

دليل الأسرة

في المطبخ الحديث
مع أشهى أطباق الحلوى والفطائر

تأليف
عبدالله عيسى حسن



Amly

ان هذا الكتاب يعتبر من أحدث
الكتب التي تبحث في الشؤون المتزلية
ويشتمل على حوالى ٢٥٠ صنفا عالميا
موضحا أغلبها بالصور الملونة ، كما أن جميع
مقادير الأصناف قد قمت بتجربتها ونجحت
تماما، كما قمت بشرح طريقة تنفيذها
بأسلوب سهل دقيق يسهل للجميع فهمه
وتنفيذه مراعية النواحي الصحية
والاقتصادية والجمالية.

ويشتمل هذا الكتاب على خمسة أبواب تتضمن
أساسيات عمل الحلوى وأغطية وحشو الكعك والصلصات
والعجائن المختلفة والطرق الصحيحة لتجميل التورت
والجاتوهات والكيك والبسكوت والكعك والبيتفور والحلوى
والفظائر المختلفة والحلوى الشرقية بأنواعها والمنلجات
الشهية والمربات كما يشتمل على كيفية تنظيم الملبخ
الحديث وفرن اعداد الموائد في المناسبات المختلفة .

ان عنايتي باخراج هذا الكتاب بالصور الملونة هو رغبتي في معاونة القارىء على اختيار
الصنف وتنفيذه وطريقة تقديمه ، كما تدرجت في تبويبه بالأصناف السهلة الى الأصناف الصعبة نوعا
ان هذا الكتاب يعتبر ثمرة تجربة أكثر من ثلاثين عاما واني أقدمه لك ياسيدتى لتحفظي به
لك ولأبنائك ليكون مرجعا رائد لك في مطبخك ولأسترتك.

فأرجوا تجربة الأصناف التي يحتويها هذا الكتاب حتى يمكن أن يقدم للأسرة أشهى الأطباق
وأسهلها تنفيذا . واني على أتم الاستعداد لتوضيح أى نقط قد يصعب على القارىء فهمها عن طري
مراسلتى لتوضيحها كتابة

المؤلفة: عديله عزيز

مقدمة



منذ فترة طويلة وتدفعني الى الكتابة عوامل كثيرة لعمل مرجع علمي يكون دليلا للأسرة في الشؤون المنزلية ، سواها من ناحية المطبخ ومعداته في هذه الفترة التي تقدم فيها العلم بشكل هائل ، أو من ناحية المأكولات وما طرأ عليها من تغيير كبير في تحضيرها واعدادها وتقديمها وحفظها لتناسب التطور في الحياة وفي المجتمع ، أو من ناحية تزيين المنزل بالديكورات المناسبة حتى يكون مكانا سعيدا مريحا في ظل أوضاع أزمة اسكان عرقتها مصر .

انه مما لاشك فيه أن المطبخ المريح هو هدف كل سيدة في الوقت الحاضر خاصة بعد أن استفحلت مشكلة الشغاليين والشغالات ، وأعني بالمطبخ المريح ، هو ذلك المطبخ الذي يتم اعداده بقطع الأثاث المناسبة لتشغيله دون مبالغة ، ومرتب بطريقة سليمة تيسر لربة المنزل العمل فيه بيسر وراحة ، كما يعنى أيضا تجهيز المطبخ بالمعدات والآلات الحديثة التي ملأت أسواق العالم ، وكلها تهدف الى سرعة ودقة العمل. تيسرا لربة الأسرة وخاصة العاملة أذعان العمل مع أقل جهد وأقصر وقت .

ولما كانت ربة المنزل هي المسئولة الأولى عن اعداد الوجبات المناسبة لأفراد الأسرة ، لذا يجب أن تكون على المام كامل بطرق التغذية السليمة ويطرق أعداد الوجبات واعداد الأصناف المختلفة وتوزيعها بما لا يعث على الملل في تناولها ، كما يجب أن تكون على دراية كاملة كاملة بفسن اعداد الموائل للحياة اليومية أو للدعوات والحفلات المنزلية ، إذ أن ذلك كله يعتبر حجر الزاوية في حياة أى ربة أسرة .

ونظرا للرسائل العائدية التي وصلني من ربات البيوت وغيرهن من المدرسات والطالبات والطلبة تطالني بعمل مرجع علمي حديث للاستزادة بما قمت بتقديمه للأسرة من موضوعات تلمس الحياة الأسرية في الأذاعة والتلفزيون لفترة تزيد عن العشرين عاما ، علاوة على ممارستي التدريس والتوجيه حتى الآن لمادة الاقتصاد المنزلي بوزارة التربية والتعليم لأكثر من ثلاثين عاما وتحوالى في كافة الدول الأوروبية للوقوف على أحدث التطورات في فنون الاقتصاد المنزلي .

لذلك فقد عزمت بمشيئة الله أن أخرج سلسلة من الكتب التي تحمل اسم دليل الأسرة ، أبتدؤها بكتابين :

الكتاب الأول :

وهو كتاب دليل الأسرة في المطبخ الحديث مع أشهى أطباق الحلوى والقطاير ، ليكون المرجع الحديث لكل أسرة في شؤون مطبخها والطالبة في جميع مراحل تعليمها فيما يختص بالحلى .

ان هذا الكتاب يتناول أساسيات عمل الحلوى وأغذية وحشو الكعك والصلصات الحلوة وجميع أنواع العجائن التي تستخدم في عمل التورت والجاتوهات والكيك والقطاير والحلوى الشرقية والمثلجات مع أحدث الطرق العملية لتجميل التورت والجاتوهات . ولقد روعي في اعداده البساطة والسهولة والشرح الواق مستعينة بأكثر عدد ممكن من الصور الملونة تلوينا فاخرا ، كما أن مقادير وطريقة شرح الأوصاف وضعت بطريقة سهلة ميسرة بحيث يسهل على القارئ تنفيذ أى صنف في أحسن صورة ويمتنبى البساطة ، ولقد استعنت في الاعداد بكافة المراجع العربية المتيسرة وكثيرا من المراجع الأجنبية وخاصة بالنسبة للمطبخ الفرنسى والانجليزى .

الكتاب الثانى :

وهو كتاب (دليل الأسرة في المطبخ الحديث مع أشهى الأطباق الحاذقة) .

ان هذه السلسلة من الكتب ستكون باذن الله مرجعا سهلا للتداول لربة الأسرة في شؤون مطبخها والطالبة في جميع مراحل تعليمها من الابتدائى الى الثانوى وكذا دور المعلمات والمعاهد والهدارس المتخصصة في الشؤون الفندقية .

● فىلى العزيز الفاضل **اللواء محمد سعد الدين زكى** الذى ساهم معى مساهمة كاملة في اعداد هذا الكتاب بروح لانعرف الكلل لايماناه المطلق بدور المرأة الفعال في المجتمع .

● والى هؤلاء الذين سبقونى في تناول هذه الموضوعات

● والى الزميل الكريم السيد محمد السدادونى الذى يعتبر حجة في موضوعات الحلوى (حلويات العالمى)

أهدى -ثمرة بحثى في موضوعات الحلوى والقطاير.

المؤلفة

عبدالمعز زكريا

البَابُ الأَوَّلُ

أَسَانِيْدُ عَمَلِ الطَّهْوِيِّ

الفصل الأول:

أَسَانِيْدُ حِجْبِ الإِيْلَامِ بِهَا
لِعَمَلِ الطَّهْوِيِّ .

الفصل الثاني:

أَعْطِيَّةٌ وَمَشْرُوكٌ لَلْعَمَلِ
وَالصَّلَاتِ وَالْمَجْنِيَّةُ الإِسْفَنْجِيَّةُ

الموازين والمكاييل المنزلية



تسهل المهمة كل سيدة في مطبخها رأيت انه من المستحسن الاستعاضة عن الموازين ، بمكاييل منزلية في تناول يدها ، ويراعى عند ملء الملاعق أن يكون ما فوق مستوى الملعقة معادلا لما فيها ، وعند ملء الأكواب فانها تهز فقط ولا تكبس .

(أ) المواد الجافة :

١٠	جرامات من الملح	=	ملء ملعقة شاي
٥	جرامات من السكر	=	ملء ملعقة شاي
٢٠	جراما من السكر	=	ملء ملعقة حلو
٢٠	جراما من الدقيق	=	ملء ملعقة حلو
٣٧ر٥	جراما من السكر	=	ملء ملعقة كبيرة
٣٧ر٥	جراما من الدقيق	=	ملء ملعقة كبيرة
١٢٠	جراما من الدقيق	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي
١٥٠	جراما من سكر البودرة	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي
٢٠٠	جرام من سكر السنترفيش	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي
٢٢٥	جرام من الأرز	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي
٨٠	إم مبشور جوز الهند	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي
١٥٠	جرام زبيب بناتي	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي
١٢٥	جرام من البندق أو فول سوداني	=	ملء كوب ماء متوسط أو ملء فنجان شاي

(ب) المواد السائلة :

لتر ماء أو لبن

= ٤ أكواب متوسطة

(ج) المواد الدهنية :

٢٠٠ جرام زبدة

= فنجان شاي أو كوب ماء متوسط

٣٧ر٥ جرام زبدة

= قطعة زبدة فى حجم البيضة الكبيرة

٢٢٥ جرام لأي مادة دهنية عدا الزبدة

= فنجان شاي أو كوب ماء متوسط

أساليب تخبيط الإبرام بما لعمل الخادى

يتم عمل العجائن بعدة طرق ، منها :

The rubbing-in method

• الطريقة البسيطة

The Creaming method

• الطريقة الدسمة

The Whisking method

• الطريقة الاسفنجية

ويمكن تبسيط الاختلافات الجوهرية بينهم فى اختلاف نسبة المادة الدهنية أو عدم وجودها كلية ، وكذا

فى أسلوب تطبيقها .

The Creaming method

١ - الطريقة البسيطة :

وهى عبارة عن :

١ - نخل الدقيق والخميرة .

ب - فرك المادة الدهنية بأطراف الأصابع الى أن تختلط تماما مع الدقيق مع مراعاة رفع الأيدي فى

الهواء أثناء الفرك لدخول الهواء .

ج - اضافة بقية المقادير الجافة للخليط .

د - مزج الجميع بالسائل (لبن أو بيض أو ماء) حتى تتكون عجينة يابسة نوعا صالحا للفرد ثم تشكل

حسب الرغبة وتخبز ، مثل بسكوت السمسم وبسكوت الليمون والباتون ساليه ، وبسكوت جوز

الهند وبسكوت القرفة وبسكوت اللوز وبسكوت الأرز .

The Creaming method

٢ - الطريقة الدسمة :

وتتلخص هذه الطريقة فى الآتية :

١ - دك الزبد جيدا مع السكر حتى تصير كالقشدة .

ب - يضرب البيض ويضاف الى الخليط السابق مع اضافة الفانيليا .

ج - الدك الجيد ثم اضافة الدقيق المنخول مع البيكنج بودر حتى تتكون عجينة صالحة للفرد . اما اذا

كان سمك العجينة يابسا فيمكن اضافة قليل من اللبن ، مثل : سابله الشيكولاتة ، تورته بيدامور ،

تورته اوفروييه ، فلامين تارت ، تورته بالفاكهة ، البتيفور ، الكيك بأنواعه ، وبعض أنواع التورت

والبسكوت مثل بسكوت لانكشير ، بسكوت الشلجة ، بسكوت الملعقة ، الغريبة ، بسكوت بالفسول

السودانى ، فطيرة الذرة ، بسكوت الجبنة ، بسكوت البرتقال .

وتتلخص هذه الطريقة فى الآتى :

- ١ - ضرب البيض جيدا مع السكر حتى يغلظ قوامه ويعمل شريطا عند رفع المضرب .
- ب - نخل البيكنج بودر بالدقيق ثم يضاف بخفة للسكر والبيض المضروب .
- ج - خبزه فى صينية مدهونة أو صاج مدهون بالسمن جيدا ومرشوش بالدقيق .

وذلك مثل كثير من أنواع التورت والجاتوهات ، مثل : تورتة بالجلى ، تورتة بالكريم ، تورتة بالشيكولاتة ، السويسرول ، بسكوت الينسون ، بسكوت سافويار ، تارت موكا ، تارت سوشار بالكريم شانلى ، تارت أجلسيه نجرو ، جاتوه فاننازيه .

وعموما فان تفاصيل الطرق المختلفة سوف تذكر تفصيلا عند بيان كل صنف على حدة .

المواد الرافعة للعجائن المختلفة

المواد الرافعة للعجائن المختلفة هى : الهواء ، ثانى أكسيد الكربون ، الخمائر ، مساحيق الخبز كالبيكنج بودر وكربونات النوشادر وغيرها .

وتستخدم المواد الرافعة فى عمل الفطائر والكعك والخبز لادخال الهواء وغاز ثانى أكسيد الكربون للذان يعملان على رفع العجائن بتمدها بالحرارة فى أثناء الخبز ويعمل على خفة وجوده نضجه .

طرق رفع العجائن

١ - الهواء وثانى أكسيد الكربون :

١ - الهواء :

- (١) يدخل الهواء عن طريق نخل الدقيق وهى قاعدة أساسية فى عمل أصناف الخبز والكعك .
- (٢) بفرك المادة الدهنية فى الدقيق ورفع له لأعلى بأطراف الأصابع .
- (٣) بإضافة البيض المربوب جيدا .
- (٤) بلبت العجينة جيدا .
- (٥) بإضافة بياض البيض المربوب الجامد كما فى عمل التورت (مثل المارانج) .

ب - ثانى أكسيد الكربون .

يدخل فى العجين بأحدى المواد الرافعة الآتية :

- (١) الخميرة بأنواعها .
- (٢) مساحيق الخبز الجافة .
- (٣) كربونات النوشادر .
- (٤) اللبن الحامض أو اللبن الزبادى مع كربونات الصوديوم .
- (٥) بيكربونات الصوديوم مع الخل أو الليمون .
- (٦) كريم الطرطريك وبيكربونات الصوديوم .

النقط الواجب مراعاتها عند اذابة الجيلاتين :

١ - يذاب الجيلاتين ببطء على نار هادئة لأن ارتفاع الحرارة مع استعمال كمية قليلة من الماء يجعله لزجا غير صالح للاستعمال .

٢ - اذا اذيب الجيلاتين في اللبن وجب اغلانه خوفا من تخمر بعض اجزاء اللبن بسبب وجود المادة الحمضية التي اضيفت للجيلاتين في اثناء عملية التنتية .

الكاكاو (الشيكولاتة)

الكاكاو يستعمل في كثير من انواع الحلوى وهو عبارة عن بذور مرصوصة في ثمرات شجرة الكاكاو وتفصل البذور عن الثمرة وتترك بضع ايام ثم تحمص في اسطوانات دائمة الحركة فتتفصل القشرة الملتصقة بالحبوب ثم تطحن ويضاف اليها النشا والسكر فيساعد على الحصول على كاكاو ناعم .

اما الشيكولاتة فتصنع من الكاكاو المطحون بدون نزع زبدة الكاكاو ثم يخلط بالسكر والنشا ورائحة الفانيليا .

الفانيليا

عبارة عن مادة تضاف للحلوى لمنع رائحة الزفر وتستعمل في عمل الحلوى التي تحتوى على البيض ، وهي اما تباع على شكل بودرة او سائل ، وهي عبارة عن ثمار مجففة تؤخذ من شجر الفانيليا بوضع الثمار في الكحول فتذوب فيه المواد ذات الرائحة العطرية .

ماء الورد - ماء الزهر

- ماء الورد عبارة عن سائل رائحته نكية يستخرج من تقطير الورد ويستعمل للحلوى خاصة الشرقية .
- اما ماء الزهر فهو عبارة عن سائل رائحته طيبة ويستخرج من اللوز ويستعمل للحلوى .

بشر البرتقال او بشر الليمون

يفصل قشر البرتقال او الليمون ويجفف ثم يبشر بالبشرة ويضاف البشر في عمل الحلوى وقد يحل محل الفانيليا .

المكسرات

تستخدم في عمل كثير من الأصناف الحلوة والحادقة ، ولحسن استخدامها يتبع الآتى :

اللوز : يجب تقشيريه قبل استخدامه أو حفظه ، وذلك باتباع الطريقة التالية :

- ١ - يلقي اللوز في ماء مغلى ويترك حوالي ٥ دقائق فيسهل نزع القشرة بالضغط عليها .
- ب - يقشر ويغسل ويجفف في فرن هادئ اذا اريد حفظه .
- ج - بعد تجفيفه يترك ليبرد ويحفظ في مكان جاف في برطمانات او علب محكمة .

البندق : يجب تقشيريه ايضا قبل استخدامه أو حفظه ، وذلك باتباع الآتى :

يوضع في طاسة أو صاج ويحمص على النار أو في الفرن مع التقليب فيسهل نزع القشرة ، ثم يفرم أو يقطع الى قطع صغيرة بالسكين ويتم حفظه في برطمانات أو علب محكمة .

الزبيب : تنقى الأعناق ثم يغسل ويجفف بفوطاة ثم يحفظ .

الخميرة عبارة عن نبات فطري له نكهة حسنة وهى غنية بفيتامين (ب) وتساعد على منع العجينة من الجفاف السريع وتخرج منها انزيمات تكون فعالة جدا فى درجة حرارة ٤٠ - ٤٥ سنتيجراد اما اذا ارتفعت درجة الحرارة فوق ٦٠ درجة يقف نموها كما انها لا تتفاعل اذا انخفضت درجة الحرارة عن ٤٠ درجة .

١ - والانزيمات التى تحتوى على الخميرة :

- (١) الديستاز : والديستاز له قدرة على تحويل النشا الموجود فى الدقيق الى سكر .
- (٢) انفرتاز : وهو يحول السكر الى سكر عنب .
- (٣) الزيماز : وهى تحول سكر العنب الى كحول اثيلى وثانى اكسيد الكربون الذى يعمل على رفع العجينة .

ب - وهذه التفاعلات الثلاثة تحدث فى حالة اذا ما توافرت الشروط الآتية :

- (١) الدفء المعتدل : لذلك يستعمل الماء الدافىء او سائل دافىء فى عجن الأصناف التى بها خميرة بيرة .
- (٢) الرطوبة : وتتم باضافة سائل للخميرة .
- (٣) الغذاء الكافى : وذلك باضافة السكر مع الخميرة اثناء تخميرها حتى يمكن الحصول على الغاز المطلوب .

٣ - مساحيق الخبز :

(١) مسحوق البيكنج بودر :

تتكون من كريم او حامض الطرطريك وبيكربونات الصوديوم بنسبة ٢ حامض الى ١ قلوى مع اضافة مسحوق الأرز او الدقيق لامتصاص الرطوبة ، ويساعد على مزج المحتويات مع بعضها ، ولذلك يجب تغطية علبة البيكنج بودر بمجرد الاستعمال حتى لا تصل الرطوبة اليها كما يجب وضع الأصناف المستخدمة فيها البيكنج بودر فى الفرن بمجرد الانتهاء من عملها ، ولا يجب زيادة نسبة الخميرة فى عمل الأصناف التى يستخدم فيها والا اعطت للصلف طعم غير مقبول .

معلومات عن بعض الحامضات المستخدمة فى الخباز

الجيلاتين

الجيلاتين يستخدم فى عمل أنواع من الحلوى المثلجة مثل الإماسيات وغيرها وهو يستخرج من مئانة الأسماك (وهو انقى الأنواع) ومن اغلاء الاكارع ومن الأعشاب .

والجيلاتين ثلاث أنواع :

١ - شرائح الجيلاتين : وهى سميكة ولذا تحتاج للنقع من ٢ - ٣ ساعات .

٢ - أوراق الجيلاتين (التنقال) : وهى اجود الأنواع رقيقة سهلة الكسر سريعة الذوبان .

٣ - مسحوق الجيلاتين : وهو سريع الذوبان جدا فى الماء الساخن .

أغذية وحسوا الكعك والتورت والجائوهات

ان هناك اغذية كثيرة متعددة نذكر منها البعض وهو الكثير التداول والسهل فى الاعداد والتحضير ، وسوف نشرح فيما يلى طريقة ومقادير كل نوع ، على اننا سوف ننوه عند استخدامها فيما بعد موضحين طريقة التغطية أو الحشو بها :

١ - حلوى الزيد الفرنسية : Butter Icing

المقادير :

٢٥٠	جرام زبد
١٢٥	جرام سكر بودرة
١	ملعقة صغيرة فانيليا
٢	بيضة
٢	ملعقة كاكاو أو شيكولاته بودرة
	(اذا اريد تلوينها)

الطريقة :

- ١ - يضرب البيض جيدا بالمشرب (يفضل المشرب الكهربائى) .
- ٢ - يضاف السكر ويضرب البيض جيدا حتى يغلظ القوام تماما ثم تضاف الفانيليا .
- ٣ - تدك الزيد جيدا ثم يضاف اليها الخليط السابق مع التقليب الجيد حتى يتجانس الخليط وتستخدم .
- ٤ - يمكن تقسيم الخليط الى جزئين . جزء يترك ابيض . اما الجزء الآخر فتضاف اليه الشيكولاته البودرة أو الكاكاو .

٢ - حلوى الزيد السريعة : Fudge Icing

المقادير :

١٥٠	جرام زبد
٣٥٠	جرام سكر بودرة
٢	ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاته بودرة
٢	ملعقة كبيرة لبن
١	ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- ١ - تدك الزيد حتى تصبح ناعمة جدا ثم يضاف السكر تدريجيا مع استمرار الدك .
- ٢ - يضاف اللبن تدريجيا حتى يصبح الخليط ناعما متجانسا . ويمكن أن يترك جزء ابيض كما هو ويضاف الى الجزء الآخر الكاكاو أو الشيكولاته البودرة فى حالة الرغبة فى تلوينه .

٣ - اللبن المكثف المحلى :

المقادير :

١	علبة لبن مكثف محلى (لبن نسلة)
٢	ملعقة كبيرة شيكولاته بودرة أو كاكاو
٣٠٠	جرام زبد

الطريقة :

- ١ - تدك الزيد جيدا ويضاف اليها اللبن تدريجيا حتى يغلظ القوام .
- ٢ - يمكن الاحتفاظ بجزء ابيض ويلون الجزء الآخر بالشيكولاته أو الكاكاو حسب الرغبة .

المقادير :

١	ملعقة صغيرة فانيليا	١	كيلو كريم لبانى
		١	كيلو سكر بودرة

الطريقة :

تضرب الكريمة مع السكر بالمضرب السلك أو الكهربائى (يفضل أن يكون اناء الضرب فوق الثلج فى الجو الحار) وذلك حتى تتماسك ثم تضاف الفانيليا ، ويلاحظ عدم الضرب أكثر من اللازم ، والا تفلت واصبحت زبدة .

٥ - بودرة الكريمة : Dream Whip - or Klop Klop

توجد فى الأسواق حاليا بودرة جاهزة يمكن استخدامها مع اللبن واتباع الارشادات المدونة على كل نوع ، الا انه يمكن تلخيص العمل فى الآتى :

المقادير :

١	ملعقة كبيرة سكر بودرة	٤	ملاعق كبيرة كريمة بودرة
٢	ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة أو كاكاو	١	كوب لبن

الطريقة :

١ - توضع جميع المقادير عدا الشيكولاتة فى سلطانية وتضرب بالمضرب السلك أو الكهربائى حتى يغلظ قوامها ، ثم توضع فى الثلاجة لحين استخدامها (تكفى المقادير السابقة لتغطية تورتة متوسطة الحجم) ، يصبح قوامها كالكريم شانتلى

٢ - تضاف الشيكولاتة فى حالة الرغبة فى تغطية التورتة بطوى الشيكولاتة .

٦ - المارنج السريع البارد : Meringues

المقادير :

١	ملعقة صغيرة عصير ليمون	١	بياض بيضة
١	ملعقة صغيرة فانيليا	١	كوب سكر بودرة
		١	كوب ماء مغلى

الطريقة :

١ - يضاف عصير الليمون والسكر الى زلال البيض فى سلطانية متوسطة الحجم .

٢ - يضاف الماء المغلى بمجرد رفعه من على النار الى الخليط السابق ويضرب فى الحال بالمضرب أو بالخلاط ويستمر ذلك حتى يغلظ قوامه ثم تضاف الفانيليا ويستخدم .

٣ - للحصول على مارنج ناجح لا بد من فصل البياض عن الصفار تماما واستخدام البياض بدون اثر اطلاقا للصفار .

٧ - حلوى الماء : Glace Icing

تستعمل حلوى الماء لتغطية التورت والجانوه والكيك ويضاف اليها الشيكولاتة أو القهوة أو البرتقال أو الليمون أو الفانيليا وتسمى باسم هذه الاضافات .

المقادير :

٤ ملعقة كبيرة سكر بودرة ناعم جدا ٢ ملعقة كبيرة ماء

الطريقة :

١ - يوضع الماء على السكر تدريجيا مع الدك الجيد ثم يضرب الخليط جيدا حتى يصبح ناعم جدا .
وقد يحتاج الى قليل من الماء أثناء الدك فيضاف اليه نقطة نقطة مع التقليب الجيد .

٢ - يمكن عمل عدة انواع كالاتى :

(١) حلوى الشيكولاتة : مقدار من حلوى الماء السابق عمله مع اضافة ملعقة شيكولاتة بودرة
أو كاكاو مع التقليب الجيد ، وقد يضاف قليل من الماء اذا احتاج الامر .

(ب) حلوى الليمون : توضع ملعقة ليمون بدل ملعقة الماء فى حلوى الماء وتقلب مع السكر ثم
تلون باللون الأصفر ، وقد يستغنى عن اللون فى حالة عدم وجوده .

(ج) حلوى البرتقال : تضاف ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال لعمل الحلوى بدل الماء .

(د) حلوى الفانيليا : تضاف ملعقة فانيليا الى مقدار حلوى الماء ثم يلون بنقطة من الكوتشنيل

٨ - الحلوى الأمريكية : American Frosting

المقادير :

زلال ٦ بيضات ١ ١/٢ كوب سكر بودرة
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون ١ ملعقة صغيرة فانيليا
١/٢ كوب ماء

الطريقة :

١ - تخلط جميع المقادير فى سلطانية .

٢ - توضع السلطانية فى ماء يغلى على النار (حمام مائى) مع الضرب بالمضرب حتى يغلظ القوام
ويبيض اللون .

٣ - ترفع بعيدا عن النار ويستمر فى الضرب حتى يتكون المنقار (اذا رفع الخليط لاعلى بواسطة
الملعقة تظهر علامة المنقار) ثم تضاف الفانيليا وتصب على التورتة بمجرد الانتهاء من عملها .

٩ - حلوى الشيكولاتة (١) : Chocolate Icing

المقادير :

١٢٥ جرام زبد ١ ١/٢ ورقة جيلاتين
١/٢ كوب شيكولاتة كورونا ١/٢ كوب ماء

الطريقة :

١ - تذاب الزبد مع الشيكولاتة فى حمام مائى ثم يترك حتى يبرد قليلا .

٢ - يذاب الجيلاتين فى الماء ويترك حتى يبرد قليلا .

٣ - يضاف الجيلاتين الى الزبد والشيكولاتة على أن يكونوا فى درجة حرارة واحدة ثم يقبلوا جيدا
ويضاف الخليط على التورتة .

١٠ - حلوى الشيكولاتة (٢) :

المقادير :

٨	ملعقة شيكولاتة مبشورة
١	ملعقة فانيليا
١	ورقة جيلاتين
٤	ملعقة كبيرة لبن حليب
١	قطعة زبد فى حجم البيضة

الطريقة :

- ١ - توضع الشيكولاتة والزبد واللبن على حمام مائى حتى يسيحل الخليط .
- ٢ - يذاب الجيلاتين فى قليل من الماء ، ثم يصفى بالمصفاة السلك ويصب على الخليط السابق ويقلب على الحمام المائى حتى يغطى ظهر الملعقة الخشب عند رفعها من الخليط ، ثم تترك حتى تبرد وتستخدم .

١١ - حلوى الشيكولاتة (٣) :

المقادير :

٤	ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة
١	ملعقة ماء كبيرة
١	قطعة زبد صغيرة للتلميع

الطريقة :

- ١ - تذاب الشيكولاتة فى الماء وترفع على نار هادئة أو على حمام مائى .
- ٢ - تترك حتى تصير دافئة ، ثم تضاف قطعة الزبد حتى تسيح وتستعمل بعد ذلك فى التغطية .

١٢ - حلوى الشيكولاتة (٤) :

المقادير :

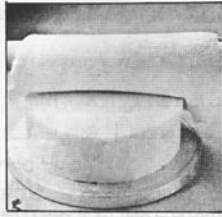
١	كوب لبن
١	سكر للتغطية
١	قطعة زبد فى حجم عين الجمل
١	كوب كاكاو
١	ملعقة كورن فلور
١	ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- ١ - تضاف جميع المقادير فى كسرولة وتقلب جيدا ثم ترفع على النار فى حمام مائى وتقلب بمضرب سلك حتى يغلظ قوامها .
- ٢ - تضاف ملعقة الفانيليا وتترك لتبرد ، ثم تستعمل فى حشو وتغطية التورتة .

١٣ - حلوى الشيكولاتة السريعة :

- (١) يمكن تجهيز حلوى الشيكولاتة بطريقة سريعة وهى عبارة عن بشر قطعة شيكولاتة كبيرة (كتلة) واذابتها مع قطعة صغيرة من الزبد فى حمام مائى ثم نصب على التورتة مباشرة .
- (ب) كما يوجد فى الأسواق حاليا أكياس مغلقة بها حلوى شيكولاتة ويتم تجهيزها بوضع الكيس المغلق فى ماء مغلى لمدة خمس دقائق ثم يفتح طرف الكيس بعد رفعه من الماء وتصب حلوى الشيكولاتة على التورتة بحيث تغطيها تماما .



٢

٢

١

٥٠ جرام عسل جلوكوز (٣ ملاعق كبيرة)

المقادير :
 ١/٢ كيلو سكر ناعم جدا
 ١/٢ كوب ماء

الطريقة :

- ١ - يغطى السكر وعسل الجلوكوز بالماء .
- ٢ - يرفع على النار مع التقليب المستمر حتى يصير كرملة بيضاء ويجمد .
- ٣ - لمعرفة نضج الفندان يؤخذ مقدار منه بواسطة ملعقة صغيرة ثم توضع على رخامة فإذا لم تفرش دل ذلك على تمام النضج وإذا فرشت دل ذلك على عدم النضج فيستمر فى التقليب على النار .
- ٤ - يصب الخليط فوق رخامة مرشوشة بالكورن فلور حتى يبرد .
- ٥ - يقلب بواسطة (مقطع الحلوانى) تقريبا مستمرا حتى يصير ناصع البياض .
- ٦ - يستعمل مباشرة حسب الطلب لتغطية أو تجميل التورت والجاتوهات كالاتى :
 (أ) يفرغ الفندان بالنشابة على شكل دائرة قطرها اكبر من قطر السعكة المراد تغطيتها بمقدار مناسب بحيث يغطى الأجناب كالرسم .
 (ب) يرفع بالنشابة ويوضع الفندان فوق الكعكة بحيث يغطيها تماما (الوجه والأجناب) .
 (ج) تغفر اليد بالكورن فلور ، وبحركة دائرية يضغط على الفندان بحيث يثبت الفندان فوق الكعكة ، ثم يزال المقدار الزائد من الفندان .
- ٧ - يمكن اضافة اى لون لتلوين الفندان أثناء عمله .
- ٨ - يمكن حفظ الفندان فى كيس نايلون حتى لا يجف ، وفى حالة جفافه يمكن وضع الكيس فى ماء ساخن حتى يلين ، ثم يرفع ويترك لمدة ساعة ثم يستخدم فى التغطية مباشرة .
- ٩ - اذا اريد تشكيله الى اشكال مختلفة للتجميل أو عمل وحدات من الفندان فيتم الآتى :
 يضرب بياض اثنين بيضة مع السكر حتى يصبح مارنج ، ثم يضاف اليه ملعقة شمع سايب أو ملعقة روح الخل ثم يصب الخليط على رخامة ويتم عمل الفندان كما سبق ثم يشكل الى الاشكال المختلفة المطلوبة .

المقادير :

١ ملعقة صغيرة فانيليا
١ زلال ثمانى بيضات

١/٢ كيلو سكر بودرة
١/٢ كيلو زبد
١ كوب ماء

الطريقة :

- ١ - يوضع السكر مع قليل من الماء على النار ويقرب جيدا حتى يصبح كرملة بيضاء .
- ٢ - يضرب زلال البيض حتى يصبح مارنج .
- ٣ - يتم تسييح الزبد وتترك حتى تبرد .
- ٤ - يضاف المارنج الى السكر مع الاستمرار فى الضرب ثم يضاف اليه الزبد .
- ٥ - تضاف الفانيليا الى الخليط السابق وتقلب جيدا وبذلك تكون جاهزة للاستعمال .
- ٦ - قد تضاف ملعقتين شيكولاتة بودرة او كاكاو اذا اريد تغطية التورته او الجاتوهات بالشيكولاتة ، وقد تضاف النسكافية الى الخليط وفى هذه الحالة تسمى (التورته موكا) ، كما يمكن اضافة اساس فراولة (اسانس فراولة) مع لون احمر خفيف .

الحشوات

يتم حشو التورت والجاتوهات بجميع أنواع الطلوى السابق ذكرها مع اضافة الفواكه المحفوظة والمسكرة والمكسرات المفرية والشيكولاتة ، كل حسب تغطيته وتسميته ، الا ان هناك نوعين من الحشوات يمكن استخدامهما فى حشو بعض اصناف الحلوى :

حشو البرتقال :

المقادير :

٢ ملعقة كبيرة سكر
٢ ملعقة كبيرة دقيق او كورن فلور
١/٢ كوب عصير برتقال
١/٢ كوب زبيب
١/٢ كوب ماء
بشر قشر برتقالة

الطريقة :

- ١ - يخلط السكر مع الدقيق فى حلة ثم يضاف اليهم عصير البرتقال والماء وترفع الحلة على النار مع التقليب حتى يذوب السكر تماما فيضاف الزبيب مع الاستمرار فى التقليب حتى يغلى الخليط ويغلظ قوامه .
- ٢ - يرفع بعيدا عن النار ويضاف اليه بشر البرتقال ويترك حتى يبرد ويستعمل .

حشو التين :

المقادير :

١/٢ كوب زبيب
١/٢ كوب تين مقطع
١/٢ كوب ماء
١/٢ كوب شرائح بلح
١ ملعقة عصير ليمون

الطريقة :

- يوضع الجميع فى كسرولة وترفع على النار الهادئة مع التقليب حتى يغلظ الخليط ويترك ليبرد ثم يستعمل .

الكريمات

الكريمات عبارة عن مركبات تستعمل فى الطهى فى الأغراض التالية :

- ١ - التغطية بمعنى تغطية أنواع بعض الحلوى .
 - ٢ - عمل بعض أنواع المثلجات .
 - ٣ - حشو بعض أنواع الكعك والجاتوه كما فى الاكثير والشو .
 - ٤ - تقدم مع بعض أطباق الحلوى أو أصناف الكعك .
 - ٥ - تقدم كصنف حلو مثل الكريم بافارواز .
- وتتكون الكريمة من البيض واللبن والسكر وتختلف أسماؤها باختلاف الروائح المضافة إليها
وباختلاف تركيبها .

الشروط الواجب مراعاتها لنجاح الكريمات :

- ١ - تستعمل حلة ذات جوانب مستديرة وتفضل الا تكون من الألومنيوم لأنه يعطى اللبن لونا أزرق .
- ٢ - يجب أن يكون التقليب بشدة وباستمرار مع استعمال المضرب اثناء اضافة اللبن المغلى الى الخامات الأخرى وكذلك اثناء وجودها على النار .
- ٣ - يوضع الكريم على النار لمدة دقيقتين حتى ينضج الدقيق .
- ٤ - تقلب فى سلطانية من الصينى عقب رفعها من فوق النار مباشرة حتى لا تتكون بها كلاكيع .
- ٥ - يجب الاستمرار فى التقليب حتى تبرد الكريمة لكي لا تتكون قشرة على سطحها .
- ٦ - يلاحظ عند حدوث كلاكيع ضرورة رفع الكريمة من فوق النار وتقلب فى اناء صينى وتخفق بشدة بالمضرب حتى تتفكك الكلاكيع .

الكريم باتسير

المقادير :

١ كيلو لبن	١/٢ كيلو سكر ناعم (بودرة)
٦ بيضة	٣ ملاعق كبيرة دقيق
١ ملعقة صغيرة فانيليا	

الطريقة :

- ١ - يخلط البيض والسكر والدقيق فى سلطانية مع اضافة قليل من اللبن البارد .
- ٢ - يغلى باقى اللبن ويصب على الخليط السابق مع التقليب بشدة بالمضرب .
- ٣ - يوضع الخليط السابق فى اناء من النحاس ويرفع على النار حتى يغلى ويترك يغلى لمدة دقيقتين مع التقليب بشدة بواسطة المضرب حتى ينضج الدقيق والبيض .
- ٤ - ترفع الحلة من على النار وتضاف الفانيليا ثم تصب الكريمة فى سلطانية من الصينى وتقلب من وقت لآخر حتى لا تتكون قشرة ، ويستمر ذلك حتى تبرد .

ملحوظة : اذا اريد عمل كريم باتسيير بالشيكولاتة فتضاب ملعقة شيكولاتة بودرة فى قليل من اللبن وتضاف للخليط فى المرحلة الاولى (رقم ١ عليه) .

الكريم باتسييرالاقتصادى

المقادير :

- | | | | |
|---|--------------------|---|----------------------------|
| ١ | ملعقة كستردة بودرة | ١ | ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة |
| ١ | كوب لبن | ١ | ملعقة صغيرة فانيليا |
| ٤ | ملعقة كبيرة سكر | | |

الطريقة :

- ١ - تخلط الكستردة بقليل من اللبن البارد .
- ٢ - يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويصب مباشرة على الخليط السابق مع التقليب بمضرب سلك .
- ٣ - توضع على النار مع التقليب بشدة حتى يغلى وتضاف اليها الفانيليا وتستعمل .
- ٤ - اذا اريد عمل كريم باتسيير بالشيكولاتة فتضاف ملعقة شيكولاتة بودرة الى الكستردة منذ الخطوة الاولى .

الكريم الانجلىزى

المقادير :

- | | | | |
|---|-----------------|---|--------------------------|
| ٣ | بيضة | ١ | ملعقة كبيرة كستردة بودرة |
| ٢ | كوب لبن | ١ | ملعقة صغيرة فانيليا |
| ٥ | ملعقة كبيرة سكر | | |

الطريقه :

- ١ - يخلط البيض والكستردة واى اضافات اخرى (مثل الشيكولاتة) فى قدر قليل من اللبن البارد .
- ٢ - يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويصب وهو يغلى على الخليط السابق مع التقليب بشدة بمضرب سلك .
- ٣ - يرفع الخليط على النار مع التقليب الشديد المستمر بالمضرب حتى يغلظ قوامه ثم يرفع من على النار (قبل بدء الغليان) والا حدثت كلاكيع بالكريمه .
- ٤ - تصب فى سلطانية من الصينى عند رفعها من على النار وتضاف الفانيليا وتقلب من أن آخر بملعقة خشبية حتى تعود ثم تستعمل .

سبق الكلام عن الصلصات الحاذقة التي تقدم مع أصناف اللحوم والطيور والخضر في الكتاب الثاني وسوف نتكلم الآن عن الصلصات الحلوة التي تقدم مع بعض أنواع البودنج والحلوى .

وهذه تنقسم الى قسمين :

١ - صلصات أساسها عصير الفاكهة أو الماء المحلى بالسكر ، متخن بالنشا أو الكورن فلور كصلصة الشيكولاتة .

٢ - صلصات أساسها المربي كصلصة أبريكو .

وسوف نذكر فيما يلي بعض أنواع هذه الصلصات :

- صلصة الشيكولاتة .

- صلصة المربي (صوص أبريكو) .

- صلصة الكستردة .

- صلصة الليمون .

مقاديرها :

١/٢ كوب مربي

١/٢ كوب سكر

تسقيطها :

١/٢ كوب مربي

١/٢ كوب سكر

١/٢ كوب مربي

١/٢ كوب سكر

١/٢ كوب مربي

١/٢ كوب سكر

صلصة الشيكولاتة

المقادير :

٥ بيضات

٤ ملاعق كبيرة كاكاو

١ ملعقة صغيرة فانيليا

١ لتر لبن

١/٢ كيلو سكر

١/٢ كيلو كريم شانتللي

الطريقة :

١ - يغلى اللبن على النار مع نصف كمية السكر .

٢ - يكسر البيض ويوضع في اناء نحاس مع نصف كمية السكر الباقية ثم يضاف الكاكاو ويقرب الخليط جيدا .

٣ - يضاف الى اللبن عند الغليان ويقرب الخليط جيدا ثم يصفى الخليط ويترك ليبرد (قد يوضع الخليط على الثلج) .

٤ - يضاف الكريم شانتللي بخفة للخليط بعد ان يبرد تماما ثم تضاف الفانيليا .

صلصة المربي (صوص أبريكو)

المقادير :

٤ ملعقة كبيرة مربي

٢ كوب ماء

٨ ملعقة كبيرة سكر

١ ملعقة صغيرة عصير ليمون

٢ ملعقة صغيرة كورن فلور

الطريقة :

١ - يضاف الماء الى الكورن فلور قليلا قليلا مع التقليب وذلك حتى يتفكك الكورن فلور وحتى لا تتكون كلاكيج .

- ٢ - تخلط بقية المقادير مع بعضها وتضاف الى الخليط السابق .
- ٣ - ترفع على النار وتقلب حتى تغلى وتترك حوالى ثلاث دقائق حتى يثخن منها طعم الكورن فلور .
- ٤ - تصفى الصلصة وتستخدم وتقدم مع البودنج وغيرها .

صلصة الكستردة

المقادير :

١	ملعقة فانيليا	١ ١/٢	كوب لبن
٢	ملعقة سكر للتحلية	١	ملعقة كبيرة كورن فلور او كستردة بودرة

الطريقة :

- ١ - يمزج الكورن فلور فى قليل من اللبن البارد ، ثم يغنى بقية اللبن ويحلى بالسكر .
- ٢ - يضاف الكورن فلور الى اللبن المغلى المطهى ثم يرفع الخليط على نار هادئة لمدة ثلاث دقائق حتى ينضج الكورن فلور او الكستردة .
- ٣ - تترك حتى تبرد ثم تضاف الفانيليا وتعرف فى قالب الصلصة لاستخدامها .

صلصة الليمون

المقادير :

١	ملعقة كبيرة زبد	٢	بيضة
١/٢	كوب ماء	٢	ملعقة كبيرة سكر
			قشر وعصير ليمونتين

الطريقة :

- ١ - يقطع قشر الليمون الى شرائح رقيقة ويغلى فى الماء مدة خمس دقائق ثم ينشل .
- ٢ - يضرب البيض جيدا .
- ٣ - يضاف السكر والزبد وعصير الليمون وقشرة الى البيض المرشوب مع التقليب الجيد .
- ٤ - ترفع الصلصة على النار الهادئة أو توضع فى حمام مائى مع التقليب حتى يغلظ قوامها بشرط عدم غليانها ثم تستخدم .

الفصل الثاني

العجينة الإسفنجية

تعتبر العجينة الإسفنجية هي الأساس تقريبا في عمل معظم التورت والجاتوهات ، وتتميز بخفتها لخلوها من المادة الدهنية ، ويتوقف نجاحها على ضرب البيض بالسكر ضربا جيدا مع اضافة الخامات بخفة . وسوف نذكر تفصيلا فيما بعد الأساس في عمل العجينة ، مع ذكر بعض أنواع من التورت والجاتوهات الجميلة الشيقة التي يمكن تقديمها في الحفلات وأعياد الميلاد والمناسبات السعيدة .

وتسمى العجينة الإسفنجية بالفرنسية (عجينة الجنواز) أو الباتوسبانيا - وبالانجليزية (اسبونج كيك)

العجينة الإسفنجية (اسبونج كيك أو الجنواز) :

المقادير :

١٠	بيضات كبيرة الحجم	٢	كوب سكر بودرة
٢ ½	كوب دقيق	١	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١	ملعقة صغيرة فانيليا	١	ملعقة كبيرة سمنة

أو

١٠	بيضات	وزن ٨	بيضات سكر بودرة
وزن ست	بيضات دقيق	١	ملعقة صغيرة فانيليا
		١	ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة :

- ١ - دهن الصينية المتوسطة الحجم من الداخل بالسمنة جيدا ثم ترش بخليط من الدقيق والسكر بحيث تغطي الصينية من الداخل تماما . أو تغلف بورق اجلاسيه .
- ٢ - يتم ايقاد الفرن قبل البدء في العمل ، اذ من أهم شروط نجاح صنع الكعك الإسفنجي هو دخوله الفرن مباشرة بعد الانتهاء من العمل وأن تكون درجة حرارة الفرن متوسطة حتى لا تحترق الطبقة الخارجية للكعك قبل أن يتم النضج .
- ٣ - يكسر البيض واحدة واحدة للتحكم من سلامته ويوضع في السلطانية الغويطة .
- ٤ - يضرب البيض بشدة وبسرعة ثم يضاف اليه السكر ويستمر الضرب بالمضرب حتى تتكون علامة الشريط (وعلامة الشريط تعني انه اذا رفع المضرب الى اعلى وترك العجينة تتساقط منه عنى السطح ظهرت علامة على سطح العجين تختفى بعد ثوان ويعنى ذلك أن الخليط وصل الى السمك المطلوب) .
- ٥ - يضاف البيكنج بودر الى الدقيق ويقلب جيدا .

- ٦ - يضاف الدقيق الى الخليط المضروب بخفة متناهية باستعمال السكينه العريضة او الملعقة الخشب .
- ٧ - يصب الخليط فى الصينية المدهونه او فى قالب مستدير او اطواق مستديرة بحيث لا تزيد الكمية على ثلثى جدار الصينية او القالب والا ارتفعت العجينة اثناء النضج وتساقطت خارج الصينية واحترقت .
- ٨ - توضع الصينية فى الفرن المتوسط الحرارة ويقفل باب الفرن بخفة ولا يفتح الا قليلا (لا يجوز فتحه مطلقا الا بعد مضى العشرة دقائق الأولى حتى لا يدخل الهواء البارد ويعمل على هبوطها أو تلفها) .
- ٩ - يتم اختبار نضج الكعك بغرس سكين رقيقة فى أحد جوانبها فاذا خرجت السكين دون أن يعلق بها عجينة دل ذلك على تمام نضجها ، كذلك يلاحظ تماسك وسط الكعك مع حدوث صوت أجوف عند هزها (اذا احمر الوجه قبل تمام نضجها يغطى سطحها بورقة مدهونة سمنة حتى يتم نضجها) .
- ١٠ - يقلب الكعك على منخل سلك او قاعدة سلك ويترك حتى يبرد بعيدا عن التيارات الهوائية ولا يتم العمل على تجميلها أو حشوها الا بعد أن يبرد تماما .
- ١١ - لا يفضل ارسال الكعك الاسفنجى الى الفرن الخارجى لأنه غالباً ما يتلف اذ ان المدة التى تنقضى بين اتمام صناعته وارساله الى الفرن كبيرة بحيث تعمل على هبوط الكعك وخروج الهواء الذى أدخل الى العجينة اثناء ضرب البيض .
- ١٢ - اذا اريد عمل تورته بالشيكولاته يضاف ٢ ملعقة كبيرة شيكولاته بودرة الى الدقيق اثناء العمل بدل ٢ ملعقة دقيق .

ويلاحظ أنه يمكن عمل العديد من التورت والجاتوه والطوى باستخدام العجينة الاسفنجية مع تغيير فى الحشو والتغطية والتجميل والتقطيع .

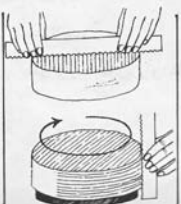
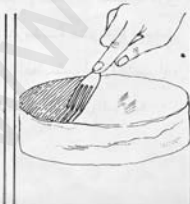
الطريقة الصحيحة لتجميل التورت والجاتوهات :

بعد نضج الكعك يغطى بطوى مختلفة ليصبح تورته أو جاتوه أو لتحسين منظره أو لزيادة القيمة الغذائية له .

الطريقة :

- ١ - تقطع الأجزاء المرتفعة من سطح الكعكة بحيث يصبح مستويا .
- ٢ - توضع الكعكة على صينية مقلوبة بحيث يكون قاع الكعكة الى الأعلى .
- ٣ - تسوى جوانب الكعكة بالسكين - ان لزم - حتى ينتظم شكلها .
- ٤ - تمسح الكعكة بخرقة مبللة ومعصورة وذلك لجمع الفتات حتى لا تنتشر فى غطاء التورته فتشوه منظرها .

- ٥ - يغطى سطح الكعكة وجوانبها بطبقة رقيقة من حلى الزبد سمكها حوالى نصف سنتيمتر تقريبا او يغطى بالحلى الامريكى او حلى الشيكولاتة ٠٠ الخ .
- ٦ - تغمس سكين التورته البالىت فى ابريق عميق به ماء ساخن ويمر بها بخفة على السطح لتسويته وتلميعه .
- ٧ - يجمل سطح التورته باى نوع من الأنواع المختارة للتجميل اما برسم وردات بواسطة الكيس والبلبلبة وذلك بحلى الزبد او الكريمة او الشيكولاتة او تجمل بالبسكوت او يرص على سطحها شيكولاتة قرفة وترش بسكر البودرة ، او باستخدام الشوكة او مسطرة خاصة مشرشرة . ويتوقف ذلك على ذوق الشخص نفسه ورغبته .
- ٨ - تغطى الجوانب إما بشيكولاتة فورماسييل او بالمكسرات المفرية بعد تحميصها او بجوز الهند .
- ٩ - ترفع التورته من فوق الصينية بواسطة البالىت وتوضع باحتراس على طبق مغطى بمفرش دانتيل ، ويوجد أنواع من الكرتون خاص بالتورته يوضع المفرش الا ان تليل فوقه وتقدم على الطبق .
- ١٠ - يمكن شق التورته بعد أن تبرد وقبل التجميل وحشوها بالمربى أو أى نوع من أنواع الحلى السابق ذكرها .



الأدوات التي تستخدم في تجميل التورت والجاتوهات

تستعمل في التجميل أدوات خاصة متعددة ولكنها بسيطة في استخدامها . وسوف نوضح فيما يلي بعضاً من هذه الأدوات :

١ - قراطيس الورق أو أكياس القماش :

وهذه تستخدم معها أقماع خاصة مختلفة الأشكال والأحجام والانتساع ، وسوف نوضح فيما يلي كيفية استخدام القراطيس والأكياس :

(١) قراطيس الورق :

يعمل القرتاس بورق الزبدة ويقطع طرف القرتاس المدبب وقد يوضع فيه قمع صفيح سادة أو مزخرف حسب الرغبة ، أو يستعمل قرتاس من الورق بدون أى قمع صفيح في تنفيذ بعض التصميمات كما في حالة عمل خطوط أو أسماء أو نقط . ويمكن في هذه الحالة التحكم في سمك الخط بتوسيع فتحة القرتاس الى الدرجة المطلوبة بقص جزء بسيط منها .

يملاً القرتاس حتى ثلثيه فقط ، لأنه من الضروري ترك فراغ في القرتاس ليسهل قفله حتى لا تخرج الحلوى المستعملة في التغطية من أعلى القرتاس أو من القمع أثناء الضغط عليه والتشكيل ، ثم يهز عدة مرات حتى تدخل الحلوى التغطية وتقل فتحة القرتاس ويستعمل .

وهذه الطريقة تستعمل في حالة استعمال ألوان مختلفة من التغطيات للتجميل وبالتالي استخدام قراطيس متعددة ، وفي هذه الحالة توضع القراطيس غير المستعملة تحت فوطة منسدة بالماء تندية خفيفة حتى لا تجف الحلوى وتسد القمع ، وإذا جفت ينزل الجزء الذي جف قبل تكملة التصميم أو الرسم .

(ب) كيس القماش :

كيس من القماش على هيئة قمع مصنوع من قماش خاص سميك به فتحة سفلية قطرها حوالي ٢ سم لوضع الأقماع التي تستعمل لزخرفة الحلوى وغيرها ويستعمل هذا الكيس في أغراض كثيرة منها تشكيل المارنج والبطاطس والكريم شانتل وتتشكيل بعض البسكويات . الخ .

ويمكن تغيير الأقماع حتى يمكن تنفيذ التصميمات المختلفة فتوجد أقماع تعمل وردات وأخرى تعمل شريط ، وهكذا يمكن التنوع في الزخرفة بالتمارين على استخدام هذه الأقماع .

٢ - قاعدة مستديرة من المعدن توضع عليها التورته أثناء التغطية والتجميل ، وإذا لم تتوفر فيمكن أن تقلب صينية وتوضع عليها التورته المراد تجميلها .

٣ - سكين مستديرة (باليت) لتسوية التغطية فوق سطح التورته .

٤ - قطعة من البلاستيك عريضة مشرشرة لتجميل الوجه والأجناب .

٥ - عواميد من المعدن أو البلاستيك أو الخشب إذا أريد عمل تورته بدورين أو أكثر .

٦ - ألوان وفرش لتلوين الحلوى وتجميل التورته .

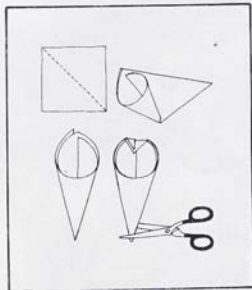
الأدوات التي تستخدم في تجميل التورت والجاتوقها



الأشكال المختلفة للأقماع وطرق التجميل بالقرطاس أو الكيس

سبق الكلام عن القراطيس الورق والأكياس القماش التي تستخدم في عملية التجميل ولكن أود أن أوضح طريقة عمل القراطيس الورق في حالة تعذر الحصول على الكيس القماش وكذلك الأشكال المختلفة التي يمكن للأقماع أن تخرجها باستخدام الحلول المختلفة .

طريقة عمل الكيس الورق وطريقة استخدامه :



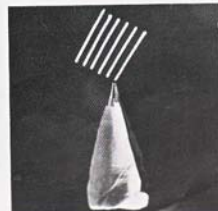
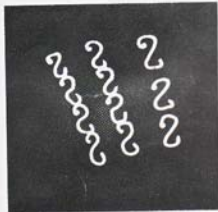
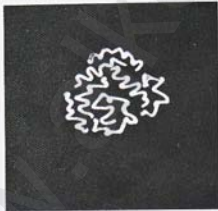
يعمل الكيس من ورق الزبدة بالطريقة الموضحة في الرسم وذلك بإحضار ورقة مربعة يتم ثنيها الى مثلث ثم تلف على هيئة قرطاس على أن يقص طرف القراطيس بالاتساع المطلوب .

ويمكن استخدامه في عمل الخطوط الرفيعة اما بدون قمع أو بوضع قمع بفتحة ضيقة سادة (دون زخرفة) في طرف القراطيس .

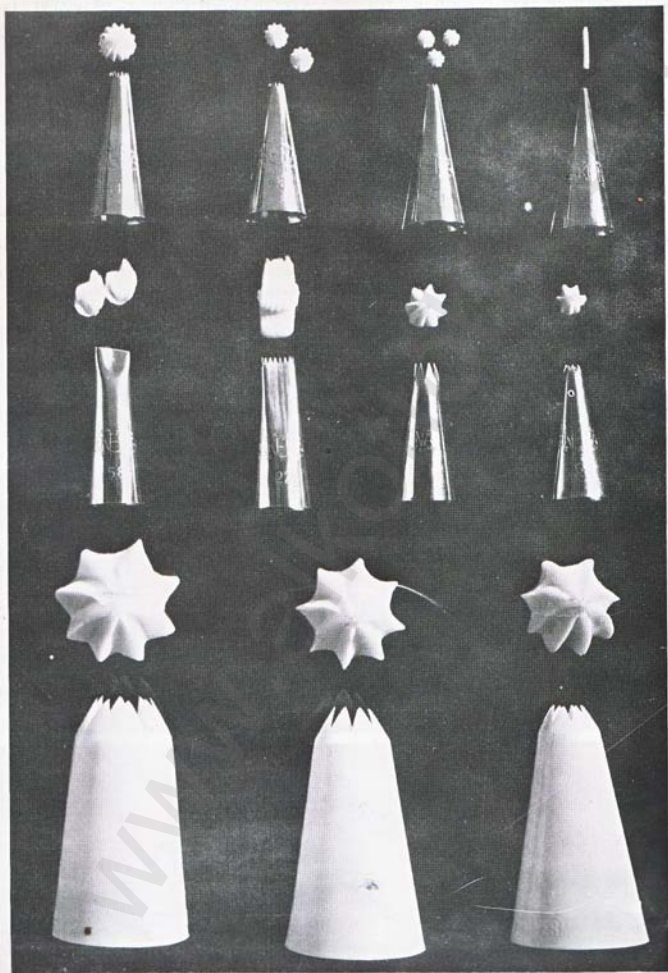
وفي هذه الحالة يمكن عمل خطوط طويلة أو عرضية أو نقط أو عمل كاروهات أو كتابة الأسماء في المناسبات المختلفة كما هو واضح في الصور .

الأقماع المختلفة :

ان الأقماع المعدنية تكون على اشكال مختلفة كما هو مبين في الصور مع ملاحظة أنه يمكن تصنيعهم محليا حسب الرغبة في حالة تعذر الحصول عليها من السوق .



الأقمار المختلفة التي تستخدم مع القراطيس أو الأكياس



وسائل لتجميل التورتة في المناسبات الخاصة

ان هناك عدة طرق وخامات لتجميل التورتة مثل الفندان كما ذكرنا او الشيكولاتة الفورماسيبل والقرفة وغيرها ، الا ان هناك بعض الطرق الحديثة التي يمكن بواسطتها عمل التغطيات والأشكال الزخرفية الجميلة في المناسبات .

حلوى مولدنج : MOULDING ICING

المقادير :

- ١ ملعقة كبيرة جلوكوز
٢ بياض بيضة
١ كيلو سكر بودرة ناعم جدا
١ ملعقة كبيرة كورن فلور

الوان (مثل الكوتشنيل وغيره) Food Colouring

الطريقة

- ١ - يوضع السكر فى سلطانية ويضاف اليه بياض البيض والجلوكوز ويخلطوا جيدا بملعقة خشب ثم يدعك جيدا باليد حتى تتكون كورة .
- ٢ - يرش قليلا من الكورن فلور على رخامة ويدعك جيدا باليد . واذا لوحظ ان الحلوى جامدة يضاف اليها نقطا من الماء ثم تحفظ فى كيس نايلون حتى لا تجف . وانا جفت يوضع الكيس فى ماء ساخن ويترك لمدة ساعة .
- ٣ - عند الاستخدام يدعك جيدا ويقسم الى اقسام ثم يخلط كل قسم بلون معين حسب الرغبة .
- ٤ - نشكل العجينة على اشكال مختلفة كما هو مبين فى الصورة مع ملاحظة دهان اليد بالكورن فلور اثناء التشكيل . وقد تستخدم فورشة أو قلم للحصول على الأشكال المختلفة وعمل الظلال اللازمة بالالوان ثم تترك حتى تجف وتستخدم .



كيفية عمل أشغال مختلفة من حلوى الشيكولاتة لتجميل التورتة



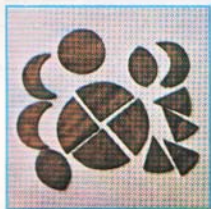
تترك حلوى الشيكولاتة لتجف في مكان بارد ثم تنزع ورقة الورد بخفة



يدهن بطين الورد بحلوى الشيكولاتة بواسطة الفرشاة



يتم تحضير حلوى الشيكولاتة السائلة للتغطية وورق من أوراق الورد وفرشاة رقيقة



تقسم الدوائر الى اشكال زخرفية وكذلك بقية الكمية



تستخدم قطعة مستديرة لعمل دوائر



تفرد حلوى الشيكولاتة السائلة بسمك بسيط فوق ورقة مفضضة



تفرد حلوى الشيكولاتة السائلة على هيئة مربع كبير وتترك لتجف في مكان بارد ثم تقطع الى شرائح رقيقة بواسطة المسطرة والسكين



تفرد حلوى الشيكولاتة السائلة على شكل مربعات محددة وتترك لتجف في مكان بارد ثم تقسم المربعات الى مثلثات حسب الرغبة

(حلوى الشيكولاتة عبارة عن شيكولاتة كتلة أو بودرة ، منصهرة مع قطعة زبد صغيرة في حمام مائي)



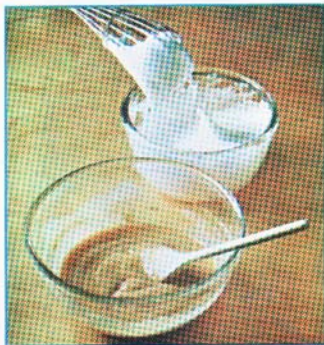
المقادير :

- ٥ بيضات
- ١ كوب سكر بودرة
- ١ كوب دقيق
- ٣ ملاعق زيت ذرة
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٤ ملاعق كبيرة ماء مغلى
- ١ ملعقة فانيليا

هذه الكعكة الاسفنجية اخف من الكعك الاسفنجى السابق شرحة ويمكن عمل منها عدة جاتومات ونورت .

الطريقة :

- ١ - تدهن صينية مستديرة دهنا جيدا بالزيت أو تستخدم صينية من النوع التيفال .
- ٢ - يوضع صفار البيض والسكر والدقيق المضاف اليه البيكنج بودر والزيت والماء المغلى والفانيليا فى سلطانية وتقلب جيدا بملعقة خشب حوالى دقيقتين حتى يختلط الخليط جيدا وينعم .
- ٣ - يضرب بياض البيض جيدا بالمضرب السلك او المضرب الكهربى حتى تجمد تماما .
- ٤ - يقلب الخليط السابق عمله ثم يضاف اليه بياض البيض بخفة حتى يختلط البياض بالخليط تماما .
- ٥ - يصب فى الصينية ويوزج فى فرن متوسط الحرارة (الرف يكون فى وسط الفرن) .
- ٦ - يختبر نضج الكعكة بوضع سكين فى العجينة فاذا خرجت نظيفة دل ذلك على تمام النضج .
- ٧ - تقليب على منخل سلك وتترك حتى تبرد .
- ٨ - يمكن تلوينها بالشيكولاتة بانقاص مقدار ملعقة كبيرة دقيق من المقدار واطافة ملعقة كبيرة كاكاو فى ملعقة كبيرة ماء مغلى واطافتها الى صفار البيض .





٣



٢



١

المقادير :

- كعكة اسفنجية (تورتن اسبونج كيك) مع مضاعفة المقدار .
- مقدارين من حلوى الزبد بالشيكولاتة .
- أشكال من الزهور مصنوعة من حلوى مولدنج بالوان مختلفة أو وحدات من الكريز المسكر والانجيليكا .

الطريقة :

- ١ - تقطع الكعكة الى نصفين وتحشى بحلوى الزبد وتغطى بالنصف الثانى مع وضع طبقة خفيفة من حلوى الزبد على وجه واجناب التورتة .
- ٢ - توضع الكعكة على قاعدة يمكن ادارتها او على ظهر صينية مرتفعة الجدار حتى يسهل تجميلها .
- ٣ - يملأ كيس بحلوى الزبد مع استخدام بلسنة على شكل شريط ، ويتم عمل شرائط بالطريقة الموضحة فى الصورة ، بحيث يغطى محيط التورتة ونصف السطح العلوى .
- ٤ - ترص الزهور المصنوعة من حلوى مولدنج او بعض وحدات من الكريز والانجيليكا وتغطى بنصف دائرة من حلوى الشيكولاتة (انظر ص ٢٨) .

تورتة بالحلوى الأمريكية



المقادير :

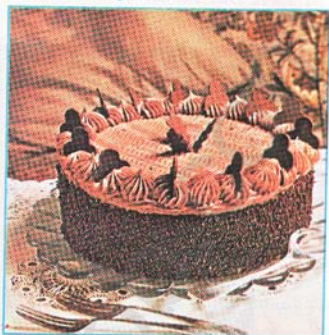
- ٠ كعكة اسفنجية بالشيكولاتة
- ٠ مقدار من الحلوى الأمريكية
- ٠ شيكولاتة قرفة

الطريقة :

- ١ - توضع الكعكة الاسفنجية على قاعدة مرتفعة .
- ٢ - تصب الحلوى الأمريكية بمجرد عملها فوق الكعكة بحيث تغطي الوجه والأجناب تماما بواسطة الباليت .
- ٣ - تكسر الشيكولاتة القرفة وتوضع في وسط التورتة بطريقة رص الحطب .
- ٤ - توضع على مفرش دانتيل أو قاعدة كرتون وتقدم .
- ٥ - يمكن أن تشق الكعكة الاسفنجية بعد أن تبرد وقبل تجميلها ، الى نصفين بالعرض ، ثم يتم حشوها بالكريم شانتلئ ثم تغطي بالنصف الثاني وتغطي بعد ذلك بالحلوى الأمريكية .
- ٦ - يمكن تشكيل الغطاء بطريقة أخرى وذلك بعمل دوائر بواسطة الباليت ثم رفع اليد بسرعة فتعطي شكل المنقار وتترك لتهدأ ويجمل وسطها بقطع الشيكولاتة المقطعة على شكل مثلثات وحينئذ تسمى

Devil's Food Cake

تورتة الشيكولاتة



المقادير :

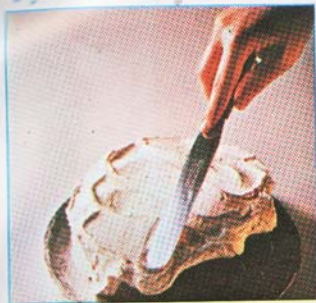
- ٠ كعكة اسفنجية بالشيكولاتة
- ٠ مقدار من حلوى الزبد بالشيكولاتة
- ٠ شيكولاتة فورماسيل
- ٠ قطع رقيقة من الشيكولاتة على شكل المروحة

الطريقة :

- ١ - تشق الكعكة الاسفنجية بعد أن تبرد تماما .
- ٢ - تحشى بحلوى الزبد ثم تغطي بطبقة سميكة منها بحيث تغطي الوجه والأجناب تماما باستخدام الباليت .
- ٣ - تغطي الأجناب بالشيكولاتة الفورماسيل .
- ٤ - يجمل السطح باستخدام الشوكة بعمل خطوط طولية .
- ٥ - يجمل المحيط العلوي للتورتة بعمل وردات من حلوى الزبد باستخدام الكيس والقمع الذي على شكل وردة ، وترص وحدات الشيكولاتة على مسافات متساوية ثم يجمل وسط التورتة بثلاث قطع من الشيكولاتة .
- ٦ - يمكن شق الكعكة الى ثلاث أقسام بدلا من اثنين وحشوها بطوى الزبد بدون اضافة الشيكولاتة ثم تغطية الأجناب بوردات من حلوى الزبد وتغطية الوجه بطوى الزبد مع تجميله بالشوكة ثم توضع التورتة على قاعدة كرتون من الكريز .

www.alkottob.com

طريقة التغطية بالماوى الأمريكية



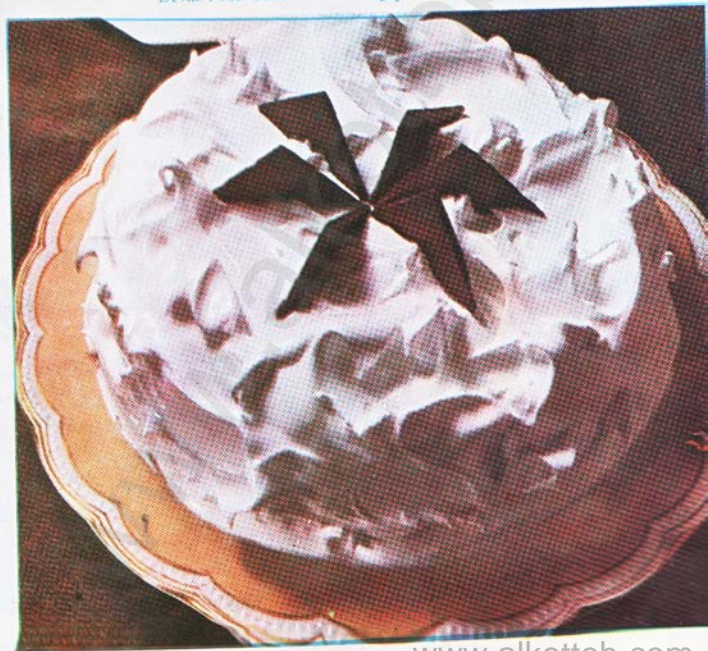
Devils Food Cake

كعكة الشكولاته بالكريمة

Chocolate Cream Cake



تورتة بالماوى الأمريكية





المقادير :

كوب محلول سكرى (مضافا اليه $\frac{1}{2}$ كوب عصير فاكهة حسب نوع الفاكهة التي ستجمل بها الكعكة) .

مقدار من الكعك الاسفنجي

$\frac{1}{2}$ كيلو كريم شانتلى

$\frac{1}{2}$ كيلو فراولة أو علبة فواكه محفوظة

الطريقة :

- ١ - يصب مقدار الكعك الاسفنجي فى صينية مستديرة وتخبز وتشق الى نصفين بعد أن تبرد تماما .
- ٢ - يسقى النصف بالمحلول السكرى أو المحلول السكرى للعبة المستخدمة ويغطى بطبقة من الكريم شانتلى ثم تغطى بالنصف الثانى من الكعكة ثم تسقى ثانية بباقى الشراب .
- ٣ - يجميل الوجه بوردات من الكريم شانتلى ووحدات من الفراولة .
- ٤ - يمكن تغيير التجميل كالاتى :

اولا : تخبز العجينة فى قالب مستطيل أو مربع .

ثانيا : تغطية الأجناب بالكريم شانتلى أو باللوز المحمص .

ثالثا : رص وحدات أو أجزاء من الفاكهة المستخدمة فى النصف . مع عمل وردات من الكريم شانتلى على الوجه على طول محيط التورته .

تورته موسى الليمون

المقادير :

$\frac{1}{2}$ كيلو كريم شانتلى

كعكة اسفنجية بالشيكولاتة أو بدونها

مقدار من موسى الليمون (انظر باب المثلجات)

شرائح من الليمون الحلو

الطريقة :

- ١ - تشق الكعكة وتحشى بالكريم شانتلى ثم تغطى بالنصف الثانى .
- ٢ - تصب عليها مقدار من موسى الليمون وتترك فى الثلاجة حتى تجمد طبقة موسى .
- ٣ - يجميل الوجه بشرائح الليمون والحلقات من الليمون .

تورتة موسى الليمون

تورتة المشمش بالكريم شاناي



تورتة مارون البطاطا



المقادير :

- كعكة اسفنجية
- كوب كريم شانتلي
- مقدار من مارون البطاطا مكون من :
- ٢ بطاطا كبيرة
- ٣ ملعقة شيكولاتة بودرة
- ٤ ملاعق زبد
- ١/٢ كيلو سكر بودرة
- ١ ملعقة فانيليا
- ١ ملعقة مربى



الطريقة :

- ١ - تشوى البطاطا فى الفرن وتقشر وتهرس جيدا مثل البطاطس البيوريه
- ٢ - يضاف السكر البودرة والزبد والشيكولاتة والفانيليا ويقلب الخليط جيدا حتى يتجانس *
- ٣ - تشق الكعكة الى نصفين بالعرض ويوضع مقدار ربع الحلوى على النصف ويغطى بالنصف الثانى من الكعكة *
- ٤ - تدهن الكعكة بالمربى السائل ثم توضع فى طبق سرفيس *
- ٥ - توضع حلوى البطاطا فى مصفاة الطماطم ذات اليد ، وتقرب من سطح الكعكة ثم تدار يد المصفاة فتسقط البطاطا على شكل الشعيرية بحيث تغطى اجزاء التورته وقد ترش بقليل من السكر البودرة وتجميل بوردات من الكريم شانتلي *
- ٦ - يمكن تقديم طبق من حلوى البطاطا كالاتى :

(١) توضع حلوى البطاطا فى مصفاة الطماطم كما سبق ثم تدار يد المصفاة فتسقط حلوى البطاطا فى وسط طبق التقديم *

(٢) تعمل بوردات من الكريم شانتلي حول البطاطا وتجميل بقطع من الكريز المحفوظ *



المقادير :

انصاف من عين الجمل
أو
١/٢ كوب كريم شانتللى

كعكة اسفنجية بالشيكولاتة
مقدار من حلوى الشيكولاتة

الطريقة :

- ١ - تشق الكعكة الى نصفين بالعرض ، تحشى بقليل من حلوى الشيكولاتة ثم تغطى بالنصف الثانى من الكعكة .
- ٢ - توضع فوق ظهر صينية مرتفعة الجدار ثم تصب عليها حلوى الشيكولاتة بسرعة بحيث تغطيها تماما .
- ٣ - تترك حتى تجمد ثم توضع فى السرفيس وتجمل بانصاف عين الجمل على مسافات متساوية او بوردات من الكريم شانتللى .

تورته النخطوبة

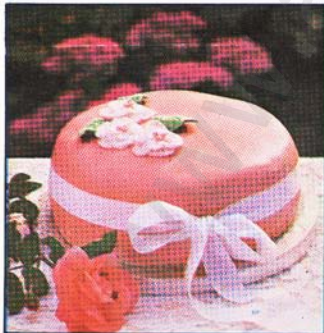
المقادير :

كعكة اسفنجية او كعكة من عجينة الكيك
كوب حلوى زبد

مقدار من الفندان ملون ببلون روز (ص ١٢)
٣ وردات من حلوى مولدنج (ص ٢٨)
شريط ابيض

الطريقة :

- ١ - تشق الكعكة وتحشى بحلوى الزبد ثم تغطى بالنصف الثانى من الكعكة .
- ٢ - تدهن الكعكة بقليل من مربى المشمش ثم تغطى بالفندان بالطريقة الموضحة فى ص ١٢ ثم تجمل



المقادير :

مكسرات مغرية أو لوز محمص
مربى مشمش قهبا
وحدات من الكريز المحفوظ

تورتن اسبونج كيك (ص ٢٠)
علبة أناناس حلقات
٢ كوب كريم شانئلى

الطريقة :

- ١ - تشق الكعكة الى نصفين بالعرض ثم تحشى بنصف كوب كريمة مقطوع به بعض شرائح من الأناناس ثم تغطى بالنصف الثانى من الكعكة .
- ٢ - توضع الكعكة فى السرفيس ثم تغطى بالمربى السائلة ويدهن الوجه والأجناب بالكريمة بحيث يتبقى نصف كوب كريمة .
- ٣ - تغطى الأجناب باللوز المحمص أو المكسرات المغرية وترص حلقات الأناناس على الوجه على شكل دائرة ويوضع فى وسط كل حلقة واحدة من الكريز المحفوظ .
- ٤ - يجمل الوجه بالكريم شانئلى على شكل وردات بحيث يغطى وجه التورته تماما كما هو واضح بالصورة . كما تجمل بقطع صغيرة من الانجليكا والكريز وتوضع فى الثلجة الى حين تقديمها .

Topsy Orange Ring تورته حلقة البرتقال

المقادير :

١ كوب عصير برتقال
٢ برتقالة
بعض وحدات من الكريز المحفوظ

كعكة اسفنجية
١ كوب ماء
٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش
٢ ملعقة كبيرة مربى مخففة
بشر برتقالة

الطريقة :

- ١ - يوضع السكر والماء فى كسرولة وترفع على النار الهادئة حتى يغلى بدون تقليب لمدة دقيقة .
- ٢ - يرفع من على النار ويترك حتى يبرد ثم يضاف اليه عصير البرتقال وبشر البرتقال .
- ٣ - توضع الكعكة فى الصينية التى خبزت فيها ويصب عليها الخليط السابق وتترك حتى تتشرب تماما ثم ترفع من الصينية وتوضع فى طبق التقديم .
- ٤ - تقشر برتقالة وينزع منها البذر وتفصص الى فصوص كما تقطع البرتقالة الثانية الى حلقات رفيعة بقشرها .
- ٥ - تجمل التورته بوضع فصوص البرتقال على شكل دائرة فى النصف كما ترص وحدات حول التورته على مسافات متباعدة .
- ٦ - توضع الحلقات التى بقشرها بالتبادل مع فصوص البرتقال حول التورته ثم توضع وحدات الكريز فى وسط كل حلقة برتقال كما يجمل الوجه بوضع وحدات من الكريز بين كل فص وآخر .
- ٧ - تدهن التورته جميعها بواسطة فرشاة بالمربى المخففة لتظهر لامعة .





المقادير :

٨	بيضات (مفصول الصفار عن البياض)	١٠	ملاعق كبيرة سكر
	بشر ليمونة	٦	ملاعق كبيرة دقيق
٤	ملاعق عصير ليمون	٢	ملعقة كورن فلور
١	ملعقة صغيرة بيكنج بودر	١	ملعقة صغيرة فانيليا
للحشو :			
٢	ورقة جيلاتين أو ٤ ملاعق جيلاتين بودرة	٣	كوب كريمة
٤	ملاعق ماء	١	علبة أناناس مقطع قطع صغيرة
٤	ملاعق سكر بودرة		
	قليل من الشيكولاتة القرفة		

الطريقة :

- ١ - تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق أو تفرش بورق زبد وتدهن بالسمن .
- ٢ - يضرِب صفار البيض ويضاف اليه عصير وبشر الليمون والسكر والفانيليا حتى يصبح كالكريمة .
- ٣ - يضرِب بياض البيض بالمضرب جيدا حتى يصبح أبيض كالسارنج .
- ٤ - ينخل الدقيق والكورن فلور والبيكنج بودر ثم يضافوا جميعا لصفار البيض قليلا قليلا بالتبادل

- مع بياض البيض المضروب حتى تنتهى مقادير الدقيق وبياض البيض مع مراعاة التقليب بخفة .
- ٥ - يصب الخليط فى الصينية ويزج فى الفرن لمدة نصف ساعة حتى يتّضح .
 - ٦ - يتم اخراجه من الفرن ويترك حتى يبرد نوعا لمدة ٠ مس دقائق ثم نقلب الكعكة على جرية سلك وتترك حتى تبرد تماما .
 - ٧ - تشق الكعكة الى ثلاث حلقات بالعرض
 - ٨ - ينقع الجيلاتين فى ماء بارد لمدة خمس دقائق حتى يلين ثم يرفع على النار حتى يذوب تماما ثم يرفع من على النار ويترك حتى يبرد . يضاف اليه $\frac{1}{4}$ مقدار الكريمة ويحلى بالسكر وتضاف اليه قطع الاناناس .
 - ٩ - يقسم هذا المقدار الى ثلاث اقسام يحتفظ بقسم منها لتجميل الوجه والباقي تحشى به الثلاث طبقات للكعكة .
 - ١٠ - يجميل الوجه بتغطيته بالجزء الذى تم الاحتفاظ به لهذا الغرض ويتم عمل وردات من الكريم شانتلى على المحيط العلوى للتورطة مع تجميلها ببعض وحدات من الشيكولاتة القرفة .

تورطة بحلوى الماء Glace' Icing



المقادير :

- ١ كعكة اسفنجية
- كوب كريم شانتلى أو ثلاث ملاعق كبيرة مربى
- ٢ مقدار من حلوى الماء
- ٢ ملعقة كبيرة حلوى ماء بالشيكولاتة

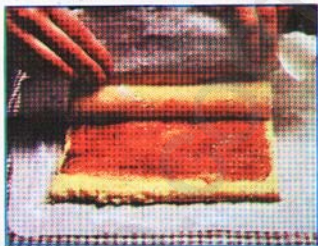
الطريقة :

- ١ - تشق الكعكة الى نصفين بالعرض وتحشى بالكريم شانتلى أو بالمربى .
- ٢ - يتم التجميل إما بصب حلوى الماء على التورطة فور عملة أو يستخدم كالاتى :
 - ١ - يصب حلوى الماء (الذى بدون لون) على التورطة فور عمله بحيث يغطيها تماما .
 - ب - توضع حلوى الماء بالشيكولاتة فى كيس من الورق أو القماش بالقمع ويتم عمل خطوط طوليه على مسافات متساوية على الوجه .
 - ج - تعمل خطوط عريضة بسكين أو طرف سيخ مدبب كما هو واضح بالصورة ويجمل المحيط بحلوى الزيد .

Swiss Roll

السويسرول

طريقة لف السويسرول



السويسرول
بالشيكولاتة
والكريم شانتلي

صاج السويسرول



السويسرول
بحلوى الزيت

طريقة تبطينه



السويسرول Swiss Roll

المقادير :

١ كوب سكر بودرة	٥ بيضة
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر	١ ١/٢ كوب دقيق
	١ ملعقة صغيرة فانيليا

الحشو والتجميل :

مربى أو كريمة - مكسرات - حلوى زبد - سكر بودرة - شيكولاتة فورماسييل .

الطريقة :

- ١ - يدهن صاج متوسط الحجم (حوالى ٣٠ سم × ٢٢ سم) بالسمن ثم يغطى بورق الزبدة بما فى ذلك الأجناب ثم تدهن بالسمن وترش بالدقيق .
 - ٢ - يوقد الفرن .
 - ٣ - يوضع البيض فى سلطانية كبيرة ويضرب بالمضرب حتى يغلظ قوامه ثم يضاف السكر ويستمر فى الضرب حتى يصبح المزيج سميكاً (اذا رفع المضرب الى اعلا ينزل الخليط بثقل) ، تضاف الفانيليا
 - ٤ - ينخل البيكنج بودر والدقيق ثم يضافا الى الخليط السابق بخفة متناهية .
 - ٥ - قد يضاف لمعلقين شيكولاتة بودرة الى الدقيق أثناء التقليب اذا اريد عمل السويسرول بالشيكولاتة .
 - ٦ - يصب الخليط فى الصاج بحيث يغطى كل القاع ويخبز فى فرن حار لمدة عشر دقائق تقريبا .
 - ٧ - تفرش ورقة زبد على منضدة وترش بسكر البودرة .
 - ٨ - يقلب الصاج على الورقة حال خروجه من الفرن .
 - ٩ - يترك صاج السويسرول حتى يبرد تماما ثم يرفع الصاج وتقطع الجوانب الجافة من السويسرول بسرعة بعد نزع الورق .
 - ١٠ - تفرد المربى فوق السويسرول بسكين عريض أو بالباليت مع ترك حوالى ١/٢ بوصة من الجوانب بدون التغطية بالمربى (تخفف المربى بقليل من الماء وتغلى على النار قبل استعمالها) .
 - ١١ - تلف بخفة على شكل اسطوانة من جهة العرض مع ملاحظة جعل اللفة الاولى صغيرة قدر المستطاع ، ثم تلف فى الورقة المرشوشة سكر وتترك مدة لتثبيت لفة السويسرول .
- وفى حالة عمل السويسرول بالكريمة تلف السويسرول اولاً بدون حشو ثم تفرد وتوضع فوقها طبقة من الكريمة بدلا من المربى ثم تلف ثانيا كما فى سويسرول المربى .
- ١٢ - لتجميل السويسرول : يدهن الوجه بالمربى ويرش عليه البندق المحمص .
 - أو تدهن بالمربى وتدحرج على شيكولاتة فورماسييل .
 - أو تقطع دوائر وتقدم كجاتوه على مفرش دانتييل .
 - أو تغطى بحلوى الزبد وتجعل بتمرير الشوكة عليها (تقدم كتورتة) .
 - أو يصب عليها حلوى الشيكولاتة (تقدم كتورتة) .

السويسرول بالأماسية

ير :

وحدات من اللوز مقشر ومحمص

سويسرول مقطع حلقات

مقدار من*الأماسية مكون من :

(كوب عصير ليمون - ٩ كوب ماء - ١٥ ورقة جيلاتين - سكر للتحلية) *

الطريقة :

- ١ - يسكر الجيلاتين ويوضع في اناء واسع ثم يصب عليه الماء ويرفع على النار الهادئة حتى يذوب تماما ثم يخلط بالسكر على أن تكون التحلية عالية ثم يصب عليه الليمون ويترك حتى يبرد ويصفى *
- ٢ - يصب قليل من الأماسية في قاع صينية بسبك ٧ سم وتوضع في الثلاجة حتى تجمد *
- ٣ - ترص طبقة من طبقات السويسرول فوق الأماسية ويرش قليل من اللوز المفري *
- ٤ - تصب عليها طبقة من الأماسية وتوضع في الثلاجة حتى تجمد ثم يرص عليها طبقة أخرى من حلقات السويسرول *
- ٥ - تصب باقى الأماسية بحيث تغطي السويسرول تماما وتوضع في الثلاجة (يلاحظ الاحتفاظ بقليل من الأماسية في الثلاجة لتجمد) *
- ٦ - تقلب الصينية وقت التقديم في طبق بنور وتجميل باللوز وتقطع الأماسية المحتفظ بها وترش حول الطبق *

تورتة الأماسية

المقادير :

كعكة اسفنجية

علبة فاكهة محفوظة أو اى فاكهة مقطعة الى قطع صغيرة *

مقدار من الأماسية (السابق عملها مع السويسرول أو ٢ باكوجيلى مذابة في ثلاثة اكواب ماء) *

الطريقة :

- ١ - تضاف الفاكهة الى الأماسية السابق عملها أو الجيلي بعد أن يبرد *
- ٢ - يصب قدر كوب من الأماسية في الصينية التى خبزت فيها الكعكة وتترك في الثلاجة حتى تجمد *
- ٣ - توضع الكعكة فوق طبقة الأماسية ثم يصب باقى الأماسية عليها بحيث تغطيها تماما وتوضع في الثلاجة حتى تجمد *
- ٤ - تقلب في طبق التقديم ويجميل الوجه ببعض قطع الأماسية المقطعة على شكل مكعبات أو يوردات من الكريم شانتللى وتجميل اجناب التورتة باللوز المفري (يساعد على قلب التورتة وضع الصينية في ماء ساخن) *

سبت الأرميت Cream Basket

المقادير :

كعكة اسفنجية

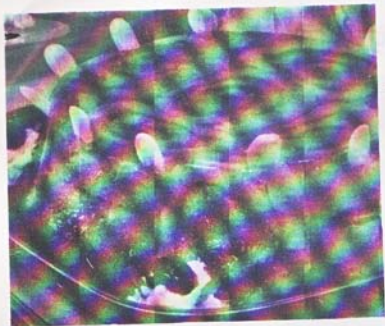
فواكه مقطعة قطع صغيرة

عرق كرفس مسكر

٢ كوب كريم شانتللى

الطريقة :

- ١ - تقطع ٧ الكعكة الاسفنجية بالعرض وتقطع الى نصفين متساويين *
- ٢ - ترص الفاكهة المقطعة على الكعكة بحيث تكون مرتفعة عند المحيط الخارجى وتقل كلما اتجهنا الى منتصف الكعكة ثم تغطي بالكريم شانتللى يعمل وردات بالكيس والقمع بحيث تغطي الفاكهة تماما *
- ٣ - يوضع نصفى ثلث الكعكة كما هو مبين في الصورة ثم يشنى عرق الكرفس المسكر على شكل يد السبت ويختصر على جانبي الكعكة ويقدم السبت على مفرش دانتيل *



تورتة السوسيرول بالأطماية



تورتة
الأطماية



سبت الكريمة

بعض الطرق المختلفة لتجميل التورتة الاسفنجية بحلوى الزبد



تورتة اسفنجية
مغطاة بحلوى الزبد
ملونة بجملة الوان



تورتة اسفنجية
مغطاة بحلوى الزبد
ومجملة بأصابع
الشيكلاتة القرفه



سويسرول بالشيكلاتة
مغطاة بحلوى الزبد
بالشيكلاتة على هيئة
جوز الشجرة

الأنواع المختلفة من الجاتوهات

يمكن عمل عدة أنواع من الجاتوهات مستخدمين الكعك الاسفنجي وعجينة الشو وعجينة البابا وعجينة السابليه ويمكن تغطيتها بأشكال مختلفة فهي اما أن تقطع الى قطع كبيرة أو الى قطع صغيرة . والأخيرة تسمى جاتوه سواريه . ويمكن تغطية الجاتوه عموما بجميع انواعه كتغطيات التورت (حلوى الزبد - حلوى الماء - حلوى الشيكولاتة) . ويتبع في طريقة التجميل والحشو كما يتبع في عمل التورت .

جاتوهات
مختلفة الأشكال
والتغطية والتجميل



1. Progrès chocolat 2. Mascotte 3. Bateau marron 4. Progrès
5. Caraque 6. Mokatine 7. Chou à la crème 8. Pont-neuf

جاتوه سواريه مغطى
بحلوى الماء بالوانه
المختلفة ومجمل الوجه
بالمكسرات والفواكه
المسكرة وحلوى
الشيكولاتة ويقدم في
ورق بليسيه . . .



Pour les glacés
Parfums : 1. Framboise. 2. Café. 3. Kummel. 4. Cherry. 5. Chocolat. 6. Marron. 7. Café et noix.



أصابع الأسبونج

Sponge Fingers

المقادير :

- مقدار من عجينة الكعك الاسفنجي
- مقدار من حلوى الشيكولاتة
- ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة فورماسييل
- أو
- جوز هند أو مكسرات مفرية

الطريقة :

- ١ - يصب قليل من عجينة الكعك الاسفنجي في القوالب التي على شكل الأصابع ويراعى ترك ثلثه بدون عجينة .
- ٢ - يزج في فرن حار لمدة ٦ دقائق ثم تهدأ النار حتى يحمر اللون (لونا ذهبيا) وينضج ؛
- ٣ - ترفع الأصابع وترص على جريليا سلك حتى تبرد .
- ٤ - تغمس أطراف الأصابع في حلوى الشيكولاتة السائلة ثم تغمس في الشيكولاتة الفورماسييل أو جوز الهند أو المكسرات المفرية وتقدم كنوع من الجاتوه .

دموع الأسبونج

Sponge Drops

المقادير :

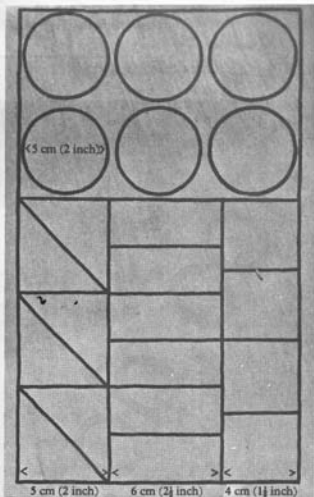
- مقدار من عجينة الكعك الاسفنجي
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ٢ ملعقة كبيرة مربى
- أو
- ٢ ملعقة كبيرة كريم شانتلي

الطريقة :

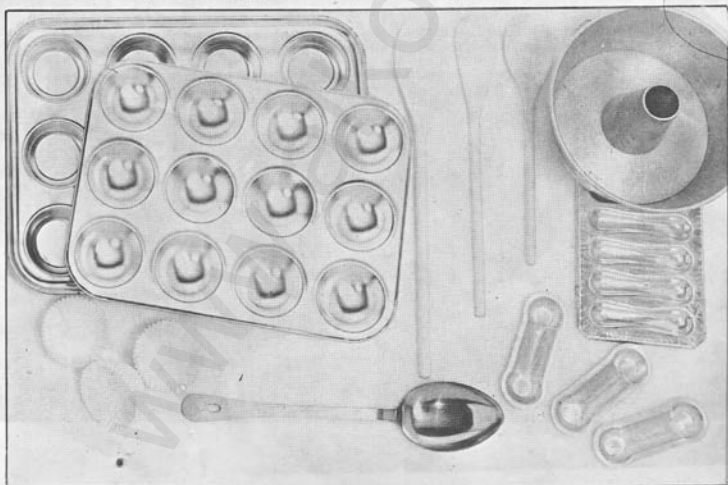
- ١ - تدهن قوالب الفطيرات بالسمن وترش بالدقيق .
- ٢ - يوضع في كل عين من القالب مقدار من عجينة الكعك بحيث يترك ١/٢ (العين) بدون عجينة .
- ٣ - يزج في فرن حار لمدة ٦ دقائق ثم تهدأ النار حتى يحمر اللون (لونا ذهبيا) وينضج .
- ٤ - يترك ليبرد ثم تلصق كل وحدتين بالمربي أو الكريمة وترش الوحدات بسكر البودرة وتقدم كنوع من الجاتوه .

طريقة تقطيع قوالب سويسرول الى جاتوهات

تصب العجينة الاسفنجية في صاج سويسرول (انظر طريقة عمل السويسرول) في صاج طوله ٢٥ سم وعرضه ١٥ سم (على سبيل المثال) وتقطع كعكة السويسرول - بعد نضجها وبعد ان تبرد - الى الاشكال المبينة في الصورة فينتج عدد ٢٢ قطعة جاتوه منها ست مستديرة (قطر الدائرة ٥ سم) وأربع مربعات بطول صاج ٥ سم وست مستديرة بطول ٦ سم وعرض ٢.٥ سم وست مثلثات متساوية بقاعدة طولها ٥ سم .



قوالب وأدوات تستخدم في عمل بعض أنواع الجاتوه الإسفنجي.



طرق خاصة لتجميل الكيك



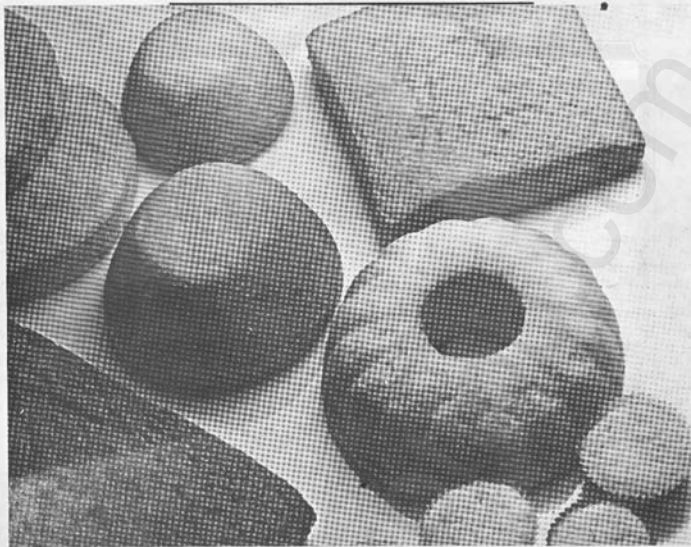
الباب الثاني

الكيك والبسكوت والسابليه

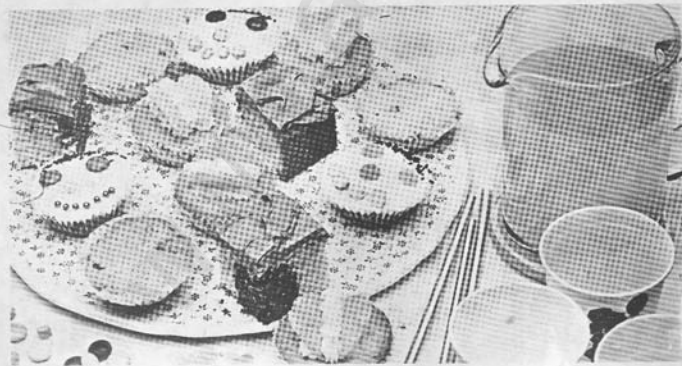
عجينة الكيك	الفصل الأول
عجينة البسكوت والبتيفور	الفصل الثاني
عجينة السابليه	الفصل الثالث



الأشكال المختلفة للكيك



جاتوهات من الالك



عجينة الكيك

من أحب الأطباق التي تقدم مع فنجان الشاي - الكيك - وهو اما محشو بفواكه او زبيب او مكسرات او جوز هند . وقد يضاف للعجينة لبن او شيكولاتة بودرة او بشر برتقال ، او عصير برتقال ، وتصنع عجينة الكيك اما بالطريقة البسيطة او بالطريقة الدسمة .

ويمكن تشكيل عجينة الكيك على اشكال مختلفة كان نخبز في صينية وتقدم كالتورتة او تخبز في قالب مزركش او في قالب مستطيل او في قوالب فطيرات او في ورق بليسيه وتسمى الكيكة باسم الاضافات السابق ذكرها فمثلا كيك البرتقال ، او كيك الفواكه . الخ وقد تجمل بطوى الشيكولاتة او بحلوى الزبد او بطوى الماء او بالمكسرات والفواكه المسكرة .

الطريقة الصحيحة لعمل الكيك ونجاحه :

- ١ - قبل البدء في العمل تدهن الصوانى او القوالب بالسمن وكذلك ترش بالدقيق او تبطن بالورق الشفاف .
- ٢ - يوقد الفرن قبل البدء في العمل .
- ٣ - يراعى الدقة في اخذ المقادير وتنفيذ الطريقة .
- ٤ - يجب العمل في مكان هادى حتى يتيسر عمل عجينة جيدة خفيفة .
- ٥ - السرعة في العمل وادخال الكيك في الفرن عقب الانتهاء من عمله مباشرة قبل ان يقل مفعول الخميرة التي تعمل على خفة العجينة .
- ٦ - لا يجب ان تكون العجينة يابسة او لينة اكثر من اللازم والالتصاق بالغاز وسقطت الفاكهة او الزبيب في قاع الكيكة .
- ٧ - يجب عند ادخال الكيك في الفرن ان تكون حرارته متوسطة او دون المتوسطة حتى لا تحترق الطبقة الخارجية قبل تمام النضج مع مراعاة وضع القوالب الصغيرة في الرف العلوى والقوالب المحتوية على فواكه او زبيب في الرف السفلى .
- ٨ - تضاف الخميرة مع آخر ملعقة دقيق اثناء العمل وتخلط بخفة حتى تتجانس العجينة تماما .
- ٩ - عند صب العجينة في القالب المعد لها يجب الا تزيد الكمية عن ثلثي القالب .
- ١٠ - يقلل باب الفرن بخفة ولا يفتح الا قليلا ولا يجوز فتحه مطلقا قبل مضي ١٠ دقائق على الأقل ، حتى لا يدخل الهواء البارد ويعمل على ثقلها .
- ١١ - يغطى سطح الكيك - اذا احمر وجهه قبل تمام النضج - بورقة مزدوجة مدهونة بالسمن
- ١٢ - يختبر نضج الكيك بغرز سكين رفيع في احد الجوانب فاذا خرج دون ان يعلق به شئ دل ذلك على تمام النضج ، ويستدل على تماسك وسط الكيكة عندما تحدث صوت اجوف عند ضربها .
- ١٣ - لا يقطع الكيك الا بعد ان يبرد تماما حتى لا تتكسر الكيكة .
- ١٤ - اذا اريد الاحتفاظ بالكيكة لفترة دون ان تجف فيجب تركها صحيحة ووضعها في علبة من البلاستيك مغطاة بعد ان تبرد تماما والا تعفنت .
- ١٥ - يمكن استخدام المضرب الكهربائى مع ادارته ببطء عند ضرب البيض بالسكر مع مراعاة عدم ضربه اكثر من اللازم وازافة البيض تدريجيا بعد ذلك .

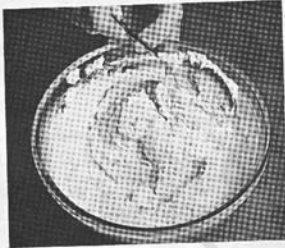
خطوات عمل الكيك بالطريقة الدسمة



١ - دك الزبد جيدا مع السكر حتى يصبح خفيف كالكرامة .



٢ - يرب البيض مع اضافة الفانيليا ثم يضاف تدريجيا على الزبد والسكر مع التقليب الجيد .



٣ - يضاف البيكنج بودر الى الدقيق مع ذرة الملح ويتم تخلطهم ثم يضافوا الى الخليط السابق . وقد يضاف قليل من اللبن او عصير البرتقال اذا كانت العجينة يابسة .



٤ - يصب في قالب مدهون سمن او مبطن بورق الزبد ويخبز في الفرن حتى ينضج ثم يقلب ويقدم في طبق التقديم ولا يقطع الا بعد ان يبرد تماما .

كيك الفاكهة

المقادير :

- وزن ٥ بيضة زبد
- وزن ٥ بيضة دقيق - ذرة ملح
- وزن ٥ بيضة سكر بودرة
- فواكه مسكرة - زبيب
- ٥ بيضة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة :

تتبع الطريقة الدسمة فى عمل الكيكة .

كيك البرتقال

المقادير :

- ٥ بيضة
- ١ ١/٢ كوب زبد أو سمن
- ١ ١/٢ كوب دقيق - ذرة ملح
- ١ ١/٢ كوب سكر
- ١/٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- بشر وعصير برتقالة

الطريقة :

تتبع الطريقة الدسمة فى عمل الكيكة .

كيك بحلقات البرتقال

كمقادير الكيك السابق غير أنه يختلف فى تقديمه وذلك بالآتى :

- ١ - يدهن قالب الكيك بالسمن دهنا جيدا .
- ٢ - تقشر برتقالة بصرة ثم تقطع حلقات بالعرض مع نزع البذور تماما وترص فى قاع القالب بشكل منظم .
- ٣ - يصب خليط الكيك فى القالب فوق حلقات البرتقال ثم يوزج فى الفرن حتى ينضج ثم يقلب ويقدم .

كيك الرخام

المقادير :

- ١ ٢ ١/٢ كوب دقيق
- ١ كوب سمن أو زبد
- ١/٢ كوب لبن
- ٧ : ٥ بيضة
- ١ ١/٢ كوب سكر
- ١ ١/٢ ملعقة شيكولاتة مذابة فى قليل من اللبن
- ٢ ١/٢ ملعقة كبيرة دقيق للتبطين
- ١ ١/٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ ١/٢ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- ١ - يخفق السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالكريمة - يرب البيض ويضاف اليه - ثم يضاف اللبن ويقلب المزيج جيدا .
- ٢ - يضاف البيكنج بودر للدقيق ويخلط الجميع بخفة ، ثم يقسم الى قسمين ويضاف الى أحدهما ملعقة الشيكولاتة .
- ٣ - يدهن قالب الكيك بالسمن جيدا ويرش بالدقيق ، ثم تسكب العجينة بوضع بضع ملاعق من الابيض ثم يليه بضع ملاعق من اللون بالشيكولاتة وهكذا حتى ينتهى المقدار .

المقادير :

ملعقة صغيرة بيكنج بودر	١	كوب دقيق	٢
ملعقة صغيرة فانيليا	١	كوب سكر بودرة	١
فنجان شيكولاتة بودرة أو كاكاو	١/٢	بيضة	٣
ذرة ملح		كوب سمن	٢
		كوب لبن	٢

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق و ذرة الملح و البيكنج بودر و تضاف اليه الشيكولاتة أو الكاكاو .
- ٢ - يدعك السمن مع السكر جيدا حتى يصير الخليط أبيض كالفقشة .
- ٣ - يرب البيض و تضاف الفانيليا ثم يضاف الى السمن و السكر و يقلب جيدا .
- ٤ - يضاف مخلوط الدقيق الى البيض و السكر و السمن السابق اعدادهم (٢ عاليه) و يقلب الخليط جيدا ، و قد يضاف قليل من اللبن اذا احتاج الأمر .
- ٥ - تكمل الكيكة كما سبق شرحه في كيكة الفاكهة .

الكيك الاقتصادي

المقادير :

كوب سكر	١	ملاعق كبيرة سمن	٣
بيضة	٢	كوب دقيق	٢
ملعقة كبيرة بيكنج بودر	١	كوب لبن أو كوب عصير برتقال	
		مكسرات أو زبيب أو بشر برتقال	

الطريقة :

- ١ - يدعك السمن جيدا ثم يضاف السكر و يدعك الخليط و يقلب جيدا .
- ٢ - يرب البيض و تضاف اليه الفانيليا ثم يضاف الى الخليط السابق و يقلب جيدا .
- ٣ - يضاف البيكنج بودر للدقيق ثم يضاف للخليط السابق .
- ٤ - يضاف اللبن أو عصير البرتقال تدريجيا حتى تتكون عجينة ، و يضاف بشر البرتقال أو المكسرات أو الزبيب .
- ٥ - يبطن قالب بالسمن جيدا و يصب فيه الخليط حتى يصل الى ثلاثة أرباع القالب ، أو يصب في قوالب الفطيرات على أن يقدم على شكل وحدات صغيرة .
- ٦ - تزج في فرن جار نوعا حتى يتم النضج و تقدم .



المقادير :

كوب زبيب	½	كيلو زبد	½
ملعقة صغيرة بيكنج بودر	1	كيلو دقيق	½
ملعقة صغيرة فانيليا	1	كوب فواكه مسكرة	½
ملعقة كبيرة لوز مقطع انصاف	2	كيلو سكر بودرة	½
		بيضات	8

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع البيكنج بودر .
- ٢ - يدعك الزبد جيدا ثم يضاف اليه السكر تدريجيا ويخفق حتى يصير الخليط أبيض كالقشدة .
- ٣ - يرب البيض قليلا مع اضافة الفانيليا ثم يضاف الى الخليط السابق تدريجيا ويقرب جيدا .
- ٤ - يضاف الزبيب بعد تنظيفه الى الفواكه المسكرة وقد تخلط بملعقة دقيق ثم يضافوا الى الخليط السابق .
- ٥ - يضاف الدقيق تدريجيا مع التقليب المستمر حتى تختلط الخامات مع بعضها جيدا وقد يضاف قليل من اللبن اذا لزم الأمر .
- ٦ - تصب العجينة في قالب مستدير وغويط مدهون بالسمن أو مبطن بورق الزبد وترص انصاف اللوز على شكل دائري ويدهن الوجه ببياض البيض ويخبز في فرن حار اول لمدة عشر دقائق حتى لا ترسب الفاكهة ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج حوالي من ٣٠ : ٤٠ دقيقة .
- ٧ - يتم اختبار الكيكة كما سبق شرحة ثم تقلب من القالب وتترك حتى تبرد تماما ثم تقدم كما هي أو تقطع الى شرائح .



كيك شيكولاتة بالفستق

Chocolate Pistachio Cake

كيك الرخام بالشيكولاتة

Chocolate Marble Cake

المقادير :

كعكة شيكولاتة (ص ٥٦)

للتجميل :

١ ١/٢ كوب شيكولاتة بودرة
قطعة زبد صغيرة - قليل من الفستق

الطريقة

١ - تصهر الشيكولاتة مع الزبد في كسرولة في حمام مائى ثم تصب على الكيكة بعد أن تبرد ، وتجمل بالفستق المفرى .

٢ - تشق الكيكة الى نصفين بالعرض وتحشى بالكريم شانلى ويرش الوجه بالسكر البودرة وتزخرف بطرف السكين بعمل خط من وردات الكريمة فى وسط الكيكة على أن يلصق بكل وردة شريحة من البرتقال وتجمل بقطع من الانجليكا .

المقادير :

كعكة الرخام (ص ٥٥)

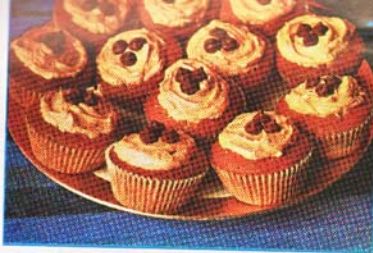
للتجميل :

مقدار من حلوى الزبد بالشيكولاتة
بعض وحدات من الشيكولاتة القرفة

الطريقة

١ - يغطى وجه الكيكة بحلوى الشيكولاتة باستخدام الباليت ثم يوضع عليها وحدات من الشيكولاتة القرفة .

٢ - قد يجمل كيك الرخام بحلوى الماء وذلك بصب الحلوى فوق الكيكة بعد نضجها ويجمل الوجه بالفواكه المسكرة .



Polka Dot chocolate

- المقادير :**
- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| ١ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة | ٤ ملعقة كبيرة زبد |
| ٤ ملعقة كبيرة دقيق + ذرة ملح | ٤ ملعقة كبيرة سكر |
| ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر | ٢ بيضة |
| | ١ ملعقة صغيرة فانيليا |

للتجميل :

- ٣ : ٤ ملعقة كبيرة سكر بودرة ناعم جدا
٢ : ملعقة كبيرة زبد
١ : ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة

الطريقة :

- ١ - يدعك الزبد جيدا مع السكر حتى يصبح الخليط هشاً خفيفاً .
- ٢ - يضرب البيض ويضاف اليه الفانيليا ثم يضاف تدريجياً الى الخليط السابق مع التقليب الجيد بعد كل اضافة .
- ٣ - تضاف الشيكولاتة البودرة والبيكنج بودر الى الدقيق المنخول .
- ٤ - يدهن ورق بليسيه دهان خفيف ثم يصب في كل قالب مقدار من العجينة بحيث يملأ ثلثيه فقط .
- ٥ - ترص الوحدات في صاج وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ ق ثم يترك بعد النضج حتى يبرد تماما .
- ٦ - للتجميل : تدعك الزبد ويضاف اليها السكر قليلاً قليلاً مع الدعك الجيد ثم يلون ثلث المقدار بالشيكولاتة البودرة .
- ٧ - يوضع فوق كل وحدة مقدار من الحلوى البيضاء وثلث نقط من الشيكولاتة بواسطة الكيس والقمع .



Madlines Cake

- المقادير :**
- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| ٤ ملاعق كبيرة زبد | ٤ ملاعق كبيرة + ذرة ملح |
| ٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة | ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر |
| ١ ملعقة صغيرة فانيليا | ٢ بيضة |

للتجميل :

- ٤ : ملاعق مربى مشمش أو فراولة
٣ : ملاعق كبيرة جوز هند مبشور
كرفس مسكر وكريز

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر .
- ٢ - يضرب البيض جيدا ويضاف اليه الفانيليا .
- ٣ - يدعك الزبد مع السكر دعكاً جيداً حتى تصبح خفيفة ثم يضاف البيض تدريجياً مع الدعك .
- ٤ - يضاف الدقيق ويقلب الخليط حتى يمتزج تماماً .
- ٥ - تصب العجينة في قوالب كيك عميقة مدهونة سمن دهناً جيداً ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ ق حتى تنضج ويحمر الوجه .
- ٦ - تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد .
- ٧ - تدهن الوحدات بالمربى المصفى الساخن ثم تدحرج الوحدات على جوز الهند المبشور مع تثبيته بواسطة اليد أو الباليت .
- ٨ - تجمل الوحدات بالكريم والانجليكا (كرفس مسكر) .



المقادير :

٨	ملاعق كبيرة دقيق
٣	ملاعق زبد أو سمن
٣	بيضات
٣	ملاعق فواكه مسكرة وزبيب
½	ملعقة صغيرة قرفة
½	ملعقة بيكنج بودر
٣	ملاعق سكر بودرة
٢	ملعقة كبيرة لبن
١	ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع نرة الملح والبيكنج بودر وتضاف اليه القرفة .
- ٢ - تضاف الزبد أو السمن وتفرك مع الدقيق بأطراف الأصابع حتى تصبح مثل البقسماط ثم يضاف السكر البودرة .
- ٣ - يخفق البيض ويضاف اليه الفانيليا واللبن ثم يصب على الخليط السابق حتى تتكون عجينة يابسة .
- ٤ - تدهن صينية بالسمن وتوضع بواسطة الملعقة وحدات على شكل غير منتظم وقد ترش بقليل من السكر السنترفيش .
- ٥ - تخبز في فرن من ١٠ : ١٥ ق حتى تنضج وينتج هذا المقدار حوالي ١٢ وحدة .

كعك بسطا فلورا

المقادير :

٤	بيضة
٣	ملاعق كبيرة سمن
٦	ملاعق سكر بودرة
١	ملعقة بيكنج بودر
١	ملعقة فانيليا
٣ : ٤	كوب دقيق حسب العجن

لتجميل الوجه : نصف علبة مربى مشمش

الطريقة :

- ١ - يدعك السمن جيدا ثم يضاف السكر ويقلب الخليط جيدا حتى يصير كالعجينة .
- ٢ - يكسر البيض ويرب قليلا وتضاف اليه الفانيليا ويضاف الى الخليط .
- ٣ - يضاف الدقيق المخلوط بالبيكنج بودر تدريجيا الى الخليط مع التقليب المستمر حتى ينتهي مقدار البيض وتتكون عجينة متماسكة ، ثم تفرد العجينة الى سمك واحد سنثيمتر .
- ٤ - تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا وتوضع العجينة بحيث تغطي قاع الصينية تماما مع الاحتفاظ بقطعة من العجين لتجميل الوجه .
- ٥ - توضع المربي فوق العجينة بحيث تغطي سطح العجينة تماما .
- ٦ - تعمل شرائط رفيعة مبرومة من قطعة العجين السابق حجزها .
- ٧ - يجمل وجه الصينية بشرائط العجين على شكل كاروهات ، ثم تزعج في الفرن حوالي ١ ساعة .
- ٨ - تقدم على مغروش دانتيل أو على شكل قطع جاتوه أو على شكل تورتة .

كيت الفاكهة كيك الشكولاتة بحاوي الماء وعين مجمل



كعكة ببطا فورا



كيك الفراش بالشيكولاتة



المقادير :

ملعقة شيكولاتة بودرة	١	٢ : ٢ ملعقة كبيرة دقيق	٢
ملعقة سكر بودرة	٢	ملعقة زبد أو سمنة	١
ملعقة كبيرة لبن	١	بيضة	١
		ملعقة بيكنج بودر	١

للحشو والتجميل :

كوب كريم شانلتي		أو ١ ١/٢ ملعقة زبد	
ملعق كبيرة سكر بودرة	٤	ملعقة كبيرة لبن ساخن جدا	٢
ملعقة صغيرة فانيليا	١		

الطريقة :

- ١ - تدعك الزبد جيدا ويضاف اليها السكر ويدعك الخليط حتى يصبح ناعم وخفيف كالكريمة .
- ٢ - تضاف البيضة ثم ملعقة دقيق ويقلب الخليط ، ثم يضاف اللبن وملعقة دقيق والفانيليا ويقلب ثانية .
- ٣ - تضاف الشيكولاتة ثم يضاف باقى الدقيق مع البيكنج بودر تدريجيا حتى تتماسك العجينة (عجينة طرية نوعا) .
- ٤ - دهن فوالب الفطيريات بالسمن ثم يصب فى كل قالب قليل من العجينة بحيث تصل الى ثلاثة ارباع ارتفاع القالب .
- ٥ - تخبز فى فرن متوسط الحرارة ١٥ : ٢٠ ق حتى تنضج .
- ٦ - تقلب على منخل سلك وتترك لتبرد وقد تجمل بعدة أشكال كما فى الصورة .

الحشو والتجميل :

- ١ - تدعك الزبد حتى تنعم ثم يضاف السكر ويدعك جيدا ويضاف اللبن مع الاستمرار فى الدعك مع اضافة الفانيليه .
- ٢ - تقطع دائرة من فوق سطح الكيك بسمك نصف سم ثم تقسم نصفين وتغرس فى وسط الكيك على شكل جناحى فراشة وهكذا مع بقية الوحدات .
- ٣ - توضع الحشو على الكيك وتجمل بوردرات كما فى الصورة ثم توضع فى ورق البليسيه .



كيكة الخريف

Autumn Pie

المقادير :

- ٨ ملاعق كبيرة دقيق
- ١/٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٤ ملاعق كبيرة زبد
- ٣ بيضات
- ٣ ملاعق مربى
- ٤ ملاعق سكر بودرة
- ٢ بيضات
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٦ ملاعق سكر بودرة
- ١ علبة فواكه محفوظة
- ٢ ملعقة كورن فلور

الطريقة :

- ١ - يضاف الدقيق المنخول والمضاف اليه البيكنج بودر بالزبد ويدعك جيدا بأطراف الأصابع ثم يضاف ٢ ملعقة سكر ويعجن بالبيض مع اضافة الفانيليا .
- ٢ - تشكل عجينة وتترك لمدة ٢٠ ق لتستريح .
- ٣ - تضاف ملعقة ماء الى الكورن فلور ثم تضاف اليه الفواكه والمربى وترفع على النار حتى يغلى ويغلظ القوام .
- ٤ - يبطن قالب تارت بالعجينة ويخبز في الفرن لمدة ٢٠ ق ثم يترك حتى يبرد .
- ٥ - تصب عليه الفواكه بحيث تغطي الطبق كاملا .
- ٦ - يضرب بياض البيض مع السكر حتى يجمد ثم يوضع في كيس وبلبله وتعمل شرائط على شكل كاروهات فوق المربى .
- ٧ - تخبز في الفرن لمدة ١٥ ق وتقدم . ٦٣

كيكة التفاح

Apple Cake

المقادير :

- ١١ ملعقة كبيرة دقيق
- ١/٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٨ ملاعق سكر بودرة
- ١ كيلو تفاح مطهى
- ٥ ملاعق زبد
- ٢ ملعقة زبيب
- ٣ صفار
- ٢ ملاعق بندق مفروى
- ٥ ملاعق مربى
- ٢ ملعقة سكر بودرة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- عصير وبشر ليمونة

الطريقة :

- ١ - تضاف خمس ملاعق سكر للدقيق المنخول والمضاف اليه البيكنج بودر وذرة ملح ثم - تضاف الزبد ويقلبوا جيدا .
- ٢ - يضاف صفار البيض وتعجن بسرعة حتى تتكون عجينة وتترك لمدة ٢٠ دقيقة .
- ٣ - يبطن قالب فطيرات بنصف مقدار العجينة وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ ق .
- ٤ - يقطع التفاح الى قطع صغيرة ويخلط بالسكر المتبقى وعصير الليمون والزبيب والمكسرات مع قليل من الماء ويصبوا فوق الفطيرة .
- ٥ - تفرد باقى العجينة ويغطى القالب ثم تخبز في الفرن لمدة ٣٠ دقيقة .
- ٦ - تترك لتبرد تماما ثم تدفء المربى وتخفف بقليل من الماء وتفرد فوق الكيكة ثم ترش بسكر البودرة وتقدم .

جاتوه بالبلح الأسود



المقادير :

- ٤ كوب دقيق + ذرة ملح
- ١ كوب سمن
- $\frac{3}{4}$ كوب ماء دافىء

للحشو :

يعد الحشو أولا ومقاديره كالاتى :

- $\frac{1}{2}$ كيلو بلح اسود رملى
- ٢ ملعقة قرفة
- مكسرات مفرية
- سكر
- قشر برتقال

طريقة عمل الحشو .

- ١ - يزال البذر ثم يفرم البلح بالمفرمة .
- ٢ - يسلق قشر البرتقال ثم يفرم ويقرب مع البلح المفروم .
- ٣ - تضاف القرفة والسكر والمكسرات ويقرب الجميع ويقسم الحشو الى ٨ اقسام متساوية .

طريقة عمل الجاتوه :

- ١ - تضاف البيكنج بودر للدقيق وتقلب جيدا .
- ٢ - تضاف السمن للدقيق ويقرب باطراف الأصابع حتى تختفى السمن تماما .
- ٣ - تعجن بالماء الدافىء حتى تتكون عجينة صالحة للفرد .
- ٤ - تقسم العجينة الى ٨ قطع متساوية وتترك قليلا ثم تقرد كل قطعة الى مستطيل .
- ٥ - يوضع الحشو المعد فى نصف كل واحدة ويلف عليها العجين .
- ٦ - ترص فى صاج مدهون بالسمن وتدخل الفرن حتى تنضج .

٧ - تخرج من الفرن ويرش عليها السكر البودرة وهى ساخنة ، تترك مدة ساعة ثم تقطع أجزاء متساوية (جاتوه) وتلفظ أو تقسم .

كيك العسل الأسود

المقادير :

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| ٥ بيضات (يفصل الصفار عن البياض) | ١ ملعقة بيكربونات الصودا |
| ١ كوب سمن أو زبد | ٢ ملعقة صغيرة ملح |
| ١ كوب سكر | ١ ملعقة كبيرة قرفة |
| ١ كوب عسل أسود | ١ ملعقة صغيرة فانيليا |
| ١ كيلو دقيق حسب العجينة | ١/٢ ملعقة صغيرة قرنفل مفرى |

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة الدسمة فى العمل وذلك بدعك الزبد أو السمن مع السكر مع اضافة صفار البيض والفانيليا .
- ٢ - يفصل صفار البيض عن البياض ويضرب .
- ٣ - يضاف الدقيق المنخول مع بيكربونات الصودا و ذرة الملح والقرفة والقرنفل ويقلب الخليط جيدا .
- ٤ - يضرب بياض البيض ويضاف على الخليط السابق مع التقليب بخفة .
- ٥ - يصب فى قوالب صغيرة مدهونة بالسمنة وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويقلب ويقدم .

كيك العسل الأسود بالبلح

المقادير :

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| ٤ بيضات | ٤ كوب دقيق + ذرة ملح |
| ١/٢ كوب سمن | ١ كوب لبن |
| ١ كوب عسل أسود | ١ كوب سكر بودرة |
| ٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر | ٢ كوب بلح عجوة مقطع قطع صغيرة |
| ١ كوب فول سودانى مفرى | |

الطريقة :

- ١ - يدعك السمن والسكر جيدا حتى يبيض لونه ويصير هشاً كما فى الغربية .
- ٢ - يضاف البيض ويقلب جيدا .
- ٣ - ينخل الدقيق مع الخميرة والملح ، ويضاف الى المزيج السابق دفعة واحدة مع التقليب بصركة دائرية ويضاف اللبن تدريجيا .
- ٤ - تضاف العجوة والفول السودانى ويقلب الخليط .
- ٥ - تعد صينية مدهونة بالسمن السايح أو قالب كيك مستطيل . وتبطن الصينية أو القالب بورق الزبدة .
- ٦ - يصب الخليط فى الصينية ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج .
- ٧ - تقلب ثم ينزع الورق وتجمل كالاتى :
(١) ترش بسكر بودرة بحيث يغطيها تماما .
أو (ب) تغطى بلوى الزبد أو حلوى الماء (سبق شرح طريقة عملهم) مع رش الأجناب بالشيكولاتة الفورماسيل ثم تجمل بالفاكهة المسكرة .

كيك جوز الهند

المقادير :

١ ملعقة فانيليا
١ كوب لبن

٢ كوب سمن
٢ كوب دقيق
٢ ملعقة بيكنج بودر

١ كوب جوز هند
٢ بيضة

مقدار الشراب :

(٢ كوب سكر - ١ كوب ماء - عصير ليمونة)

الطريقة :

- ١ - يعمل الشراب اولاً ويترك ليبرد .
- ٢ - تتبع الطريقة الدسمة بدعك السمن مع السكر حتى يبيض الخليط ثم يضاف البيض المضاف اليه الفانيليا .
- ٣ - يضاف البيكنج بودر للدقيق ويقلبان معا ، ويضاف ١/٢ كوب جوز الهند ثم يضاف الجميع للخليط السابق مع التقليب .
- ٤ - يصب الخليط في صينية مدهونة سمن ومرشوشة بالدقيق ويساوى الوجه باليد وتزج في الفرن حتى تنضج .
- ٥ - تسقى بالشراب البارد وهي ساخنة ويرش الوجه بجوز الهند المبشور وتقدم .

فطيرة الذرة (١)

المقادير :

٢ كوب سكر
١ ملعقة بيكنج بودر

١ كوب دقيق عادي
١ ملعقة صغيرة فانيليا
٣ كوب دقيق ذرة
قليل من اللبن (للعجن)

٣ بيضات
١ كوب سمن

الطريقة :

- ١ - يخفق السمن جيداً مع السكر حتى تصير كالكشدة .
- ٢ - يرب البيض جيداً جداً حتى يغلظ ثم تضاف اليه الفانيليا .
- ٣ - يضاف البيض المرغوب الي خليط السكر والسمن ويقلب الخليط جيداً لمدة ٣ دقائق .
- ٤ - تضاف الخميرة للدقيق وتنخل ثم تضاف للخليط السابق ويقلب الجميع بخفة متناهية .
- ٥ - قد يضاف قليل من اللبن حتى تتكون عجينة طرية نوعاً .
- ٦ - تصب في صينية مدهونة جيداً بالسمن ويساوى السطح .
- ٧ - تزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقلب على منخل وتترك لتبرد ثم تقطع بالسكين وتقدم .

فطيرة الذرة الاقتصادية

المقادير :

١/٢ كوب لبن أو عصير برتقال
٣ ملاعق زبيب (ان وجد)

١ كوب سمن
٨ بيضات
١ ملعقة بيكنج بودر
١ ملعقة فانيليا

٢/٣ كوب سكر
٤ كوب دقيق قمح
٤ كوب دقيق ذرة
١ كوب زيت

الطريقة :

- تتبع الطريقة الدسمة بوضع الزيت والسمن ودعكها جيداً مع السكر ثم يرب البيض قليلاً ويضاف اليه الفانيليا ويضاف للخليط السابق مع الدعك ، يخلط البيكنج بودر مع الدقيق ويضاف للخليط ، يضاف اللبن أو العصير ويخلط الجميع جيداً ثم يصب في صينية أو صاج مدهون وتزج في الفرن حتى تنضج .

فطيرة الذرة (٢)

المقادير :

- ١ كوب زبادى
- بشر ليمونة او برتقالة
- ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ كوب دقيق بلدى

- ١ كوب سمن
- ٢ كوب سكر
- ٢ كوب دقيق ذرة
- ٦ بيضات
- كوب لبن (حسب العجن)

الطريقة :

- ١ - تدعك السمن مع السكر دعكا جيدا .
- ٢ - يضرب البيض بالمضرب السلك أو الكهربى ضربا جيدا ويضاف الى الخليط السابق ، وتضاف الفانيليا .
- ٣ - ينخل الدقيق البلدى والدقيق الذرة مع الخميرة ، ثم يضاف الى الخليط السابق مع التقليب .
- ٤ - يضاف الزبادى ثم اللبن تدريجيا مع التقليب حتى تتكون عجينة طرية نوعا ثم تصب فى صينية مدهونة دهنا جيدا بالسمن .
- ٥ - تزج الصينية فى فرن حار أولا ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج الفطيرة .
- ٦ - تقلب فى طبق وتترك حتى تبرد ثم تقطع الى قطع مربعة وتحفظ لحين التقديم .

السروانى

المقادير :

- ٦ بيضات
- ١ كوب سكر سنترفيش (حوالى ١ ١/٢ كوب)
- ١ ١/٢ كوب دقيق سميط
- ١ ١/٢ كوب دقيق
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- مقدار من شراب البسبوسة
- ٢ كوب سكر + ٢ معلقة سمن سايح (
- ١ كوب ماء)

الطريقة :

- ١ - تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق .
- ٢ - يضرب البيض جيدا ويضاف اليه السكر ويستمر فى الضرب مع اضافة الفانيليا .
- ٣ - تضاف الخميرة للدقيق ويخلط بدقيق السميط .
- ٤ - يضاف الدقيق الى البيض المضروب ويقلب بخفة .
- ٥ - يصب فى الصينية وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- ٦ - يضاف السمن السايح لشراب البسبوسة الدافئ .
- ٧ - تسقى بالشراب الدافئ ثم تقلب فى طبق من البنور وتعمل بجوز الهند المبشور .

تورته الكيك بحلوى الزبد والبرتقال



المقادير :

٢	ملعقة كبيرة عصير برتقال أو ليمون	١ ١/٢	كوب زبد
١	ملعقة صغيرة بيكنج بودر	١ ١/٢	كوب سكر
	مقدار من حلوى الزبد	١ ١/٢	كوب دقيق
	(مضاف اليه بشر برتقال أو ليمونة)	٥	بيضات
	شرائح رفيعة من البرتقال أو الليمون		بشر برتقال أو ليمونة

الطريقة :

- ١ - تدعك الزبد جيدا مع السكر حتى تصبح خفيفة كالكريمة .
- ٢ - يضاف البيض واحدة واحدة بالتبادل مع الدقيق المضاف اليه البيكنج بودر .
- ٣ - يضاف الى اخر ملعقة دقيق بشر البرتقال او الليمون وقد يضاف قليل من عصير البرتقال او الليمون اذا كانت العجينة يابسة .
- ٤ - تخبز في صينيتين متساويتين ، ومدة النضج حوالي ٣٠ دقيقة .
- ٥ - تقلب الصينيتين ويتركا حتى يبردا تماما .
- ٦ - يوضع مقدار من حلوى الزبد فوق احد الكيكتين ثم تغطى بالكيكة الثانية (مثل الساندوتش) ثم يغطى الوجه بطبقة من حلوى الزبد .
- ٧ - بواسطة الكيس والقمع تعمل وردات من حلوى الزبد على المحيط الداخلى للكيكة .
- ٨ - ترص الشرائح الرفيعة من البرتقال او الليمون لتجميل وجه التورته .
- ٩ - توضع على مفرش دانثيل وتقدم .

الفصل الثاني

عجينة البسكوت والبيتفور

كلنا يعلم الأغراض العديدة التي يستخدم فيها البسكوت ، وهو يتكون أساسا من الدقيق والسمن أو الزبد والسكر واللبن أو البيض ، وهو بذلك له قيمة غذائية عالية .

ان البسكوتات تختلف فى تشكيلها تبعا لسمك العجينة فمثلا تشكل العجائن الطرية بواسطة ملعقتين صغيرتين كما فى عجينة الشو أو شكلمة جوز الهند ، أو تصب فى صاج وتخبز ثم تقطع الى أصابع أو مربعات أو مثلثات عقب خروجها من الفرن وبعد أن تهدأ حرارتها نوعا ، ثم توضع على جريه سلك حتى تبرد كما فى بسكوت اليانسون .

أما العجائن المتوسطة السمك فتشكل باحدى طرق ثلاث :

١ - تشكل العجينة على هيئة اسطوانات وتترك فى الثلاجة أو على الثلج حتى تجمد ثم تقطع شرائح بالسكين وتخبز حسب نوعها ، وهذه أسرع الطرق واسهلها مثل (بسكوت الثلاجة بأنواعه - وبعض تشكيلات البتيفور) .

٢ - تكبس العجينة من خلال قمع كما فى بعض أنواع البتيفور .

٣ - بالفرد بشرط أن تكون العجينة صالحة للفرد كما فى بسكوت جوز الهند وبسكوت القرقة وبسكوت الجبن ، ويلاحظ هنا أن هذه الطريقة هى أيضا احدى طرق التشكيل .

الخامات المستعملة فى عمل البسكوت :

١ - الدقيق : يستعمل دائما الدقيق البلدى فى عمل البسكوتات لأن كمية الجلوتين (العرق) فيه قليلة مما يساعد على اعطاء بسكوت ناعم أما الدقيق الهندى وما على شاكلته فيعطى بسكوتات جامدة .

٢ - الدهن : أفضل الدهون فى عمل البسكوتات هو الزبد ولكن كثيرا ما يستعمل خليط من الزبد والدهون النباتية بمقادير متساوية وذلك فى البسكوتات التى تظهر فيها رائحة المادة الدهنية .

٣ - السكر : تستعمل المقادير المعطاة سكر سنترفيش دقيق الحبيبات أو سكر بودرة الا فى الحالات التى تنص فيها المقادير على انواع أخرى من السكر كالسكر الأحمر .

٤ - اللبن : يستعمل اللبن الكامل الدسم وقد يستعمل لبن مكثف وقد تستبدل ملعقتين من اللبن المكثف ببيضة .

- البيض : البيض الطازج يعطى طعما جيدا للبسكوت ويختلف البيض فى الحجم فيؤثر أحيانا فى سمك العجينة ، ولذلك يمكن إضافة سائل كاللبن فى الحصول على السمك المطلوب للتشكيل .

عجن البسكوت وتشكيله وتجميله :

يعجن البسكوت باليد أو بالخلاط الكهربى كل حسب مقاديره وطرق عمله ، أما طريقة تجميله فتختلف من نوع لآخر .

تجميل البسكوت :

بعض البسكوتات ترش بالمكسرات أو جوز الهند ٠٠ الخ بعد دهن الوجه بزلال البيض المخفوق خفقا بسيطا حتى تلتصق تماما بسطح البسكوت ثم تدخل الفرن ليتجمد الوجه وينضج ، وبعض البسكوتات ترش بعد خروجها من الفرن مباشرة بالسكّر أو جوز الهند .

خبز البسكوت :

تراعى النقاط التالية لنجاح خبز البسكوت :

١ - يستحسن خبز البسكوت على الصاجات وقد تدهن دهنا خفيفا قبل رص البسكوت الا فى بعض الحالات التى تحتوى على كمية كبيرة من المادة الدهنية .

٢ - يراعى ترك حوالى ٢ سم بين حافة البسكوت والصاج من كل جانب حتى يكون هناك مسافة بين البسكوت وجوانب الفرن ، وتتوقف عادة مدة الخبز على خامة الصاج المستعمل ونوع الوقود ، ولذلك يستحسن مراقبة عملية الخبز الأولى بدقة بالرغم من الوقت المحدد فى المقادير ، كما أن توزيع حرارة الفرن توزيعا منتظما هام جدا لنجاح عمل البسكوت وتجانس اللون والنضج . ولذلك يجب تسخين الفرن الى الدرجة المطلوبة قبل وضع البسكوت فيه .

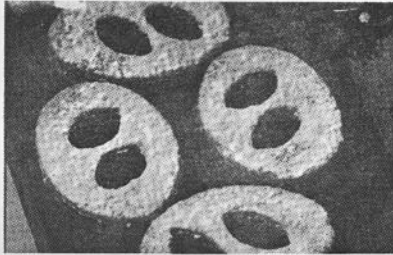
ونظرا لأن درجة حرارة الفرن تختلف من فرن الى آخر حسب نوع الجهاز ، لذلك يجب اختبار الفرن لمعرفة درجات الحرارة التى تلائم خبز كل نوع من الأصناف .

أما الأفران المجهزة بمقياس حرارى فيجب اتباع الارشادات المدونة فى كتالوج الجهاز بالنسبة لدرجات الحرارة المختلفة للفرن والآتى بعد مثال لدرجات الحرارة لبعض أنواع الأفران الكهربائية :

حرارة الفرن

الفرن الهادى	٢٥٠	الى	٣٠٠	فهرنهايت
الفرن المتوسط	٣٢٥	الى	٣٧٥	فهرنهايت
الفرن الحار	٤٠٠	الى	٤٥٠	فهرنهايت
الفرن الحار جدا	٤٧٥	فصاعدا		

بسكوت القرفة



المقادير :

١ ملعقة صغيرة مسحوق قرفة
قليل من اللبن اذا احتاج الأمر
مربى
كريم مسكر

١ كوب دقيق + بيضة
٢ ملعقة سمن
١/٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١/٢ كوب سكر بودرة

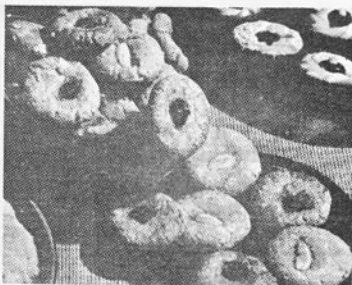
الطريقة :

- ١ - تضاف الخميرة للدقيق وتقلب جيدا .
- ٢ - يضاف السمن الى الدقيق ويفرك بأطراف الأصابع الى أن يخلط تماما فى الدقيق مع ملاحظة رفع الأيدي فى الهواء اثناء الفرك .
- ٣ - تضاف القرفة والسكر الى الخليط السابق وتقلب جيدا .
- ٤ - تعمل حفرة صغيرة فى الوسط توضع فيها البيضة ثم يعجن الجميع . وقد يضاف اللبن (اذا احتاج الأمر) حتى تتكون عجينة يابسة نوعا .
- ٥ - تفرد العجينة الى أن تصير رقيقة السمك (حوالى ٣ مم) وتقطع دوائر . ويلاحظ عند التقطيع أن تقطع دائرة مستديرة ودائرة بها ثقب صغير أو ثقبين . وقد يشكل البسكوت على شكل حلقة صغيرة مجوفة ثم يدهن بالبيض ويرش بالسمن ويخبز .
- ٦ - يترك البسكوت حتى يبرد ثم توضع طبقة خفيفة من المربى على بسكوتة ويلصق بالأخرى . أى تفرد المربى على البسكوتة المسدودة وتوضع البسكوتة التى بها الثقبين فوق الثانية .
- ٧ - ترش بالسكر البودرة ثم يجمل الوسط بالكريم ويقدم على مفرش دانتيل .

بسكويات الجبنة



كعكات المرطب



المقادير :

- ٢ كوب دقيق
- ٣ صفار بيض
- ٣/٤ كوب زبد أو سمن
- ١ • ملعقة صغيرة مستردة مسحوقة
- ٤ ملاعق كبيرة جبنة رومي مبشور
- ١/٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ، ثم يوضع عليه السمن أو الزبد ، ثم تفرك بأطراف الأصابع حتى تصبح كفتات الخبز .
 - ٢ - تضاف المستردة وقليل من الجبن الرومي .
 - ٣ - تعجن بصفار البيض حتى تصبح عجينة يابسة ثم تفرد بسمك ١/٤ سم ، ثم تقطع الى دوائر صغيرة .
 - ٤ - يخرم السطح بشوكة أو تقطع أصابع رفيعة .
 - ٥ - يدهن الوجه بالبيض ويرش بالجبن الرومي .
 - ٦ - ترص الوحدات في صاج مدهون سمن ويزج في الفرن حتى ينضج .
- أو تفرد العجينة على شكل مستطيل عرضه ٨ سم بسمك ١/٤ سم ويدهن بالبيض ويرش بالجبن الرومي المبشور ثم يقطع شرائح بعرض ١ سم ثم تبرم كل شريحة نصف برمة وترص في الصاج المدهون وتخبز .

المقادير :

- ٦ ملعقة كبيرة دقيق
- ٢ ملعقة سمن
- ٢:١ بيضة حسب العجن
- ١ • ملعقة فانيليا
- مرابي أو لوز

الطريقة :

- ١ - يفرك السمن في الدقيق بطريقة بسيطة ثم يضاف السكر ويعجن الخليط بالبيض حتى تتكون عجينة يابسة .
- ٢ - تلت العجينة على لوح مرشوش بالدقيق حتى تنعم .
- ٣ - تقسم العجينة الى ١٠ : ١٢ قطع متساوية وتشكل كالكرة .
- ٤ - تعمل حفرة في وسط الكرة ويملا النجوف بالمرابي أو أنصاف اللوز .
- ٥ - ترص على صينية مدهونة وتترك مدة ٢٠ : ٣٠ ق في مكان بارد (ثلاجة) .
- ٦ - تخبز في فرن من ١٥ : ٢٠ دقيقة .
- ٧ - تترك حتى تبرد وتقدم .

اسكزبالمربي



المقادير :

- ١/٢ كيلو دقيق + ذرة ملح
- ٢ ملعقة سكر
- ٤ ملاعق زبد
- ١ كوب لبن
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- لدهان الوجه : بيضة مضروبة للتجميل :
- ٢ ملعقة كبيرة مربى
- ١ كوب كريمة

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر ثم يضاف الزبد ويقالب الخليط جيدا حتى يختفي الزبد تماما ، ثم يضاف السكر ويقالب الخليط جيدا .
- ٢ - يعجن باللبن حتى تتكون عجينة ناعمة .
- ٣ - تفرد العجينة بسمك نصف بوصة ثم تقطع بالقطاعة الى قطع متساوية .
- ٤ - ترص الوحدات في صينية مدهونة سمن ويدهن الوجه بالبيض أو اللبن ، ويزج في فرن حار من ٨ : ١٠ دقائق .
- ٥ - يترك ليبرد ، ثم يجعل الوجه بالمربي والكريمة حسب الرغبة .

كرات الشيكولاته



المقادير :

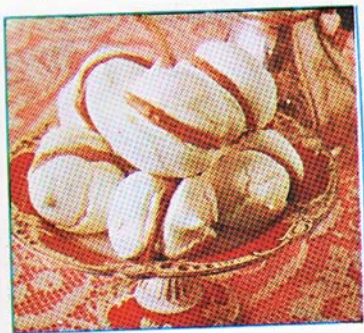
- ٢ ملعقة كبيرة زبد
- ٢ ملعقة كبيرة سكر
- ٤ ملاعق كويكر أوتس
- ٤ ملاعق جوز هند مبشور
- ٢ ملعقة كبيرة كاكاو
- ٢ ملعقة كبيرة لبن
- ١/٢ ملعقة صغيرة فانيليا
- مكسرات مفرية (ان وجدت)
- نسنة الجلباق ورق بليسيه

الطريقة :

- ١ - توضع الزبدة على النار حتى تسيح .
- ٢ - يضاف اليها اللبن والكاكاو والسكر ويعاد رفعه على النار حتى يذوب السكر تماما .
- ٣ - يرفع من على النار ويترك ليبرد ثم يضاف اليه الكويكر أوتس ، وثلاث ملاعق من جوز الهند والفانيليا والمكسرات ويقالب الخليط جيدا .
- ٤ - يتم عمل عدة كور متساوية من الخليط السابق على أن تنحرج كل كرة على جوز الهند أو الشيكولاتة الفورماسيبل وتوضع في ورق بليسيه .
- ٥ - ترص في طبق بنور وتقدم كقطع جاتوه .

بسكوت المارنج

Meringues



المقادير :

- ٣ بيضات
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ٢ ملعقة كبيرة دقيق (ملعقة فانيليا)
- للحشو :
- * مرية فرولة
- سكر بودرة

الطريقة :

- ١ - يدهن صاج سويسرول اتساعه ٩ : ١٢ بوصة بالسمن ويرش بالدقيق والسكر .
- ٢ - يضرب البيض جيدا مع السكر حتى يصبح الخليط خفيفا وهشا مثل الكريمة (يمكن ضربه فى الخلط) .
- ٣ - يضاف الدقيق بخفة بواسطة ملعقة معدن
- ٤ - تصب وحدات بحجم الملعقة على صاج السويسرول المدهون ويوزج فى فرن متوسط الحرارة من سبعة الى عشرة دقائق حتى ينضج ، ويعرف ذلك بانكماش الأطراف واصفراره قليلا .
- ٥ - تقلب الوحدات على ورقة شفافة مرشوشة بالسكر البودرة حتى تبرد .
- ٦ - تدفئ المرية قليلا ويلصق كل وحدتين مع بعض بالمربى .
- ٧ - يرش بقليل من سكر البودرة ويقدم .

شورت بريد البرتقال

Orange Shortbread



المقادير :

- ٤ ملاعق كبيرة دقيق
- ٤ ملاعق زبد بحجم البيضة
- بشر برتقالة
- ٢ ملعقة كورن فلور
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ١ ملعقة سكر بودرة للتجميل

الطريقة :

- ١ - يخلط الدقيق مع الكورن فلور جيدا ، ثم يضاف اليه بشر البرتقال .
- ٢ - تدعك الزبد جيدا ثم يضاف اليها السكر مع التقليب الجيد حتى يصبح كالكريمة .
- ٣ - يضاف الدقيق تدريجيا حتى تتكون عجينة يابسة نوعا . ويمكن لت العجينة باليد حتى تنعم .
- ٤ - يقسم المقدار الى دائرتين وتفرد كل واحدة على شكل دائرة فوق صاج الفرن ، ثم يخرم وجه العجينة بالشوكة وتزخرف الحواف بالاصابع .
- ٥ - تقطع كل دائرة الى اقسام متساوية ، وتترك مدة ربع ساعة ، ثم يرش على الوجه سكر البودرة .
- ٦ - تترك فى الثلجة مدة ١٥ دقيقة .
- ٧ - تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ، ثم تترك فى الصينية حتى تبرد تماما ، ثم ترفع وتقدم .



بسكوت جوز الهند

Coconut Crisps

المقادير :

- ٢ بياض بيضة
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ٤ ملاعق كبيرة جوز هند مبشور
- بعض الفواكه المسكرة والمقطعة (كزير)
- ملعقة فانيليا

الطريقة :

- ١ - يضرب البيض جيدا حتى يغلظ قوامه ثم يضاف السكر تدريجيا حتى ينتهى المقدار ويصبح كالمارنج .
- ٢ - يضاف جوز الهند ويخلط جيدا مع اضافة الفانيليا .
- ٣ - تبلل الأصابع بالماء وتشكل العجينة الى كور فى حجم عين الجمال (ينتج حوالى ١٢ كورة) .
- ٤ - ترص فى صينية مدهونة بالسمن وتزج فى فرن متوسط الحرارة من ١٥ : ٢٠ ق حتى ينضج .
- ٥ - يترك حتى يبرد ثم يجعل بالكزير المسكر .
- ٦ - توضع الوحدات فى ورق بليسيه وتقدم .
- ٧ - يمكن وضع هذا البسكوت فى علبة من الكرتون وربطها بشريط ملون وتقديمها كنوع من الهدايا فى المناسبات .



بسكوت المارنج (٢)

Meringues

المقادير :

- ٣ بياض
- ٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة
- للحشو والتجميل :
- كوب كريمه (ملعقة فانيليا)
- فواكه مسكرة وأنجيليكا

الطريقة :

- ١ - يضرب بياض البيض حتى يغلظ قوامه ثم يضاف السكر تدريجيا حتى ينتهى المقدار ويصبح مارنج .
- ٢ - يوضع الخليط فى كيس وقمع على شكل ورده .
- ٣ - تشكل وردات مرتفعة بطرف مدبب وترص فى صينية مدهونة .
- ٤ - يزج فى فرن هادئ جدا الى أن ينضج (قد يستغرق ذلك مدة من الوقت) .
- ٥ - يرفع ويرص على جريليا سلك حتى يبرد .
- ٦ - يوضع الحشو بين كل اثنين بواسطة ملعقة ثم يجعل بالكزير والأنجيليكا المسكرة .
- ٧ - قد توضع الوحدات فى ورق بليسيه ويقدم أوربطها بشريط ملون وتقديمها كنوع من الجاتوه .



المقادير : لسكوت اليانسون

- ٢ ١/٢ كوب دقيق
- ١ كوب سكر
- ١ ملعقة يانسون
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ملعقة بيكنج بودر
- ٤ بيضات
- ١/٢ كوب زيت

الطريقة :

- ١ - يرب البيض جيدا ، ثم يضاف اليه السكر ، ويضرب الخليط الى أن يغلظ قوامه وتظهر علامة الشريط .
- ٢ - تضاف الفانيليا ، ثم الزيت مع التقليب المستمر حتى يختفى الزيت تماما ثم يضاف اليانسون .
- ٣ - تضاف ملعقة البيكنج بودر للدقيق وينخلا معا ثم يضاف الى الخليط السابق مع التقليب بخفة حتى ينتهي مقدار الدقيق .
- ٤ - تدهن صينية أو صاج بالزيت دهنا جيدا ، ثم يصب الخليط ويساوى السطح .
- ٥ - يترج في الفرن حوالي ربع ساعة حتى ينضج .
- ٦ - يترك حتى يبرد ثم يقطع أصابع بسمك بوصة ثم يعاد الى الفرن حتى يحمص قليلا .

مقادير بسكوت اليانسون (٢) :

- ٤ بيضات
 - ٢/٣ كوب سكر
 - ٢/٣ كوب دقيق
 - ١ ملعقة يانسون
 - ١/٢ ملعقة بيكنج بودر
- تتبع في عمله
الطريقة الاسفنجية

المقادير : الغربية

- ١ كوب سمن
- ١/٢ كوب سكر بودرة
- ١/٢ لوز مقشر أنصاف
- ١ فانيليا
- دقيق حسب الحاجة (١ ١/٢ : ٢ كوب)

الطريقة :

- ١ - يضرب السمن جيدا ، ثم يضاف السكر مع استمرار الخفق حتى يبيض لون الخليط ويصبح كالقشدة .
- ٢ - يضاف الدقيق حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها ، كما يضاف قليل من الفانيليا .
- ٣ - تشكل العجينة على هيئة كرات صغيرة في حجم عين الجمال ، ويجعل سطحها بأن يوضع في وسطها نصف لوزة .
- ٤ - ترص الكرات متباعدة عن بعضها بحوالي ٢ سم في صاج مدهون سمن دهنا خفيفا .
- ٥ - تترج في فرن هادئ ويراعى عدم تغير لونها .
- ٦ - تترك بعد نضجها لتبرد ثم تحفظ في علب من الصفيح .

ملحوظة :

يمكن أن تتبع نفس الطريقة وبنفس المقادير ولكن بإضافة صفار بيضة بعد دك السمن بالسكر وقبل اضافة الدقيق .



المقادير :

- فواكه محفوظة أو طازجة
- كوب محلول سكري
- بسكوت (اما جاهز أو مصنوع بالمنزل)
- مقدار من الكسترد
- كريم شانتلى للتجميل
- سكر بودرة

المقادير :

- ٨ ملاعق كبيرة دقيق
- ٤ ملاعق كبيرة جبن رومى مبشور
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة مستردة بودرة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ كوب لبن
- ١ ملعقة كبيرة زبد

الطريقة :

- ١ - تقطع الفواكه شرائح متوسطة ان كانت كبيرة الحجم ، ولكن يحتفظ بجزء منها صحيحا لتجميل الوجه .
- ٢ - توضع طبقة من الفاكهة فى طبق بنور غويط وترش بقليل من السكر البودرة ، ثم توضع طبقة من البسكوت ، وهكذا مع مراعاة الانتهاء بطبقة من الفاكهة مع ترك حوالى ٤ سم من الطبقة فارغة .
- ٣ - تسقى بمحلول سكري أو من شراب الفاكهة المحفوظة ، ويترك حتى يتشرب البسكوت تماما .
- ٤ - يغطى الوجه بالكسترد ثم بطبقة من الكريم شانتلى ووحادات من الفاكهة .

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر والمستردة ثم تضاف الزبدة وتفرك بأطراف الأصابع حتى تختفى الزبد تماما ويصبح الدقيق مثل البقسماط .
- ٢ - تضاف $\frac{3}{4}$ ملعقة جبن رومى ثم يعجن الخليط باللبن حتى تتكون عجينة ناعمة تماما .
- ٣ - تفرد العجينة بالنشابة بسمك $\frac{1}{2}$ بوصة ثم تقطع بقطاعة مستديرة قطر $\frac{1}{2}$ بوصة .
- ٤ - ترص الوحدات فى صاج مدهون سمعة ، ثم يدهن الوجه باللبن ويرش عليه باقى الجبنه الرومى ، ويوزج فى فرن ساخن لمدة ١٢ ق حتى ينضج ويحمر الوجه .
- ٥ - يقدم كنوع من الفطيرات المملحة .



أصابع اللوز

Almond Fingers

المقادير :

٢	ملعقة لبن	٣	كوب زبد أو سمن
١ ١/٢	كوب سكر	١	ملعقة لوز مفري
٢	كوب دقيق	٢	ملعقة لوز مقطع شرائح
٢	بيضة	٢	ملعقة كبيرة بندق مفري
١	صفار بيضه	١	ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم تعمل حفرة في الوسط .
- ٢ - يوضع في الحفرة البيض المضاف اليه الفانيليا واللبن ونصف مقدار السكر ويخلط الجميع جيدا ثم يضاف باقى السكر والبندق المفري والزبد أو السمن المقطع الى قطع صغيرة .
- ٣ - يعجن الجميع بسرعة حتى تتكون عجينة ثم نوضع في الثلاجة مدة ٢٠ ق .
- ٤ - تشكل على شكل الأصابع وتدهن بصفار البيض وتدرج على اللوز المفروم واللوز المقطع شرائح .
- ٥ - يرص في صينية مدهونة بالسمن ويزج في فرن متوسط الحرارة حوالى ١٥ ق حتى ينضج ويحمر لونه .

بسكوت الفانيليا

Vanilla Biscuits

المقادير :

١	كوب زبد	٢	كوب دقيق
١	كوب سكر بودرة	١	كوب لوز مفري
٣	كوب لوز مفري	١	ملعقة صغيرة فانيليا
٣	صفار بيضات		

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق ثم يضاف اليه اللوز وثلاثة ارباع كمية السكر .
- ٢ - تضاف الزبد وتقطع قطع صغيرة في الخليط .
- ٣ - يضاف صفار البيض والفانيليا ويخلط الجميع جيدا باليد وبسرعة ثم توضع في الثلاجة من ٢ : ٣ ساعة .
- ٤ - تشكل على شكل الهلال وترص في صينية مدهونة .
- ٥ - تخبز في فرن متوسط الحرارة من ٨ : ١٠ ق حتى يصير لونها ذهبيا .
- ٦ - يرش عليها باقى السكر وهي ساخنة ثم تترك لتبرد على الحديد المثلج .

بسكوت الشلاجة



المقادير :

- ٤ كوب دقيق
- ٣ بيضات
- ١ ١/٢ كوب سمن أو زبد
- ١ ملعقة بيكنج بودر
- ١/٢ ملعقة بيكربونات الصودا
- ١ ملعقة فانيليا
- قليل من اللبن اذا احتاجت العجينة

هذا النوع من البسكوت يمكن التنوع في تنفيذه ببعض الاضافات مثل البلح أو القرقة أو الكاكاو أو الشيكولاتة أو الفول السوداني ويسمى بأسماء هذه الاضافات .

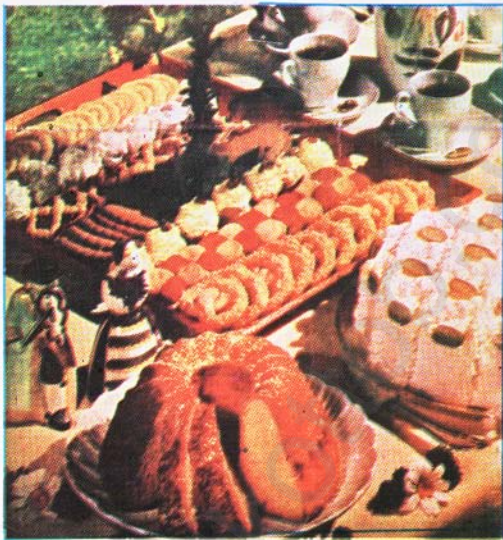
كما يلزم في تنفيذه دخول العجينة في الثلاجة وحفظها مدة لا تقل عن ١٢ ساعة قبل تقطيعه وخبزه ومن أنواعه :

- بسكوت البلح : نفس المقادير السابقة ويضاف عليها فنجان من البلح الجاف المقطع .
- بسكوت القرقة : نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ملعقة كبيرة قرقة ناعمة .
- بسكوت الكاكاو : نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب كاكاو .
- بسكوت الشيكولاتة : نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب شيكولاتة بودرة .
- بسكوت الفول السوداني : نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب فول سوداني مقشر ومحمص ومفري .

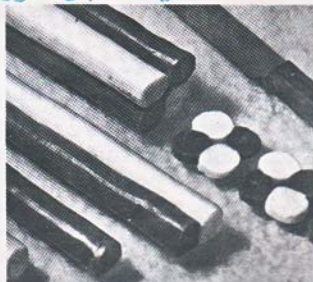
الطريقة :

- ١ - تدعك السمن جيدا مع السكر حتى يبيض ويصير كالكريمة .
- ٢ - يضرب البيض ويضاف اليه الفانيليا ويضاف الى السمن والسكر مع التقليب الجيد .
- ٣ - ينخل الدقيق والبيكنج بودر وبيكربونات الصودا ويقلبوا جيدا ثم يضافوا الى الخليط السابق .
- ٤ - يخلطوا جيدا حتى تتكون عجينة ثم تشكل على هيئة اسطوانات قطرها ٥ سم وطولها ١٢ سم وتلف كل واحدة بورق زبدة وتوضع في الثلاجة وتترك الى اليوم التالي .
- ٥ - تقطع العجينة بالسكين بعد رفع الورقة الى شرائح سمكها ١/٢ سم وتخبز في فرن حار حتى تنتضج . وقد يرش الوجه بسكر البودرة .
- ٦ - في حالة عمل بسكوت الفول السوداني أو اللوز . يضاف جزء منه الى الخليط عند عجنه أما الجزء الثاني فيجمل به الوجه قبل خبزه . ويلاحظ في كل الحالات عدم دهان الصاج بالسمن .

أشكال متنوعة من البتي فور



طرق تشكيل البتي فور



عجينة البتيفور (١) Petits Fours

يعتبر البتيفور أحد أنواع البسكويتات التي تقدم مع الشاي ولا تخلو حفله من غير تقويمه ، ويمكن اعداده وتشكيله وتجميله بطرق عديدة بنفس المقادير .

المقادير :

١	ملعقة فانيليا	١	كيلو دقيق + ذرة ملح
$\frac{1}{4}$	ملعقة بيكنج بودر	$\frac{3}{4}$	كيلو زبد + ملعقة زيت
٢	ملعقة كبيرة مربى	$\frac{1}{2}$	كيلو سكر
٢	ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة	٨:٦	بيضات

الطريقة :

- ١ - تدهك الزبد جيدا مع الزيت ثم يضاف السكر ويدعك الخليط جيدا حتى يصير كالعقشدة .
- ٢ - يضرب البيض قليلا وتضاف اليه الفانيليا ، ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب جيدا .
- ٣ - يضاف الدقيق للخليط السابق ويقلب الجميع حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها .
- ٤ - يمكن تقسيم العجينة الى قسمين ، قسم يترك بلونه الأبيض ، أما القسم الثاني فيضاف اليه قدر ملعقتين كاكاو لتلوينه بالشيكولاتة .
- ٥ - يدهن صاج بالزيت دهنا جيدا .
- ٦ - تشكل العجينة كالاتي :
 - ١ - وردات بالبلبله .
 - أ و ب - تقسم الى وحدات تجمل بالشوكه ، وذلك بعمل كور دائرية او تشكيلها على شكل مستطيلات ثم الضغط عليها بظهر الشوكه .
 - أ و ج - تكوير العجينة الى قطع صغيرة بحجم البندقه ثم دحرجتها على سكر سنترفيش .
 - أ و د - تشكل على شكل اسطوانتين واحدة بيضاء والاخرى بالشيكولاته ثم يلصقا ببعض بالضغط البسيط ، ويقطعا بالسكين قطعاً صغيرة بعرض ١ سم .
 - أ و هـ - تفرد العجينة البيضاء على شكل مستطيل بطول ١٢ سم وعرض ٥ سم وسعك ٣ سم ثم يوضع في وسطه اسطوانة رقيقة من عجينة البتيفور الشيكولاته ويلف عليها المستطيل الأبيض بحيث يغطيها تماما وبعد ذلك تقطع الى وحدات بعرض سنتيمتر واحد بواسطة السكين .
 - ٧ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج لمدة من ١٠ : ١٥ دقيقة .
 - ٨ - يجمل ١ ، ب عاليه بلصق كل اثنين مع بعض بالمربى ويجمل بالشيكولاتة الفورماسييل او المكسرات او بتغطية الوحدات بحلوى الشيكولاتة .
 - ٩ - اذا لوحظ اثناء التشكيل باليد ان العجينة لينه يضاف اليها ١ : ٢ ملعقة دقيق .

الپتیفور (٢)

المقادیر :

- ٣ كُوب دقیق
- ١ كُوب سكر ناعم
- ١/٢ ملعقة بیكنج بودر
- ١ ١/٢ كُوب زبد + ملعقة زيت
- ٣ بیضات

- فانلییا
- كاكاو
- مربى
- شيكولاتة
- مكسرات مفریة

الطریقة :

تدع نفس طریقة عمل الپتیفور رقم (١) .

الپتیفور السریع

المقادیر :

- ٢ كُوب دقیق
- ١ كُوب زبد أو سمن
- ١/٢ كُوب سكر
- ١/٢ ملعقة بیكنج بودر

٢ ملعقة فانلییا

٢ بیضة

٢ ملعقة شیکولاتة بودرة

وقد یستغنی عن ٢ ملعقة من الدقیق فی حالة

عمله بالشیکولاتة

الطریقة :

- ١ - یوضع السمن أو الزبد على النار حتى تسیح ثم یضاف السكر مع التقلیب .
- ٢ - یرفع من على النار ویترك حتى یبرد تماما .
- ٣ - یضاف البیض والفانلییا مع الدعک الجید .
- ٤ - یضاف الدقیق المنخول مع البیكنج بودر وقد تضاف الشیکولاتة اذا ارید عمل بتیفور بالشیکولاتة للخلیط السابق ویقلب جیدا .
- ٥ - یشکل كما سبق مع التنوع فی التشکیل .
- ٦ - یخبز فی فرن متوسط الحرارة .
- ٧ - یجعل حسب الرغبة بالمربى والشیکولاتة او یلصق كل اثنین ویدرج على جوز الهند ویقدم على مفرش دانلیل .

بسكوت اللوز



المقادير :

- | | | | |
|---|------------------------------|---|-----------------|
| ٢ | ملاعق لوز مفرى غليظ أو أنصاف | ٢ | كوب دقيق |
| ١ | ملعقة بيكنج بودر | ١ | كوب ريد |
| ١ | ملعقة صغيرة فانيليا | ٤ | ملاعق سكر بودرة |
| | بياض بيضة لدهان الوجه | ٣ | صفار بيضة للعين |

الطريقة :

- ١ - يتم عجن العجينة بالطريقة البسيطة (مثل بسكوت القرفة) ثم تفرد بسمك ربع بوصة وتقطع دوائر أو حسب الرغبة .
- ٢ - يدهن الوجه ببياض البيض ويرش السطح باللوز المفرى أو توضع نصف لوزة فى وسط كل دائرة .
- ٣ - يخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة عشرين دقيقة .

بسكوت جوز الهند

كمقادير وطريقة عمل بسكوت اللوز ولكن يستبدل اللوز بجوز الهند المبشور . وقد يضاف قدر ملعقتين جوز هند مع العجينة .

بسكوت لانكشير

المقادير :

١	ملعقة صغيرة فانيليا	٢	ملعقة كبيرة دقيق
٢	ملعقة كبيرة سمن أو زبد	٢	ملعقة كبيرة كورن فلور
٢	ملعقة كبيرة سكر ناعم	$\frac{1}{2}$	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
		١	بيضة

للتجميل :

- ملعقة كبيرة مربى - قليل من الشيكولاتة الفورماسييل ، او المكسرات المحمصّة المفرية .

الطريقة :

- ١ - يدعك السمن مع السكر جيدا ، حتى يصير كالكريمة ثم يخفق البيض وتضاف اليه الفانيليا
- ٢ - تنخل الخميرة مع الدقيق ، ويضاف اليه الكورن فلور ، ويقرب جيدا .
- ٣ - يضاف البيض والدقيق بالتبادل الى السكر والسمن مع التقليب المستمر حتى تتكون عجينة متوسطة اللبونة يمكن تشكيلها .
- ٤ - تكور العجينة الى مستديرات صغيرة في حجم البندقة .
- ٥ - ترص الوحدات في صاج مدهون على مسافات ، ثم تزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- ٦ - تترك لتبرد ، ثم تلصق كل وحدتين بالمربى الدافئة ، وتزخرف الحروف بالشيكولاتة الفورماسييل ، او المكسرات .

بسكوت الأعياد

المقادير :

١	ملعقة صغيرة فانيليا	$2\frac{1}{2}$	كوب دقيق
٢	بيضة	$\frac{1}{2}$	كوب سكر ناعم
$\frac{3}{4}$	ملعقة صغيرة بيكنج بودر	$\frac{3}{4}$	كوب زبد او سمن

للتجميل والتشكيل :

١	ملعقة كبيرة جوز مهند مبهور	١	ملعقة كبيرة كاكاو او شيكولاتة بودرة
١	ملعقة كبيرة سكر سنترفيش	١	ملعقة كبيرة مربى

الطريقة :

- ١ - تدعك الزبد جيدا بملعقة خشب .
- ٢ - يضاف الزبد للسكر الناعم ، جيدا حتى يصير كالقشدة .
- ٣ - يرب البيض قليلا ، وتضاف اليه الفانيليا ، ويضاف الى الزبد ويدعك جيدا .

- ٤ - يضاف الدقيق بعد نخله مع البيكنج بودر الى الخليط السابق تدريجيا مع التقليب حتى تتكون عجينة
- ٥ - تضاف ملعقة كاكاو أو شيكولاتة بودرة الى جزء من العجينة وتقلب جيدا وتشكل الى قطع بحجم البندقة وتدرج على السكر السنترفيش ، ثم توضع في صينية مدهونة سمن وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- ٦ - تفرد باقى العجينة وتقطع الى اشكال مختلفة (بالقطاعة) ويرش الوجه بجوز الهند المبشور او المكسرات المفرية - ان وجدت - وترص في صاج مدهون سمن وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- ٧ - يمكن لصق كل قطعيتين من البسكويت بالمربي .

بسكوت البرتقال

المقادير :

٢ بيضة	١ ¼ كوب دقيق
١ ملعقة سكر سنترفيش	١ ملعقة كبيرة بشر برتقال
١ بياض بيضة لدهان الوجه	١ كوب سكر
عصير برتقال (اذا احتاج الامر)	¼ كوب سمن
	١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع البيكنج بودر .
- ٢ - يخفق السمن ويضاف اليه السكر تدريجيا مع التقليب المستمر . حتى يصير الخليط خفيفا .
- ٣ - يضرب البيض ، وتضاف اليه الفانيليا وبشر البرتقال ، ويضاف هذا المخلوط الى السمن والسكر تدريجيا مع التقليب المستمر .
- ٤ - يضاف الدقيق ثم يقلب جيدا ، حتى تمتزج الخامات ، وقد يضاف قليل من عصير البرتقال - اذا احتاج الامر - حتى تتكون عجينة صالحة للفرد . ثم تترك في الثلاجة ثلاث ساعات .
- ٥ - تفرد العجينة على لوح مرشوش دقيق ، وتفرد الى سمك ¼ سم ، وتقطع بالقطاعات حسب الرغبة .
- ٦ - يدمن الوجه ببياض البيض المخفف بالماء وقد يرش السطح بقليل من السكر السنترفيش والقرفة حسب الرغبة .
- ترص الوحدات في صاج مدهون سمن ويخبز في فرن متوسط الحرارة من ٨ : ١٠ دقائق

بسكوت الأرز

المقادير :

٤ صفار ٢ بيضة	٤ ملعقة كبيرة دقيق
٤ ملاعق كبيرة زبد	٢ ملعقة كبيرة دقيق أرز
١ ملعقة كبيرة فول سودانى أو أرز مغري	٢ ملعقة سكر بودرة

المقادير :

- ١ - يعمل البسكوت بالطريقة البسيطة .

- ٢ - يفرّد بالنشابة بسمك ١/٢ سم ويقطع حلقات بالقطاعة .
- ٣ - يخرّم سطح البسكوت بالشوكة ويجعل الوجه بالفول السوداني أو اللوز المفري .
- ٤ - يوضع في صينية مدهونة سمن ويخبز في فرن متوسط الحرارة من ٢٠ : ٣٠ دقيقة حتى ينضج .

بسكوت الفول السوداني

المقادير :

- | | | | |
|---|--------------------------|-------|------------------------|
| ١ | ملعقة صغيرة فانيليا | ٥ | كوب دقيق |
| ١ | ملعقة سكر سنترفيش | ٦ | بيضات |
| | قليل من اللبن | ٢ ١/٢ | كوب سكر ناعم |
| | فول سوداني غير ملح ومفري | ٢ | ملعقة صغيرة بيكنج بودر |
| | | ٢ | كوب سمن |

الطريقة :

- ١ - تدعك السمن جيدا ثم يضاف السكر ويدعك جيدا بملعقة خشب حتى يصير الخليط هشاً .
- ٢ - يخلط الدقيق بالخميرة ويقلب جيدا .
- ٣ - يضاف البيض بعده واطرافه الفانيليا الى رقم (١) .
- ٤ - يضاف الدقيق ويعجن الخليط الى ان يصبح عجينة يابسة نوعا وقد يضاف قليل من اللبن اذا كانت العجينة جافة .
- ٥ - تفرد بسمك ١/٢ سم بالنشابة وتقطع دوائر متساوية .
- ٦ - يدهن الوجه بالبيض المخف بالماء ويرش بالسوداني المفروم بعد خلطه بقليل من السكر السنترفيش .
- ٧ - يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ، ثم يقدم على مفرش دانتيل .

بسكويت النوشادر (١)

المقادير :

- | | | | |
|----|-----------------|-----|--------------------------|
| ١ | كيلو دقيق | ١/٢ | كيلو سكر بودرة |
| ١ | كيلو زبد أو سمن | ١ | ملعقة بيكنج بودر |
| ١٠ | بيضات | ١ | ملعقة بيكربونات النوشادر |
| ١ | كوب لبن | ١ | ملعقة فانيليا |

الطريقة :

- ١ - يضرب البيض جيدا حتى يغلظ وتضاف الفانيليا .
- ٢ - يذاب النوشادر والبيكنج بودر في اللبن ، ثم يضاف للبيض السابق ضربه .
- ٣ - تدعك السمن أو الزبد جيدا ثم يضاف السكر ويدعك جيدا .
- ٤ - يضاف الدقيق للخليط السابق ويعجن جيدا بالبيض حتى تتكون عجينة صالحة للفرد .
- ٥ - تفرد ثم تقطع حسب الرغبة دوائر أو اشكال هندسية ، ودهن الوجه بالبيض وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

بسكويت النوشادر (٢)

المقادير :

٣ كوب دقيق	١/٢ كوب لبن
١/٢ كوب سمن	٢ بيضات
١/٢ كوب سكر	١ ملعقة صغيرة فانيليا
١ ملعقة بيكر بونات النوشادر	

الطريقة :

- ١ - يدعك السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالقشدة .
- ٢ - يرب البيض وتضاف اليه الفانيليا ، ويضاف الى السمن المدعوك مع السكر .
- ٣ - تضاف النوشادر الى اللبن ثم تضاف للخليط بالتبادل مع الدقيق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد .
- ٤ - تغرد وتقطع وتشكل حسب الرغبة مع دهان الوجه بالبيض وقد تستخدم المفرمة في التشكيل .
- ٥ - تخبز في صاج مدهون سمن حتى يحمر الوجه وتقدم .

تورته الشيكولاتة بالبسكوت

المقادير :

١٢٥ جرام زبد (باكو بدون ملح)	٣٥ بسكوتة
٤ بيضات	٤ أصابع شيكولاتة قرفة
٤ ملاعق كبيرة شيكولاتة بودرة	١ ملعقة صغيرة فانيليا
١ كوب سكر بودرة	١/٢ فنجان بسندق مقشر مغرى

الطريقة :

- ١ - يكسر البسكوت الى قطع صغيرة وكذلك البندق بعد تحميصه وقرمه .
- ٢ - تدعك الزبد جيدا ثم يضاف اليها السكر مع الاستمرار في الدعك حتى تصير الكريمة .
- ٣ - يضرب البيض ويضاف اليه الشيكولاتة البودرة والفانيليا .
- ٤ - يضاف البيض بالشيكولاتة على خليط الزبد بالسكر ، ويقلب هذا الخليط جيدا حتى يمتزج تماما .
- ٥ - يقسم هذا الخليط الى قسمين : قسم يحتفظ به للتغطية ، أما القسم الثانى فيضاف اليه البسكوت والبندق .
- ٦ - يصب القسم المخلوط مع البسكوت والبندق فى طبق مبلل بالماء ، ويتم تسويته على شكل تورته مربعة أو مستديرة .
- ٧ - يصب النصف الذى احتفظ به للتغطية على وجه التورته حتى تغطى تماما ، ويساوى السطح جيدا ثم توضع التورته فى الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل .
- ٨ - تجمل التورته بالشيكولاتة ويرش وجه التورته بالسكر البودرة ، وتوضع على مفرش دانتيل وتقدم .

المقادير :

٤ ملاعق كبيرة لبن	٣/٤ كوب زبد
١ ١/٢ كوب شيكولاتة بودرة	٢ كوب دقيق
١ ملعقة صغيرة فانيليا	٣/٤ كوب سكر
بشر ١/٢ ليمونة	٢ ملعقة كبيرة كورن فلور

الطريقة :

- ١ - تدعك الزبد جيدا مع السكر والكورن فلور حتى يصبح الخليط خفيف ومهش ثم يضاف اللبن وبشر الليمون والفانيليا مع الاستمرار في الدعك الجيد .
 - ٢ - يضاف الدقيق ويخلط الجميع جيدا حتى تتكون عجينة صالحة للتشكيل ، واذا لوحظ ان العجينة يابسة فيضاف اليها قليل من اللبن .
 - ٣ - توضع العجينة في كيس وقمع على شكل نجمة ثم تدهن صينية بالسمن وتشكل العجينة على شكل حرف 'S'
 - ٤ - تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تترك لتبرد على منخل سلك أو جريليا سلك .
 - ٥ - تصهر الشيكولاتة في حمام مائي وتغمس وحدات البسكوت في الشيكولاتة حتى تغطي نصفها ثم تترك حتى تجف على ورقة زبدة .
- (يمكن لصق كل وحدتين من البسكوت بحلوى الشيكولاتة) .

البسكوت الذهبي Golden Biscuits

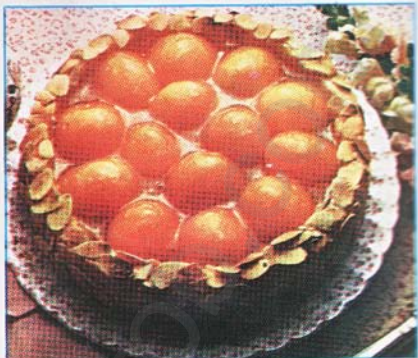
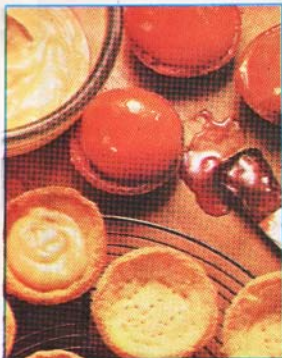
المقادير :

١ بيضة	٤ : ٥ ملاعق دقيق كبيرة + ذرة ملح
١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم	٢ ملعقة زبد أو سمن
١/٢ ملعقة صغيرة جنزبيل مسحوق	١ ملعقة كبيرة عسل أسود
سكر سنترفيش للتجميل	٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكربونات والجنزبيل .
- ٢ - يضاف السمن ويفرك بأطراف الأصابع حتى يختفي تماما (الطريقة البسيطة) .
- ٣ - يضاف السكر الى الخليط ويقرب جيدا .
- ٤ - يعجن الخليط بالبيض وقد يضاف اليه قليل من الفانيليا ثم يضاف العسل الأسود حتى نحصل على عجينة متوسطة اللينة .
- ٥ - تشكل العجينة على هيئة كرات ثم تدحرج على السكر السنترفيش وتوضع على صاج مدهون سمن وتخبز في فرن حار من ١٠ : ١٥ دقيقة .

عجينة السابليه والشو



عجينة السابليه :

تعتبر عجينة السابليه هي اساس لعمل عدة أصناف من الحلوى مثل الجاتوه وبعض أنواع التارت والتورت ويتبع في عملها الطريقة الدسمة المتبعة في عمل البسكوت والكعك .

المقادير :

١ ملعقة فانيليا	١/٢ كيلو زبد
قشر برتقالة مبشور	١/٢ كيلو سكر بودرة
بياض ٢ بيضات	٢/٣ كيلو دقيق

الطريقة :

- ١ - تدعك الزبد جيدا .
- ٢ - يضاف السكر للزبد ويستمر في الدعك حتى تصير كالكشدة ويضاف قشر البرتقال والفانيليا .
- ٣ - يفصل صفار البيض عن البياض (يمكن الاستفادة بصفار البيض في عمل صنف آخر) .
- ٤ - يضرب بياض البيض جيدا ويخلط بالخليط السابق شيئا فشيئا بخفة بالتبادل مع الدقيق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد متماسكة .
- ٥ - تفرد العجينة بواسطة النشابة على لوح مرشوش دقيق بسمك ١/٢ بوصة وتقطع أما دوائر اذا أريد عمل بسكوت السابليه ، أو تفرد وتبطن بها قوالب الفطيرات اذا أريد عمل جاتوهات (كما هو موضح في الصورة) ، أو تفرد لدائرة ثم يبطن بها قالب تارت مستديرة (قالب فلان) .
- ٦ - يدخل الجميع الفرن حتى ينضج ثم تجمل بالفاكهة أو الكريمة وتلمع بالمرابي السائل أو الجيلي .
- ٧ - وفي الصورة العليا خبزت العجينة في قالب فلان وتُجمل الوجه بتغطيته بالكريم باتسيير ثم رصت عليها اتصاف من الخوخ المحفوظ وجملت الأجناب بأنصاف من اللوز .

لينزاتر



المقادير :

- مقدار من عجينة السابليه
 ٣ ملاعق مربى فراولة
 ٣ ملاعق مربى مشمش
- مقدار من الفرائج بان :
 (كوب لوز - كوب سكر بودرة - ملعقة زبد -
 ٣ بيضات - ملعقة صغيرة فانيليا - قشر
 برتقال - ملعقة دقيق) .

الطريقة :

- ١ - يعد مقدار من عجينة السابليه السابق شرحها ثم تفرد على رخامة مرشوشة بالدقيق بواسطة المردان بسمك ١ سم .
- ٢ - توضع العجينة في قالب الغلان وتغطى القالب تماما وتثبت من الجوانب والقاع بالضغط عليها ثم تزال الزوائد من العجينة بواسطة السكين .
- ٣ - توضع على العجينة مربى الفراولة وتوزع على العجينة تماما بواسطة الاسباتيولا .
- ٤ - يتم اعداد حشو الفرائج بان وذلك بخلط المقادير مع بعضها وذلك بدعك السكر مع الزبد دعكا جيدا ثم نضع البيض واحدة بعد الأخرى ونضيف اللوز وقشر البرتقال والفانيليا والدقيق مع الدعك الجيد .
- ٥ - يصب الخليط فوق مربى الفراولة .
- ٦ - يتم عمل شرائط من بواقى العجينة بعرض ١ سم وبطول الصينية المخبوز بها التورته وتوضع الشرائط على شكل مربعات كالصورة المبينة عليه .
- ٧ - تزج في فرن حرارته ٢٠٠ درجة لمدة ٢٥ : ٣٥ دقيقة حتى تنضج ، ثم تترك لتبرد .
- ٨ - تدهن بمربى المشمش لتلميع الوجه وتقدم على مفرش دانيل .



المقادير :

١ ملعقة سكر سنترفيش

مقدار من عجينة السابليه
مقدار من كريم باتسيير

الطريقة :

- ١ - تفرد عجينة السابليه على رخامة بواسطة النشابية ، ويلاحظ رش دقيق على الرخامة اثناء الفرد .
- ٢ - يكسى قالب الفلان بالعجينة مع قطع الأطراف الزائدة بواسطة سكين .
- ٣ - يصب في مقدار الكريم باتسيير في وسط القالب فوق العجينة ويساوى السطح .
- ٤ - تترج في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ دقيقة حتى ينضج .
- ٥ - يصب النصف الثاني من الكريم باتسيير فوق القالب ويساوى بواسطة اسباتيول ويرش الوجه بالسكر السنترفيش .
- ٦ - نضع سيخ حديد في الفرن حتى يحمر ، وذلك لتجميل الوجه .
- ٧ - يتم تمرير السيخ المتوهج على التارت لعمل خطوط طولية وعرضية لتكوين مربعات على وجه الكريم باتسيير كما هو مبين في الصورة .
- ٨ - يقدم على طبق بنور مغطى بمفرش دانتيل .

فنان التفاح Apple Flan



المقادير :

مربي مشمش مصفى

مقدار من عجينة السابلية

مقدار من كريم باتسيير

١ كيلو تفاح مقطع شرائح أو فواكه مختلفة حسب الرغبة

الطريقة :

- ١ - تفرد عجينة السابلية على رخامة مرشوشة بالدقيق بسمك ١ سم .
- ٢ - يدهن قالب الفلان بالزبد ثم تفرد العجينة فى القالب بحيث تغطيه تماما .
- ٣ - يستغنى عن الأجزاء الزائدة بواسطة السكين .
- ٤ - يصب الكريم باتسيير فى منتصف القالب ويساوى السطح بواسطة الباليت بحيث يغطى العجينة تماما وترص شرائح التفاح كما هو واضح بالصورة أو تجمل بالفواكه بشكل زخرفى .
- ٥ - يزج القالب فى الفرن حتى تنضج وتترك ثم تلمع بالمربي وتنزع من القالب وتوضع فى سرفيس التقديم .
- ٦ - لتفادى اسوداد لون التفاح نتيجة لاحتوائه على الحديد فانه يفضل أن يرش عليه عصير الليمون بمجرد تغطيته وقبل التجميل به .
- ٧ - يمكن استبدال الكريم باتسيير ببيوريه التفاح وذلك بأن يقشر التفاح ويقطع ويضاف اليه قليلا من الزبد والماء ثم يرفعوا على النار الهادئة ثم يضاف السكر لتطليته ويترك حتى ينضج .
- ٨ - يرفع من على النار ويصفى أو يضرب بالمضرب ويترك حتى يبرد ثم يصب فى قالب الفلان ويجعل الوجه بشرائح التفاح كما سبق شرحه ثم يدهن الوجه بالزبد ويرش بالسكر ويزج فى الفرن مدة ١٥ دقيقة ، ثم تنزع من القالب وتوضع فى سرفيس التقديم وقد يقدم معها الكريم شانلى .

جاتوه سابليه الشيكولاتة



المقادير :

- | | |
|-----|-------------------------------------|
| ٢ | كوب دقيق |
| ١/٢ | ملعقة صغيرة بيكنج بودر |
| ١/٢ | كوب سكر |
| ١ | بيضة |
| ٣/٤ | كوب سمن |
| ٢ | ملعقة كبيرة كاكاو او شيكولاتة بودرة |
| ١ | ملعقة صغيرة فانيليا |
- مقدار من الكسترد بالشيكولاتة أو المربي أو حلوى الشيكولاتة

الطريقة :

- ١ - تعمل عجينة السابليه بالطريقة السابقة (الطريقة الدسمة) وقد يضاف الكاكاو او الشيكولاتة الى الدقيق اذا اريد عمل سابليه بالشيكولاتة .
- ٢ - تفرد العجينة بالمردانة على الرخامة (المرشوش عليها الدقيق) بسمك ١/٢ سم وتقطع بقطاعة مستديرة الى دوائر قطر كل واحدة ٢١ سم او الى مستطيلات .
- ٣ - ترص على صاج مدهون بالسمن ويزج في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة وتترك حتى تنضج
- ٤ - بعد تمام النضج تترك حتى تبرد .
- ٥ - يعد مقدار الكسترد بالشيكولاتة او تستعمل المربي او حلوى الشيكولاتة .
- ٦ - نضع كمية منها بوسط كل واحدة وتقلل بوحدة ثانية ويضغط عليها تماما ثم توضع في الثلاجة لمدة ربع ساعة وقد ترش بالسكر البودرة وتوضع في اطباق من الورق البليسيه او تضاف عليها الشيكولاتة السائلة بحيث تغطيها تماما ثم تترك حتى تجمد و توضع في اطباق البليسيه وتقدم كجاتوه . (والشيكولاتة السائلة عبارة عن صهر اربع ملاعق شيكولاتة بودرة او كتل مع قطعة صغيرة من الزبد في حمام مائي) .

عجينة الشو Choux

المقادير :

٤	ملعقة كبيرة دقيق + نرة ملح	٥٠	جرام زبد أو ٢ ملعقة كبيرة
٤	٥ بيضات	١	ملعقة فانيليا
١	كوب ماء		

الطريقة :

- ١ - يوضع الماء مع الزبد ويرفع على النار حتى يعنى .
- ٢ - يضاف الدقيق بمجرد الغليان حتى لا يتبخر الماء بالغليان المستمر لمدة طويلة ويقلب لمدة دقيقة ثم يرفع من على النار .
- ٣ - يقلب جيدا بملعقة خشب بعد رفع الاناء بعيدا عن النار .
- ٤ - عندما تهدأ العجينة قليلا يضاف البيض واحدة واحدة مع التقليب المستمر بعد اضافة كل بيضة . وذلك لأن العجينة الساخنة لا تمتص الكمية اللازمة من البيض . وإذا حدث ذلك فإن سمك العجينة يتغير بعد أن تبرد . كما يجب عدم التقيد بعدد البيض . إذ يجب الكف عن اضافة البيض بعد أن تصبح العجينة ملساء ناعمة وعند رفع الملعقة الى أعلى يرتفع معها جزء من العجينة ويظهر على شكل المنقار . (يمكن استخدام المضرب الكهربائي أثناء اضافة البيض للحصول على أحسن النتائج وأسرعها) .
- ٥ - تعتبر هذه العجينة الأساس فى عمل عدة أصناف حلوة وحاذقة .

لشروط التى يجب مراعاتها لنجاح عجينة الشو :

- ١ - التأكد من غليان الماء قبل اضافة الدقيق .
- ٢ - إذا لم ينصهر الزبد عند الغليان فيرفع الوعاء من على النار ويترك حتى يتم انصهار الزبد ثم يرفع على النار ثانية حتى الغليان وذلك حتى لا يتبخر الماء بالغليان لمدة طويلة على النار فتتغير المقادير .
- ٣ - يضاف الدقيق دفعة واحدة بعد رفع الوعاء بعيدا عن النار .
- ٤ - يضاف البيض واحدة واحدة وبعد أن تبرد العجينة . وذلك لأن العجينة الساخنة لا تمتص الكمية اللازمة من البيض فيتغير سمك العجينة بعد أن تبرد .
- ٥ - يراعى اضافة البيض واحدة واحدة وبدون التقيد بعدد معين منه حتى تصير العجينة ملساء لامعة وعند رفع الملعقة الى أعلى يكون جزء العجينة العالق بالملعقة على شكل منقار .
- ٦ - تخبز فى فرن حار من ١٠ : ١٥ دقيقة ثم يهدأ الفرن ويترك الشو داخل الفرن حتى يتجمد سطحه ولا يترك أثرا عند الضغط عليه بالأصبع .
- ٧ - يجب عدم فتح الفرن عليها أثناء الخبز وعدم قفل الباب بشدة حتى لا يدخل الهواء البارد فيعمل على عدم ارتفاعها .



المقادير :

- ١ - مقدار من عجينة الشو
- مقدار من الكريمة باتسيير بالشيكولاتة
- مقدار من الفندان أو صوص الشيكولاتة

الطريقة

- ١ - توضع عجينة الشو فى كيس و قمع سادة (بلبله) نصف بوصة .
- ٢ - يدهن صاج بالزبد دهننا جيدا ثم يتم عمل الوحدات على هيئة أصابع طولها ٨ سم و بعرض ٢ سم ، وقد تستعمل طرف سكين مبلل بالماء لمساواة الأطراف . ويراعى أن تكون الوحدات متباعدة عن بعضها حتى لا تلتصق ببعضها عند النضج .
- ٣ - تزج فى فرن حار نوعا (٢٥٠ درجة) لمدة ١٥ دقيقة ثم تبدأ الحرارة حتى يتم النضج .
- ٤ - يخرج من الفرن و يترك ليبرد ثم تشق من الجانب بسكين صغير .
- ٥ - يتم حشو الوحدات بالكريم باتسيير بملقعة صغيرة أو بالكيس والبلبله .
- ٦ - يجعل الوجه بالفندان أو بالشيكولاتة ثم ترص الوحدات فى سرفيس مفروش بورق دانتيل ويقدم .

المقادير :

- مقدار من عجينة الشو
- مقدار من الكريمة شانتلى
- صوص شيكولاتة

الطريقة :

- ١ - توضع عجينة الشو فى كيس و قمع سادة (بلبله) .
- ٢ - يدهن صاج بالزبد دهننا جيدا ثم يتم عمل وحدات فى حجم المشمشة ، ويراعى أن تكون الوحدات متباعدة عن بعضها عند وضعها فى الصاج حتى لا تلتصق ببعضها عند النضج .
- ٣ - تزج فى فرن حار نوعا (٢٥٠ درجة) لمدة ١٥ دقيقة ثم تبدأ الحرارة حتى يتم النضج .
- ٤ - يخرج من الفرن و يترك ليبرد ثم يتم حشوه بالكريم شانتلى بملقعة صغيرة أو بالكيس و القمع .
- ٥ - يغرف فى اكواب معدن أو كاسات زجاج حسب العدد المطلوب أو فى طبق غويط من البسور ثم يعطى بصوص الشيكولاتة و يجعل الوجه بالكريم شانتلى و يثلج و يقدم .
- ٦ - يمكن استخدام ملقعة كبيرة لعمل وحدات على شكل الكرة غير المنتظمة .

Choux a la Creme

تورته الشوبالكريمية والفاكهة



Choux au Chantilly

شواوشانتلي



المقادير :

- مقدارين من عجينة الشو مشكلين وحدات بحجم المشمشة كما فى البروفترول بالشيكولاتة (ص ٩٥)
كوب كريم شانلى
علبة كمبوت مشمش
كوب كراملة سائلة

الطريقة :

- ١ - ترص وحدات المشمش فى وسط سرفيس بيضاوى أو مستطيل .
- ٢ - ترص وحدات الشو الناضجة والمحشوة بالكريم باتسيير أو الكريم شانلى حول المشمش كل وحدتين فوق بعضهما ويتم تثبيت جميع الوحدات بصب الكراملة السائلة عليهم .
- ٣ - تترك حتى تبرد ثم تجمل بوردات من الكريم شانلى كما هو موضح فى الصورة ، وقد يلمع المشمش بصب كمية من المربى السائلة عليه .

Choux au Chantilly

شواوشانلى

المقادير :

- مقدار من عجينة الشو
مقدار من الكريم شانلى
سكر بودرة
حلوى الشيكولاتة

الطريقة :

- ١ - توضع عجينة الشو فى كيس وبلبله سادة .
- ٢ - يدهن صاج بالزبد دهنا جيدا ثم تعمل مستديرات من العجينة بواسطة الكيس والبلبله أو ملعقة كبيرة بحيث تكون الوحدات بعيدة عن بعضها لمنع التصاقها عند نضج العجينة .
- ٣ - يزع فى فرن حار نوعا لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة ويترك لمدة ١٥ دقيقة حتى يتم النضج .
- ٤ - يتم اخراجه من الفرن ويترك ليبرد .
- ٥ - يشق من الجانب ويتم حشوه بالكريم شانلى ويغلى الوجه بحلوى الشيكولاتة ويقدم فى سرفيس مغطى بمفرش دانليل .

Choux Carolines

شوكارولينز

- هو عبارة عن وحدات صغيرة من عجينة الشو تشكل على شكل اصابع أو دوائر صغيرة بواسطة الكيس والبلبله (مقاس ٣ سم) ويتبع فى خبزها نفس الطريقة السابقة .
تشق بعد أن تبرد وتحشى باحدى الحشوات الحاذقة كالجبنه المدوكة بالزبد والمضاف اليها البقدونس وغيرها وتقدم أو يضاف للعجينة ملعقة جين رومى مبشور وملعقة مستردة وتشكل كوز دون حشوها .

بلح الشام

المقادير :

- | | |
|---|-----------------------|
| ٨ ملاعق كبيرة زيت | ١ ملعقة صغيرة فانيليا |
| ١ ½ كوب دقيق | ١ كوب ماء |
| ٦ بيضات (٤ صفات) | زيت غزير للتحمير |
| كوب من الشراب (١ ½ كوب سكر ، ¼ كوب ماء ، ملعقة صغيرة عصير ليمون ، ماء ورد أو فانيليا) | |

الطريقة :

- ١ - يعمل الشراب بإذابة السكر فى الماء ويرفع على النار حتى يذوب السكر ، ثم يضاف عصير الليمون ويترك على النار حتى يعقد ، ثم تضاف الفانيليا ويترك الشراب حتى يبرد .
- ٢ - يوضع الماء والزيت فى اناء ويرفع على النار حتى يغلى .
- ٣ - يصب الدقيق دفعة واحدة ، ويقلب جيدا بشدة الى أن يصير كالكرة .
- ٤ - يعاد على النار الهادئة دقيقة واحدة مع التقليب ثم يرفع من على النار حتى يبرد الخليط نوعا .
- ٥ - يضاف اليه البيض واحدة بعد الأخرى الى أن ينتهى البيض وتضاف الفانيليا .
- ٦ - تقلب العجينة بقوة وتدعك الى أن تتماسك (وتظهر علامة المنقار) أى أنه عند رفع جزء من العجين لأعلى بالمعلقة تظهر العجينة على شكل منقار .
- ٧ - توضع العجينة فى كيس به بلبلة منقوشة قطرها ٥ سم (بلبلة خصيصا لبلح الشام) .
- ٨ - تدهن اليد اليسرى بالزيت ويضغط على الكيس باليد اليمنى لتخرج العجين على اليد اليسرى ، ويقص بمقص مدهون بالزيت عندما يصل طولها الى حوالى ٧ سم .
- ٩ - تلقى القطع فى زيت غزير مقدوح وتترك الى أن تحمر وتكرر العملية الى أن ينتهى المقدار .
- ١٠ - ترفع بمقصوفة وتوضع على ورقة شفافة لامتصاص الزيت أو توضع على مصفاة .
- ١١ - يغمر بلح الشام فى الشراب البارد ويرفع ويرص فى طبق ويقدم بارد .

تورته سانت أونوريه Saint Honoré

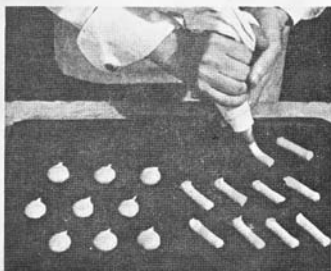
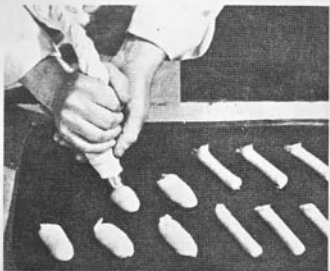
المقادير :

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| ٢ كوب كريم شانتلې | مقدارين من عجينة الشو |
| ١ كوب كرملة | |

الطريقة :

- ١ - يعمل من المقدار الأول وحدات بحجم المشمشة كوحداث البروفترول وتشق وتحشى بالكريم شانتلې بعد خبزهم .
- ٢ - يعمل بواسطة الكيس واللبلة السادة ذات القطر الكبير دائرتين كبيرتين (يمثلا قاعدة التورته) ويخبزا بطريقة خبز عجينة الشو .
- ٣ - توضع الدائرتين فى سرفيس التقديم المستدير ثم يرص فوقهما وحدات الشو ويثبت الجميع بصب الكرملة فوقهم ويغلى الوسط بالكريم شانتلې كما هو موضح بالصورة .

طرق التشكيل المختلفة لعجينة الشو



التشكيل باستخدام
قمع ذو قطر كبير



التشكيل باستخدام
قمع ذو قطر صغير

قمع بلح الشام



تورته سانت أونوريه *Saint Honoré*



أنواع مختلفة من الفطائر



الباب الثالث

الفتائر. أضاف
باستخدام خميرة البيرة. عجينة
الآريب

الفصل الأول الفتائر
الفصل الثاني أضاف استخدام خميرة
البيرة وعجينة الآريب

كاسات البروفيرول بالشيكولاتة



الفطائر

الفطائر عبارة عن خليط من الزيت أو السمن والدقيق بعد عجنهما بالماء ، وتختلف أنواع الفطائر بعضها تبعاً لكمية المادة الدهنية ولطريقة العمل ، وهي الأساس لعمل عدة أصناف من الحلوى والأصناف الحاذقة اللذيذة والجاثومات .

١ - أنواع الفطائر :

- ١ - الفطير البسيط .
- ب - الفطير الدسم (١)
- ج - الفطير الدسم (٢)
- د - الفطير الدسم (٣)

وسوف نذكر فيما يلي المقادير الأساسية لعمل هذه الفطائر ، أما الأصناف فسوف نذكر مقاديرها حسب الكمية المراد تصنيعها وحسب طريقة التجميل والحشو .

٢ - الشروط التي يتوقف عليها نجاح عمل الفطائر :

- ١ - أن تكون الزيت ليس به ماء كثير أو ملح .
- ب - أن يكون الدقيق منخولاً ومن نوع جيد .
- ج - أن تكون جميع الأدوات نظيفة باردة .
- د - أن يفرد الزيت والدقيق بخفة لادخال الهواء .
- هـ - إضافة الماء تدريجياً وبسرعة لمنع تكون كتل الدقيق .
- و - يستعمل سكين للعجين بدل اليد لأنها أبرد من حرارة اليد .
- ز - اتباع الطرق الصحيحة في الفرد .
- ح - تخبز في فرن حرارته مرتفعة لتساعد على تمدد الهواء أو ثاني أكسيد الكربون الذي يعمل على خفة الفطير .
- ط - يفضل خبز الفطائر على حدة لأنها تمتص بخار الأطعمة الأخرى فتتأثر بها رائحة الفطير .
- ي - لا يجب فتح باب الفرن قبل مرور المدة المقررة للخبز .
- ك - يغطي سطح الفطير بورقة مدهونة بالسمن (إذا أحمر الوجه قبل تمام النضج) .
- ل - يجب ترك الفطير في مكان بعيد عن تيار الهواء .

الفطير البسيط Short Crust Pastry

١ - الطريقة الاولى :

المقادير :

- ١ كيلو دقيق + ذرة ملح
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
٢ كيلو زبد
حوالى كوب ماء للعجن

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر .
 - ٢ - توضع الزبد وتقطع قطعاً صغيرة بالسكين ثم تفرك بأطراف الأصابع حتى يصير الخليط كفتات الخبز .
 - ٣ - يعجن الخليط بسكين (الباليت) او بالمعلقة باضافة الماء تدريجياً وبسرعة حتى تتكون عجينة يابسة نوعاً .
 - ٤ - توضع العجينة على لوح مرشوش بالدقيق وتعجن بخفة ثم تستكمل بسمك ٢ سم تقريباً
 - ٥ - يمكن اضافة ملعقة سكر اذا اريد عمل صنف حلو .
 - ٦ - طريقة الفرد .
- تفرد العجينة بالضغط عليها بالنشابية (المردانة) فى خطوط طولية قصيرة للأمام ثم ترفع بسرعة وبخفة وتكرر العملية مرارا الى أن تفرد حسب المطلوب .
- ٧ - يرش قليل من الدقيق اثناء الفرد حتى لا تلتصق العجينة باللوح الخاص بالفرد .

٢ - الطريقة الثانية :

المقادير :

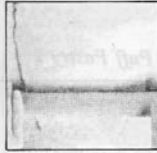
- ٢ كوب دقيق + ذرة ملح
٢ فنجان سمن أو زبد
٢ فنجان لبن
٢ ملعقة خميرة بيكنج بودر
٢ بيضة
فانيليا

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع الخميرة وتضاف ذرة الملح .
 - ٢ - يضاف السمن أو الزبد الى الدقيق ويقلب بواسطة سكين دون استعمال اليد حتى تختفى السمن تماماً .
 - ٣ - يضاف اللبن والبيض المضاف اليه الفانيليا وتعجن بمعلقة خشب أو السكين (الباليت) .
 - ٤ - تفرد وتشكل حسب الرغبة .
- يمكن عمل اصناف عديدة حلوة وحاذقة من هذا النوع من الفطير وذلك باستخدام العصاج أو الصلصة البيضاء أو البيض والبسطرمة ، أو العجوة أو المربى أو الكستردة أو الكريمة شانتملى .



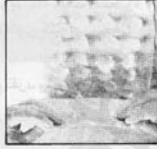
طريقة توزيع الزبد بالسكين



طريقة فرد العجينة على شكل مستطيل



طريقة فرد العجينة قبل استخدامها



طريقة تطبيق العجين بحيث لا تسمح بخروج الزبد

المقادير :

عصير ليمون
ماء بارد للعجن

١ كيلو دقيق + ذرة ملح + ملعقة بيكنج بودر
٢/٣ كيلو زبد

الطريقة :

- ١ - تقسم الزبد أربعة أقسام .
- ٢ - يؤخذ ربع الزبد ويفرك مع الدقيق المنخول مع الملح والبيكنج بودر بأطراف الأصابع حتى تختفى الزبد تماما .
- ٣ - تعجن بالماء البارد المضاف اليه الليمون .
- ٤ - تفرد العجينة على رخامة مرشوشة بالدقيق بساحة مستطيل طوله يعادل ثلاثة أمثال عرضه وسمكه حوالي ١/٢ بوصة .
- ٥ - يوزع قسم من الزبد على ٢/٣ المستطيل العلوي بوضعها بطرف السكين على هيئة قطع صغيرة على أبعاد متساوية منظمة مع ترك حوالي بوصة من الأطراف حتى لا تخرج الزبد من العجين عند الفرد فيما بعد ، ثم يرش الزبد بكمية قليلة من الدقيق .
- ٦ - تطوى العجينة ثلاث طيات ويضغط على العجين من الجوانب لحبس الهواء .
- ٧ - تدار العجينة لنعصف دائرة بحيث يكون الطرف المطوى على اليمين .
- ٨ - يضغط على العجينة بالنشابة على أبعاد مختلفة لتوزيع الهواء داخل العجينة منعاً من خروج فقاعات الهواء .

- ٩ - تفرد العجينة ثانيا وتعاد العملية بتوزيع ربع آخر من كمية الزبد ، ثم تكرر العملية لتوزيع باقى الزبد .
١٠ - تفرد العجينة وهطوى بدون زبد وتترك فى مكان بارد حوالى ساعة قبل التشكيل حتى لا تخرج الزبد من العجين ، ثم تفرد بعد ذلك وتشكل .

الفطير الدسم (٢) Puff Pastry 2

المقادير :

١/٢ كيلو دقيق + ذرة ملح + ١/٢ ملعقة بيكنج بودر
١/٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون
١/٢ كيلو زبد
ماء بارد للعجن

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ، ويقطع مقدار الزبد كله قطعاً صغيرة ويخلط بالدقيق ثم يعجن بالماء البارد والليمون حتى تتكون عجينة يابسة وتفرد وتطوى كما فى الفطيرة رقم (١) ولكن دون وضع الزبد .
٢ - تكرر العملية حوالى ٦ مرات وتترك فى مكان بارد ثم تفرد وتستعمل .
مع ملاحظة رش قليل من الدقيق فوق العجينة عند فردها كل مرة .

الفطير الدسم (٣)

عجينة الفولتاج أو الميل فى

Feuillatage or Millefeuilles

المقادير :

١ كيلو دقيق + ذرة ملح
١/٢ كيلو زبد
١/٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون
١ بيضة

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع الملح وتعمل حفرة فى وسط الدقيق ثم يضاف الماء والبيضه تدريجيا حتى تتكون عجينة متماسكة يابسة .
٢ - توضع على لوح من الخشب أو الرخام وتعجن بخفة حتى تتماسك أجزاءها .
٣ - تفرد العجينة لمستطيل نصفه يكفى لوضع الزبد مفردا عليه .
٤ - تعصر الزبد جيدا للتخلص من الماء الزائد الموجود بها وترش بالدقيق ثم تبسط لاقل من نصف العجينة المفردة .
٥ - توضع الزبد على نصف العجينة ويطوى عليها النصف الآخر ويضغط على الأطراف بخفة .
٦ - تدار العجينة لتصف دائرة بحيث يكون الطرف المطوى على اليمين ثم يضغط على العجينة بالنشابية على أبعاد لتوزيع الهواء داخل العجينة منعا من تكون فقاعات الهواء التى تعمل على تمزيق بعض أجزاء العجينة أثناء الفرد وتخرج الزبد .
٧ - تفرد العجينة لمستطيل طوله يعادل عرضه ثلاث مرات وسمكه ١/٢ سم .
٨ - يطوى المستطيل ثلاث طيات ويضغط على الجوانب لحبس الهواء داخل العجينة .
قد يضاف ملعقة صغيرة بيكنج بودر للدقيق لتعطينا نتيجة أحسن .



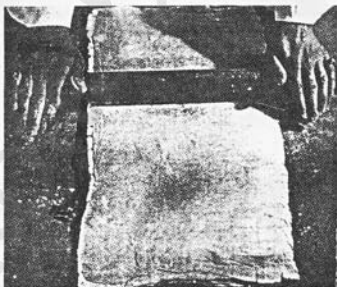
٢ - يضاف السائل وتعجن العجينة



١ - ينخل الدقيق ويوضع على رخامة



٤ - يوضع الزيت داخل العجينة



٣ - تفرد العجينة بالمردانة



٦ - تخبز العجينة بالأصابع قبل فردها للتشكيل



٥ - تطبق العجينة وتترك لتستريح بين كل طية وأخرى لمدة ربع ساعة

- ٩ - تكرر عملية الفرد والطي ٦ مرات كل مرتين على حدة مع تركها فترة زمنية حتى لا تخرج الزبد مع مراعاة وضع الفطير في مكان بارد أو على الثلج مدة عشر دقائق بين كل فترتين .
- ١٠ - بعد ذلك تستعمل حسب الطلب .

ملحوظة :

كثرة عدد مرات الفرد والطي يساعد على توزيع الزبد في العجين وزيادة عدد طبقات الفطير وخفته ويمكن عمل عدة أصناف من هذه العجينة .

الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة الفويلتاج :

- ١ - يجب عدم تركها لتهدأ أكثر من ٢٠ دقيقة في كل مرة .
- ٢ - يقطع قدر ٥ سم من الحواف قبل تشكيلها حتى ترتفع بانتظام .
- ٣ - يستحسن عدم وضعها على الثلج مباشرة حتى لا يتجمد الزبد فيصعب توزيعه على الدقيق .
- ٤ - يجب عدم تركها أكثر من عشر دقائق بعد تقطيعها وقبل خبزها .
- ٥ - يجب أن يكون سمك العجينة واحدا حتى ترتفع بانتظام .
- ٦ - يجب أن يكون كل من قوام الزبد والعجينة واحدا لأن الزبد اذا كان متجمدا أو لينا خرج من العجينة .
- ٧ - يجب بسطها (فردها) بخفة .
- ٨ - يراعى عدم سيلان البيض على جوانب الفطير حتى لا تلتصق الوريقات ببعضها فلا ترتفع .
- ٩ - تدار دائما في اتجاه واحد وليكن جهة اليمين .

طريقة تبطين واعداد قوالب التارت الفلان :

تغلى قوالب التارت باحدى العجائن مثل عجينة الفطير أو الميسل في (عجينة الفويلتاج) أو عجينة السابليه لاعداد أصناف حلوة أو حاذقة ، والقوالب مفرغة ويبلغ ارتفاع حوافها حوالى بوصة ، تكتسى باحدى العجائن ، ثم تحشى بأى حشو مثل الكريمة باتسيير أو المربى والفواكه والكريم شانتلى .

طريقة اعداد القوالب (التارت) :

- ١ - تقرد العجينة الى دائرة سمكها يتراوح ما بين ٢ : ٣ ملليمتر تقريبا وأثناء الفرد يرش سطحها بالدقيق رشا خفيفا وتوضع في القوالب بعد دهنها بالزبد .
 - ٢ - يضغط على العجينة بالابهام للصلق الجوانب .
 - ٣ - تقطع الأجزاء الزائدة بالسكين أو بامرار المردانة على القالب مع الضغط .
 - ٤ - يضغط على قاع العجينة التي لاتحشى أثناء الخبز بالشوكة ، مع احداث ثقوب وذلك حتى لا ترتفع العجينة أثناء الخبز .
 - ٥ - تعد قوالب الفطير والمراكب المستعملة في عمل الجاتوهات بنفس الطريقة .
- (المراكب عبارة عن قوالب فطيرات على شكل المركب) .

طريقة تبطين قالب الفرن (التارت) ونضجه

توضع ورقة زبد مدهونة دهنا خفيفا بالسمن ثم يودع فوقها قليل من الأرز أو الحبوب حتى لا ترتفع العجينة أثناء الخبز ثم تدخل الفرن وتترك فترة ثم يرفع الرق وتكمل عملية النضج التي تعرف بانفصال العجينة عن القالب ويستعمل هذا النوع في أصناف مختلفة من الطو والحائق .



طريقة تبطين قوالب الفطيرات

قالب فلان



قوالب التارت



الفطير البسيط المحشو بالعجوة (١)

المقادير :

- | | |
|--------------------------|-------------|
| ٢ كوب دقيق + ذرة ملح | ١/٢ كوب لبن |
| ١ ملعقة صغيرة فانيليا | ٢ بيضة |
| ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر | ١/٢ كوب سمن |
- للحشو : (عجوة مهروسة - ملعقة سمن - ملعقة سمس) .

الطريقة :

- ١ - يضاف البيكنج بودر والملح الى الدقيق .
- ٢ - ينخل الدقيق ثم يوضع عليه السمن ويقرب بالسكين العريض حتى يختفى السمن تماما .
- ٣ - يرب البيض قليلا ويضاف اليه الفانيليا .
- ٤ - يصب البيض فوق الدقيق والسمن ، ثم يضاف اليه اللبن تدريجيا مع التقليب المستمر بسكين عريض حتى يمتزج الخليط وتتكون عجينة صالحة للفرد .
- ٥ - تفرد العجينة على شكل مستطيلات بحيث يكون سمكها ١/٢ سم ويعرض ٥ سم ثم يوضع الحشو فوق كل مستطيل ويلف حتى يصبح كالعصا بعرض ١/٢ سم تقريبا .
- ٦ - تدهن المستطيلات بالبيض ، وتقطع الى اجزاء صغيرة ، طول كل جزء حوالى ٣ سم .
- ٧ - ترص الوحدات فى صينية مدهونة بالسمن وتوضع فى الفرن حتى يحمر الوجه وتقدم .

الفطير البسيط بالعجوة (٢)

المقادير :

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر | ١/٢ كيلو دقيق + ذرة ملح |
| ١/٢ كيلو زبد او سمن | ١/٢ كوب ماء للعجن |
- للحشو : (عجوة مهروسة - ملعقة كبيرة سمن - ملعقة كبيرة سمس) .

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر .
- ٢ - يضاف الزبد او السمن للدقيق ويفرك باطراف الاصابع حتى تختفى السمن تماما وتصبح كفتات الخبز .
- ٣ - يعجن الخليط بالماء تدريجيا حتى تتكون عجينة يابسة تصلح للفرد .
- ٤ - تفرد العجينة بالنشابة الى سمك ١/٢ بوصة وتقطع الى دوائر او مستطيلات .
- ٥ - يوضع مقدا من العجوة المهروسة المدعوكة بالسمن فى وسط كل دائرة او مستطيل .
- ٦ - تندى الأطراف بالماء وتطوى الدائرة او المستطيل الى نصفين وتضغط على الحواف حتى تلتصق تماما .
- ٧ - يدهن الوجه بالبيض ويرش بقليل من السمس .
- ٨ - ترص الوحدات فى صينية مدهونة سمن وتخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه .

ملصوقة :

يمكن تغيير الحشو ليكون جبنة بيضاء مدهوكة بقطعة من الزبد وقليل من النعناع الجاف او تحشى

الفطير المقلبي



المقادير :

- ١ كوب دقيق + ذرة ملح
- ١ بيضة
- للحشو : (١/٢ كيلو عصاج - ٤ ملاعق بقدونس مفري)
- ١ ملعقة كبيرة سمن
- زيت أو سمن غزير للتحمير

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق وتضاف ذرة الملح وتوضع ملعقة السمن وتقلب جيدا مع الدقيق حتى تختفي تماما
- ٢ - ترب البيضة قليلا وتضاف الى الخليط السابق وتعجن باضافة قليل من الماء تدريجيا حتى تتكون عجينة صالحة للفرد وتترك لمدة ساعة
- ٣ - تقطع الى اجزاء متساوية وتترك ايضا لمدة ساعة لدخول الهواء
- ٤ - يفرط كل جزء الى مستطيل طوله حوالى ٣٠ × ٢٠ سم ولنجاحها يفرط العجين حتى يكون رقيقا
- ٥ - يوضع الحشو على مسافات بحيث يسمح بعمل ست وحدات من كل مستطيل (ست مربعات)
- ٦ - يطبق المربع فوق الحشو ويضغط على الاطراف فيتكون لدينا ست فطيرات على شكل مثلثات
- ٧ - يتم تحمير الفطير فى الزيت او السمن الغزير ويقدم على فرشة من البقدونس

الفطير بالجبن والبندق

المقادير :

- ٢ كوب دقيق + ذرة ملح
- ١/٢ كوب زبد
- ٢ ملعقة كبيرة بندق مفري
- ١/٢ كوب لبن
- ٢ ملعقتين صغيرة خميرة بيكنج بودر
- ٢ بيضة مضاف اليهما ١/٢ ملعقة فانيليا
- ٢ ملعقة كبيرة جبن رومى مبشور

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع البيكنج بودر وذرة الملح ، ثم تقطع الزبد فى الدقيق بالسكين حتى تختفى
- ٢ - يضاف البيض الى اللبن ويرب قليلا ويضافوا الى الدقيق ويعجنوا بملعقة خشب

- ٣ - تفرد العجينة على لوح مرشوش دقيق على شكل دوائر (تنتج ثلاث دوائر) .
- ٤ - يدهن الوجه بالزبد السايح ويرش بالجبن الرومى المبشور والبندق .
- ٥ - تقطع العجينة الى اربع قطع بالسكين (متساوية) (يتكون ١٢ قطعة) .
- ٦ - تلف كل قطعة من القاعدة الى الراس ويدهن الوجه بالبيض وقد يرش بالجبن الرومى .
- ٧ - ترص الوحدات فى صاج ويزج فى فرن حار حتى تنضج .

Tartles الفطيرات

يمكن عمل عدة انواع من الفطيرات من عجينة الفطير البسيط سواء كانت حانقة أو حلوة .

الفطيرات بالفاكهة

المقادير :

- مقدار من عجينة الفطير البسيط
فواكه طازجة أو علبية فاكهة محفوظة قهها
١/٢ كوب كريم شانتلى
٢ ملعقة كبيرة مربى سائلة مذاقية فى قليل من الماء للتلميع .

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة بسمك ١/٢ سم تقريبا ثم تقطع دوائر فى حجم القوالب التى ستخبز فيها .
- ٢ - تدهن قوالب الفطيرات بالسمن ثم تغطى بالعجين .
- ٣ - يخرم قاع الفطيرات بالشوكة حتى لا يرتفع سطحها ثم تزج فى الفرن حتى تنضج .
- ٤ - ترفع من القوالب وتجمل بوضع ملعقة من المربى فى كل فطيرة أو ملعقة من الكريم باتسيير ثم ترص الفواكه بشكل زخرفى وتلمع بالمربى السائلة .
- ٥ - تترك حتى تبرد وتجمل بالكريم شانتلى .
- ٦ - يمكن الاحتفاظ بالفطيرات دون حشو لمدة طويلة وذلك بوضعها فى كيس نايلون او علبه ووضعها فى الثلاجة .

الفطيرات بالجبن والبسطرمة

المقادير :

- مقدار من عجينة الفطير البسيط .
الحشو : (شرائح رقيقة من البسطرمة - شرائح من الجبن الرومى - كوب لبن - ٢ بيضة - ملعقة كورن فلور - ملح - فلفل) .

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة وتقطع وتغطى بها قوالب الفطيرات المدهونة كما سبق .
- ٢ - توضع شرائح من البسطرمة والجبن الرومى فوق كل فطيرة .
- ٣ - يخفق البيض قليلا ويضاف اليه الكورن فلور واللبن ويقلب الخليط جيدا ويتبل بالملح والفلفل .
- ٤ - يصب الخليط على الفطيرات بحيث يملأ ثلاثة ارباع القالب فقط لأنه سيرتفع أثناء النضج .
- ٥ - تزج القوالب فى فرن حار ولا ثم تهدأ الحرارة ويترك حتى ينضج لمدة ٢٠ دقيقة .

لمصوفة :

يمكن استبدال هذا الحشو بوضع مقدار من الخضروات المسلوقة المقطعة مكعبات مع تغطيتها بانباشاميل
يرش الجبن الرومى على الوجه ثم زجه فى الفرن .



Savoury Tartles

فطيرات بالخضر



فطيرات شكلمة بجوز الهند والوزأ والتضاح



المقادير :

- مقدار من عجينة الفطير البسيط
- مقدار من شكلمة جوز الهند (علبة لبن نسلة « لبن مكثف محلى » - $\frac{1}{2}$ كيلو جوز هند مبشور)

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة وتقطع وتغطى بها قوالب الفطيرات المدهونة كما سبق
- ٢ - يضاف اللبن على جوز الهند ويقلبا جيدا
- ٣ - يوضع مقدار ملعقة كبيرة فى وسط كل فطيرة بحيث يغطيها تماما
- ٤ - تروح فى فرن حار أولا ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج
- ٥ - يمكن تغيير الحشو بعمل حشوة اخرى مقاديرها وطريقة التنفيذ كالاتى :
 - ١ - الحشو : (٢ ملعقة كبيرة زبد - ٢ ملعقة كبيرة سكر - بيضة - ملعقة كبيرة دقيقة - ملعقة كبيرة لوز مفرى - ملعقة صغيرة فانيليا - ٢ ملعقة كبيرة مربى)
 - ب - طريقة عمل الحشو :
 - تدعك الزبد والسكر جيدا ثم تضاف البيضة مع الدعك الجيد
 - يضاف اللوز وملعقة الدقيق والفانيليا ويقلب الخليط جيدا حتى يتجانس
 - يوضع قليل من المربى فى وسط كل فطيرة وكذا ملعقة من الحشو السابق
 - ج - تروح فى فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة حتى ينضج ثم يقدم على مفرش دانثيل
 - ٦ - يمكن تغيير الحشو بعمل حشوة من التفاح الأخضر كالاتى :
 - ١ - الحشو : (كوب بيوريه التفاح « تفاح مسلوقة فى قليل من الماء ومحلى بالسكر ثم تصفيته بيوربة » - ٢ تفاحة مقطعة شرائح رفيعة - عصير ليمونة - ٢ ملعقة مربى - ٢ ملعقة ماء)
 - ب - تبطن قوالب الفطيرات بالعجينة ويخرم قاعها ثم تخبز لمدة خمس دقائق
 - ج - يصب بيوريه التفاح فى وسط كل قالب ثم ترص شرائح التفاح بعد غمرها بعصير الليمون على شكل دائرى
 - د - تخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ : ٣٠ دقيقة ثم تصب عليه المربى المذاب فى الماء لتلميع الوجه



الفلان بالمرجب

المقادير :

- مقدار من عجينة الفطيرة البسيطة
- ٢ ملعقة كبيرة مربى مشمش قهها
- ٢ ملعقة كبيرة مربى فراولة قهها
- ٢ ملعقة كبيرة مربى توت قهها

الطريقة :

- ١ - تفرد ثلثي العجينة في قالب فلان بسمك ٥ سم .
- ٢ - يقطع ثلث العجينة الى مستطيلات رفيعة وطويلة، ثم تبرم ويقسم بها قالب الفلان كما هو واضح بالصورة مع الضغط على الأطراف لتثبيت الشرائح .
- ٣ - يزع القالب في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج .
- ٤ - تصب انواع المربيات المختلفة في الخانات كما هو واضح بالصورة وقد تجمل بوحادات من الفاكهة نفسها كما قد تجمل بالكريم شانتلى
- ٥ - يمكن عمل شبكة من الشرائح فوق قالب الفلان مع استخدام نوع واحد من المربى والفاكهة وتسمى باسم نوع المربى مثلاً تكعيبية الفراولة في حالة استخدام الفراولة .

الفلان بالجيلي والكريمة

المقادير :

- مقدار من عجينة الفطير البسيط
- ١ ملعقة فانيليا
- ١ كوب كستردة أو كريم شانتلى
- ١ علبة فواكه محفوظة أو فاكهة طازجة مقطعة
- بياض بيضة مخفوق جيداً (مارانج) وقد يستغنى عنه
- باكو جيلي

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة بسمك ٥ سم ويطبخ بها قالب فلان وتزع في الفرن حتى تنضج .
- ٢ - يذاب الجيلي في اثنين كوب ماء على نار هادئة ، ثم يترك حتى يبرد ويبدأ في التماسك ، ويخفق بالمضرب حتى يصبح كالرغاوى .
- ٣ - تضاف اليه الكريمة أو الكستردة كما تضاف الفاكهة وبياض البيضة والفانيليا ويقلبوا جيداً وبخفة ثم يصبوا فوق قالب الفلان .
- ٤ - يجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى ويثلج .



الفطائر المحشوة باللحم والبطاطس

المقادير :

- مقدار من عجينة الفطيرة البسيطة
 ١ بصلة كبيرة ملح + فلفل
 ٢ كيلو لحم مفري مسطردة
 ١ بيضة لدهان الوجه ٢ كيلو بطاطس
 ١ كوب بهريز

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة الى سمك حوالى ٢ سم ويقطع مستديرات بحجم طبق الشاي .
- ٢ - يقطع البطاطس الى مكعبات ، ويبشر البصل ويضاف الى اللحم ويخلط الجميع جيدا مع اضافة التوابل والمسطردة وكوب البهريز .
- ٣ - تبلل اطراف وحدات الفطير بالماء ثم يوضع فى وسط الوحدة قيمة ملعقة من الخليط (الحشو) وتقلل جيدا بالاصابع من اعلا .
- ٤ - يدهن الوجه بالبيض ثم ترص فى صينية مدهونة سمن وتزج فى فرن حار لمدة ٢٥ دقيقة ثم تخفض الحرارة لمدة ٢٥ دقيقة اخرى حتى نتأكد من أن اللحم والحشو قد نضجا .
- ٥ - يمكن استبدال هذه الحشوة بحشوة العصاج مع سلق البطاطس بدلا من وضعه نيء .

لصائف السجق أو الجمبرى

المقادير :

- مقدار من عجينة الفطيرة البسيطة أو الدسمة أو الميل فى
 ١٠ وحدات سجق ناضج
 أو ٢ كيلو جمبرى مسلوق ناضج ومقطع
 ١ بيضة لدهان الوجه

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة على شكل مستطيلات طويلة بطول يساوى طول وحدة السجق ويعرض يساوى ثلاثة أمثال قطر السجق)
- ٢ - يوضع السجق أو الجمبرى بوسط كل وحدة ثم تلف حوله تماما (فى النهاية يكون على شكل اسطوانة)
- ٣ - يعمل شقوق على سطح الاسطوانة لتعمل على خفة الفطير وسرعة نضجه .
- ٤ - يدهن الوجه بالبيض وترص الوحدات فى صينية مدهونة سمن وتزج فى فرن حار لمدة عشرين دقيقة حتى يحمر الوجه وينضج ويقدم ساخنا .



الكرواسان

المقادير :

١ ملعقة كبيرة سكر
قطعة خميرة بييرة

١ كيلو دقيق + ذرة ملح
٣ كيلو زبد
ماء للعجن

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع الملح
- ٢ - تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ، ثم تضاف للدقيق مع التقليب .
- ٣ - يضاف الماء بالتدريج حتى تتكون عجينة ، ثم تضاف اليها الزبدة بطريقة عمل فطير الفويليتاج .
- ٤ - تترك العجينة لتستريح لمدة ربع ساعة ، ثم تطوى وتفرد ست مرات مع تركها فترة من الزمن كل مرتين .
- ٥ - تفرد بعد ذلك وتقطع حلقات وتلف على شكل مثلث قاعدته حوالي ١٠ سم وطول ضلعه ١٤ سم ثم يلف الثلث على شكل هلال .
- ٦ - تترك لتخمر لمدة نصف ساعة في مكان دافئ ثم يدهن الوجه بالبيض وتخبز وتقدم ساخنة .

باتيه بالجبن

المقادير :

مقدار من العجينة السابقة أو عجينة الميل في
بيض لدهان الوجه
الحشو : (١/٢ كيلو جبنة بيضاء - ٢ ملعقة كبيرة زبد - ملعقة فلفل أحمر - ملعقة بقدونس)

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة بسمك ١/٢ سم وتقطع دوائر بقطاعة مستديرة ثم يخلط الحشو السابق جيدا ويوضع في وسط كل وحدة .
- ٢ - تلتصق الأطراف جيدا مع دهن الوجه بالبيض ثم تزج في الفرن حتى يحمر الوجه . (يمكن رش الوجه بالجبن الرومي المشوي قبل الخبز)

قراطيس الفطير والساليزان المشكل



المقادير :

مقدار من عجينة الميل في أو العجينة الدسمة (١) صفار بيضة لدهان الوجه الحشو : (جينة بيضاء مهروسة مع بقدونس مفري أو جينة رومي مبشورة أو كريم شانتللى أو كريم باتسيير أو اللوز المفري أو أى حشوات أخرى حسب الرغبة) .

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة بتخانة ٢ سم وتشكل على شكل القراطاس كالاتى :
تقطع شرائح مستطيلة عرضها ٢ سم وطولها ١٥ سم - تغطى القوالب الخاصة (قراطيس معدنية سادة) بشرائح الفطير وذلك بلغها على القراطاس على أن تغطى اللفة ثلث سابقتها - توضع القراطيس فى الصينية ويدهن الوجه بصفار البيض وتزج فى فرن حار لمدة ربع ساعة حتى ينضج الفطير نصف نضج - تزال القراطيس المعدنية باحتراس ثم يعاد الى الفرن حتى ينضج - يحشى بأحدى الحشوات السابقة مثل الكريمة ويقدم كنوع من الجاتوه أو يحشى بالجبن . وفى هذه الحالة يقدم كنوع من الساليزون .
- ٢ - أو تفرد العجينة على شكل مستطيل يدهن وجهه بانبيض ويرش باللوز المحمص أو الجبن الرومى المبشور ثم يقطع شرائح وتبرم كل واحدة كما هو واضح فى الصورة وتقدم .
- ٣ - أو تفرد على شكل مستطيل يدهن وجهه بالبيض ويرش بالجبن الرومى المبشور ثم يلف الى الداخل من جهتيه كما هو واضح فى الصورة ثم يقطع بواسطة قطاعات صغيرة أو بالسكين الى دوائر أو مربعات يدهن بالبيض وتغطى بأحدى الحشوات السابقة وتخبز .



مقدار من عجينة الفويليتاج

١ كوب كريم باتسيير

٢ كوب مربى

سكر بودرة للوجه

الطريقة :

١ - تفرد العجينة بسمك

٢ سم .

٢ - تقطع الى ثلاث

دوائر كبيرة

متساوية (بواسطة

قطاعة قالب فلان) .

٣ - توضع في صاج مبلل

بالماء وتخترم

بالشوكية .

٤ - تزج في الفرن حتى تنضج .

٥ - تغطي اول دائرة بالكريم باتسيير ثم توضع الدائرة الثانية ثم تغطي بالمربى وتوضع الدائرة الثالثة .

٦ - يضغط فوق الطوابق الثلاثة بواسطة صينية ثقيلة حتى يتم تثبيت القطع فوق بعضها .

٧ - يرش الوجه بالسكر البودرة وتقدم على مفرش دانتييل .

المقادير :

نفس المقادير السابقة

مقدار من حلوى

الشيكلاتة أو حلوى

الماء

الطريقة :

١ - تفرد العجينة بسمك

٢ سم .

٢ - تقطع الى ثلاث

مستطيلات كبيرة

متساوية ثم توضع

في صاج مبلل بالماء

وتزج في الفرن حتى

تنضج وتترك لتبرد .

٣ - يتم حشو الطبقات بنفس الطريقة السابقة .

٤ - تقطع الى مستطيلات متساوية ويرش على الوجه السكر البودرة أو حلوى الشيكلاتة أو حلوى الماء

جاتوه الميل في



الفطير السريع بالجبن

المقادير :

بيض	كوب دقيق
لدهان الوجه	كوب لبن
للحشو	ملعقة كبيرة سمن
١ بيضه	١ ملعقة ملح صغيرة - قليل من الفلفل الأسود
١ كيلو جبن بيضاء	١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١ ملعقة كبيرة زبد أو قشده	

الطريقة :

- ١ - يضاف الملح والبيكنج بودر للدقيق وينخلا معا .
- ٢ - يضاف السمن للدقيق ويُفرك بأطراف الأصابع حتى تختفي السمن تماما .
- ٣ - يصب اللبن تدريجيا على الخليط حتى تتكون عجينة صالحة للفرد وتُقسم الى قسمين .
- ٤ - يتم إعداد الحشو كالآتي :
- ٥ - يهرس الجبن مع الزبد أو القشدة ويضاف اليها البيض وقليل من الفلفل الأسود .
- ٦ - تدهن صينية مربعة أو مستطيلة بالسمن دهنا جيدا وتُقطن بنصف العجينة حتى تغطي الصينية تماما بسمك $\frac{1}{4}$ سم .
- ٧ - يوضع الحشو بالتساوي فوق العجينة ثم يوضع النصف الثاني بحيث يغطي الحشو تماما .
- ٨ - يدهن الوجه بالبيض ثم يزج في الفرن حتى ينضج تماما ويحمر الوجه .
- ٩ - يقطع بالسكين الى اجزاء مربعة متساوية ويترك في الصينية حتى يبرد ثم يقدم على مفرش دانتيل
- ١٠ - يمكن مضاعفة المقدار اذا كانت الصينية كبيره أو عدد الافراد كبير .



نجمة الكريسماس



Christmas Star



Envelope

المقادير :

١ كوب زباداوسمن
٤ : ٥ ملعقة كبيرة ماء بارد للعجن

٢ كوب دقيق + ذرة ملح
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
بيض ندهان الوجه

أضف : (كوب مربى - أو - ٢ ملعقة فلفل احمر وقليل من الكمون والملح)

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر .
- ٢ - تقطع الزبد او السمن الى قطع صغيرة بواسطة السكين وتضاف الى الدقيق ثم تفرك الزبد حتى تختفي تماما .
- ٣ - يضاف الماء تدريجيا وتعجن العجينة باستخدام اليد حتى تصبح كالكرة .
- ٤ - تترك فى الشلاجة مدة ٢٠ دقيقة حتى يسهل تشكيلها .
- ٥ - تفرد بعد رش قليل من الدقيق على سطح مستو (رخامة او لوح للفرد) وتفرد على شكل مستطيل طوله حوالى ١٢ بوصة وعرضه ٧ بوصة بسمك $\frac{1}{2}$ بوصة .
- ٦ - يثنى المستطيل الى ثلاثة وذلك بوضع أحد الأطراف على وسط المستطيل ثم يثنى الطرف الآخر عليها . ثم تترك العجينة لتستريح .
- ٧ - تكرر هذه العملية مرتين .
- ٨ - تفرد العجينة الى مستطيل بسمك $\frac{1}{2}$ سم وتقطع العجينة الى مربعات طول ضلع كل مربع ٤ بوصة ويتم الآتى :
- ١ - وضع ملعقة مربى فى وسط المربع .
- ب - يقطع قطري المربع الى الداخل بحوالى $\frac{1}{3}$ بوصة .
- ج - يثنى أحد اطراف كل ركن ويثبت وسط المربع فوق المربى ثم يضغط فوق الأطراف جيدا حتى يلتصقا جيدا .
- د - يمكن تشكيل المربع على شكل ظرف كما فى الصورة ووضع المربى فى نصفه واستكمال باقى المراحل .
- هـ - يدهن الوجه بالبيض .
- ٩ - يرص فى صينية او صاج وترج فى فرن حار مدة ٧ : ١٠ دقائق حتى ينضج ويقدم .
- ١٠ - يمكن الاستغناء عن المربى ودهان الوحدات بالبيض ورشها بالفلفل الاحمر والكمون والملح وتخبز .

البوشيه وطريقة تشكيله



المقادير :

مقدار من عجينة الفوليتاج (الميل فى) ١ بيضة لدهان الوجه
الحشو : (مقدار من الصلصلة البيضاء - مخ مسلوقة ومقطع الى شرائح صغيرة او جمبرى او لحم
عصاج) .

الطريقة :

- ١ - تفرد عجينة الفوليتاج بسمك ٢ سم .
- ٢ - تقطع مستديرات قطرها ٦ سم بواسطة قطعة مستديرة ثم توضع على صاج مبلل بالماء .
- ٣ - يدهن السطح بالبيض ثم يعلم مكان الغطاء بقطعة صغيرة جدا او ترسم دائرة بالسكين مع مراعاة الا تصل طرف السكين اثناء الرسم الى قاع البوشيه .
- ٤ - تزخرف جوانب البوشيه بالسكين لتأخذ شكل طبقات الفطير ثم يدهن الوجه بالبيض .
- ٥ - تخبز فى فرن حار مدة ٢٠ دقيقة وفى اثناء النضج ينزع الجزء المرسوم (الغطاء) ثم يدخل البوشيه ثانيا حتى يتم النضج .
- ٦ - ينزع ما بداخلها من عجينة قد تكون غير ناضجة .
- ٧ - يعد الحشو حسب الرغبة يخلط الصلصلة البيضاء بأحد الأصناف المختارة ثم تملأ بها وحدات البوشيه وتزج فى الفرن مدة خمس دقائق وتقدم ساخنة .
- ٨ - او يمكن للسرعة تقطيع العجينة بعد فردها بقطعة مشرشرة الجوانب ثم خبز الوحدات كما سبق وتشق من النصف وتحشى بأحد الحشوات السابقة وتقدم .

القولقان وطريقة تشكيله



المقادير :

كمقادير البوشيه تماما غير انه يختلف فى تشكيله

الطريقة :

- ١ - تفسرد العجينة وتقطع الى دائرتين متساويتين سمك كل واحدة حوالى ٢ سم بواسطة طبق مقلوب والسكين .
- ٢ - يوضع وسط احد الدائرتين طبق مقلوب قطره اصغر من قطر الطبق السابق وتغمس السكين فى الدقيق ثم تفصل بها الدائرة ويبرأى الا تكون السكين اثناء القطع مبللة حتى نحصل على دائرة سليمة مفرغة .
- ٣ - توضع الدائرة المفرغة فوق الدائرة السليمة وتوضع فى صاج ميلل بالماء وتزخرف الجوانب بالسكين حتى تلتصق الدائرتين وتأخذ شكل طبقات الفطير ويدهن الوجه بالبيض .
- ٤ - تخبز فى فرن حار لمدة نصف ساعة ثم تبدأ الحرارة عند الاقتراب من النضج وقد يغطى الوجه بورقة مدهونة سمن اذا احمر الوجه دون النضج .
- ٥ - يعد الحشو حسب الرغبة وتحشى به القولقان ثم يوزج فى الفرن لمدة خمس دقائق ويقدم ساخنا .

مربعات الفطير بالعجوة

المقادير :

١½ كوب زيت
ماء للعجن

¾ كيلو دقيق + ذرة ملح
٢٠ ملعقة بيكنج بودر

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر .
- ٢ - يضاف الزيت للدقيق مع التقليب بأطراف الأصابع حتى يختفى الزيت ويصبح الخليط كفتات الخبز .
- ٣ - يصب الماء تدريجيا مع عجن الخليط .
- ٤ - تفرد العجينة على شكل مستطيلات بسمك ١ سم ويعرض ٥ سم ثم يوضع العشو فوق كل مستطيل ويلف حتى يصبح كالعصا بعرض ٢ر٥ سم تقريبا .
- ٥ - تدهن المستطيلات بالزيت وتقطع الى اجزاء صغيرة طول كل جزء ٣ سم وترص الوحدات في صينية مدهونة زيت وتزج في الفرن حتى يحمر الوجه وتقدم .

كعك العيد بالبيكنج بودر

المقادير :

٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١ ملعقة كبيرة راحة الكعك
١ ملعقة كبيرة سمس

٢ كوب سمن
١ كوب لبن
١ كيلو دقيق

العشو : (١ كيلو ملبن « او كوب مكسرات مفرية » - سكر بودرة)

الطريقة :

- ١ - يوضع السمن مع اللبن في الخلاط الكهربائي حتى يسهل (يمكن استعمال المضرب الكهربائي)
- ٢ - يضاف البيكنج بودر للدقيق وينخل معا ، ثم تضاف اليهم راحة الكعك والسمسم .
- ٣ - يضاف الدقيق للسمن واللبن ويقلب جيدا حتى تتكون عجينة مثل عجينة الكعك تماما .
- ٤ - تقطع العجينة وحدات صغيرة (كور) ، ويوضع وسط كل وحدة قطعة من اللبن او كمية من المكسرات المفرية ، ثم ترص الوحدات في صاج وتزج في الفرن حتى يحمر الوجه .
- ٥ - يرش الوجه بالسكر البودرة ويقدم .

أصناف تصنع بخميرة البيرة

تكلّمنا في الباب الأول عن أنواع الخمائر ، ومنها خميرة البيرة ، وذكرنا أن نجاح أي صنف تستخدم فيه عجينة البيرة لا بد من توافر ثلاث نقاط أساسية في تحضيرها ، وهي الدفء والرطوبة باذابتها في سائل دافئ وغذاء الخميرة باذابة ملحقة سكر فيها .

وتشتري خميرة البيرة من المخابر ، ويمكن الاحتفاظ بها طازجة في الشلاجة ، وقد يحتفظ بها في الفريزر لمدة ستة شهور . وإذا كان من الصعب الحصول على خميرة طازجة فيمكن شراء خميرة جافة تباع في بعض محلات البقالة معبأة في علب يمكن الاحتفاظ بها في مكان بارد جاف . وهنا لا بد من قراءة تعليمات استخدامها وتاريخ تحضيرها حتى نضمن سلامتها .

وتستخدم خميرة البيرة في عمل الخبز بأنواعه المختلفة والبنز ، وبعض أنواع البسكوتات والحلوى وسوف نوضح فيما يلي بعض الأصناف باستخدام خميرة البيرة .

أهم النقاط التي يجب مراعاتها لنجاح الأصناف التي تصنع بخميرة البيرة :

- ١ - يجب لت العجينة جيدا باليد حتى يتوزع نبات الخميرة .
- ٢ - إذا تم حفظها في الشلاجة فيجب تركها فترة بعد إخراجها من الشلاجة حتى تأخذ حرارة الحجره .
- ٣ - يجب تغطية العجينة بعد الانتهاء من عجنها بغطاء هنيئ تحتفظ بدرجة حرارتها .
- ٤ - أن الوقت الذي تحتاج فيه العجينة لتخمر يختلف من وقت لآخر حسب درجة حرارة المكان :
- ١ - ففي المكان الدافئ تحتاج العجينة من ٤٠ : ٦٠ دقيقة لتخمر ، ولذلك توضع العجينة في أدفأ مكان للاسراع في خبزها .
- ب - وفي المكان الذي درجة حرارته ٢١ درجة تقريبا تحتاج العجينة من ساعة الى ساعة ونصف لتخمر .
- ج - في المكان البارد تحتاج من ٨ : ١٢ ساعة لتخمر .
- ٥ - يجب ترك العجينة لتخمر ببطء لتعطى أحسن النتائج .
- ٦ - لا تخبز العجينة التي تضاف إليها خميرة البيرة الا بعد أن تخمر تماما ويتضاعف حجمها .
- ٧ - يتم تلميع الأصناف برش الدقيق على سطحها أو بالماء والملح (كما في العيش) أو بدهن الوجه باللبن أو الكريمة وذلك قبل الخبز .
- أما إذا كان المطلوب جعل لون الصنف ذهبيا فيدهن الوجه بالبيض المخفف بالماء أو اللبن أو المحلول السكري إذا كانت الأصناف حلوة (كالبنز) .
- ٨ - يمكن حفظ العيش بعد أن يبرد تماما بوضعه في كيس نايلون ووضعه في الفريزر على أن يتم تسخينه في الفرن أو على النار وقت طلبه .

طريقة العجن بخميرة البيرة



- ١ - يفرك الدقيق بالسمن أو الزيت حتى يختفى تماما ٢٠ - رب البيض ويضاف الى الدقيق والزبد .
 ٢ - تدعك الخميرة مع السكر ثم يضاف السائل الدافئ (لبن أو ماء) وتركها حتى تخمر ثم تضاف الى الدقيق والبيض .



يتم لت العجينة بهذه الطريقة لتوزيع نبات الخميرة



صورتين توضيحيتين لبيان تضاعف
 حجم العجينة بعد الخمر

تترك في مكان دافئ مع
 تغطيتها حتى يتضاعف حجمها

العيش الكيزر والعيش الصندوق وغيرها

المقادير :

١	ملعقة كبيرة زبد او سمن	١	كيلو دقيق + ذرة ملح
١	كوب لبن او ماء دافىء	١	ملعقة صغيرة سكر
١	بيضة		قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

الطريقة :

- ١ - يفرك الدقيق مع ملعقة السمن او الزبد حتى تختفى تماما .
- ٢ - ترب البيضة وتضاف الى الدقيق والزبد .
- ٣ - تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف اليها اللبن او الماء الدافىء .
- ٤ - تترك حتى تخمر . ثم تضاف الى الدقيق والبيض .
- ٥ - يعجن الخليط جيدا . ثم يلت لتوزيع نبات الخميرة وتترك العجينة حتى تخمر .
- ٦ - تشكل العجينة الى قطع متساوية دائرية (العيش الكيزر) او الى دائرتين (دائرة صغيرة والأخرى كبيرة) وتوضع الصغيرة فوق الكبيرة مع الضغط فى نصف الدائرة الصغيرة لتثبيتها - او صب العجينة فى قالب كيك مدهون (عيش الصندوق) - او تشكل على شكل اسطوانة مع عمل شقوق على الوجه (العيش الفينو) حتى يخمر ويتضاعف حجمه .
- ٧ - ترص الوحدات فى صاج مدهون بالسمن ويدهن الوجه بالبيض المخفف باللبن او بالماء والملح .
- ٨ - يبزج الصاج او القالب فى فرن حار جدا حتى ينضج .

الشريك

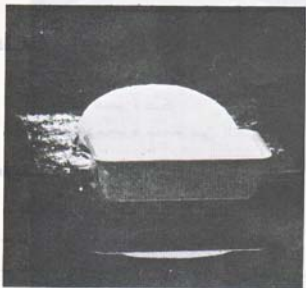
المقادير :

١	قطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل	١	كيلو دقيق + ذرة ملح
١	كوب لبن او ماء دافىء	١	كوب سكر
٢	ملعقة سمس	١	كوب زيت

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة مع ملعقة صغيرة سكر دعكا جيدا حتى تسيل ثم يضاف اللبن الدافىء او الماء الدافىء .
- ٢ - يضاف قليل من الدقيق الى الخميرة وتترك لتخمر فى مكان دافىء لمدة نصف ساعة .
- ٣ - يوضع الدقيق و ذرة الملح فى سلطانية بعد نخله ثم يضاف اليه الزيت الدافىء ثم تضاف الخميرة واللبن .
- ٤ - يلت الخليط جيدا باليد لتوزيع نبات الخميرة وتترك فى مكان دافىء بعد تغطيتها حتى تخمر .
- ٥ - تشكل على هيئة ثلاث اصابع متشابكة ويرص فى صاج مدهون ويترك حتى يخمر ويتضاعف حجمه .
- ٦ - يبزج الصاج فى فرن حار جدا حتى ينضج .

اشكال مختلفة من العيش الأفرنجي



حلقة البرتقال بالزبيب



المقادير :

- | | | | |
|---|----------------------------|---|----------------------------|
| ١ | ملعقة صغيرة سكر | ٦ | دلاعق كبيرة دقيق + ذرة ملح |
| ¼ | كوب لبن دافئ | ١ | ملعقة زبد سايح |
| ٢ | ملعقة كبيرة حلوى ماء | ١ | ملعقة صغيرة فانيليا |
| ٢ | ملعقة كبيرة لوز مجصص أنصاف | ١ | بيضة مضروبة |
- قطعة خميرة بييرة بحجم عين الجمل
الحشو : (مقدار من العجوة المدهوكة بملعقة سمن - أو ٢ ملعقة كبيرة زبيب - ملعقة كبيرة زبد - ٢ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش - بشر برتقالة)

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ثم يضاف اللبن الدافئ وملعقتين دقيق وتترك مغطاة في سلطانية مدة نصف ساعة حتى تخمر .
 - ٢ - ينخل الدقيق وذرة الملح ثم تضاف اليه البيضة وملعقة الزبد السايح . ثم تضاف اليه الخميرة السابق عملها . ويخلط الجميع جيدا باليد لتوزيع نبات الخميرة .
 - ٣ - يغطى الخليط ويترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه .
 - ٤ - تفرد العجينة على شكل مستطيل طوله ١٢ بوصة وعرضه ٩ بوصات ويدهن المستطيل بملعقة الزبد .
 - ٥ - يخلط الحشو ويوضع فوق المستطيل بالتساوي ويلف على شكل السويسرول ثم يقفل على شكل دائرة .
 - ٦ - يوضع في صينية مدهونة سمن ثم تقص الدائرة من الخارج بمقدار نصف بوصة على مسافات متساوية بين كل منها بوصة ويترك في مكان دافئ لمدة نصف ساعة حتى تخمر .
 - ٧ - يوضع في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ثم يوضع في طبق التقديم . وقد يجمل بحلوى الماء واللوز المحمص أو يرش بالسكر البودرة .
- (تعمل حلوى الماء بوضع ملعقتين سكر بودرة ناعمة جدا في سلطانية ثم نضع عليها ملعقة صغيرة ماء بارد ونقلب الخليط جيدا وبسرعة حتى يغلظ قوامه ويغطي ظهر الملعقة الخشب)



المقادير :

- ١ كيلو دقيق + ذرة ملح
- ١ كوب زيت
- ٥ بيضات
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ كوب ماء
- ٢ ملعقة كبيرة زبيب
- ١ ملعقة صغيرة سكر سنترفيش
- ١ قطعة خميرة بييرة في حجم عين الجمل

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل تماما ثم يضاف اليها الماء الدافئ مع التقليب الجيد .
- ٢ - ترفع الزبد على النار حتى تسيل ثم ترفع من على النار وتترك حتى تصبح دافئة ثم تضاف الى الخليط السابق وتترك قليلا حتى تخمر .
- ٣ - ينخل الدقيق مع الملح ويضاف اليه السكر ثم يعجن مع الخليط السابق مع اضافة الزبيب والفواكه . **والبيض ٥ ملعقة فانيليا صغيرة**
- ٤ - تلت العجينة جيدا ثم تترك لتخمر مدة ١ ساعة ثم تكرر الى وحدات متساوية .
- ٥ - تدهن القوالب بالسمن وتوضع بها الوحدات أو ترص الوحدات في صاج مدهون سمن وتترك حتى تخمر ثم يدهن الوجه بالبيض وترش بالسكر .
- ٦ - تخبز في الفرن المتوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة حتى تنضج .

المقادير :

- ١ ١/٢ كوب دقيق + ذرة ملح + كمون
- ٣ ملعقة سمن ١ ملعقة سكر
- ١ بيضة ١/٢ : ١/٢ كوب لبن دافئ
- ١ ملعقة صغيرة سمس
- قطعة خميره بييرة في حجم عين الجمل

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة في السكر حتى تسيل تماما ثم يضاف اللبن الدافئ ويقلب الخليط جيدا وتترك قليلا حتى تخمر .
 - ٢ - ينخل الدقيق مع الملح ثم توضع السمن وتفرك بأطراف الأصابع حتى تختفي تماما ثم نضيف الملح والكمون .
 - ٣ - ترب البيضة وتضاف للدقيق مع التقليب ثم يضاف اللبن والخميرة تدريجيا ثم تعجن وتلت جيدا وتترك حتى تخمر .
 - ٤ - تشكل اصابع طويلة وتترك حتى يكتمل الخمر .
 - ٥ - يدهن الوجه بالبيض المخفف باللبن .
 - ٦ - يرش الوجه بخليط من الكمون والسمس .
 - ٧ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- يلاحظ انه يمكن تشكيل العجينة على هيئة حلقات ، وفي هذه الحالة تقدم على أنها بسكوت

كعكة شحم النسيم (البحتلين)

المقادير :



- ٢ بيضة
- ٤ كوب دقيق + ذرة ملح
- ١ ملعقة فانيليا صغيرة
- $\frac{3}{4}$ كوب لبن
- $\frac{1}{4}$ كوب سمن
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة
- $\frac{1}{2}$ كوب ماء دافىء
- قطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل
- ملعقة صغيرة سكر سنترفيش
- الحشو : (بلح عجوة مهروس فى قليل من السمن مع ملعقة قرفة ناعمة أو ٤ ملاعق زبيب أو مربى قها

الطريقة :

- ١ - يعد الحشو فى حالة العجوة بدك البلح المفروم مع السمن حتى ينهرس تماما ثم تضاف اليه ملعقة القرفة الناعمة .
- ٢ - تدعك الخميرة البيرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف اليها الماء الدافىء ($\frac{1}{2}$ كوب) .
- ٣ - يضاف قليل من الدقيق الى الخميرة قليلا قليلا مع التقليب حتى تتكون عجينة لينه تميل الى السيولة وتترك لتخمر فى مكان دافىء .
- ٤ - ينخل الدقيق وذرة الملح ثم يضاف اليه السحر والسمن السايح واللبن الدافىء والبيض بعد ربه واضافة الفانيليا . ثم تضاف اليه الخميرة السابق عملها . ويلت العجين جيدا باليد لتوزيع الخميرة وتترك لتخمر فى مكان دافىء .
- ٥ - تقطع العجينة الى كور متوسطة بحجم الكرة الصغيرة . وتحشى كل واحدة باى نوع من انواع الحشو الموجود وتلم اطراف الكرة .
- ٦ - تدهن صينية بالسمن او الزيت . وترص الكور بحيث تترك مسافة بين كل كرة واخرى . وتترك لتخمر . فلتلتصق الكرات بعضها ببعض مكونة قرص كبير او تزداد المسافات بحيث لا تلتصق الكرات بعضها ببعض مكونة قرص كبير او تزداد المسافات بحيث لا تلتصق الكرات بعد الخمر . وفى هذه الحالة تقدم على هيئة وحدات كالبريوش .
- ٧ - يدهن الوجه بالبيض ثم ترش بالسكر السنترفيش وتزج فى فرن حار لمدة ١٠ : ١٥ دقيقة حتى يحمر الوجه . ثم تقلب فى طبق التقديم بحيث يكون الوجه لأعلى وتقدم .



المقادير :

- مقدار من عجينة البختلين
 ٤ ملاعق زبيب + ملعقتين فواكه مسكرة
 ١ ملعقة زبد
 ١ ملعقة كبيرة قرفة ناعمة
 ١ ملعقة سكر بودرة
 ١ ملعقة عسل أبيض

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة على شكل مستطيل ثم تدهن الوجه بالزبد ثم يغطى المستطيل بخليط من الفواكه المسكرة المفرية والزبيب والقرفة الناعمة والسكر .
- ٢ - تلف العجينة كالسويسرول وتقطع حلقات بسمك بوصة .
- ٣ - تدهن صينية بالسمن ثم توضع الوحدات على مسافات وتترك مدة نصف ساعة حتى تخمر وتلتصق الوحدات ببعض .
- ٤ - يرش الوجه بالسكر البودرة ويزج في الفرن حتى يحمر وينضج ثم يدهن الوجه بعد النضج وهو ساخن بالعسل الأبيض أو اللبن الساخن وتترك لتبرد ويقدم كوحدة .

Hot Cross Buns

بنزشم النسيم

المقادير :

- ٣ كوب دقيق + ملعقة ملح
 ١ ملعقة بهارات
 ١/٢ ملعقة جبهان مطحون
 ٢ ملعقة زبيب قها
 ٢ ملعقة كبيرة سكر
 ٢ ملعقة كبيرة سمن
 ١/٢ : ٢ كوب لبن أو لبن وماء
 قطعة خميرة بييرة في حجم عين الجمل

الطريقة :



السمن . .

- ٢ - تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ويضاف قليل من اللبن وتترك حتى تخمر (مدة ١٠ ق) .
- ٢ - تعمل حفرة في الدقيق وتصب الخميرة واللبن أو الماء في وسط الدقيق وتعجن جيدا ثم تلت باليد وتترك مدة ساعة ونصف مع تغطيتها بغطاة في مكان دافئ .
- ٤ - يضاف إليها الزبيب وتلت ثانيا باليد ثم تشكل دوائر مع تغيير اليد بالدقيق وترص في صينية مدهونة سمن وتترك حتى تخمر تماما وترفع - تعمل علامة الصليب بواسطة سكين ثم تخبز في الفرن لمدة ١٥ : ٢٠ دقيقة حتى يحمر الوجه أو (يعمل الصليب بواسطة مقدار من عجينة الفطير البسيط) .
- ٥ - يلمع الوجه بمحلول سكري وهي ساخنة .

Doughnuts

الدوائر المحمرة بالسكر

- | | | |
|-----------------|----------------------------------|-----------------------|
| ١ | ١ | ٢ |
| ملعقة كبيرة زبد | بيضة مضروبة | كوب دقيق + ذرة ملح |
| | قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل | ٢ |
| | سكر للتجميل | ملعقة كبيرة سكر بودرة |
| زيت للتحمير | | ٤ |
| | | ملعقة كبيرة لبن |

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ويضاف اللبن الدافئ ويتركوا مدة عشر دقائق حتى يتم الخمر .
- ٢ - ينخل الدقيق والملح ويضاف اليه السكر وتعمل حفرة في الوسط تصب فيها الخميرة والبيضة ويخلط الجميع حتى تتكون عجينة .
- ٣ - تغطى وتترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها وتشكل على هيئة دوائر كما هو واضح في الصورة ثم تترك نصف ساعة وتحمز في الزيت الغزير ثم تنشل ويرش عليها السكر البودرة وهي ساخنة وتقدم (قد يرش كذلك بالكسرات المفرية) .

تورته السافران

تورته وجاتوه البابا



قوالب البابا

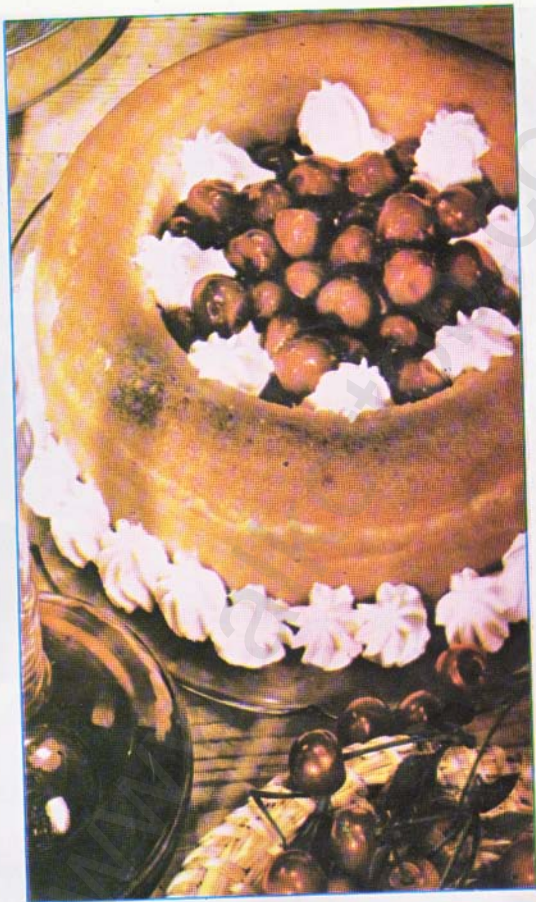


بابا او شانتي
ماريان او شانتي
بابا بالشراب

أشكال مختلفة من البيتزا



تورته البايا بالفاكهة والكريم شانتي



تورته وجاتوه البابا

يمكن عمل عدة اصناف حلوى من عجينة البابا مثل التورت والجاتوهات وجميعها تعمل بنفس المقادير مع الاختلاف فى طريقة التقديم والتجميل .

المقادير :

١ كيلو دقيق + ذرة ملح	١/٢ كيلو لبن	مقادير الشراب :
١/٢ كيلو زبد	علبة فواكه محفوظة	٢ ١/٢ كوب سكر
١٠ بيضات	٢/٣ كوب سكر	٢ كوب ماء
خميرة بيرة بحجم عين الجمل	١/٢ كيلو كريم شانتلى	١ ملعقة عصير ليمون
١ ملعقة فانيليا	١ ملعقة فانيليا	

أو

٢ كوب دقيق	١ كوب لبن	مقادير الشراب :
١/٢ كيلو زبد	١ ملعقة سكر سنتر فيش	كالسابقة
٨ بيضات	١ كوب كريم شانتلى	
١ ملعقة فانيليا	خميرة بيرة بحجم عين الجمل	

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة جيدا مع السكر حتى تسيل ثم يضاف اليه اللبن وهو دافىء وتترك حتى تخمر قليلا .
- ٢ - يرب البيض قليلا ويضاف اليه الفانيليا ثم يضاف للخليط السابق ثم تضاف الزبد السايحة وهى دافئة .
- ٣ - يضاف الدقيق المنخول المضاف اليه ذرة الملح للخليط مع التقليب الجيد وقد تلت العجينة جيدا باليد لتوزيع نبات الخميرة .
- ٤ - يدهن القالب بالسمن ويرش بالدقيق (قالب البابا الكبير) أو قوالب الفطيرات فى حالة عمل جاتوهات .
- ٥ - توضع العجينة فى القوالب حتى تصل الى النصف وتترك حتى يمتلىء ٢/٣ القالب فقط (توضع فى مكان دافىء مع تغطيتها) مدة ٣٠ - ٦٠ دقيقة .
- ٦ - تترك لتخمر (أى يرتفع سطح العجينة فى القالب) ثم تزج فى فرن حار حتى تنضج لمدة ٤٠ دقيقة .
- ٧ - يعد الشراب ويترك ليبرد (طريقة عمل الشراب مبينة بعد) .
- ٨ - تسقى بالشراب البارد جيدا وذلك بعد غرس الشوكة فى اجزاء مختلفة حتى يمكن ان يتشرب البابا تماما وتترك حتى تبرد وتعمل بالكريم والفاكهة وتقدم كنوع من التورته مثل تورته السافران أو جاتوهات اما تسقى بالشراب وتقدم كما هى أو تشق وتحشى بالكريم شانتلى وتسمى بابا أو شانتلى أو تخبز فى القوالب المستطيلة (على شكل المركب) وتشق وتحشى بالكريم شانتلى وتسمى ماريان شانتلى وقد تجمل بالفاكهة دون حشوها .
- ٩ - طريقة عمل الشراب : يضاف الماء الى السكر ويرفع على النار حتى يذوب السكر تماما ثم يضاف عصير الليمون ويترك على النار حتى يعقد نوعا وعادة ما يكون شراب البابا أخف من شراب الحلوى الشرقية .

البتسا (١)

تصنع البتسا بعدة طرق فهي اما تصنع من عجينة الفوليتاج (الميل فى) او باضافة خميرة البيرة
او بالطريقة السريعة .

المقادير :

٢ كوب دقيق	٢ فص ثوم مهروس
٢ ملعقة كبيرة سمن	١/٢ كيلو بسطرمة
٤ قطع انشوجة	ماء للعجن
١/٢ ملعقة بيكنج بودر	حلقات طماطم
٤ ملاعق جبن رومى مبشور	قطعة جبنة شيدر مقطعة شرائح رفيعة
١ ملعقة ليمون	بهار وملح وفلفل
١ علبه طماطم صغيرة	زيتون اخضر منزوع النوى

الطريقة :

- ١ - يوضع الدقيق فى سلطانية غويطة ويضاف اليه الملح والبهار والفلفل والبيكنج بودر ، ثم يوضع عليه السمن ويقلب بأطراف الأصابع حتى يختفى السمن تماما .
- ٢ - تضاف ملعقة الليمون الى ماء العجن ويصب الماء تدريجيا على الخليط السابق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد .
- ٣ - تدهن صينية صغيرة دهنا جيدا ، ثم تفرد العجينة فى الصينية ثم تغطى الصينية تماما بسمك ١ سم ، ثم توضع فوقها صلصة الطماطم بحيث تغطى العجينة تماما (هذا المقدار يكفى لعمل عدد ٢ بيتسة) .
- ٤ - تقطع البسطرمة الى قطع صغيرة وترص فوقها صلصة الطماطم ، ثم توضع فوق السطح شرائح الجبنة الشيدر وترش الجبنة الرومى ، وتجمل بالزيتون الأسود والأخضر والانشوجة والثوم ثم ترص شرائح الطماطم وقد يوضع على الوجه ملعقة زيت .
- ٥ - تزج فى الفرن حتى تنضج (١٥ - ٢٠ دقيقة) حتى يحمر لونها وتقدم .

البتسا (٢)

المقادير :

٢١/٢ كوب دقيق + ذرة ملح	ملح وفلفل
١ بيضة	٥ ملاعق كبيرة زيت
١ كوب لبن دافىء	١ ملعقة صغيرة سكر

خميرة بيرة فى حجم عين الجمل

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع الملح وتعمل حفرة فى وسطه .

- ٢ - تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ثم يضاف قليل من اللبن الدافئ حتى تخمر مدة ١٠ دقائق .
- ٣ - يصب الخليط فى وسط الدقيق ثم تضاف البيضة وثلاث ملاعق من الزيت ثم تعجن وتلت جيدا ويضاف قليل من اللبن اذا احتاج الأمر لتكوين عجينة صالحة للتشكيل وتترك حتى تخمر .
- ٤ - تشكل على شكل دوائر كبيرة أو تقطع دوائر .
- ٥ - ترص فى صينية مدهونة ويوضع فوقها أى أصناف حسب الرغبة مثل حلقات الطماطم مع الرش بالملح والفلفل والبصل المقطع شرائح وقطع من الزيتون الأسود أو الأخضر المقطع حلقات وقطع من الجبن الشيدر أو الجبن الرومى المبشور ثم يرش على الوجه ملعقتين زيت .
- ٦ - تزج فى الفرن حتى يحمر الوجه وتنضج (مدة ١/٢ ساعة) .

البتسا السريعة (٣)

المقادير :

١ علبه صغيرة صلصة طماطم	٢ رغيف عيش شامى رفيع
قطعة جبن شيدر مقطعة الى شرائح رفيعة	٢ ملعقة كبيرة عصاج
زيتون أسود منزوع النوى	١ ملعقة سمن
	حلقات طماطم

الطريقة :

- ١ - ينزع وجه الرغيف ويوضع القاع فى صينية ويدهن بالسمن ثم يغطى بصلصة الطماطم ثم العصاج ثم شرائح الجبن الشيدر . ويجمل السطح بحلقات الطماطم والزيتون الأسود .
- ٢ - تزج فى الفرن لمدة عشر دقائق وتقدم ساخنة .

الاصابع الطعمة بالسمن

المقادير :

١ ملعقة سمن	٢ كوب دقيق + ذرة ملح
١ ملعقة فانيليا	١ ملعقة كبيرة سمن
زيت للتحمير	٢ بيضة
ماء دافئ للعجن	١ ملعقة صغيرة سكر للخميرة
	قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجم

مقادير الشراب :

١ ملعقة صغيرة فانيليا	١/٢ كيلو سكر
	١/٢ كوب ماء

الطريقة :

- ١ - يعمل الشراب كما فى عمل شراب الحلوى الشرقية ويترك ليبرد .
- ٢ - ينخل الدقيق والملح ويوضع فى سلطانية وتضاف اليه السمن ويفرك بأطراف الأصابع حتى تختفى السمن .
- ٣ - تعمل حفرة فى وسطه ، ويرب البيض مع اضافة الفانيليا فى الحفرة .

- ٤ - تدعك الخميرة في قليل من السكر ثم يضاف اليها قليل من الماء الدافىء وتصب في الحفرة أيضا .
- ٥ - يعجن الجميع عجنا جيدا مع اضافة ماء دافىء اذا احتاج الأمر حتى تتكون عجينة يابسة نوعا .
- ٦ - تشكل على شكل اصابع بطول الاصابع وينقش وجهها بالشوكة ويرش الوجه بالسمن وتترك في مكان دافىء حتى تخمر .
- ٧ - تحمر الوحدات في الزيت الغزير ثم تسقى بالشراب البارد .

البوريك

المقادير :

- | | |
|----------------------------------|--|
| ٢ بيضة للعجن | ١/٢ ملعقة دقيق (٢ كوب) + ذرة ملح |
| ١ بيضة لدهان الوجه | ١ ملعقة صغيرة سكر للخميرة |
| ١ ملعقة كبيرة سمن | ١/٢ كوب لبن دافىء |
| خميرة بيرة في حجم عين الجمل | ٢ ملعقة كبيرة سمن سايح |
| ١/٢ كيلو عجوة - ملعقة سمن محمص . | الحشو : جبنة بيضاء - ملعقة نعناع جاف أو (١/٢ كيلو عجوة - ملعقة سمن محمص) . |

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة بالسكر حتى تسيل ثم يضاف اليها اللبن الدافىء .
- ٢ - ينخل الدقيق وذررة الملح ويصب في وسطه خليط الخميرة ويغلى بقليل من الدقيق ويترك في مكان دافىء ويغلى بغوطة وذلك حتى يتكاثر نبات الخميرة .
- ٣ - يضاف السمن السايح الدافىء والبيض الى الدقيق ويعجن الخليط عجنا جيدا مع اضافة قليل من اللبن اذا لزم الأمر حتى تصير العجينة لينة نوعا .
- ٤ - تترك العجينة لتخمر وذلك لمدة نصف ساعة .
- ٥ - تلت العجينة جيدا وتقطع قطعاً متساوية ، ثم تفرد كل قطعة بالنشابة وتقطع على شكل دوائر .
- ٦ - تبلل الأطراف بالماء ويوضع في وسط كل دائرة مقدار من الحشو ثم تثني حتى تصبح نصف دائرة ويضغط على الأطراف .
- ٧ - يدهن الوجه بالبيض المضاف اليه الغانيليا ويرش بالسمن ويترك ليخمر (اي يتضاعف حجمه تقريبا) .
- ٨ - يخبز في فرن حار نوعا ويقدم ساخنا أو باردا .
- ٩ - طريقة الحشو :

تنزع نواة البلح ويدعك البلح بملعقة سمن على النار ويضاف اليه السمن المحمص ، وقد يضاف الى العجوة قليل من الماء مع التقليب حتى تلين تماما (تهرس) .

أما في حالة حشو الجبنة فتهرس الجبنة بالشوكة ويضاف اليها قليلا من النعناع .

القرص

المقادير :

١	ملعقة صغيرة شمر	١	كيلو دقيق
١	ملعقة صغيرة ملح	١ ١/٢	كوب سمن
١	ملعقة صغيرة يانسون	١	ملعقة كبيرة سمس
	قليل من الماء الدافئ	١	ملعقة سكر
	قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل	١	كوب لبن دافئ للعجن

الطريقة :

- ١ - ينقى السمس ويحمص .
- ٢ - تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ، ثم يضاف إليها الماء الدافئ وتترك في مكان دافئ حتى تخمر .
- ٣ - ينخل الدقيق والملح ، ويضاف إليه الشمر واليانسون والسمس .
- ٤ - يقدح السمن ويصب على الدقيق ، ثم يقلب بالكبشة (المقصوفة) حتى تهدأ حرارته ثم يفرك جيدا باليد (ببس) .
- ٥ - تضاف الخميرة على الخليط السابق وتعجن جيدا باليد مع اللت الجيد ، وإضافة اللبن تدريجيا حتى تتكون عينة متوسطة اللبونة ، وتترك في مكان دافئ لتخمر .
- ٦ - تشكل بعد اتمام التخمر الى قطع متساوية على هيئة مستديرات قطرها ٨ : ١٠ سم وسمكها حوالي ٣/٤ سم .
- ٧ - ترص القرص على صاج غير مدهون ثم تترك لتخمر وتخيز في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ : ٣٠ دقيقة .

القرص بالعجوة

المقادير :

المقادير السابقة ويضاف إليها ١/٢ كيلو عجوة .

الطريقة :

- ١ - تفصص العجوة ويزال قشرها ثم تدعك جيدا بمقدار ملعقتين من السمن مع رفعها على النار حتى تلين وتترك لتبرد .
- ٢ - يتبع في عمل القرص نفس الطريقة السابقة غير انها تحشى بالعجوة كالاتى :
- ١ - تؤخذ قطعة من العجين وتكور ويعمل في وسطها حفرة توضع فيها قطعة من العجوة ثم تجمع الحواف وتلصق بعضها ببعض وتبط الفطيرة .
- ب - ترص الوحدات في الصاج حتى تخمر ، وتخيز في فرن متوسط الحرارة .

كعك العيد

المقادير :

١ كوب ماء دافىء للمعجن	١ كيلو دقيق بلدى
¼ ملعقة صغيرة ملح	¼ كوب سمن
عجمية	قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل
سمسم	١ ملعقة سكر سنتر فيش
	١ ملعقة صغيرة من ريحة الكعك

مقادير العجمية :

¼ ملعقة صغيرة بهار كعك	٣ ملاعق كبيرة سمن
١ ملعقة صغيرة سمسم منقى ومحمص	٢ ملعقة كبيرة دقيق
	١ فنجان عسل أبيض

الطريقة :

١ - عمل العجمية :

- ١ - يقدح السمن ويضاف اليه الدقيق ورائحة الكعك حتى يصفر لون الدقيق فيضاف السمسم ويقلب ويرفع الاناء من فوق النار .
- ب - يضاف العسل تدريجيا ويقلب جيدا ، ثم يعاد الاناء على النار مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوام العجمية (يعرف قوامها بتبريد جزء منها فاذا تكونت منه كرة طرية ولم تلتصق بالأصابع دل ذلك على النضج) ، ثم ترفع من فوق النار وتترك حتى تبرد ثم تكور وتستعمل فى الحشو .

٢ - عمل الكعك :

- ١ - ينخل الدقيق ورائحة الكعك وذرة الملح ، ويوضع فى اناء نظيف ويرش فوقه السمسم .
- ب - يقدح السمن ثم يرفع من فوق النار ويصب فى الحال على الدقيق ويقلب بكبشة حتى تهدأ حرارته ثم يفرك (بيس) جيدا باليد .
- ج - تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف اليها الماء الدافىء مع لت العجمية جيدا حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ثم تترك لتخمر .
- د - تكور العجينة الى كور متساوية صغيرة ثم يوضع بوسط كل واحدة مقدار من العجمية السابق اعدادها .
- هـ - تبطط باليد ويجمل الوجه بالمنقاش وتزج فى الفرن حتى تنضج ثم يرش الوجه بالسكر البودرة عند التقديم .

الكرواسان

المقادير :

١ ملعقة صغيرة سكر	٢ : ٢ ¼ كوب دقيق (حسب العجن) + ذرة ملح
٢ ملعقة جبن رومى مبشور	٢ بيضة
¼ ملعقة صغيرة فانيليا	¼ كوب لبن
جبن أبيض مدهوك للحشو	١ كوب سمن سائل أو زيت
	قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

الطريقة :

- ١ - يخلط الماء الدافىء مع الخميرة حتى تتكون رغوة ، ثم يضاف اليها السكر ويقلب جيدا .

- ٢ - يسيح السمن ، ويضاف وهو دافئ الى خليط اللبن الدافئ مع الخميرة .
- ٣ - يرب البيض قليلا ثم يضاف اليه الخليط السابق ويقلب جيدا وتضاف اليه الفانيليا .
- ٤ - يضاف الدقيق تدريجيا الى الخليط السابق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد ، ثم تترك لتخمر .
- ٥ - تلت العجينة جيدا لتوزيع نبات الخميرة ، ثم تقطع الى اجزاء متساوية على شكل كور .
- ٦ - تفرد كل كرة على شكل قرص ، ثم تقطع بالسكين الى اربعة اجزاء .
- ٧ - يؤخذ كل جزء ويوضع عند طرفه العريض قطعة من الجبن الابيض المدهوك وتبرم على شكل اصبع .
- ٨ - تدهن بالبيض وترش بمبشور الجبن الرومي ، وترص فى صاج مدهون بالسمن وتترك قليلا حتى تخمر .
- ٩ - يزج الصاج فى الفرن لمدة ١/٢ ساعة تقريبا ، وتقدم على طبق من البللور وهى ساخنة .

ملاحظات :

- (١) يمكن لف العجينة بالطريقة السابقة وتترك مستقيمة مثل الرغيف ، ثم يدهن الوجه بالبيض وقليل من الكمون الخشن والملح وتسمى (اشتانجل) .
- ب - أو يمكن عمل مستطيل طويل من العجينة بعرض بوصتين تقريبا يحشى بالعجوة المدهوكة ، ثم يلف العجين بحيث يغطى العجوة تماما ، ثم يدهن الوجه بالبيض ويرش بالسمن ثم يقطع قطعاً صغيرة بطول بوصة .
- ج - يخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ويقدم .

عجينة الكريب

المقادير :

٢	ملعقة سكر	٣	كوب دقيق + ذرة ملح
١	ملعقة صغيرة فانيليا	٤	كوب لبن
	زيت وسمن للتحمير	١/٢	كوب ماء
		٦	بيضات

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع ذرة الملح ويضاف السكر ويوضع فى سلطانية وتعمل حفرة فى وسطه .
- ٢ - يوضع البيض واللبن فى الحفرة ويقلب جيدا بملعقة خشب حتى تتكون عجينة سائلة .
- ٣ - يتم تصفية العجينة السائلة بمصفاة حتى نتأكد من عدم وجود أى كتل (كلكتة) . وقد يضاف الى العجينة قليل من اللبن اذا ظهر ان العجينة قوامها سميك ، ثم تضاف الفانيليا .
- ٤ - يقدح قليلا من الزبد او السمن والزيت فى طاسة ويؤخذ من الخليط السابق قدر كبشة بحيث تملأ الطاسة تماما على شكل قرص وترفع على النار حتى تنضج قليلا مع هز الطاسة اثناء النضج ثم تقلب فى الطاسة (كما فى عمل البيض الأومليت) وتترك على النار حتى تحمر قليلا ثم تقلب ليخمر الوجه الآخر ثم ترفع من على النار ، ثم يوضع مقدار آخر فى الطاسة . وهكذا حتى ينتهى المقدار .

كريب بالمرج

كريب چورچيت



المقادير :

- ١ مقدار من عجينة الكريب (١٨ قرص مطهية)
- ١ كوب كريم باتسيير
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ٢ ملعقة جوز هند

الطريقة :

- ١ - تخلط الفاكهة المقطعة بالسكريم باتسيير ويضاف اليها جوز الهند ويقلب الخليط .
- ٢ - يوضع مقدار ملعقتين كبيرتين في منتصف كل قرص وتلف الوحدات كالأصابع وترص في طبق التقديم بشكل زخرفي الواحدة بجوار الأخرى ويرش على الوجه السكر البودرة .

كريب بالمرجى

المقادير :

- ١ مقدار من عجينة الكريب
- ١ كوب مرجبى مشمش أو أى نوع مرجبى
- سكر بودرة

الطريقة :

- ١ - يحشى كل قرص بالمرجى بواسطة اسباتيول من المعدن ثم تطبق على أربعة كما في الصورة .
- ٢ - ترص الوحدات في طبق التقديم ثم ترش بالسكر البودرة وتقدم ، وقد يجعل الوجه بشرائح من الفسكهة التي من نفس نوع المرجبى التي تم الحشو بها .



الباب الرابع

الحلوى الشرقية والمُبلجات
والمربج

الفصل الأول الحلوى الشرقية

الفصل الثاني المثلجات

الفصل الثالث المربج

القطايف المحشوة بالكريمة (قراطين القطايف)



طريقة حشوا القطايف بالكريمة صفحة ١٥٠

الفصل الأول

الحلويات الشرقية

ان الحلوى الشرقية من الأصناف المحببة لدى الشعب فى مصر والوطن العربى ، ولها قيمة غذائية كبيرة بسبب تركيز المواد النشوية والسكرية والدهنية ، وعادة يستخدم فيها مقدار من المكسرات والزبيب ، وهذه الأغذية تعتبر مصدرا جيدا للبروتين ويستعمل مع معظمها الشراب (المثلج السكرى) .

شراب الحلوى الشرقية :

المقادير :

ماء ورد أو زهر أو فانيليا	½ كيلو سكر
١ ملعقة صغيرة عصير ليمون	١ كوب ماء

الطريقة :

- ١ - يذاب السكر فى الماء على نار هادئة ثم يضاف عصير الليمون ، وتقوى النار وتترك حتى يعقد قليلا مع نزع الريم كلما ظهر .
- ٢ - يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد ، ويستعمل هذا الشراب ليسقى به جميع أنواع الحلوى الشرقية .

صينية الكنافة بالمهلبية

المقادير :

قليل من القشدة	½ كيلو كنافه
أو	١ ملعقة نشا
١ ملعقة سمن نيئة	١ كوب لبن
	½ كوب سمن

الطريقة :

- ١ - عمل المهلبية للحشو :
- ١ - يتم اذابة النشا فى قليل من اللبن البارد .
- ب - يوضع اللبن على النار حتى يغلى ثم يضاف الى النشا ويرفعوا على النار حتى يغلظ الخليط .
- ج - تضاف القشدة أو السمن مع التقليب الجيد وبذلك تكون جاهزة للاستعمال .
- ٢ - تدهن الصينية بالسمن .
- ٣ - تقطع الكنافه باليد الى قطع صغيرة وترش بقليل من السمن ثم يوضع نصفها فى الصينية بحيث يغطى قاعها .
- ٤ - يغطى بالمهلبية السابق اعدادها ثم تفرد باقى كمية الكنافه بحيث تغطى الوجه تماما وترش باقى كمية السمن على وجه الصينية .
- ٥ - تترج فى فرن حار حتى يحمر الوجه ثم تقلب على الوجه الآخر وتعاد الى الفرن حتى يحمر الوجه الثانى (يمكن تسوية الكنافه على النار خارج الفرن حتى يحمر الوجهان) ثم تسقى بالشراب جيدا وتقدم .

صينية كنافه بالمكسرات

تتبع نفس طريقة ومقادير الكنافه السابقه مع استبدال الحشو بأى نوع من أنواع المكسرات المفريه جيدا والمخلوطه بالسكر .

صينية الكنافه بالأناناس

تتبع نفس طريقة ومقادير الكنافه السابقه مع استبدال الحشو بشرائح الأناناس .

صينية الكنافه بالجبنه الراكوت

تتبع نفس طريقة ومقادير الكنافه السابقه مع استبدال الحشو بمقدار ربع كيلو جبنه راكوت تدعك فى ملعقه سمن .

الكنافه الملفوفه (برما)

نفس مقادير الكنافه السابقه مع التغيير فى الشكل والحشو الذى يقتصر على المكسرات فقط دون وضع السكر عليه . وتتلخص الطريقه فى :

الطريقه :

- 1 - تؤخذ خصله من الكنافه (الطرح) وتفرد على منضده وترتب ويساوى سمكها تماما .
- 2 - توضع طبقه من الحشو بوسط الخصله . ثم تثبت طرف الخصله الأيسر باليد اليسرى ونلف الخصله من طرفها الأيمن باليد اليمنى مع ملاحظه الاحتراس الكامل وعدم تحريك اليد اليسرى بتاتا حتى يتم لف الخصله .
- 3 - توضع فى صينية مدهونه جيدا بالسمن . وتكرر العمليه بالنسبه لباقى الخصلات بحيث ترص بجانب بعضها فى الصينية .
- 4 - يسيح مقدار من السمن ويصب على الكنافه وتزج الصينية فى الفرن المتوسط الحرارة حتى يحمر لونها .
- 5 - تصفى من السمن ثم تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد تماما . وتقطع أصابع وتقدم .

أصابع الكنافه

المقادير :

مكسرات مفريه للحشو	¼ كيلو كنافه طازجه
ملعقه سكر - فانيليا	¼ كيلو سمن
	¼ مقدار من الشراب السابق

الطريقه :

- 1 - تؤخذ خصله من الكنافه وتفرد على المنضده وتساوى (يغطى باقى المقدار لكى لا يجف) .
- 2 - يوضع مقدار ملعقه من الحشو على طرف الخصله المفروده ويلف كالأصبع ثم يقطع لفصله عن باقى الخصله ويوضع فى صينية مدهونه جيدا بالسمن بشرط الا يلامس الطرف المقطوع قاع الصينية (يلاحظ تغطيه الخصله اثناء العمل بفوطه مبللة بالماء معصوره حتى لا تجف) .

- ٣ - تكرر العملية حتى تنتهي الخصلة وترص الأصابع في الصينية بجوار بعضها تماما .
- ٤ - تكرر العملية حتى ينتهي المقدار .
- ٥ - يقدح مقدار السمن ويرش على الأصابع وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها .
- ٦ - ترص الأصابع على مصفاة لتصفية السمن ثم ترش بقليل من الماء الساخن وتهز المصفاة للتخلص من الماء بسرعة (وذلك حتى تطرى) .
- ٧ - تسقى الأصابع بالشراب المعد البارد وتترك حتى تبرد وتقدم .

صينية الكنافه المحمرة (تورتة الكنافه)

المقادير :

١ كوب كريمه	١/٢ كيلو كنافه
١/٢ مقدار من الشراب	١/٢ كوب ماء مغلى
مكسرات	٤ ملاعق سمن
	٢ ملعقة سكر

الطريقة :

- ١ - تقطع الكنافه بالسكين قطع صغيرة ثم توضع في طاسة وتحمر بالسمن حتى تحمر ثم ترفع من على النار .
- ٢ - توضع الكنافه المحمرة في المصفاة ويصب عليها قدر كوب ماء مغلى للتخلص من الكمية الزائدة من المادة الدهنية حتى تصبح الكنافه طرية .
- ٣ - تصفى من الماء تماما وتسقى بالشراب وتترك حتى تتشرب . ثم تخلط بالمكسرات .
- ٤ - توضع في القالب (قالب بابا) حتى تأخذ شكل التورته ثم تقلب في طبق بنسور وقد يوضع في وسط القالب قطع من الموز ثم تغطى بالكريمة .

القطايف المحشوة بالمكسرات

المقادير :

١/٢ كيلو قطايف	٢ مكسرات محمصة ومفرية
٢ ملعقة سمن أو زيت للتحمير	٢ ملعقة سكر سنتر فيش
مقدار من الشراب	١ ملعقة ماء ورد

الطريقة :

- ١ - يعد الحشو بإضافة السكر للمكسرات ثم إضافة ملعقة ماء فانيليا أو ملعقة ماء ورد .
- ٢ - تحشى كل واحدة بقدر من المكسرات ثم تدهن الحواف بالماء .
- ٣ - تقفل الوحدات مع الضغط على الأطراف ثم تطفى في السمن أو الزيت حتى تحمر .
- ٤ - تسقى بالشراب وهي ساخنة وقد ترش بجوز الهند المبشور وتقدم .

القطايف المحشوة بالكريمة (قراطيس القطايف)



المقادير :

- ١ كيلو قطايف صغيرة
٢ ملعقة سمن أو زيت للتحمير
مقدار من الشراب
كريمة أو كستردة

الطريقة :

- ١ - تشكل القطايف على شكل قراطيس ثم تقفل بالماء .
- ٢ - تحمر في السمن أو الزيت ثم تنشل وتسقى بالشراب البارد .
- ٣ - تحشى بالكريمة أو الكستردة وترص في طبق على شكل الوردة وتقدم .

قمر الدين المطبوخ

المقادير :

- ١ ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد
٢ : ٣ ملاعق صغيرة فانيليا أو ماء ورد
بندق مفروم
٢ ملعقة كبيرة نشأ
٢ كوب قمر الدين مصفى خفيف القوام
٥ : ٦ ملاعق كبيرة سكر

الطريقة :

- ١ - يفكك النشا في قليل من الماء البارد .
- ٢ - يغلى قمر الدين ويحلى بالسكر مع التقليب الجيد ثم يضاف اليه النشا مع التقليب المستمر .
- ٣ - يرفع على النار ويضاف الزبيب أو البندق المفروم ويترك على النار يغلى لمدة ٣ : ٥ دقيقة حتى ينضج النشا وذلك باختفاء طعمه .
- ٤ - يرفع من على النار ويضاف ماء الورد أو الفانيليا ويصب في أطباق غويطة أو كاسات من البنور المبللة بالماء البارد وتترك تماما . وقد يجمل الوجه بوحدات من الكريز المسكر أو البندق المحمص .
- ٥ - توضع في الثلاجة الى حين التقديم .

أصابع زينب

المقادير :

قطعة خمير بيرة بحجم عين الجمل
½ كيلو سمن مقدوح أو زبد
٤ كوب ماء دافئ
١ ملعقة سكر

¾ كيلو دقيق
½ كيلو سميط بسبوسة ناعم
شراب سكرى مثل شراب الكنافة
زيت للتحمير
١ ملعقة فانيليا

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة فى سلطانية حتى تسيل ثم تضاف اليها كوب ماء دافئ مع استمرار التقليب .
- ٢ - يوضع الدقيق فى سلطانية متمسعة ويصب عليه السمن المقدوح ويقلب جيدا .
- ٣ - تضاف الخميرة للدقيق والسمن ، ثم يضاف الماء الدافئ تدريجيا اذا لزم الأمر مع البس جيدا باليد لتوزيع نبات الخميرة (مثل طريقة بس الكعك) وتترك لمدة ساعة لتخمير .
- ٤ - تشكل من العجينة أصابع ويمرر كل اصبع على ظهر مبشرة لتجميلها بحيث يظهر كالأصبع المنقط .
- ٥ - يقدح الزيت وتلقى فيه الأصابع حتى يجمر لونها ثم تنشل وتسقى بالشراب البارد المضاف اليه الفانيليا .
- ٦ - ترص الأصابع فى طبق من البثور وتقدم باردة .
- ٧ - يمكن اضافة بشر برتقالة للعجينة اذا وجد لتحسين طعمها .

أم على

المقادير :

١ كوب سمن للتحمير
مكسرات مفرية
مقدار من الزبيب

½ كيلو جلاش طازج
½ كيلو سكر للتحلية
١ ½ كيلو لبن

الطريقة :

- ١ - يقطع الجلاش الى اجزاء حسب شكل الطاسة أو الصينية ، ثم تحمر واحدة تلو الأخرى ويرفع بسرعة ويوضع على ورق شفاف لامتصاص السمن الزائد .
- ٢ - يرص نصف مقدار الجلاش المحمر فى صينية أو قالب فرن أو طاجن ، ثم توضع المكسرات والزبيب ، ثم تغطى بالنصف الثانى من الجلاش .
- ٣ - يسخن اللبن ويحلى بالسكر ، ثم يضاف الى الجلاش بحيث يتشرب جيدا .
- ٤ - تترك الصينية حوالى ½ ساعة ثم تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يجمر الوجه وقد يضاف قليل من اللبن قبل خروج الصينية من الفرن .
- ٥ - تقدم اما فى القوالب كما هى أو تجمل الصينية بورق شفاف مشرشر .

لقمة القاضي

المقادير :

- ١ كيلو دقيق
- ١ ملعقة كبيرة سكر سنتر فيش
- ماء دافئ للعجين
- زيت للتحمير
- ١/٢ كيلو بطاطس مسلوقة ومهروسة (قد يستغنى عنها)
- ٢. ملعقة كبيرة جوز هند مبشور

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة بملعقة السكر حتى تسيل مع اضافة نصف كوب ماء دافئ وتترك لتخمر .
- ٢ - ينقع عرق الحلاوة في كوب ماء بارد ثم يصفى .
- ٣ - ينخل الدقيق مع الملح ، ثم تعمل حفرة في وسطه ويصب فيها خليط الخميرة ، وفي حالة استعمال البطاطس يضاف البطاطس للدقيق ويقلب جيدا ثم تعمل حفرة ويصب فيها خليط الخميرة .
- ٤ - يعجن الدقيق عجينة لينة نوعا في سلطانية أو يضاف ماء دافئ اذا احتاج الأمر .
- ٥ - يتم تحريك عرق الحلاوة المذاب في الماء باليد حتى تتكون رغوة ، وتؤخذ هذه الرغوة وتضاف الى العجينة وتخفق جيدا باليد لتوزيع الخميرة وادخال الهواء ، ويستمر في خفق العجينة حتى تترك جدار السلطانية بسهولة ثم تترك في مكان دافئ لتخمر .
- ٦ - تؤخذ قطعة عجينة باليد اليسرى وتعرف بملعقة صغيرة مدهونة زيت باليد اليمنى وتوضع قطعة العجينة الصغيرة في زيت التحمير الغزير ، وهكذا حتى تحمر الوحدات وتنشل من الزيت .
- ٧ - تسقى بالشراب البارد ثم تنشل من الشراب وتوضع في مصفاة للتخلص من الشراب الزائد .
- ٨ - توضع في طبق من البنور وترش بجوز الهند المبشور .

صينية قرع العسل

المقادير :

- ١ كيلو قرع عسل استامبولي
- ١/٢ كيلو سكر سنتر فيش
- ١ كوب ماء
- ١ ملعقة كبيرة بقسماط ناعم
- ٣ ملاعق زبيب
- ٣ ملاعق كبيرة جوز هند أو لوز مفري
- ٢ ملعقة كبيرة سكر سنتر فيش
- ١ ملعقة صغيرة ماء ورد

صلصة بيضاء مكونة من :

سكر لتحلية الصلصة	٢ كوب لبن
بيضة ٢	٢ ملعقة كبيرة سمن
١ ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء رود	٢ ملعقة كبيرة دقيق

الطريقة :

- ١ - يشر القرع ويقطع شرائح ثم يوضع في اناء مع السكر والماء ويرفع على نار هادئة حتى ينضج ثم تصفى بمصفاة للتخلص من السائل .
- ٢ - تعمل الصلصة البيضاء وذلك بوضع السمن في اناء ثم يضاف اليها الدقيق ويرفعا على النار ويقلبا حتى يصفر ، ثم يحلى اللبن بالسكر ويصب على الدقيق ويرفعا على النار حتى يغلظ قوامه . يترك ليبرد قليلا ثم يضاف البيض بعد خفقه و اضافة الفانيليا مع التقليب .
- ٣ - تخلط مقادير الحشو مع بعضها وتضاف للقرع الناضج كما يضاف نصف مقدار الصلصة البيضاء ويقلب الخليط جيدا .
- ٤ - تدهن الصينية بالسمن ويصب فيها خليط القرع . ثم يغطى بالصلصة البيضاء المتبقية بحيث تغطي الوجه تماما ويرش عليه البقسماط الناعم مع قليل من الزبد .
- ٥ - يزج في الفرن حتى ينضج ثم يقدم اما ساخنا او باردا .

صينية البقلاوة

المقادير :

مقدار من الشراب	١ كيلو جلاش طازج
ماء ورد أو زهر	مقدار من المكسرات المفرية مع
١ كوب سمن	ثلاث ملاعق سكر سنترفيش

الطريقة :

- ١ - تدهن صينية متوسطة الحجم بالسمن السائل دهنا جيدا .
- ٢ - يعد الحشو ثم يضاف اليه السكر وماء الورد ويقلبوا جيدا .
- ٣ - يوضع نصف الجلاش بحيث يغطي قاع الصينية ثم يوزع عليه الحشو بالتساوي ثم يغطي بالنصف الثاني من الجلاش .
- ٤ - تقطع اما مثلثات أو مربعات متساوية .
- ٥ - يقدح السمن ويصب على الصينية وهو ساخن ثم تزج الصينية في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- ٦ - تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد ثم تقلىب وتقدم .

كرات عين الجمال والبلح

المقادير :

١ ١/٢ كيلو زبد بدون ملح	٢ ١/٢ كوب عين جمل مفري أو فول سوداني مفري
١ ملعقة قرفة	١/٢ كوب سكر
دقيق للعجن حسب الحاجة	١ كوب عجوة مفرية

الطريقة :

- ١ - تدعك الزبد مع السكر جيدا ثم تضاف العجوة وعين الجمال والقرفة وقليل من الدقيق .
- ٢ - تشكل على شكل كور وترص في صاج مدهون وتزج في الفرن حتى تنضج .
- ٣ - ترص في طبق من البني بعد رشها بالسكر البودرة وتقدم .

صينية البقاوة (التمورة)

المقادير :

للحشو :	١/٢ كيلو جلاش
٢ كوب لبن	١ كوب سمن
٢ ملعقة نشا	٢ كوب شراب
١ ملعقة زبد أو سمن أو قشدة	
١ ملعقة جوز هند مبشور أو مكسرات مفرية	
١ ملعقة ماء ورد	

الطريقة :

١ - يتم اعداد الحشو كالاتى :

- ١ - يذاب النشا فى قليل من اللبن البارد .
- ب - يوضع باقى اللبن على النار حتى يغلى ثم يضاف على النشا مع التقليب حتى يغلظ قوامه .
- ج - يعاد غلى النار لمدة دقيقة حتى ينضج النشا تماما وتضاف فى اثناء ذلك ملعقة الزبد أو القشدة .
- د - يقلب الجميع مع اضافة ماء زهر أو ماء ورد أو فانيليا .
- ٢ - تدهن صينية متوسطة الحجم دهنا جيدا بالسمن ، ثم يوضع نصف الجلاش ويفرد بالتساوى فى الصينية .
- ٣ - يوضع الحشو السابق عمله ويفرد على سطح الجلاش ، ثم يوضع النصف الثانى من الجلاش بحيث يغطى الصينية تماما .
- ٤ - تقطع حسب الرغبة ، ثم يصب السمن عليها مقبوحا ، وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- ٥ - تسقى بالشراب البارد وقد يرش الوجه بملعقة من جوز الهند المبشور أو المكسرات المفرية .

عش العصفور

المقادير :

١ كوب سمن سايب
١/٢ كيلو جلاش
٤ ملاعق كبيرة مكسرات (بندق محمص مفرى أو فستق مفرى) أو جوز هند مبشور
مقدار من الشراب

الطريقة :

- ١ - تؤخذ ورقة جلاش وتثنى نصفين ، وتلف كالسيجارة على يد ملعقة خشب أو ما يمثلها ، ويبدأ باللف من اسفل لأعلا ، مع ملاحظة ترك حوالى بوصة بدون لف لتكون بمثابة قاعدة العش تعمل على حفظ المكسرات المستعملة فى التجميل .
- ٢ - يضغط على الورقة المرفوفة من أعلى الى اسفل بقصد نزعها من الاسطوانة الخشبية وهذا يساعد على انكماشها ، ثم تنزع الورقة باحتراس ويحافظ على انكماشها وتشكل على هيئة العش (مستديرة ووسطها مسدود) .

- ٣ - توضع فى صينية مدهونة بالسمن وتكرر العملية بجميع أوراق الجلاش على أن توضع الوحدات بجانب بعضها ، وهذا يساعد فى المحافظة على شكلها .
- ٤ - يرش على سطحها مقدار من السمن السائل وتترك لمدة ربع ساعة ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر لونها .
- ٥ - تصفى من السمن وتوضع فى الشراب البارد حتى تتشرب تماما ، ثم ترفع منه وتترك حتى تبرد تماما .
- ٦ - يملأ وسط العش بمقدار من البندق أو الفستق أو جوز الهند ، وترص بنظام فى طبق من البنور .

كل واشكر

المقادير :

٤ ملاعق سمن

١ كيلو جلاش طازج

للحشو : مقدار من الفول السودانى المحمص المفروم أو المكسرات المفرية أو جوز الهند .

١ ملعقة ماء ورد

مقدار الشراب : (١ ¼ : ٢ كوب سكر سنتر فيش) مثل شراب الكنافة

١ ملعقة صغيرة عصير ليمون قليل من الفانيليا أو ملعقة صغيرة ماء ورد

الطريقة :

١ - يتم عمل الشراب كالاتى :

أ - يضاف السكر للماء ويوضع على النار الهادئة مع التقليب حتى يذوب السكر .

ب - يضاف عصير الليمون عقب الغليان ثم يرفع من على النار ويكشط الريم كلما ظهر .

ج - يرفع الشراب بعيدا عن النار وتضاف اليه الفانيليا أو ماء الورد ويترك ليبرد .

٢ - طريقة عمل الصنف :

أ - يعد الحشو بخلط السكر بالمكسرات وجوز الهند مع اضافة ملعقة ماء الورد .

ب - يفرد من ٣ : ٤ ورقات جلاش .

ج - يوضع الحشو ويلف الورق على شكل عصا ، ثم تقطع الى اجزاء صغيرة بطول ٣ سم

د - تدهن صينية بالسمن وترص القطع واحدة بجوار الثانية فى الصينية مع مراعاة ترك مسافة بسيطة بين كل منهما .

هـ - ترش بقليل من السمن الساخن وتزج فى فرن هادئ حتى يحمر الوجه وينضج .

و - تسقى بالشراب البارد وترص فى طبق وتجميل بجوز الهند أو الفستق أو المكسرات وتقدم .

جاتوه الجلاش بالكستردة

المقادير :

٢ كوب شراب

١ كيلو جلاش طازج

٤ ملعقة كبيرة سمن

١ كوب صلصة كستردة (انظر باب الصلصات)

الطريقة :

- ١ - يؤتى بورق الجلاش وتطوى كل ورقة مرتين طوليا ، وتدهن بالسمن بخفة ثم توضع بوسطها ملعقة من الكستردة ، ثم يطبق عليها وتلف كالأصبع .
- ٢ - ترص الوحدات فى صينية مدهونة بالسمن ثم يرش عليها باقى مقدار السمن ، وتزج فى فرن حتى تنضج ويحمر الوجه .
- ٣ - ترفع من الصينية ، وتسقى بالشراب البارد ، ويرش وجهها بالسكر البودرة والقرفة وتقدم كطبق من الجاتوه .
- ٤ - يمكن تشكيل الجاتوه على شكل مثلثات ، وذلك بوضع ورقة الجلاش مطوية مرتين طوليا ودهنها بالسمن ، ثم توضع ملعقة من الكستردة على طرف الجلاش وتثنى الورقة على شكل مثلث عدة مرات بحيث يكون الشكل النهائى على شكل مثلث (كالحجاب) ثم ترص الوحدات فى الصينية ويتم العمل كالسابق .

شكلمة جوز الهند (١)

المقادير :

٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

٣ كوب جوز هند

٦ بيضة

١ كوب سكر بودرة

١ كوب دقيق

فانيليا

مقدار من الشراب (١ كوب سكر + ١ كوب ماء)

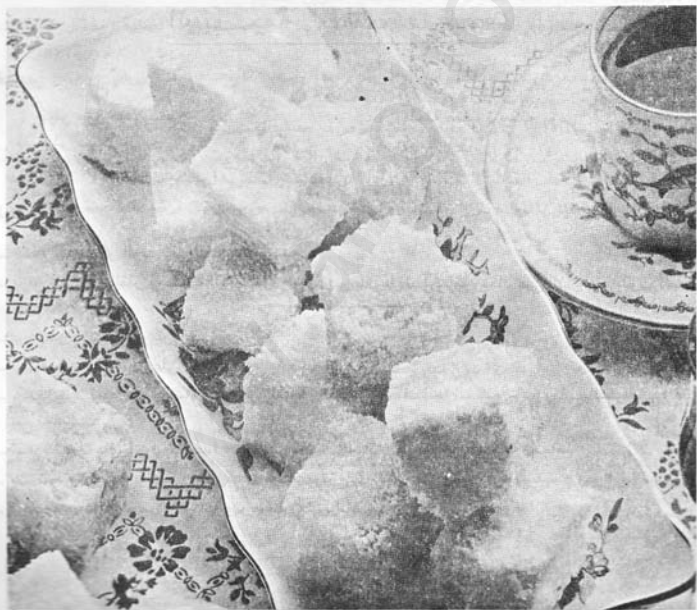
الطريقة :

- ١ - يعد الشراب كالاتى :
 - ١ - يضاف السكر للماء ويرفع على النار حتى يسيخ السكر تماما .
 - ب - يضاف ملعقة صغيرة عصير ليمون ويترك على النار حتى يعقد نوعا .
 - ج - تضاف الفانيليا ويترك حتى يبرد ويستعمل .
- ٢ - يرب البيض جيدا وتضاف فانيليا ثم يضاف السكر ويرب الجميع جيدا حتى يغلظ القوام .
- ٣ - يضاف جوز الهند والدقيق المخلوط بالخميرة حتى تتكون عجينة .
- ٤ - تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ثم تصب العجينة فى الصينية وتساوى باليد وتزج فى الفرن حتى تنضج .
- ٥ - تسقى بالشراب وهو بارد وهى ساخنة وتترك حتى تتشرب تماما ثم تقطع .

شكلمة جوز الهند



البسيمة



شكلمة جوز الهند (٢)

المقادير :

١ كيلو جوز هند مبشور	١ ملعقة سكر
١ علبة صغيرة لبن نسلة (مكثف محلى)	١ ملعقة سمن
١ ملعقة دقيق	قليل من الفانيليا

الطريقة :

- ١ - يضاف جوز الهند الى اللبن ويخلط جيدا ثم تضاف الفانيليا .
- ٢ - يدهن صاج بالسمن ثم يبطن بالدقيق والسكر .
- ٣ - تشكل وحدات خليط من جوز الهند فى الصاج بواسطة ملعقتين بحيث يكون شكلها هرمى .
- ٤ - تترج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج (لمدة ٥ دقائق) ثم توضع فى طبق مغطى بمفرش دانثيل وتقدم .

البسيسة Coconut Fudge Slices

المقادير :

١ كيلو جوز هند مبشور	١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١ كيلو سكر	١ كوب دقيق
١ كيلو لبن	١/٢ كيلو سمن أو زبد

الطريقة :

- ١ - نضع السمن أو الزبد على النار حتى تسيح .
- ٢ - يرفع من على النار ويضاف اليه اللبن والسكر ويقلب الخليط تماما ويعاد على النار حتى يذوب السكر تماما .
- ٣ - يرفع من على النار ويترك حتى يبرد .
- ٤ - يضاف البيكنج بودر على الدقيق ، ويقلبا جيدا .
- ٥ - عندما يبرد خليط اللبن يضاف اليه جوز الهند والدقيق المضاف اليه البيكنج بودر ويقلب الخليط جيدا حتى يتم تماسكه .
- ٦ - تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ، ثم يفرد الخليط السابق حتى يغطي الصينية تماما .
- ٧ - يتم تقطيع الخليط بالسكين الى سمبوسكات وترج فى الفرن حتى يحمر الوجه وتنضج (حوالى ١/٢ ساعة) .
- ٨ - ترفع قطع البسيسة من الصينية وترص فى طبق للتقديم .

عيش السرايا (١)

المقادير :

١ رغيف من عيش الاكميك القطائف (عيش مخصص)	١ مقدار من الشراب :
٥ ملاعق سكر سنتر فيش	١ ملعقة عصير ليمون
٥ ملاعق كبيرة ماء	٥ كوب ماء
أو ٢٠ قطعة سكر	١ كيلو سكر

الطريقة :

- ١ - لعمل الشراب : يوضع السكر مع الماء على النار حتى يذوب تماما ثم يضاف الليمون ويترك على النار حتى يقرب من أن يعقد بشرط ألا يكون غليظا جدا .
- ٢ - يحرق السكر كالاتى : (يوضع السكر مع الماء والليمون ويترك على النار حتى يحمر أى يصير لونه بنيا محمرا ، ويعرف بالكرملة ، وذلك لتلوين الشراب السابق .
- ٣ - تصب الكرملة للشراب السابق وتضاف الفانيليا - وللحكم على لون الشراب - توضع قطعة من الخبز وتترك مدة ٥ دقائق ، فإذا احمر لونها دل ذلك على التلوين السليم .
- ٤ - يقشر السطحان العلوي والسفلي للرغيف كذا الجوانب باحتراس لنزع القشرة الصلبة (يفضل خبز بايت حتى يسهل تقشيرها) .
- ٥ - يقطع الرغيف بالعرض على هيئة أقراص أو دوائر رفيعة ويكون القطع بسكين خبز مشرشر (يعطى الرغيف ربع مستديرات رفيعة نوعا أو ثلاث مستديرات غليظة) .
- ٦ - تتدى الأقراص بالماء البارد تندية خفيفة ثم نضع قرص فى صينية مستديرة تسعة تماما .
- ٧ - يسقى القرص بالشراب وهو دافىء وترفع الصينية على النار الهادئة وتحرك على النار باستمرار ويصب مقدار من الشراب على القرص قليلا كلما احتاج الأمر حتى يتشرب جيدا بالشراب .
- ٨ - يقلب على طبق مبلل بالماء ثم تكرر باقى المقادير وتترك حتى تبرد ويجمل كل قرص بالكريمة أو القشدة .

عيش السرايا (٢)

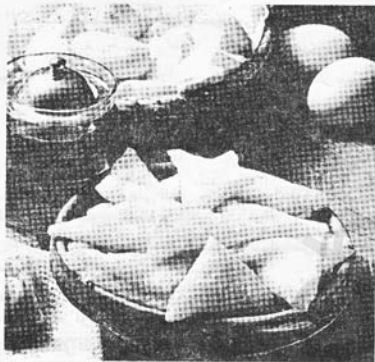
المقادير :

١ مقدار الشراب السابق	١ رغيف فينو صندوق أو رغيف بسكو مصر مقطع
١ مقدار الكرملة السابقة	١ كريمة أو قشدة

الطريقة :

- ١ - يقطع الخبز الى شرائح رفيعة نوعا فى حالة استعمال رغيف الصندوق ، ثم تزال الأجزاء الصلبة التى تحيط بكل قطعة . أما اذا استخدم رغيف بسكو مصر مقطع فتزال فقط الأجزاء الصلبة .
- ٢ - تندی كل قطعة خبز تندية خفيفة بالماء وترص فى صينية ثم تسقى بقليل من الشراب السابق عمله وهو دافىء ثم توضع الصينية على النار وينم تحركها بصفة مستمرة مع استمرار صب الشراب عليها تدريجيا بين حين وآخر حتى تتشرب تماما ويحمر لونها ، ثم تقلب على طبق مبلل بالماء وتترك حتى تبرد وتجمل .

البغاشة البسيطة



المقادير :

½ كيلو دقيق + ذرة ملح
زيت أو سمن للتحمير

٢ بيضة

مقدار من الشراب

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق ويضاف اليه البيض ثم يعجن بالماء المضاف اليه ذرة الملح .
- ٢ - يقلب الخليط جيدا بالمعلقة حتى تتكون عجينة متوسطة اللبونة .
- ٣ - تقطع الى خمس قطع متساوية وتترك لمدة عشر دقائق .
- ٤ - تفرد كل قطعة بالنشابة ويرش سطحها بالدقيق .
- ٥ - توضع القطع الخمس المفردة فوق بعضها ثم تفرد الى مستدير واحد كبيرا ورفع .
- ٦ - تقطع قطعاً متساوية اما مستديرة او على شكل مثلثات .
- ٧ - تحمر القطع اما في السمن او الزيت الغزير ثم تنشل وتوضع في مصفاة لتصفية المادة الدهنية .
- ٨ - يمكن رش قليل من الجبن الرومي المبشور وتقديمها كصنف حانق بجوار اللحوم أو الطيور اما اذا اريد تقديمها كطبق حلو ، فتسقى بالشراب (مثل شراب الكنافة) وتقدم .

البسبوسة (١)

المقادير :

٢ كوب لبن	١ كيلو سميث
١ كوب سمن	١ ١/٢ كيلو سكر
١/٢ كوب بندق محمص انصاف	فانيليا او ماء ورد

الطريقة :

- ١ - يتم عمل الشراب بنصف كمية السكر + ٢ كوب ماء كبير + ١/٢ كمية السمن
- ٢ - يضاف باقى السكر على اللبن ويقلب ويضاف اليه السميث ونصف مقدار السمن ، ويسس جيدا باليد ، مع ملاحظة اضافة قليل من الماء اذا لزم الأمر .
- ٣ - تدهن صينية بالسمن الغير مقدوح . وقد تدهن بالطحينة ان وجدت .
- ٤ - تفرد العجينة فى الصينية وتزج فى فرن متوسط الحرارة .
- ٥ - عندما تصبح نصف سواء تخرج من الفرن وتقطع بسرعة وتزج فى الفرن فورا مع وضع البندق .
- ٦ - عند اتمام نضجها يضاف اليها الشراب ويمكن زجها فى الفرن قليلا بعد ذلك .

البسبوسة (٢)

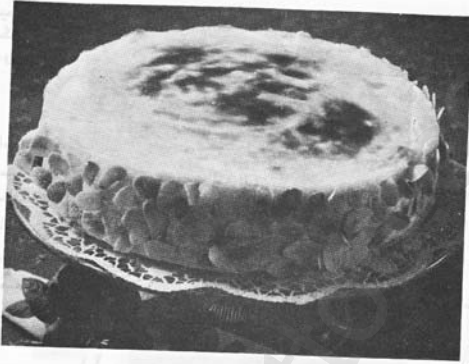
المقادير :

٢ ملعقة كبيرة سمن	٢ كوب دقيق سميث
١ ملعقة كبيرة طينة	١ ١/٢ كوب سكر
٢ كوب سكر	١ كوب زبادى
٢ كوب ماء	٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
لوز او بندق	

الطريقة :

- ١ - يدعك السميث جيدا مع السكر ويضاف اليه ملعقة كبيرة سمن ويسس جيدا ثم يضاف البيكنج بودر ويعجن بالزبادى حتى تصبح العجينة طرية .
- ٢ - تدهن صينية بالسمن جيدا ثم بالطحينة ويصب خليط البسبوسة ويساوى السطح .
- ٣ - تقطع مربعات ويوضع فى كل مربع ١/٢ لوزة او بندق وتترك لمدة ساعة على الأقل .
- ٤ - تزج فى الفرن حتى تنضج ثم تسقى وهى ساخنة بالشراب وهو دافىء . وقد تدخل الفرن ثانية لمدة خمس دقائق .
- ٥ - طريقة عمل الشراب :
- ١ - يوضع السكر مع الماء حتى يذوب ويغلى ثم يضاف اليه ملعقة عصير ليمون ويترك على النار حتى يعقد قليلا (الشراب يكون اخف من شراب الحلوى الشرقية) .
- ب - يضاف اليه ملعقة سمن وهو دافىء وكذا ملعقة صغيرة ماء ورد .
- ملحوظة : قد يضاف للبسبوسة ٣ ملاعق جوز هند مبشور قبل اضافة الزبادى .

فطيرة الزبادى

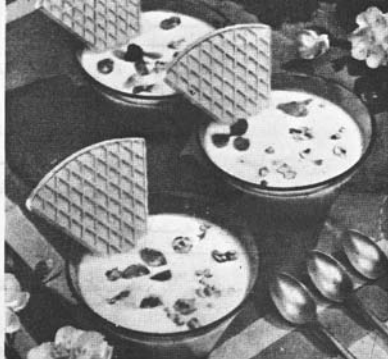


المقادير :

٢ بيضة	١ كوب زبادى
١/٢ ملعقة بيكربونات الصودا	٢ كوب دقيق
مقدار من الشراب	١/٢ ملعقة كبيرة بيكنج بودر
١ ملعقة صغيرة فانيليا	١ كوب سكر

الطريقة :

- ١ - يعمل الشراب اولا وذلك بوضع السكر مع الماء على النار حتى يذوب السكر تماما ثم يضاف عصير الليمون .
- ٢ - يخلط الزبادى مع البيكنج بودر والبيكربونات ويضاف اليهم السكر ويقلب جيدا حتى يذوب السكر تماما .
- ٣ - يرب البيض ويضاف الى خليط الزبادى ثم يضاف الدقيق تدريجيا مع التقليب الجيد .
- ٤ - يدهن قالب بابا بالسمن او (قوالب فطيرات صغيرة) ثم يصب فيه الخليط ثم يوزج في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ، ويعرف النضج بغرس سكين داخل الفطيرة فاذا خرجت نظيفة دل ذلك على نضجها .
- ٥ - يقلب القالب ويتم تخريم الفطيرة بواسطة شوكة حتى يمكن ان تتشرب بالشراب . ثم يصب عليها الشراب السابق اعداده حتى تتشرب تماما ، ويمكن تجميلها بالكريم شانلى كما يمكن تجميل اجنابها بانصاف اللوز المحمص وتقدم كتورتة .



الأرز باللبن

المقادير :

- ١ - ملعقة صغيرة فانيليا او ماء ورد
او
قرفة ناعمة او مكسرات مغرية

- ٣ - ملاعق كبيرة أرز مدقوق
٢ - كوب لبن
٦ - ملاعق كبيرة سكر

الطريقة :

- ١ - يخلط الأرز بقليل من اللبن البارد .
- ٢ - يحلى باقى اللبن ويرفع على النار حتى يغلى ثم يضاف المذاب فى اللبن مع التقليب .
- ٣ - يعاد الخليط على النار الهادئة مع التقليب حتى ينضج الأرز (حوالى عشر دقائق) .
- ٤ - يرفع من على النار وتضاف الفانيليا او ماء الورد .
- ٥ - يغرف فى الأطباق ويترك حتى يبرد قليلا ثم يجمل بالقرفة والمكسرات والبسكوت ان وجد .
- ٦ - قد يجمل بطريقة أخرى وذلك بحرق عشر قطع من السكر الماكينة حتى تصبح كراملة ثم تصب على وجه الأطباق .

المهلبية فى الفرن

المقادير :

- ١ - ملعقة صغيرة فانيليا او ماء ورد
مكسرات مغرية

- ٤ - كوب لبن
٢ - ملاعق كبيرة نشا
٦ - ملاعق كبيرة سكر

الطريقة :

- ١ - يفسكك النشا فى قليل من اللبن البارد .
- ٢ - يحلى باقى اللبن ويرفع على النار حتى يغلى ثم يضاف النشا المذاب مع التقليب السريع بالمضرب .
- ٣ - يرفع الخليط السابق على النار فى حلة من النحاس مستديرة الجوانب يغلى مع التقليب المستمر لمدة ٥ : ٧ دقائق حتى ينضج النشا وتضاف الفانيليا او ماء الورد .
- ٤ - تصب فى طبق فرن ويرش على سطحها قليل من السكر البودرة وقطعة من السمن وتزجج فى الفرن حتى يحمر الوجه ثم تترك لتبرد ويرش فوق الوجه المكسرات المغرية وتقدم .

المهلبية بالبلح

المقادير :

نفس المقادير السابقة مع زيادة من ١٥ : ٢٠ بلحة حمراء .

الطريقة :

- ١ - نفس الطريقة السابقة حتى ينضج النشا وتضاف الفانيليا .
- ٢ - يسلق البلح ويفرم ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب معها .
- ٣ - يصب خليط المهلبية في كاسات أو طبق عميق ويترك حتى يبرد ويجمل الوجه بالمكسرات ويثلج .

المهلبية بالجيلي

المقادير :

١ باكوجيلي فراولة مذاق في ٢ كوب ماء ٢ كوب مهلبية كالسابق عملها .

الطريقة :

- ١ - يوضع مقدار من المهلبية بحيث يملأ نصف كأس وتترك في الثلاجة حتى تبرد وتجمد .
- ٢ - يصب عليها الجيلي البارد حتى يملأ الكأس ثم يوضع في الثلاجة حتى يجمد الجيلي ، وقد يجمل الوجه بعد ذلك بوردة من الكريم شانتلى ويقدم مثلجا .

المهلبية بالمستكة

المقادير :

٢ ملعقة كورن فلور ١٠ ملاعق كبيرة سكر
٢ كوب لبن ١ ملعقة صغيرة زبد
للحشو والتجميل : (قرفة - زبيب - جوز هند) ٢ فص مستكة

الطريقة :

- ١ - يذاب الكورن فلور في قليل من اللبن البارد ثم يغلى بقية اللبن ويضاف اليه السكر والمستكة والزبد .
- ٢ - يصب على خليط اللبن الكورن فلور المذاب ثم يرفع على النار ويقلب حتى يغلظ قوامه ويضاف اليه قليل من الحشو .
- ٣ - يغرف في أطباق بنور ويجمل بالقرفة وجوز الهند وتترك لتبرد وتقدم .

اللبن الزبادي

المقادير :

٢ كوب لبن ١ ملعقة صغيرة من لبن زبادي (بايت)

الطريقة :

- ١ - يغلى اللبن لمدة عشر دقائق مع التقليب المستمر ويعبأ مباشرة في السلاطين أو الاكواب المخصصة للزبادي وذلك يصب اللبن ببطء ومن على ارتفاع .
- ٢ - تمزج الخميرة (ملعقة الزبادي البايت) بقليل من اللبن وتضاف للأواني بدون تقليب وذلك بوضعها من أحد الجوانب حتى لا تتأثر القشدة المتكونة أثناء صب اللبن .
- ٣ - توضع الأواني في صينية بها ماء دافئ وتوضع في مكان دافئ وتغطى ، ومن المستحسن أن توضع في فرن دافئ (وتلك بأشغال الفرن لمدة خمس دقائق ثم اطفائه) ، وتوضع الصينية المغطاة وبها أواني اللبن الزبادي وتركة في الفرن .

البديلة

الطريقة :

- ١ - ينق القمح ويغسل جيدا ويوضع في الإناء ويغطي بالماء بحيث يصل لثلاثة ارباع الإناء .
- ٢ - يرفع الإناء على نار هادئة مدة ٦ ساعات حتى تنضج (يفضل استخدام الحلة البرستو البخار) لسرعة نضج البديلة .

التقديم :

تحلى بالسكر وتقدم وقد يُضاف اليها اللبن الساخن ويحمل الوجه بمجوز الهند المبشور والقرفة الناعمة .

العاشوراء

المقادير :

٣ كوب فح مقشور	كوب زبيب بنأى
ماء يكفي للتغطية	كوب لوز مقشور نصفين
سكر للتحلية	كوب عين جمل مقشور
٢ ملعقة كبيرة نشا	قرفة مسحوقة
	فانيليا أو ماء ورد

الطريقة :

- ١ - ينق القمح المقشور ويعاد تقشيرة بتدنيته بقليل من الماء ودعه بين راحتي اليدين ثم يوضع في منخل سلك ويدعك باليد للتخلص من باقى القشور .
- ٢ - يغسل القمح جيدا بالماء البارد عدة مرات حتى يصير الماء رافقا .
- ٣ - يوضع في حلة كبيرة ويغطي بالماء ويرفع على النار حتى ينضج ويضاف اليه مقدار من الماء كلما أحتاج الأمر .
- ٤ - يصفى نصف المقدار بمصفاة ضيقة الثقوب للتخلص من قشر القمح الناضج .
- ٥ - يضاف الناتج من التصفية الى الاناء المحتوي على النصف غير المصفى .
- ٦ - يعاد الإناء على النار ويترك حتى يغلى مع التقليب .
- ٧ - يضاف اليه النشا المخروج جيدا بالماء البارد ويقلب جيدا ويترك حتى يغلى مدة ٥ ق مع التقليب المستمر .
- ٨ - تحلى بالسكر الماكنية ويضاف اليها ماء الورد أو الفانيليا والمكسرات مع الاحتفاظ بجزء للتجميل .

البطاطة بالقرفة والزبيب والكريم شانلى

المقادير :

٣ ملاعق كبيرة زبيب	١ ½ كيلو بطاطا
٢ ملعقة كبيرة بقسماط	٢ بيضة
١ ملعقة صغيرة فانيليا	٢ ملعقة سمن
¼ كوب كريم شانلى	٢ كوب لبن
سكر بودرة للتغطية	١ ملعقة كبيرة مسحوق قرفة

الطريقة :

- ١ - تغسل البطاطا جيدا وتسلق فى كمية صغيرة من الماء المغلى تكفى لتغطيتها حتى تنضج .
- ٢ - ينزع قشر البطاطا وتهرش جيدا .
- ٣ - يتم تسييح مقدار السمن فى وعاء ويضاف اليه اللبن ثم تضاف البطاطا المهروسة ، وتقلب على النار بضع دقائق وترفع من على النار .
- ٤ - يخفق البيض ، ويضاف اليه ملعقة الفانيليا ثم يضاف اليه البطاطا تدريجيا مع الخفق الجيد بعد كل اضافة ، ويجب أن يلاحظ اختفاء البيض تماما قبل اضافة الكمية التى تليها ، وهكذا حتى ينتهى مقدار البيض .
- ٥ - دهن صينية بالسمن دهنا جيدا ثم تغطى بالبقسماط الناعم .
- ٦ - يخلط الزبيب والسكر والقرفة .
- ٧ - يوضع نصف مقدار البطاطا فى الصينية حتى تغطى القاع تماما ، ثم يوضع الحشو ، ثم يغطى بالنصف الثانى من كمية البطاطا .
- ٨ - توضع ملعقة سمن على الوجه ثم تزج فى الفرن حتى تنضج ، وتقلب فى طبق بنور وتترك حتى تبرد تماما ثم تجمل بوردات من الكريم شانلى وتقدم كتورتة .

كرات البطاطا

المقادير :

٢ كوب بطاطا مسلوقة ومقشرة ومهروسة	٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة
٢ ملعقة مكسرات مفرية	٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة فورماسيل
٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة	ورق بليسيه للتقديم

الطريقة :

- ١ - توضع البطاطا المسلوقة فى سلطانية وتضاف اليها الشيكولاتة البودرة والمكسرات وملعقة سكر بودرة .
- ٢ - تهرس جيدا وتشكل على شكل كرات .
- ٣ - تدرج الوحدات على الشيكولاتة الفورماسيل ويرش عليها السكر البودرة ثم توضع فى ورق البليسيه وتقدم .

الفصل الثاني مشجحات شهية

لقد تطور تقديم المثلجات فى السنوات الأخيرة . بحيث أصبح لا يقتصر على تقديم الجيلاتى والكاسات بشكلهم المعروف . بل ظهرت عدة أنواع أخرى مختلفة . كما أصبحت المثلجات لا تعنى فقط الجيلاتى أو الجرانطة بل أطلقت على أصناف كثيرة تدخل التلجة مثل التريفلو والبايروان والاناسية وغيرهم . وقد اخترنا فى هذا الكتاب عدة أصناف مختلفة من هذه المثلجات كما اخترنا صنفين من الجيلاتى يسهل عملهم منزليا .

چيلاتى بالكريمة

المقادير :

١	ملعقة كبيرة كستردة بودرة	٢	ملعقة ماء لاذابة الجيلاتين
٢:٣	ملعقة كبيرة سكر بودرة	١	كوب كريم شانلى
١	بيضة (يفضل بياضها عن صفارها)	١	ملعقة فانيليا
١	ورقة جيلاتين	٢	كوب لبن

الطريقة :

- ١ - توضع الكستردة والسكر والفانيليا وصفار البيضة فى نصف كوب لبن ويقلبوا جيدا حتى يمتزجوا جميعا .
- ٢ - يرفع بقية اللبن على النار حتى يقرب من الغليان . ثم يضاف على الخليط السابق ويرفعوا على النار حتى يغلظ قوام الخليط نوعا .
- ٣ - يذاب الجيلاتين فى الماء ثم يضاف للخليط السابق مع التقليب (يضرب بالمضرب الكهربائى) .
- ٤ - يوضع الخليط فى الفريزر ويترك لمدة نصف ساعة .
- ٥ - يضرب بياض البيض جيدا (مارنج) ثم يضاف للخليط . وكذا الكريم شانلى الى الجيلاتى السابق عمله ويقلب الخليط بخفة . ويوزج مرة أخرى فى الفريزر حتى يجمد تماما .
- ٦ - يتم اخراجه من الفريزر ووضعه فى التلجة قبل التقديم بساعة ثم يغرف فى كاسات ويقدم معه البسكوت .

الچيلاتى بلبن النسلة

المقادير :

١	ملعقة كبيرة كستردة بودرة	١	كوب لبن
١	ملعقة كبيرة ماء بارد	١	علبة لبن نسلة
		١	ورقة جيلاتين
		١	ملعقة كبيرة شيكولاتة اذا أريد عمل جزء منها بالشيكولاتة

الطريقة :

- ١ - تخلط الكستردة البودرة بقليل من اللبن البارد .
- ٢ - يغلى باقى اللبن ويصب على الخليط السابق مع التقليب بشدة بمضرب سلك .
- ٣ - يرفع الخليط على النار ، مع التقليب حتى يغلى .
- ٤ - يكسر الجيلاتين ويذاب فى ملعقة الماء ، ثم يرفع على النار حتى يذوب تماما ، ويضاف الى الخليط السابق مع التقليب الجيد ، ثم تضاف الفانيليا ، ويترك حتى يبرد تماما .
- ٥ - يضاف لبن النسلة ويقلب جيدا ثم يصب فى سلطانية ، ويوضع فى الفريزر لمدة ساعتين .
- ٦ - يتم اخراجه من الفريزر ويضرب بالمضرب مدة ثلاث دقائق ، ثم يصب فى قالب كبير أو فى قوالب صغيرة (يراعى أن يطنن القالب بورقة شفافة حتى يسهل قلبه) ويترك فى الفريزر حتى يجمد ، تدار الثلجة الى اقصى سرعة .

الماسية الفاكهة

المقادير :

- ١ كوب عصير فاكهة (عنب أو مانجو أو فراولة)
٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش
١ كوب ماء
٤ ورقات من الجيلاتين
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

الطريقة :

- ١ - يذاب الجيلاتين مع الماء على نار هادئة مع التقليب وتنصف اليه السكر حتى يذوب .
- ٢ - يضاف عصير الليمون الى عصير الفواكه ، ثم يضاف الخليط الى الجيلاتين مع التقليب المستمر .
- ٣ - يقلب الخليط جيدا وتصفى الأساسيه وتصب فى قالب مبلل بالماء وتترك فى الفريزر حتى تجمد تماما .
- ٤ - لقلب القالب يمرر فى ماء دافىء ، ثم تسلك الجوانب ويوضع على طبق بنور ويكمل بالفاكهة .

الماسية المانجو

المقادير :

- ١ كوب ماء
١ كوب عصير مانجو
٣ ملاعق كبيرة سكر
٢٠ جرام جيلاتين (٤ ورقات تقريبا)
قطع صغيرة من المانجو ، وشرائح من المانجو

الطريقة :

- ١ - يقطع الجيلاتين ويذاب فى مقدار من الماء على نار هادئة ثم يضاف السكر حتى يذوب .
- ٢ - يضاف عصير المانجو ويعاد تحلية الخليط .
- ٣ - تصفى الأساسيه فى قالب مبلل وقد يضاف اليها عند قرب تجمدها قطع من المانجو .
- ٤ - تترك حتى تجمد فى الفريزر ثم يقلب فى طبق بنور وتكمل بشرائح المانجو .

كاسات الجيلي بالفاكهة

المقادير :

- ١ باكو جيلي مذاق في ٢ كوب ماء
- ١ كيلو فاكهة مشكلة (موز - تفاح) او علبه كرزيموت
- مقدار من الكستردة مكون من (كوب لبن - ملعقة كبيرة كستردة بودرة - حوالى ثلاثة ملاعق كبيرة سكر - ملعقة صغيرة فانيليا)
- ١ كوب كريم شانتلى + بياض بيضة مضروب قليل من الكوتشنيل

الطريقة :

- ١ - يذاب الجيلي مع الماء بوضعهما على النار حتى يغلى ثم يترك ليبرد بشرط الا يتجمد .
- ٢ - تقطع الفاكهة قطعاً صغيرة مناسبة ثم توضع فى الكاسات ثم يصب عليها الجيلي وتوضع فى الثلاجة حتى تجمد .
- ٣ - تعمل الكستردة وذلك باضافة الكستردة فى قليل من اللبن البارد ثم يصب عليها اللبن المغلى بعد تحليته بالسكر ورفعها على النار مدة ٥ دقائق حتى تنضج .
- ٤ - يضاف بياض البيضة المضروبة الى كوب السكريم شانتلى ويحلى بالسكر ويلون باللون الوردي باضافة الكوتشنيل .
- ٥ - تصب الكستردة فوق كاسات الجيلي وتترك حتى تبرد تماما ، ثم تجمل الوجه بالكريم شانتلى الوردي ووحداث الكرزيموت .

كاسات الجيلي بالفراولة

المقادير :

- ١ باكو جيلي فراولة
- ١ باكو جيلي توت
- فاكهة (فراولة - موز - توت)

الطريقة :

- ١ - يعد الجيلي كل نوع على حدة حسب التعليمات ويترك حتى يبرد .
- ٢ - يصب نصف مقدار الفاكهة فى الكاسات ثم يصب عليها طبقة من جيلي الفراولة وتترك حتى تجمد ، ثم توضع طبقة ثانية من الفاكهة ثم يصب عليها طبقة من الجيلي (النوع الثانى) وتترك حتى تجمد .
- ٣ - يجمل الوجه بعمل وردات بالكريمة والمكسرات .



شارلوت روس البرتقال والخوخ

المقادير :

- | | | | |
|---|----------------------|----|---|
| ١ | علبه صغيرة خوخ محفوظ | ١ | باكو كستردة بودرة (يفضل رائحة البرتقال) |
| ١ | ملعقة صغيرة فانيليا | ٢ | كوب ماء |
| | سكر للتحلية | ١ | كوب كريم شانتلى |
| ٢ | بياض بيضة | ١٨ | اصبع بسكوت سافويار |
| | | ٣ | كوب لبن |

الطريقة :

- ١ - يوضع الجيلي فى الماء ويرفع على النار حتى يذوب ثم يعاد تحليته وتركه ليبرد .
- ٢ - يصب قليل من الجيلي فى القالب (قالب مستدير) ثم يرص قليل من الخوخ فى قاع القالب فوق الجيلي ويترك حتى يجمد .
- ٣ - تبلل اصابع البسكوت بالجيلي ويرص فوق الجيلي واحده بجوار الثانية حتى يغطى القالب تماما ثم يصب قليل من الجيلي فى القالب ويترك حتى يجمد .
- ٤ - تذاب الكستردة فى قليل من اللبن البارد ثم تضاف الى اللبن المغلى وتعاد التحلية ويرفع على النار حتى يغلى مع التقليب المستمر حتى يغلظ الخليط قليلا .
- ٥ - يرفع من على النار ويترك ليبرد ويضاف اليه الجيلي المتبقى ثم تضاف الكريم شانتلى مع التقليب بخفة .
- ٦ - يضرب بياض البيض جيدا ثم تضاف الفانيليا ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب بخفة .
- ٧ - يصب الجميع فى القالب وسط البسكوت حتى يملأ القالب تماما ، تقطع أجزاء البسكوت الزائدة عن ارتفاع القالب .
- ٨ - يغطى القالب بطبق ويوضع فى الفريزر حتى يجمد مدة ٣ : ٤ ساعات .
- ٩ - يقبل القالب التقديم (ويسهل قلبه يوضع القالب لسدة دقيقة فى ماء ساخن قبل قلبه) ثم يجميل الوجه بالكريم شانتلى والفاكهة .

البافرواز

بافرواز بالفاكهة



كريم بافرواز بالشيكولاتة



البافرواز عبارة عن كريمة انجليزية مضاف اليها
وقد يضاف اليها بعض التحسينات كالكريمة اللباني
البافرواز باسم الفاكهة المضاف اليه

نسبة معينة من الجيلاتين حتى يمكن تشكيلها وقلبها
بعد خفقا أو عصير فاكهة أو بورية الفاكهة وتسمى
المقادير :

- ٢ باكو جيلي فراولة أو توت
- ١ كوب كريمة
- بعض وحدات من أي فاكهة ٠٠ فراولة أو علبه
- فاكهة محفوظة

- ٢ كوب لبن
- ١ كوب كريم شانتلى
- ٣ ملاعق كبيرة كاكاو
- ٤ ملاعق ماء لاذابة الجيلاتين

الطريقة :

- ١ - يذاب الجيلي باضاف كوب ماء لكل باكو ويترك حتى يبرد
- ٢ - تهرس الفاكهة حتى تنعم مع الاحتفاظ ببعض وحدات للتجميل
- ٣ - تضاف الفاكهة الى الجيلي ويقلب الخليط ثم تضاف الكريمة بخفة حتى يتجانس الخليط تماما
- ٤ - يصب الخليط في كاسات ويجعل ببعض وحدات من الفاكهة ويوضع في الثلاجة حتى وقت التقديم
- ٥ - يمكن صب الخليط في قالب أو قوالب صغيرة ثم يوضع في الثلاجة حتى يجمد ويقدم بطريقة تقديم بافرواز الشيكولاتة

الطريقة :

- ١ - يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويضاف اليه الكاكاو
- ٢ - ينقع الجيلاتين في قليل من الماء ويرفع على النار حتى يذوب ثم يصفى فسوق الخليط السابق مع التقليب اثناء الاضافة ويترك حتى يبرد
- ٣ - يضاف الكريم شانتلى الى الخليط السابق بخفة ثم يصب في قوالب مبللة بالماء ويوضع في الفريزر حتى يجمد
- ٤ - يقرب وقت التقديم في طبق من البنور (بوضع القالب في كسرولة بها ماء ساخن لمدة دقيقة ثم يقرب بسرعة)
- ٥ - يجمل الوجه بوردة من الكريم شانتلى وقد يجمل بأي نوع من الفاكهة المسكرة ويقدم مثلجا



موسى الشيكولاتة

المقادير :

- ٥ ملاق شيكولاتة بودرة كورونا
- ٢ بيضة ١/٢ كيلو كريم شانتل
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- ١ - تذاب الشيكولاتة على حمام مائى .
- ٢ - يفصل صفار البيض عن البياض لكل بيضة .
- ٣ - يضاف الصفار الى الشيكولاتة ويقلب الخليط جيدا وهو فى الحمام المائى ثم تضاف ملعقة الفانيليا ويرفعوا بعيدا عن الحمام المائى .
- ٤ - يضرب بياض البيض جيدا بالمشرب حتى يصبح كالمارنج ثم يضاف الى الخليط السابق بخفة بعد ان يبرد .
- ٥ - يغرف فى اطباق التقديم ويجمل الوجه بورادات من الكريم شانتل ويوضع فى الثلاجة حتى يتلج تماما ويقدم .

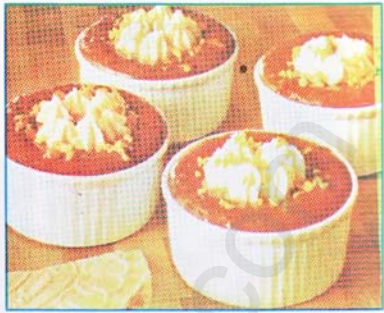
قالب الكريمة بالكستردة

المقادير :

- ١ كوب كستردة
- ٤ ملاق ماء
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ كوب كريمة
- سكر للتحلية
- ٥ ورقات جيلاتين

الطريقة :

- ١ - تعمل الكستردة ويضاف اليها الفانيليا .
- ٢ - يذاب الجيلاتين فى الماء ثم يضاف الى الكستردة ويترك حتى يبرد ثم يضاف الى الكريمة ويقلب الخليط ويصب فى قالب ثم يقبل ويجمل بالكريمة .



سوفليه الشيكولاتة

المقادير :

- ٤ بيضات
- ٣ ورقات جيلاتين
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ ملعقة شيكولاتة بودرة
- ١ ملعقة كبيرة سكر ناعم

الطريقة :

- ١ - يفصل الصفار عن البياض لكل بيضة . وذلك بكسر البيضة من النصف بظهر السكين أو على حافة السلطانية ثم يوضع البياض فى سلطانية والصفار فى سلطانية اخرى .
- ٢ - يخفق صفار البيض والسكر خفقا جيدا حتى يغلظ الخليط (يمكن استخدام المشرب الكهربي) .
- ٣ - تذاب الشيكولاتة فى قليل من الماء البارد . ثم تضاف الى الخليط السابق .
- ٤ - يذاب الجيلاتين فى قليل من الماء على نار هادئة حتى يسهل . ثم يضاف الى الخليط السابق مع التلقب حتى يخفى الجيلاتين تماما .
- ٥ - تضاف الكريمة للخليط بخفة . ثم يضرب بياض البيض جيدا بالمشرب حتى يصبح كالمارنج أى بعد ان يصبح ناصع البياض ومتماسك كالسكرية تضاف اليه الفانيليا ثم يضافوا للخليط .
- ٦ - يصب الخليط فى كاسات او اطباق بنور ويترك حتى يجمد لمدة ساعتين ثم يجمل الوجه بورادات من الكريم شانتل .

الكريم كرامل



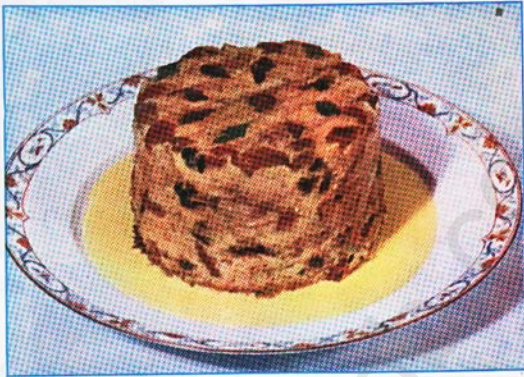
المقادير :

كجم	٢ كوب
بيضات	٦
ملعقة فانيليا	١
سكر للتحلية	
مقادير الكرملة	
كيلو سكر	$\frac{1}{2}$
كوب ماء	$\frac{1}{2}$
ملعقة صغيرة عصير ليمون	$\frac{1}{4}$

الطريقة :

- ١ - يعد القالب أو القوالب الصغيرة الأفضل .
- ٢ - تعمل الكرملة وذلك باضافة الماء الى السكر ويرفعا على النار حتى يذوب السكر فيضاف الليمون ويقلبا حتى يحمر اللون ويصبح كرملة فتضاف ملعقة ماء مغلى .
- ٣ - تصب الكرملة فى القالب أو القوالب الصغيرة وهى ساخنة ويترك القالب أو القوالب بدون تحريك حتى تبرد الكرملة وتجمد ثم يدهن القالب أو القوالب من الداخل بالسمن جيدا .
- ٤ - يرب البيض قليلا ثم يضاف السكر والفانيليا ويقلب الخليط جيدا بمضرب سلك ثم يضاف اليه اللبن المغلى .
- ٥ - يصفى بمصفاة سلك ثم يصب فى القالب بحيث لايزيد عن ثلاثة ارباعها تغطى القوالب بورق زبدة مدهون سمن .
- ٦ - يوضع القالب أو القوالب فى صينية بها ماء بحيث لا يصل الماء الى اكثر من نصف ارتفاع القالب ثم ترفع الصينية على النار لمدة عشر دقائق مع استمرار غليان الماء .
- ٧ - توضع الصينية بما فيها فى فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة حتى ينضج مع مراعاة عدم غليان الماء أو الكستردة فى اثناء وجودها فى الفرن وذلك بدوام الملاحظة مع تغيير الماء بمجرد غليانه .
- ٨ - بعد اخراجها من الفرن يترك حتى يبرأ، قليلا ثم يقرب فى طبق بنور ويوضع فى الثلجة ويقدم .
- ٩ - اذا ترك القالب وبه الكريمة حتى يبرد تماما فيجب عند تقديمه أن يوضع القالب فى ماء ساخن لفترة وجيزة حتى تسيل الكرملة ثم يقرب باحتراس ويقدم .

بودنج دبلومات



المقادير :

فواكه مسكرة مقطعة
صوص أبريكو أو صوص الكستردة

مقدار من مكونات الكريم كرامل
قطع من الكيك مقطعة مكعبات
٢ ملعقة كبيرة زبيب

الطريقة :

- ١ - يتم خلط مكونات الكريم كرامل
- ٢ - يعد قالب كيك مستدير ويدهن بالزبد ثم يرش بالسكر السنترفيش ثم ترص فيه قطع الكيك بالتبادل مع الفاكهة المسكرة المقطعة والزبيب حتى يمتلئ القالب الى ثلثيه .
- ٣ - يصب خليط الكريم كرامل بحيث يغطي الوجه تماما .
- ٤ - يوضع على النار في حمام مائي حتى يتم الغليان ثم يغطى الوجه بورق شفاف مدهون سمن ويزج في الفرن في حمام مائي لمدة ١٥ دقيقة حتى يتم نضجه (يختبر النضج بوضع سكين في القالب فاذا خرجت نظيفة دلت على تمام النضج) .
- ٥ - يقلب كطريقة قلب قالب الكريم كرامل وقد تقدم معه صلصة الكستردة أو صلصة أبريكو .

بودى كريم فاني

المقادير :

كريمز مسكر أو فاكهة للتجميل

مقدار من مكونات الكريم كرامل
١/٢ كوب كريم شانتللي

الطريقة :

- ١ - تصب مكونات الكريم في قوالب من البيوركس الصغيرة ويطهى في حمام مائي على النار اولا حتى الغليان ثم يزج ثم. فرن متوسط الحرارة حتى ينضج .
- ٢ - يترك حتى يبرد ويجعل الوجه بوردات من الكريم شانتللي والكريمز المسكر أو الفاكهة .

التريفل بالكريمة

المقادير :

- كعكة اسفنجية أو بقايا كيك أو بسكوت سافويار
- ١ كيلو فاكهة طازجة مثل الفراولة أو الموز أو البرتقال أو علبه فاكهة محفوظة مثل مشمش قها
- ٢ كوب كستردة (أنظر الباب الأول الفصل الأول)
- ١ كوب كريم شانتلى
- ١ كوب عصير برتقال أو المحلول السكرى للعلبة المستعملة

الطريقة :

- ١ - توضع قطع الكعك أو البسكوت فى قاع الكاسات ثم توضع عليها طبقة من الفاكهة بعد تقطيعها الى أجزاء صغيرة .
- ٢ - تغطى طبقة ثانية من الكعك أو البسكوت بحيث تغطى وجه الكاسة تماما .
- ٣ - تسقى بعصير الفاكهة بحيث يتشرب الكعك تماما .
- ٤ - تعمل الكستردة وتترك حتى تبرد قليلا ثم تصب بحيث تغطى وجه الكاسة تماما
- ٥ - تجمل بالكريم شانتلى ووحدهات من الفاكهة وقد يرش عليها بعض المكسرات .

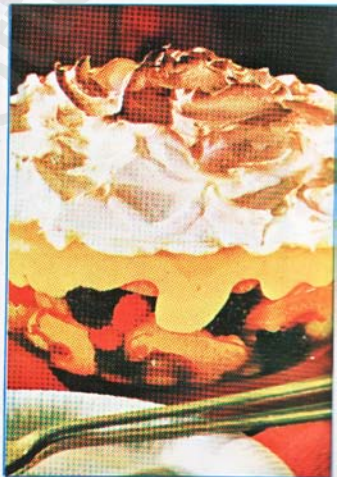
كاسات التريفل بالمارنج

المقادير :

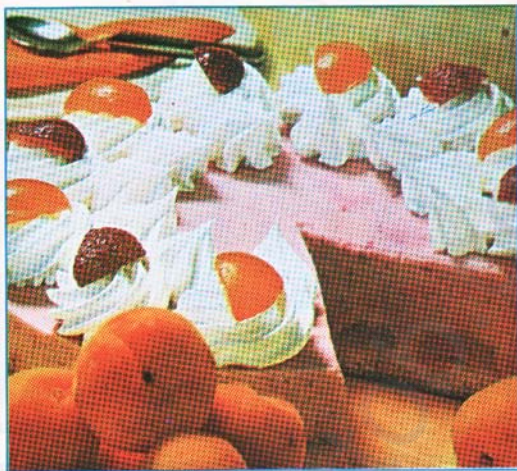
- كالمقادير السابقة ولكن يستغنى عن الكريم شانتلى
- بياض ٤ بيضات
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- ١ - يتم عمل طبق التريفل بالطريقة السابقة ولكن تستبدل الكاسات بطبق بايوركس .
- ٢ - يضرب بياض البيض حتى يصبح مارنج ثم يحلى باضافة قليل من السكر والفانيليا ويصب فوق الكستردة ثم يزرع فى فرن متوسط الحرارة مدة ٨ دقائق حتى ينضج المارنج .
- ٣ - يترك ليبرد ويثلج .



كعكة الفراولة بالزبادى سلطة الفاكهة



كيكه الفراولة بالزبادى

المقادير :

١	ملعقة جيلاتين بودرة أو ٣ ورقة جيلاتين	١ ¼	كوب دقيق
١ ½	كوب كريم شانتللى	½	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
٣	ملاعق كبيرة ماء	٢	ملعقة كبيرة سمن
½	كيلو فراولة	٢	كوب زبادى
وحدات	مشمش للتجميل	١ ¼	كوب سكر
		٢	بيضه

الطريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم تعمل حفرة وتوضع بها السمن بعد تقطيعها الى قطع صغيرة ويوضع نصف مقدار السكر .
- ٢ - يعجن الخليط بالبيض ثم تضاف الفانيليا وتشكل عجينة .
- ٣ - يدهن قالب فلان بالسمن ويبطن بالعجينة ويختم بالشوكة حتى لا يرتفع اثناء النضج .
- ٤ - يخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٥ دقيقة ثم يترك حتى يبرد .
- ٥ - يذاب الجيلاتين فى الماء ولسهولة اذابته ينقع اولا فى قليل من الماء ثم يرفع على النار .
- ٦ - يقطع ثلاثة ارباع كمية الفراولة وتضاف اليها الزبادى بعد خفقه وتطيبته بالسكر ثم تضاف اليه الكريمة مع الاحتفاظ بجزء من الكريمة للتجميل .
- ٧ - يصب الجيلاتين ويضاف الى خليط الزبادى مع التقليب بخفة وبسرعة .
- ٨ - توضع بعض وحدات من الفراولة فوق الفلان ثم يغطى بالخليط السابق اعداده (الزبادى والكريمة) .
- ٩ - يوضع القالب فى الثلاجة حتى يجمد ثم يقلب وقت التقديم ويجمل بوردات من السكر شانتلى والمشمش والفراولة .

سلاطة الفاكهة

المقادير :

- ١ كيلو فاكهة متنوعة أو فاكهة كمبوت قها أو خليط من الاثنين
- ٢ كوب شراب محلول سكرى أو شراب الفاكهة المحفوظة أو كلاهما
- كريم شانتللى للتجميل (يمكن الاستغناء عنه)

الطريقة :

- ١ - تجهز الفواكه حسب نوعها بتقشيرها وتقطيعها قطعاً مناسبة (كالتفاح والموز والكمثرى) أو تقشم وتقصص وتنزع بذورها كما فى الموالح أو تنزع النواة والبذور كما فى المشمش والخوخ والكريز .
- ٢ - قد تسلق نصف سلق بعض انواع الفاكهة كالتفاح والخوخ والكمثرى اذا كانت غير كاملة النضج .
- ٣ - يعمل شراب المحلول السكرى من (٢ كوب ماء + ½ كيلو سكر + ليمونة) وطريقة عمله هى وضع الماء على السكر ويرفع على النار حتى ينصهر السكر ويغلى لمدة ٥ دقائق ثم يضاف عصير الليمون ويتر حتى يبرد .
- ٤ - ترتب الفاكهة فى طبق كبير بنور أو كاسات من البنور ثم يصب عليها الشراب البارد وتوضع فى الثلا وتقدم مثلجة وقد يقدم معها الكريم شانتللى .

الكريم كرامل الاقصادى

المقادير :

١ مقدار من الكرملة .	١ ٢ كيلو لبن (٢ كوب)
١ ٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون	٢ بيضات
١ ١ ملعقة كبيرة ماء مغلى	١ ٢ رغيف فينوس
١ ٤ ملاعق كبيرة ماء سكر	٢ ملاعق سكر سنترفيش للتحلية
١ ٢ ملعقة كبيرة ماء	١ ٢ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- ١ - يتم عمل الكرملة اولا ، وذلك بوضع السكر والماء على النار حتى يذوب السكر فيضاف عصير الليمون ويعاد على النار حتى تصبح كرملة ، وتضاف ملعقة الماء حتى لا تتجمد الكرملة .
- ٢ - تصب الكرملة الساخنة فى قالب كبير مستدير او فى قوالب صغيرة بحيث تكفى الكمية لتغطية قاع القوالب تماما ، ثم تترك القوالب بدون تحريك حتى تبرد الكرملة وتتجمد ثم تدهن جوانب القوالب بالسمن .
- ٣ - تعمل الكستردة كالاتى :
 - ١ - يوضع اللبن فى سلطانية ويحلى بالسكر .
 - ب - يرب البيض حتى يختلط الصفار بالبياض ، ثم تضاف الفانيليا ، ويضاف الى اللبن المحلى بالسكر .
 - ج - يقشر سطح العيش الفينو ، ثم تنقع اللبابة فى الخليط السابق مدة ساعة ثم يصفى بمنخل سلك ثم يصب فى القوالب السابق اعدادها بحيث يمتلىء القالب الى ثلثيه .
 - د - توضع القوالب فى صينية بها ماء ساخن بحيث يصل الى نصف ارتفاع القوالب وتخبز بوضعها فى فرن هادىء لمدة ساعة الى ساعة ونصف حتى تجمد ، مع مراعاة عدم غليان الماء او الكستردة .
 - هـ - يختبر النضج يفرس سكين فى القالب فاذا اخرجت نظيفة دل ذلك على نضجها .
 - ٤ - تترك القوالب فى مكان بارد ، او توضع فى الثلاجة .
 - ٥ - قبل التقديم مباشرة يوضع القالب فى ماء ساخن لمدة ثانيتين ثم يقلب فى طبق مسطح ويقدم .

المرببات

تلعب المرببات دورا هاما فى التغذية وفى الاقتصاد المنزلى فأصنافها رخيصة ومغذية ومحبوبة عند معظم الناس كما أن عملها وحفظها سهل .

الشروط الواجب مراعاتها لتجاح عمل المرببات :

- ١ - اختيار فواكه صحية وناضجة تماما وكذا سكرنا نظيفا ويستعمل اثناء من النحاس نظيف سميك الجوانب مستدير القاع .
- ٢ - تقلب بملعقة خشب على نار هادئة أولا حتى يذوب السكر ثم تقوى النار وتقلب باستمرار .
- ٣ - ينزع الريم كلما ظهر حتى يكون لون المربى رائقا ثم يضاف عصير الليمون حتى يمنع التسخير .
- ٤ - تعقيم البرطمانات واحكام قفلها واخراج الهواء منها نهائيا عند تعبئتها لأنه يفسدها .
- ٥ - ابعادها عن الماء عقب رفعها من على النار وعدم استعمال ملاعق مبتلة فى أخذها .
- ٦ - عقدها حتى يتكون على سطحها غشاء ظاهر ، كذلك تترك علامة جامدة بين الأصابع .
- ٧ - تعبئتها فور رفعها من على النار ، وحفظها فى مكان جاف معتدل هاو .

مربى النارج بالجزر

المقادير :

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| ١ كيلو نارج | ٣ ملاعق كبيرة عصير ليمون |
| ٣ كيلو جزر افرنجى | ٢٠ كوب ماء |
| ٣ كيلو سكر | |

الطريقة :

- ١ - ينقع النارج فى ماء يغمره مدة ٢٤ ساعة مع مزاغة تغيير الماء مرتين خلالها .
- ٢ - يوضع النارج فى ماء بارد يغمره ويرفع على النار ويترك يغلى حوالى ٥ دقائق .
- ٣ - يغسل النارج من ماء السلق (يرمى ماء السلق) ويقطع شرائح رفيعة جدا ويستخلص منه البذور .
- ٤ - يكحت الجزر الافرنجى بالسكين بعد غسله ويقطع حلقات رفيعة .
- ٥ - يخلط الجزر بالنارج ويضاف اليهما الماء المكمل (٢٠ كوب) ويرفع الخليط على النار حتى ينضج النارج والجزر وينقص حجم الخليط الى النصف تقريبا .
- ٦ - يضاف السكر وتهدئ النار وتقلب المربى باستمرار حتى يذوب السكر تماما (يراعى ذوبان السكر قبل بدء الخليان والا تسكرت المربى) .
- ٧ - يضاف عصير الليمون ويكشط الريم كلما ظهر ويراعى استمرار التقليب حتى تنضج المربى ويعرف ذلك بأخذ جزء بسيط منها ووضعها فى طبق وتركه حتى يبرد ثم تحريكه بعد ذلك فاذا ظهر على سطح المربى غشاء واضح دل ذلك على تمام النضج .

- ٨ - تعباً فى برطمانات جافة نظيفة معقمة حتى حافظتها المربى عقب رفعها من على النار مباشرة .
- ٩ - يبشر قليل من الشمع الأبيض ويصهر على حمام مائى ، أى يوضع الشمع فى اناء ويوضع الاناء المحتوى على الشمع داخل وعاء أكبر منه به ماء ساخن ويوضع على النار . وذلك حتى لا يكون الشمع عرضة للاشتعال اثناء انصهاره .
- ١٠ - يقص ورق زبدة الى مستديرات قطرها يساوى قطر غطاء البرطمان وتغمر فى الشمع ثم توضع فوق المربى وذلك حتى لا يتسرب الهواء اليها فيفسدها .
- ١١ - يقفل البرطمان جيداً بغطائه الخاص ثم ينظف من الخارج بخزقة مبللة بالماء الدافئ ويجفف ويلصق عليه التكتيت .

مربى الفراولة

المقادير :

عصير ليمونة

١ ½ كيلو فراولة

١ ½ كيلو سكر سنترفيش

الطريقة :

- ١ - تغسل الفراولة جيداً وتنزع منها الأعناق الخضراء .
- ٢ - توضع فى وعاء من الصينى فى طبقات متبادلة مع نصف السكر وتترك لليوم التالى فى الثلاجة .
- ٣ - تتشال الفراولة ويؤخذ الشراب وما يتبقى من السكر بدون زوبان ويضاف اليه باقى السكر (النصف الثانى) ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يصير سمكه كسمك الشراب الثقيل ويضاف عصير الليمون وينزع الريم كلما ظهر .
- ٤ - تضاف الفراولة وتترك المربى تغلى على النار مع التقليب ١٠ : ١٥ دقيقة حتى تظهر علامة النضج السابق ذكرها . وقد تلون المربى باضافة قليل من الكوتشنيل .
- ٥ - تعباً بالطريقة السابق شرحها .
- (تصنع مربى المشمش والبرقوق والخوخ بنفس الطريقة)

مربى التين

المقادير :

٣ : ١ كيلو سكر سنترفيش

١ كيلو تين برشومى

فانيليا سائلة او بودرة

١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

الطريقة :

- ١ - يغسل التين ويقشر ثم يقطع حلقات او قطع حسب الطلب ثم يوضع السكر بالتبادل مع التين ويترك مدة تتراوح بين ٦ الى ١٢ ساعة .
- ٢ - يرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر فيضاف عصير الليمون وتقوى النار وتترك المربى تغلى على النار مع التقليب ونزع الريم كلمز ظهر .
- ٣ - يعرف نضج المربى وتعباً بالطريقة السابق شرحها .

مرحب البلح السمانى

المقادير :

- ١ كيلو بلح سمانى مقشر وملسوق ومنزوع النوى
١ كيلو سكر سنترفيش أو ماكينه
٢ كوب ماء مع ماء السلق
عصير ليمونة كبيرة
قرنفل ولوز للحشو

الطريقة :

- ١ - يغسل البلح ثم يسلق ويتم تقشير ه مع نزع النواة ثم يوزن .
- ٢ - توضع بدلا من النواة نصف لوزة مقشرة وواحدة من القرنفل .
- ٣ - يضاف ماء السلق الى السكر ، ويذاب السكر فى الماء على النار الهادئة ثم تقوى النار ويضاف عصير الليمون .
- ٤ - ينزع الريم ويضاف البلح المسلوق عند بدء غليان المحلول السكرى .
- ٥ - تترك المربى تغلى على النار حتى يصبح لون المحلول السكرى أحمر قاتم وقوامه سميكاً ويلاحظ نزع الريم كلما ظهر .
- ٦ - ترفع المربى من على النار وتعبأ فى برطمانات بالطريقة السابق ذكرها .

مربى الجوافة

المقادير :

- ١ ½ كيلو جرافة (بما يساوى خمسة اكواب جوافة مسلوقة ومصفاة)
١ ½ كيلو سكر سنترفيش لكل خمسة اكواب جوافة مصفاة
عصير ليمونة كبيرة

الطريقة :

- ١ - تغسل الجوافة وتقطع ويوضع عليها الماء الكافى لسلقها ثم تسلق لمدة نصف ساعة .
- ٢ - تصفى بالنصاعة لازالة البذور والقشر .
- ٣ - ثم يضاف السكر مع الماء المتبقى من السلق حتى تصبح مثل البوريه ويرفع على النار الهادئة مع التقليب حتى يذوب السكر ويضاف عصير الليمون ثم تقوى النار نوعا ما وينزع الريم كلما ظهر ويسنمر فى التقليب حتى تنضج المربى وتعبأ بالطريقة السابق شرحها .
- ٤ - يمكن وضع الجوافة المسلوقة مع الماء فى الخلاط وضربها اذا توفرت ذلك للاسراع فى العمل .

مربى البرتقال

المقادير :

- ١ ½ كيلو برتقال
١ كيلو سكر
عصير ليمونة

الطريقة :

- ١ - يبشر البرتقال ويغسل ثم يقطع الى اربع اجزاء بالطول .
- ٢ - تنزع البذور والعنق الموجودة ، ثم تقطع الثمرة الى شرائح رفيعة بواسطة سكين حادة أو سطر .

- ٣ - يوضع السكر مع البرتقال فى اناء بالتبادل ويترك مدة حتى يتصفى السائل .
- ٤ - يرفع على نار هادئة ثم يضاف اليه عصير الليمون بمقدار ملعقة عصير للكيلو .
- ٥ - ينزع الريم كلما ظهر ويستمر فى التقليب حتى تنضج المربى وتعبأ .
- ٦ - يختبر كما ذكر فى الطريقة السابقة .

مرج المشمش

المقادير :

- ١ كيلو مشمش طازج
٤ فناجين سكر سنترفيش
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

الطريقة :

- ١ - يغسل المشمش وينزع النوى .
- ٢ - يوضع مع نصف مقدار السكر فى طبقات متبادلة لليوم التالى .
- ٣ - ينشل المشمش ويؤخذ ما يتبقى من شراب وسكر بدون ذوبان ويضاف اليه باقى السكر ، اى النصف الثانى .
- ٤ - يرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر ويصبح قوام المحلول السكرى كقوام الشراب الثقيل .
- ٥ - يضاف عصير الليمون وينزع الريم كلما ظهر .
- ٦ - يضاف المشمش وتترك المربى تغلى على النار مع التقليب من ١٠ : ١٥ دقيقة حتى ينضج .
- ٧ - يختبر النضج بأخذ جزء منها وتركه فى طبق بدون تحريك حتى يبرد ثم نميل الطبق يمنا ويسرة فإذا ظهر غشاء واضح على سطح المربى دل ذلك على وجوب رفعها من على النار .
- ٨ - تعبأ بعد رفعها من على النار فى برطمانات نظيفة جافة معقمة .
- ٩ - تغفل البرطمانات قفلا محكما ويلصق عليها التيكيت باسم المربى وتحفظ فى مكان هادى وبارد .

مرج البرتقال

المقادير :

- ١ كيلو برتقال
٦ كوب سكر
٤ كوب ماء للسلق
عصير ٢ ليمونة

الطريقة :

- ١ - يغسل البرتقال ويسلق فى ماء يغمره جيدا لمدة ١٠ دقائق من بدء الغليان ثم يصب الماء بعيدا للتخلص من مرارة قشر البرتقال .
- ٢ - يعاد البرتقال على النار بعد غمره بماء جديد ويترك على النار حتى ينضج .
- ٣ - ينشل من ماء السلق ويحفظ بهذا الماء .
- ٤ - يقطع البرتقال ارباعا بالطول وتستخرج منه البذور .

- ٥ - يتم فرمة بغير فحة اللحم ويضاف اليه اربعة اكواب من ماء الذى سبق الاحتفاظ به
- ٦ - يضاف السكر ويوضع الخليط على النار الهادئة مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر ثم يضاف اليه عصير الليمون .
- ٧ - تقوى النار مع التقليب المستمر وينزع الريم كلما ظهر .
- ٨ - تختبر المربي من ان لآخر باخذ جزء منها على طبق وتركها حتى تبرد ثم تحريكها ، فاذا ظهر بوضوح غشاء على سطحها دل ذلك على وجوب رفعها من على النار .
- ٩ - تبعا ل حال رفعها من على النار فى برطمانات نظيفة جافة معقمة ، وتغشى ويلصق عليها التيكيت باسمها وتحفظ فى مكان جاف هادئ بارد .

مربي اليوسفى والبرتقال

المقادير :

- | | |
|--------------------|--------------------|
| ١ كيلو سكر | ١ كيلو برتقال بسرة |
| ١ ملعقة عصير ليمون | ١ كيلو يوسفى |

الطريقة :

- ١ - يغسل البرتقال واليوسفى غسلا جيدا .
- ٢ - يسلق البرتقال واليوسفى فى الماء بحيث يغمره الماء تماما لمدة عشر دقائق ثم يصفى .
- ٣ - يعاد سلقه مرة ثانية حتى ينضج تماما ثم يرفع البرتقال واليوسفى من ماء السلق وتزال البذور ثم يفرم جيدا مع الاحتفاظ بالعصير الناتج اثناء الفرغ .
- ٤ - يضاف السكر على العصير ويقلب حتى يذوب السكر تماما ثم يضاف اليهم البرتقال واليوسفى المفروم .
- ٥ - يرفع الجميع على نار هادئة حتى تنضج المربي مع نزع الريم كلما ظهر .
- ٦ - يضاف ملعقة كبيرة من عصير الليمون على المربي وتترك تغلى على النار لمدة خمس دقائق .
- ٧ - تبعا فى برطمانات معقمة جيدا ثم تقفل بحيث يكون ارتفاعها الى ما قبل حافتها بمقدار نصف بوصة .
- ٨ - يختبر نضج المربي بأن يوضع قليل منها على طبق نظيف وتركه حتى يبرد ويترك خمس دقائق فاذا حافظت على قوامها وانكعشت دل ذلك على تمام النضج وتبعا كما سبق شرحه .

لغات قصر الدين

المقادير :

- | | | |
|------------------------|---------------------------|----------------------|
| ١ جرام بتزوات الصوديوم | ١/٤ ملعقة صغيرة بيكربونات | ٢ كيلو مشمش ناضج جدا |
| ١ جرام ملح ليون | | ١/٢ كوب سكر سنتريش |

الطريقة

- ١ - يغسل المشمش جيدا وينزع منه النوى يوضع على النار حتى ينهى ثم يرفع من فوق النار ويصنى
- ٢ - يعاد على النار مع اضافة السكر ويترك حتى يغلى جيدا ثم يضاف ملح الليمون المذاب فى ملعقة صغيرة ماء ويترك يغلى جيدا
- ٣ - يرفع من فوق النار ويضاف البيكربونات ويقلب بالملقعة تم البتزوات ويقلب
- ٤ - بجهاز صاج أو ترازيزة من الفرومايكا او الرخام ويدهن بزيت البرافين ويصب الخليط عليها - ويترك فى انواء ويغشى بقطعة شاش لمدة ايام الى أن يجف ثم يلف فى قطعة ورق سولوفان

السسمية

المقادير:

ملعقة كبيرة من الزيت

$\frac{1}{4}$ كيلو سمسم ($\frac{1}{4}$ كوب)

ملعقة صغيرة ليمون

$\frac{1}{8}$ كيلو سكر سنتريش (أو ما كينة)

ورق سولوفان للتغليف

قليل من الماء البارد

الطريقة:

- 1 - يحمص السمسم تحميصا خفيفا بعد تنظيفه .
- 2 - يوضع السكر في اناء مستدير القاع ثم يضاف اليه الماء ويرفع على نار هادئة مع التقليب الجيد حتى يذوب السكر .
- 3 - يضاف عصير الليمون ، ويرفع الاناء على النار ويستمر التقليب حتى يتلون باللون الذهبي ويدخل في عملية الكرملة ، ثم يضاف قليل من الماء البارد لوقف عملية التكرمل . مع التقليب . ثم يضاف السمسم مع التقليب بخفة حتى يختلط تماما .
- 4 - تدهن رخامة بالزيت ، ويصب عليها الخليط ويفرد ، حتى يصير سمكه 1 سم بواسطة مردانة مدهونة بالزيت ويترك حتى يبدأ .
- 5 - يقطع وهو دافئ الى اشكال مختلفة مثل الدوائر أو المربعات أو الاصابع ، ثم تغلف بورق سولوفان أو توضع في علبة محكمة الغطاء .

الفولية

المقادير:

$\frac{1}{4}$ كيلو فول سوداني مقشر بدون ملح

$\frac{1}{4}$ كيلو سكر سنتريش

ملعقة عصير ليمون

قليل من الماء

ملعقة كبيرة زيت

الطريقة:

نفس طريقة عمل السسمية غير أنه يحمص الفول السوداني قبل أضافته الى الخليط .

الباب الخامس المطبخ الحديث وفن إعداد الموائد



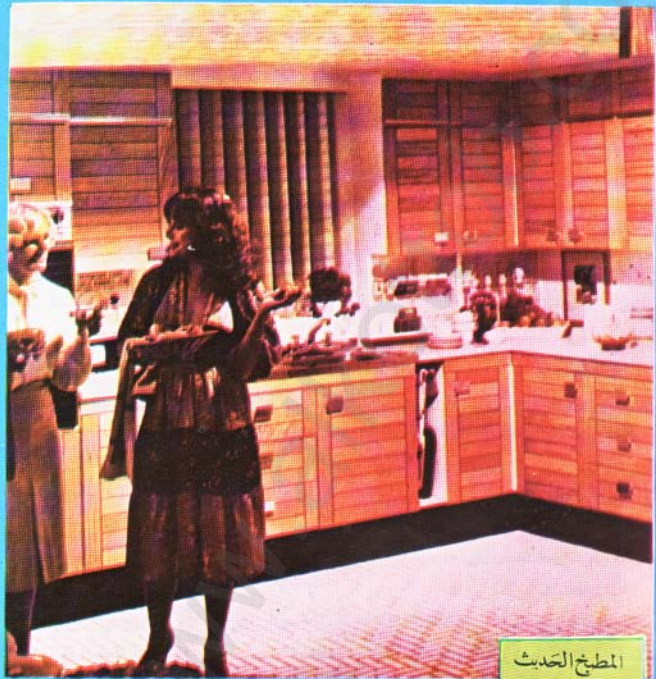
تبسيط عمليات الطهي :

إن تبسيط عمليات الطهي أمر بالغ الأهمية ، خاصة بالنسبة لربة البيت ، وذلك لأن إعداد الطعام وطهيه يستغرق من ربة المنزل النصف الأول من يومها ، وخاصة ربة المنزل المصرية التي لا تعتمد على الأطلعمة الجاهزة أو المعلبة أو المحفوظة ، ولذلك يهمننا أن ندرس الوسائل التي تبسط عملية طهي الطعام ، بحيث توفر لربة البيت المصرية الجهد الكبير والوقت الطويل الذي تنفقه في هذا العمل ، خاصة وأنه عمل يتكرر يوميا ، وينتهي مفعوله فور استهلاكه بحيث نحتاج الى تكراره ، ويمكن التفكير في وسائل كثيرة لتبسيط عملية الطهي نفسها مثلا :

- ١ - ترتيب الآلات والأجهزة المستخدمة في عملية الطهي بالشكل الذي يوفر حركة القائمة بالطهي .
- ٢ - استخدام أدوات الطهي الحديثة التي تختصر الوقت والجهد ، مثل المضرب والشواية الكهربائية وحلة الطهي بالبخار والأدوات الصغيرة التي تخفف العمل مثل المقورة والمقشرة بدل السكين ، كذلك المصفاة الطاحونة بدلا من المصفاة العادية .
- ٣ - الاستعانة بالخامات نصف المجهزة التي تدخل في إعداد الطعام مثل البصل المجفف والثوم المجفف والفلفل المطحون ٠٠ الخ .
- ٤ - استخدام طرق الطهي البسيطة والابتعاد عن الطرق المعقدة التي تستغرق وقتا طويلا وفي نفس الوقت غير صحية .
- ٥ - اختصار كل العمليات الجزئية في الطهي التي يمكن الاستغناء عنها .
- ٦ - تنظيم قائمة الطعام اليومي بحيث تتناسب الأصناف مع بعضها وبحيث لا تحتوي على أكثر من صنف واحد يحتاج الى عمل مراحل كثيرة ، فمثلا لا تجمع قائمة طعام واحدة بين الفاصوليا الخضراء ومحمشو ورق العنب أو الكرنب ، لأن كل منهما يستغرق وقتا طويلا في إعداده ، ويمكن لربة المنزل عن طريق تجاربها الشخصية ادخال التحسينات التي تسهل وتبسط أى طريقة من طرق إعداد الطعام ، وبذلك تتحسن طريقتها وتقتصد الكثير من الوقت والجهد ، مع ملاحظة أنه لا يمكن تعميم طريقة خاصة لتبسيطها ربات البيوت بل يجب على كل ربة بيت تطبيق التحسين بالنسبة لظروفها الخاصة ، مع أن أسلوبنا الشرقي في الطهي من النوع الذي يستغرق وقتا طويلا ، إذ أننا لا نعتمد على طرق الطهي البسيطة كالمسلق مثلا .

المطبخ الحديث

المطبخ الحديث في شقة الجاهل



المطبخ الحديث

٧ - تنظيم المطبخ بالطريقة التي توفر الجهد والوقت لربة المنزل . ولقد اهتم القائمون بدراسة الجهد الذي تبذله ربة البيت في المطبخ وحسبوه في أعمال محددة ، فمثلاً اعداد الإفطار أو الغداء أو العشاء ، واستخدمت لذلك أساليب كثيرة لقياس عدد الخطوات التي تتحركها ربة البيت في المطبخ ، وقيست هذه الخطوات منها ببكرة خيط ٠٠ الخ بحيث أمكن رسم خريطة أرضية لتحركات ربة البيت في المطبخ فاتضح منها مثلاً ان اعداد الوجبة الواحدة يستغرق تحركات طولها يصل في بعض الأحيان الى ٩٠ متراً ، وبإدخال بعض التعديلات في ترتيب أماكن أجهزة الطهي أمكن اختصارها الى نصف هذه المسافة .

اثر تنظيم المطبخ على تبسيط عملية الطهي :

يتبع تنظيم المطبخ عادة الأشكال الأربعة الآتية :

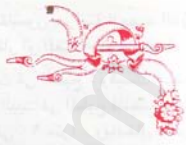
- ١ - شكل الشريط : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل (الحوض - الموقد - الدواليب - الخ) مرصوصة في جانب واحد من أحد جدران المطبخ .
- ٢ - شكل متوازيين : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل في صفين متوازيين بجانب حائطين متوازيين .
- ٣ - شكل حرف L : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل على شكل زاوية قائمة بحيث تشغل جدارين متجاورين .
- ٤ - شكل حرف U : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل في شبة دائرة ، بحيث تشغل ثلاث جدران من المطبخ .

وقد صورت الحركة اثناء اعداد وجبة طعام معينة لأربعة أشخاص في كل من المطابخ الأربعة وتبين انه تحت الظروف التي أجريت فيها التجربة ، كان العمل في المطبخ المنظم على شكل U أيسرها ، يليها المطبخ المنظم على شكل متوازيين ، فقد استغرق اعداد الوجبة في المطبخ المنظم على شكل U ٣٥ دقيقة ، بينما استغرق اعدادها في المطبخ المنظم على شكل الشريط ٥٨ دقيقة ، وسارت ٢٦٢ خطوة في المطبخ المنظم على شكل U و ٢٦٨ خطوة في المطبخ المنظم على شكل L و ٤٥٤ خطوة في المطبخ المنظم على شكل شريط ، في حين أن المطبخ المنظم على شكل متوازيين قلت فيه الحركة .

وقد لوحظ أن معظم التحركات تتم بين مكان الطهي والحوض ، ثم بين الحوض ومكان حفظ الأطباق ، ثم بين مكان الأطباق والمائدة ، واستغرق الوقوف عند الحوض معظم الوقت في المطابخ الأربعة .

يجب مراعاة الشروط التالية عند القيام بتنظيم المطبخ :

- ١ - يستحسن أن يكون مكان الطهي قريباً من الحوض نسبياً .
- ٢ - أن تكون منضدة تجهيز الخضروات قريبة من الحوض ومكان الطهي .
- ٣ - أن يكون مكان حفظ الأطباق ملاصقاً للحوض .
- ٤ - أن يكون مكان حفظ علب الملح والتوابل والسمن . الخ قريباً من مكان الطهي .
- ٥ - مراعاة المسافة بين مكان الطهي والثلاجة الكهربائية أهم منها بين الثلاجة والحوض .
- ٦ - يستحسن وجود منضدة صغيرة بجوار الثلاجة اثناء اعداد الوجبات .



Lord
بندو

Boutique
for
wears & gifts

19 MIDAN 26 JULY
EL MOHANDISIN
DAFA Shopping Center



لورد
آند ليدى



السوقا التجارى
دافا



صنعت وانتشرت بنائيه وزوق لنا سبب اجود استعمالنا سبب
سوقه ناذا المتراجمه - ١٩ ميناه ٢٦ يوليو - المنزهين
الهدايا والهدايا - سنه ١٩٨٦٤٩ - جونيته ٢٩



وهذه الدراسات هي أسس تبسيط العمل بالمنزل حيث أنها ابتكرت طرقا جديدة للعمل وأدخلت تحسينات يمكن لربة البيت تطبيقها لتسهيل عملها في البيت ، وكلما ظهرت دراسات جديدة كلما زاد مجال التحسين . وقد يكون الاقتصاد في الوقت باتباع احدى الطرق الجديدة كبيرا . ولكن الاقلال من الحركة الزائدة سيقتصد حتما في الجهد الذى نبذله ، وستضيف الدقائق القليلة المتوفرة من القيام بعدد من الأعمال الأخرى المطلوبة .

كما ان اتباع نماذج العمل الجديدة ومحاولة تطبيقها لتلائم أوضاع كل ربة بيت ، تزيد من رغبتها في العمل ، وتجعل أفراد الأسرة دائمى البحث عن أحدث الطرق لتيسير العمل ، وتقليل الجهد ليصبح العمل أكثر متعة .

أما بالنسبة لتجهيزات المطبخ فان ارتفاع ومساحة مسطحات العمل فيه تتحدد تبعا للآتى :

١ - طول ربة البيت أو القائمة بالعمل ، وهل ستؤدى عملها واقفة أو وهى جالسة .

٢ - نوع وكمية العمل الذى سيؤدى على هذه المسطحات .

٣ - عدد وحجم الأدوات والآلات المستخدمة فى العمل .

كما أن الاضاءة الطبيعية او الصناعية للمطبخ لها أهمية خاصة ، فان الضوء الساطع من الشمس او المصابيح الكهربائية يؤثر فى النظر وتضيق به نفوسنا ، وكذلك الحال ان لم يكن الضوء كافيا . أى انه فى حالة الضوء الشديد والضوء الضعيف تسوء قوة الإبصار ويضعف تبعا لذلك نشاطنا وميلنا الى العمل هذا فضلا عما يقع أحيانا من الحوادث . وتتوقف اضاءة المطبخ اضاءة صحية على حجم المطبخ ، ولون طلاء جدرانها ونظامه . وعموما يجب أن تكون الاضاءة كافية .

أما المطبخ الكبير فلا بد أن يكون به أكثر من مصدر للاضاءة ، وذلك وفقا للقواعد الحديثة فى كل اضاءة حسنة ، على أن يكون المصدر الأول من مصباح يتدلى من وسط سقف المطبخ لاضاءة المطبخ كله ، وخاصة الدواليب العليا ، ثم مصباحان آخران واحد فوق كل جانب من جانبي الحوض وذلك لاضاءة الحوض نفسه والأماكن المجاورة له . وعموما يمكن الاستعانة بمصابيح الفلورسنت ذات الشكل المستطيل أو الدائرى أو المربع فى أماكن متباعدة .

ترتيب الأدوات المنزلية لتحقيق سهولة استخدامها :

وهذا امر هام جدا . فلو فرضنا أن سيدة لا تؤمن بالترتيب ، فانها لا تراعى النظام فى ترتيب أدوات المطبخ ، فاذا احتاجت الى علبة فلفل بحثت عنها فوق كل الأرفف وفى التلمية والدولاب وضيعت وقتا كثيرا فى ذلك وفقدت أعصابها لأن الطعام على النار يغلى ، وفى النهاية تجد علبة الفلفل فى حجرة الطعام .

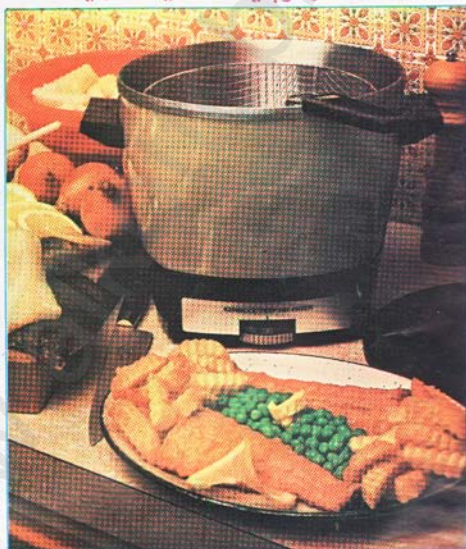
وحسن ترتيب وضع أدوات وخامات العمل تفرض وضع الأشياء قريبة من المكان الذى تستخدم فيه . فمثلا كل الخامات الداخلة فى عملية الطهى توضع فى مكان قريب من عملها ، بحيث تستطيع ربة البيت وهى واقفة أمام الموقد أن تحرك يديها بسهولة ودون تحركات كثيرة لا لزوم لها ، أن تتناول ما تريد من السمن والملح والفلفل . الخ ، ويراعى أن تكون الأشياء موضوعة فى حدود نصف دائرة مركزها حيث تقف ربة البيت ، ونصف قطرها فى متناول يديها ، بحيث لا تضطر الى الانحناء أو التشعلق ، فلكل يد مجال طبيعى تتحرك فيه أفقيا ورأسيا حركة مختصرة بأقل وقت وجهد ، فان تخطينا هذا المجال الحقنا الضرر بالوضع الطبيعى لجسم القائمة بالعمل .

العجان الكهربائي والخلاط
ولاعة البوتاجاز الكهربائية
جهاز عمل اللبن الزبادي



المفرمة الكهربائية

الحلة الكهربائية للتحمير الغزير



مضرب البيض الكهربائي

السكين الكهربائي



الأدوات والأجهزة الحديثة

لقد صُحِبَ التطور الصناعى والتكنولوجى الحديث ظهور العديد من الأدوات والأجهزة التى ساهمت مساهمة فعالة فى تطور المطبخ وأسلوب الطهى ، وأصبح لدى العاملين فى هذا المجال سواء فى المنزل أو المحال العامة أو الفنادق الامكانيات التى يسرت لهم السرعة والدقة فى اعداد الأصناف المختلفة من المأكولات المشروبات كما يسرت لهم حفظها وحفظ الخضروات والفاكهة الطازجة لمدد قصيرة أو طويلة حسب الحاجة ، بخلاف مساهمتها فى تخفيف الأعباء ، فوجدت الأجهزة الخاصة لغسل الصحون والسفحات المختلفة ، كهربائية وغيرها ، والخلاطات والعجانات الكهربائية ، وحلل البخار والسكين الكهربائى ومواقد البوتاجاز والمواقد الكهربائية وغيرها .

ان الأدوات والأجهزة الحديثة عامل هام جدا فى اعداد الوجبات السريعة والحلوى، وهى سهلة الاستعمال تحتاج الى جهد بسيط فى تجهيزها للعمل ، ولكنها تحتاج الى عناية خاصة فى تنظيفها واعادتها الى ما كانت عليه بعد الانتهاء من استعمالها ، لذلك يجب مراعاة نقط هامة أثناء الاستعمال تلتخص فى :

١ - قراءة الكتيب الذى يصرف مع الجهاز بدقة والتعرف على قطع الجهاز واحدة واحدة وكيفية تركيبها واستعمالها . كما يجب مراعاة التعليمات الخاصة بصيانتها وحفظها .

٢ - يجب قطع التيار الكهربائى عن أى آلة كهربائية قبل تركيبها أو عند فكها ، بحيث يصبح ذلك عملا روتينيا .

٣ - ينبغى عدم لمس الأدوات الكهربائية مهما كانت معزولة بأيد مبتلة ، وإذا سخن الجهاز الكهربائى لسبب ما فلا يمسك بقطعة مبتلة قبل قطع التيار الكهربائى .

٤ - ولصيانة وضمان سلامة الجهاز وصلاحيته للعمل أطول مدة ممكنة يلاحظ الآتى :

- ١ - لا تغمر قاعدة لجهاز أو اليد فى الماء أو فى محلول التنظيف بل ينظف هيكل الجهاز بخرقه مندادة بالماء بعد قطع التيار عنه ثم يجفف بعد ذلك بقطعة جافة .
- ب - لا توضع الأجهزة الكهربائية على مفارش أو سجاد طرى تفاديا من خلخلة الهواء الناتج عن تشغيل الجهاز ، لذلك يجب وضع الجهاز على سطح صلب أملس .
- ج - يوقف الجهاز الكهربائى عن العمل اذا شعرنا بسخونته لأن الأدوات الكهربائية الرخيصة نسبيا لا تتحوى على أجهزة تبريد ، لذلك يجب الانتظار حتى يبرد الجهاز قبل العودة الى تشغيله .

الشواية الكهربائية

الطاسة الكهربائية



إعداد مائدة غذاء أو عشاء



إعداد بوفيه أمريكي



فن إعداد الموائد

يلعب اعداد المائدة وترتيبها دورا كبيرا فى الاقبال على تناول الطعام بشهية ، دون ارهاق أو ارباك لربة المنزل . ولا يعتمد ذلك على الأواني والأدوات الغالية الثمن والمبالغ فى كمياتها ، ولكنه يعتمد على البساطة النظام والجمال وفقا لأحدث القواعد الأساسية فى اعداد الموائد . كما أن ذلك لايعنى أيضا اعداد هذه الموائد ، مند دعوة الضيوف ، ولكن يعنى اعدادها فى كل وجبة فى المنزل لتنشأ الأسرة ملمة بالأصول الصحيحة لاعداد المائدة وتناول الأطعمة .

ان المبدأ العام هو ضرورة اعداد المائدة قبل ميعاد تناول الوجبات بوقت كاف ، خاصة فى حالة استقبال الضيوف ، إذ أن ذلك سوف يساعد ربة المنزل على استقبال ضيوفها والحفاوة بهم . وأن ربة المنزل لتناجحة هى التى تحتفظ دائما بالأواني والأدوات نظيفة لأمعة وفى متناول يدها . وهذا لا يتأتى الا اذا خصص لها مكان يسهل الوصول اليه وتكون موضوعة فى نظام وترتيب ، بحيث لا يؤدى اخراجها أو اعادتها ، الى سرها أو تشويهاها أو تمزيقها .

العناصر الأساسية فى اعداد المائدة

الفارش :

يكتفى فى الوجبات العادية بمفرش من البلاستيك ليسهل تنظيفه دون ارهاق أما فى المناسبات والدعوات تكون من القماش ، على أن يوضع تحته عازل من اللباد الخفيف منعا من تحرك المفرش أو أحداث أصوات أثناء ادول الأواني والأدوات ، ويلاحظ التناسق بين الأطباق والمفرش بمعنى أنه اذا كانت الأطباق منقوشة يكون مفرش سادة ، أما فى البوفيهات فغالبا ما يكون المفرش أبيض سادة ، ويفرش المفرش بحيث يكون متدلى لتساوى من على أجناب المائدة بطول حوالى ٣٠ سم .

فوط :

تكون اطوالها ا٣٠ × ٣٠ سم أو اكبر من ذلك ، وقد تستعمل الفوط الورق ، على ان تستعمل الفوط صغيرة فى الحفلات أما الفوط الكبيرة فتستعمل فى دعوات الغذاء أو العشاء . وقد توضع الفوط على يسار الأطباق والأدوات المعدة للفرد أو قد تطوى طبقات بطريقة زخرفية ، وتوضع اما فى الطبق الكبير أو فى كوب ماء . وقد توضع ورقة ملونة لتحاى بقع الروج فى فوط السيدات .

الأطباق :

يختلف عدد الأطباق باختلاف الأصناف المعدة فى القائمة بحيث لا تزيد عن ثلاثة فوق بعضهم ، على أن تكون طبق الحساء أو الأورديفر أعلاها ، ثم يوضع تحته طبق السمك وفى الأسفل طبق الخضار واللحم . ما طبق الخبز والزبد فيكون حجمه صغير ويوضع على يسار هذه الأطباق والى الأمام قليلا . وقد يوضع جانبه طبق صغير أيضا للسلطة وقد يستغنى عنه على أن يستخدم طبق الخبز والزبد للسلطة .

الأدوات الفضية :

ان عددها يختلف تبعا للأصناف التي ستقدم طبقا لقائمة الطعام وهي تنقسم الى قسمين :

القسم الأول : وهي الأدوات التي تستخدم مع الأصناف الحاذقة :

وهذه يكون ترتيبها من الخارج الى الداخل على يمين الأطباق ومن الداخل الى الخارج على شمال

الأطباق .

المعلقة : يكون جزؤها المقعر الى اعلا .

سكين السمك : ويكون حد السكين الى الداخل (في حالة وجود السمك ضمن قائمة الطعام) .

السكين : ويكون حده الى الداخل .

على يسار الاطباق (من الداخل الى الخارج) :

الشوكة : وتكون اسنانها الى اعلا .

شوكة السمك : وتكون اسنانها الى اعلا ايضا .

سكين الخبز أو الزبد : وهذه اما أن توضع مستعرضة على طبق الخبز أو الزبد موازية لحافة سكين الخبز أو

الزبد موازية لحافة المائدة أو موازية للشوك بجانب طبق الخبز .

القسم الثاني : وهي الأدوات التي تستخدم مع الأصناف الحلوة والفاكهة وهذه يكون ترتيبها امام الاطباق

مبتدئة بالاتي :

الشوكة الصغيرة : يدها الى اليسار وأسنانها الى اعلا .

السكين الصغيرة : امام الشوكة ويدها الى اليمين وحد السكين الى الداخل .

المعلقة الصغيرة : امام السكين ويدها الى اليمين والجزء المقعر الى اعلا .

الأكواب : توضع امام الاطباق ولجهة اليمين قريبة من حافة السكين .

دورق المياه : يوضع في احد اطراف المائدة أو يمر به القائم بالتقديم على أن تملأ الأكواب من يسار الجالس .

الخبز : يوضع بكمية مناسبة في طبق الخبز لكل فرد ، أما باقى الكمية فتوضع في السلة الخاصة بها على طرف المائدة .

الملاحات : تملأ احداها بالملح والأخرى بالفلפל الناعم ، أما المستردة ان وجدت فتوضع في وعائها الخاص على ان يملأ الى ثلثيه فقط ، وقد توضع مجموعة منهم على جانب المائدة أو في وسطها كما قد توضع أكثر من مجموعة في حالة كثرة المدعوين .

مجملات وسط المائدة : لزيادة جمال المائدة ولاستكمال رونقها فقد يوضع ورد طبيعي أو صناعي حسب الامكانيات في وسط المائدة وبطولها بحيث لا يكون مرتفعا حتى لا يعوق الرؤيا بين الحاضرين .

طبق الفاكهة والأصناف الحلوة : ترتب بشكل جميل فوق البوفيه على ان ترص وسط الترابيزة بعد رفع الأواني والأدوات التي استخدمت ، وكذا الملاحات والخبز بحيث لا يبقى على المائدة الا الأواني والأدوات التي ستستخدم في تناول الفاكهة والأصناف الحلوة .

ملفافية السجائر : توضع طفاية سجائر بين كل شخصين أو قد يكتفى بطفايتين على ان يوضعا في طرفي المائدة .

الواني غسل الأيدي : قد توضع سلطانية صغيرة من الصينى أو الفضة أو المعدن اعلى طبق السلطة لكل فرد في حالة ما اذا كان ضمن قائمة الطعام صنفا يستحق غسل اليدين .

قد يلجأ الى هذا الأسلوب فى اعداد المائدة فى حالة دعوة أعداد كبيرة من الأفراد يزيد عن حجم المائدة فى المنزل وفى هذه الحالة يتبع الآتى

- ١ - ترتب جميع الأواني والأدوات التى ستستخدم على البوفيهات وعلى مناضد جانبية ، بحيث يوضع كل نوع على حدة بمعنى (الأطباق كل نوع على حدة والسكاكين والشوك والملاعق كل على حدة وهكذا) .
- ٢ - أصناف القائمة ترتب بحيث تكون البداية من اليسار الى اليمين وآخرها الماء والمشروبات .
- ٣ - يقوم كل شخص بجمع الأدوات اللازمة له كما يقوم بغرف الأصناف التى يريدتها من الشمال الى اليمين ، ثم يجلس فى أى مكان يختاره سواء فى حجرة المائدة أو الصالون (هذه الأماكن يكون قد سبق اعدادها بالمناضد الصغيرة التى يتم توزيعها بطريقة تيسر على الشخص تناول طعامه) .
- ٤ - يجب أن توضع دوارق المياه أو المشروبات فى مكان يسهل على الجميع تناولها أو أن يقوم الشخص القائم بالتقديم بملا الأكواب عند الطلب ويراعى الإيزيد ملا الكوب عن ثلثيه حتى لا يكون عرضة لسكبه .
- ٥ - يفضل أن يجهز مكان خاص ترتب عليه أصناف الحلوى والفاكهة وبجانبها الأواني والأدوات الخاصة بها .

اعداد مائدة الإفطار :

لا تقل أهمية اعداد مائدة الإفطار عن اعداد مائدة الغذاء أو العشاء ، إذ أن المائدة التى تعد اعدادا سليما تساعد ربة المنزل على سرعة تلبية احتياجات الأسرة علاوة على أنه يبعث على فتح الشهية . وأن طريقة اعداد فى أبسط صورها كالتى :

- ١ - تفرش المائدة بمفرش مناسب نظيف .
- ٢ - يوضع طبق كبير أمام كل جالس وكذا طبق صغير على يساره لوضع الخبز والفوطه كما يمكن أن يستخدم فى نهاية الوجبة لأكل الزبد والمربى .
- ٣ - توضع الشوكة على يسار الطبق الكبير بحيث تكون أسنانها الى اعلا ، كما توضع السكين على يمين الطبق الكبير بحيث يكون حدها الى الداخل . كما توضع سكين صغير مستعرضة على طبق الخبز .
- ٤ - يوضع فنجان الشاي أمام الأصناف ولجهة اليمين قريبة من حافة السكين بحيث تكون يد الفنجان لجهة اليمين ، كما توضع المعلقة الصغيرة فوق طبق الفنجان ويدها الى جهة اليمين .
- ٥ - يوضع الأبريق والسكرية واللبنانة وسط المائدة ، وفى هذه الحالة يقوم كل شخص بصب الشاي لنفسه ، وهذه أبسط طريقة يمكن اتباعها .
- ٦ - توضع الملاحات فى إحدى زوايا المائدة بين ملعقتين غرف كبيرتين .
- ٧ - توضع أطباق الزبد والمربى و . . . فى وسط المائدة على أن يقوم كل شخص بتناول الكمية المناسبة له .

اعداد مائدة الشاي :

يقدم الشاي في اماكن مختلفة لذلك تختلف طريقة تقديمه باختلاف المكان ، فقد يقدم في حجرة المائدة أو في الصالون أو في الحديقة .

اولا - تقديم الشاي في حجرة المائدة :

- ١ - بعد فرش المائدة بالفرش المناسب يجمل وسطها بالطول بالأزهار الطبيعية أو الصناعية بحيث تكون منخفضة حتى لا تحجب الرؤيا بين الجالسين .
- ٢ - يوضع طبق صغير امام كل جالس ويوضع فوقه أو على يمينه فنجان الشاي وطبقه بحيث تكون يد الفنجان الى جهة اليمين ، كما توضع المعلقة الصغيرة فوق طبق الفنجان ويدها الى جهة اليمين .
- ٣ - توضع الفوطة على يسار الجالس أو على الطبق نفسه في حالة عدم وضع الفنجان في الطبق ، اما في حالة استخدام الفوطة الورق فتوضع فوق الطبق واسفل الفنجان .
- ٤ - توضع الشوكة الصغيرة على يمين الطبق وأسنانها الى اعلا ، اما اذا احتاج الأمر الى سكين فتوضع الشوكة على يسار الطبق والسكين على يمينه وحافتها لجهة اليسار .
- ٥ - يوضع ابريق الشاي والماء المغلى والسكرية واللبانة على المائدة وعلى يمين ربة المنزل .
- ٦ - توضع الأصناف المقدمة على المائدة بحيث توزع توزيعا مناسباً بحيث يسهل على كل فرد تناول ما يشاء ، مع ملاحظة وضع فضيات الغرف على كل سرفيس ، فمثلا توضع السكين الكبير بجوار التورته ، مسافة الجاتوه بجوار طبق الجاتوه وهكذا .

ثانيا - في حالة تقديم الشاي في حجرة الاستقبال :

- ١ - ترتب الأدوات على ترابيزة الشاي بحيث يكون كل نوع من الأدوات مع بعضها ، فمثلا أطباق الجاتوه فوق بعضها ، فناجيل الشاي بجانب بعضها وهكذا وذلك على الرف العلوي .
- ٢ - يوضع على الرف السفلى أطباق الأصناف المقدمة ، على أن توضع السكين الكبير على طبق التورته ومسافة الجاتوه بجوار طبق الجاتوه .
- ٣ - عند التقديم يؤتى بصينية بها ابريق الشاي والماء المغلى والسكرية واللبانة وتوضع على منضدة بجوار ربة المنزل التي ستقوم بصب الشاي وتوزيعه على المدعوين .
- ٤ - تمرر ترابيزة الشاي على المدعوين لتناول الأصناف حسب رغباتهم .

ثالثا - في حالة تقديم الشاي في الحديقة :

أما يتم تجهيز مائدة صغيرة يتم اعدادها كما سبق ذكره في حالة تقديم الشاي في حجرة المائدة أو استخدام ترابيزة الشاي كما سبق ذكره .

الباب الأول

اساسيات يجب الامام بها لعمل الحلوى

الفصل الأول :

- 1 الطرق المختلفة لعمل المعائن
- 2 المواد الرافعة للمعائن المختلفة
- 3 معلومات عن بعض الخامات المستخدمة في الحلوى
- 4 اغطية وحشو الكيك والتورت والجاتومات
- 5 حوى الزبد الفرنسية - حوى الزبد السريعة - الكريم شانقلى
- 6 بودرة الكريمة - المارنج السريع للبارد - حوى الماء - الحلوى الامريكى - حوى اللين المكثف الحلى الشيكولاتة
- 7 حوى الشيكولاتة ٢ ، ٣ ، ٤
- 8 حوى الشيكولاتة السريعة
- 9 حوى الفندان
- 10 حوى اوبيير
- 11 الحشوات - حشو البرتقال - حشو اللتين للكريمات الشروط الواجبة لنجاح الكريمات
- 12 الكريم باتسيير
- 13 الكريم باتسيير الكريماى الاقتصادى
- 14 الكريم الانجليزى

الصلصات :

- 15 صلصة الشيكولاتة - صلصة المربى (صوص ابريكو)
- 16 صلصة الكسترد - صلصة الليمون

الفصل الثانى :

- 17 المعينة الاسفنجية
- 18 الطريقة الصحيحة لتجميل التورت والجاتومات
- 19 الادوات المستخدمة فى تجميل التورت والجاتومات
- 20 الاشكال المختلفة للاقماع وطرق التجميل
- 21 بالترطاس او الكيس
- 22 وسائل لتجميل التورت فى المناسبات الخاصة حوى مولدنج
- 23 كيفية عمل اشكال مختلفة من حوى الشيكولاتة
- 24 تورتن اسبونج كيك
- 25 تورت سبت الزهور لعيد الام
- 26 تورتة الشيكولاتة - تورتة بالحوى الامريكى

- 35 تورتة النواله بالكريمة - تورتة موسى الليمون
- 36 تورتة مارون البطاطا
- 37 تورتة بحوى الزبد السريعة بالشيكولاتة
- 38 تورتة الخطوبة
- 39 تورتة الاناناس بالكريمة - تورتة حلقه البرتقال
- 40 كعكة داننش
- 41 تورتة بحوى الماء
- 42 السويسرول
- 43 السويسرول بالاماسية - تورتة الاماسية
- 44 سبت الكريمة
- 45 بعض الطرق المختلفة لتجميل التورتة الاسفنجية
- 46 بحوى الزبد
- 47 الانواع المختلفة من الجاتومات
- 48 دموع الاسبونج - اصابع الاسبونج
- 49 طريقة تقطيع قالب سويسرول الى جاتومات

الباب الثانى

الكيك والبسكوت والسابليه

الفصل الأول :

- 50 عجينة الكيك - الطريقة الصحيحة لعمل الكيك ونجاحه
- 51 خطوات عمل الكيك بالطريقة السمة
- 52 كيك الفاكهه - كيك البرتقال - كيك حلقات البرتقال - كيك الرخام
- 53 كيك الشيكولاتة - الكيك الاقتصادى
- 54 كيك ندى
- 55 كيك الرخام بالشيكولاتة - كيك الشيكولاتة بالفستق
- 56 كيك مادلين - كيك بولكا بالشيكولاتة
- 57 الكيك الصخرى - كعكة بسطا فلورا
- 58 كيك الفراش بالشيكولاتة
- 59 كيكه التفاح - كيكه الخريف
- 60 جاتوه البلح الأسود
- 61 كيك العسل الأسود - كيك العسل الأسود بالبنج
- 62 كيك جوز الهند

- ٩٧ شو أو شانئلى - شو كارولينز
٩٨ بلح الشام - تورتة سانت أونوريه
٩٩ طرق للتشكيل المختلفة لمجينة الشو

الباب الثالث

اصناف باستخدام خميرة البيرة والفظائر :

الفصل الاول :

لفظائر ١٠٣

الشروط التى يتوقف عليها نجاح لفظائر

الفظير البسيط ١٠٤

الفظير الدسم (١) ١٠٥

الفظير للدسم (٢) ١٠٦

الفظير الدسم (٣) - عجينة الفولتاج أو الميل

فى خطوات عمل عجينة الميل فى ١٠٧

الشروط الواجبة لنجاح عجينة الفولتاج ١٠٨

طريقة تبطين واعداد قالب (التارت) ١٠٩

الفظير البسيط المحشو بالمجوة (١) ١١٠

الفظير البسيط بالمجوة (٢)

الفظير المتلى - الفظير بالجبن والبندق ١١١

الفظيرات ١١٢

الفظيرات بالفاكهة - لفظيرات بالجسبن

والبسطمة

فظيرات شكلمة جوز الذهب ١١٤

الفلان بالجلى والكريمة - الفلان بالمربى ١١٥

لثائف الجيمبرى أو السجق ١١٦

لفظائر إحصوة باللحم والبطاطس

الكرواسان - باتيه بالجبن ١١٧

قرطيس النطير والساليزان المشكل ١١٨

تورته الميل فى - جاتوه الميل فى ١١٩

الفظير السويدى ١٢١

البوشيه وطريقة تشكيله ١٢٢

الفوليفان وطريقة تشكيله ١٢٣

مربعات الفظير بالمجوة ١٢٤

كك العيد بالبيكنج بودر

الفصل الثانى :

اصناف تصنع بخميرة البيرة ١٢٥

اهم النقاط التى يجب مراعاتها لنجاح الاصناف

التي تصنع بخميرة البيرة

طريقة العجن بخميرة البيرة ١٢٦

العيش، الكيزر والعيش الصندوق - الشريك ١٢٧

اشكال مختلفة من العيش الامرنجى ١٢٨

نظيرة الذرة - نظيرة الذرة الاقتصادية ٦٦

نظيرة الذرة (٢) - الروالى ٦٧

تورته الكيك بحلوى الزبد والبرتقال ٦٨

الفصل الثانى :

عجينة البسكوت والبيتيفور ٦٩

للخامات المستعملة فى عمل البسكوت :

عجن البسكوت وتشكيله وتجميله ٧٠

خبز البسكوت :

بسكوت القرفة ٧١

كعكات المربى - بسكوت الجبنة ٧٢

كرات الشيكولاتة - اسكتر بالمربى ٧٣

شورت بيبرد بالبرتقال - بسكوت المارنج ٧٤

بسكوت المارنج (٢) - بسكوت جوز الهند ٧٥

الغربية - بسكوت ليانسون ٧٦

اسكتر بالجبن ٧٧

كاسات البسكوت بالفواكه والاكسترة

بسكوت الفانيلا - اصابع اللوز ٧٨

بسكوت الثلجة ٧٩

عجينة البتيفور ٨١

البتيفور (٢) - البتيفور السريع ٨٢

بسكوت اللوز - بسكوت جوز الهند ٨٣

بسكوت لانكشير - بسكوت الاعياد ٨٤

بسكوت البرتقال - بسكوت الأرز ٨٥

بسكوت الفول السودانى - بسكوت النوشادر ٨٦

بسكوت النوشادر (٢) ٨٧

تورته الشيكولاتة بالبسكوت

حلفات فينيس - البسكوت الذهبي ٨٨

الفصل الثالث :

عجينة السابلية والشو ٨٩

لينز تارت ٩٠

تورت بيدامور ٩١

فلان التفاح ٩٢

جاتوه سابلية للشيكولاتة ٩٣

عجينة الشسو ٩٤

الشروط التى يجب مراعاتها لنجاح عجينة الشو

بروتول بالشيكولاتة - اكبير الشيكولاتة ٩٥

تورته لثو بالكريمة والفاكهة ٩٧

١٦٠	البغاشة البسيطة
١٦١	البسبوسة (١) - البسبوسة (٢)
١٦٢	فطيرة الزبادى
١٦٣	الأرز باللبن - المهلبية فى الفرن
	المهلبية بالبلح - المهلبية بالجلى - المهلبية
١٦٤	بالمستكة
	للبن الزبادى
	البطاطا بالقرنفة وللزبيب وللكراميل
١٦٦	كرات البطاطا

الفصل الثامن :

	مخلجات شهية - جيلاتى بالكرامة - جيلاتى
١٦٧	بلبن للنسئلة
١٦٨	الماطية الفاكة - الماطية المانجو
	كاسات الجلى بالفاكة - كاسات الجلى
١٦٩	بالفرولة
١٧٠	شارلوت روس البرتقال والخوخ
	كريم بافارواز بالشيسيكولاتة - كريم بافارواز
١٧١	بالفاكة
١٧٢	سوفليه الشيكولاتة - موس الشيكولاتة
١٧٣	للكراميل
١٧٤	بودنج ديولمات - بودى كريم فانى
١٧٥	للتريفل بالكرامة - كاسات للتريفل بالارنج
١٧٧	كيكة الفرولة بالزبادى - سلطة الفاكة
١٧٨	للكراميل الاقتصادى
١٧٩	المربات

الباب الخامس

المطبخ الحديث وتخطيط الوجبات :

الفصل الأول

١٨٥	المطبخ الحديث وفن اعداد الوان
١٨٧	اثر تنظيم المطبخ على تبسيط الطهى
	شروط يجب اتباعها عند تنظيم المطبخ
١٨٩	ترتيب الادوات المنزلية
	الادوات والاجهزة الحديثة
١٩٩	فن اعداد الوان

١٢٩	عقة البرتال بالزبيب
١٣٠	عنى سلكه - الليريوش
١٣١	عقة سم التسيم (البختلين)
١٣٢	الفاكهة
١٣٣	عزيم التسيم
	العزيم العصرة بالسكر
١٣٤	عزيمه وحده ليايا
١٣٥	عكاز حشنة من التمس
١٣٧	عزيمه وحده ليايا
١٣٨	عنا
١٣٨	عنا (٢)
١٣٩	عنا السريعة (٣)
	الصالح الطعة بالمعجم
١٤٠	العزيم
١٤١	العزيم - العزيم بالمعجوة
١٤٢	عكاز الحيد - لكرواسان
١٤٣	عصبة للكراميل
١٤٤	عزيم بالكراميل - كزيم جورجيت

الباب الرابع

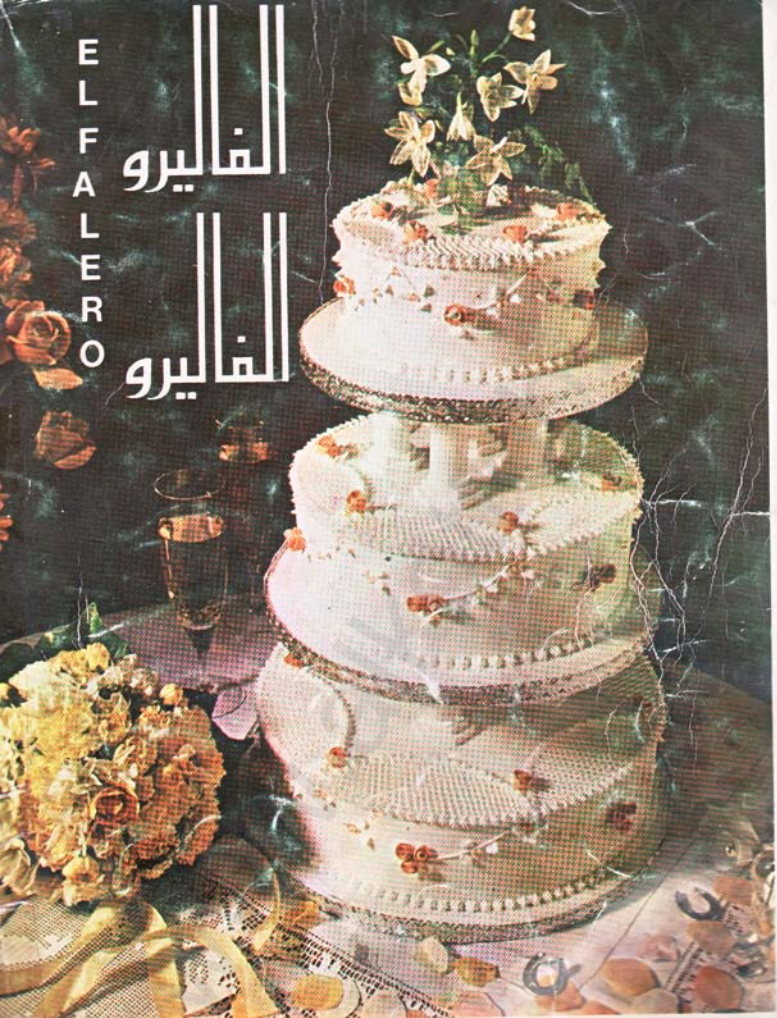
الطهى الشرقى والمخلجات

الفصل الأول :

١٤٧	الطهى الشرقى
	تراب الطهى الشرقى - صينية الكنافة
١٤٨	بالهلبه - صينية الكنافة بالمكسرات
	صينية الكنافة بالاناناس - صينية الكنافة
	بالصحة الزواكوت - الكنافة الملوقة (البرمة)
	الصالح الكنافة
١٤٩	صينية الكنافة الحصرة
	التطيف الحشوة بالمكسرات
١٥٠	التطيف الحشوة بالكرامة - قمر الدين المطبوخ
١٥١	الصالح زينب - ام على
	عقة التماس - صينية قرع العسل - صينية
١٥٢	العزيم
١٥٣	صينية البطاوة
١٥٤	صينية البطاوة (المنورة) - عش المصفور
١٥٥	عزيمه بالسكر
١٥٦	حشوة الحشوة بالمكسرة - شكلمة جوز الهند
١٥٨	شكلمة جوز الهند (٢) - البسبوسة
١٥٩	عزيمه بالكراميل - عزيمه بالكراميل (٢)

ELFALERO

الفاليرو
الفاليرو



مع تحيات سيد السّمادوني

www.alkottob.com