

المقادير

• ورقة بسكويت
(انظري ص 62)

• ½ ل شربات

• قشدة الكراميل
(انظري ص62)

• 200 غ كراميل بني

INGRÉDIENTS

• 1 feuille de biscuit
(voir page 62)

• ½ litre de sirop

• Mousse caramel
(voir page 62)

• 200 g caramel brun

Tarte caramélisée

فطيرة بالكراميل



غطي السطح بالكراميل السائل و غطي سطح القشدة.
Napper la surface de caramel liquide et l'étaler sur la mousse.



حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



املئي كيس الحلواني بالكراميل و زيني الكعكة ثم
ضعيها في البراد.

Remplir une poche à douilles de caramel
et façonner le gâteau puis mettre au frais.



ضعي شريحة البسكويت داخل قالب على شكل ورقة
و انسقيها بالشربات.

Placer la feuille de biscuit dans un moule
en forme d'une feuille et l'imbiber de
sirop.



املئي القالب بقشدة الكراميل و اجعلها ملساء.
بأسباتولة.

Remplir le moule de mousse caramel et
lisser avec une spatule.



شارلوت باردة Charlotte glacée

المقادير

• 1 ل كريمة الحلواني مخففة
(انظري ص 65)

• بسكويت
(انظري ص 62)

• فواكه موسمية

• ½ ل شربات

• جولييه

• 150 غ نشاتني

• 150 غ ماء

INGRÉDIENTS

• 1 litre de crème
pâtissière allégée
(voir page 65)

• Biscuit
(voir page 62)

• Fruits de saison

• ½ litre de sirop

• Gelée

• 150 g de chantilly

• 150 g d'eau



4

اسقي البسكويت بالشربات و غطيه بالكريمة المخففة
ثم ضعي فوقها قطع من البسكويت.

Imbibez le biscuit de sirop et couvrir avec
la crème allégée puis couvrir avec des
morceaux de biscuits.



5

ضعي طبقة أخرى من الكريمة ثم ضعي الفواكه
الموسمية المقطعة طولياً.

Couvrir d'une autre couche de crème,
garnir avec les fruits de saison coupés
en longueur.



6

غطي الفواكه بالبسكويت مثلث الشكل، اسقيه
بالشربات واطلي الكريمة على سطح الكعك.

Couvrir avec un biscuit triangulaire,
l'imbiber de sirop et étaler la crème sur
la surface du gâteau.



1

حضري الكريمة المخففة:

اتركيها تبرد و احتفظي بها على جنب.

Préparer la crème allégée:
Laisser refroidir et réserver.



2

خذي قالباً، اطلبي بالجولييه ثم ضعي الفواكه (أناناس
و كرز مسكر) على الحواف و ضعي البسكويت داخل
القالب.

Prendre un moule, le badigeonner de
gelée puis disposer les fruits (ananas et
cerises confites) sur les bords et disposer
le biscuit au fond.



3

أضيفي الكريمة الطازجة إلى الكريمة المخففة و حركي
برفق بالسباتولة.

Ajouter la crème fraîche fouettée à la
crème allégée et remuer délicatement
avec une spatule.



9

باستعمال فرشاة، اظلي الفواكه بالجلوليه و زيني بها الشارلوت.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner les fruits de gelée et les disposer sur la charlotte.



8

اطلي كريمة الشانتيلي على الكعكة كلها. املتي كيس الحلواني بكريمة الشانتيلي و زيني سطح الكعكة.

Étaler la crème chantilly sur tout le gâteau. Remplir une poche à douilles de crème chantilly et décorer la surface.



7

داخل وعاء الخلاط الكهربائي، ضعي مسحوق الشانتيلي و الماء ثم اخفقي حتى تحصلين على كريمة كثيفة.

Dans un récipient du batteur électrique, mettre la poudre chantilly et l'eau et fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

المقادير

• بسكويت
(انظري ص 62)

- شرائح الليمون
- كريمة الشانتيلي

• قشدة الليمون

• 125 غ عصير الليمون

• 100 غ سكر

• 3 صفار بيض

• 2 بيض

• 10 غ جلاتين

INGRÉDIENTS

• Biscuit
(voir page 62)

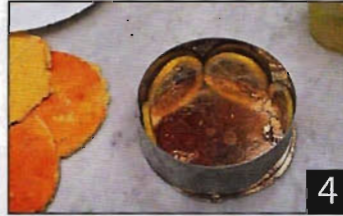
- Tranches de citron
- Crème chantilly

• Mousse au citron

- 125 g jus de citron
- 100g sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- 2 oeufs entiers
- 10 g gélatine

Miroir au citron

مرآة بالليمون



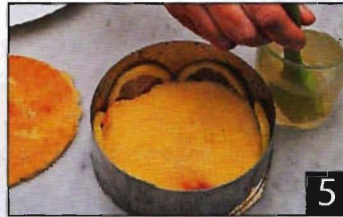
اطلي القالب بالشربات و ضعي على حواف القالب
الدائري شرائح الليمون.

Badigeonner un moule de sirop et placer
les tranches de citron sur les bords du
moule rond.



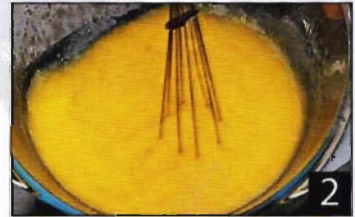
حضري قشدة الليمون: اخلطي جميع المكونات ثم
أضيفي عصير الليمون في الأخير مع التحريك.

Préparer la mousse au citron: Mélanger
tous les ingrédients et ajouter le jus de
citron en dernier tout en remuant.



ضعي قرص بسكويت داخل القالب و اسقيه
بالشربات.

Disposer le cercle de biscuit au fond du
moule et l'imbeber de sirop.



ضعي الخليط على حمام مريم مع مواصلة الخفق حتى
تحصلي على كريمة كثيفة ثم اضيفي الجلاتين و حركي
حتى تذوب.

Mettre le mélange au bain marie en
continuant à fouetter jusqu'à l'obtention
d'une crème épaisse, ajouter la gélatine et
remuer jusqu'à ce qu'elle fonde.



اخفقي الكريمة الطازجة و أضيفيها إلى قشدة الليمون
مع التحريك برفق.

Fouetter la crème fraîche et l'ajouter à la
mousse au citron en remuant
délicatement.



أضيفي المورينغ و حركي برفق باستعمال السباتولة
و احتفظي بها في الثلاجة.

Ajouter la meringue et remuer
délicatement avec une spatule et
réserver au frais.



9

اطلي المرأة بجوليه الليمون وزينه بقماع مليء بالقماش.

Glacer le miroir avec un nappage de citron et décorer avec un cornet rempli de ganache.



8

اطلي قشدة الليمون على الكعكة واجعلها ملساء بالسكين ثم غطيها بكريمة الشانتي، أملسها جيدا و اتركها ترتاح لمدة ساعة في الثلاجة.

Étaler la mousse au citron sur le gâteau et lisser avec un couteau puis couvrir de crème chantilly, bien lisser et laisser reposer une heure au frigo.



7

صبى قشدة الليمون على البسكويت و غطي القشدة بقطعة من البسكويت المسقي بالشربات ثم ضعي الكريمة و بسكويت مسقي بالشربات.

Verser la mousse au citron sur le biscuit et couvrir avec un autre biscuit imbibé de sirop puis couvrir de crème et un autre biscuit imbibé de sirop.

المقادير

• بسكويت الدوقة :

- 4 بيض
- 100 غ سكر
- 40 غ لوز مرحي
- 80 غ فرينة

• كريمة الجبن :

- شربات
- 3 صفار بيض
- 10 غ جيلاتين
- 200 غ جبن أبيض
- 200 غ كريمة طازجة مخفوقة
- 50 غ سكر ناعم

• التزيين :

- 1 علبة خوخ بالشربات
- مورينغ

INGRÉDIENTS

• Biscuit duchesse :

- 4 œufs
- 100 g de sucre cristallisé
- 40 g amandes moulées
- 80 g de farine

• Crème au fromage :

- Sirop
- 3 jaunes d'œuf
- 10 g de gélatine
- 200 g fromage blanc
- 200 g crème fraîche fouettée
- 50 g sucre glace

• Décoration :

- 1 boîte de pêche en sirop
- Meringue

بسكويت بالمورينغ Mini biscuits meringués



4 اخفقي الكريمة الطازجة مع إضافة 50 غ من السكر الناعم واخلطي حتى تحصل على كريمة كثيفة.

Faire monter la crème fraîche en incorporant 50 g de sucre glace et mélanger jusqu'à épaississement.



1 حضري البسكويت الدوقة: داخل وعاء الخلاط، ضعي البيض و السكر و اخلطي حتى يصبح الخليط أبيضاً. أضيفي الفرينة و حركي برفق.

Préparer le biscuit duchesse : Dans le récipient du batteur, mettre les œufs, le sucre et mélanger jusqu'à blanchissement. Ajouter la farine et remuer délicatement.



5 امزجي الكريمة الطازجة المخفوقة مع كريمة الجبن مع الخفق برفق.

Incorporer la crème fraîche fouettée au mélange de crème au fromage en fouettant délicatement.



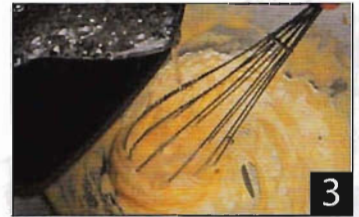
2 أضيفي خليط السكر و اللوز في الأخير و ضعي العجينة داخل قالب مغلف بورق الكبريت ثم أدخليه فرن درجة حرارته 200° لمدة 5 إلى 6 دقائق.

Ajouter le mélange de sucre et amandes et verser la pâte dans un moule couvert de papier sulfurisé et enfourner à 200 °C de 5 à 6 minutes.



6 عندما يبرد البسكويت، قطعيه إلى أقراص باستعمال قالب دائري ثم ضعيها داخل قوالب دائرية و اسقيها بالشربات.

Une fois le biscuit refroidi, le découper en disques à l'aide d'un emporte pièces rond puis les placer dans des moules ronds et les imbiber de sirop.



3 حضري كريمة الجبن: اخلطي جميع المكونات ثم أضيفي الشربات واصلني الخليط حتى تحصل على كريمة كثيفة. Préparer la crème au fromage : Mélanger tous les ingrédients puis ajouter le sirop et continuer à battre jusqu'à épaississement.



9

املئي كيس الحلواني بالمرينغ و زيني البسكويت.
باستعمال نفاثة المطبخ اجعلي لون المرينغ ذهبيا.

Remplir une poche à douilles de meringue et décorer les mini biscuits.
Faire dorer la meringue avec un chalumeau de cuisine.



8

ضعي القليل من المرينغ على البسكويت و ضعي
أنصاف الخوخ فوق البسكويت.

Mettre un peu de meringue sur les
biscuits et mettre les moitiés de pêche
sur le biscuit.



7

املئي القوالب حتى التصف بكريمة الجبن
و غطيها بالفواكه (خوخ) المقطعة إلى مربعات ثم
غطيها بقرص آخر من البسكويت المسقي بالشربات.
Remplir les moules à moitié de crème
au fromage et couvrir de fruits (pêche)
coupés en dés puis couvrir d'un autre
disque de biscuit imbibé de sirop.

المقادير

• كعكة •

(انظري ص 18)

• قشدة الليمون •

(انظري ص 36)

• كريمة الجبن •

(انظري ص 38)

• قطع الكيوي •

• كريمة الشانتيي •

• شربات محضر على 30° •

INGRÉDIENTS

• Génoise

(voir page 18)

• Mousse au citron

(voir page 36)

• Crème au fromage

(voir page 38)

• Tranches de kiwis

• Crème chantilly

• Sirop à 30°

كعكة بقشدة الليمون و الجبن Génoise à la mousse fromage citron



4

غطي القرص الأخير المسقي بالشربات و اطلي كريمة الشانتيي على كامل الكعكة و اجعلها ملساء باستعمال السكين.

Couvrir avec le dernier disque imbibé de sirop et étaler la crème chantilly sur tout le gâteau et bien lisser avec un couteau.



5

الصقي اللوز المورق و المحمص على حواف الكعكة. Collez les amandes effilées et grillées sur les bords du gâteau.



6

ضعي أقراص الكيوي على سطح الكعكة و زينها بكريمة الشانتيي.

Disposer les rondelles de kiwi sur la surface de la génoise et décorer avec la crème chantilly.



1

اخلطي كريمة الجبن مع قشدة الليمون و امزجها مع التبحريك برفق باستعمال السباتولة.

Mélanger la crème au fromage avec la mousse au citron et bien l'incorporer en remuant délicatement avec une spatule.



2

قطعي الجنواز إلى ثلاث أقراص ثم اسقيها بالشربات و اطلي خليط الكريمة على القرص الأول و غطيه بقطع الكيوي.

Découper la génoise en trois disques puis les imbibez de sirop et étaler le mélange de crème sur le premier et couvrir avec quelques morceaux de kiwis.



3

غطي القرص الثاني المسقي بالشربات و غطيه بطبقة أخرى من الكريمة.

Couvrir avec le deuxième disque imbibé de sirop et couvrir d'une autre couche de crème.



المقادير

- 125 غ لوز
- 125 غ بندق
- 125 غ سكر
- 75 غ فرينة
- 5 بياض بيض

• قشدة اللوز:

- 125 غ لوز مرحي رقيق
- 30 غ فستق
- 2 صفار بيض
- 100 غ زبدة

• فانش بالبرتقال

(انظري ص 63)

- مورينغ سويسرية

مثلثات بكريمة قشدية Triangles à la crème moussée



4 حضري قشدة اللوز: داخل وعاء، اخلطي اللوز المرحي بالخلط الكهربائي مع الفستق و البيض مع إضافة مكعبات الزبدة تدريجيا.

Préparer la mousse d'amandes :
Dans un saladier, mélanger avec un batteur électrique les amandes, les pistaches, les œufs en ajoutant progressivement le beurre.



1 داخل وعاء الخلط، اخفقي بياض البيض حتى يصبح قشديا مع إضافة السكر تدريجيا.

Dans le récipient du batteur, battre les blancs d'œuf en neige en incorporant progressivement le sucre.



5 أضيفي عصير البرتقال إلى كريمة الفانش، حركي جيدا و اتركها تبرد.

Ajouter le jus d'orange à la crème ganache, bien remuer et laisser refroidir.



2 أضيفي البندق و اللوز و حركي برفق، اجمعي العجينة بالفرينة.

Ajouter les noisettes et les amandes et remuer délicatement, ramasser avec la pâte farine.

• Mousse d'amandes :

- 125 g de poudre d'amandes
- 30 g de pistaches moulues
- 2 jaunes d'œuf
- 100 g de beurre

• Ganache à l'orange

(voir page 63)

- Meringue suisse



6 قطعي بسكريت الداكواز إلى ثلاث قطع و ضعي القطعة الأولى داخل قالب مربع و صبي عليها كريمة الفانش.

Couper le biscuit dacquoise en trois et placer le premier morceau dans un moule carré et verser dessus la crème ganache.



3 أفرغي العجينة في صينية الفرن المغطاة بورق الكبريت و ادخليها الفرن حتى تستوي.

Verser la pâte dans une plaque à four couverte de papier sulfurisé et enfourner jusqu'à cuisson.



9

شكلي سطح الكعكة و أحرقي المارينغ بنفائة المطبخ.
زيني بالفواكه الجافة و شرائح البرتقال.

Façonner la surface et brûler la meringue avec un chalumeau. Décorer avec des fruits secs et des rondelles d'orange.



8

غطي بالبسكويت الثالث و اطلبي المارينغ السويسري و اجعليه أملس باستعمال السكين.

Couvrir avec le troisième biscuit et étaler dessus la meringue suisse et bien lisser avec un couteau.



7

اطلي الفاناش جيدا على بسكويت الداكواز و غطي القاناش ببسكويت آخر ثم أطلبي عليه قشدة اللوز.

Bien étaler la ganache sur le biscuit couvrir avec un autre biscuit et étaler dessus la mousse d'amandes.

المقادير

• عجينة السكر
(انظري ص 30)

• مربي

• كريمة اللوز:

• 125 غ زبدة

• 125 غ سكر

• 125 غ لوز مرحي رقيق

• 1 ملعقة كبيرة مايزينة

• 2 إلى 3 بيض

• 5 غ فانيليا

• بشور الليمون

• التزيين:

• جولييه

• كرز مسكر

INGRÉDIENTS

• Pâte sucrée
(voir page 30)

• Confiture

• Crème d'amandes :

• 125 g de beurre

• 125 g de sucre

• 125 g poudre d'amandes

• 1 cuillère à soupe de maïzena

• 2 à 3 œufs

• 5 g de vanille

• Zeste d'un citron

• Décoration :

• Gelée

• Cerises confites

فطائر صغيرة باللوز Tartelettes aux amandes



ضعي ملعقة كبيرة من المربي على الفطائر.

Mettre une cuillère à soupe de confiture sur les fonds de tartelettes.



حضري الحشو: داخل وعاء، ضعي اللوز مرحي و السكر و المايزينة و الفانيليا و بشور الليمون و الزبدة الطرية. اخلطي جيدا بالمضرب.

Préparer la farce : Dans un saladier, mettre la poudre d'amandes, le sucre, la maïzena, la vanille, le zeste de citron et le beurre mou. Bien mélanger avec un fouet.



غطي المربي بملعقة كبيرة من كريمة اللوز و ذري فوقها اللوز المورق. أدخلي القوالب فرن درجه حرارته 180° لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

Couvrir la confiture d'une cuillère de crème d'amandes et parsemer dessus les amandes effilées. Enfourner à 180°C pendant 15 à 20 minutes.



أضيفي البيض تدريجيا حتى تحصلتي على كريمة كثيفة.

Ajouter progressivement les œufs (un à un) jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.



عندما تستوي الفطائر، اتركها تبرد ثم اطلبيها بالجولييه ثم زينها بالكرز المسكر.

Une fois les tartelettes cuites, laisser refroidir et les badigeonner de gelée puis décorer avec les cerises confites.



غطي قوالب الفطائر المدهونة بالزبدة بالعجينة المسكرة و شكلي ثقوبا في العجينة باستعمال الشوكة.

Couvrir les moules à tartelettes beurrées de pâte sucrée puis les piquer avec une fourchette.



سانت هونوري La sainte honorée

المقادير

• عجينة الشو
(أنظري ص 10)

• عجينة مورقة
(أنظري ص 64)

• كريمة الحلواني
(أنظري ص 65)

• كريمة الموسلين
(أنظري ص 61)

• كريمة مخفوقة

• كراميل

• 150 غ سكر

• ماء

• فستق

• لوز

INGRÉDIENTS

• Pâte à choux
(voir page 10)

• Pâte feuilletée
(voir page 64)

• Crème pâtissière
(voir page 65)

• Crème mousseline
(voir page 61)

• Crème fraîche fouettée

• Caramel

• 150 g sucre

• Eau

• Pistaches

• Amandes



على صينية الفرن، ضعي ما تبقى من عجينة الشو بتشكيل كريات صغيرة.

Sur une plaque allant au four, verser le reste de la pâte à choux, et former des petites boules de pâte à choux.



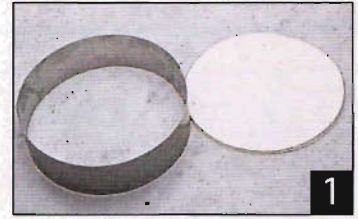
حضري الكراميل: داخل كسرولة، ضعي السكر ثم أضيفي نصف كأس من الماء و ضعي الكسرولة على النار حتى يتحول الخليط إلى كراميل.

Préparer le caramel : Dans une casserole, mettre le sucre puis ajouter un demi verre d'eau et mettre sur le feu jusqu'à caramélisation.



املئي كيس الحلواني بكريمة الحلواني واحشي كريات عجينة الشو.

Remplir une poche de douilles de crème pâtissière et fourrer les boulettes de pâte à choux.



أسطي العجينة المورقة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، قطعي العجينة إلى أقراص باستعمال قالب

Abaissez la pâte feuilletée sur une table farinée, et la découper en cercles avec un emporte pièce.



ضعي عجينة الشو داخل كيس الحلواني وشكلي أساور على أطراف الأقراص المورقة.

Mettre la pâte à choux dans une poche à douilles et dessiner sur les contours des cercles feuilletés.



شكلي ثقوبا في الأقراص باستعمال الشوكة. أدخلني الأقراص الفرن لمدة 30 إلى 40 دقيقة. عندما تستوي الأقراص، أتركها في الفرن.

Piquer les cercles avec une fourchette. Mettre au four pendant 30 à 40 min. Après cuisson, laisser les cercles au four.



باستعمال الشوكرة، زيني سانت هونوري بشبكة من الكراميل.

A l'aide d'une fourchette, décorer la sainte honorée avec une toile de caramel.



املئي القرص المورق بكرème الحلواني و ضعي كريات الشو حول القرص المورق.

Remplir le disque feuilleté de crème pâtissière et dresser les boules de pâte à chou tout autour.



أغطسي كريات الشو في الكراميل ثم رمديها في اللوز و الفستق المدشش.

Tromper les boules de pâte à chou dans le caramel puis les enrober d'amandes et pistaches concassées.

المقادير

• 2 عجينة مورقة
(نظري ص 64)

• 2 بسكويت
(انظري ص 62)

• كريمة الزبدة
(انظري ص 61)

• براليني مرحي

• شربات

INGRÉDIENTS

• 2 feuilles de
pâte feuilletée
(voir page 64)

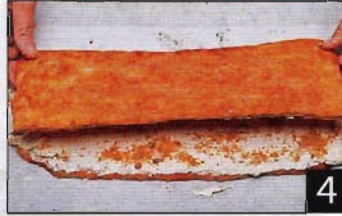
• 2 biscuits
(voir page 62)

• Crème au beurre
(voir page 61)

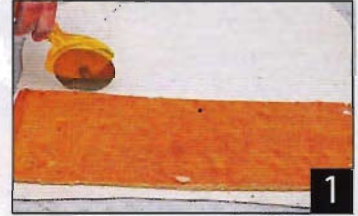
• Pralin moulu

• Sirop

بافي بكريمة البراليني Pavé à la crème pralinée



4 غطي البسكويت المطلي بالمستطيل المورق و اطلي كريمة الزبدة عليه.
Couvrir avec le rectangle de pâte feuilletée et étaler dessus la crème au beurre.

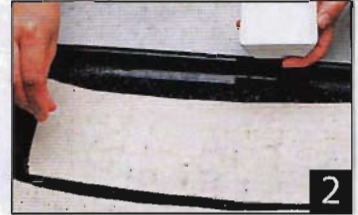


1 على طاولة عمل مرشوشة بالفريزة، أبسطي العجينة المورقة و قطعها إلى مستطيلين متساويين.
Sur une planche farinée, abaisser la pâte feuilletée puis la découper en deux rectangles à parts égales.



5 ذري البراليني المرحي و غطي بقطعة البسكويت و كرري نفس العملية حتى البسكويت الأخير و آخر مستطيل مورق.

Saupoudrer de pralin moulu couvrir de biscuit et répéter l'opération jusqu'au dernier biscuit et rectangle pâte feuilletée.



2 شكلي ثقبيا باستعمال الفرشاة و ذري السكر ثم أدخلها الفرن حتى تستوي.
Piquer les rectangles avec une fourchette et les saupoudrer de sucre puis les enfourner jusqu'à cuisson.



6 زيني سطح الكعكة و ذري السكر الناعم من فوق. قطعي الكعكة إلى شرائح مستطيلة و قدميها.

Décorer la surface du gâteau et saupoudrer de sucre glace. Découper en tranches rectangulaires et servir.



3 اسقي البسكويت بالشربات و اطلي كريمة الزبدة عليه و ذري البراليني المرحي من فوق.

Imbiber le biscuit de sirop et étaler dessus la crème au beurre et saupoudrer de pralin moulu.



المقادير

• البسكويت
(انظري ص 62)

• قشدة الفراولة :

- 300 غ عصيدة الفراولة
- 150 غ سكر
- 10 غ جيلاتين
- 150 غ كريمة مخفوقة

• التخزين :

- 100 غ مسحوق الشانتيبي
- 100 غ ماء بارد
- 400 فراولة

INGRÉDIENTS

• Biscuit
(voir page 62)

• Mousse aux fraises :

- 300 g de coulis de fraises
- 150 g de sucre
- 10 g de gélatine
- 150 g de crème fouettée

• Décoration :

- 100 g de poudre de chantilly
- 100 g d'eau froide
- 400 g de fraises

Fraisier

كعكة الفراولة



ضعي أقراص البسكويت المسقية بالشربات داخل القوالب الدائرية واملئها إلى النصف بالقشدة. Placer les disques de biscuits imbibés de sirop dans les moules ronds et les remplir à moitié de mousse.



أضيفي قطع الفراولة فوق القشدة و غطيها بقطعة من البسكويت المسقي بالشربات.

Ajouter des morceaux de fraises sur la mousse et couvrir avec un morceau de biscuit imbibé de sirop.



اخفقي كريمة الشانتيبي مع الماء البارد حتى يتكاثف حجمها.

Faire monter la crème chantilly avec l'eau froide jusqu'à ce qu'elle double de volume.



حضري القشدة: ضعي الفراولة المرحية داخل كسرولة ثم أضيفي السكر و ضعي الكسرولة على النار، أضيفي الجيلاتين و اتركي الخليط يبرد.

Préparer la mousse : Mettre les fraises mixées dans une casserole, ajouter le sucre et Mettre à chauffer sur le feu puis rajouter la gélatine et laisser refroidir.



أضيفي الكريمة الطازجة المخفوقة إلى عصيدة الفراولة الباردة و حركي برفق.

Rajouter la crème fraîche fouettée au coulis fraises froid et remuer délicatement.



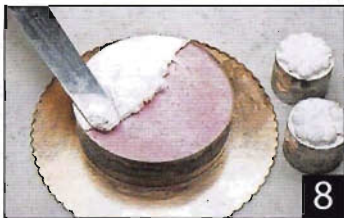
غلفي قوالب دائرية و اطليها بالجلوبلي. ضعي قطع الفراولة على حواف القوالب.

Chemiser des moules ronds et les badigeonner de gelée. Disposer les morceaux de fraises sur les bords des moules.



املئي كيس الخلواني بكريمة الشانتيلي و شكلي سطح الكعكة. أكملني بتزيين الكعكة بوضع قطع الفراولة في الوسط.

Remplir une poche à douilles de crème chantilly et façonner la surface. Finir par décorer avec des morceaux de fraises au milieu.



اطلي كريمة الشانتيلي على كعكة الفراولة الكبيرة و امسحها جيدا باستعمال السكين.

Etaler la crème chantilly sur le grand fraisier, bien lisser avec un couteau.



غطي البسكوت بالقشدة و أفرغي كريمة الشانتيلي من فوق و شكليها.

Couvrir le biscuit de mousse et verser dessus la crème chantilly et décorer.

المقادير

• عجينة مسكرة
(انظري ص 24)

• كريمة الموسلين
(انظري ص 61)

• 250 غ فراولة

• 1 علبة الجوليه

INGRÉDIENTS

• Pâte sucrée
(voir page 24)

• Crème mousseline
(voir page 61)

• 250 g de fraises

• 1 boîte de gelée

فطائر صغيرة بالفراولة Tartelettes aux fraises



باستعمال الفرشاة، اطلي حواف الفطائر بالجوليه ورمديها في الجوز المدشش.

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



املئي كيس الحلواني بكريمة الموسلين واحشي الفطائر بالكريمة.

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



زني الفطائر بوضع فراولة في الوسط ثم اطلي الفراولة بالجوليه.

Décorer en déposant une fraise au centre et napper les fraises de gelée.



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



ضعي العجينة داخل قوالب الفطائر و تخلي من العجينة الزائدة باستعمال السكين.

Mettre la pâte dans les moules à tartelettes et se débarrasser du surplus de pâte à l'aide d'un couteau.



شكلي ثقوباً في العجينة باستعمال الفرشاة و غطيها بورق الكبريت ثم املئها بالحبوب الجافة و ادخلها الفرن حتى تستوي.

Piquer les tartelettes avec une fourchette et les couvrir de papier sulfurisé, les remplir de légumes secs puis enfourner jusqu'à cuisson.



المقادير

- 2 بيض
- 100 غ سكر
- 100 غ فرينة
- فانيليا
- كاكاو
- كريمة الفاناش بالزبدة

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- Vanille
- Cacao
- Crème ganache au beurre

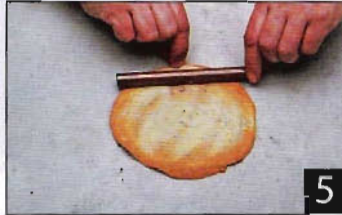
Cigares russes

سجائر روسية



املئي قمع من ورق بالعجينة الملونة و شكلي دوامات على الأقراص البيضاء . ادخلي الصينية فرن درجة حرارته 180° حتى تستوي.

Remplir un cornet de pâte colorée et dessiner des spirales sur les disques blancs.
Enfourner à 180° C jusqu'à cuisson.



أخرجي الصينية من الفرن و لفي الأقراص حول أعواد أو قوالب خاصة بالسجائر فور إخراجها من الفرن.

Sortir le plat du four, et enrouler immédiatement les disques sur des bâtons ou moules spécial cigare.



املئي كيس الحلواني بكريمة الفاناش بالزبدة واحشي السجائر. اغطسي أطراف السجائر في كريمة الفاناش بالزبدة وتركبها تجف.

Remplir une poche à douilles de crème ganache au beurre et fourrer les cigares. Tremper les extrémités des cigares dans la crème ganache au beurre et laisser sécher.



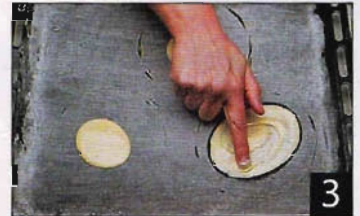
اخفقي البيض مع السكر ثم أضيفي الفانيليا و الفرينة. اخلطي جيدا .

Battez les œufs avec le sucre puis ajoutez la vanille et la farine. Bien mélanger.



قسمي العجينة إلى نصفين و أضيفي الكاكاو إلى العجينة الثانية، أتركي العجيتان لترتاح لمدة نصف ساعة.

Diviser la pâte en deux et ajouter le cacao à la deuxième pâte, mélanger et laisser reposer les deux pâtes une demi-heure.



أفرغي ملعقة كبيرة من العجينة في صينية الفرن المدهونة بالزبدة و المرشوشة بالفرينة و شكلي دوائر باستعمال أطراف الأصابع.

Suiv une plaque beurrée et farinée. Verser une cuillère de la pâte liquide et façonner des cercles avec le bout des doigts.



فطائر مورقة Les tartes feuilletées

المقادير

• 250 غ عجينة مورقة
(أنظري ص 64)

• ½ لتر كريمة الحلواني
(أنظري ص 65)

• التزيين:

• فواكه من اختيارك

• ناباج

INGRÉDIENTS

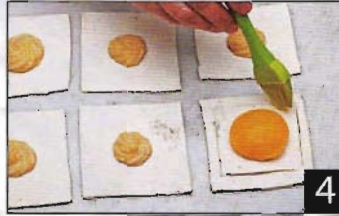
• 250 g de pâte feuilletée
(voir page 64)

• ½ litre de crème
pâtissière
(voir page 65)

• Décoration :

• Fruits aux choix

• Nappage



ضعي قطع الفواكه (الخوخ) فوق الكريمة و باستعمال
السكين قطعي الأطراف لتشكلي حاشية.

Disposer les morceaux de fruits (pêche)
sur la crème et à l'aide d'un couteau
couper des bandelettes tout autour.



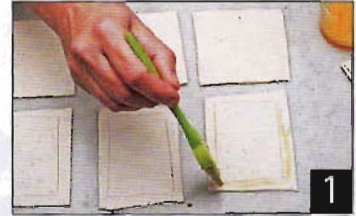
أرفعي الحاشية و اعكسيها كما هو مبين في الصورة
لتحصلي على فطائر بأطراف مبرومة.

Soulever la bandelette et l'inverser
comme sur la photo pour obtenir des
tartes aux bouts pincés.



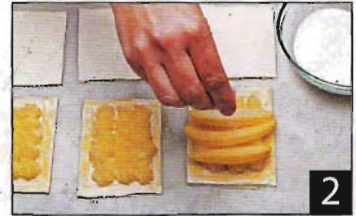
أدخلي فطائر التفاح و الخوخ فرن درجة حرارته 200°
و أطيلهم بالناباج فور إخراجهم من الفرن

Enfourner les tartes aux pommes et aux
pêches à 200°C et les badigeonner de
nappage à la sortie du four.



ابسطي العجينة المورقة بسمك 3 مم. قطعي العجينة
إلى مستطيلات بطول 8 سم و عرض 4 سم. قطعي
الأطراف بتشكيل حواشي و اطلبيها بالبيض.

Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm
d'épaisseur. La couper en rectangles de
8 cm sur 4 cm. Faire une bandelette tout
autour avec un couteau et badigeonner
d'œuf.



املئي كيس الحلواني بكريمة الحلواني و أفرغيها على
المستطيلات. ضعي شرائح التفاح على الكريمة و ذري
فوقها السكر و القرقة.

Remplir une poche à douilles de crème
pâtissière et garnir les rectangles.
Disposer les lamelles de pommes et
saupoudrer de sucre cristallisé.



املئي كيس الحلواني بكريمة الحلواني و شكلي وردة
وسط المربعات المورقة.

Remplir une poche à douilles de crème
pâtissière et façonner une rosace au
milieu des carrés feuilletés.



المقادير

• 250 غ عجينة مورقة
(أنظري ص 64)

• كريمة فرانجيبان :

• 100 غ كريمة الحلواني
(أنظري ص 65)

• 200 غ كريمة اللوز
(أنظري ص 42)

• أناناس بالكراميل

INGRÉDIENTS

• 250 g de pâte feuilletée
(voir page 64)

• Crème frangipane :

• 100 g de crème
pâtissière
(voir page 65)

• 200 g de crème
d'amandes
(voir page 42)

• Ananas caramélisé

Galette des rois فطيرة الملوك



4 ضعي قطع الأناناس فوق الكريمة و غطيها بقرص آخر.
Disposer dessus les morceaux d'ananas
et couvrir avec le deuxième disque.



5 الصقي القرصين جيدا بالضغط عليهما
و زينيهما بالشوكة.

Bien coller les deux disques en appuyant
sur les bordures et en les façonnant avec
une fourchette



6 شكلي فتحة أعلى الفطيرة و زينها بتشكيلها بالسكين.
اطلي الفطيرة بالبيض و ادخليها فرن درجة حرارته 200°
لمدة 20 إلى 30 دقيقة.

اطلي الفطيرة بالناباج فور إخراجها من الفرن.

Faire une incision au sommet de
la galette et décorer avec un couteau.
Badigeonner d'œuf puis enfourner
à 200°C pendant 20 à 30 minutes.
Badigeonner la galette de nappage à la
sortie du four.



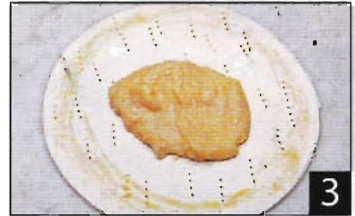
1 داخل مقلاة، ضعي السكر و الأناناس المقطع
إلى مربعات صغيرة. ضعي المقلاة على النار حتى
تحصلي على أناناس بالكراميل.

Dans une poêle, mettre le sucre et les
ananas coupés en dés. Mettre sur le feu
jusqu'à caramélisation.



2 ابسطي العجينة المورقة بسمك 3 مم. قطعها إلى أقراص
وشكلي ثقبها في القرص الأول باستعمال الشوكة.

Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm
d'épaisseur. La couper en disques puis
piquer un disque avec une fourchette.



3 حضري كريمة الفرانجيبان : أخلطي الكريمتين. اطلي
حواف القرص بالبيض و اطلي طبقة خفيفة من الكريمة
على القرص.

Préparer la crème frangipane : Mélanger
les deux crèmes. Badigeonner les
bordures du cercle d'œuf et étaler une
fine couche de frangipane.



فطيرة سهلة بالمربي Tarte facile à la confiture



شكلي شرائط من العجينة و ضعها فوق الفطيرة
مشكلة سياجا و ثبتها على حواف الفطيرة.
أدخل الفطيرة فرن درجة حرارته 180°
لمدة 40 إلى 45 دقيقة.

Façonner des bandelettes puis les placer
en quadrillage et les fixer aux bords
de la tarte. Enfourner à 180° C
de 40 à 45 minutes.



اطلي مربى الفراولة على العجينة.
Etaler la confiture de fraises
sur le fond de la pâte.



على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة اسطي
العجينة. غطي قالب الفطيرة بالعجينة
وشكلي ثقبها بالشوكة.

Sur une planche farinée abaisser la
pâte. Foncer un moule à tartes puis
piquer la pâte avec une fourchette.



المقادير

- عجينة مسكرة
- مربى الفراولة

INGRÉDIENTS

- Pâte sucrée
- Confiture de fraises

Crème au beurre كريمة الزبدة



3 في الأخير، أضيفي الزيت واصلي الخلط حتى تحصل على كريمة كثيفة.

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



2 أضيفي مكعبات المارجرين مع مواصلة الخلط.

Ajouter les cubes de beurre tout en continuant à battre.



1 خفقي البيض و أضيفي الشرابات المحضر بدرجة 30° تدريجيا.

Fouetter les œufs et ajouter le sirop cuit à 30°C progressivement.

المقادير

- 2 بيض
- 150 غ مارجرين
- 5 غ فانيليا
- نصف كأس زيت
- شرابات

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 150 g de margarine
- 5 g de vanille
- ½ verre à thé d'huile
- Sirop

Crème mousseline كريمة الموسلين



2 أفرغي الخليط داخل الكسرولة و أكملها 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.



1 سخني الحليب داخل كسرولة، اخفقي البيض داخل وعاء مع السكر و الماييزنة ثم أضيفي الحليب الساخن.

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.

المقادير

- ½ لتر حليب
- 150 غ سكر
- 50 غ ماييزنة
- 2 صفار بيض
- 1 بيض
- 125 غ مارجرين
- فانيليا
- بيشور الليمون

INGRÉDIENTS

- 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



5 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.



4 أتركي الخليط يبرد ثم أفرغي الكريمة داخل وعاء و اخفقيها لتصبح أكثر كثافة و أضيفي المارجرين و اخلطي بالخلط الكهربائي.

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



3 أنزعي 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.

كريمة قشدية كراميل

Crème mousse caramel

INGRÉDIENTS

- 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

المقادير

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



اتركي الكراميل تبرد و أضيفي
ملعقة كبيرة من صلصة الكراميل.

Laisser refroidir et ajouter
une cuillère à café de
sauce caramel.



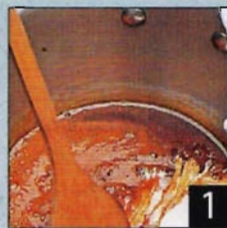
اخفقي صفار البيض مع 50 غ
من السكر و أضيفيه إلى خليط
الكراميل.

Batte les jaunes d'œuf
avec 50 g de sucre et
l'ajouter au caramel.



حركي جيدا حتى تمتزج المكونات
و اتركها علي نار هادئة لمدة
2 إلى 3 دقائق أضيفي الجيلاتين.

Bien remuer jusqu'à
incorporation des ingrédients
et laisser mijoter sur feu doux 2
à 3 minutes. Ajouter la gélatine.



حضري الكراميل مع 100 غ سكر،
عندما يصبح لونه بنيا أضيفي
الكرمة الساخنة.

Préparer le caramel avec
100 g de sucre, une fois
devenu brun, ajouter la
crème chaude.

بسكويت

Biscuit

INGRÉDIENTS

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

المقادير

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



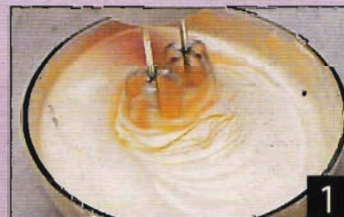
غطي صينية الفرن بورق الكبريت و أفرغي
العجينة المحضرة و أدخلها فرن درجة حرارته
180° لمدة 5 إلى 6 دقائق.

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



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.



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

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

كريمة الليمون

Crème au citron

INGRÉDIENTS

- 125 g de jus de citron
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 250 g de sucre
- 250 g de margarine

المقادير

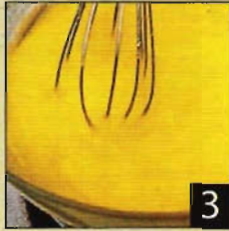
- 125 غ عصير الليمون
- 2 بيض
- 2 صفار بيض
- 250 غ سكر
- 250 غ مارجرين



4

انزعي الوعاء من النار و أضيفي المارجرين و اتركها ترتاح 24 ساعة.

Hors du feu, ajouter la margarine et laisser reposer 24heures.



3

ضعي الخليط على حمام مريم و واصلي الخلط حتى تحصلين على كريمة كثيفة.

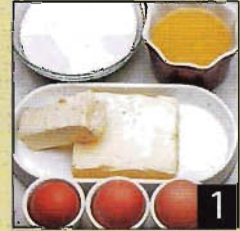
Mettre le mélange sur un bain marie et continuer à battre jusqu'à épaississement.



2

داخل وعاء، اخفقي عصير الليمون مع السكر ثم أضيفي البيض تدريجياً.

Dans un saladier, battre le jus de citron avec le sucre puis ajouter progressivement les œufs.



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

كريمة القاناش بلبرتقال

Crème ganache à l'orange

المقادير

- 100 غ كريمة طازجة
- قشور حبة ببرتقال
- 200 غ بشكولاتة
- 30 غ عصير البرتقال

INGRÉDIENTS

- 100 g de crème fraîche
- Corces d'une orange
- 200 g de chocolat
- 30 g de jus de citron



3

أخلطي جيداً مزج الكريمة مع الشكولاتة و أضيفي عصير البرتقال.

Bien incorporer la crème au chocolat et ajouter le jus d'orange.



2

سخني الكريمة السائلة مع قشور البرتقال و صببها على الشكولاتة اللينة.

Faire chauffer la crème liquide avec les écorces d'orange et l'ajouter au chocolat fondu.



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

Пâte feuilletée

عجينة مورقة

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- ½ verre à thé d'huile
- 250 g d'eau
- 375 g de margarine feuilletage
- 10 g de sel

المقادير

- 500 غ فرينة
- ½ كأس صغير زيت
- 250 غ ماء
- 375 غ مارجرين التوريق
- 10 غ ملح



أضيفي المارجرين المشورة و ضعيها في الوسط ثم غطيها بجلب أطراف العجينة إلى الوسط لمنع تسرب المارجرين.

Ajouter la margarine râpée au milieu de la pâte et couvrir en rabattant les quatre extrémités du + sur la margarine pour l'emprisonner.



شكلي صليبا على الكرية، ثم اسطوي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة مشكلة علامة +

Faire une croix sur la boule, sur une planche farinée et l'abaissier en forme d'un +.



داخل وعاء، ضعي الفرينة و الملح و الزيت و بللي بالماء لجمع العجينة. شكلي كرية و اتركها ترتاح لمدة 15 دقيقة.

Dans une terrine mettre la farine, le sel, et l'huile, mouiller avec l'eau pour ramasser la pâte. Former une boule. Laisser reposer 15 min.



أسطي العجينة جيدا حتى تحصلتي على مربع ثم أجلي الأظرف إلى الوسط و أسطي العجينة ثم ضعيها داخل صينية الفرن و قطعيها إلى أوراق متساوية. شكلي ثقبوا في المستطيلات باستعمال الشوكة و أدخلها فرن درجة حرارته 180° إلى 200°.

Bien abaisser jusqu'à l'obtention d'un carré puis rabattre les extrémités vers le milieu et abaisser la pâte puis mettré dans une plaque à four et la découper en trois feuilles égales.

A l'aide d'une fourchette, piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et cuire dans un four préchauffé à 180°C à 200°C.



اطوي العجينة على 3 ثم أجلي أطراف العجينة نحو الوسط و اطويها على 2. اسطي مرة أخرى حتى تصيح العجينة رقيقة.

Plier en deux puis en 3 pour tracer le milieu puis rabattre les deux extrémités vers le milieu et plier en 2. Abaisser encore jusqu'à ce la pâte devienne fine.



أسطي العجينة بوضع الحلال في الوسط و بعمله ذهاب و إياب على كلتا الجهتين حتى تحصلتي على شريط يكون مضاعفا من حيث الطول و العرض.

Abaisser la pâte en plaçant le rouleau au centre en le faisant aller dans les deux sens jusqu'à formation d'une bande trois fois plus longue que large.

Crème pâtissière allégée

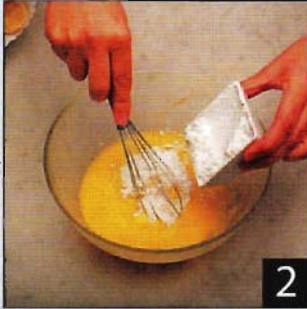
كريمة الحلواني المخففة

INGRÉDIENTS

½ litre de lait
150 g de sucre
5 g de vanille
3 œufs
50 g de maïzena
Zeste d'un citron
10 g gélatine
200 g de crème fraîche fouettée

المقادير

• نصف لتر حليب
• 150 غ سكر
• 5 غ فانيليا
• 3 بيض
• 50 غ مايزينة
• بثنور الليمون
• 10 غ جيلاتين
• 200 غ كريمة طازجة مخفوقة



2

داخل وعاء، أخفقي السكر مع البيض ثم أضيفي المايزينة.
Dans un saladier, blanchir le sucre avec les œufs
puis rajouter la maïzena.



1

حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



4

أتركي الكريمة تبرد.
أخفقي الكريمة الطازجة و أضيفيها إلى كريمة الحلواني.
Laisser refroidir.
Fouetter la crème fraîche et la rajouter
à la crème pâtissière.



3

حللي الخليط بقليل من الحليب ثم غلي الخليط و حركيه حتى
يصبح كثيفا. أضيفي بثنور الليمون و الجيلاتين.
Diluer le mélange avec un peu de lait puis
porter à ébullition, remuer jusqu'à
épaississement et ajouter le zeste et la gélatine.

ملاحظة: يمكنك استعمال كريمة الحلواني دون إضافة الكريمة الطازجة المخفوقة لإعداد كيفيات أخرى.

Note : Vous pouvez utiliser la crème pâtissière sans rajouter la crème fraîche fouettée dans d'autres préparations.

Plat d'un jour

كل يوم طبخة

Samira™

32 recettes



Pâtisserie

Bouadou Hafsi F. Zohra

Dépôt légal : 398 - 2014



Edition
La Plume