

باللغة العربية و الفرنسية

Amandor

drjoezahi.com

Spécial Gâteaux Traditionnels

PREPARATION

1. Dans une terrine, mettre la farine tamisée pincée de sel, l'extrait de vanille et le sucre glace ajouter la margarine coupée en morceaux, frotter avec les doigts. Incorporer le zeste de citron, l'œuf et le lait mélanger et ramasser la pâte en une boule et couvrir avec du film alimentaire puis mettre au frais pendant 20 à 30 mn.
2. Entre temps, mélanger les noix et le sucre glace tamisé mouiller avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène et souple.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 mm et foncer des moules à tartes, verser la farce et mettre au four préchauffé pendant 20 à 30 mn.
4. Dès la sortie du four, napper les tartelettes avec la gelée.
5. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, étaler la pâte d'amande à l'aide d'un rouleau à pâtisserie d'une épaisseur de 3 mm. Découper des feuilles à l'aide d'un emporte pièces et des cercles de 1 cm de diamètre, couvrir chaque tartelette avec une feuille et un cercle au milieu. (voir photo)

œuf (SIM)
- 170 gr de margarine
- 65 gr de sucre glace
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 3 c à soupe de lait frais
- 1 pincée de sel

FARCE :
- 300 gr de noix finement moulus
- 180 gr de sucre glace
- 2 à 3 œufs entiers
- Zeste d'un citron

DECORATION :
- Pâte d'amande
- Colorant jaune et orange

أزهار الأقوقان

كيفية التحضير

1. في إناء ضعي القربنة المغربية، قرصة الملح عطر الفانيلا و السكر الناعم.
ضفي المارجرين المقطعة إلى قطع مع الحك بالأصابع .
ضفي بعدها حبة البيض و الحليب . اخلطي و شكلي كرية من العجينة . غطيها بالبالستيك الشفاف و اتركها ترتاح في مكان رطب مدة 20 إلى 30 دقيقة.
2. في حين امزجي الحوز . السكر الناعم المغريل و قشور الليمون ثم بللي بالبيض حتى تتحسني على حشو متجانس و خفيف.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالثربونة . اسطي العجينة بسماك 3 مم و اقترشي مول التارت . اسكي الحشو ثم ضعي في فرن ساخن مسبقا لمدة 20 إلى 30 دقيقة.
4. فور خروج العلوي من الفرن اطلبيها بالجيلاتين.
5. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم . اسطي عجينة اللوز بسماك 3 مم و قطعي وريقات بواسطة مول و دوائر فطرها 1 سم.
غطي كل حبة تارتلات بوريفات و دائرة في الوسط (انظر الصورة).

المقادير
- 250غ قربنة مغربية (سيم)
- 170غ مارجرين طرية
- 65غ سكر ناعم
- املقعة صغيرة عطر الفانيلا
- ابيضه
- 3ملاعق اكل حليب طازج
- اقرصة ملح

الحشو
- 300غ حوز مرحي وقيق
- 180غ سكر ناعم
- 2 إلى 3 بيضات كاملة
- قشور حبة ليمون

لتزيين
- عجينة اللوز
- ملون غذائي اصفر
و بورتقالي



PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée, la pincée de sel, l'extrait de vanille, puis faire une fontaine, verser la margarine fondue et refroidie, frotter avec les doigts ensuite mouiller avec le mazhar et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme, couvrir et laisser reposer.
2. Préparer la farce en mélangeant les amandes, le sucre glace tamisé et le zeste de citron, mouiller avec les œufs.
3. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, ensuite foncer les moules, les piquer à l'aide d'une fourchette, mettre au centre de chaque moule une boule de farce, aplatir la boule de farce légèrement puis mettre au four préchauffé pendant 20mn.
4. Dès la sortie du four décorer avec des anses et des fleurs confectionnées en pâte d'amande, et napper avec la gelée.

(300 gr) (SIM)
 - 1/2 mesure de margarine fondue
 - 5c à soupe de mazhar
 - 1 c à café de vanille
 - 1 pincée de sel
 - eau

FACE :
 - 400 gr d'amandes émondées et finement moulus
 - 240 gr de sucre glace
 - 1 zeste de citron
 - 2 à 3 œufs

Décoration :
 - Pâte d'amande colorée
 - Gelée

المقادير
 - 3 كيلات فرينة (300غ) (سيم)
 - 1/2 كيلة مارغرين ذائبة
 - 5 ملاعق صغيرة ماء الزهر
 - 1 ملعقة صغيرة فانيليا
 - 1 قرصة ملح
 - ماء.

الحشو:
 - 400غ لوز مقشر مرخي رقيق
 - 240غ سكر ناعم
 - 1 قشور ليمون
 - 2 إلى 3 بيضات

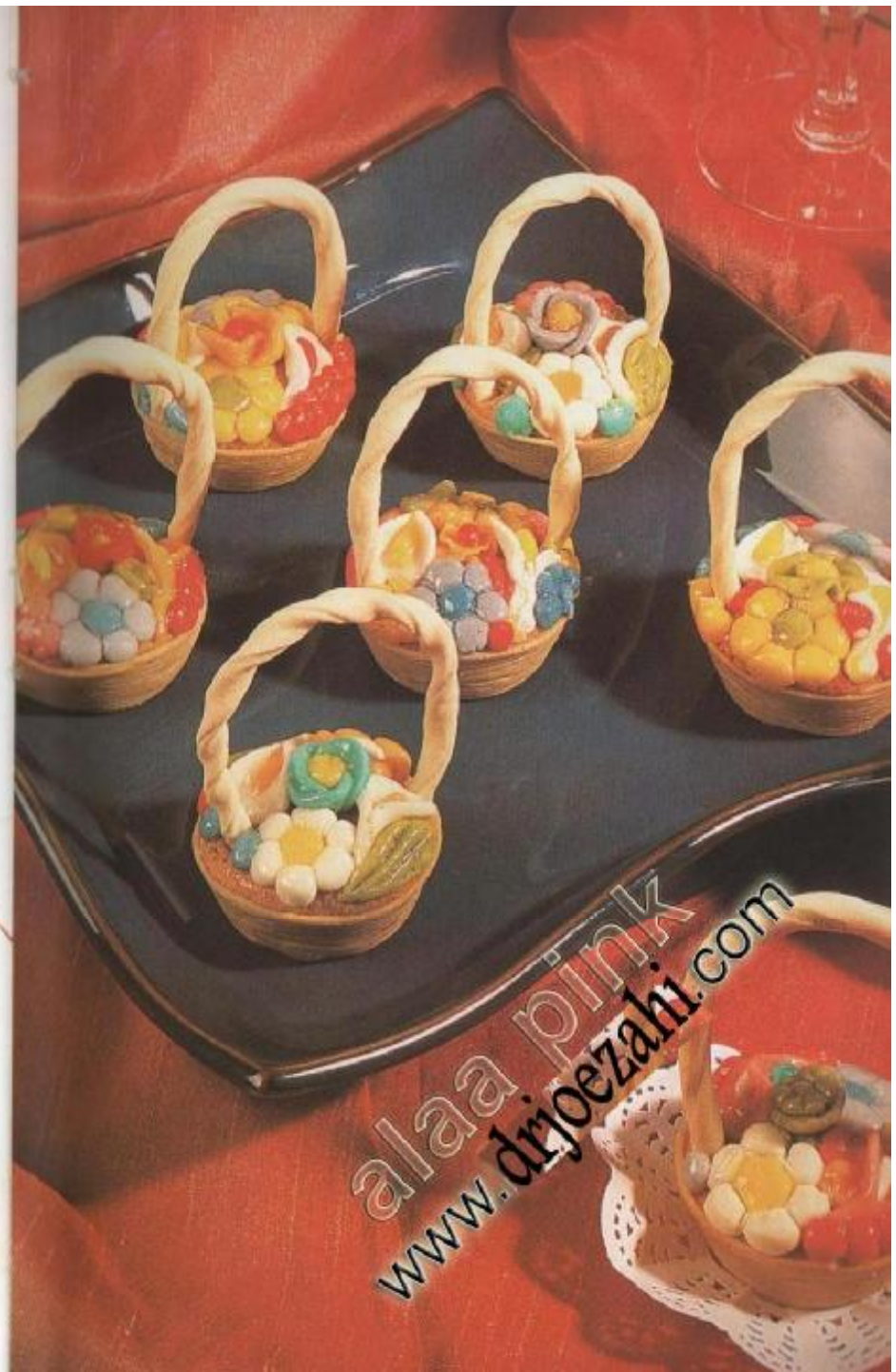
للترتيب:
 - عجينة لوز ملونة
 - جيلاتين

السليات

2

كيفية التحضير

1. في إناء، ضعي الفرينة المغربية، قرصة الملح و عطر الفانيليا، شكلي حفرة في الوسط أسكبي المارغرين الذائبة باردة، حكي جيدا بين الأصابع ثم بللي بماء الزهر و الماء حتى تتحصلي على عجينة ملمساء و متماسكة. غطليها و تركيها ترتاح.
2. في حين حضري الحشو: اخلطي اللوز، السكر التاعم المغربي و قشور الليمون، بللي بالبيض.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ايسطي العجينة بالحلل ضعيفا في قوالب، اتقيها بالشوكة ثم ضعي في مركز كل قالب كرية من الحشو ايسطيها قليلا ثم ضعها في فرن ساخن مسبقا لمدة 20 دقيقة.
4. فور خروج الحلوى من الفرن، زيئي بالممسك و الورود المصنوعة من عجينة اللوز و اطلي سطحها بالجيلاتين.



PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée, le sel et l'extrait de vanille, faire une fontaine et verser le smen fondu, pétrir la pâte avec le bout de doigts puis verser peu à peu le mazhar et l'eau jusqu'à ce que la pâte devient souple et facile à travailler, ensuite partager la pâte en 4 boules, couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer 30 mn.
2. Mélanger les amandes, le sucre tamisé et l'extrait de vanille, puis ajouter le smen fondu et le mazhar.
3. Prendre une boule de pâte et l'étaler en fine couche que vous passer à la machine de pâte N°5 puis N°7 pour obtenir une feuille très fine ensuite beurrer un plateau rond ou carré de 45cm environ de diamètre. Disposer la première feuille de pâte sur le plateau puis humecter la de smen et recouvrir d'une 2ème feuille que vous humecter comme la précédente, renouveler l'opération jusqu'à la 7ème feuille.
4. Etaler la farce et égaliser bien la surface, couvrir la farce toujours de feuilles fines que vous humecter de smen jusqu'à la sixième feuille.
5. Ecraser la pâte en forme de galette puis passer la entre les cylindres réglés à leur plus grand écartement, réduire celui-ci jusqu'à l'épaisseur de 2 mm.
6. Faire passer la même pâte entre les cylindres de tagliatelle. Ensuite aligner côte à côte chaque bande de pâte puis relever la première bande et passer au dessus une 2ème bande de pâte à sens perpendiculaire des bandes de pâtes alignées, continuer toujours avec la 2ème bande, la 3ème jusqu'à obtention d'un tapis en forme d'un grillage.
7. Soulever le tapis à l'aide d'une chemise cartonnée et couvrir la surface du gâteau (Baklawa), humecter avec du smen fondu puis découper en losanges et décorer le centre de chaque losange avec une amande (voir photo).
8. Saire cuire au four moyen, une fois la couleur de la Baklawa sera dorée, retirer du four et arroser la de sirop aromatisé de mazhar et laisser reposer une nuit.

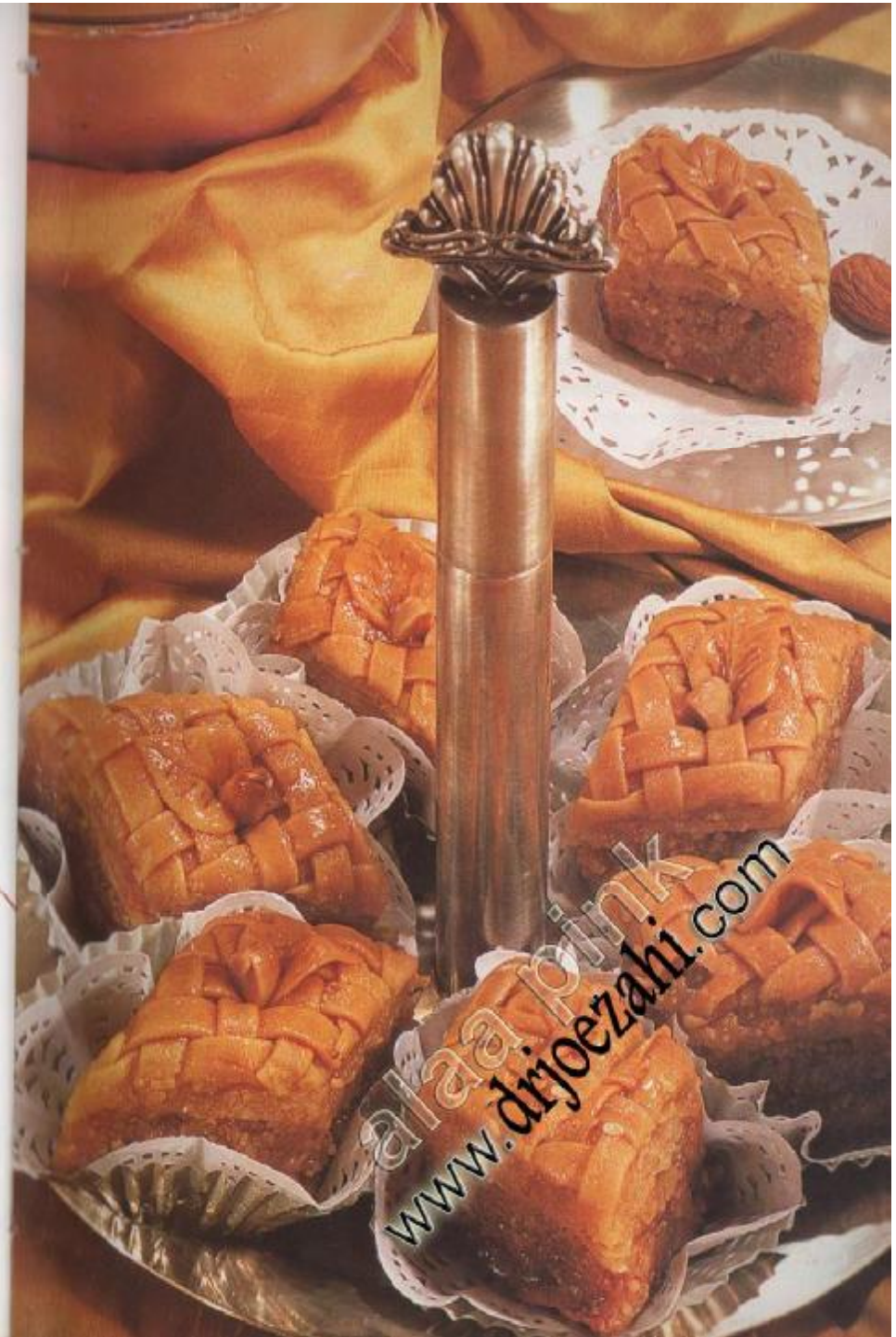
- 1/2 mesure de smen fondu et refroidi
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/2 mesure de mazhar
- 1 pincée de sel
- eau

FARCE :

- 1 kg d'amande moulues
- 500 gr de sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 5 c à soupe de smen fondu
- 5 c à soupe de mazhar

SIROP:

- 1 kg de miel
- 2 verre à thé de mazhar



بقلاوة

3

كيفية التحضير

1. في إناء ضعي الثرينة المغربية، الملح و عطر الفانيليا شكل حضرة في الوسط و اسكي السمن الذائبة . اخلطي العجينة باطراف الأصابع و اسكي تدريجيا ماء الزهر حتى تصبح العجينة خفيفة و سهلة الاستعمال . قسميها إلى 4 كريات ، غطيها بالبلاستيك الشفاف و اتركها ترتاح مدة 30 دقيقة.
2. امزجي اللوز . السكر المغرول و عطر الفانيليا ثم ضعي السمن الذائبة و ماء الزهر.
3. خذي كوية من العجينة و اسطويها إلى شرايح رقيقة ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم 7 لتحصلي على أوراق رقيقة جدا . ادھني صينية دائرية أو مربعة قطرها 45 سم . افرشي الورقة الأولى من العجينة و ادھنيها بالسمن ثم غطيها بورقة ثانية من العجينة و ادھنيها كالأولى . استعري في العملية حتى الورقة السابعة .
4. افرغي العشو و سوي السطح جيدا . غطي العشو بأوراق العجينة الرفيعة و ادھنيها بالسمن . استعري في العملية حتى الورقة السابعة .
5. اسطوي كوية العجينة بكاف اليد ثم مرريها في آلة العجينة في بعده الأقصى ثم انقصه حتى يصل إلى السمك 2 ملم .
6. مرري العجينة بين أسطوانة الرشيطة المغربية . رشي بعدها الأشرطة جنباً إلى جنب ، ارفعي الشريط الأول و مرري فوقه الشريط الثاني من العجينة في الاتجاه العمودي . ولسلي بنفس الطريقة مع الشريط الثاني ثم الثالث حتى تحصلي على بساط على شكل سجاج أو شبكة .
7. ارفضي البساط بواسطة ورق مقوى و غطي به سطح الحلوى (البقلاوة) . ادھني بالسمن الذائبة ثم قطعي معينات و زيني مركز كل معين بحبة لوز (أنظر الصورة) .
8. ضعيها لتطبخ في فرن متوسط الحرارة حتى تكسب اللون الذهبي . أخرجيها من الفرن و اسديها بالشاربات المعطرة بماء الزهر . اتركها ترتاح مدة ليلة كاملة .

المقادير

- 4 كيلات ثرينة (حوالي 800 غ) (سهم)
- 1/2 كيلة سمن ذائبة و مبردة
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1/2 كيلة ماء الزهر
- 1 قرصة ملح
- ماء

الحشو:

- 1 كغ لوز مرعي
- 500غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 5 ملاعق أكل سمن ذائبة
- 5 ملاعق أكل ماء الزهر

الشاربات:

- 1 كغ عسلية
- 2 كأسون شاي من ماء الزهر

PREPARATION

1. Dans une terrine mélanger les amandes le sucre glace, l'extrait de vanille, mouiller avec du blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte assez molle.

2. Sur un plan de travail saupoudrer de sucre glace, abaisser la pâte sur une épaisseur de 5 mm et à l'aide d'un découpoir (forme d'une feuille) découper la pâte, mettre sur une tôle et faire sécher au four préchauffé à 150° pendant 8 mn environ, dès la sortie laisser reposer.

3. Entre temps reprendre 2 boules de la pâte d'amande de couleur orange et jaune (voir pâte d'amande), sur un plan de travail saupoudrer de sucre glace, étaler les 02 boules de pâte d'une épaisseur 1 à 2 mm, et à l'aide de (02) découpoir (petit et moyen) découper la pâte d'amande colorée et les disposer l'un sur l'autre, à l'aide d'un rouleau aplatis légèrement l'ensemble des feuilles ensuite couvrez la surface du gâteau.

émoulinées et finement moulues

- 250 gr de sucre glace
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 3 à 4 blanc d'œuf

DECORATION :

- Pâte d'amande
- Colorant orange et jaune
- Colorant doré

المقادير

- 500 غ لوز غير مقشر و مرخي رقيق
- 250 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة عطر فانيليا
- 3 إلى 4 بياض بياض

التزيين:

- عجينة اللوز
- ملون برتقالي و اصفر
- ملون ذهبي

أوراق الحريف

4

كيفية التحضير

1. في إناء أخلطي اللوز . السكر الناعم و عطر الفانيليا بللي بياض البيض حتى تتحصلي على عجينة لينة قليلا.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم ، أسطي العجينة بسمك 5 مم . ثم قطعي باستعمال مول على شكل ورقة و ضعها على صينية ثم ادخليها في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 150° مدة 8 دقائق لتجف ثم اتركها ترواح.
3. في حين ، على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم ، أسطي بسمك 1 إلى 2 سم كريتي عجينة اللوز الملونة إحداهما بالبرتقالي و الأخرى بالأصفر ثم قطعي باستعمال قاطعين على شكل ورقة (صغير و متوسط) ضعي بعدها الواحدة فوق الأخرى ثم ضعها على العلوي لتزيين الوجه .



PREPARATION

1. Sur un bain marie battre la margarine et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux.
2. Ensuite ajouter peu à peu les œufs et frotter bien.
3. Incorporer la farine et les amandes avec une large cuillère en bois en mélangeant délicatement puis ajouter le zeste de jus d'orange.
4. Tapiser un moule carré de 30cm x 30cm de papier sulfurisé étaler la pâte en lissant la surface à l'aide d'une spatule.
5. Faire cuire au four préchauffé pendant 20 mn.
6. Vérifier la cuisson en piquant le gâteau par la pointe du couteau, si ce dernier ressort propre cela veut dire que le gâteau est prêt, ressortir et laisser refroidir.
7. Ensuite découper avec un emporte pièce des hexagones.
8. Battre les blancs d'œufs en neige, ajouter le jus de citron, mazhar et l'huile de tournesol, ajouter petit à petit le sucre glace tamisé jusqu'à ce que le mélange devienne consistant, qui ne coule pas, parfumer avec du citron et colorer selon vos goûts.
9. A l'aide d'une cuillère à soupe couvrir la surface du gâteau avec le glaçage et laisser sécher.
10. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte d'amande sur une épaisseur de 5mm, et à l'aide d'un emporte pièce (forme cloche), couper des cloches.
11. Reprendre le gâteau et étaler une couche de gelée sur la surface du gâteau et poser au dessus la forme de cloche.

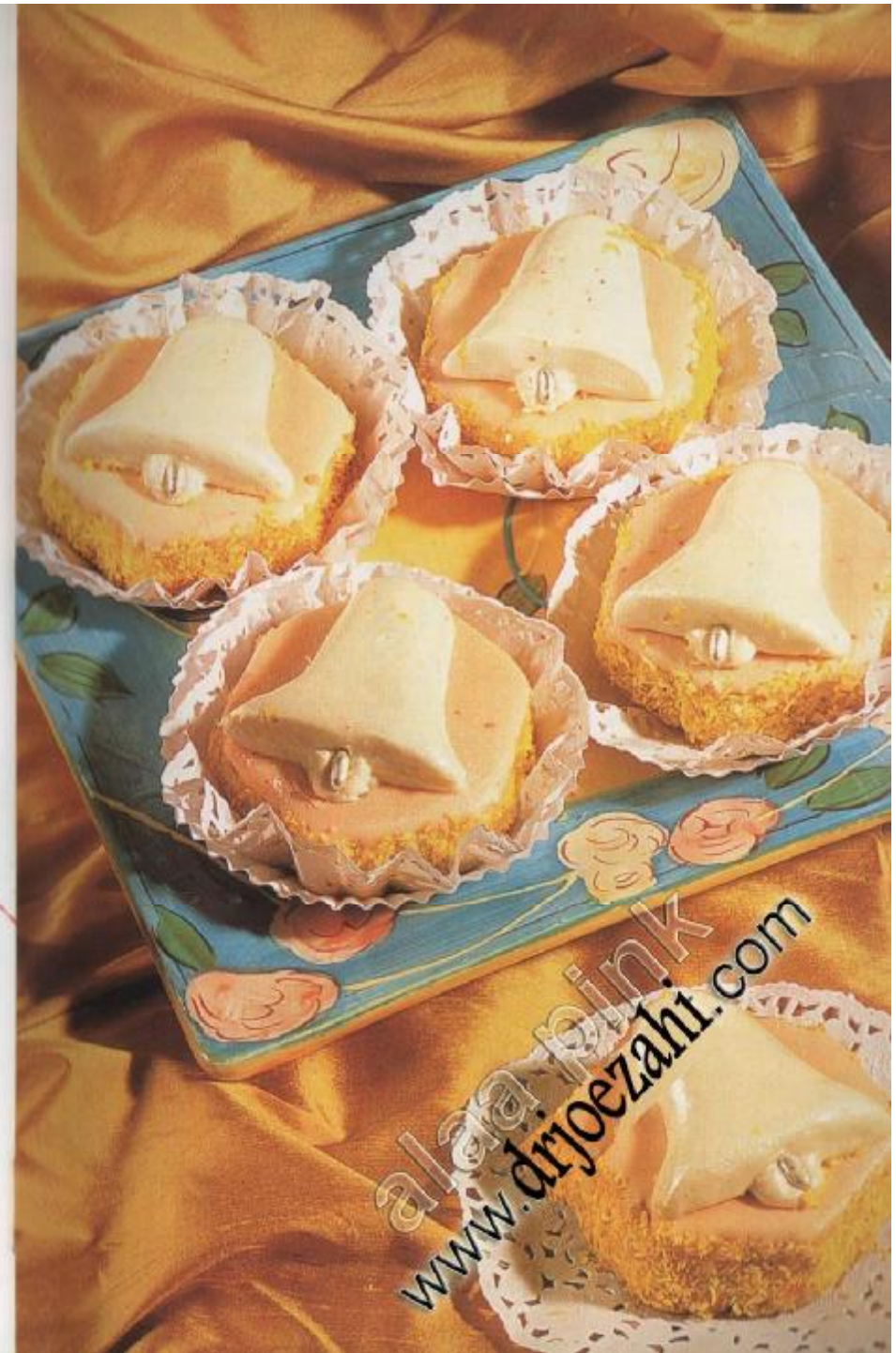
Groupes de sucre tamisé
- 3 œufs battus
- 80 gr de farine (SIM)
- 70 gr d'amandes non émondées et moulées
- 1 zeste d'orange moyenne
- 2 c à soupe de jus d'orange

GLAÇAGE :

- 4 blancs d'œufs
- 1 c à soupe et 1/2 de jus de citron
- 2 c à soupe de mazhar
- 2 c à soupe d'huile de tournesol
- Colorant pêche

DECORATION :

- Pâte d'amande
- Colorant blanc



المقادير

- 150غ زبدة
- 150غ سكر مسحوق
- 3 بيضات مخففة
- 80غ فرينة (سيم)
- 70غ لوز غير مقشر
- و مرحة
- 1 قشور برتقالة متوسطة
- 2 ملاعق أكل عصير البرتقال

الطلاء:

- 4 بيضات بيض
- 1 ملعقة أكل ونصف عصير الليمون
- 2 ملاعق أكل ماء الزهر
- 2 ملاعق أكل زيت عباد الشمس
- ملون غذائي - خوخ

للتزيين:

- عجينة اللوز
- ملون غذائي أبيض

الجرس

5

كيفية التحضير

1. أخلطي الزبدة و السكر المسحوق في حمام مائي حتى يصبح الخليط كالكرمية.
2. ضعي بعدها البيض تدريجيا مع الخلط الجيد.
3. أسكبي الفرينة و اللوز بواسطة ملعقة خشبية عريضة ثم ضعي قشور و عصير البرتقال.
4. أهربي مول مربع الشكل 30 سم 30x سم بالورق الشفاف الغذائي ابسطي العجينة مع تلميس سطحها بواسطة ملعقة مسطحة (مساواة).
5. أدخليها للطنبي في فرن ساخن مسبقا لمدة 20 دقيقة.
6. راقبي الطهي بوضع حافة السكين في العجينة ، إذا خرجت هذه الأخيرة نقية هذا معناه أن الحلوى جاهزة ؛ أخرجيها من الفرن و اتركها تبرد.
7. قطعي سداسيات بواسطة مول.
8. أخفقي بيض البيض حتى ينتج ، ضعي عصير الليمون ، ماء الزهر و زيت عباد الشمس، ضعي تدريجيا السكر الناعم المغربل حتى يصبح الخليط متناهل (لا يميل) لوني حسب اللون.
9. بواسطة ملعقة أكل ، غطي سطح الحلوى بالطلاء، و اتركها تجف.
10. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم و بواسطة الحلال ، أبسطي عجينة اللوز بسمك 5 مم ، قطعي بعدها أجراس بواسطة مول على شكل جرس.
11. اطلي سطح الحلوى بطبقة خفيفة من الجيلاتين ثم ضعي فوقها شكل جرس.

PREPARATION

1. Dans une terrine, tamiser le sucre glace et les amandes, puis incorporer le fondant en petites quantités et continuer à pétrir et mouiller avec du sirop jusqu'à obtention d'une pâte consistante.
2. Mélanger les biscuits, noisettes et la margarine fondue, mouiller avec le chocolat en travaillant avec les doigts jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Façonner des boules de 2 cm de diamètre.
3. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser la pâte N° 1 à une épaisseur de 5 mm environ puis couper des cercles de 5 cm de diamètre et sur chaque cercle disposer la boule de farce, couvrez puis donner une forme ovale puis enrober la dans la noix de coco colorée avec du cacao.

glace tamisé (900gr)
- 1 mesure d'amande émondées et finement moulues
- 100gr fondant

SIROP:
- 1/2 litre d'eau
- 125gr de sucre glace

FARCE :
- 2 mesures de noisettes finement moulues (30gr)
- 1 mesure de biscuit sec moulues (95 gr)
- 6 c à soupe de margarine fondue.
- chocolat à tartiner

DECORATION:
- 200 gr de noix de coco
- 100 gr de cacao

بيضة المئة عام

6

كيفية التحضير

1. في إناء غربي السكر الناعم و اللوز تم ضغفي الفوندون بكميات قليلة و استمري في العجن مع التبليل بالشاربات حتى تتحصلي على عجينة صلبة.
2. اخلطي البسكوي ، البندق و المارجرين الذائبة بالي بالشكلاطة مع الخلط بالاسنابح حتى تتحصلي على عجينة متجانسة شكلي كريات قطرها 2 سم.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم ، اسطي العجينة رقم 1 بسمك 5 مم ثم قطعي دوائر قطرها 5 سم. على كل دائرة ضغفي كرية الحشو ثم لقبها بشكل بيضوي و ومدبها في جوز الهند الملون بالكاكاو .

المقادير

- 2 كيلات سكر ناعم (حوالي 900 غ)
- 1 كيلة لوز مقشر مرحي رقيق
- 100 غ فوندون

الشاربات:

- 1/2 لتر ماء
- 125 غ سكر مسحوق

الحشو:

- 2 كيلات بندق مرحي رقيق (حوالي 30 غ)
- 1 كيلة بسكويت جاف (حوالي 95 غ)
- 6 ملاعق أكل مارجرين ذائبة
- شكلاطة ذائبة

للتزيين:

- 200 غ جوز هند
- 100 غ كاكاو



PREPARATION

1. Dans une terrine tamiser le sucre glace et les amandes, incorporer le fondant en petite quantités et continuer à pétrir, mouiller avec du sirop jusqu'à obtention d'une pâte consistante.
2. Mélanger les biscuits, les amandes, l'extrait de vanille la margarine fondue et le Mazhar, mouiller avec du miel en travaillant le mélange jusqu'à obtention d'une pâte assez molle.
3. Façonner des boudins de 2 cm de diamètre et 30 cm de long.
4. Sur un plan de travail, saupoudrer de sucre glace, confectionner des boudins de pâte d'amande que vous abaissez avec un rouleau, placer le boudin de farce sur le bord de la pâte d'amande et rouler le sur lui-même de façon à obtenir un boudin farci que vous couper en losanges de 3 cm environ.
5. Décorer chaque pièce avec des fleurs et des feuilles selon votre goût.

- 1 mesure d'amandes émondées finement moulus (450 gr)
- 100 gr de fondant
- Sirop (1/2 litre d'eau + 125 gr de sucre cristallisé)

FARCE :

- 2 mesures de (biscuits moulu (400 gr environ)
- 1 mesure d'amandes moyennement moulus (200gr)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 7 c à soupe de fleur d'oranger
- 10 c à soupe de margarine fondue
- Assila

DECORATION :

- Roses et feuilles en pâte d'amande
- Colorant selon votre goût

الكفتة

7

كيفية التحضير

1. في إناء ضعي السكر الناعم و اللوز المغريلين ضفي الفوندون تدريجيا و اعجني جيدا ثم يلى بالشاربات حتى تحصللي على عجينة صلبة (قاسية).
2. في وعاء اخلطي البسكويت ، اللوز ، عطر الفانيليا المارغرين الناثبة و ماء الزهر ثم احكمي الكل بالعسل مع العجن حتى تحصللي على عجينة جد لينة.
3. شكلي حرايش قطرها 2 سم و طولها 30 سم.
4. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم شكلي من عجينة اللوز حرايش ايسطيها بالحلال ثم ضعي على الحافة حريوش من الحشو . اشي العجينة حول الحشو بحيث تحصللي على حريوش محشي . قطعيه إلى معينات بطول 3 سم.
5. زيني كل قطعة بالورود و الأوراق المصنوعة من عجينة اللوز حسب الذوق.

المقادير

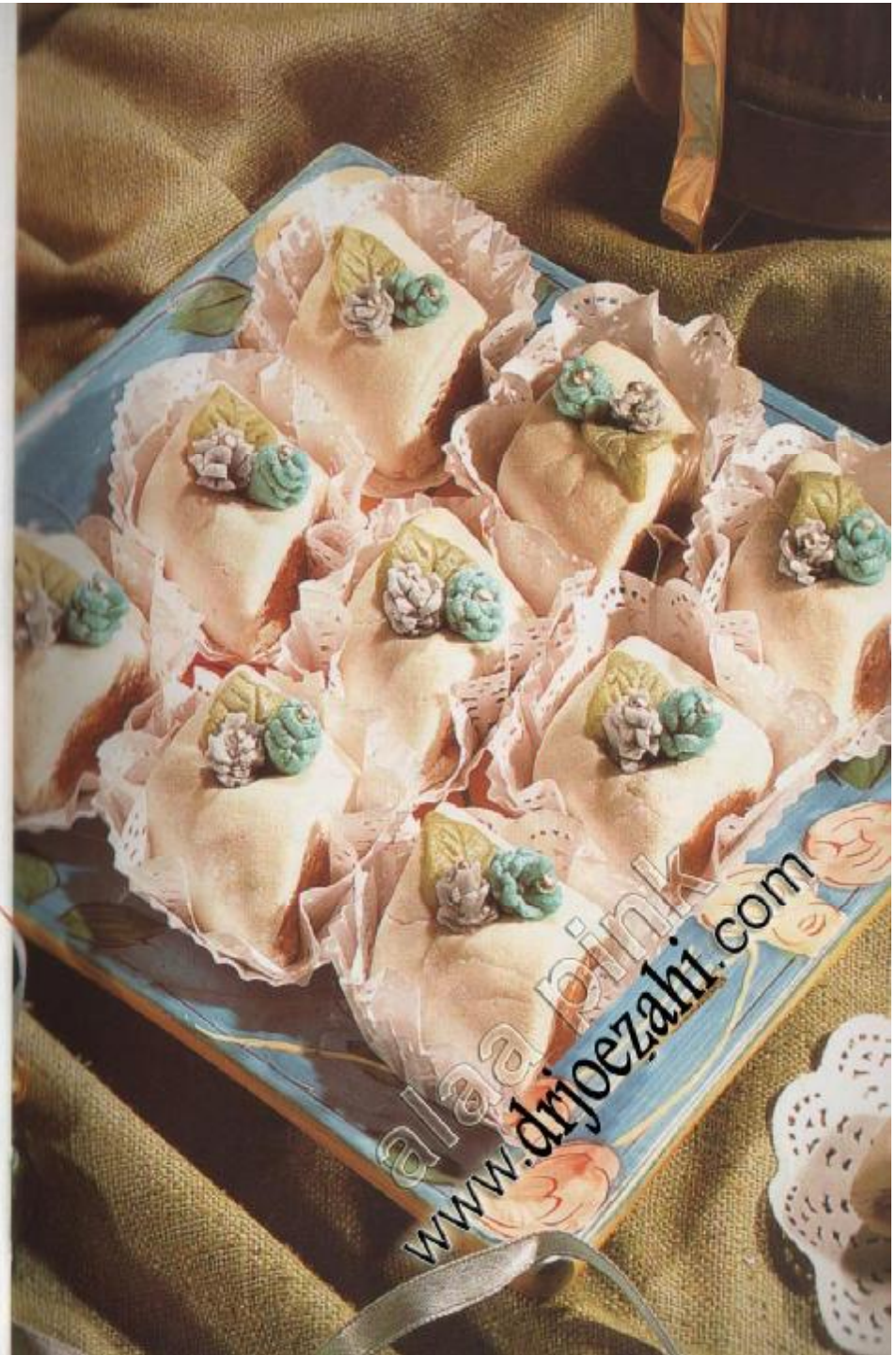
- 2 كيلات سكر ناعم (حوالي 900 غ)
- 1 كيلة لوز مقشر مرحي زقيق (450 غ)
- 100 غ فوندون
- شاربات (1/2 لتر ماء + 125 غ سكر مسحوق)

الحشو:

- 2 كيلات بسكويت مرحي (حوالي 400 غ)
- 1 كيلة لوز مرحي متوسط (200 غ)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 7 ملاعق أكل ماء الزهر
- 10 ملاعق أكل مارغرين دائية
- عسيلة

للتزيين:

- ورود و أوراق من عجينة اللوز
- ملون حسب الذوق



PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée la pincée de sel, sucre glace, l'extrait de vanille et les amandes au centre, former un puit et ajouter la margarine coupée en morceaux, travailler bien avec les bouts des doigts, rajouter l'œuf battu et continuer à travailler jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Laisser reposer pendant 15 mn.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte d'une épaisseur de 8 mm et à l'aide d'un emporte pièce, couper puis faire cuire au four moyen pendant 15 mn.
3. Dès la sortie du four, laisser les biscuits refroidir, faire fondre le chocolat différemment au bain marie, décorer la surface des gâteaux avec du chocolat (voir photo).

(SIM)

- 120 gr de sucre glace
- 50 gr d'amande non émondées et finement moulues
- 150 gr de margarine ramollie
- 1/2 c à café de vanille
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

DECORATION :

- Chocolat blanc et noir.

المقادير

- 200غ فريته (سيم)
- 120غ سكر ناعم
- 50غ لوز غير منشور و مرحي رقيق
- 150غ مارغرين طرية
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيضة
- 1 قرصة ملح

للتزيين:

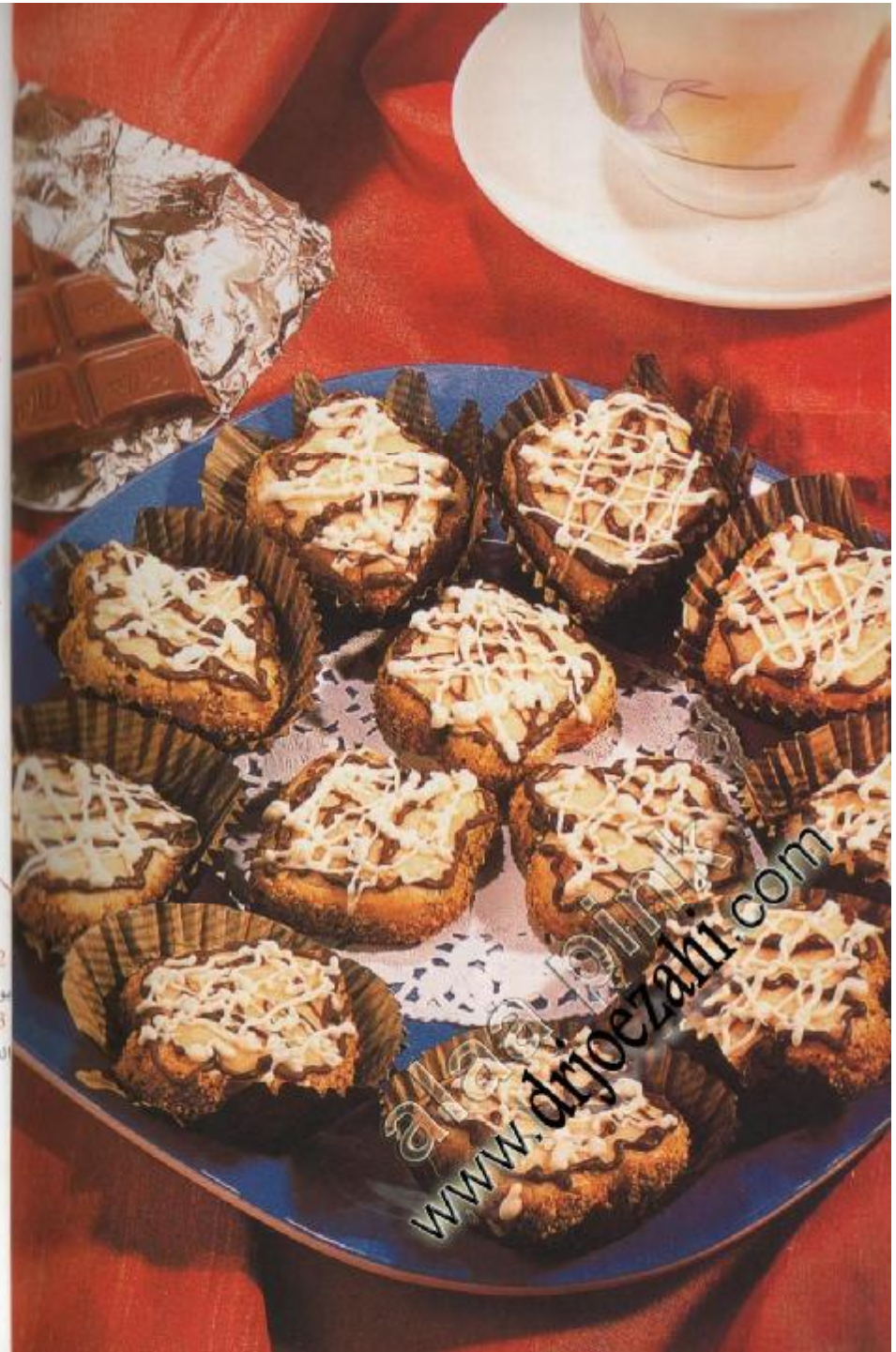
- شكلاطة بيضاء و سوداء

بسكوي الأطفال

8

كيفية التحضير

1. في إناء ضعي الفريته المغريولة، فرصة الملح السكر الناعم، عطر الفانيليا و اللوز، شكلي حفرة في الوسط، ضعي المارغرين المقطعة إلى قطع صغيرة ثم اخلطي بأطراف الأصابع.
2. ضعي بعدها البيضة المخففة و استمري في الخلط حتى تتحملي على عجينة سهلة الاستعمال، اتركيها ترتاح لمدة 15 دقيقة.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريته، اسطي العجينة بسمك 8 مم ثم قطعي بواسطة مول و ضعيها في فرن متوسط الحرارة للطهي مدة 15 دقيقة.
3. فور خروج البسكوي من الفرن اتركه يبرد ثم زيي السطح بالشكلاطة الذائبة على حمام مائي (أنظر الصورة).



PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine, le sucre glace, la levure chimique, une pincée de sel, l'extrait de vanille et le bicarbonate. Faire une fontaine verser la margarine fondue et l'œuf, frotter le mélange entre vos mains puis arroser de l'eau en pétrissant jusqu'à ce que la pâte devient lisse et souple. Couvrir et laisser reposer.

2. Entre temps, préparer la farce avec les ingrédients cités ci-dessus, arroser de mazhar jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

3. Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm, découper des triangles de 8cm de base, 12cm de côté. Disposer un boudin de farce à la base du triangle, le rouler jusqu'à la pointe et donner la forme de croissant, puis à l'aide d'un pinceau badigeonner la surface avec le jaune d'œuf et laisser cuire au four préchauffé pendant 20 minutes,

4. Dès la sortie du four napper la surface du gâteau avec la gelée tiède et saupoudrer les avec des pistaches concassées (voir photo).

- 1 c à soupe de sucre glace
- 1 mesure de margarine
- 1/2 c à café de levure chimique
- 1/3 c à café de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- Eau

FACE :

- 1 mesure d'amande non émondées et moulues (500gr)
- 1/2 mesure de sucre glace
- 3 c à soupe de smen fondu
- 1/2 c à café d'extrait de vanille
- Mazhar

المقادير

- 3 كيلات فرينة (500غ)

(سبح)

- 1 ملعقة اكل سكر ناعم

- 1 كيلة مارتورين

- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة

كيميائية

- 1/3 ملعقة صغيرة

بيكاربونات

قرصة ملح

- 1 ملعقة صغيرة عطر

الفانيليا

- 1 بيضة

- ماء

الحشو:

- 1 كيلة لوز غير مقشر مرحي

(500غ)

- 1/2 كيلة سكر ناعم

- 3 ملاعق اكل سمن ذائبة

- 1/2 ملعقة صغيرة عطر

الفانيليا

- ماء الزهر

هليلات

9

كيفية التحضير

1. في إناء ضعي الفرينة ، السكر الناعم ، الخميرة

الكيميائية ، بيكاربونات الصود ، قرصة الملح و عطر

الفانيليا . شكلي حفرة في الوسط ، اسكبي المارتورين الذائبة

و حبة البيض ، حكي الخليط بين كفيك ثم بللي بالماء مع العجن

حتى تحصللي على عجينة ملساء و خفيفة . غطيها واتركيها ترتاح .

2. في حين ، حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه ثم بللي بماء الزهر

حتى تحصللي على حشو متجانس .

على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال ابسطي العجينة بسبك

مم ، قطعي مثلثات طول قاعدتها 8 سم و ضلعها 12 سم ضعي حبوبوش من

حشو على قاعدة المثلث ، اطوي السطح حتى القمة باعطائه شكل هلال ثم

اسطوي زيشة نقيه اطلي السطح بصفاير البيض و ضعيه للطهي في فرن ساخن

سبقا لمدة 20 دقيقة .

فور خروج الحلوى من الفرن اطلي السطح بالجيلاتين الذائبة و ذذري عليها

سستق المكسر (انظر الصورة) .



alaa pink
www.drjoezahi.com

PREPARATION

1. Dans un récipient , mettre les amandes, le sucre glace et le zeste d'un citron, incorporer petit à petit les œufs jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
2. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, former un boudin de pâte de 3 à 4 cm de diamètre ensuite découper des losanges et disposez-les sur une tôle farinée, mettre au four environ 15 à 20mn.
3. Préparer le sirop en mélangeant le sucre et l'eau, et le mettre sur feu doux jusqu'à épaississement légère, laisser refroidir et ajouter à ce dernier le Mazhar.
4. Tromper les gâteaux refroidis dans le sirop puis les retirer et laisser égoutter sur une grille.
5. Les saupoudrer ensuite avec du sucre glace.

d'amandes émondées et finement moulues (600 gr)
- 1 mesure de sucre glace (300 gr)
- Zeste de 2 citrons
- 3 à 4 œufs (55 gr environ)

SIROP :

- 600 gr de sucre cristallisé
- 35 Cl d'eau
- 6 c à soupe d'eau de fleur d'oranger

DECORATION :

- Sucre glace

مقروط اللوز

10

كيفية التحضير

1. في وعاء ضعي اللوز ، السكر الناعم و قشور الليمون ثم ضعي البيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال .
2. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم شكلي من العجينة حريوش قطره 3 الى 4 سم . قطعي بعدها معينات و ضعيها على صينية مرشوشة بالفرنجة ، ثم ادخليها في فرن للتهي مدة 15 إلى 20 دقيقة .
3. حضري الشاربات : في قدر اخلطي السكر و الماء ثم ضعيه على فرن هادئ طهي حتى يتخثر قليلا ، انزعيها تبرد ثم ضعي ماء الزهر .
4. اقطسي الحلوى الباردة في الشاربات ثم انزعيها و قطريها .
5. للانتهاء ، سكريه بالسكر الناعم .

المقادير

- 2 كيلات لوز مقشر و مرحي رقيق (حوالي 600 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم (حوالي 300 غ)
- قشور 2 حبات ليمون
- 3 إلى 4 بيضات (حوالي 55 غ)

الشاربات:

- 600 غ سكر مسحوق
- 35 سل ماء
- 6 ملاعق أكل ماء الزهر

للتزيين:

- سكر ناعم



www.drjoezahi.com

PREPARATION

1. sur un bain marie battre la margarine et le sucre jusqu'à ce que le mélange devient onctueux, ensuite ajouter peu à peu les œufs et frotter bien. Incorporer la farine et les amandes avec une large cuillère en bois puis ajouter le zeste et le jus d'orange.
2. Tapisser un moule carré de 30 x 30cm de papier sulfurisé, étaler la pâte en lissant la surface à l'aide d'une spatule, faire cuire au four préchauffé pendant 20 mn.
3. Vérifier la cuisson en piquant le gâteau par la pointe du couteau, si ce dernier ressort propre cela veut dire que le gâteau est prêt, ressortir et laisser refroidir.
4. Couper de triangles de 5 cm de base et 8 cm de côté et étaler chaque gâteau avec de la confiture d'abricot.
5. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser la pâte d'amandes à une épaisseur de 2 mm, puis masquer chaque triangle avec la pâte d'amande, ensuite confectionner des fleurs et des feuilles et les poser sur la surface du gâteau.
6. Avec la même pâte d'amande, faire des bords que vous relevez vers le centre de façon à refermer les tiges des fleurs (voir photo).

- 150 gr de sucre cristallisé
- 3 œufs battus
- 80 gr de farine tamisée (SIM)
- 70 gr d'amandes non émondées
- zeste d'une orange moyenne
- 2 c à soupe de jus d'orange

DECORATION :

- Confiture d'abricot
- Pâte d'amande
- Colorant (selon vos goûts)

المقادير

- 150 غ زبدة
- 150 غ سكر مسحوق
- 3 بيضات مخففة
- 80 غ فريزة مغريلة (سيم)
- 70 غ لوز غير مقشر
- قشور حبة برتقال متوسطة
- 2 ملاعق أكل عصير برتقال

التزيين:

- مربى المشمش
- عجينة اللوز
- ملون حسب الذوق

الباقية

11

كيفية التحضير

1. بواسطة خلاط اخفقي الزبدة و السكر على حمام مائي . ضفي بعدها البيض تدريجيا مع الاستمرار في الخلط . اسكبي الفريزة بواسطة ملعقة خشبية عريضة ثم ضفي اللوز . قشور و عصير البرتقال حتى تحصل على خليط متماسك .
2. اهرشي مول مربع الشكل (30 سم 30x سم) بالورق الشفاف الغذائي . سطبي الخليط المتحصل عليه مع تلميس السطح بواسطة ملعقة مسطحة ثم سمها للظهي في فرن ساخن مسبقا مدة 20 دقيقة .
3. راغبي الظهي بوضع حافة السكين في العجينة : إذا خرجت هذه الأخيرة فية فهذا يعني أن الحلوى جاهزة اخرجها من الفرن و اتركها تبرد .
4. قطعي مثلثات قاعدتها بطول 5 سم و اضلاعها 8 سم اطلبها بمرسى المشمش .
5. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر التاعم اسطبي عجينة اللوز بسعك 2 مم ثم غلقي كل مثلث بعجينة اللوز . شكلي بعدها ورود و أوراق و ضعها على سطح بطوي .
6. بواسطة نفس عجينة اللوز شكلي اطرافها و ارضعها نحو المركز بالشكل الذي تلتصق بها سيقان الورد (انظر الصورة) .



PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée, le sucre glace, le sel, l'extrait de vanille, faire une fontaine, ensuite incorporer le smen fondu et refroidi, mélanger le tout en frottant bien avec les mains, ensuite arroser avec l'eau de fleur d'oranger et de lait en pétrissant bien jusqu'à obtention d'une pâte assez molle et lisse.
2. Façonner des petites boules de 25 à 30 gr, ensuite les disposer sur un plat et couvrir du film alimentaire laisser reposer 15mn.
3. Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients, mouiller avec du Mazhar afin d'obtenir une farce homogène.
4. Faire des petits boudins de 10 cm de large sur 1/2 cm de diamètre, le placer dans un plat et saupoudrer de sucre glace.
5. Sur un plan de travail fariné, abaisser la boule de pâte, disposer le boudin de farce sur le bord de la longueur de la pâte, ensuite rouler autour de ce boudin et joindre les extrémités, former des anneaux et suivre l'opération jusqu'à la dernière boule.
6. Déposer les gâteaux sur une plaque et faire cuire au four préchauffé à (220°). les gâteaux doivent prendre une couleur dorée.

Préparation du glaçage :

- Mélanger les blancs d'œufs, Mazhar, jus de citron filtré et l'huile, incorporer le sucre glace petit à petit en remuant avec une spatule en bois jusqu'à obtention d'une pâte consistante.
- Ajouter quelques gouttes de colorant dilué dans du mazhar et continuer à mélanger jusqu'à obtention de la couleur voulue.
- 7. Tromper les gâteaux refroidi dans le glaçage et disposer les sur une grille une fois séchés décorez-les avec des feuilles et des fleurs en pâte d'amande.

- 1/2 mesure de sucre glace
- 1 pincée de Sel
- 1 mesure de smen fondu et refroidi
- 1c à soupe d'extrait de vanille
- 1/2 mesure d'eau de fleur (Mazhar)
- 15 cl de lait liquide.

FARCE :

- 2 mesures d'amandes moulues non émondées
- 1 mesure de sucre glace
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 4c à soupe de smen fondu
- Eau de fleur d'oranger selon imbibition

GLAÇAGE:

- Fondant
- 2 blancs d'œufs
- 1/2 c à soupe de jus de citron
- 2 c à soupe de Mazhar
- 2 c à soupe de l'huile de tournesol.
- Sucre glacé.

DECORATION :

- Pâte d'amande colorée

كعيكعات بالطلاء

12

كيفية التحضير

1. في إناء ضعي الفرينة المغربية، السكر الناعم، قروصة الملح و عطر الفانيليا، شكلي فوارة ثم أسكيبي المعين الذائب و المنبرد، اخلطي الكل مع العك الجيد بين كفي اليد ثم بللي بماء الزهر و العليب مع العجن الجيد حتى تتحصلي على عجينة جد لينة و لمساء.
 2. شكلي كريات صغيرة بحجم 25 إلى 30 غ، ضعها على صينية و غطيها بالبالاستيك الشفاف، اتركها ترتاح حوالي 15 دقيقة.
 3. حضري الحشو بمزج كل المقادير المذكورة ثم بللي بماء الزهر لتتحصلي على حشو متجانس.
 4. شكلي خرايش صغيرة طولها 10 سم و قطرها 1/2 سم ضعها في صينية ثم ردي عليها السكر الناعم.
 5. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي كرية العجينة ثم ضعي حريوش الحشو على طول الحافة و لفي بعدها العجينة حول الحشو و شكلي حلقة بتلاقي طرفي العجينة استمري في العملية حتى آخر كرية.
 6. ضعي الحلوى في صينية و ادخليها للطن في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 200 يجب أن تكسب الحلوى اللون الذهبي.
- التحضير الطلاء:**
- في وعاء اخلطي بياض البيض، ماء الزهر، عصير الليمون المصفى و الزيت، تدقي بعدها السكر الناعم تدريجيا مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية حتى تتحصلي على عجينة صلابة.
 - استمي بضع قطرات من الملون المنحل في ماء الزهر و استمري في الخلط حتى تتحصلي على اللون المرغوب.
 - 7. اغطسي الحلوى الباردة في الطلاء و ضعها على مشبك.
- نضعنا يصف الطلاء زيني بالأوراق و الورد المصنوعة من عجينة اللوز.

المقادير

- 3 كيلات فرينة مسبوحة (حوالي 1 كغ) (سيم)
- 2/1 كيلة سكر ناعم
- 1 قروصة ملح
- 1 كيلة سمن ذائبة و باردة
- 1 ملعقة أكل فانيليا
- 1/2 كيلة من ماء الزهر
- 15 سل من العليب

الحشو:

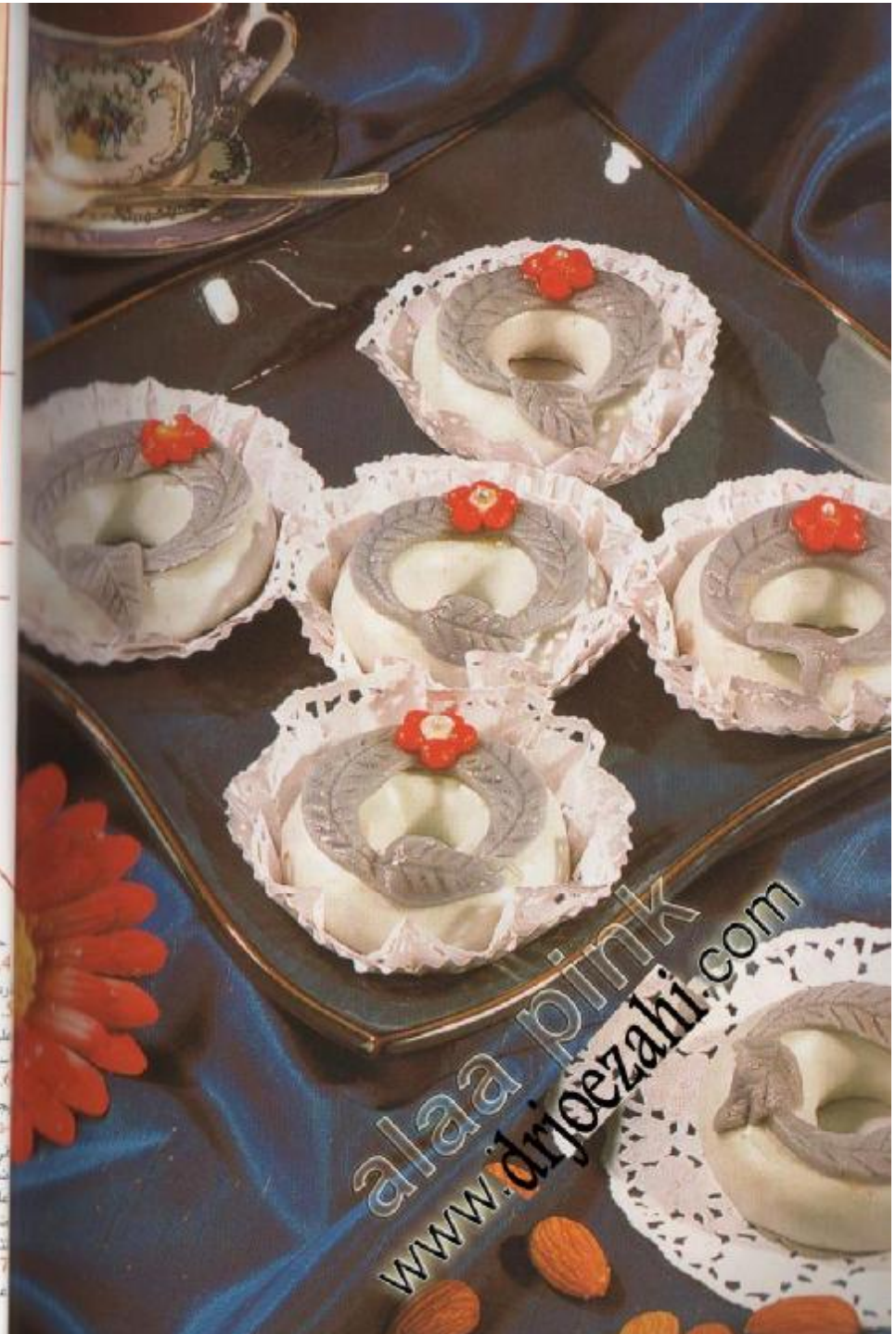
- 2 كيلات لوز غير مششر مرخي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة أكل عطر فانيليا
- 4 ملاعق أكل سمن ذائبة
- ماء الزهر حسب صلابة الحشو

الطلاء :

- الفوندون
- 2 بياض بيض
- 1/2 ملعقة أكل من عصير الليمون
- 2 ملعقة أكل ماء الزهر
- 2 ملعقة أكل زيت عباد الشمس
- سكر ناعم

التزيين:

- عجينة لوز ملونة



alaa pink
www.drjoezahi.com

PREPARATION

1. Mélanger la farine tamisée, la pincée de sel et l'avanille. Faire une fontaine, ajouter la margarine fondue et frotter avec les mains, ensuite mouiller avec du mazhar et le lait jusqu'à ce que la pâte devienne souple et ferme. couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. entre temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués afin d'obtenir un mélange homogène.
3. prendre la pâte sur un plan de travail fariné et abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 3 mm. Découper la pâte en forme de cornets en les repliant sur le moule à cornets, ensuite les disposer debout sur une plaque et mettre au four pendant 10 mn (demi cuisson).
4. Retirer les cornets et démouler, puis les remplir de farce avec une poche à douille ensuite les remettre au four pendant 15 mn.
5. dès la sortie du four, les tremper dans du miel tiède aromatisé de mazhar, et faire égoutter sur une grille à pâtisserie.
6. sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser la pâte d'amande d'une épaisseur de 3 mm, puis découper et masquer chaque cornet.
7. à l'aide d'un ciseau pointu, faire des incisions sur toute la surface du cornet.
8. Pour finir placer des petites boules rouges sur le gâteau puis saupoudrer de sucre glace.

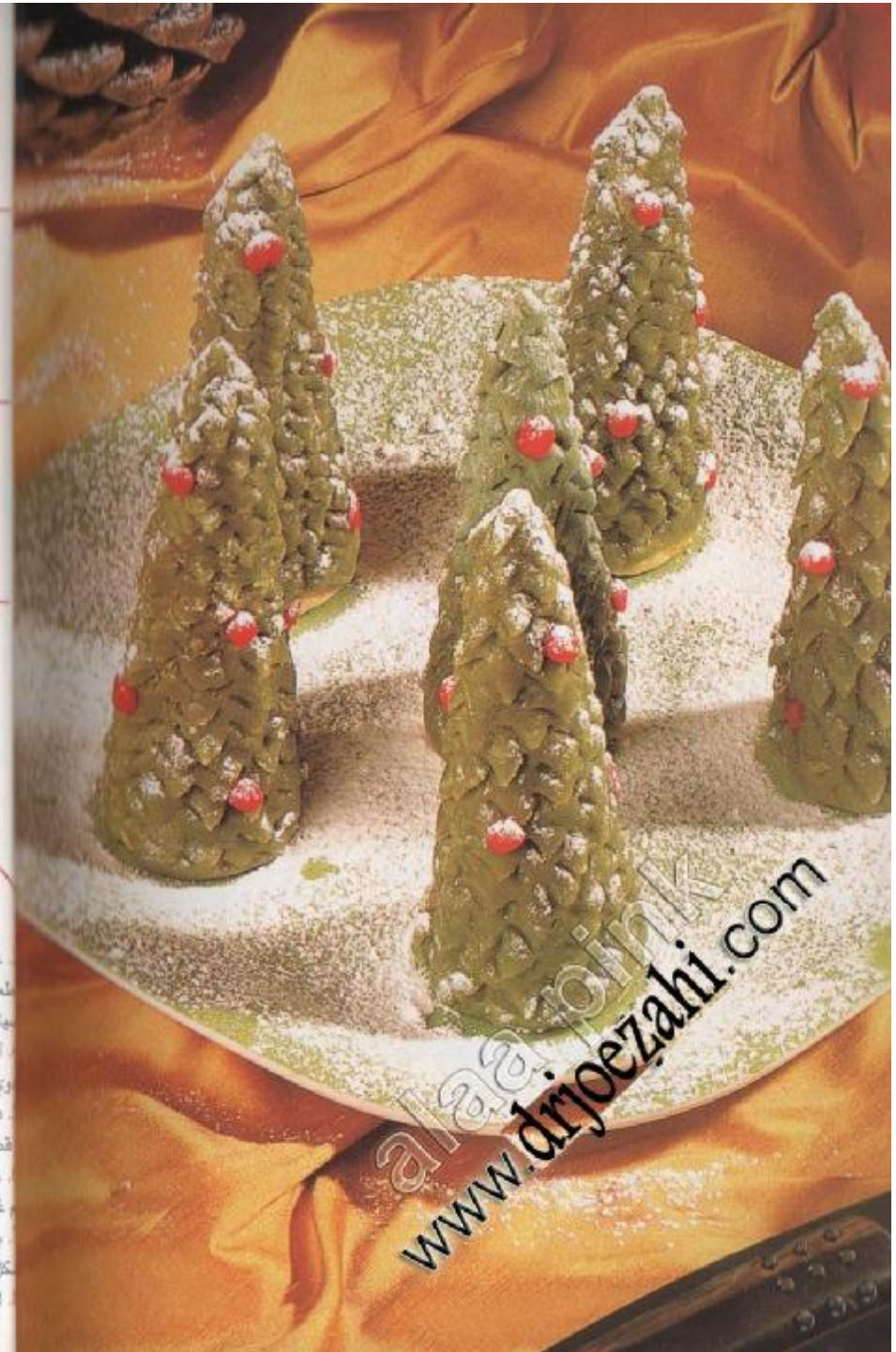
ALL (100g)
- 125 gr de margarine
fondu
- 1 pincée de sel
- 1 c à café d'extrait de
vanille
- 5 c à soupe de maz-
har
- lait

FARCE :

- 500 gr d'amandes
finement moulues
- 30 gr de sucre glace
- 1 c à café de zeste de
citron
- 2 à 3 œufs

DECORAION :

- 500g de miel + 1/4
verre à thé de Mazhar
- pâte d'amande verte
et rouge
- sucre glace



الصنوبر

15

كيفية التحضير

1. اخلطي الفريضة المغريلة هرسمة الملح والقانيليا شكلي حفرة ، ضفي المارغرين الذائبة و حكي باليد بللي بماء الزهر و الحليب حتى تصبح العجينة خفيفة و متماسكة غطيها بالبلاستيك الشفاف الغذائي و اتركها ترتاح.
2. في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة كي تتحصلي على خليط متجانس.
- على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة ابسطي العجينة بالحلل بسمك 3 مم .
- طبعها إلى مخروطات ثم لفيها على مول مخروطي الشكل ، ضعها ممتدة على بنية وادخليها في فرن للتهي مدة 10 دقائق (نصف الطهي)
- أخرجي المخروطات و انزعها من المول ثم املئها بالحشو بواسطة لاوش و ي . أعيدها إلى الفرن مدة 15 دقيقة .
- فور خروجها من الفرن اغطسيها في العسيلة الدافئة المعطرة بماء الزهر فطريها على مشبك .
- على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم ابسطي عجينة اللوز بسمك 3 مم غلقي بها المخروطات .
- بواسطة مقص حاد قومي بوضع فتحات على كامل سطح المخروط لإعطائه شكل صنوبر .
- للانتهاء ضعي كريات صغيرة حمراء ثم ذرزي بالسكر الناعم .

المقادير

- 250غ فريضة مغريلة (سمك)
- 125غ مارغرين ذائبة
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة عطر
القانيليا
- 5 ملاعق أكل ماء الزهر
- حليب

الحشو:

- 500غ لوز مرحي رفوق
- 30غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة قشور
الليمون
- 2 إلى 3 بيضات

التزيين:

- 500غ عسيلة + 1/4 كأس
شاي من ماء الزهر
- عجينة اللوز خضراء
و حمراء
- سكر ناعم

PREPARATION

1. Travailler en crème la margarine et le sucre, ajouter l'œuf entier et le jaune, l'extrait de vanille puis ajouter la farine tamisée avec la pincée de sel, amandes, les grains de sésame grillé, mouillés avec du mazhar jusqu'à obtention d'une pâte malléable .
2. Remplir une poche à douille cannelée (voir photo).
3. Sur un plateau fariné déposez des rosaces que vous décidez avec 1/2 cerise et faire cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 mn.

(SIM)

- 200 gr de sucre glace
- 50gr d'amandes non émondées et grossièrement moulues
- 50gr de grains de Sésame grillés
- 1 c à café de l'extrait de vanille
- 1 pincée de Sel
- 200 gr de margarine
- 1 œuf + 1 jaune
- Eau de fleur d'orange

DECORATION :

- Cerises confites

المقادير

- 300غ فريضة (سيم)
- 200غ سكر ناعم
- 50غ لوز غير مقشر و مرعي خشن
- 50غ سمس سمس (جلجلان)
- 1ملعقة سفيرة عطر الفانيليا
- 1 قرصة ملح
- 200غ مارغرين طرية
- 1 بيضة + 1 صفار بيضة
- ماء الزهر

للتزيين

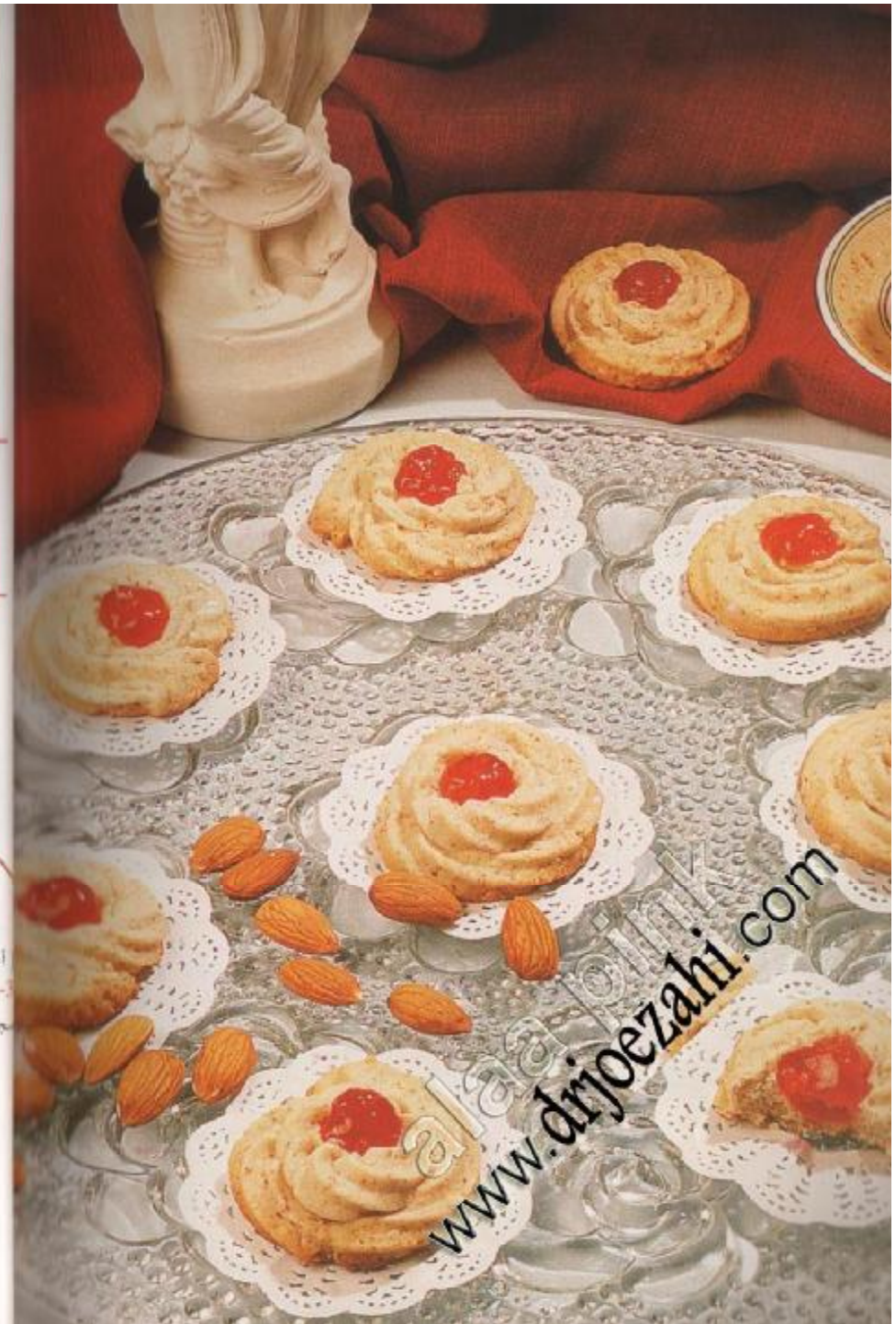
- حبات كرز مصبرة

غريبة قسنطينية

14

كيفية التحضير

- 1- اخلطي المارغرين مع السكر الناعم كالكرامة و ضفي حبة بيض كاملة ، صفار بيضة و عطر الفانيليا ضفي بعدها الفريضة المغرولة مع قرصة الملح اللوز ، الجلجلان المحمص و بللي بماء الزهر ، حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال .
- 2- امثلي بعدها لا يوش ادوي مسنة ، حسب الشكل المرغوب انظر الصورة).
- 3- اضغطي العجينة على صينية مرشوشة بالفريضة ثم زيني ب 1/2 حبة كرز مجففة و ضعيها في فرن ساخن مسبقا لتطهى لمدة 15 إلى 20 دقيقة.



PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée la vanille, la pincée de sel, le sucre glace tamisé, faire une fontaine et verser le smen fondu refroidi puis frotter le mélange avec les doigts jusqu'à ce que la farine absorbe le gras, ensuite arroser avec le Mazhar et le lait jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler (molle et lisse).
2. Façonner des boules de grosseur d'une grosse noix, couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
3. Entre temps, préparer la farce avec les ingrédients donnés, mouiller avec le mazhar pour obtenir une farce homogène, puis façonner de petites boules de la grosseur d'une cerise.
4. Sur un plan de travail fariné, abaisser la boule sur une épaisseur de 4 mm, disposer au milieu la boule de farce, ramener les bords de la pâte vers le centre de façon à former un trèfle, souder les bords de la pâte avec les doigts, puis retourner le gâteau, le disposer sur un plat fariné courber légèrement les cornes, mettre au four préchauffé jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.
5. Batre les blancs d'œufs en neige, ajouter le jus de citron, le mazhar, l'huile, puis le sucre glace tamisé au fur et à mesure jusqu'à obtention d'un glaçage consistant (qui ne coule pas), parfumer et colorer selon vos goûts, tromper les gâteaux refroidis dans le glaçage les retirer et disposer les sur une grille.
6. Une fois le glaçage sec, confectionner un cornet en papier, verser le reste du glaçage et décorer la surface u gâteau (voir photo).

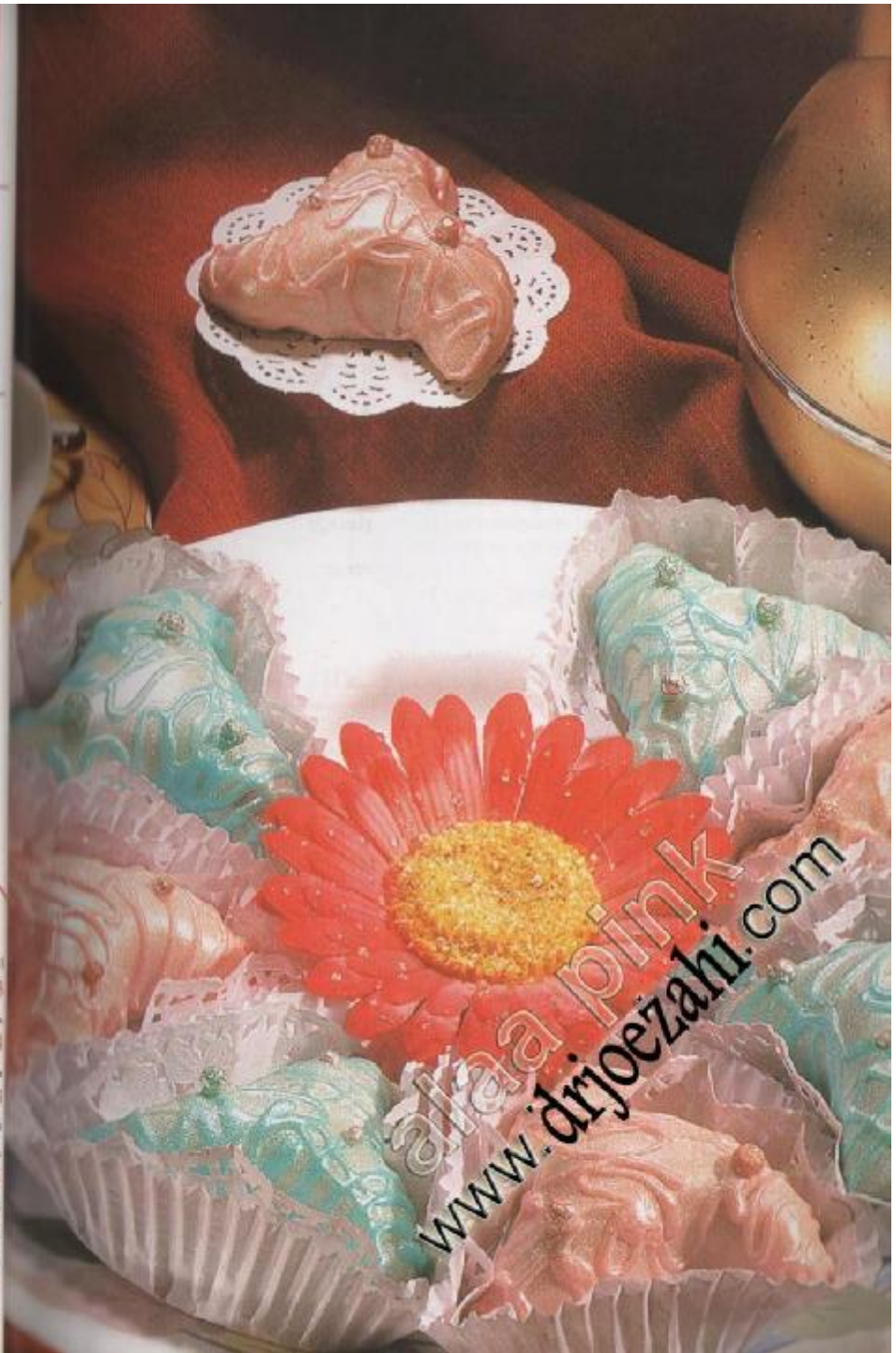
- 1 mesure de smen fondu et refroidi
- 2 c à café d'extrait de vanille
- 5 c à soupe de sucre glace
- 1 verre à thé de mazhar
- 1 pincée de sel
- lait (liquide)

FACE :

- 2 mesures d'amandes moulues non émondées
- 1 mesure de sucre glace
- 1c à café d'extrait de vanille
- 4 c à soupe de smen fondu
- Mazhar

GLAÇAGE :

- 4 blancs d'œufs
- 1 c à soupe et 1/2 de jus de citron
- 2 c à soupe de mazhar
- 2 c à soupe d'huile de tournesol
- colorant rose et bleu
- sucre glace



العرايش

15

كيفية التحضير

1. في إناء ضعي الفريفة المغريفة ، الفانيليا ، قرصة الملح و السكر الناعم المغريبل شكلي حفرة في الوسط ضعي السمن الذائب المبرد ثم اخلطي بأطراف الأصابع حتى تمتص الفريفة المادة الدهنية ثم عطري بماء الزهر و الحليب حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال (لينة و ملساء).
2. شكلي كريات بحجم حبة جوز كبيرة ، غطيها بالبلاستيك الشفاف و اتركيها ترتاح.
3. في حين حضري العشو بالمقادير المذكورة ، بللي بماء الزهر لتحصلي على عشو متجانس ثم شكلي كريات صغيرة بحجم حبة كرز.
4. على طاولة عمل مرشوشة بالفريفة اسطي كريات العجينة بسبك 4 مم ، ضعي في وسطها كرية من العشو ثم اجلي أطراف العجينة نحو المركز. اغلقي أطراف العجينة بالأصابع ثم اقلي الحلوى و قوسي أطرافها قليلا بشكل قرن ، ضعيها في صينية مرشوشة بالفريفة و ادخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا حتى تكسب اللون الذهبي.
5. اخفقي بياض البيض حتى يتثج ، ضعي عصير الليمون ، ماء الزهر ، الزيت ثم السكر الناعم المغريبل تدريجيا حتى تتحصلي على طلاء قاس (لا يسهل) عطري و لوني حسب النوق ثم اغطسي الحلوى باردة في الطلاء ، اترعيها و ضعيها على مشبك.
6. عندما يجف الطلاء ، اصنعي قمعاً من الورق ، اسكبي فيه الطلاء المتبقي و زيتي سطح الحلوى (انظر الصورة).

المقادير
3 كيلات فريفة (1 كغ)
(سمن)
1 كيلة سمن ذائب
و مبرد

2 ملاعق صغيرة عطر
الفانيليا
5 ملاعق أكل سكر ناعم
1 كأس شاي ماء الزهر
1 قرصة ملح
حليب (سائل)

العشو:

2 كيلات لوزمرحي غير
مقشر
1 كيلة سكر ناعم
1 ملعقة صغيرة عطر
الفانيليا
4 ملاعق أكل سمن ذائب
ماء الزهر

الطلاء:

4 بياض بيض
1 ملعقة كبيرة و 1/2 عصير
ليمون
2 ملاعق كبيرة ماء الزهر
2 ملاعق كبيرة زيت عباد
النفس
ملون غذائي ، وردني
و أزرق
سكر ناعم

PREPARATION

1. Dans un récipient mettre la farine, le sucre glace tamisé, la vanille et la pincée de sel, faire une fontaine et verser le smen fondu et refroidi, frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que le gras soit absorbé par la farine, mouiller avec le mazhar et le lait, travailler la pâte jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler. Diviser la pâte en petites boules d la grosseur d'une grosse noix, couvrir et laisser reposer.
2. Entre temps préparer la farce en mélangeant amandes, sucre vanille, smen fondu, et mouiller avec le mazhar.
3. façonner des petits boudins de 9 cm de long sur 0.5 cm de diamètre
4. sur un plan de travail fariné abaisser à l'aide du rouleau à pâtisserie la boule de pâte à une épaisseur de 3 mm, placer le boudin de farce et rouler la pâte autour de la farce puis donner la forme d'un croissant. Disposer les gâteaux sur un plat saupoudré de farine, faire cuire au four préchauffé pendant 20mn.
5. Entre temps préparer le sirop dans une casserole verser l'eau et le sucre et faire bouillir jusqu'à ce que le mélange épaissi, ajouter le mazhar et laisser refroidir.
6. Une fois les gâteaux sont refroidis, plongez-les dans le sirop, égouttez-les ensuite saupoudrer la moitié du croissant avec du sucre glace et l'autre moitié napper la avec la gelée, ensuite saupoudrer la de pistaches finement concassée.

- 1/2 mesure de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 mesure de smen fondu et refroidi
- 1 c à soupe d'extrait de vanille
- 1/2 mesure d'eau de fleur d'oranger
- 15 cl de lait liquide

Farce :
- 2 mesures d'amandes non émondées (500gr)
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c à soupe d'extrait de vanille
- 4 c à soupe de smen fondu
- eau de fleur d'oranger selon la manipulation de la pâte

SIROP :
- 1/2 litre d'eau
- 2 verres de mazhar
- 300 gr de sucre cristallisé

DECORATION :
- sucre glace
- Gelée
- pistaches

تشارك منتصف

16

كيفية التحضير

1. في وعاء ضعي الفرينة، السكر الناعم المغريل الفانيليا و قرصة الملح، شكلي حفرة و اسكبي في الوسط السمن الذائب و المبردة، حكي الخليط بين كفي اليد حتى تمتص الفرينة المادة الدهنية جيدا ثم بللي بماء الزهر و الحليب، اعجني حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال ثم قسميها إلى كريات صغيرة بحجم حبة جوز كبيرة، غطيها و اتركها ترتاح.
- في حين حضري الحشو : اخلطي اللوز و السكر، الفانيليا و السمن الذائب بللي بماء الزهر. شكلي حوايش صغيرة طولها 9 سم و قطرها 0.5 سم.
- على طاولة عمل مرشوشة بالفورينة، اسطي بالحلال كرية العجينة بسلك 3 في حريوش الحشو في الوسط ثم لقي العجينة حوله ياغطائها شكل هلال بللي الجوانب جيدا.
- في الحلوى في صينية مرشوشة بالفورينة و ادخليها للوهي في فرن ساخن بينا لمدة 20 دقيقة.
- في حين حضري الشاربات : ضعي في قدر الماء و السكر و اتركه يغلي حتى يقل ثم ضعي ماء الزهر و اتركه يبرد.
- عندما تبرد الحلوى، اغطيها في الشاربات و قطريها.
- كري طرف الهلال بالسكر الناعم و اطلي الطرف الآخر بالجيلاتين.
- اتهاء ذذري عليه الفستق المكسر رقيق.

المدة ادير

- 3 كيلات ممسوحة من الفرينة (1 كغ) (سبم)
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 1 قرصة ملح
- 1 كيلة سمن ذائب و مبرد
- 1ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1/2 كيلة ماء الزهر
- 15 مل حليب سائل

الحشوة:

- 2 كيلات لوز غير مقشر (500 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة عطر الفانيليا
- 4 ملاعق كبيرة سمن ذائب
- ماء الزهر حسب العجينة

الشاربات:

- 1/2 لتر ماء
- 2 كأس ماء الزهر
- 300 غ سكر مسحوق

المقرنين:

- سكر ناعم
- جيلاتين
- فستق



www.drijoezahi.com

PREPARATION

1. Dans une terrine mélanger la poudre d'amande avec le sucre puis passer les au tamis. Ajouter le fondant et travailler avec les doigts ensuite mouiller avec le sirop jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler.
2. Former des petites boules de la taille d'une pomme, entre temps préparer la farce.
3. Mélanger les biscuits moulus, les amandes moulus, l'extrait de vanille, la margarine fondu, Mazhar, ramasser le tout avec du miel jusqu'à obtention d'une farce molle. Reprendre la boule abaissez-la légèrement et mettre un peu de farce au milieu, puis remonter les bords et fermer.
4. Suivre l'opération jusqu'à l'épuisement de toutes les boules.
5. Prendre une brosse à dents neuve, plongez-la dans du colorant dilué dans de l'arôme pomme et humectez-les, ensuite piquez-les avec les queues de pommes.

1 mesure d'amandes finement moulues, (450 gr)
- 100 gr fondant
- sirop (1/2 L d'eau + 125 gr de sucre cristallisé)

FARCE :

- 2 mesures de gâteau (biscuits moulus 400gr)
- 1 mesure d'amandes non émondées et moyennement moulues, (200gr)
- 7 c à soupe de Mazhar
- 10 c à soupe de margarine fondu
- 1 c à café d'extrait de vanille
- Assila

DECORATION :

- Colorant orange
- Queues de pommes

المقادير
2- كيلات سكر ناعم (حوالي 900 غ)
1- كيلة لوز مرحي رقيق (حوالي 450 غ)
100- غ فوندون
- الشاربات (1/2 لتر ماء + 125 غ سكر مسحوق)

الحشو:
2- كيلات بسكويت مرحي (حوالي 400 غ)
1- كيلة لوز غير مقشر ومرحي متوسط (حوالي 200 غ)
7- ملاعق اكل ماء الزهر
10- ملاعق مارغرين ذائبة
1- ملعقة صغيرة عطر القانيليا
- عسيلة

التزيين:

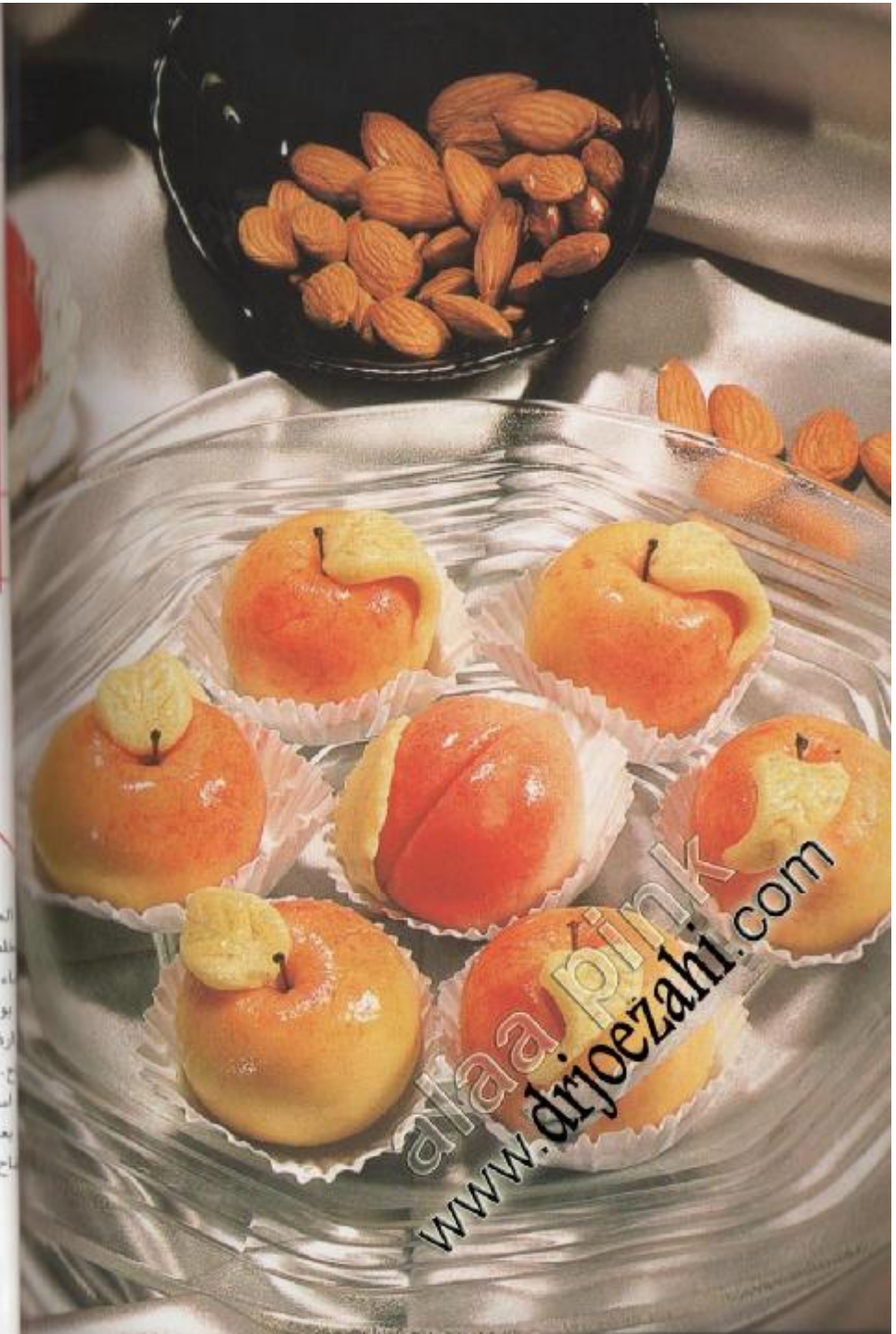
- ملون احمر و اصفر
- اذئاب التفاح

التفاح

17

كيفية التحضير

1. في إناء اخلطي غيرة اللوز مع السكر ثم غربي الكل مع السحق الجيد يكف اليد حنقي الفوندون ، اخلطي بالأصابع ثم بللي بالشاربات حتى تتحصل على عجينة سهلة الاستعمال.
2. شكلي كريات صغيرة بحجم حبة تفاح من جهة أخرى حضري الحشو:
املطي البسكويت المرحي باللوز المرحي ،عطر القانيليا ، المارغرين الذائبة ماء الزهر ثم احكمي الكل بالعلس حتى تتحصل على عجينة لينة .
بواسطة الحلال ، ايسطي قليلا الكريات ، ضعي في وسطها قليلا من الحشو ارفعي الأطراف و اغلقي جيدا ،اديري بين كفي اليد لاعطائها شكل حبة تفاح .
استمري في العملية حتى انتهاء كل الكريات.
بعدها خذي فرشاة أسنان نقيه ، اغطسها في نكهة التفاح الملونة و بللي بها لاح ثم ثبتي اذئاب التفاح.



www.drjoezahi.com

PREPARATION

1. Dans un récipient mettre la farine, la pincée de sel, la vanille et la margarine fondu frotter bien le mélange entre vos mains pour faire adhérer le gras, mouiller avec le lait et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et ferme, couvrez et laissez reposer.
2. Entre temps préparez la farce avec les ingrédients données en mélangeant le tout puis la diviser en petites boules, de la grosseur d'une petite noix.
3. Sur un plan de travail, fariné, abaissez la pâte, puis la faire passé à la machine N°5 et 7 découper des cercle avec un emporte pièces de 12cm de diamètre. Puis mettre une boule de farce au centre du cercle remontez les bords de la pâte et fermez très fort plissez les bords en donnant la forme d'une fleur, mettre au four pré chauffée.
4. Dès la sortie du four tromper les dans du miel tiède aromatisé de mazhar et décorez avec des fleurs en pâte d'amande. " voir photo "

- 1/2 mesure de smen fondu et refroidi
- 4 c à soupe de mazhar
- 2 c à soupe de lait liquide
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- Eau

FARCE :

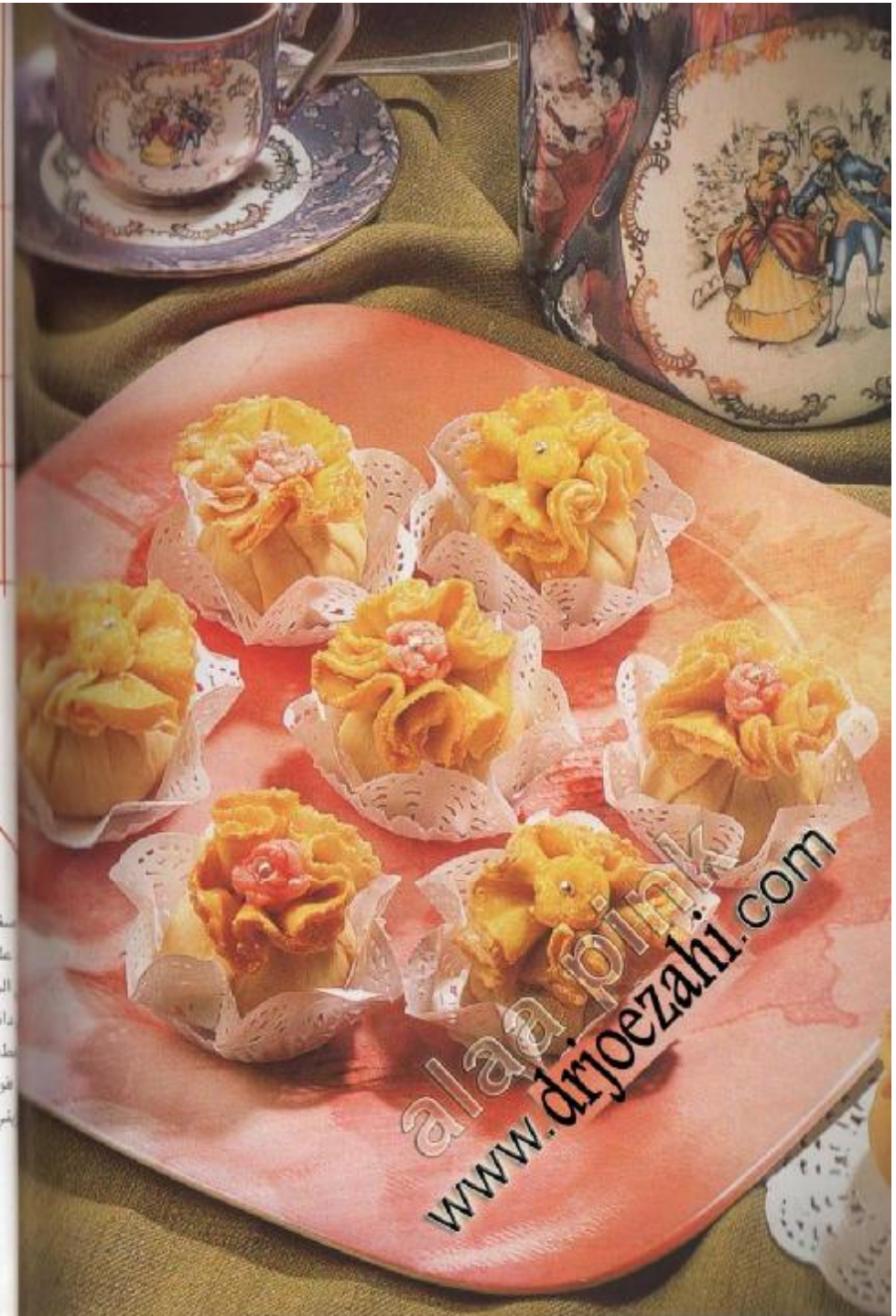
- 1 mesure d'amandes émondées et finement moulues (400 g)
- 1/2 mesure de sucre glace
- Zeste d'1 citron
- 2 à 3 œufs

SIROP :

- 1 kg de miel dilué dans 1 verre et 1/2 du mazhar

DECORATION :

- Fleurs en pâte d'amandes



رزمة اللوز

18

كيفية التحضير

1. في وعاء ضعي الفوينة ، قرصة الملح ، الفانيلا و المارغرين الذائبة ، حكي الخليط جيدا بين كفي اليد حتى تتداخل المادة الدهنية يللي بالحليب و الماء حتى تتحصلي على عجينة ملساء و متماسكة ، غطيها و اتركها ترتاح.
 2. في حين حضري العشو بالمقادير المذكورة ثم قسميها إلى كريات صغيرة بحجم حبة جوز صغيرة.
- على طاولة عمل مرشوشة بالفوينة أسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة الرقم 5 و 7 ثم بواسطة مول قطعي دوائر قطرها 12 سم ، ضعي في وسط دائرة كرية من العشو ، ارفعي أطراف العجينة و أغلقي جيدا ، إتي الأطراف طائها شكل وردة ثم ضعيها اللطفي في فرن ساخن مسبقا .
- فور خروجها من الفرن ، إغطسيها في العسل الدافئ و المعطر بماء الزهر في يورود من عجينة اللوز (أنظر الصورة).

- المقادير**
- 3 كبات فوينة (300غ) (سيم)
 - 1/2 كيلة سمن ذائبة و مبردة
 - 4 ملاعق أكل ماء الزهر
 - 2 ملاعق أكل حليب سائل
 - 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيلا
 - 1 قرصة ملح ماء

- الحشو:**
- 1 كيلة لوز مقشر مرحي زهيق (400غ)
 - 1/2 كيلة سكر ناعم
 - قشور حبة ليمون
 - 2 إلى 3 بيضات

- المشروبات:**
- 1 كغ عسل
 - كأس و نصف ماء الزهر

- للتزيين:**
- ورود من عجينة اللوز

PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée et faire une fontaine, ajouter le sucre, pincée de sel, l'extrait de vanille, la margarine fondue et refroidie, frotter le tout entre les mains, arroser d'eau de fleur d'oranger et verser peu à peu le lait en pétrissant jusqu'à ce que la pâte devient molle et maniable, couvrir avec un film alimentaire et laisser reposer.
2. Pendant ce temps préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients donnés, mouiller avec du mazhar jusqu'à obtention d'une pâte homogène ensuite former des boudins en donnant la forme d'un cornet.
3. Reprendre la pâte sur un plan de travail fariné, l'abaisser et la faire passer à la machine de pâte au N° 4 et N° 6 puis couper des cercles de 12 cm de diamètre, badigeonner la surface du cercle avec du blanc d'œuf, et mettre au milieu le cornet de farce, croiser les deux extrémités de la pâte en allant et en revenant, ensuite rouler le cornet en forme de spirale et le mettre dans un moule rond et creux pour qu'il ne s'étale pas pendant la cuisson, faire cuire au four pré chauffé pendant 20 mn.
4. Préparer le glaçage : faire bouillir l'eau et le sucre jusqu'à ce que le liquide devient légèrement épais, ajouter au sirop refroidi le blanc d'œuf, le jus de citron, le mazhar, mélanger le tout ensuite ajouter petit à petit le sucre glace en battant bien avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'à obtention d'un glaçage consistant (qui ne coule pas), ensuite le colorer avec du cacao.
5. Plonger les escargots dans ce glaçage et laisser égoutter et sécher.
6. A l'aide d'un pinceau, faire des traits sur la coquille avec du chocolat fondu. (voir photo)

- 1/2 mesure de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 mesure de smen fondu et refroidi
- 1 c à soupe d'extrait de vanille
- 1/2 mesure de fleur d'oranger
- 15 cl de lait liquide

FARCE :

- 2 mesures d'amandes non émondées (500gr)
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c à soupe d'extrait de vanille
- 4 c à soupe de smen fondu
- Eau de fleur d'oranger selon la manipulation de la pâte

GLACAGE :

- 1/2 litre d'eau
- 125 gr de sucre cristallisé
- 1 blanc d'œuf
- 1 c à soupe d'un jus de citron
- 1c à soupe de Mazhar
- sucre glace
- 3 c à soupe de cacao

DECORATION :

- chocolat noir

قوقعة الحلزون

19

كيفية التحضير

- 1- ضعي القزينة المغوية في إناء، شكلي حفرة في الوسط ثم ضعي السكر، قزصة الملح، عطر الفانيلا و المازغرين الذاتية و المبردة.
- حككي الكلال بين كفي اليد، عطرني بماء الزهر ثم اسكبي الحليب تدريجيا مع العجن حتى تصبح العجينة لينة و سهلة الاستعمال، غطيها بالبلاستيك الشفاف و اتركها ترتاح.
- 2- في حين حضري الحشو بمزج كل المقادير المذكورة ثم بللي بماء الزهر ثم تتحصلي على عجينة متجانسة، شكلي بعدها حرايبش على شكل قمع.
- صنعي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالقزينة، أبسطيها و مرريها في آلة عجينة في الرقم 4 و 6 قضمي بعدها دوائر قطرها 12 سم ثم اطلبي سطحها بياض البيض، ضعي قمع الحشو في الوسط ثم اطوي طرفي العجينة و لفي بمزج بشكل حلزوني و ضعيه في مول دائري مفرغ في الوسط حتى لا يلتصق بالطحني ثم اطهيه في فرن ساخن مسبقا مدة 20 دقيقة.
- حضري الطلاء: ضعي الماء و السكر في قدر و اتركه يغلي حتى تتحصلي على سائل سميك نوعا ما، اتركه يبرد ثم ضعي بياض البيض، عصير الليمون ماء الزهر، أخلطي الكلال ثم ضعي تدريجيا السكر الناعم مع الخفق الجيد اسطلي ملعقة خشبية حتى تتحصلي على طلاء متماسك (لا يسيل) ثم لوني بالكافور.
- أغطسي القوقعات في الطلاء و اتركها تنظف و تجف.
- للانتهاء، زيني بوضع خطوط من الشكلاطة الذاتية على القوقعة بواسطة شدة نقية (انظر الصورة).

المقادير

- 3 كيلات ممسوحة من القزينة (1 كغ) (سم)
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 1 قزصة ملح
- 1 كيلة مازغرين ذاتية و مبردة
- 1 ملعقة أكل عطر الفانيلا
- 1/2 كيلة ماء الزهر
- 15 سليل حليب سائل

الحشو:

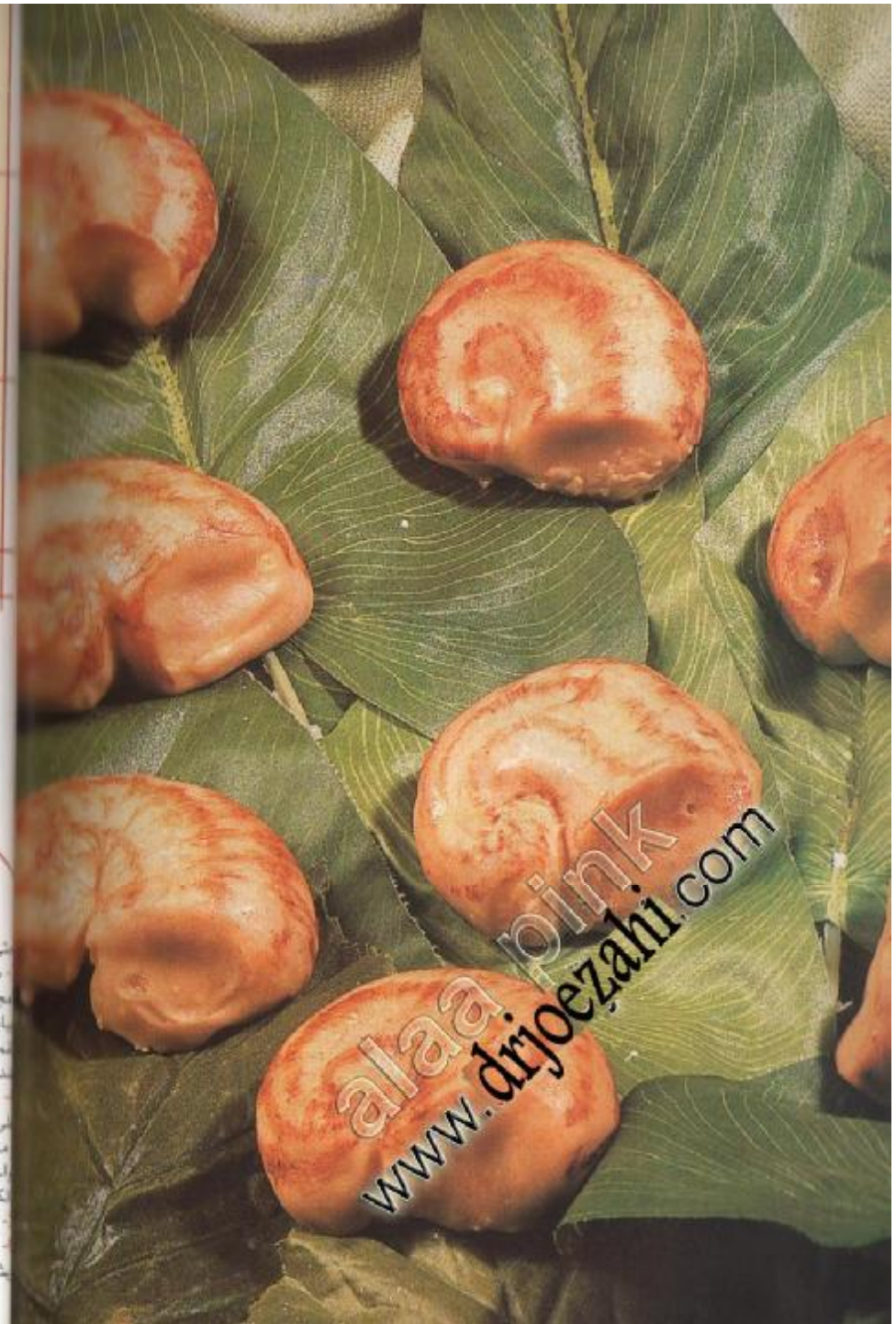
- 2 كيلات لوز غير مقشر (500 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة أكل عطر الفانيلا
- 4 ملاعق أكل سمن ذاتية
- ماء الزهر حسب صلاحية العجينة

الطلاء:

- 1/2 لتر ماء
- 125 غ سكر مسحوق
- أبيض بيضة
- 1 ملعقة أكل عصير ليمون
- 1 ملعقة أكل ماء الزهر
- سكر ناعم
- 3 ملاعق أكل كافور

للترتيب:

- شكلاطة سوداء



PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée, la pincée de sel, la vanille et la margarine fondue, frotter bien avec les bouts des doigts pour faire adhérer le gras, mouiller avec du lait et l'eau et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et ferme, couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Entre temps, préparer la farce en mélangeant les ingrédients donnés, mouiller avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène, ensuite la diviser en boules de la taille d'une petite noix.
3. Sur un plan de travail fariné abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et faire passer à la machine N° 5 et N° 7, et à l'aide d'un emporte pièce découper des disques de pâte de 14 cm de diamètre, déposer la boule de farce au centre de chaque disque, passer un pinceau trempé dans du blanc d'œuf battu sur le pourtour de la pâte, replier le disque en forme de demi lune et souder les bords, plier les demis lunes en rattachant les deux extrémités et pincer pour les souder, ensuite les disposer dans des moules afin qu'ils gardent leur formes pendant la cuisson.
4. Dès la sortie du four, tremper les dans du miel aromatisé de mazhar et laisser égoutter et à la fin décorer avec du brillant alimentaire.

INGRÉDIENTS :

- 1/2 mesure de smen fondu et refroidi
- 4 c à soupe de mazhar
- 2 c à soupe de lait liquide
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- eau

FARCE :

- 1 mesure d'amandes émondées et finement moulues (400 g)
- 1/2 mesure de sucre glace
- zeste d'1 citron
- 2 à 3 œufs

SIROP :

- 1 kg de miel dilué dans 1 verre et 1/2 du mazhar

DECORATION :

- poudre alimentaire dorée

العقدة

21

كيفية التحضير

- 1- في إناء ضعي الزيت المغرولة ، قرصة الملح القليل والسمن الذائب .حكي جيدا بأطراف الأصابع حتى تتداخل المادة الدهنية مع الخليط .
بللي بماء الزهر . الحليب و الماء و اعجنني حتى تصيح العجينة ملساء و متماسكة ، غطيها بالورق الشفاف و اتركها ترتاح .
- 2- في حين حضري الحشو بمزج المقادير المذكورة . بللي بعدها بالبيض من تحصلي على حشو متجانس ثم قسميه إلى كريات بحجم جوزة صغيرة .
على طاولة عمل مرشوشة بالزيت . أسطي العجينة بالحلال بوربها في آلة العجينة في الرقم 5 و 7 و بواسطة مول أو طابع ، قطعي أقراص العجينة قطرها 14 سم . ضعي في وسط كل قرص كرية من الحشو ثم أسطه ريشة نفية إطلي محيط العجينة ببياض البيض المخفق . اطوي قرص عجينة بشكل نصف قمر . أغلقي الأطراف جيدا ثم إطوي أنصاف القمر مع اس الطرفين لتتعلق جيدا ثم ضعها في مول حتى تبس محافظة على شكلها لال الطهي .
فور خروجها من الفرن اغسلها في العسل المعطر بماء الزهر اتركها لتقطر .
انها زيني بغيره ذهبية رقيقة (أنظر الصورة).

المقادير

- 3 كيلات فريته (300غ)
- (سيم)
- 1/2 كيلة من السمن
- الذائب و المبرد
- 4 ملاعق أكل ماء الزهر
- 2 ملاعق أكل حليب سائل
- 1 ملعقة صغيرة عطر القليل
- 1 قرصة ملح
- ماء

الحشو:

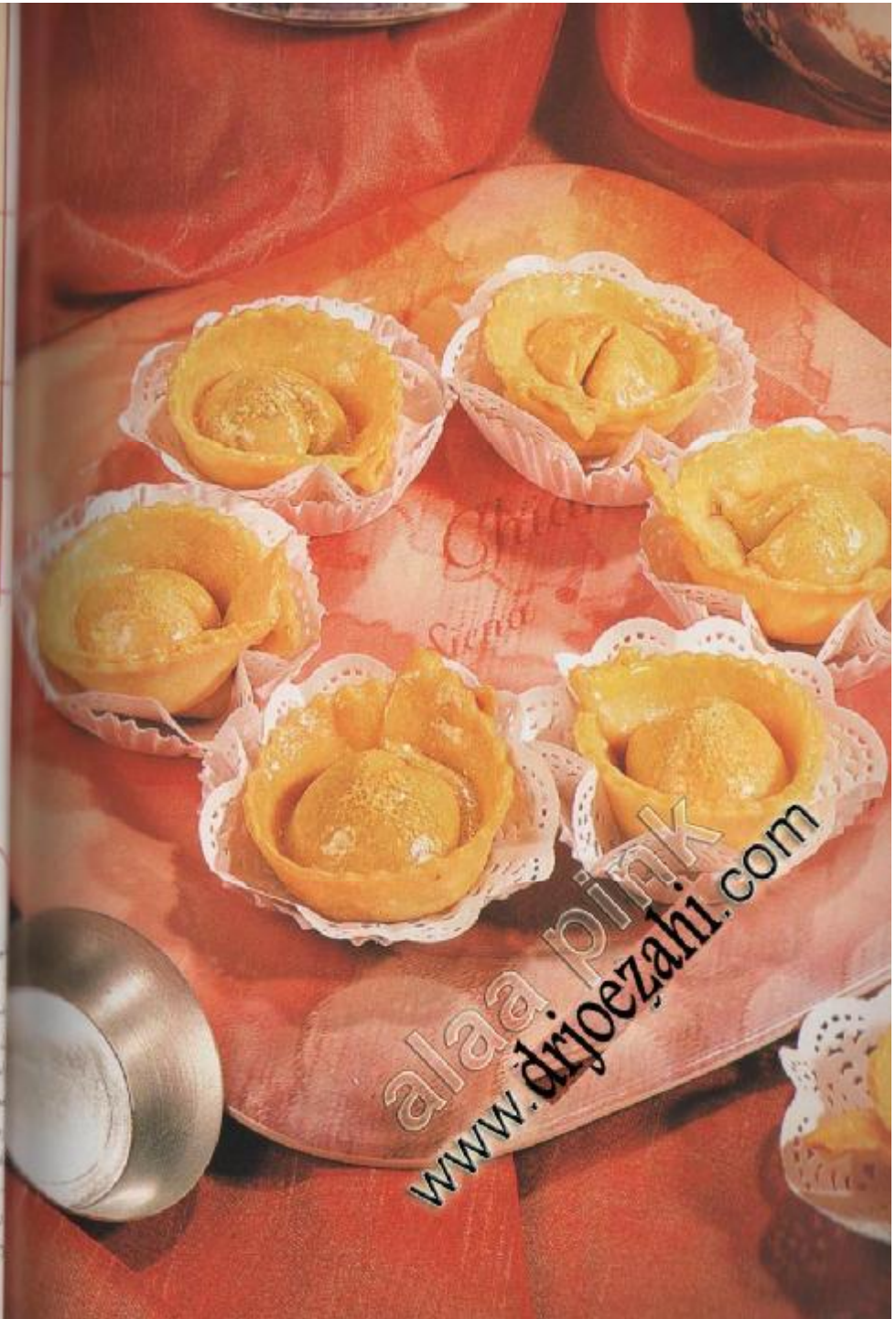
- 1 كيلة لوز مقشر و مرحي رقيق (400 غ)
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- قشور حبة ليمون
- 2 إلى 3 بيضات

التزيينات:

- 1 كغ عسل
- كأس و نصف ماء الزهر

للتزيين:

- غيرة ذهبية رقيقة غذائية



PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée, le sucre glace, l'extrait de vanille et une pincée de sel, ajouter la margarine coupée en morceaux, frotter avec les doigts, incorporer le zeste de citron, l'œuf et le lait, mélanger et ramasser la pâte en une boule et couvrir avec du film alimentaire, puis mettre au frais pendant 20 à 30mn.
2. Faire fondre le beurre, ajouter le sucre glace et remuer avec une spatule en bois.
3. Entre temps, mélanger les amandes, la farine et la levure, verser au mélange précédent, battre les blancs d'œufs en neige et incorporer le en mélangeant doucement et délicatement avec la spatule en bois.
4. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 3mm.
5. Foncer des moules à tartes de 10cm de diamètre, les piquer avec une fourchette ensuite verser la farce dessus et faire dorer au four préchauffé pendant 25 mn environ.
6. Dès la sortie du four napper les de gelée tiède.

GARNITURE :

Étaler la pâte d'amande d'une épaisseur de 3 mm sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, couper des feuilles et les disposer côte à côte sur les tartelettes, ensuite verser au milieu le chocolat fondu. (voir photo)

tamisée (SIM)

- 170 gr de margarine
- 65 gr de sucre glace
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 3 c à soupe de lait frais
- 1 pincée de sel
- Zeste de citron

Farce :

- 200 gr d'amandes non émondées et moulues
- 150 gr de sucre glace
- 150 gr de beurre fondu et refroidi
- 80 gr de farine tamisée
- 3 blancs d'œufs
- 1/2 sachet de levure chimique

Décoration :

- Pâte d'amande
- Colorant jaune
- Chocolat noir fondu

زهرة عباد الشمس

22

كيفية التحضير

- 1- في إناء ضعي القزينة المغربية، السكر الناعم عطر الفانيليا وقرصة الملح حضني المارغرين المقطعة إلى قطع صغيرة، حكي بأطراف الأصابع ثم ضفي قشور الليمون، البيضة والحليب، اخلطي وشكلي كرية من العجينة غطيها بالبالستيك الشفاف ثم اتركها توتاح في مكان رطب لمدة 20 إلى 30 دقيقة.
- 2- ذوبي الزبدة، ضفي السكر الناعم، حركي بواسطة ملعقة خشبية، في حين اخلطي اللوز، الفزينة والخميرة، ضفي إلى الخليط السابق، نسي بياض البيض المخفق كالتحج على الخليط المنحصل عليه مسبقا ثم طلي برهق وبواسطة ملعقة خشبية.
- ضفي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفزينة ثم أبسطها بسلك.
- افرشي قوالب التارت قطرهما 10 سم، اقميها بواسطة شوكة، أسكيها بها الحشو بداخلها وأدخليها في فرن ساخن مسبقا لمدة 25 دقيقة حتى سب اللون الذهبي.
- فرو خروجها من الفرن اطلبيها بالجيلاتين الدافئة.
- يدن:
- من طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم، أبسطي عجينة اللوز بسلك 3 مم بواسطة مول قلمعي أوراق (وريفات) وضعيها جنباً لجنب على سطح ارتلات.
- كفي بعدها الشكلاطة الذائبة في وسط التارت (أنظر الصورة).

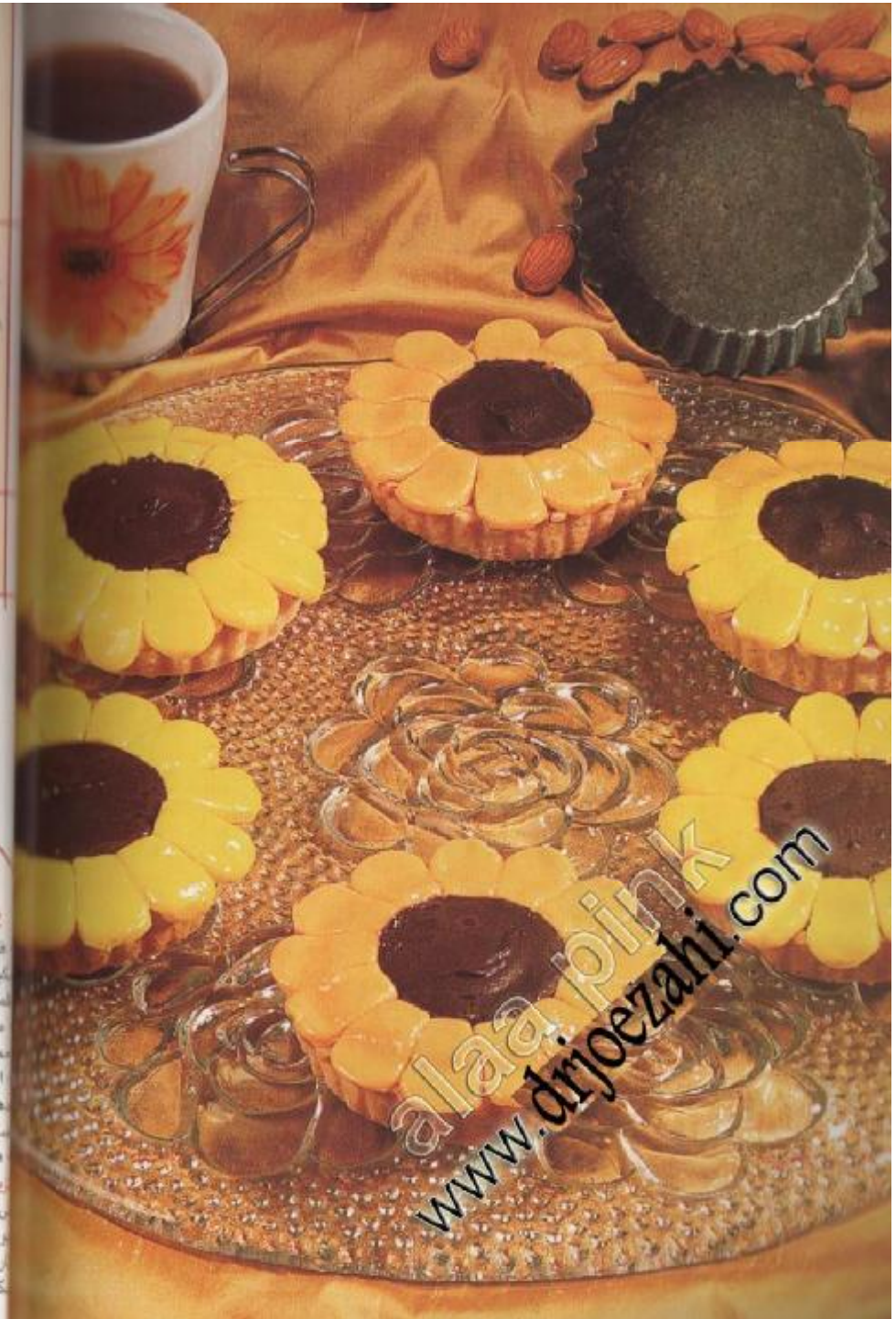
- المقادير
- 250غ قزينة مغربية (سيم)
 - 170غ مارغرين طرية
 - 65غ سكر ناعم
 - 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
 - 1 بيضة
 - 3 ملاعق أكل حليب طازج
 - 1 قرصة ملح
 - قشور ليمون

الحشو:

- 200غ لوز غير مقشر ومرغى
- 150غ سكر ناعم
- 150غ زبدة ذائبة ومبردة
- 80غ قزينة مغربية
- 3 بياض بيض
- 1/2 كيس خميرة كيميائية

التزيين:

- عجينة اللوز
- ملون أصفر
- شكلاطة سوداء ذائبة



PREPARATION

1. Dans une terrine mélanger la poudre d'amande avec le sucre puis passer les au tamis. Ajouter le fondant et travailler avec les doigts ensuite mouiller avec le sirop jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler.
2. Former des petites boules de la taille d'une Cerise, entre temps préparer la farce.
3. Mélanger les biscuits moulus, les amandes moulus, l'extrait de vanille, la margarine fondue, Mazhar, ramasser le tout avec du miel jusqu'à obtention d'une farce molle.
4. Reprendre la boule de Cerise abaissez-la légèrement, mettre un peu de farce au milieu, puis remonter les bords et fermer. Suivre l'opération jusqu'à l'épuisement de toutes les boules.
5. Prendre une brosse à dents neuve, plongez-la dans du colorant dilué dans son arôme cerise et humecter les cerises, ensuite piquez-les queues de Cerises.

glace (900gr)
- 1 mesure d'amandes
finement moulues
(450 gr)
- 100 gr fondant
- sirop (1/2 L d'eau +
125 gr de sucre cristal
lisé)

FARCE :
- 2 mesures de gâteau
(biscuits moulus
400gr)
- 1 mesure d'amandes
non émondées et
moyennement moulus,
(200gr)
- 1 c à café d'extrait de
vanille
- 7 c à soupe de
Mazhar
- 10 c à soupe de mar-
garine fondue
- Assifa

DECORATION :
- Colorant rouge
- Queues de cerises

الكرز (حب الملوك)

23

كيفية التحضير

1. في إناء أخلطي غيرة اللوز مع السكر ثم غريبي الكل مع السحق الجيد بواسطة كف اليد . ضعي الفوندون أخلطي بالأصابع ثم بللي بالشاربات حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال.
2. شكلي كريات صغيرة بحجم حبة كرز في حين حضري الحشو : أخلطي البسكويت المرعي ، اللوز المرعي ، مطر الشانيليا ، المارغرين الذاتية و ماء الزهر ثم أحكمي الكل بالعلس حتى تتحصلي على عجينة ليئة . بواسطة الحلال اسطي قليلا الكريات، ضعي في وسطها قليلا من الحشو ثم ادمي الأطراف و أغلقي جيدا . أديري بين كفي اليد لإعطائها شكل حبة كرز . شمري في العملية حتى انتهاء كل الكريات. بعدها خذي فرشاة أسنان نقيه أغطسها في نكهة الكرز الملون و بللي بها مات الكرز ثم ثبتي أذئاب الكرز.

المقادير:

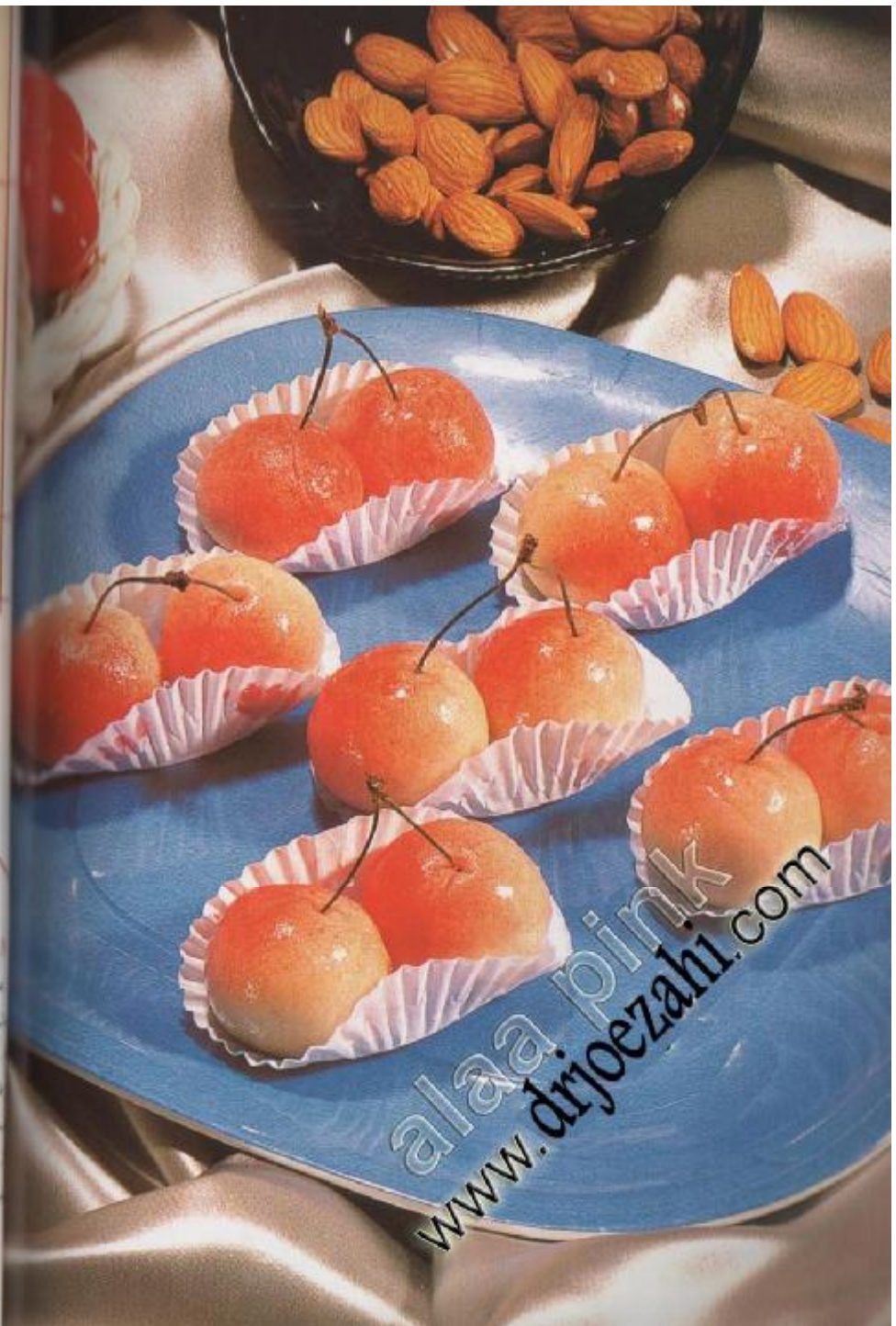
- 2 كيلات سكر ناعم
(حوالي 900 غ)
- 1 كيلة لوز مرعي رقيق
(حوالي 450 غ)
- 100 غ فوندون
- الشاربات (1/2 لتر ماء
+ 125 غ سكر مسحوق)

الحشو:

- 2 كيلات بسكويت مرعي
(حوالي 400 غ)
- 1 كيلة لوز غير مقشر
و مرعي متوسط (حوالي
200 غ)
- 1 ملعقة صغيرة عطر
الشانيليا
- 7 ملاعق آكل ماء الزهر
- 10 ملاعق آكل مارغرين
ذاتية
- عسيلة

التزيين:

- ملون أحمر
- أذئاب الكرز



alaa pink
www.drjoezahi.com

PREPARATION

1. Dans une terrine mélanger les amandes, le sucre, la margarine, et mouiller avec le mazhar jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Prendre les K'taifs, les défaire en prenant soins de ne pas les casser, ensuite arroser les de margarine fondue et refroidie.
3. graisser les moules, étaler une couche de k'taif et saupoudrer la surface de farce déjà préparée avec les ingrédients donnés puis couvrir avec une 2ème couche de K'taifs et mettre au four préchauffé pendant 15 mn.
4. une fois prêts, démouler, ensuite tremper les dans du miel aromatisé de mazhar et égoutter les. décorer la surface avec du pistache concassé.
5. Confectionner des feuilles et un oiseau en pâte d'amande qui seront comme décor sur le gâteau (voir photo).

veux d'ange)
- 250gr de margarine fondue
- 500 g miel
- 1/2 verre à thé mazhar

FARCE :

- 2 mesures d'amande non-émondées et finement moulus
- 1 mesure de sucre glace
- 2 c à soupe de smco fondu
- Mazhar

DECORATION :

- Pate d'amande
- Colorant jaune, orange, vert
- Pistaches concassées

المقادير

- 500غ قطايفه (شعر الملاك)
- 250غ مارغرين ذائبة
- 500غ عسل (او عسيلة)
- 1/2 كأس شاي ماء الزهر

الحشو:

- 2 كيلات لوز غير مشد و مرحي زهيق
- 1 كيله سكر ناعم
- 2 ملاعق اكل سمن ذائبة
- ماء الزهر

للتزيين:

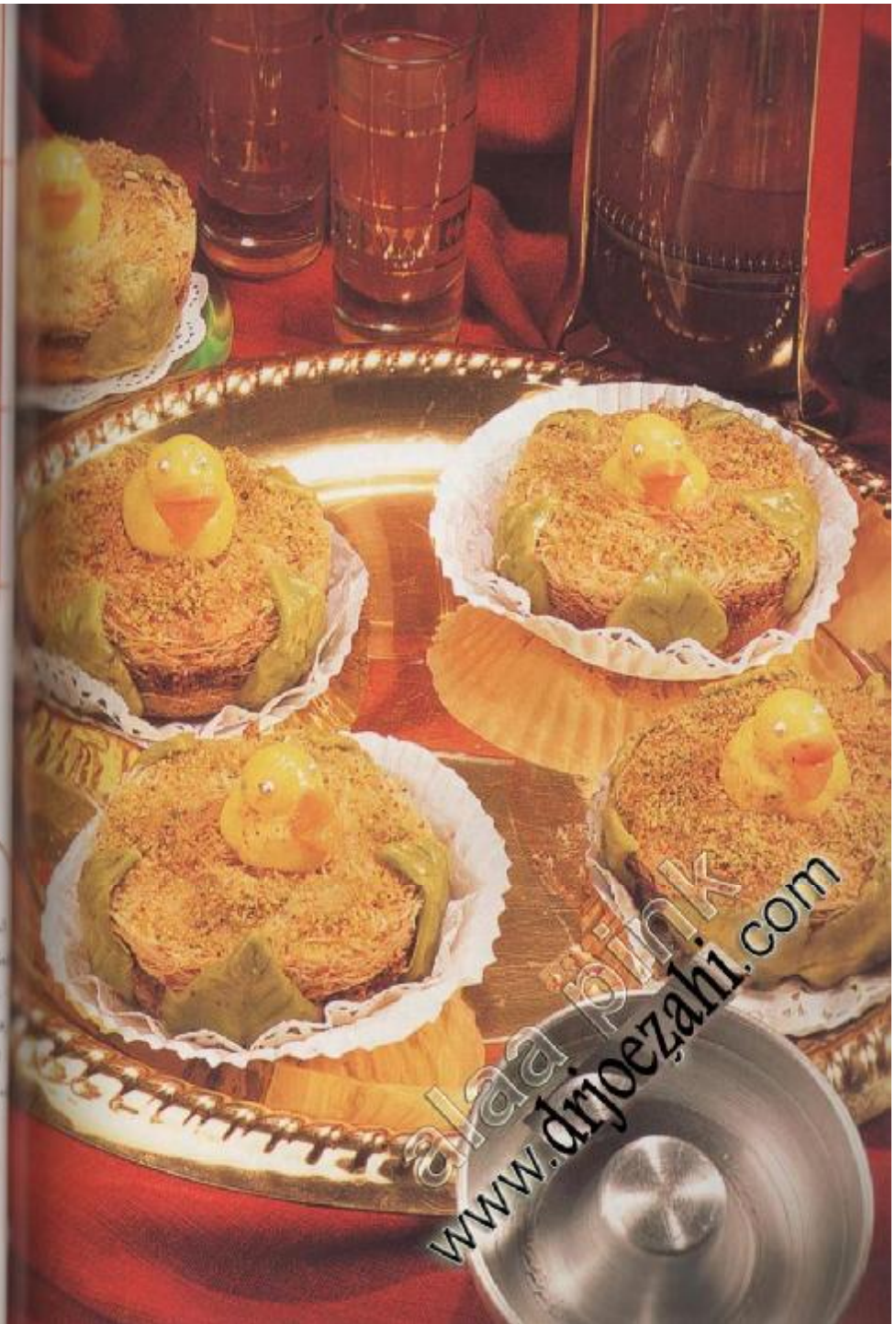
- عجينة اللوز
- ملون غذائي اصفر
- برتقالي و اخضر
- فسق مكسر

24

عش الببليل

كيفية التحضير

- 1- في إناء أخلطي اللوز ، السكر و السمن الذائبة بللي بماء الزهر حتى تحصلني على عجينة متجانسة .
 - 2- إفتحني القطايف بحذر حتى لا تنكسر ثم عطريها بالمارغرين الذائبة و الباردة .
 - 3- إدهني القوالب و اسطي عليها طبقة من القطايف ثم ذرذي على السطح الحشو المحضر مسبقا بالمقادير المذكورة ثم غطي بطبقة ثانية من طباق و ضعها في فرن ساخن مسبقا مدة 15 دقيقة .
- عندما تجهز الحلوى إنزعها من القوالب ، إغطيسها في العسل المعطر بماء مر ثم عطريها ، زيني السطح بالفسق المكسر .
- الانتهاء ، زيني الحلوى بالأوراق والعصفور المصنوعة من عجينة اللوز (أنظر صورة) .



PREPARATION

1. Dans un récipient, mettre la farine tamisée, le sucre glace, la pincée de sel, faire une fontaine et verser la margarine fondue et frotter bien avec les doigts, arroser d'eau de fleur d'orange, et d'eau en pétrissant la pâte jusqu'à obtention d'une pâte lisse et maniable, couvrir et laisser reposer.
2. Entre temps, préparer la farce en mélangeant les amandes le sucre glace, la vanille, et mouiller avec du blanc d'œuf et travailler avec les doigts jusqu'à obtention d'une farce ferme, ensuite diviser la farce en deux boules qui seront colorées et parfumées selon les goûts.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler cette pâte à une épaisseur de 2mm, disposer au bord un boudin de farce de 3cm de diamètre et rouler la pâte dessus, couper des losanges de 3cm puis les placer dans un plat et faire cuire a four pendant 20 mn.
4. Dès la sortie du four, plonger les dans du miel aromatisé de mazarhar, egoutter et décorer la surface du gâteau avec des fleurs et de feuilles confectionnées en pâte d'amande.

- 1 mesure de margarine fondue et refroidie
- 1 c. soupe de sucre glace
- 5 c à soupe de mazarhar
- 1 pincée de sel
- eau

FACE :

- 3 mesures d'amandes (600 gr) émondées et finement moulues
- 1 mesure de sucre (400 gr)
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 3 blancs d'œufs
- colorant rose et pistache

SIROP :

- 1/2 litre miel
- 1 verre à thé de mazarhar

- المقادير
3 كيلات فرينة (350غ)
(سيم)
1 كيلة مازغورين ذاتية
و مبردة
1 ملعقة أكل سكر ناعم
5 ملاعق أكل ماء الزهر
1 قرصة ملح
ماء

- الحشوي
3 كيلات لوز مقشر مرعي
رقيق (600غ)
1 كيلة سكر ناعم (400غ)
1 ملعقة صغيرة عطر
القانيليا
3 بيض بيض
ملون غذائي وودي
و هنتفي

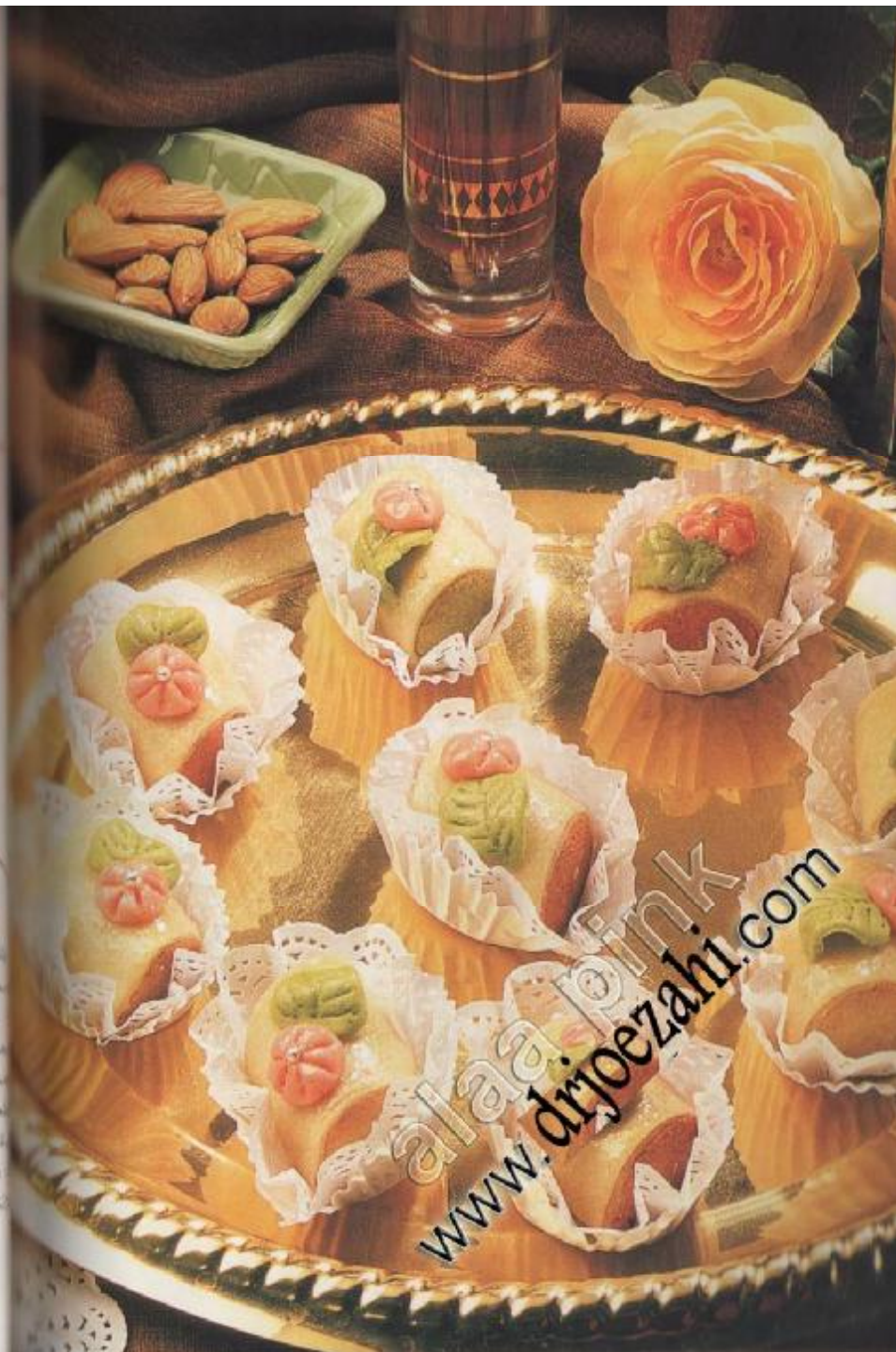
- الشاربيات:
1/2 لتر غسل
1 كأس شاي ماء الزهر

سكندراتيات

25

كيفية التحضير

- 1- في وعاء ضعي الفرينة المغربية ، السكر الناعم و قرصة الملح ، شكلي حفرة في الوسط ، أسكبي المازغورين الذاتية ، حكي جيدا بأطراف الأصابع بللي بماء الزهر و الماء مع العجن حتى تتحصلي على عجينة ملساء و سهلة الاستعمال ، غطيها و اتركها ترتاح.
- 2- في حين حضري الحشو بمزج اللوز ، السكر الناعم و القانيليا في بياض البيض و أخلطي بالأصابع حتى تتحصلي على حشو متماسك. من بعدها هذا الأخير إلى كرتين لونيتهما و عطريهما حسب الذوق. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أسطلي العجينة بالحلل بسمك 2 سم على الحافة حريوش من الحشو قطره 3 سم. ثم أديري العجينة حول شو دورتين.
- 3- من بعدها معينات بطول 3 سم . ضعيها في صينية و أدخلها في فرن للظهي 20 دقيقة.
- 4- فور خروجها من الفرن أغطسها في العسل المعطر بماء الزهر و قطريها . انهاء . زيني سطح الحلوى بورود و أوراق مصنوعة من عجينة اللوز.



PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine tamisée, la vanille, la pincée de sel, et smen fondu, travailler la pâte avec les doigts ensuite arroser de mazhar et de lait, mouiller petit à petit avec de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme, couvrir et laisser reposer.
2. Entre temps préparer la farce avec les ingrédients donnés. Former des petites boules de la grosseur d'une petite noix.
3. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passer à la machine à pâte N° 5 et 7, découper avec un emporte pièce des cercles de 8 cm de diamètre.
4. Reprendre chaque cercle et mettre une boule de farce au milieu pincer légèrement avec le pouce et l'index en formant plusieurs plis et décorer avec une amande.
5. Faire cuire au four préchauffé jusqu'à ce que les gâteaux prennent une couleur dorée.
6. Dès la sortie du four tromper les gâteaux dans du miel aromatisé d'eau de fleur d'oranger puis les égoutter et mettre dans des caissettes.

(Ingrédients)
- 1/2 mesure de smen fondu et refroidi
- 4 c à soupe de mazhar
- 2 c à soupe de lait liquide
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- eau

FARCE :

- 1 mesure d'amandes émondées et finement moulues (400 g)
- 1/2 mesure de sucre glace
- zeste d'1 citron
- 2 à 3 œufs

SIROP :

- 1 kg - miel dilué dans 1 verre et 1/2 de mazhar

دزيريات

26

كيفية التحضير

- 1- في إناء ضعي القرينة المغربية، الفانيليا، قرصة الملح، و السمن الذائبة. أخلطي بالأصابع ثم عطري بماء الزهر و الحليب مع التبليل تدريجيا بالماء حتى تتحصلني على عجينة ملساء و متماسكة. غمليها و اتركها ترتاح.
- 2- في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة ثم شكلي كريات صغيرة بحجم حبة جوز صغيرة. على طاولة عمل مرشوشة بالقرينة أسطي العجينة بالحلال ثم مرريها في العجينة في الرقم 5 و 7 و قطعي بواسطة مول دوائر قطرها 8 سم. ضعي كرية من الحشو في وسط كل دائرة، أقرصي بلطف بواسطة السبابة لإتمام مشكلة إنشاءات عديدة ثم زيني بحبة لوز أو عشاش فضي. ادخليها تغطي في فرن ساخن مسبقا حتى تكسب اللون الذهبي، فور خروج الحلوى من الفرن، اغمسيها في العسل المعطر بماء الزهر ثم مرريها و قدعيها في حاويات.

المقادير

- 3 كيلات قرينة (300 غ)
- (سمن)
- 1/2 كيلة سمن ذائبة و مبردة
- 4 ملاعق أكل ماء الزهر
- 2 ملاعق أكل حليب سائل
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1 قرصة ملح
- ماء

الحشو:

- 1 كيلة لوز مقشر مرخي رقيق (400 غ)
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- قشور حبة ليمون
- 2 إلى 3 بيضات

التزيينات:

- 1 كغ عسل
- كأس و نصف ماء الزهر



PREPARATION

1. Dans une terrine mélanger les amandes, sucre glace et le zeste de citron, mouiller avec les œufs jusqu'à obtention d'une pâte pas trop ferme.
2. Sur un plan de travail fariné, façonner un boudin de 4 cm de diamètre sur 40 cm de long, ensuite découper des formes de cœur à l'aide d'un emporte pièce, et mettre au four sur un tôle farinée pendant 20 mn.
3. Entre temps préparer le glaçage : battre les blancs d'œufs en neige ajouter le jus de citron, mazhar, l'huile et le sucre glace au fur et à mesure jusqu'à obtention d'un glaçage qui ne coule pas, colorer avec du jaune.
4. Tremper les gâteaux dans du glaçage puis décorer avec un petit cœur de pâte d'amande que vous coller avec du blanc d'œuf.

émondées et finement moulues
- 400 gr de sucre glace
- zeste d'un citron
- 3 œufs

GLAÇAGE :

- 4 blancs d'œufs
- 1/2 c à soupe de jus de citron
- 2 c à soupe de fleur d'oranger
- 2 c à soupe d'huile de tournesol
- colorant jaune
- sucre glace

DECORATION :

- pâte d'amande
- colorant jaune foncé
- boules argentées

المخبز

27

كيفية التحضير

- 1- هي إناء اخلطي اللوز ، السكر الناعم و قشور الليمون و بللي بالبيض حتى تتحصلي على عجينة متماسكة قليلا .
- 2- على طاولة عمل مرشوشة بالفرنينة ، شكلي حريوش قطره 4 سم و طولها 40 سم ثم قطعي بواسطة مول على شكل قلب، ضعها على صينية مرشوشة بالفرنينة و ادخليها في فرن للمهي مدة 20 دقيقة .
- 3- في حين حضري الطلاء : اخلقي بياض البيض حتى يتلجج و ضفي عصير الليمون ، ماء الزهر و الزيت و السكر الناعم تدريجيا حتى تتحصلي على طلاء يسهل ثم لوني بالملون الأصفر .
- 4- ثم أغطسي الحلوى في الطلاء عندما يجف زيتي بقلب صغير مصنوع من عجينة اللوز ، الصقيه ببياض البيض .

المقادير

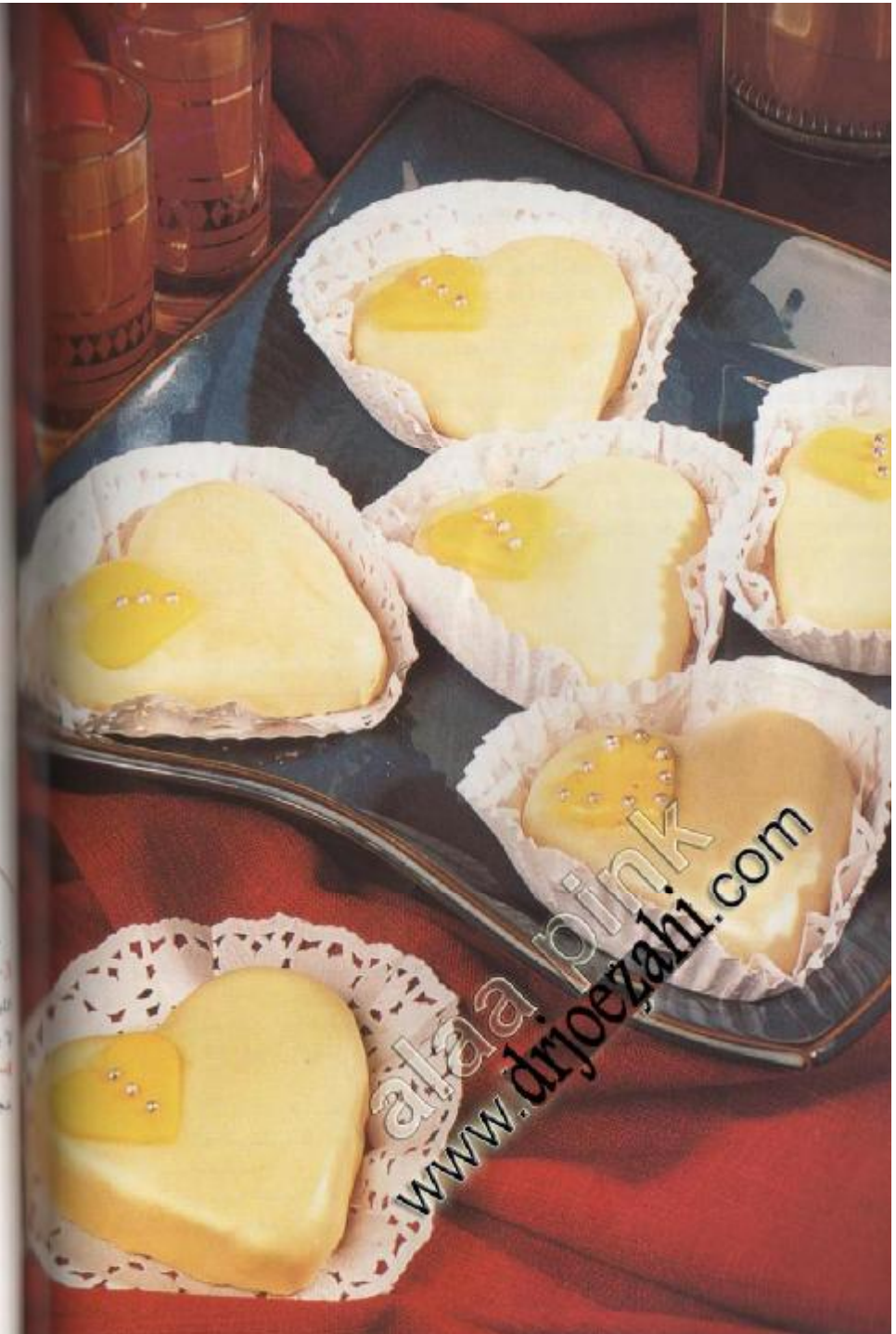
-600غ لوز مقشر
و مرخي رقيق
-400غ سكر ناعم
- قشور حبة ليمون
-3 بيضات

الطلاء

-4 بيض بيض
-1/2 ملعقة أكل عصير ليمون
-2 ملعقة أكل ماء الزهر
-2 ملعقة أكل زيت عباد الشمس
-ملون أصفر
-سكر ناعم

للتزيين

-عجينة اللوز
-ملون أصفر فاتم
-كرينات فضية



alala pink
www.drjoezahi.com

PREPARATION

1. Dans une terrine mettre la farine et le sucre glace puis faire une fontaine.
2. Ajouter le sucre, la levure, l'extrait de vanille, bicarbonate, pincée de sel l'œuf battu, et la margarine fondue.
3. Frotter bien la pâte entre vos doigts, verser peu à peu l'eau en pétrissant en même temps jusqu'à obtention d'une pâte môle et maniable.
4. Former une boule et couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 15 à 20 mn, pendant ce temps préparer la farce avec les ingrédients suivant : (amande, sucre, extrait de vanille, zeste de citron et mélanger le tout avec les oeufs battus jusqu'à obtention d'une pâte homogène)
5. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 4 mm, et foncer des moules à étoile et piquer à l'aide d'une fourchette et garnir de farce, ensuite saupoudrer de grains de sésame, mettre au four 20 à 25 mn, les gâteaux doivent avoir une couleur dorée.
6. Dès la sortie du four tranper-les dans du miel et égoutter les.
7. Badigeonner la surface du gâteau de gelée tiède et saupoudrer de brillant fin alimentaire.

- 1 mesure de margarine
- 1 c à soupe de sucre glace
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1/2 c à café de levure chimique
- 1/3 c à café de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 1 œuf entier
- eau

FARCE :
- 500 gr d'amandes émondées et finement moulues
- 300 gr de sucre glace
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 c à café de zeste de citron
- 2 à 3 œufs
- 1 grain de sésame

Sirap :
- 1 kg de miel dilué dans 1 verre et 1/2 de mazhar

DECORATION :
- Gelée
- colorant doré
- Perle

النجمة اللامعة (البراقة)

28

كيفية التحضير

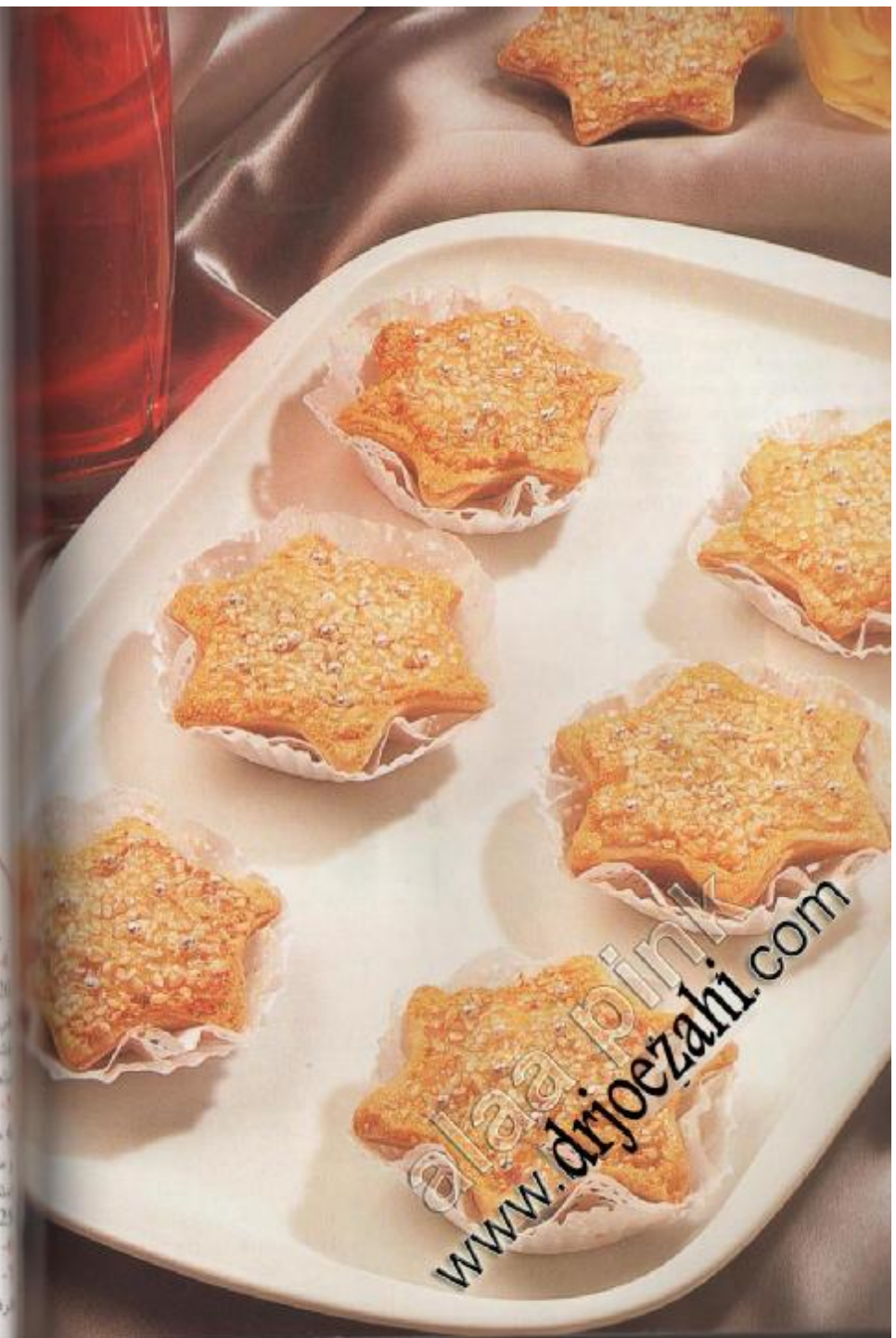
- 1- في إناء أخلطي الفرينة، السكر الناعم، ثم شكلي في وسطها حفرة.
- 2- ضفي الخميرة، عطر الفانيليا، البيكاربونات قرصة الملح، البيضة المخفقة والمارغرين المذابة.
- 3- حكي جيدا العجينة المتحصل عليها بين الأصابع، أسكي تدريجيا الماء مع العجن في نفس الوقت حتى تتحصلي على عجينة لينة سهلة الاستعمال.
- 4- شكلي كرية، غطيها بالبلاستيك الغذائي الشفاف ثم اتركها تروح 15 إلى 20 دقيقة.
- 5- حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة: اللوز، السكر، عطر الفانيليا، الليمون واخلطي الكل بالبيض المحقق حتى تتحصلي على عجينة نهائية.
- 6- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة اسطي العجينة المتحصل عليها بسمك 4 مم ثم قطعي بواسطة قوالب على شكل نجمة. افرشي القوالب بالعجينة اسعي عليها ثقوب بواسطة شوكة.
- 7- ملئها بالحشو وذرزي عليها الحلجلان ثم ضعها في فرن للظهي مدة 20 إلى 25 دقيقة حتى تكسب اللون الذهبي.
- 8- فور خروجها من الفرن أغطسها في العسيلة ثم قلريها.
- 9- اطلي سطح الحلوى بالجيلاتين الدافئ وذرزي عليها الملون الغذائي الذهبي رفيق.

المقادير
- 3 كيلات فرينة (حوالي 800 غ)
(سليم)
- 1 كمية مارغرين
- 1 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة
كيميائية
- 1/3 ملعقة صغيرة بيكاربونات
السود
- 1 قرصة ملح
- بيضة كاملة
- ماء

الحشو
- 500 غ لوز مقشر و مرجح رفيق
- 300 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة قشور ليمون
- 2 إلى 3 بيضات
- حلجلان

التزيين:
- اكلع فصل مائل مع كأس ونصف
ماء الزهر

التزيين:
- جيلاتين
- ملون ذهبي
- عناقش غذائي



www.drijoezahi.com

PREPARATION

1. Dans une terrine mélanger la farine tamisée, l'extrait de vanille, pincée de sel, mouiller avec la margarine fondue, puis ajouter le Mazhar ensuite l'eau petit à petit, en travaillant avec la pomme des mains jusqu'à obtention d'une pâte lisse, couvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir.

2. Pendant ce temps préparer la farce en mélangeant les amandes, le sucre glace, le zeste de citron et mouiller avec les œufs petit à petit jusqu'à obtention d'une farce homogène, diviser la farce en trois boules égales, colorer en pistache, rose et jaune.

3. Sur un plan de travail fariné abaisser la pâte avec un rouleau sur une épaisseur de 2 mm.

4. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, former 3 boudins (de 3 couleurs) de farce l'un après l'autre, abaisser les avec le rouleau de pâtisserie de 4mm, ensuite reprendre cette couche de farce et étaler la sur la pâte précédente, passer pardessus le rouleau à pâtisserie sans trop appuyer, ensuite rouler la pâte en formant un roulé de biscuits qui sera coupé en tranches de 15 mm.

5. Décorer le contour du roulé avec des amandes concassées et mettre au four pendant 10 mn, et dès la sortie tromper les dans du miel aromatisé de mazhar.

- 1/2 mesure de margarine fondue et refroidie.
- 4 c à soupe de Mazhar
- 1 c à café d'extrait de vanille poudre
- 1 pincée de sel
- Eau

FARCE :

- 1 mesure d'amandes émondées et moulées (500 g)
- 1/2 mesure de sucre glace
- Zeste d'un citron
- 3 à 4 œufs
- Colorant:
Pistaches, jaune, rose

SIROP :

- Miel (Assila)
- Mazhar

DECORATION :

- Amandes concassées

المقادير
- 3 كيلات فريئة (300غ)
(سيم)
- 1/2 كيلة مارغرين دائية
و باردة
- 4 ملاعق أكل ماء الزهر
- 1 ملعقة سفيرة عطر
الفانيليا
- 1 قرصة ملح
- ماء

الحشو:
- 1 كيلة لوز مقشر ومرحي
(500 غ)
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- قشور ليمون
- 4 بيضات
- ملون غذائي فسفتي
أصفر و وردي

المشروبات:
- عمل (أو عسيلة)
- ماء الزهر

التزيين:
- لوز مكسر

الملوي قوس قزح

29

كيفية التحضير

1. في إناء أخلطي الفريئة المغربية . عطر الفانيليا و قرصة الملح ، بللي بالمارغرين الذائبة و ضفي ماء الزهر ثم أسكبي الماء تدريجيا مع الحك بكتف اليد حتى تتحصلي على عجينة ملساء غليظها بالبلاستيك الشفاف و اتركها تبرد .
2. في حين حضري الحشو بخلط اللوز ، السكر الناعم و قشور الليمون مع التبليل تدريجيا بالبيض حتى تتحصلي على حشو متجانس . سميه إلى 3 كريات متساوية و لونها باللون الفسفتي ، الوردي و الأصفر .
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريئة ابسطي العجينة بالحلال بسمك 2 مم .
4. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم شكلي 3 حرايش من كريات الحشو لمختلفة الألوان . ابسطي بالحلال الواحدة تلوي الأخرى بسمك 4 مم و رتبها الواحدة فوق الأخرى ثم ضعها على العجينة و ابسطها برهق بالحلال دون أن تضغطي جيدا .
5. ابي العجينة حول نفسها بشكل ملوي من البسكوي ثم قطعي شرائح بسمك 1.5 مم .
6. زيني سطح الملوي باللوز المكسر و ضعيه في فرن لمدة 10 دقائق .
7. فور خروج الحلوى من الفرن اغطيها في العسل المعطر بماء الزهر .



PREPARATION

1. Sur un bain marie battre la margarine et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux.
2. Ensuite ajouter peu à peu les œufs et fouetter bien.
3. Incorporer la farine avec une large cuillère en bois puis ajouter la zeste et le jus d'orange.
4. Tapiser un moule carré de 30 x 30 cm de papier sulfurisé, étaler la pâte en lissant la surface à l'aide d'une spatule.
5. Faire cuire au four préchauffé pendant 20 mn.
6. Vérifier la cuisson en piquant le gâteau par la pointe du couteau, si ce dernier ressort propre cela veut dire que le gâteau est prêt, ressortir et laisser refroidir.
7. Ensuite découper des cercles à l'aide d'un emporte pièce de 8 cm de diamètre.
8. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie étaler la pâte d'amande à une épaisseur de 2mm, ensuite couper des bandes de 1 cm de largeur, les aligner côte à côte ensuite relever la première bande et passer au dessus une bande de couleur différente, passer ensuite cette bande sur la précédente ensuite sous la 3ème et continuer en sens contraire pour obtenir la forme de MATFOURA (voir photo).
9. Une fois terminée, couper des cercles avec le même emporte pièce.
10. Prendre les gâteaux déjà coupés et étaler une couche de gelée sur la surface puis couvrir avec le cercle de pâte d'amande.

- né
- 3 œufs battus
 - 80 gr de farine (SIM)
 - 70 gr d'amandes non émondées et moulues
 - 1 zeste d'orange moyenne
 - 2 c à soupe de jus d'orange

DECORATION :

- Pâte d'amande
- Colorant blanc mauve, orange et jaune
- Gelée
- Noix de coco

المقادير

- 150غ زبدة
- 150غ سكر مسحوق
- 3 بيضات مخففة
- 80غ فودينا (سيم)
- 70غ لوز غير مقشر
- ومرحي
- 1 قشور حبة برتقال
- متوسطة
- 2- ملاعق اكل عصير البرتقال

للتزيين:

- عجينة اللوز
- صلون ابيض ، بنفسجي
- برتقالي و احمر
- جيلاتين
- جوز الهندي

المظفورة

30

كيفية التحضير

- 1- اخلطي الزبدة و السكر المسحوق على حمام مائي حتى يصبح الخليط كالكرامة.
- 2- ضعي بعدها البيض تدريجيا مع الخلط الجيد.
- 3- اسكي القزينة بواسطة ملعقة خشبية عريضة ثم ضعي قشور و عصير البرتقال و اللوز.
- 4- اهرشي مول مربع الشكل 30 سم X 30 سم بالورق الشفاف الغدائي و اسطي العجينة مع تمليس سطحها بواسطة ملعقة مسطحة (مساوطة).
- 5- ضعها للطهي في فرن ساخن مسبقا لمدة 20 دقيقة.
- 6- واتبي الطهي بوضع حافة السكين في العجينة إذا خرجت هذه الأخيرة نقية هذا معناه أن العجينة جاهزة . أخرجها من الفرن و اتركها تبرد.
- 7- قلعي بعدها دوائر بواسطة مول قطره 8 سم.
- 8- على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم اسطي بالخلال عجينة اللوز سمك 2 مم قلعي اشربة بعرض 1 سم . ضعها جنباً لجنب.
- 9- معي الشريط الأول و مرري تحته شريط من لون مختلف ثم مرري هذا الأخير على الشريط الثاني ثم تحت الشريط الثالث . استمري بهذا الشكل المعاكس لحسلي على شكل مظفورة (انظر الصورة).
- 10- عند الانتهاء قلعي دوائر بواسطة نفس المول الذي قطره 8 سم.
- 11- خذي دوائر الحلوى المقلمة مسبقا ، اطلي سطحها بالجيلاتين ثم ضعي اللوز عجينة اللوز.

