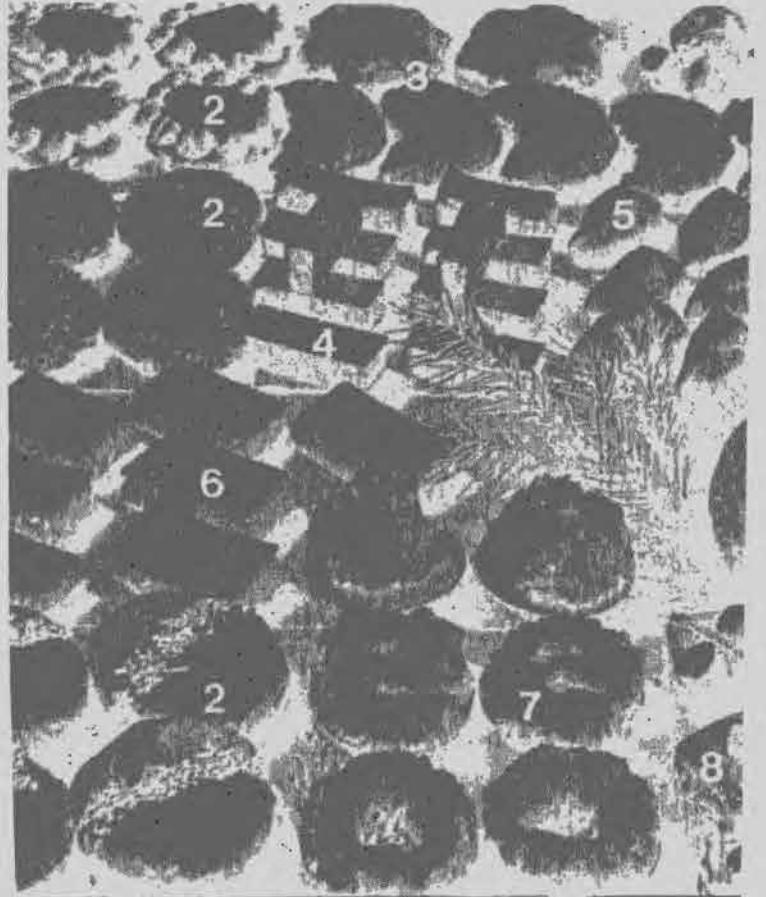


الباب الثانى

العجائن والمخبوزات

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



العجائن والمخبوزات

تفضل الكثيرون عمل الخبز والفطائر والبسكويت والكعك .. إلخ . بالمنزل برغم انتشار وتقدم صناعة المخبوزات التامة التجهيز ، وذلك لعدة أسباب منها :

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

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

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

والعجائن المعروفة تدخل تحت أحد هذه الأقسام

١ - العجائن اللينة : (المصبوبة) Batters :

وهي العجائن التي يمكن صياها ، أو وضعها في قالب أو صينية مثل الكعك الإسفنجي والدسم وبعض عجائن خميرة البيرة كبودنج البابا ، أو تلى بملقعة على الصاج كـ بعض أنواع البسكويت ، أو تصب في طاسة كعجينة البان كيك ولقمة القاضي .

٢ - العجائن اليابسة (المفرودة) Doughs :

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

٣ - العجائن الملساء Smooth batters :

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

عجائن خميرة البيرة

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

لنجاحها :

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

المراحل التي تمر بها عجائن خميرة البيرة حتى يتم خبزها

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



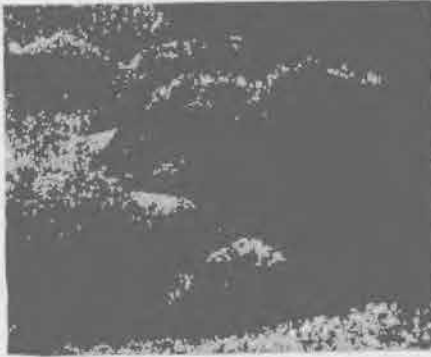
٣ - إضافة باق الدقيق والعجن باليد



٢ - يقرب الخليط بقوة بملعقة خشب



١ - خلط السائل والخميرة بنصف مقدار الدقيق



٦ - تُلث لمدة حوالى ١٠ دقائق



٥ - توضع العجينة على منضدة مرشوشة بالدقيق



- يستمر في إضافة الدقيق والعجن حتى تترك الإناء



٩ - تُلکم العجينة بقبضة اليد



٨ - طريقة اختبار درجة التخمر - يترك علامة



٧ - تغطى بغطاء وتترك حتى تتضاعف

وتتبع الطرق الآتية لعمل عجائن خميرة البيرة :

أولاً : الطريقة البطيئة

ثانياً : الطريقة المعتدلة .

ثالثاً : طريقة الخلط العنيف .

أولاً : الطريقة البطيئة

وفيها تمر العجينة بثلاث مراحل للتخمر حتى يتم خبزها كالاتي :

عجن المكونات جيداً - تُخمر حتى تتضاعف - عجن لتوزيع الغاز وتخمر ثانية حتى تتضاعف - تشكيل العجينة - تخمر ثالثة حتى تتضاعف - خبز .

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

(١) مرحلة نمو وتكاثر الخميرة Yeast growth :

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

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

وفيها يضاف خليط اللبن للدقيق ويعجن جيداً ثم تضاف الخميرة السائلة حتى يكون الوسط دافئاً ، (وثلاث) العجينة بقوة لتكوين كمية كافية من الجلوتين الضروري لعمل الهيكل القوى . تعطى العجينة وتترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها (من ١ - ١ ¼ ساعة) التخمر الأول يأخذ وقتاً طويلاً .

(ج) مرحلة التخمر الثاني حتى تتضاعف :

يعاد (لث) العجينة مرة ثانية وتغطى وتترك حتى تخمر ويتضاعف حجمها ثانياً ، من ١ ¼ - ٢ ساعة .

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

وفيها (لث) العجينة المتخمرة لتوزيع الغاز الذي أنتجته الخميرة فتكون مسامية متجانسة بعد الخبز - تشكل العجينة حسب الرغبة وتترك حتى ترتفع ويتضاعف حجمها مرة ثالثة وتستغرق عادة مدة أقصر ، لأن الخميرة تكون نشطة جداً ومهيأة لإنتاج الغاز سريعاً ، من ١ ¼ - ٢ ساعة .

(هـ) الخبز Baking :

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

فعل الخميرة في إنتاج الغاز الذي يستمر حوالى ٥ دقائق أخرى ثم يتوقف وتقتل الخميرة بفعل الحرارة الشديدة ، ويرتفع العجين لحدود غاز ثانى أكسيد الكربون والهواء ، وتمط مع تدريجياً جدران خلايا الجلوتين وتمتص حبيبات النشا الماء وتتفخ أيضاً ، وبعدها يتجمد الجلوتين مكوناً هيكل المنتج . تهدأ الحرارة نوعاً حتى يتم النضج ويحمر اللون .

تجنب زيادة التخمر :

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

ثانياً - الطريقة المعتدلة

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

عجن المكونات جيداً - تُخمر حتى تتضاعف - تشكيل - تخمير - خبز .

ثالثاً - طريقة الخلط العنيف Rabldmix method :

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

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

بعض أصناف خميرة البيرة

[يراجع دور المواد الداخلة فى العجائن - الطريقة الصحيحة لكيل المقادير]

خبز أفرنجى أبيض (رغيف صندوق) Yeast Bread

الخبز هو الغذاء الرئيسى لجميع الشعوب . ولكل شعب طريقته الخاصة فى صناعة الخبز ، ففي مصر يؤكل الخبز البلدى (رغيف التوين) والخبز الشامى والأفرنجى . ولا يمل الإنسان من تناول الخبز عدة مرات فى اليوم ، وخاصة عند ظهور رائحته الشهية وهو خارج ثوبا من الفرن . ويحصل الفرد على معظم احتياجاته من الثيامين والريبوفلافين والنياسين (مجموعة فيتامين ب) والحديد من الخبز بالإضافة إلى النشا والبروتين . (ينظر فى نهاية عجائن خميرة البيرة - ما يحصل عليه الفرد من رغيف التوين) .

طريقة العمل

التشكيل : قالب كعك كبير مستطيل أو ٢ (مقاس ٢٢ × ١٢ × ١ سم) .

الوقت : من ٣ - ٤ ساعة .

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

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

- شريحة خبز أفرنجى ٢٥ جم تعطى ٧٠ سعرا ومثلها وزن مساو من الخبز الشامى .
- ١ رغيف بلدى أبيض ٣٥ جم يعطى ٨٠ سعرا . ١ رغيف بلدى أسمر يعطى ٦٠ سعرا .
- ٣ رغيف تموين فى اليوم يعطى ١٠٠٠ سعرا (أو ١ ك خبز أفرنجى) .

المقادير :

٣ ملعقة شاي سكر - ملعقة شاي ملح ناعم

ملعقة كبيرة سمن أو زبد

١ - ٣ كوب دقيق فاخر منخول .

باكوخميرة بيرة طازجة (١٠ - ١٥ جم) . ملعقة شاي سكر

أو ٢ ملعقة شاي خميرة جافة (بلورات صغيرة)

١ كوب ماء دافئ

الطريقة : البطيئة بالتفصيل (٣ مرات تخمير)

١ - تدعك الخميرة الطازجة بملعقة السكر ويضاف إليها كوب ماء دافئ (الخميرة الجافة تذاب فى الماء الدافئ مباشرة) .

٢ - يوضع نصف مقدار الدقيق فى سلطانية العجن وتعمل بوسطه حفرة .

٣ - يضاف السكر والملح والسمن لباقي الماء الدافئ (١ كوب) مع التقليب حتى يذوب ، ويصب فى الحفرة .

٤ - يقلب الخليط جيدا بملعقة خشب ونصف الخميرة السائلة فتكون عجينة لينة تضرب بقوة بالملعقة الخشب حتى تتجانس

ويمكن صياها من الملعقة .

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

(لا يمكن تحديد كمية الدقيق بدقة فى عجائن خميرة البيرة لاختلاف درجة امتصاصه للماء ويرجع ذلك لنسبة الجلوتين بالدقيق) .

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

- ١٠ - يستمر فى العملية دون رش دقيق إلا للضرورة حتى تترك العجينة المنضدة ولا تلتصق بها ، وتصير ملساء مطاطة تظهر بها بعض الفقاعات (عملية « لت » عجائن خميرة البيرة ضرورية لتكوين كمية كافية من الجلوتين) .
١١ - تكور العجينة وتوضع فى السلطانية المدهونة وتقلب فى السمن السائح ، وهذا يجعل سطح العجينة أملس الملمس رطباً فلا يجف أو تتكون قشرة ، كما يساعد على مرونة تنددها فى أثناء التخمر .
١٢ - تغطى السلطانية بغطاء وتوضع فى مكان دافئ (٣٢ م) بعيداً عن سطح الفرن الشديد الحرارة ، وتترك حتى يتضاعف حجم العجينة لمدة حوالى ١ ساعة .

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

- ١٥ - يدهن قالب المستطيل بالسمن اللين ويرش بالدقيق بحيث يكون متجانساً .
١٦ - توضع العجينة المختمرة على المنضدة المرشوشة بالدقيق وتشكل باليدين على هيئة مستطيل يطوى ٣ طيات بالعرض حتى يكون مناسباً للقالب .

- ١٧ - يوضع فى القالب ويترك حتى يتضاعف مرة ثالثة وهو مغطى (حوالى ١/٢ ساعة) .
١٨ - يختبر بالضغط بالأصبع فى أحد الأركان فإذا ترك علامة كان الرغبة معدداً للخبز .
١٩ - يوضع القالب باحتراس فى الرف النصف للفرن الحار ، ويترك حتى يرتفع وينضج ويحمر سطحه .
٢٠ - يختبر النضج بالضرب خفيفاً على الرغبة فيعطى صوتاً مجوفاً .
٢١ - يترع من القالب مباشرة حتى لا يتكاثف البخار ويتعجن ويوضع على قاعدة سلك حتى يبرد .
٢٢ - إذا أريد قشرة لينة يدهن سطحه خفيفاً بالزبد أو الماء الدافئ .

حفظ الخبز :

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

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

الرغيف القديم :

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

تقطيع الرغيف الأفرنجي الصندوق (شرائح التوست) :

المقادير السابقة تعطى رغيفاً بزن بين ٤٥٠ - ٥٠٠ جم (١/٢ ك) ويمكن تقطيعه إلى ١٨ - ٢٠ شريحة تزن الواحدة حوالي ٢٥ جم .

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

الطريقة المعتدلة لعمل الخبز (تخمير مرتين)

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



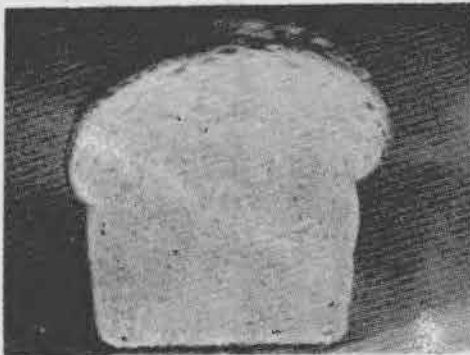
٣ - الخبز بعد النضج
يوضع على قاعدة سلك



٢ - يوضع الرغيف للتخمير
في فرن حار



١ - تشكيل الخبز الأفرنجي
رغيف صندوق



٤ - للخبز كبير الحجم - خفيف واللب الداخلي متظم المسام

أسباب عدم نجاح الخبز الأفرنجي :

● الرغيف صغير الحجم :

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

● الرغبة خشن اللبابة وغير منتظم المسام :

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

● الخبز طعمه متخمّر :

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

الرغيف الفرنسى الباجيت Bagette

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

ومنه أيضًا الشكل الأسطواني الرفيع المعروف بالفلوت Flutte بمعنى الزمار ، ويصلح لعمل الكانايبه لحفلات الشاي وغيرها (خبز أفرنجي مقطع صغيرًا دوائر أو مربعات وغير ذلك يغطى ويحمل بالملحاحات المنوعة بالجن المهروس والبيض والزيتون .. إلخ)

التشكيل : رغيف طويل وزن حوالى $\frac{1}{4}$ ك (٤٥٥ جم) أو ٢ رغيف وزن الواحد $\frac{1}{4}$ ك .

الوقت : من ٣ - ٤ ساعات .

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

● $\frac{1}{4}$ رغيف ($\frac{1}{4}$ ك) يعطى حوالى ٦٦٠ سُعرًا ، لارتفاع نسبة الدهن عن الرغيف السابق .

المقادير :

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



٣ - عمل حزوز منحرفة على سطح الرغيف



٢ - ترم على المضدة حتى تأخذ شكل الرغيف المسحوب الأطراف



١ - يلف المستطيل على هيئة أسطوانة محكمة

الطريقة :

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

خبز بالملح والكمون

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



مقدار عجينة الرغبة الفرنسى

- ١ - بعد تخمر العجينة تفرد رفيعاً إلى مربع كبير ٢٠ × ٢٠ سم .
- ٢ - تقسم بالسكين إلى ٤ مربعات (١٠ × ١٠ سم) .
- ٣ - يلف المربع كالسيجار من الركن إلى الركن المقابل له . ينظر الشكل .
- ٤ - يدهن بصغار البيض المخفف بالماء ويرش بالملح والكمون الخشن (يكسر بالنشابة) .

● يصلح هذا النوع من الخبز للفظور ولحفلات الشاى كنوع من المملحات بعد تفريره وحشوه بالجبن المدهوك بالزبد أو حسب الرغبة ، يدهن سطحه خفيفاً بالسمن أو الزبد السائح ويسخن فى الفرن قبل تقديمه .

باتون ساليه من عجينة الخبز Salted sticks (عصى مملحة)

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

حفظ عجينة الخبز فى الثلاجة

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

التشكيل والخبز :

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

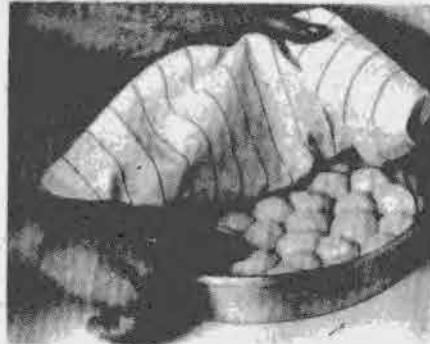
خبز الساندوتش Yeast Rolls

العجينة ناعمة ملساء أكثر دسامة من الخبز الأفرنجى الصندوق . ويشكل على هيئة أرغفة صغيرة مستديرة ، أو مستطيلة . وخبز الكايزر وغير ذلك . وخبز الساندوتش أعلى فى قيمته الغذائية من الخبز الأفرنجى وأفضل طعما . يصنع من هذه العجينة أيضا : الكعكة المستديرة المضفرة . والرغيف المستطيل المضفر والكرواسان .
الوقت ٣ - ٤ ساعات .

الكمية حوالى ٤٨ رغيفا صغيرا مستديرا أو حوالى ٤٠ رغيف ساندوتش مستطيلا أو ٢٤ رغيف كايزر .
● رغيف صغير يزن ٢٥ جم يعطى ٧٥ سعرا .



٣ - تدهن بعد الخبز بالسمن السائح



٢ - يخبز بعد تخميرها فى قرن حار



١ - تشكل العجينة كرات صغيرة

المقادير :

بيضة أو صفار ٢ بيضة	باكو خميرة بيرة طازجة (١٠ - ١٥ جم)
١/٢ كوب سمن أو زبد	أو ٢ ملعقة شاي خميرة جافة
١/٣ - ١/٤ كوب دقيق منخول	كوب ماء دافئ أو (٢ كوب ماء + ١/٢ لين)
لدهن الوجه : زبد أو سمن سائح	١/٢ كوب سكر - ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة :

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

■ خبز الساندوتش المستدير

- تقطع العجينة نصفين بسكين حاد ، ويترك نصف في السلطانية ويغطى إلى حين تشكيله .
- يقسم النصف الآخر إلى أربعة أقسام متساوية .
- يقسم كل قسم (١/٤) إلى ٦ قطع صغيرة في حجم خبز الساندوتش الصغير .
- تشكل القطع على هيئة كرات ملساء ناعمة وتجمع الأطراف لأسفل .
- ترص متباعدة في صينية مدهونة ومرشوشة خفيفاً بالدقيق ، ويدهن سطح الكرات بالسمن السائح .
- تغطى وتترك حتى يتضاعف حجمها (حوالى ٢ ساعة) وتختبر بالضغط خفيفاً بالأصبع . (ينظر الشكل)
- تحبز في فرن حار ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة حوالى ١٥ دقيقة حتى ترتفع ويحمر سطحها .
- يدهن الخبز بعد إخراجها من الفرن بالسمن أو الزبد السائح وهذا يكسبه لمعة وليونة للقشرة .

■ خبز الساندوتش المستطيل :

يقسم نصف العجينة إلى أربعة أقسام . وكل $\frac{1}{4}$ إلى ٥ قطع صغيرة ، تشكل كل قطعة على هيئة أسطوانة طولها حوالى ٨ سم وتسحب الأطراف حتى تعطى شكل خبز الساندوتش المستطيل الصغير .



■ خبز الكايزر (ثلاثى الكرات) Clover leaf :

● خبز الكايزر قد يكون منسوباً إلى اسم القيصر الألماني

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

- ١ - تقسم نصف العجينة إلى ٣ أقسام ، ويشكل كل $\frac{1}{3}$ إلى ١٢ كرة صغيرة (أى أن النصف يعطى ٣٦ كرة) .
- ٢ - يدهن قالب فطيرات بالسمن ، وتوضع ٣ كرات صغيرة بكل فجوة أى أن الـ ٣٦ كرة تعطى ١٢ واحدة من الكايزر .
- يعمل نصف العجينة الآخر بنفس الطريقة . (ينظر الشكل) .
- ٣ - يدهن سطح الكرات بالزبد أو السمن السائح وتغطى وتحمّر . تتم كالحبز المستدير .

تشكيل آخر :

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



إرشادات :

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

خبز الكايزر



٣ - يدهن بالسمن السائح بعد خبزه



٢ - يخبز بعد تحميره فى فرن حار



١ - توضع ٣ كرات فى كل عين

اقتراحات لحشو خبز الساندوتش للفطور - الرحلات - الحفلات

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

خبز الساندوتش للرحلات :

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

١ - كرواسان

Croissants or (Crescent Rolls)

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

(باستعمال عجينة خبز الساندوتش)

العدد : ٣٢ واحدة صغيرة أو ١٦ كبيرة

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

للوجه : ٢ - ٣ ملعقة كبيرة جبن رومى مبشور .

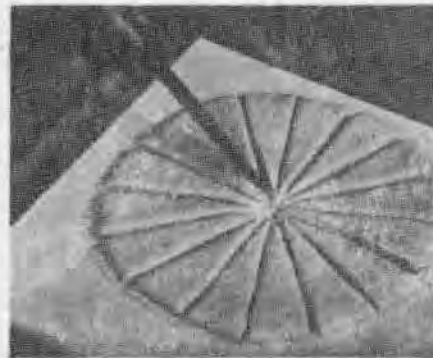
الطريقة : تتبع طريقة خبز الساندوتش وتترك حتى تتضاعف .

التشكيل :

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



٣ - يلف المثلث المدهون بالسمن من القاعدة للرأس



٢ - يقطع المستدير إلى مثلثات متساوية



١ - تفرد العجينة المتخمرة على هيئة مستدير كبير



٤ - يوضع في الصاج بحيث يكون طرف المثلث الملفوف لأسفل



٥ - يدهن السطح بالسمن بعد خروجه من الفرن

٢ - كرواسان (على الطريقة الفرنسية)

[طريقة الفطير المورق]

المقادير :

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

الكعكة المضفرة (كعكة شم النسيم)

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

التشكيل :

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



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

بريوش Brioche يعرف أيضًا بالبنز (Buns)

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

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

تصنع بالعجينة الحلوة الدسمة :

العدد : ٣٢ واحدة من البريوش .

التشكيل : قوالب الفطريات .

● قرص من البريوش وزن ٣٥ جم يعطى ١٢٠ سعراً .

● كمية السكر في العجينة الحلوة لا تتعدى ١/٥ مقدار الدقيق حتى لا تجعل العجينة لزجة وتغرق نمو الخميرة .

المقادير :

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

الطريقة :

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

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

بريوش بالزبيب

ينظف كوب زبيب نباتي من القش ويغسل ويحفف .. ويخلط بالعجينة بعد (لثها) للمرة الثانية وقبل تشكيلها . يدهن السطح بالبيض المخفف باللبن والقانيليا ويرش بالسكر السترفيش قبل إدخال البريوش في الفرن .

بريوش مملح

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



بريوش حلو مملح

يخلو من ماء يضاء

لفافف القرفة Cinnamon Rolls

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

المقادير :

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



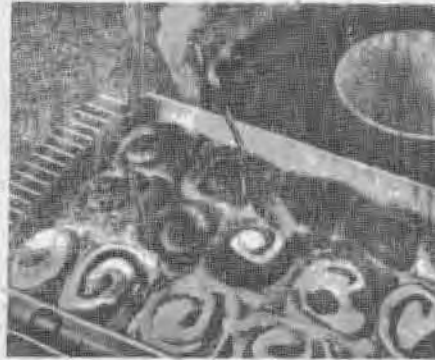
٣ - تقطع الأسطوانة حلقات بالسكين أو خيط متين



٢ - بلف المستطيل من الضلع الكبير



١ - يدهن المستطيل بالزبد ويرش تخليط القرفة



٥ - تغطى اللفافف الناضجة بحلوى الماء



٤ - تخبز بعد تخمرها في فرن حار

طريقة التشكيل :

يعمل بطريقة البريوش مع اختلاف التشكيل .

- ١ - يدهن صاج فرن بالسمن مقاس (٣٣ × ٢٢ × ٥ سم)
- ٢ - بعد تخمر العجينة (ثَلث) على منضدة مرشوشة بالدقيق .
- ٣ - ترش النشابة بالدقيق وتمسح خفيفاً باليد ، تفرد العجينة كلها إلى مستطيل طوله ٣٥ سم وعرضه ٢٠ سم ، وإذا قاومت العجينة عملية الفرد تترك بضع دقائق تسريح ثم تفرد ثانية .

- ٤ - يدهن سطح المستطيل بملعقتين من الزيت أو السمن نصف السائح .
- ٥ - يرش بخلط مكون من $\frac{1}{4}$ كوب سكر + ٢ ملعقة شاي قرفة ، مع ترك حوالى ١ سم من الأطراف بدون حشو .
- ٦ - يلف المستطيل بإحكام كما يلف السويسرول ويبدأ ذلك من الضلع الطويل ، مع الضغط على الأطراف لقفلهما .
- ٧ - تقطع الأسطوانة الملفوفة إلى شرائح سمكها $\frac{1}{4}$ ٢ سم ، أو لتسهيل العملية تعمل علامة بالسكين على مسافات $\frac{1}{4}$ ٢ سم وبالاتعانة بدوارة رفيعة تلف حول الأسطوانة ويضغط على طرفى الدوارة عند العلامة مع شدتها بسرعة وبقوة تنفصل الشريحة عن باقى الأسطوانة . تكرر العملية (ينظر الشكل) .
- ٨ - ترص اللفائف على الصاج المدهون مع ترك مسافة صغيرة وعندما تتضاعف اللفائف ترتفع لأعلى وتتاسك بشكل جميل . (السطح المقطوع يكون على الصاج) . (ينظر الشكل) .
- ٩ - تترك حتى تتضاعف وترتفع (فى مكان دافئ) لمدة حوالى $\frac{3}{4}$ ساعة .
- ١٠ - تختبر بالضغط خفيفاً بالأصبع . تدهن بالسمن السائح .
- ١١ - تخبز فى فرن حار ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة حوالى ٢٥ دقيقة حتى تحمر خفيفاً . تغطى بعد إخراجها من الفرن وهي ساخنة بالحلوى البيضاء السريعة الآتية :
- فى سلطانية صغيرة يخلط كوب سكر ناعم + ملعقة كبيرة لبن + ملعقة شاي فانيليا وتدعك جيداً بملعقة خشب حتى تصير الحلوى ناعمة تصلح للتغطية .
- يغطى سطح اللفائف بوضع ملعقة حلوى على سطح كل واحدة ، تترك حتى تجف وتقدم دافئة (من السهل فصل القطع باليد عند تناولها) . يمكن استبدال الحشو بالعجوة المدهوكة بالماء والسمن كما فى الفطير بالعجوة .

حلقة الشاي السويدية Swedish tea-ring

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



٢ - تقص الحلقة بالمقص أو السكين على شكل تروس



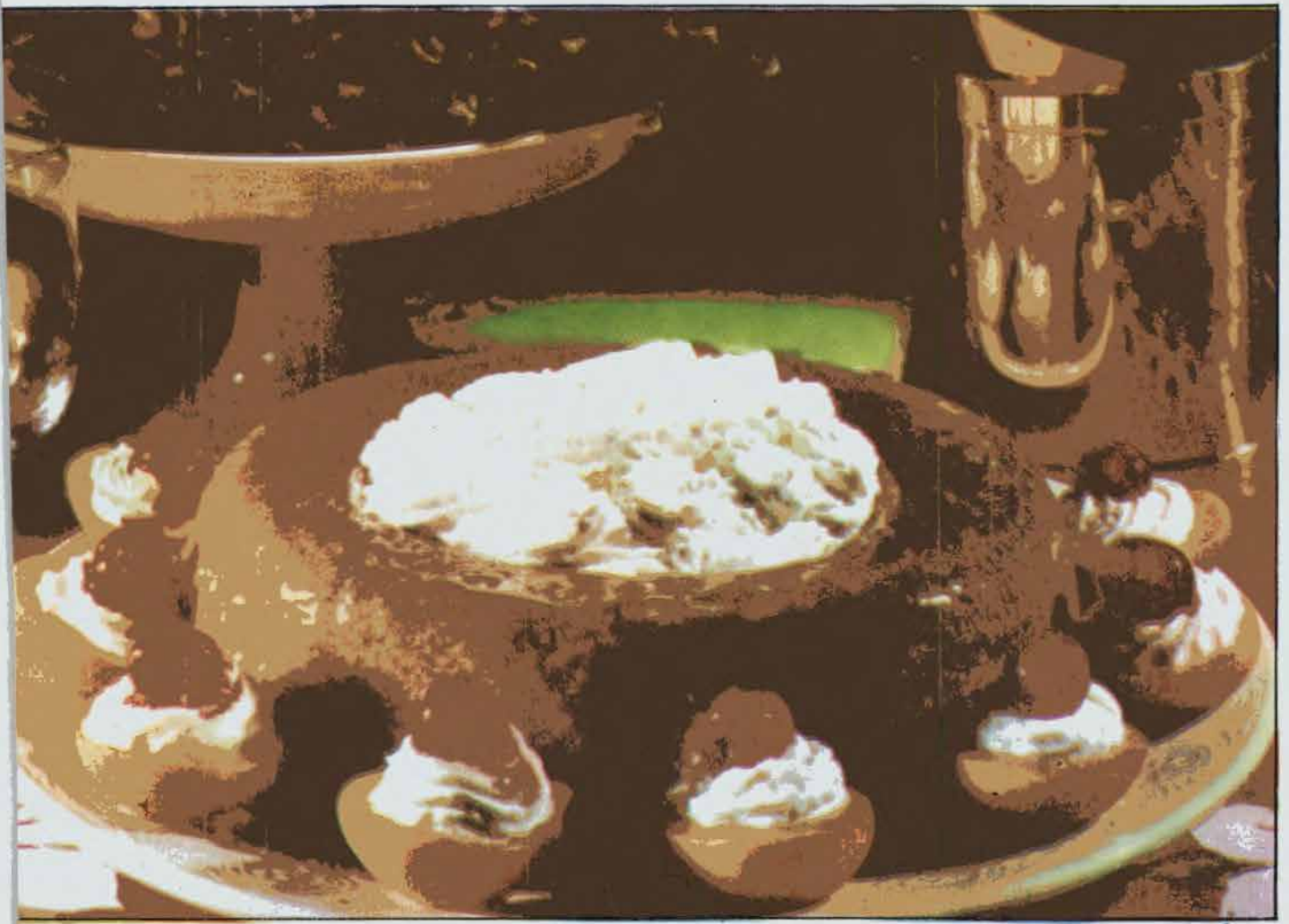
١ - تلف الأسطوانة المحشوة على هيئة حلقة ويلحم الطرفان

المقادير :

- $\frac{1}{4}$ مقدار من العجينة الحلوة الدسمة (البريوش) .
- ٢ ملعقة كبيرة زيت أو سمن لين (نصف سائح) .

خبز أفرنجي
بالدقيق الكامل (أسمر)

سمك



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



بعد الخبز يسقى البابا بالشراب
ويلمع بالمرعي الخفيفة ويجمل



توضع في قالب البابا
المعروف وتخمّر ثانية



تُلت عجينة البابا اللينة حتى
تترك الإناء واليد وتخمّر

بروفتروول

عجينة الشو بعد النضج





بوشيه (فطير مورق) بحشوة الكبد بالصلصة البنية



تقلاً وحدات البوشية المخبوزة
بالحشوة وتوضع بضع دقائق في
الفرن قبل التقديم



يضاف المرق والتوابل ويطهى
حتى تغلظ الصلصة البنية



يجهز الكبد والبصل المفري
ويشوح في الزبد حتى يحمر

الحشو :

¼ كوب سكر + ٢ ملعقة شاي قرفة + ¼ كوب زبيب بناتي مفري أو فواكه مسكرة مفرية . تخلط مع بعضها .
للتجميل : حلوى بيضاء سريعة - مكسرات محمصة مفرية غليظاً أو فاكهة مسكرة مفرية .

الطريقة :

- ١ - يدهن صاج فرن كبير بالسمن ويجب أن يكون منخفض الجوانب حتى يسهل نقل الكعكة بعد خبزها أو يستعمل ظهر الصاج بعد غسله وتجفيفه ودهنه . وقد يطن بالورق المدهون .
 - ٢ - تفرد العجينة كما في لفائف القرفة إلى مستطيل طوله ٢٥ سم وعرضه حوالى ١٨ سم .
 - ٣ - يدهن بمقدار الزبد أو السمن ويجب أن يكون نصف سائل حتى يثبت على سطح المستطيل .
 - ٤ - يغطي المستطيل بالحشو مع ترك ١ سم من الجوانب بدون حشو .
 - ٥ - يلف من الضلع الكبير على شكل أسطوانة محكمة وتلف على شكل حلقة .
 - ٦ - توضع على الصاج المدهون وتساوى بحيث تأخذ شكل حلقة مفرغة وتلحم الأطراف .
 - ٧ - يقص القطر الخارجى للحلقة بالمقص أو بسكين حاد على مسافات حوالى ¼ ٢ بحيث تصل إلى ¼ المسافة للقطر الداخلى .
 - ٨ - يثنى كل جزء على جانبه حتى يشبه شكل التروس (ينظر الشكل) .
 - ٩ - يدهن السطح بالسمن ويترك حتى تتضاعف الحلقة . تختبر كالمسبك .
 - ١٠ - تخبز في فرن حار ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة وحتى يحمر السطح .
 - ١١ - تغطي الحلقة وهي ساخنة بعد إخراجها من الفرن بالحلوى البيضاء السريعة (ينظر لفائف القرفة) .
 - ١٢ - ترش بالمكسرات المفرية غليظاً كالبندق المحمص أو بالفاكهة المسكرة وتقدم دافئة .
- يسهل فصلها باليد عند تناول مثل لفائف القرفة .

حشو آخر (من يوغوسلافيا) Yugoslavia:

يخلط مع بعض : ¼ كوب زبد - ¼ كوب سكر بني أو أبيض - بيضة - ¼ كوب لبن - ملعقة شاي بشر ليمون - ملعقة شاي فانيليا - ٢ كوب عجين جمل مفري ناعماً (يمكن استعمال السوداى المفري) .
• يستعمل في حشو العجينة الحلوة وتشكل حسب الرغبة بأحد الأشكال المذكورة .

الكعكة الهنغارية Hungarian Coffee Cake

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

المقادير :

- ¼ مقدار من العجينة الحلوة الدسمة (البريوش) .
- ٢ ملعقة كبيرة زبد أو سمن نصف سائح .

الحشو :

يخلط $\frac{2}{3}$ كوب سكر + ملعقة شاي قرفة + $\frac{1}{4}$ كوب بندق مفري .
ال قالب مستدير بحواف (قالب بودنج البابا) .

الطريقة :

- ١ - يدهن قالب بابا كبير بحواف بالسمن ويرش القاع بملعقة كبيرة من الفاكهة المسكرة أو الزبيب المفري .
- ٢ - تشكل عجينة البريوش المتخمرة إلى كرات صغيرة في حجم عين الجمل .
- ٣ - ترص طبقة من الكرات في القالب (على الزبيب) وترش بالزبد السائح ثم يجزء من خليط الحشو .
- ٤ - ترص طبقة ثانية من الكرات وترش بالزبد وخليط الحشو حتى يمتلئ القالب إلى منتصفه - يرش سطح الكرات بالزبد وخليط الحشو . ويترك في مكان دافئ مغطى حتى يتضاعف حجمه حوالي ١ - $\frac{1}{2}$ ساعة .
- ٥ - يخبز في فرن حار كالسابق . يقلب في طبق ويقدم دافئاً ومن السهل نزع الكرات باليد بعد خبزها .

الكعكة الاسكتلندية Scotland Cake

- ١ - تعمل لفائف القرفة السابقة . وهي تشكيل آخر على الطريقة الاسكتلندية .
 - ٢ - يدهن صاج مستطيل ويغطى بطبقة من الخليط الآتي : $\frac{1}{4}$ كوب زبد سائح + $\frac{1}{4}$ كوب سكر بني أو سنترفيش + $\frac{1}{4}$ كوب أنصاف لوز محمص (يمكن استعمال سوداني مفري غليظاً) .
 - ٣ - ترص لفائف القرفة على هذا الخليط وتتم كالسابقة (ينظر شكل لفائف القرفة) .
 - ٤ - تخبز وتقلب باحتراس وهي ساخنة على طبق كبير مستطيل ويترك الصاج مقلوباً لمدة ١ - ٢ دقيقة حتى يسيل الزبد المنصهر على الكعكة فيكسبها لمعة وليونة .
- بديل للسكر البني : يخلط $\frac{1}{4}$ كوب سكر مبلور (سنترفيش) + $\frac{1}{4}$ كوب عسل أسود .

بختلن Bokhtlen

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



المقادير :

- $\frac{1}{4}$ مقدار العجينة الحلوة (البريوش) .
الحشو : مرى مشمش سميكة أو تختار المرى حسب الرغبة
التشكيل : كرات محشوة بالمرى ترص في صينية مستديرة مقاس ٢٤ سم .

الطريقة :

- ١ - نفرد العجينة المتخمرة على لوح أو منضدة مرشوشة بالدقيق كما في لفائف القرفة بحيث يكون سمك العجينة $\frac{1}{4}$ سم .

- ٢- يقسم المستطيل إلى مربعات 8×8 أو تقطع دوائر. [قد تكور العجينة دون فرد ونحشى - ينظر الشكل].
- ٣- يوضع بوسط كل مربع ملعقة شاي من المربي ويجمع الأطراف وتلتصق مع بعضها. بحيث تعطى شكل كرة ملساء السطح. ينظر شكل طريقة رص خبز الساندوتش المستدير.
- ٤- تدهن صينية مستديرة مقاس ٢٤ سم بالسمن اللين وترص الكرات، ويبدأ بواحدة في الوسط بحيث يكون السطح الأملس لأعلى، وترص باقى الكرات بشكل دائرى حتى تغطى قاع الصينية.
- ٥- تترك حتى يتضاعف حجمها وتتملأ الصينية وترتفع الكرات لأعلى وتلتصق ببعضها.
- ٦- تدهن بالسمن أو الزيت السائح وتخبز في فرن حار لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة.
- ٧- بعد خبزها تدهن وهى ساخنة بالمربي الدافئة السائلة نوعاً أو بالحلوى البيضاء السريعة (ينظر لفائف القرفة).



(زهور) أو قرص البرتقال Orange blossoms

تعمل أيضاً بعجينة البريوش، وتشرب القرص بشر وعصير البرتقال في أثناء تخميرها وخبزها، فتبقى طرية اللذيدة لا يغمر سطحها السفلى، وتقدم كبديل للجاتو لا يحتاج لتجميل.

المقادير:

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

الطريقة:

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

الشريك

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

المقادير:

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

الطريقة :

تتبع طريقة عمل البريوش .

التشكيل :

● المستدير الملفوف الحلزوني : تقسم العجينة بعد تخميرها (ولثها) ، إلى نصفين :

١ - يفرد كل نصف إلى مستطيل عرضه حوالى ٢٤ سم وسمكه أقل قليلا من ١ سم .

٢ - يدهن بالسمن السائح ويطوى نصف العجينة على النصف الآخر .

٣ - يقطع شرائط طولها ١٢ سم وعرضها ١ سم .

٤ - يثبت طرف الشريحة على الصاج المدهون ويلف عليه باقى الشريط على شكل مستدير حلزوني ويثبت الطرف الثانى بنفس

الطريقة على الصاج .

٥ - يدهن بالسمن أو البيض المخفف باللبن أو الماء ويترك حتى يتضاعف قبل خبزها .

● المضاوى الملفوف : كالسابق وتمط العجينة حتى تأخذ شكلا بيضاوياً .

● شكل الهلال : ينظر الكرواسان .

● شكل العقدة : يلف الشريط المبروم على هيئة دائرة مفرغة يمر داخلها أحد طرفى الشريط لعمل شكل عقدة على الصاج .



البوريك

البوريك

مقادير وطريقة البريوش أو الشريك ويستغنى عن السكر .

تشكيل العجينة :

١ - تفرد إلى مستطيل كما فى الشريك وتقطع مستديرات كبيرة .

٢ - تحشى بالمصاج أو بالجبين الأبيض المدهوك بالنعناع والزبد ، وتطوى كما فى القطايف .

٣ - تترك حتى تتضاعف وتدهن بالسمن السائح أو البيض المخفف باللبن قبل خبزها .

بودنج البابا الذهبى Golden Baba

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

المقادير :

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

الطريقة :

- ١ - يضاف الزبد والسكر والملح للبن الساخن ويترك حتى يصير دافئاً .
- ٢ - تذاب الخميرة في الماء الدافئ وتضاف لخليط اللبن وكذا بشر الليمون والبيض المخفوق قليلاً .
- ٣ - يوضع الدقيق المتخول في سلطانية وتعمل حفرة بوسطه يصب بها خليط اللبن ويبدأ بالعجن من الداخل للخارج بملعقة خشب حتى تتكون عجينة لينة . قد تحتاج العجينة إلى إضافة لبن للحصول على اللينة المطلوبة .
- ٤ - تخلص الملعقة من العجين وترفع . تضرب العجينة باليد بقوة لتكوين الجلوتين ، وحتى تصبح العجينة ملساء ناعمة مطاطة تترك السلطانية (حوالي ١٥ - ٢٠ دقيقة باليد) . وقد تضرب بالخللاط الكهربائي (العجان) على السرعة المتوسطة لمدة ٥ - ٧ دقائق .

- ٥ - تعاد للسلطانية النظيفة المدهونة بالسمن وتقلب العجينة في السمن حتى تحتفظ بليونتها . تغطى وتترك في مكان دافئ حتى تتضاعف (حوالي ساعة) .
- ٦ - (ثلث) العجينة ثانية لتوزيع الغاز (يلاحظ أنها تنكمش لخروج بعض الغاز) . ينظر الخبز الافرنجي .
- ٧ - توضع في قالب كبير محفور من الوسط مدهون جيداً بالسمن نصف السائل ومبطن بالدقيق بحيث تصل العجينة إلى منتصفه (قالب البابا المعروف) . العجينة تملأ القالب بعد التخمر .
- ٨ - تغطى وتترك حتى تتضاعف ثانية لمدة حوالي (٣ - ١ ساعة) .
- ٩ - يخبز في فرن حار ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة حتى يرتفع ويحمر .
- ١٠ - يسقى بالشراب الدافئ كالآتي :



قالب بابا محفور
كبير قطره من
٢٠ - ٢٥ سم

الشراب :

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

جانو البابا :

يقدم البابا كوحدات جاتو محملة بالكريم شانتى . توضع العجينة فى قوالب صغيرة مخوفة من الوسط بحيث تصل لمنتصفها وتترك حتى تتضاعف وتملأ القوالب . تخبز ونتم كالسابق . نشق من المنتصف وتملأ بوجرات من الكريم شانتى .

البيتزا Pizza

(بخميرة البيرة)

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

مقدار رقم ٢ (بالزبد دسمة)	مقدار رقم ١ (بالزيت)
٢ كوب دقيق - $\frac{1}{2}$ ملعقة شاي ملح	٢ كوب دقيق - $\frac{1}{2}$ ملعقة شاي ملح
٤ ملعقة كبيرة زبد سائح - بيضة - ملعقة شاي سكر	٢ ملعقة كبيرة زيت - ملعقة شاي سكر
قطعة خميرة بيرة كالليمونة - $\frac{1}{2}$ كوب لبن دافئ	قطعة خميرة بيرة كالليمونة - $\frac{1}{2}$ كوب ماء أولين

الطريقة:

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

تشكل كالأتى:

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

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

ثانياً : لعمل الأربعة الصغيرة : يدهن صاج كبير بالزيت وتقسم العجينة إلى ١٠ - ١٢ قطعة صغيرة .
تكرر كل قطعة وتبسط على الصاج على هيئة مستدير قطره ٥ - ١٢ سم ، والسمك حوالى ١/٢ سم ، تدهن اليد بالزيت فى أثناء العمل للحصول على شكل مستدير . تكرر العملية مع باقى القطع وتترك مسافة ٣ سم بين الدائرة والأخرى .

ثالثاً : المستطيل : يدهن صاج كبير منخفض الجوانب بالزيت وتكسى به العجينة . تبسط باليد حتى تملأ الصاج وترتفع حوالى ١/٢ سم على الجوانب ، تقسم مربعات بعد النضج وتحشى البيتزا بإحدى الحشوات الآتية :

الحشوة الثانية (بالأنشوجة)

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

الحشوة الأولى (بالجبن الرومى)

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

الطريقة :

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

البيتزا (بدون خميرة البيرة)

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

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

المقادير :

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

الطريقة :

- ١- يوضع الدقيق المنخول مع البيكنج بودر والملح فى سلطانية .
 - ٢- تضاف المادة الدهنية وتفرك بأطراف الأصابع حتى تختفى فى الدقيق ويصير الخليط كالبقسماط الناعم تضاف البيضة .
 - ٣- تعمل حفرة بالخليط ويضاف السائل البارد تدريجياً مع العجن بشوكة حتى يتجمع الخليط على هيئة عجينة يابسة .
 - ٤- (تُلَّت) خفيفاً على لوحة مرشوشة بالدقيق حتى تتجانس وتصير ملمساً ناعماً .
 - ٥- يدهن صاج بالزيت أو السمن وتشكل البيتزا كالسابق .
 - ٦- تفرد العجينة على منضدة مرشوشة خفيفاً بالدقيق وتقطع مستديرات كبيرة أو مربعات كالسابق ، تغطى بالحشو وتخبز .
- أو تقطع بقطاعة مستديرة صغيرة كالبسكويت وتغطى بالحشو وتقدم الوحدات الصغيرة كنوع من المملحات فى حفلات الشاي .
- يمكن الاستغناء عن البيكنج بودر وفى هذه الحالة تزداد المادة الدهنية إلى ١/٢ كوب .



بيتزا مستديرة أقطرها من ٢٥ - ٣٠ سم

عجائن خميرة البيرة على الطريقة الشرقية

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

الفطير بالمعجوة

حوالى ٣٠ - ٤٠ فطيرة

المقادير :

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

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

• فطيرة بمعجوة وزن ٥٠ جم تعطى حوالى ٢٠٠ سُعرا .

الطريقة :

إعداد المعجوة :

- ١ - تترع النواة إن وجدت ، ترفع مع الماء على نار هادئة مع التقليب بملعقة خشب حتى تدهك وتلين تماماً .
- ٢ - تضاف إليها القرفة والسمن في حالة استعماله وتقلب جيداً وتترك جانباً لحين استعمالها .

عمل العجينة :

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

- ٩ - تشكل كل قطعة على هيئة مستدير يحوف وسطه قليلاً وتوضع به ملعقة شاي من العجوة .
- ١٠ - تجمع الأطراف لتغطية الحشو وتلتصق مع بعضها وتبسط القرصة أو الفطيرة حتى تأخذ شكلاً مستديراً .
- ١١ - ترص القرص على صاج مدهون بحيث يكون السطح الأملس لأعلى مع ترك مسافات صغيرة حوالى ٢ سم بينها .
- ١٢ - يدهن سطحها بالسمن وتغطى وتترك حتى تتضاعف حوالى $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ ساعة .
- ١٣ - تخبز في فرن حار نوعاً حتى تنضج ويحمر سطحها خفيفاً (حوالى ٢٥ دقيقة) .

تشكيل آخر مربع :

- ١ - يفرد نصف العجينة على هيئة مستطيل في صاج كبير مستطيل مدهون ويبسط باليد بحيث لا يزيد سمكه عن $\frac{1}{4}$ سم .
 - ٢ - تبسط العجوة على المستطيل بحيث تغطيه بطبقة متساوية .
 - ٣ - يغطى الحشو بنصف العجينة الآخر بحيث لا يزيد سمكه عن $\frac{1}{4}$ سم ، ويضغط على الجوانب حتى تلتصق جيداً .
 - ٤ - يقسم مربعات (٥ × ٥ سم) أو مستطيل (٧ × ٢ سم) أو حسب الرغبة .
 - ٥ - يدهن السطح بالسمن السائح ويترك حتى يتضاعف ويخبز كالسابق .
- يمكن عمل أى تشكيل من تشكيلات عجائن خميرة البيرة السابقة بهذه العجينة وإن كان الناتج مختلفاً .

فطير الرحمة

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

المنين والقراقيش

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



الفطير بالعجوة
(تشكيل آخر)

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

كعك العيد

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

المقادير :

- ١ ك دقيق فاخر منخول ، ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم
- ٢ - ١/٢ كوب سمن
- ١ - ٢ باكو خميرة بيرة طازجة (حوالى ٢٠ جم)
- حوالى ٢/٣ كوب ماء دافئ أو لبن
- ١/٢ ملعقة كبيرة سمس (اختياري)
- ملعقة شاي فانيليا
- لوش الوجه : سكر ناعم جدًا

الحشو : أحد هذه الحشوات :

- مكسرات مفرية - ملبن - عجوة - عجمية
- العجوة : (ينظر الفطير بالعجوة)
- المعجمية :
- ٢ ملعقة كبيرة سمن ، ٢ ملعقة كبيرة دقيق
- ١ كوب عسل أبيض
- ملعقة شاي سمس . ١/٢ ملعقة شاي فانيليا أو رائحة الكعك

الطريقة :

عمل المعجمية : (كطريقة الصلصة البيضاء) .

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

عمل الكعك :

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

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

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

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

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

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

١٢ - يرش بالسكر الناعم ويرص في علبة ويحفظ .

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

كعك بدقيق السميط (المعمول الشامى)

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

المقادير :

١/٢ باكو خميرة بيرة طازجة (٧ جم)

ملعقة شاي سكر

حوالى ١/٢ كوب ماء دافئ

٢ كوب دقيق سميد (سميط)

١/٢ كوب سمن مقدوح ، ١/٢ ملعقة شاي ملح

١/٢ ملعقة شاي محلب مدقوق ناعماً

الحشو :

يخلط مع بعض : ١/٢ كوب جوز (عين جمل) مفرى ناعماً ، ١/٢ كوب سكر . ملعقة كبيرة ماء زهر .

الطريقة :

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

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

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

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

٥ - يغطى ويترك حوالى ساعة حتى يخمر .

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

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

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

المعمول (بدون خميرة البيرة)

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

لقمة القاضي Dumplings-Locomades

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

المقادير رقم ٢

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

المقادير رقم ١

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

الشراب : [يعمل مقداران]

كوب سكر - ٣ كوب ماء - يذاب السكر في الماء ويترك يغلي ٥ دقائق ، يرفع من على النار وتضاف الفانيليا أو ماء الورد .

الطريقة :

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

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

المشبك

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

ملخص

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

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

وهكذا يتضح أن تناول الخبز يوميًا بكميات معتدلة تناسب سن الشخص ووزنه (١ - ٣ رغيف يوميًا) أفيد للصحة الجيدة عن تناول كميات أكبر من أطعمة نشوية تمامًا أو سكرية أو دهنية . انظر كتاب (التغذية السليمة) .

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

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

□ عجائن خميرة البيرة التى يضاف إليها اللبن والسمن والبيض كالبيروش والكروامان والشريك . . إلخ مرتفعة القيمة الغذائية والحيوية ويكفى الشخص واحدة أو اثنتين منها مع كوب شاي للفطور أو العشاء ونوع من الفاكهة الطازجة كوجبة كاملة

□ كعك العيد والأصناف الأخرى المرتفعة المادة الدهنية والسكرية يجب أن تؤكل باعتدال ، فهى التى تؤدى إلى السمنة

وأضرارها .

الفطائر Pastries

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

الأنواع التى تدخل تحت اسم الفطائر هى :

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

المكونات الأساسية للفطائر :

يدخل فى صنعها أربعة مواد هى :

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

وفى أبقى أهميتها بالنسبة للفطائر :

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

أنواع الدقيق المحلبة التى تصلح للفطائر :

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

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

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

المادة الدهنية :

والمواد الدهنية التى تصلح للفطائر هى :

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

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

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

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

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

الماء (السائل) :

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

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

الملح :

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

الطرق المتبعة في عمل الفطائر

١ - طريقة الفرك Rubbing - in Method :

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

٢ - طريقة الفرد والطي Rolling and Folding Method :

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

٣ - طريقة الزيت Oil-Pastry Method :

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

٤ - طريقة الماء الساخن Hot-Water Method :

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

لنجاح الفطائر يتبع الآتى

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

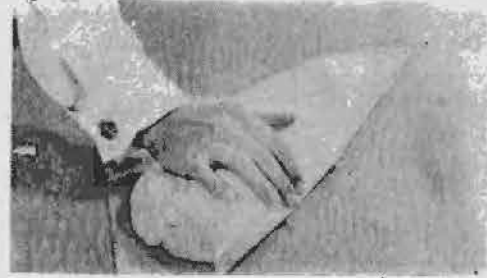
- ١٠- يخبز الفطير في فرن حار أولاً ٢١٨ م (٢٥٠ ف) حتى يتمدد الهواء ويتكون بخار الماء سريعاً فيساعد على رفع العجين قبل تجمد الجلوتين الذي يكون الهيكل .
- ١١- تجنب وضع الفطير على قاع الفرن (السطح السفلي) حيث الحرارة مباشرة تلتفه .

● المادنة أو النشابة :

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



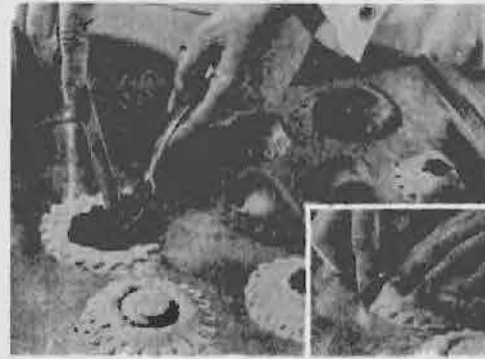
٢- فرد عجائن الفطير والبسكويت بين طبقتين من ورق شمعي أو بسط قطعة بلاستيك على العجينة في أثناء الفرد



١- لتقليل ريش الدقيق وعدم التصاق العجينة بالمنضدة (تلت) داخل قطعة بلاستيك مطوية



٤- فطائر محبوزة صغيرة محشوة حلوة أو ملحة



٣- نموذج لتقطيع وحشو الفطائر الصغيرة

الفطير بطريقة الفرق

١ - المقادير والطريقة الأساسية

تراجع طريقة كيل المقادير

المقادير :

٢ كوب دقيق فاخر منخول	٢ كوب زيت أو ١ كوب سمن صناعي جامد
١/٤ ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)	١/٤ كوب ماء بارد (أو مثلج في الجو الحار)



٣ - عجينة يمكن فردها
تجمعت وزكت الإناء



٢ - رش الماء بالملعة
والعجن بالشوكة



١ - توزيع المادة الدهنية في الدقيق
بالخلط البدوي أو بالسكين



٦ - فرد العجينة على
هيئة مستدير



٥ - العجينة عند فردها غير
ملتصقة بالمنضدة



٤ - ثَلَّتْ خفيفاً وتكور
حتى تصبح ملساء

الطريقة : (الأساسية بالتفصيل) :

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

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

طريقة الفرد :

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

تشكيل عجينة الفطير :

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

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

الحخير :

- ١ - بعد تشكيل الفطير حسب الرغبة قد يُلَمَّع سطحه بالبياض أو البيض الكامل المخفف بالماء . يرص في صاج مدهون خفيفاً بنظام بحيث تترك مسافات صغيرة بينه حتى يمكن استغلال أكبر مساحة ممكنة من الصاج .
- ٢ - يخبز في فرن حار نوعاً ٢١٨ م (٢٥٠ ف) لمدة تتوقف على حجم وسمك وحدات الفطير - يبرد بعد نضجه على منخل سلك أو قاعدة سلك .

صفات الفطير الناعم (بطريقة الفرق) :

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



٢ - اللب الداخلى خفيف غير جاف وغير متعجن



١ - نموذج للفطير الناعم بعد الخبز

٢ - فطير قليل المادة الدهنية

(طريقة الفرق)

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

المقادير :

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

الطريقة :

- تنخل المقادير الجافة مع بعضها . توضع في سلطانية وتقطع فيها المادة الدهنية الجامدة نوعاً وتترك كما في الطريقة الأساسية السابقة ص ٦١٩ . تم وتشكل حسب الرغبة .

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

٣ - عجينة الفطير الحلوة الناعمة

(طريقة الفرك)

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

المقادير :

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

ياض البيض : يستعمل لتلميع الوجه وقد يستعمل للمرائج .

الطريقة :

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

٤ - الطريقة التجارية لعمل الفطير

(بطريقة الفرك)

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

الطريقة :

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

الطريقة التجارية السريعة

مقدار من عجينة الفطير الأساسية ، وتضاف بيضة ويقلل الماء .

الطريقة

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

● طريقة الزيت في الفطير (سريعة)

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

المقادير رقم ٢

٢ كوب دقيق منخول
 $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم ، ١ ملعقة شاي بيكنج بودر
 $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ كوب زيت
 $\frac{1}{2}$ كوب ماء مثلج

المقادير رقم ١

٢ كوب دقيق منخول
 $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم
 $\frac{1}{4}$ كوب زيت ذرة أو زيت جيد طازج
 $\frac{1}{4}$ كوب لبن مثلج

الطريقة :

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

حشوات وتشكيلات مختلفة (من عجينة الفطير بطريقة الفرق)

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

العجينة : مقدار من إحدى العجائن السابقة وهي :

العجينة الأساسية - القليلة المادة الدهنية - العجينة الحلوة - التجارية أو طريقة الزيت .

الحشو : تختار حشوة مملحة أو حلوة من المذكورة فيما بعد .

التشكيل : السريع باستعمال السكين . أو بالقطاعات المختلفة الأشكال .

معدن الخبز : صاج مستطيل منخفض الجوانب (يساعد على احمرار الوجه)

الفرن : حار نوعاً ٢٠٥ م (٤٠٠ م ف) لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة . ويستعمل الرف العلوى للفرن

لتلميع القطائر : يستعمل صفار البيض أو البياض المخفف بالماء .

التشكيل السريع

(تراجع الطريقة الأساسية لعمل الفطير) .

١ - تفرد العجينة على منضدة مرشوشة خفيفاً بالدقيق على هيئة مستطيل طوله ٣ أمثال عرضه وبمكته حوالى ١ سم .

٢ - تبسط الحشوة المختارة على نصف المستطيل مع ترك ١ سم من الحواف بدون حشو ويندى بالماء البارد أو البيض المخفف .

٣ - يطوى نصف المستطيل الخالى على النصف المحشو وتلتصق الحواف جيداً .

٤ - يقطع بسكين حاد مغموس في الدقيق إلى :

● مربعات : حوالى ٦ × ٦ سم أو حسب الرغبة

● مثلثات : يقسم المربع السابق إلى مثلثين ، أو مربع منفرد يحشى نصفه وينى على هيئة مثلث .

● أصابع مستطيلة : حوالى ٨ × ٣ سم .

● سويسرول : يبسط الحشو على المستطيل بأكمله ويلف من جهة الضلع الكبير على هيئة أسطوانة كالسويسرول . يقطع إلى

دوائر عرض حوالى ٣ سم بسكين مغموس في الدقيق .

تشكيل آخر سريع :

١ - تفرد العجينة إلى مستطيل كالسابق ويقسم عرضاً إلى قسمين متساويين .

٢ - يوضع نصف على النشابة ويبسط باحتراس في الصاج المدهون ، أو يطوى المستطيل مرة طويلاً وأخرى عرضاً حتى يسهل

حملة ونقله للصاج . يفرد ويسطح في الصاج .

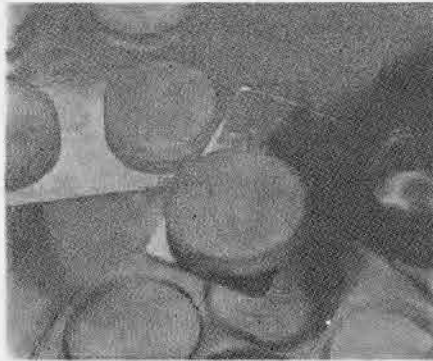
٣ - يبسط الحشو على سطح المستطيل الذى في الصاج وتندى حوافه .

٤ - يغطى بالمستطيل الثانى المساوى له في الحجم ويضغط حتى تلتصق الطبقتين ببعضهما .

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

التشكيل بالقطاعات

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



٢ - رفع الفطيرة بسكين عريض
لوضعها على الصاج



١ - عدم ترك مسافات عند استعمال
القطاعة لتقليل الفضلات



٤ - ترص البقايا بجوار بعضها لتردها ثانية



٣ - يرص بعيداً عن حافة الصاج وعن بعضه

بعض الحشوات المملحة للفطائر

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

بعض الحشوات الحلوة للفطائر

- **المكسرات والزبيب** : كوب من خليط من المكسرات أو واحد منها كالبندق واللوز والسودانى . إلخ تفرم غليظًا بالفرمة الخاصة أو بتكسيرها بالشابة على فوطة نظيفة مفرودة على المنضدة حتى لا تتدحرج . يضاف إليها $\frac{1}{4}$ كوب سكر مسترقيش و $\frac{1}{4}$ كوب زبيب بنانى مغسول ومجفف ومفروى غليظًا ويضاف فانيليا أو ماء ورد أو قرفة ناعمة ($\frac{1}{4}$ ملعقة شاي) .
- **العجوة** : $\frac{1}{4}$ باكو منزوع النوى أو كوب بلح أمهات مقشر منزوع النوى . يضاف إليه $\frac{1}{4}$ كوب ماء ويرفع على نار هادئة مع التقليب بملعقة خشب حتى يدهك ناعمًا . يضاف إليه ملعقة صغيرة من السمن . وقد يستغنى عنها وملعقة شاي قرفة .
- **الزنى السمكة بأنواعها** ، أو خليط من القرفة والسكر ($\frac{1}{4}$ كوب سكر + $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي قرفة ناعمة) .

■ طريقة الماء الساخن في عمل الفطير

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

المقادير :

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

الطريقة :

- ١ - يصب الماء المغلى على السمن فى سلطانية ويخفق بشوكة حتى يمتزج ويغلظ نوعًا (كالصلصة الفرنسية) ويبرد قليلا .
- ٢ - يضاف الدقيق المنخول مع الملح ويخلط بالشوكة حتى تتكون عجينة لينة نوعًا (شبيهة بالطريقة التجارية) .
- ٣ - تلف فى ورق شمعى أو ورق زبد وتتلج قبل فردها وهذا أحد الأصناف :
- **فطير بالجبن** : يضاف للدقيق $\frac{1}{4}$ كوب جبن رومى مبشور قبل العجن . تتلج العجينة - (تُلت) خفيًا قبل فردها - تشكل حسب الرغبة - يمكن حشو هذا النوع من الفطير بأي حشو آخر مختار .

بريمة سريعة بالكون والملح Sacristain

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

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

المقادير :

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

يرش على الوجه :

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

الطريقة :

- ١- تنخل المقادير الجافة وتوضع في سلطانية العجن .
- ٢- تعمل حفرة في وسط الدقيق ويصب فيها السمن واللبن والخل .
- ٣- تخلط سريعاً بالشوكة من داخل الحفرة إلى الخارج حتى يختلط الدقيق بالنائل مكوناً عجينة لينة نوعاً تترك السلطانية .
- ٤- يلاحظ أن شكل العجينة يكون غير متجانس ، ترفع سريعاً وتوضع على منضدة مرشوشة بالدقيق .
- ٥- (تُلْت) سريعاً وبخفة حتى تتجانس مكوناتها لمدة حوالى دقيقة .
- ٦- تفرد سريعاً على المنضدة المرشوشة دقيقاً إلى مستطيل سُمكه ١ سم .
- ٧- يدهن المستطيل بقليل من اللبن أو السمن السائح ويرش بخليط الكون والملح .
- ٨- تمرر النشابة على الخليط لتشبيته .
- ٩- يقطع المستطيل شرائح عرض ١ سم وطول ٧ سم (طول أصبع الوسطى) وتنقل بسكين عريض على صاج مدهون خفيفاً .
- ١٠- ترص بنظام وتترك كما هي أو تلف الشريحة مرة على هيئة بريمة .
- ١١- تجبز في فرن حار في الرف العلوى للفرن ٢١٨ م (٤٤٢ ف) حتى تنضج البريمة وتحمّر خفيفاً لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة .

البريمة بالجبن الرومى :

● يستبدل الكمون والملح بالجبن الرومى المبشور كوب يخلط مع $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي قفلل أحمر ومعلقة زبد ويراعى عدم المبالغة فى استعمال القفلل الأحمر حتى لا يغطى طعمه على الجبن .

البريمة بالسكر والقرفة :

● يستبدل الكمون والملح فيرش المستطيل بخليط من السكر السترفيش والقرفة . (ملعقة كبيرة سكر + $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي قرفة ناعمة) .



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



٢ - تثبت الأطراف على
الصاج المدهون



٣ - البريمة بعد الخبز

أطباق الفطير

باى Pie - تارت Tart

(بطريقة الفرق)

تطلق كلمة طبق فطير أو باى ، أو كما تعرف تجارياً بالتارت على كل فطيرة كبيرة تأخذ شكل الطبق أو الصينية أو القالب الذى خبزت فيه ويطلق على الوحدات الصغيرة منها فطيرات أو تارتلت Tartlets .
ومن مميزات أطباق الفطير الكبيرة والصغيرة أنه يمكن حشوها بحشوات متنوعة مملحة وحلوة ، ساخنة وباردة . مجملة تجميلاً بسيطاً أو راقياً ، ولذا يمكن تقديمها فى جميع المناسبات البسيطة منها والراقية فى الفطور والغداء والعشاء ، وفى الولائم وحفلات الشاى وحفلات الكوكتيل وغير ذلك .
ويمكن بشيء من المهارة والابتكار تقديم أطباق فطير متعددة الأشكال والحشوات الساخنة والباردة ، بديعة التنسيق ، تقدم كتورتة أو كجاتو أو أطباق راقية مملحة .
وقد يشترى طبق الفطير مجبوزاً بدون حشو ، ويحشى بالحشوة المختارة ، أو يصنع بالمتزل من الألف إلى الياء حسب الإمكانيات والوقت المتاحة والرغبة فى تقديم صنفاً جديداً .
ويطلق على طبق الفطير المجبوز بدون حشو قشرة أو صدفة Shell ، بمعنى أن الطبق يشبه القشرة (قشرة البرتقال مثلاً) أو الصدفة التى يوضع بداخلها الحشو المختار .
والطرق المتبعة فى صنع طبق الفطير الكبير (التارت) والفطيرات (تارتلت) واحدة ، فيما عدا أن الأول يقدم لعدد من الأفراد والثانية لفرد واحد وهى أسهل فى التقديم .

الطرق المتبعة هى :

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

تبطين الطبق بعجينة الفطير (التارت)

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



٣ - فرد المعجينة بعناية
لتطير الطبق



٢ - طوى مستدير القطر
قل وضعه في الطبق



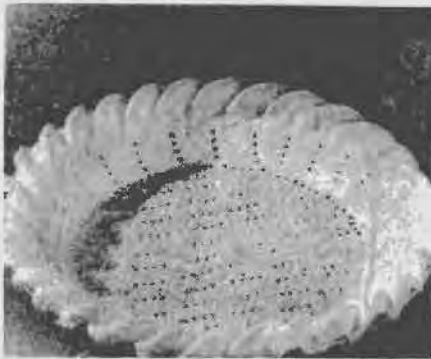
١ - قطر دائرة القطر أكبر
من قطر الطبق



٥ - زخرفة الحافة بالإبهام والسبابة



٤ - تثنى حافة القطر للدخول حتى
تكون مزدوجة



٧ - طوى القطر بعد خبزه



٦ - تحريم قاع وجوانب الفطيرة بالشوكة

طريقة التبطين (بالتفصيل) :

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

- ٤ - تفرد العجينة بعناية بحيث تكسو قاع وجوانب الطبق وتلتصق به وتطابقه دون وجود فقاعات هوائية بين العجينة والطبق (يرفع جزء من العجينة لإخراج الهواء وتعاد بحيث تستريح تمامًا) .
 - ٥ - يراعى عدم مط العجينة في أثناء تبطين الطبق وخاصة الجوانب وإلا انكشفت العجينة بشدة وخاصة عند خبزها .
 - ٦ - يقص حوالى ٢.٥ من الـ ٥ سم الزائدة عن قطر الطبق ، ويحتفظ بالفضلات كما هي مؤقتًا .
 - ٧ - يثنى الجزء الزائد المتبقى ٢.٥ سم لأسفل بحيث يرتكز على حافة الطبق وبذلك تكون الحافة مزدوجة وهذا يعطيها شكلًا جميلًا عند زخرفة الحافة ، ويحميها من الاحتراق السريع عند الخبز .
 - ٨ - يضغط على الحافة حتى تلتصق الطبقتان وتعمل على هيئة « فستون » بأصبعى الإبهام والسبابة أو تجمل بظهر الشوكة أو حسب الرغبة . ينظر أشكال تجميل حافة الطبق .
 - ٩ - يخرج جيدًا بالشوكة قاع وجوانب الفطيرة وفائدة ذلك أنه يسمح بخروج الهواء والبخار المتصاعد من العجينة في أثناء الخبز دون أن يرفع العجينة من أحد جوانبها أو تتكون بها فقاعات تفقدها شكلها المنتظم الجيد .
 - ١٠ - إذا كان الوقت يسمح بثلج طبق الفطير لمدة ١/٢ ساعة قبل خبزه ، وهذا يعمل على تماسكه واحتفاظه بشكله .
 - ١١ - يخبز في فرن حار أولًا ٢١٨ م (٤٢٥ ف) لمدة ٨ دقائق حتى يتجمد سطح الفطير (يوضع في الرف المنصف للفرن) ثم نهدأ الحرارة نوعًا ويترك حتى يحف قاع الفطيرة ويحمر اللون خفيفًا .
 - ١٢ - تغطي حواف الفطيرة بشريط من ورق الزبد المدهون أو الفويل Foil لحمايته من الاحتراق الذى كثيرًا ما يحدث قبل نضج الفطيرة ، ينظر شكل طبق الفطير المزدوج .
 - ١٣ - ينزع الطبق من الفرن ويترك حتى يهدأ تمامًا قبل قلبه حتى لا ينكسر ، ويترك على قاعدة سلك ليبرد وذلك في حالة حفظه للاستعمال في وقت آخر .
- « في حالة استعمال الفطيرة مباشرة وخاصة بالنسبة للحشوات الساخنة تترك في طبق الفرن .
- فضلات العجينة :** توضع بخوار بعضها ويضغط عليها بالنشابة حتى تلتصق ببعضها وتصنع منها شرائط أو ورق شجر وخلافه لتجميل طبق الفطير أو ترش بالسكر أو الملح خفيفًا وتقطع بالسكين مربعات أو أصابع ، أو يصنع منها فطيرات صغيرة .

صفات طبق الفطير المحبوز (الباي أو التارت) :

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

تبطين صينية الفطيرات

التارتلت Tartlets

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

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

وتتبع طريقتان لتبطين القوالب الصغيرة :

الطريقة الأولى :

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

الطريقة الثانية : (بدون استعمال قطعة)

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



صينية الفطريات

نماذج لأطباق الفطير

أولاً : يخبز بدون الحشو

طبق الفطير بجوز الهند والمرانج Coconut pie

- فطيرة حلوة مخبوزة (عجينة الفطير الحلوة رقم ٣) ينظر تبطين الطبق .
- حشوة جوز الهند
- مرانج لتجميل السطح
- ١ فطيرة محشوة تعطى حوالى ٣٥٠ سعرًا .

حشوة جوز الهند : (تعد أثناء خبز الفطيرة)

المقادير :

صغار ٣ بيضات (يحفظ البياض للمرانج)
٢ كوب لبن - ملعقة شاي فانيليا
٣/٤ كوب جوز هند مبشور
١/٤ كوب جوز هند للمرانج

١/٤ كوب سكر سنوفيش
١/٤ كوب كسترد بودر أو كورن فلور
أى ٤ ملعقة كبيرة مسطحة (تراجع طريقة أخذ المقادير)
١/٤ ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)

الطريقة :

- ١ - يخلط السكر والكسترد بودر والملح وصفار البيض فى إناء (سلطانية) .
 - ٢ - يضاف إليه ١/٤ كوب لبن بارد ويقلب الخليط جيدًا بملعقة خشب أو مضرب سلك من الصلب .
 - ٣ - يغلَى اللبن فى إناء منحدر الجوانب (١ ٣/٤ كوب) ويصب تدريجيًا على الخليط السابق مع التقليب بقوة (كستردة سريعة) .
 - ٤ - يعاد الخليط للإناء ويقلب على نار هادئة حتى يغلظ ويغطى ظهر الملعقة ، وينضج النشا .
 - ٥ - يرفع ويضاف جوز الهند والفانيليا مع التقليب الجيد .
 - ٦ - يصب فى الفطيرة المخبوزة الدافئة ، وقد تكون باردة مصنوعة فى اليوم السابق .
 - ٧ - تُغطى بالمرانج الآتى بشكل هرمى وترش بباقي جوز الهند وتعاد للفرن الساخن حتى يحمد المرانج ويحمر خفيفًا . تقدم دافئة أو باردة كصنف حلوى أو كبديل للتورته .
- يمكن الاستغناء عن المرانج وتعمل الحشوة بالبيض الكامل .

المرانج : يعمل مباشرة بعد وضع الحشو فى الفطيرة .

المقادير :

بياض ٣ بيضات	ملعقة شاي عصير ليمون أو ١/٤ ملعقة شاي كريمة طرطريك
١/٤ كوب سكر ناعم	ملعقة شاي فانيليا، ١/٤ كوب جوز هند مبشور

الطريقة :

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

طبق الفطير بجوز الهند والكرم شانتى (يقدم كبديل للتورتة)

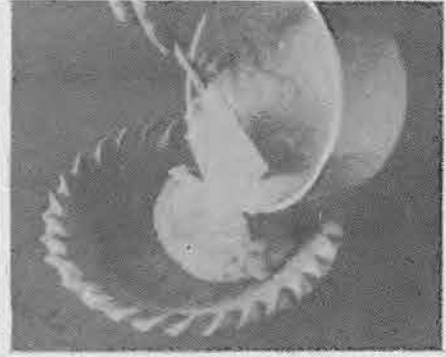
- مقدار فطيرة حلوة مخبوزة كالسابق
- حشوة جوز الهند تعمل بالبيض الكامل ويستغنى عن المرائج
- يصب الحشو في الفطيرة الساخنة أو الباردة وتعاد للفرن لمدة ٣ - ٥ دقائق حتى تتجانس الحشوة وتلتصق مع الفطيرة .
- تترك حتى تبرد تماماً . يغطى سطحها بورق شمعي أو ما شابه حتى لا تجف وتوضع في الثلاجة .
- نجمل بالكرم شانتى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



٣ - يحمل السطح بالكريمة المخفوقة ويرش بجوز الهند



٢ - يغطى بورق زبد أو بلاستيك ويوضع في الثلاجة



١ - يوضع الحشو الساخن في الفطيرة المخبوزة

منوعات من الحشو :

● طبق الفطير بالبرتقال والمرائج :

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

● طبق الفطير بالليمون والمرانج :

كالسابق ويستبدل بشر البرتقال ببشر الليمون . $1\frac{1}{4}$ كوب ماء + $\frac{1}{4}$ كوب عصير ليمون .

● طبق الفطير بالشيكولاتة والمرانج :

يعمل كقطيرة جوز الهند ويستبدل جوز الهند بثلاث ملاعق كبيرة شيكولاتة أو ملعقة كاكاو ويزاد مقدار السكر إلى $\frac{2}{3}$ كوب .
جميع المتوعات السابقة يمكن عملها بالكرام شانتي كطبق الفطير بجوز الهند والكرام شانتي وتقدم مثلجة كنوع من التورته .

تارت بالموز والكرامة والسكر المتكامل



تارت بالموز والكرامة

● فطيرة حلوة مخبوزة كما في طبق الفطير بجوز الهند .

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

● كستردة حشو أو مهلبية بالكورن فلور أو كرام باتسير .

● قطعة من الفطيرة ($\frac{1}{8}$ طبق الفطير تزن حوالي ١٣٠ جم تغطي ٢٨٥ سُرًا

الكستردة :

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب سكر سنترفيش	٢ كوب لبن
٢ ملعقة كبيرة كسترد بودر	ملعقة شاي فانيليا
$\frac{1}{8}$ ملعقة شاي ملح ناعم ، بيضة	ملعقة كبيرة زبد ، ملعقة كبيرة مرلي

الطريقة :

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

● الكرام باتسير :

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

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

تارت بالفاكهة والكرème (تقدم مثلجة)

تعمل كالسابقة وبعد وضع الكسترد تبرد في الثلاجة حتى يتجمد سطحها . تجمل بالفاكهة والكرème المخفوقة وتقدم باردة .
• في حالة استعمال الفاكهة الطازجة الجامدة كالتفاح والخوخ والكمثرى تُطهى بعد نقشيرها في شراب سكرى خفيف لمدة ٣-٥ دقائق .

تارتلت (فطيرات) بالفاكهة والجلي

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

- تارتلت واحدة تعطى ٢٥٠ سُعْراً
- مقدار من عجينة الفطير الحلوة السابقة (رقم ٣) .
- فاكهة طازجة أو محفوظة (فراولا - خوخ - مشمش - أناناس - مانجو .. إلخ) .
- كسترد أو مهلبية كما في التارت بالموز السابقة
- باكو جيلي ليمون أو أناناس .. إلخ (فاتح اللون) .

الطريقة :

- ١ - تكتسى قوالب الفطيرات بالعجينة وتغرم بالشوكة (ينظر تبطين قوالب الفطيرات) .
- ٢ - تخبز بدون حشو . تترك حتى تبرد على قاعدة سلك .
- ٣ - توضع ملعقة كسترد أو مهلبية بقاع كل فطيرة .
- ٤ - تجمل بالفاكهة : الفراولا أو الخوخ .. إلخ حسب الرغبة .
- ٥ - يذاب باكو الجيلي في كوب واحد من الماء المغلي أو شراب الفاكهة المحفوظة في حالة استعمالها . يبرد حتى يغلظ نوعاً في الثلاجة ، أو حتى يغطي ظهر الملعقة المعدن بطبقة لامعة من الجلي .
- ٦ - يغطي سطح الفاكهة في كل تارتلت بملعقة كبيرة من الجيلي الغليظ نوعاً ، فيكسبها طبقة لامعة جميلة تحفظها من الاسوداد والذبول . هذا النوع من التارتلت لا يحمل بالكريم شائى - تثلج قبل التقديم .

تارتلت بالكسترد والمكسرات

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

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

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

تارتلت بالفاكهة والكرم شانتى

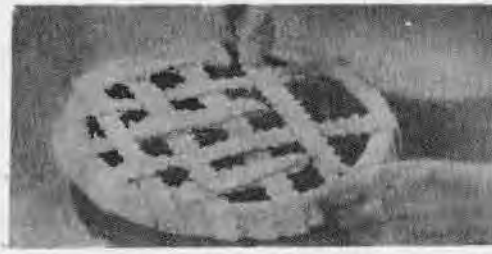
يستبدل الجيلي بكوب من الكرم شانتى يحمل به سطح التارتلت على هيئة وردات أو حسب الرغبة . تثلج قبل التقديم .

أطباق الفطير المجللة بشرائط من العجينة

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



تارتلت بالكسردة والمكسرات



شرائط متقاطعة توضع على سطح
الحشو وتدهن بالبيض قبل الخبز

طرق تجميل حافة أطباق الفطير



٢ - التجميل بأوراق شجر من العجينة



١ - تجميل الحافة بالشوكة



٤ - تجميل الحافة على شكل فستون مرتفع



٣ - التجميل بالضغط بواسطة السبابة والإبهام

ثانيًا : طبق الفطير يخبز بالحشو

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

طبق الفطير بالقرع العسلي Pumpkin Pie

ويحتاج إلى :

- فطيرة حلوة يكسى بها طبق الفطير ولا يخبز (ينظر تبطين طبق الفطير) .
- حشوة القرع العسلي .
- ١ فطيرة وزن ١٣٠ جم تعطى ٢٧٥ سُعْراً ، والقرع العسلي غنى بفيتامين (أ) .

حشوة القرع العسلي :

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

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

إعداد طبق الفطير :

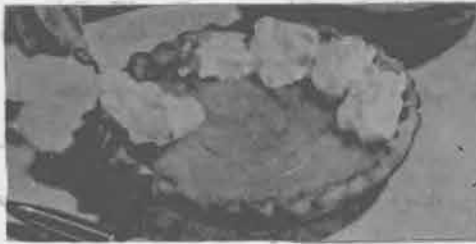
- ١ - تعمل عجينة الفطير الحلوة وتفرد ويكسى بها طبق الفرن أو الصينية ، ولا تخرم العجينة لأن الحشو يمنع ارتفاعها فلا تتكون فقاعات هوائية بها ، ويحفظ شكلها منتظماً .
- ٢ - نصب حشوة القرع العسلي في الفطيرة النيئة المعدة .
- ٣ - نضع سريعاً في فرن حار أولاً ٢١٨ (٤٢٥ ف) في الرف النصف للفرن لمدة ١/٢ ساعة حتى يتجمد قاع الفطيرة .
- ٤ - نبدأ الحرارة ١٤٩ (٣٥٠ ف) حتى ينضج الفطير ويتاسك الحشو لمدة حوالى ٤٥ دقيقة .
- ٥ - ينزع من الفرن - يبرد ويقدم دافئاً أو بارداً .

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

حشوات أخرى :

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

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



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



١ - يخفق بياض البيض مع السكر
حتى يحمى ويلمى ويعطى شكل المنقار



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



٣ - يحمى المرانج بظهر المعلقة
أو بالشوكة

ثالثاً : طبق الفطير المزدوج Two-Crust Pie

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

طبق الفطير بالتفاح Apple Pie

يحتاج إلى :

- ٢ مقدار من عجينة الفطير الحلوة رقم ٣ (طريقة الفرك) .
- حشوة التفاح .
- قطعة فطير مزدوجة وزن ١٣٥ جم تعطى ٣٥٠ سعرًا

حشوة التفاح :

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

تغطية الطبق والحشو بالفطيرة الثانية

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

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

- تعامل فضلات المعجن كما في طريقة تبطين طبق الفطير .
- يمكن عمل أى حشوة أخرى حلوة أو مملحة من المذكورة سابقاً .



أو حشوة التفاح



١ - حشوة مرقى بالفواكه والمكسرات المقرية



٤ - تنقى الزيادة على حافة الفطيرة
السفلية ويضبط الاثنان معاً



٣ - تفرد لتغطية سطح الطبق والحشو



٢ - تطوى دائرة الفطير
ويعمل بها حوز



٧ - ينزع الورق بعد
التصحيح حتى تحمر الحواف



٦ - تنطى الحافة بورق زبد
مدهون أو غويل حتى لا تحترق



٥ - تجمل الحافة حسب الرغبة

أطباق الفطير المملحة

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

طبق الفطير بسوفلية الجبن (فطيرة محبوزة)

يحتاج إلى :

- مقدار فطيرة أساسية محبوزة (غير حلوة) .
- مقدار صلصة بيضاء سميكة .
- كوب جبن أبيض مدهوك ، أو جبن رومي مبشور .
- ٣ بيضة كبيرة (يفصل الصفار عن البياض) قليل من جوزة الطيب .

الطريقة :

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



٢ - يضاف صفار البيض مع التقلب



١ - يضاف الجبن الرومي أو الأبيض للصلصة البيضاء



٤ - يصب سوفليه الجبن في الفطيرة المحبوزة الدافئة ويعاد للفرن



٣ - يقلب بخفة خليط السوفليه مع بياض البيض

■ الفطير ذو الطبقات المورق Flaky Pastry

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

الفرق بين الفطير المورق والفطير الناعم :

يعرف الفطير المورق بالفطير اللين على اعتبار أنه يحتوى على مادة دهنية أكثر من الفطير الناعم بطريقة الفرق (المعروف باليسيط) . والواقع أن نسبة المادة الدهنية متقاربة فى الاثنين أو تزيد قليلاً فى بعض أنواع الفطير المورق ، كما قد تكون واحدة فى الاثنين ، ويجب أن نعرف أن كمية المادة الدهنية ليست هى السبب فى اختلاف نوع الفطير . فقد سبق الذكر أنه يمكن بنفس المقادير الواحدة عمل فطير ناعم خفيف باتباع طريقة الفرق ، أو عمل فطير مورق هش باتباع طريقة الفرد والطحى ومعنى ذلك أن طريقة العمل هى التى تحدد نوع الفطير وصفاته وليست كمية المادة الدهنية . ويجب ألا تزيد كمية المادة الدهنية فى الفطير المورق عن $\frac{2}{4}$ مقدار الدقيق حتى لا يتعذر توزيعها فى العجينة ، وقد تنصهر وتتسرب خارج العجينة فيكون الناتج رديئاً . بالإضافة إلى أن الفطير المرتفع المادة الدهنية غير مستساغ الطعم ، عسرا هضم ، مرتفع السعرات إلى حد كبير ، ومكلف . ويجب ألا ننسى أن الجرام من الدهون يعطى ٩ سعرات .

صفات الفطير المورق :

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

لنجاح الفطير المورق

نقرأ خطوات نجاح الفطير بطريقة الفرق السابقة بالإضافة للآتى :

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

- ٤ - تختلف طرق توزيع الزيت في الفطير المورق من طريقة لأخرى ، وكلها تعطى نتائج متشابهة ، ويعتبر توزيع الزيت على دفعات كما في الفليكي أسهل في العمل وأضمن من طريقة الميل في (الكتلة) التي يوضع فيها الزيت دفعة واحدة .
- ٥ - يراعى بعد فرد العجينة أن تكون منتظمة السمك ويقطع من الحواف شريط رفيع حوالى ٣ سم قبل التشكيل لإظهار التوريق ..
- ٦ - إذا استعمل البيض لدهن سطح الفطير فيجب ألا يسيل على الجوانب حتى لا يؤدي إلى التصاق الطبقات ببعضها فلا تورق بعد الخبز .
- ٧ - ترك العجينة تسريح في مكان بارد كالثلاجة بين مرات الفرد والطي يعمل على تماسك مكوناتها وعدم انصهار المادة الدهنية بحرارة الفرد ونزوحها من العجينة .
- ٨ - وضع العجينة بعد تشكيلها في صاج مبلل خفيفاً بالماء (لا يدهن بالسمن في الفطير المورق) يساعد على عدم مطاوعة العجينة ، ذلك لأن الماء يتبخر سريعاً بحرارة الفرن ويرفع الفطيرة لأعلى فتبقى محتفظة بشكلها ، على حين يعمل السمن على مط العجينة واحمرار السطح السفلي سريعاً فلا يساعد على التوريق .
- ٩ - المادة الرافعة في الفطير المورق يأتى معظمها من بخار الماء الذى يتكون بالحرارة في مناطق وجود المادة الدهنية بين طبقات العجين ، وعند انصهار المادة الدهنية تجس بخار الماء والهواء الذى يرفع العجينة .
- ١٠ - الخبز في فرن حار أولاً يعمل على سرعة تحول الماء بالعجينة إلى بخار قبل أن يتجمد الجلوتين الذى يكون هيكلاً الفطير .

استعمالات الفطير المورق :

- يعتبر من أنواع الفطائر الراقية ويقدم منه :
- المملحات المتنوعة المعروفة بالساليزون Salison أو السيثورى Savory التي تقدم في حفلات الشاي والولائم .
 - جاتو الميل في بأشكاله المتعددة .
 - تورنة الميل في : بالفاكهة ، بالكريم شانتى ، بالشيكولاتة .. إلخ .
 - أطباق الفطير الراقية : القولفان والبوشيه والمنس باى .. إلخ .

طرق عمل الفطير المورق

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

المقادير :

رقم ٢	رقم ١
مقدار المادة الدهنية $\frac{1}{2}$ مقدار الدقيق (بالكيل وليس بالوزن)	باستعمال مقادير الفطير بطريقة الفرق
٢ كوب دقيق فاخر منخول	[المادة الدهنية أقل من $\frac{1}{4}$ مقدار الدقيق]
$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم	٢ كوب دقيق فاخر منخول
كوب زبد طبيعي أو صناعي (مرجرين)	$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)
حوالي $\frac{1}{2}$ كوب ماء مثلج	$\frac{1}{4}$ كوب زبد طبيعي أو صناعي (مرجرين)
بضع قطرات من عصير الليمون	٦ - ٧ ملعقة كبيرة ماء مثلج (حوالي $\frac{1}{2}$ كوب)
.. فائدة عصير الليمون : يساعد الجلوتين على امتصاص كمية أكبر من الماء ويكسب العجينة بياضاً ومرونة عند فردها .	بضع قطرات من عصير الليمون

الطريقة الأولى : طريقة الفليكي Flaky

- ١ - ينخل الدقيق والملح في سلطانية العجن .
- ٢ - يقسم الزبد إلى ٣ أقسام . يكون الزبد بارداً غير شديد الصلابة .
- ٣ - بفرك أول قسم من الزبد مع الدقيق حتى يصل إلى حجم حبات الأرز . أو البسلة
- ٤ - بعجن خليط الدقيق بالماء البارد المضاف إليه عصير الليمون تدريجياً باستعمال شوكة ، كما في طريقة الفرق حتى يتجمع الخليط حول الشوكة مكوناً عجينة متوسطة الليونة غير لزجة (سبق الذكر أن كمية الماء تتوقف على نوع الدقيق وقوة الجلوتين) .
- ٥ - (تُلَّت) العجينة باليدين خفيفاً على منضدة باردة (تفضل الرخام) لمدة لا تزيد عن ١ - ٢ دقيقة حتى تصبح ملساء ناعمة متجانسة .
- ٦ - تفرد بالشابة إلى مستطيل طوله ٣ أمثال عرضه وسُمكه حوالي $\frac{1}{8}$ سم (تراجع طريقة فرد الفطير الناعم) . ترش المنضدة خفيفاً بالدقيق
- ٧ - يوزع القسم الثاني من الزبد على $\frac{1}{2}$ المستطيل ويبدأ من أعلى ، وذلك بقطع جزء صغير من الزبد بطرف السكين ووضعه على المستطيل مع ترك مسافات صغيرة بين قطع الزبد وبعضها ، وأيضاً ترك مسافة $\frac{1}{8}$ سم من الحواف بدون زبد حتى لا يخرج من العجينة . (ينظر الشكل)

طريقة فرد وطن
الفطير المورق

المورق



٨- تكرر العملية حتى ينتهي الزيت عند المستطيل .

٩- يطوى المستطيل ٣ طيات كالآتي : يبدأ بالثلث السفلي الخالي من الزيت ويطوى بحيث يغطي الثلث الأوسط ثم يطوى عليه الثلث العلوي المحتوي على الزيت .

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

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

١٢- يوزع القسم الثالث من الزيت بنفس الطريقة السابقة ويطوى المستطيل ثلاثاً مع الضغط على الجوانب لحبس الهواء . إذا ابتداء الزيت يلين توضع العجينة المطوية في طبق مرشوش خفيفاً بالدقيق وتغطي بقطعة مطوية أو كيس بلاستيك لحمايتها من الجفاف وتكوين قشرة على سطحها .

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

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

١٥- تحفظ مطوية في الثلاجة تستريح لحين استعمالها .

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

الطريقة الثانية : طريقة الرف بف (Rough Puff)

أي الطريقة الارتجالية غير الدقيقة ، وهي أسهل من السابقة

١- ينخل الدقيق والملح في سلطانية المعجن .

٢- يضاف الزيت كله مرة واحدة ويقطع بالسكين داخل الدقيق إلى قطع في حجم عين الجممل .

٣- لا يفرك الزيت كما في طريقة الفرق .

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

٥- تكرر العجينة باليد دون لها وتوضع كما هي غير متجانسة في طبق مرشوش بالدقيق وتغطي بقطعة كالسابق وتحفظ في الثلاجة لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة حتى تتناسك .

٦- تفرد كما هي (بدون لت) ويطوى ثلاثاً كالطريقة السابقة الفليكي ولكن بدون توزيع مادة دهنية لأن الزيت وضع كله من البداية في الدقيق . يجب وضع العجينة في الثلاجة بين مرات الفرد حتى لا ينصهر الزيت ويخرج منها .

٧- يكرر الفرد والطي حتى يتوزع الزيت ويختفي داخل العجينة (٤ - ٥ مرات) .

٨- ترش المضدة بين مرات الفرد بكمية خفيفة من الدقيق .

الطريقة الثالثة : طريقة الميل فيّ وتصلح لها المقادير رقم ٢

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



٢ - يطوى عليه الثلث السفلى ويرص عليه النصف الثاني من الزيت ويفطى



١ - يوزع نصف شرائح الزيت على الثلث المتوسط للمستطيل



٤ - تطوى كما في الفليكي



٣ - يفرّد على هيئة مستطيل على منضدة مرشوشة بالدقيق .

طريقة الشرائح Puff Pastry :

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

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

Milles Feuilles (الفيتاش)

طريقة الكتلة (التجارية) :

- ١- فيها يستعمل مقدار مساوٍ من الزبد لمقدار الدقيق (١ ك دقيق ، ١ ك زبد ، ملعقة شاي ملح ناعم . ماء بارد وعصير ليمون للعجن) . الجمع بين الزبد الطبيعى والصناعى يعطى ناتجاً أفضل ، والزبد الصناعى المرجرين يعطى ناتجاً ممتازاً .
- ٢- يعجن الدقيق بالماء لعجينة لينة كالسابق (حوالى كوب ماء) .
- ٣- تفرد العجينة لمستطيل طوله ٣ أمثال عرضه وتوضع كتلة الزبد المستطيلة كما هى فى وسط العجينة المفرودة .
- ٤- يطوى الثلث السفلى ثم العلوى . ويوزع الزبد بالضغط بالنشابة على العجينة المطوية حتى تفرد لمستطيل مرة أخرى ، وتكرر العملية ٤ - ٥ مرات كالسابق .

● فى هذه الطريقة ترش كميات كبيرة من الدقيق بين مرات الفرد والطحى فكأن نسبة الزبد للدقيق تتغير وتصير ٣ زبد إلى ١ دقيق أو ١ زبد إلى ١ دقيق كالمقادير السابقة التى يستعمل فيها كميات قليلة من الدقيق لرش المنضدة .



طبق الفطير المروق باللحم والخضر والشامبينون والصلصة البنية

الساليزون (مملحات) Salison

يقدم الساليزون في حفلات الشاي على هيئة تشكيلات صغيرة منها : المربع - الأصابع - المفلوف - البريمة - الفريرة ، ويمكن استعمال الطريقة التجارية السهلة (الفطير بطريقة الفك) فيعطى منتجاً مورقاً خفيفاً .

ومن الحشوات المملحة :

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

نماذج لبعض المملحات

ساكرستان (البريمة) Sacristain

ويعرف أيضاً باسم Twists

يقدم كنوع من المملحات ويمكن تقديمه حلوًا بالسكر

- مقدار من عجينة الفطير المورق (الفليكي أو الميل في) -
- خليط مكون من : ١/٢ كوب جبن رومي مبشور + ١/٢ ملعقة شاي فلفل أحمر .
- الكمية : ٣٠ - ٤٠ ساكرستان .



بعض أشكال الكنايه



تشكيل الساكرستان

الطريقة :

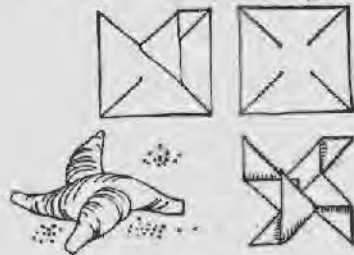
- ١ - تفرد العجينة لمستطيل عرضه ١٠ سم وسُمكه حوالى $\frac{1}{4}$ سم .
 - ٢ - يدهن المستطيل خفيفاً بالزبد أو السمن السائح ويرش بخلط الجبن الرومى المبشور .
 - ٣ - يثبت الجبن بالضغط عليه خفيفاً بالنشابة .
 - ٤ - يقطع شرائح بطول ١٠ سم وعرض ٢ سم (يقطع بعرض المستطيل) ، وذلك بغمس السكين فى الدقيق خفيفاً أو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

إرشادات :

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

الفُريرة Pinwheel

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



مربعات اللوز المملح المفرى :

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

حفظ الفطير المملح :

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

إعادة تسخين المملحات :

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

كاناييه بالعصاج والطحينة Canapés

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

المقادير :

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

تجهيز خبز التوست لعمل الكاناييه



٣ - قبل التقديم يدهن
السطح غير المحمر
بالزبد ويحمل بالحشوة المختارة



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



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

البالميه Palmiers أو الكريسبس Crisps

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

ويقدم البالميه بأحجام صغيرة في حجم البسكوت في حفلات الشاي ، أو كوحدات كبيرة في حجم الكرواسان الكبير كقطعة جاتو أو للطور ، قد تسعمل بقايا الفطير المورق في هذا الصنف .

المقادير :

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

الطريقة :

١ - تفرد العجينة إلى مستطيل طوله حوالى ٥٠ سم وعرضه حوالى ٣٥ سم وسمكه $\frac{1}{4}$ سم .
٢ - يرش جيدًا بالسكر السنترفيش وتمرر عليه النشابة خفيفًا حتى يلتصق بالعجينة .

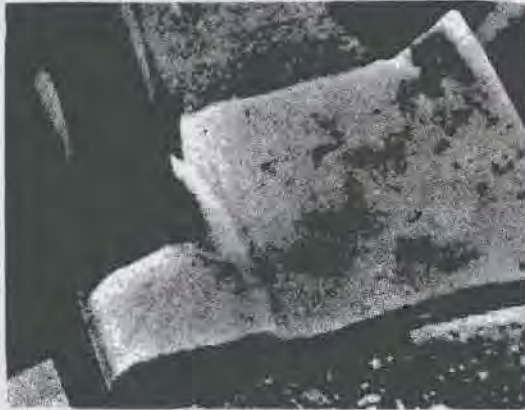
٣ - يطوى ضلعا المستطيل (العرض) إلى الداخل حتى يتقابلان . (ينظر الشكل)

٤ - يرش السطح الجديد بالسكر ثانية ويثبت بالنشابة كالسابق .

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

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

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



١ - الشكل يوضع الضلع الأيسر بعد طيه مرتين فأصبح ٤ طيات - الضلع الأيمن مطوياً مرة واحدة يطوى مرة ثانية كالأيسر



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

- ٨ - يقطع المستطيل المطوى إلى شرائح سمك حوالى $\frac{3}{4}$ سم بسكين حاد مغموس فى الدقيق أو الماء . (ينظر الشكل)
 - ٩ - ترص على صاج مدهون خفيفاً بالسمن بحيث يكون السطح المقطوع على الصاج مع ترك مسافات بين الشرائح حتى تمتد (تفرش) وتورق فى أثناء الخبز وتأخذ شكل القلب أو النظارة .
 - ١٠ - ترش بالسكر الناعم وتخبز فى فرن حار 218°F (105°C) لمدة ١٥ دقيقة حتى يحمر السطح من الجهتين .
 - ١١ - يلاحظ أن السكر ينصهر بالحرارة ويتحول إلى كريمة يكسب الفطير اللون الأحمر ، ولذا يقلب هذا النوع الوحيد من الفطير على الوجه الآخر حتى يتكرمل ويحمر من الجهتين .
 - ١٢ - يبرد على قاعدة سلك ويقدم على طبق مفروش بالدانتيل أو قد يلصق كل ٢ معاً بالكريمة المخفوقة أو المربي وتقدم كجاتو .
- المقدار يعطى من ٢٠ - ٣٠ بالمليه صغير الحجم .

منس باى Mince Pie

(فطيرة مزدوجة محشوة بالمكسرات والفاكهة المسكرة المفرية)

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

المقادير :

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

الحشو :

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

الطريقة :

- ١ - تخلط مقادير الحشو ببعضها جيداً (ينقع الزبيب والفاكهة المسكرة الجافة حتى تلين قبل استعمالها) .
- ٢ - تفرد العجينة إلى مستطيل سمكه $\frac{1}{4}$ سم وتقطع دوائر بعدد قوالب الفطيرات .
- ٣ - يكسى بها قاع وجوانب قوالب الفطيرات (تنظر الفطيرات بطريقة الفرق) .
- ٤ - تملأ بالحشوة السابقة وتندى حواف الدائرة .
- ٥ - تغطى الفطيرات بعدد مماثل من الدوائر بعد عمل شق بالسكين أو أكثر بسطح كل دائرة يساعد على خروج البخار فى أثناء الخبز . (ينظر الشكل)

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



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



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



٣- للنس باى التقليدى فطيرة مزدوجة يرش سطحها بالسكر

بوشيه Bouchée

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

المقادير :



تشكيل البوشيه تغمس القطاعة
في الدقيق أو الماء لتسهيل القطع

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

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة لمستطيل يصل سُمكه إلى ١.٥ سم حتى تظهر الطبقات وحتى تعطى عمقاً لحشو البوشيه بعد الخبز حسب الرغبة .
 - ٢ - تقطع دوائر باستعمال قطعة مشرشرة الحافة أو سادة قطرها حوالي ٧ سم (في حجم فوهة الكوب) .
 - ٣ - ترص الدوائر على صاج مبلل خفيفاً بالماء بحيث يكون السطح العلوى لأسفل .
 - ٤ - يؤخذ بقطاعة مستديرة أصغر حجمًا (نصف قطر السابقة) وتغمس في الدقيق أو الماء البارد وتهزل للتخلص من الزائد ، ويضغط بها على الدائرة بقوة حتى تصل إلى ١.٥ سُمكها فقط (٣ سم) دون قطعها . (ينظر الشكل) .
 - ٥ - يخبز في فرن حار لمدة ١٠ دقائق فتتكش الدائرة الصغرى وترتفع لأعلى ويسهل نزعها باستعمال السكين (تستعمل كغطاء بعد خبزها) ويغطى بها البوشيه المملح الساخن عادة .
 - ٦ - تعاد الدوائر الكبيرة (بعد تفريغ نصفها) والدوائر الصغيرة (الغطاء) وتترك في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة حتى تجف وتورق ، وتكتسب اللون الذهبي المحمر .
 - ٧ - تبرد ، وتحشى حسب الرغبة إما بحشوة مملحة كالصلصة البيضاء بالجبين الرومي وبعاد تسخينها قبل التقديم ويغطى الحشو بالغطاء الصغير .
- أو تحشى باردة بالمرنى والفاكهة المحفوظة كالشمش .. وتجميل بالكريمة المخفوقة وتقدم كنوع من الجانو .
- لتلميع سطح البوشيه يدهن سطح الحلقة الخارجية ببياض البيض المخفف مع تجنب نزوله على الجوانب حتى لا يتجمد ويقفل الطبقات فيمنع توريقها وذلك قبل إدخاله الفرن مباشرة .

فولوفان Vol-au-vant

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

المقادير :

● ١ ¼ مقدار من عجينة الفطير المورق (فليكي أو ميل في)

الحشوات المقترحة :

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

الطريقة :

- ١ - تقسم العجينة نصفين . يفرد نصف على هيئة مستدير كبير سمكه حوالى ١ ¼ سم .
- ٢ - يحدد قطر الدائرة بوضع صينية مقلوبة حادة الحافة مقاس ٢٠ - ٢٥ سم ويضغط بها على العجينة لعمل علامة ، وترفع .
- ٣ - تفصل الدائرة عن باقى العجينة المفردة بسكين حاد مغموس فى الدقيق .
- ٤ - توضع على صاج مبلل بالماء بحيث يكون سطحها العلوى لأسفل . تترك جانباً .
- ٥ - تعمل دائرة ثانية بنفس المقاس باستعمال نصف العجينة الآخر .
- ٦ - يفرغ وسط هذه الدائرة بقطاعة أصغر حجماً قطرها ١٠ - ١٢ سم (يمكن تحديد محيط الدائرة بطبق شاي مقلوب فى حالة عدم وجود قطاعة) . يتزع المستدير الداخلى بسكين لعمل حلقة مفرغة .
- ٧ - تبلل الدائرة الأولى بالماء ويلصق عليها الدائرة المفرغة بحيث يكون سطحها العلوى لأسفل (هذا يساعد على ارتفاع العجينة وتوزيعها بانتظام دون أن تميل على جانبها) .
- ٨ - يضغط عليها خفيفاً حتى تلتصق ويغرم السطح بالشوكة .
- ٩ - تترك العجينة فى مكان بارد حوالى ١ ساعة حتى تستريح .
- ١٠ - تخبز فى فرن حار أولاً لمدة ١٠ دقائق ثم فى فرن متوسط لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة حتى تورق وترتفع وتحمّر خفيفاً . تحشى حسب الرغبة . إذا أريد تلميع سطح الحلقة بالبيض تعمل كما فى البوشيه .

الحشو المملح :

يملاً فراغ الفولفان بالحشو المملح المختار زيعاد تسخينه فى الفرن لمدة ٥ دقائق قبل تقديمه .

الحشو الحلو :

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

تورته الميل فيّ (الفيتاش) Gateau Milles Feuilles

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

المقادير :

- ١ ¼ مقدار من عجينة الفطير المورق (طريقة الميل فيّ)
- ١ مقدار من الكستردة أو الكرم باتسير أو علبه بودنج سريع التجهيز
- فاكهة طازجة كالفراولا أو محفوظة كالخوخ والمشمش
- كريم شانتي للتجميل .
- قطعة ميل فيّ تزن ١٣٠ جم تعطى ٣٥٠ سعرًا

الطريقة :

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

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

• البودنج السريع التجهيز : لا يحتاج البودنج السريع التجهيز إلى طهي ، تخلط مكونات العلبه باللبن البارد فتعطى خليطًا غليظ القوام كالكستردة والكريم باتسير ويستعمل لحشو الفطائر والتورتات أو يقدم كنوع من البودنج قد يلمع سطح الفاكهة بالمرى السائلة باستعمال الفرجون .

جاتو الميل فى (١٢ قطعة مستطيلة)

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



مثلثات الميل فى بالمرى

الكرم باتسير :

سبق ذكرها فى مواضع متفرقة من كتب السلسلة وهى :

المقادير :

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

الطريقة :

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

دانش بیستری Danish Pastry

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

● فطيرة وزن حوالى ١٢٠ جم تعطى ٣٤٠ سُعْراً .

المقادير :

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

الطريقة :

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

عجينة الشو Choux Pastry

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

وكلمة شو فرنسية معناها كرب ، ذلك لأن العجينة تنتفخ بعد النضج كالكربة وتمتلئ بالهواء مما يجعلها خفيفة .
وتستخدم عجينة الشو فى عمل جاتوهات الإكلير Eclair والشو الآكريم Choux a la Cream وأطباق الحلوى كالبروفيتول Profiterol وبلح الشام ، وبعض المملحات الصغيرة لحفلات الشاي ، كما يحمل بها الحساء الشاف الراق بعد تقطيعها صغيرا كالحمص الشامى وخبزها .

لنجاح عجينة الشو يراعى الآتى :

١ - دقة المقادير واستعمال دقيق أبيض خالى من الردة ويفضل المرتفع الجلوتين ، لأنه يساعد على انتفاخ العجينة وكبر حجمها وصلابة سطحها الخارجى بعد الخبز .

٢ - استعمال إناء من الألومنيوم أو التيفال ويفضل المنحدر الجوانب تام النظافة حتى يسهل تقليب العجينة على النار .

٣ - التقليب بملقعة خشب قليلة التجويف يمنع حجز بعض الدقيق بها مكونا كتلا فى أثناء الخلط .

٤ - إبعاد الإناء المحتوى على الماء والمادة الدهنية عن النار عندما يبدأ الغليان حتى لا يتبخر جزء من الماء مما يؤدى إلى انفصال المادة الدهنية عن العجينة عند إضافة البيض فيما بعد .

٥ - إضافة الدقيق دفعة واحدة مع التقليب المستمر على نار هادئة حتى تتكون كرة حول الملعقة الخشب تترك الإناء نظيفا (الحرارة المرتفعة تؤدى إلى التصاق الدقيق بالإناء واحترقه) .

٦ - من مميزات البيض أنه يعمل على ربط مكونات العجينة ويكون مستحلبا متجانسا مع جزء من المادة الدهنية .

٧ - إذا حدث وانفصلت المادة الدهنية عن العجينة فى أثناء إضافة البيض للسبب الذى ذكر فى رقم ٤ ، يُضاف قليل من الماء للعجينة (بعيدا عن النار) مع التقليب بقوة لإعادة المادة الدهنية المتفصلة ثم يضاف باقى البيض .

٨ - يضاف البيض للعجينة تدريجيا وهى دافئة وليست ساخنة لسببين :

(أ) أن العجينة الساخنة لا تمتص الكمية الصحيحة من البيض .

(ب) يتجمد البيض ويفقد قدرته فى إكساب الحجم الكبير والجدران الصلبة للشو .

٩ - التوقف عن إضافة البيض عند الحصول على عجينة ملساء لامعة متوسطة اللبونة (لا تفرش) عند تشكيلها وخبزها .

١٠ - المادة الرافعة فى عجينة الشو هى بخار الماء ولذا يجب أن تخبز فى فرن حار أولا لمدة ١٠ دقائق حتى يتحول الماء سريعا إلى بخار داخل العجينة فيدفعها إلى أعلى مكونا فراغا كبيرا يعمل على انتفاخها .

١١ - عدم الإسراع بإخراج الشو من الفرن بعد انتفاخه وقبل أن يحف وتتصلب جدرانه وإلا اتجه البخار للداخل فتهبط الجدران على الفراغ ويفقد الشو شكله المنتفخ .

١٢ - يتم النضج فى فرن متوسط الحرارة لمدة حوالى ٢٠ دقيقة أخرى .

● تعتمد خفة الشو على : (أ) الطهى الصحيح للدقيق على النار (ب) التقليب بقوة فى أثناء إضافة البيض للعجينة وبالكمية الصحيحة (ج) الخبز فى فرن حار أولا حتى يتصاعد البخار الذى يرفع العجينة .

صفات الشو الناجح أن يكون :

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

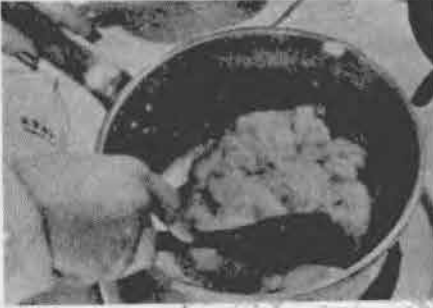
طريقة عمل عجينة الشو

المقادير رقم ٢ : باستعمال الزيت

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

المقادير رقم ١ : باستعمال الزيت (أو السمن)

- (يتنج شو صلب في ليونة)
كوب ماء ، ١/٢ كوب زيت
ملعقة شاي سكر ، كوب دقيق منخول
١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم ، من ٤ - ٥ بيضات
ملعقة شاي فانيليا



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



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



١ - يوضع الزيت والماء على النار حتى يبدأ الغليان

الطريقة :

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

- ٦ - يستمر في إضافة البيض باحتراس حتى تصير العجينة ناعمة ملساء لامعة وعند رفع الملعقة الخشب لأعلى ينسحب جزء من العجينة معها على هيئة منقار (منقار الدجاجة) . تضاف الفانيليا .
- ٧ - يمكن اختبار اللبونة الصحيحة للعجينة بدهن اليد خفيفاً بالزيت وعمل كرة صغيرة ووضعها على الصاج فتبقى محتفظة بشكلها (لا تفرش)
- ٨ - تشكل حسب الرغبة إما باستعمال ملعقة مغموسة في الزيت البارد أو بواسطة كيس من القماش المتين أو البلاستيك السميك به قمع سادة للإكلير ومزخرف لبلع الشام .
- قد يضيف البعض $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي بيكنج بودر للعجينة للمساعدة في رفعها وتقليل البيض .

إكلير بالشيكولاتة Chocolate Éclairs

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

المقادير :

- مقدار من عجينة الشو السابقة .
- مقدار من الكريمة باتيسير بالفانيليا أو الشيكولاتة (للحشو) .
- أو علبه . بودنج سريع التجهيز (ينظر تورتة وجاتو الميل في بنفس الباب) .
- حلوى الشيكولاتة للتغطية .
- واحدة من الإكلير تعطى حوالى ٢٥٠ سعرًا



تغطية سطح الإكلير بجلوى الشيكولاتة



يشق الإكلير من الجنب ويحشى

الطريقة

- ١ - تعمل عجينة الشو السابقة .
- ٢ - توضع في كيس قماش متين أو كيس بلاستيك سميك به قمع سادة قطره حوالى $\frac{1}{4}$ سم .
- ٣ - يضغط الكيس على صاج مدهون خفيفاً بالسمن فتشكل العجينة على هيئة أصابع طولها ٨ - ١٠ سم وترص متباعدة نوعاً ، ويستعان على ذلك بقطع الأصابع بسكين مغموس في الزيت (يتضاعف حجمها عند الخبز) أو تشكل العجينة بدون كيس بدهن اليد بالزيت وتقطع العجينة على هيئة أصابع كالسابق (١٢ قطعة)
- ٤ - تخبز في فرن حار نوعاً ٢٠٥ م (٤٠٠ ف) لمدة ١٠ دقائق حتى تنتفخ تماماً ثم تهدأ الحرارة نوعاً حتى تجف وتكتسب قشرة صلبة ذهبية اللون حوالى ٢٠ دقيقة .

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

حلوى الشيكولاتة اللامعة تكفى لتغطية ٢٤ إكلير

تصلح لتغطية الإكلير والشو الآكريم وما شابه .



المقادير :

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

الطريقة :

- ١ - توضع الشيكولاتة والزبد فى إناء وتصر على حمام ماء ساخن .
٢ - ترفع من على الحمام ويقلب معها الماء المغلى ، ثم يضاف السكر تدريجياً مع التقليب الجيد .
٣ - تخفق بالملعقة الخشب حتى تنعم وتصبح ملساء غير جامدة ، وتغطى ظهر الملعقة . تضاف الفانيليا .

حلوى الكاكاو

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

المقادير :

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

الطريقة :

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

حلوى الكاكاو والموكا Cocoa-Mocha Icing

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

شو الآكريم Choux à la Creme

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

المقادير :

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



٢ - حشو الشو الآكريم



١ - طريقة تشكيل الشو

الطريقة :

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

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

بروفيترول Profiterols

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

المقادير :

صليصة شيكولاتة للتغطية ، أو حلوى الكريمة بالشكولاتة		١ مقدار عجينة الشو السابقة .
مقدار كريمة سائلة وقد يستغنى عنها ، كريمة مخفوقة للتجميل .		مقدار كستردة أو كريم باتسيير

● المقدار يكفي ٨ - ١٠ أشخاص .

الطريقة :

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

صلصة الشيكولاته :

المقادير :

كوب سكر سنتر فيش - ذرة ملح	٢ كوب ماء مغلي
٢ ملعقة كبيرة كورن فلور أو كستر دودر أو نشا	٢ ملعقة كبيرة زبد أو كريمة لباني
٤ - ٥ ملعقة شيكولاتة غير محلاة أو كاكاو	ملعقة شاي فانيليا

الطريقة :

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

بلح الشام Balah el Sham

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

المقادير :

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

الطريقة :

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

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

شو صغير مملح

تعمل كرات صغيرة أو أصابع صغيرة ٢-٣ سم . تحبز وتحمى كالإكلير بأحد أنواع الحشوات المملحة كالسردين المدهون بالزبد - الجبن - إلخ . ويقدم كنوع من المملحات فى حفلات الشاي

تجميل الكونسوميه بالشو الصغير

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



تشكيل البروفيتول باستعمال الكيس وقع سادة

البسكويت Biscuits

أو الكوكيز Cookies

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

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

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

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

١ - البسكويت الملقى أو المصبوب Dropped Cookies

٢ - البسكويت المفرد Rolled Cookies

٣ - بسكويت المكبس Pressed Cookies

٤ - بسكويت الثلاجة Refrigerator Cookies

٥ - بسكويت القوالب (مشكل باليد) Moulded Cookies

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

طرق عمل البسكويت

تتبع الطرق الآتية في عمل البسكويت بأنواعه المختلفة :

١ - طريقة الفرك Rubbing-in Method

أي فرك المادة الدهنية مع الدقيق كما في الفطير بطريقة الفرك

٢ - طريقة الدعك Creaming Method

أي دعك المادة الدهنية مع السكر .

٣ - طريقة الخفق Beating (whipping) Method

أي خفق البيض مع السكر .

ويعتبر البسكويت المصنوع بالطريقتين الأولى والثانية دسماً لاحتوائه على المادة الدهنية ، ويمكن عمل البسكويت الواحد كبسكويت القرفة مثلاً بنفس المقادير . إما بطريقة الفرك أو طريقة الدعك .
أما بسكويت الطريقة الثالثة فيعتبر إسفنجياً ، لأنه يعتمد في خفته على خفق البيض وقلما تستعمل فيه المادة الدهنية .

حفظ عجائن البسكويت بالتجميد :

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

معادن خبز البسكويت :

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

أولاً : البسكويت الملقى (بالملعقة) Drop Cookies

ومنه المصبوب في الصاج

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

(١) نماذج للبسكويت الملقى بالملعقة

بسكويت الشيكولاتة بالبندق (هرمي الشكل) Chocolate Drops

العجينة : لينة نوعاً .

الطريقة : الدعك

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

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

الكمية : من ٤٠ - ٥٠ بسكويته صغيرة .

● بسكويته وزن ١٠ جرامات تعطى حوالي ٥٠ سُعراً .



٣- يرفع البسكوت المحبوز
بسكين عريض



٢- ينحصر النضج بالضغط
خفيفاً بالأصبع



١- تلتق العجينة بالملقعة وتدفع
بالسكين

المقادير :

١/٢ ملعقة شاي بيكنج بودر	٣/٤ كوب زبد أو ١/٢ كوب سمن جامد
١/٢ ملعقة شاي بيكربونات صوديوم	٣/٤ كوب سكر ناعم منخول
٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة أو كاكاو	بيضة ، ملعقة شاي فانيليا
٢ ملعقة كبيرة لبن ساخن	٢ كوب دقيق منخول ، ١/٨ ملعقة شاي ملح ناعم
١ ١/٢ كوب بندق أو زبيب مفري غليظاً أو خليط	

الطريقة : (الدعك) :

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

صفات البسكوت الملقى الناجح :

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

بسكويت القرفة الهرمى (بالملعقة) Cinnamon Drops

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

مكرون بجوز الهند Coconut Macaroons

وهو المعروف بالشكلمة

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

العجينة : لينة نوعاً غير ملساء .

الطريقة : الخفق

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

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

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

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

المقادير :

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

الطريقة : (الخفق) :

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

٢ - يخلط السكر وجوز الهند والملح والدقيق .

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

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

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

لنزع المكرون من الورق بعد الخبز :

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

مكرون بالشيكولاتة :

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

مكرون (شكلمة) باللبن المكثف

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

الكمية : من ٣٥ - ٤٥ مكرون دسم .

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

المقادير :

علبة لبن مكثف محلى	١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم
٣ - ٣ ١/٢ كوب جوز هند مبشور ناعم	١/٢ ملعقة شاي فانيليا

الطريقة :

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



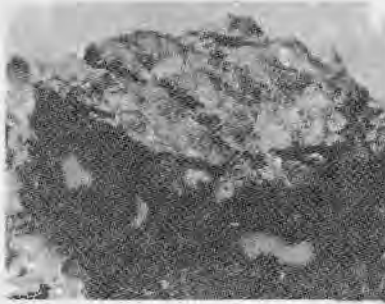
نوع المكرون الخبوز من الورق

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

(ب) بسكويت مصوب في الصاج

برونيز Brownies

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



٣ - يقطع مربعات ويظهر سطحه مشققاً



٢ - اختبار نضج البرونيز



١ - تقلب الشيكولاتة والدقيق مع خليط البيض لعجينة لينة نوعاً

المقادير :

٢ كوب دقيق منخول	٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة أو كاكاو
١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم	١ كوب سمن (١ كوب في حالة الكاكاو)
١/٢ ملعقة شاي بيكنج بودر	٢ بيضة كبيرة ، ملعقة شاي فانيليا
١ كوب بندق مفروى غليظاً	كوب سكر ناعم

الطريقة : (الخفق) :

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

- ٣ - ينفق البيض بمضرب يدوي أو في الخلاط الكهربائي (المضارب) ويضاف إليه السكر المنخول تدريجيًا مع الخفق الجيد حتى يغلظ الخليط نوعًا ، تضاف الفانيليا .
- ٤ - يرفع المضرب ويضاف خليط الشيكولاتة ثم الدقيق المنخول مع البيكنج بودر والملح مع التقليب بملقعة خشب حتى تتكون عجينة لينة نوعًا يمكن بسطها في الصاج (سميكة نوعًا عن عجينة الكعك) .
- ٥ - قلب المكسرات وتبسط العجينة بالملقعة في الصاج المدهون بحيث يكون السمك متجانسًا .
- ٦ - تخبز في فرن متوسط الحرارة (الرف العلوي) حتى تتكون قشرة مشققة غير لامعة على السطح وتتكش العجينة قليلًا من جوانب الصاج وتتجمد (ينظر الشكل) .
- ٧ - يبرد البرونيز خفيًا ويقطع وهو في الصاج إلى مربعات 5×5 سم .
- ٨ - ترفع المربعات بسكين عريض وتبرد على منخل أو قاعدة سلك .
- ٩ - يقدم على طبق مغطى بورق دانتيل أو يحفظ في علبة صفيح محكمة القفل .

البرونيز الناجح :

سطحه يكون مغطى بقشرة رقيقة مشققة ، طرى كالكعك وعند لمسه بالأصبع يترك علامة خفيفة ، سهل التقطيع إلى مربعات منتظمة الحجم (ينظر الشكل) .
أما إذا كانت القشرة شديدة الصلابة والبرونيز جاف ، فهذا دليل على طول مدة الخبز أو أن الفرن كان باردًا ، وقد يكون نتيجة لزيادة التقليب بعد إضافة الدقيق . وإذا تفتت في أثناء التقطيع فإما أن يكون ذلك لعدم تبريده خفيًا قبل التقطيع أو لأنه جاف .

تغطية البرونيز بحلوى الشيكولاتة :

- ١ - يصهر على حمام مائي ملعقة كبيرة زيت ، ٣ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة ، ملعقة كبيرة ماء ساخن مع التقليب الجيد بملقعة خشب ، وتبعد عن النار .
- ٢ - يضاف $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ كوب سكر ناعم منخول مع التقليب بقوة حتى تغطي الحلوى ظهر الملعقة بطبقة جيدة .
- ٣ - تبسط على سطح البرونيز بعد خبزه وهو في الصاج وتترك حتى تجمد قبل تقطيعه ويقدم كنوع من الجاتو .

١ - أصابع العسل الأسود بالزبيب والمكسرات (مصبوب)

- يلاحظ استعمال البيكربونات مع العسل الأسود .
 - العجينة : لينة نوعًا سهلة البسط في الصاج .
 - الطريقة : الدعك .
 - التشكيل : يبسط في صاج مربع كالبرونيز أو مستطيل 18×28 سم - يقطع أصابع بعد الخبز .
 - الخبز : فرن متوسط الحرارة 177°م (350°ف) لمدة ٣٠ - ٣٥ دقيقة .
 - الكمية : حوالى ٣٠ قطعة (العسل الأسود مصدر جيد للحديد والكالسيوم) .
- قطعة وزن ١٥ جرامًا تعطى ٥٥ سعرًا .

المقادير :

ملعقة شاي قرفة	$\frac{1}{4}$ كوب سمن
$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي بيكرينوات صوديوم	$\frac{1}{4}$ كوب سكر
$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي بيكج بودر	$\frac{1}{4}$ كوب عسل أسود - ٢ بيضة
كوب من كل من : زبيب بناتي وبنديق مفري	٢ كوب دقيق منخول - $\frac{1}{8}$ ملعقة شاي ملح

الطريقة : (الدعك) :

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

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

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

الطريقة : (السريعة) :

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



أصابع العسل الأسود بالزبيب



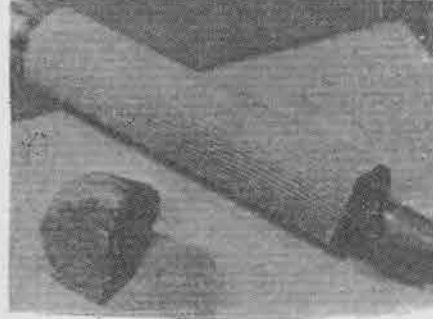
تغطية البونيز بجلي الشيكولاتة

ثانيًا : البسكويت المفرد Rolled Cookies

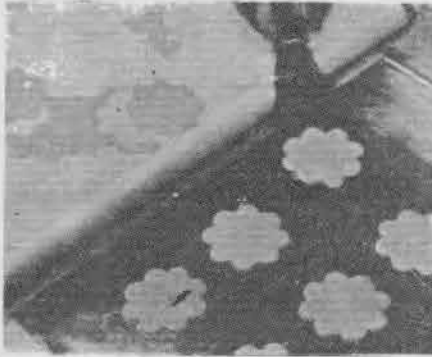
ربما تكون طريقة الفرد هي أكثر الطرق شيوعًا في عمل البسكويت برغم ما تتطلبه من عناية ووقت وجهد .



٢ - فرد من الوسط إلى الأطراف



١ - لتسهيل عملية الفرد تقسم العجينة نصفين



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

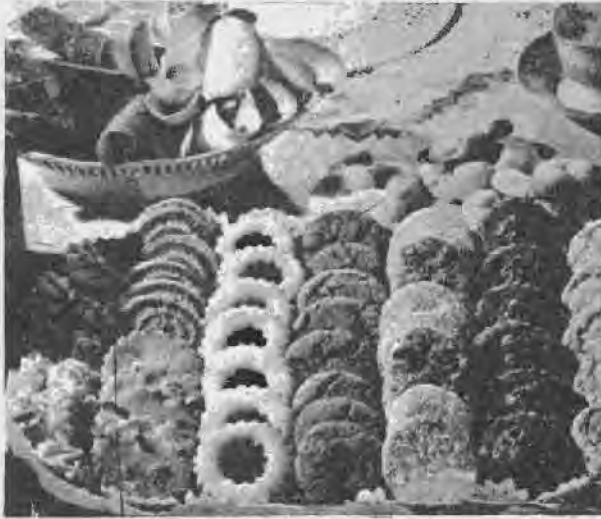


٣ - نفس القطاعة في الدقيق قبل التقطيع

لنجاح البسكويت المفرد يتبع الآتي :

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

- ٩ - فرد العجينة رقيقاً (١ سم) ينتج بسكويت هش خفيف سريع التذوج والاحمرار ، والسيميك نوعاً (١ - ٣ سم) ينتج بسكويت طرى وهذا يتوقف على الصنف المطلوب عمله .
- ١٠ - القطاعات الصغيرة تفضل الآن عن الكبيرة ويجب أن تكون حادة الحافة سليمة حتى يكون البسكويت منتظم الشكل أتيق الحجم ، واضح الحدود .
- ١١ - قبل استعمال القطاعة تغمس في الدقيق وتهز للتخلص من الزائد حتى لا تلتصق بالعجين .
- ١٢ - تكرار جمع الفضلات وعجنها باليد وفردها يُنتج بسكويتاً جافاً غير هشاً ، لتكون كمية كبيرة من الجلوتين نتيجة لعمليات العجن والفرد . تفرد الفضلات مع بعضها وتقطع بالسكين أو الروليت . (ينظر الفطير)
- ١٣ - يرفع البسكويت بسكين عريض وليس باليد حتى يحتفظ بشكل القطاعة ويرص بنظام في الصاج مع ترك مسافات صغيرة لتدده ، والابتعاد عن حواف الصاج حتى لا يحترق . البسكويت المتلاصق تبقى حوافه طرية .
- ١٤ - لدهن الصاج يسيح السمن خفيفاً ويترك حتى يبرد ويصير ليئاً . يغمس الفرجون في السمن ويدهن الصاج خفيفاً بحيث تكون المادة الدهنية متجانسة . (السمن السائح لا يستقر في مكانه) .
- ١٥ - يخبز البسكويت المفرد في فرن حار نوعاً عادة لمدة قصيرة في الرف العلوي (إلا إذا ذكر غير ذلك) فيعطى ناتجاً خفيفاً هشاً ذهبي اللون .
- ١٦ - يرفع البسكويت من الصاج بسكين عريض ويرص باحتراس ونظام على منخل أو قاعدة سلك حتى يبرد (وضعه على بعضه يؤدي إلى التوائه والتصاقه ببعضه) .
- ١٧ - يحفظ البسكويت بعد تبريده تماماً في علبة معدن محكمة الغطاء حتى لا يمتص رطوبة من الجو ويفقد هشاشيته وإذا حدث ذلك فيمكن وضعه في فرن متوسط الحرارة لفترة قصيرة قبل تقديمه .



بعض أشكال البسكويت المفرد



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

نماذج للبسكويات المفرودة

[تراجع الطريقة الصحيحة لكيل المقادير]

بسكويات الفانيليا

العجينة الأساسية



بسكويات الفانيليا يحمل بفاكهة مسكرة

البسكويات المصنوع بهذه المقادير معتدل الحلاوة والمادة الدهنية .

العجينة : يابسة نوعاً ملساء .

الطريقة : تصلح طريقتي الفك والدعك .

التشكيل : يفرد بالنشابة ويقطع حسب الرغبة بالقطاعات أو بالسكين

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

الكمية : من ٦٠ - ٧٠ بسكويتة صغيرة

● بسكويتة وزن ١٥ جراماً تعطى حوالى ٤٠ سعراً .

المقادير :

٢ كوب دقيق منخول - $\frac{1}{8}$ ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)
ملعقة شاي بيكنج بودر
٢ ملعقة لبن أو ماء إذا احتاج الأمر

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

الطريقة : (الدعك) :

١ - يدعك السمن والسكر والبيضة والفانيليا بملعقة خشب حتى يصير الخليط هشاً خفيفاً حوالى ١٠ دقائق . (يمكن استعمال الخلاط أو مضرب سلك صلب) :

٢ - تنخل المقادير الجافة وتضاف تدريجياً للخليط السابق مع التقليب بالملعقة حتى تتكون عجينة مناسكة يابسة نوعاً يمكن فردها . إذا كانت العجينة جافة يضاف اللبن أو جزء من بيضة أخرى .

٣ - تجمع العجينة باليد على هيئة كرة وتغطى . تثلج لمدة $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ ساعة وخاصة في الجو الحار .

٤ - يؤخذ نصف العجينة ويترك الثاني مغطى . يلى خفيفاً على المنضدة أو لوحة خشب

٥ - ترش المنضدة والنشابة خفيفاً بالدقيق وتمسح باليد لإزالة الزائد منه .

٦ - تفرد العجينة رقيقاً سمك $\frac{1}{4}$ سم بحيث يكون السمك متجانساً ، ويبدأ من الوسط إلى الأطراف (يعطى شكلاً مستديراً) أو في خطوط قصيرة طويلة للأمام (يعطى شكلاً مستطيلاً) ويتوقف ذلك على طريقة التشكيل . تبسط قطعة بلاستيك في أثناء الفرد ، لتسهيل العمل والاستغناء عن رش الدقيق

٧ - تغرس القطاعة المرغوبة في الدقيق وتهز ، ويقطع بها العجين المفرد بحيث يستفاد بأكبر عدد ممكن من البسكويات .

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



صفات البسكويت المفرد :

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

بسكويت الليمون (مفرد)

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

بسكويت الفانيليا بطريقة الفك

- وهي لا تختلف عن طريقة الفك في الفطير فيما عدا أن البسكويت يدخل في مكوناته السكر والبيض والبيكنج بودر .
(تراجع طريقة فك الفطير) ويتبع الآتي :
- ١ - تفرك المادة الدهنية الجامدة في الدقيق حتى يصير الخليط كحبات الأرز كما في الفطير
 - ٢ - يضاف السكر والبيكنج بودر ويقلب الخليط بشوكة .
 - ٣ - يمزج البيض بالفانيليا ويضاف للخليط تدريجياً مع التقليب بشوكة حتى تتكون عجينة متجانسة يابسة نوعاً يمكن فردها .
- ينخل الملح والبيكنج بودر مع الدقيق ، وفي الكميات الكبيرة تخلط البيكنج بودر بملعقة من مقدار الدقيق ، وتضاف بعد الفك حتى لا تتفاعل . السكر يضاف بعد الفك منعاً لسبولة الخليط .

بسكويت البندق (مفرد)

مقادير وطريقة بسكويت الفانيليا ويخلط مع العجينة في النهاية كوب بندق مفرد ناعماً . (قد تحتاج العجينة إلى مزيد من البيض أو اللبن للحصول على اللبونة المطلوبة) .
طريقة أخرى : يدهن سطح البسكويت بالبيض المزوج بالماء أو اللبن ويرش سطحه بالبندق المفرد غليظاً بدلاً من وضعه داخل العجينة .

بسكويت القرفة (مفرد)

مقدار من عجينة بسكويت الفانيليا ، مع استبدال الفانيليا بملعقة شاي قرفة تضاف للدقيق ، $\frac{1}{4}$ كوب سكر بدلا من $\frac{1}{2}$.
ارتفاع نسبة السكر في بسكويت القرفة يجعله جافاً مفلطحاً .

النشكيل :

تشكل العجينة بطريقتين :

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

١ - تفرد العجينة رفيعاً سُمك $\frac{1}{4}$ سم وتقطع دوائر صغيرة الحجم قطرها حوالى ٣ - ٤ سم أو أى شكل آخر كالنجمة - القلب - المربع . الخ .

٢ - ترص الدوائر على الصاج ، يفرغ نصف عدد الدوائر (أو الأشكال الأخرى) وهى على الصاج بقطاعة أصغر حجماً مستديرة (كغطاء زجاجة صغيرة مثلاً) .

٣ - تخبز كما فى البسكويت بالفانيليا - تبرد .

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

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

الطريقة الثانية : (يرش السطح بالسسم ويعطى ٦٠ - ٧٠ بسكويت مفردة) .

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

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

٢ - ترش جيداً بالسسم ويضغط عليه خفيفاً بالنشابة لتثبيتته .

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

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

قد يرش سطح البسكويت المزدوج بالسكر وهذا يجعله شديد الحلاوة .

بسكويت جوز الهند (مفرد)

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

العجينة : متوسطة اللبونة غير ملساء .

الطريقة : تصلح طريقتى الفرق والدعك .

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

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

الكمية : ١٥٠ - ٢٠٠ بسكويتة .

● بسكويتة وزن ١٥ جراماً تعطى ٧٥ سعراً .

المقادير :

كوب زبد أو ٢ كوب سمن جامد	٢ كوب دقيق منخول ، ١/٤ ملعقة شاي ملح ناعم
كوب سكر ناعم	١ ١/٤ ملعقة شاي بيكنج بودر
٢ بيضة ، ملعقة شاي فانيليا	كوب جوز هند مبشور ناعماً

الطريقة : (الدعك) :

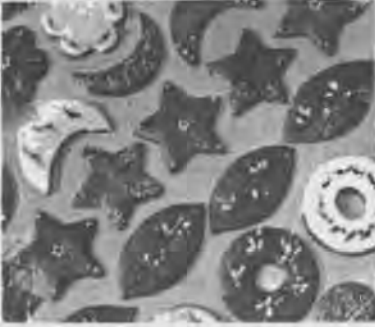
- ١ - يفصل بياض بيضة ويحفظ جانباً لدهن الوجه .
- ٢ - يدعك السمن والسكر والبيض والفانيليا بملعقة خشب (أوفى الخلاط) حتى يصير الخليط خفيفاً هشاً .
- ٣ - ينخل الدقيق والبيكنج بودر والملح ويضاف للخليط السابق مع التقليب بالملعقة حتى تتكون عجينة متماسكة .
- ٤ - يمزج كوب جوز هند للوجه ويخلط الباقي بالعجينة السابقة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

● طريقة الفك :

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

بسكوت بالشيكولاتة (مفرد)

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



العجينة : يابسة نوعاً ملساء .

الطريقة : الدعك

الشكيل : تفرد بالشابة وتقطع حسب الرغبة .

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

الكمية : حوالي ٧٠ بسكوتة .

المقادير :

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

١/٢ كوب سمن جامد (١/٢ كوب زبد)

كوب سكر ناعم

٢ بيضة ، ملعقة شاي فانيليا

٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة

ملعقة كبيرة لبن ساخن

● في حالة استعمال الكاكاو بدلا من الشيكولاتة يؤخذ ١/٢ - ٣ ملاعق كبيرة .

الطريقة : (الدعك) :

١ - يدعك السمن والسكر والبيض والفانيليا بملعقة خشب ، أو في الخلاط .

٢ - تذاب الشيكولاتة في اللبن الساخن وتترك حتى تبرد .

٣ - تضاف الشيكولاتة للخليط السابق مع التقليب الجيد .

٤ - تنخل المقادير الجافة وتضاف تدريجياً لخليط السمن والشيكولاتة مع التقليب بعد كل إضافة حتى تتكون عجينة متناسكة

يمكن فردها . يفضل البعض خلط الشيكولاتة مع الدقيق واستعمال اللبن في العجن .

٥ - تلتج وتفرد كما في بسكوت جوز الهند وتقطع أشكالاً حسب الرغبة (هلال - نجمة - دائرة مشرشرة . . إلخ) .

٦ - قد يدهن السطح خفيفاً ببيض البيض ويحمل بفاكهة مسكرة أو سكر ملون .

٧ - يجبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج وعند لمسه باليد لا يترك علامة .

● القرفة تكسب بسكوت الشيكولاتة طعماً ولوناً أفضل .

سابليه بالشيكولاتة Sablé (مفروود)

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

العجينة : متوسطة الليونة ملساء .

الطريقة : الدعك .

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

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

الكمية : حوالى ٣٠ سابليه مزدوج .

● بسكويتة مزدوجة وزن ٢٠ جم تغطى حوالى ١٠٠ سعراً .

المقادير :

١٥٠ جم شيكولاتة غير محلاة ($\frac{1}{4}$ كوب)

٥٠٠ جم دقيق منخول (حوالى $\frac{1}{4}$ كوب)

ملعقة شاي فانيليا

٣٠٠ جم زبد (حوالى $\frac{1}{4}$ كوب)

٥٠ جم سكر ناعم (حوالى $\frac{1}{4}$ كوب)

$\frac{1}{8}$ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة : (الدعك) :

- ١ - يدعك الزبد والسكر جيداً كما في بسكويت الفانيليا . تضاف الفانيليا .
- ٢ - تنخل المقادير الجافة . تضاف للخليط السابق مع التقليب حتى تتكون عجينة ملساء .
- ٣ - تثلج . تفرد سُمك $\frac{1}{4}$ سم وتقطع مستديرات صغيرة قطرها حوالى ٣ سم .
- ٤ - ترص في صاج غير مدهون . تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج دون أن تتلون .
- ٥ - تبرد . تلصق كل ٢ معاً (ظهر مع ظهر) بالمرلي أو خلوى زبد بالشيكولاتة .
- ٦ - يغطى السطح العلوى بخلوى الشيكولاتة وذلك بغمره في الشيكولاتة ورصه على قاعدة سلك حتى يتجمد .
- ٧ - يثلج قبل التقديم حتى يكون متماسكاً . أنيقاً في شكله .

خلوى الشيكولاتة :

يخلط جيداً بملعقة خشب ٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة - $\frac{2}{4}$ كوب سكر ناعم جداً - ملعقة كبيرة ماء ساخن . تدعك جيداً حتى تغطي ظهر الملعقة بطبقة لامعة سميكة نوعاً .

بسكويت عيد الميلاد Merry Christmas

(مفرد)

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



الطريقة : الدعك .

التشكيل : تفرد بالنشابة ويصنع منها العديد من الأشكال .

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

الكمية : حوالى ١٠٠ بسكويت صغيرة هشة وخفيفة .

المقادير :



ملعقة شاي بيكرونات صوديوم

ملعقة شاي بيكنج بودر

٢ ملعقة شاي قرفة

ملعقة شاي جتزيل ناعم

١/٢ ملعقة شاي قرنفل ناعم

١/٢ كوب سمن

١/٢ كوب سكر

١/٢ كوب عسل أسود - بيضة

٣ كوب دقيق منخول

١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة : (الدعك) :

- ١ - يدعك السمن والسكر والعسل والبيضة بملعقة خشب جيداً (أوفى الخلاط) .
 - ٢ - تنخل المقادير الجافة مع بعضها وتضاف تدريجياً للخليط السابق حتى تتكون عجينة متوسطة اللبونة تترك السلطانية .
 - ٣ - تغطى السلطانية وتثلج لمدة ١/٢ - ١ ساعة حتى تكون مناسكة سهلة الفرد . تقسم ٣ أقسام .
 - ٤ - تفرد ١/٢ العجينة على منضدة مرشوشة خفيفاً بالدقيق سُمك ١/٢ سم .
 - ٥ - تقطع أشكالاً حسب الرغبة من المذكورة أعلى .
 - ٦ - ترص متباعدة نوعاً على صاج مدهون خفيفاً . يكرر فرد باقى العجينة .
 - ٧ - يجف في فرن حار نوعاً في الرف العلوى لمدة ٨ - ١٠ دقائق حتى ينضج ويحمر خفيفاً .
 - ٨ - يبرد على منخل أو قاعدة سلك . يحمل بخلوى ماء ملونة أو خلوى ملكية ويرش بسكر ملون أو قطع من الكريز المسكر .
- تنظر الحلوى في باب تغطية الكعك . (مذكورة أيضاً في تشكيل البسكويت في المناسبات) .
 - هذا البسكويت هش وخفيف ، قليل المادة الدهنية ، له نكهة العسل الأسود والبهارات المستحبة .

بسكويت مارى Mary Biscuits

اقتصادى وسريع

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

العجينة : يابسة نوعاً

الطريقة : السريعة .

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

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

الكمية : حوالى ٣٠٠ بسكويتة رفيعة .

المقادير :

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

الطريقة : السريعة :

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

بسكويت نوشادر بالبرتقال

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

المقادير :

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

الطريقة : (الدعك) :

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

بسكويت يانسون

(اقتصادى وسريع)

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

العجينة : يابسة نوعاً .

الطريقة : السريعة .

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

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

الكمية : ٢٠ - ٣٠ شريحة توست .

المقادير :

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

الطريقة : (سريعة) :

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

تشكيل البسكويت في المناسبات

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

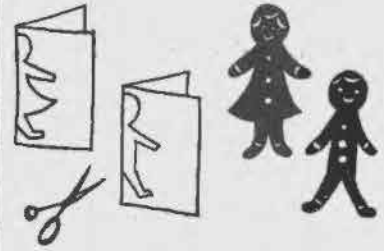
بعض النماذج :



تجميل البسكويت المخبوزة
بحلوى ماء أو ملكية



يوضع الشكل المختار على
العجينة المفرودة ويحدد بالسكين



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

● في حفلات الأطفال :

- ١ - تفرد عجينة البسكويت المختارة سمك ٥ سم وتقطع دوائر متوسطة الحجم (قطرها ٣ - ٤ سم) . وبعد الخبز والتبريد يرسم على البسكويت شكل وجه ضاحك بحلوى الشيكولاتة أو حلوى الماء الملونة وردى أو فستق باستعمال قرطاس ورق أو كيس بلاستيك يقطع جزء صغير من الركن حتى يعطى خطاً رفيعاً ، تعمل به خطوط ، حروف ، نقط .. إلخ .
- ٢ - تقطع العجينة مستطيلات ٦×٤ سم ، وبعد الخبز والتبريد تزخرف حافة المستطيل بحلوى الماء بخطوط متعرجة (زجاج) ، ويكتب اسم الطفل في وسط المستطيل .
- ٣ - تستعمل قطاعات أشكال حيوانات كالقيل والحصان والأرنب والقط .. إلخ أو أشكال لعب مما يحبها الأطفال وتجميل بالحلوى حسب الرغبة . يستعمل الورق المقوى المزدوج في رسم شكل بنت أو ولد ، يقص ويستعمل كقطاعة .

● في مناسبات الخطوبة والزواج :

- تستعمل قطاعة شكل قلب يدهن سطحه ببياض البيض المخفوق قليلاً ويرش بسكر سنتر فيش ملون أحمر أو وردي ويخبز . (يوجد سكر ملون جاهز بألوان مختلفة) ، أو تقطع العجينة المفرودة بقطاعتين شكل القلب إحداها أصغر من الثانية ، يدهن القلب الكبير ببياض البيض كالمسبق ويلصق عليه القلب الصغير ويخبز الاثنان كبسكويت واحدة وبعد التبريد يغطى القلب الصغير بحلوى ماء وردية اللون أو يجميل حسب الرغبة .

● في مناسبات الأعياد ورأس السنة :

- ١ - بشكل البسكويت مستديرات وبعد الخبز تجميل بحلوى الشيكولاتة أو حلوى الماء على هيئة خطوط صغيرة تمثل أرقام الساعة بحيث يشير العقرب إلى الساعة ١٢ أى منتصف الليل .
- ٢ - بشكل البسكويت حسب الرغبة ويجميل بحلوى الماء وقطع صغيرة من الفاكهة المسكرة كالكريز واللارنج وغير ذلك .

حلولى الماء :

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

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

حلولى ملكية :

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

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

الألوان المستعملة لتلوين الحلولى :

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



تجميل البسكويت بحلولى الماء



سابله مغطى بحلولى
الشيكولاته أو حسب الرغبة

ثالثًا : بسكويت المكبس Press Cookies



بشكل بالضغط على المكبس

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

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

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

لنجاح بسكويت المكبس يراعى الآتى

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

Petit Four بنى فور

هى تشكيلات صغيرة جميلة من بسكويات المكبس ، يقدم عادة فى حفلات الشاى والأعياد .

(تراجع الطريقة الصحيحة لأخذ المقادير -)

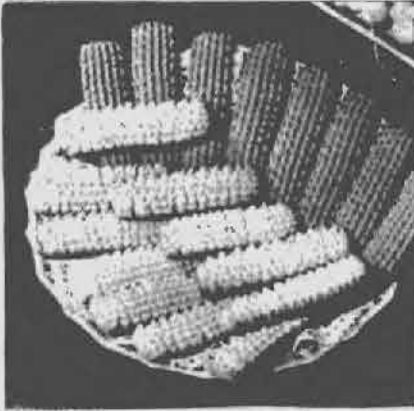
العجينة : متوسطة اللبونة دسمة ناعمة .

الطريقة : الدعك .

التشكيل : بالمكبس أو قمع التجميل أو مفرمة البسكويات .

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

الكمية : حوالى ٨٠ بنى فور .



● واحدة من البنى فور تزن ١٥ جم تعطى ٧٠ سقراً .

المقادير :

كوب زبد أو ٣ كوب سمن جامد .

$\frac{1}{4}$ كوب سكر ناعم - صفار بيضة أو بيضة صغيرة

ملعقة شاى فانيليا - ٢ كوب دقيق منخول

$\frac{1}{8}$ ملعقة شاى ملح ناعم - $\frac{1}{8}$ ملعقة شاى بيكنج بودر

الطريقة : (الدعك) :

- ١- تدعك المادة الدهنية والسكر بملعقة خشب حتى يصير الخليط خفيفاً ناعماً . تضاف الفانيليا و صفار البيضة .
 - ٢- تخل المقادير الجافة وتضاف تدريجياً للخليط السابق مع التقليب بالملعقة (بدون دعك) حتى الحصول على عجينة ناعمة تترك الإناء وعند لمسها باليد لا تلتصق بها .
 - ٣- تجمع العجينة باليد حتى تتجانس مكوناتها ويسهل مرورها من المكبس أو القمع .
 - ٤- يشكل جزء من العجينة على هيئة أسطوانة توضع داخل المكبس بحيث تصل إلى ثلاثة أرباعه فقط . يقفل جيداً .
 - ٥- يمسك المكبس رأسياً وقریباً من الصاج غير المدهون ويضغط عليه حتى تخرج العجينة بالشكل المطلوب . ترص متباعدة نوعاً عن بعضها . (ينظر الشكل) .
 - ٦- فى حالة استعمال القمع يملأ بالعجينة ويضغط عليه بإصبع الإبهام أو من خلال كيس .
 - ٧- يجيز فى فرن متوسط الحرارة فى الرف العلوى حتى يتجمد وينضج دون أن يحمر .
 - ٨- يترك على الصاج حتى يبرد نوعاً . ترفع الوحدات باحتراس بسكين عريض .
 - ٩- ترص على منخل ملك أو جريه حتى تبرد .
- قد تجميل وحدات البنى فور بقطعة فاكهة مسكرة أو بندقية صحيحة أو شريحة لوز أو ملابس صغير ملون أو بعمل كرات من عجينة البنى فور ملونة بالشيكولاتة .
- فى الجو الحار تثلج العجينة قبل تشكيلها حتى تناسك ولا تنفصل المادة الدهنية منها فى أثناء ضغطها بالمكبس . ويفضل الزبد عن السمن لنفس السبب أو نصف زبد ونصف سمن جامد .

بقي فور بالشيكولاتة

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

وردات بقي فور باللوز والقرفة

- ١ - مقادير وطريقة البقي فور السابق.
- ٢ - يشكل وردات بالمكبس أو القمع ويدهن الوجه بياض البيض الممزوج قليلاً باستعمال الفرجون.
- ٣ - يرش قبل الخبز بخليط مكون من : ملعقة كبيرة سكر ناعم ، ١/٢ ملعقة شاي قرفة ، ١/٢ كوب لوز مفرياً ناعماً.



سبريتز Spritz

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

بقي فور (مقادير كبيرة)

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

المقادير :

٤ ك زيت - ١/٢ ك سكر ناعم	١ ك دقيق منخول - ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)
٤ بيضة كبيرة - ٤ ملعقة شاي فانيليا	بندق أو لوز أو فاكهة مسكرة للتجميل

الطريقة : (الدعك) :

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

رابعاً : البسكويت المشكل باليد Moulded Cookies

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



٣ - اختبار النضج



٢ - يضغط على الكرات بظهر الشوكة



١ - تشكيل العجينة كرات باليد

الغريبة

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

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

المقادير :

ملعقة كبيرة ماء ورد أو ملعقة شاي فانيليا	١ ١/٢ - ١ ١/٢ كوب سمن جامد
٤ كوب دقيق منخول - ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم	١/٢ كوب سكر ناعم
١/٢ ملعقة شاي بيكنج بودر	بيضة كبيرة
يرش على الوجه : سكر ناعم مخلوط بقليل من الفانيليا البودرة	

الطريقة : (الدعك) :

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

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

الغريبة بدقيق السميط (على الطريقة الشامية)

تفرد العجينة على صاج وتقطع معينات كالبقلاوة .

المقادير :

$\frac{1}{4}$ ك دقيق سميز (سميط) ، ذرة ملح	$\frac{1}{4}$ ك سمن
ملعقة كبيرة ماء ورد ، ملعقة كبيرة ماء زهر	$\frac{1}{4}$ ك سكر ناعم

الطريقة : (الدعك) :

- ١ - يدعك السمن باليد حتى يبيض ويضاف السكر وماء الورد والزهر ويستمر في الدعك حتى يصير الخليط خفيفاً .
- ٢ - يضاف الدقيق تدريجياً مع التقليب حتى تتكون عجينة متجانسة متوسطة اللبونة .
- ٣ - تجهز صينية أو صاج يرش بدقيق السميط ، وتفرد عليها العجينة بحيث تكون متساوية السمك حوالي $\frac{1}{4}$ سم (يضغط عليها براحة اليد) .
- ٤ - تقطع معينات كالبقلاوة وتخبز في فرن هادئ حتى تتاسك وتنضج .
- ٥ - ترش وهي ساخنة في الصاج بالسكر الناعم وتترك حتى تبرد .

الغريبة بصفار البيض (وتقليل المادة الدهنية)

تستبدل البيضة في مقادير الغريبة ص ٦٩٢ ، بصفار ٢ - ٣ بيضات ويستعمل كوب سمن بدلاً من $\frac{1}{4}$ كوب .

خامساً : بسكويت التلاجة Refrigerator Cookies

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

ولها بلى أحد نماذج بسكويت التلاجة :



بسكويت التلاجة بعد خبزه



تقطع الأسطوانة دوائر رفيعة بسكين حاد



تلف أسطوانة البسكويت بورق شمعي أو بلاستيك

المقادير :

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

الطريقة : (الدعك) :

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

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

بسكويت التلاجة الناجح .

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

تشكيل عجائن بسكويت التلاجة قبل حفظها في التلاجة أو قبل الخبز



تشكيل يعطى عند التقطيع دوائر يتبادل فيها اللونين الأصفر والبيج



مستطيل سادة يلف على أسطوانة من عجينة الشيكولاتة



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



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



الحجبة على هيئة طبقات تعطي شرائح أصفر وبيج

الكعك (الكيك) Cakes

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

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

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

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

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

أقسام الكعك :

١ - الكعك الذي يدخل في عمله المادة الدهنية :

وهو الكعك الدسم Butter Cake

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

(أ) طريقة الفك Rubbing-in Method

(ب) طريقة الدك Creaming Method

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

٢ - الكعك بدون المادة الدهنية :

وهو الكعك الإسفنجي Sponge Cake

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

(أ) الكعك الإسفنجي (الأصفر) Yellow Sponge

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

(ب) الكعك الإسفنجي (الأبيض) White Sponge

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



▲ قالب الجمبرى بالأسبك جيلي - مثلجًا



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



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



يجمل قاع القالب بالزيتون
نطى بطبقة خفيفة من الأسبك



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

▼ طريقة عمل كوسة مقلية مغطاة بصلصة الثوم والخل



٣ - الكعك الإسفنجي الدسم :

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

طريقة الفك



اليد يسرى



توزيع المادة الدهنية
في الدقيق وفركها بالخلاط اليدوي أو اليد

إضافة السائل والعجن بالشوكة

طريقة الدعك



إضافة السائل بالتبادل مع الدقيق



دعك المادة الدهنية مع السكر.

طريقة الحقق



إضافة الدقيق والتقليب
مخففة حتى لا يتسرب الهواء



خفق البيض مع السكر بالمضرب
حتى مرحلة الشريط أو المتقار

أولاً : الكعك باستعمال المادة الدهنية

أى الكعك الدسم Butter Cakes

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

- ١ - الهواء الذى يدخل في العجينة بطرق مختلفة كمنخل الدقيق والمقادير الجافة ، وفي أثناء دك المادة الدهنية مع السكر أو رفع الأيدي لأعلى في طريقة الفك ، ونفق البيض قبل إضافته وغير ذلك .
- ٢ - بخار الماء المتصاعد من البيض والسوائل في أثناء الخبز .
- ٣ - غاز ثاني أكسيد الكربون الناتج من تفاعل البيكنج بودر أو بيكربونات الصوديوم .

طرق عمل الكعك الدسم :

أولاً : طريقة الدك Creaming Method

وتتبع عدة طرق في عملها للحصول على كعك خفيف كبير الحجم ، وهي :

١ - طريقة الدك التقليدية أو المألوفة Conventional

ويستعمل فيها البيض مخفوقاً بدون فصل ، وقد يضاف البيض واحدة واحدة ، لخلط السمن والسكر مع الدك الجيد .

٢ - طريقة الدك المعدلة Modified

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

٣ - طريقة الدك الإسفنجية أو طريقة المانج :

وفيهما ينفق نصف السكر مع بياض البيض للحصول على مانج يضاف في النهاية .

ثانياً : طريقة الوعاء الواحد أو الطريقة السريعة Quick Method

وفيهما تخلط جميع المقادير الجافة المنخولة في الوعاء (السلطانية) ويضاف إليها المادة الدهنية اللينة والسائل والبيض مع ضرب العجينة بالملعقة بقوة أو في الخلاط الكهربائي (المضارب) على السرعة المتوسطة لمدة حوالى ٥ دقائق .

ثالثاً : طريقة الفك Rubbing-in Method

وفيهما تفرك المادة الدهنية الجامدة نوعاً في الدقيق ، ثم تضاف باقي المقادير الجافة الأخرى ، وتمجن بالبيض والسائل وهي أقل الطرق استعمالاً في الكعك الدسم ، وقد سبق ذكرها بالتفصيل في الفطائر وفي البسكويت .

١ - طريقة الدعك المألوفة (بالتفصيل)

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

خطوات العمل :

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

٢ - طريقة الدعك المعدلة

(خفق البياض على حدة)

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

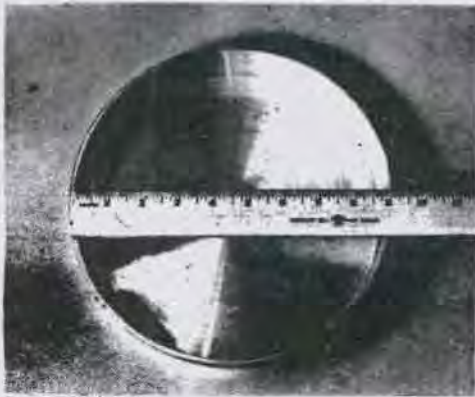
٣ - طريقة الدعك الإسفنجية (طريقة المرائج)

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

٤ - طريقة الوعاء الواحد (السريعة)

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

٥ - طريقة فرك المادة الدهنية في الدقيق مذكورة بالتفصيل في الفطير وفي البسكويت



لمرقة مقاس الصينية



صينية أصغر حجماً



صينية أكبر حجماً

اختيار الحجم الصحيح
لمعادن الحبيز



الحجم الصحيح للصينية

إرشادات هامة يجب معرفتها عند عمل الكعك الدسم

- ١ - تختار خامات طازجة مع الدقة في أخذ المقادير
- ٢ - يسهل دك المادة الدهنية اللينة مع السكر (لا تكون صلبة ولا سائلة) وهذا يساعد على إدخال كمية كافية من الهواء في وقت قصير فالصلابة تحتاج لوقت طويل حتى تتفكك ، والسائلة تُجمد نوعاً قبل استعمالها .
- ٣ - الزيوت السائلة لا تصلح للدك أو حبس الهواء ، ولذلك تناسبها الطريقة السريعة (طريقة الوعاء الواحد) .
- ٤ - زيادة مقدار المادة الدهنية عن مقدار الدقيق يجعل الكعك شديد النعومة والدسامة ، زيتي اللب ، ضعيف الهيكل وسريع الكسر ، ويكون حجمه أقل من المعتاد لاحتراق سطحه الخارجى قبل ارتفاع العجينة وتنام نضجها . كما أنه عسر الهضم غير مستحب في الأكل ومكلف .
- ٥ - السكر الناعم أو المبلور (الستريفش الصغير البلورات) يسهل ذوبانه في المادة الدهنية في أثناء الدك مما يجعل الكعك متجانس المسام ناعماً ، ويمكن تكسير بلورات السكر الستريفش الخشنة بالضغط عليها بالنشابة أو بمفرمة اللحم أو الخلاط .
- ٦ - يجب أن يؤخذ في الاعتبار عند استعمال السكر الستريفش أن الكوب المقنن يعطى حوالى ٢٠٠ جم في حين يعطى الكوب من السكر الناعم حوالى ١٢٥ جم ، ولذا يؤخذ كوب سكر ستريفش فقط .
- ٧ - زيادة مقدار السكر (الخطأ في العيار) يؤدي إلى سيولة العجينة وتعددها كثيراً في أثناء الخبز وقد تنسكب من القالب ، كما تكون قشرة جافة سكرية على سطح الكعك تحمر سريعاً في حين يبقى داخله ليناً لزجاً .
- ٨ - الخطأ في عيار الدقيق يعطى إما عجينة لينة جداً ويكون الكعك صغير الحجم غير متماسك أو عجينة جامدة ويكون الكعك ثقيلًا جافاً في حالة زيادة مقدار الدقيق .
- ٩ - عند إضافة الدقيق لخليط السمن والسكر يفضل تقليبه بالمعلقة الخشب بدلا من استعمال الخلاط حتى لا يتسرب معظم الهواء الذى أدخل في عملية الدك
- ١٠ - يساعد السائل (لبن - عصير فاكهة - ماء) على تطرية العجينة وإذابة المقادير الجافة كالسكر والملح والبيكنج بودر ، ولكن زيادته عن الحد المطلوب يجعل الكعك معجناً ثقيلًا غير مسامى ، غير متماسك سهل التفتت ، ويكون الحجم أقل من المعتاد ، ولذا يجب أن يضاف باحتراس بالتبادل مع الدقيق حتى الحصول على القوام الصحيح للعجينة .
- ١١ - استبدال السائل بإضافة مزيد من البيض يجعل الكعك الدسم شمعى اللب ، قليل النعومة لارتفاع نسبة البروتين بالبيض ، وهذا يختلف عن الكعك الإسفنجى الخالى من المادة الدهنية .
- ١٢ - إضافة كميات زائدة من البيكنج بودر أو مساحيق الخبز الأخرى يعمل على تكوين كمية كبيرة من الغاز (ك١) فترتفع العجينة وتمدد جدرانها بشدة وتصير رقيقة عرضة للكسر مما يؤدي إلى خروج الغاز فيبط الكعك ثانية وينخفض ، ويكتسب طعماً رديئاً ورائحة غير مستحبة ولوناً قاتمًا .
- ١٣ - لا يصلح الزيت أو الدهن لمعادن الخبز ، ويستعمل السمن اللين (يسيح ويترك حتى يبدأ في التجمد) ولا يستعمل سائلا حتى لا يسهل من الجوانب إلى القاع والأركان فلا يكون متجانساً مما يعمل على التصاق الكعك بالقالب أو الصينية .
- ١٤ - عجائن الكعك الدسم التى يدخلها الزبيب والفاكهة المسكرة وما شابه تكون سمكة نوعاً عن الخالية منه حتى لا ترسب الفاكهة في القاع ، ويحتاج الكعك إلى وقت أطول في الخبز ، ولذا يبطن القالب بورق سميك مدهون أو فويل يحميه من الاحتراق .

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

ملخص لطرق عمل الكعك الدسم

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

دهن وتبطين معادن خبيز الكعك

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



تبطين قالب الكعك المستطيل
بوزق زبد مدهون أو بالفويل



صلح مستطيل مدهون ومبطن
بالدقيق



صينية الفطريات تدهن بالسمن
أو تبطن بالوزق البليبه



٢ - تبطن بالدقيق بهزها
بقوة كحركة النخل

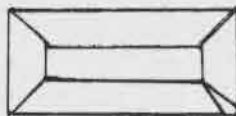


١ - تدهن الصينية بالسمن اللين
باستعمال الفرجون

تبطين قالب الكعك المستطيل بالوزق :

نظراً للعمق الكبير لقالب الكعك المستطيل فيفضل تبطينه بالوزق السميك ، لأنه يستغرق وقتاً طويلاً فى الفرن ، فيحمى القاع من الاحتراق وخاصة الكعك الدسم بالفاكهة والمكسرات .

- ١ - يقص مستطيل من الوزق السميك أو الفويل Foil يزيد طوله وعرضه وارتفاعه حوالى ٤ سم عن حجم القالب .
- ٢ - تشق الأركان بالمقص لمسافة ٣ - ٤ سم .
- ٣ - يدهن القالب أولاً بالسمن ويبطن بالوزق بحيث يأخذ شكله ويكون مسطحاً فى القاع والجوانب مع قص الزائد فى الأركان أو إدخال طرف أسفل الثانى ينظر الشكل
- ٤ - يدهن الوزق ثانياً بالسمن حتى لا يلتصق بالكعك بعد نضجه .



● الألومنيوم فويل

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

إعداد الزيب والفاكهة المسكرة والمكسرات

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

الزيب :

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



طريقة فرم الزيب والفاكهة المسكرة باستعمال سكين كبير حاد

- إذا كان الزيب ليناً نظيفاً يضاف إليه ملعقة دقيق ويقلب جيداً حتى تعلق الأتربة والشوائب بالدقيق . يزال الزائد من الدقيق بوضعة على منخل وفركه خفيفاً باليد أو يوضع في فوطة نظيفة ويدعك خفيفاً للتخلص من الدقيق . يقطع كالسابق .

الفاكهة المسكرة :

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

المكسرات :

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

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



تقشير اللوز بوضعه
في ماء مغلي



شرائح اللوز تقطع بسكين بعد تقشيرها
وهو مازال دافئاً طرياً



تخلع المكسرات يضاف لكل كوب مكسرات ملقعة
شاي زيت جيد - تُحمص في الفرن - تصفى وتخلع

استعمال الخلاط الكهربائي (المضارب) في الكعك الدسم .

لا شك أن الخلاط الكهربائي يوفر الوقت والجهد ويعطى فرصة للقائمة بالعمل أن تعد باقي المقادير كبشر الليمون وإعداد الزبيب ودهن القوالب وغير ذلك ، وعند استعماله تضرب المادة الدهنية باستعمال السرعة البطيئة أولاً ثم يضاف السكر المنخول تدريجياً ويستمر الضرب باستعمال السرعة المتوسطة حتى يصير الخليط خفيفاً هشاً تنخفض السرعة ثانية ويضاف البيض غير المخفوق واحدة واحدة مع الخفق لمدة دقيقة بعد كل إضافة حتى لا ينفصل المستحلب المتكون .
يفضل خلط الدقيق والسائل بعد ذلك باليد باستعمال الملعقة الخشبية حتى يكون الخليط خفيفاً وإلا أدى استعمال الخلاط إلى نتيجة عكسية فيجعل الكعك الناتج ضيق المسام ، ثقيل ، صغير الحجم ، لأن جلوتين الدقيق يزيد تكونه عن المطلوب

درجة الحرارة المناسبة لخبز الكعك الدسم :

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

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

اختبار علامات نضج الكعك الدم :

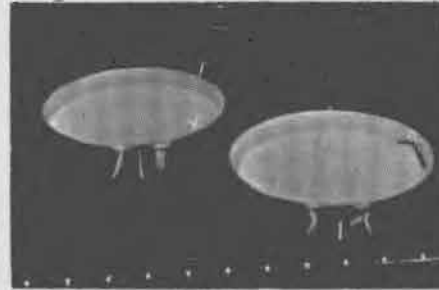
يمر الكعك في أثناء نضجه بالخطوات الآتية :

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

- ١ - ينكمش الكعك خفيفاً من جوانب الصينية أو القالب .
 - ٢ - يغرز سيخ رفيع أو عود كبريت في المنتصف فإذا خرج نظيفاً دل على تمام النضج .
 - ٣ - ارتفاع الكعك واستدارة السطح واحمراره .
 - ٤ - ظهور رائحة الكعك الناضج الجيدة .
- يترك الكعك من ٢ - ٣ دقائق حتى تتماكس مكوناته تجنباً لكسره ، يقلب على منخل أو قاعدة سلك حتى يبرد ولا يوضع مباشرة على الطبق وإلا تراكم البخار الساخن أسفل فيتعجن ويصير ثقيل ، ويجب بعد قلبه أن يعاد إلى وضعه الصحيح بحيث يكون الوجه لأعلى حتى لا يتشقق ويحتفظ باستدارته .



اختبار النضج بعود خلة أو سيخ رفيع



توضع الصواني بعيدة عن بعضها وعن جوانب الفرن



٣ - الكعكة في وضعها الصحيح



٢ - تقلب الكعكة بنفس الطريقة ثانية حتى يكون السطح العلوي فوق



١ - تمسك القاعدة السلك العليا مع السفلى لقلب الصينية (القوطة تسمى سطح الكعكة العلوي من علامات القاعدة السلك)

صفات الكعك الدسم :

١ - اللب ناعم والمسام دقيقة متجانسة التوزيع ، ليس به فجوات أو قنوات كبيرة (عدم نخل مسحوق الخبز مع المقادير الجافة أو عدم الخلط الجيد) .

٢ - حجمه مناسب ، مرتفع وخفيف ، منتظم الشكل .

٣ - جدرانه الخارجية رقيقة في صلابة خفيفة بخلاف قشرة الخبز الأفرنجي الصلبة .

٤ - السطح العلوى مرتفع في استدارة خفيفة ، أملس غير مجعد .

٥ - جيد النكهة لونه ذهبي محمر .

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

حفظ الكعك الدسم :

يمكن حفظ الكعك الدسم المصنوع بالطريقة التقليدية المألوفة أو المعدلة لمدة لا تقل عن أسبوع فى حالة جيدة ، وذلك بوضعه فى علب من المعدن أو البلاستيك محكمة القفل ومحافظ على طراوته وضع قشر برتقالة طازجة فى العلبة ، وتساعد الزيوت الطيارة على إكساب الكعك نكهة جيدة ، على أن يغير قشر البرتقال كل يومين .

أما الكعك المصنوع بطريقة الفرك أو الطريقة السريعة . فلا يحتفظ بطراوته ولمدة أكثر من ٢ - ٣ أيام .



كعك دسم مجمل بجلوى بيضاء وبالشيكولاته اللب ناعم
منتظم المسام خفيف ورطب (غير جاف)



كعكة الفاخرة

نماذج للكعك الدسم

١ - كعك الفانيليا

(طريقة الدعك المألوفة)

يمكن عمل الكعك بأحد الطرق الأخرى سابقة الذكر
العجينة لينة نوعاً .
الطريقة : الدعك المألوفة .

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



أو ٢ صينية ساندوتش الكعك مقاس ٢٠ سم .
الخبز : فرن متوسط الحرارة ١٧٧°م (٣٥٠°ف) لمدة ٣٠ - ٤٥ دقيقة .
المقدار : حوالى ٣ ك ناضج ، يكفى ٨ - ١٢ شخصاً .
● قطعة كعك تزن ٣٠ جم تعطى حوالى ١٢٠ سعراً .

المقادير :

٢ كوب دقيق منخول ، ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم (سفرة)	١/٢ كوب سمن جامد أو ٣/٤ كوب زبد
٢ ملعقة شاي بيكنج بودر	كوب سكر ناعم
حوالى ٣/٤ كوب لبن	٣ بيضة مخفوقة ، ملعقة شاي فانيليا

الطريقة :

- ١ - تدهن الصينية أو القالب المختار بالسمن اللين وتبطن بالدقيق (تراجع طريقة التبطين) .
- ٢ - تدعك المادة الدهنية اللينة بملعقة خشب لمدة دقيقة ، يضاف إليها السكر تدريجياً مع استمرار الدعك حتى يصير الخليط خفيفاً كالكرمية المخفوقة . يضاف البيض المخفوق تدريجياً والفانيليا مع التقليب قليلاً .
- ٣ - تنخل المقادير الجافة وتضاف للخليط السابق بالتبادل مع اللبن ، يضاف الدقيق على أربعة دفعات واللبن على ثلاثة بحيث يبدأ الخليط وينتهى بالدقيق (قد لا يستعمل اللبن كله) ويكون التقليب لفترة قصيرة بعد كل إضافة حتى يختفى الدقيق والحصول على عجينة لينة نوعاً يمكن صها .
- ٤ - تصب العجينة في إناء الخبز المعد بحيث لا يزيد ارتفاعها عن ٣/٤ الصينية أو القالب .
- ٥ - تخبز في الرف المنصف للفرن المتوسط الحرارة ، وتترك لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة دون فتح الفرن حتى لا يدخل الهواء البارد . ويعمل غلى هبوط الكعك . باب الفرن الزجاجي يُظهر ما بداخله ويغنى عن فتحه في البداية .
- ٦ - يختبر النضج بوضع عود خله أو كبريت في المنتصف (تراجع علامات نضج الكعك) .

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

٢ - كعك الفانيليا

(الطريقة السريعة)

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

الطريقة :

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



٣ - العجينة لينة يمكن صباها
فى الصينية المدهونة



٢ - ضرب الخليط فى الخلاط
مع كحت الجوانب بالمعلقة المطاط



١ - خلط المقادير بالسائل

٣ - كعك الفانيليا

(طريقة الفرق)

نفس مقادير كعك الفانيليا رقم ١ مع اختلاف طريقة العمل .

الطريقة :

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

الكعك الدسم الذهبي Golden Cake

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

الكعك الدسم الأبيض الهش Fluffy white Cake

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

كعك البرتقال

(طريقة الدعك المألوفة)

المقادير :

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

الطريقة :

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

كعكات الليمون Lemon Cupcakes

(طريقة الدعك المألوفة أو المعدلة)

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

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

الكمية : ٢٤ كعكة ليمون صغيرة

المقادير :



قد نعمل الكعكات بملوى بيضاء

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

الطريقة :

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



٢ - قلب الخليط في النهاية بحفنة



١ - تدهن قوالب الفطريات بالزيت
باستعمال الفرغون



٤ - تملك الحواف بسكين رفيع
قبل نزعها من القوالب



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

كعكات الليمون بالبندق والزيت

يضاف في النهاية لخليط الكعك السابق ١ كوب مفروى من كل من البندق والزيت المفصول المجفف (ينظر طريقة إعداد الزيت) . تعمل بطريقة الدعك المألوفة .
● يمكن وضع الخليط في قالب كعك مستطيل . (تراجع طريقة دهن وتبطين القالب) .

كعك البهارات Spice Cake

(الطريقة السريعة)

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

المقادير:

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

الطريقة (السريعة)

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

كعك الزبادى بدقيق الذرة [أو بالدقيق العادي]

المقادير:

٢ كوب دقيق ذرة أو دقيق منخول	٢ ملعقة كبيرة سمن
١ كوب سكر	بشر برتقالة
١/٨ ملعقة شاي ملح	ملعقة شاي فانيليا - ٣ بيضات كبيرة
٢ ملعقة شاي بيكربونات صوديوم، أو بيكنج بودر	كوب زبادى مرتفع الحموضة
شراب الكنافة: كوب سكر - ٢/٣ كوب ماء، فانيليا. يعمل مقدار ونصف.	

الطريقة: (السريعة):

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

كعك الفاكهة Fruit Cake (طريقة الدعك المألوفة)

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

• حتى لا ترسب الفاكهة في قاع الكعك :

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

تقطيع قالب الكعك المستطيل :

- يجب أن يترك مدة لا تقل عن ٦ ساعات بعد خبزه وإذا ترك لليوم التالي يكون أفضل خاصة المحتوى على فاكهة أو مكسرات .
- يقطع بسكين حاد شرائح سمك ١ ١/٢ سم للشريحة حتى لا تنفتت ، المقدار السابق ينتج من ١٢ - ١٦ شريحة .

١ - كعك الشيكولاتة (طريقة الدعك المألوفة أو المعدلة)

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

المقادير :

٢ كوب دقيق منخول ، ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم	١/٢ كوب سمن أو ٣/٤ كوب زبد
١/٢ ملعقة شاي بيكربونات صوديوم	١/٢ كوب سكر ، ٣ بيضة مخفوقة
١/٢ ملعقة شاي بيكنج بودر	ملعقة شاي فانيليا
حوالي كوب لبن زبادي أو حليب	٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة غير محلاة

الطريقة :

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

٢ - كعكة الشيكولاتة الهشة Chocolate Fudge Cake

- هذه الكعكة خفيفة وهشة ، وتصنع بالشيكولاتة الكتل غير المحلاة ، ولذلك فهي ممتازة لونا وطعما ، ويرجع ذلك إلى إذابة الشيكولاتة في الماء الساخن بدلا من خلطها بالدقيق فتكسب العجينة اللون البنى المستحب .
- العجينة : لينة نوعا .
- الطريقة : الدعك المألوفة .
- التشكيل : صاج مستطيل مقاس ٢٢×٢٢ سم لعمل جاتوهات مستطيلة (حوالى ٢٤) .
- أو صينية مستديرة مقاس ٢٢ - ٢٤ سم لعمل تورتة .
- أو كعكات صغيرة باستعمال صينية الفطيرات .
- الخبز : فرن متوسط الحرارة ١٧٧°م (٣٥٠°ف) لمدة ٣٠ - ٤٥ دقيقة .
- قطعة كعك شيكولاتة تزن ٣٠ جم تعطى حوالى ١٤٠ سعرا .

المقادير :

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

الطريقة : (الدعك المألوفة)

- ١ - يضاف الماء الساخن للشيكولاتة وتذاب على حمام مائى ساخن . يضاف ١/٢ كوب السكر الأول ويقلب الخليط على الحمام الساخن حتى يذوب . يرفع الخليط ويترك جانبا حتى يبرد .
- ٢ - تدهن الصينية وتبغ طريقة الدعك المألوفة في كعك الفانيليا

- ٣ - يضاف البيض واحدة واحدة مع الدعك الخليط السمن والسكر . تضاف الفانيليا .
- ٤ - يضاف الدقيق المنخول مع المقادير الجافة ، بالتبادل مع خليط الشيكولاتة البارد ، ويكمل العجن باللبن حتى الحصول على عجينة لينة نوعاً ناعمة ملمساء سهلة الصب .
- ٥ - يصب الخليط في الصينية المعدة ويخبز في فرن متوسط الحرارة ، وتختلف المدة حسب الحجم فالكعكات الصغيرة تستغرق حوالى ٣٠ دقيقة والصاج ٤٥ دقيقة .
- ٦ - تحمل بعد التبريد بملوى الشيكولاتة كوحداث جاتو أو كتورته ، وقد تحشى بملوى الزبد بالشيكولاتة قبل التغطية أو الكريمة المخفوقة .
- في طريقة الدعك المألوفة يضاف البيض مخفوقاً وقد يضاف واحدة واحدة مع الدعك الجيد .

٣ - كعكة الكاكاو القاتمة (طريقة الدعك المألوفة)

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



المقادير :

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

الطريقة : (الدعك المألوفة) -

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

كعك جوز الهند Coconut Cake

يحتوى جوز الهند على زيت به نسبة عالية من الأحماض الدهنية المشبعة ، ولذا يلاحظ سرعة تجمده فى الجو البارد وقد سبق ذكره فى بسكويت جوز الهند .

المقادير رقم ١

٢ كوب دقيق منخول - $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح
كوب سكر - ٣ ملعقة شاي بيكنج بودر
٣ بيضة - ملعقة شاي فانيليا
 $\frac{1}{4}$ كوب سمن - حوالى $\frac{3}{4}$ كوب لبن
بشر ليمونة - $\frac{1}{4}$ كوب جوز هند مبشور

المقادير رقم ٢ (بدون بيض وقليل من الزيت)

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

الطريقة :

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

ثانيًا : الكعك بدون المادة الدهنية يعرف بالكعك الإسفنجي Sponge Cake

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

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

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

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

طرق عمل الكعك الإسفنجي :

- ١ - خفق البيض الكامل مع السكر كله ، وهي الطريقة المألوفة وتعتبر أسهل الطرق وأكثرها ضمانًا .
- ٢ - خفق الصفار مع السكر كله ، وخفق البياض جامدًا وإضافته بخفة في النهاية ، وهذه الطريقة تعطي ناتجًا خفيفًا إذا عملت بالطريقة الصحيحة . فالهواء يدخل بخفق الصفار وأيضًا بخفق البياض .
- ٣ - خفق الصفار مع نصف السكر ، وخفق البياض جامدًا مع نصف السكر الثاني وتسمى طريقة المرائج ، وهذه الطريقة أكثر تعقيدًا من السابقتين ، وتحتاج إلى مهارة خاصة وتعطي ناتجًا جيدًا . ولكنها لا تخلو من خطورة .
- ٤ - الإنجيل كيك : وكما يتضح من اسمه فهو الكعك الإسفنجي الأبيض اللون كالملاك ، ويصنع باستعمال كمية مضاعفة من البياض فقط (طريقة المرائج) ، ويحتاج إلى مهارة وعناية كبيرة في عمله ويعطي ناتجًا خفيفًا جدًا .
- ٥ - الشيفون كيك : وهو نوع من الكعك الإسفنجي الدسم ، مساهم دقيقة جدًا ناعمة كنسيج الشيفون ، ويدخل في عمله الزيت والبيكينج بودر ، ويجمع بين الطريقة السريعة (ضرب جميع المقادير بالخلط أو المعلقة) ماعدا البياض الذي يخفق جامدًا ويضاف في النهاية ويحبل الخليط خفيفًا .

ملخص لطرق عمل الكعك الإسفنجي (الأصفر والأبيض)

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

إرشادات هامة يجب معرفتها عند عمل الكعك الإسفنجي

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

أولاً : البيض :

- ١ - تراجع مراحل خفق البيض الكامل وبيض البيض
- ٢ - يستعمل البيض الطازج وخاصة في الطرق التي يفصل فيها الصفار عن البياض ، فالبيض القديم لا يعطي رغبة جيدة ويختلط فيه الصفار بالبياض ولا يصلح لطريقة المرائج أو الإنجيل والشفون كيك .
- ٣ - البيض الطازج جداً (الحديث الوضع) شديد اللزوجة ويحتاج خفقه لجهد ووقت طويل ويفضل عليه البيض الطازج الذي يتراوح عمره بين ٥ - ١٠ أيام
- ٤ - البيض المثلج المأخوذ مباشرة من الثلاجة تكون محتوياته شديدة اللزوجة كالبيض الطازج جداً ، ولذا يراعى إخراجهم من الثلاجة بمحاو إلى ١ - ساعة قبل خفقه حتى يصير في درجة حرارة الغرفة .
- ٥ - إذا تطلبت طريقة العمل فصل الصفار عن البياض ، فيفضل فصل البيض وهو مثلج ، فهذا أسهل كثيراً ويقلل من احتمال اختلاط جزء من الصفار بالبياض . وبعد الفصل يترك كل من الصفار والبياض مغطى حتى يفقد برودته قبل خفقه .
- ٦ - يغسل البيض ويخفف قبل كسره في جميع استعمالاته حتى لا تختلط الأقدار الخارجية بمكونات البضعة .
- ٧ - تكسر البضعة بحطها عند المنتصف بنصل سكين غير حاد ثم تفتح القشرة عند الشق بالإبهامين حتى تسقط المحتويات السلطانية ، ويفصل الصفار عن البياض بنقل الصفار من القشرة إلى الأخرى حتى يتزلق البياض في السلطانية خالياً من الصفار . ويوجد بالأسواق فاصلة للبيض من الألومنيوم .
- ٨ - يخفق بياض البيض في آخر لحظة وذلك في الطرق التي تتطلب إضافة بياض البيض المخفوق في النهاية ، وإلا انفصل الماء من الرغوة وخرج الهواء المحبوس فيها وتهبط ولا يمكن استعادة خفق البياض ثانية .
- ٩ - إضافة بضع قطرات من عصير الليمون أو كريمة الطرطريك في أثناء خفق البياض يساعد على ثبات وتماسك الرغوة وإكسابها البياض الناصع ، وعلامة المنقار القوية (شكل منقار الدجاجة) . ينظر شكل الحلوى الأمريكية ● يباع كريمة الطرطريك كمسحوق مثل البيكنج بودر ، إما في علب صغيرة أو أكياس ورقية .



فصل الصفار عن البياض



كسر البضعة بعمل شق بنصل السكين

ثانياً : نوع السلطانية المستعملة للكعك الإسفنجي :

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

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

ثالثاً : نوع المضرب المستعمل :

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

ومن هذه المضارب :

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

رابعاً : استعمال حمام مائى :

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

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

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

سادساً : إعداد معادن خبيز الكعك الإسفنجي :

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

ومن معادن الخبيز المستعملة للكعك الإسفنجي :

- ١ - صينية مستديرة مقاس ٢٤ سم وارتفاع جوانبها من ٥ - ٦ سم وهي تكفي لوضع مقادير الكعك للإسفنجي المذكورة في هذا الباب . وقد تستعمل صينية مقاس ٢٢ سم فتعطي كعكة أصغر حجماً وأكثر ارتفاعاً .
- ٢ - أو يقسم الخليط في ٢ صينية ساندوتش الكعك مقاس موحد ٢٠ سم وهي صواني صغيرة من معدن لا يصدأ (ستينلس ستيل) أو الصفيح الثين منخفضة الجوانب ٢ سم ، يوضع بينها الحشو بعد نضج الكعك ، ذلك لأن الكعك الإسفنجي يحشى عادة بملوى زبد أو مربي وغير ذلك .
- ٣ - قوالب الفطريات الصغيرة وهذه تدهن بالسمن اللين فقط لصغر حجمها وسرعة نضجها ، وقد تستعمل الأطباق الورق الصغيرة كما في الكعك الدسم .
- ٤ - قالب كبير سادة مستدير مجوف من الوسط (مثل قالب البابا) ويستعمل عادة لخبيز الإنجيل كيك والشفون كيك ، ولا يدهن عادة (يصلح التيفال) نظراً لشدة خفة الخليط حتى لا تؤثر المادة الدهنية عليه وحتى يأخذ شكل القالب جيداً ، وعند قلبه تسلك الجوانب بالسكين ويترك قشرة رقيقة في قاع القالب ، ومن الممكن دهن القالب خفيفاً وتبطينه بالدقيق .
- ٥ - صاج مستطيل مسطح القاع مستو منخفض الجوانب مقاس ٣٨×٢٧×٢ سم لعمل السويسرول ، يدهن جيداً بالسمن اللين ويبطن بمستطيل أكبر من ورق الزبد يسط جيداً على القاع والجوانب مع شق الأركان حتى تسريح الورقة دون ترك ثنايات ، ثم تدهن الورقة جيداً حتى يسهل قلب السويسرول سريعاً وهو ساخن ولفه قبل أن يبرد ويحف .

صفات الكعك الإسفنجي الناجح :

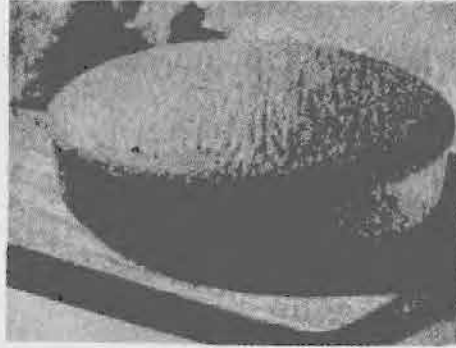
خفيف وهش يشبه الإسفنج في مطابته ودقة مسامه ، وعند الضغط عليه باليد يرتفع ثانية ويستعيد شكله كالإسفنج ، وترجع ليونة قوامه إلى رقة جدرانه وهيكله وامتلاء خلاياه بالهواء وكبر حجمه بالنسبة لمكوناته ، وهذا يجعله أقل تماسكاً من الكعك الدسم الذي يعتمد في قوامه الصلب المتناسك على كمية الدقيق الكبيرة بالإضافة إلى المادة الدهنية .

● ويصلح الكعك الإسفنجي لعمل التورتات والجاتوهات التي تغطي بملوى دسمة كملوى الزبد وملوى الشيكولاتة والكرème المحفوقة وغير ذلك . وهو أسهل هضماً ويعطى سُعرات أقل من الكعك الدسم ويناسب من يحبون الإقلال من المواد الدهنية خاصة إذا أكل بدون تحميل بالكرème المحفوقة وخلافه .

صفات الكعك الإسفنجي



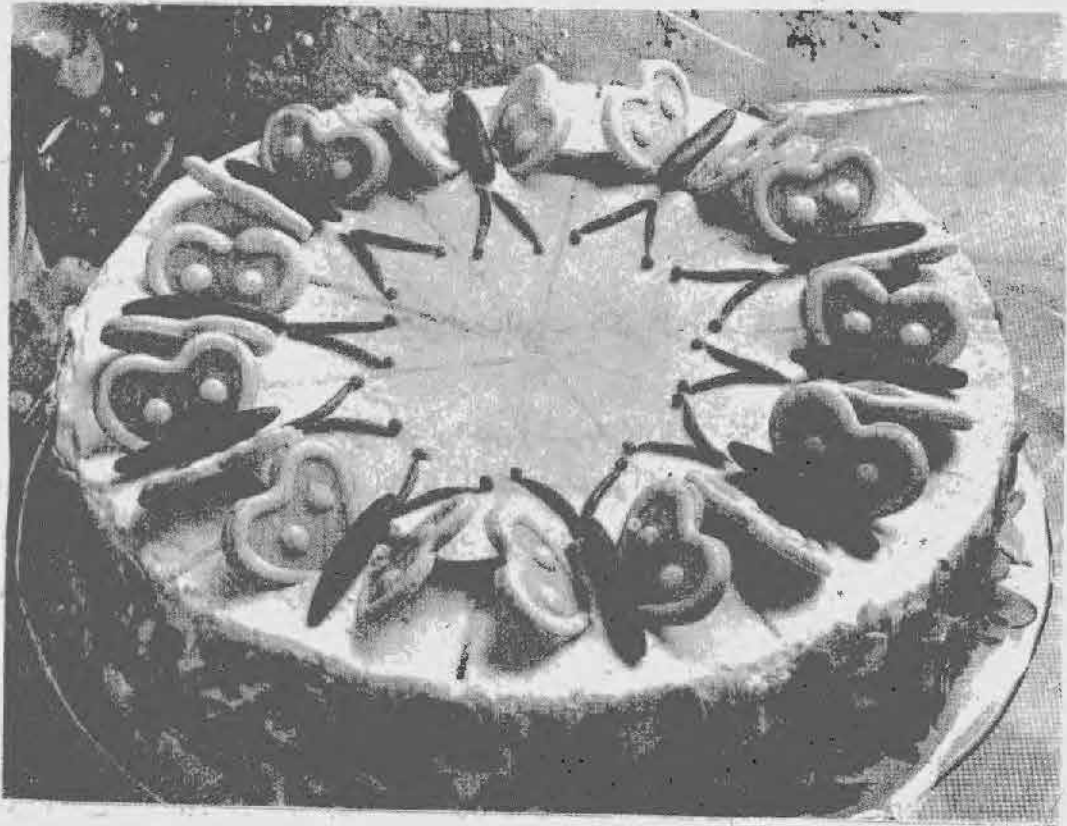
٣ - الب خفيف ناعم منتظم للسام
كبير الحجم



٢ - كعكة اسفنجية مخبوزة



١ - كعكة اسفنجية بعد الخبز
ملأت الصينية



كعكة اسفنجية جملة

نماذج للكعك الإسفنجي

١ - كعك إسفنجي Sponge Cake

(٥ بيضات كاملة بدون فصل - طريقة الخفق المألوفة)

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

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



المقادير :

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

الطريقة : (الخفق) :

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

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

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

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

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

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

بأن كل مرة يقلب فيها الخليط يخرج جزء من الهواء الذى أدخل في عملية الخفق . وهذا هو سبب استعمال ملعقة رقيقة السمك ٧ - يصب الخليط في الصينية المدهونة والمبطنة بالدقيق . (تراجع طريقة التبطين في معادن الكعك الدسم . أو في صوانى الساندوتش بحيث يصل إلى $\frac{2}{3}$ الصينية فقط مع تجنب بسط الخليط بالملعقة حتى لا يخرج مزيد من الهواء ، ويكتفى بتحريك الصينية خفيفاً حتى يتساوى السطح : ويجب خبزه مباشرة .

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

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

١٠ - يختبر النضج ويعرف عليه بهذه العلامات :

- (أ) تملأ الكعكة الصينية مع استدارة السطح العلوى .
- (ب) عند الضغط خفيفاً بالأصبع على منتصف الكعكة لا تهبط ولا تترك علامة .
- (ج) تنكش الكعكة خفيفاً من جوانب الصينية .
- (د) تكتسب اللون الذهبى المحمر وتظهر رائحة الكعك الشهية الجيدة .

- في حالة عدم الحصول على منتج ناجح تراجع المعلومات الخاصة بالكعك الإسفنجى لمعرفة موضع الخطأ لملاحظات في المرة القادمة . (ينظر الإرشادات) .
- ومن أهم عوامل النجاح جودة الخامات والسرعة في الخفق وفي الخلط وفي الخبز مباشرة في درجة الحرارة الصحيحة للفرن . ترك العجينة حتى يسخن الفرن يؤدى إلى تسرب معظم الهواء ويكون الناتج ثقيلًا صغير الحجم .
- كعك إسفنجى بالشيكولاتة : يضاف للمقادير السابقة ٢ ملعقة كبيرة كاكاو تخلط مع الدقيق وينقص الدقيق ملعقة .



طريقة تقليب الدقيق في العجائن
الإسفنجية



خفق البيض والسكر
وكحت الجوانب بالملعقة



نخل المقادير الجافة
على ورق زبد

٢ - الكعك الإسفنجي

(٤ بيضات كاملة بدون فصل - طريقة الخفق المألوفة)

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

المقادير :

٢ بيضة	٢ ملعقة كبيرة ماء ساخن
كوب سكر - ملعقة شاي فانيليا	كوب دقيق منخول
ملعقة كبيرة عصير ليمون	$\frac{1}{2}$ ملعقة شاي ملح ناعم

الطريقة :

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

٣ - الكعك الاسفنجي بالبرتقال

(٣ بيضات كاملة بدون فصل)

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

المقادير :

٣ بيضة كبيرة ، ملعقة شاي فانيليا	$\frac{1}{2}$ كوب عصير برتقال أو ماء
كوب سكر	كوب دقيق منخول ، $\frac{1}{2}$ ملعقة شاي ملح
بشر ليمونة	ملعقة شاي بيكنج بودر

الطريقة :

١ - تتبع طريقة الخفق المألوفة للكعك الإسفنجي (٥ بيضات رقم ١) مع إضافة بشر وعصير البرتقال بعد إضافة السكر في أثناء الخفق ، ويستمر في الخفق حتى يغلظ الخليط .

٢ - ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ويضاف بخفة بنفس الطريقة السابقة .

٣ - يخبز في صينية مستديرة أو ٢ صينية ساندوتش أو صينية فطيرات (١٢ - ١٥ واحدة) .

● الكعك الناتج يكون خفيفاً ليناً وهيكله أقل تماسكاً وصلابة من الكعك الإسفنجي الأساسي (٥ بيضات) .

البان دى سبانيا Pain D'Espagne

(٢) بيضة كاملة - كعك إسفنجى دسم)

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

المقادير :

٢ بيضة - ملعقة شاي فانيليا	كوب لبن فى درجة الغليان	كوب دقيق منخول ، $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم
كوب سكر ناعم (٢ كوب سنتر فيش)		

الطريقة :

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

كعكة جينواز Genoese Cake

(كعك إسفنجى دسم - طريقة الحفق المألوفة)

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

المقادير :

٣ بيضة كبيرة ، ملعقة شاي فانيليا	كوب دقيق منخول ، $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم
كوب سكر - ٢ ملعقة كبيرة زبد سائح أو زيت ذرة	

الطريقة :

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

١ - سويسرول بالمرى Swiss Roll

ويعرف أيضًا باسم جيلي رول Jelly Roll

(الكعكة الإسفنجية الملفوفة)

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



لف السويسرول

التشكيل : صاج مستطيل مسطح تمامًا منخفض الجوانب مقاس ٣٥ × ٢٢ × ٢ سم . يدهن بالسمن اللين ويطن بالورق بحيث يلتصق بالصاج ويأخذ شكله تمامًا . يدهن الورق ثانية ، وقد يبطن بالفويل (ينظر طريقة تبطين الصاج) .

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

المقادير رقم ٢ :

٦ بيضة كبيرة

كوب سكر ناعم - ملعقة شاي فانيليا

ملعقة كبيرة عصير ليمون - ملعقة كبيرة ماء

كوب دقيق منخول - ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم

المقادير رقم ١ :

٤ - ٥ بيضة (١/٢ كوب)

كوب سكر ناعم - ملعقة شاي فانيليا

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

كوب دقيق منخول - ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم

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

الطريقة :

- ١ - يجهز الصاج يدهن ويطن بالورق ويدهن ثانية .
- ٢ - تتبع طريقة الخفق المألوفة في الكعك الإسفنجى رقم ١ وتلخص في الآتى :
- ٣ - يخفق البيض بمضرب يدوى أو كهربائى حتى يغلظ نوعًا ويضاف إليه السكر مع استمرار الخفق حتى يغلظ الخليط .
- ٤ - يضاف الماء والفانيليا ويستمر في الخفق حتى يفتح لونه ويتضاعف حجمه ويعطى علامة الشريط .
- ٥ - تنخل المقادير الجافة وتضاف ملعقة ملعقة مع التقليب بخفة بالملعقة المطاط أو الخشب للحصول على عجينة خفيفة لينة .
- ٦ - تصب في الصاج المعد ويساوى بتحريك الصاج حتى يكون السطح متجانسًا .
- ٧ - يخبز في فرن حار في الرف العلوى لمدة ١٢ - ١٥ دقيقة ويختبر النضج .
- ٨ - في أثناء الخبز تفرد فوطة نظيفة على المنضدة ويسط فوقها ورقة زبد ترش جيدًا بالسكر الناعم باستعمال منخل أو رشاشة

أو مصفاة سلك . وقد يكتفى بورقة الزبد المرشوشة بالسكر .

- ٩ - ينزع الصاج من الفرن ويقلب سريعاً وهو ساخن على الورقة المرشوشة بالسكر .
- ١٠ - ينزع الورق المغطى لقاع السويسرول وتقطع الحواف بسكين حاد إذا كانت جافة حتى لا تعوق عملية اللف .
- ١١ - يلف المستطيل من الضلع القصير أو الكبير حسب الرغبة بدون مرى حتى لا يتشرب الكعك الساخن المرى ويصير معجناً .

- ١٢ - تلف الورقة المحتوية على السكر مع الكعك ثم يلف بالفوطة ، ويرد على منخل أو قاعدة سلك .
- ١٣ - يفرد الكعك الملقوف ثانية وتبسط عليه المرى (الجيلي) الناعمة المصفاة بحيث تكون لينة لا سائلة ولا جامدة .
- ١٤ - يلف ثانية بنفس الطريقة وقد يرش السطح بالسكر الناعم . يوضع في التلاجة .
- ١٥ - تنزع الفوطة والورق ويقطع السويسرول قطعاً سُمك ٢ سم .
- قد يدهن سطح السويسرول الملقوف بطبقة خفيفة من المرى ويغطى بالبندق المحمص المفرو غليظاً ويقدم صحيحاً كتورته .
- يفضل البعض وضع المرى بعد خروج الكعك من الفرن وهو ساخن . يلف مرة واحدة ، وقد سبق ذكر عيب هذه الطريقة فالكعك يتشرب المرى خاصة إذا كانت سائلة ويصير معجناً .
- يلف السويسرول بطريقتين : من الضلع القصير ويعطى دوائر كبيرة الحجم وعددها أقل وهذا مناسب عند تقديم السويسرول كبديل للتورته . وتجميله بملوى الزبد أو الكريمة المخفوقة . أو من الضلع الكبير ويعطى دوائر صغيرة الحجم وعددها أكثر ، وتصلح هذه الطريقة عند تبطين القوالب والصواني بخلقات السويسرول في البفرواز والمركزيز أليس وغير ذلك .

٢ - سويسرول بالشيكولاتة Chocolate Roll

(طريقة خفق البياض)

يصلح للمناسبات ويقدم كبديل للتورته ويحشى بالكريمة المخفوقة أو حلوى الزبد ، ويعمل بطريقة فصل البيض وهذا يجعله خفيفاً هشاً (يصلح لتورته البلاك فورست)
يخفق البياض في آخر خطوات العمل حتى لا ينفصل (تقرأ الإرشادات)
المقادير :

٣ كوب دقيق منخول - ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم	صغار ٦ بيضات - ملعقة شاي فانيليا
بياض ٦ بيضات	كوب سكر - ٢ ملعقة كبيرة ماء
١/٢ ملعقة شاي كريم طرطريك أو ملعقة شاي عصير ليمون	٤ ملعقة كبيرة كاكاو - ١/٢ ملعقة شاي بيكربونات صوديوم

الطريقة :

- ١ - يعد صاج مستطيل كما في السويسرول بالمرى .
- ٢ - يخفق صغار البيض ويضاف إليه كوب السكر تدريجياً ثم الماء والفانيليا مع استمرار الخفق حتى يفتح لونه ويغلظ .
- ٣ - ينخل الدقيق والكاكاو والملح وبيكربونات الصوديوم ويضاف ملعقة ملعقة للخليط السابق مع التقليب بخفة بالملعقة المطاط أو الخشب .

- ٤ - يخفق بياض البيض حتى تتكون رغوة كبيرة ، ثم يضاف كرم الطرطريك أو عصير الليمون مع استمرار الخفق حتى يعطى منقارًا لامعًا ثابتًا عند رفع المضرب لأعلى ،
- ٥ - يقلب البياض المخفوق جامدًا مع الخليط السابق بخفة متناهية . (ينظر شكل الإنجيل كيك) .
- ٦ - يوضع في الصاج ويتم كالمسابق . (يمكن عمل عجينة السويسرول بطريقة الخفق المألوفة) .
- ٧ - يعاد فرد الكعك بعد تبريده ويحشى بكوب من الكريمة المخفوقة أو حلوى الزبد البيضاء ويلف ثانية يبرد في الثلاجة ويرش السطح خفيفًا بالسكر قبل تقطيعه ، وقد يغطى السطح بحلوى الزبد أيضًا أو بالكريمة والشيكولاتة المكسرة .
- يلاحظ استعمال الكاكاو وليس الشيكولاتة في عجائن الكعك الإسفنجي ، لأن نسبة الدهن به أقل ، ومعروف أن وجود مادة دهنية بالكعك الإسفنجي تجعله أقل هشاشة وحجمًا .

بسكويت سافوي Savoy

يعرف تجاريًا بالسافويارأو بسكويت البلرين ، ويعمل على هيئة أصابع طويلة باستعمال مقادير الكعك الإسفنجي رقم ١ وفصل البيض ، ويضاف البياض المخفوق في النهاية . تضغط العجينة سريعًا في كيس بلح الشام على هيئة أصابع مثل الإكلير على ورق سميك مدهون ومرشوش بالدقيق . وهناك قوالب خاصة على هيئة أصابع تملأ بالعجينة وتخبز ويستعمل هذا البسكويت في عمل التورتات وأطباق الحلوى الباردة .

الكعك الإسفنجي الهش Fluffy Sponge Cake

(٦ بيضات يفصل الصفار عن البياض)

يحتاج إلى مزيد من الجهد والعناية ولكنه يعطى ناتجًا ممتازًا . (تقرأ الإرشادات السابقة) .

● يلاحظ استعمال اليكنج بودر ، لأن كمية السكر والدقيق زائدة عنها في الكعك الإسفنجي الأساسي وتعطى كعكة كبيرة تصلح بعد تجميلها كتورتة .

المقادير :

١ ١/٢ ملعقة شاي ملح ، ملعقة شاي يكنج بودر	١ ١/٢ بيضات ، ١ ١/٢ ملعقة شاي فانيليا
بياض ٦ بيضات (٢ كوب)	١ ١/٢ كوب سكر ، ١/٢ كوب ماء بارد
١ ١/٢ ملعقة شاي كرم طرطريك أو ملعقة شاي عصير ليمون	ملعقة شاي بشر ليمون - ١/٢ كوب دقيق منخول

الطريقة :

- ١ - يخفق صفار البيض حتى يغلظ ثم يضاف إليه السكر تدريجيًا مع استمرار الخفق . يضاف الماء وبشر الليمون والفانيليا ويستمر الخفق حتى يفتح اللون ويغلظ .
- ٢ - ننخل المقادير الحافة ونضاف ملعقة ملح للخليط مع التقليب بخفة .

٣- يخفق بياض البيض حتى تتكون رغوة كبيرة ثم يضاف كرم الطرطريك أو عصير الليمون مع استمرار الخفق حتى يجمد ويعطى متقارًا ثابتًا .

٤- يقلب البياض المخفوق بخفة متناهية مع الخليط السابق . (ينظر شكل الإنجيل كيك) .

٥- يصب في صينية مقاس ٢٨ سم مدهونة ومبطنة بالدقيق ، أو في قالب كبير مجوف من الوسط .

٦- يخبز في فرن حار نوعًا ٢٠٤ م (٤٠٠ ف) كما في الكعك الإسفنجي رقم ١ .

الكعك الإسفنجي الذهبي

(صفار ٦ بيضات فقط)

يستفاد من صفار البيض الزائد في عمل هذا الكعك إذا استعمل البياض مثلاً في عمل الإنجيل كيك أو المرائج وغير ذلك . ونظرًا لأن الصفار لا يجس كمية كافية من الهواء مثل البياض تستعمل البيكنج بودر ، كذلك يلاحظ زيادة كمية السائل لتعويض البياض . لون هذا الكعك أصفر ذهبي مركز ، ولا ارتفاع الدهن بالصفار فهو أكثر نعومة من الأساسي .

المقادير :

١١ كوب دقيق منخول ، $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم	٢ ملعقة شاي فانيليا
٢ ملعقة شاي بيكنج بودر	كوب سكر - $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة بشر برتقال
$\frac{1}{4}$ كوب ماء مغلي	٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال

الطريقة :

١- كطريقة الكعك الإسفنجي الهش ويضاف الماء المغلي بعد خفق الصفار مع السكر وبشر وعصير البرتقال والفانيليا .

٢- تنخل المقادير الجافة وتقلب بخفة حتى تتكون عجينة لينة خفيفة . تخبز في صينية مستديرة مقاس ٢٤ سم مدهونة ومبطنة بالدقيق أو مستطيلة كالسويسرول أو صينية الفطريات .



الإنجيل كيك Angel Cake

الكعك الإسفنجي الأبيض

(بياض البيض فقط)

وكما يتضح من اسمه فعنائه طعام أو كعك الملاك ، لأنه خفيف جدًا كالهواء ولونه أبيض ، سهل الهضم ويناسب الأشخاص غير المسموح لهم يتناول صفار البيض أو المواد الدهنية ويمكن استغلال الصفار في عمل الكعك الإسفنجي الذهبي أو كرم كراميل ويدخل في عمله كرم الطرطريك الذي يجعل رغوة البياض ثابتة جامدة - يمكن استعمال عصير الليمون ولكنه لا يعطى نفس النتيجة .

وحتاج هذا الكعك إلى عناية كبيرة في عمله ووجود خلط كهربائي يساعد كثيرًا على نجاحه ، كما يجب أن يكون البيض طازجًا حتى يعطى رغوة كبيرة قوية عند خفقه . وبفصل البياض عن الصفار وهو مثلج في سلطانية نظيفة تمامًا خالية من أى أثر للمادة الدهنية . ويغلى البياض الخالى من الصفار تمامًا ويترك حتى يفقد برودته قبل خفقه .

العجينة : خفيفة جدًا بيضاء كالسحاب

التشكيل : قالب كبير مستدير مجوف عميق مقاس ٢٥ × ١٠ سم غير مدهون ويفضل الثقيل (حتى لا يتزلق الخليط من جوانبه إذا دهن القالب لشدة خفه العجينة) .

الخبز : فرن متوسط الحرارة ١٩٠°م (٣٧٥°ف) لمدة حوالى ٣٠ - ٣٥ دقيقة .

● قطعة إنجيل كيك ٦٣ جم ($\frac{1}{11}$ من القالب) تغطي حوالى ١٣٥ سعرًا .

المقادير :

كوب سكر سنترفيش دقيق البلورات	بياض ١٢ بيضة طازجة ($\frac{1}{4}$ كوب)
كوب دقيق منخول ، $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ناعم	$\frac{1}{4}$ ١ ملعقة شاي كرم طرطريك
$\frac{1}{4}$ كوب سكر ناعم جدًا	٢ ملعقة شاي فانيليا

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق والسكر الناعم والملح حتى يختلط ويترك جانبا .
- ٢ - يفصل صفار البيض عن البياض بحيث يكون البياض خاليًا تمامًا من الصفار .
- ٣ - يخفق بياض البيض (غير المثلج) بمضرب يدوى أو كهربائي وهو الأفضل ، ويضاف كرم الطرطريك ويستمر في الخفق حتى يعطى رغوة كبيرة .
- ٤ - يضاف السكر السنترفيش (كوب) تدريجيًا (ملعقتان في المرة) مع الخفق المستمر (السرعة العالية في الخلط) حتى تتكون رغوة بيضاء جامدة رطبة لامعة ثابتة تعطى شكل منقار لايتنى عند سحب المضرب لأعلى (مرانج)
- ٥ - تضاف الفانيليا ويرش على سطح المرانج خليط الدقيق والسكر الناعم (٣ ملاعق في المرة) ويقلب بخفة متناهية بملعقة مطاط وذلك بإدخال الملعقة في وسط خليط المرانج وتحريكها بخفة في قاع السلطانية على شكل نصف دائرة ثم إخراجها من جانب السلطانية ، ويقلب الخليط حتى يخفى الدقيق فقط .

- ٦- تكرر العملية حتى ينتهى خليط الدقيق مع مراعاة تجنب زيادة الخليط حتى لا يتسرب الهواء الذى أدخل بالحقن في البياض وإلا تناقص الخليط ويصير حجمه صغيراً .
- ٧- يصب الخليط في القالب المخوف ويساعد على دفعه في القالب استعمال المعلقة المطاط أو سكين عريض حتى يكون سطحه مستوياً خالياً من فقاعات الهواء .
- ٨- يخبز في فرن متوسط الحرارة ويترك ٣٠ دقيقة قبل فتح الفرن . (الرف الأوسط للفرن) .
- ٩- يختار النضج بلحمه بالأصبع بخفة فيرتفع ثانية دون ترك علامة ، وتترك قشرة مشققة على سطحه ويتلون بلون ذهبي محمر . ويلاحظ عند قلبه أنه يكون ملتصقاً بالقالب حتى يبرد لعدم دهنه .
- ١٠- يقلب بمجرد خروجه من الفرن على منخل سلك مرتفع عن المنضدة ويترك القالب على الكعكة حتى يبرد تماماً .
- ١١- يرفع القالب وتسلك الجوانب بسكين وكذا القاع لتخليص الكعك من القالب .
- ١٢- يقلب على طبق ويعاد على طبق آخر حتى يكون السطح المشقق لأعلى (يقطع في هذا الوضع إلى شرائح سُمك ٢ سم) ينظر تقطيع الشيفون كيك) .

صفات الإنجيل كيك :

خفيف جداً ومرتفع لين وضعيف الهيكل ، ناعم أبيض اللب ، سطحه العلوى مشقق في استدارة ولون ذهبي محمر .

خطوات الإنجيل كيك



٢- يرفع المضرب عند الوصول إلى منقار ثابت



١- إضافة السكر أثناء خفق البياض



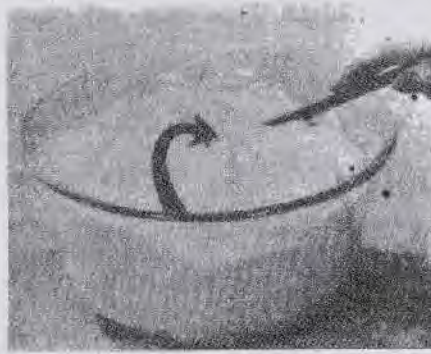
٤- رش الدقيق بالملقة مع التقليب بخفة



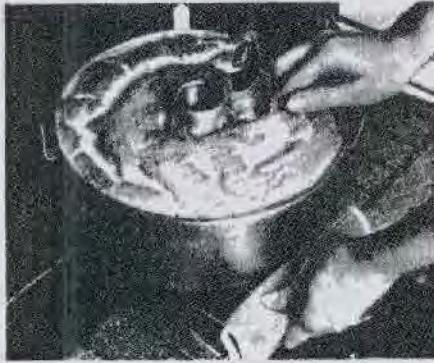
٣- إضافة الفانيليا



٦ - يصب الخليط في قالب المحفور
بمساعدة المعلقة أو سكّين



٥ - خلط الدقيق بحفّة بالبياض
المخفوق جامد



٨ - علامات نضج الإنجیل
كيك



٧ - الخبز في فرن متوسط
الحرارة

الشيفون كيك Chiffon Cake

يجمع بين الكعك الإسفنجي والدهن

هذا النوع من الكعك سريع وسهل في عمله عن الإنجیل كيك ، ويعطى ناتجاً خفيفاً كالكعك الإسفنجي ودسماً كالكعك الدهن ، المادة الدهنية المستعملة هي الزيت ويعتمد في خفته على خفق بياض البيض جامد .
التشكيل : قالب كبير محفور كما في الإنجیل كيك لضمان نضجه من الداخل نظراً للينة العجينة .

المقادير :

٢ كوب دقيق منخول ، ١/٢ ملعقة شاي ملح ناعم	٢ ملعقة شاي بشر ليمون ، ٢ كوب ماء بارد
١/٢ كوب سكر ، ٣ ملعقة شاي بيكنج بودر	بياض ٥ بيضات كبيرة
١/٢ كوب زيت ذرة أو زيت جيد	١/٢ ملعقة شاي كرم طرطريك
صفار ٥ بيضات كبيرة ، ٢ ملعقة شاي فانيليا	أو ٢ ملعقة شاي عصير ليمون

الطريقة : (سريعة مع خفق البياض)

- ١ - تنخل المقادير الجافة وتوضع في سلطانية كبيرة وتعمل حفرة بوسطها .
 - ٢ - يوضع بالحفرة الزيت وصفار البيض والفانيليا وبشر الليمون والماء . (ينظر الشكل) .
 - ٣ - يقلب الخليط بملقعة خشب حتى تختلط المكونات ويضرب بالملقعة أو بالخلاط لمدة ٥ دقائق حتى تصير العجينة ملساء ناعمة . زيادة الضرب يكون كمية أكبر من الجلوتين غير مرغوبة .
 - ٤ - يخفق بياض البيض ويضاف إليه كريمة الطرطريك أو عصير الليمون ويستمر في الحقن بالمضرب أو الخلاط حتى تتكون رغوة بيضاء جامدة ثابتة . ينظر الشكل .
 - ٥ - يقلب البياض المخفوق مع الخليط السابق بخفة متناهية باستعمال الملعقة المطاط أو الخشب حتى يتجانس الخليط ويصير خفيفاً ، وقد يضاف خليط الصفار تدريجياً إلى البياض المخفوق في سلطانية كبيرة كما هو مبين بالشكل .
 - ٦ - يصب في قالب الكعك المحفور (يدهن ويطن بالدقيق) ، أو ٢ صينية ساندوتش الكعك مقاس ٢٠ سم .
 - ٧ - يخبز في فرن متوسط الحرارة ١٩٠م (٣٧٥ ف) لمدة ٥٠ - ٦٠ دقيقة . (الرف الأوسط للفرن) .
 - ٨ - يختبر النضج كما في الإنجيل كيك السابق ، ويتم مثله .
- الشيفون بالبرتقال : يستبدل بشر الليمون بثلاث ملاعق بشر برتقال ، ويستبدل الماء بعصير البرتقال .

صفات الشيفون كيك الناجح :

- خفيف ناعم اللب . مسامه دقيقة جداً كنسيج الشيفون الناعم . يميل إلى الدسامة الخفيفة سطحه العلوى مشقق في استدارة .
عمر اللون ، متماسك الهيكل عن الإنجيل كيك لأنه يحتوي على الصفار والمادة الدهنية (ينظر الشكل) .



٢ - ضرب الخليط بملقعة خشب
أوفى الخلاط



١ - وضع البيض والسوائل
في وسط المقادير الجافة



٤ - يوضع خليط الصفار على البياض
الخفوق أو العكس مع التقليب بخفة



٣ - خفق البياض جامداً



٦ - الكعكة ملأت القالب بعد الخبز



٥ - يصب الخليط في القالب

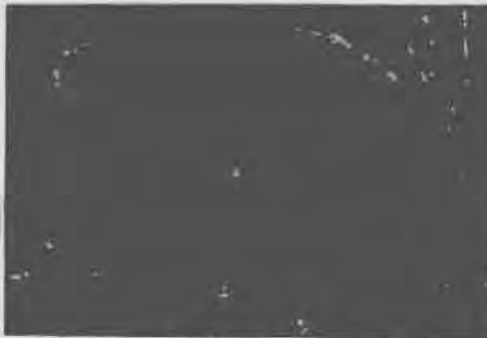


٨ - الكعكة خفيفة كبيرة الحجم
السطح العلوى مشقق



٧ - نسلك الحواف بسكين عريض

يلاحظ أن الكعكة المخبوزة متشابهة في كل من الإنجيل كيك والشيفون كيك ، فيما عدا أن الشيفون كيك لونها أصفر وأكثر تماسكاً من الإنجيل كيك لوجود البيض الكامل والمادة الدهنية .
الإنجيل كيك بيضاء وأكثر ليونة ، الهيكل ضعيف مرتفع وخفيف جداً .
يلاحظ التقطيع على هيئة مثلث لصغر قطر الكعكة الداخلى عن الخارجى .



شيفون كيك بمجملة بعلوى أمريكية



قد يوضع القالب على قع حتى
يبرد بدلاً من المنخل السلك