بالنسبة للأطفال .

ويدخل في صناعة المثلجات عدة مواد منها السكر وعصير الفاكهة واللبن ومنتجاته ومواد النكهة المختلفة ، هذه المواد تلعب دوراً هاماً في إكساب المثلجات النعومة والقوام المتناسك ودرجة التجمد وغير ذلك .

المواد وتأثيرها على المثلجات :

السكر :

- ١ - يكسب المثلجات الطعم الحلو المستحب .
- ٢ - له تأثير هام على درجة تجمد الخليط ، فاستعمال كميات معتدلة منه تساعد على تجمد خليط المثلجات وتعود تكون بلورات ثلجية كبيرة وبالتالي يعطى قواماً ناعماً .
- ٣ - زيادة كمية السكر في المثلجات يعمل على سيولتها فتأخذ وقتاً طويلاً حتى تتجمد ، كما أنها تنصهر سريعاً عند تقديمها .

اللبن ومنتجاته :

تستعمل الكريمة اللباني عادة في صنع الآيس كريم فتكسبه القوام الناعم الدسم وهي في ذلك أفضل من اللبن ، وتعمل الكريمة على تكوين بلورات دقيقة تجعل الخليط ناعماً في الفم وخاصة عند خفق الخليط . استعمال اللبن المركز غير المحلى بدون تخفيف يعطى نتائج مماثلة للكريمة وكذلك اللبن المخفف كامل الدسم عند استعماله مركزاً . (ينظر باب اللبن) .

عصير الفاكهة :

يكسب المثلجات وبخاصة المائية كالجرايطة الطعم المميز المستحب ، مثل جرايطة الليمون والبرتقال . الخ .

أقسام المثلجات :

١ - المثلجات المائية Water Ices

تكون من شراب سكري مضاف إليه عصير فاكهة كالبرتقال والليمون والفراولا والمشمش والمأنجوا . الخ . وهي خفيفة منعشة في الجو الحار وقليلة السعرات ومن أمثلتها :

(١) الجرايطة Granita ويفضل صنعها بطريقة التحريك أى باستعمال آلة التثليج اليدوية أو الكهربائية لتكسير بلورات الثلج الكبيرة المتكونة في أثناء التجميد مما يجعلها هشّة خفيفة كجرايطة الليمون .

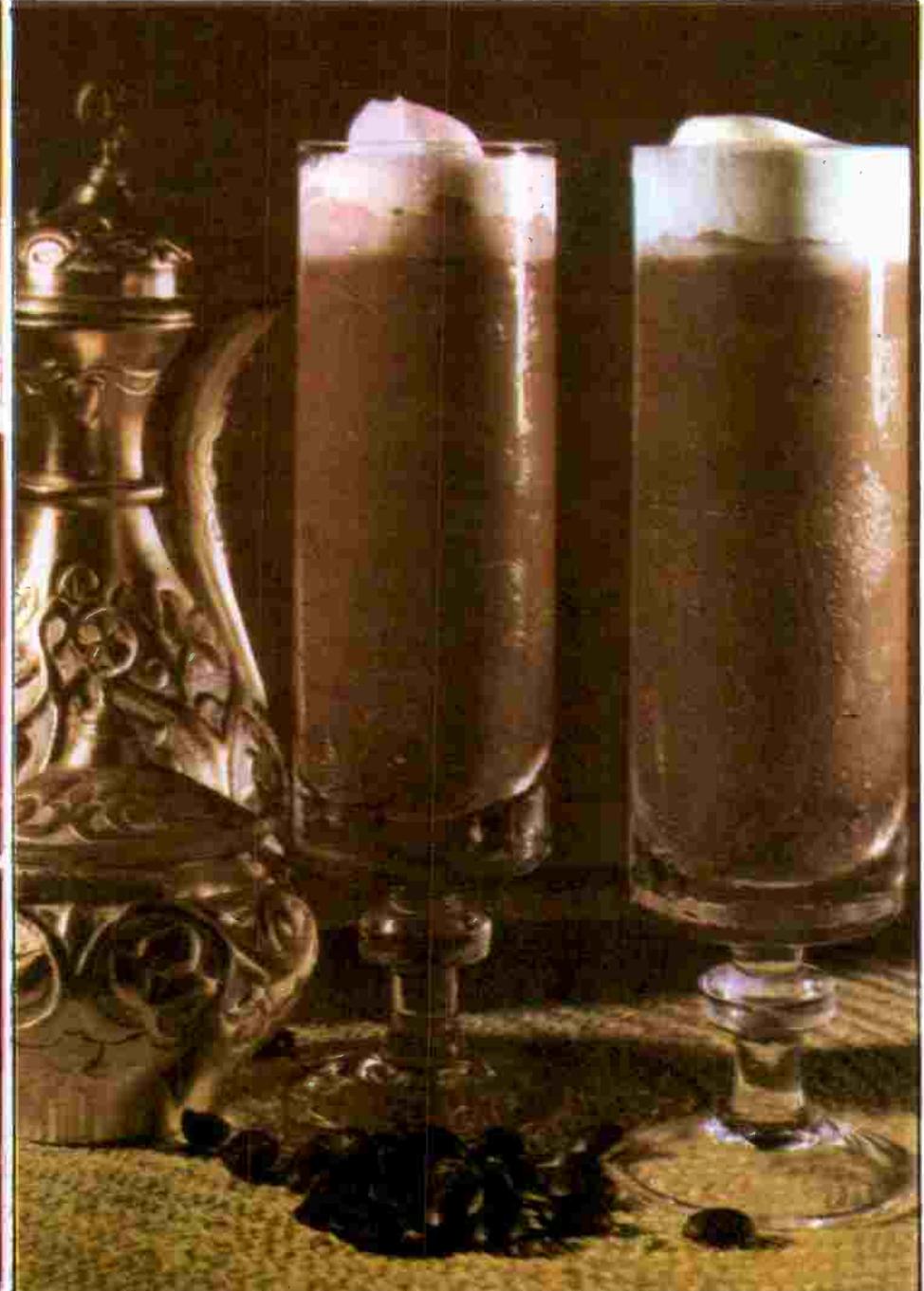
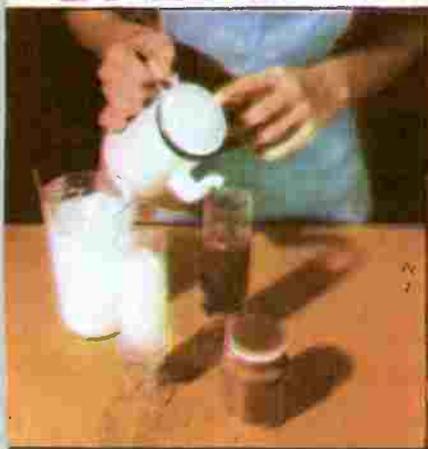


GRAPE FRUIT
MARMALADE.
FEB

GRAPE FRUIT
MARMALADE.
FEB.

مرملاد جریب فروت

مشروب شيكولاتة مشلج
بالكرمية المخفوقة وطريقة عمله





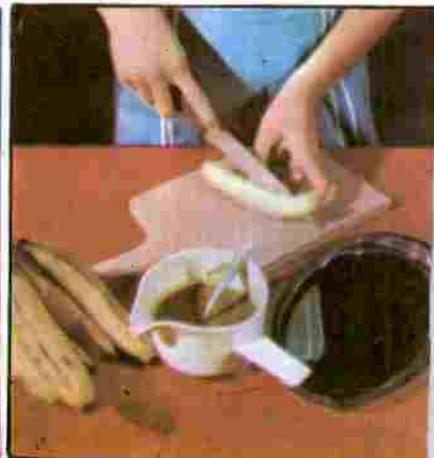
آيس كريم بشرائح الموز والكريمة المخفوقة Banana Split



يجمل بوردات من الكريمة
المخفوقة ويرش بالمكسرات

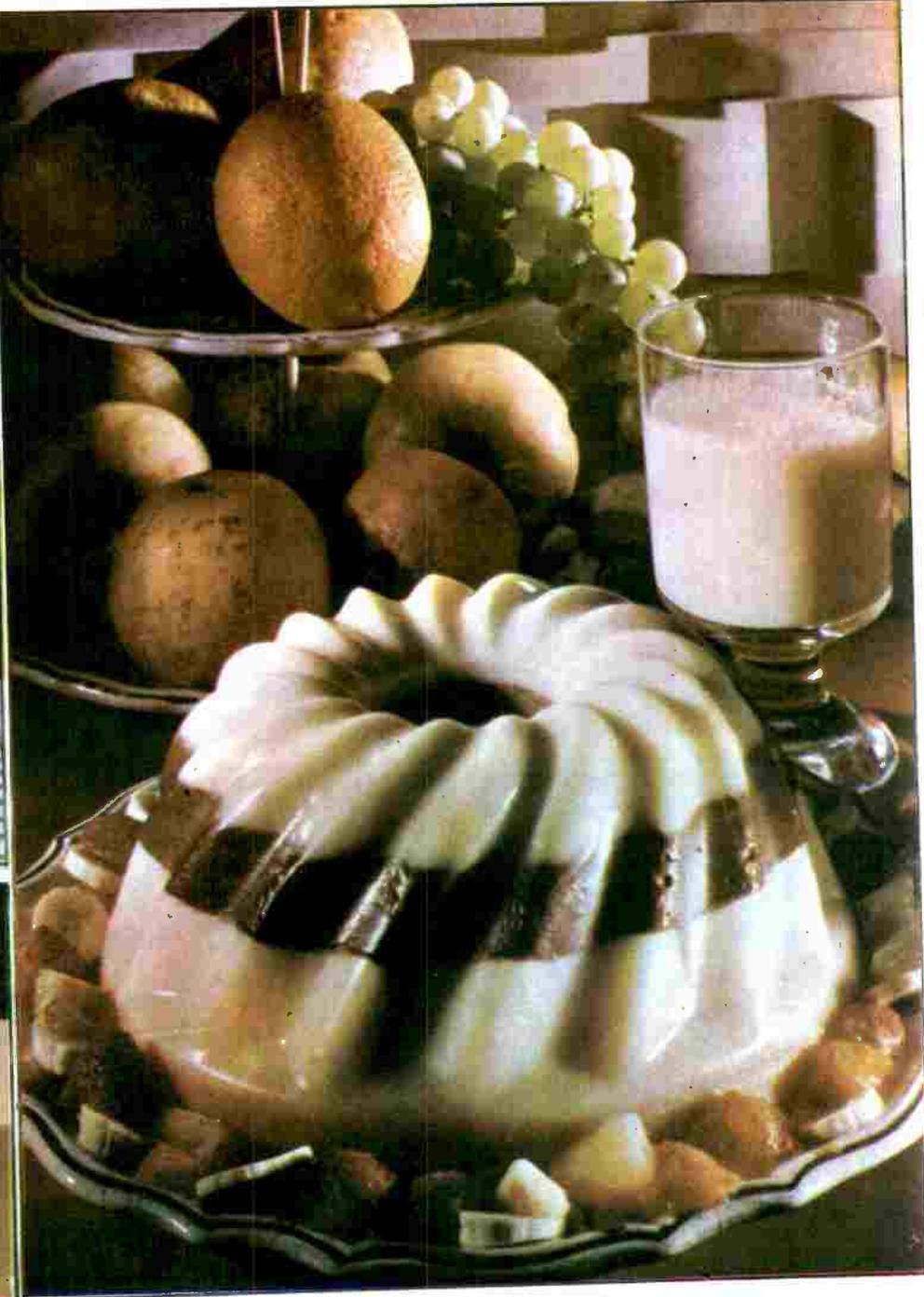
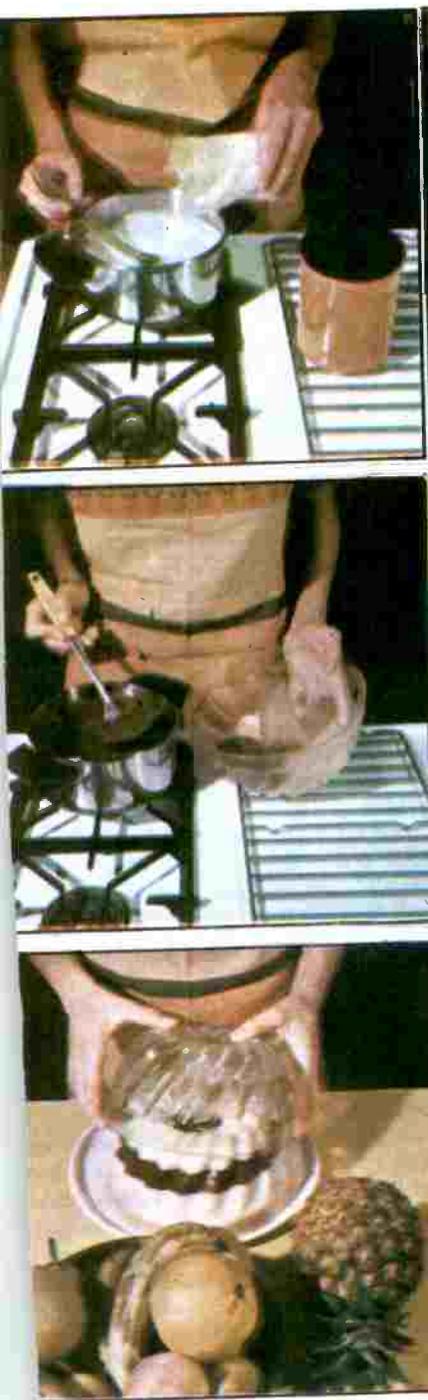


توضع كرات من الآيس كريم
في الوسط بالمعلقة ويغطى
بصلصة شيكولاتة باردة



يقطع الموز بالطول ويرص في
طبق بيضاوى كالشكل المبين

بفروز مشكل (فانيليا وشيكولاتة)
مجميل بالفاكهة وطريقة عمله



(ب) الشربت Sherbets (بمعنى مشروب حلو) والفرايه Frappe (أى المضروب) ، وهو عبارة عن جرانطة مصنوعة بطريقة التجميد بدون تحريك (في صواني الثلج في الفريزر) وفيها يضرب الخليط على مراحل في أثناء تجمده لتكسير بلّورات الثلج ويضاف للخليط قليل من الجيلاتين الذائب ، الذى يجعله ناعماً وبياض البيض المحفوق الذى يكسبه قواماً خفيفاً . وعادة يقدم الشربت والفرايه في أكواب زجاجية طويلة ومعها الشاليمو Chalumeau أو السوسيت Sucette أى ممص (شفاطة) وكما يعرف بالانجليزية Straw

٢ - المتلجات اللبنة Milk Ices

ويدخل في صناعتها اللبن الكامل الدسم أو الكريمة اللباني وهى الأكثر استعمالاً وقد تستبدل باللبن المركز غير المحلى أو اللبن المكثف المحلى (ينظر باب اللبن) كما قد تستبدل الكريمة بالكستردة هذا بالإضافة إلى مواد النكهة كالفانيليا والشيكولاته والقهوة وعصير الفاكهة والمكسرات المحمصة المفرية والبرالان (لوز أو بندق بالكريمة) والفواكه المسكرة المفرية . والمتلجات اللبنة ناعمة دسمة مرتفعة القيمة الغذائية والسعرات وتؤدى إلى السمنة ومن أمثلتها .

(أ) الآيس كريم اللين Soft ice Cream : ويعرف أيضاً بالجيلاتي (بالإيطالية) أو الدندمة (بالتركية) أو الجلاس (بالفرنسية) ويصنع بطريقة التحريك في آلة التثليج اليدوية أو الكهربائية .
(ب) الآيس كريم الجامد : ويشكل على هيئة قوالب مختلفة كالكاساتا والبارفيه والموس والبومب . وترتفع به نسبة الكريمة اللباني .

● البارفيه Parfait (كلمة فرنسية بمعنى كامل) وهو آيس كريم ناعم ودسم ويتكون من شراب سكرى سميك يصب وهو ساخن على بياض البيض المحفوق جامد مع استمرار الحفق وبعد تبريد الخليط تضاف الكريمة المحفوقة ، هذا بالإضافة إلى مواد النكهة كبشر وعصير الفاكهة أو الشيكولاتة أو المكسرات . الخ . ويحمد الخليط في قالب .
● الموس Mousses (كلمة فرنسية بمعنى رغوة Foam) وهو آيس كريم ترتفع به نسبة الكريمة ويشكل على هيئة قوالب مختلفة .

● البومب Bombes وهو أيضاً كالموس يشكل على هيئة قالب مجمد وغالباً يكون شكله كروياً .
الآيس كريم بالصودا : عبارة عن خليط من الآيس كريم وشراب سكرى ومياه الصودا الغازية ، يقدم في أكواب زجاجية طويلة ومعها ملعقة طويلة للتقليب والشفاطة والصودا تجعل الخليط خفيفاً يساعد على الهضم .

المتلجات كاملة التجهيز :

متعددة الأنواع والأشكال وهى على درجة كبيرة من الجودة وبخاصة إذا روعيت فيها الشروط الصحية ، والمتلجات المنزلية لا تصل إلى جودة كاملة التجهيز وبخاصة الآيس كريم المحفوق والقوالب المختلفة الأشكال إلا إذا توفرت أجهزة صناعتها بالمنزل بالإضافة إلى الوقت والجهد والخبرة .
والمتلجات كاملة التجهيز توفر كثيراً من الوقت والجهد ويمكن استغلالها في تقديم حلوى راقية مثلجة كتورتة الألاسكا Baked Alaska ، وتتكون من الكعك الإسفنجى والآيس كريم والمرانج ، أو تورتة المرانج بالآيس كريم ، أو باستعمال بسكويت سافوى والشكلمة وغير ذلك .

المثلجات نصفجهزة

وتوجد في شكل مسحوق يحتوي على مكونات الآيس كريم في حالة مجففة كاللبن المجفف والكريمة المجففة ومواد النكهة . .
إلخ . وما على ربة الأسرة إلا أن تضيف السائل المطلوب وتجمد الخليط حسب الطريقة المذكورة . ولكنها قد لا تصل إلى جودة
كاملة التجهيز ، أو المصنوعة بالمنزل .

تجميد المثلجات :

تتبع طريقتان لتجميد المثلجات :

١ - طريقة التحريك (التقليل) المستمر : وذلك باستعمال آلة التثليج اليدوية المعروفة (البرميل الخشبي) أو آلة التثليج
الكهربائية التي توضع في فريزر التلاجة وتعمل بالكهرباء .
وطريقة التحريك تساعد على إدخال الهواء في الخليط (غاز × سائل) مما يجعله خفيفاً هشاً كبير الحجم ، كما تعمل على تكسير
بلورات الثلج الكبيرة فتكون بلورات دقيقة تجعل الخليط ناعماً غير متحجر كما يحدث عادة في المثلجات المائية (الجرانيطة) التي
تصنع بدون تحريك .

٢ - طريقة التجميد بدون تحريك : وهي الطريقة المتبعة منزلياً وذلك بوضع الخليط المطلوب تجميده في صواني الثلج ويترك
عدة ساعات في فريزر التلاجة بدون تحريك حتى يتجمد ، وعادة تتكون بلورات ثلجية كبيرة مما يجعل الجرانيطة متحجرة ، ولذا
يجب إدخال مادة تعوق دون تكون البلورات الكبيرة ، كالنشأ - الدقيق - صفار البيض - بياض البيض - اللبن - الكريمة ، كما
يمكن إدخال بعض الهواء بالخليط عن طريق خفق الجيلاتين أو بياض البيض أو الكريمة والتي تعمل أيضاً على زيادة حجمه .



ما يجب مراعاته لنجاح الثلجات بالمنزل

- ١ - العناية بنظافة الأدوات المستعملة .
- ٢ - المعروف أن المحاليل السكرية تبدو أقل حلاوة بالتجميد ، ولذا يجب زيادة مقدار السكر نوعاً مع مراعاة أن الزيادة الكبيرة تعوق تجمد الخليط والنسبة المعتدلة هي : مقدار سكر لكل ٤ مقادير سائل .
- ٣ - يفضل دائماً إذابة السكر في السائل حتى يكون الخليط متجانساً ويعطى منتج دقيق البلورات .
- ٤ - يجب تبريد الخليط تماماً قبل وضعه في آلة التثليج أو صواني الثلج بحيث يصل إلى $\frac{1}{2}$ ارتفاعها فقط حتى يعطى فرصة لتعدد الخليط في أثناء تجمده .
- ٥ - تبريد الخليط تماماً قبل إضافة الكريمة في حالة استعمالها ، ويفضل خفقتها قبل إضافتها حتى تجعل الخليط خفيفاً كبيراً .
- ٦ - يجب أن تكون صواني الثلج والقوالب مبللة قبل وضع الخليط فهذا يسرع من تجمده .
- ٧ - عند استعمال آلة التثليج اليدوية (البرميل الخشبي) يملأ الفراغ بين البرميل والإناء المعدن الداخلي المعد لوضع خليط التجميد ، يملأ بالثلج الجروش والملح الرشيدى بنسبة ٤ ثلج إلى ١ ملح رشيدى ، لأنه يعمل على خفض درجة الحرارة ، ويوضع في الثلج أولاً بدون ملح ، ثم يوضع باقي الثلج والملح في طبقات متبادلة . يقلل الإناء جيداً وكذا الغطاء الخارجي وتدار الآلة ببطء أولاً ثم بسرعة حتى يتجمد الخليط . ويعرف ذلك عندما يكون التحريك ثقيلًا .
- ٨ - بعد تجميد الخليط في الآلة اليدوية ، يمسح الغطاء من الملح ويفتح وتزع المضارب . يقلب الخليط ويغطى بورق شمعي ثقيل ويقفل ثانية . يغطى بطبقات من ورق الجرائد أو قماش سمك ، ويترك حوله الثلج والملح لمدة ٢ - ٤ ساعات حتى يتأسك تماماً قبل تقديمه .
- ٩ - لتجميد الثلجات المائية والآيس كريم بنجاح في الفريزر بدون تحريك يستحسن إضافة مواد مغلظة قبل تجميده (ذكرت سابقاً) مثل الجيلاتين الذائب - النشا - الكورن فلور - صفار البيض في الكستردة - بياض البيض - الكريمة مع خفق الخليط في أثناء تجمده .
- ١٠ - يجب أن نضع في اعتبارنا أن الثلجات المجمدة بدون تحريك لا تكون خفيفة هشّة ناعمة كالمصنوعة بطريقة التحريك اليدوي أو الكهربائي ، ولكنها ممتازة بالنسبة للكاسات والبومب والقوالب .

تشكيل القوالب : (باستعمال الآيس كريم التام التجهيز) :

مثل الكاسات والبارفيه والموس والبومب وغير ذلك .

توجد قوالب خاصة بغطاء محكم لتجميد الثلجات وبخاصة التي يدخلها الكريمة ، وفي حالة عدم توافرها بالمنزل تستعمل علبة من المعدن أو البلاستيك (علب اللبن المحفف) محكمة القفل .

يملأ القالب أو العلبة بأي نوع من الآيس كريم المجمد بحيث يمتلئ تماماً حتى يأخذ شكل القالب . يغطى سطح الآيس كريم بورق شمعي ويغطى بإحكام بالغطاء - يوضع في الفريزر لمدة تتراوح بين ٤ - ٦ ساعات قبل قلبه يحمل حسب الرغبة بالكريمة المحفوظة والفاكهة المحفوظة أو المسكرة والمكسرات كالبندقية .

أولاً : مثلجات مائية Water Ices
(تدار في آلة التليج اليدوية أو الكهربائية)

جرانطة ليمون Lemon Ice

مرطبة منعشة قليلة السعرات . اقتصادية وقلما تتبع الآلة اليدوية في المنزل .

المقادير :

٢ كوب سكر سنترش	٢ ملعقة شاي بشر ليمون
٤ كوب ماء ، $\frac{1}{8}$ ملعقة شاي ملح ناعم	$\frac{3}{4}$ كوب عصير ليمون

الطريقة :

- ١ - يضاف السكر والملح للماء ويرفع على نار هادئة حتى يذوب السكر ، يترك الشراب يغلي ٣ - ٥ دقائق مع نزع الريم .
 - ٢ - يبعد عن النار ويضاف بشر الليمون ويترك حتى يبرد تماماً .
 - ٣ - يضاف عصير الليمون ، ويوضع الخليط في آلة التليج اليدوية وتدار باليد حتى يصير الخليط ثقيلًا ، يترك وحوله الثلج والملح لمدة $\frac{1}{2}$ إلى ساعة حتى يتأسك تماماً قبل تقديمه .
 - ٤ - يغرف بملعقة الآيس كريم المعروفة أو بملعقة كبيرة في أكواب أو كاسات ٢ - ٣ ملعقة في كل كاسة وقد تجمل الجرانطة بفاكهة طازجة كالفراولا وتقدم مباشرة قبل أن تنصهر .
- في حالة وجود آلة تليج كهربائية يوضع بها الخليط وتقل . توضع في الفريزر مع رفع درجة التبريد في الثلجة وتترك لمدة ٣ - ٤ ساعات حتى يتم خفقتها بالمضارب الكهربائية وتتجمد .
 - المقدار يكفي من ٦ - ٨ أشخاص .

جرانطة البرتقال

مثل جرانطة الليمون باستبدال بشر الليمون ببشر البرتقال وإضافة ٢ كوب عصير برتقال $\frac{1}{2}$ كوب عصير ليمون بدلا من $\frac{3}{4}$ كوب عصير الليمون . وكمية الماء ٣ كوب فقط .

جرانطة المشمش

مثل جرانطة البرتقال باستعمال ٢ كوب بيورية مشمش طازج . يصنى بمصفاة الخضر أو في الخلاط + ٣ ملعقة كبيرة عصير ليمون .

● تطبق الطريقة أيضاً على عصير المانجو - الفراولا .. إلخ .

جرانيتة ليمون (تجمد في صواني الثلج)

وتعرف أيضاً بالشربت Sherbets

وهي جرانيتة مضاف إليها قليل من الجلاتين الذائب لإكسابها النعومة ، لأنه يجد من تكون البلورات الثلجية الكبيرة ، كما يضاف بياض بيض مخفوق يعمل على خفة الخليط وزيادة حجمه .

المقادير :

ملعقة شاي بشر ليمون	٢ ورقة جيلاتين تنقع في كوب ماء بارد
٢ كوب عصير ليمون	٢ ¼ كوب ماء
بياض ٢ بيضة مخفوقة جامداً	٣ ¼ كوب سكر - ذرة ملح

الطريقة :

- ١ - يضاف السكر والملح للماء ويذاب على نار هادئة ثم يضاف الجيلاتين المنقوع في الماء مع التقليب حتى يذوب .
- ٢ - يبعد عن النار ويضاف بشر الليمون ويترك الخليط حتى يبرد تماماً .
- ٣ - يضاف عصير الليمون وأخيراً بياض البيض المخفوق جامداً يقلب بخفة مع الخليط .
- ٤ - يصب في صواني الثلج المبللة بالماء وتوضع في الفريزر . يغطى سطح الصواني بورق شمعي أو كيس بلاستيك حتى لا تتكون عليه بلورات ثلجية .
- ٥ - يترك الخليط حتى يجمد مع تقلبيه بالملعقة كل ساعة (حوالي ٤ ساعات) .
- ٦ - يضرب الخليط بمضرب سلك أو في الخلاط قبل تقديمه مباشرة .
- ٧ - يقدم في الكاسات مباشرة بعد خفقه .

جرانيتة أو شربت البرتقال

مثل شربت الليمون السابق باستعمال ملعقة شاي بشر ليمون - ملعقة شاي بشر برتقال - ملعقة كبيرة عصير ليمون - ١ كوب عصير برتقال . يعمل شربت المانجو والمشمش والفراولا .. إلخ . بنفس المقادير والطريقة .

ثانياً : مثلجات لبنية آيس كريم فانيليا Ice Cream

وهو الجلاس أو الجيلاتى أو الدندمة .
ناعم ودسم مرتفع القيمة الغذائية والسعرات (يكفى ٦ - ٨ أشخاص) .

المقادير :

١ ¼ كوب لبن	٢ بيضة مخفوقة ، ملعقة شاي فانيليا
٤ كوب سكر ، ذرة ملح	٤ - ١ كوب كريمة لباني مخفوقة (أو كريمة مجففة)
٢ ورقة جيلاتين منقوعة في ¼ كوب ماء بارد	مكسرات محمصة مفرية كالبنديق إذا أريد

● يمكن الاستغناء عن الجيلاتين وزيادة مقدار الصفار إلى ٦ .

الطريقة :

- ١ - يذاب السكر والملح في اللبن الساخن ويصب الخليط ببطء على صفار البيض المخفوق مع التقليب .
- ٢ - يرفع الخليط على نار هادئة مع التقليب بملعقة خشب حتى يغلي الخليط نوعاً ويصير ناعماً دون أن يغلي .
- ٣ - يذاب الجيلاتين في ماء النقع على نار هادئة ويضاف ساخناً للخليط السابق الساخن وتضاف الفانيليا . يترك الخليط حتى يبرد تماماً دون أن يتجمد الجيلاتين .
- ٤ - تقلب الكريمة المخفوقة بخفة مع الخليط السابق .
- ٥ - يوضع الآيس كريم في صواني الثلج المبللة أو في قالب ويوضع في فريزر التلاجة لمدة ٣ - ٤ ساعات أو حتى يتجمد .
- ٦ - قد يخفق الخليط بالمضرب أو الخلاط الكهربائي ويعاد ثانية في الفريزر قبل التقديم .
- ٧ - يغرف بالملعقة في الكاسات ، ويسهل العملية غمس الملعقة في الماء . يحمل بالكريمة أو الفاكهة .

● قد يقدم الآيس كريم على هيئة قالب أو كاسات وفي هذه الحالة يترك الخليط حتى يتجمد ثم يكبس في القالب المطلوب .
يقفل ويترك عدة ساعات في الفريزر حتى يتجمد تماماً . يمر القالب تحت مياه الصنبور وهو مقفل . يقلب على الطبق المعد ويحمل بالفاكهة المسكرة أو البنديق المحمص أو الكريمة المخفوقة حسب الرغبة .

آيس كريم بالشيكولاتة

كمقادير وطريقة آيس كريم الفانيليا ويضاف ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة أو ٣ ملعقة كاكاو إلى اللبن .

آيس كريم بالقهوة

يضاف لآيس كريم الفانيليا ١/٢ كوب قهوة مركزة باردة بعد تبريد الخليط وقبل إضافة الكريمة المخفوقة .

آيس كريم باللبن المركز غير المحلى

تستبدل الكريمة المخفوقة بلبن العلب المركز غير المحلى (ينظر اللبن - الباب التاسع) . يثلج كوب لبن مركز . يخفق ويضاف لخليط آيس كريم الفانيليا كما يضاف بياض ٢ بيضة مخفوقة جامداً مع التقليب بخفة .

آيس كريم بالفراولا (فى صواني الثلج أو قالب)

يصنع من عصير الفاكهة والكريمة المخفوقة وبياض البيض المخفوق مما يجعل الآيس كريم ناعماً خفيفاً .

المقادير :

لون أحمر إذا أريد لتحسين اللون	٢ كوب عصير فراولا (١/٢ - ٣/٤ كيلو فراولا)
كوب كريمة لباني مخفوقة	كوب سكر ، ذرة ملح
بياض ٢ بيضة مخفوق جامداً	٣ ملعقة كبيرة عصير ليمون

الطريقة .

١ - يضاف السكر لعصير الفراولا ويقلب على نار هادئة حتى يذوب ، وعندما يصل الخليط للغليان يرفع عن النار ويترك حتى

يبرد .

٢ - يضاف الملح وعصير الليمون ويترك الخليط حتى يبرد تماماً .

٣ - تخفق الكريمة حتى تغلظ وتقلب مع خليط الفراولا .

٤ - يخفق بياض البيض جامداً ويقلب بخفة مع الخليط السابق .

٥ - يصب فى صواني الثلج قليلاً بالماء أو قالب وتجمد فى الفريزر عدة ساعات .

٦ - يرفع الآيس كريم فى الكاسات أو يقلب إلقالب . يجعل بالفراولا الصحيحة أو حسب الرغبة . يقدم مباشرة .

آيس كريم اقتصادى

يستعمل اللبن الخليلب الكامل الدسم ، أو اللبن المحفف وهو الأفضل (لكل كوب ماء ٤ ملعقة لبن بدلا من ٣) ، وقد يستعمل اللبن المركز غير المحلى ، أما إذا استعمل اللبن المكثف المحلى فيستغنى عن السكر وتخفف علبه اللبن المكثف بحوالى ١/٢ كوب ماء .

المقادير

٣ كوب سكر - بشر ليمونة
ملعقة شاي فانيليا
بياض ٢ بيضة مخفوقة جامداً

٢ كوب لبن مغلي .
صفار ٢ بيضة ، ذرة ملح .
ملعقة كبيرة كسترد بودر

الطريقة :

- ١ - يخلط الكسترد بودر والسكر والملح و صفار البيض وملعقة لبن بارد في سلطانية .
- ٢ - يصب اللبن المغلي على الخليط السابق مع التقليب بقوة حتى يصير متجانساً .
- ٣ - يعاد الخليط على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يغلظ نوعاً . يبعد عن النار .
- ٤ - يضاف بشر الليمون والفانيليا وأخيراً بياض البيض المخفوق جامداً . يثلج في صواني الثلج .



تقديم الآيس كريم في الكاسات

البارفيه Parfait

وهو نوع راقٍ من الآيس كريم يقدم كقالب مجمل بالكريمة المخفوقة والفواكه المسكرة والمكسرات أو كتورته بالآيس كريم مع كعك إسفنجي (ينظر أقسام الثلجات) .

بارفيه فراولا

المقادير :

بياض ٣ بيضات مخفوقة جامداً ، ذرة ملح
٢ كوب كريمة مخفوقة - ملعقة شاي فانيليا

٢ كوب عصير فراولا
٤ كوب ماء ، كوب سكر

الطريقة :

- ١ - يعمل الشراب من السكر والماء ويترك بغلي حوالي ٥ دقائق حتى يصير قوامه سميكاً نوعاً (عند رفع الملعقة لأعلى ينزل على هيئة خيط رفيع) .
- ٢ - يخفق بياض البيض جامداً ويصب عليه الشراب وهو ساخن ببطء مع استمرار الخفق بقوة حتى يصير الخليط لامعاً ناعماً وحتى يبرد نوعاً . تضاف ذرة الملح والفانيليا .
- ٣ - يضاف عصير الفراولا ويقلب بخفة مع الخليط السابق ويترك الخليط حتى يبرد تماماً .
- ٤ - تقلب الكريمة المخفوقة بخفة مع الخليط البارد .
- ٥ - يصب البارفيه في قالب مبلل أو في صواني الثلج ويوضع في الفريزر ، يترك عدة ساعات حتى يتجمد تماماً ، تغطى صواني الثلج بورق شمعي أو كيس بلاستيك أو فويل .
- ٦ - يمرر القالب تحت ماء الصنبور لمدة دقيقة ويقلب في الطبق المعد . يجمل سريعاً بالفراولا الصحيحة والكريمة المخفوقة أو حسب الرغبة ويقدم مباشرة .

بارفيه الليمون

يستبدل عصير الفراولا ببشر ليمونة (ملعقة شاي) ، ٤ كوب عصير ليمون ويزاد مقدار السكر إلى ١ ١/٤ كوب ، وقد يخلط بخفة ١/٤ كوب بندق حمص مفري في النهاية .

بارفيه الليمون باستعمال الصفار : يصب الشراب الساخن على الصفار المخفوق (٣ صفارات) ثم يضاف بشر وعصير الليمون . تضاف الكريمة المخفوقة بعد تبريد الخليط تماماً وأخيراً بياض البيض المخفوق .

الموس والبومب

كالبارفيه وتختار القوالب حسب الرغبة . أو تملأ القوالب بالآيس كريم المجدد الجاهز وتقفل وتجمد عدة ساعات ثم تقلب وتجمد حسب الرغبة . ص ٨١١

تورته الآيس كريم

من التورتات الصينية الراقية ويفضل عملها بالآيس كريم التام التجهيز حتى لا يكون المجهود مضاعفًا .

الإعداد :

- كعكة إسفنجية مستديرة مقاس ٢٤ باردة تمامًا (بائنة) .
- مقدار جيلاتى فانيليا أو فراولا أو شيكولاتة تام التجهيز (حوالى ١ ك) .
- ١ ك كريمه مخفوقة محلاة .

الطريقة :

- ١ - تقطع الكعكة ٤ دوائر بالعرض (كلما كان ارتفاع الكعكة كبيراً ساعد في الحصول على دوائر سليمة) يمكن عمل تورتة المرائج بنفس الطريقة باستعمال مستديرين من المرائج المخبوز .
- ٢ - تترك ٣ دوائر صحيحة وتقطع الرابعة شرائح مستطيلة لتبطين جوانب الصينية :
- ٣ - يبطن قاع الصينية (مقاس ٢٤) أولاً بدائرة من الورق السميك حتى يسهل قلب التورته .
- ٤ - توضع دائرة الكعك السفلية عليها وترص حولها شرائح الكعك المستطيلة لتبطين جوانب الصينية وهذا يمنع خروج الآيس كريم من جوانب الكعكة .
- ٥ - تغطى بنصف مقدار الآيس كريم ثم تغطى بالدائرة الثانية وتثلج في الفريزر .
- ٦ - تغطى الدائرة الثانية بالنصف الآخر من الآيس كريم وتغطى بالدائرة الثالثة وتثلج ثانية حتى تتجمد تمامًا . تترك عدة ساعات حتى ميعاد تقديمها .
- ٧ - تقلب على طبق التقديم وتجمد بالكريمة المخفوقة والفاكهة حسب الرغبة .
- ٨ - عند التقديم تقطع بسكين حاد ساخن وتقدم سريعاً قبل انصهار الآيس كريم .

آيس كريم بالكريمة

باستعمال بودرة الآيس كريم

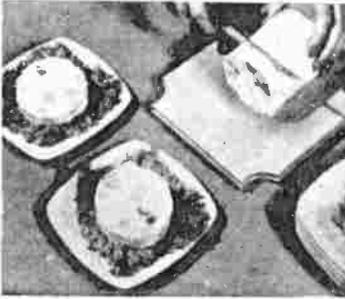
المقادير :

٢ باكوايس كريم بودرة	١ ك كريمة سائلة مخفوقة
١ لتر ماء (٢ كوب)	كوب كريمة سائلة باردة
١ ك سكر ناعم	(ينظر الكستردة لعمل الكريمة - باب البيض)

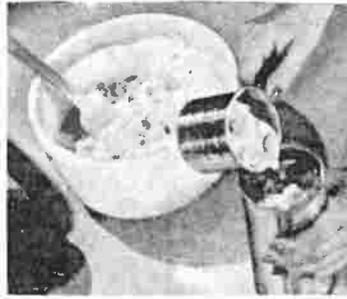
الطريقة :

- ١ - يضاف الماء لبودرة الأيس كريم في سلطانية ويقرب جيداً .
- ٢ - يضاف السكر مع الخفق بقوة بالمضرب السلك أو في الخلاط .
- ٣ - تضاف الكريمة مع استمرار الخفق ثم الكريمة مع الخلاط الجيد .
- ٤ - توضع في الفريزر مع تغطية السطح بورق سميك أو فويل ، وتترك حتى يتجمد الأيس كريم تماماً .
- ٥ - تملأ بها الكاسات بملعقة ويمكن تجميل الأيس كريم بالكريمة المخفوقة والمكسرات أو يرش على سطحها بملعقة كريمة سائلة باردة وتقدم مباشرة .

تشكيل الأيس كريم في قوالب



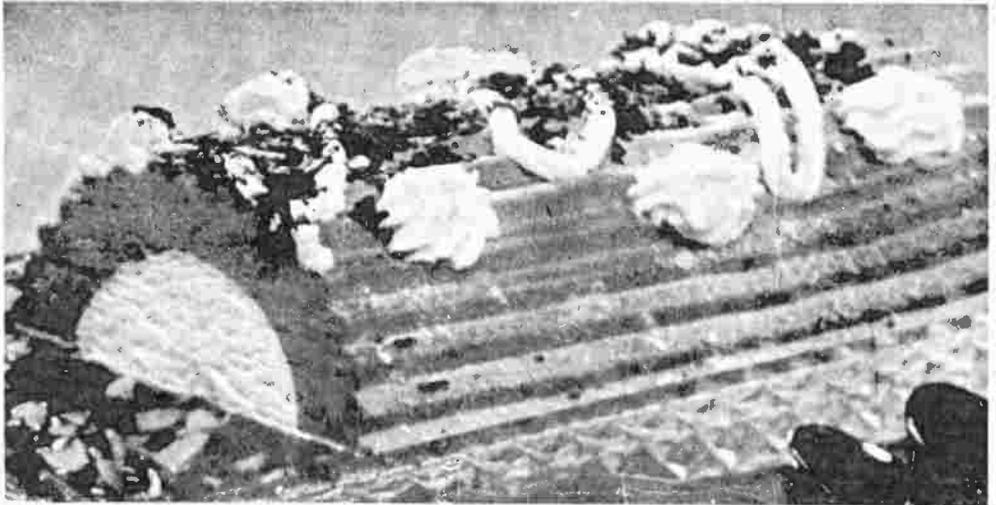
تفطيع الأيس كريم المجدد (كاساتا)



وضعه في علة مستديرة



وضع الأيس كريم في قالب مستطيل



كاساتا (قالب مستطيل مزخرف)