

حلويات

4

زينب

خاص بالشكولاتة



مدونة كتب الطبخ
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

31
كيفية

المسيدة برادعي زياتي زينب



Halawiet

4

Zineb

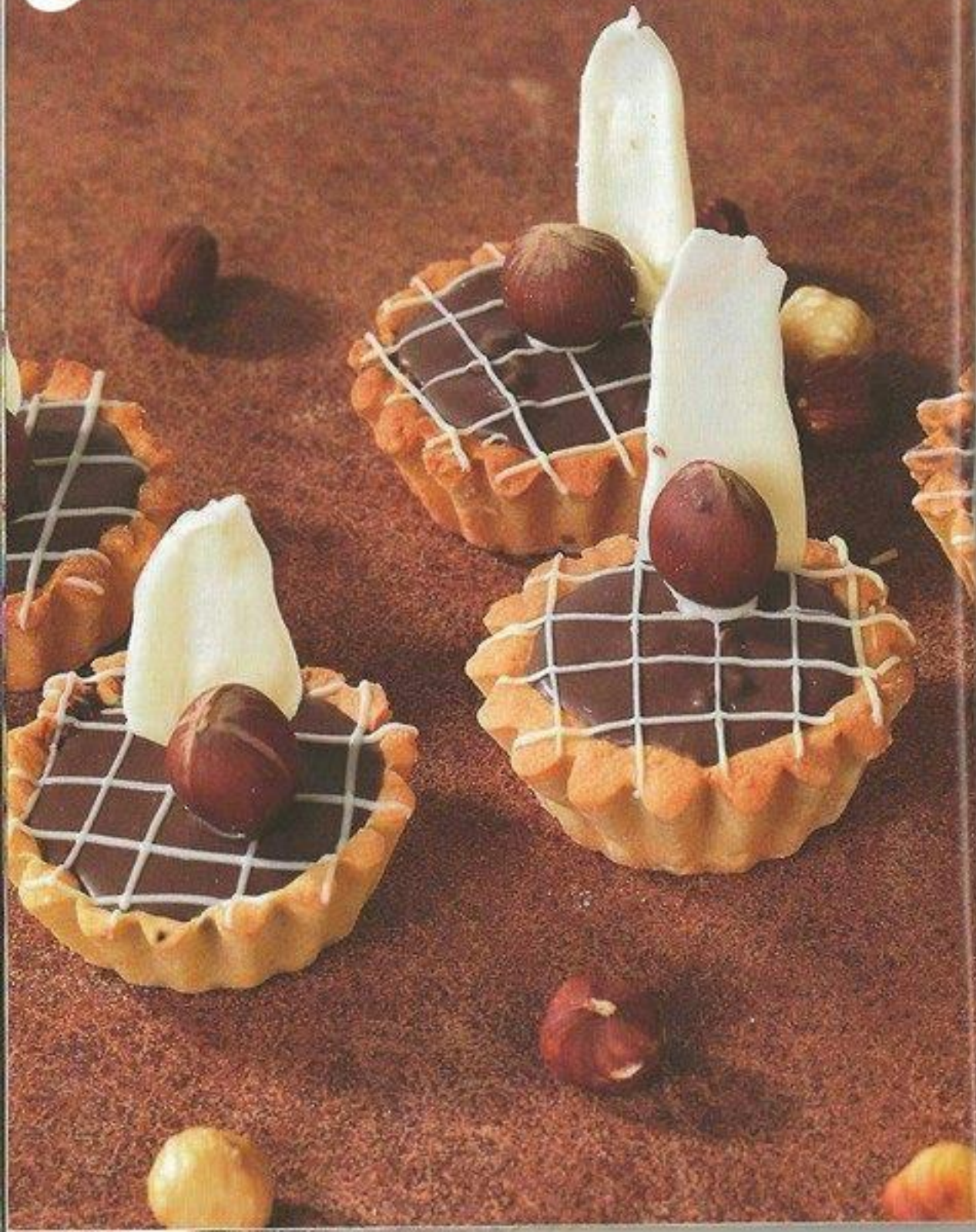
Spécial chocolat



31
Recettes

M^{me} BRADAI ZIANI Zineb





Tartelettes aux noisettes

فطائر صغيرة بالبندق

- La pâte :
- 150 g margarine ramollie
 - 1 pincée de sel
 - 1 jaune d'œuf
 - 120 g de sucre glace
 - 250 g de farine
 - Vanille
- La farce :
- 100 g de chocolat fondu
- 40 à 50 g de caramel mou
- 1 c.à s.de margarine ramollie
- Arome praliné
- Décoration :
- Chocolat fondu
 - Noisettes
 - Quelques lames de chocolat blanc

- العجينة :
- 150 غ مارجرين طرية
 - قرصة ملح
 - 1 صفار بيض
 - 120 غ سكر ناعم
 - 250 غ قمرينة
 - فانيليا
- الحشو :
- 100 غ شكولاطة ذاتية
- 40 إلى 50 غ كراميل طري
- 1 ملعقة كبيرة زبدة طرية
- عطر البراليني
- التريزين :
- شكولاطة ذاتية
- بندق
- دموع الشكولاطة البيضاء



4

إملئي كيس الحلواني بالشكولاطة البيضاء، الذائبة و شكلي سجاجا فوق الشكولاطة السوداء .

Remplir une poche à douilles de chocolat blanc fondu, et façonner une grille sur le chocolat noir.



5

ضعي الدموع المشكولة من الشكولاطة البيضاء، على الفطائر الصغيرة و قدميها.

Planter les lames de chocolat blanc dans les tartelettes et servir.



1

شكلي كريات صغيرة من العجينة ثم رديها في القمرينة و ضعها في قوالب الفطائر الصغيرة. ادخليها فرن درجة حرارته 180°.

Faire de petites boules avec la pâte puis les enrober de farine et les mettre dans des moules à tartelettes. Cuire au four à 180°.



2

حضري الحشو : داخل وعاء، ضعي الشكولاطة و الكراميل و المارجرين و عطر البراليني. أخلطي جيدا. أحشي الفطائر الصغيرة بهذا الخليط عندما تبرد.

Préparer la farce : dans un bol, mettre le chocolat, le caramel, la margarine et l'arome praliné. Bien mélanger. Une fois les tartelettes refroidis les fourer avec cette farce.



3

إملئي كيس الحلواني بالشكولاطة الذائبة و غطي الحشو بطبقة من الشكولاطة السوداء .

Remplir une poche à douilles de chocolat fondu, et couvrir la farce avec une couche de chocolat fondu.



La fleur en bonbons

الزهرة بالحلوى

La pâte :

- 250 g de margarine ramollie
- 250 g de sucre glace
- 2 œufs
- 1/2 paquet de levure
- Vanille
- 2 cuillères à soupe de cacao

• 575 g de farine

Décoration :

- Confiture
- Cacao
- Bonbons colorés

التزيين :

- العجينة : 250 غ مارجرين طرية
- 250 غ سكر ناعم
- 2 بيض
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 575 غ فرينة



4 على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أسطفي العجينة البيضاء المتبقية و قطعها إلى دوائر باستعمال القالب. أدخلها الدوائر و الأزهار قرن درجة حرارته 180°.

Sur une planche farinée, abaisser le reste de pâte blanche et la découper en ronds à l'aide d'un emporte pièces. Enfourner les ronds et les fleurs dans un four à 180°.



5 عندما تستوي الدوائر، أطلبها بالمربي وأصقها مثنى مثنى. Une fois les gâteaux cuits, étaler la confiture sur les ronds et les coller deux à deux.



6 اطلبي سطح البسكويت بالمربي و أصقي فوقها الأزهار المطهية. زينها بالشكولاتة البيضاء و ضعي الحلوى الملونة فوقها.

Badigeonner les gâteaux de confiture à la surface et coller dessus les fleurs cuites. Décorer avec du chocolat blanc puis badigeonner de confiture et coller les bonbons.



1 حضري العجينة بخلط جميع المكونات. قسمي العجينة إلى كرتين كبيرة و صغيرة. أضيفي الكاكاو إلى الكرية الصغيرة و شكلي حرايبش. أسطفي الكرية البيضاء و ضعي حربوشا أسودا ثم لفي العجينة على الحربوش.

Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients. Diviser la pâte en une grosse et petite boules. Rajouter le cacao à la petite boule et façonner deux boudins. Abaisser la boule blanche et mettre un boudin de la pâte noire au bout puis enrouler.



2 أغلقي الحربوش جيدا و قطعيه إلى مثلثات صغيرة ملونة. أجمعي المثلثات الصغيرة لتشكلي زهرة.

Bien fermer le boudin et couper en mini triangles bicolores. Assembler les mini triangles de façon à former une fleur.



3 شكلي كرية صغيرة من العجينة السوداء و ضعها وسط الزهرة المشكلة

Former une bille avec la pâte noire et la placer au milieu de la fleur formée.



Tournesol

دوار الشمس

- La pâte :
- 100 g de noix de coco
 - 80 g de sucre cristallisé
 - 125 g de margarine
 - 1 œuf
 - 20 g de maizena
 - 160 à 180 g de farine
- La farce :
- 50 g de chocolat blanc fondu
 - 1 c.à s. de lait en poudre
- 100 g جوز الهند مجفف و مرعى
 • 1 ملعقة كبيرة زبدة ذاتية
 • Extrait de vanille
 • Extrait de caramel
 • Extrait de chocolat
 • Lait liquide concentré
 • Pâte d'amandes (verte, jaune et marron)
- 100 غ جوز الهند مجفف و مرعى
 • ملعقة كبيرة زبدة ذاتية
 • عطر الفانيليا
 • عطر الكراميل
 • عطر الشكولاتة
 • حليب مركز
 • عجينة اللوز (اخضراء و صفراء و بنية)
 • 80 غ سكر عادي
 • 125 غ مارجرين
 • 1 بيض
 • 20 غ مايزينا
 • 160 إلى 180 غ فرينة
 • الحشو :
 • 50 غ شكولاتة بيضا ذاتية
 • ملعقة كبيرة حليب مجفف



4 إملئي كيس الحلواني بالحشو و املئي القوالب حتى النصف. غطي الحشو بطبقة من الشكولاتة البيضاء ثم ضعها في الثلاجة.

Remplir une poche à douilles de farce et remplir les moules à moitié. Couvrir la farce avec une couche de chocolat blanc et remettre au congélateur.



5 أطلي البسكويت بالمربي و الصقيه مثنى مثنى. ضعي المربي على حواف البسكويت و مرره في جوز الهند.

Badigeonner les biscuits de confiture et les coller. Badigeonner le contour de confiture puis enrober les biscuits de noix de coco.



6 ضعي القليل من الشكولاتة البيضاء على البسكويت ثم ضعي الحشو المحضر. زيني البسكويت بأزهار دوار الشمس المشكلة من عجينة اللوز.

Mettre une goutte de chocolat blanc sur les biscuits et coller dessus la garniture préparée. Décorer les biscuits avec des tournesols réalisées avec la pâte d'amandes.



1 على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أسطفي العجينة بسمك 4 مم ثم قطعها إلى أقراص بقالب التقطيع بقطر 3 إلى 4 سم. أدخلها فرن درجة حرارة 180°.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur et la découper en cercles avec un emporte-pièce rond de 3 à 4 cm de diamètre. Cuire au four à 180°.



2 باستعمال الفرشاة، اطلي قالب السليكون بالشكولاتة البيضاء الذاتية ثم ضعها في الثلاجة.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le moule silicone de chocolat blanc fondu et le mettre au congélateur.



3 حضري الحشو : داخل وعاء، ضعي جوز الهند و الحليب المجفف و المارجرين الذاتية و الشكولاتة البيضاء. أضيفي الحليب المركز حتى تحصلي على خليط كثيف.

Préparer la farce : mélanger la noix de coco avec le lait en poudre, la margarine et le chocolat blanc. Ajouter le lait concentré jusqu'à l'obtention d'un mélange consistant.



Les mendiants

Pâte de fond :

- 100 g de margarine
- 100 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œuf
- 60 g de maizena
- Vanille
- ¼ d'un paquet de levure chimique
- 100 à 120 g de farine

Garniture :

- 20 g de noisettes grillées et concassées
- 100 g de cacahuètes moulues
- 30 g halwa turque
- 1 c.à s. de lait en poudre
- 50 g de gaufrettes (goût chocolat)
- Miel

- Arôme de noisettes
 - Arôme de praliné
 - 1 c.à s. de margarine
- Décoration :
- Chocolat noir
 - Cereaux de noix
 - Demi-cacahuètes
 - Fruits confits
 - Amandes

- عطر البندق
- عطر البرالين
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- عسل
- التزيين :
- شكولاتة سوداء
- 1 ملعقة كبيرة حليب جوز مجفف
- 50 غ فوفريط (ذوق الشكولاتة)
- فواكه مسكرة
- لوز

- الحشو :
- العجينة الأساسية :
- 100 غ مارجرين
- 100 غ سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- 60 غ مايزينة
- فانيليا
- ¼ كيس خميرة كيميائية
- 100 إلى 120 غ فرينة



عندما يستوي البسكويت، أظليه بالمرس على الحواف ثم رمدتها في الكاوكاو المرحي.

Une fois les biscuits cuits, les badigeonner de confiture sur le contour puis les enrober dans des cacahuètes moulues.



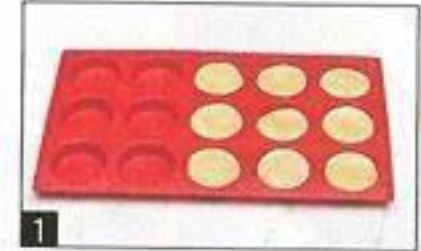
ضعي القليل من الشكولاتة الذائبة على البسكويت و أعضي فوقها الحشو المحضر.

Mettre une goutte de chocolat fondu sur les biscuits et coller dessus la garniture.



زيني البسكويت بوضع أنصاف الجوز و أنصاف الكاوكاو على السطح.

Décorer les mendiants en superposant des cereaux de noix et des demi-cacahuètes sur la surface.



حضري العجينة ثم شكلي كرات و ضعهم داخل قالب السليكون، أسطها باليد و ادخليها فرن درجة حرارته 180°.

Préparer la pâte façonner des boules et les mettre dans un moule silicone puis aplatir avec les mains et cuire au four à 180°.



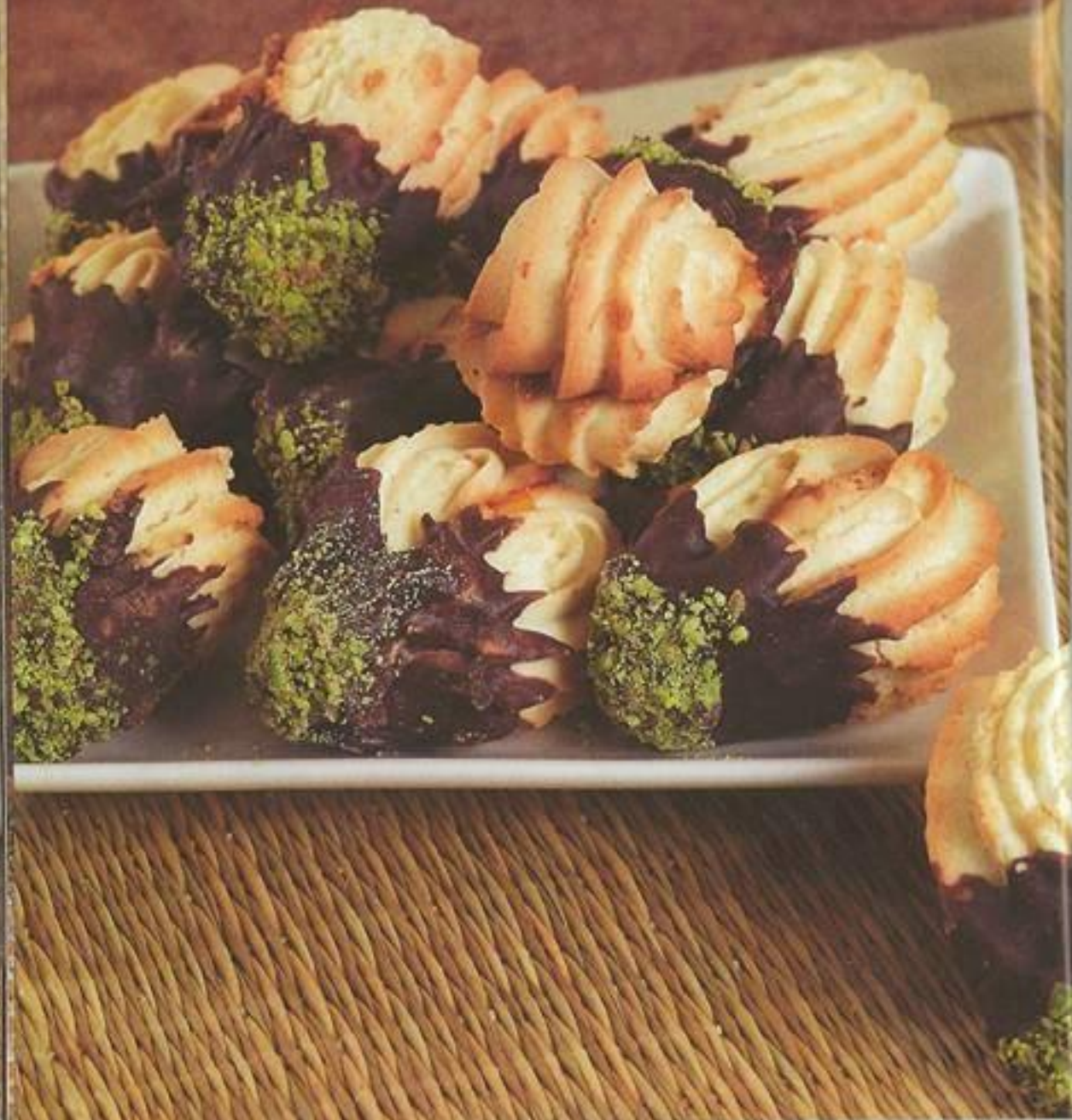
حضري الحشو : داخل وعاء، ضعي الكاوكاو و حلوى الترك و الحليب المجفف و الفوفريط و العطور، أخلطي جيدا و أجمعي الحشو بالعسل.

Préparer la garniture : dans un bol, mettre les cacahuètes, halwa turque, le lait en poudre, les gaufrettes et les arômes, bien mélanger et ramasser avec le miel.



إملئي قمع بالشكولاتة السوداء، الذائبة و أظلي قالب السليكون، أضيفي ملعقة كبيرة من الحشو و غطيها بطبقة أخرى من الشكولاتة الذائبة.

Remplir un cimet de chocolat noir fondu et étaler une 1 couche sur le moule en silicone, ajouter 1 cuillère à soupe de farce et couvrir avec une autre couche de chocolat fondu.



Petits fours au beurre

- Crème au beurre :
- 2 œufs
 - 250 g de sucre cuit à 117°
 - 250 g de margarine ramollie
 - Vanille
 - 1 c. à s. de glucose
- La pâte :
- 250 g de farine
 - 250 g de crème au beurre
 - 2 à 3 g de levure chimique
 - Confiture
 - Chocolat fondu
 - 50 g de pistaches moulues

أفران صغيرة بالزبدة

- كريمة الزبدة :
- 2 بيض
 - 250 غ سكر مطهي على درجة 117°
 - 250 غ مارجرين طرية فانيليا
 - 1 ملعقة كبيرة غلوكوز
- العجينة :
- 250 غ طرينة



4 عندما تستوي الأفران الصغيرة، أطلبها بالمرس و ألقها مثنى مثنى.

Une fois les petits fours cuits, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux.



5 أغطس أطراف الأفران الصغيرة في الشكولاتة الذائبة ثم رمدتها في الفستق المرعي.

Trémper le bout des petits fours dans le chocolat fondu puis les enrober de pistaches moulues.



1 داخل وعاء، أخفقي البيض حتى يصبح لونه أبيض ثم أضيفي السكر المطهي و واصلي الخفق حتى يسرد الخليط. أضيفي المارجرين و واصلي الخفق حتى تحصل على كريمة كثيفة.

Dans un bol, battre les œufs jusqu'à blanchissement. Ajouter le sucre cuit et continuer à battre jusqu'à refroidissement. Ajouter la margarine et battre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.



2 داخل وعاء، ضعي الكريمة المحضرة ثم أضيفي الطرينة و الخميرة الكيميائية. أخلطي جيدا.

Dans un bol, mettre la crème au beurre préparée, ajouter la farine et la levure chimique. Bien mélanger.



3 ضعي عجينة الأفران الصغيرة داخل كيس الحلواني و ضعي الأفران الصغيرة في صينية الفرن دون دهنها.

Mettre la pâte des petits fours dans une poche à douilles et poser les petits fours sur une plaque non beurrée.



Œil de chameau

- 120 g de margarine ramollie
- 80 g d'huile
- 150 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- Farine pour ramasser la pâte
- Arômes : noix et vanille
- Farce :
- 3 c.à s. de maizena
- 20 g de sucre cristallisé
- 10 g de margarine ramollie
- Arômes : vanille, noix
- 50 de cacahuètes
- 1 œuf



ضعي الشكولاتة البيضاء داخل قماع و ضعي القليل منها على الحلوى و ضعي عليها أنصاف الجوز.

Mettre le chocolat blanc dans un cornet et mettre une goutte sur les gâteaux et y disposer un cerneau de noix.



أملئي قماع بالشكولاتة السوداء و شكلي خطوطا على الحلوى ثم ضعي خطوطا من الشكولاتة البيضاء.

Remplir un cornet de chocolat noir et façonner des zigzags sur les gâteaux et des zigzags blancs aussi.

عين الجمل

- 120 غ مارغرين طرية
- 80 غ زيت
- 150 غ سكر عادي
- 3 بيض
- قربة لجمع العجينة
- عطر الفانيليا
- عطر الجوز
- الحشوة:
- 3 ملاعق كبيرة مايزينا
- 20 غ سكر عادي
- 10 غ مارغرين طرية
- عطر الفانيليا
- عطر الجوز
- 50 غ كاوكار
- 1 بيض



حضري العجينة و شكلي حرايش صغيرة ثم رمدبها في الفرن و ضعيها في قوالب البركات الصغيرة.

Préparer la pâte et façonner des mini boudins puis les enrober de farine et les placer dans les moules à barquettes.



حضري الحشو بخلط جميع المكونات ثم ضعي ملعقة من الحشو على الباركات. أدخلي القوالب فرن درجة حرارته 180°.

Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients et mettre une cuillère à soupe de la farce dans les barquettes. Cuire au four à 180°.



عندما تستوي الباركات، أطلبيها بالمرس على السطح و الصقيها مثنى مثنى.

Une fois les barquettes cuites, les badigeonner de confiture à la surface et les coller deux à deux.



Les bracelets entonnoirs

- 180 g de sucre cristallisé
- 100 ml ou 1/3 verre d'huile
- 100 g de margarine
- 2 œufs
- Farine
- 1/2 paquet de levure chimique
- Fruits confits
- Vermicelle doré
- Pépites de chocolat
- Gelée
- Pâte d'amandes couleur crème ou marron clair
- فتائل ذهبية
- حبيبات الشكولاتة
- جولييه
- عجينة اللوز صحراء أو بيتي فانج
- 180 غ سكر عادي
- 100 مل أو 1/3 كأس زيت
- 100 غ مارجرين
- 2 بيض
- فريشة
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- فواكه مسكرة



4 أبسطي عجينة اللوز و قطعها إلى أوراق ثم شكلي ورودا.

Abaisser la pâte d'amandes et la découper en feuilles puis former des roses.



1 حضري العجينة، شكلي حرايش صغيرة ثم احشيها بحبيبات الشكولاتة و الفواكه المسكرة.

Préparer la pâte, former des mini boudins puis les farcir de pépites de chocolat et de fruits confits.



5 أطلي قاعدة الأساور بالجولييه ثم رمدتها في الفتائل الذهبية.

Badigeonner le fond des bracelets de gelée puis les enrober de vermicelle doré.



2 لفي الحرايش و شكلي أساور ثم ضعيها في قالب السليكون على شكل وردة. أدخلي القالب فرن درجة حرارته 180°.

Enrouler, former des bracelets et les placer dans le moule en silicone en forme de roses. Enfourner à 180°.



6 في الأخير، ضعي الأوراق المشكلة من عجينة اللوز و ضعي فوقها الورود.

A la fin placer les feuilles en pâte d'amandes et mettre dessus la rose.



3 ضعي الشكولاتة البيضاء الذائبة في قالب السليكون على شكل وردة ثم ضعي عليها الأساور الباردة. أتركها تجف.

Mettre du chocolat blanc fondu dans le moule silicone en forme de roses puis disposer dessus les bracelets refroidis. Laisser sécher.



Fleur soleil

زهرة الشمس

- 250 g de farine
- 125 g de margarine ramollie
- 125 g de sucre glace
- Vanille
- 3 blancs d'œuf
- 1 à 2 cuillères à soupe de cacao
- Fruits confits
- 50 g d'amandes effilées
- Chocolat blanc
- Chocolat noir
- 2 إلى 3 ملاعق كبيرة كاكاو
- فواكه مسكرة
- 50 غ لوز مورق
- شكولاتة بيضاء
- شكولاتة سوداء
- 250 غ فربنة
- 125 غ مارجرين طرية
- 125 غ سكر ناعم
- فانيليا
- 3 بيض بياض



حضري العجينة. إملئي كيس الحلواني بالعجينة المحضرة و صببها فوق صينية الفرن المغطاة بورق الكبريت على شكل وردة.

Préparer la pâte. Remplir une poche à douilles avec la pâte préparée et la vider en forme de rosace sur une plaque couverte de papier sulfurisé.



أطهي البسكويت في فرن درجة حرارته 180°. عندما يستوي البسكويت أحشي الوسط بالشكولاتة الذائبة.

Cuire les gâteaux au four à 180°. Une fois les biscuits refroidis, remplir le centre avec du chocolat fondu.



زني الشكولاتة وسط البسكويت بوضع اللوز المورق و الفواكه المسكرة.

Décorer le chocolat au milieu des biscuits avec des amandes effilées ou des fruits confits.

ملاحظة : للحصول على زهرة الشمس بتية أحشي الكاكاو إلى العجينة.

Not : pour obtenir une fleur soleil marron. Ajouter le cacao à la pâte.



Bâtonnets de chocolat

أعواد الشكولاتة

- 125 g de margarine طرية • 100 غ شكولاتة بيضا • 2 ملاعق كبيرة مايزينا
- 2 c.à s. de maizena • 50 غ لستق • 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 2 c.à s. de cacao
- 50 à 60 g de sucre glace
- 170 g de farine
- 170 غ فريشة
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat blanc
- 100 غ شكولاتة سوداء



3 رمدي الجهة المغطاة بالشكولاتة السوداء بالفستق المرحي.
 Enrober le coté du chocolat noir dans des pistaches moulues.



1 حضري العجينة بخلط جميع المكونات. أتركي العجينة ترتاح لمدة 30 د. شكلي حبوبش طويل و قطعيه إلى أعواد. أدخل في الأعواد فرن درجة حرارته 180° لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

Préparer la pâte en mélangeant les ingrédients. Laisser reposer 30 min. Former un long boudin, le découper en bâtonnets. Enfourner à 180° pendant 10 à 15 min.



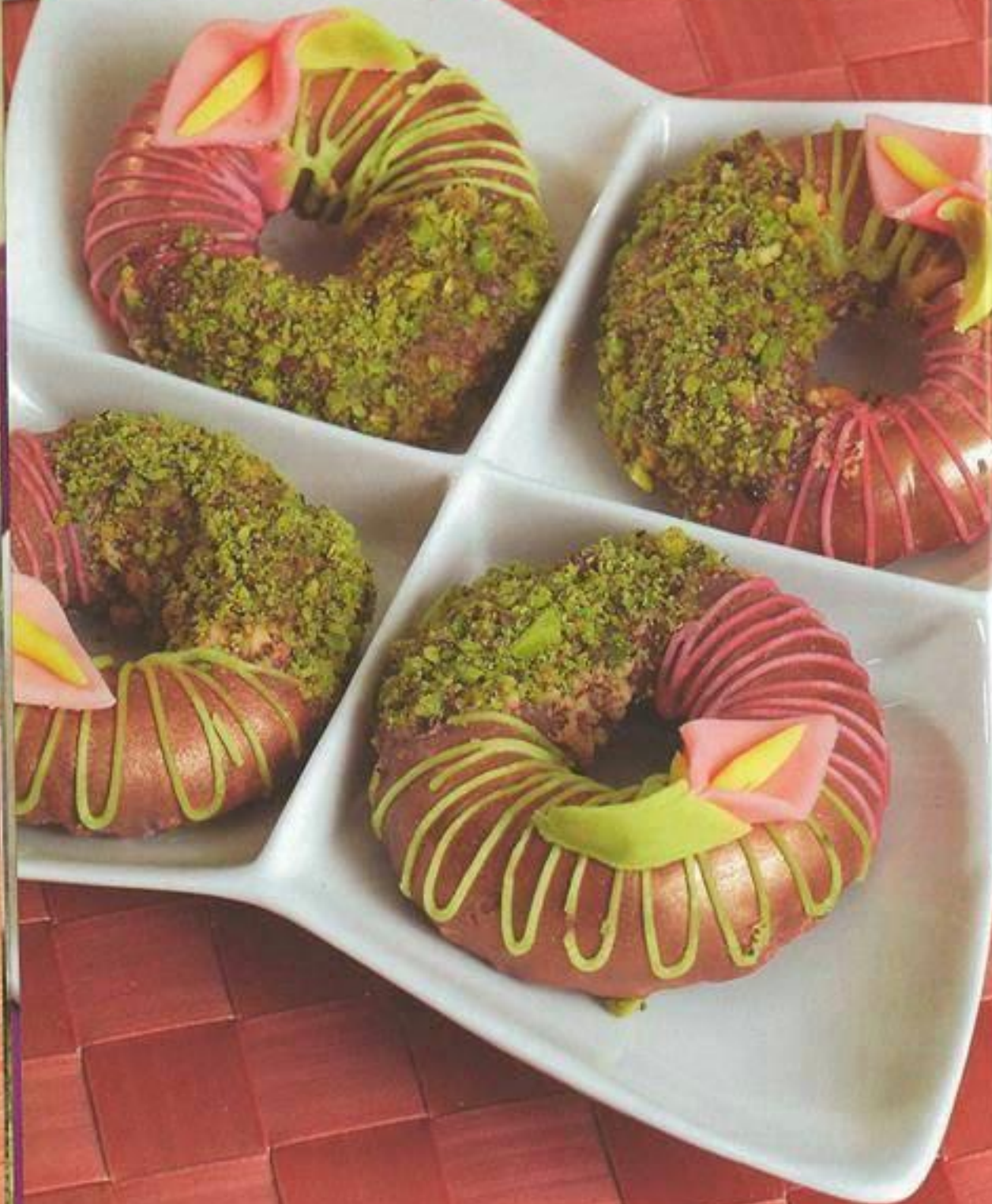
4 إملئي القناع بالشكولاتة البيضاء الذائبة و شكلي خطوطاً فوق الأعواد.

Remplir un cornet de chocolat blanc fondu et former des zigzags sur les bâtonnets.



2 عندما تبرد الأعواد، ضعي جهة من الطرفين في الشكولاتة السوداء و الجهة الأخرى في الشكولاتة البيضاء.

Une fois les bâtonnets refroidis, plonger les extrémités, l'une dans du chocolat noir et l'autre dans du chocolat blanc.



La tulipe

التوليب

La pâte :

- 2 mesures et demie de farine
- ½ mesure de cacahuètes grillées et moulues
- ¼ mesure de sucre glace
- 1 mesure de smen fondu refroidi
- Vanille

• Eau+ eau de fleur d'oranger

Décoration :

- Tulipe en pâte à sucre
- 200 g chocolat noir
- 50 g de pistaches
- Glaçage rose
- Glaçage vert
- Brillant bronze

التزيين :

- زهرة التوليب من عجينة السكر
- 200 غ شكولاتة السوداء
- 50 غ قستق
- طلاء وردي
- طلاء أخضر
- لماع برونز

العجينة :

- 2 كيلات فرينة و نصف من الفرينة
- ½ كيلة كاركاز محمص و مرعي
- ¼ كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة سمن ذائب و بارد
- فانيليا
- ماء + ماء الزهر



4

عندما يجف الطلاء، رشي اللماع على الأساور و شكلي خطوطا بالطلاء الأخضر و الطلاء الوردي.

Une fois le glaçage séché, saupoudrer les bracelets de brillant et former des zigzags avec du glaçage vert et rose.



5

أكملي بوضع الأزهار المشكلة من عجينة السكر فوق الطلاء.
 Terminer en collant les fleurs réalisées avec la pâte à sucre sur le glaçage.



1

عطسي العجينة و اتركها ترتاح لمدة 10 دقائق. أبسطي العجينة ثم قطعها إلى مستطيلات بطول 14 سم. لفها لتحصلي حرايش.

Préparer la pâte et laisser reposer 10 min. abaisser la pâte puis la découper en rectangles de 14 cm. Enrouler pour former un boudin.



2

أزعي الفائض من المستطيل و ألصقي أطراف الحرايش لتحصلي على سوار. أغرزي الأساور بالسواك و أدخلها فرن درجة حرارته 180° لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

Enlever le surplus du rectangle et coller les extrémités du boudin afin d'obtenir un bracelet. Piquer avec un cure-dent et enfourner à 180° pendant 20 à 25 min.



3

عندما تبرد الأساور أطلبيها بالشكولاتة السوداء الذائبة ثم رمدي جهة واحدة بالفستق المرعي و اتركها تجف.

Une fois les bracelets refroidis, tremper la surface dans le chocolat noir fondu, puis enrober un côté de pistaches moulues. Laisser sécher.

مدونة كتب الطبخ



Les russes

La pâte :

- 125 g de margarine
- 250 g de farine
- 1/2 verre de sucre glace
- 1/2 verre de maïzena
- 1/2 verre de cacahuètes grillées et moulues
- Vanille
- 1/2 paquet de levure
- 1 œuf

- 1 jaune d'œuf
- 1 c.à soupe de cacao
- La farce :
- Crème au beurre
- Arome praliné
- 100 g de cacahuètes effilées grillées
- Pâte d'amandes du commerce
- Colorant mauve

- 1 صفار بيض
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- الخسوة :
- كريمة الزبدة
- عطر البراليني
- 100 غ كاوكاو مورق محمص
- عجينة اللوز المتاجر
- ملون خزامي

- العجينة :
- 125 غ مارغرين
- 250 غ فريشة
- 1/2 كأس سكر ناعم
- 1/2 كأس مايزينا
- 1/2 كأس كاوكاو محمص
- ومرعي
- فانيليا
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- 1 بيض



4

رمدى أطراف البسكويت في اللوز المورق المحمص.
Enrober les bordures des biscuits d'amandes effilées grillées.



5

أبسطي عجينة اللوز و قطعها إلى أشكال بيضوية ضعها فوق البسكويت المطلي بكريمة الزبدة.

Abaisser la pâte d'amandes et la découper en formes ovales puis déposer sur les biscuits à la crème au beurre.



6

أرسمي سيقان و أوراق بالظلاء الأخضر و ألصقي فوقها الأزهار البنفسجية المشكلة من عجينة اللوز.

Dessiner des tiges et des feuilles avec du glaçage vert et coller dessus des petites fleurs violettes réalisée avec la pâte d'amandes.



1

حضري العجينة. اتركها تترتاح لمدة 10 دقائق ثم أبسطها بسلكك 2 مم و قطعها إلى أشكال بيضوية أدخلها فرن درجة حرارته 180° لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

Préparer la pâte. Laisser reposer 10 min puis l'abaisser à 2 mm d'épaisseur et la découper en formes ovales. Entourner à 180° pendant 10 à 15 min.



2

أطلي طبقة من كريمة الزبدة على البسكويت و غطيه ببسكويت آخر و أطلي كريمة الزبدة على البسكويت الأخير و غطه ببسكويت ثالث.

Étaler une couche de crème au beurre puis couvrir avec un autre biscuit et étaler une deuxième couche de crème et couvrir avec un troisième biscuit.



3

أطلي كريمة الزبدة على البسكويت حتى تغطيه كليا.

Couvrir les biscuits de crème au beurre entièrement.



Les carrés

المربعات

- العجينة :
- 50 غ فريضة الحمص
 - 50 غ مايزينا
 - 130 غ سكر ناعم
 - فانيليا
 - 180 غ فريضة
 - 100 غ جوز الهند
 - 1 بيض
- الحشو :
- 50 غ فتائل (شكولاتة سوداء)
 - التزيين :
 - 100 غ شكولاتة بيضاء
 - 100 غ شكولاتة سوداء
 - جوز الهند
 - عجينة السكر
- La pâte :
- 1 c.à c.de levure chimique
 - 50 g de pois chiches en poudre
 - 50 g de maizena
 - 130 g de sucre glace
 - Vanille
 - 180 g de farine
 - 100 g de noix de coco
 - 1 œuf
- Farce :
- 50 g de vermicelle (chocolat noir)
- Décoration :
- 100 g de chocolat blanc
 - 100 g de chocolat noir
 - Noix de coco
 - Pâte à sucre



4
ضعي الشكولاتة السوداء داخل قماح و شكلي خطوطا سوداء على الجهة البيضاء.
Mettre le chocolat noir dans un cornet et dessiner des traits sur le côté blanc.



1
حضري العجينة بخلط جميع المكونات. شكلي كريات و اسطفيها باليد ثم ضعي ملعقة من الفتائل في الوسط.
Préparer la pâte en mélangeant les ingrédients. Façonner des boules, les abaisser avec la main et mettre une cuillère à café de vermicelle au centre.



5
في الأخير، شكلي أزهارا بأوراق و السيقان بعجينة السكر.
A la fin façonner des fleurs avec des feuilles et des tiges avec la pâte à sucre.



2
أغلفي الكريات و لفيها جيدا ثم ضعيها في قالب السليكون بأشكال مربعة. أدخلي القالب قرن درجة حرارته 180° لمدة 15 إلى 20 دقيقة.
Refermer les boules et bien rouler puis les mettre dans un moule silicone avec des formes carrées. Cuire au four à 180° de 15 à 20 minutes.



3
أطلي المربعات من جهة واحدة فقط بالشكولاتة البيضاء الذائبة و اطلي الجهة الأخرى بالجوليه ثم ذري جوز الهند الأخضر على الحواف.
Trempier en diagonale un côté des gâteaux dans du chocolat blanc fondu et napper l'autre côté de gelée puis le parsemer de noix de coco vert.



Les cornets

القماح

- 1 mesure de cacahuètes grillées et moulues
- 1 mesure de gâteaux secs moulus
- ½ mesure de grains de sésame grillés et moulus
- 1 cuillère à soupe de margarine fondue
- Miel

- Décoration :
- 150 g de chocolat noir
 - 20 g chocolat blanc
 - 100 g de cacahuètes salées non moulues
 - Pâte d'amandes
 - 100 g de sésame grillé

- 1 كيلبة كاوكاو محمص و مرعي
- 1 كيلبة بسكويت مرعي
- ½ كيلبة جلجلان محمص و مرعي
- 1 ملعقة كبيرة مارغرين ذائبة
- غسل التزيين
- 150 غ شكولاتة سودا



شكلي قمع صغير من الورق ثم أطليه بالشكولاتة السوداء. أتركه يجف.

Former un petit cornet en papier puis le badigeonner de chocolat noir fondu. Laisser sécher.



عندما تجف الشكولاتة، أنزع الورق و خذي القمع من الشكولاتة و شكلي خطوطا من الشكولاتة البيضاء الذائبة. Une fois le chocolat séché, enlever le papier et prendre le cornet en chocolat et le rayer avec du chocolat blanc fondu.



إملئي القمع بالكاوكاو المملح و زيتيه بأزهار مشكلة من عجينة اللوز.

Remplir le cornet de cacahuètes salées et le décorer avec de petites fleurs réalisées avec la pâte d'amandes.



عندسري العجينة بخلط جميع المكونات. أسطفي العجينة على سماك 1.5 سم و قطعها إلى مستطيلات باستعمال قالب التقطيع مستطيل الشكل.

Préparer la pâte en mélangeant les ingrédients. Abaisser à 1.5 cm d'épaisseur et découper en rectangles à l'aide d'un coupe-pâte rectangulaire.



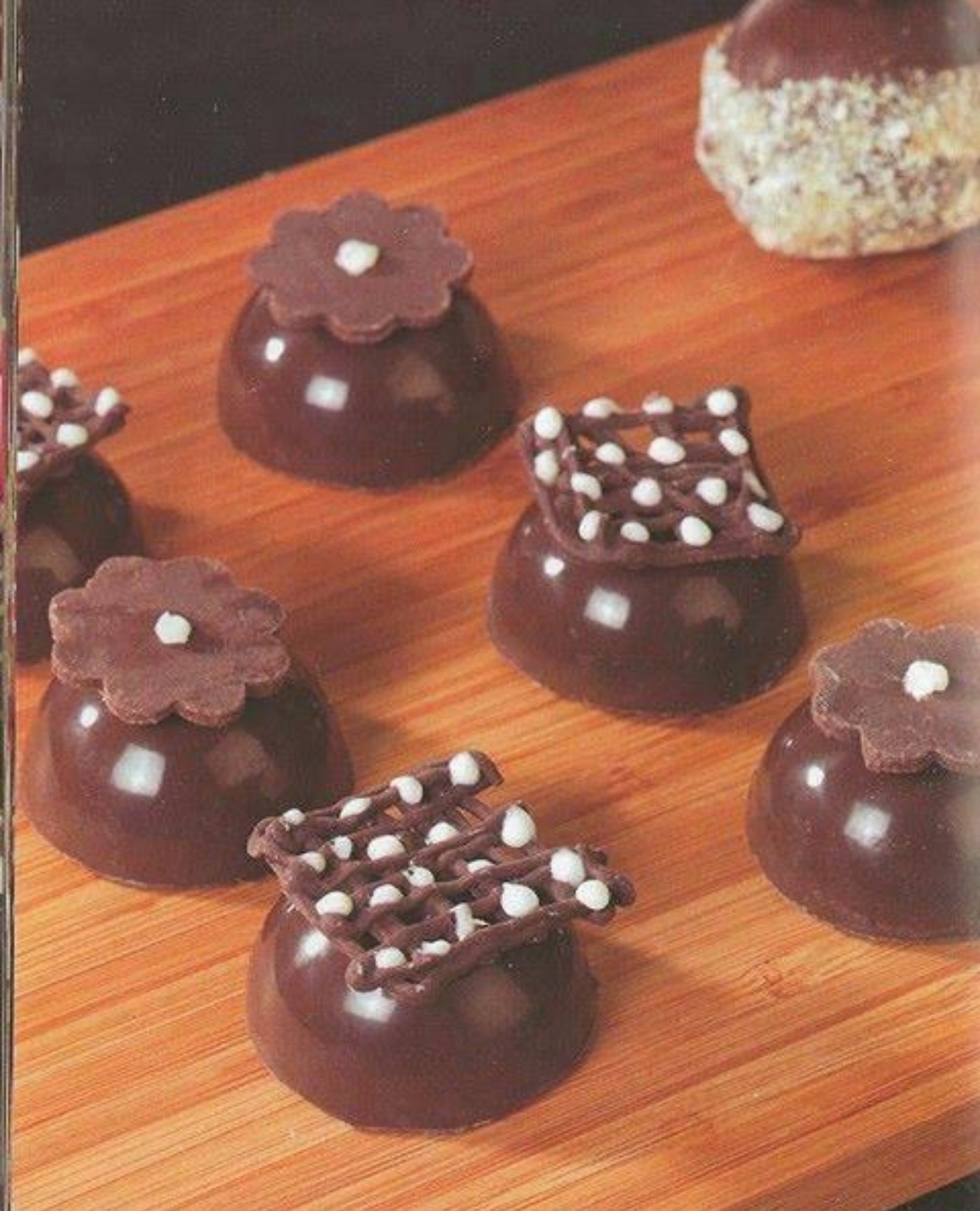
أسطفي المستطيلات بالعسل ثم رمدبها في الجلجلان المحمص.

Trémper les rectangles dans du miel puis les enrober de sésame grillé.



أسطفي عجينة اللوز الوردية و قطعها إلى مستطيلات باستعمال القالب. أطلي المستطيلات بالعسل و ضعي فوقها البسكويت مستطيل الشكل.

Abaisser la pâte d'amandes rose et la découper en rectangles avec le coupe-pâte. Badigeonner de miel et poser dessus le gâteau rectangulaire.



Demi-sphères

Fourrage :

- 300 g de chocolat à tartiner
- 100 g de cacahuètes grillées et moulues
- 1 cuillère à soupe de margarine fondue
- Arôme praliné
- 50 g de miel

- 50 g de cacahuètes concassées
 - 20 g de noisettes
- Enrobage :
- 150 g de chocolat noir
 - 50 g de chocolat blanc

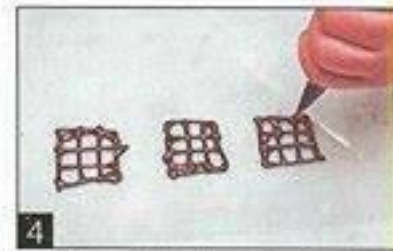
الحشو :

- 20 غ حبات بنديق
- 300 غ شكولاتة الطلاء
- 100 غ كاوكاو محمص ومرحي
- 1 ملعقة كبيرة مارغرين ذاتية
- عطر البراليني
- 50 غ عسل
- 50 غ كاوكاو مدشش



أطلي الشكولاتة على ورق بلاستيك و أتركها تجف. قطعي الشكولاتة بقالب دائري.

Étaler le chocolat sur une feuille plastique et laisser sécher. Découper le chocolat avec un emporte pièce rond.



إملئي القناع بالشكولاتة السوداء، الذاتية و شكلي سجايا فوق ورق البلاستيك.

Remplir un cornet de chocolat noir fondu, et façonner une grille sur le papier plastique.



ضعي القليل من الشكولاتة البيضاء، الذاتية على الحلقات الجافة و الصفي فوقها سجايا و أزهار الشكولاتة السوداء، المنقطة بالأبيض.

Mettre une goutte de chocolat blanc fondu sur les sphères séchées et coller dessus la grille et les fleurs de chocolat noir pointillées en blanc.

حلقات نصفية



أطلي قالب السليكون على شكل حلقات بالشكولاتة السوداء، الذاتية و اتركه يجف في الثلاجة.

Badigeonner un moule silicone en sphères de chocolat noir fondu et laisser sécher au frigo.



داخل وعاء، أخلطي الشكولاتة السوداء، الذاتية مع الكاوكاو المرحي، أضيفي المارغرين ثم العسل و عطر البراليني. إملئي القناع بهذا الخليط و املئي حلقات الشكولاتة إلى النصف. ضعي حبة بنديق و ملعقة صغيرة من الكاوكاو و غطي بطبقة من الكاوكاو و الشكولاتة.

Dans un bol mélanger le chocolat noir fondu avec les cacahuètes moulues, ajouter le beurre puis le miel et l'arôme. Remplir une poche à douilles de ce mélange et couvrir les sphères de chocolat à moitié. Mettre une noisette et une cuillère à café de cacahuètes et couvrir de chocolat.

Caissettes chocolat et les fraises

حاويات الشكولاتة و الفراولة

La farce :

- 1 mesure de cacahuètes grillées et moulues
- 1 mesure de gâteaux secs
- ½ mesure de halwa turque
- ½ mesure de lait en poudre
- Vanille

التزيين :

- Miel
- Décoration :
- pâte d'amandes rose
- 100 g de cacahuètes concassées
- 300 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat blanc
- 50 g de pépite de chocolat

الحشو :

- 1 كيله كاوكاو محمص و مرعى
- 1 كيله بسكوت
- ½ كيله حلوى ترك
- ½ كيله حليب مجفف فانيليا
- عسل



4 ضعي حافة الكريات بالشكولاتة في الجوليه ثم رمدبها في الكاوكاو.

Trémper le sommet des boules chocolatées séchées dans la gelée puis les enrober de cacahuètes.



1 أطلي الحاويات الورقية بالشكولاتة السوداء الذائبة باستعمال الفرشاة. أتركها تجف.

Badigeonner des caissettes en papier de chocolat noir fondu à l'aide d'un pinceau. Laisse sécher.



5 إملني القماع بالشكولاتة البيضاء الذائبة و شكلي خطوطا على كريات الشكولاتة.

Remplir un cornet de chocolat blanc fondu et dessiner des traits sur les boules chocolatées.



2 شكلي كريات صغيرة بنصف كمية الحشو ثم اغطسهم في الشكولاتة الذائبة. أتركها تجف.

Façonner des boules avec la moitié de la farce préparée puis les tremper dans du chocolat fondu. Laisser sécher.



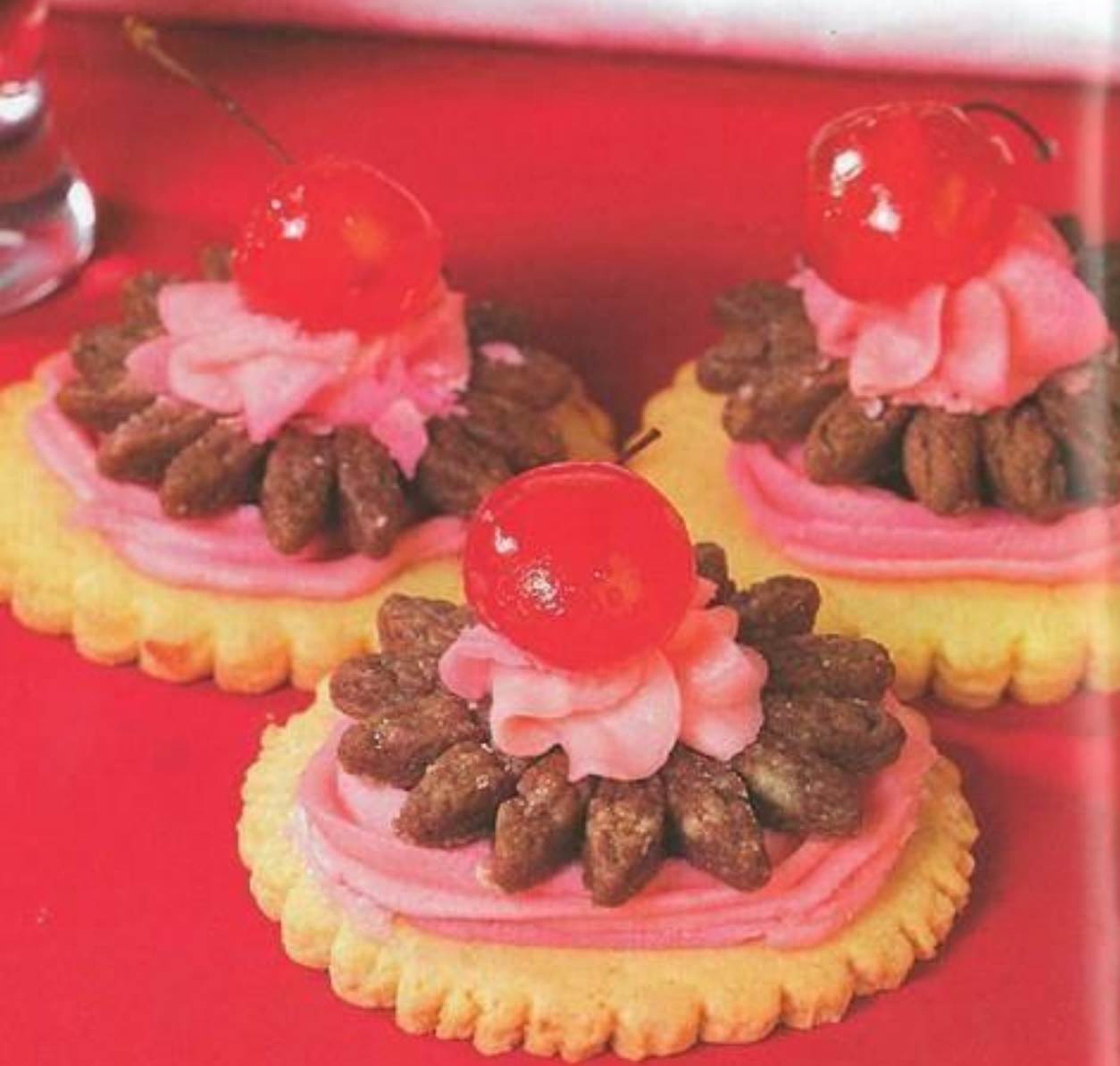
6 ضعي ورقة مشكله من عجينة اللوز على حبات الفراولة. أدخلي حافة الفراولة في الشكولاتة الذائبة و رمدبها بحبيبات الشكولاتة. زيني الفراولة بخطوط من الشكولاتة البيضاء.

Ajouter une feuille en pâte d'amandes aux fraises, tremper le bout dans du chocolat fondu et les enrober de pépites de chocolat. Décorer avec des traits de chocolat blanc.



3 شكلي حبات فراولة من كمية الحشو المتبقية و ضعها وسط كريات عجينة اللوز المبسوطة. أغلقي الكريات و ضعها على جنب.

Façonner des fraises avec le reste de la farce et les placer au milieu des boules de pâte d'amandes abaissées. Refermer et réserver.



La marguerite

المارغريتا

La pâte :

- 120 g de sucre glace
- 110 g d'huile
- 2 œufs
- 50 g de poudre de flan
- Vanille
- Caramel liquide
- Farine
- 1 c.à s. de cacao

La farce :

- 100 g de margarine
- 100 g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de fondant
- Arome de fraise
- Colorant rouge
- Confiture de fraises
- Cerises confites

الحشو :

- 100 غ مارغرين
- 100 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة فوندان
- عطر الفراولة
- ملون أحمر
- مربي الفراولة
- كرز مسكر

العجينة :

- 120 غ سكر ناعم
- 110 غ زيت
- 2 بيض
- 50 غ مسحوق الفلان
- فانيليا
- كراميل سائل
- فرينة
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو



حضري الحشو: داخل وعاء، ضعي المارغرين و السكر و الفوندان و عطر الفراولة. أخلطي جيدا حتى تحصلتي على كريمة كثيفة.

4- Préparer la farce : dans un bol, battre la margarine avec le sucre, le fondant, l'arôme de fraise et le colorant. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.



ضعي الكريمة داخل كيس الحلواني و عندما يستوي البسكويت، ضعي الكريمة على حواف الدوائر البيضاء. ضعي المربي في الوسط.

Mettre la crème dans une poche à douilles, une fois les biscuits cuits, verser la crème tout autour des ronds blancs. Mettre la confiture au milieu.



غطي المربي ببسكويت المارغريت و ضعي وردة من الكريمة في الوسط ثم ضعي حبة الكرز من فوق.

Couvrir la confiture avec la marguerite noire, mettre une rosace en crème au milieu et coller dessus les cerises confites.



داخل وعاء، أخلطي السكر مع الزيت، أضفي الفلان ثم البيض و الفانيليا و الكراميل و في الأخير أضفي الفرينة تدريجيا. أخلطي جيدا.

Dans un bol, travailler le sucre avec l'huile, ajouter le flan ensuite les œufs, la vanille, le caramel et à la fin ajouter progressivement la farine. Bien mélanger.



قسمي العجينة إلى نصفين، أضفي الكاكاو إلى العجينة الثانية. اتركي العجنتين لترتاح لمدة 15 دقيقة.

Diviser la pâte en deux et ajouter le cacao à la deuxième pâte. Laisser les deux pâtes reposer 15 minutes.



أبسطي العجيتين، قطعي العجينة البيضاء إلى دوائر بقطر 7 سم، قطعي العجينة السوداء بقالب زهرة المارغريت، ضعي البسكويت على صينية الفرن المغطاة بورق الكبريت و أدخله فرن درجة حرارته 180° لمدة 15 دقيقة.

Abaisser les 2 pâtes, découper la blanche en ronds de 7 cm de diamètre. Découper la pâte noire avec un moule en forme de marguerite. Disposer les biscuits sur une plaque couverte de papier sulfurisé et enfourner à 180° pendant 15 minutes.



Nénuphar

زهرة الزنبق

La pâte :

- 125 g de sucre cristallisé
- 125 g de margarine ramollie
- 1 œuf
- 300 g de farine
- Vanille

- ½ cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de cacao
- Chocolat blanc fondu
- Halkouma
- Confiture d'abricots

- ¼ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- شكولاتة بيضاء ذاتية
- حلقومة
- مربى المشمش

- العجينة :
- 125 غ سكر عادي
- 125 غ مارجرين طرية
- 1 بيض
- 300 غ فانيه
- فانيليا



عندما يستوي البسكوت، ضعي القليل من الشكولاتة على الأزهار البيضاء و أصقي فوقها الأزهار السوداء.

Une fois les biscuits cuits, mettre une goutte de chocolat blanc au milieu des fleurs blanches et coller dessus les fleurs noires.



حضري العجينة، قسمي العجينة إلى نصفين و لوني الثانية بالكاكاو. أسطي العجينة البيضاء و قطعها على شكل أزهار. أدخلها فرن درجة حرارته 180° لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

Preparer la pâte, diviser en 2 et colorer la deuxième avec du cacao. Abaisser la pâte blanche, la découper en fleurs. Entourner à 180° pendant 10 à 15 min.



لوني الزنبق في الوسط بالشكولاتة البيضاء، الذاتية و غطيه بالقليل من مربى المشمش.

Colorer le centre du nénuphar avec du chocolat blanc fondu et couvrir avec une goutte de la confiture d'abricots.



أسطي العجينة السوداء، قطعها إلى أزهار صغيرة باستعمال قالب التقطيع.

Abaisser la pâte noire, la découper en petites fleurs à l'aide d'une coupe pâte.



زني زهرة الزنبق بالحلقومة و أكلمي بتنقيط الزهرة البيضاء بالشكولاتة البيضاء.

Décorer avec halkouma colorée et terminer en pointillant les pétales blancs avec du chocolat blanc.



ضعي الأزهار السوداء في قالب السليكون بأشكال دائرية و أرفعي البتلات نحو الوسط. أدخلها فرن درجة حرارته 180°.

Disposer les fleurs noires dans un moule silicone en sphères puis rabattre les pétales vers le centre. Enfourner à 180°.



Les coquilles rondes en fleurs

صدقات دائرية بالأزهار

- | | | | |
|---|---------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| La pâte : | • 150 g de sucre cristallisé | • 150 g de sucre عادي | العجينة : |
| • 125 g de margarine ramollie | • 150 g de margarine | • 150 g مارجرين | • 125 غ مارجرين طرية |
| • 125 g de sucre glace | • 2 œufs | • 2 بيض | • 125 غ سكر ناعم |
| • 1 œuf | • 1 c.à s. de farine | • 1 ملعقة كبيرة قرفة | • 1 بيض |
| • 250 g de farine | • Zeste d'un citron | • بشرور 1 ليمون | • 250 غ قرفة |
| • Vanille | Décoration : | التزيين : | • فانيليا |
| Farce : | • Gelée | • جولية | الحشو : |
| • 150 g de cacahuètes grillées et moulues | • 150 g de chocolat blanc fondu | • 150 غ شوكولاتة بيضاء ذائبة | • 150 غ كاركاز محمص ومرعي |
| | • Pâte d'amandes | • عجينة اللوز | |



4
أظلي جزءا من الحلوى بالشوكولاتة البيضاء. ضعي الشوكولاتة البيضاء، أو سوداء داخل كيس الحلواني و نظفي الصدقات على الجهة غير مطلية.

4
Trempier la moitié de gâteaux dans le chocolat blanc. Mettre le chocolat blanc ou noir dans une poche à douilles et pointer l'autre face des gâteaux.



5
شكلي أزهارا من عجينة اللوز ثم أجمعها في باقة صغيرة و أعطسي حافة الباقة في الشوكولاتة البيضاء و ألقها على الصدقات.

5
Faconner des fleurs avec la pâte d'amandes, les assembler en un petit bouquet puis tremper le bout dans du chocolat blanc et les coller sur les coquilles.



1
حضري العجينة ثم شكلني حرايش صغيرة ثم رمدبها في القرفة و ضعها داخل قوالب دائرية على شكل زهرة.

1
Préparer la pâte et façonner des mini boudins puis les enrober de farine et les placer dans des moules ronds en forme de fleurs.



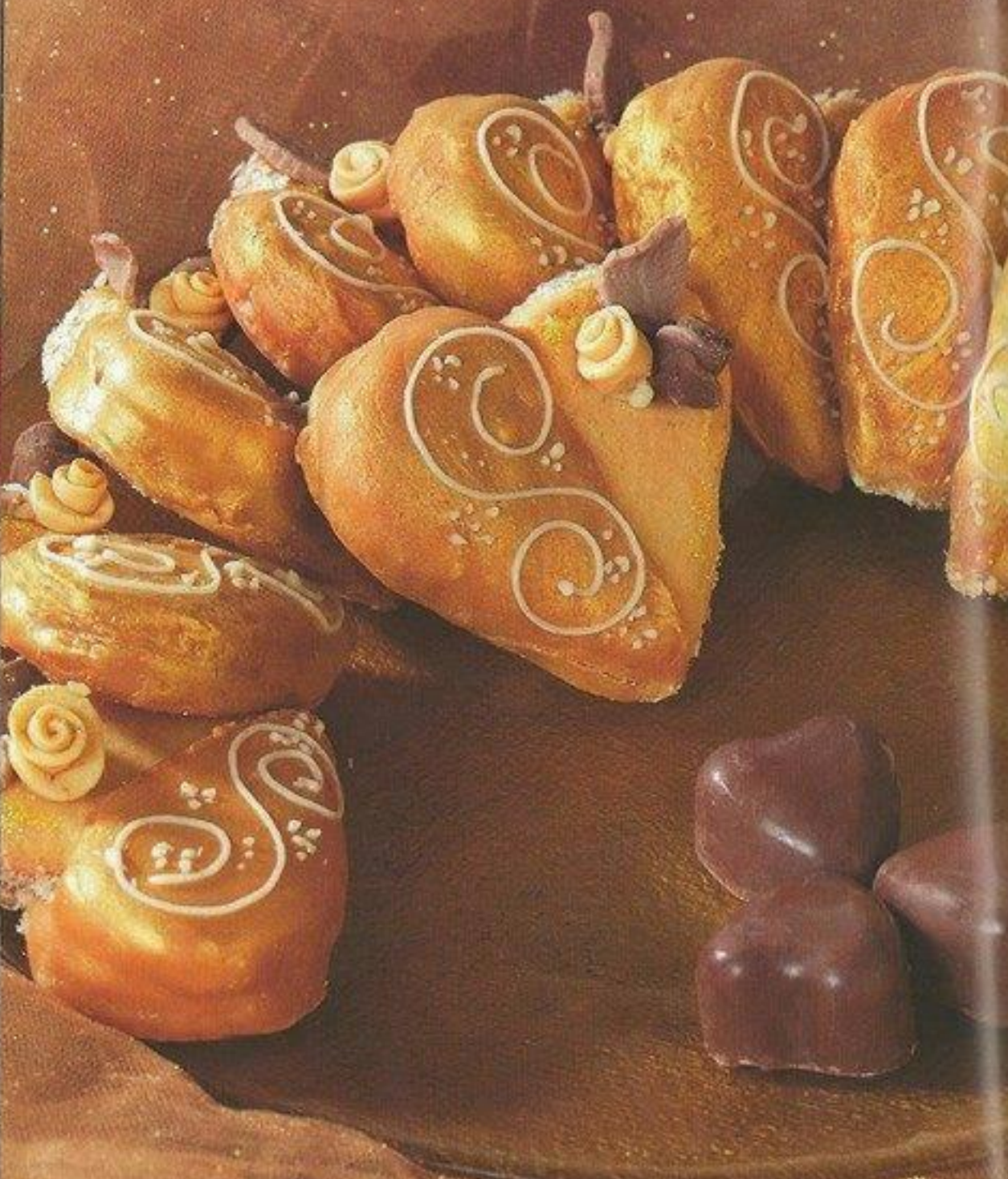
2
حضري الحشو، أخلطي جميع المكونات ثم ضعي ملعقة كبيرة من الحشو المحضّر داخل القوالب فوق العجينة. أدخلني القوالب فرن درجة حرارته 180°.

2
Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients et mettre une cuillère à soupe de la farce dans les moules. Cuire au four à 180°.



3
عندما تستوي الحلوى، أظلي السطح بالجولية و ألقها مشتي مشتي.

3
Une fois les gâteaux cuits, les badigeonner de gelée à la surface et les coller deux à deux.



Les cœurs

- 250 g de margarine
- 250 g de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 500 g de farine
- 75 g de maizena
- 1 pincée de sel
- ½ paquet de levure chimique
- Vanille
- Pâte à sucre

- Glaçage :
- 50 g de bonbons caramel
- 200 g de chocolat blanc
- Confiture d'abricots
- Arômes : caramel et vanille

- الطلاء :
- 50 غ حلو الكراميل
- 200 غ شكولاتة بيضا
- مربي المشمش
- عطر الكراميل و عطر القانيليا

القلوب

- 250 غ مارجرين
- 250 غ سكر عادي
- 2 بيض
- 500 غ فرينة
- 75 غ مايزينة
- قرصة ملح
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- عجينة السكر



4
 أطلي القلوب من جهة واحدة باستعمال ملعقة. أتركها تجف.
 A l'aide d'une cuillère, glacer les cœurs d'un seul côté.
 Laisser sécher.

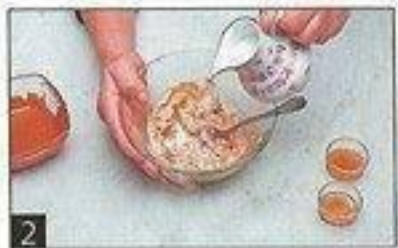


1
 حضري العجينة و اتركها ترتاح. أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ثم قطعها إلى قلوب. أدخلي القلوب فرن درجة حرارته 180°.

Préparer la pâte et laisser reposer. Abaisser la pâte sur une planche farinée puis la découper en cœurs. Enfourner à 180°.

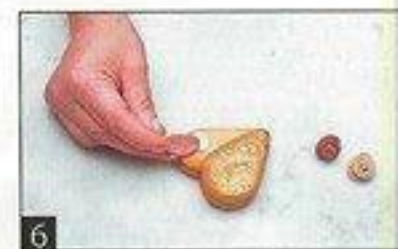


5
 عندما تجف القلوب، رشي القلوب المطلية باللماع الذهبي. زيني الجزء المطلي بالشكولاتة البيضاء.
 Une fois les cœurs séchés, saupoudrer les cœurs glacés de brillant doré. Orner la partie glacée avec du chocolat blanc.



2
 حضري الطلاء : داخل وعاء، ضعي الشكولاتة البيضاء و حلو الكراميل و العطور و الحليب لتحصلي على طلاء خفيف.

Préparer le glaçage : dans un bol, mettre le chocolat blanc, les bonbons caramel, les arômes et le lait pour alléger le glaçage.



6
 شكلي ورودا بعجينة السكر بلون الشكولاتة و الصقها على الجزء بدون طلية من القلوب بوضع القليل من الشكولاتة.
 Réaliser des roses avec la pâte à sucre chocolat et les coller sur la partie non glacée des cœurs avec un goutte de chocolat blanc.



3
 عندما يبرد البسكويت، أطليه بالمربي و ألصقها مشى مشى.
 Une fois les gâteaux refroidis, étaler la confiture sur les biscuits et les coller deux à deux.

Les cravates

ربطات العنق

La pâte :

- 125 g de margarine
- 70 g de sucre glace
- 1 œuf
- Vanille
- Farine

La farce :

- Nutella

• Halwa turque

Décoration :

- Pâte d'amandes
- Gelée
- 100 g de sésame

• حلوى ترك

• الفرين

• عجينة اللوز

• جولية

• 100 غ جلجلان

العجينة :

• 125 غ مارجرين

• 70 غ سكر

• 1 بيض

• فانيليا

• فرينة

• الحشو :

• نوتيللا



3

أطلسي ربطات العنق بالجولية على الحواف ثم رمدبها في الجلجلان.

Badigeonner les nœuds cravate de gelée sur les bords puis les enrober de sésame.



1

حضري العجينة. شكلي كريات ثم رمدبها في قوالب على شكل ربطة عنق. أدخلي الربطات فرن درجة حرارته 180* لمدة 10 دقائق.

Préparer la pâte. Former des boules puis les placer dans des moules en forme de nœuds. Enfourer à 180° pendant 10 minutes.



4

إملئي قناع بالشكولاتة البيضاء الذائبة و شكلي حاشية بيضاء في الوسط. ضعي ربطة العنق المشكلة من عجينة اللوز فوق الحاشية.

Remplir un cimet de chocolat blanc et faire une bandelette blanche au milieu des nœuds cravate. Placer la cravate en pâtes d'amandes sur la bandelette.



2

عندما تبرد الربطات، احشها بالحشو المحضر ثم ألقها مشى مشى.

Une fois les nœuds refroidis, les garnir avec la farce préparée puis les coller deux à deux.



Les pavés

- 250 g de margarine
- 125 g de sucre glace
- 3 jaunes d'œuf
- 500 g de farine
- 8 g de levure chimique
- Vanille
- 1 c.à soupe de cacao
- La farce :
- 100 g de sucre glace

- 100 g de margarine en pomnade
- 125 g de confiture de fraises
- Arôme de fraises
- Colorant rouge
- Décoration :
- 100 g de cacahuètes concassées
- Pâte d'amandes

- 100 غ مارجرين طرية
- 125 غ سكر الفراولة
- عطر الفراولة
- ملون أحمر
- التزيين :
- 100 غ كاوكاو مدشش
- عجينة اللوز

الأريكة

- 250 غ مارجرين
- 125 غ سكر ناعم
- 3 صفار بيض
- 500 غ فرينة
- 8 غ خميرة كيميائية
- فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو الحشو :
- 100 غ سكر ناعم



حضري العجينة و قسميها إلى نصفين، لوني العجينة الثانية بالكاكاو. أسطي العجنتين ثم قطعيها إلى مستطيلات. أدخلي المستطيلات فرن درجة حرارته 180°. عندما يبرد البسكويت، أظلي الكريمة على مستطيلين بنين و مستطيلين أبيضين.

Préparer la pâte et la diviser en deux, colorer la deuxième avec du cacao. Abaisser les 2 pâtes et les découper en rectangles. Enfourner à 180°. Une fois les gâteaux refroidis, étaler la crème sur deux biscuits marron et deux blancs et les coller.



أظلي البسكويت بالجوليد على الأطراف ثم رمدبهم في الكاوكاو مدشش.

Badigeonner les biscuits sur les côtés de gelée puis les enrober de cacahuètes concassées.



شكلي حبات فراولة و موز و تيسن بعجينة اللوز ثم ضعها في الجوليد و أضعها على سطح الأرائك.

Façonner des fraises, des bananes et des figues avec la pâte d'amandes, les tremper dans la gelée et les coller sur les biscuits pavés.



Le cœur rose

القلب الوردي

La pâte :

- 250 g de farine
- 150 g de margarine
- 75 g de sucre
- 1 c.à c. de café poudre ou nescafé
- 4 g de levure chimique

Décoration :

- 200 g de pâte chocolat
- 1 cuillère à soupe de beurre ou d'huile
- 2 c.à soupe de lait
- Bonbons variés en forme de cœur et bonbons framboise

التزيين :

- 200 غ عجينة الشكولاتة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة أو زيت
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- حلوى متنوعة على شكل قلب و على شكل الترت البري

العجينة :

- 250 غ فريشة
- 150 غ مارغرين
- 75 غ سكر
- 1 ملعقة صغيرة مسحوق القهوة أو قهوة فورية
- 4 غ خميرة كيميائية



زني البسكوت بالأزهار المشكلة من الشكولاتة بالصافها بالقليل من الشكولاتة.

Décorer les biscuits avec les fleurs en chocolat et les collant avec une goutte de chocolat.



في الأخير، أضيفي حبات الحلوى و القلوب بالصافها بقليل من الشكولاتة.

A la fin, ajouter les bonbons et les cœurs en les collant avec une goutte de chocolat.



حضري العجينة و اتركها ترتاح. أبسطي العجينة و قطعها إلى دوائر باستعمال القالب. أطهي الحلوى في فرن درجة حرارته 180°.

Préparer la pâte et laisser reposer. Abaisser la pâte et la découper en ronds à l'aide d'un emporte pièces. Cuire les gâteaux au four à 180°.



إملئي كيس الحلواني بالشكولاتة السوداء الثانية، إملئي القوالب على شكل زهرة بالشكولاتة. ضعها في التلاجة.

Remplir une poche à douilles de chocolat noir fondu, et remplir des moules en forme de fleur avec du chocolat. Mettre au congélateur.



عندما يبرد البسكوت، أطلي السطح بالشكولاتة الذائبة.

Une fois les biscuits refroidis, Tremper la surface dans du chocolat fondu.

- | | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|------------------------|------------------------|
| • 100 g de maizena | Farce : | الحشو : | • 100 غ مازينة |
| • 155 g de margarine fondue | • 100 g de margarine du pot | • 100 غ مازغرين الوعاء | • 155 غ مازغرين ذاتية |
| • 130 g de sucre glace | • 100 g de confiture d'abricots | • 100 غ مربى المشمش | • 130 غ سكر ناعم |
| • 2 œufs | • 50 g de chocolat blanc | • 50 غ شكولاطة بيضاء | • 2 بيض |
| • Vanille | • Quelques amandes entières | • حبات لوز | • فانيليا |
| • Farine | • 50 g de pistaches | • 50 غ فستق | • فريشة |
| • ½ paquet de levure chimique | | | • ½ كيس خميرة كيميائية |



4 رمدي أطراف الورق في الفستق المرحي.

Enrober les contours des feuilles de pistaches moulues.



1 حضري العجينة بخلط جميع المكونات. شكلي كرات صغيرة، رمديها في الفريشة واملئي القوالب (الورقة) بهذه العجينة. ادخليها فرن درجة حرارته 180°

Préparer la pâte en mélangeant les ingrédients. Former des petites boules, les enrober de farine et fonder des moules en forme de feuilles de pâte. Enfourner à 180°.



5 املئي كيس الحلواني بالشكولاطة البيضاء الثانية و ضعي القليل من الشكولاطة في الوسط و ضعي عليها حبة لوز.

Remplir une poche à douilles de chocolat blanc fondu et mettre une goutte au milieu puis coller dessus une amande.



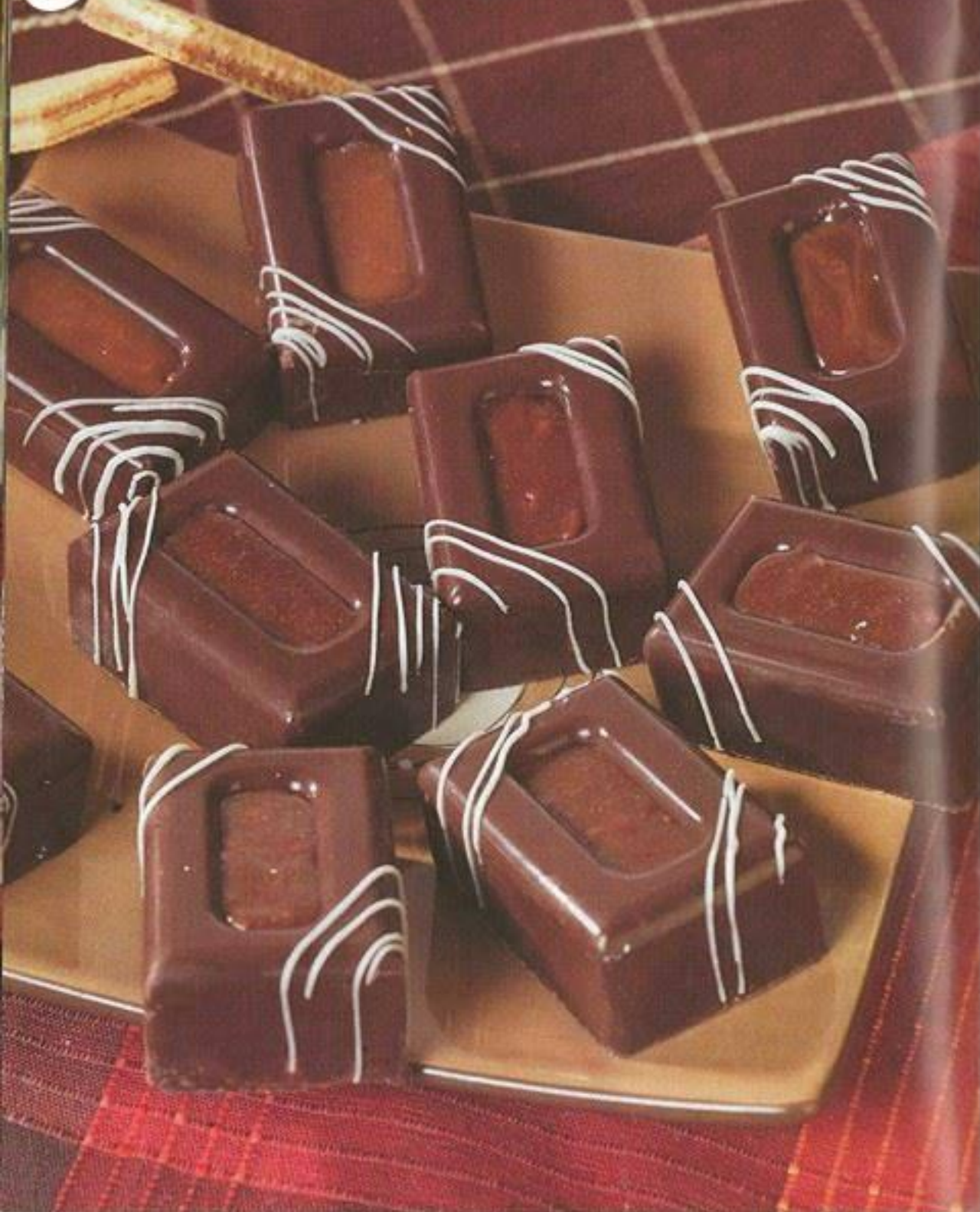
2 حضري الحشو: داخل وعاء، ضعي الشكولاطة البيضاء و المربي و المازغرين. اخلطي جيدا.

Préparer la farce : dans un bol, mettre le chocolat blanc, la confiture et la margarine. Bien mélanger.



3 عندما يبرد البسكويت، املئي الورق بالحشو المحضر و الصقيها مثنى مثنى.

Une fois les gâteaux refroidis, remplir les feuilles avec une cuillère de la farce préparée et les coller deux à deux.



Snickers

سنيكرز

- 200 g de sucre
- 20 g de beurre
- 200 g de lait concentré
- 50 g de gâteaux secs
- 150 g de cacahuètes grillées
- 100 à 150 g de bonbons caramel
- 2 c.à soupe de miel (aassila)
- 1 cuillère à soupe de glucose
- Chocolat au lait
- 2 ملاعق كبيرة عسيلة
- 1 ملعقة كبيرة غلوكوز
- شكولاطة بالحليب
- 200 غ سكر
- 20 غ مارغرين
- 200 غ حليب مركز
- 50 غ بسكويت
- 150 غ كاوكاو محمص
- 100 إلى 150 غ حلوى الكراميل



4 إملئي كيس الحلواني بالشكولاطة الذائبة و غطي الكاوكاو بالشكولاطة كلياً. أتركها تجمد.

Remplir une poche à douilles de chocolat fondu et couvrir les cacahuètes caramel de chocolat complètement. Laisser durcir.



1 أظلي قالب السليكون بأشكال مستطيلة بالشكولاطة الذائبة. ضعيه في الثلاجة ليتصلب.

Badigeonner un moule silicone de formes rectangulaires de chocolat fondu. Mettre au congélateur pour durcir.



5 عندما تجمد لوحات الشكولاطة، أزرعيها من القالب و احشي الوسط المحفور بشكولاطة الحليب البيضاء، المزوجة مع القليل من الكراميل.

Une fois les barres de chocolat durcies, les démouler et garnir le centre creusé avec du chocolat au lait fondu mélangé à un peu de caramel.



2 داخل كسرولة، ضعي السكر ليتحول لكراميل، أضيفي المارغرين و الحليب المركز. أفرغي هذا الخليط داخل المستطيلات المطوية بالشكولاطة.

Dans une casserole, caraméliser le sucre, ajouter la margarine et le lait concentré. Ajouter les gâteaux secs. Verser dans les moules chocolatés.



6 في الأخير، إملئي كيس الحلواني بالشكولاطة البيضاء، و شكلي خيطاً على زوايا المستطيلات.

A la fin, remplir une poche à douilles de chocolat blanc et dessiner des rayures sur les angles des triangles.



3 داخل كسرولة، ذوبي حلوى الكراميل، أضيفي العسيلة و الغلوكوز و الكاوكاو. أفرغي هذا الخليط على خليط الكراميل و البسكويت.

Dans une casserole, faire fondre les bonbons caramel, ajouter le miel (aassila) le glucose et les cacahuètes. Verser sur la couche de caramel biscuit.



Gâteau framboise

- La pâte :
- 100 g de margarine
 - 50 g de sucre glace
 - 1 jaune d'œuf
 - 2 c.à soupe de cacao
 - 1 pincée de levure chimique
 - Vanille
 - Farine
- La farce :
- 15 g de cacao
- 100 g de sucre glace
- 120 g de margarine
- 1 à 2 c.à soupe de miel
- Vanille
- Glaçage :
- 100 g de sucre glace
 - Colorant rouge
 - Lait
- Décoration :
- Bonbons framboise



عندما يبرد البسكويت، شكلي ورده من الكريمة المحضرة على نصف البسكويت، الصقي عليها الحلوى الحمراء.

Une fois les biscuits refroidis, dessiner une rosace avec la crème préparée sur la moitié des biscuits. Coller dessus des bonbons rouges.



حضري الطلاء بخلط السكر مع الملون و الحليب حتى تحصل على خليط كثيف.

Préparer le glaçage en mélangeant le sucre avec le colorant et le lait, jusqu'à l'obtention d'un mélange épais.



ضعي بسكويت آخر و غطي الكريمة ثم ضعي القليل من الكريمة في الوسط و الصقي عليها حبة حلوى سوداء. شكلي خطوطا بالطلاء الوردي.

Couvrir avec un autre biscuit et mettre un peu de crème au milieu puis coller dessus un bonbon noir. Dessiner des rayures avec le glaçage rose.

بسكويت بالتوت البري

- العجينة :
- 100 غ مارجرين
 - 50 غ سكر ناعم
 - 1 صفار بيض
 - 2 ملاعق كبيرة كاكاو
 - قرصة خميرة كيميائية
 - فانيليا
 - فريته
 - الحشو :
 - 15 غ كاكاو
- 100 غ سكر ناعم
- 120 غ مارجرين
- 1 إلى 2 ملاعق كبيرة عسل
- فانيليا
- الطلاء :
- 100 غ سكر ناعم
 - ملون أحمر
 - حليب
 - التزيين :
 - حلوى التوت البري



داخل وعاء، أخلطي المارجرين مع السكر. أضيفي صفار البيض و الكاكاو و الخميرة و الفانيليا و الفريته حتى تحصل على عجينة طرية.

Dans un bol, travailler la margarine avec le sucre. Ajouter les jaunes d'œuf, le cacao, la levure la vanille et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



أبسطي العجينة، قطعها إلى أقراص باستعمال قالب التقطيع، ضعها في صينية الفرن المغطاة بورق الكبريت و أدخلها فرن درجة حرارته 170° لمدة 10 دقائق.

Abaisser la pâte, la découper en disques à l'aide d'un coupe-pâte. Mettre sur une plaque couverte de papier sulfurisé et cuire à 170° pendant 10 minutes.



حضري الحشو : داخل وعاء، أخلطي السكر الناعم مع المارجرين و العسل ثم أضيفي الكاكاو في الأخير.

Préparer la farce : dans un bol, battre le sucre glace avec la margarine et le miel, ajouter le cacao à la fin.



Les coquillages fermées et ouvertes

الصدفات المفتوحة و المغلقة

La pâte :

- 250 g de margarine ramollie
- 1 verre de sucre glace
- ½ verre de maizena
- 2 œufs
- Zeste de citron
- ½ paquet de levure chimique
- Farine et vanille

Farce :

- 100 g de chocolat noir
- 40 g de noix de coco
- 2 c. à s. de lait en poudre
- Lait concentré
- Sucrés colorés
- Noix de coco
- Chocolat noir
- Pâte d'amandes

Décoration :

- Sucrés colorés
- Noix de coco
- Chocolat noir
- Pâte d'amandes

الحشو :

- 100 غ شوكولاتة سوداء
- 40 غ جوز الهند
- 2 ملاعق كبيرة حليب مجفف
- حليب مركز
- التزيين :
- سكاكر ملونة
- جوز الهند
- شوكولاتة سوداء
- عجينة اللوز

العجينة :

- 250 غ مارجرين طرية
- 1 كأس سكر ناعم
- ½ كأس مايزينة
- 2 بيض
- بشر الليمون
- ¼ كأس خميرة كيميائية
- قريمة و فانيليا



أبسطي الكرة و أضيفي ملعقة من الشوكولاتة الذائبة من فوق. ضعي بسكوت آخر من فوق لتغطية الصدفة.
Aplatir la boule et rajouter une cuillère de chocolat fondu dessus. Placer un autre biscuit pour fermer la coquille.



ضعي كرة الحشو المرمدة في جوز الهند في الشوكولاتة السوداء ثم ضعها على البسكوت. أضيفي الصدفة المشكّلة من الشوكولاتة. ضعي البسكوت على الصدفة المفتوحة.
Tremper la boule de la farce enrobée de noix de coco de chocolat fondu puis la placer sur le biscuit. Ajouter la coquille chocolatée. Placer un biscuit sur la coquille ouverte.



أظلي سطح الصدقات بالجوليه، زينها بالسكاكر و الأوراق و الأزهار المشكّلة بعجينة اللوز على الصدقات المفتوحة و المغلقة.
Badigeonner la surface des coquilles de gelée, les décorer avec les sucrés plus les feuilles et fleurs réalisées avec la pâte d'amandes sur les coquilles fermées et ouvertes.



حضري العجينة بخلط المكونات. شكلي كريات. ضعي الكريات داخل قوالب على شكل صدقات. ادخليها فرن درجة حرارته 180°.

Préparer la pâte en mélangeant les ingrédients. Façonner des boules. Foncer des moules en forme de coquilles avec ces boules de pâte. Enfourner à 180°.



أظلي القوالب على شكل صدفة المغطاة بورق البلاستيك بالشوكولاتة السوداء الذائبة و اتركها تجف.
Badigeonner des moules en forme de coquille couverts de film plastique de chocolat noir fondu et laisser durcir.



عندما يبرد البسكوت، ضعي كرة من الحشو المرمد و المرمد في جوز الهند في نصف كمية البسكوت.
Une fois les biscuits refroidis, placer une boule de la farce préparée et enrobée de noix de coco sur la moitié des biscuits.

العجينة :

- 250 غ مارغرين طرية
- 1 كأس سكر ناعم
- ½ كأس مايزينة
- 2 بيض
- يشوز الليمون
- ¼ كيس خميرة
- كيميائية
- قرينة و فانيليا

الحشو :

- 150 غ شوكولاتة سوداء
- 5 ملاعق كبيرة حليب مجفف
- فانيليا
- 150 مل حليب مركز
- جوز الهند
- مربى المشمش
- شوكولاتة بيضاء
- 50 غ جوز هند أخضر

La farce :

- 150 g de chocolat noir
- 5 c.à s. de lait en poudre
- Vanille
- 150 ml de lait concentré
- Noix de coco
- Confiture d'abricots
- Chocolat blanc
- 50 g de noix de coco vert

La pâte :

- 250 g de margarine ramollie
- 1 verre de sucre glace
- ½ verre de maizena
- 2 œufs
- Zeste de citron
- ½ paquet de levure chimique
- Farine et vanille



1 حضري العجينة داخل وعاء، ضعي المارغرين و البيض و السكر. أضيفي الفانيليا و الخميرة و القرينة حتى تحصل على عجينة طرية.

Préparer la pâte : dans un bol, battre le beurre avec les œufs et le sucre. Ajouter la vanille, la levure et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



4 عندما يبرد البسكويت، ضعي ملعقة من المربي في الدزيريات و ضعي فوقه كرية الحشو المحضر.

Une fois les gâteaux refroidis, mettre une cuillère à café de confiture dans les dzeryettes puis placer une boule de la farce préparée.



2 ركبي العجينة في قوالب الدزيريات و قوالب على شكل صدفة و لكن بالنصف فقط. شكلي رقاب البيج بما تبقى من العجينة. أدخلها فرن درجة حرارته 180°.

Foncer des moules de dzeryettes de pâte et juste à moitié des moules en forme de coquille. Façonner le reste de la pâte en cous de cygne. Enfourner à 180°.



5 أبسطي الكرية و غطيها ببطقة من الشوكولاتة البيضاء الذائبة. ضعي رأس البيج بفرزه في الحشو.

Aplatir la boule et la couvrir avec une couche de chocolat blanc. Placer la tête du cygne en le piquant dans la farce.



3 حضري الحشو : داخل وعاء. أخلطي الشوكولاتة الذائبة مع الحليب المركز و الحليب المجفف. أضيفي جوز الهند لجمع العجينة.

Préparer la farce : dans un bol, mélanger le chocolat fondu avec le lait concentré et le lait en poudre. Ajouter la noix de coco pour ramasser la farce.



6 أغطسي جهة من الأجنحة في المربي ثم رمدبها في جوز الهند الأخضر ثم اغرزها في الحشو.

Tremper les ailes du cygne dans la confiture puis les enrober de noix de coco verte les plier sur la farce.



Le coffret

العلبة

- | | | | |
|--------------------------------|---|--------------------------------|----------------------------|
| Les pyramides : | • 30 g de sucre glace | • 1 ملعقة كبيرة زبدة | الأهرامات : |
| • 200 g de sucre | • 1 cuillère à soupe de beurre | • 150 g شوكولاتة بيضاء | • 200 غ سكر |
| • 1 cuillère à café de glucose | • 150 g de chocolat blanc | القلوب : | • 1 ملعقة صغيرة غلوكوز |
| • 100 g de lait demi-écrémé | Les coeurs : | • 50 غ لوز مرص و مدشش | • 100 غ حليب منزوع الكريمة |
| • 1 Cuillère à café de beurre | • 50 g d'amandes grillées et concassées | الفاناش : | جزنيا |
| • 50 g de noisettes entières | • Ganache : | • 100 غ شوكولاتة سودا | • 1 ملعقة صغيرة زبدة |
| • 100 g de chocolat au lait | • 100 g de chocolat noir | • 100 غ كريمة سائلة | • 50 غ بندق |
| Fruits de mer : | • 100 g de crème liquide | أزهار المارغريتا : | • 100 غ شوكولاتة بالحليب |
| • 100 g de chocolat noir | Les marguerites : | • 100 غ شوكولاتة بيضاء و سودا | فواكه البحر : |
| • 100 de lait concentré | • 100 g de chocolat blanc | • 150 غ فاناش | • 100 غ شوكولاتة سودا |
| Les disques : | • 150 g de ganache | • 50 غ جوز الكاجو | • 100 غ حليب مركز |
| • 50 g de ganache blanc | • 50 g de noix de cajous | حاربات الشوكولاتة : | الأفراص : |
| • 30 g de caramel mou | Caissettes chocolatées : | • 100 غ شوكولاتة سودا أو بيضاء | • 50 غ فاناش أبيض |
| • 30 g de halwa turque | • 100 g de chocolat noir ou blanc | • 100 غ فاناش | • 30 غ كراميل طري |
| • 100 g de chocolat blanc | • 100 g de ganache | • 100 غ كراميل طري | • 30 غ حلوى ترك |
| • Ganache blanc : | Le coffret : | العلبة : | • 100 غ شوكولاتة بيضاء |
| • 50 g de lait concentré | • Chocolat noir fondu | شوكولاتة سودا - ذائبة | فاناش أبيض : |
| | | | • 50 غ حليب مركز |
| | | | • 30 غ سكر ناعم |



3 أظلي القوالب بمختلف أشكالها بالشوكولاتة السوداء و أحسبها بالحشو المناسب لكل شكل. (كما هو مبين في المقادير).

Badigeonner les moules de différentes formes de chocolat noir et les farcir chacun avec la préparation qui correspond (comme mentionné dans les ingrédients).



4 أظلي الحاربات بالشوكولاتة السوداء - الذائبة و اتركها تجف. احشي حاربات الشوكولاتة بالفاناش و الكراميل الطرية.

Badigeonner des caissettes de chocolat noir fondu et laisser durcir. Remplir les caissettes chocolatées avec la ganache et le caramel mou.



1 شكلي العلبة، أظلي قالب مربع بالشوكولاتة السوداء - الذائبة. اتركها تجف.

Préparer le coffret en badigeonnant un moule carré avec du chocolat noir fondu. Laisser durcir.



2 املئي قالب السليكون على شكل أزهار بالشوكولاتة السوداء - الذائبة و اتركها تجف في الشلاجة. الصقي الأزهار على غطاء العلبة.

Remplir un moule en forme de fleurs de chocolat noir fondu et laisser durcir au congélateur. Coller les fleurs sur le coffret et le couvercle.



Corbeille de mechouak et les cœurs

- La pâte :
- 200 g de margarine ramollie
 - 150 g de sucre glace
 - 75 g de maizena
 - 4 jaunes d'œuf
 - Farine
 - 3 g de levure chimique

- Vanille
- Enrobage :
- 100 g de chocolat noir fondu
 - 1 œuf
 - Cacahuètes effilées

سلة المشوك و القلوب

- العجينة :
- 200 غ مارجرين طرية
 - 150 غ سكر ناعم
 - 75 غ مايزينة
 - 4 صفار بيض
 - فرينة
 - 3 غ خميرة كيميائية



4 غلفي وعا بورق الألمنيوم. شكلي شبكة على ظهر الوعا. من الشكولاطة السوداء الذائبة باتباع شكل الوعا. أتركه يجف. Envelopper un saladier de papier aluminium. Sur le dos du saladier dessiner une grille avec du chocolat noir fondu en suivant la forme du saladier. Laisser sécher.



5 لفي ورق أبيض داخل ورق الألمنيوم و ضعي فرقو ورق الطهي و ارسى عليه باتباع الشكل المنعرج. أتركه يجف. Enrouler du papier blanc dans du papier aluminium et ajouter dessus une feuille de cuisson puis dessiner en suivant la forme courbée. Laisser sécher.



6 إنزعي الشكولاطة من الوعا و من البد ثم ضعي القليل من الشكولاطة على السلة المصنوعة من الشكولاطة و الصقي عليها البد. إملي السلة بالبسكوت المحضر. Démouler le chocolat du saladier et de la poignée puis ajouter une goutte de chocolat fondu sur les côtés de la corbeille en chocolat et coller la poignée. Remplir la corbeille avec les gâteaux préparés.



1 حضري عجينة متماسكة. شكلي كريات بحجم 25 إلى 30 غ. ضعيها في البيض المخفوق ثم رمديها في الكاكاو المورق. ضعي نصف العجينة في قالب سليكون على شكل قلوب و النصف الثاني ضعيه في صينية الفرن على شكل كريات. أدخلها فرن درجة حرارته 180°.

Préparer une pâte homogène. Former des boules de 25 à 30 g chacune. Les enrober d'œuf battu puis de cacahuètes effilées. Mettre la moitié dans un moule silicone en forme de cœur et le reste en boules dans une plaque. Cuire au four à 180°.



2 إملي قماع بالشكولاطة السوداء الذائبة و شكلي قلوبا صغيرة على ظهر قالب السليكون. ضعيها في الثلاجة. Remplir un cornet de chocolat noir fondu, et dessiner des cœurs sur le dos du moule silicone. Mettre au congélateur.



3 عندما يبرد البسكوت، ضعي القليل من الشكولاطة على البسكوت بشكل قلب و الصقي عليه قلوب الشكولاطة الجافة. Une fois les gâteaux refroidis, mettre une goutte de chocolat sur les biscuits en forme de cœurs et coller dessus les cœurs en chocolat séchés.

العجلة
La rouletteالبيض
L'œufعين الجمل
Œil de chameauأفران صغيرة بالزبدة
Petits fours au beurreلمونديون
Les mendiantsدوار الشمس
Tournesolالزهرة بالحلوى
La fleur en bonbonsقطائر صغيرة بالبندق
Tartelettes aux noisettesحلقات نصفية
Demi-sphèresالقماع
Les cornetsالمربعات
Les carrésالروس
Les russesالتوليب
La tulipeأعواد الشكولاتة
Bâtonnets de chocolatزهرة الشمس
Fleur soleilالأساور
Les bracelets entonnoirsالأريكة
Les pavésربطات العنق
Les cravatesالقلوب
Les cœursصدقات دائرية بالأزهار
Les coquilles rondes en fleurزهرة الزنبق
Nénupharالمارغريتا
La margueriteسلة المشوك و القلوب
Corbeille de mechouak
et les cœursحاويات الشكولاتة و الفراولة
Caissettes chocolat
et les fraisesالعلبه
Le coffretالبيجع
Les cygnesصدقات المغلقة و المفتوحة
Les coquillages fermées
et ouvertesيسكويت بالتوت البري
Gâteau framboiseسنيكرز
Snickersورق باللوز
Les feuilles aux amandesالقلب الوردي
Le cœur rose