

الحلويات العصرية 3

دار النشر ابن رشد

بيوغرافيا :

السيدة : سعيده بن بريم

مرسمة لشهادة مهنية في الحلويات

مديرة لـ "مدرسة سعيده"

مدرسة خاصة لتكوين في مجال الحلويات والطبخ

معتمدة من طرف الدولة

بمجرد التفكير في تحضير الحلويات للمناسبات والأفراح.
الأعراس أو الإختتان هذا لا يحفزنا أحيانا.
في هذا الكتيب تجدون أنواعا مختلفة من كيفيات للحلويات
عملية وجديدة.
وبعضها يكون "الحلويات" ظهرت في الكتب السابقة لكن
بشكل وديكور آخر.

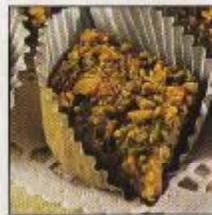
مفيدة 42



دار النشر ابن رشد

04	بومبي بالشوكولاتة (كريات بالشوكولاتة)
06	كريات وردية
08	كريات بالقطايف
10	الفليكات باللوز
12	الموز المقشر
14	قلوب بعجينة اللوز
16	كورني الأميرة
18	تاج بالفستق
20	تاج الورود
22	عش الشامية
24	الياسمينية
26	الفنيد
28	غريبة اللبنانية
30	كعك النقاش
32	قرطاس بالقطايف
34	وردة الرمل
36	الأخوانة
38	الربطة
40	مشوك بالجوز الهند
42	مقروط سوريا
44	مخبز مربع
46	المشك
48	نقائين بجوز الهند
50	عش الليل
52	القندلات
54	رزمات العجوزة بقوس قزح
56	لغات موزايك
58	مثلثات باللوز والجوز
60	تاج الملوك
62	شراك بالطبقة «الطلاء»

الفهرس



المقدمة:

هذا الكتاب هو تكملة للكتابين السابقين اللذين كانا تحت إسم

«الحلويات العصرية» مشكلة أنواعا جديدة من الحلوى.

تمنياتى التي أطمح دائما إليها أنني أوفق في تقديم أشياء جديدة لا

تبتعد على المنظر التقليدي.

الهدف من هذه الأبحاث من خلال هذه الوصفات هو تقرب ووضع كل

إمكانيات وأدوات لتسهيل العمل وحتى ينجح كل واحد منا فيها.

أشكر كل من ساعدني وشجعني وحمسني في إعادة تقديم هذا

الكتاب الثالث.

أهدي هذا الكتاب إلى زوجي، أطفالى: الهاشمى، مهدي، سمىة، نجوى

إلى صهرى على إلى أحفادى: لىنا، مجىد. وإلى ابن أخى عبدو.

إلى كل طاقم «مدرسة سعيدة» إلى المتربصىن وإلى كل أشخاص

طلسو تىرابى (Thalasso - Therapie) وبالأخص متابى لىلىا.

حفىظة 42

بومب بالشوكولاتة (كريات بالشوكولاتة)

المقادير:

أكيلة لوز ليس مقشر، محمص
ومرحي خشنا
أكيلة من الجوز مرحي خشنا
أكيلة من البسكوت مكسر إلى
فتات صغيرة
(الكيلات الثلاثة تقدر بـ 350 غ)

كريمة بالزبدة والشوكولاتة:

200 غ سكر
30 سل ماء (1/2 + إصبعان)
2 صفار بيض
300 غ زبدة
200 غ شوكولاتة سوداء

مقادير البسكوت:

3 حبات بيض
150 غ سكر عادي
قرصة ملح
املعقة صغيرة مستخلص فانيليا

التحضير:

غلي الماء مع السكر حتى يعقد كالسيرو.

حضري الكريمة بخفق البيض مع السيرو الدافئ الذي حضرته، ضيفي الزبدة والشوكولاتة الذائبة في حمام ماري. واصلي في الخفق حتى تصبح متماسكة وملساء.
من جهة أخرى حضري البسكوت بخفق البيض والسكر بالخفاقة الآلية حتى يصبح الخليط أبيض اللون، ضيفي له قرصة ملح ومستخلص الفانيليا ثم ضيفي الفرينة المغرولة. بملعقة خشبية أخلطي الكل بهدوء.

خذي صينية دائرية الشكل قطرها 26 سم، ضعي بداخلها ورق أبيض عادي واطلي بالزبدة مساحة الصينية بدون أن تطلي الجوانب، صبي الخليط وصففيه داخل الصينية، ادخليه داخل الفرن الساخن مدة 10 دقائق.

في إناء ضعي اللوز والجوز والبسكوت الذي كسرته بأصابعك إلى قطع صغيرة، صبي فوق الخليط الكريمة بالزبدة كمية بكمية حتى تتمكني من تكوين كريات على شكل حبات الجوز. ضعي الكريات في الثلاجة حوالي 15 دقيقة.

في نفس الوقت أذبي الشوكولاتة في حمام ماري.

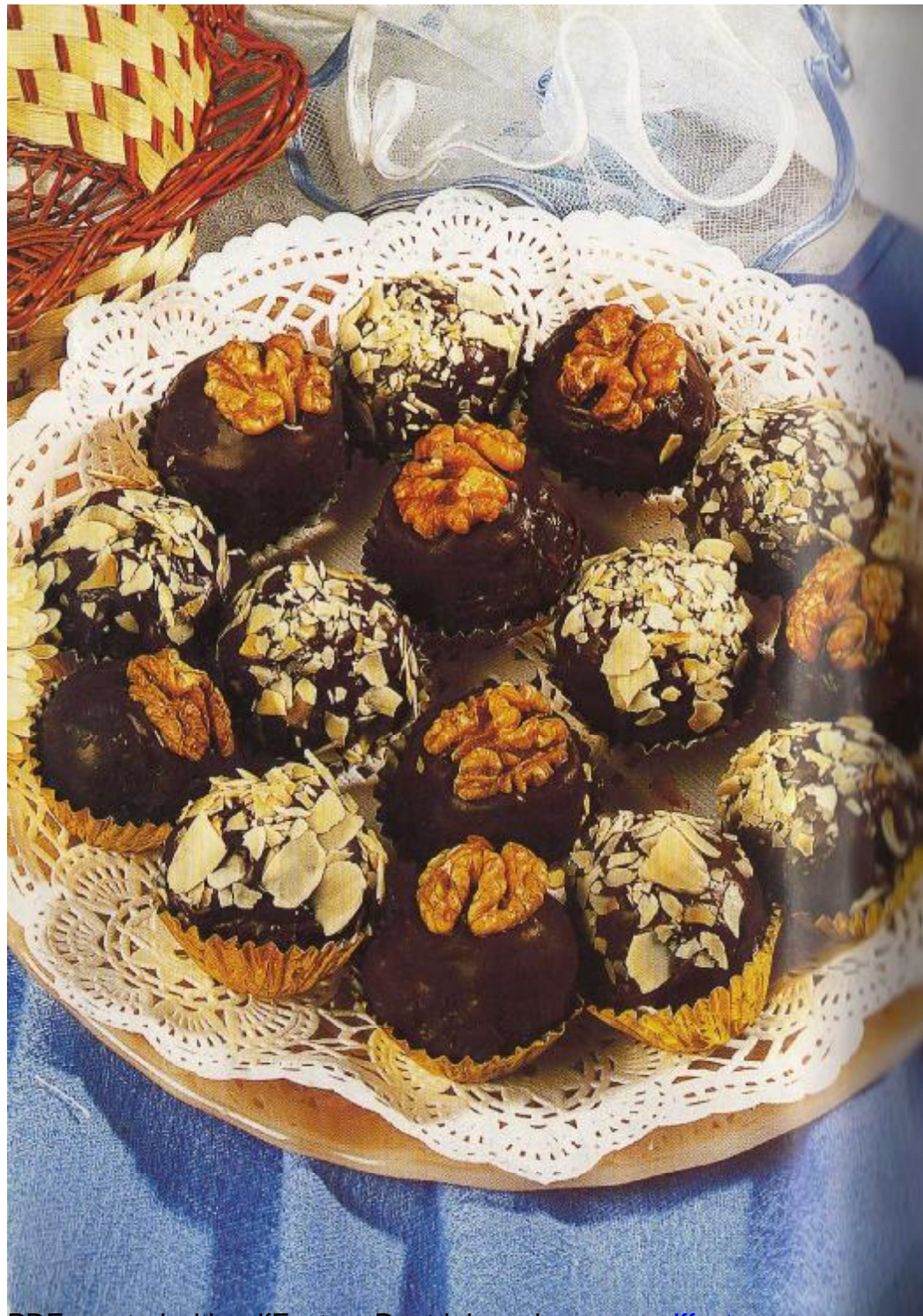
اسحبي الكريات من الثلاجة اغطسيها في الشوكولاتة، بعد ذلك زينها بنصف حبة جوز أو اللوز المنسل المحمص.

ملاحظة:

لكي لا تتجمد الشوكولاتة اتركها في حمام ماري.

إذا كانت الشوكولاتة متجمدة ضيفي لها بعض الملاعق من الحليب.

حفيظة 42



الكريات الوردية

حب الملوك مجفف

1 ملعقة صغيرة عطر الفرولة

قليل من صبغة وردية

بياض البيض

المقادير:

500غ لوز مرحي جيدا

300غ سكر رطب

التحضير:

اخلطي اللوز والسكر الرطب المغربل.
بللي الكل ببياض البيض إلى أن تتحصلي على عجينة متماسكة.
اخلطي الصبغة الوردية بعطر الفرولة وضيفيه إلى الخليط.
يجب أن تتحصلي على لون وردي جميل.
اصنعي كريات بحجم حبة جوز وادخلي الحب الملوك بداخل الكرية ثم اغلقها واعيدي تكويرها
لبسيتها بالسكر الرطب وضعها في صينية الفرن بعدما أن طليتها بالزبدة ونثرتها بالفريشة
ادخليها بعد ذلك داخل الفرن الساخن حوالي 15 دقيقة.
احرصي على نضجها.

اتركها تبرد قليلا ثم انزعها من صينية وضعها في الصحون الورقية.

حفيظة 42

كريات بالقطايف

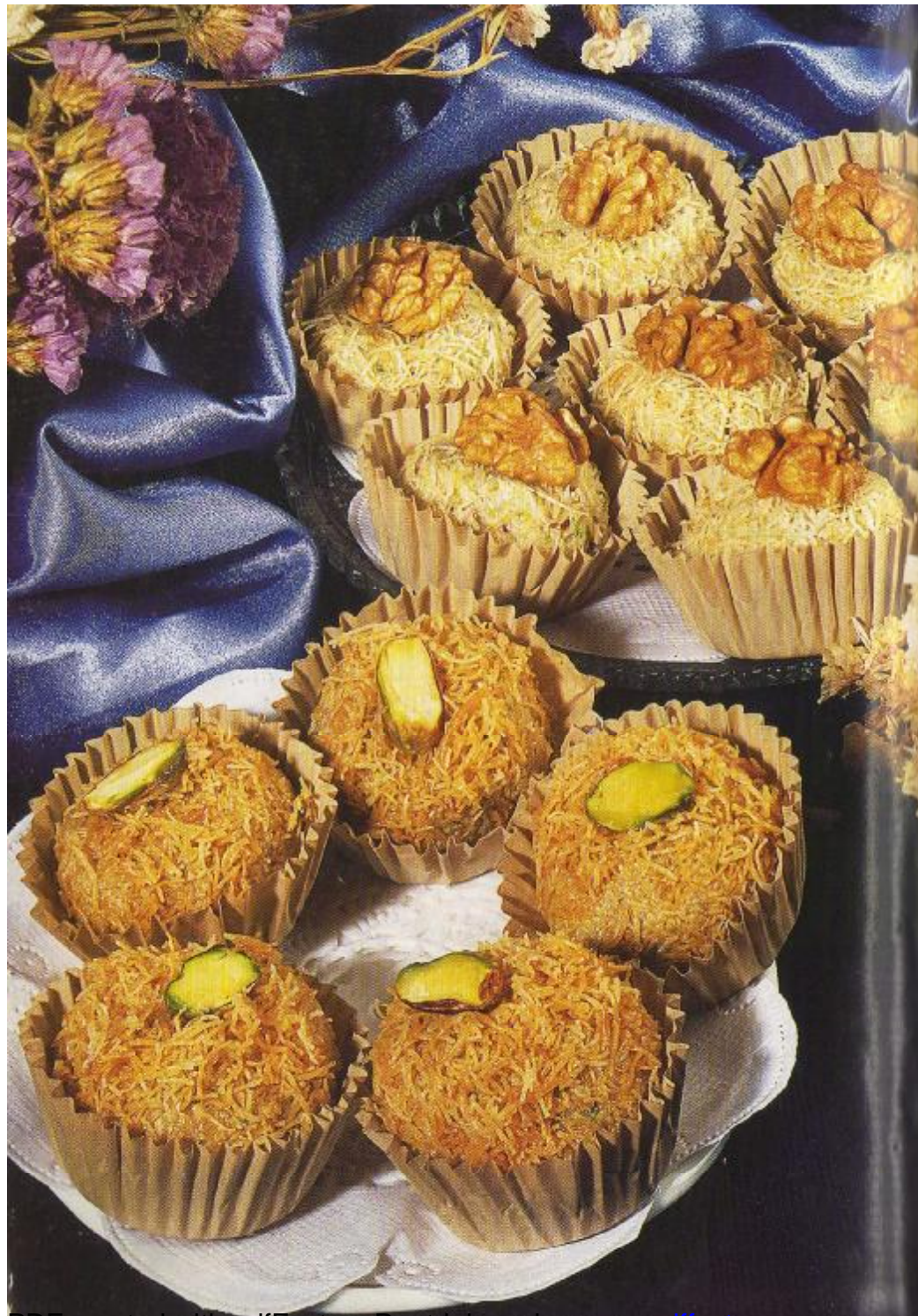
المقادير:

100غ من الفستق مرحي خشنا
العسل
250غ من القطايف + 100غ
50غ حلوة الترك (الشامية)
حبات من الفستق

التحضير:

حمصي « سحني » القطايف في 50 غ مرجرين ثم قطريها.
ضعي الفستق داخل الفرن لبعض الدقائق ثم كسريه بواسطة الحلال ثم مرريه في آلة الطحونة (robot).
في إناء عميق ضعي 250غ قطايف و الفستق المكسر وحلوة الترك، ضيفي العسل بكميات قليلة متواصلة إلى أن يتماسك الخليط بين يديك.
اصنعي كريات بحجم حبة الجوز ثم رمديها في القطايف المتبقية.
زيني وسط الكرية بحبة فستق.

حفيظة 42



الفليكات باللوز

مقادير العجينة:	مقادير للحشوة:	لوز حلو
125 غ فرينة	8 صفار بيض	100 غ لوز منسل
75 غ سكر رطب	100 غ سكر رطب	
75 غ مرغرين طرية	200 غ لوز مرحي جيدا	
1 صفار بيض	1 ملعقة صغيرة من مستخلص	
قرصة ملح		

التحضير:

في إناء ضعي صفار البيض، السكر والمرغرين واعلمي على خلطهم بكف يدك، حتى تتحصلي على خليط أبيض.
ضيفي قرصة ملح، فرينة مغرولة ومستخلص الفانيلا، إجمعي العجينة على شكل كرة. غطيها بورق غذائي واتركيها تترتاح.
في نفس الوقت حضري الحشوة، بخفق صفار البيض والسكر حتى تتحصلي على حشوة رغوية وذلك بواسطة الخفافة الآلية أو اليدوية، ضيفي اللوز المرحي وقرصة ملح ومستخلص اللوز الحلو.
فوق لوحة عمل منثور فوقها الفرينة، ابسطي العجينة سمكها 4 مم اثقيبيها بشوكة. اطلي قوالب الفليكات بالزبدة وانثري عليها الفرينة ثم ضعي العجينة داخل القوالب.
املئي الفليكات بالحشوة 2/3 وضيفي اللوز المنسل ثم ضعهم في فرن ساخن 150 درجة مدة 15 إلى 20 دقيقة.
بمجرد اخراج الفليكات من الفرن وتبرد قليلا انزعها من القالب ثم ادھني السطح بمربي المشمش أو الفرولة أو الخوخ.

حفيظة 42

الموز المقسّر

المقادير:

2 كيلتان من سكر الرطب

صبغة خضراء (عطر النعناع)

صبغة صفراء (عطر الموز)

شوكولاتة

1 كيلة مملوءة من طحين اللوز

التحضير:

غربي طحين اللوز والسكر الرطب، بلليه ببياض البيض، حتى تتحصلي على عجينة متماسكة شكلي عدة كريات بنفس الحجم (وزن الكرية الواحدة 35غ)، غطيها بورق غذائي. فوق لوحة عمل انثري السكر الرطب، صففي الكريات وشكليها على شكل حرايبش واكملي في تشكيله إلى أن تتحصلي على حبات موز، ميزي رأسي حبة الموز، على أن تكون منقرة من جهة رأس واحد.

يجب أن تكون كلا الجهتين مختلفتين.

لونى حبة الموز بالأصفر، الجهة المنقرة لونها بالشوكولاتة (الشوكولاتة أذيبها في حمام ماري) أما الجهة الأخرى باللون الأخضر. بدون ما تنسى أن تتركى جهة بيضاء 3 سم من جهة التي نقرتها ولونها بالشوكولاتة.

بسكين ارسمي خطوطا مستقيمة فوق هذه الجهة البيضاء.

خذي كرية أخرى من الخليط بحجم حبة صغيرة واصنعي قشرة الموز لونى جهة وجه القشرة بالأصفر أما الظهر فاتركه أبيضاً ثم ارسمي بسكين خطوطا مستقيمة فوق هذه الجهة البيضاء. الصقي القشرة فوق حبة الموز ببياض البيض واقلبي الجهة التي لم تلصقيها والتي رسمت بها الخطوط «انظري الصورة».

ضعي قطرات الشوكولاتة التي ذبتها في حمام ماري فوق قشور الموز.

حفيظة 42



قلوب بعجينة اللوز

صبغة خضراء (عطر النعناع)

50غ زبدة

المقادير:

صبغة صفراء (عطر الموز)

1/2 كوب حليب (1/8)

500غ لوز مرحي جيبا

قالب على شكل قلب

صبغة وردية (عطر الفرولة)

300غ سكر عادي

التحضير:

في قدر وفوق نار هادئة، ضعي الحليب والسكر واتركيهما يغليان حتى يذوب السكر ثم ضيفي الزبدة واتركيهما تذوب.

ضيفي اللوز، وبملعقة خشبية اخلطي الكل إلى أن يصبح الخليط لا يلتصق بحواف القدر. افرغيه فوق لوحة عمل أو فوق لوحة رخام.

قسمي الخليط إلى ثلاثة أقسام متساوية، لوني الأولى باللون الوردي، الثانية بالأصفر والأخيرة بالأخضر.

فوق لوحة عمل انثري السكر الرطب وابسطي الأقسام الثلاثة سمك كل واحدة 5 مم.

ضعي كل واحدة فوق أخرى، مرري الحلال فوق هذه الأقسام الثلاثة وهي واحدة فوق الأخرى يجب أن تكون الطبقة الأولى ملساء.

بالقالب شكلي وقطعي تلك الطبقات (تستطيعي أن تختاري شكلاً آخر من القالب على شكل مربع أو دائري أو على شكل قلب)، حتى تكتمل الطبقات.

زيني وسط القلب بررود مختلفة اللون وثلاثة أوراق وتكون من نفس العجينة.

انثري اللامع الذهبي فوق هذه القلوب ثم ضعها داخل الصحون الورقية.

ملاحظة:

تستطيعي أن تتركي العجينة بدون تلوين.

حفيظة 42

كورني الأميرة

المقادير:

1 كيس سكر فانيلا	4 بياض البيض
1 ملعقة صغيرة قشرة الليمون	150 غ سكر رطب
180 غ سكر عادي	100 غ فريضة
قرصة ملح رقيق	80 غ مرغرين مذابة
300 غ زبدة	
مقادير كريمة بالزبدة مرانق:	
3 بياض البيض	

التحضير:

بواسطة ملعقة خشبية (spatule) اخلطي بياض البيض وسكر الرطب المغربي وقشرة الليمون وسكر فانيلا حتى تتحصلي على خليط متجانس، ضيفي الفريضة المغربية ومرغرين المذابة والدافئة.

اخلطي الكل جيدا لمدة معينة.

حضري صينية تكون مطلية بالزبدة بملعقة كبيرة، خذي كمية من العجينة وافريها داخل صينية واصلي في افرغ العجينة حتى تمتلأ الصينية (يجب أن تكون القطع متباعدة).

ادخلي الصينية داخل الفرن مدة 10 إلى 15 دقيقة.

اسحبي الصينية بمجرد أن الحواف اتخذت لون ذهبيا.

خذي قالب القرن (Cornet) أو القمع ولفي الحلوة المطهية على القرن التي مازالت ساخنة املئ القرن بالحشو.

في إناء موضوع بداخل حمام ماري، اخفقي بياض البيض وقرصة ملح والسكر بالخفافة الا حتى تصبح الحشوة مضعفة ومتماسكة (مورنق).

انزعي الحشوة من حمام ماري وواصل في الخفقان حتى يبرد قليلا.

ضيفي الزبدة وواصل في الخلط حتى تتحصلي على كريمة بالزبدة طرية وملساء.

بواسطة قمع بلاستيكي محشو بالكريمة، احشي القرن (Cornet) به.

ملاحظة:

تستطيعين تلوين الكريمة وازافة العطر المناسب.

تاج بالفستق

المقادير:	
3 كيلات فريئة (الكيلات 3 تمثل حوالي 750غ)	فانيلا
1 كيلة سمن ذائب	1 كوب شاي ماء الزهر
قرصة ملح	ماء
5 ملاعق كبيرة من مستخلص	مقادير للحشو:
	2 كيلتان اوز ليس مقشر ومرحي (الكيلتان تساوي حوالي 300غ)
1 كيلة سكر رطب	
3 ملاعق كبيرة سمن ذائب	
1 ملعقة صغيرة مستخلص فانيلا	
ماء الزهر	
فستق منسل ومكسر	

التحضير:

اخلطي الفريئة المغربية، ملح، سكر رطب ومستخلص الفانيلا، ضيفي سمن الذائب والدافئ، بسسبها بين يديك، بلليها بماء الزهر والماء حتى تتحصلي على عجينة ملساء وسهلة التشكيل. اصنعي كرات بحجم حبة المندرين، صففي العجينة أو الكرات فوق لوحة عمل منثور عليها الفريئة غطيها بورق غذائي واحفظيه.

في نفس الوقت حضري الحشو بالمقادير المعروضة عليك حتى تتحصلي على حشو متجانس شكلي كورات صغيرة، ضعها داخل صحن منثور بداخله سكر رطب وغطيها بورق غذائي. فوق لوحة عمل ابسطي العجينة أو الكرية سمكها 3 مم وشكلها على شكل مستطيل 13 سم طولاً و7 سم عرضاً.

ضعي كرية الحشو على حافة المستطيل ولفي المستطيل والحشو بالضغط عليه قليلاً، ادخلي كل جهة داخل أخرى، احتفظي بثلاث كريات .

ابسطي الكريات سمكها 3 مم وبواسطة كأس دائري قطعي دوائر قطرها 3 سم والذي تشكل قاعدة تاج الفستق.

الصقي هذه الدوائر تحت تاج الفستق بواسطة بياض البيض.

بعدما أكملت كل الكمية ادخليها داخل الفرن ، يجب أن تتلون باللون الذهبي.

بعد النضج اغمسبها داخل العسل ممزوج بماء الزهر ثم قطريها، وزيني كل واحدة منها بالفستق المكسر أو المنسل ثم اسقي الوسط بالعسل الدافئ.

ملاحظة:

لكي يتسلل العسل داخل الحلوة، يجب أن يكون دافئاً.

مفيدة 42

تاج الورود

المقادير:

صبيغة صفراء، عطر الموز	بياض البيض	1 كيلة مملوءة باللوز مرحي جيدا
صبيغة برتقالية، عطر الخوخ	صبيغة وردية، عطر فرولة	2 كيلات ممسوحة سكر رطب
	صبيغة زرقاء، عطر لوز حلو	

التحضير:

اخلطي اللوز والسكر الرطب ثم غربيهما بغريال ذي ثقوب صغيرة، بلليه ببياض البيض حتى تتحصلي على عجينة سهلة التشكيل ومتماسكة.
شكلي كريات وزنها حوالي 50غ.
احتفظي ببعض الكريات عجينة اللوز.
ضعيها داخل صحن ثم غطيها بورق غذائي.
انثري سكر رطب على اللوحة، ثم شكلي العجينة على شكل الفنيد أي على شكل لولبي أو اسور إلا أن هذه العجينة لا تحتاج إلى طبخها. احتفظي بها جانبا.
قسمي عجينة اللوز المتبقية إلى 4 أرباع متساوية ثم لوني كل واحدة.
ضعي الورود مختلفة الألوان داخل التاج أما الأوراق الخضراء فالصقيها ببياض البيض، فوق الحلوة. «انظري الصورة».
اطلي فوق الحلوة «التاج الورود والأوراق» ببياض البيض لكي يلمع.
ثم زيني داخل كل وردة بالعقاش الملون. ضعي تاج الورود داخل الصحون الورقية.

حفيظة 42



عش السامية

مقادير العجينة:

4 كيلات فرينة « الكيلات 4

الأربعة تمثل 400غ»

1/2 كيلة مرغرين ذاتية

قرصة ملح

1 كيلة ماء الزهر

الماء مطلوب

مقادير الحشو:

2 كيلات لوز مرحي ليس مقشر

«الكيلتان تمثل 200غ»

1 كيلة سكر رطب

2 ملاعق كبيرة مرغرين ذاتية

ماء الزهر مطلوب

التحضير:

في سحفة، غربلي الفرينة، مستخلص الفانيلا و قرصة ملح.
ضيفي المرغرين الدافئة ثم بسسي العجينة بين يديك لكي تمتص الفرينة المرغرين، بللي العجينة بماء وماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء ومتجانسة.
بعدما أن تخمرت العجينة قسميها إلى 12 كرية متساوية، غطيها بورق غذائي.
خذي الأقسام أو الكريات و ابسطها فوق لوحة عمل منثور عليها المايزينة ثم مرريها بألة العجينة رقم 5 ثم رقم 7.

ادهني طبقة من الميزينة ثم شريط العجينة وهكذا حتى تكلمي كل الكريات.
بواسطة الحلال ابسطي كل شريط حتى يصبح رقيقا «سمكه 2 مم»
فرقي كل شريط عن آخر وبواسطة الفرشات امسحي الميزينة العالقة بشرائط العجينة.
الشرائط واحدة فوق الأخرى ثم قطعي بالسكين مربعات 8 سم من كل جهة.
ادهني كل مربع بمادة دهنية ثم أعيدي وضع الواحدة فوق الأخرى.
خذي كرية صغيرة من الحشو، محضرة بالمقادير المطلوبة سابقا، يكون الحشو متجانسا، شكلي منه كريات صغيرة.

ضعي كل كرية بوسط كل مربع، ارفعي الجوانب الأربعة إلى الوسط ثم اقرطي الجوانب السفلى للمربع قليلا، ضعهم داخل صينية الفرن «من الأحسن أن تكون من النحاس» قربي المربعات بين بعضها لكي لا تنفتح أثناء الطهي. غطيها بالمرغرين الذاتية، ثم ادخليها في الفرن الساخن مدة ساعة واحدة. تبقى المربعات بيضاء اللون، ولا ينضج إلا إذا جفت المادة الدهنية منه.
بمجرد خروج المربعات من الفرن قطريها داخل كسكاس به ورق ممتص، ضعها بعد ذلك داخل صحن ثم اسقيها بالعسل معطر بماء الزهر. من الأفضل تركها تمتص طول الليل.

زيني وسط المربعات بالفستق المكسر.

ضعها داخل الصحون الورقية المذهبة.

حفيظة 42

الياسمينه

المقادير:

3 كيليات فرينة «حوالي 200غ»	5 ملاعق كبيرة من ماء الزهر	1 ملعقة قشرة الليمون
1/2 كيلة مرغرين ذائبة	ماء مطلوب	1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيلا
قرصة ملح	الحشو باللوز:	بيض.
1/2 ملعقة صغيرة مستخلص فانيلا	500غ لوز مرحي جيدا	
	250غ سكر رطب	

التحضير:

غربي الفرينة، قرصة الملح ومستخلص الفانيلا. ضيفي المرغرين الذائبة والدافئة، بللي بماء الزهر والماء حتى تتحصلي على عجينة ملساء وتماسكة. غطيها بورق غذائي محفوظ.

حضري الحشو بخلط اللوز و السكر المغربل، مستخلص الفانيلا وقشرة الليمون. بللي بالبيض واحدة تلوى الأخرى حتى تتحصلي على حشوة متماسكة. شكلي فلق «فص» ثخين طوله 4 سم وقطره حوالي 1.5 سم. ضعيهم داخل الصحن وغطيهم بورق غذائي محفوظ.

خذي العجينة وابسطيها بالحلال ثم مرريها بالآلة العجينة رقم 5 ثم رقم 6. قطعي مربعات ذو 7 سم من كل جانب.

خذي مربع وقصبيه إلى مستطيلات ذي 3.5 سم طولاً و 1 سم عرضاً على الجوانب الأربعة، ابتداء من الزاوية «انظري الصرة».

ضعي فصوص الحشو في 4 جوانب ثم اجمعي حواف المستطيل الواحدة تلوى الأخرى في الوسط وامسكيهم بحبة لوز.

ضعيهم داخل صينية الفرن ثم ادخليهم داخل الفرن الساخن مدة 15 إلى 20 دقيقة. اتركيها تبرد قليلاً ثم اغسبها داخل العسل ممزوج بماء الزهر. قطريهم ثم ضعيهم داخل الصحن الورقية.

ملاحظة:

فصوص الحشو تستعين استبدالها بكربة الحشو كبيرة أي بحجم حبة جوز في وسط المربع

الفنيد

المقادير:

2 إلى 3 بياض بيض	500 غ طحين اللوز
1 ملعقة صغيرة مستخلص الغانبلا	500 غ سكر رطب

التحضير:

غلفي اللوز داخل ورق أبيض مدة 3 إلى 4 أيام، ليمتص الدهون الموجودة في اللوز.
في إناء أخلطي طحين اللوز، السكر الرطب ومستخلص الغانبلا.
مرري الكل في الغربال «يجب أن يكون شبك الغربال صغير جداً».
بللي ببياض البيض حتى تتحصلي على عجينة متماسكة وسهلة التشكيل.
اعجني العجينة طويلاً بكف يديك حوالي 20 إلى 30 دقيقة.
قسمي العجينة إلى أقسام أو كريات متساوية «يجب أن يكون وزنها 45 غ للوحدة»
فوق لوحة عمل، شكلي بالكريات حرايبش قطر الواحد منها 1 سم وطولها 20 سم.
لفيها كي تتحصلي على حلقتين أو اسورتين، تكون الإسورتين الواحدة فوق الأخرى.
اتركيه يرتاح مدة طويلة ثم ضعهم في صحن ورقية
ضعهم في فرن ساخن 100! تكون الصينية في وسط الفرن، مدة 40 إلى 50 دقيقة.
اتركها تبرد ثم زيني وسط الحلوة بـ ورود ذو 6 تويجية وورقتين خضراء مشكلة بطحين اللوز.

ملاحظة:

تستطيع صنع الفنيد بأشكال مختلفة «قلب مثلاً» (انظري الصورة).

الفريضة اللبنانية

المقادير:

رطب	الثاني بندق.	1 كوب شاي جلجلان مرحي
فريضة مطلوبة	250 غ مرغرين طرية	1 كوب شاي نصفه جوز ونصف
	2 ملاعق كبيرة مملوءة سكر	

التحضير:

اخلطي المرغرين بالسكر الرطب، ثم ضيفي الجلجلان مرحي جيدا.
ضيفي الفريضة المغرلة كمية بعد كمية .
العجينة لا يجب أن تكون جافة، يجب أن تجمع بكفة يد.
ضيفي الجوز والبندق المكسر خشنا.
العجينة يجب أن تكون متماسكة لا تنفتح ويجب أن لا تكون جافة كما يجب أن يسهل تشكيلها بين يديك.
شكلي كريات وضعيها داخل صينية.
اتركيها تنضج ويصبح لونها ذهبيا داخل فرن درجة حرارته متوسطة حوالي 15 إلى 20 دقيقة بمجرد اخراجها من الفرن انثري عليها سكر رطب.
ثم ضعها داخل صحون ورقية.



كعك النقاش

المقادير:

- 3 كيلات فريئة «الكيلات الثلاث
تمثل حوالي 700غ»،
1 كيلة من المرغرين ذائبة
2/3 كيلة سكر رطب
2 حبتان بيض «55غ»،
1 ملعقة متوسطة من قشرة

الليمون

- 1 خمير كيميائية
1 كوب شاي ماء الزهر
الماء مطلوب

الحشو:

- 300غ غرس «عجينة التمر»
1 ملعقة صغيرة قرفة
1 ملعقة صغيرة من جلجلان
مرحي
5 ملاعق كبيرة زيت
2 ملاعقتان كبيتان ماء الزهر

التحضير:

غربي الفريئة، السكر والخميرة.
ضيفي البيض وقشرة الليمون وقشرة ملح، اخلطي الكل جيدا.
اصنعي نبعا في الوسط ثم صبي فيه المرغرين المذابة.
ادلكي الخليط بين يديك حتى تمتص الفريئة الدهون. ثم صبي فوقه ماء الزهر.
اخلطي العجينة بإضافة الماء حتى تتحصلي على عجينة ملساء سهلة لبسطها على اللوحة.
شكلي كريات كبيرة بحجم حبة المندرين.
ضعيها، داخل صحن ثم غطيها بورق غذائي واحفظيه.
في نفس الوقت حضري عجينة التمر.
نظفي التمر من العلف وقشرته الصلبة ثم فوريه لبعض الدقائق ثم ارحي التمر بالمرحات الخضراء
ضيفي القرفة، جلجلان، ماء الزهر و الزيت
اعجني خليط التمر وأنت تبللين يديك بالزيت إلى أن تتحصلي على عجينة متجانسة.
اصنعي أصابع الحشو سمكها 5 مم وطولها 15 سم.
ضعيها في صحن وغطيها بورق غذائي واحفظيه.
خذي العجينة وضعيها فوق لوحة عمل منثور عليها الفريئة ابسطي كل كرية بالحلال سمكها 2 مم
مشكلة مستطيلا ذا 15 سم طولاً و 7 سم عرضاً. ضعي على طول كل مستطيل أصبع الحشو التمري
ثم لفيه «المستطيل» حتى تنغلق على التمر، اصنعي حلقة أو اسورة واجمعي الحافتين أو الجهتين
خذي الحلقة أو الإسورة وضعيها في كف يدك اليسرى وملقاط أو النقاش بيدك اليمنى وانقشيه
«تتحصلين على وردة».
ثم ضعها بداخل صينية ليست مطلية بالزبدة، أتركها تنضج بالفرن متوسط الحرارة لمدة 20 إلى
30 دقيقة. يجب أن تكون ذا لون ذهبي.



قرطاس بالقطايف

المقادير:	الذائبة	الزينة:
6 خبزات قطايف	500غ من العسل	2 كيلات فستق مكسر «الكيلتان»
1 كوب شاي ماء الزهر	1/4 ل من الماء الزهر	تقدر حوالي 250غ»
1 ملعقة متوسطة من مستخلص فانिला		50 إلى 100غ حلوة الترك «الشامية»
250غ من الزبدة أو المرغرين		عسل مطلوب

التحضير:

افتحي القطايف بدون تمزيقها ثم اسقيها كل مرة بماء الزهر ممزوج بمستخلص الفانिला. لغنيها القطايف على قالب القرطاس «Cornet»، ثم غطيها بورق الألمنيوم، ضعها في مكان بارد لبعض الدقائق لكي يلتصق انزعى ورق الألمنيوم ثم خزي صينية من نوع النحاس أو صينية ذو سمك عريض وضعي بداخلها كمية لابأس من المرغرين ثم وضعي القرطاس. ادخليها في فرن ساخن درجة حرارته 120 لمدة 20 دقيقة واخرجيها حتى تتلون باللون الذهبي. انزعى القرطاس من القالب وقطريها داخل كسكاس به ورق يمتص الدهون. ثم ضعها في صحن ورشي بالعسل الممزوج بماء الزهر تلك القرطاس. اتركها لساعات معدودات ليمتص. اخلطي الفستق + حلوة الترك وضيفي العسل بكمية قليل حتى تتحصلي على حشو متماسك قليلا. املئ القرطاس بالحشو 3/4 ثم زيني تلك الرؤوس بالفستق المنسل والمكسر. ثم ضعها في صحن ورقية

ملاحظة:

تستطيعين أن تعوضى العسل بالسيرو والذي أعطيك مقاديره 1كغ سكر، 1/2 ل ماء وقرصة شب. اتركه يغطي حتى يثقل، ثم ضيفي قطرات من عصير الليمون وكوب شاي من ماء الزهر. الفستق المكسر تستطيعين تويضه بالكاوكاو أو اللوز أو البندق. تستطيعين الإستغناء عن حلوة الترك.



وردة الرمل

المقادير:

200غ جوز هندي مرحي

4 إلى 5 بيض «حسب الحجم»

زيتنة من الديول ومن الأفضل

200غ سكر رطب

قالب الذيريات

المصنع

1ملعقة صغيرة مستخلص فانيليا

200غ من اللوز ليس مغشرا

1 ملعقة صغيرة قشرة الليمون

ومرحيا

التحضير:

ضعي أوراق الديول 6 «الواحدة فوق الأخرى» ثم قطعيها إلى دوائر قطرها 9 سم، والأخرى 8 سم و 8 إلى 10 دوائر قطرها 4 سم، واحفظيها.

حضري الحشو بالمقادير المطلوبة.

خذي دائرة الديول التي هي 9 سم، ادهنيها ثم ضعها فوق الدائرة الأخرى 8 سم ثم الصقيها في حواف القالب المزبد «يجب أن يأخذ شكل القالب».

بملعقة صغيرة املئي القالب بـ 3/4 من الحشو لكل قالب.

اطوي الدوائر 4 سم على 2 ثم على 4 ثم على 6.

ثم ادخلي «الدوائر المطوية» داخل الحشو حتى تتحصلي على تويجية ذات شكل وردة الرمل.

ضعها داخل صينية ثم ادخليها في فرن متوسط الحرارة لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

وردة الرمل يجب أن تكون ذهبية اللون.

اتركها تبرد قليلا ثم انزعها من القوالب ثم ضعها في كسكاس بداخله ورق لإمتصاص كل

الدهون العالقة بالورود.

اغطسيها في العسل معطر بالماء الزهر.

قطريها ثم ضعها في صحن ورقية.

ملاحظة:

يمكن إستبدال كمية الجوز الهندي باللوز

الأقراصنة

المقادير:

1 ملعقة صغيرة قشرة الليمون

بعض حبات الملوك المجففة

الصفراء

500غ لوز مرحي جيدا

200غ أنصاف اللوز

300غ سكر رطب

التحضير:

في إناء اخلطي اللوز المرحي والسكر الرطب وقشرة الليمون. بللي الخليط ببياض البيض « واحدة تلوى الأخرى » حتى تتحصلي على عجينة متجانسة. فوق لوحة عمل منثور عليها قليلا من الفرينة ابسطي العجينة سمكها 1.5 سم بالحلال ثم قطعي دوائر قطرها 4 سم.

بواسطة فرشاة ادهني سطح الحلوى ببياض البيض. ضعي أنصاف اللوز « الجانب المبطن يلصق على العجينة » الواحدة أمام الأخرى، ثم ضعي في وسط الحلوة نصف حبة الملوك، تتحصلين على أقحوانات.

«انظري الصورة»

ضعي الحلوة في صينية مطلية بالزبدة ومنثورة الفرينة ثم ادخليها في فرن ساخن لمدة 10 إلى 15 دقيقة يجب على الأقحوانات أن تبقى بيضاء. بعدما أن تبرد الأقحوانات انثري السكر الرطب ثم ضعها في صحن ورقية.

ملاحظة:

اللوز حديث التقشير يكون سهلا لشقه على إثنين.

الربطة

المقادير:	الماء مطلوب	مقادير السيرو:
3 كيلات فرينة «الكيلات الثلاثة		1/2 ل ماء
تساوي 300غ»	مقادير الحشو:	1 كغ سكر عادي
1/2 كيلة مرغرين مذابة	350غ جوز الهندي المرحي	ضعي الكل في قدر على النار مدة
قرصة ملح	150غ لوز مرحي	30 دقيقة بعد الغليان، اطفأ النار
1 ملعقة صغيرة مستخلص	300غ سكر رطب	ثم ضيفي 1/4 ل ماء الزهر.
الفانिला	املعقة صغيرة قشرة الليمون	
5 ملاعق كبيرة ماء الزهر	3 إلى 4 حبات بيض	

التحضير:

في إناء غريلي الفرينة، الملح، مستخلص الفانिला، شكلي منبعا ثم ضيفي بداخله المرغرين الذائبة والباردة. بسبها بين يديك حتى تنص الفرينة كل الدهون. بللي الخليط بماء الزهر والماء حتى تتحصلي على عجينة لمساء.

غطياها بورق غذائي واتركها ترتاح.

في نفس الوقت حضري الحشو بخلط جوز الهند واللوز والسكر الرطب المغربل وقشرة الليمون، بللي بالبيض «الواحدة تلوى الأخرى» حتى تتحصلي على حشو متجانس.

فوق لوحة عمل منثور عليها زينة، ابسطي العجينة بالحلال سمكها 2 مم، قطعي مستطيلا طوله 30 سم وعرضه 12 سم.

اطلي فوقه طبقة من الحشر سمكها 4 مم، غطي الحشو بطبقة نفسها «أي مستطيل آخر من العجينة نفس الطول ونفس العرض».

ثم مرري الحلال بدون أن تضغطي عليها كثيرا.

بواسطة جرارة خاصة بالطوة قطعي شرائط إلى 2 كل واحدة طولها إلى 2 سم، 1/2 سم عرضا.

اطوي الجهتين واحد إلى الأعلى وأخرى إلى الأسفل ممددة إياها بدون قطعها.

ضعي الربطات داخل صينية لفرن ثم ادخليها داخل فرن ساخن بدرجة حرارته 180 لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

بمجرد اخراج الربطات من الفرن اغطسيها في السيرو أو العسل دافئ معطر بماء الزهر.

ملاحظة:

جوز الهند تستطيعين تبديله باللوز كما تحتفظين بنفس المقادير، تستطيعين تلوين الحشو وتعطريه بنفس اللون «أصفر، عطر الموز».

مفيدة 42

مشوك بالجبوز الهند

المقادير:	الفانيليا	السيرو:
500غ جوز الهند مرحي جيداً	املعقة صغيرة قشرة الليمون	200غ سكر عادي
250غ سكر رطب مغريل	بعض حب الملوك المجفف	1/2 ل ماء
3 إلى 4 حبات بيض	150غ جوز الهند	عصير حبتين الليمون
1 ملعقة صغيرة مستخلص		

التحضير:

حضري السيرو بالمقادير المطلوبة « يجب أن تتحصلي على سيرو الذي يباع في المحلات »
تركه يذفا ثم ضيفي عصير الليمون.
في إناء اخلطي جوز الهند المرحي جيداً، سكر، مستخلص الفانيليا وقشرة الليمون.
البي بالبيض، واحدة تلوى الأخرى حتى تتحصلي على عجينة متماسكة .
احتفظي بـ 1 إلى 2 بياض البيض.
نسمي العجينة إلى حبات بحجم حبات الجوز ثم اغسبها داخل بياض البيض ثم داخل جوز الهند.
زيني وسط الحبة بنصف حب الملوك ثم ضعي المشوك في صينية الفرن مطلية بالزبدة
بنثورة بالفريضة.
اتركها تنضج في فرن متوسط وساخن حوالي 10 إلى 15 دقيقة.
مجرد اخراج المشوك من الفرن اتركه يذفا قليلاً ثم اغسبه داخل السيرو الدافئ ضعيه في
سحون ورقية.

ملاحظة:

تستطيعين تلوين المشوك بصبغة تخترينها والعطر الذي يناسب الصبغة.

مفيدة 42

مقروط سوريا

المقادير:

1 كيلة دقيق

2 كيلتان فرينة ، الكيلات الثلاثة

تساوي حوالي 500غ،

1 كيلة مرغرين ذائبة

1 ملعقة متوسطة خميرة كيمائية

قرصة ملح

1 ملعقة صغيرة مستخلص فانيليا

3 صفار بيض ، فرق البيض

على الصفار،

التحضير:

في سحفة غربلي الفرينة والدقيق، ضيفي السكر الرطب وقرصة ملح ومستخلص الفانيليا و صفار البيض والمرغرين.

بللي بماء الزهر والماء حتى تتحصلي على عجينة متجانسة وملساء.

شكلي كريات بحجم حبة المندرين.

غطيها بورق غذائي.

في نفس الوقت حضري الحشو بالمقادير المطلوبة حتى تتحصلي على حشوة طرية لا تلتصق بالأيدي، شكلي حرايبش قطرها 1.5 سم.

خذي العجينة فوق لوحة عمل منثور عليها الفرينة وابسطيها بالحلال إلى أن يصبح سمكها 2 مم.

ضعي الحربوش الحشو على عجينة يبعد على الحافة بـ 1.5 سم .

لفيها ثلاث مرات.

قطعيها على شكل صبيعات كبيرة الحجم أو أغصان طولها 7 سم.

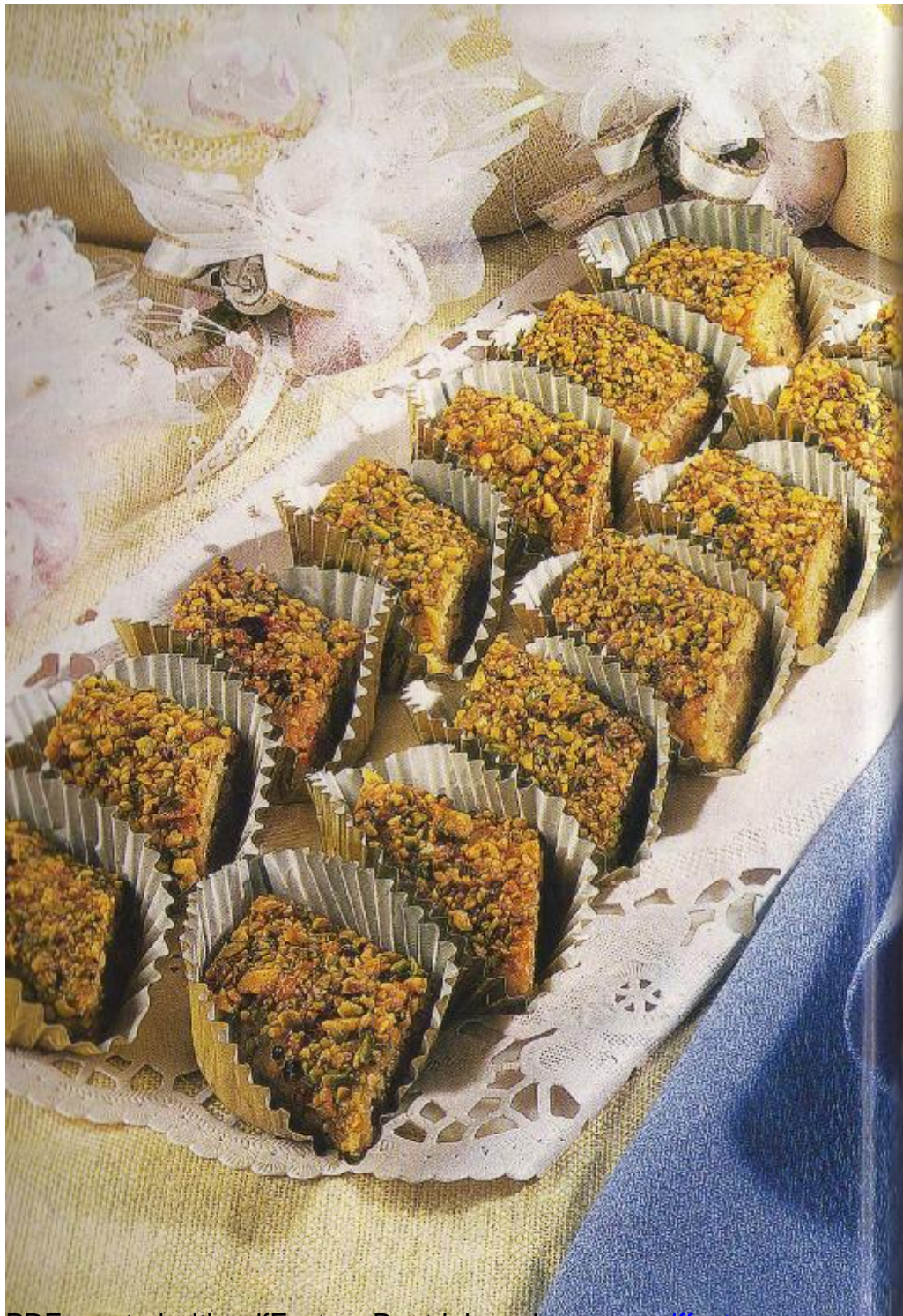
ادهني السطح ببياض البيض انثري عليه الفستق المكسر أو بجوز الهند.

ادخلي صبيعات الكبيرة داخل الفرن ساخن.

بمجرد اخراج الصبيعات من الفرن اغطسيها داخل العسل معطر بالماء الزهر.

ملاحظة:

إذا قطعت الحلوة على شكل مربعات من أفضل أن تضع حربوش الحشو 3 سم على حافة العجينة.



مفيدة 42

مضيز مربع

الطلية «الطلاء»:

السيرو

سكر رطب

3 ملاعق كبيرة عصير الليمون

3 ملاعق كبيرة ماء الزهر

2 بياض البيض

صبغة وردية

اللماع الذهبي

السيرو:

250غ سكر عادي

1 ل ماء

اتركيهما يغليان حتى يصل إلى 1/4 ل.

المقادير:

500غ لوز مرحي جيدا

250غ سكر الرطب

1 ملعقة صغيرة قشرة الليمون

2 إلى 3 حبات بيض حسب

الحجم

ربطات حريرية وردية

التحضير:

في إناء، إخلطي اللوز والسكر المغريل ومستخلص القانيل، وقشرة الليمون بللي الخليط ببياض البيض حتى تتحصلي على عجينة متماسكة. فوق لوحة عمل منثورة عليها الغرينة، ضعي العجينة على شكل حربوش قطره 3 سم وطوله 30 سم.

بالسكين حاد قطعي مربعات 3 سم ثم صقفي الجهات الأربعة من القاعدة. ضعي المخبز في صينية مطلية بالزبدة ومنتورة الغرينة ثم ادخلي الحلوة داخل الفرن في وسطه، متوسط الحرارة حوالي 15 إلى 20 دقيقة.

أتركها تبرد قليلا ثم أنزعها من الصينية.

وفي نفس الوقت حضري التجميد بخلط السيرو ببياض البيض وعصير الليمون وماء الزهر في إناء عميق وبملعقة خشبية، ضيفي الصبغة والسكر المغريل بكمية قليلة حتى تتحصلي على خليط جامد نوعا ما.

اغمسي الحلوة داخل الطلاء ثم ضعها فوق شباك الحلوة، واطريها تجف.

الزينة:

خذي المخبز وانثري اللماع وانثريه على السطح بالفرشاة، خذي الربطات الوردية وضعها في الطلاء ثم الصقيها في ركن من أركان الحلوة. ضعها في صحن الدنتال ثم صحن ورقية.

مفظة 42

ملاحظة:

لكي تضيفي قيمة لحلوياك ضعي المخبز في صحن ورقية من نفس لون الحلوة.



المسكّل

المقادير للفرينة:	الحشو:
3 كيلات فرينة «تمثل 300غ»	400غ لوز ليس مقشر مرحي جيدا
1 كيلة مرغرين ذائبة	250غ سكر رطب
1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا	بياض البيض
قرصة ملح	1 ملعقة صغيرة قشرة الليمون
1 كوب شاي ماء الزهر	السيرو:
الماء ضروري	1 كغ سكر عادي
	ال ماء

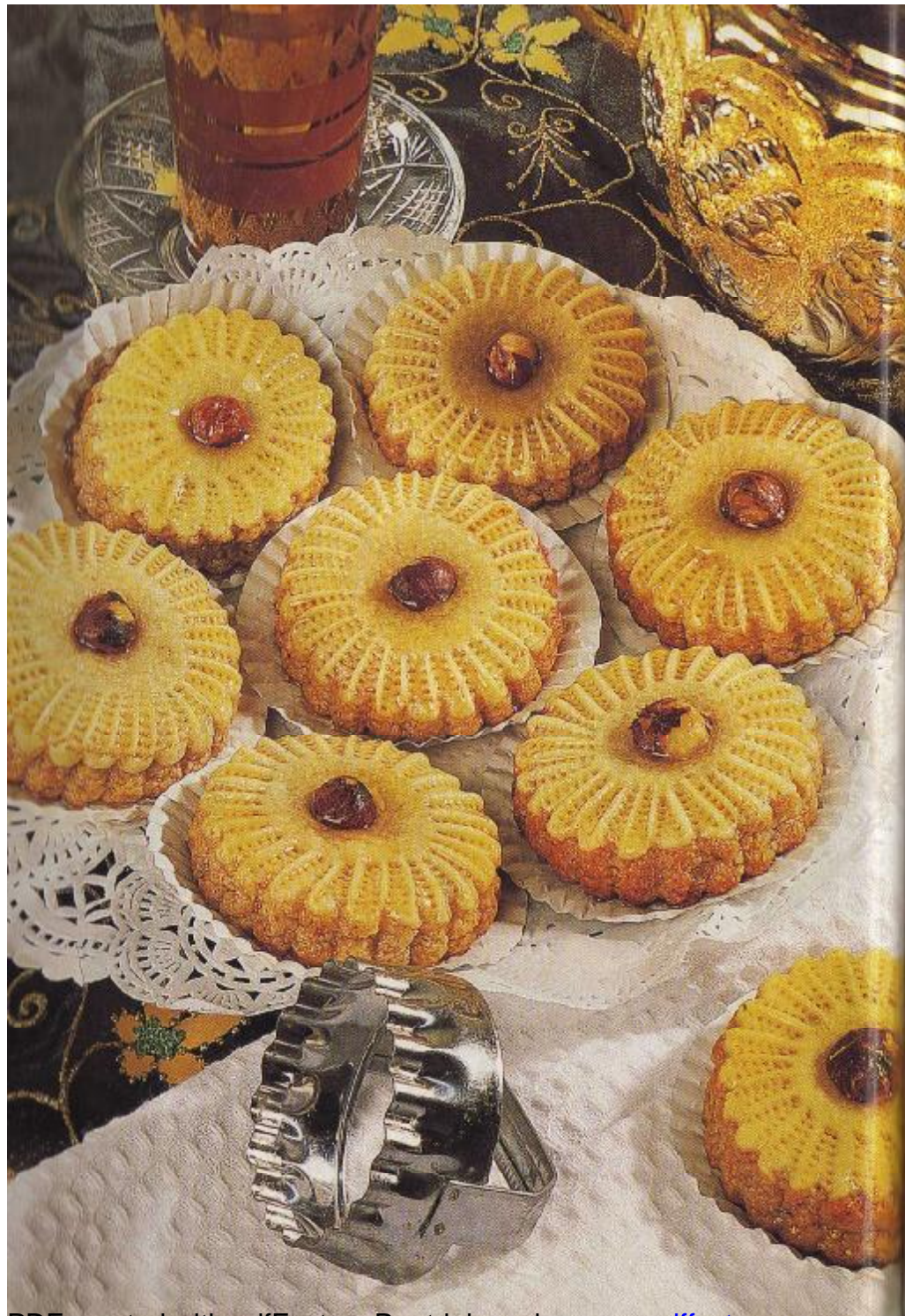
التحضير:

في إناء غربي الفرينة، ضيفي الملح و مستخلص الفانيليا. شكلي منبعا وضيقي فوقه المرغرين المذابة والباردة، بسي الخليط بين يديك جيدا لتمتص الفرينة كل الدهون، بللي بماء الزهر والماء حتى تتحصلي على عجينة ملساء. غطيها بورق غذائي و اتركها ترتاح. في نفس الوقت حضري الحشو بخلط اللوز وقشور الليمون المرحية والسكر الرطب. بللي ببياض البيض « الواحدة تلوى الأخرى» حتى تتحصلي على حشو متجانس. خذي العجينة فوق لوحة عمل منثورة عليها الفرينة و ابسطيها، حتى يصبح سمكها 2 مم شكلي مربعا 20 سم من كل جهة، اطلي الحشو فوق المربع سمكه 3 مم. غطي الحشو بقطعة أخرى من العجينة أو مربع آخر، ثم مرري الحلال بدون أن تضغطي عليه جيدا. بواسطة قالب أنت تختارين شكله قطعها، وبمقاط أو النقاش نقشي الحلوة. في وسط الحلوة ضعي حبة لوز أو نصف حبة بندق. ضعي الحلوة في صينية فرن و ادخليها في فرن ساخن 180 درجة لمدة 15 إلى 20 دقيقة. بمجرد إخراج الحلوة من الفرن اغطسيها داخل السيرو الممزوج بماء الزهر بمقدار كأس شاي أو عسل دافئ ممزوج بماء الزهر ضعها في صحون ورقية.

ملاحظة:

الحشو يجب أن يكون طريا وليس متماسكا جدا.

مفيدة 42



نقائين بهوز الهند

المقادير:	
300غ جوز الهند مرحي جيدا	50غ زبدة
200غ لوز مرحي جيدا	1 ملعقة صغيرة صبغة خضراء
1/4 ل ماء	1 ملعقة مستخلص جوز الهند أو لوز حلو
300غ سكر عادي	بعض حب الملوك مجفف أصفر

التحضير:

في إناء، اخلطي اللوز وجوز الهند.
في قدر انيبي السكر في الماء ثم ضيفي الزبدة على نار متوسطة.
اخلطي الصبغة الخضراء مع مستخلص جوز الهند، وأنت تمزجين الصبغة بالمستخلص ضيفي جوز الهند واللوز.
اتركي دائما القدر تحت نار متوسطة وبملعقة خشبية، حركي حتى تري الخليط لا يلتصق بجوانب القدر.
فوق لوحة عمل، صبي الخليط وواصل في الخلط حتى يبرد الخليط جيدا.
انثري على اللوحة سكر رطب ثم شكلي حريوش.
بالمسكين قطعي غصينات وزيني السطح بالمسكين شكل + ثم X، ضعي وسطها حب الملوك، ضعيها في صحن ورقية

ملاحظة:

تستطيعين تغيير اللون والمذاق والشكل.

حفيظة 42

عش البلبل

مقادير العجينة:

3 كيلات فرينة ، الكيلات الثلاثة
تمثل 750غ»
5 ملاعق كبيرة سكر رطب
قرصة ملح
1 ملعقة صغيرة فانيليا
اكيلة سمن ذائب

1 كوب شاي ماء الزهر

الماء ضروري

مقادير الحشو:

2 كيلات لوز ليس مقشر ومرحي
«الكيلتان تمثل 300غ»
1 كيلة سكر رطب

3 ملاعق سمن ذائب

1 ملعقة صغيرة مستخلص

الفانيليا

ماء الزهر ضروري

قطايف

التحضير:

غربي الفرينة ، الملح والسكر الرطب ومستخلص الفانيليا، ضيفي السمن الذائب ، رملي الخاربا بين يديك.

بللي بماء الزهر والماء المطلوب حتى تتحصلي على عجينة ملساء وطرية وتستطيعين تشكيلها شكلي كريات بحجم حبات المندرين، ضعها في صحن وغطها بورق غذائي.

في نفس الوقت حضري الحشو بالمقادير المطلوبة حتى تتحصلي على خليط متجانس، شكلي أصابع صغيرة، ضعها في صحن منثور عليها السكر الرطب، ثم غطيها بورق غذائي فوق لوحة عمل، ابسطي كرية العجينة سمكها 2مم مشكلة مستطيلا، ضعي الحشو على طول المستطيل ثم لفي العجينة على الحشو واضغطي قليلا وأنت تلفي، ادخلي الجهتين الواحدة داخل الأخرى. حتى تكلمي كل العجينة.

خذي القطايف وبلليها بماء الزهر لكي تسهل عملية الفتح.

في وسط كل تاج، لفي و ضعي القطايف على شكل عش عصفور واطلي القطايف أو الأعشاش بالسمن الذائب، ثم ادخليها في فرن ساخن واطريها حتى تتخذ لونا ذهبيا.

بمجرد اخراج الأعشاش من الفرن اغطسيهما في العسل الدافئ الممزوج بعطر ماء الزهر. قطري الأعشاش وزينيها بحبات بيض التي تشكيلها بعجينة اللوز، ثم ضعها في صحن ورفها



القنيدلات

المقادير:	الفانيليا	قرصة ملح
500غ لوز	بيض	قرصة صبغة وردية
300غ سكر رطب		1 ملعقة صغيرة عطر الفرولة
1 ملعقة متوسطة قشرة الليمون		1 كوب شاي ماء الزهر + ماء
1 ملعقة صغيرة مستخلص		
	مقادير العجينة:	
	3 كيلات فريضة 300غ،	
	1/2 كيلة مرغرين ذائبة	

التحضير:

غربي الفريضة ثم شكلي منبعا، صبي المرغرين الذائبة والباردة، بسي جيدا بين كفي يديك. بللي بماء الزهر والماء و الصبغة الوردية. اخلطي حتى تتحصلي على عجينة متماسكة وملساء. غطيها بورق غذائي و اتركها ترتاح. في نفس الوقت حضري الحشو: اخلطي اللوز والسكر الرطب المغربي، قشرة الليمون المرحية و عطر الفانيليا. بللي بالبيض الواحدة تلوى الأخرى يجب أن تمتصها وتتداخل فيما بينها. يجب أن تتحصلي على عجينة لينة. شكلي كريات بحجم حبة الجوز ثم ضعها في صحن وانثري عليها سكر رطب. فوق لوحة عمل انثري الفريضة ثم ابسطي العجينة بحيث يكون سمكها رقيقا. مرريها في آلة العجينة رقم 5 ثم 7. قطعها إلى أسطوانات قطر الواحدة 9 سم بواسطة قالب التقطيع. ضعي في وسط كل دائرة الحشو ثم إطوي والصقي الأسطوانة وهذا بالإبهام والسبابة «الأصبع الكبير». اتركي قليلا من الحشو، بلليه قليلا بالبيض، ثم عمري القرطاس أو اللمبوط البلاستيكي وزيني السطح بالحشو المتبقي. زيني السطح بالعقاش الفضي. ضعي القنيدلات في صينية ثم ادخليها إلى الفرن الساخن حوالي 20 دقيقة. ضعها في صحن ورقية.

ملاحظة:

لكي لا تنفتح القنيدلات أثناء الطهي اتركها ترتاح مدة كبيرة.

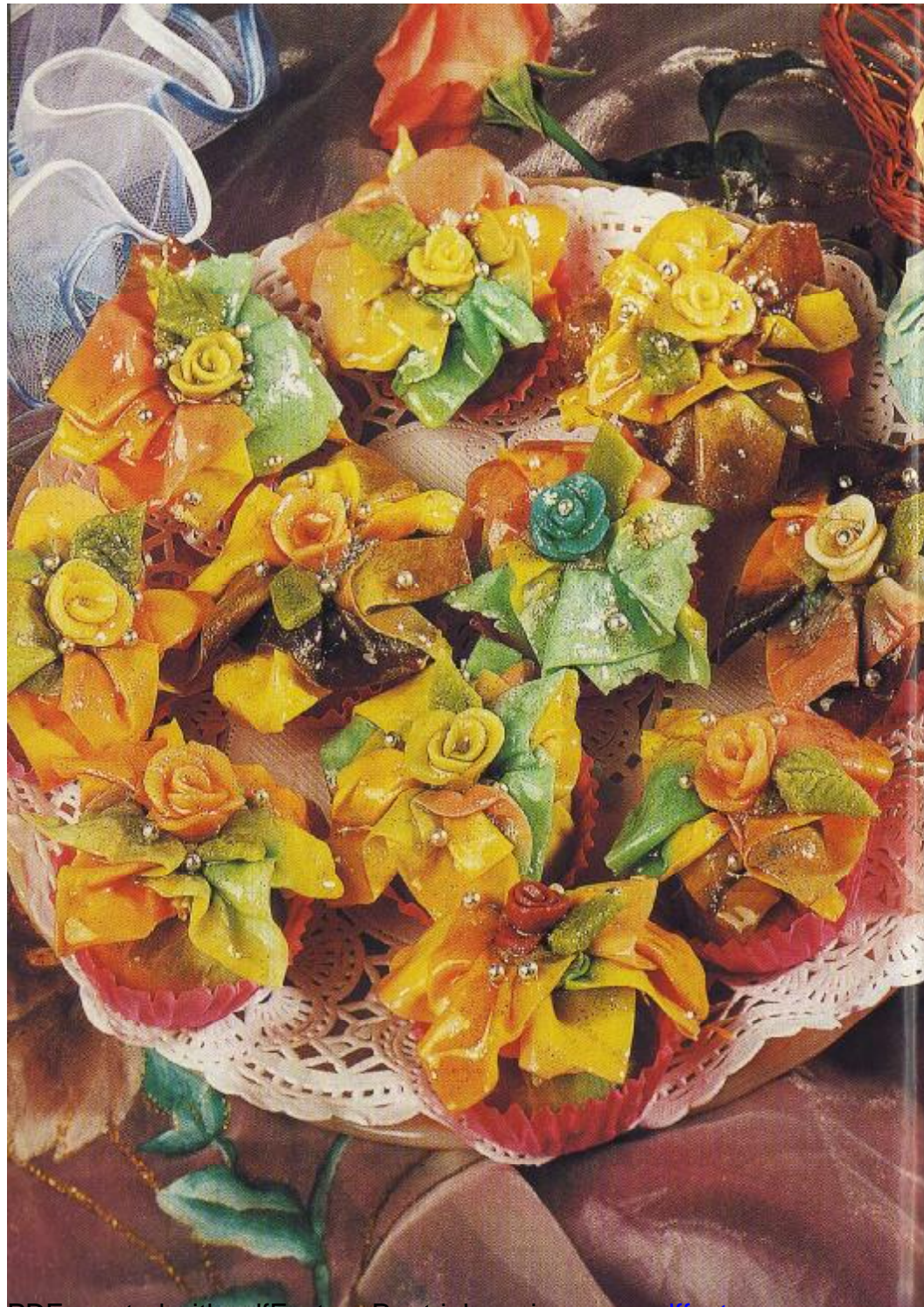
رزقات العجوزة بقوس قزح

المقادير:	مطلوب	مقادير الحشو:
3 كيلات فرينة «حوالي 200غ»	عسل «1كغ» + كوب ماء الزهر	500غ اللوز مرحي جيدا
1/2 كيلة مرغرين ذاتية	كاكاو «لكي تكون عجينة بنية»	300غ سكر رطب
1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيلا	صبغة صفراء «عطر الموز»	1 ملعقة صغيرة قشرة الليمون
قرصة ملح	صبغة زرقاء «عطر اللوز حلو»	1 ملعقة مستخلص الفانيلا
1 كوب شاي ماء زهر + ماء	صبغة برتقالية «عطر الخوخ»	2 إلى 3 بيضات «حسب الحجم»
	قالب البزيريات	

التحضير:

حضري الحشو بالمقادير المطلوبة حتى تتحصلي على حشو متجانس. قسمي الحشو إلى «حجم صفار حبة بيض» ضعيفا في صحن منثور بالسكر الرطب. غطيها بورق غذائي. غربي الفرينة، ضيفي قرصة ملح، مستخلص الفانيلا ومرغرين الذاتية. بسي بكف يديك حتى تمتص الدهون. بللي بالماء الزهر والماء ضروري حتى تتحصلي على عجينة ملساء متماسكة. قسمي العجينة إلى 4 أقسام متساوية لوني كل واحدة بصبغة وعطريها بعطر يناسب لونها. شكلي عصى طولها 10 سم و 1 سم عرضا، ضعي الواحدة فوق الأخرى مشكلة مستطيلا وتكون ألوانه متناسقة فيما بينها. فوق لوحة عمل انثري الفرينة ابسطي مستطيل العجينة إلى قطعة رقيقة ثم مرريها في آلة العجينة رقم 5 ثم 8. قطعي المربعات بواسطة قالب خاص 11 سم في كل جهة، تتحصلين على مربع قوس قزح. فوق لوحة عمل منثور بالفرينة، ضعي المربع الأول ثم ضعي الثاني «المربع» منحرفا قليلا على الأول، مع التنسيق بين الألوان، ضعي حبة الحشو في وسط كل مربع ارفعي جوانب المربع إلى الأعلى وامسكي بقوة كالرزمة ثم خذي الأقسام العلوية من الأعلى قليلا إلى الأسفل مشكلة زهرة «أنظري الصورة». ضعيفا في قوالب ثم ادخليها داخل الفرن الساخن حتى تتحصلي على لون جميل وتنضج. بمجرد اخراج الرزقات من الفرن زيني بوردة وورقة من طحين اللوز فوق كل الرزمة ثم اغمسها داخل العسل الدافئ الممزوج بعطر ماء الزهر، ضعيفا في صحن ورقية.

مفيدة 42



لفات موزايك

المقادير:

250غ فستق مرحي خشنا	الفانيليا	500غ لوز مرحي جيدا
أنصاف حب الملوك مجففة	بياض البيض	500غ سكر رطب
	1 ملعقة صغيرة كاكاو	1 ملعقة صغيرة من مستخلص
	150غ مربى المشمش	

التحضير:

اخلطي اللوز وسكر الرطب، بللي الكل ببياض البيض لكي تتحصلي على عجينة متماسكة وطرية قسمي العجينة إلى قسمين متساويين الأولى تبقى عادية والثانية تلون بالكاكاو. فوق لوحة عمل منثور عليها الفرينة، ابسطي القسمين من العجينة كل واحدة وحدها سمكها 5 مم ثم ضعي الأولى على الثانية مشكلة مستطيلا. مرري الحلال بدون أن تضغطي جيدا. اطلي المربي قليلا على كل المساحة ثم انثري الفستق المكسر. لفي العجينة، ثم قسميها إلى قطع 1.5 إلى 2 سم، زيني الوسط بأنصاف حب الملوك المجفف. ضعي الحلوة داخل الصينية المطلية بزبدة ومنثورة بالفرينة ثم ادخليها داخل فرن متوسط الحرارة حوالي 6 إلى 10 دقائق. انزعيها من صينية وضعيها في صحون ورقية.

مفيدة 42

مَلَكَات باللوز والجوز

المقادير:	الحجم	المقادير:
3 ملاعق كبيرة عصير الليمون	اللماع الفضي	250غ لوز ليس مقشرا ومرحيا
1 ملعقة كبيرة ماء الزهر	بعض حبات الجوز	جيدا
سكر رطب مغربل	الطليّة «الطلاء»:	250غ جوز مرحي
اللماع الفضي	1/4 ل السيرو «مصنوع من ال	250غ سكر رطب
	ماء +250غ سكر عادي»	بعض قطرات من مستخلص
	2 بياض البيض	الجوز أو اللوز الحلو
		3 إلى 4 حبات ببيض حسب

التحضير:

اخلطي الجوز واللوز ومستخلص اللوز والسكر الرطب المغربي. بللي بالبيض واحدة تلو الأخرى حتى تتحصلي على عجينة متماسكة وقوية. فوق لوحة عمل منثورة الفرينة، شكلي حربوش قطره 3سم، بواسطة قالب «على شكل مثلث» قطعي المثلثات. صففي الحلوة بالسكين الجهات الثلاثة. ضعها في صينية مزبدة ومنثورة بالفرينة ادخليها في الفرن وضعها في وسطه. يكون متوسط الحرارة حوالي 20 دقيقة. حضري الطلاء. بملعقة خشبية اخلطي في إناء كل المقادير المطلوبة، ثم ضيفي السكر الرطب المغربي بكمية قليلة لتحصلين على خليط معقد. اغطسي الحلوة الواحدة تلو الأخرى ثم زيني بأنصاف حبة الجوز واتركيها تجف.

الزينة:

بالسكين، انزعي كل زوائد الطلاء. خذي اللماع الغذائي واطلي السطح بالفرشاة بتأن لكي لا يفسد الطلاء. ثم ضعها في صحن ورقي.

حفيظة 42

تاج الملوك

المقادير:

1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيلا	1 كوب شاي ماء الزهر	3 كيلات فريئة «تمثل الكيلات 3 حوالي 500غ»
ماء الزهر	الماء ضروري	1 كيلة سمن مذاب
القطايف	الحشو:	3 ملاعق سكر رطب
1 كغ عسل + 1 كوب شاي ماء الزهر	2 كيلات لوز ليس مقشرا ومرحيا «الكيلتان تمثل حوالي 200غ»	1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيلا
عقاش فضي أو ذهبي	1 كيلة سكر رطب	
	2 ملاعق كبيرة سمن ذائبة	

التحضير:

اخلطي الفريئة والسكر الرطب المغربي ثم قرصة ملح، ومستخلص الفانيلا وقشور الليمون المرحية، ضيفي السمن الذائب والبارد. بسّي الخليط بين يديك، بللي بالماء الزهر والماء الضروري حتى تتحصلي على عجينة ملساء ومتجانسة. شكلي كريات بحجم حبة المندرين، ضعيتها في صينية أو صحن وغطيتها بورق غذائي واحفظها. في نفس الوقت حضري الحشو بالمقادير المطلوبة. شكلي حرايش صغيرة وضعيتها في صحن وغطيتها بورق غذائي. فوق لوحة عمل منثورة بالفريئة ابسطي كل كرية سمكها 3 مم مشكلة مربعا بفضل جرارة قطعي مربعات 8 سم من كل جهة. ضعي الجانب فوق الجانب الآخر معاكس له تاركة 5 مم من الحواف ومن هنا تتحصلين على مثلثين موضوعين الواحد فوق الآخر، ضعي خطوطا من القمة إلى منتصف العجينة. ضعيتها في قاعدة المثلث ارجعي إلى المثلثات وابسطي النصف الخارجي سمكه 2 مم. في قاعدة المثلث ضعي حربوش الحشو ولفي على 4 مرات وهكذا تجدين المثلثات أصبح إلى أعلى ثم ادخلي الجهة الأولى داخل الثانية حتى تتحصلي على اسورة املئي كل فراغ من الإسورة بالقطايف مطلية بالسمن. ضعهم في صحن في صحن الفرن وادخليهم في الفرن مدة 20 إلى 30 دقيقة. اتركها تبرد قليلا ثم اغطسيها داخل العسل ممزوج بعطر ماء الزهر. قطري الحلوة وزيني بالعقاش الفضي أو الذهبي. ضعهم في صحن ورقية.

حفيظة 42

شراك بالطلية «الطلاء»

المقادير:

3 كيلات فريئة ، الكيلات الثلاثة
تمثل 500غ
1 كيلة سمن ذاتية
قرصة ملح
2 ملاعق متوسطة من مستخلص
الفانिला
2 ملاعق سكر رطب

1 كوب شاي من ماء الزهر

مقادير الحشو:

2 كيلتان لوز
1 كيلة سكر رطب
1 ملعقة كبيرة سمن ذاتي
ماء الزهر

مقادير الطلية «الطلاء»:

1كوب من السيرو «محضر بـ
1/2 ل ماء و 250غ سكر عادي»
2 بياض البيض
2 ملاعق كبيرة عصير الليمون
2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
صبغة وردية وعطر الفرولة
اللماع الذهبي.

التحضير:

غربي الفريئة، السكر الرطب ومستخلص الفانिला والملح، شكلي منبعا وضيبي له السمن الذائب و البارد.
بسي بكف يديك، ثم بللي بماء الزهر والماء الضروري واخلطي حتى تتحصلي على عجينة طرية وسهلة التشكيل.
قسميها إلى أقسام أو كريات بحجم حبة المندرين، ضعها في صينية ثم غطيها بورق غذائي.
في نفس الوقت حضري الحشو بالمقادير المطلوبة شكلي حرايبش صغيرة طولها 8 سم على 1/2 سم قطر، ضعها في صحن وغطيها بورق غذائي.
فوق لوحة عمل منثورة بالفريئة، ابسطي الكريات وشكلي شكلا بيضاويا «Ovale» طولها 11 سم على عرض 6 سم.
ضعي الحشوة أو حربوش الحشو على حافة العجينة ثم لفي واضغطي قليلا حتى تتحصلي على شكل شراك.
ضعي الحلوة داخل الصينية وادخلها إلى فرن ساخن يجب أن تتلون باللون الذهبي.
بمجرد إخراجها من الفرن اتركها تبرد، في نفس الوقت حضري الطلاء بخلط السيرو وبياض البيض وعصير الليمون وماء الزهر، ضيفي كمية قليلة من سكر الرطب مغربل، بملعقة خشبية اخلطي حتى تتحصلي على خليط مركز «معقد»
ضعي الصبغة داخل عطر الفرولة ثم ضعها إلى الخليط المركز «يجب أن تتحصلي على لون جميل»
اغطسي الحلوة داخل الطلاء، ثم بعد لحظات زيني الجانب للشراك بوردة وورقة من عجينة اللوز «انظري الصورة».

اتركها تجف ثم مرري اللماع الفضي على سطح الشراك

حفيظة 42