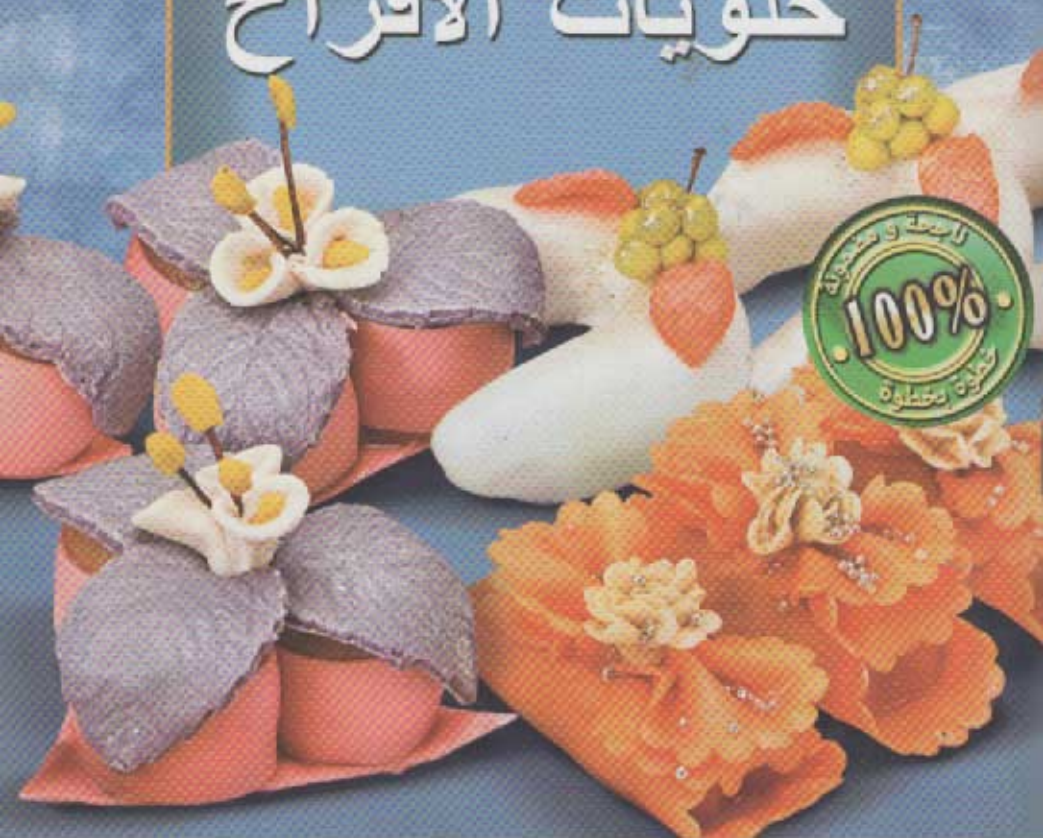


مطبخ La Plume

كيفيات شعبية

بن غزال سلمة

حلويات الأفراح





• تشراك.



• كعكعات باللوز.



• العرايش.



• كفتة حب الملوك.



• الإجامس.



• زهرة السوسن.



• مخبز الورقة.



• صناديق اللوز.



• الخوخ.



• صخور بالفستق.



• دزيريات الأزهار.



• مخبز الكرز.



• الفاتيد.



• الربطات.



• القطايف.



• المارغريت.



• الحلزونيات.



• دزيريات.



• صخور البندق.



• النجوم.



• الباسمينة.



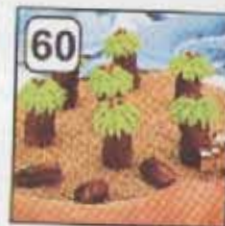
• سلة الفواكه.



• ربطات العنق.



• الكفتة.



• النخلات.



• الأديانات.



• كريات الجوز.



• كعك بالفستق.



• الموز.



• البورصات.

- العجينة :
 - 3 كيلات فرينة (سيم)
 - ¼ كيلة مارغرين ذاتية
 - ماء + ماء زهر
 - فانيليا
 الحشو :
 - 3 كيلات لوز مرحي رقيق
 - قشور ليمون



- 1- حضري العجينة :
 أخلطي كل المقادير المذكورة ثم اجمعي بالماء و ماء الزهر حتى الحصول على عجينة. غطيها بالورق الغذائي الشفاف و اتركها ترتاح مدة 30 دقيقة.
 2- حضري الحشو :
 أخلطي كل المقادير المذكورة حتى الحصول على حشو متماسك.
 3- أسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة

- العجينة على القاع.
 6- سوي الجوانب جيداً.
 7- ألصقي بقايا العجينة على حواف القلب ببياض البيض ثم زينها باللوز المقسوم على اثنين.
 8- قطعي وريدات صغيرة من العجينة و الصقيها على حبات الحلوى ببياض البيض.
 9- ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالقرينة ثم اطهيا في فرن مسخن درجة حرارته 150° مدة 10 دقائق.
 10- بعد الطهي، إغطيها في العسل المزوج بماء الزهر ثم زينها بالكريات الفضية.



مخبز الورقة

التزيين :	3 كيلات لوز
- الطلاء : أنظر	مرحي
الصفحة 63	- ½ كيلة سكر
- عجينة اللوز : أنظر	مسحوق
الصفحة 62	- ¼ كيلة شارببات
- ملونات غذائية	- قشور ليمون
- ماء زهر	- 3 بيض

- 1- غريلي اللوز ثم أضيفي المقادير الأخرى و اجمعي بالبيض حتى الحصول على خليط متماسك. ضعيه في كيس بلاستيكي و اتركه في الثلاجة مدة 4 إلى 5 ساعات.
- 2- أسطبه على طاولة عمل ثم قطعيه بواسطة مول على شكل ورقة. ضعيها في صينية فرن مفروشة بالورق الكبريتي ثم اطيها في فرن مسخن 160° مدة 10 دقائق.
- 3- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم اغطسها في
- الطلاء الملون بالأزرق.
- 4- على طاولة عمل، أسطبي عجينة اللوز الصفراء، ثم قطعي أزهاراً بواسطة مول. زيني مركزها بكرة صغيرة من عجينة اللوز البيضاء، ثم ضعيها على حبة الحلوى.
- 5- شكلي غصن الزهرة بعجينة اللوز الخضراء، ثم ضعيه على حبة الحلوى كذلك.
- 6- شكلي مستطيلاً من عجينة اللوز الخضراء، قطعيه إلى أجزاء، ثم شكلي وريقات





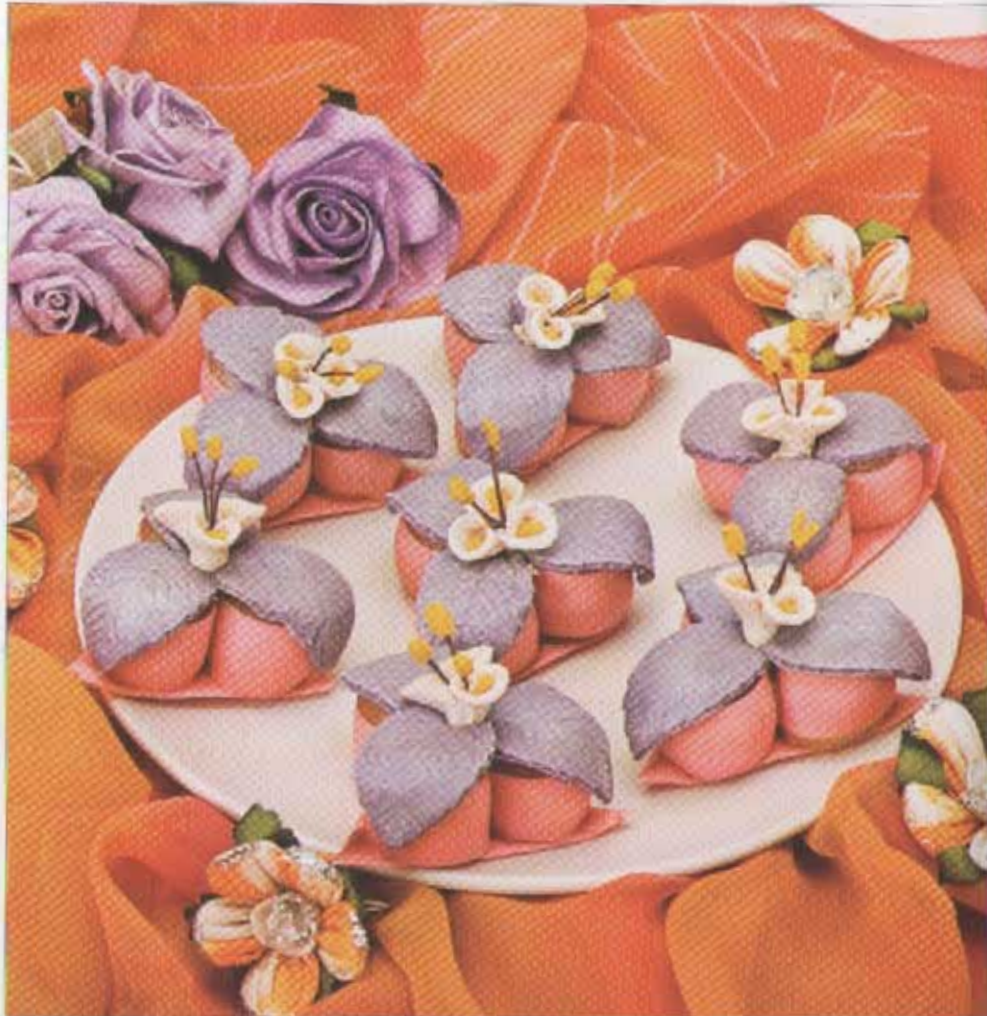
- العجينة :
 - 3 كيلات فريئة (سيم)
 - ¼ كيلة مارغرين طرية
 - ماء زهر
 - 1 ملعقة كبيرة فانيليا
 - ½ ملعقة صغيرة ملون غذائي وردي الحشو :
 - 3 كيلات لوز مرحي
 - 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 - ملعقة صغيرة فانيليا
 - قشور ليمون
 - 1 قطرة من عطر الفراولة
 - 1 بيضة كاملة + 1 صفار بيضة
 التزيين :
 - بياض بيض
 - جيلاتين
 - عسل
 - أذنان كرز
 - ملون غذائي بنفسجي
 - عجينة اللوز : أنظر الصفحة 62

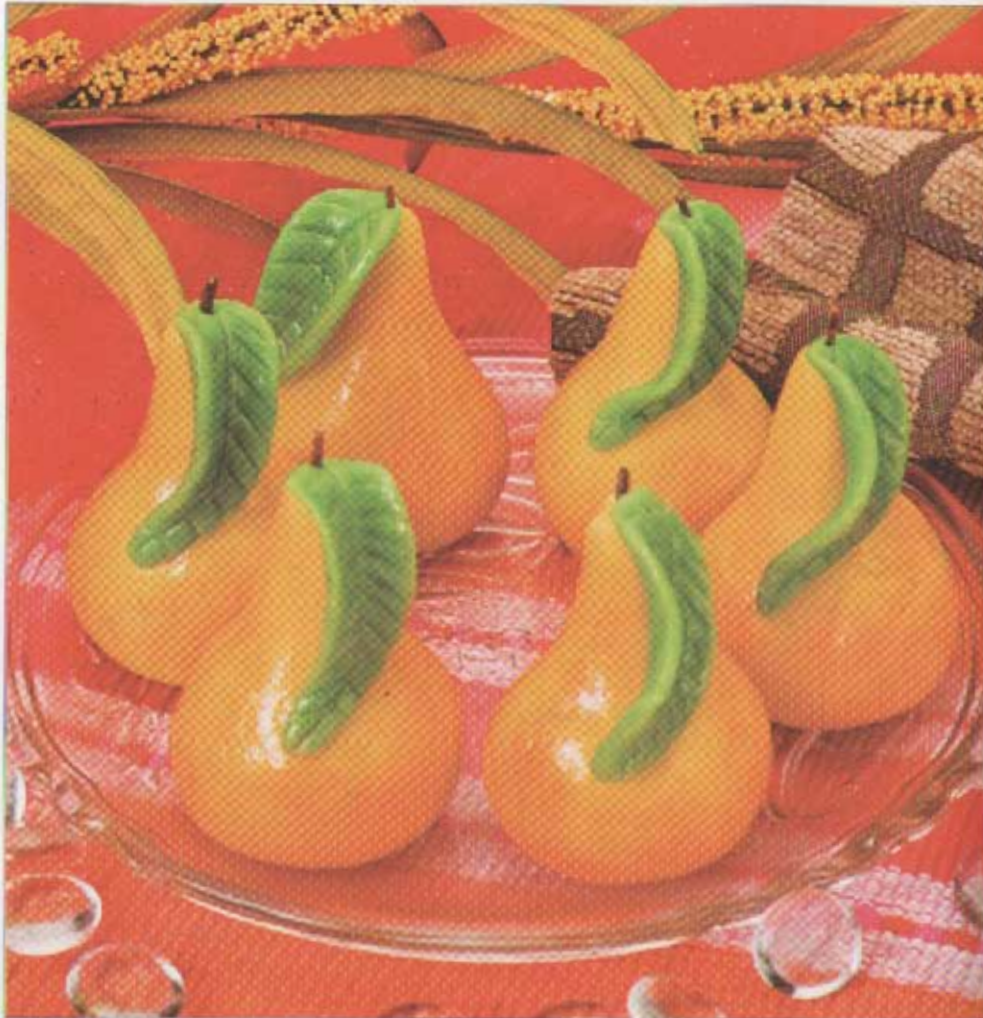


- و أشرطة طولها 6 سم.
 4- لفي كريات الحشو بأشرطة العجينة، ألصقها بياض البيض ثم ضعي على كل مثلث ثلاث كريات.
 5- ضعي الحلويات في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريئة، إطهيهما في فرن مسخن درجة حرارته 150 ° مدة 10 إلى 15 دقيقة.
 6- بعد الطهي، إغطسها في العسل المخفف.
 7- حضري عجينة اللوز : أنظر الصفحة 62، ثم لونها بالبنفسجي.
 8- أبسطها ثم قطعي أوراقا بواسطة مول.
 9- ألصقي ثلاث وريقات على كل حبة حلوى.
 10- شكلي أزهاراً صغيرة بعجينة اللوز البيضاء و الصفراء.
 11- زني الحلويات بثلاثة أزهار و بأذنان الكرز ثم اطلبيها بالجيلاتين الممزوجة بما - الزهر.

- 1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي جيداً الفريئة، الفانيليا و المارغرين، إسقيها بما - الزهر الممزوج بالملون الغذائي، إعجنيتها جيداً حتى الحصول على عجينة وردية اللون. أتركها ترتاح مدة ساعة.
 2- حضري الحشو : في وعاء، أخلطي كل المقادير المذكورة أعلاه ثم اجمعي بالبيضة الكاملة و صفار البيضة، شكلي كريات بحجم حبة البندق.
 3- أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 2، الرقم 4 مرتين ثم في الرقم ما قبل الأخير، قطعي مثلثات طول ضلعها 5 سم

- 1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي جيداً الفريئة، الفانيليا و المارغرين، إسقيها بما - الزهر الممزوج بالملون الغذائي، إعجنيتها جيداً حتى الحصول على عجينة وردية اللون. أتركها ترتاح مدة ساعة.
 2- حضري الحشو : في وعاء، أخلطي كل المقادير





- 2 كيلات لوز
- مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة عطر الإجاص
- 1 فنجان شاريات
- ملونات غذائية (أصفر، أخضر، أحمر)
- فتائل الشكلاطة الحشو:
- 2 كيلات بسكوي مرحي رقيق
- ½ كيلة جوز مرحي
- 2 ملاعق كبيرة زبدة غير ذائبة
- 1 فنجان عسل
- ½ فنجان ماء زهر

- 1 - حضري العجينة : أخلطي اللوز و السكر جيداً، ضعيه على النار و أضيفي الشاريات واصلني التحريك حتى الحصول على خليط عاقد.
- 2 - على طاولة عمل، أفرغي الخليط المتحصل عليه. عندما يبرد، أضيفي الشاريات، الفانيليا و العطر. أخلطي داخل كيس بلاستيكي.
- 3 - لوني جزء صغيراً من العجينة بالأخضر و الباقي بالأصفر.
- 4 - حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة ثم شكلي كريات صغيرة.
- 5 - أبسطي كرية من العجينة الصفراء على كف اليد، ضعي داخلها كرية من الحشو.
- 6 - أغلقها بإحكام.
- 7 - إعطيها شكل حبة إجاص باليدين.
- 8 - بواسطة ريشة، رشى
- حبة الإجاص بالملون الغذائي الأحمر.
- 9 - شكلي وريقات من العجينة الخضراء ثم زينيها بخطوط.
- 10 - ضعي ورقة على كل حبة حلوى، ألصقها ببياض البيض ثم اطويها نوعاً ما.
- 11 - تثبتها بفتائل الشكلاطة.



كفتة حب الملوك

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 2 كيلات سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 قطرة عطر اللوز
- ماء زهر
- ملونات غذائية التزيين :
- أذنان كرز
- جيلاتين
- بياض بيض

1- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا، غريلي الخليط ثم أضيفي عطر اللوز و ماء الزهر حتى الحصول على عجينة متماسكة. إعجنيتها جيداً ثم اقسمها إلى ثلاثة أجزاء..

2- لوني الجزء الأول بالأحمر، الثاني بالوردي و الثالث بالأخضر.

3- على طاولة عمل مرشوشة بالفرنجة، أبسطي

العجينة الوردية بسمك 2 سم، قطعي بواسطة مول بيضوي الشكل.

4- شكلي حبات كرز

من العجينة الحمراء.

5- إظلي حبات الحلوى بياض البيض بواسطة ريشة.

6- ثبتي حبات الكرز عليها ثم زينها بأذنان الكرز.

7- أبسطي العجينة الخضراء بسمك 0,5 سم ثم قطعي بواسطة نفس المول.

8- بواسطة سكين، زينها بخطوط للحصول على شكل ورقة.

9- ثبتي ورقة فوق كل حبة حلوى ثم اظليها بالجيلاتين.



7

6

6

9

8

8

5

4

3

- العجينة :**
- 3 كيلات فريئة (سيم)
 - 1 كيلة سمن
 - ذائب و بارد
 - 1 قرصة ملح
 - 1 بيضة
 - 1 ملعقة كبيرة فانيليا
 - 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
 - 1 ملعقة كبيرة قشور ليمون
 - ماء دافىء + ماء زهر
- الحشو:**
- 3 كيلات لوز مرحي
 - 1 كيلة سكر ناعم
 - 1 ملعقة كبيرة فانيليا
 - ½ ملعقة صغيرة قرفة
 - 2 ملاعق كبيرة سمن + ماء الزهر
 - التزيين :
 - الطلاء : أنظر الصفحة 63
 - عجينة اللوز : أنظر الصفحة 62
 - ملونات غذائية



- 1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي الفريئة، السمن، الملح، الفانيليا، السكر الناعم، قشور الليمون و البيضة، اتركها ترتاح مدة ساعتين على الأقل ثم اجمعها بالماء الدافىء، وماء الزهر. غطيها بالورق الغذائي الشفاف
- 2- حضري الحشو : أخلطي كل المقادير المذكورة أعلاه.
- 3- أبسطي العجينة ثم قطعي دوائر بواسطة مول قطره 11 سم، ضعي عليها الحشو على شكل حرف 'T'.
- 4- إرفعي الحواف و اتركها ترتاح.
- 5- شكلي دوائر صغيرة من عجينة اللوز الوردية.
- 6- ألصقي أربع دوائر مع بعض و ضعي في الوسط كرية صغيرة للحصول على أزهار.
- 7- ضعي فوق كل حبة حلوى ثلاث وريقات و زهرة في الوسط ثم ذري الجزينات الغذائية للماعة.



8

7

6

11

10

9

5

4

3

- العجينة :
 - 3 كيلات لوز
 مرحي رقيق
 - 1 كيلة غير
 معلوءة سكر
 مسحوق
 - 2 ملاعق كبيرة
 سمن
 - 1 ملعقة كبيرة
 فانيليا
 - 1 كأس صغير
 شارببات
 - قشور ليمون

السطح مدة 3 دقائق.

5- بعد طهي الحلوى،

أتركها تبرد ثم اغطسها
 في الشارببات.

6- رمدي الحلوى و ذريها
 بالسكر الناعم المزوج
 بالفانيليا.

7- بواسطة مول، شكلي
 وريدات من عجينة اللوز.

8- زيني الحلوى بأوراق من
 عجينة اللوز البنية و بوردة
 في الوسط.

1- حضري العجينة بخلط

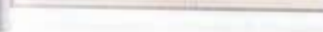
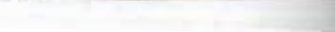
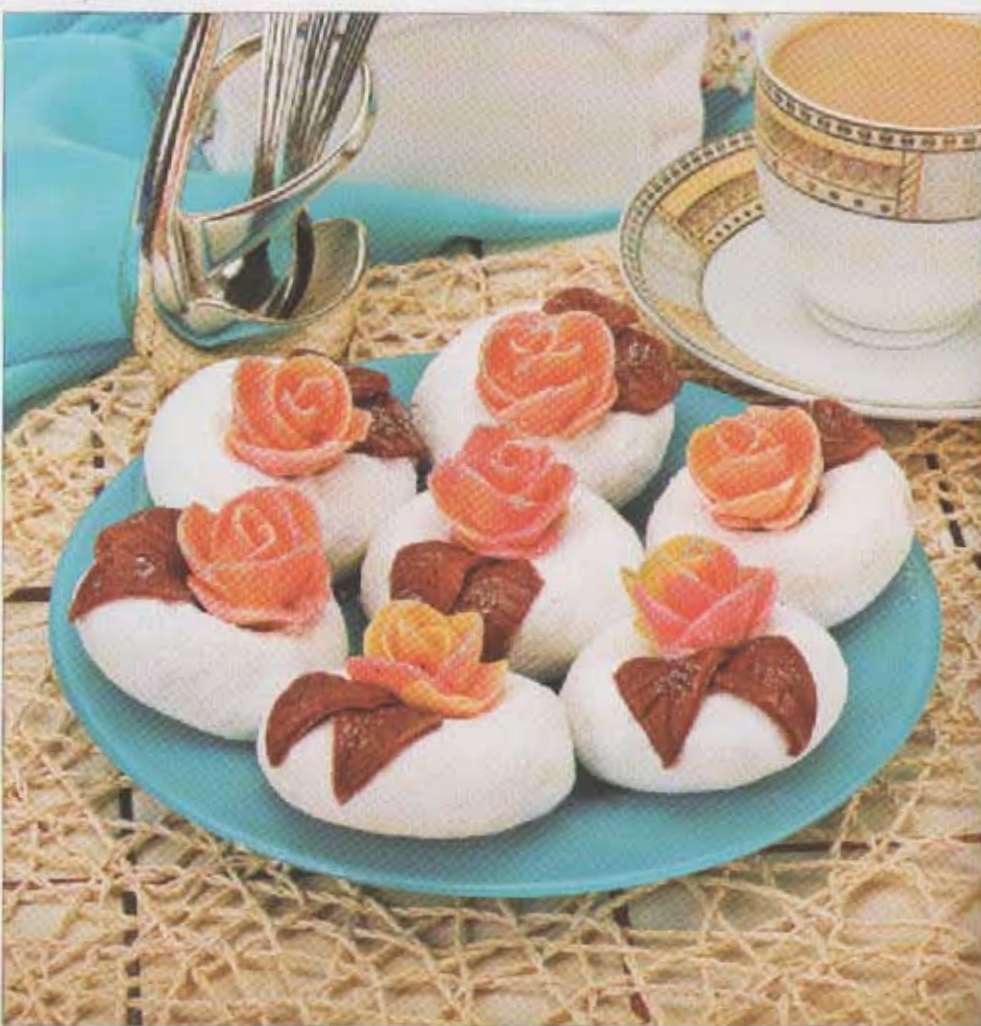
كل المقادير المذكورة ثم
 اجمعها بالبيض. أتركها
 ترتاح في الثلاجة ليلة كاملة.

2- على طاولة عمل مرشوشة
 بالفريئة، شكلي حريوشا من
 العجينة طوله 8 سم.

3- إعطيه شكل سوار،
 ضعها في صينية مفروشة

بالورق الكبريتي و مرشوشة
 بالفريئة.

4- إطهيه في فرن مسخن
 150° مدة 15 دقيقة. غطي
 الحلوى بصينية أخرى و اطهي



- العجينة :
 - 250 غ مارجرين
 طرية
 - ½ كأس زيت
 - ½ ملعقة صغيرة
 خميرة كيميائية
 - 1 ملعقة كبيرة
 فانيليا
 - فريئة (سيم)
 - 1 كأس صغير
 ماء زهر
 الحشو :
 - 3 كيلات لوز



- 1- حضري العجينة :
 في إناء، أخلطي كل
 المقادير المذكورة ثم
 أضيفي تدريجياً الفريئة
 حتى الحصول على عجينة
 متماسكة. أضيفي ماء
 الزهر للحصول على
 عجينة ليننة. أتركها
 ترتاح مدة 15 دقيقة.
 2- حضري الحشو بخلط
 المقادير المذكورة.
 3- شكلي حربوشاً من
 العجينة طوله 9 سم ثم
 أسطيه باليد.
 4- ضعي عليه حربوشاً
 رقيقاً من الحشو ثم اغلقيه
 جيداً.
 5- شكلي حربوشاً مرة
 أخرى و اعطيه شكل هلال
 صغير. إطهيه في فرن
 180° مدة 15 دقيقة.
 6- قطعي أوراقاً صغيرة
 من عجينة اللوز البرتقالية
 ثم زينها بالجزيئات

- الغذائية للماعة بواسطة
 ريشة.
 7- شكلي عناقيد من
 العنب بعجينة اللوز
 الخضراء و الصقيها ببياض
 البيض، ذريها بالجزيئات
 الغذائية للماعة.
 8- بعد طهي الحلوى،
 أتركها تبرد، إغطسها
 في الطلاء ثم زينها
 بالأوراق و عناقيد من
 العنب.





العجينة :
 4 كيلات فرينة (سيم)
 ½ كيلة مارغرين ذاتية
 1 ملعقة كبيرة فانيليا
 1 بيضة
 ½ ملعقة صغيرة ملون غذائي أبيض
 - ماء + ماء الزهر



الحشو :
 3 كيلات لوز مرحي رقيق
 1 كيلة سكر مسحوق
 - قشور ليمون
 1 ملعقة صغيرة ملون غذائي وردي
 - قطرات من نكهة الفراولة
 - بيض (حسب الحاجة)
 التزيين :
 1 كأس عسل
 1 فنجان ماء الزهر

5- إطلي دائرة من العجينة ببياض البيض ثم ضعي فوقها دائرة من الحشو.
 6- إطليه ببياض البيض و غطيه بدائرة أخرى من العجينة.
 7- بواسطة السكين، زيني سطح حبات الحلوى بخطوط.
 8- إطليها ببياض البيض ثم ألصقي عليها نجمة كبيرة من العجينة.
 9- ضعي في مركز النجمة الصغيرة كرية صغيرة من الحشو و الصقيها على الحلوى ببياض البيض ثم إطليها في الفرن 150° مدة 10 دقائق ثم اغطسيها في العسل ممزوج بماء الزهر.

1- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي الفرينة، المارغرين، الفانيليا، البيضة و الملون الغذائي، بللي بالماء و ماء الزهر حتى الحصول على عجينة. أتركها ترتاح مدة 30 دقيقة.
 2- حضري الحشو : أخلطي كل المقادير المذكورة أعلاه، أضفي الملون الغذائي ثم البيض الواحدة تلو الأخرى حتى الحصول على خليط متماسك.
 3- أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 2 عدة مرات ثم في الرقم 4، رشي الفرينة من حين لآخر ثم مرريها في الرقم 6.
 4- قطعي العجينة إلى دوائر قطرها 5 سم، قطعي لمحات صغيرة و أخرى كبيرة من نفس العجينة. أبسطي الحشو و قطعيه إلى دوائر بنفس المول.



- 1 - كيس قطايف
- سمن
- ماء زهر
- فانيليا
الحشو :
1 - فنجان جوز
مرحي
1 - فنجان لوز
مرحي
1 - فنجان بندق
مرحي

- 1 - حضري الحشو
بخلط المقادير المذكورة
أعلاه ثم شكلي كريات.
2 - إفتحي القطايف،
أضيفي الفانيليا ثم
رشبها بالقليل من
السمن و ماء الزهر،
أخلطبها جيداً.
3 - خذي كمية من
القطايف و ضعي
داخلها كرية من الحشو.
4 - أغلقبها جيداً ثم
ضعبها في مولات
مدهونة بالسمن.



- العجينة :
 - 3 كيلات فرينة (سيم)
 - ¼ كيلة مايزينة
 - ¼ كيلة مارغرين
 - 1 فنجان سمن
 - 1 ملعقة كبيرة فانيليا
 - ماء الزهر
 - ماء دافئ
 الحشو :
 - 3 كيلات لوز



- 1- حضري العجينة :
 في وعاء، أخلطي كل المقادير ثم أضفي ماء الزهر و الماء الدافئ حتى الحصول على عجينة لينة. أتركها ترتاح مدة 30 دقيقة.
- 2- حضري الحشو :
 إناء، ضعي اللوز، السكر، قشور الليمون و الفانيليا ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على خليط متماسك.
- 3- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أسطي العجينة بسمك 5 مم ثم بواسطة الحرارة قطعي أشرطة طولها 7 سم و عرضها 1 سم.
- 4- إطلي أشرطة العجينة ببياض البيض ثم ضعي فوقها الحشو.
- 5- إطليه ببياض البيض ثم غطيه بشريط آخر من العجينة.
- 6- لفي برفق العجينة

- و الحشو معًا.
 7- بواسطة رشة، إطليها ببياض البيض ثم ذري اللوز المنسل.
 8- ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة ثم اطهيا في فرن 170° مدة 25 دقيقة.
- 9- بعد الطهي، أتركها تبرد نوعا ما ثم اغطسيها في العسل.

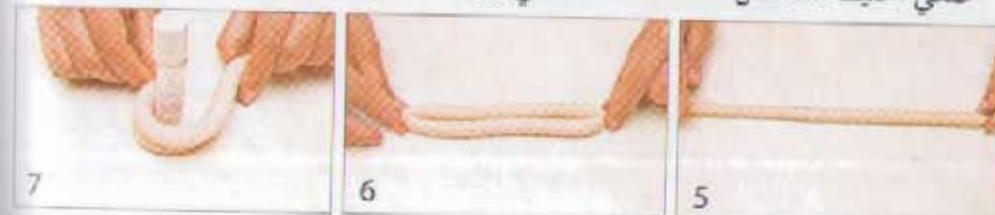
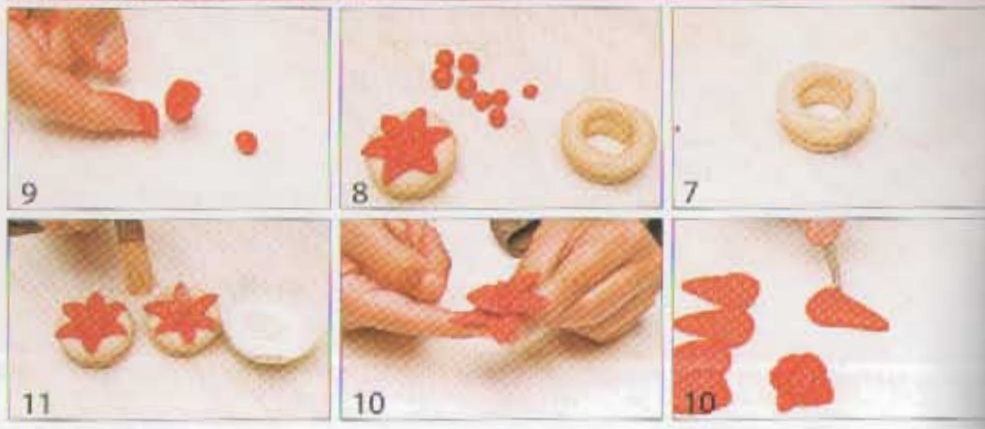


الشاربات :	2 كيلات لوز
- ½ كيلة سكر	- ½ كيلة سكر
مسحوق	ناعم
- 1 كيلة ماء	- 1 ملعقة
التزيين :	صغيرة فانيليا
- عجينة اللوز (انظر	- 2 قطرات عطر
الصفحة 62)	اللوز
- ملون غذائي أحمر	- 1 ملعقة كبيرة
- جزيئات غذائية لماعة	زبدة غير ذائبة

و زينها بواسطة سكين
ثم ألصقها حول الوردة.
ضعها في وسط حبة
الخلوى.
11- ذري الجزيئات
الغذائية للماعة.

عليه، أتركه يبرد ثم
أضيفي الزبدة و رشيه
بماء الزهر حتى الحصول
على خليط متماسك.
5- شكلي حريوشا طوله
8 سم.
6- إطويه على اثنين.
7- أدبره على قارورة
للحصول على شكل
سوار.
8- لوني عجينة اللوز
بالأحمر ثم شكلي كريات
صغيرة.
9- أبسطيها و شكلي
الوردة المركزية.
10- شكلي أوراقا

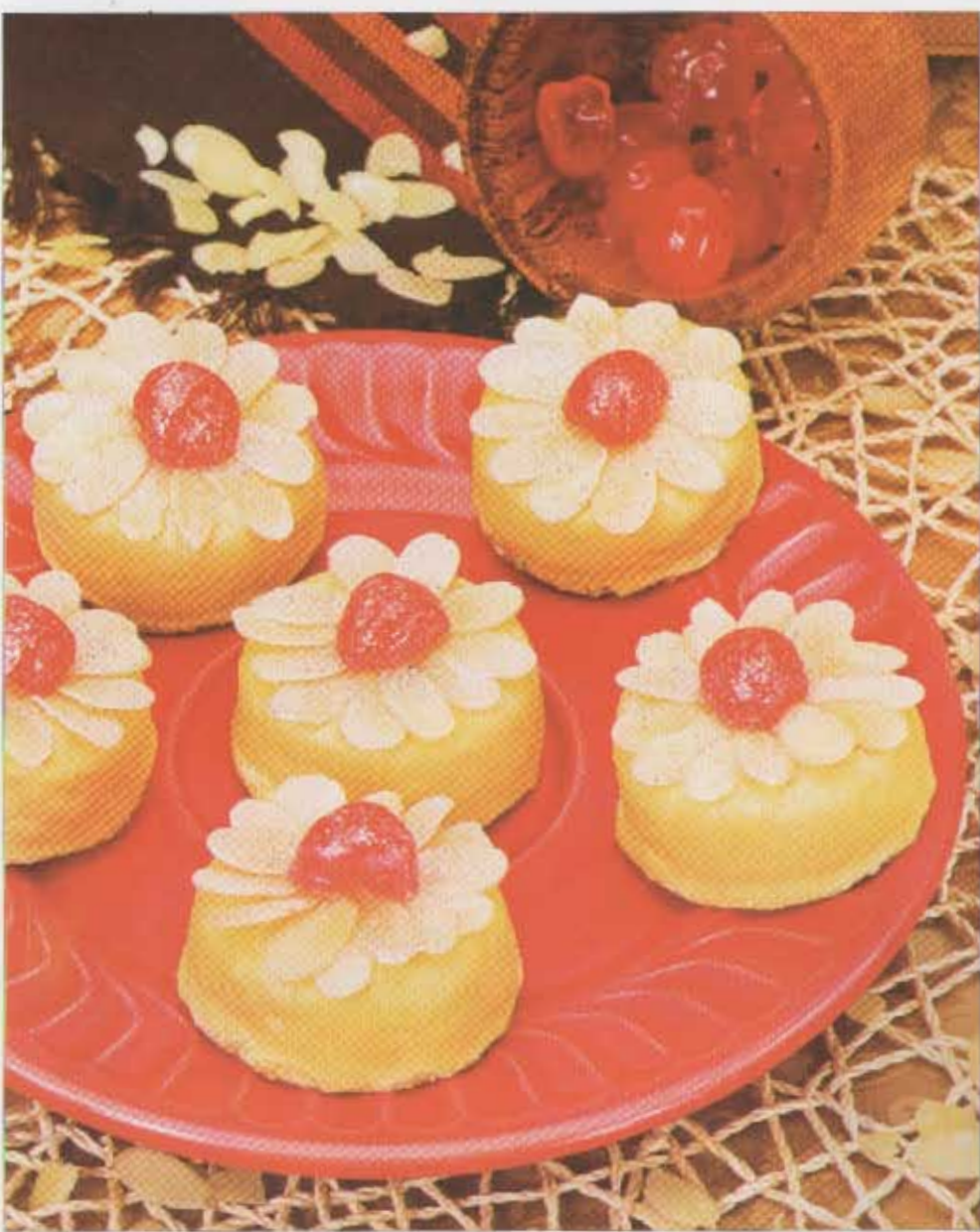
1- حضري الشاربات :
في قدر صغيرة و على
نار هادئة، أخلطي السكر
و الماء حتى الحصول على
شاربات عاقدة. أتركها
تبرد.
2- في وعاء، أخلطي
اللوز و السكر ثم
غريلهم، أضيفي
الفانيليا و عطر اللوز.
3- أضيفي الكل
للشاربات و حركي دون
توقف حتى الحصول على
خليط عاقد.
4- على طاولة عمل،
ضعي الخليط المتحصل



- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة جوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة عطر الكراميل
- بيض (1 بيضة كاملة + 1 صفار بيضة)
- التزيين :
- الطلاء: انظر الصفحة 63
- 1/2 ملعقة صغيرة ملون غذائي أصفر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة قهوة مركزة
- ماء زهر
- جيلاتين
- لوز منسل
- كرز مصبر
- جزيئات غذائية للماعة
- بياض بيض

- 1- في إناء، أخلطي اللوز، الجوز، السكر، الفانيليا و عطر الكراميل ثم اجمعها بالبيض (بيضة كاملة + صفار بيضة). أتركها ترتاح مدة 30 دقيقة.
- 2- على طاولة عمل مرشوشة بالقرينة و بواسطة الحلال، أسطي الخليط المتحصل عليه
- بسمك 2 سم ثم قطعي دوائر بواسطة كأس الشاي.
- 3- ضعها في صينية فرن مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالقرينة، إطهيه في فرن 150° مدة 15 دقيقة.
- 4- بعد الطهي، أتركه يبرد ثم اغطسيه في الطلاء المزوج بالفانيليا و القهوة المركزة المحللة في ملعقة كبيرة من ماء الزهر و الملون

- بالأصفر، أتركه يجف.
- 5- بواسطة ريشة، إطلي السطح بياض البيض ثم رتب اللوز المنسل عليها.
- 6- زيني المركز بحبة كرز مصبر.
- 7- إطليها بالجيلاتين ثم ذري الجزيئات الغذائية للماعة.



الشاربات:	2 - كيلات لوز
- ½ كيلة سكر	- ½ كيلة سكر
مسحوق	ناعم
- 1 كيلة ماء	- 1 ملعقة
التزيين:	صغيرة فانيليا
- عجينة اللوز (انظر	- 2 قطرات عطر
الصفحة 62)	اللوز
- ملون غذائي أحمر	- 1 ملعقة كبيرة
- جزيئات غذائية لماعة	زبدة غير ذائبة

و زينها بواسطة سكين
ثم ألصقها حول الوردة.
ضعها في وسط حبة
الحلوى.
11 - ذري الجزينات
الغذائية للماعة.

عليه، أتركه يبرد ثم
أضيفي الزبدة و رشيه
بماء الزهر حتى الحصول
على خليط متماسك.
5 - شكلي حريشا طوله
8 سم.
6 - إطويه على اثنين.
7 - أدبره على قارورة
للحصول على شكل
سوار.
8 - لوني عجينة اللوز
بالأحمر ثم شكلي كريات
صغيرة.
9 - أسطبيها و شكلي
الوردة المركزية.
10 - شكلي أوراقا

1 - حضري الشاربات :
في قدر صغيرة و على
نار هادئة، أخلطي السكر
و الماء حتى الحصول على
شاربات عاقدة. أتركها
تبرد.
2 - في وعاء، أخلطي
اللوز و السكر ثم
غربليهم، أضيفي
الفانيليا و عطر اللوز.
3 - أضيفي الكل
للشاربات و حركي دون
توقف حتى الحصول على
خليط عاقد.
4 - على طاولة عمل،
ضعي الخليط المتحصل



- العجينة :
- 3 كيلات فرينة (سيم)
 - ¼ كيلة مايزينة
 - ¼ كيلة مارجرين
 - 1 فنجان سمن
 - 1 ملعقة كبيرة فانيليا
 - ماء الزهر
 - ماء دافئ
 - الحشو :
 - 3 كيلات لوز



- 1- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي كل المقادير ثم أضيفي ماء الزهر و الماء الدافئ حتى الحصول على عجينة لينتة. أتركها ترتاح مدة 30 دقيقة.
- 2- حضري الحشو : في إناء، ضعي اللوز، السكر، قشور الليمون و الفانيليا ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على خليط متماسك.
- 3- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أسطى العجينة بسمك 5 مم ثم بواسطة الجرارة قطعي أشرطة طولها 7 سم و عرضها 1 سم.
- 4- إطلي أشرطة العجينة ببيض البيض ثم ضعي فوقها الحشو.
- 5- إطليه ببيض البيض ثم غطيه بشريط آخر من العجينة.
- 6- لقي برفق العجينة

- و الحشو معاً.
- 7- بواسطة رشة، إطليها ببيض البيض ثم ذري اللوز المنسل.
 - 8- ضعها في صنية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة ثم اطهيها في فرن 170° مدة 25 دقيقة.
 - 9- بعد الطهي، أتركها تبرد نوعاً ما ثم اغطسها في العسل.



- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1 - فنجان سكر
مسحوق | 1 - كيس قطايف
سمن |
| 1 - فنجان ماء زهر | ماء زهر |
| - قطرات من عطر
الجوز | - فانيليا
الحشو : |
| - فانيليا | 1 - فنجان جوز
مرحي |
| التزيين : | 1 - فنجان لوز
مرحي |
| - عسل | 1 - فنجان بندق
مرحي |
| - ماء زهر | |
| - فستق مرحي | |

- 1- حضري الحشو
يخلط المقادير المذكورة
أعلاه ثم شكلي كريات.
- 2- افتحي القطايف،
أضيفي الفانيليا ثم
رشها بالقليل من
السمن و ماء الزهر،
أخلطيها جيداً.
- 3- خذي كمية من
القطايف و ضعي
داخلها كرية من الحشو.
- 4- أغلقيها جيداً ثم
ضعيها في مولات
مدهونة بالسمن.
- 5- إضعفي عليها جيداً
ثم اطهيها في فرن مسخن
درجة حرارته 160° مدة
20 دقيقة.
- 6- عندما تكسب اللون
الذهبي، إنزعيها من
المولات ثم اغطسيها في
العسل الممزوج بماء الزهر
و ذريها بالفستق المرحي.



العجينة :

4 كيلات فريئة

(سيم)

1/2 كيلة مارغرين

ذائبة

1 ملعقة كبيرة

فانيليا

1 بيضة

1/2 ملعقة صغيرة

ملون غذائي أبيض

ماء + ماء الزهر



الحشو :

3 كيلات لوز مرحي

رقيق

1 كيلة سكر مسحوق

قشور ليمون

1 ملعقة صغيرة ملون

غذائي وردي

قطرات من نكهة الفراولة

بيض (حسب الحاجة)

التزيين :

1 كأس عسل

1 فنجان ماء الزهر

1- حضري العجينة :

في وعاء، أخلطي الفريئة،

المارغرين، الفانيليا،

البيضة و الملون الغذائي،

بللي بالماء و ماء الزهر

حتى الحصول على عجينة.

أتركها ترتاح مدة 30

دقيقة.

2- حضري الحشو :

أخلطي كل المقادير المذكورة

أعلاه، أضيفي الملون

الغذائي ثم البيض الواحدة

تلوى الأخرى حتى الحصول

5- إظلي دائرة من العجينة

ببياض البيض ثم ضعي

فوقها دائرة من الحشو.

6- إظليه ببياض البيض

و غطيه بدائرة أخرى من

العجينة.

7- بواسطة السكين، زني

سطح حبات الحلوى بخطوط.

8- إظليها ببياض البيض

ثم ألصقي عليها نجمة كبيرة

من العجينة.

9- ضعي في مركز النجمة

الصغيرة كرية صغيرة من

الحشو و الصقها على

الحلوى ببياض البيض ثم

إطهيه في الفرن 150°

مدة 10 دقائق ثم اغطسها

في العسل ممزوج بماء الزهر.

على خليط متماسك.

3- أسطي العجينة ثم

مرريها في آلة العجينة

في الرقم 2 عدة مرات ثم

في الرقم 4، رشي الفريئة

من حين لآخر ثم مرريها

في الرقم 6.

4- قطعي العجينة إلى

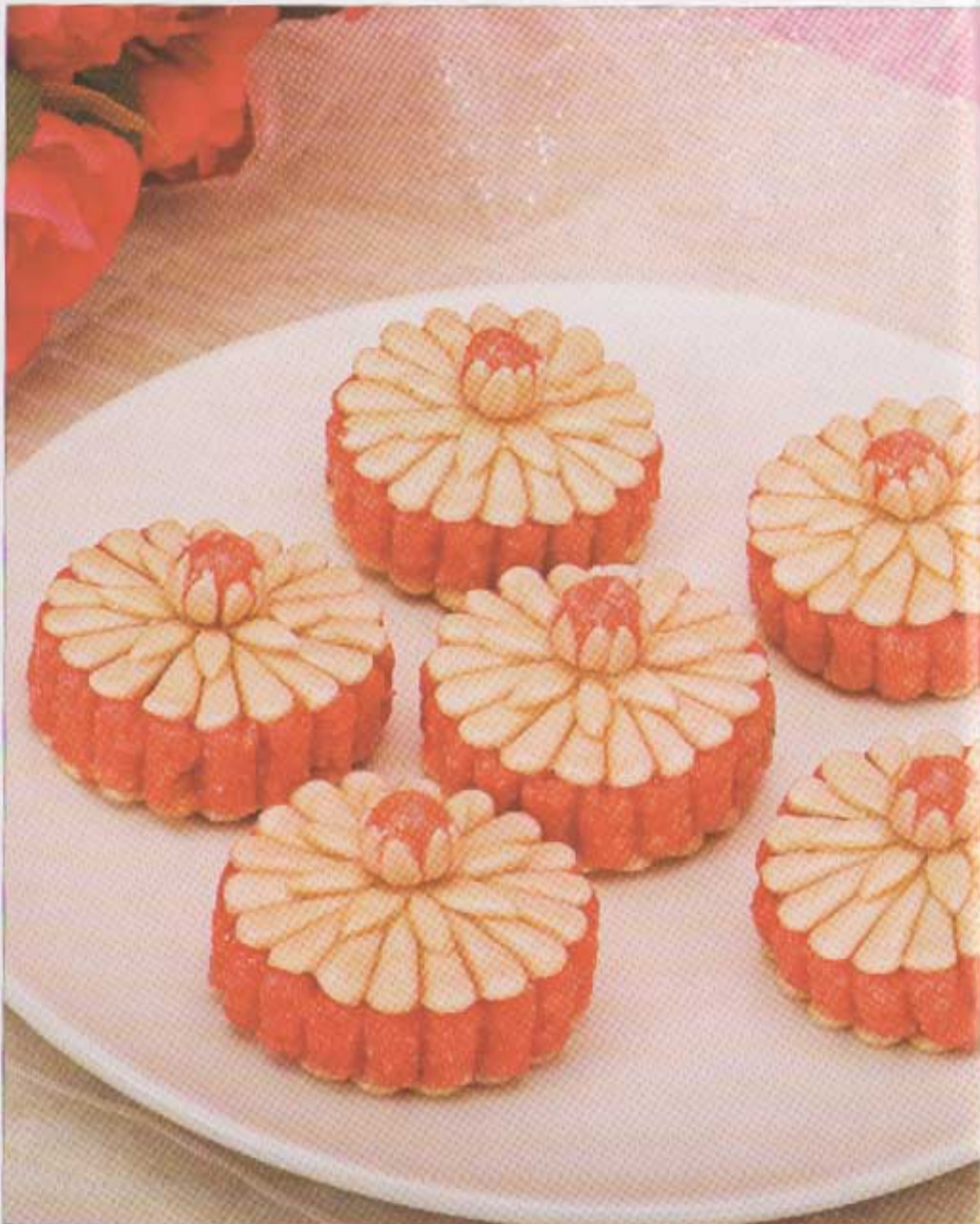
دوائر قطرها 5 سم، قطعي

نجمات صغيرة و أخرى كبيرة

من نفس العجينة. أسطي

الحشو و قطعيه إلى دوائر

بنفس المول.





- العجينة :
 - 250 غ مارجرين
 طرية
 - ½ كأس زيت
 - ½ ملعقة صغيرة
 خميرة كيميائية
 - 1 ملعقة كبيرة
 فانيليا
 - فريئة (سيم)
 - 1 كأس صغير
 ماء زهر
 الحشو :
 - 3 كيلات لوز



- 1- حضري العجينة :
 في إناء، أخلطي كل
 المقادير المذكورة ثم
 أضيفي تدريجياً الفريئة
 حتى الحصول على عجينة
 متماسكة. أضيفي ماء
 الزهر للحصول على
 عجينة ليننة. أتركها
 ترتاح مدة 15 دقيقة.
 2- حضري الحشو بخلط
 المقادير المذكورة.
 3- شكلي حبوباً من

- العجينة طوله 9 سم ثم
 أسطبه باليد.
 4- ضعي عليه حبوباً
 رقيقاً من الحشو ثم اغلقه
 جيداً.
 5- شكلي حبوباً مرة
 أخرى و اعطيه شكل هلال
 صغير. إطهها في فرن
 180° مدة 15 دقيقة.
 6- قطعي أوراقاً صغيرة
 من عجينة اللوز البرتقالية
 ثم زينها بالجزيئات

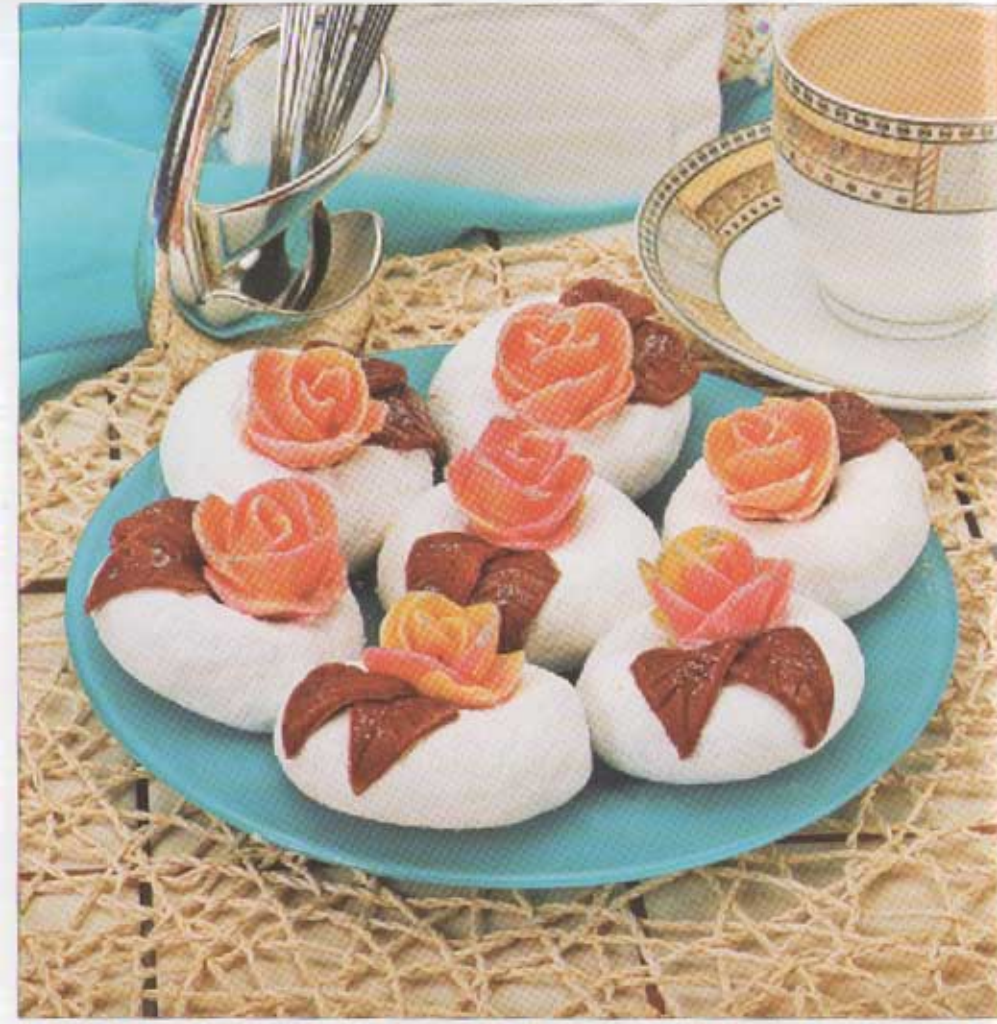
- الغذائية للماعة بواسطة
 ريشة.
 7- شكلي عناقيد من
 العنب بعجينة اللوز،
 الخضراء و الأصقيا ببياض
 البيض، ذريها بالجزيئات
 الغذائية للماعة.
 8- بعد طهي الحلوى،
 أتركها تبرد، إغطسها
 في الطلاء ثم زينها
 بالأوراق و عناقيد من
 العنب.





- العجينة :
- 3 كيلات لوز
 - مرحي رقيق
 - 1 كيلة غير
 - مملوءة سكر
 - مسحوق
 - 2 ملاعق كبيرة
 - سمن
 - 1 ملعقة كبيرة
 - فانيليا
 - قشور ليمون
- بيض
- التزيين :
- عجينة اللوز (انظر الصفحة 62)
 - ملونات غذائية
 - سكر ناعم
 - 1 ملعقة كبيرة
 - فانيليا
 - 1 كأس صغير
 - شاربات

- 1- حضري العجينة بخلط كل المقادير المذكورة ثم اجمعها بالبيض. أتركها ترتاح في الثلاجة ليلة كاملة.
 - 2- على طاولة عمل مرشوشة بالفريئة، شكلي حريوشا من العجينة طوله 8 سم.
 - 3- إعطيه شكل سوار، ضعها في صينية مفروشة بالورق الكبريتي و مرشوشة بالفريئة.
 - 4- إطهيا في فرن مسخن 150° مدة 15 دقيقة. غطي الحلوى بصينية أخرى و اطهي
- السطح مدة 3 دقائق.
- 5- بعد طهي الحلوى، أتركها تبرد ثم اغطسيها في الشاربات.
- 6- رمدي الحلوى و ذربها بالسكر الناعم المزوج بالفانيليا.
- 7- بواسطة مول، شكلي وريذات من عجينة اللوز.
- 8- زيني الحلوى بأوراق من عجينة اللوز البنية و بوردة في الوسط.



العجينة :

- 3 كيلات فريئة (سيم)
- 1 كيلة سمن ذائب و بارد
- 1 قرصة ملح
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة فانتيليا
- 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة قشور ليمون
- ماء دافىء + ماء زهر



الحشو:

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة فانتيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملاعق كبيرة سمن + ماء الزهر
- التزيين :
- الطلاء : أنظر الصفحة 63
- عجينة اللوز : أنظر الصفحة 62
- ملونات غذائية

1- حضري العجينة :

في إناء، أخلطي الفريئة، السمن، الملح، الفانتيليا، السكر الناعم، قشور الليمون و البيضة، أتركها ترتاح مدة ساعتين على الأقل ثم اجمعها بالماء الدافىء، وماء الزهر. غطيها بالورق الغذائي الشفاف

و اتركها ترتاح.

2- حضري الحشو :

أخلطي كل المقادير المذكورة أعلاه.

3- أسطي العجينة

ثم قطعي دوائر بواسطة

مول قطره 11 سم،

ضعي عليها الحشو

على شكل حرف T.

4- إرفعي الحواف

و اغلقها جيداً.

5- إقلمي الحبة و سوبها جيداً.

6- سوي الأطراف للحصول

على شكل عرايش ثم اطيها

في فرن 200° مدة 20

دقيقة.

7- بعد الطهي، أتركها

تبرد ثم اغطسها في الطلاء،

و اتركها تجف.

8- قطعي مستطيلاً من

عجينة اللوز الخضراء، عرضه

0,5 سم ثم قطعيه على شكل

وريقات.

9- شكلي دوائر صغيرة من

عجينة اللوز الوردية.

10- ألصقي أربع دوائر مع

بعض و ضعي في الوسط

كرية صغيرة للحصول على

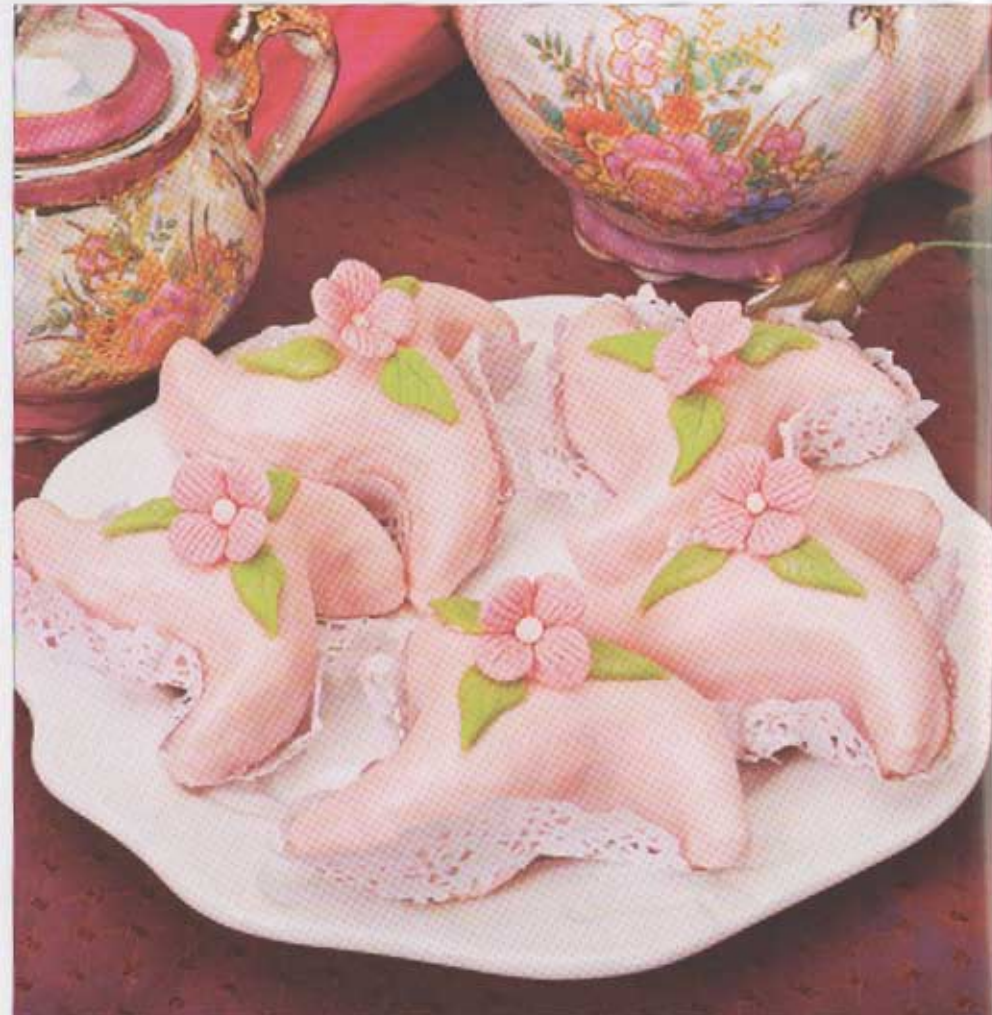
أزهار.

11- ضعي فوق كل حبة

حلوى ثلاث وريقات و زهرة

في الوسط ثم ذري الجزينات

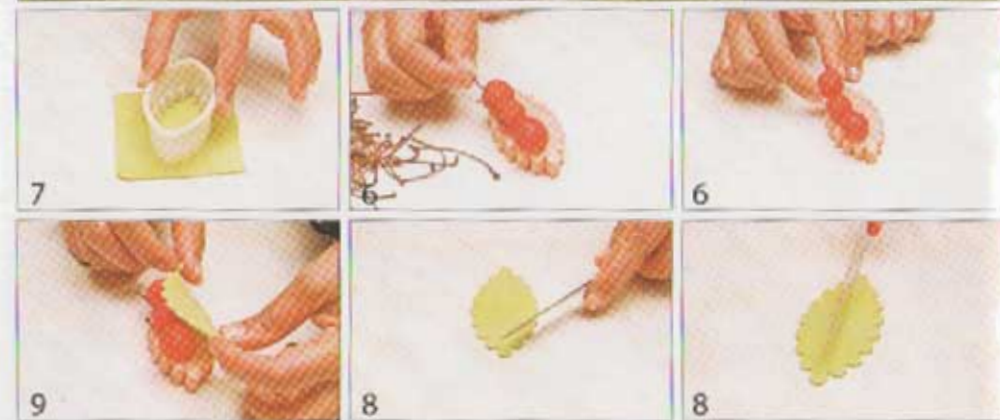
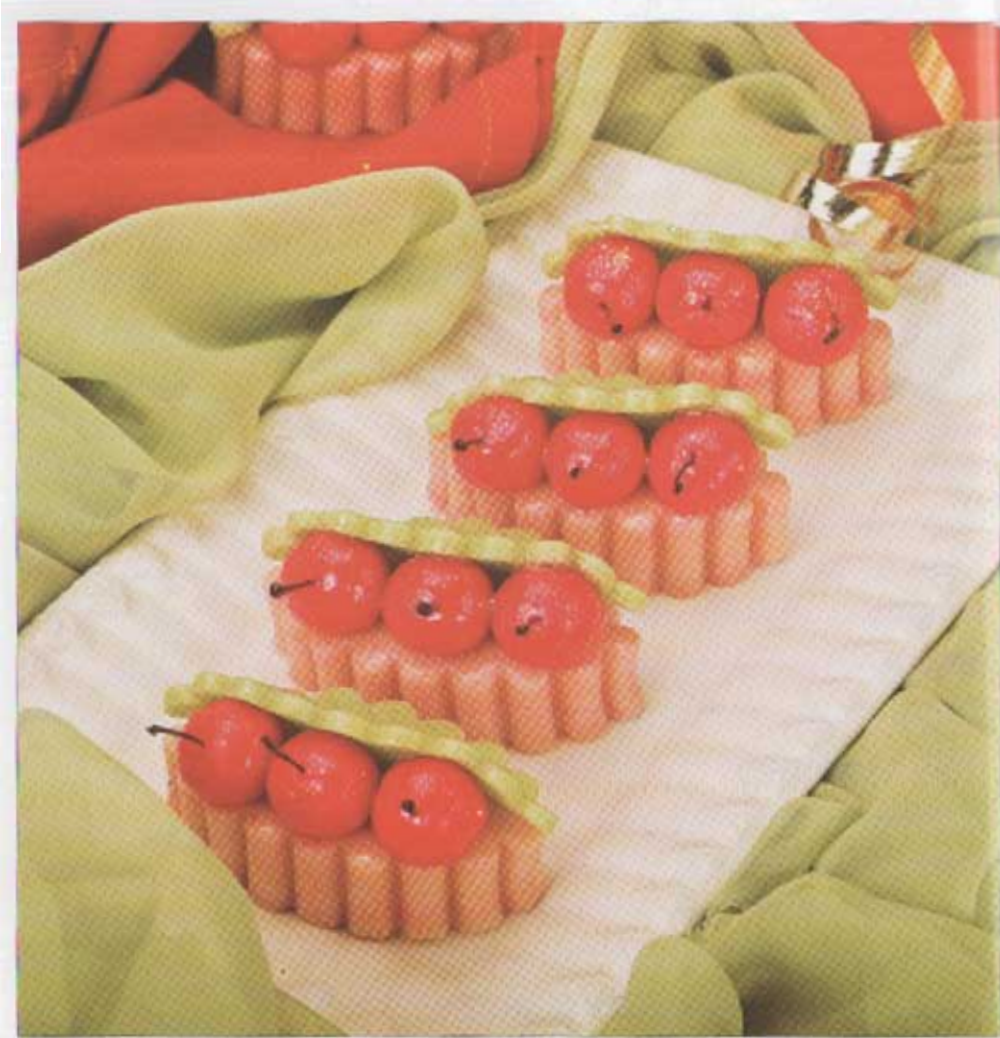
الغذائية للماعة.



كفتة حب الملوك

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 2 كيلات سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 قطرة عطر اللوز
- ماء زهر
- ملونات غذائية التزيين :
- أذنان كرز
- جيلاتين
- بياض بيض

- 1- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا، غبرلي الخليط ثم أضيفي عطر اللوز و ماء الزهر حتى الحصول على عجينة متماسكة. إعجنها جيداً ثم اقسمها إلى ثلاثة أجزاء.
- 2- لوني الجزء الأول بالأحمر، الثاني بالوردي و الثالث بالأخضر.
- 3- على طاولة عمل مرشوشة بالفريزة، أبسطي العجينة الوردية بسمك 2 سم، قطعي بواسطة مول ببيضوي الشكل.
- 4- شكلي حبات كرز
- 5- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا، غبرلي الخليط ثم أضيفي عطر اللوز و ماء الزهر حتى الحصول على عجينة متماسكة. إعجنها جيداً ثم اقسمها إلى ثلاثة أجزاء.
- 6- ثبتي حبات الكرز عليها ثم زينها بأذنان الكرز.
- 7- أبسطي العجينة الخضراء بسمك 0,5 سم ثم قطعي بواسطة نفس المول.
- 8- بواسطة سكين، زينها بخطوط للحصول على شكل ورقة.
- 9- ثبتي ورقة فوق كل حبة حلوى ثم اطلبيها بالجيلاتين.



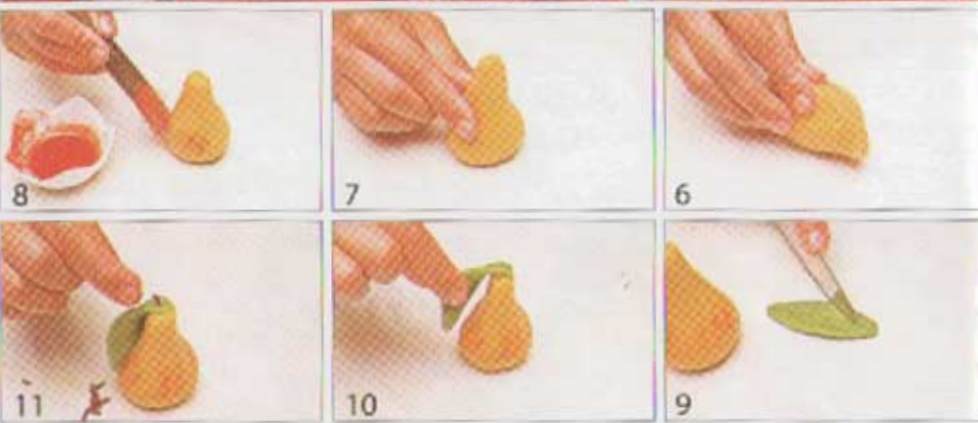
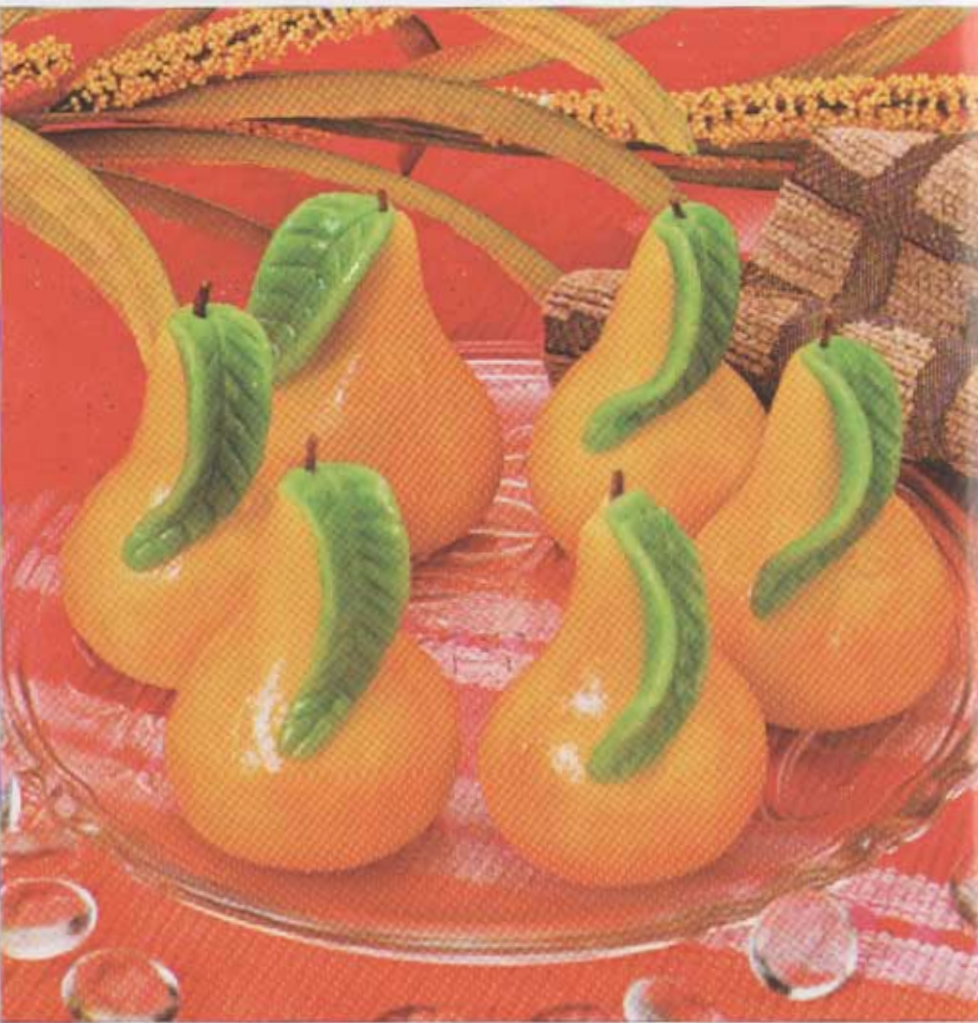
- 2 كيلات لوز
مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة
فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة
عطر الإجاص
- 1 فنجان شارببات
- ملونات غذائية
(أصفر، أخضر، أحمر)
- فتائل الشكلاطة
الحشو :
- 2 كيلات بسكوي
مرحي رقيق
- ½ كيلة جوز
مرحي
- 2 ملاعق كبيرة
زبدة غير ذائبة
- 1 فنجان عسل
- ½ فنجان ماء
زهر

حبة الإجاص بالملون
الغذائي الأحمر.
9 - شكلي وريقات
من العجينة الخضراء.
ثم زينها بخطوط.
10 - ضعي ورقة
على كل حبة حلوى،
ألصقها ببياض
البيض ثم اطوئها
نوعا ما.

11 - ثبتها بفتائل
الشكلاطة.

3 - لوني جزء صغيرا
من العجينة بالأخضر
و الباقي بالأصفر.
4 - حضري الحشو بخلط
المقادير المذكورة ثم
شكلي كريات صغيرة.
5 - أسطي كرية من
العجينة الصفراء على
كف اليد، ضعي داخلها
كرية من الحشو.
6 - أغلقها بإحكام.
7 - إعطيها شكل حبة
إجاص باليدين.
8 - بواسطة ريشة، رشي

1 - حضري العجينة :
أخلطي اللوز و السكر
جيدا، ضعيه على النار
و أضيفي الشارببات
واصلني التحريك حتى
الحصول على خليط
عاقده.
2 - على طاولة عمل،
أفرغي الخليط المتحصل
عليه. عندما يبرد،
أضيفي الشارببات،
الفانيليا و العطر.
أخلطي داخل كيس
بلاستيكي.



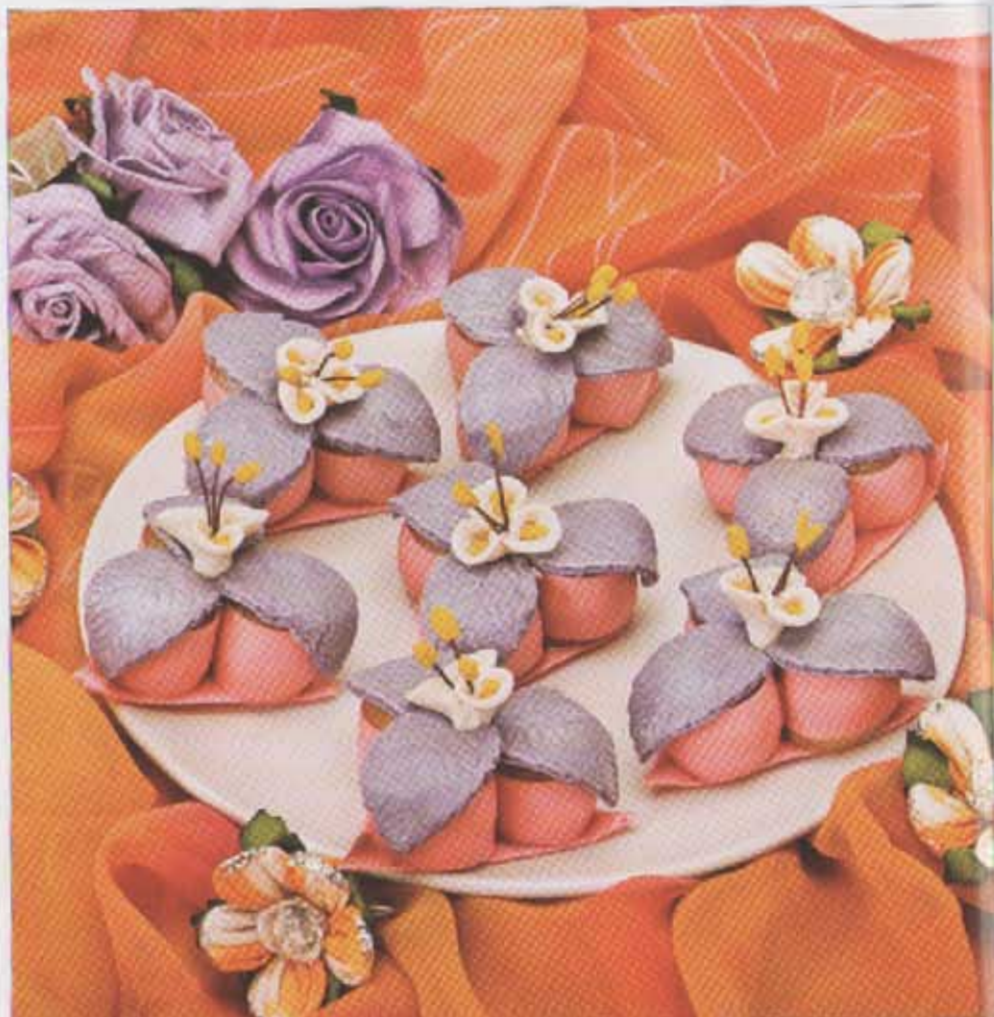


- العجينة :
 - 3 كيليات فريفة (سيم)
 - ¼ كيلة مارغرين طرية
 - ماء زهر
 - 1 ملعقة كبيرة فانيليا
 - ½ ملعقة صغيرة ملون غذائي وردي الشو :
 - 3 كيليات لوز مرحي
 - 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 - ملعقة صغيرة فانيليا
 - قشور ليمون
 - 1 قطرة من عطر الفراولة
 - 1 بيضة كاملة + 1 صفار بيضة
 - التزيين :
 - بياض بيض
 - جبلاطين
 - عسل
 - أذنان كرز
 - ملون غذائي بنفسجي
 - عجينة اللوز : انظر الصفحة 62



- و أشرطة طولها 6 سم.
 4- لفي كريات الحشو بأشرطة العجينة، ألصقها ببياض البيض ثم ضعي على كل مثلث ثلاث كريات.
 5- ضعي الحلويات في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريفة، إطهيهما في فرن مسخن درجة حرارته 150° مدة 10 إلى 15 دقيقة.
 6- بعد الطهي، إغطسيها في العسل المخفف.
 7- حضري عجينة اللوز : أنظر الصفحة 62، ثم لونيها بالبنفسجي.
 8- أسطبيها ثم قطعي أوراقا بواسطة مول.
 9- ألصقي ثلاث وريقات على كل حبة حلوى.
 10- شكلي أزهارا صغيرة بعجينة اللوز البيضاء و الصفراء.
 11- زيني الحلويات بثلاثة أزهار و بأذنان الكرز ثم اطلبيها بالجبلاطين المزوجة بما الزهر.

- 1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي جيدا الفريفة، الفانيليا و المارغرين، إسقيها بما الزهر المزوج بالملون الغذائي، إعجنها جيدا حتى الحصول على عجينة وردية اللون. أتركها ترتاح مدة ساعة.
 2- حضري الحشو : في وعاء، أخلطي كل المقادير المذكورة أعلاه ثم اجمعي بالبيضة الكاملة و صفار البيضة، شكلي كريات بحجم حبة البندق.
 3- أسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 2، الرقم 4 مرتين ثم في الرقم ما قبل الأخير، قطعي مثلثات طول ضلعها 5 سم



- 3 كيلات لوز -
مرحي
- 1/2 كيلة سكر
مسحوق
- 1/4 كيلة شارببات
- قشور ليمون
- 3 بيض
- التزيين :
- الطلاء : انظر
الصفحة 63
- عجينة اللوز : انظر
الصفحة 62
- ملونات غذائية
- ماء زهر

- 1- غريلي اللوز ثم أضيفي المقادير الأخرى و اجمعي بالبيض حتى الحصول على خليط متماسك. ضعيه في كيس بلاستيكي و اتركه في الثلاجة مدة 4 إلى 5 ساعات.
 - 2- أبسطه على طاولة عمل ثم قطعه بواسطة مول على شكل ورقة. ضعيها في صنية فرن مفروشة بالورق الكبريتي ثم اطيها في فرن مسخن 160° مدة 10 دقائق.
 - 3- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم اغطسها في
 - الطلاء الملون بالأزرق. -4 على طاولة عمل، أسطي عجينة اللوز الصفراء ثم قطعي أزهاراً بواسطة مول. زيني مركزها بكرة صغيرة من عجينة اللوز البيضاء ثم ضعيها على حبة الحلوى.
 - 5- شكلي غصن الزهرة بعجينة اللوز الخضراء ثم ضعيه على حبة الحلوى كذلك.
 - 6- شكلي مستطيلاً من عجينة اللوز الخضراء، قطعيه إلى أجزاء ثم شكلي وريقات بواسطة السكين.
 - 7- زيني الحلوى بالورقات ثم اتركها تجف.
- ملاحظة :**
يجب أن تحللي الملون الغذائي في القليل من ماء الزهر قبل استعماله.





- العجينة :
 - 3 كيلات فرينة (سيم)
 - ¼ كيلة مارغرين ذاتية
 - ماء + ماء زهر فانيليا
 - الحشو :
 - 3 كيلات لوز مرحي رقيق
 - قشور ليمون



- 1- حضري العجينة :
 أخلطي كل المقادير المذكورة ثم اجنعي بالماء و ماء الزهر حتى الحصول على عجينة غطبيها بالورق الغذائي الشفاف واتركها ترتاح مدة 30 دقيقة.
- 2- حضري الحشو :
 أخلطي كل المقادير المذكورة حتى الحصول على حشو متماسك.
- 3- أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة
- 1- حضري العجينة :
 - 1 كيلة سكر مسحوق
 - 1 ملعقة كبيرة فانيليا
 - 1 بيضة كاملة + 1 صفار بيضة
 - التزيين :
 - لوز غير مقشر
 - عسل + ماء زهر
 - كريات فضية
 - بياض بيض
- في الرقم 2 عدة مرات و الرقم 4 مرتين ثم في الرقم ما قبل الأخير، رشبها بالفرينة من حين لآخر.
- 4- قطعي دوائر بواسطة مول قطره 10 سم ثم قطعيها للحصول على مثلثات واحتفظي بالبقايا. أبسطي الحشو وقطعيه بواسطة مول على شكل قلب.
- 5- إظلي الحشو ببياض البيض ثم ألصقي مثلث

- العجينة على القاع.
 6- سوي الجوانب جيدًا.
 7- ألصقي بقايا العجينة على حواف القلب ببياض البيض ثم زينيها باللوز المقسوم على اثنين.
 8- قطعي وريدات صغيرة من العجينة و الصقيها على حبات الحلوى ببياض البيض.
 9- ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة ثم اطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 150 ° مدة 10 دقائق.
 10- بعد الطهي، إغطسيها في العسل الممزوج بماء الزهر ثم زينيها بالكريات الفضية.

