

رشيده امهاوش

سر نجاح

المثلجات و المحليات الباردة



Editions
LAARAOUT
K

ISBN 9954-459-33-9
9 789954 459339

سر نجاح المثلجات والمحليات الباردة



----- تنبيه -----

* كل مثلجات هذا الكتاب طبيعية، حضرت دون استعمال أي ملون.
* عند إضافة أبيض البيض المخفوق لا يجب التحريك كثيرا.

تأليف :

رشيدة أمهاوش

جزيل الشكر لـ :

الأستاذ وحيد

جوهري تامة

بالرعوان صباح

العلوي مونيما

لعطل ليس

حنود أمال

تركان إيمان

منشورات الشعراوي I

17-15 جرنزة إيبينال المعاريف / العار البيضاء - المغرب

الهاتف : 22 99 06 94 (+212) الفاكس : 22 99 06 98 (+212)

email : cnajim@menara.ma

Distribution en France : ALLANES NEGOCE

Tel. : 0626389280

© منشورات الشعراوي 2006

جميع الحقوق محفوظة . لا يمكن استعمال أي جزء من هذا الكتاب في أي شكل من الأشكال من أجل استغلاله لغرض تجاري أو إلكتروني إلا بإذن كتابي من طرف الناشر.

طبع بإيطاليا

سر نجاح المثلجات و المحليات الباردة

رقم الإيداع القانوني : 2006/ 0949

رمذك رقم : 2-33-459-9954

مثلج أوبيرا

Opera



المقادير :

- نصف لتر من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من السكر سنبدة
- 6 بيضات
- 6 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو للترزين
- 50 غ من الشكلاطة محكوكة
- نكهة الفانيليا
- 6 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو
- + ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو للترزين
- 400 غ (غ) -

طريقة التحضير :



- 1) نخفق القشدة الطرية مع السكر بالخلط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها.
- 2) في إناء آخر، نضع أصفر 6 بيضات مع الحليب المركز و نخفق بالخلط الكهربائي حتى نحصل على كريمة ملساء.
- 3) نضيف القشدة الطرية لكريمة البيض و الحليب المركز و نخلط بطراب يدوي. في أنية أخرى نخفق أبيض البيض بالخلط الكهربائي حتى يصير أبيضاً كالثلج. نضيفه للخليط السابق و نحرك بمهل إلى أن يتجانس الخليط.

نقسم الخليط على اثنتين.



- لتحضير المثلج بنكهة الفانيليا، نضع مقدار أربع قطرات من نكهة الفانيليا في أنية من الأثنتين و نخلط جيداً. نفرغ مثلج الفانيليا في إناء بلاستيكي و ندخله المجمد.
- لتحضير المثلج بالشكلاطة : نضيف بودرة الكاكاو و الشكلاطة المحكوكة للأنية الثانية و نحرك جيداً إلى أن تتجانس هذه العناصر. نفرغ مثلج الشكلاطة في إناء بلاستيكي و ندخله المجمد.

بعد وضع الأثنتين في المجمد ليلة كاملة، يمكن تقديم مثلج الفانيليا و مثلج الشكلاطة على شكل كويرات.

كما يمكن تقديم هذين المثلجين على شكل دائري و فني باتباع الطريقة التالية: نخرج المثلجين من المجمد بعد 5 ساعات و نضع مثلج الشكلاطة في قالب دائري ثم نستعين بملعقة لنبسطة على القالب مع ترك وسطه فارغاً. نضع مثلج الفانيليا وسط مثلج الشكلاطة و نبسطه جيداً ثم نرجع مثلج أوبيرا إلى المجمد، يجب الحرص على إتمام هذه العملية بسرعة دون أن يذوب المثلج. عند التقديم، يرش ببودرة الكاكاو.

مثلج بالقهوة

Crème glacée arabica



المقادير :

- 6 بيضات
- ملعقة صغيرة من القهوة السريعة الذوبان
- 300 غ من مسحوق السكر (سنيده)
- 250 غ من مسحوق السكر (سنيده)
- 50 غ من الجتجلان منقى ومحمّر
- 100 غ من اللوز (مسلووق، مقشّر، مقلي ومهرمش)
- قليل من الزيت
- أكغ من القشدة الطرية
- قبصة من الملح
- كيس من الفانيلا
- مورانگ جاهز للاستعمال

النوگأ :

للترزين :- حبوب شكلاطة على شكل حبوب القهوة

- صلصة الكراميل جاهزة

طريقة التحضير :

لتحضير النوگأ، نذيب في كاسرول على نار هادئة، السكر حتى يصير لونه ذهبيا و نضيف له الجتجلان و اللوز ثم نحرك الكل جيدا و نضبه فوق رخام المطبخ المدهون بالزيت. نترکه يبرد قليلا، نضعه في كيس بلاستيكي و نفتته بمدلك إلى قطع صغيرة.

في إناء، نخلط بالخلاط الكهربائي أصفر البيض (نحتفظ بالأبيض جانبا) مع القهوة و السكر. نكف عن الخلط عندما يصير الخليط عبارة عن كريمة متجانسة.

بآلة كهربائية، نخفق القشدة الطرية إلى أن يتضاعف حجمها ثم نضيفها لخليط البيض مع التحريك بملعقة خشبية من الأسفل إلى الأعلى.

نخفق أبيض البيض بالآلة الكهربائية مع الملح و الفانيلا إلى أن يصبح أبيضاً كالثلج. نضيفه لخليط القهوة و نحرك بمهل.

نفتت كذلك المورانگ و نخلطه مع ربع النوگأ (نحتفظ بالباقي لاستعمال آخر). نضيف الخليط للثلج ثم نخلط الكل. نفرغ الثلج في علبه محكمة الإغلاق و نضعها في المجمد لمدة 8 ساعات على الأقل.

و يقدم مزينا بحبوب الشكلاطة و الكراميل.

مثلج بالكراميل

Crème glacée au caramel



المقادير :

- علبه من الحليب المركز و المحلى (400 غ)
- 1 لتر و نصف من الماء
- 6 بيضات
- كيس من بودرة قشدة الشانتيبي (95 غ)
- كأس كبير من الحليب
- قبصة من الملح
- كيس من الفانيلا
- للتزيين :
- صلصة الكراميل الجاهز

طريقة التحضير :

لتحضير الكراميل ، نضع في طنجرة الضغط
علبة من الحليب المركز و المحلى ثم نفرغ لتر
و نصفاً من الماء. نغلق الطنجرة و نتركها
تطهى لمدة 45 دقيقة.
نخرج العلبه لتبرد و نفتحها.

في إناء، نخلط بالطراب الكهربائي $\frac{1}{4}$ من
الكراميل (نحتفظ بالباقي) مع أصفر 6
بيضات إلى أن يتجانس الخليط.

نمزج بودرة الشانتيبي مع الحليب البارد ثم
نخفق المزيج بالخلط الكهربائي حتى نحصل
على كريمة بيضاء، نضيفها لخليط البيض
بالكراميل.

بالخلط الكهربائي، نخفق أبيض البيض مع
قبصة ملح و كيس الفانيلا حتى يصير أبيضاً
كالثج. نضيفه تدريجياً و بمهل للخليط الأول
مع التحريك بالملعقة الخشبية من الأسفل إلى
الأعلى.

نيسط على شكل شريط، الربع المتبقى من
الكراميل في وسط القالب و نضيف له خليط
الثلج ثم ندخل الكل إلى المجمد ليلة كاملة.

نقدمه مزينا بصلصة الكراميل الجاهزة.



مثلج بثلاث نكهات

Crème glacée aux trois parfums

المقادير :

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| للتزيين : | - 600 غ من القشدة الطرية |
| - حبات من الفراولة الطرية | - 150 غ من السكر الصقيل |
| - حبوب من الشكلاطة | - 100 غ من الشكلاطة |
| - قليل من قشدة الشانتيي | - 2 أكياس من الفانيلا |
| (أنظر الصفحة 23) | - 100 غ من الفراولة الطرية |



طريقة التحضير :

نخفق القشدة الطرية مع السكر الصقيل جيدا بالخلاط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها. نوزعها بشكل متساو على ثلاث أواني و ذلك لتحضير المثلج بثلاث نكهات.

• طبقة بنكهة الشكلاطة : نذيب الشكلاطة في حمام مريم و نضيفها لإناء القشدة الأول ثم نحرك بمهل حتى يتجانس الخليط.

نفرغ الخليط في قالب، نيسطه جيدا بالمعلقة و ندخله المجمد لمدة 20 دقيقة.

• طبقة بنكهة الفانيلا : نضيف الفانيلا لإناء القشدة الثاني و نخلط جيدا. نخرج القالب من المجمد و نفرغ قشدة الفانيلا ثم نيسطه بشكل متساو و نرجع القالب إلى المجمد مرة ثانية لمدة 35 دقيقة.

• طبقة بنكهة الفراولة : نطحن الفراولة في آلة كهربائية، نضيفها لإناء القشدة الثالث، نحرك بالمعلقة حتى يصبح الخليط متجانسا.

نخرج القالب من المجمد و نفرغ خليط الفراولة كطبقة تالته. نيسطه بالمعلقة و ندخل الكل إلى المجمد لمدة ليلة كاملة. نقدمه مزينا حسب الذوق بالفراولة، حبوب الشكلاطة و قشدة الشانتيي.



مثلج الياغورت

Glace au yaourt



المقادير :

- 200 غ من القشدة الطرية
- 2 كؤوس ياغورت بنكهة الفانيلا
- علبة من الحليب المركز
- و المحلى (400 غ)
- 1/2 ملعقة صغيرة من نكهة
- الفانيلا
- قطعة متوسطة من الكيك
- ملعقتان كبيرتان من اللوز
- المطحون
- ملعقة كبيرة من مسحوق
- السكر (سنيده)

طريقة التحضير :

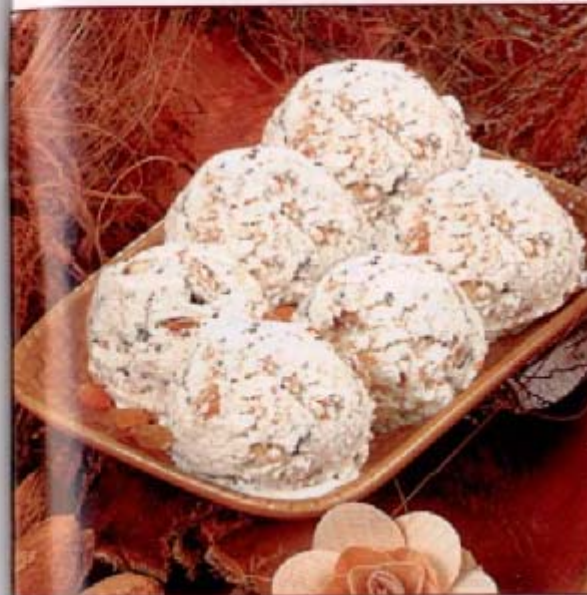
في إناء نفتت الكيك جيدا و نضيف له اللوز و مسحوق السكر. نخلط الكل و نحفظ به.

نخفق القشدة الطرية بالخلاط الكهربائي، حتى يتضاعف حجمها ثم نضيف كلا من الياغورت، الحليب المركز و نكهة الفانيلا. نكف عن الخلط عندما تتجانس هذه العناصر. نضيف خليط الكيك و اللوز و نحرك بتراب يدوي بمهل إلى أن تتماسك كل العناصر. نفرغ الخليط في علبة محكمة الإغلاق و ندخلها إلى المجمد لمدة ليلة كاملة. يقدم المثلج على شكل كويرات.



مثلج الزبيب و الجوز

Glace nougatine



المقادير :

- 1/2 لتر من القشدة الطرية
- علبة من الحليب المركز
- و المحلى (400 غ)
- 50 غ من الزبيب منقى
- و مغسول
- 25 غ من الجوز مفروم
- 50 غ من النوكا مفتتة (أنظر
- الصفحة 5)
- 20 غ من الشكلاطة مقطعة
- إلى قطع صغيرة

طريقة التحضير :

نخفق القشدة الطرية بالخلاط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها ثم نضيف الحليب المركز و نحرك بمهل إلى أن يتجانس الخليط.

نضيف لخليط القشدة كلا من الزبيب، الجوز، النوكا و قطع الشكلاطة. نحرك الكل جيدا و نضع المثلج في قالب بلاستيكي ثم ندخله المجمد لمدة ليلة كاملة. يقدم باردا على شكل كويرات أو على شكل قطع.



بننا سبليت

Banana splite

المقادير :

- 4 حبات موز
- 500 غ مثلج حسب الذوق
- صلصة الشكلاطة للتزيين :
- 150 غ من الشكلاطة السوداء
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من اللوز مقلّي و مفروم

طريقة التحضير :

لتحضير صلصة الشكلاطة، نغثت الشكلاطة و نذيبها مع الزبدة (حمام مريم) في كاسرول فوق نار هادئة ثم نحرك باستمرار. نزيلها من فوق النار عندما تعقد الصلصة، نقشر الموز و نقطع كل موزة بالطول إلى نصفين. نضع كل نصفي موزة مباشرة على طبق التقديم. نضيف إثنين إلى ثلاث كويرات من المثلج فوق كل طبق و نصب عليها مقدار ملعقة كبيرة من صلصة الشكلاطة ثم نزين باللوز. يقدم في حينه.



مثلج بالحليب المركز

Crème glacée au lait concentré



المقادير :

- علبتان من الحليب المركز غير محلى (160 غ مضاعفة)
- كأسان شاي من مسحوق السكر (سنيده)
- كأسان من البياغورت (بنكهة القانिला)

طريقة التحضير :

- 1 في إناء، نخفق بالخلاط الكهربائي كلا من الحليب المركز مع مسحوق السكر إلى أن يصبح الخليط متجانسا.
- 2 نضيف البياغورت بنكهة القانिला دون التوقف عن التحريك.
- 3 نفرغ الخليط في علبه محكمة الإغلاق و ندخلها إلى المجمد لمدة ليلة كاملة و يقدم.



مثلج الفواكه المعسلة

La cassate italienne



المقادير :

- 300 غ من جبنة الريكوتا
- 120 غ من مسحوق السكر (سنيده)
- نصف علبة من القشدة الطرية (100 غ)
- ملعقتان كبيرتان من قطع الفواكه المعسلة
- 30 غ من الشكلاطة محكوكه

طريقة التحضير :



نخفق بالخلاط الكهربائي جبنة الريكوتا مع السكر إلى أن يتجانس هذا الخليط.



نضيف قطع الفواكه المعسلة و الشكلاطة ثم نخلط بمهمل.
في أنية أخرى نخفق القشدة الطرية بالخلاط الكهربائي إلى أن تتماسك و يتضاعف حجمها.



نضيفها للخليط الأول و نحرك جيدا بمهمل.
نفرغ الخليط في علبة محكمة الإغلاق و ندخله المجمد لمدة ليلة كاملة ثم يقدم المثلج على شكل كويرات مزينة حسب الذوق.

طريقة التحضير :

نقطع التين الجاف إلى قطع صغيرة نضعها في أنية مملوءة بالماء مع ملعقة من ماء الزهر. نحتفظ بها جانبا لمدة ساعتين لتلين.

لتحضير السيرو، نفرغ كأسا صغيرا من الماء في كاسرول على نار هادئة و نضيف السكر. نحرك باستمرار حتى يذوب السكر ثم نزيل من فوق النار.

نضع أصفر البيض في إناء (نحتفظ بالأبيض جانبا) ثم نصب عليه السيرو تدريجيا و نحرك جيدا.

لتحضير الشكلاطة في حمام مريم، نسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة، نضع فوقه كاسرول آخر أصغر حجما، نفرغ فيه قطع الشكلاطة و نحرك حتى تذوب هذه الأخيرة.

نضيف الشكلاطة المذابة على خليط أصفر البيض و السيرو ثم نحرك.

نخفق القشدة الطرية بالخلاط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها و نضيفها تدريجيا لخليط أصفر البيض و الشكلاطة. نخفق كذلك أبيض البيض بالخلاط الكهربائي إلى أن يصير أبيضاً كالثلج و نضيفه للخليط الأول ثم نحرك بمهل.

أخيرا نصفى قطع التين الجاف من الماء و نضيفها للخليط. نحرك بمهل ثم نفرغ الثلج في علبة محكمة الإغلاق و ندخلها المجمد لمدة ليلة كاملة و يقدم.

مثلج بالتين الجاف

Crème glacée aux figues sèches



المقادير :

- 6 حبات من التين الجاف (الشريحة)
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 5 بيضات
- 100 غ من الشكلاطة
- 250 غ من القشدة الطرية

طريقة التحضير :



نخفق بالخلاط الكهربائي أصفر البيض مع السكر الصقيل، (نحتفظ بالأبيض جانبا).



بعد أن يصبح الخليط على شكل كريمة نضيف له نكهة اللوز و نحرك.



تمزج بودرة قشدة الشانتي مع الحليب البارد ثم نخفق المزيج بالخلاط الكهربائي. نضيفها لخليط أصفر البيض و نحرك.



نخفق بالخلاط الكهربائي أبيض البيض إلى أن يصبح أبيضاً كالثلج. نضيفه للخليط و بملعقة خشبية نحرك بمهل مع إضافة اللوز المهشم. نفرغ الخليط في قالب الكيك بشكل مستطيل و ندخله إلى المجمد لمدة ليلة كاملة.

يقدم على شكل قطع.

مثلج باللوز

Crème glacée aux amandes



المقادير :

- 4 بيضات
- كأس شاي من السكر الصقيل
- نصف ملعقة صغيرة من نكهة اللوز
- كيس من بودرة قشدة الشانتي (95 غ)
- كأس كبير من الحليب
- 100 غ من اللوز (مسلوقة، مقشرة، مقلي و مفروم)

مثلج بالآفوكا

Glacé à l'avocat



المقادير :

- 500 غ من الآفوكا
- ربع لتر من الحليب
- كأس كبير من مسحوق السكر (سنيده)
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- 1 لتر من القشدة الطرية

طريقة التحضير :

في الطحانة الكهربائية، نطحن كلا من الآفوكا، الحليب، السكر و عصير الحامض.

نخفق القشدة الطرية بالخلط الكهربائي حتى يتضاعف حجمها و نضيف لها خليط الآفوكا ثم نحرك بالطراب اليدوي إلى أن يتجانس الخليط. نضعه في علبه محكمة الإغلاق و ندخلها المجمد لمدة ليلة كاملة ثم يقدم على شكل كويرات.



مثلج بالموز

Glacé aux bananes



المقادير :

- 4 حبات موز مقطعة
- ملعقتان كبيرتان من العسل
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- كأسان من الياغورت بنكهة الفانيليا
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- أبيض بيضتين

طريقة التحضير :

في الطحانة الكهربائية، نطحن كلا من الموز، العسل، عصير الحامض، كأس الياغورت و القرفة، نفرغ الخليط في علبه محكمة الإغلاق و نجمده لمدة 3 ساعات.

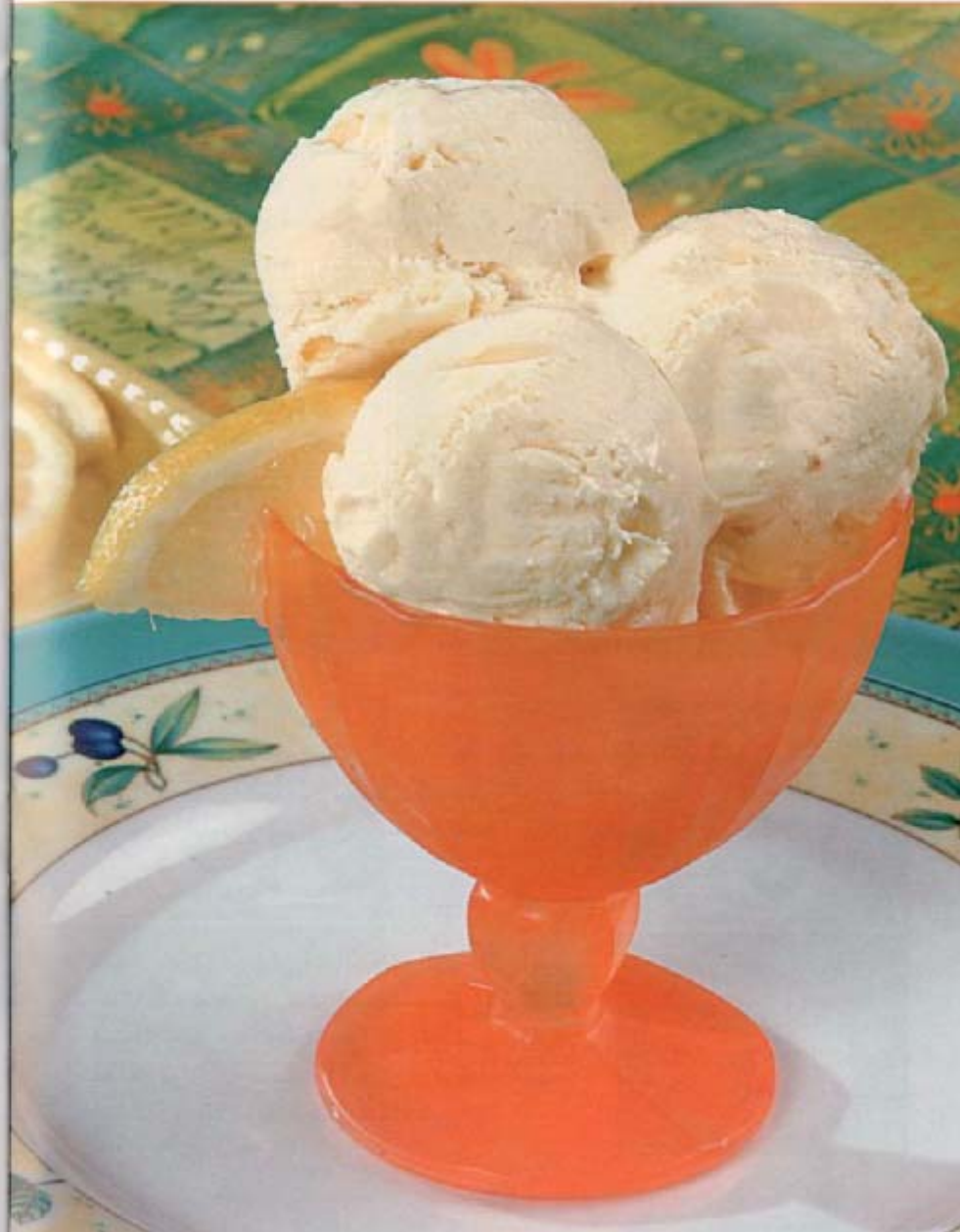
نخفق أبيض البيض بخلط كهربائي حتى يصير أبيضاً كالثلج. نخرج خليط الموز من المجمد، نحركه جيداً بالشوكة ثم نضيفه لأبيض البيض و نحرك جيداً ثم ندخل الكل إلى المجمد لمدة ليلة كاملة.

نقدم هذا المثلج على شكل كويرات و يمكن تزيينها بصلصة الشكولاتة.



مثلج بالحامض

Crème glacée au citron



المقادير :

- كأس كبير من الحليب
- كأس كبير من الخليب
- كيس من بودرة قشدة الشانتيي (95 غ)
- علبه من الحليب المركز غير محلى (160 غ)
- كأس كبير من السكر الصقيل
- كأس شاي من عصير الحامض
- قشرة الحامض محكوكه
- أو قطع الحامض

طريقة التحضير :

في أنية نمزج بودرة قشدة الشانتيي مع الحليب ونخفق الخليط بالخلاط الكهربائي حتى الحصول على قشدة سميكة. نحتفظ بها في الثلاجة.

نخلط بالخلاط الكهربائي الحليب المركز مع السكر الصقيل.

نضيف عصير الحامض للخليط و نمزج جيدا.

نخرج قشدة الشانتيي من الثلاجة، نضيف لها الخليط السابق و نمزج جيدا بملعقة خشبية بتأن. نفرغ الخليط في علبه محكمة الإغلاق و ندخلها المجمد لمدة ليلة كاملة.

يقدم هذا المثلج مزينا بقطع من الحامض.



مثلج بالعسل

Crème glacée au miel



المقادير :

للتزيين :

- 3 بيضات

- 5 ملاعق كبيرة من العسل

- 300 غ من القشدة الطرية

- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (الصفيل)

- قليل من رقائق اللوز محمرة

- قليل من العسل

طريقة التحضير :

في إناء نخفق أصفر البيض (نحتفظ
بالأبيض جانبا) مع العسل بالخلط
الكهربياني.

نخفق أبيض البيض بالخلط الكهربياني
إلى أن يصبح أبيضاً كالثلج و نحتفظ
به جانبا.

نخفق القشدة الطرية مع السكر بالخلط
الكهربياني حتى تتماسك و تتكثف.
نضيف لها خليط أصفر البيض مع العسل
نحرك جيدا ثم نضيف أبيض البيض.
نمزج الخليط بملعقة خشبية و بتأن.
نضع الخليط في علبة محكمة الإغلاق
و ندخله إلى المجمد لمدة ليلة كاملة.

يقدم هذا المثلج على شكل كويرات مزينة برفائق اللوز و قليل من العسل.

المقادير :

- كأس كبير من مسحوق السكر سنيدة
- 1/2 لتر من الماء
- 500 غ من الفراولة مطحونة
- أبيض بيضتين
- للترزين :
- بضع قطع من الفراولة

طريقة التحضير :

تحضير السيرو : نغلي السكر مع الماء في كاسرول و نحرك لمدة 3 دقائق على نار هادئة حتى يذوب السكر.

نزيل الكاسرول من فوق النار، نضيف لها الفراولة المطحونة و نخلط جيدا. نفرغ الكل في علبه محكمة الإغلاق و نحفظ بها في المجمد لمدة 4 ساعات.

نخرج الثلج من المجمد و نخلطه بشوكة كبيرة. نخفق بياض البيضة بالخلط الكهربائي إلى أن يصير أبيضاً كالثلج. نضيفه لثلج الفراولة و نحرك جيدا بملعقة خشبية. ندخل الثلج مرة ثانية إلى المجمد لمدة ليلة كاملة. نقدم هذا الصوري على شكل كويرات مزينة بقطع الفراولة.



صوريبي بالمانكا

Sorbet à la mangue

المقادير :

- 250 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
- 1/2 لتر من الماء
- حبة مانكا كبيرة
- ملعقة صغيرة من عصير الليمون
- أبيض بيضتين

طريقة التحضير :

تحضير السيرو : نغلي السكر مع الماء في كاسرول ونحرك لمدة 3 دقائق على نار هادئة حتى يذوب السكر. نزيل الكاسرول من فوق النار و نحتفظ به جانبا حتى يبرد.

نطحن المانكا مع عصير الليمون و السيرو في الطحانة الكهربائية. نفرغ الكل في علبه محكمة الإغلاق ثم نحتفظ بها في المجمد لمدة 4 ساعات. نخرج الثلج و نخلطه بشوكة كبيرة. نخفق أبيض البيض بالخلاط الكهربائي إلى أن يصير أبيض كالتلج. نضيفه لثلج المانكا و نحرك بملعقة خشبية. ندخلها مرة ثانية إلى المجمد لمدة ليلة كاملة.

نقدم هذا الصوريبي على شكل كويرات مزينة بالشكلاطة.



صوري بالاجاص

Sorbet aux poires



المقادير :

- 250 غ من مسحوق السكر (سنيده)
- ¼ لتر من الماء
- نصف كلغ من الإجاص
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- أبيض بيضتين

للتزيين :

- قطع الشكلاطة (حسب الذوق)

طريقة التحضير :



(1) تحضير السيرو : نغلي السكر مع الماء في كاسرول ونحرك لمدة 3 دقائق على نار هادئة حتى يذوب السكر. نزيل الكاسرول من فوق النار ونحتفظ به جانبا حتى يبرد.



(2) نغسل الإجاص، نقشره، نقطعه إلى قطع صغيرة ونطحه في الطحانة الكهربائية مع عصير الحامض والسيرو ثم نفرغه في علبه محكمة الإغلاق. نحتفظ به في المجمد لمدة 4 ساعات. نخرجه ونخلطه جيدا بشوكة كبيرة.



(3) نخفق أبيض البيض بالخلاط الكهربائي إلى أن يصير أبيضاً كالثلج. نضيفه لثلج البرتقال ونحرك بملعقة خشبية. ندخله مرة ثانية إلى المجمد لمدة ليلة كاملة. نقدم هذا الصوري على شكل كويرات مزينة بقطع من الشكلاطة.

صوري بالبرتقال

Sorbet à l'orange



المقادير :

- 250 غ من مسحوق السكر (سنيده)
- ½ لتر من الماء
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال
- ملعقة كبيرة من قشرة الحامض
- كأس كبير من عصير البرتقال
- عصير حامضة
- أبيض بيضتين

طريقة التحضير :



(1) تحضير السيرو : نغلي السكر مع الماء في كاسرول ونحرك لمدة 3 دقائق على نار هادئة حتى يذوب السكر. نزيل الكاسرول من فوق النار ونحتفظ به جانبا حتى يبرد.



(2) نضيف قشرة (محكوكه في حكاكة ذات ثغوب رقيقة) وعصيري البرتقال والحامض إلى السيرو ونخلط الكل جيدا. نفرغ الخليط في علبه محكمة الإغلاق وندخلها المجمد لمدة 4 ساعات. نخرجها ونخلطها بشوكة كبيرة حتى يتفكك الثلج.



(3) نخفق أبيض البيض بالخلاط الكهربائي إلى أن يصير أبيضاً كالثلج. نضيفه على مثلج البرتقال ونحرك بملعقة خشبية. ندخله مرة ثانية إلى المجمد لمدة ليلة كاملة. نقدمه على شكل كويرات مزينة بقشرة البرتقال.

في كاسرول فوق النار نغلي الماء مع الزبدة،
نضيف الملح و نحرك حتى الغليان.

نزِيل من فوق النار، نضيف الدقيق الأبيض
مرة واحدة و نحرك جيدا بملعقة خشبية.
نرجع الكاسرول فوق النار و نستمر في
التحريك حتى يتماسك العجين. نتركه يبرد
قليلا.

نضيف البيض و نحرك جيدا لكي يصير
العجين رطبا و رخوا ثم نملؤه في جيب
الحلواني.

فوق صفيحة مدهونة بالزبدة نضغط على
جيب الحلواني لصنع دوائر متساوية من
الحلوى (choux) ثم ندخلها الفرن مسخن
200° درجة لمدة 20 دقيقة تقريبا. يجب أن
تخرج الحلوى من الفرن منتفخة و حمرة.
ندعها تبرد قليلا و نشقها من الجانب
بسكين ثم نحشو كل واحدة بكويرة المثلج.
وبشوكة نزين جوانب المثلج.

نوزع الحلوى المملوءة بالمثلج على أطباق التقديم و نضع فوق كل واحدة قليلا من
صلصة الشكلاطة. تقدم في حينها.



المقادير :

- كأس صغير من الماء
- 50 غ من الزبدة
- قبصة من الملح
- 70 غ من الدقيق الأبيض
- بيضتان مخفوقتان
- مثلج الفانيليا أو مثلج آخر حسب الذوق
- للتزيين:
- صلصة الشكلاطة (أنظر الصفحة 13)



المقادير :

- كمية البسكويت حسب القالب المستعمل (les boudoirs)
- مثلج الفراولة (أنظر الصفحة 26)
- 200 غ من الفراولة
- للترتين :
- قشدة الشانتيي أنظر الصفحة 49
- قليل من الفراولة

طريقة التحضير :

نحضر مثلج الفراولة كما هو مبين في الصفحة 27 و ندخله إلى المجمد ليلة كاملة.

نقطع البسكويت بشكل متساو و حسب مقياس القالب أو العلية المستعملة.

نصف البسكويت في القالب بشكل فني دون ترك أي فراغ مع تثبيتته بقليل من مثلج الفراولة.
نضيف نصف كمية المثلج وسط القالب و نيسطه بملعقة بشكل متوازن.

نقطع الفراولة إلى شرائح و نصفها فوق المثلج.

نضيف باقي المثلج فوق الفراولة و بملعقة نيسطه جيدا و نغطي الكل بالبلاستيك الغذائي ثم ندخل القالب إلى المجمد ليلة كاملة. عند التقديم، نقلب الحلوى في طبق ثم نزين بقشدة الشانتيي و حبات الفراولة.

سلطة الفواكه بالكريمة

Spéciales salades de fruits



المقادير :

- ملعقتان كبيرتان من مسحوق
 - كريمة الحلويات (la crème pâtissière)
 - 7 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
 - 1/2 لتر من الحليب البارد
 - حبة تفاح
 - حبة إجاص
 - حبة موز
 - حبتان من البرقوق الطري
 - عصير حامضة
- للترتين :
- شرائح من الفراولة
 - شرائح من الكيوي
 - شريحة رقيقة من الخوخ
 - قليل من الكوك المطحون

لتحضير كريمة الحلويات، نمزج مسحوق كريمة الحلويات مع 4 ملاعق كبيرة من السكر. نفرغ الحليب في كاسرول ثم نذيب فيه المزيج، نغلي الكل لمدة ثلاث دقائق و نحرك باستمرار. نوزع الخليط في حينه في كؤوس التقديم و نحفظ بها في الثلاجة.

نقشر الفواكه و نقطعها على شكل مكعبات، نفرغ عليها عصير الحامض و نخلط كي تحتفظ بلونها. نوزعها في كؤوس التقديم المحتوية على كريمة الحلويات و نحفظ بها في الثلاجة.

نفرغ عصير البرتقال في كاسرول، نضيف له مزيج ثلاث ملاعق سكر و مسحوق الفلون.

نضع الكاسرول فوق نار هادئة، نضيف القانيلا و نخلط من حين لآخر حتى الغليان ثم نزيل من النار.

نفرغ محتوى الكاسرول مباشرة في الكؤوس المحتفظ بها. نتركها جانبا لتبرد و ندخلها الثلاجة لمدة ساعتين. تقدم باردة مزينة بشرائح الفراولة، الكيوي و الخوخ ثم ترش بالكوك المطحون (حسب الذوق).

كوكتيل الفواكه بالجيلاتين

Cocktail de fruits gélatinés

المقادير :

- 100 غ من الفراولة
- نصف تفاحة
- نصف إجاصة
- حبة من الموز
- شريحتان من الأناناس المعلب
- 10 حبات من العنب الأبيض
- 10 حبات من العنب الأسود
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- 4 من أوراق الجيلاتين
- كأسان صغيران من الماء
- كأس شاي من مسحوق السكر (سنيطة)

للتزيين :

- شريحة من الأناناس المعلب
- حبات من الفراولة

طريقة التحضير :

ننقي الفواكه و نقطعها قطعاً صغيرة، نفرغ عليها عصير الحامض و نخلط كي نحافظ على لونها.

نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد لبضع دقائق.

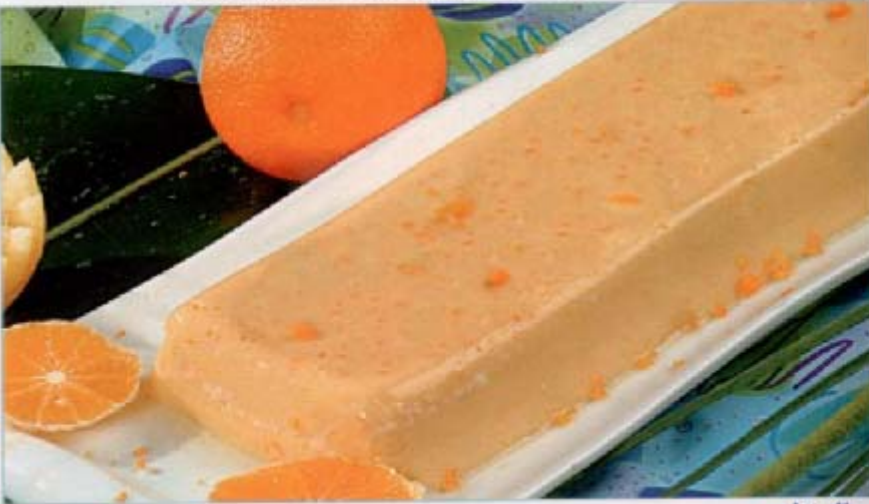
تحضير السيرو : نغلي السكر مع الماء في كاسرول و نحرك لمدة 3 دقائق على نار هادئة حتى يذوب السكر. نصفي أوراق الجيلاتين من الماء و نذيبها في السيرو مع الإستمرار في التحريك، نزيل الكاسرول من فوق النار عندما يمتزج الجيلاتين مع السيرو.

نضع في قعر القالب شريحة من الأناناس للتزيين ثم نفرغ عليها السيرو الساخن، نضيف بالمعلقة قطع الفواكه تدريجياً ثم نحتفظ بذلك في الثلاجة لبضع ساعات حتى يبرد. عند التقديم، يقلب المحتوى في طبق و يزين بالفراولة.



فلون بالبرتقال و الحامض

Terrine à l'orange et au citron



المقادير :

- برتقالة
- 5 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيطة)
- حامضة
- كأس من الياغورت بنكهة الفانيليا
- 4 من أوراق الجيلاتين
- مكعب من جبن قشدة الحليب
- 160 غ) علبه من الحليب المركز غير محلى (160 غ)
- تفاحة



1 نحك البرتقالة و الحامضة ثم نعصرهما. نقطع التفاحة إلى قطع صغيرة. نطحن في طحانة كهربائية كلا من عصير و قشرة البرتقال و الحامض مع السكر، الياغورت، مكعب الجبن و الحليب المركز.



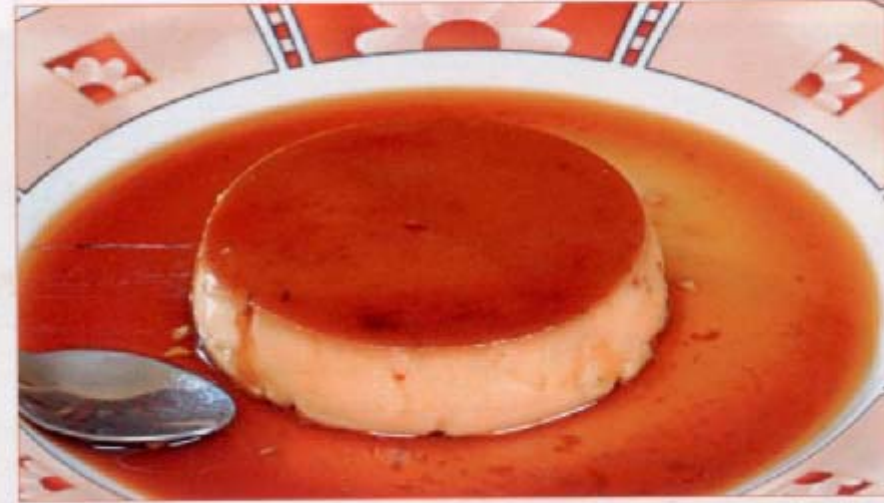
2 نرطب أوراق الجيلاتين في الماء البارد لبضع دقائق. نفرغ الخليط في كاسرول و نضعها فوق نار متوسطة ثم نذيب فيها أوراق الجيلاتين (بعد أن نزيلها و نصفها من الماء).



3 نفرغ الخليط في القالب و ندخله الثلاجة لبضع ساعات حتى يبرد و يقدم مرفوقاً بدوائر من البرتقال.

كريم كراميل

Crème caramel



المقادير :

- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- أصفر بيضتين
- 1 كيس من الفانيليا
- نصف لتر من الحليب
- 3 بيضات
- 100 غ من مسحوق السكر (السنيطة)
- تخضير الكراميل :

1 تخضير الكراميل : في كاسرول فوق نار هادئة، نضع مسحوق السكر و نحرك إلى أن يصبح السكر سائلا و لونه ذهبيا.

2 نفرغ مقدار ملعقة كبيرة من سائل الكراميل في كل أنية فلون.

3 في كاسرول فوق النار نغلي الحليب مع السكر و الفانيليا و نترك المزيج يبرد. و في إناء آخر نخلط 3 بيضات و أصفر البيضتين ثم نضيف لهما الحليب المغلي و نحرك جيدا.

4 نفرغ قليلا من الماء الساخن في أنية فرن غير عميقة، نصفغ أواني الفلون و نفرغ عليها الخليط المحضر بالحليب و البيض ثم ندخلها إلى الفرن الساخن لمدة 40 دقيقة تقريبا (للتأكد من نضج الكريم كراميل ندخل شفرة سكين وسطه و يجب أن يخرج نظيفا) نتركه يبرد قليلا و ندخله الثلاجة ليقدم باردا.



فلون بالبرتقال

Flan à l'orange



المقادير :

- | | |
|--|-------------------|
| 4 - ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنبدة) | للتزيين : |
| 2 - أكياس من مسحوق الفلون | - قطع من البرتقال |
| 1 - لتر من عصير البرتقال | - أوراق النعناع |
| 1 - كيس من الفانيلا | - عصير البرتقال |

طريقة التحضير :

في إناء صغير نمزج السكر جيدا مع مسحوق الفلون. نضع عصير البرتقال في كاسرول ونفرغ عليه مزيج السكر و بودرة الفلون.



نضع الكاسرول فوق نار هادئة، نضيف كيس الفانيلا ونحرك من حين لآخر حتى الغليان ثم نزيل من النار. نفرغ محتوى الكاسرول مباشرة في كؤوس التقديم. نتركها جانبا لتبرد و ندخلها الثلاجة لمدة ساعتين. تقدم باردة مزينة بقطع من البرتقال، أوراق النعناع و قليل من عصير البرتقال.



كريمة بالخوخ

Crème à la pêche



المقادير :

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 125 غ من القشدة الطرية | - عصير نصف برتقالة |
| - حبتان كبيرتان من الخوخ | للتزيين : |
| - كأس من الياغورت | 200 غ من الفراولة مطحونة |
| - 50 غ من السكر الصقيل | 1/4 حبة خوخ |
| - 2 من أوراق الجيلاتين | - حلوى المورانگ |
| - عصير نصف حامضة | - بودرة الكاكاو |

* نخفق القشدة الطرية بالخلاط الكهربائي إلى أن تصبح كثيفة و يتضاعف حجمها.
* في طحانة كهربائية نطحن كلا من الخوخ، الياغورت و السكر الصقيل. نحتفظ بذلك في أنية.

* نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد لبضع دقائق حتى تصبح لينة.

* في كاسرول فوق النار، نقلي عصيري الحامض و البرتقال مع أوراق الجيلاتين بعد أن نصفيها من الماء. نحرك إلى أن يمتزج الخليط جيدا ثم نزيل الكاسرول من فوق النار. نضيف خليط الخوخ و نحرك جيدا، نضيف أيضا القشدة المخفوقة و نحرك مرة أخرى لكن بمهل. نفرغ كريمة الخوخ في قوالب صغيرة ندخلها الثلاجة لبضع ساعات حتى تبرد و تعقد. نضعها في طبق التقديم مزينة بعصير الفراولة، قطع الخوخ ثم نتوج بحلوى المورانگ و نرشها بقليل من بودرة الكاكاو.

كريمة بالفراولة

Crème de fraises



المقادير :

- 60 غ من السكر الصقيل
- كأس ياغورت طبيعي
- للترتين :**
- حبات من الفراولة

- 125 غ من القشدة الطرية
- 5 أوراق من الجيلاتين
- 120 غ من الفراولة
- كأس صغير من عصير البرتقال

طريقة التحضير :

في إناء، نخفق القشدة الطرية بالخلط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها ونحتفظ بها جانبا.

نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد لبضع دقائق حتى تصبح لينة. نطحن الفراولة مع عصير البرتقال والسكر الصقيل ثم نضع المحتوى في كاسرول.

نغلي عصير الفراولة في الكاسرول مع أوراق الجيلاتين بعد أن نصفها من الماء. نحرك حتى يذوب الجيلاتين ثم نزيل من فوق النار، نتركها تبرد قليلا.

نضيف الياغورت للخليط ونحرك بالطراب اليدوي.

نضيف القشدة لخليط الفراولة ونحرك حتى تتجانس جميع العناصر. نصف شريحتي الفراولة في قعر كؤوس التقديم ثم نملؤها بالخليط. ندخل الكؤوس في الثلاجة حتى يبرد محتواها ويعقد.

يقدم هذا المحلى باردا مزينا بحبات الفراولة.



موس بالفراولة

Mousse de fraises



المقادير :

للترتين :

- أبيض بيضتين

- 120 غ من مسحوق السكر (سنيده)

- 200 غ من القشدة الطرية

- 200 غ من الفراولة

- زلافة صغيرة من القشدة الطرية المخفوقة

- زلافة صغيرة من الفراولة المقطعة

- قليل من رقائق اللوز المحمرة

* نخفق أبيض البيض بالآلة الكهربائية مع إضافة السكر تدريجيا حتى يتضاعف حجمه و يصبح كالثلج.

* نخفق كذلك القشدة الطرية حتى يتضاعف حجمها.

* نغسل الفراولة، نقطعها ثم نطحنها في طحانة كهربائية. نضيفها تدريجيا للقشدة الطرية بعد ذلك نضيف أبيض البيض تدريجيا و نخلط بمهل حتى تتجانس جميع العناصر و نحصل على رغوة فراولة كثيفة.

نضع قليلا من قطع الفراولة في كؤوس التقديم ثم نفرغ عليها رغوة الفراولة و ندخلها الثلاجة لتبرد جيدا.

قبل التقديم نزينها بالقشدة الطرية مع قطع الفراولة و رقائق اللوز.

موس بالشكلاطة

Mousse au chocolat



المقادير :

- 125 غ من القشدة الطرية

- 200 غ من الشكلاطة

- ملعقة صغيرة من القهوة سريعة الذوبان

- 1 كيس من الفانيلا

- 5 بيضات

- 50 غ من مسحوق السكر (سنيده)



* نخفق القشدة الطرية بالخلط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها و نحفظ بها.

* نخفق أصفر 5 بيضات مع السكر حتى نحصل على خليط أملس و لين، نحفظ به.

* نخفق أبيض 5 بيضات بالخلط الكهربائي إلى أن يصبح أبيض كالثلج.

* نذيب الشكلاطة مع القهوة في حمام مريم (أنظر الصفحة 17)، نحرك حتى الذوبان

و نضيف خليط السكر و أصفر البيض ثم نحرك جيدا. نمزج الخليط مع القشدة الطرية

و مباشرة بعد ذلك نفرغ الكل على أبيض البيض المخفوق ثم نحرك بمهل و بملعقة

خشبية حتى يصبح الخليط على شكل رغوة بنية و سميكة. نفرغها في كؤوس التقديم

ثم ندخلها لتبرد في الثلاجة و نقدم مزينة بأوراق النعناع.

القطايف

Ktaife



طريقة التحضير :

نقلي ورق البسطيلة في حمام زيت ساخن و نضعه فوق ورق التشيف لتتسرب الزيت.

القطايف بقشدة الشانتي :

ننقي الفواكه (موز، تفاح، إجاص، فراولة...) و نقطعها قطعاً صغيرة، نفرغ عليها عصير الحامض و نخلط كي نحافظ على لونها.

نمزج الحليب و مسحوق قشدة الشانتي جيداً و نخفق بالخلاط الكهربائي حتى تتكثف و يتضاعف الحجم ثم نضع الكل في جيب الحلواني. نضع ورقة من أوراق البسطيلة المقلية في طبق التقديم و نرشها بقليل من قشدة الشانتي.

نصف قطع الفواكه فوق القشدة، نغطيها بورقة أخرى. نعيد هذه الطريقة أربع مرات. نزين وجهها بطبقة من قشدة الشانتي و نرش قليلاً من الفستق المفروم ثم بودرة الشكلاطة. يقدم هذا الحلى في حينه لكي تبقى الورقة مقرمشة.

القطايف بكرمة الحلويات :

كريمة الحلويات : في أنية صغيرة، نمزج مسحوق كريمة الحلويات مع مسحوق السكر و نذيبهما في الحليب البارد. نغلي الكل و نحرك حتى تعقد الكريمة، نزيل الكاسرول من فوق النار و ندعها تبرد. نفرغ قليلاً من الكريمة مباشرة فوق ورقة من أوراق البسطيلة المقلية ثم نرشها باللوز المقلي و نغطي بورقة

بسطيلة أخرى. نعيد نفس الطريقة أربع مرات ثم تقدم القطايف مباشرة مع تزيينها بالسكر الصقيل و اللوز المفروم.

مقادير القطايف بقشدة الشانتي :

- 250 غ من ورق البسطيلة
- 500 غ من الفواكه المتوفرة لديك
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق كريمة الحلويات
- 4 ملاعق من مسحوق السكر (سنيده)
- 1/2 لتر من الحليب البارد
- 100 غ من اللوز (مقلي)

للتزيين :

- السكر الصقيل + اللوز مفلي و مفروم

مقادير القطايف بكرمة الحلويات :

- 250 غ من ورق البسطيلة
- 500 غ من الفواكه المتوفرة لديك
- ملعقتان من عصير الحامض
- 1 كيس من بودرة قشدة الشانتي
- كأس كبير من الحليب البارد

للتزيين :

- الفستق المفروم + بودرة الشكلاطة

الموز المعسل

Bananes caramélisées

المقادير :

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| - 4 ملاعق كبيرة من المربي | - 3 إلى 4 حبات موز |
| - ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر | - ملعقة كبيرة من عصير الحامض |
| للتزيين: | - برتقالتان |
| - رقائق اللوز + قليل من قشرة البرتقال | - ملعقة كبيرة من الزبدة |

طريقة التحضير :

ننقي الموز و نسقيه بعصير الحامض حتى يحافظ على لونه.

نحك مقدار ملعقة صغيرة من قشرة البرتقال في حكاكة ذات ثقب صغيرة ثم نعصر البرتقالتين.

نضع العصير و القشرة في مقلاة فوق نار هادئة مع الزبدة، السكر و المربي و نحرك، نضيف الموز و عصير الحامض و نعسل الموز بمهل من جميع الجهات حتى يصبح لونه ذهبيا و يقدم مرفوقا بصلصته في طبق التقديم مزينا برفائق اللوز و قشرة البرتقال.



الإجاص المعسل

Poires caramélisées



المقادير :

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| - 4 حبات إجاص | - للتزيين : |
| - كأسان صغيران من مسحوق السكر | - ملعقة كبيرة من الزبدة |
| - كأس صغير من الماء | - 3 ملاعق من العسل |
| - عود من القرقة | - شكلاطه مذابة في حمام مريم |



نغسل الإجاص، نقشره نسلقه في الماء مع السكر و عود القرقة لمدة 25 دقيقة تقريبا. نصفي الإجاص من السيرو و نضعه جانبا.



في كاسرول نذيب الزبدة و العسل، نحرك حتى يصير الخليط عبارة عن كراميل و نضيف له الإجاص ثم نحرك بمهل لمدة دقيقتين. في طبق التقديم نضع الإجاص في الوسط و نصب عليه الكراميل ثم نزينه بالشكلاطه المذابة.

مهلبية



المقادير :

- | | |
|------------------|------------------------------------|
| - 25 غ من الزبيب | - 3 ملاعق كبيرة من النشا (مايزينا) |
| | - 3 كؤوس كبيرة من الحليب |
| للتزيين : | - 4 ملاعق كبيرة من مسحوق |
| - قليل من الفستق | السكر (سنيطة) |
| - قليل من الكوك | - ملعقة كبيرة من ماء الزهر |



(1) في كاسرول، نمزج النشا (مايزينا) مع الحليب البارد و نحرك.

(2) نضع الكاسرول فوق نار هادئة، نضيف السكر و نحرك.

(3) نفرغ ماء الزهر، نحرك حتى يبدأ الحليب في الغليان و نزيله من فوق النار.

(4) نضيف الزبيب و نستمر في التحريك. نصب الخليط في أنيات فردية ثم ندخلها الثلاجة حتى تبرد و تعقد جيدا. نزينها بالفستق و الكوك و نقدمها.

سلطة الفواكه بالكريمة و الحامض



المقادير :

- | | |
|--|------------|
| - كاس صغير من عصير الحامض | - حبة نفاح |
| - علبه من الحليب المركز و المحلى (400 غ) | - حبة إجاص |
| - ملعقة كبيرة من الفواكه المعسله | - حبة موز |

للتزيين :

- حبوب الشكلاطة

(1) نغسل الفواكه، ننقيها و نقطعها قطعاً صغيرة ثم نفرغ عليها 3 ملاعق كبيرة من عصير الحامض (كي تحافظ على لونها) و نخلطها مع الفواكه المعسله ثم نحفظ بذلك في الثلاجة.

(2) في إناء نخفق، بالخلاط الكهربائي، الحليب المركز مع باقي عصير الحامض و ندعه يبرد في الثلاجة.

عند التقديم، نوزع خليط الفواكه في كؤوس التقديم ثم نفرغ فوقها قليلاً من كريمة الحليب المركز و نزينها بحبوب الشكلاطة.



تفاح معسل

Compote de pomme



المقادير :

- 1 كغ من التفاح
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- 100 غ من مسحوق السكر (سنيطة)
- 1 لتر من الماء

طريقة التحضير :

ننقى التفاح، نقطعه قطعاً صغيرة ونفرغ عليها عصير الحامض و السكر. نغلي الماء في كاسرول ونضيف قطع التفاح ثم ندع الكل يطهى. نحرك باستمرار حتى يتبخر الماء كلياً ويتعسل التفاح جيداً.

يقدم هذا المحلى بارداً.

شرائح الأناس المعسل

Ananas caramélisés



المقادير :

- ملعقة صغيرة من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيطة)
- علبه من الأناس 400 غ (مصفاة من السيرو)
- 5 حبات من التمر (مقطعة قطعاً صغيرة)

للترتين :

- 5 حبات من التين الجاف مقطعة قطعاً صغيرة (الشريحة)
- رقائق اللوز (محمرة)

طريقة التحضير :

في مقلاة، نذيب الزبدة و السكر ثم نعسل شرائح الأناس و التمر. نحرك حتى يصبح لون الأناس ذهبياً. نزيلها من فوق النار و نصفهها في طبق التقديم. نزين الطبق بقطع من التين الجاف و رقائق اللوز ثم نقدمه بارداً.

سلطة البرتقال بالقرفة

Salades d'oranges à la cannelle



طريقة التحضير :

نغسل البرتقال، نقشره و نقطعه إلى دوائر
ثم نصفها في طبق التقديم.
نسقيها بماء الزهر و نرشها بمسحوق
السكر (حسب الذوق) و القرفة ثم نزين
وسط كل قطعة برتقال بالجوز.

المقادير :

- حبتان من البرتقال الناضج
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر
- مسحوق السكر (سنيطة)
- قليل من القرفة المطحونة
للنزين :
- حبات من الجوز (الكرغاج)

فواكه بالياغورت

Fruits au yaourt



طريقة التحضير :

نغسل الفواكه، ننقيها و نقطعها قطعاً صغيرة
ثم نوزعها في كؤوس التقديم.
نخلط الياغورت جيداً مع السكر (حسب
الذوق) و نفرغه على قطع الفواكه ثم نزين
برقائق اللوز و نقدمها.

المقادير :

- الفواكه المتوفرة لديك
- كأسان ياغورت طبيعي
- مسحوق السكر (سنيطة)
للنزين :
- رقائق اللوز محمرة

محلّى بالفواكه الجافة (خوشاف)

Dessert aux fruits secs



المقادير :

- 30 غ من اللوز
- 100 غ من المشمش الجاف
- 100 غ من التين الجاف (الشريحة)
- 80 غ من التمر (جاف و يابس)
- 100 غ من الزبيب (كبير الحجم)
- 100 غ من البرقوق الجاف
- لتر و نصف من الماء
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيديّة)
- حبة من الموز

طريقة التحضير :



نسلق اللوز، نقشره و نقطعه إلى قطع صغيرة. نغسل كلا من المشمش الجاف، التين الجاف و التمر، نقطعهم قطعاً متوسطة الحجم و نضعها في إناء مع قطع اللوز. نغسل الزبيب و البرقوق ثم نضيفهما للفواكه المقطعة.



نفرغ مقدار لتر و نصف من الماء و ثلاث ملاعق كبيرة من مسحوق السكر في إناء الفواكه ثم نغطيه و نحفظ بذلك ليلة كاملة في التلاجة.



قبل التقديم، نخلط الكل ثم نضيف الموز المقطع إلى دوائر. يقدم هذا المحلى بارداً في كؤوس فردية.

عصير مثليج بالأناس Milk-shake à l'ananas



المقادير :

- 5 شرائح من الأناس
- 1/4 لتر من الحليب
- 2 ياغورت محلي
- 10 مكعبات من الثلج
- مسحوق السكر (سنيده)

طريقة التحضير :

نقطع شرائح الأناس قطعاً صغيرة، نطحنه في مطحنة كهربائية مع الحليب، الياغورت، السكر (حسب الذوق) و مكعبات الثلج. يقدم في حينه مع إمكانية إضافة قطع من الأناس في قعر الكأس للتزيين.

عصير مثليج بالأفوكا Milk-shake à l'avocat



المقادير :

- 1/2 حبة أفوكا
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- 1/4 لتر من الحليب
- 2 ياغورت محلي
- 10 مكعبات من الثلج
- مسحوق السكر (سنيده)

طريقة التحضير :

نغسل الأفوكا، نقشرها ونقطعها قطعاً صغيرة نطحنها في مطحنة كهربائية مع عصير الحامض، الحليب، الياغورت، السكر (حسب الذوق) و مكعبات الثلج. يقدم في حينه مع إمكانية إضافة قطع الأفوكا في قعر الكأس للتزيين.

عصير مثليج بالفراولة Milk-shake aux fraises



المقادير :

- 250 غ من الفراولة
- 1/4 لتر من الحليب
- 2 ياغورت محلي
- 10 مكعبات من الثلج
- مسحوق السكر (سنيده)

طريقة التحضير :

نغسل الفراولة جيداً، نقطعها قطعاً صغيرة، نطحنها في مطحنة كهربائية مع الحليب، الياغورت، السكر (حسب الذوق) و مكعبات الثلج. يقدم في حينه مع إمكانية إضافة قطع الفراولة في قعر الكأس للتزيين.

عصير مثليج بالخوخ Milk-shake à la pêche



المقادير :

- حبتان من الخوخ
- 2 ياغورت محلي
- مسحوق السكر (سنيده)
- حسب الذوق
- 1/4 لتر من الحليب
- 10 مكعبات من الثلج

طريقة التحضير :

ننقي الخوخ ونقطعه قطعاً صغيرة، في مطحنة كهربائية (خاصة بالعصير)، نطحن قطع الخوخ مع الياغورت، السكر، الحليب و مكعبات الثلج ثم يقدم في حينه. يمكنك إضافة قطع صغيرة من الخوخ في قعر الكأس.

عصير الفواكه الجافة Jus de fruits secs



المقادير :

- نصف لتر من الماء
- 300 غ من الفراولة
- ملعقتان كبيرتان من اللوز
- ملعقتان كبيرتان من الزبيب
- 6 حبات تمر منقاة

طريقة التحضير :

نفرغ الماء في طحانة كهربائية، (خاصة بالعصير)، نضيف الفراولة، اللوز (ممسوح بمئذيل مبلل)، الزبيب المنقى و التمر ثم نطحن الكل جيدا حتى الحصول على خليط متجانس.

نحلي بقليل من السكر لأن التمر و الزبيب كثيرا الحلاوة.

عصير المانجا Jus de mangues



المقادير :

- نصف لتر من عصير البرتقال
- حبة مانجا منقاة ومقطعة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (السنيدة)

طريقة التحضير :

نفرغ عصير البرتقال في طحانة كهربائية (خاصة بالعصير)، نضيف المانجا المقطعة قطعاً صغيرة مع السكر ثم نطحن الكل جيدا حتى الحصول على خليط متجانس.

هذه الكمية لشخصين.

عصير الفراولة Jus de fraises



المقادير :

- نصف لتر من عصير البرتقال
- 500 غ من الفراولة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (السنيدة)

طريقة التحضير :

نطحن الفراولة (في طحانة كهربائية خاصة بالعصير) مع السكر و عصير البرتقال حتى الحصول على خليط متجانس.

هذه الكمية لشخصين.

عصير الأفوكا Jus d'avocat



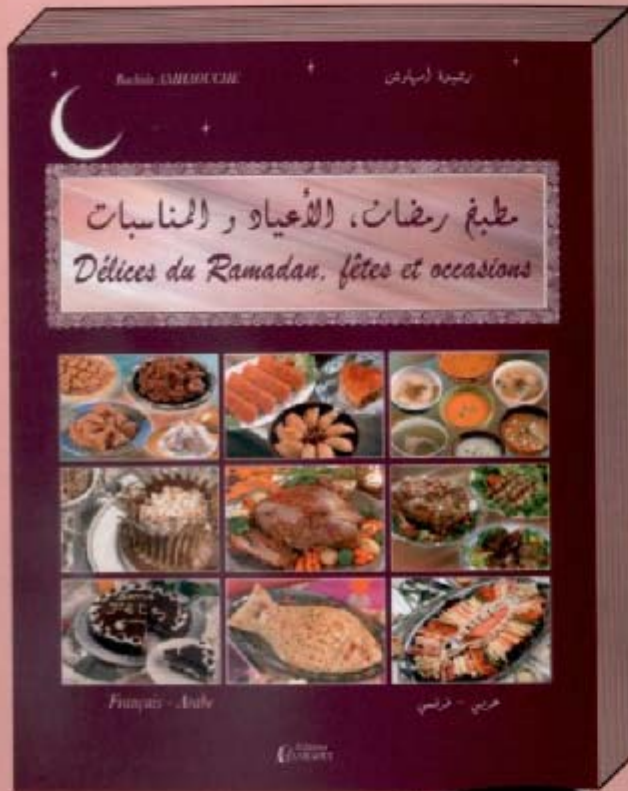
المقادير :

- نصف لتر من الحليب
- حبة أفوكا منقاة ومقطعة
- ملعقة صغيرة من اللوز المطحون
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (السنيدة)

طريقة التحضير :

نفرغ الحليب في طحانة كهربائية (خاصة بالعصير)، نضيف قطع الأفوكا مع اللوز و السكر ثم نطحن الكل جيدا حتى الحصول على خليط متجانس.

هذه الكمية لشخصين.



جديد

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 41.....فلون بالبرتقال و الحامض | 02.....متلج أوبيرا |
| 42.....كريمة بالخوخ | 04.....متلج بالقهوة |
| 43.....فلون بالبرتقال | 06.....متلج بالكرايميل |
| 44.....كريمة بالفراولة | 08.....متلج بثلاث نكهات |
| 46.....موس بالشكلاطة | 10.....متلج الزبيب و الجوز |
| 47.....موس بالفراولة | 11.....متلج الياغورت |
| 48.....القطايف | 12.....متلج بالحليب المركز |
| 50.....الإجاص المعسل | 13.....بنفا سبليت |
| 51.....الموز المعسل | 14.....متلج الفواكه المعسلة |
| 52.....سلطة الفواكه بالكريمة و الحامض | 16.....متلج بالتين الجاف |
| 53.....مهلبية | 18.....متلج بالموز |
| 54.....شرائح الأنناس المعسل | 20.....متلج بالموز |
| 55.....تفاح معسل | 21.....متلج بالأفوكا |
| 56.....فواكه بالياغورت | 22.....متلج بالحامض |
| 57.....سلطة البرتقال بالقرفة | 24.....متلج بالمعسل |
| 58.....محلّى بالفواكه الجافة | 26.....صوري بالفراولة |
| 60.....عصير متلج بالخوخ | 28.....صوري بالمانكا |
| 60.....عصير متلج بالفراولة | 30.....صوري بالبرتقال |
| 61.....عصير متلج بالأفوكا | 31.....صوري بالإجاص |
| 61.....عصير متلج بالأنناس | 32.....بروفيطرول بالشكلاطة |
| 62.....عصير الأفوكا | 34.....شارلوط بالفراولة |
| 62.....عصير الفراولة | 36.....سلطة الفواكه بالكريمة |
| 63.....عصير المانكا | 38.....كوكتيل الفواكه بالجيلاتين |
| 63.....عصير الفواكه الجافة | 40.....كريم كرايميل |