

2

drjoezahi.com

ذوقی و مذاقی

مذاقی

- 34 حلوى صغيرة بالجوز
- 36 محنشات باللوز
- 38 كفتة بالجوز
- 40 شاميات باللوز
- 42 هريسة بجوز الهند
- 44 باقلاوة بالفستق
- 46 صخور بالحبوب
- 48 حلوى صغيرة بالبندق
- 50 خبزة قطايف
- 52 عش العصفور
- 54 رزمات الديول
- 56 سلة الفواكه
- 58 حلوى بجوز الهند
- 60 ثلاثي القرون بالبندق
- 62 حلوى صغيرة بجوز الهند

الفهرس

- 6 حلوى براونيس
- 8 أهرامات بالشوكولاتة
- 10 مخبز بالجوز
- 12 الفستق
- 14 قلوب بعجينة اللوز
- 16 السوسن برقائق اللوز
- 18 نجوم بالجوز
- 20 فليكات باللوز
- 22 رزمة العجوزة
- 24 حلوى صغيرة بالمربي
- 26 مقروط على شكل أزهار
- 28 قلوب بالشوكولاتة
- 30 ورود بعجينة اللوز
- 32 طورطات صغيرة باللوز و ببذور الصنوبر



drjoezahi.com

حلوى براونيس

Gâteaux Braounis



طريقة التحضير:

- ضعي السكر مع الزبدة المذابة و الكاكاو في صحن التحضير، امزجي الكل جيدا في الخلاط الكهربائي حتى يصبح الخليط قشديا (cremeux)، أضيفي صفار البيض المخفوق كالتلج و امزجي الكل بالمعلقة الخشبية.
- اسكبي الخليط في صينية مدهونة و اطهها في فرن متوسط الحرارة لمدة تتراوح بين 15 و 20د.
- أخرجها من الفرن بعد المطهي.

التزيين:

- أذبي الشوكولاتة في حمام ماري، ادھني بها الحلوى و اتركها تبرد. اقطعي الحلوى على شكل مربعات أو مستطيلات. للتزيين، اصنعي نجمة من الورق ثم ذري الكاكاو و السكر الناعم بالتداول.
- انهي الطريقة بوضع حبة بنديق كاملة في وسط كل حبة.

المقادير:

- 250 غ زبدة
- 125 غ سكر
- 02 بيضتان
- 2 ملعقةتا اكل كاكاو
- 300 غ فرينة
- 80 غ بنديق غبرة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 قرصة ملح.



أهرامات بالشوكولاتة

Pyramides au chocolat



طريقة التحضير:

■ ضعي الزبدة مع الفانيليا و الملح في صحن التحضير، امزجي الكل بالخلط الكهربي، ثم أضيفي البيض و الفريضة مع الخميرة و النشاء. كوني من العجينة كرة و اتركها ترتاح.

■ شكلي من العجينة كريات بحجم الجوزة، اثقيي كلا منها بالإصبع ثم احشيتها بمربع من عجينة الفواكه، اغلقي الثقب و اعطي الحلوى شكل أهرامات تضعينها في صينية و اطهها في فرن متوسط الحرارة (200°C) TH.3 لمدة 10 إلى 15 د.

■ اغطسي كل هرم في الشوكولاتة، و اجعلها تقطر ثم زينها بالحببيبات الملونة.

المقادير:

250 غ زبدة طرية

500 غ فريضة

125 غ سكر رقيق

100 غ نشاء الذرة

1 بيضة واحدة

فانيليا مركزة

اكيس خميرة كيميائية

1 صفار بيض

1 قرصة ملح

150 غ من عجينة الفواكه.

للتزيين:

200 غ شوكولاتة

حببيبات ملونة.



مخبز بالجوز

M'khabez aux noix

طريقة التحضير:

- امزجي الجوز و اللوز معا، ثم أضيفي السكر و الفانيليا، وأخيرا صفار البيض ثم البيض كاملا مع الدعك المتواصل حتى تحصلي على عجينة ملساء.
- افردوها بالحلال على سمك 2 سم، ثم اقطعها مربعات أو مثلثات بواسطة السكين أو طابع خاص.
- صففي حبات الحلوى في صينية مدهونة و مرشوشة بالفرينة، و اطبخيها في فرن متوسط الحرارة لمدة تتراوح بين 8 إلى 10د (TH.-3 .180°C)، و اتركها تبرد.

تحضير الطلية:

- اجعلي الماء يغلي مع السكر لمدة 15 إلى 20د. اسحبيه من الفرن عندما يبدأ الشاربات بالتماسك. اتركه يبرد ثم أضيفي السكر الناعم و الكاكاو و عصير الليمون، امزجي الكل بملعقة خشبية حتى تتماسك الطلية.
- اغطسي كل حبة حلوى في هذه الطلية و زينها بحبة كاملة من الجوز.



المقادير:

- 2 مقداران من الجوز المرحي (250غ)
- 1 مقدار واحد من اللوز
- 1 مقدار واحد من السكر الرقيق - 2/1 ملعقة قهوة من الخميرة الكيميائية
- 3 من صفار البيض
- 2 بيضتان كاملتان هانيليا.

الطلية:

- 250غ سكر - 2/1 ل ماء
- 2-3 أكياس من السكر الناعم (glace sucre) -
- ملعقتان من عصير الليمون
- 2 بياضا بيضتين -
- ملعقتان من الكاكاو (ou Nescaf)

للتزيين:

- حبات كاملة من الجوز.



الفستق

Les Pistaches



طريقة التحضير:

■ ضعي اللوز مع السكر و العطر و الخميرة و الزبدة في صحن التحضير، أضيفي بياض البيض واحدا حتى تحصلتي على عجينة، لوني جزءا منها بالأخضر (لون الفستق).

■ افردى العجينة و شكلي منها دوائر بسمك 1 سم بواسطة كأس.

■ ضعها في صينية مدهونة و مرشوشة بالفرينة و اطهها في فرن متوسط الحرارة (180°C . TH.3) لمدة تتراوح بين 8 و 10 د.

■ اتركي الحلوى تبرد.

التزيين :

■ افردى عجينة اللوز المحضرة (انظري طريقة تحضير محنشات باللوز) بالحلال، على مساحة مرشوشة بالسكر الناعم و شكلي منها دوائر ذات سمك 3مم. ادھني مساحة كل حبة حلوى بالرعاشة (Gelee) بواسطة فرشاة، ضعي عليها دوائر عجينة اللوز و اقلبي الحافة نحو الأعلى، زيني بالفواكه الجافة و رشى بالسكر الناعم.

المقادير:

2 مقداران من اللوز (حوالي 250غ)
1 مقدار واحد من السكر الناعم
من 2 إلى 3 بياض بيض
60غ زبدة
قليل من الخميرة
الكيميائية.

للتزيين:

عجينة اللوز محضرة
عطر حسب الذوق
كوب من الرعاشة (Gelee fondue)
فواكه جافة.



drjoezahi.com

قلوب بعجينة اللوز

Coeurs à la pâte d'amande



طريقة التحضير:

■ الصقي كل قلبين بمعجون المشمش، بعجينة اللوز شكلي حربوشين رقيقين،

■ اضفريهما مع بعض ثم شكلي قلوبا زيني بها حواف كل حبة حلوى.

■ زيني الأطراف بجوز الهند.

■ ضعي الحلوى الفضية للتزيين وسط الحلوى.

المقادير:

نفس مقادير قلوب بالشوكولاتة.

التزيين:

عجينة اللوز محضرة بيضاء ووردية. جوز الهند حبيبات فضية.



السوسن برقائق اللوز

Marguerite aux amandes éfilées



طريقة التحضير:

- ضعي الزبدة و الفانيليا و السكر مع الملح في صحن التحضير، أضيفي البيض حبة تلو الأخرى لتحصلي على خليط قشدي (Cremeux).
- اسكبي عليه غبرة اللوز ثم الفرينة تدريجيا مع الخميرة حتى تتحصلين على عجينة طرية و متجانسة، اتركها ترتاح.
- ادھني قوالب حلوى صغيرة، املئها بالعجينة و ضعها في فرن متوسط الحرارة (200°C.TH3) لمدة تتراوح بين 10 و 15د.
- أخرجي الحلوى من القوالب و اتركها تبرد.

تحضير الطلية:

- ضعي بياض البيض ، ماء الزهر، و عصير الليمون في صحن التحضير، أضيفي السكر تدريجيا مع الخلط المستمر حتى تتحصلي على مزيج متماسك (رخو غير سائل).
- لوني بالوردي، و غلفي حبات الحلوى كلها ثم رشها عليها شعيرات الشوكولاتة و صففي رقائق اللوز على وجه الحلوى و أخيرا زيني بحبة الكرز وسط كل حبة.

المقادير:

- 250غ زبدة طرية
- 200غ لوز مطحون ناعم
- 125غ سكر رقيق - حبة
- بيض - 2 صفار حيتي
- بيض - 150غ فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 ملعقة قهوة بشور
- الليمون - ملح - فانيليا.
- الطلية:**
- بياض بيضتين - 2/1
- كأس شاي ماء الزهر -
- حوالي كيسين من السكر الناعم - ملعقة أكل من عصير الليمون - ملون أحمر.
- للتزيين:**
- لوز على شكل رقائق -
- شوكولاتة على شكل شعيرات (vermicelles)
- كرز . حبيبات فضية.



نجوم بالجووز

Etoiles aux noix



طريقة التحضير:

- ضعي الزبدة و الكريمة معل في صحن التحضير و امزجي الكل جيدا للحصول على خليط رغوي (mousseux).
- اضيفي حبة البيض و بشور الليمون، ثم القرينة و الخميرة الكيميائية للحصول على عجينة و اتركها ترتاح 10د في الثلاجة.

التزيين:

- امزجي غبرة الجوز مع السكر و اجمعها ببياض البيض. افردي العجينة بالحلال و شكلي مربعات بسمك 2 مم و ضلعها 8 سم ، قصي المربعات انطلاقا من الزاوية حتى 1 سم من المركز.
- ضعي ملعقة أكل من الحشوة في الوسط و اقلبي طرف كل مقطع نحو المركز ثم الصقيها بحبة جوز كاملة.
- ادهني كل نجمة ببياض البيض المخفوق و ضعي في الفرن ذو حرارة متوسطة (200°C.TH4) لمدة ما بين 15 إلى 20د.
- أخرجي العلوى من الفرن و غسلها بعد أن تبرد.

المقادير:

- 3 كؤوس و نصف من القرينة - كأس من الزبدة
- الطرية - كأس من الكريمة
- الطلازجة - كأس و نصف
- من السكر الرقيق - 1 حبة
- بيض - ملح - 2/1 ملعقة
- قهوة من الخميرة
- الكيميائية - 2 ملعقة قهوة
- من بشور الليمون.

للتزيين:

- 150 غ من الجوز على شكل غبرة - 80 غ من السكر الرقيق - 1 بياض
- بيضة - 1 بيضة كاملة - بعض حبات الجوز كاملة.



فليكيات باللوز

Fleikettes Bel'ouz



تحضير العجينة:

- امزجي المقادير المذكورة ورشي عليها الماء الممزوج بماء الزهر مع الدعك المستمر للحصول على عجينة ناعمة.
- جزئها إلى اثنين و لوني الأولى بالأحمر و الثانية بالأخضر.

تحضير الحشوة:

- امزجي اللوز مع الفانيليا و السكر الناعم، ثم أضيفي بياض البيض الواحدة تلو الأخرى للحصول على عجينة ناعمة. افردى العجينة ثم مرريها بماكينة العجين على رقم 2 و رقم 6. بواسطة طابع دائري مزخرف شكلي دوائر من العجينة.
- افردى عجينة اللوز (الحشوة) بالحلال على طاولة مرشوشة بالفرينة بسمك 4مم ثم اقطعي دوائر متساوية بالطابع ضعيفا فوق دوائر العجينة.
- ضعي في الوسط كرية من الحشوة، احملها الأطراف قليلا مع الضغط بالسيبابة و الإبهام لإعطاء شكل فليكيات مزخرفة، زيني بحبة لوز في الوسط و اطهها في فرن متوسط الحرارة (200°C.TH3) لمدة 10 إلى 12 د ثم غسلها بعسل معطر بماء الزهر.

مقادير العجينة:

- 4 اكواب من الفرينة -
- 2/1 كوب من الزبدة
- الذائبة - ملح - ماء الزهر
- عسل - ملون أحمر و أخضر.

مقادير الحشوة:

- 2 كوبان من اللوز المرحي
- ناعما (حوالي 250غ)
- 1 كوب من السكر الناعم
- 2-3 من بياض البيض
- مركز الفانيليا.



رزمة العجوزة

Rezmettes Laadjouza

تحضير العجينة:

- غربي الفرينة و الملح، كوني حفرة و اسكبي فيها الزبدة المذابة و حكي جيدا بين راحتي كفيك .
- كوني عجينة ملساء بعد تبليلها بالماء المعطر بماء الزهر، جزئي هذه العجينة إلى ثلاث كرات لوني كلا منها بلون يختلف عن الأخرى (أخضر، أحمر و أصفر) و اتركها ترتاح.

تحضير الحشوة:

- امزجي المقادير المذكورة للحصول على عجينة تشكلي منها كريات بحجم العجوزة.
- خذي العجينة و افرديها بواسطة ماكينة العجين على رقمي 3 ثم 7 و قطعي منها دوائر بقطر 10 سم باستعمال طابع . ضعي بها كريات الحشوة،
- احملي الأطراف مع قرصها بقوة، ثم أديرها دورة كاملة حتى لا تحلا .
- ضعي الحلوى في فرن متوسط الحرارة (3TH. 180°C) من 10 إلى 12د. ضعي العجبات الناضجة في عسل دافئ معطر بماء الزهر عند إخراجها من الفرن.

التزيين:

- زيني الرزمات بأوراق و وردات تصنعينها بعجينة اللوز .

مقادير العجينة :

- 4 مقادير من الفرينة (250غ) - 2/1 مقدار من الزبدة الذائبة أو السمن - ملح - 2/1 كأس شاي من ماء الزهر - عسل - ملون - أحمر، أخضر و أصفر - ماء .

مقادير الحشوة:

- 3 مقادير لوز مرحي ناعما (200غ) - 1 مقدار و نصف من السكر الناعم - 2 ملعقة أكل من يشور الليمون - مركز الفانيليا - 2 صفارا بيضتين 2 بيضتان كاملتان.





حلوى صغيرة بالمرين

Petits fours à la confiture

طريقة التحضير:

- امزجي الزبدة مع السكر و الفانيليا و صفار البيض و البيضة الكاملة للحصول على خليط قشدي (Cremeux). أضيفي الفرينة مع الخميرة المغربية و شكلي كرة من العجينة تتركها ترتاح لمدة 10د.
- كوني منة هذه العجينة كريات بحجم الجوزة، مرريها في بياض البيض المخفوق ثم في السمسم و الفستق.
- ضعي الحلوى في صينية الفرن و اضغطي عليها قليلا بالأصابع ثم شكلي وسط كل حبة ثقبا. اطهها في فرن متوسط الحرارة من 10 إلى 15د.
- ضعي معجون الفراولة في الثقوب المشكلة سابقا بعد إخراج الحلوى من الفرن.



المقادير:

- 25غ زبدة أو مارجرين -
- 125غ سكر رقيق - 600غ
- فرينة - 2 صفارا بيضتين
- 1 - بيضة كاملة
- 1 بياض بيض - مركز
- فانيليا - 1 كيس خميرة
- كيميائية - 1 كوب من
- السمسم و الفستق.

drjoezahi.com



حلوى صغيرة بالجوز

Petits gâteaux aux noix

طريقة التحضير :

■ ضعي الزبدة مع السكر و البيض و بشور الليمون في صحن التحضير مع الملح، أضيفي الجوز المرحي ناعما ثم الفرينة و الخميرة مع الخلط المتواصل للحصول على عجينة. غطيها بورق خاص و اتركها ترتاح لمدة 15د.

■ في هذا الوقت، اخفقي بياض البيض مع الملح بالخلط اليدوي ثم أضيفي بقية المقادير المذكورة سابقا للحصول على مزيج، كوني منه كريات بحجم الجوزة.

■ عضي كريات العجينة الأولى في قوالب و فوقها كريات الحشوة، و زيني كل حبة بغرس جوزة كاملة في الوسط و اطهها في فرن متوسط الحرارة (180°C.TH3) لمدة من 10 إلى 12د.

■ اسقيها بالشاربات بعد التضع.

المقادير :

200غ زبدة طرية أو
مارجرين
125غ سكر رقيق
300غ فرينة
120غ جوز مرحي ناعما
1 ملعقة من يشور الليمون
1 صفار البيض
2 بيضتان كاملتان - ملح.

للتزيين :

150غ من الجوز
المرحي ناعما
100غ سكر رقيق
1 بياض البيض - 1
ملعقة
أكل زبدة - بعض حبات
الجوز كاملة - 1 كاس من
الشاربات.





قلوب بالشوكولاتة

Coeurs au chocolat



طريقة التحضير:

- غريلي الفرينة، الفانيليا، السكر و الملح. أضيفي الزبدة و البيض و الكاكاو.
- امزجي الكل للحصول على عجينة ناعمة و جاهزة للاستعمال، اتركها ترتاح لمدة 10 د.
- افرد العجينة على مساحة مرشوشة بالفرينة و شكلي قلوبا بسمك 5 مم، اطهها في فرن متوسط الحرارة لمدة تتراوح بين 10 و 15 د.
- اجمعي كل قلبين بالمربي، و زيني وجه كل حبة جاهزة بقلوب مشكلة من عجينة اللوز، و زيني بالشوكولاتة ثم رشها عليها السكر الناعم.

المقادير:

- 200 غ زبدة ذائبة - 125 غ
- سكر رقيق - 1 ملعقة قهوة
- خميرة كيميائية
- 2 ملعقة اكل كاكاو
- 500 غ فرينة - ملح
- فانيليا
- 2 بيضتان كاملتان.

للتزيين:

- عجينة اللوز بيضاء -
- شوكولاتة - 1 كوب من
- المربي.



ورود بعجينة اللوز

Roses à la pâte d'amande

طريقة التحضير :

- ضعي الفرينة، الزبدة و الملح في صحن التحضير، بللي بالماء المعطر بماء الزهر مع الدعك للحصول على عجينة جاهزة للاستعمال، اتركها ترتاح لمدة 10 تقريبا .
- في هذا الوقت، امزجي اللوز مع السكر و الفانيليا ثم أضيفي بياض البيض واحدة تلو الأخرى. امزجي الكل جيدا ثم لوني جزءا من الخليط، افردوها على مساحة مرشوشة بالفرينة.
- خذي العجينة الأولى، و افردوها على شكل ورقة رقيقة جدا بواسطة ماكينة العجين. شكلي منها دوائر صغيرة بواسطة طابع، ثم كوني دوائر أخرى بعجينة اللوز.
- شكلي ورودا بجمع دوائر العجينة بدوائر عجينة اللوز و اطهها في فرن متوسط الحرارة (180°C.TH3) لمدة من 10 إلى 12د.
- بعد إخراج الحلوى من الفرن، اغطسيها في الشاربات المعطر بماء الزهر و زينيها بالحلوى الفضية.



المقادير:

200غ فرينة - 2 ملعقتا
اكل زبدة ذائبة - ماء الزهر
- ملح.

عجينة اللوز:

2 مقداران من اللوز
المرحي ناعما (250غ)
2-3 بياض بيض
1 مقدار من السكر الناعم
مقدار جوزة من الزبدة
مركز الفانيليا.

للتزيين:

حلوى فضية - شاربات



طورتات صغيرة باللوز و بذور الصنوبر

Tartelettes aux amandes
et pignons des pins

طريقة التحضير:

■ ضعي في صحن التحضير الزبدة الطرية، الملح، السكر و بشور الليمون و امزجي الكل، ثم أضيفي الفرينة المغريلة مع الخميرة للحصول على عجينة تشكيلين منها كرة تضعينها في الثلاجة لمدة ١٥د.

تحضير الحشوة:

■ اخفقي بياض البيض كالتلج مع الملح، ثم أضيفي بقية المقادير المذكورة للحصول على خليط متجانس.

تحضير الحلوى:

■ افردي العجينة بسمك ٢مم، ثم املئي بها قوالب طورطة صغيرة مع تصعيد العجينة نحو الأعلى و انزعي الفائض من العجينة عن القالب. املئي قاع كل قالب بالحشوة ثم شكلي قطاعات بالسكين دون تقطيع العجينة (بالحشوة فقط، انظري الصورة)، ثم ضعي بذرة صنوبر في كل قطاع.

■ اطهي الحلوى في فرن متوسط الحرارة (٢٠٠°C) لمدة 15 إلى 20د، و بعد إخراجها من الفرن ضعي عليها الرعاشة بواسطة فرشاة.

ملاحظة:

- يمكنك تعويض بذور الصنوبر برفائق اللوز.
- للتزيين يمكنك ذر بذور الصنوبر حول كامل مساحة الحلوى.

المقادير:

200غ زبدة طرية أو
مارغرين - 125غ سكر
رقيق - 1 بيضة كاملة -
400غ فرينة - 1 ملعقة
قهوة خميرة كيميائية
1 ملعقة قهوة بشور
الليمون - ملح.

للتزيين:

150غ لوز مرحي ناعم -
60غ زبدة طرية - مركز
الفانيليا - بعض بذور
الصنوبر - 100غ من
الرعاشة (Gelee).





حلوى صغيرة بالجوز

Petits gâteaux aux noix

طريقة التحضير :

■ ضعي الزبدة مع السكر و البيض و بشور الليمون في صحن التحضير مع الملح، أضيفي الجوز المرحي ناعما ثم الفرينة و الخميرة مع الخلط المتواصل للحصول على عجينة. غطيها بورق خاص و اتركها ترتاح لمدة 15د.

■ في هذا الوقت، اخفقي بياض البيض مع الملح بالخلط اليدوي ثم أضيفي بقية المقادير المذكورة سابقا للحصول على مزيج، كوني منه كريات بحجم الجوزة.

■ عضي كريات العجينة الأولى في قوالب و فوقها كريات الحشوة، و زيني كل حبة بغرس جوزة كاملة في الوسط و اطهها في فرن متوسط الحرارة (180°C.TH3) لمدة من 10 إلى 12د.

■ اسقيها بالشاربات بعد التوضج.

المقادير :

200غ زبدة طرية أو
مارجرين
125غ سكر رقيق
300غ فرينة
120غ جوز مرحي ناعما
1 ملعقة من يشور الليمون
1 صفار البيض
2 بيضتان كاملتان - ملح.

للتزيين :

150غ من الجوز
المرحي ناعما
100غ سكر رقيق
1 بياض البيض - 1
ملعقة
أكل زبدة - بعض حبات
الجوز كاملة - 1 كاس من
الشاربات.



drjoezahi.com



محنشات باللوز

Serpentins aux amandes

طريقة التحضير:

■ امزجي الفرينة، الزبدة، والملح و اجمعي الكل بالماء المعطر بماء الزهر مع العجن المتواصل للحصول على عجينة ناعمة. غطيها و اتركها ترتاح من 10 إلى 15 د.

تحضير عجينة اللوز:

■ ضعي اللوز مع السكر و الزبدة في صحن التحضير، بللي ببياض البيض للحصول على عجينة جاهزة للاستعمال ثم لوني بالأخضر مع عطر الفستق.

تحضير الحلوى:

■ مرري العجينة في ماكينة العجين كما تفعلين عند تحضير الباقلاوة. قصي منها أشرطة عرضها 4 سم بالأداة الخاصة، ضعي فوقها حريوشا من عجينة اللوز مع رفع الحواف على شكل دائري.

■ زيني بحبات من اللوز مقطعة طوليا ثم اغمسي حبة من الحلوى الفضية وسط الحلوى و اطهها في فرن متوسط الحرارة (180°C.TH3) من 10 إلى 12 د.

■ اغمسي الحلوى في عسل دافئ معطر بماء الزهر عند إخراجها من الفرن.

مقادير العجينة:

4 مقادير من الفرينة
(250غ) - نصف 2/1
مقدار من الزبدة الذائبة -
2/1 كأس شاي من ماء
الزهر - ماء - ملح.

مقادير عجينة اللوز:

2 كوبان من اللوز المقشر
و المرحي ناعما (250غ)
1 كوب من السكر الناعم
- 1 ملعقة أكل من الزبدة
3 بياض بيض - عسل -
ملون أخضر - عطر
الفستق.

للتزيين:

لوز - حلوى فضية.





كفتة بالجوز

Kefta aux noix

تحضير الحشوة:

- ضعي في إناء على نار هادئة الماء و السكر مع ماء الورد. بمجرد أن يبدأ الخليط بالتماسك، أضيفي له الجوز و اللوز المرحين ناعما مع التحريك المتواصل بالملعقة الخشبية حتى يتفكك المزيج عن قاع الإناء.
- أسكبيه في صحن و أضيفي له الزبدة الطرية و اتركه يبرد.

تحضير عجينة اللوز:

- امزجي اللوز المرحي مع السكر المغريل و بللي ببياض البيض ثم أضيفي مركز الفانيليا مع الزبدة و لوني بالوردي.

تحضير الحلوى:

- على مساحة مرشوشة بالفريشة، افردي عجينة اللوز بالحلل على شكل مستطيل سمكه ٣م. ضعي حريوشا من الحشوة على حافظته و لفيه حول نفسه مع الضغط باليد.
- بواسطة سكين شكلي معينات، زينيه بالنقاش ثم ضعي عليها حبات جوز كاملة أو وريدات صغيرة بأوراقها و رشي عليها السكر الناعم لإتمام التزيين.

ملاحظات:

- يمكنك تعويض الجوز باللوز أو فواكه جافة أخرى.
- يمكنك إضافة بسكويت مرحي للحشوة.
- يمكنك تغيير لون عجينة اللوز بما يعجبك من الألوان



مقادير الحشوة:

- 2 كويان من الجوز
- المرحي ناعما - 1 كوب
- من اللوز المرحي ناعما - 1 كوب و نصف من السكر
- 2/1 كأس شاي من ماء الورد - 2/1 كأس ماء - فانيليا - 100 غ زبدة.

مقادير عجينة اللوز:

- 2 كويان من اللوز
- المرحي ناعما (200 غ)
- 3-2 بياض بيض - فانيليا
- 1 ملعقة أكل زبدة طرية - ملون أخضر وأحمر.

للتزيين:

- عجينة اللوز بألوان مختلفة - حبات جوز كاملة - سكر ناعم



شاميات باللوز

Chamiètes aux amandes

تحضير العجينة:

■ غربي الفرينة في صحن التحضير، شكلي في الوسط حفرة واسكبي عليها الزبدة الذائبة (أو السمن)، أضيفي حبة البيض و حكي الخليط براحة يديك ثم بللي بالماء المعطر بماء الزهر للحصول على عجينة. اتركها ترتاح.

تحضير الحشوة:

■ ضعي اللوز المرحي و غير المقشر في صحن التحضير مع السكر، أضيفي بياض البيض واحدا تلو الآخر و أخيرا الزبدة.

تحضير الحلوى:

■ افرد العجينة بسمك 3 مم و شكلي منها نجومات بالطابع.

■ من جهة أخرى افرد عجينة اللوز على مساحة بها فرينة، ضعي نجمة عجينة اللوز بين نجمتين من العجينة، زيني الحبات بالنقاش ثم اغمسي لوزة في الوسط و اطهي الحلوى في فرن متوسط الحرارة لمدة من 20 إلى 25د.

■ اغمسي الحلوى في العسل المعطر بماء الزهر عند إخراجها من الفرن.

مقادير العجينة:

4 مقادير فرينة - 1
مقدار من الزبدة الذائبة -
1 بيضة كاملة - ملح.

مقادير الحشوة:

3 مقادير من اللوز غير
المقشر (200غ)
1 مقدار مكن السكر
الرقيق - 3-4 بيضات -
مقدار جوزة من الزبدة.

للتزيين:

عسل - لوز غير مقشر.





drjoezahi.com

هريسة بجوز الهند

Harissa à la noix de coco

طريقة التحضير:

■ في إناء و على نار هادئة، ضعي الماء و السكر و ماء الزهر مع التحريك بالملعقة الخشبية. بمجرد أن يبدأ الخليط في التماسك، اسكبي جوز الهند دفعة واحدة ثم اسحبي الإناء من الفرن بمجرد أن يبدأ المزيج بالتفكك عن قاع الإناء.

■ ضعها في صينية مع إضافة الزبدة. امزجي العجينة جيدا و اقسميها إلى اثنين، لوني إحدهما بالوردي و اتركها الأخرى.

■ على مساحة مرشوشة بجوز الهند، افردي العجينة الملونة، ضعي عليها العجينة الثانية، و أخيرا عجينة ملونة أخرى. رشي جوز الهند على الحلوى التي تقطعينها على شكل مثلثات تزينينها بحلوى فضية.



المقادير:

500غ من جوز الهند
مرحي ناعما
200غ من السكر
2/1 كأس ماء
2 ملعقة أكل من
ماء الزهر
ملون غذائي أحمر.



باقلاوة بالفستق

Baklava à la pistache

تحضير العجينة:

- ضعي داخل صحيفة، الفرينة المغربية مع الدقيق و النشاء و الملح، شكلي حفرة في الوسط و اسكبي عليها الزبدة الذائبة و البيض مع الحك براحة كنيك.
- بللي بماء الزهر مع الدلك المتواصل للحصول على عجينة سهلة الاستعمال، جزئيها إلى عدة أجزاء، تغطيتها بمنديل و تتركينها ترتاح.
- في هذا الوقت، ضعي الفستق المرحي مع السكر و كأس الزبدة الذائبة داخل صحن التحضير، بللي الكل بكأس ماء الورد مع الحك براحة كفيك كما لو كنت تحضرين الكسكسي.
- افرد العجينة بواسطة ماكينة العجين على رقمي 6 و 7 مع رشها من حين إلى آخر بالنشاء للحصول على أوراق رقيقة جدا.
- ادھني صينية و ضعي عليها سبع طبقات من الورق تتخللها الزبدة الذائبة. بعد ذلك، ضعي الحشوة المحضرة على كامل المساحة بسمك 3 سم، ثم غطيها بسبع طبقات أخرى من العجينة يتخللها كذلك الزبدة الذائبة.
- بواسطة سكين ، شكلي مربعات و ادھني وجه العلوى من جديد بالزبدة بواسطة فرشاة خاصة بالعلوى.
- ضعي العلوى في فرن متوسط الحرارة على درجة 200° لمدة 45 د تقريبا حتى يصبح لونها ذهبيا، و عند إخراجها من الفرن، اسقيها بالاعسل الذائب و اتركها تتشربه لمدة 24 سا. أعيدي تقطيع المربعات و زينها بالفستق.

ملاحظة:

- يمكنك تعويض الفستق باللوز الملون بالأخضر.



المقادير:

- 3 مقادير من الفرينة (250غ) - 1 مقدار من الدقيق - 1 مقدار من النشاء - 2/1 مقدار من الزبدة أو السمن الذائب - 1 بيضة كاملة - 1 كأس شاي من ماء الزهر - ماء - عسل - ملح.

الحشوة:

- 3 مقادير من الفستق
- 1 مقدار من السكر
- 1 كأس من الزبدة الذائبة
- 1 كأس من ماء الورد.



صخور بالحبوب

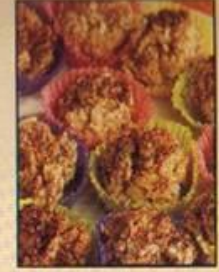
Rochers aux céréales

طريقة التحضير:

- أذيني الزبدة في حمام ماري مع التحريك المتواصل حتى تحصل على كريمة.
- أضيفي مستخلص القهوة و قطع الشوكولاتة و امزجي الكل جيدا حتى يصبح الخليط ناعما ثم أضيفي السكر مع مواصلة المزج.
- أسكبي البندق و الحبوب في صحن كبير ثم كريمة الشوكولاتة و امزجي الكل دون تكسير أوراق الحبوب
- شكلي صخورا صغيرة بالمعلقة ثم ضعها في صينية حتى تجف و قدمها داخل أكياس ورقية مرشوشة بالكاكاو.

المقادير:

- 170 غ من الحبوب (Cereales)
- 200 غ زبدة
- 1 ملعقة أكل من مستخلص القهوة
- 150 غ بندق
- 300 غ شوكولاتة
- 125 غ سكر ناعم
- مركز الفانيليا.





drjoezahi.com

حلوى صغيرة بالبندق

Petits gâteaux aux noixettes

طريقة التحضير:

■ ضعي الزبدة مع السكر و البيض و الفانيليا في صحن التحضير و امزجي الكل جيدا للحصول على مزيج رغوي، أضيفي له غبرة البندق، الخميرة الكيمائية و الفرينة المغربية و اتركي العجينة ترتاح.

■ بعد ذلك، شكلي كريات بالعجينة، ضعها في قوالب صغيرة وافرديها بواسطة الأصابع ثم زينها بحبات البندق.

■ اطهي الحلوى لمدة تتراوح بين 10 إلى 12د في فرن متوسط الحرارة (200°C, TH3)، ثم اسقيها بالشاربات.

ملاحظة:

■ يمكنك تعويض البندق بالقول السوداني.

المقادير:

300غ زبدة طرية

150غ سكر رقيق

500غ فرينة

1 بيضة كاملة

100غ بندق مرحي

ناعما (غبرة)

2 صفارا بيضتين

1 ملعقة فهوة من الخميرة

الكيمائية

2/1 ملعقة من مركز

الفانيليا.

للتزيين:

بعض حبات البندق -

شاربات.



خبزة قطايف

Khobza K'tayef

طريقة التحضير:

- امزجي اللوز مع السكر و القرفة و بللي الكل بماء الزهر .
- ادھني صينية مستديرة و ضعي حبات اللوز على شكل زهرات في قاع بالصينية، ضعي عليها نصف كمية القطايف ثم عجينة اللوز المحضرة على كامل المساحة.
- غطي الكل بما تبقى من القطايف. ضعي بعض قطع الزبدة على كامل مساحة الحلوى و اطههي في الفرن من 20 إلى 30د.
- بعد أن يصبح اللون ذهبيا، أخرجيها من الفرن و اقليها في صحن ثم اسقيها بالشاربات المعطر بماء الزهر و زينها بالحلوى الفضية.

المقادير:

- 500غ من القطايف
- (5 كريات) - 200غ لوز
- مرحي (3 كؤوس)
- 2/1 كأس سكر
- 2/1 ملعقة قهوة قرفة
- 2/1 كأس من ماء الزهر
- 100غ زبدة أو سمن.

للتزيين:

- بعض حبات اللوز المقشرة
- حلوى فضية.

الشاربات:

- 500 غ سكر - 1ل ماء
- 2 ملعقة اكل من ماء الزهر.

drjoezahi.com



عش العصفور

Nids d'Oiseaux

طريقة التحضير:

- الحشوة هي نفسها بالنسبة إلى خبزة قطايف.
- ضعي القطايف في قوالب خاصة مدهونة (moules savarin)، أضيفي بداخلها حشوة اللوز مع جعلها تأخذ بونا ذهبيا في فرن متوسط الحرارة لمدة من 20 إلى 30 د.
- أخرجي حبات القطايف من القوالب و هذا بقلبها، ثم اسقيها بالشاربات المعطرلا بماء الزهر، و زيني المركز (الوسط) بالفواكه الجافة.

المقادير:

500غ من القطايف
(5 كريات)
100غ زبدة أو سمن
ماء الزهر.

للتزيين:

فواكه جافة
شاربات.





رزمت الدبول

Rezmettes Be'Dioul

طريقة التحضير:

■ ضعي أوراق الديول في طاولة التحضير، شكلي منها مربعات أضلاعها 6 سم بواسطة سكين أو مقص و غطي هذه المربعات بمنديل رطب.

■ في هذا الوقت، ضعي اللوز و السكر في صحن كبير مع القرفة و ماء الزهر، ثم بللي الكل ببياض البيض و شكلي من الخليط كريات بحجم الجوزة.

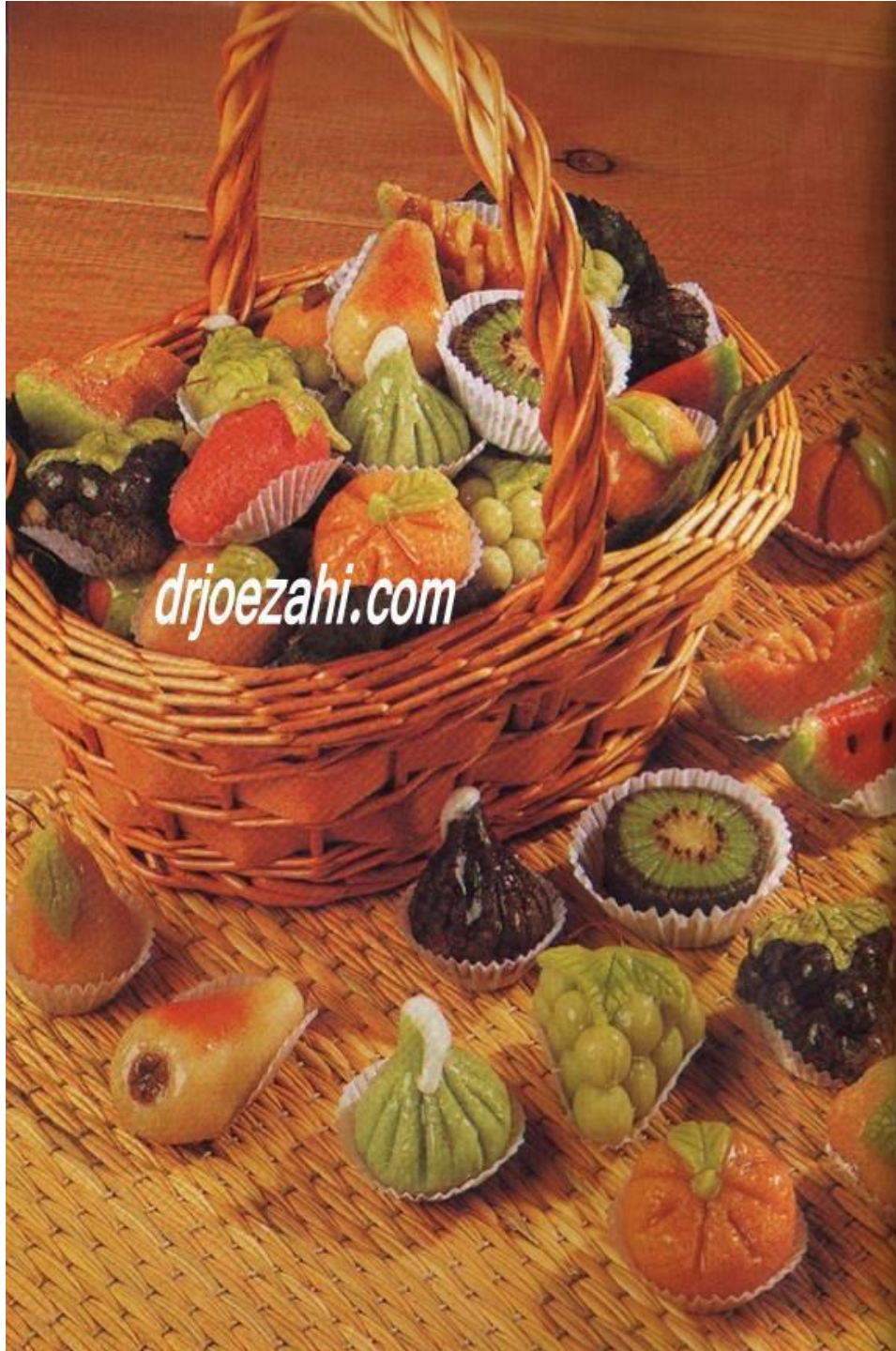
■ ضعي 4 مربعات بالتداول تتخللها حشوة اللوز، ضيقي الوسط و هذا بربطه بواسطة خيط عادي و أعيدي الكرة للنهاية.

■ اغمسي الحلوى في الزيت حتى يصبح لونها ذهبيا ثم عسلها و اقطعي الخيط الأول، ثم أعيدي الرزمت بالخيط الفضي أو الذهبي.



المقادير:

- 1 كأس من السكر
- 2 بياض البيض
- 2 ملعقة من ماء الزهر
- قرفة
- 2 دزيتان من أوراق الديول
- 3 كؤوس من اللوز المرحي ناعما



سلة الفواكه

La corbeille de fruits

طريقة التحضير:

- ضعي اللوز و السكر و الفانتيليا مع الزبدة في صحن التحضير و بللي الكل ببياض البيض.
- امزجي بهدوء للحصول على عجينة سهلة الاستعمال.
- كوني منها عدة أجزاء تلونينها حسب الحلوى التي تودين إعدادها، ثم شكلي فواكه مختلفة.

المقادير:

- 2 مقداران من اللوز
- المرحي ناعما
- مقدار واحد من السكر الناعم
- 6 غ زبدة
- 3 بياض بيض
- مركز الفانيليا
- عصيات كرز
- ملون غذائي أحمر، أخضر، أصفر، أزرق.





drjoezahi.com

حلوى بجوز الهند

Bouchées à la noix de coco



تحضير العجينة :

■ افعلي كما لو كنت تحضرين حلوى صغيرة بالجوز لكن استبدلي الجوز بجوز الهند .

تحضير الحشوة :

■ امزجي جوز الهند مع السكر و الزبدة و الفانيليا ، ثم بللي الكل ببياض البيض المخفوق .

تحضير الحلوى :

■ نفس الطريقة التي تقومين بها عند تحضير الحلوى الصغيرة بالجوز، لكن طريقة التزيين تختلف:
■ عوض وضع حبات الجوز كاملة وسط الحلوى، ضعي كريات صغيرة مصنوعة من الحشوة الملونة .

ملاحظة :

■ لكي يحافظ جوز الهند على نكهته، أضيفي له قليلا من السكر و احفظيه في إناء زجاجي .

المقادير :

مقادير الحشوة:

150غ من جوز الهند

100غ سكر رقيق

2 بياضا بيضتين

مقدار جوزة من الزبدة

مركز الفانيليا .

للتزيين :

ملون غذائي أحمر

كأس من الشاريات .



ثلاثي القرون بالبندق

Tricornes aux noisettes



طريقة التحضير:

■ في صحن التحضير ، امزجي حبات البيض مع السكر و الفانيليا بالخلاط الكهربائي للحصول على خليط رغوي. اضيفي الزبدة الطرية ثم الفرينة تدريجيا مع الخميرة باستعمال الملعقة الخشبية.

■ شكلي من العجينة كرة، اتركها ترتاح لمدة ساعة واحدة، و في هذا الوقت، اخفقي البيض كالثج و اضيفي له السكر و البندق ثم كوني منه كريات.

■ افرد العجينة على مساحة مرشوشة بالفرينة بسمك ٥م، و باستعمال الكأس اقطعي منها دوائر و ضعي وسط كل منها كرية الحشوة.

■ املئي الجوانب مع الضغط للمحافظة على الشكل و اطهها في فرن مسخن سابقا لمدة ٢٠د.

■ أخرجي الحلوى من الفرن و اسقيها بالعسل.

المقادير :

250غ زبدة أو مارجرين
120غ سكر - 3 بيضات
600غ فرينة مغريلة
1 ملعقة قهوة من الخميرة
الكيميائية - ملح.

للتزيين :

2 بيضا بيضتين
150غ بندق مرحي ناعما
120غ من السكر الناعم
بعض حبات البندق للتزيين
1 كأس من الشاريات.



حلوى صغيرة بجوز الهند

Petit four à la noix de coco

طريقة التحضير:

■ ضعي الزبدة الطرية و السكر مع الفانيليا في صحن التحضير، أضيفي البيض و امزجي الكل جيدا للحصول على خليط قشدي (Cremeux).

■ اسكيبي الفرينة تدريجيا للحصول على عجينة ناعمة، خذي قليلا منها، أضيفي لها حلوى الترك و لونها بالورد.

■ افردى العجينة الأخرى بسمك 1 سم على شكل مستطيل، غطيها بالعجينة الملونة و شكلي منها حريوشا تقطعيه دوائر أو معينات، ثم زيني الحبات الناتجة بالتقاش و اطهها في فرن متوسط الحرارة (200°C) لمدة 10 إلى 15د.

■ و بعد إخراجها، ضعها في الشاربات وهي باردة نسبيا و رشها بجوز الهند.

ملاحظة:

■ يمكن تعويض جوز الهند بالفول السوداني.



المقادير:

250غ زبدة أو مارجرين
120غ سكر
600غ فرينة
100غ من حلوى الترك
2/1 كيس خميرة كيميائية
ملح.

للتزيين:

كاس من الشاربات
مركز الفراولة
كاس من جوز الهند