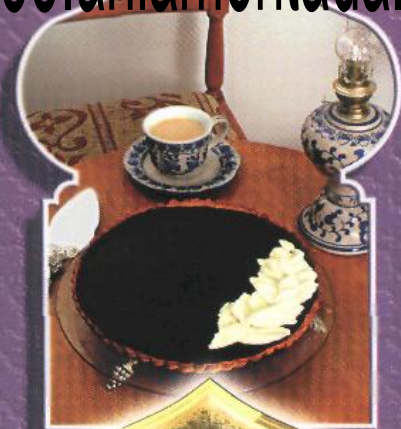


<http://chefadel55.ahlamontada.com>



الطويات والمبردات

كعَبْ غَزَالِي

المقادير

عقدة اللوز

- 1 كغ من اللوز
- 650 غراما من السكر المسحوق "سيده"
- نصف كأس شاي من الزبدة
- رأس ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- أصفر بيضة

العجينة

- 500 غرام من الدقيق
- نصف كأس شاي من ماء الزهر
- أصفر بيضة
- ملعقتا حساء من الزبدة
- ماء دافئ
- نصف كأس شاي من الزيت

طريقة التحضير

طريقة تحضير عقدة اللوز:

- يوضع اللوز في الماء المغلي فوق النار لمدة "الغلي الأولى" ثم يُزال من الماء ويُغسَّر ويُجفَى بالمندبل
- يُطحن اللوز مع السكر في المطحنة الكهربائية أو في مطحنة الكهنة
- في قسعة توضع الزبدة واللوز والمسكة الحرة وأصفر البيضة وماء الزهر وتُمزج العناصر جيدا لكي تصبح على شكل عقدة
- تُصنع حرايل متوسطة الحجم من عقدة اللوز

طريقة تحضير العجينة:

- يُعربل الطحين في قسعة ثم تُصنع حفرة في وسطه، ويُوضع فيها أصفر البيضة وماء الزهر، وملعقة حساء من الزبدة ويُحافظ الكُل جيدا ثم تُضيف الماء الدافئ شيئا فشيئا إلى أن يتم الحصول على عجينة لينة لم تُعرك جيدا
- تُصنع كريات من هذه العجينة، وتُغطى بالبلاستيك لترتاح لمدة 10 دقائق

التحضير النهائي:

- تُدهن سكان العمل بالزبدة المُنقَّية، ثم تُمدد الكريات واحدة فلو الأخرى، وتُدلك بالورق "مدلك" جيدا حتى ترقى ودون أن تتمزق
- تُوضع حرايل عقدة اللوز وسط العجينة المورقة، ثم تُلفف بها وتقطع بالناعورة المستنة ويُضغط على جوانبها بالأصبع لكي تصبح على شكل هلال وتُدهن وجهها بالزيت
- تُدهن الصفيحة بالزيت ويُصَف كعب الغزال فوقها ويُقَب وجهه بإبرة ثقبان لكي لا يتنفخ
- تُدخل الصفيحة إلى الفرن معتدل لمدة 25 دقيقة إلى أن يتنحَّب لونه

اغريبة اللوز

المقادير

- 1 كلع من اللوز
- 500 غرام من السكر المسحوق "سبيدة"
- 125 غراما من السكر القالب مطحون
- كيس ونصف من خميرة الحلوى
- نصف كأس شاي من الزبدة المذابة
- قشرة ليمونة "حامضة" محكوكاة
- 6 أصغر بيضات + بيضتان كاملتان
- قليل من المسككة الحرة
- ماء الزهر لصنع الكريات
- 500 غرام من السكر الصقيل "كلاصي"

طريقة التحضير

- يوضع اللوز في الماء المغلي فوق النار مدة "الغليّة الأولى"، ثم يُزال من الماء ويُفرك ويُشّف بالمندبل.
- يُطحن اللوز مع 500 غرام من السكر سبيدة في المطحنة الكهربائية أو في مطحنة الكفتة
- في إناء نضع البيض والخميرة والمسككة الحرة وقشرة "الحامضة" المحكوكاة و125 غراما من السكر القالب، ثم تمزج هذه العناصر بالخلاط الكهربائي
- في قسعة نضع عقدة اللوز ونضيف إليها خليط البيض ثم نضيف الزبدة المذابة وتمزج هذه العناصر جيدا
- ندهن اليدان بماء الزهر ونصنع كريات صغيرة من حجم الخوزة ونقند في السكر الصقيل "كلاصي" ثم نوضع في صفيحة مدهونة بالزبدة المرشوشة بالطحين
- ندخل الصفيحة إلى فرن معتدل لمدة 15 إلى 20 دقيقة.



سَلُو

المقادير

- 1 كغ من الطحين الأبيض "فورص"
- 850 غراما من الزنجلان المحمص
- 950 غراما من اللوز
- 600 غرام من السكر الصقيل "كلاصي"
- 200 غرام من اللوز المفروك والمقلي في الزيت والمجروش "المهرمش" للتزيين
- 600 غرام من الزبدة المذابة
- ½ ملعقة صغيرة من المسكة الحرة المدفوقة
- ملعقة كبيرة من النافع المدفوق
- ملعقة كبيرة من القرفة
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- ½ لتر من الزيت لقلي اللوز

طريقة التحضير

- يُغسل الزنجلان وَيُجَفَّفُ من الماء ويوضع في الفرن "لِيَتَحَمَّصَ" ثم يُنقى ويطحن في المطحنة الكهربائية ❶
- يُحَمَّصُ الطحين في الفرن مع مراقبته باستمرار حتى يتورّد لونه ثم "يُغْرَبَلُ"
- يُوضَع اللوز في الماء المغلي فوق النار مدة "الغلية الأولى" ثم يزال من الماء ويُقشر وينشف بالمنديل ثم يُغلى في الزيت ويستقطر ثم نأخذ 750 غرام منه ويطحن في المطحنة الكهربائية ❷ ❸ وما تبقى من اللوز فهو يُجْرَشُ أي يهرّس ويحتفظ به للتزيين
- في قَصْعة يُوضَع الطحين والزنجلان واللوز المطحون والسكر "كلاصي" والزبدة المذابة والمسكة الحرة والقرفة والنافع والملح ثم نَعْرِكُ الكل جيّداً للحصول على خليط متماسك
- يُفرش سلُو في صحن التقديم ثم يُضَغَطُ عليه بالكفّ أي يدكّن ويُرَيْن باللوز المُقَشَّر المُقْلِي المَجْرُوش (المهرمش)

المحشّة قطع صغيرة

المقادير

- 1 كغ من اللوز
- 750 غ من السكر المسحوق "منبّدة"
- ملعقة كبيرة من القرفة
- بيضتان كاملتان + أصفر بيضة
- 6 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة
- ½ ملعقة من "المسكة" الحرة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- 250 غ من العسل
- كيلو (إلا ربع من ورقة السطّيلة) (750 غراما)
- 100 غرام من اللوز للتزيين
- زيت اللّلي

طريقة التحضير

- تأخذ لترين من الماء، وتضعها فوق النار إلى أن يغلي الماء ثم نضع فيه اللوز
- يُقشّر اللوز ويُغلى نصفه في الزيت ويُترك النصف الآخر دون قلي
- يُخلط اللوز المُقلى باللوز غير المُقلى، ويُطحن في مطحنة كهربائية ثم تُضيف ملعقتين كبيرتين من الزبدة والقرفة والسكر و المسكة الحرة و ماء الزهر، وبيضتان كاملتان ويعرك الكل جيدا
- تصنع من عقدة اللوز قضباننا طويلة على شكل حرايل (حبل)
- يُوضع اللوز فوق الورقة ويُلف فيها وتُلصق أطراف الورقة بسم "أصفر" البيض ثم تُفَعّلُ قطعها طولها 5 سنتيمترات وتُوضع على صفيحة مدهونة بملعقتين كبيرتين من الزبدة
- تُدهن المحشّة بالزبدة المتبقية، وتُوضع الصفيحة في الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبا إلى أن يتدبّب لونها
- تأخذ لوز التزيين ويُسلق، ثم يُقشّر ويُنشف ويُغلى، ثم يُجْرش.
- يُحرّك إخراج المحشّة من الفرن تُسقى بالعسل وتُرش باللوز المُجْرش.



الخلوى الشبكية

المقادير

- كيلو وربع من الطحين الأبيض "فورص"
- 250 غراما من الزنجلان المحمص
- 250 غراما من الزنجلان المحمص للترزين
- نصف كأس شاي من الخل
- كأس شاي من ماء الزهر + ملعقة حساء
- كأس إلا ربعا من الزبدة المذابة
- كأس شاي من زيت الزيتون وزيت المائدة "مخلطة"
- رأس ملعقة صغيرة من الزعفران الحر أو العادي
- ملعقة كبيرة من "النافع" المدقوق
- نصف ملعقة قهوة من "المسكة الحرة"
- أصفر بيضتين
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- كأس شاي من الماء الدافئ
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من القرفة
- 4 كلع من العسل
- 3 لترات من الزيت للقلي

طريقة التحضير

- يُغسل الزنجلان ويُجفف من الماء ويُوضع في الفرن "ليتحمص" ثم ينقى ثم يؤخذ نصفه و يطحن جيدا في المطحنة الكهربائية
- تُذيب الخميرة في الماء الدافئ
- في آنية يُوضع كأس شاي من ماء الزهر والخل والزيت والزبدة المذابة وأصفر البيضتين والزعفران الحر وتمزج هذه العناصر جيدا باستعمال الخلاط اليدوي
- في قسعة يوضع الطحين والزنجلان المحمص المطحون والنافع وربع ملعقة صغيرة من المسكة الحرة والقرفة والملح والخميرة المذابة ثم تمزج الكل جيدا (يجب تفكيك الكريات) ثم بعد ذلك نضيف عليه خليط البيض وتُحرك العناصر جيدا لمدة 15 دقيقة

- تُطحن العجينة في المطحنة الكهربائية ثم تُصنع منها كريات في حجم البرتقالة وتُغطى بمنديل نظيف

- تأخذ الكرية الأولى وتمدها طولاً بملدك خشبي مع تقلبها ظهراً لبطن مراراً (سُمك العجينة 3 مليمترات) ثم تقطع العجينة بناعورة مُسننة إلى مُربعات من حجم 5 سنتمترات
- داخل المربع تقسم بالناعورة 4 مستطيلات متساوية دون تفكيك المربع أو بواسطة الطابع المخصص للشبكية
- تُصوى الخلوى برفع المستطيل الأول والثالث بالأصبع ثم نلصق طرفي المربع المتقابلين "رأس القطر" ونقلب العجينة للحصول على ورودة.
- في آنية تغطي الوردات بمنديل لكي تخمر
- في مقلاة كبيرة تُحمى الزيت جيدا ثم نخفض النار إلى درجة متوسطة ثم نبدأ بقلي الوردات من الجهتين حتى يتورّد لونها و ذلك بدءاً بالتي هيأت في الأول و هكذا بالتتالي
- نضع العسل في آنية كبيرة فوق نار حامية إلى أن تسخن مع ملعقة حساء من ماء الزهر وربع ملعقة صغيرة من المسكة الحرة ثم تُزال آنية العسل من النار
- بعد ذلك تُغطس وردات الشبكية المقلية في العسل الساخن ثم تُزيلها وتضعها فوق شبكة حديدية لكي تستقر
- ترش الشبكية بحبات الزنجلان المحمص

البريوات باللوز

المقادير

- 1 كلع من اللوز
- 250 غراما من السكر المسحوق "سنيده"
- ملعقة صغيرة من المسكة الحرة المدقوقة
- بيضة
- 100 غرام من الزبدة المذابة
- نصف كأس شاي من ماء الزهر + ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- كيلوغرامان ونصف من العسل
- 2 لتران من الزيت للقلي
- كيلو ونصف من الورقة
- 60 غراما من الزبدة للدهن الورقة
- بيضتان مخفوقتان "لتلصيق الورقة"

طريقة التحضير

- يُوضَع اللُّوز في المَاء المُغلي فَوْق النَّار مدة "الغلية الأولى" ثم يُزال من المَاء ويُفْرَك وَيَنْشَف بالمِنْدِيل
- يُطْحَن اللُّوزُ مع السكر في المطحنة الكهربائية ⚡ أو في مطحنة الكفتة ثم تُضَاف إليه الزبْدَةُ المذابة ونصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة والبيضة وملعقتان كبيرتان من ماء الزهر وتُمزج هذه العناصر جيدا للحصول على عقدة لينة
- تقسم عقدة اللوز إلى كريات صَغِيرَةً مِنْ حَجْم بَرَفُوقَةٍ
- تُذْهَن الورقة بالزبدة ثم نضع في حاشيتها كرية من عقدة اللوز وتلف بالورقة على شكل مثلث أو مستطيل ثم يُلصق الطرف الأخير بالبيض المخفوق
- نَضَع مِقْلَاةً كَبِيرَةً على النار، نَضَب فيها الزيت وَنُسَخِّنُ إلى دَرَجَةِ الغَلْيَانِ ثم نُقلل من النَّار لتكون متوسطة
- ثم نبدأ بقلي البريوات من الجهتين حتى يتورد لونها
- نَضَع العسل في آنية كبيرة على النار "حتى يسخن" مع ملعقة ماء الزهر، والمسكة الحرة المتبقية، ثم نزال آنية العسل من النار
- بعد ذلك تغطس البريوات في العسل الساخن ثم نزال منه و نوضَع فوق مصفاة لتستقطر

فَقَاصُ بِالزَّيْبِ وَاللُّوزِ

المقادير

- 1 كغ من الطحين
- 8 بيضات
- 250 غراما من السكر المسحوق "منبلة"
- 100 غرام من الزيب
- 250 غراما من اللوز "مقشورة"
- 3 أكياس من خميرة الحلوى
- حامضة محكوكاة
- كأس شاي من الزيت

طريقة التحضير

- يُغسل اللوز ويُنشف ثم يُقطع قطعاً صغيرة بالسكين
- يُغسل الزيب وينشف ثم يقطع قطعاً صغيرة
- في أنية تُضع البيض والخميرة والشبدة والزيت والحامض ثم تُمزج هذه العناصر جيدا بالخلاط الكهربائي
- في قُصعة تُضع الطحين "المغربل" تُضيف إليه خليط البيض ثم تُمزج الكل جيدا مع الدلك الجيد باليد للحصول على عجينة متماسكة
- تُقسم هذه العجينة إلى 5 "حرايل"
- تُدهن الصفيحة بالزيت ثم تُوضع فوقها الحرايل
- تُدخل الصفيحة إلى الفرن لتُطهى الحرايل نصف الطهي "لا يجب أن تتحمر"
- بعد أن تُخرج الحرايل من الفرن، توضع فوق منديل نظيف مرشوش بالماء
- تُترك الحرايل ليلة كاملة في المنديل
- تُقطع الحرايل قطعاً رقيقة "شرايح" وتُوضع في صفيحة ثم تُدخل إلى الفرن حتى يتوردة لونها.



فَقَاصٌ مَدَوَّرٌ وَمَالِحٌ

المقادير

- 1 كلع من الطحين
- كأس شاي من الزيت
- كأس شاي من الماء
- 4 قطع من جبنة كيري
- 3 أكياس من خميرة الحلوى
- 3 بيضات
- 250 غراما من الزبدة
- 300 غرام من جبن "كروير" المحكوك
- علبة صغيرة من الخردل (لاموطارد)
- ملعقة صغيرة من الابرار الأبيض
- ملعقة كبيرة من الخل
- ملعقة صغيرة من الملح

طريقة التحضير

- فِي قَصْعَةٍ نَضَعُ الزَّيْتَ وَالزُّبْدَةَ وَالْمَاءَ وَجُبْنَةَ كِيرِي، وَالخَمِيرَةَ وَالْبَيْضَ، وَالْأَبْرَارَ وَالْمَلْحَ وَالْخَلَّ ثُمَّ يُخْلَطُ الْكُلُّ بِاليدِ، ثُمَّ يُضَافُ الطَّحِينُ الْمُعْرَبِلُ شَيْئًا فشيئًا مَعَ "الدِّلك" جَيِّدًا إِلَى أَنْ تُصْبِحَ العَجِينَةُ لَيِّنَةً وَمُتَمَاسِكَةً، ثُمَّ نَصْنَعُ كُرَيَّاتٍ مِنْ حِجْمِ الْبِرْتَقَالَةِ
- يُرَشُّ مَكَانَ الْعَمَلِ بِالدَّقِيقِ ثُمَّ تُمَدَّدُ الْكُرَيَّاتُ بِالْمَدْلِكِ (سَمَكُهَا 5 مِلِمِتْرَاتٍ) عَلَى شَكْلِ دَائِرِي ثُمَّ تُطْلَى بِالْخَرْدَلِ "الموطارد" بِوِاسِطَةِ رِيشَةٍ ثُمَّ تُرَشُّ بِالْجَبْنِ المَحْكُوكِ
- تُبْرَمُ العَجِينَةُ عَلَى شَكْلِ حَرَابِلٍ ثُمَّ تُدْخَلُ إِلَى الثَّلَاجَةِ، "القِسْمُ المَحْمَد" لِمُدَّةِ سَاعَةٍ
- بَعْدَ إِخْرَاجِ العَجِينَةِ مِنَ الثَّلَاجَةِ تُقَطَّعُ عَلَى شَكْلِ دَوَائِرٍ رَقِيقَةٍ جَدَا
- فِي صَفِيحَةٍ مَدَهُونَةٍ بِالزُّبْدَةِ تُصَفَّفُ دَوَائِرُ الْفَقَاصِ ثُمَّ تُدْخَلُهَا إِلَى الْفَرْنِ سَاخِنٍ لِمُدَّةِ 15 دَقِيقَةٍ إِلَى أَنْ يَتَدَهَّبَ لَوْنُهَا.

بَشِكِيطُو مَدَوَّرٌ بِاللُّوزِ

المقادير

- 800 غرام من الطحين
- 350 غرام من الزبدة
- 300 غرام من السكر الصقيل
- "كلاصي"
- 3 بيضات
- 250 غراما من اللوز بقشوره
- كيس من خميرة الحلوى
- كيس من الفانيلا
- قليل من الملح
- ملعقتان كبيرتان من الماء الدافئ

طريقة التحضير

- يُغْسَلُ اللُّوزُ وَيُنْظَفُ ثُمَّ يُفْرَمُ "بِهَرْمَش"
- فِي قَصْعَةٍ نَضَعُ الْبَيْضَ وَ300 غَرَامٍ مِنَ الزُّبْدَةِ وَالسُّكَّرِ وَاللُّوزِ، وَالخَمِيرَةَ وَالْفَانِيلاَ وَالْمَلْحَ وَالْمَاءَ الدَّافِئَ، تَمْرُجُ هَذِهِ الْعِنَاصِرُ جَيِّدًا ثُمَّ نَضِيفُ الطَّحِينُ شَيْئًا فشيئًا
- تُعْرَكُ العَجِينَةُ جَيِّدًا ثُمَّ تُصْنَعُ مِنْهَا حَرَابِلُ قَطْرُهَا سِتِّمْتْرَانِ، تُدْخَلُ إِلَى الثَّلَاجَةِ "المَحْمَد" لِمُدَّةِ سَاعَةٍ وَاحِدَةٍ
- بَعْدَ مُضَيِّ سَاعَةٍ تُخْرَجُ الْحَرَابِلُ مِنَ الثَّلَاجَةِ وَتُقَطَّعُ عَلَى هَيْئَةِ دَوَائِرٍ رَقِيقَةٍ جَدَا
- تُدْهَنُ الصَّفِيحَةُ بِالزُّبْدَةِ الْمُتَبَقِّيةِ وَتُوضَعُ فَوْقَهَا دَوَائِرُ الْبَشِكِيطُو، ثُمَّ تُدْخَلُ إِلَى الْفَرْنِ لِمُدَّةِ 20 دَقِيقَةٍ إِلَى أَنْ يَتَدَهَّبَ لَوْنُهَا.

صغار البسكويت باللوز والكريما

المقادير

الكريما

- 250 غراما من السكر الصقيل
- (2) بياض البيض
- 100 غرام من اللوز المقسوم إلى نصفين للتزيين

- 300 غراما من الزبدة
- 100 غرام من السكر المسحوق "سنيده"
- (2) صفار البيض
- 100 غرام من اللوز المقشر والمطحون
- 400 غرام من الدقيق (الفرورص)
- القليل من الملح

طريقة التحضير

1 إعداد الكريما:

• يُطْرَبُ بياض البيض جيدا بالخلاط الكهربائي إلى أن يُصبح مثل الثلج ثم تُضيف شيئا فشيئا السكر

الصقيل

2 العجينة:

- نذيب 250 غرام من الزبدة
- في قَصْعة تُخدَم الزبدة جيدا مع سُكَّر سَنِيْدَة ثم تُضِيف إلى الخليط صَفَّار البَيْض وَاللُّوز السَّمْطَحُون والسَمِج
- ثم الدقيق شيئا فشيئا وتمزج هذه العناصر جيدا إلى أن تُصبح العَجِينَة لَيْنَة ومُتَمَاسِكَة
- تُمدد العَجِينَة بالوراق (إلى أن يصبح سمكها سنتمران أو ثلاثة) وتُقَطَّع على شكل دَوَائِر صغيرة (يمكن استعمال طابع دائري أو كأس صغير)
- تُدهن صَفِيْحَة الفُرْن ب 50 غرام من الزبدة
- تُصَفَّف الدَوَائِرُ فَوْق الصَّفِيْحَة المدهونة، ويطلَى وجهها بالكريما المحضرة بواسطة البوق (رأسه رقيق جدا) poche à douille ثم نضع في الوسط نصف لوزة
- تُدخَل الصَّفِيْحَة في فُرْن مُعتدل الحرارة لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

حلوى بالشوكولاتة والجوز

طريقة التحضير

① القالب :

- تُذوّب 25 غراما من الزبدة
- يُدهن القالب المألوي من حجم 24 سنتمترا تقريبا ببطء الزبدة المذابة
- يُوضَع ورق سلفريزي على القالب ثم يُدهن بالمتبقي من الزبدة المذابة
- يرش القالب بالطحين مع التركيز على جوانبه ثم يُقَرَّغ من الزائد من الطحين

② نهيء الحلوى:

- تأخذ 250 غراما من الشوكولاتة وتقطع مربعات صغيرة وتضيفها إلى الجوز المُقَدَّر
- تُضع لكل في الخلاط الكهربائي لتطحن العناصر جيدا
- يُفصل البيض البتس عن صفره،
- تُضع 125 غراما من الزبدة في آنية بعيدة القعر "غارقة" وتُخدم بملعقة خشبية لتصبح

لين، تُضيف إليها 150 غراما من السكر المسحوق "السيدة" ثم تُضيف أصفر البيض الواحد تلو الآخر، دائما مع التحريك المستمر

- تُضيف إلى هذا الخليط الجوز والشكلات المطحونين سابقا، ثم تُخلط العناصر جميعها بملعقة خشبية
- في آنية بعيدة القعر "غارقة" يُخفق البيض بالطراب الكهربائي أو اليدوي إلى أن يصبح كالتلج ثم يُضيف إليه 50 غراما من السكر المسحوق "سيدة" مع التحريك المستمر ثم يُضاف البيض المُخفق إلى الخليط ويُخلط الكل جيدا
- يُسكب الخليط في القالب "المسلس" ثم يُدخّل إلى فرن ساخن "150 درجة" لمدة ساعة تقريبا، وقبل إخراجها يجب مراقبتها حتى يتقرب وسط الحلوى بواسطة قضيب حديدي، يجب أن يخرج نظيفا
- يُخرج القالب من الفرن ويُترك ليبرد، بعد ذلك تُخرج الحلوى من القالب وتقلبها مع إزالة ورق سلفريزي مع أخذ الحذر لأن الحلوى "مشيشة" أي هشّة

③ نهيء أوراق الشوكولاتة للزينة:

- تُغسل أوراق النعناع جيدا وتُمسح بتمديد، ثم تأخذ 125 غراما من الشوكولاتة وتذوّبها في حمام مريم "au bain mari"
- تُدهن ظهر أوراق النعناع بالشوكولاتة المذابة وتضعها في صفيحة لكي تبرد ثم تُدخّل إلى التلاحة "القسم المحمد" لكي تجمد
- بعد تجميدها تُزال أوراق النعناع لتبقى أوراق الشوكولاتة وحدها

④ نهيء قشدة شتليي crême chantilly :

- تُخفق القشدة الطرية بالخلط الكهربائي جيدا لكي ترتخي "تطلع"، تُضيف إليها 25 غراما من السكر المسحوق "السيدة"
- وتصف ملعقة صغيرة من الفانيليا، ثم يُخلط الكل جيدا للحصول على عقدة

⑤ التقديم النهائي:

- تُوضَع الحلوى في صحن التقديم وتسكب فوقها قشدة شتليي مع "المسلس جيدا" دون أن تفسد الجوانب.
- تُوضَع الحلوى في التلاحة "المحمد" لمدة ساعة تقريبا
- تأخذ 25 غراما من الشوكولاتة المُشَيَّبَة، تذيبها في حمام مريم "au bain mari"
- تأخذ ورقة بيضاء كبيرة تُلف على شكل "كوري" مع إحداث ثقب في زاوية وتغشاها بالشوكولاتة المذابة
- تُخرج الحلوى من المحمد وتزينها بحلوى الشوكولاتة وفي جوانب الصحن تُضع أوراق الشوكولاتة

المقادير

- 400 غرام من الشوكولاتة السوداء
- 250 غراما من الجوز "كركاع" المقشر
- 4 بيضات
- 150 غراما من الزبدة
- 225 غراما من السكر المسحوق "السيدة"
- 20 سنتمترا من القشدة الطرية الباردة
- نصف ملعقة صغيرة من الفاني
- ورقة سلفريزي « papier sulfurisé »
- ملعقة كبيرة من الطحين الأبيض "مورص"
- باقة صغيرة من النعناع



حلوى بالكريمة

طريقة التحضير

- يُفصل أبيض البيض عن أصفره
- يُخفق أصفر أربع بيضات مع السكر ثم يضاف الدقيق و الخميرة والشكلاط (غبرة)، ويخلط الكل جيدا مع القهوة و100 غرام من الزبدة المذابة
- يُخفق بياض البيض على حدة حتى يصير كالتلج ثم يضاف إلى الخليط.
- تُدهن صفيحة دائرية بالزبدة المتبقية وتغطى بورق سلفيري، ثم تدهن بالزبدة مرة أخرى و يفرغ فيها الخليط وتدخل الصفيحة إلى فرن ساخن 190 درجة لمدة 20 دقيقة
- يُخرج القالب من الفرن ويترك يبرد، ثم بعد ذلك نخرج الحلوى بخذر من القالب وذلك بقلبها فوق شبكة حديدية، ثم نزيل منها الورق ثم نتركها تبرد
- نضع ماءً بارداً وقطع الثلج في إناء عميق القعر "غارق" ثم نضع فوقه (زلاقة) مملوءة بالقشدة الطرية ونبدأ بالتطريب بالطراب الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها ثم نضيف إليها السكر الصقيل والقانيل "ونستمر في التطريب حتى نحصل على عقدة الشانتي
- نخلط الماء و60 غراما من السكر المسحوق "سنيدة" ثم نذيبها على نار هادئة وعندما يبدأ الشراب بالغلbian نتركه على النار دقيقة أخرى ثم نزيله من فوقها ونترك الشراب يبرد
- نذيب الشوكولاته في حمام مريم حيث يوضع الشوكولاته في إناء من تحته كسرولة فيها القليل من الماء المغلي، ثم يترك يبرد فوق صفيحة إلى أن يتجمد بعد ذلك يجرش بسكين حاد للحصول على قطع رقيقة وملتوية
- تُقسم الحلوى إلى دائرتين (أي تقسم من اتجاه ممكها) وتسقى الأجزاء بالقليل من الشراب "السيرو"
- يُحتفظ بالقليل من القشدة للتزيين
- نطلي الدائرة الأولى بنصف كمية القشدة ثم نضع فوقها الدائرة الثانية من الحلوى، ثم نطليها بنصف الكمية المتبقية ثم نضغط من فوقها قليلا و نخذر لكي نخرج زوائد الكريما
- نطلي جوانب الحلوى بزوائد الكريما
- نرش جوانب الحلوى بأعواد الشكلاط
- نوضع الحلوى فوق صحن التقديم
- يُسوى وجه الحلوى بالقشدة ثم نملأ البوق (poche à douille) بالقشدة المتبقية ونزين به وجه الحلوى
- بعد ذلك نزين وجه الحلوى بحبات الكرز والشكلاط المحروش
- نوضع الحلوى في (الثلاجة) لتبرد إلى حين تقديمها.

المقادير

العجينة

- 200 غرام من الدقيق
- 50 غراما من الشكلاط غبرة (كاوبيل)
- 100 غرام من السكر المسحوق "سنيدة"
- 150 غرام من الزبدة المذابة
- 4 بيضات
- ½ كأس شاي من القهوة
- 3 أكياس من خميرة الحلوى

الحشوة والتزيين

- 20 سنتلرا من القشدة الطرية
- كيس من القانيل
- 50 غراما من السكر الصقيل
- الكرز (حب الملوك) المعب
- 250 غراما من الشكلاط مربعات

الشراب (السيرو):

- 60 غراما من السكر المسحوق "سنيدة"
- 15 سنتلر من الماء

مُسْتَطِيلَة أَمِيمِي بِاللُّوزِ وَالنَّقَوَاكَة

المقادير

- 100 غرام من اللوز المقشر
- 250 غراما من السكر المسحوق " سيدة"
- 175 غراما من الزبدة
- أصفر بيضين
- 150 مللتر من الحليب + ملعقة حساء من الحليب
- 4 ملاعق حساء من عصير البرتقال
- ملعقتا حساء من القهوة
- 40 قطعة من بشكيطو ميمي *biscuit à la cuillère*
- 300 مللتر من القشدة الطرية
- بعض حبات الفريز *fraise* المقطعة
- حبة من الكيوي *kiwi* مقطعة على شكل دوائر للترزين

طريقة التحضير

- في كَسْرولة على نَارٍ هَادئة نَضَعُ اللُّوزَ و100 غرام من السكر إلى أن يَتَذَهَبَ الخَلِيطُ مع التَّحْرِيكِ المُسْتَمِرِّ بِمُحَرِّدِ إِزَالَةِ الكَسْرولةِ من فَوْقِ النَّارِ نُسَكِبُ الخَلِيطَ على وَرَقِ السِّلْفَرِيزِيِّ عَلى شَكْلِ مُسْتَطِيلٍ وَيُتْرَكُ يَبْرَدُ
- يَغطى قَالِبُ (المستطيل) بِوَرَقِ السِّلْفَرِيزِيِّ
- يُطْحَنُ اللُّوزُ لِكَي يُصْبِحَ عَلى شَكْلِ بُودرةِ (غبرة)
- في إناء غَارِقٍ تُخَلطُ الزُّبْدَةُ جَيِّدًا ثُمَّ تُضَيَّفُ إِلَيْهَا مَا تَبَقِيَ مِنَ السُّكَّرِ المُسْحُوقِ "سيدة" وَيُخَلَّطُ الكُلُّ جَيِّدًا لِلْحِصُولِ عَلى خَلِيطٍ مُتجانِسٍ ثُمَّ تُضَيَّفُ إِلَيْهَا أَصْفَرُ البَيْضَتَيْنِ وَبُودرةِ اللُّوزِ
- في إناءٍ نَمزجُ جَيِّدًا 150 مللتر من الحليب والقهوة وعصير البرتقال
- نَفْرَشُ القَالِبَ بِبَشكِيطو الميمي (يجب أن يكون الوجه المرشوش بالسكر أسفل)، ثُمَّ نَسْقِيهِ بِثَلَاثَةِ مَلاعِقٍ من خَلِيطِ الحَلِيبِ، ثُمَّ يَدَهْنُ بِثَلثِ خَلِيطِ الزُّبْدَةِ وَاللُّوزِ، ثُمَّ يَغطى الكُلُّ بِطَبَقَةٍ أُخْرَى من بَشكِيطو ميمي، ثُمَّ يُسْقَى بِثَلَاثَةِ مَلاعِقٍ من خَلِيطِ الحَلِيبِ، ثُمَّ يَدَهْنُ بِالثَلثِ الثَّانِيِ من خَلِيطِ الزُّبْدَةِ وَاللُّوزِ بَعْدَ ذَلِكَ نَضَعُ طَبَقَةَ أُخْرَى من بَشكِيطو ميمي وَنَسْقِيهَا بِخَلِيطِ الحَلِيبِ، ثُمَّ نَدَهْنُهَا بِالثَلثِ السُّمْبِقِيِّ من خَلِيطِ الزُّبْدَةِ وَاللُّوزِ وَفِي الأَخِيرِ نَضَعُ طَبَقَةَ أُخْرَى من بَشكِيطو ميمي وَنَسْقِيهَا بِخَلِيطِ الحَلِيبِ، ثُمَّ يُضَغَطُ عَلى الكُلِّ بِرَفْقٍ وَيَغطى القَالِبُ بِوَرَقِ سِلْفَرِيزِيِّ، ثُمَّ نُدْخِلُهُ إِلَى المَجْمَدِ *réfrigérateur* لِمُدَّةِ 12 سَاعَةٍ عَلى الأَقْلِ
- تُزَالُ الحَلُوى مِنَ القَالِبِ وَتُزِيلُ من فَوْقِهَا وَرَقِ سِلْفَرِيزِيِّ
- نَخدُمُ جَيِّدًا القَشْدَةَ الطَّرِيَةَ مع مَلْعَقَةِ حَسَاءٍ مِنَ الحَلِيبِ بِالطَّرَابِ الكَهْرِبَائِيِّ إِلَى أَنْ تُصْبِحَ القَشْدَةُ عَلى شَكْلِ شَانْتِي
- نَغطِي الحَلُوى مِنَ الفُوقِ وَالسَّوَابِ بِكُربِمَا الشَّنْتِيِّ مع تَرَكَ القَلِيلِ مِنْهَا لِلتَّرْتِينِ
- نَأْخُذُ مَا تَبَقِيَ مِنَ الشَّنْتِيِّ وَنَضَعُهُ فِي بَوقِ رَأْسِهِ عَلى شَكْلِ نَحْمَةِ (un chinois)، ثُمَّ نُزَيِّنُ وَجْهَ الحَلُوى عَلى شَكْلِ حُطُوطٍ مَائِلَةٍ وَمُتَوَازِيَةٍ ثُمَّ نُزَيِّنُ الفَرَاغَ (ما بين الخطين) مَرَّةً بِدَوَائِرِ الكَيُويِّ وَمَرَّةً بِقَطْعِ الفَرِيزِ

حلوى مطوية بالبندق Gâteau roulé aux noisettes

المقادير

التزيين	الحشوة	العجينة
• 150 غراما من الشوكولاتة السوداء	• 20 سنتنرا من القشدة الطرية	• 25 غراما من الزبدة المذابة للدهن
• 10 سنتنرات من القشدة الطرية	• 250 غراما من البندق المقلي	• 40 غراما من الكاكاو المطحون "بذرة كاوبيل"
• باقة من أوراق النعناع	• 275 غراما من السكر المسحوق "سنيده"	• ملعقة كبيرة من الطحين الأبيض
• ملعقة كبيرة من السكر المسحوق "سنيده"	• ملعقة كبيرة من الزيت	• قليل من الملح
		• 5 بيضات
		• 150 غراما من السكر المسحوق "سنيده"
		• ورق سلفريزي « papier sulfurisé »

1 القالب :

- تُدوّب 25 غراما من الزبدة، ثم يُدهن القالب المُستطيل "من حجم 30x40 سنتنتر تقريبا" بنصف الزبدة المذابة
- يُوضَع ورق سلفريزي على القالب ثم يدهن بالمتبقي من الزبدة المذابة

2 نهيء الحلوى:

- تُخلط الملعقة الكبيرة من الدقيق بمسحوق "كاوبيل" ثم يُغربل الخليط في إناء مقعر "غارق"
- يُفصل أبيض البيض عن أصفره ثم نضع أصفر البيض في إناء مقعر "غارق" ثم يمزج جيدا بالخلط الكهربي أو اليدوي وتُضيف إليه 100 غرام من السكر المسحوق "السنيده"، دائما مع التحريك المُستمر إلى أن يُصبح الخليط عبارة عن عقدة ليّنة
- في إناء مقعر "غارق" يُطرب أبيض البيض بالطرّاب الكهربي أو اليدوي إلى أن يُصبح كالتلج ثم تُضيف إليه 50 غراما من السكر المُسحوق "السنيده" مع التحريك المستمر ويجب أن يصبح كعقدة
- تأخذ ثلث خليط الطحين وكاوبيل ويُغربل فوق خليط أصفر البيض والسكر، ثم تُضيف إليه ثلث أبيض البيض مع التخليل بحذر وتكرر العملية مرتين مع ما تبقى من خليط كاوبيل وأبيض البيض
- يُسكب الخليط في القالب و"يُمس" ثم يُدخّل إلى فرن ساخن "200 درجة" لمدة 10 دقائق تقريبا، وقبل إخراجها يجب مراقبة طهيها
- ملاحظة: يجب أن يكون سطح الحلوى مستويا، وأن لا تُطهى كثيرا لتبقى ليّنة بين الأصابع، وذلك لكي تتمكن من لفها مباشرة بعد أن تُخرج الحلوى من الفرن نضع فوقها مديلا أبيض نظيفا مبللا بالماء ثم نضع فوقها الصفيحة ثم نُقلبها، بعد ذلك يُزال ورق سلفريزي ثم تُلف الحلوى جيدا بالمندبل، ثم تُترك لتبرد

3 نهيء الحشوة :

- في إناء "كسرولة" عميقة القعر "غارقة"، وعلى نار هادئة نضع 250 غراما من السكر و250 غراما من البندق إلى أن يُدوّب السكر ويُصبح "كراميل ذهبيا" مع التحريك المُستمر بعد ذلك يُزال الإناء من النار ويُسكب الخليط في صحن مدهون بالزيت مع بسطه بملعقة خشبية ويترك ليبرد لمدة 15 دقيقة
- تأخذ نحو 20 بندقة noisettes من الصحن وتترك للتزيين والمتبقي من البندق يطحن أجزاء رقيقة جدا "فئات"
- تطرب 20 سنتنرا من القشدة الطرية بالخلط الكهربي جيدا لكي تتركى "تطلع"، تُضيف إليها 25 غراما من السكر المسحوق "السنيده" ثم يخلط الكل جيدا للحصول على عقدة، بعد ذلك تُضيف إليها خليط البندق noisettes مع تخليل العناصر جيدا

0 تزيين الحلوى :

- تغسل أوراق النعناع جيدا وتحمس بمندبل ثم تأخذ 100 غرام من الشكلاط ولذوبه في حمام مريم "au bain marie"
- يُدهن ظهر أوراق النعناع بالشكلاط المذاب وتُوضع الأوراق المدهونة في صفيحة لكي تبرد ثم تُدخّل إلى التلاحة "القمم المحدث" لكي تجمد. بعد ذلك يُزال أوراق النعناع لتبقى أوراق الشكلاط وحدها
- تطرب 10 سنتنرات من القشدة الطرية بالخلط الكهربي جيدا لكي تتركى "تطلع"، تُضيف إليها ملعقة كبيرة من سكر سنيده ثم يخلط الكل جيدا للحصول على عقدة "كريم شنتي" crème chantilly
- تأخذ 50 غراما من الشكلاط المذوق ويخرط بسكين ليصبح على شكل أعمدة خشبية للتزيين

0 التقديم النهائي:

- تُلف الحلوى المثلثة تُسّخ مستطيلا واحداً و"تُغمر" بالحشوة مع بسطها بملعقة خشبية ثم تُلف من حديد وتُقطع الجوانب بالسكين
- في صحن التقديم نضع الحلوى في الوسط، نطبخ أملاها وجوانبها بالكرم شنتي crème chantilly وتُزين سطحها بوحدة البندق noisettes ثم بأعمدة الشكلاط ثم تُرَقّ خواتم الصحن بأوراق الشوكولاتة كما في الصورة



فوري نوار المستطيلة

المقادير

- العجينة**
- 250 غراما من الخبز الأسود (pain de seigle noir) أو البسكويت الجاف المصنوع من الشكلاط
 - 100 غرام من الزبدة + 4 بيضات
 - 70 غراما من الدقيق + كيس من خميرة الحلوى
 - ملعقتا حساء من بودرة الكاكاو
 - 60 غرام من الشكلاط الأسود
 - 100 غرام من اللوز المفشر
 - 100 غرام من السكر المسحوق "سيدة"
 - ملعقتا حساء من الماء

الحشوة والتزيين

- 250 غرام من الكرز أي حب الملوك
- 60 غراما من الشكلاط الأسود
- 50 سطرغا من القشدة الطرية
- ملعقتا حساء من السكر المسحوق "سيدة"

الشراب والسيرو

- 60 غراما من السكر المسحوق "سيدة"
- 15 سطرغا من الماء

طريقة التحضير

العجينة:

- نُهيئُ فرنا بِشحمته على درجة 180 ثم نلُوب 25 غراما من الزبدة على النار وندخن قالبنا مُستطيلا من حجم 30*40 سنتيمتر ونغليه بورق سلفريوري (قعره) ثم نذمه بالزبدة المذابة.
- يقطع الخبز الأسود أو البسكويت لكي يصبح على شكل قُعات ثم نذهب الزبدة المُنقحة ونتركها تبرد.
- يقطع الشكلاط إلى قطع صغيرة جدا بواسطة سكين حاد أو بالمطحنة الكهربائية.
- يُعرب الدقيق وخميرة الحلوى وبودرة الكاكاو في زلافة ونضيف إليهم الخبز المُشحون وقطع الشكلاط ثم نُخلط العناصر جيدا.
- نُفصل بياض البيض عن صفاره، ثم نُضرب صفَر البيض (بإستعمال الطراب الكهربائي) مع 50 غراما من السكر المسحوق "سيدة" إلى أن يُصبح الخليط رغوا ويكون عقدة عند رفعه بالخلط.
- نطحن اللوز في المطحنة الكهربائية ثم نضيفه إلى صفَر البيض مع الماء ونخلط الكل بالملعقة الخشبية.
- في زلافة أخرى نُضرب جيدا بياض البيض (بالطراب الكهربائي) إلى أن يُصبح مثل الفلج ثم نضيف إليه ما تبقى من السكر المسحوق "سيدة" مع الإستمرار في الخلط لمدة 20 ثانية تقريبا إلى أن يصبح الخليط حفيفا ولامعا.
- نأخذ ثلث بياض البيض ونضيف إليه صفَر البيض، ثم نضيف إليه خليط الشكلاط على ثلاثة مراحل مُع التحريك الخفيف في كل مرة بعد ذلك نُضيف ما تبقى من بياض البيض مسع التحريك بواسطة ملعقة مطاطية (spatule en caoutchouc) ثم نضيف إلى الخليط الزبدة التي أذابناها من قبل مع التحريك بخذر.
- نُضِب الخليط في القالب، ثم ندخله إلى الفرن لمدة تتراوح ما بين 5 إلى 10 دقائق لكي تكون الحلوى حَمَّة عند لمسها بالأصابع.
- عند إخراج القالب من الفرن نُخرج الحلوى بخذر من القالب وذلك بقلبها فوق شبكة حديدية، ثم نزيل منها الورق ثم نتركها تبرد ثم نقسمها إلى ثلاث مستطيلات متساوية.

الحشوة والتزيين:

- نُضع ماءً بارداً وقطع الثلج في إناء عميق القعر "غارق"، ثم نضع فوقه (زلافة) مُملوئة بالقشدة الطرية ونبدأ بالتطريب بالطراب الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها ثم نضيف إليها ملعقتي حساء من السكر المسحوق "سيدة" ونستمر في التطريب حتى نحصل على عقدة الشانسي.
- نُخلط الماء و60 غراما من السكر المسحوق "سيدة" ثم نذيبها على نار هادئة وعندما يبدأ الشراب بالعلبان نتركه على النار

ذققة أخرى ثم نزيله من فوقها ونترك الشراب يبرد

• ينسل حب الملوك جيدا ثم يستغفر من الماء و نزيل منه غظمه مع الاحتفاظ ب 8 حبات للتزيين

التقديم النهائي:

- تُشقى المُستطيلات الثلاث بالشراب
- نطلي المستطيل الأول بثلث كمية الكريم الشانسي، و نغرش فوقها نصف كمية حب الملوك و نضع فوقه المُستطيل الثاني من الحلوى، ثم نطليه بالثلث الثاني من الشانسي و نغرش فوقه ما تبقى من حب الملوك و نضع فوقه مُستطيل الحلوى الأخير
- نأخذ الثلث المتبقى من الكريم الشانسي (ونحفظه بالفيل للتزيين) و نطلي به سطح الحلوى مع التمسيس الجيد للحصول على سطح مستو
- نأخذ 60 من قطع الشكلاط وندخلها إلى الملاجحة حتى تبرد جيدا، ثم نضعها على عبكة ذات ثقوب كبيرة
- نُوضع الحلوى فوق صحن التقديم ثم نملأ البوق (poche à douille) بكريمنا الشانسي المُتبقية ونرش وجه الحلوى بوريدات صفوة متلاصقة على طول السطح، ثم نرش السطح والجوانب بالشكلاط المُحرك

الكيك الرخاميّ marbré

المقادير

- 60 غراما من الشكلاط الأسود (مربعات)
- 175 غراما من الزبدة (أو ماركارين)
- 175 غراما من السكر المسحوق "سيدة"
- 275 غراما من الدقيق
- ملعقة حساء من الماء
- كيس واحد من خميرة الحلوى
- 3 بيضات
- ملعقة حساء من الحليب
- قشرة برتقالة محكوكة
- ملعقة فهورة من ماء الزهر
- ملعقة فهورة صغيرة من الملون الطبيعي البرتقالي
- كيس من الفانيليا
- 50 غرام من السكر الصقيل (كلاصين) للترتين

طريقة التحضير

- يُغَطَّى قَالْبٌ مَرَبَعٌ مِنْ حَجْمِ 20 سَنْتِمِتر بَورق سَلْفِيرِيزي ثُمَّ يُدْفَنُ بِالزُبْدَةِ
- يَدْرَبُ الشكلاطُ مَعَ مِلْعَقَةِ حَسَاءٍ مِنَ الْمَاءِ فِي حَمَامٍ مَرَبَعٍ au bain marie (حَيْثُ يَوْضَعُ الْكَلْ فِي إِبْنَاءٍ مِنْ تَحْتِهِ إِبْنَاءٌ فِيهِ الْقَلِيلُ مِنَ الْمَاءِ يَوْضَعُ فَوْقَ النَّارِ)
- تُزْرَجُ الزُّبْدَةُ وَ سَكَّرٌ سَنِيدَةٌ لِلْحُصُولِ عَلَى خَلِيطٍ خَفِيفٍ
- يُخْلَطُ الدَّقِيقُ مَعَ خَمِيرَةِ الْحَلْوَى
- نُضِيفُ إِلَى خَلِيطِ الزُّبْدَةِ وَالسَّكَّرِ نَيْضَةً مَعَ مِلْعَقَةٍ مِنَ الدَّقِيقِ ثُمَّ نَيْضَةً وَمِلْعَقَةٍ مِنَ الدَّقِيقِ ثُمَّ نَيْضَةً وَمِلْعَقَةٍ مِنَ الدَّقِيقِ مَعَ التَّحْرِيكِ الْجَيِّدِ وَالْمُسْتَمِرِّ وَبَعْدَ ذَلِكَ نُضِيفُ مَا بَقِيَ مِنَ الدَّقِيقِ مَعَ الْحَلِيبِ وَبِمَزْجِ الْكَلْ جَيِّدًا لِلْحُصُولِ عَلَى عَجِينَةٍ مَتَمَاسِكَةٍ
- تُقَسِّمُ الْعَجِينَةُ إِلَى ثَلَاثَةِ أَقْسَامٍ
- فِي زِلَافَةٍ نَخْلَطُ الثَّلَاثَ الْأَوَّلَ مِنَ الْعَجِينَةِ مَعَ قَشْرَةِ الْبُرْتَقَالَةِ وَمَاءِ الزَّهْرِ وَالْمَلُونِ الطَّبِيعِيِّ
- فِي زِلَافَةٍ ثَانِيَةٍ نَخْلَطُ الثَّلَاثَ الثَّانِيَةَ مِنَ الْعَجِينَةِ مَعَ نِصْفِ كَمِيَةِ الْفَانِيلَا
- فِي زِلَافَةٍ ثَالِثَةٍ نَخْلَطُ الثَّلَاثَ الثُّلَاثِيَةَ مِنَ الْعَجِينَةِ مَعَ الشكلاطَةِ الْمُدَابَبَةِ وَالنِّصْفِ الْمُتَبَقِّيِّ مِنَ الْفَانِيلَا
- نَفْرَعُ فِي الْقَالْبِ 3 مِلْعَاقٍ كَبِيرَةٍ مِنْ كُلِّ زِلَافَةٍ بِتَنَاقُوبٍ إِلَى أَنْ تَنْتَهِيَ الْعَجِينَةُ
- بِوِاسِطَةِ سِكِّينٍ نَخْلَطُ 3 أَنْوَاعٍ مِنَ الْعَجِينَةِ ثُمَّ نَدْخُلُ الْقَالْبَ إِلَى فُرْنٍ سَابِحِينَ (بِجَهْرِ مِنْ قَبْلِ مَدَّةِ 10 دَقَاقِ) وَبِمُسْتَمَرِّ الطَّهْيِ لِمُدَّةِ سَاعَةٍ إِلَى أَنْ يَنْضَاعَفَ حَجْمُ الْكَيْكِ (يَجِبُ مَرَاقِبَةُ الطَّهْيِ بِوِاسِطَةِ وَضْعِ قَضِيبٍ فِي وَسْطِ الْكَيْكِ الَّذِي يَجِبُ أَنْ يَخْرُجَ جَافًا).
- بَعْدَ إِخْرَاجِ الْكَيْكِ مِنَ الْفُرْنِ بِتَرَكِ 5 دَقَاقٍ ثُمَّ يُخْرَجُ مِنَ الْقَالْبِ
- عِنْدَمَا يَبْرُدُ الْكَيْكُ يُزِينُ بِالسَّكَّرِ الصَّقِيلِ



طارت بالفواكه

المقادير

العجينة	الكريما	الفواكه
• 250 غراما من العقيق (الفرص)	• 300 مللتر من الحليب	• 150 غراما من البوز المقطع على شكل دوائر
• 125 غراما من السكر السيدة	• 60 غراما من السكر السيدة	• 150 غراما من الكوي المقطع على شكل دوائر
• 150 غراما من الزبدة	• ملعقة حساء من الطحين الأبيض المغربي	• 150 غراما من الكرز (حب الملوكة) بلا عظم
• ربع ملعقة صغيرة من الملح	• ملعقة حساء من "المايزينا"	• 150 غراما من العنب (بلا عظم)
• 2 من أصفر البيض	• بيضة كاملة + أصفر بيضة	• 150 غراما من الفريز المقطع إلى نصفين
• كيس من الفانيلا	• نصف كيس من الفانيلا	• 100 غراما من الأنانس المقصر المقطع قطعاً صغيرة
	• 25 غراما من الزبدة	• 100 غرام من المانكا المقطع قطعاً صغيرة
		• 100 غرام من المشمش المقطع إلى نصفين

طريقة التحضير

1 العجينة

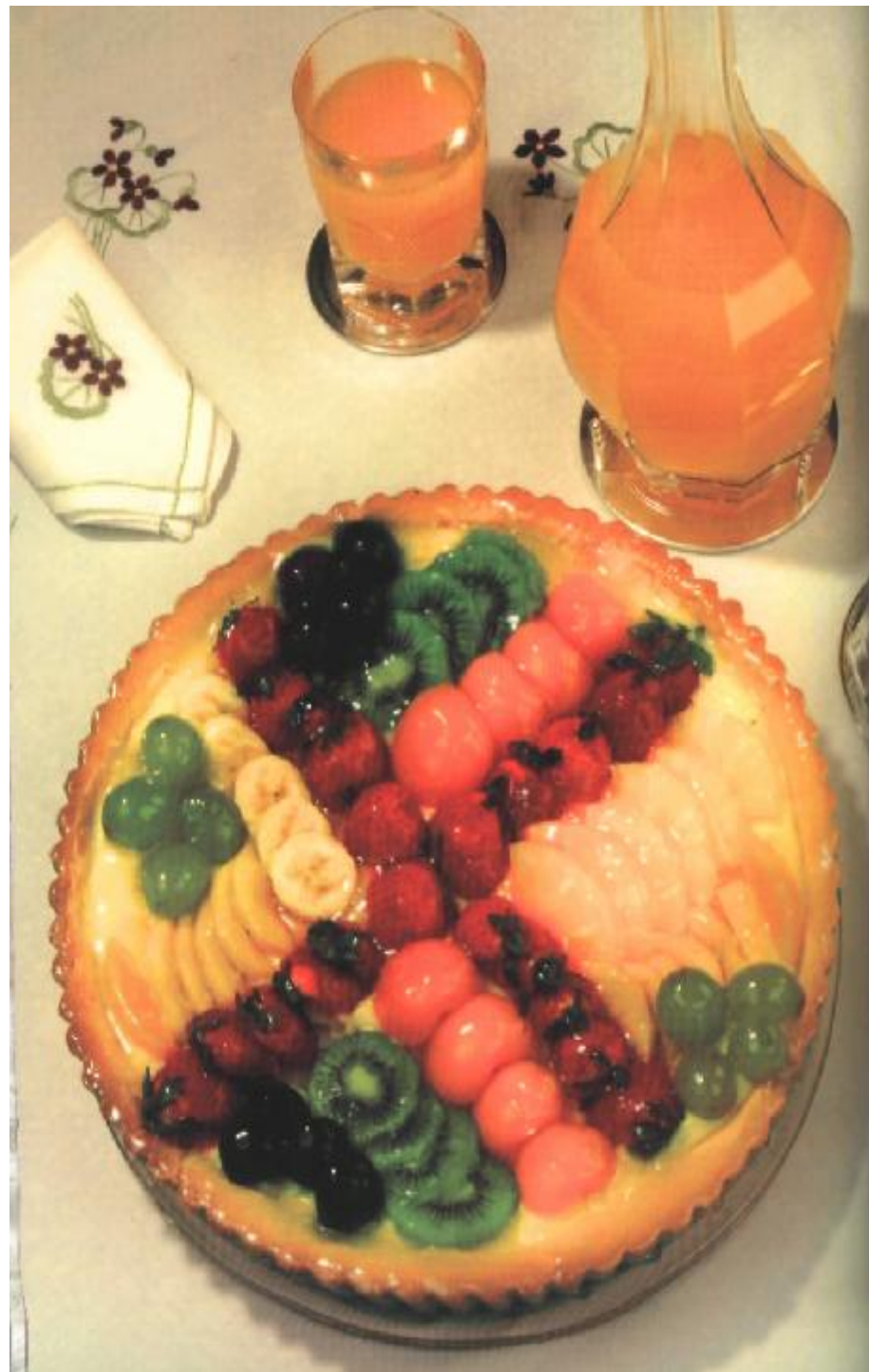
- في قسعة يُخلط السكر وأصفر البيض والملح والفانيلا ويُفْرَج الحليب جيداً حتَّى يتضاعف حجمه ثم تُضيف الدقيق مع الإستمرار في خلط العناصر
- في مكان العمل التّظيف تُفْرَغ العجينة وتضيف إليها 125 غراما من الزبدة مع ذلكها جيداً ثم تُجمع على شكل كرة وتوضع في التلاجة لمدة 40 دقيقة
- تُمدد العجينة بالوراق فوق مكان العمل مرشوش بالدقيق ثم تُوضع في قالب دائري كبير مدحون بالزبدة المشفية أو في قوالب صغيرة وتقب العجينة بالفرشاة (لكي لا تنتفخ) وتطهى في الفرن لمدة 25 دقيقة

2 الكريما

- يُسخن الحليب في "كسرولة"
- في إناء عميق القعر "عاري" يُخلط السكر والطحين والسمالينا والبيضة وأصفر البيض، تُخلط هذه العناصر جيداً بالخلط اليدوي إلى أن تُصبح متماسكة، ثم تُضيف إليها الحليب شيئاً فشيئاً
- يُسب الحليب في "كسرولة" وتوضع على نار هادئة مع التحريك المستمر إلى أن يُصبح الحليب متماسكاً وعندما يتأ في الغليان يُزال من فوق النار
- تُضيف إلى الحليب الفانيلا والزبدة ويرجع فوق النار لمدة دقيقة واحدة

3 التزيين والتقديم النهائي

- تُضيب الكريما فوق الطورطة النطية وتُمدد بملعقة خشبية ثم تُصفف الفواكه على وجه الطورطة وتُدهن بحمى المشمش



طارت بالخمير

المقادير

العجينة

- 200 غرام من الدقيق
- ملعقة ونصف من السكر المسحوق " سيدة "
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- 100 غرام من زبدة الماركارين (البيضاء)
- 4 ملاعق من الماء البارد
- 25 غرام من الزبدة

الحشوة والتزيين

- 5 حبات من
- 3 أصفر البيض + بيضتان كاملتان
- 150 غراما من الزبدة
- 150 غراما من السكر المسحوق " سيدة "

المورانغ "la meuringue"

- 100 غرام من السكر المسحوق " سيدة "
- 10 سطر من الماء + 3 بيض البيض

طريقة التحضير

العجينة:

- تُغربل الدقيق في إناء مقعر (زلافة كبيرة) ثم تُضيف إليه قطع زبدة الماركارين ويُخلطهما جيدا بأطراف الأصابع ثم تُضيف السكر والملح والماء (ملعقة نلو الأخرى) ويُخلط العنصر قليلا بالفرشاة ثم يُبدأ بجمع العجينة على شكل كرة ثم نلفها ونضعها في المبرد لمدة 30 دقيقة لكي تجتمع أكثر
- ندهن قالب (الطورطة) شكل دائري قطره 24 سنتيمتر ب 25 غرام من الزبدة
- نمدد العجينة التي يجب أن تكون حجمها أكبر ب 5 سنتيمترات من حجم القالب ثم نضعها في القالب ونبدأ بالضغط خيلاً على جوانب العجينة وعلى قعر وجوانب القالب ثم بواسطة مقص أو سكين دائري نزيل الزوائد لكي نُضخ تتجاوز القالب ب 1 سنتيمتر واحد ثم نطوي المستمر الزائد تحت الأحرف وتزين الأحرف بالضغط عليها بالأصبعين
- يُقَب قعر العجينة بالفرشاة ثم نضع القالب في المبرد لمدة 15 دقيقة تقريبا
- نسخن الفرن على درجة 200 ثم نغطي العجينة بفرشتين من ورق الألمنيوم ثم نغطي نصف القالب باللوبيا البيضاء أو الأرز (لكي تطهى كاملة) ثم نضعها في الفرن لمدة 15 دقيقة
- نُخرج العجينة من الفرن ثم نزيل من فوقها ورق الألمنيوم ونُخبِظ درجة حرارة الفرن إلى 190 درجة ثم نُرجع القالب إلى الفرن لمدة ما بين 5 إلى 10 دقائق وعند إخراج الطورطة من الفرن نضعها فوق شبكة حديدية ونتركها تبرد قبل حشوها

الحشوة:

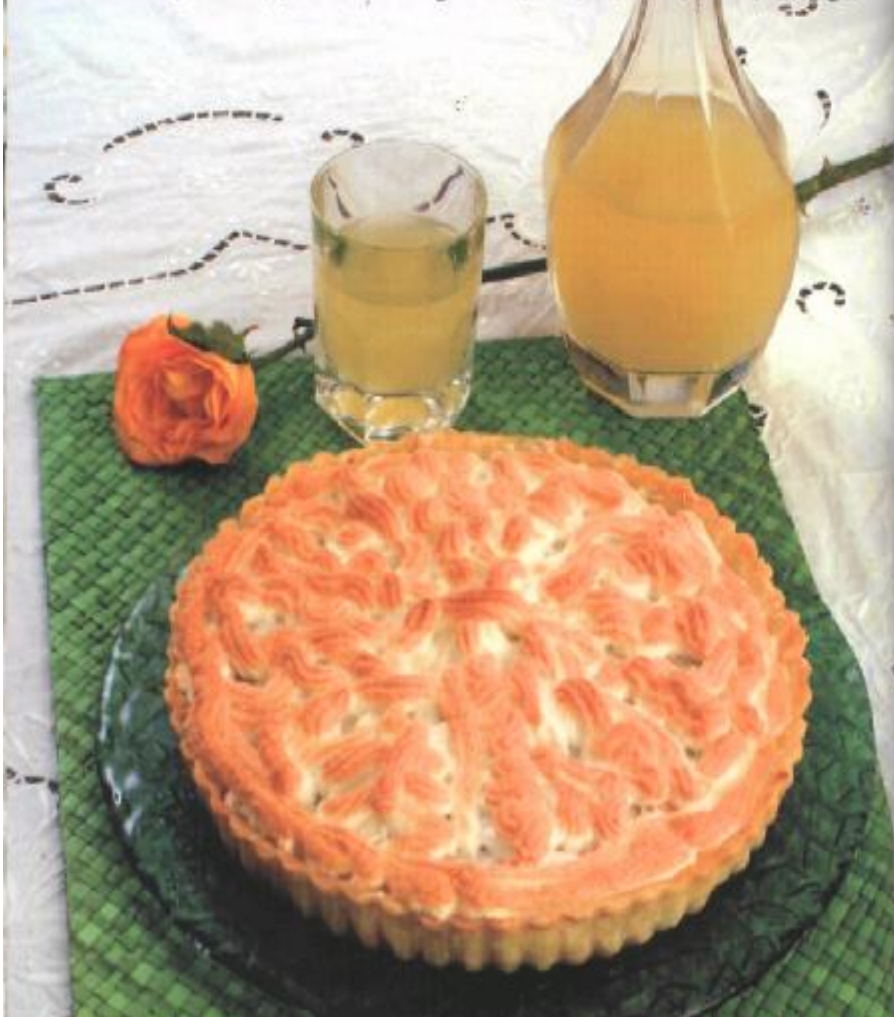
- نحك قشرة خامستين فوق ورق سلفريزي ونُخلِظ بها
- نُقطع الخماض إلى نصفين ثم نُغصره ونصفيه (يجب الحصول على 25 سنتيمتر من العصور تقريبا)
- نُخلِظ بالطراب أصفر البيض والبيض الكامل إلى أن يصبح الكتل متمزجا
- نُقطع الزبدة على شكل مُربعات صغيرة ثم نضعها في كسرولة ونضيف إليها السكر وقشرة الخماض ثم نصيف عصور الخماض ونضعها فوق نار هادئة مع التحريك لمدة 3 دقائق إلى أن يذوب السكر
- نُزيل الكسرولة من فوق النار ثم نصيف إليها البيض المحفوق ونحرك بالطراب إلى أن يصبح الخليط متمزجا
- نُعيد الكسرولة فوق نار هادئة لمدة ما بين 4 و6 دقائق للحصول على عقدة مع التحريك المستمر بالملعقة الخشبية إلى أن يند بالانصاف بالملعقة ثم نُصفي الخليط في مصفاة نحذف أطراف البيض والخماض ونتركه يبرد
- نُصب كريمة الخماض بالملعقة فوق الطورطة ثم ندخلها إلى الفرن من 10 إلى 12 دقيقة وبعد إخراجها نترك تبرد ثم ندخلها إلى المبرد

المورانغ "la meringue":

- تُدبب البسكويت في الماء حتى لا يذوب ثم نتركه يعلو بدون تحريك إلى أن يصبح الشراب ثقيلًا (عائزًا)
- في زلافة نظيفة جيدا بيض (بالطراب الكهربائي أو اليدوي) إلى أن يصبح مثل الطلع ثم نصيف إليه الشراب ساخنًا وعلى مهب) حتى نحصل على المورانغ (حبيب متحان من البيض وشراب السكر) مع الاستمرار في الخلط دون توقف لمدة 5 دقائق أخرى إلى أن يبرد المورانغ
- يُسكّن الفرن وتبدأ الطورطة بتصلب كمية المورانغ والباقي منه (أي المورانغ) نملأ به البوق رأسه كبير وعلى شكل لحمه (poche à douille) ونزين به الطورطة ثم ندخلها إلى الفرن من دقيقة إلى دقيقتين حتى يتذهب المورانغ (يجب أن نوضح الطورطة أسفل مصدر الحرارة بحوالي 7 سنتيمترات)

التقديم النهائي:

- نُوضع الطورطة في الضحى ونقدم بمجرد إخراجها من الفرن ونقطع بواسطة سكين مغفوس في الماء ساخن.



طارتا اللوز بالشوكولاته

المقادير

التزيين	الحشوة	العجينة
• 100 غرام من الشوكولاته الأبيض	• 300 غرام من الشوكولاته الأسود	• 150 غراما من اللوز المقشر
• 20 ورقة من الزهور أو النعناع (من أحجام مختلفة)	• 40 سنتنر من القشدة الطرية	• 50 غراما من السكر المسحوق " سيدة "
	• بهتان كافتان + أصفر بيضة	• بيضة بيضة واحدة + زبدة لدن القالب

طريقة التحضير

العجينة:

- يُطحن اللوز المقشر مع السكر في المطحنة حتى يصبح على شكل (عرة)
- في زلابة متوسطة يُخفق البيض جيدا حتى يصبح مثل الثلج ثم تُضيف إليه اللوز المطحون وتخلط الكل جيدا بالمعلقة الخشبية للحصول على عقدة ثم تُجمع الخليط على شكل كرة، ثم تلفها وتضعها في المبرد لمدة 30 دقيقة
- تُذوب الزبدة، ثم ندهن بها قالبيا دائريا قطره 24 سنتنر
- يُرش مكان العمل بالقليل من الدقيق، ثم تُخرج عجينة اللوز وتسطها بالمندلك ثم تضعها في القالب وبواسطة ظهر ملعقة (المعطوسة في الماء البارد) نسط العجينة على قعر وجوانب القالب ثم ندخلها إلى المبرد لمدة 15 دقيقة
- نسخن الفرن على 180 درجة، ثم ندخل القالب (يجب أن يكون من تحت شبكة حديدية) لمدة تتراوح من 8 إلى 10 دقائق إلى أن تصبح الطورطة في لونها الذهبي
- عند إخراج الطورطة من الفرن نضع القالب فوق شبكة حديدية ونتركه يبرد (لا يجب إطفاء الفرن)

الحشوة:

- تُوضع الشوكولاته في المبرد لمدة 10 دقائق، ثم تقطع بالسكين قطعاً صغيرة ثم تُوضع في الخلاط الكهربائي لكي تُصبح على شكل فتات رقيق (على عدة مرات وليس دفعة واحدة لأن الشوكولاته سيذوب)
- نضع الشوكولاته في زلابة متوسطة الحجم
- في كسرولة نضع القشدة الطرية تدفأ على نار هادئة ثم نضيفها إلى الشوكولاته مع التحريك الجيد بالطراب اليدوي إلى أن يذوب الشوكولاته
- في زلابة أخرى نضع البيضتين وأصفر البيضة ونطرب الكل جيدا بالطراب اليدوي إلى أن يُصبح الخليط متجانسا
- نُضيف كريمة الشوكولاته إلى البيض المطرب شيئا فشيئا مع التحريك جيدا ثم نُصب هذا الخليط فوق العجينة الباردة
- نضع الطورطة في الفرن من 15 إلى 20 دقيقة
- نضع القالب فوق الشبكة الحديدية ثم نتركها تبرد شيئا ما ثم بعد ذلك نضع الطورطة فوق زلابة لكي تبرد نهائيا

التزيين:

- نغسل أوراق الزهور أو النعناع من الوجهين ثم نُنشِف جيدا بالمندبل
- يُوضع الشوكولاته في المبرد لمدة 10 دقائق ثم نقطعه بالسكين قطعاً صغيرة ثم نضعه في الخلاط الكهربائي لكي يصبح على شكل فتات رقيق (على عدة مرات وليس دفعة واحدة لأن الشوكولاته سيذوب)
- نضع الشوكولاته في زلابة متوسطة الحجم ثم نضعها فوق كسرولة نضعها مملوء بالماء الساخن ثم نضعها فوق نار هادئة من 2 إلى 3 دقائق مع التحريك بملعقة خشبية من حين إلى آخر إلى أن تذيب الشوكولاته كليا
- نطلي بالفرشاة (pinceau) الوجه اللامع للأوراق بالشوكولاته المذابة ثم نترك الأوراق تجرد في صحن ثم ندخلها إلى التلاجة وعندما تبرد نزيل الأوراق بحذر لكي نحصل على أوراق الشوكولاته.
- نضع الطورطة في صحن التقديم ثم نُزينها بأوراق الشوكولاته.



بشكيطو بكريما الشوكولاتة

المقادير

- 250 غ من الدقيق
- 2) ملعقتان صغيرتان من الخميرة الكيماوية (الحلوى)
- 100 غ من السكر المسحوق "سيدة"
- كيس من الفانيلا
- 375 غ من الزبدة
- 1 كيس من كريم شانتي بالشوكولاتة
- ملعقة كبيرة من السكر الصقيل (كلاصيه)
- 4/1 لتر من الحليب + 2) ملعقتا حساء من الحليب
- 250 غرام من الشكولات مرعبات

طريقة التحضير

- في قفصعة يُوضع الدقيق وتُحفر في وسطه حفرة تُوضع في وسطها الخميرة ويُضاف إليها سكر "سيدة"، والفانيلا وملعقتا حساء من الحليب
- يُمزج الخليط جيدا ثم تضيف الزبدة مقطعة قطعاً صغيرة إلى أن تُصبح العجينة متماسكة
- تُمدد العجينة بالوراق (سمكها سنتيمران) وتُقطع على شكل دوائر بواسطة طابع دائري مسنن قطره 5 سنتيمترات أو كأس صغير، وتُوضع في صفيحة مدهونة بالزيت ثم تدخل في الفرن درجة حرارته متوسطة لمدة 20 دقيقة إلى أن يتحلب لونها
- في إناء غارق يُوضع 1/4 لتر من الحليب مع الكريم شانتي ويُمزج الكل بالخلط الكهربي، مع إضافة ملعقة كبيرة من السكر الصقيل للحصول على كريم الشوكولاتة
- تُدب مربعات الشوكولاتة في حمام مريم حيث يوضع الشوكولاتة في إناء من تحته كمبرولة فيها القليل من الماء المغلي
- تأخذ كريم الشوكولاتة وتضعها في بوق رأسه على شكل نجمة ثم تأخذ دائرة من البشكيطو ونزين فوقها بالكريما ثم نضع فوقها دائرة أخرى من البشكيطو ونظليها بالشوكولاتة المذابة ثم نزين وسطها بنجمة من كريم الشوكولاتة.



طَارط بِاللُّوزِ وَ الكِرَكَاعِ

المقادير

العجينة	الحشوة والتزيين
• 200 غرام من اللوز	• 150 غراما من اللوز المطحون بقشوره
• 125 غراما من الدقيق	• 3 من بياض البيض
• نصف ملعقة صغيرة من القرفة	• 100 غرام من السكر المسحوق "سنيدة"
• 150 غراما من الزبدة	• 150 غراما من الكركاع للتزيين
	• ملعقتا حساء من مربى المشمش أو البرتقال
• أصفر بيضة واحدة	
• 100 غرام من السكر المسحوق "سنيدة"	
• ربع ملعقة صغيرة من الملح	
• حامضة واحدة	

طريقة التحضير

① العجينة

- يُسلق اللوز وَيُقَشَّرُ وَيُطْحَنُ مع نصف كمية الدقيق في مِطْحَنَة كهربائية ❶❷
- في قَصْعَة يُخَلط الدقيق المُتَبَقِي مع اللوز المطحون و125 غراما من الزبدة (الرطبة) والملح والسكر وأصفر بيضة والقرفة وقشرة حامضة مَحْكُوكَة وِملْعَقَة وَنِصْف من عَصِير الحَامِض
- تُمزج هذه العنصر جَيِّدا أَوَّلًا بِالْأَصَابِع ثم بعد ذلك تُدلك باليدين حتى الحصول عَلَى عَجِينَة مَتَمَازِجَة ثُمَّ بعد ذلك تجمَع العجينة على شكل كرة، تُغَطَّى بِمَنَدِيل نَظِيف وَتُحْتَفَظ بِهَا في الثَّلَاجَة لِمُدَة سَاعَة وَنِصْف
- يُدْهَن القَالِب بِالزُّبْدَة المُنْبِقِيَة
- يُرَش مَكَان العَمَل بِالْقَلِيل من الدقيق ثُمَّ تُمدد فَوْقَه العَجِينَة بِالسَّمْدَلِك
- تُوَضَع العَجِينَة في القَالِب وَتُدخَل إلى الفُرن لِمُدَة تَتَرَاوَح مَا بين 25 إلى 30 دَقِيقَة

② الحشوة والتزيين

- يُخَفَّق بِيَاض البِيض جَيِّدا مَعَ سُكَّر سَنِيدَة حَتَّى يُصْبِح أبيضَ مِثْل الثَّلَاج ثُمَّ يُضَاف إِلَيْهِ اللُّوزُ المَطْحُون وَيُخَلط الكُل جَيِّدا
- يَفْرَغ ثَلثِي الحشوة في القَالِب ثُمَّ يَدخَل القَالِب إلى الفُرن لِمُدَة 15 دَقِيقَة
- يُخْرَج القَالِب من الفُرن وَتَضَع الحشوة المُنْبِقِيَة في البوق (poche à douille) ثُمَّ نزين وجه الطورطة على شكل مربعات ثُمَّ تعاد إلى الفُرن لِمُدَة 5 دَقَائِق
- بعد إخراج القَالِب من الفُرن تُدْهَن الطُورْطَة بِالْمَرْبِي (nappage) وَتُزِين بِالكَرَكَاعِ المَقْسُومِ إلى نِصْفَيْن.

الشوكلاته باللوز

المقادير

- 500 غرام من الشكلاطه الاسود
- 250 غرام من اللوز
- 150 غرام من سكر سيدة
- قوالب صغيرة (اشكال متنوعه)

طريقة التحضير

- تأخذ لثراً من الماء، نضعه فوق النار إلى أن يغلي ثم نضع فيه اللوز
- يُقشّر (يفرك) اللوز وينظف ويُنشف بمناديل ويطحن مع السكر ثم تُصنَع مِنهُ كُوَيْرَات من حَجم الحمص.
- تُذِيب الشوكلاته في حمام مريم (au bain marie) (نضع الشوكلاته في كسرولة من تحته آنية فيها القليل من الماء فوق نار هادئة)
- نأخذ القوالب ونضع فيها ملعقة صغيرة من الشكلاطه المذاب ثم نُصَع كره من اللوز المطحون ونضيف فوقها ملعقة أخرى من الشوكلاته المذاب ونستمر في هذه العملية حتى ينتهي اللوز والشكلاطه
- بعد أن يجف الشوكلاته المحشو بقلب في الصحن فيتم الحصول على أشكال متنوعه من الشكلاطه المحشوه



الأناناس المعمر بالفواكه

المقادير

- حبة كبيرة من الأناناس
- 300 غرام من الفريز
- 100 غرام من الزبيب بدون نواة (بلا عظم)
- علبه من اللوز "effilées 150 غرام"
- حامضة
- 2 كأس شاي من عصير العنب
- 100 غرام من السكر الصقيل
- 3 ملاعق كبيرة من السكر المسحوق "سنيده"
- ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 125 غراما من القشدة الطرية
- قطعة من الثلج

طريقة التحضير

- يُقسم الأناناس إلى نصفين من جهة الطول ويُفرغ لُثها بواسطة ملعقة صغيرة (يجب أن تحتفظ بسنتمر من اللب المتصق في الأناناس)
- تأخذ أطراف اللب وتضعها في "زلافة" ثم تُضيف إليها عصير العنب مع الزبيب ثم تترك الكل "يختمر" بنشرب العصير لمدة ساعة
- تُقطع الفريز إلى نصفين مع الاحتفاظ ببعض الحبات كاملة للتزيين ثم تُضع الفريز المقطع في عصير الحامض
- تطرب القشدة الطرية مع السكر المسحوق "سنيده" والفانيليا بالطراب الكهربائي ثم تُضيف إليها قطعة الثلج أثناء التطريب لكي يتضاعف حجمها
- تُنقى الفريز من العصير ثم تُضيفه إلى (زلافة) الأناناس ثم غلأً نصفي الأناناس بهذا الخليط بالتساوي ثم نرش الكل بالسكر الصقيل
- تُضع حبات الفريز الكاملة فوق التَّحضير
- نملأ البيوق بالقشدة ثم نزين جوانب نصفي الأناناس والوسط
- نرش الكل باللوز ثم نضع الكل في التلاجة لمدة ساعتين



فَلَانٌ بِالْأَنَانِسِ

المقادير

- 6 بيضات
- علبه أنانس مصفرة على شكل دوائر بمائها
- شراب 'سيرو' - (250g)
- 200 غرام من سكر سيدة
- ملعقة حساء من سائل الكراميل
- ملعقة حساء من المايونيزا (دقيق اللوز)
- 3 ملاعق حساء من رزج الأنانيس rhum
- ملعقة حساء من الماء

طريقة التحضير

- نأخذ قالباً زجاجياً (أو طيفقال) متوسط الحجم (قطره ما بين 8 إلى 10 سنتيم) ويُدهن بالكراميل ثم نضعه في المرحل لكي تتحمّد الكراميل.
- نأخذ شراب الأنانيس (مع ترك 3 دوائر للترزين)، نُضيف إليها السكر المُشحوق "سيدة" و"السيرو" ثم نطحن العناصر جميعها في مطحنة كهربائية لكي تُصبح على شكل (purée) عجينة لينة ثم نضع الكتل في كسرولة فوق النار لمدة 10 دقائق مع التحريك باستمرار حتى الغليان.
- في إناء عميق القعر نضع المايونيزا ونُضيف إليها الماء ونحرك إلى أن تتحلل ثم نُضيف إليها البيض ونُخفق الكتل جيداً (على شكل اومليت) بعد ذلك نُضيف رزج الأنانيس ثم عجينة الأنانيس مع التحريك جيداً ثم يصب هذا الخليط في القالب الزجاجي.
- في حمام مريم (au bain marie): نأخذ كسرولة كبيرة ونملأ نصفها بالماء ونضعها فوق النار إلى الغليان ثم نضع فوقها القالب الزجاجي ثم ندخلها إلى الفرن لمدة 35 دقيقة يجب ألا نخرج القالب من الفرن حتى تُصبح العجينة "عجينة الأنانيس" متماسكة.
- بعد ذلك نُزيل القالب الزجاجي من الفرن ونضعه في ماء بارد.
- نأخذ 3 دوائر من الأنانيس ونقسم كل واحدة إلى نصفين أي نصف دائرة.
- في صحن التقديم يقلب "الفلان" وترزين جوانبه بالنصاف دوائر الأنانيس ويُوضع في الفلوجة إلى حين تقديمه.



مَرْتَب « كِلاص » بالشوكولاتة

المقادير

- ½ لتر من الحليب البارد
- علبه من الحليب المركز البارد " نستلي "
- كيس كوكيم " شنتي " فانيليا
- دانون كريمة " فانيليا " بارد
- ملعقة صغيرة من قهوة نسكافه
- 2 ملعقة كبيرة من مسحوق الشوكولاتة (غبرة كاويل)
- 125 غراما من اللوز
- زيت لقلي اللوز
- 50 غراما من شوكولاتة شغربة للتزيين
- 5 حبات من الجوز للتزيين

طريقة التحضير

- يُغسل اللوز ويُسلق ويُغسّر ويُغلى في الزيت ثم يُستقطر من الزيت ويُحفظ بمنديل ثم يُغرش "بهرمش" في مطحنة ☺
- تُضغ ½ لتر من الحليب البارد في إناء عميق القعر "غارق"، تُضيف إليه قشدة القالب، وتُخلط هذه العناصر بالخلاط الكهربائي لمدة 10 دقائق
- تُضيف إلى الخليط ثلث الحليب المركز نستلي مع التحريك المستمر، ثم تُضيف الثلث الآخر وهكذا...
- تُضيف إلى نفس الخليط "دانون" و دائما مع استعمال الخلاط الكهربائي
- يُقسم الخليط إلى ثلاثة آثلاث:
- الثلث الأول: يُمزج بكاويل بواسطة الخلاط الكهربائي ثم يُفرغ في قالب دائري ثم يُغرش فوقه نصف مقدار اللوز.
- الثلث الثاني: يُمزج بملعقة نسكافه وملعقة صغيرة من الحليب وتُمزج هذه العناصر جيدا ثم تُغرش فوق الخليط الأول ثم يُرش النصف المتبقي من اللوز
- يُضاف الثلث الأخير: فوق هذه العناصر ويُسط "بمبس" سطح الخليط بملعقة خشبية
- يُدخّل القالب إلى الفرن لمدة 4 ساعات
- بعد مضي 4 ساعات يُخرُج القالب من الفرن الطابق الحامد - فريكو " ويُفتح القالب من جانب ويُوضغ "الكلاص" في صحن ويُزيّن بشوكولاتة شغربة "فريميل" والجوز
- يُقدم المرتب باردا للضيوف.