

الفصل الثالث

الحلوى

الكريمة باتيسرى

المقادير:

فانيليا	$\frac{1}{4}$ ك سكر	٢٠٠ جرام دقيق (نظيف)
	٥ بيضات (صغار بيض)	١ ك لبن

طريقة العمل:

- يسخن اللبن مع إضافة نصف كمية السكر المذكورة.
 - يخفق البيض مع كمية السكر المتبقية بالمضرب السلك.
 - ينخل الدقيق ثم يضاف إلى البيض مع الضرب المستمر بالمضرب.
 - يضاف البيض مع الدقيق ثم تضاف الفانيليا.
 - يقلب جيدا.
 - يصب الخليط على اللبن المغلى على النار مع استمرار التقليب حتى يطهى جيدا.
 - ترفع المكونات عن النار ويترك للاستخدام.
- هذه الكريمة تستخدم فى حشو كثير من الحلوى والتورت.

قطع من الشو محشية كريمة باتيسرى

مع صوص الشيكولاتة

المقادير :

لتر ماء	$\frac{1}{4}$ ك زبد	٨٠٠ جرام دقيق نظيف جدا
ملعقة شاي سكر	١٧ بيضة	

طريقة العمل :

- يسخن الزبد مع الماء.
- يضاف السكر مع قليل من الملح والسكر حتى الغليان.
- يضاف الدقيق مع التقليب ثم ترفع من النار وتترك لتبرد ثم توضع فى الخلاط.
- يضاف البيض تدريجياً ثم الفانيليا وتعجن جيداً.
- تشكل عجائن الشو فى شكل كرة وتحشى بالكريم باتيسرى
- يقدم مع صوص الشيكولاتة.

السابليه

المقادير :

١ ك زبد	$\frac{1}{4}$ ك سكر	$\frac{1}{4}$ ك دقيق
باكو فانيليا	٥ بيض	

طريقة العمل :

- يضاف السكر مع الزبد ويضرب جيداً.

- يضاف البيض والفانيليا مع الضرب.
- يضاف الدقيق مع التقليب البطيء حتى تلتف العجينة وتترك للاستخدام.
- تستخدم فى الجاتوحات والتورت والبيتي فور.

الكريم كرامل

المقادير:

١٠ بيضات	١ ك لبن
باكو فانيليا	$\frac{1}{4}$ ك سكر

طريقة العمل:

- يسخن اللبن حتى الغليان ثم يترك ليبرد قليلاً.
- يحضر البيض والسكر ويضرب جيداً مع إضافة الفانيليا.
- يخلط الاثنان معا مع التقليب جيدا ثم يصفى.

عمل الكراملة:

- تضاف نصف كمية السكر وتوضع على النار مع قليل من الماء وعصير الليمون حتى تطهى وتأخذ اللون الذهبى ثم يصب فى الفورم ثم توضع فى حمام مائى ساخن ثم تدخل الفرن لتطهى فى درجة حرارة ١٥٠ درجة وبعد الطهى يترك للتقديم بارداً أو ساخنا حسب الطلب.

الانجليش كيك

المقادير:

١ ك زبد ١ ك سكر بودرة $\frac{1}{4}$ ك دقيق

٢٠ بيضة $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فانيليا ٢ باكو بيكنج بودر

فواكه مسكرة (قطع صغيرة) أو زبيب حسب الطلب ومكسرات، قشر برتقال أو قشر ليمون.

طريقة العمل:

- يخلط الزبد مع السكر ويخلط جيداً حتى يثقل قوامه.
- يضاف البيض واحدة تلو الأخرى.
- يخلط الدقيق مع الفانيليا والبيكنج بودر والفواكه المسكرة للمخلوط السابق.
- يجهز القالب الخاص بالكيك ويدهن بالزبد ويبطن بورق الزبد.
- يصب خليط الكيك في القالب ثم يدخل الفرن (متوسط الحرارة) ويترك حتى يطهى وبعد الطهى يترك حتى يبرد ويقدم.

العجينة الإسفنجية

المقادير:

١٠ بيضات ٢٥٠ جرام سكر

٣٠٠ جرام دقيق فانيليا

طريقة العمل:

- يجهز إناء ويكسر فيه البيض كل واحدة على حدة مع إضافة السكر والفانيليا.
- يضرب جيداً بالمشرب الكهربائي.

- عندما يصبح الخليط ثقيل القوام يضاف الدقيق قليلاً قليلاً حتى يخلط جيداً مع التقليب البطيء - لعدم طرد الهواء الموجود بداخل البيض.
- يصب في الفورمة المطلوبة المبطنه بالورق (الاجلاسيه) الزيد.
- ثم يدخل الفرن لدرجة حرارة ١٧٠ درجة حتى يطهى وبعد الطهى تترك لتبرد وتستخدم حسب الطلب.

أم على

المقادير :

قطع من عجائن (الفييتاج)^(١) تطهى فى الفرن ثم تقطع قطع صغيرة.

ك سكر $\frac{1}{4}$ ك لبن ٢

منوعات من المكسرات (جوز هند - لوز - بندق - زبيب - فستق).
كريم شانتيه. ١ ملعقة سكر بودرة. فانيليا.

طريقة العمل :

- يقطع الفييتاج ثم يضاف إليه اللبن الساخن والمكسرات المذكورة.
- توضع المكونات السابقة فى إناء من الفخار مع قليل من الفانيليا.
- يضاف الكريم شانتيه.
- يرش عليه قليل من السكر الناعم.
- يطهى فى الفرن.

(١) عجائن الفييتاج. يعجن دقيق مع ملح وزيد وتغطى بقطعة فماش مبتلة تفرد ونطبق ست مرات ثم تستخدم.

آيس كريم الفراولة

المقادير:

$\frac{1}{4}$ لتر ماء	$\frac{1}{4}$ كيلو فراولة
(ويمكن مضاعفة الكمية)	$\frac{1}{4}$ كيلو سكر

طريقة العمل:

- تعصر الفراولة.
- يخلط الماء مع السكر
- يضاف عصير الفراولة.
- تصفى المكونات.
- توضع المكونات فى ماكينة الآيس كريم.

البسكويت

المقادير:

$\frac{1}{4}$ ملعقة ملح	٢ فنجان من الدقيق
$\frac{1}{4}$ فنجان لبن	٤ ملاعق بيكنج بودر
	٤ ملاعق كبيرة زبد

طريقة العمل:

- يفرك الزبد بأطراف الأصابع حتى يصير الخليط كفتات الخبز
- يضاف اللبن تدريجيا إلى الخليط حتى تكون عجينة متماسكة.
- توضع على لوحة مرشوشة بالدقيق وتبسط وتقطع دوائر.
- توضع على صاج مدهون بحيث يلامس بعضها البعض.
- توضع فى فرن متوسط الحرارة لمدة ١٢ - ١٥ دقيقة.

البسكويت بالبرتقال

المقادير:

٢ فنجان دقيق	$\frac{1}{4}$ فنجان لبن	٤ ملاعق كبيرة زبد
٣٠٠ جرام دقيق	$\frac{1}{4}$ ملعقة ملح	سكر بودرة
$\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة بشر البرتقال.		

طريقة العمل:

نفس طريقة عمل البسكويت السابق فبعد عمل العجينة يضاف بشر البرتقال إلى اللبن.

- يوضع على سطح كل واحد من البسكويت قطعة من سكر المكنة بعد غمسها في عصير البرتقال. ثم توضع في فرن متوسط الحرارة لمدة من ١٢ - ١٥ دقيقة.

عاشوراء

المقادير:

١ ك حبوب (القمح الكاملة) مبشور		
١ ك لبن	١ ملعقة قرفة	١ ملعقة زبدة
٢ ملعقة نشا	١ ملعقة زبيب	٢ فنجان سكر
١ ملعقة مكسرات		

طريقة العمل:

- تنقع حبوب القمح في ماء دافئ لمدة ٤ ساعات
- يصفى القمح ويضاف ماء ويغلى على لهب هادئ لمدة ربع ساعة.

- يصفى مرة ثانية ويضاف السكر واللبن والنشا والزبد على القمح.
- يوضع على النار مرة ثانية لمدة ١٠ دقائق على لهب هادئ.
- يرفع من على النار ويصب في أطباق ويقدم بارداً.
- يوضع الزبيب والمكسرات والقرفة على العاشوراء.

المهلبية

المقادير:

- ١ لتر لبن
 - ٤ ملاعق نشأ أو أرز مطحون
 - ١ ¼ فنجان سكر
 - ٢ ملعقة مكسرات
 - ١ ملعقة ماء ورد
- طريقة العمل:

- يضاف النشا إلى نصف كمية اللبن
- تقلب مع إضافة السكر
- توضع على لهب هادئ.
- يرفع من على النار ثم يضاف ماء الورد.
- يصب في أطباق عميقة.
- يرش بالمكسرات.

جيلي بالفواكه

المقادير:

- ١ لتر ماء
- ١ باكو فانيليا
- ١ ¼ كيلو فواكه (برتقال - موز - مانجو أو معلبات)
- ٥٠ جراماً فراولة أو لون فراولة
- ٥٠ جراماً سكر
- ٥٠ جراماً ورق جيلاتين

طريقة العمل :

- تنقع الجيلاتين فى إناء به ماء.
- يوضع الماء على النار ويذاب فى السكر.
- تضاف الفراولة والفانيليا حتى يمتزج - يرفع من على النار.
- يصفى ويبرد ويوضع فى قوالب من الفاكهة
- يدخل الثلاجة ويقدم بعدما يبرد.

البيتى فور

المقادير :

١ كيلو دقيق	١ باكو فانيليا	٨ بيضات
٣٠٠ جرام سكر	٨٠٠ جرام زبد	ككاو

طريقة العمل :

- يضاف السكر إلى الزبد قليلاً مع التقليب باستمرار.
- يخلط ثم يضاف البيض حتى تتماسك العجينة تماماً. ثم يضاف الكاكو.
- تترك العجينة لتتخمر حوالى ٢٠ دقيقة.
- تشكل العجينة بكيس ذو بلبله أو بالماكينة الخاصة بالبيتى فور حسب الرغبة
- يمسح الصاج جيداً ويدهن بالزيت.
- يرص البيتى فور ويدخل الفرن متوسط الحرارة حتى تمام النضج.

لقمة القاضي

المقادير:

قليل من الملح	٣ فناجين دقيق
١ ملعقة سكر	١ ملعقة خميرة
زيت للقلى	٢ فنجان شربات
	قرفة

طريقة العمل:

- توضع الخميرة مع السكر فى الماء وتترك.
- ينخل الدقيق.
- توضع الخميرة وتترك لمدة ١٥ دقيقة وتخلط المكونات.
- يضاف الماء (يغلق الإناء فى مكان دافىء) لمدة ٣ ساعات.
- يجهز الشربات ويترك ليبرد.
- توضع طاسة على النار.
- تملأ اليد اليسرى بالمخلوط.
- توضع ملعقة الشاى فى الماء ثم تملأ بالمخلوط.
- توضع فى الزيت المقلى
- تحمر على النار لمدة دقيقتين حتى تأخذ الكورة اللون الذهبى.
- ترفع من على الزيت وتوضع فى الشربات البارد.
- تجمل بعد ذلك بالقرفة.

الجلّاش

المقادير:

لفة جُلّاش (نصف كيلو) $\frac{1}{4}$ فنجان سمن

طريقة العمل:

- يوضع الجُلّاش في صينية (يفضل أن تكون مستطيلة).
- يقطع الجُلّاش إلى قطع طولية ثم مربعات وأشكال حسب الرغبة.
- يسخن السمن على النار جيدًا ثم يصب على الجُلّاش كله بحيث يوزع السمن على الصينية كلها
- يدخل في فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يسقى بالشربات.

طريقة عمل الشربات

المقادير:

٢ كوب سكر
٢ كوب ماء
فانيليا
ملعقة سمن

طريقة العمل:

- يوضع السكر على الماء ويقنّب في إناء حتى يذوب السكر تمامًا
- توضع ملعقة سمن وبعد ذلك يوضع على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق.
- عند النضج توضع الفانيليا

مهلبية قمر الدين

المقادير:

١ ملعقة نشا	١ لفة قمر الدين
مكسرات وزبيب	١ ملعقة سكر

طريقة العمل:

- يقطع قمر الدين إلى شرائح ويوضع فى الماء لمدة ساعتين حتى يذوب.
- تصفى المكونات ويضاف السكر.
- يغلى على لهب هادئ.
- يقلب النشا فى قليل من الماء البارد.
- يضاف الخليط السابق إلى قمر الدين المغلى حتى يصبح ثقيل القوام.
- يرفع من على النار
- يقلب الزبيب ونصف كمية المكسرات.
- يصب فى أطباق وبعد ما يبرد يضاف باقى كمية المكسرات.

أرز باللبن

المقادير:

$2\frac{1}{4}$ فنجان لبن	نصف فنجان أرز
٢ ملعقة زبيب	١ فنجان سكر
	٢ ملعقة قرفة

طريقة العمل :

- يقلب السكر فى اللبن
- يضاف الأرز ويطهى على لهب هادئ لمدة حوالى ٢٠ دقيقة.
- يوضع ٢ ملعقة زبيب للخليط ويقلب.
- يوضع فى أطباق ويجمل بالقرفة.

قطايف بالمكسرات

المقادير :

- | | |
|---------------|----------------|
| ١ ك قطايف | ٢ فنجان مكسرات |
| ٢ فنجان شربات | زيت أو زبد |

طريقة العمل :

- توضع المكسرات فى منتصف قطعة القطايف
- يقلب جانبي القطايف.
- يسخن الزيت أو الزبد.
- توضع القطايف فى الزيت حتى يصبح لونها ذهبيا.
- توضع القطايف فى الشربات البارد

أرز باللبن فى الفرن

المقادير:

$\frac{1}{4}$ فنجان أرز

$\frac{1}{4}$ فنجان لبن

٢ ملعقة زبيب

١ ملعقة زبد

طريقة العمل:

- يقلب السكر مع اللبن.
- يضاف الأرز ويطهى على لهب هادئ لمدة خمس دقائق.
- يرفع من على النار.
- تقلب المكونات مع الزبيب
- توضع فى البراد الفخار أو طبق فرن مع قليل من الزبد.
- توضع فى فرن متوسط الحرارة.