

مصر  
مصر  
مصر

# مطبخ الآنفة

حلويات سهلة التحضير

مجموعة  
كعك الطاج



95  
فقط

Edition  
La Plume

وصفة مصورة  
سهلة التحضير 15

 <p>Cuisine <b>LELLA</b> Gâteaux faciles à préparer</p>  <p>M<sup>me</sup> Anissa <b>BELKACEMI</b></p>	2	4	6	8	10	12	14
	<p><b>S O M M A I R E</b></p> <p>1 - شاوران العريان بالقرع القمي 2 - كعك ميني بالشكولاتة 3 - ماكرون 4 - بونبون بونجون 5 - قنينة بالمشايك 6 - مادلين بالمشايك 7 - شاوران بالقرع المشلي</p> <p>8 - Kéroum à l'orange aux amandes effilées 9 - Cake roseau au chocolat 10 - Macarons 11 - Puffs bonbons 12 - Gâteaux au sésame 13 - Madelines au vanille 14 - Macarons aux amandes effilées</p>				<p>15 - Gâteaux à la crème et aux amandes 16 - Macarons 17 - Gâteaux au sésame 18 - Sablés au chocolat 19 - (Les Gâteaux) 20 - Gâteaux à l'ail avec noix 21 - Sésame ou Roseau à l'ail 22 - Cœur de coco</p>		
 <p>EDITION LA PU Plus d'ouvrages chez La Pu Télé : 01 20 20 20 021 21 11 01</p>							
16	18	20	22	24	26	28	30
							

مكتبة الطبخ



## Cake fourré au chocolat

## كيك محشي بالشكلاطة

### Ingrédients

#### La pâte :

- 150 gr de beurre
- 75 gr de sucre cristallisé
- 200 gr de chocolat fondu
- 1 œuf
- 1 verre de lait
- 2 sachets de levure chimique
- 50 gr de cacao
- 100 gr de farine (SIM)

#### La décoration :

- Vermicelle au chocolat
- Crème chantilly (voir page 16)
- Cerises confites

### Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans une casserole et au bain-marie, faire fondre 100 gr de chocolat. Dans une terrine, mettre le chocolat fondu et le sucre puis mélanger à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter le beurre, le lait, le cacao, l'œuf et la levure chimique. Incorporer la farine tout en continuant à battre jusqu'à obtention d'une pâte un peu molle.
- 2- Dans des moules beurrés spécial gâteau, verser un peu de pâte puis enfourner.
- 3- Après cuisson, laisser refroidir puis à l'aide d'un couteau, découper le dessus en forme d'un cercle et réserver la partie enlevée.
- 4- Faire fondre 100 gr de chocolat restant au bain-marie puis mettre 1 cuillère à café au milieu de chaque gâteau et couvrir avec la partie enlevée sans trop serrer.
- 5- Badigeonner les gâteaux de crème puis saupoudrer de vermicelle au chocolat (ou à l'aide d'une poche à douille, mettre une quantité de crème puis décorer avec les cerises confites).

### المقادير

#### العجينة :

- 150 غ زبدة
- 75 غ سكر مسحوق
- 200 غ شكلاطة ذائبة
- 1 بيضة
- 1 كأس حليب
- 2 أكياس خميرة كيمبالبة
- 50 غ كاكاو
- 100 غ فرينة (سيم)

#### التزيين :

- فتائل الشكلاطة
- كريمة شانيني (أنظر الصفحة 16)
- كرز مصبر

### كيفية التحضير

- 1 - حضري العجينة : في قدر صغيرة و على حمام مائي، ذوبي 100 غ شكلاطة. في إناء، ضعي الشكلاطة الذائبة و السكر ثم أخلطي بواسطة الخلاط الكهربائي، أضيفي الزبدة، الحليب، الكاكاو، البيضة و الخميرة الكيميائية. أضيفي الفريضة مع مواصلة الخفق حتى الحصول على عجينة طرية نوعاً ما.
- 2 - في مولات الحلوى مدهونة بالزبدة، أفرغي القليل من العجينة ثم اطهبيها في الفرن.
- 3 - بعد الطهي، أتركها تبرد ثم بواسطة سكين، إقطعها أعلاها بشكل دائري و احتفظي بالجزء المنزوع.
- 4 - ذوبي 100 غ من الشكلاطة المتبقية في حمام مائي ثم ضعي 1 ملعقة صغيرة في وسط كل حبة حلوى و غطيها بالجزء المنزوع دون الضغط كثيراً عليها.
- 5 - إطللي حبات الحلوى بالكريمة ثم ذري فتائل الشكلاطة (أو بواسطة لابوش أدوي ضعي كمية من الكريمة ثم زينها بالكرز المصبر).

مدونة كتب الطبخ

# مدونة كتب الطبخ





## Macarons

## ماكارون

### Ingrédients

- 500 gr d'amandes non émondées moulues en poudre
- 500 gr de sucre glace
- 5 blancs d'oeufs
- 50 gr de farine (SIM)
- 1 C. à café de vanille
- 1 C. à soupe de confiture d'abricot

### La décoration :

- confiture

### Préparation

- 1- Dans une terrine, mélanger les amandes moulues et le sucre glace, ajouter un peu de blanc d'oeuf battu et mélanger puis ajouter le blanc d'oeuf restant et mélanger à la main. Incorporer la farine, la vanille et la confiture jusqu'à obtention d'une pâte molle sans grumeaux
- 2- Sur un plateau tapissé de papier sulfurisé et à l'aide d'une poche à douille ou à la main, façonner des boules puis arroser avec un peu d'eau (badigeonner le papier d'eau).
- 3- Enfourner à four préchauffé à 180°.
- 4- Après cuisson, coller les gâteaux deux à deux avec de la confiture.

**Remarque :** lorsque vous façonner des boules de pâte comme c'est le cas pour les macarons ou les croissants, il faut que vos mains soient froides et farinées. Eviter de trop travailler la pâte.

- Vous pouvez coller les macarons avec de la gelée.

### المقادير

- 500 غ لوز غير مقشر  
مرحي غبرة
- 500 غ سكر ناعم
- 5 بيض بيض
- 50 غ فرينة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة مربي

المشمش

التزيين :

• مربي

### كيفية التحضير

- 1 - في إناء، اخلطي اللوز المرحي و السكر الناعم، أضيفي القليل من بياض البيض المخفوق و اخلطي ثم أضيفي باقي بياض البيض و اخلطي باليد. زيدي الفرينة، الفانيليا و المربي حتى الحصول على عجينة طرية و دون حبيبات.
- 2 - على صينية مفروشة بالورق الكبريتي و بواسطة لادوش أدوي أو باليد، شكلي كريات ثم رشها بالقليل من الماء (إدهني الورق بالماء).
- 3 - إطهبيها في فرن مسخن درجة حرارته 180 °.
- 4 - بعد الطهي، الصفي الحلوى مثنى مثنى بالمربي.

**ملاحظة :** عندما تشكلي كريات من العجينة كما هو الحال بالنسبة للماكارون أو بالنسبة للكرواسون، يجب أن تكون يدك باردين و خشويان على الفرينة. جنبي خلط العجينة كثيرًا.  
- يمكنك إلصاق الماكارون بالجيلاتين.

مدونة كتب الطبخ



## Petit four aux deux couleurs

بوتي فور  
بلونين

### Ingrédients

#### La pâte :

- 250 gr de margarine
- 250 gr de sucre cristallisé
- 2 oeufs
- 50 gr de maïzena
- 1 C. à café de vanille
- 400 gr de farine (SIM)  
(350 gr de farine + 50 gr de cacao pour le goût de chocolat)
- 1 sachet de levure chimique

#### La décoration :

- Confiture

### Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans une terrine, bien mélanger la margarine et le sucre, ajouter les oeufs l'un après l'autre, la vanille, la maïzena et la levure, ajouter progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable (pour la pâte au goût de chocolat, suivez la même préparation en ajoutant le cacao).
  - 2- A l'aide d'une poche à douille, façonner des formes en longueur ou rondes.
  - 3- Disposez-les sur une plaque farinée puis enfourner à four préchauffé à 180°.
  - 4- Après cuisson, coller les gâteaux deux à deux avec de la confiture.
- Remarque :** pour préparer les gâteaux en général, vous pouvez utiliser la margarine mais le beurre vous garantie d'obtenir une pâte meilleur.
- Vous pouvez collez les gâteaux avec de la gelée.

### المقادير

#### العجينة :

- 250 غ مارغرين
- 250 غ سكر مسحوق
- 2 بيض
- 50 غ مايزينة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 400 غ فرينة (سبم)
- (350 غ فرينة + 50 غ كاكاو بالنسبة لذوق الشكلاطة)
- 1 كيس خصيرة كيميائية

#### التزيين :

- مربى

### كيفية التحضير

- 1 - حضري العجينة : في إناء، أخلطي جيدا المارغرين و السكر أضيفي البيض الواحدة تلوى الأخرى. الفانيليا، المايزينة و الخميرة، أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. (للحصول على عجينة بذوق الشكلاطة، إتبعي نفس كيفية التحضير مع إضافة الكاكاو).
  - 2 - بواسطة لابوش أدوي، شكلي أشكالاً بالطول أو دائرية.
  - 3 - ضعها في صينية مرشوشة بالفرينة ثم اطهوها في فرن مسخن درجة حرارته 180°.
  - 4 - بعد الطهي، أنصفي الحلوى مثنى مثنى بالمربى.
- ملاحظة :** عند تحضير الحلويات بصفة عامة، يمكنك إستعمال المارغرين لكن الزبدة تضمن لك الحصول على عجينة جيدة.
- يمكنك إلصاق الحلوى بالجبلانين

مدونة كتب الطبخ



# مدونة كتب الطبخ





## Gâteau au sirop

## حلوى بالشاربات

### Ingrédients

#### La pâte :

- 3 œufs
- 1 verre d'huile
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 C. à café de vanille
- 1 petite tasse de grenadine
- 500 gr de farine (SIM)

#### La décoration :

- Eau de fleurs
- Sucre cristallisé
- Confiture

### Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans une terrine et à l'aide d'une cuillère en bois, bien mélanger le sucre et l'huile. Ajouter les œufs un à un puis la levure, la grenadine et la vanille. En dernier, ramasser avec la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- 2- Façonner des formes selon votre goût à l'aide d'un emporte-pièce spécial gâteau.
- 3- Disposez-les sur une plaque farinée puis enfourner à four préchauffé à 180°.
- 4- Après cuisson, laisser refroidir puis tremper dans l'eau de fleurs, enrober de sucre cristallisé puis coller deux à deux avec de la confiture.

### المقادير

#### العجينة :

- 3 بيض
- 1 كأس زيت
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس صغير شراب

#### الزينة

- 500 غ طرينة (سيم)

#### التزيين :

- ماء زهر
- سكر مسحوق
- صرسي

### كيفية التحضير

- 1 - حضري العجينة : في إناء و بواسطة ملعقة خشبية. أخلطي جيداً السكر و الزيت. أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى ثم الخميرة. شراب الرمان و الفانيليا. في الأخير. إجمعي بالفرينة حتى الحصول على عجينة طرية.
- 2 - شكلي أشكالاً حسب رغبتك بواسطة مول خاص بالحلوى.
- 3 - ضعها في صينية مرشوشة بالفرينة ثم اطهها في فرن مسخن درجة حرارته 180°.
- 4 - بعد الطهي. أتركها تبرد ثم اغطسها في ماء الزهر. رمدبها في السكر المسحوق ثم ألصقها مثنى مثنى بالمريس.

مدونة كتب الطبخ

Gâteaux faciles à préparer

# مدونة كتب الطبخ





## مادلين بالياغورت Madeleine au yaourt

### Ingrédients

#### La pâte :

- ½ mesure de farine (SIM)
- 4 œufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- 1 pot de yaourt arôme banane
- 2 sachets de levure chimique
- 1 C. à café de vanille

#### La décoration :

- Raisin sec (ou noix de cajou)
- Sucre cristallisé

### Préparation

- 1- Dans une terrine, bien mélanger les œufs et le sucre, ajouter l'huile et le yaourt, bien mélanger une autre fois puis ajouter la levure, la vanille et la farine jusqu'à obtention d'un mélange homogène et léger.
- 2- Mettre les caissettes spécial madeleine dans les moules de madeleine et huilez-les. Remplir avec un peu du mélange préalablement préparé. Mettre une quantité de raisin sec ou noix de cajou puis saupoudrer de sucre cristallisé.
- 3- Préchauffer le four à 180°, faire cuire les madeleines pendant 12 mn jusqu'à ce qu'elles se gonflent et prennent une couleur dorée.

#### Remarque :

- Vous pouvez utiliser un yaourt avec un autre arôme de votre choix.
- N'ouvrez pas le four pendant la cuisson.

### المقادير

#### العجينة :

- ½ كيلو فرينة (سيم)
- 4 بيض
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس زيت
- 1 علبه ياغورت بعطر الموز
- 2 أكياس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

#### التزيين :

- عتب جاف (أو جوز البلاز)
- سكر مسحوق

### كيفية التحضير

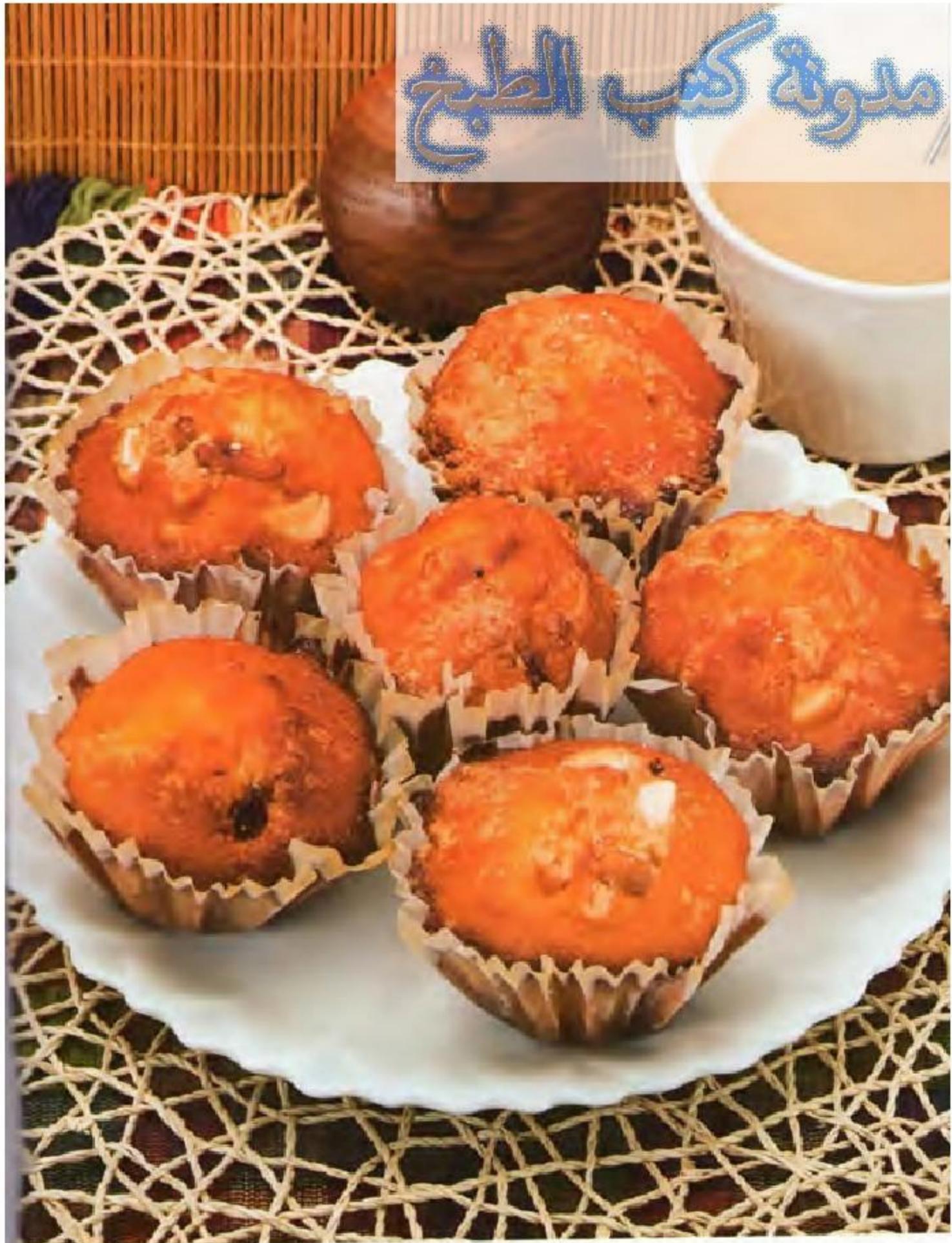
- 1 - في إناء، أخلطي جيداً البيض و السكر، أضيفي الزيت و الياغورت، أخلطي جيداً مرة أخرى ثم أضيفي الخميرة، الفانيليا و الفرينة حتى الحصول على خليط متجانس و خفيف.
- 2 - ضعي الحاويات الخاصة بالمادلين في مولات المادلين و ادنيهها بالزيت، إملئها بالقليل من الخليط المحضر سابقاً. ضعي كمية من العتب الجاف (زيب) أو جوز البلاز ثم ذري السكر المسحوق.
- 3 - سخني الفرن بدرجة 180 °. إطهي المادلين مدة 12 دقيقة حتى تنتفخ و تكسب اللون الذهبي.

#### ملاحظة :

- يمكنك إستعمال ياغورت بعطر آخر تختارينه.
- لا تفتحي الفرن أثناء الطهي.

مدونة كتب الطبخ

# مدونة كتب الطبخ



# مدونة كتب الطبخ





## Gâteau à la crème et aux amandes

## حلوى بالكريمة و اللوز

### Ingrédients

#### La pâte :

- 350 gr de farine (SIM)
- 100 gr de beurre
- 100 gr de sucre glace
- 100 gr d'amandes grillées, moulues et non émondées
- 50 gr de cacao
- 2 œufs

#### La crème chantilly :

- 75 gr de crème chantilly
- 3 C. à soupe de sucre glace
- ½ verre de lait froid

#### La décoration :

- Amandes non émondées

### Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger le beurre et le sucre glace, ajouter les œufs et les autres ingrédients puis ramasser le tout avec de la farine.
- 2- Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur, laisser reposer au réfrigérateur. Retirer la pâte du réfrigérateur puis découper-la à l'aide d'un emporte-pièce.
- 3- Disposer sur un plateau fariné puis enfourner à four préchauffé à 150° pendant 15 mn.
- 4- Préparer la crème chantilly : dans un récipient et à l'aide d'un batteur électrique, battre la crème, le lait froid et le sucre glace jusqu'à obtention d'une crème.
- 5- A l'aide d'une poche à douille, coller les gâteaux deux à deux, décorer la surface avec la crème et une amande.

### المقادير

#### العجينة :

- 350 غ فريضة (سيم)
- 100 غ زبدة
- 100 غ سكر ناعم
- 100 غ لوز محمص، مرخي و غير مقشر
- 50 غ كاكاو
- 2 بيض

#### الكريمة شانتيي :

- 75 غ كريمة شانتيي
- 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- ½ كأس حليب بارد

#### التزيين :

- لوز غير مقشر

### كيفية التحضير

- 1 - حضري العجينة : في إناء، أخلطي الزبدة و السكر الناعم، أضيفي البيض و المقادير الأخرى ثم اجمعي الكل بالفريضة.
- 2 - على طاولة عمل و بواسطة الخلال، أيسطي العجينة بسماك 5 م، أتركها ترتاح في الثلاجة، إنزعي العجينة من الثلاجة ثم قطعها بواسطة مول.
- 3 - ضعها في صينية مرشوشة بالفريضة ثم اظهيها في فرن درجة حرارته 150° لمدة 15 دقيقة.
- 4 - حضري الكريمة شانتيي : في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخلقي الكريمة، الحليب البارد و السكر الناعم حتى الحصول على كريمة.
- 5 - بواسطة لابوش أدوي، الصقي الحلوى مثنى مثنى، زيني السطح بالكريمة و حبة لوز.

مدونة كتب الطبخ

# مدونة كتب الطبخ





## Mchewkat

## مشوكات

### Ingrédients

#### La pâte :

- 1 mesure d'amande
- 3 œufs
- 1 C. à café de vanille
- 250 gr de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 300 gr de sucre cristallisé
- 400 gr à 450 gr de farine (SIM)

#### La décoration :

- Amandes moulues
- Confiture d'abricot
- Blanc d'œuf

### Préparation

1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger le beurre et le sucre, ajouter les œufs puis les ingrédients restants jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2- Façonner des petites boules, trempez-les dans le blanc d'œuf puis faire passer dans les amandes moulues. Mettre un trou au milieu à l'aide du doigt puis enfourner à four préchauffé à 180° pendant 10 à 15 mn.

3- Après cuisson, remplir les trous avec de la confiture.

4- Pour les gâteaux en forme de croissant, façonner un boudin de 10 cm de longueur, tremper dans le blanc d'œuf puis faire passer dans les amandes, disposer sur une plaque en forme de croissant.

**Remarque :** Il est préférable de consommer les gâteaux décorés avec de la confiture ou le sucre glace le plus tôt possible, comme il est préférable de les décorer juste avant de les servir.

### المقادير

#### العجينة :

- 1 كيلة لوز
- 3 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 250 غ زبدة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 300 غ سكر مسحوق
- 400 غ إلى 450 غ فرينة (سيم)

#### التزيين :

- لوز مرحي
- مربى المشمش
- بياض بيض

### كيفية التحضير

1 - حضري العجينة : في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر أضيفي البيض ثم المقادير المتبقية حتى الحصول على عجينة متجانسة.

2 - شكلي كريات صغيرة، إغطسيها في بياض البيض ثم مرريها في اللوز المرحي. ضعي ثقباً في الوسط بواسطة الإصبع ثم اطهينيها في فرن مسخن درجة حرارته 180 ° مدة 10 إلى 15 دقيقة.

3 - بعد الخشي، إملئي الثقوب بالمربى.

4 - من أجل الحلوى على شكل هلال، شكلي حبوباً طولها 10 سم، إغطسيه في بياض البيض ثم مرريه في اللوز ضعيفه في الصينية على شكل هلال.

**ملاحظة :** يستحسن استهلاك الحلوى المزيّنة بالمربى أو السكر الناعم في أقل مدة ممكنة، كما يستحسن تزيينها قبل التقديم مباشرة.

مدونة كتب الطبخ





## Gâteau mama

## حلوى ماما

### Ingrédients

#### La pâte :

- 250 gr de beurre
- 3 oeufs
- 1 verre de sucre glace tamisé
- 1 verre de maïzena
- 50 gr de cacao
- 1 sachet de levure chimique
- Vanille
- Farine au besoin (SIM)

#### La décoration :

- Miel
- Grains de sésame

### Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger le beurre et le sucre glace, ajouter les œufs, la maïzena, la levure et la vanille. Incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte. Divisez-la en deux parties et ajouter à l'une le cacao pour obtenir une pâte au goût de chocolat.
- 2- Façonner des boudins des deux pâtes (blanche, marron) d'environ 14 cm de longueur. Former des tresses. Enfourner pendant 20 mn.
- 3- Après cuisson, laisser refroidir, tremper dans le miel puis faire passer le dessus dans les grains de sésame.

### المقادير

#### العجينة :

- 250 غ زبدة
- 3 بيض
- 1 كأس سكر ناعم مغريل
- 1 كأس مايزينة
- 50 غ كاكاو
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- فرينة حسب الحاجة
- (سيم)
- التزيين :
- عسل
- جلجلان

### كيفية التحضير

- 1 - حضري العجينة : في إناء، أخلطي الزبدة و السكر الناعم. أضيفي البيض، المايزينة، الخميرة و الفانيليا، زيدي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة. إقسميها إلى جزئين و أضيفي لأحدهما الكاكاو للحصول على عجينة بذوق الشكلاطة.
- 2 - شكلي حرايبش من العجintتين (بيضاء ، بنية) طولها حوالي 14 سم، شكلي ظفائر. إطهيهها مدة 20 دقيقة.
- 3 - بعد الطهي، أتركها تبرد، إغطسيها في العسل ثم مرري الجزء العلوي في الجلجلان.

مدونة كتب الطبخ



# مدونة كتب الطبخ





## Sablé au chocolat سابي بالشكلاطة

### Ingrédients

#### La pâte :

- 50 gr de beurre
- 1 œuf
- 150 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à café de bicarbonate de soude
- 2 C. à soupe de miel
- 2 C. à soupe de lait
- Farine (SIM)

#### La décoration :

- Crème chantilly (voir page 16)
- Chocolat
- Vermicelles au chocolat

### Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger le beurre, l'œuf, le sucre, le bicarbonate, le miel et le lait jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle. Laisser reposer pendant 5 mn.
  - 2- Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte puis découper des ronds à l'aide d'un verre. Disposer sur une plaque farinée et enfourner à four préchauffé à 180°.
  - 3- Après cuisson, coller les ronds deux à deux avec la crème chantilly puis tremper la surface dans le chocolat fondu. Laisser sécher pendant 10 mn puis décorer avec le vermicelle au chocolat.
- Remarque :** vous pouvez utiliser du beurre fondu pour obtenir un résultat satisfaisant.

### المقادير

#### العجينة :

- 50 غ زبدة
- 1 بيضة
- 150 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- 2 ملاعق كبيرة عسل
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- فرينة (سيم)

#### التزيين :

- كريمة شانتيي (أنظر الصفحة 16)
- شكلاطة
- فتائل الشكلاطة

### كيفية التحضير

- 1 - حضري العجينة : في إناء. أخلطي الزبدة، البيضة، السكر، البيكربونات، العسل و الحليب حتى الحصول على مزيج رغوي. أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة طرية. أتركها ترتاح مدة 5 دقائق.
  - 2 - على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة ثم قطعي دوائر بواسطة كأس. ضعها في صينية مرشوشة بالفرينة و اطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 180°.
  - 3 - بعد الطهي، أصفى الدوائر مثنى مثنى بالكريمة شانتيي ثم إغطسي السطح في الشكلاطة الذائبة. أتركها جف مدة 10 دقائق ثم زينيها بفتائل الشكلاطة.
- ملاحظة :** يمكنك إستعمال الزبدة الذائبة للحصول على نتيجة مرضية.

# مدونة كتب الطبخ





## Les croquets

## كروكي

### Ingrédients

#### La pâte :

- 1 verre et demi d'huile
  - 200 gr de sucre cristallisé
  - 1 sachet de vanille
  - 2 sachets de levure chimique
  - 500 gr de farine (SIM)
  - 1 C. à café de zeste de citron
  - 3 œufs
  - 50 gr de cacao
- #### La décoration :
- 1 œuf
  - Cacao

### Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger l'huile et le sucre. Ajouter les œufs un à un puis incorporer la vanille, le zeste de citron, la levure et la farine jusqu'à obtention une pâte (utiliser le cacao pour obtenir une pâte goût chocolat).
  - 2- Façonner une bande rectangulaire de 25 cm de longueur et 10 cm de largeur.
  - 3- Dans un petit récipient, battre l'œuf et 1 C. à soupe de cacao.
  - 4- A l'aide d'une fourchette, faire des traits sur la pâte puis badigeonner de mélange d'œuf préalablement préparé.
  - 5- Enfourner à four préchauffé à 180° jusqu'à ce que la pâte ait une couleur dorée puis découper des morceaux.
- Remarque :** pour obtenir des croquets de couleur marron au milieu, suivez les étapes en photos.

### المقادير

#### العجينة :

- 1 كأس و نصف زيت
  - 200 غ سكر مسحوق
  - 1 كيس فانيليا
  - 2 أكياس خميرة كيميائية
  - 500 غ فرينة (سيم)
  - 1 ملعقة صغيرة قشور الليمون
  - 3 بيض
  - 50 غ كاكاو
- #### التزيين :
- 1 بيضة
  - كاكاو

### كيفية التحضير

- 1 - حضري العجينة : في إناء أخلطي الزيت و السكر. أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى ثم زيدي الفانيليا. قشور الليمون. الخميرة و الفرينة حتى الحصول على عجينة (إستعملي الكاكاو للحصول على عجينة بنوق الشكلاطة).
  - 2 - شكلي شريط على شكل مستطيل طوله 25 سم و عرضه 10 سم.
  - 3 - في وعاء صغير. أخفقي البيضة و 1 ملعقة كبيرة كاكاو.
  - 4 - بواسطة شوكة. ضعي خطوطا على العجينة ثم ادهنيها بخليط البيض المحضر سابقا.
  - 5 - إطهيهها في فرن مسخن درجة حرارته 180 ° حتى تكسب العجينة اللون الذهبي ثم قطعي قطعًا.
- ملاحظة :** للحصول على كروكي باللون البني في الوسط. إتبعي الخطوات المبينة في الصور.

# ملوكة كعب الطبخ





## Gâteau El Ayn wel Hajeb

## حلوى العين و الحاجب

### Ingrédients

#### La pâte :

- 300 gr de farine (SIM)
- 150 gr de beurre
- 10 cl de lait
- 100 gr de sucre glace
- 1 sachet de vanille
- 1 pincée de sel

#### La farce :

- 300 gr de cacahuètes grillées, émondées et moulues
- 150 gr de sucre cristallisé
- 2 C. à soupe de cacao
- Eau de fleurs

#### La décoration :

- Jaune d'œuf

### Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans un grand récipient, mélanger tous les ingrédients puis ramasser avec le lait jusqu'à obtention d'une pâte. Laisser reposer un peu au réfrigérateur.
- 2- Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte et à l'aide d'une fourchette, faire des traits croisés puis découper à l'aide d'un emporte-pièce spécial gâteau.
- 3- A l'aide d'un couteau, découper chaque forme en deux parties, badigeonner de jaune d'œuf et laisser reposer un moment. Enfourner à four préchauffé à 180° jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.
- 4- Préparer la farce : dans une terrine, mélanger les cacahuètes, le sucre et le cacao puis ramasser avec l'eau de fleurs. Essayer de façonner une pâte.
- 5- Former des petits boudins de farce d'environ 3 cm de longueur. Mettre sur chaque demi gâteau un boudin de farce puis mettre dessus l'autre moitié et fixez-la.

### المقادير

#### العجينة :

- 300 غ فرينة (سيم)
- 150 غ زبدة
- 10 سل حليب
- 100 غ سكر ناعم
- 1 كيس فانيليا
- 1 قرصة ملح

#### الحشو :

- 300 غ كاوكاو محمص
- مقشر ومرحي
- 150 غ سكر مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو

• ماء زهر

### كيفية التحضير

- 1 - حضري العجينة : في وعاء كبير، أخلطي كل المقادير ثم اجمعها بالخلب حتى الحصول على عجينة. أتركها ترتاح في الثلاجة قليلاً.
- 2 - على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الخلال، أبسطي العجينة و بواسطة شوكة، ضعي خطوط متقاطعة ثم قطعي بواسطة مول خاص بالحلوى.
- 3 - بواسطة سكين، قطعي كل شكل إلى نصفين. إطلي بصغار البيض و اتركها ترتاح قليلاً. إطهوها في فرن مسخن درجة حرارته 180 ° حتى تكسب الحلوى اللون الذهبي.
- 4 - حضري الحشو : في إناء، أخلطي الكاوكاو، السكر و الكاوكاو ثم اجمعي بماء الزهر. حاولي أن تشكلي عجينة.
- 5 - شكلي حرايبش صغيرة من الحشو طولها 3 سم، ضعي على كل نصف حبة حلوى حريوشا من الحشو ثم ضعي فوقه النصف الثاني و ثبتيه.

مدونة كتب الطبخ

# مدونة كتب الطبخ





## Sablé au Halwet El Turk

## سابلي بحلوة الترك

### Ingrédients

#### La pâte :

- 125 gr de margarine
- 2 C. à café de cacao
- 100 gr de sucre cristallisé
- 100 gr de noix de coco
- Halwet El Turk

#### La décoration :

- Chocolat fondu
- Vermicelles au chocolat

### Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients cités jusqu'à obtention d'une pâte.
  - 2- Prendre un peu de pâte et fourrez-la avec Halwet El Turk, abaissez-la puis découper à l'aide d'un emporte-pièce.
  - 3- Enfourmer à four préchauffé à 180° pendant 20 mn.
  - 4- Au bain-marie, faire fondre le chocolat.
  - 5- Après cuisson, tremper les gâteaux dans le chocolat puis saupoudrer de vermicelle.
- Remarque :** vous pouvez décorer avec des traits de glaçage blanc (sucre glace + lait).

### المقادير

#### العجينة :

- 125 غ مارجرين
- 2 ملاعق صغيرة كاكاو
- 100 غ سكر مسحوق
- 100 غ جوز الهند
- حلوة الترك

#### التزيين :

- شكلاطة ذائبة
- فتائل الشكلاطة

### كيفية التحضير

- 1 - حضري العجينة : في إناء، أخلطي كل المقادير المذكورة حتى الحصول على عجينة.
  - 2 - خذي القليل من العجينة واحشيها بحلوة الترك، أبسطيها ثم قطعي بواسطة مول.
  - 3 - إطهيه في فرن مسخن درجة حرارته 180 ° مدة 20 دقيقة.
  - 4 - في حمام مائي، ذوبي الشكلاطة.
  - 5 - بعد الطهي، إغطسي الحلوى في الشكلاطة ثم نري الفتائل.
- ملاحظة :** يمكنك التزيين بخطوط من الطلاء الأبيض (سكر ناعم + حليب).

مدونة كتب الطبخ

# مشروع كسب الطبخ





## Coeurs à la noix de coco

## قلوب بجوز الهند

### Ingrédients

#### La pâte :

- 150 gr de margarine ou beurre
- 100 gr de sucre cristallisé
- 100 gr de miel
- 4 oeufs
- ½ sachet de levure chimique
- Zeste et jus d'un citron
- 1 pincée de sel
- Farine (SIM)

#### La décoration :

- Chocolat fondu
- Noix de coco
- Cerises confites

### Préparation

- 1- Prépare la pâte : dans un récipient et à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs, le sucre et le sel jusqu'à blanchissement du mélange. Ajouter le beurre et le miel puis incorporer la farine, le jus et le zeste de citron. En dernier, ajouter la levure en remuant de nouveau jusqu'à obtention d'une pâte molle.
  - 2- Mettre un peu de pâte obtenue dans les moules de madeleine beurrés. Entauffer à four préchauffé à 180°.
  - 3- Après cuisson, laisser refroidir pendant 5 mn puis démouler.
  - 4- Tremper les madeleines dans le chocolat fondu au bain-marie, faire passer dans la noix de coco puis décorer avec une demi cerise confite.
- Remarque :** lorsque vous battez les oeufs et le sucre, essayer de mettre les oeufs d'un côté et le sucre de l'autre côté. Battre les oeufs en premier puis mélangez-les avec le sucre pour que le mélange ne contient pas de grumeaux de jaune d'oeuf et les gâteaux n'aient pas une odeur.

### المقادير

#### العجينة :

- 150 غ مارغرين أو زبدة
- 100 غ سكر مسحوق
- 100 غ عسل
- 4 بيض
- ½ كيس خميرة كيميائية
- قشور و عصير ليمونة
- 1 فرصة ملح
- فرينة (سيم)

#### التزيين :

- شكلاطة ذائبة
- جوز الهند
- كرز مصير

### كيفية التحضير

- 1 - حضري العجينة : في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي. أخفقي البيض، السكر و الملح حتى بيض الخليط. أضيفي الزبدة و العسل ثم زيدي الفرينة، عصير و قشور الليمونة. في الأخير أضيفي الخميرة مع الخليط من جديد حتى الحصول على عجينة طرية.
  - 2 - ضعي القليل من العجينة المتحصل عليها في مولات المادلين المدهونة بالزبدة، إطهيهما في فرن مسخن درجة حرارته 180 °.
  - 3 - بعد الطهي، أتركها تبرد مدة 5 دقائق ثم انزعها من المولات.
  - 4 - إغطسي المادلين في الشكلاطة الذائبة في حمام مائي. مررها في جوز الهند ثم زينها بنصف حبة كرز مصيرة.
- ملاحظة :** عند خفق البيض و السكر حاولي ان تضعي البيض من جهة و السكر من الجهة الأخرى. أخفقي البيض أولا ثم امزجيه مع السكر حتى لا يحتوي الخليط على قشور صفار البيض و لا تحتوي الحلوى على رائحة.

# مدونة كتب الطبخ



# كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ هي مدونة متخصصة في كتب الطبخ العربية منها و الغربية . كما تشمل ايضا كل جوانب المطبخ و التغذية .  
تعتبر مدونتنا هي الاكمل و الاعمق في مجالها فمرحبا بكم .

الصفحة الرئيسية | اتصل بنا | مساعدة التحميل | كتب بالفرنسية | كتب بالانجليزية .

\*\*\*\* قريباً سيكون متوفر عندنا ..... \*\*\*\* كتاب

اسمعت هذه الامانة مر عالية حسريقات benghida

15 أغسطس 2011

قريباً سيكون متوفر عندنا.....

بعد قليل سيتم بحول الله وضع رابط تحميل هذا الكتاب فانتظروه..

