

Plat d'un jour

كل يوم طبخة

Samira^{tv}

32 وصفة



حلويات

برعد حفصي فاطمة الزهراء

Edition
La Plume



8

مربعات الكراميل
Tranches caramel



6

مربعات بعجينة اللوز
Tranches à la pâte d'amandes



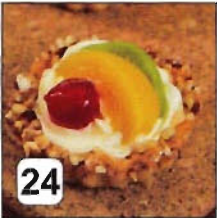
4

بسكويت رولي
Biscuit roulé



2

ألف ورقة
Mille feuilles



24

فطائر صغيرة بالفواكه
Tartelettes aux fruits



22

فطائر صغيرة بالشكولاتة و الليمون
Tartelettes chocolat citron



20

البابا
Les Babas



18

جنواز بالبرالييني
Génoise pralinée



40

كعكة بقشدة الليمون و الجبن
Génoise à la mousse fromage citron



38

بسكويت بالمورينغ
Mini biscuits meringués



36

مرآة بالليمون
Miroir au citron



34

شارلوت باردة
Charlotte glacée



56

فطائر مورقة
Les tartes feuilletées



54

سجائر روسية
Cigares russes



52

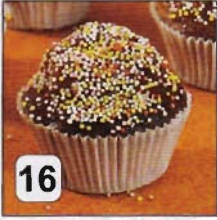
فطائر صغيرة بالفراولة
Tartelettes aux fraises



50

كعكة الفراولة
Fraisier

SOMMAIRE



16

مادلين
Les madeleines



14

الأهرامات
Les pyramides



12

داكواز
La dacquoise



10

البيجع
Les cygnes



32

فطيرة بالكراميل
Tarte caramélisée



30

فطائر الكراميل الصغيرة
Tartelettes au caramel



28

شارلوت ملفوفة بحجم صغير
Mini charlotte enroulée



26

قطع بالليمون
Tranches au citron



48

بافي بكريمة البراليني
Pavé à la crème pralinée



46

سانت هونوري
La sainte honorée



44

فطائر صغيرة باللوز
Tartelettes aux amandes



42

مثلثات بكريمة قشدية
Triangles à la crème moussueuse



60

فطيرة سهلة بالمربي
Tarte facile à la confiture



58

فطيرة الملوك
Galette des rois



Copyright © EDITION LA PLUME

31, Rue Ouzène Mohamed - Bordj El Kifan - Alger - Algérie

Tel / fax: 00 213 21 21 11 03 - 00 213 21 20 33 99

Mob: 00 213 556 380 100

Site web: www.editionlaplume.com

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.
Aucun des modèles contenus dans ce livre ne peut être reproduit à des fins commerciales sans l'autorisation de l'auteur.

المقادير

• عجينة موزقة
(انظري ص 64)

• كريمة الموسلين :

• ½ لتر حليب

• 150 غ سكر

• 50 غ مايزينة

• 2 صفار بيض

• 1 بيض

• 125 غ مارغرين

• فانيليا

• بشور الليمون

INGRÉDIENTS

• Pâte feuilletée
(voir page 64)

• Crème mousseline :

• ½ litre de lait

• 150 g de sucre

• 50 g de maïzena

• 2 jaunes d'œuf

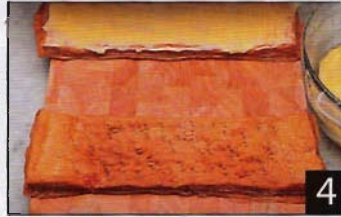
• 1 œuf

• 125 g de margarine

• Vanille

• Zeste de citron

Mille feuilles (مليفوي) ألف ورقة



اطلي كريمة الموسلين على ورقة المليفوي الأولى و غطيها بالورقة الثانية.

Étaler la crème mousseline sur la première feuille de mille feuilles et couvrir avec la deuxième feuille.



اطلي كريمة الموسلين على الورقة الثانية و غطيها بالورقة الأخيرة و اضغطي الأوراق الثلاث للتخلص من الكريمة الزائدة.

Étaler la crème mousseline sur la deuxième feuille et couvrir avec la dernière feuille et bien presser les 3 feuilles pour faire sortir l'excédent de crème.



سخني الفوندان في حمام مريم و اطليه على المليفوي. املئي قناع من الورق بالشكولاتة الذائبة و باستعمال المسواك زيني المليفوي. اتركي المليفوي يبرد ثم قطعيه إلى مستطيلات بنفس الحجم.

Dans un bain marie faire chauffer le fondant et l'étaler sur le mille feuille. Remplir un cornet de chocolat fondu et façonner des zigzags sur le fondant et à l'aide d'un cure-dent faire décorer les mille feuilles. Laisser refroidir puis découper en rectangles de même taille.



حضري كريمة الموسلين: سخني الحليب داخل كسرولة، لبخفي البيض داخل وعاء مع السكر و المايزينة ثم أضيفي الحليب الساخن.

Préparer la crème mousseline : Faire chauffer le lait dans une casserole, et dans un bol fouetter les œufs avec le sucre et la maïzena puis ajouter le lait chaud.



أفرغي الخليط داخل الكسرولة و أكملني الخفق على نار هادئة حتى يصبح الخليط أكثر كثافة و سميك.

Verser le mélange dans la casserole et continuer à fouetter sur feu doux jusqu'à ce que le mélange devienne consistant et épais.



أتركي الخليط يبرد ثم أفرغي الكريمة داخل وعاء و اخفيها لتصبح أكثر كثافة و أضيفي المارغرين و اخلطي بالخلط الكهربياني.

Laisser tiédir puis verser cette crème dans un bol et faire monter en ajoutant la margarine et mélanger avec un batteur électrique.



المقادير

- 4 بيض
- 100 غ سكر
- 90 غ فرينة
- 5 غ فانيليا
- مربي
- سكر ناعم

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 90 g de farine
- 5 g de vanille
- Confiture
- Sucre glace

Biscuit roulé (ملفوف) بسكويت رولي (ملفوف)



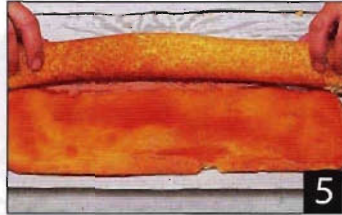
4
عندما يبرد البسكويت، انزعجه برفق من ورق الكبريت ثم اطلي فوقه المربي.

Une fois le biscuit refroidi, le retirer délicatement du papier sulfurisé puis étaler dessus la confiture.



1
داخل وعاء، اخفقي البيض مع السكر حتى يصبح الخليط رغويًا و أبيض.

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement et que le mélange devienne moussueux.



5
لفي البسكويت برفق حتى تغطي الجهة المطلية كليًا.

Enrouler le biscuit délicatement sur lui même.



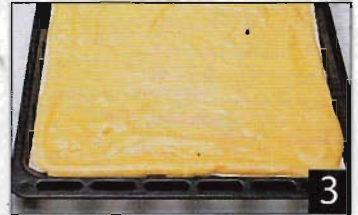
2
في الأخير، أضيفي الفانيليا و الفرينة برفق على ثلاث مرات و اخلطي بالسباتولة.

A la fin ajouter la vanille et la farine délicatement et en trois étapes et mélanger avec une spatule.



6
ذري السكر الناعم فوق البسكويت و قطعيه إلى شرائح.

Saupoudrer le biscuit roulé de sucre glace et le couper en tranches.



3
غطي صينية الفرن بورق الكبريت و أفرغي العجينة المحضرة و أدخلها فرن درجة حرارته 180° لمدة 5 إلى 6 دقائق.

Couvrir la plaque du four de papier sulfurisé et verser dessus la pâte préparée puis enfourner à 180°C pendant 5 à 6 minutes.



المقادير

• بسكويت
(انظري ص 62)

• عجينة اللوز

• برالين

• شرابات

• كريمة الزبدة :

• 2 بيض

• 150 غ مارجرين

• 5 غ فانيليا

• ½ كأس شاي زيت

• سكر مطهي على 117°

INGRÉDIENTS

• Biscuit
(voir page 62)

• Pâte d'amandes

• Pralin

• Sirop

• Crème au beurre :

• 2 œufs

• 150 g de margarine

• 5 g de vanille

• ½ verre à thé d'huile

• Sucre cuit à 117°C

مربعات بعجينة اللوز Tranches à la pâte d'amandes



قطعي البسكويت إلى 4 قطع متساوية ثم اسقيها بالشرابات واطلي الكريمة على المربع الأول و ذري البرالين المرحي من فوق.

Couper le biscuit en 4 et l'imbibé de sirop puis étaler la crème sur le premier carré et saupoudrer dessus le pralin concassé.



غطي بالمربع الثاني و كرري نفس العملية مع باقي مربعات البسكويت واطلي سطح الكعك بكريمة الزبدة.

Couvrir avec le deuxième, répéter la même opération avec le reste des biscuits et couvrir la surface de crème au beurre.



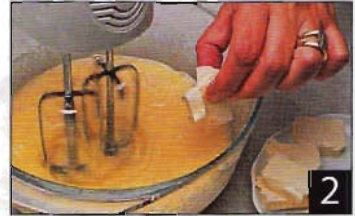
أسطي عجينة اللوز البيضاء و غطي بسكويت الكريمة. أتركي البسكويت يرتاح ثم قطعيه إلى مربعات و قدميه.

Abaisser la pâte d'amandes blanche et couvrir le biscuit à la crème. Laisser reposer puis découper le gâteau en tranches carrées et servir.



حضري الكريمة: داخل وعاء، أخفقي البيض ثم أضيفي سكر المحضر على درجة 117°.

Préparer la crème : Dans un bol fouetter les œufs puis ajouter le sucre cuit à 117°C.



أضيفي المارجرين تدريجيا مع مواصلة الخفق.

Ajouter la margarine progressivement tout en continuant à battre.



واصل الخفق حتى تحصل على كريمة كثيفة ثم أضيفي الزيت في الأخير واصل الخفق.

Continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse puis ajouter l'huile à la fin et continuer à battre.



مثلثات الكراميل Tranches caramel

المقادير

• بسكويت
(انظري ص 62)

• شربات

• كريمة الزبدة بالكراميل :

• 2 بيض

• 150 غ مارجرين

• صلصة الكراميل

• ½ كأس شاي زيت

• 150 غ سكر مطهي على 117°

INGRÉDIENTS

• Biscuit
(voir page 62)

• Sirop

• Crème au beurre
caramel :

• 2 œufs

• 150 g de margarine

• Sauce caramel

• ½ verre à thé d'huile

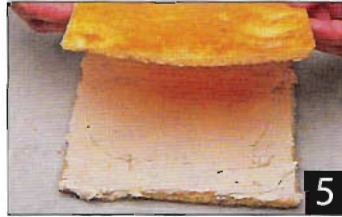
• 150 g de sucre cuit 117°



4

قطعي البسكويت إلى 3 مربعات متساوية ثم اسقيها بالشربات.

Couper le biscuit en 3 parts égales de forme carrée et l'imbibé de sirop.



5

اطلي الكريمة على المربع الأول و غطيه بالمربع الثاني.

Étaler la crème sur le premier carré puis couvrir avec le deuxième.



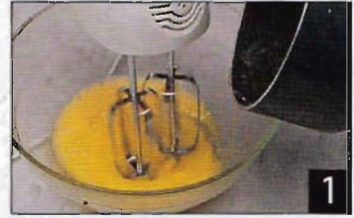
6

كرري نفس العملية مع مربع البسكويت الأخير و اطلي سطح الكعك بالكريمة. أتركي الكعك يرتاح لمدة ساعة في الثلاجة ثم اطلي صلصة الكراميل من فوق.

زيني الكعكة بالسكر المكرمل و قطعها إلى مثلثات و قدميها.

Répéter la même opération avec le dernier biscuit et couvrir la surface de crème. Mettre 1 heure au frigo puis étaler dessus la sauce caramel.

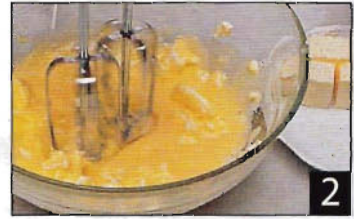
Décorer le gâteau avec du sucre caramélisé et le découper en triangles et servir.



1

حضري الكريمة؛ داخل وعاء، أخفقي البيض ثم أضيفي السكر المحضر على درجة 117°.

Préparer la crème : Dans un bol fouetter les œufs puis ajouter le sucre cuit à 117°C.



2

أضيفي المارجرين تدريجياً مع مواصلة الخفق.

Ajouter la margarine progressivement tout en continuant à battre.



3

واصل الخفق حتى تحصل على كريمة كثيفة ثم أضيفي الزيت و صلصة الكراميل في الأخير و واصل الخفق.

Continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse puis ajouter l'huile et la sauce caramel en dernier tout en continuant à battre.



المقادير

• عجينة الشؤو

• 125 غ حليب

• 125 غ ماء

• 125 غ زبدة

• قرصة ملح

• 1 ملعقة كبيرة سكر

• 4 إلى 5 بيض

• 150 غ فرينة

• كريمة الموسلين

(انظري ص 61)

INGRÉDIENTS

• Pâte à choux :

• 125 g de lait

• 125 g d'eau

• 125 g de beurre

• 1 pincée de sel

• 1 cuillère à soupe de sucre

• 4 à 5 œufs

• 150 g de farine

• Crème mousseline :

(voir page 61)

Les cygnes

البجع



4
انزع الكسرولة من النار، ضعي الفرينة دفعة واحدة وحركي بالنسباتولة أو ملعقة خشبية. ضعي الكسرولة على النار واتركي العجينة تجف مع التحريك حتى تنفصل العجينة عن جوانب الكسرولة.
Hors du feu, verser la farine d'un seul coup, remuer avec une spatule ou une cuillère en bois. Remettre la casserole sur le feu, dessécher la pâte en remuant vigoureusement jusqu'à ce qu'elle se détache des parois.



5
ضعي العجينة داخل وعاء الخلاط، أمزجي البيض بإضافته تدريجيا حتى تحصل على عجينة مطاطية نوعا ما. لا يجب أن تكون سائلة كثيرا.
Mettre la pâte dans le récipient du batteur, incorporer les œufs un à un jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement élastique. Il ne faut pas qu'elle soit trop liquide.



6
ضعي العجينة داخل كيس الحلواني رقم 8 وصبى المحتوى على صينية الفرن المدهونة قليلا بتشكيل أجزاء البجع. لتشكيل الفرقة استعمل قمع من الورق. أدخلها فرن درجة حرارته 200° لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

Mettre la pâte dans une poche à douilles cannelée n° 8 et verser le contenu sur une plaque légèrement graissée en façonnant les membres d'un cygne. Et pour le coup utiliser un comet. Cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 20 à 25 min.



1
داخل كسرولة: ضعي الحليب و الماء و الزبدة و ضعيها على النار حتى تنوب الزبدة كليا.
Dans une casserole: Mettre le lait, l'eau, le sel et le beurre et mettre sur le feu jusqu'à ce que le beurre fonde.

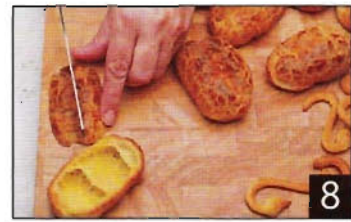


2
حضري كريمة الموسلين: داخل وعاء، اخفقي البيض مع السكر ثم أضيفي المايزينة.
Préparer la crème mousseline : Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre et ajouter la maïzena.



3
أضيفي الحليب و واصلي الخفق ثم أفرغي الخليط داخل كسرولة و ضعيها على النار حتى تحصل على كريمة كثيفة.

Ajouter le lait et continuer à battre et verser le mélange dans une casserole et mettre sur le feu jusqu'à épaississement.



املئي الجسم بالكريمة و ضعني الأجنحة و الرأس ثم ذري السكر فوق يجمع عجينة التشو.

عندما تستوي كعكات الشو، قطعي أعلى الحلقات ثم قطعي الأغطية إلى نصفين لتشكيل الأجنحة.

أضيفي القهوة الفورية ثم الزبدة تدريجيا مع مواصلة الخفق.

Remplir le corps de crème puis poser les ailes et la tête et saupoudrer les cygnes choux de sucre glace.

Une fois les choux cuits, fendre le haut des disques puis découper le chapeau en deux pour former les ailes.

Rajouter le café instantané puis le beurre progressivement en continuant à battre.

المقادير

- 5 بياض البيض
- 100 غ لوز مرحي
- 30 غ جوز مرحي
- 80 غ سكر
- 30 غ فرينة

• البرالين :

- 20 غ جوز
- 20 غ بندق
- 20 غ لوز
- 100 غ سكر ناعم
- 1 بياض بيض

• كريمة الزبدة :

- 250 غ مارجرين
- 3 صفار بيض
- قهوة فورية
- الشربات: كأس ماء
- 150 غ سكر

INGRÉDIENTS

- 5 blancs d'œuf
- 100 g d'amandes moulues
- 30 g de noix moulues
- 80 g de sucre
- 30 g de farine

• Praliné :

- 20 g de noix
- 20 g de noisettes
- 20 g d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf

• Crème au beurre :

- 250 g de margarine
- 3 jaunes d'œuf
- Café instantané
- Sirop : 1 verre d'eau
- 150 g de sucre



حضري البراليني: داخل وعاء، ضعي الجوز و البندق و اللوز و السكر الناعم و بياض البيض. اخلطي.

Préparer le praliné: Dans un bol, mettre les noix, les noisettes, les amandes, le sucre glace et le blanc d'œuf. Mélanger.



أفرغي الخليط المحضر داخل صينية الفرن المغطاة بورق الكبريت و أدخلها فرن درجة حرارته 180° حتى تكسب لونا ذهبيا و تستوي.

Verser le mélange préparé dans une plaque couverte de papier sulfurisé et cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à dorure et cuisson.



حضري كريمة الزبدة: داخل كسرولة، ضعي السكر ثم أضيفي الماء و ضعها على النار حتى تحصل على شربات كثيف.

Préparer la crème au beurre: Dans une casserole mettre le sucre et ajouter l'eau et mettre sur le feu jusqu'à l'obtention d'un sirop épais.



اخفقي بياض البيض حتى يصبح رغويا و أكثر كثافة مع إضافة السكر عندما يصبح بياض البيض رغويا. داخل وعاء، ضعي اللوز و الجوز و السكر الناعم و الفرينة.

Monter les blancs en neige en incorporant le sucre quand les blancs commencent à mousser. Dans une terrine mettre les amandes et les noix, le sucre glace et la farine.



أضيفي الخليط المغريل برفق على ثلاث مرات إلى بياض البيض المخفوق. أخلطي بالسباتولة.

Incorporer délicatement le mélange tamisé sur trois fois aux blancs d'œuf montés. Mélanger avec une spatule.



املئي كيس الحلواني بالخليط المحضر و صبي محتوي الكيس داخل صينية الفرن المغطاة بورق الكبريت. أدخلها الخلفات فرن درجة حرارته 180° لمدة 5 إلى 10 دقيقة.

Remplir une poche à douilles du mélange préparé et verser le contenu sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Cuire les cercles dans un four à 180°C de 5 à 10 min.



9 عندما تبرد الحلقات، قطعها بقالب دائري ليكون لها نفس الحجم.

Une fois les cercles refroidis les tracer à l'aide d'un emporte pièces pour avoir la même dimension des disques.



8 أضيفي القهوة و المارجرين المقطعة إلى مكعبات تدريجيا مع مواصلة الخفق حتى تحصل على كريمة كثيفة.

Ajouter le café et la margarine coupée en dés progressivement tout en continuant à battre et jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.



7 داخل وعاء الخلاط، ضعي صفار البيض و اخفقي ثم أضيفي السكر المحضّر على درجة 117°. واصل الخفق.

Dans un récipient à batteur, mettre les jaunes d'œuf et fouetter puis ajouter le sucre cuit à 117°C et continuer à battre.



12 زيني الداكواز بالبراليني المكسر ثم ذري السكر الناعم من فوق.

Décorer les dacquoise avec le praliné concassé puis les saupoudrer de sucre glace.



11 غطي بحلقة أخرى و شكلي أزهارا بكريمة الزبدة.

Couvrir avec un autre disque et façonner des fleurs avec la crème au beurre.



10 املئي كيس الحلواني بكريمة الموسلين و شكلي أزهارا على الداكواز.

Remplir une poche à douilles de crème mousseline et former des fleurs sur les dacquoise.

Les pyramides

الأهرامات

المقادير

• البسكويت :

• 4 بيض

• 100 غ سكر

• 90 غ قريفة

• 5 غ فانيليا

• عطر الموكو

• لوز موق

• شربات محضر بدرجة 30°

• كريمة الزبدة

(انظري ص 61)

INGRÉDIENTS

• Biscuit :

• 4 œufs

• 100 g de sucre

• 90 g de farine

• 5 g de vanille

• Extrait moko

• Amandes effilées

• Sirop cuit à 30° C

• Crème au beurre

(voir page 61)



ذري اللوز المورق المحمص والمرخي من فوق و غطي بمستطيل آخر. كرري نفس العملية مع المستطيلات المتبقية.

Saupoudrer d'amandes effilées grillées et concassées et couvrir avec un autre rectangle. Répéter la même opération avec les rectangles restants.



غطي السطح بكريمة الزبدة وقطعي البسكويت بالميل (قطريا) لتحصلي على مثلثين. اطلي كريمة الزبدة على المثلثات.

Couvrir la surface de crème au beurre et découper le biscuit en diagonale pour avoir 2 triangles. Étaler la crème au beurre sur les triangles.



أصقي المثلثين و غطي السطح بكريمة الزبدة و ذري اللوز المورق ثم قطعي البسكويت إلى مثلثات أو أهرامات.

Coller les deux triangles et couvrir la surface de crème au beurre et saupoudrer d'amandes effilées puis couper les gâteaux en triangles ou pyramides.



داخل وعاء، اخفقي البيض مع السكر حتى يصبح الخليط رغويا و أبيض.

Dans un récipient de robot de batteur, battre les œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement et que le mélange devienne mousseux.



في الأخير، أضيفي الفانيليا و القريفة برفق و اخطلي بالسياتولة. أدخلي البسكويت فرن درجة حرارته 180° لمدة 5 إلى 6 دقائق. قطعي البسكويت إلى 5 مستطيلات.

A la fin ajouter la vanille et la farine délicatement et mélanger. Enfourmer à 180° C pendant 5 à 6 minutes. Couper le biscuit en 5 rectangles.



انزعي البسكويت برفق من ورق الكبريت ثم اطلي كريمة الزبدة على المستطيل الأول.

Détacher les 5 rectangles délicatement du papier sulfurisé puis étaler le premier rectangle de crème au beurre.



المقادير

- 4 بيض
- 200 غ سكر
- 125 غ زيت
- 125 غ حليب
- 300 غ فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 125 g d'huile
- 125 g de lait
- 300 g de farine
- 1 paquet de levure
- Vanille

Les madeleines

مادلين



املئي كيس الحلواني بالعجينة المحضرة و صبي المحتوى داخل حاويات ورقية و اطهياها على درجة 180° لمدة 20 دقيقة.

Remplir une poche à douilles de la pâte préparée et verser le contenu dans des caissettes puis cuire à 180° C pendant 20 min.



داخل وعاء الخلاط الكهربائي، أخفقي البيض مع السكر حتى يصبح الخليط رغويا و كثيفا.

Dans le récipient du batteur électrique, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.



عندما تبرد حلوى المادلين، املئي كيس الحلواني بالمربى و احشي المادلين.

Une fois les madeleines refroidies, remplir une poche à douilles de confiture et fourrer les madeleines.



ضعي الزيت داخل كوب كبير ثم أضيفي الحليب و اخلطي. انقصي سرعة الخلاط و أضيفي الزيت المزوج مع الحليب.

Verser l'huile dans un grand verre puis ajouter le lait et mélanger. Réduire le batteur à une petite vitesse et ajouter l'huile mélangée au lait.



اطلي المربى على سطح المادلين و زينها بحبات الحلوى الملونة.

Etaler la confiture sur la surface de la madeleine et décorer avec bonbons colorés.



في الأخير أضيفي الفرينة مع الفانيليا و الخميرة مع مواصلة الخفق.

A la fin ajouter la farine mélangée à la vanille et la levure tout en continuant à battre.



جنواز بالبراليني Génoise pralinée

المقادير

• الجنواز:

- 7 إلى 8 بيض
- 175 غ سكر
- 175 غ فرينة
- 5 غ فانيليا

• كريمة الزبدة:

- 250 غ مارغرين
- 3 صفار بيض
- الشربات: 1 كوب ماء
- 150 غ سكر

• براليني

(انظري ص 12)

• التزيين

- 200 غ لوز مورق

INGRÉDIENTS

• Génoise :

- 7 à 8 œufs
- 175 g de sucre
- 175 g de farine
- 5 g de vanille

• Crème au beurre :

- 250 g de margarine
- 3 jaunes d'œuf
- Sirop : 1 verre d'eau
- 150 g de sucre

• Praliné

(voir page 12)

• Décoration:

- 200 g d'amandes effilées



4

حضري كريمة الزبدة: داخل وعاء الخلاط الكهربائي، ضعي صفار البيض واخفقي ثم أضيفي السكر المحضّر على 30° درجة واصلني الحفق.

Préparer la crème au beurre : Dans un récipient à batteur, mettre les jaunes d'œufs et fouetter puis ajouter le sucre cuit à 30°C et continuer à battre.

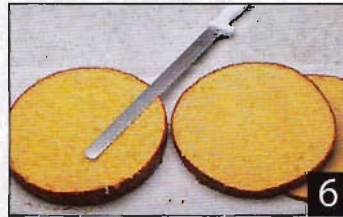


5

أضيفي القهوة والمارغرين تدريجيا والبرالين مع مواصلة الحفق حتى تحصلني على كريمة كثيفة. أضيفي الزيت في الأخير.

Ajouter le café et la margarine progressivement et le pralin tout en continuant à battre et jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

A la fin verser l'huile.



6

عندما تبرد الجنواز، قطعها إلى أقراص و مرقئها بالشربات باستعمال الفرشاة.

Une fois la génoise refroidie, la découper en disques et les imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau.



1

داخل وعاء، اخفقي البيض مع السكر حتى يصبح الخليط رغويا.

Dans le récipient du batteur électrique, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.



2

في الأخير، أضيفي الفانيليا و الفرينة المغربية ثم حركي برقق باستعمال السباتولة.

A la fin ajouter la farine tamisée et mélangée à la vanille, remuer délicatement avec une spatule.



3

أفرغي العجينة داخل قالب دائري و مغطى بورق الكبريت و أدخليه فرن درجة حرارته 180° لمدة 30 دقيقة.

Verser la pâte dans un moule rond couvert de papier sulfurisé et l'enfourner à 180°C pendant 30 minutes.



ذري اللوز الورق على الجنواز و قدميها.
Parsemer la génoise d'amandes effilées
et servir.



اطلي الكريمة على الجنواز كلها ثم ألصقي اللوز
المورق على الحواف. املئي كيس الحلواني بكريمة
الزبدة و زيني الجنواز.
Etaler la crème sur tout le gâteau puis
coller les amandes effilées sur les
bords. Remplir une poche à douilles de
crème au beurre et décorer la génoise.



اطلي القرص الأول بكريمة الزبدة و ذري البراليني
المرحي أو المدشش من فوق. كرري نفس العملية مع
الأقراص المتبقية و غطي سطح الجنواز بالكريمة.
Etaler la crème au beurre sur le 1er cercle et
parsemer de praliné moulu ou concassé.
Répéter la même opération avec les autres
disques et couvrir la surface de crème.

المقادير

- 200 غ فرينة
- قرصة ملح
- ملعقة كبيرة سكر
- 2 بيض
- 50 غ زبدة طرية
- 15 غ خميرة الخبز
- بنشور الليمون
- شربات
- التزيين:
- كريمة شانتيي
- كرز مسكر

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 œufs
- 50 g beurre ramolli
- 15 g de levure boulangère
- Zeste de citron
- Sirop
- Décoration :
- Crème chantilly
- Cerises confites

Les Babas

البابا



4

غطي العجينة بقطعة من القماش مبللة و اتركها تخمر لمدة 20 دقيقة في غرفة معتدلة. أخلطي الزبدة باليدين لمزجها مع العجينة ثم املئي قوالب البابا بالعجينة.

Couvrir avec une serviette humide et laisser la pâte lever pendant 20 minutes dans une pièce à température ambiante. Incorporer le beurre avec les mains puis remplir les moules à babas beurrés de pâte.



5

اتركها ترتاح لمدة 20 دقيقة ثم ادخلي قوالب البابا فرن ساخن لمدة 30 إلى 40 دقيقة. اسقي البابا الطهي في الشربات المحضر فور إخراجها من الفرن.

Laisser reposer 20 minutes puis cuire les babas dans un four préchauffé pendant 30 à 40 min. Plonger les babas cuits dans le sirop préparé dès la sortie du four.



6

احشي ثقوب البابا بكريمة الشانتيي و زينها بوضع الكرز المسكر المقطع إلى نصفين من فوق.

Farcir les babas de crème chantilly et couper les cerises confites en deux et orner la crème chantilly.



1

حضري المخمر و اتركه يرتاح 10 دقائق. داخل وعاء الخلاط، ضعي الفرينة المغرولة و الملح و السكر و البيض ثم اخفقي.

Préparer le levain et laisser reposer 10 min. Dans le récipient du batteur, mettre la farine tamisée, le sel, le sucre, les œufs et fouetter.



2

أضيفي المخمر في الأخير و واصلي الخفق حتى تحصل على عجينة متماسكة.

Ajouter le levain en dernier et continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



3

ادلكي العجينة باليدين برفعها للتخلص من الحبيبات. أضيفي الزبدة المقطعة إلى مكعبات.

Pétrir la pâte avec les mains en la soulevant pour éliminer tous les grumeaux. Ajouter le beurre coupé en cubes.



المقادير

• عجينة مسكرة
(انظري الصفحة 24)

• كريمة الفاناش :

• 150 غ شكولاتة
• 150 غ كريمة طازجة

• كريمة الليمون
(انظري ص 63)

INGRÉDIENTS

• Pâte sucrée
(voir page 24)

• Crème ganache :

• 150 g chocolat
• 150 g crème fraîche

• Crème au citron
(voir page 63)

فطائر صغيرة بالشكولاتة و الليمون Tartelettes chocolat citron



عندما تستوي الفطائر، املئها بكريمة الفاناش و ضعها في الثلاجة لمدة ساعة.

Une fois les tartelettes cuites, remplir les fonds de crème ganache et mettre 1 heure au frigo.



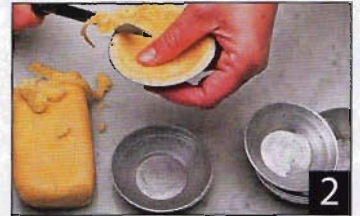
حضري الفاناش: داخل حمام مريم، ضعي الشكولاتة ثم أضيفي الكريمة الطازجة و اتركي المكونات لتذوب مع التحريك.

Préparer la ganache: Dans un bain marie, mettre le chocolat puis ajouter la crème fraîche et laisser fondre tout en remuant.



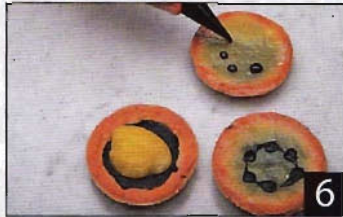
أخرجي الفطائر من الثلاجة و غطي السطح بكريمة الليمون.

Faire sortir les tartelettes du frigo et masquer la surface avec la crème au citron.



ضعي العجينة في قوالب الفطائر ثم باستعمال السكين تخلصي من العجينة الزائدة.

Mettre la pâte dans les moules à tartelettes, à l'aide d'un couteau enlever le surplus de pâte.



املئي كيس الحلواني بكريمة الفاناش و زيني الفطائر. ذري السكر الناعم و اللوز المورق على الفطائر.

Remplir une poche à douilles de ganache et décorer les tartelettes. Saupoudrer les tartelettes de sucre glace et d'amandes effilées.



غطي الفطائر بورق الألمنيوم ثم املئها بالحبوب المجافة و أدخلها الفرن لتستوي.

Couvrir les tartelettes de papier aluminium et les remplir de pois chiches puis enfourner jusqu'à cuisson.



المقادير

• عجينة مسكرة :

- 125 غ مارجرين
- 125 غ سكر ناعم
- 1 صفار بيض
- 300 غ فريضة
- 5 غ فانيليا

• كريمة الموسلين :

(انظري ص 61)

- فواكه من اختيارك

INGRÉDIENTS

• Pâte sucrée :

- 125 g de margarine
- 125 g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 300 g de farine
- 5 g de vanille

• Crème mousseline

(voir page 61)

- Fruits au choix

فطائر صغيرة بالفواكه Tartelettes aux fruits



4

حضري كريمة الموسلين: اخلطي جميع المكونات و ضعها على النار حتى تحصل على كريمة كثيفة.

Préparer la crème mousseline : Mélanger tous les ingrédients et mettre sur le feu jusqu'à épaississement de la crème.



1

حضري العجينة: داخل وعاء الخلاط، ضعي المارجرين والسكر الناعم و الفانيليا و صفار البيض. اخلطي جيدا.

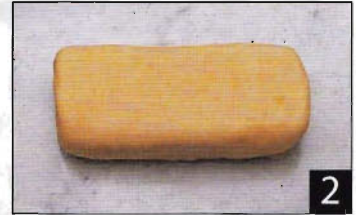
Préparer la pâte : Dans un récipient du batteur, mettre la margarine, le sucre glace, la vanille et le jaune d'œuf. Bien mélanger.



5

انزعي الكريمة من النار، أضيفي بشور الليمون و الفانيليا و اخلطي بالسباتولة.

Retirer du feu, ajouter le zeste de citron et la vanille et mélanger avec une spatule.



2

أضيفي الفريضة و اجمعي العجينة، شكلي كرية ثم اتركها ترتاح في البراد.

Ajouter la farine et ramasser la pâte puis former une boule et laisser reposer au frais.



6

أضيفي الزبدة و اخلطي بالخلط الكهربائي حتى تحصل على كريمة كثيفة.

Incorporer le beurre et mélanger au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.



3

ضعي العجينة في قوالب الفطائر. غطي الفطائر بورق الألمنيوم و املئها بالحبوب المجافة ثم ادخليها الفرن حتى تستوي.

Mettez la pâte dans les moules à tartelettes. Couvrir les tartelettes de papier aluminium et les remplir de pois chiches puis enfourner jusqu'à cuisson.



زيني بالفواكه المقطعة إلى شرائح و اطيهم بالجلويه.

Décorer avec les fruits coupés en tranches et napper les fruits de gelée.



املئي كيس الحلواني بكمية المولدين و احشي الفطائر بهذه الكريمة.

Remplir une poche à douilles de crème mousseline et garnir les fonds de tartes de crème.



باستعمال الفرشاة، اطلي حواف الفطائر بالجلويه و رمديها في الجوز المدشش.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner le bord des tartelettes de gelée et les enrober de noix concassées.

Tranches au citron قطع بالليمون

المقادير

• ورقة بسكويت
(انظري ص 62)

• ½ ل شربات

• كريمة الليمون
(انظري ص 63)

• 150 غ مسحوق الشانتيبي

• 150 غ ماء

INGRÉDIENTS

• 1 feuille de biscuit
(voir page 62)

• ½ litre de sirop

• Crème au citron
(voir page 63)

• 150 g de poudre de
chantilly

• 150 g d'eau



داخل وعاء الخلاط، ضعي مسحوق الشانتيبي و الماء و اخفقي حتى تحصلين على كريمة كثيفة.

Dans le récipient du batteur, mettre la poudre chantilly et l'eau et fouetter jusqu'à épaississement.



قطعي البسكويت إلى 3 أجزاء متساوية على شكل مستطيل و اسقيها بالشربات. اطلي طبقة من كريمة الشانتيبي و طبقة من كريمة الليمون على المستطيل الأول.

Couper le biscuit en 3 parts égales de forme rectangulaire et l'imbiber de sirop. Étaler 1 couche de crème chantilly et une couche de crème au citron sur le premier rectangle.



غطي بالمستطيل الثاني و كرري نفس العملية مع القرص الثاني و القرص الأخير ثم غطي سطح البسكويت بكريمة الشانتيبي و كريمة الليمون. ضعي البسكويت لمدة ساعة في البراد ثم قطعيه و زينيه ببشور الليمون

Couvrir avec le deuxième et répéter la même opération avec le deuxième et le dernier biscuit et couvrir la surface de crème chantilly et de crème au citron. Mettre 1 heure au frigo puis décorer avec du zeste de citron.



حضري الكريمة: داخل وعاء، ضعي عصير الليمون و السكر و اخفقي ثم أضيفي البيض.

Préparer la crème : Dans un bol, mettre le jus de citron, le sucre ; fouetter puis ajouter les œufs.



ضعي الخليط على حمام مريم، أكملني الخفق حتى يصبح الخليط كثيفا و يتضاعف حجمه.

Mette au bain marie, continuer à battre jusqu'à ce que le mélange double de volume.



انزعي الخليط من النار و أضيفي المارجرين و اخلطي جيدا باستعمال المضرب اليدوي.

Retirer du feu et ajouter le beurre et bien mélanger avec un fouet.



شارلوت ملفوفة بحجم صغير

Mini charlotte enroulée

المقادير

• ورقة بسكويت
(انظري ص 62)

• مربى المشمش

• كريمة خفيفة :

• ½ لتر حليب

• 150 غ سكر

• 50 غ مايزينة

• 2 إلى 3 بيض

• فانيليا

• 10 غ جيلاتين

• 150 غ كريمة طازجة

• شربات محضر على 30 درجة:

• ½ لتر ماء

• 315 غ سكر

• شريحة ليمون

INGRÉDIENTS

• 1 feuille de biscuit
(voir page 62)

• Confiture d'abricot

• Crème allégée :

• ½ litre de lait

• 150 g de sucre

• 50 g de maïzena

• 2 à 3 œufs

• Vanille

• 10 g de gélatine

• 150 g de crème fraîche

• Sirop cuit à 30°C :

• ½ litre d'eau

• 315 g de sucre

• 1 tranche de citron



4 احشي قوالب الشارلوت بالكريمة المخففة و ضعي رولي بحجم صغير من فوق.

Garnir les moules à charlotte de crème allégée et couvrir d'un mini roulé.



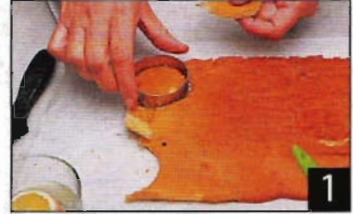
5 غطي الكل بقرص البسكويت و غلفي الشارلوت بحجم صغير بفيلم البلاستيك. ضعي قوالب الشارلوت في البراد لمدة ساعة.

Couvrir le tout avec le disque de biscuit et envelopper les mini charlottes dans le film plastique. Mettre une heure au frigo.



6 اقلبي القوالب على أوراق صغيرة دائرية و زيني الحواف بكريمة الشانتيبي.

Retourner les moules sur des mini cartons ronds et décorer les bords avec la crème chantilly.



1 خذي شريحة البسكويت المسقية بالشربات، اطلبي المربي على البسكويت و لفيه حتى الوسط ثم قطعي باقي البسكويت إلى أقراص باستعمال قالب دائري.

Prendre la feuille de biscuit imbibée de sirop, étaler la confiture dessus et l'enrouler jusqu'au milieu et découper le reste en disques à l'aide d'un emporte pièces.



2 قطعي الحبوب إلى رولي بحجم صغير و احتفظي به.

Couper le boudin en mini roulés et réserver.



3 غطي قوالب فردية بالفيلم البلاستيكي ثم ضعي الرولي بحجم صغير داخل القوالب و اطلبي فوقها المربي.

Couvrir des moules individuels de film plastique puis disposer dedans les mini roulés et les imbiber de confiture.



فطائر الكراميل الصغيرة Tartelettes au caramel

المقادير

• عجينة مسكرة بالجوز:

- 100 غ مارجرين
- 100 غ سكر ناعم
- 125 غ جوز و لوز مرحي
- 150 غ فرينة
- قرصة خميرة كيميائية
- 1 صفار بيض

• كريمة قشدة الكراميل:

- 180 غ كريمة طازجة
- 3 صفار بيض
- 100 غ سكر
- 50 غ سكر
- 10 غ جيلاتين
- 350 غ كريمة طازجة مخفوقة

• التزيين:

- جوز الكراميل
- صلصة الكراميل (ديكو جيل)
- جوز مدشش

INGRÉDIENTS

• Pâte sucrée aux noix :

- 100 g de margarine
- 100 g de sucre glace
- 125 g de noix et d'amandes moulues
- 150 g de farine
- 1 pincée de levure
- 1 jaune d'œuf

• Crème mousse caramel :

- 180 g crème fraîche
- 3 jaunes d'œuf
- 100 g de sucre
- 50 g de sucre
- 10 g de gélatine
- 350 g de crème fraîche fouettée

• Décoration :

- Noix caramélisées
- Sauce caramel (déco gel)
- Noix concassées



حضري قشدة الكراميل: حضري الكراميل ثم أضيفي باقي المكونات و حركي ثم أضيفي البيض.

Préparer la mousse caramel : Préparer le caramel puis ajouter le reste des ingrédients et remuer puis ajouter les œufs.



أضيفي الخليط و امزجيه مع الكراميل ثم انزعي الكسرولة من النار و اتركي الخليط يبرد.

Incorporer le caramel et fouetter puis retirer du feu et laisser refroidir.



اخفقي الكريمة السائلة و امزجها برفق مع قشدة الكراميل.

Fouetter la crème liquide et l'incorporer délicatement à la mousse caramel.



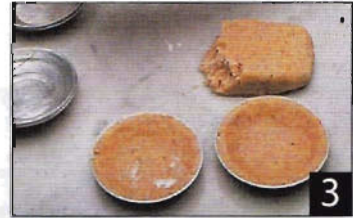
حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



حضري العجينة: داخل وعاء، اخلطي الزبدة مع السكر. أضيفي صفار البيض و الخميرة و الجوز و اللوز و اجمعي بالعجينة. اتركها ترتاح في البراد.

Préparer la pâte : Dans une terrine, travailler le beurre avec le sucre. Ajouter le jaune d'œuf, la levure, les noix et amandes, ramasser avec la farine. Laisser reposer au frais.



املئي قوالب الفطائر بالعجينة، غطيها بورق الألمنيوم و املئها بالحبوب الجافة ثم أدخلها الفرن حتى تستوي.

Foncer les moules à tartelettes de pâte, couvrir d'aluminium et remplir de légumes secs puis enfourner.



9

زيني الفطائر بالكراميل و أنصاف الجوز بالكراميل.
Décorer les tartelettes au caramel avec
des noix caramélisées.



8

انزعي القشدة من القوالب و غطيها بالكراميل
ثم ضعها فوق الفطائر المغطاة بالكراميل و الجوز
المدشش.
Démouler les mousses congelées et les
napper de caramel puis les disposer
sur les fonds de tartes enrobés de
caramel et de noix concassées.



7

أفرغي قشدة الكراميل داخل قوالب السليكون
و ضعها في الثلاجة.
Verser la mousse caramel dans un
moule silicone et mettre au
congélateur.