

شاهد على  
الشاشة

  
Samira<sup>TV</sup>

# استراحة القهوة

1



  
Edition  
La Plume



8  
قالب بالقرافة  
Cizur à la cannelle



6  
حلوى التاباج  
Halwet tabaâ



4  
كرويات محشوة بالشوكولاتة  
Boulettes fourrées au chocolat



2  
أطعمة جوز الهند  
Galettes de noix de coco



24  
موفان  
Muffins



22  
تورتة بالحمضيات  
Tarte à la confiture



20  
تورتة التفاح  
Tarte aux pommes



18  
كوكيز  
Cookies



40  
موسكوتشو بالبرتقال  
Mouscouthou à l'orange



38  
تورتة الليمون  
Tarte au citron



36  
فلان باريس  
Flan parisien



34  
حلوى الجزر  
Gâteaux aux carottes



54  
قلب بالفاص  
Coeur de pomme



53  
فوندان  
Fondant glacé



52  
تورتة العنب  
Tarte aux raisins



50  
زهرة بالقرافة  
Fleurite à la cannelle

16



تورتة الجبن  
Tarte au fromage

14



تورتة سحرية  
Tarte fantaisie

12



حلوى بالياغورت  
Gâteaux au yaourt

10



حلويات جافة بالبرقوق  
Gâteaux aux pruneaux secs

32



بسكويت بالمول  
Biscuits aux bananes

30



كعك التفاح  
Cake aux pommes

28



سبايه  
Sablés

26



تورتة بالكارامل و الشوكولاتة  
Tarte au caramel et chocolat

48



قريب الجدة  
Cribes de grand-mère

46



الفينو  
Fino

44



مياغوري سريع  
Mille feuilles rapide

42



الدونات  
Donuts

60



السمانون  
Cinnamon

60



البريوش  
La brioche

58



خالي من الغلوتين  
Sans gluten

56



قلب الحب  
Cœur d'amour



# قطائر جوز الهند

## Galettes de noix de coco

- المصفاة بزر
- 220 غ جوز الهند
- 2 بيضة
- 10 مل سكر زبدة
- قشيرة ملح
- 100 غ سكر
- 1 كيس خميرة الخبز بزر
- 5 مل زبدة
- التزيين:
- سكر بلعبر
- 15 غ زبيب

### INGREDIENTS

- 220 g de noix de coco
- 2 œufs
- 10 cl d'huile
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre
- 1/2 sachet de levure (baker)
- 5 cl de beurre fondu

### - Décoration :

- Sucre glace
- 15 g raisins secs



اسطي الكريات قليلا في لوحة فلين مرشوشة بالقرينة و ذري عليها السكر الناعم.

Abaisser un peu les boules sur une plaque saupoudrée de farine et parsemer dessus le sucre glace.



ذري القطائر بالزبيب و وزعيها على لوحة مغطاة بورق طحين و ادخليها الفرن 20 دقيقة حتى تستوي.

Décorer les galettes avec les raisins secs et les disposer sur une plaque de four couverte de papier cuisson puis enfourner pendant 20 min.



في إناء اسطفي جوز الهند و السكر مع إضافة الزيت للزبدية.

Dans un récipient, mélanger la noix de coco et le sucre en ajoutant progressivement l'huile.



اسطفي البيض و الملح و الشعيرة ثم اسطفي حتى تستوي على عجينة متماسكة.

Ajouter le beurre, les œufs, le sel et la levure puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.



شكلي كريات بالعجينة بوزن 42 إلى 52 غ و رديها جيدا في السكر الناعم.

Façonner des boules de 42 à 52 g avec la pâte et les enrober de sucre glace.



# كريات مصنوعة بالشكولاتة

## Boulettes fourrées au chocolat

### المقادير

- 4 بيض
- 180 غ سكر
- قريحة ملح
- ¼ ملعقة زيت
- فلفل فانيليا
- ملائنة
- 1 و ½ كيس خميرة بيولوجية

### التزيين:

- شكولاتة سوداء مكسبة
- 15 غ زبيب
- شور ليمون
- لوز مجروش

### INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 180 g de sucre
- 1 pincée de sel
- ¼ verre d'huile
- Flan vanille
- Maizena
- 1 et ½ sachet de levure chimique

### • Décoration :

- Chocolat noir cassé
- 15 g de raisins secs
- Zeste de citron
- Amandes effilées



4

ذري على الحشوة بشرور الليمون و فلفل فانيليا  
ثم اقلقي الكريات جيدا

Saupoudrer la farce de zeste de citron et du flan vanille puis bien fermer les boules.



5

وزعي حبات اللوز على لوحة مغطاة بورق طهي  
ثم باستعمال فرشاة، اقلقي حبات اللوز بالبيض  
ثم زيناها باللوز المطروح و حبات الزبيب و ادهنها  
الشرن حتى تستوي.

Disposer les gâteaux sur une plaque de four couverte de papier cuisson et à l'aide d'un pinceau, les badigeonner d'œuf et les décorer avec les amandes effilées et les raisins puis enfourner.



1

في إناء، اخلطي البيض و السكر باستعمال الخلاط  
الكهربائي ثم اضيفي الزيت و الملائنة.

Dans un récipient, mélanger les œufs avec le sucre à l'aide du batteur électrique puis ajouter l'huile et la maizena.



2

اضيفي القوية تدريجيا للخليط مع الحشوة  
الكيميائية و للملح حتى تحصلي على عجينة طرية  
و متماسكة.

Ajouter la farine progressivement au mélange avec la levure et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et ferme.



3

شكلي كريات من العجينة ثم احشيها بقطعة  
شكولاتة سوداء و الزبيب.

Façonner des boules avec la pâte puis les farcir avec un morceau de chocolat noir et des raisins secs.



# طوي الطابع Halwat taba'a

## المقادير

- 5 إلى 6 بيض
- 200 غ سكر
- 2 أكياس خميرة
- الزيت
- بسبور ايمون و برتقال
- 17 غ زبيب
- 2 و 1/2 كوبون فلان قليل
- 4 ملاعق خميرة جافة
- 100 غ إلى 1 كج فريته

## INGREDIENTS

- 5 à 6 oeufs
- 200 g de sucre
- 2 sachets de levure
- Zeste de citron et orange
- 15 g de raisins secs
- 2 et 1/2 verres de flan vanille
- 6 c. à. c de maizena
- 800 g à 1 kg de farine



قطعي الخميرة باستخدام قواط بأشكال مختلفة و وزعيها على لوحة مغطاة بورق طهي و ذري عليها بسبور ايمون من الأسفل.

Découper la pâte à l'aide de moules avec différents motifs et les disposer sur une plaque de four couverte de papier cuisson et parsemée de geste de citron.



باستعمال فرشاة، اطلبيها بالبيض ثم زيتيها بحبات الزبيب و ذري عليها بسبور البرتقال من الأعلى و أدخلها الفرن حتى تستوي.

Badigeonner les gâteaux d'oeuf avec d'un pinceau puis les décorer avec des raisins secs et parsemer dessus le geste d'orange et enfourner jusqu'à cuisson.



في إناء، اخفطي البيض و السكر باستخدام الخفاط الكهربائي ثم أضيفي الزيت.

Dans un récipient, mélanger les oeufs avec le sucre à l'aide du batteur électrique puis ajouter l'huile.



أضيفي المازينة و الفريته تدريجياً للخليط مع الخميرة و فلان فانيليا.

Ajouter la maizena et la farine progressivement au mélange avec la levure et le flan vanille.



في الخميرة جيداً حتى نحصل على عجينة طرية و متماسكة ثم امسطيها باستخدام حلال.

Bien ramasser la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et ferme puis l'abaisser à l'aide d'un rouleau.





# Cœur à la cannelle

# قلب بالقرفة

- 4 صفار بيض
- 150 غ سكر
- 1 عصير ليمون
- 1 قرصة ملح
- 2 ملاعق صغيرة قرفة
- 2 ملاعق صغيرة قوام الطابوقة

- 100 غ زبدة مالحة
- 200 غ فريزة
- 1 أو 2 كيس صمغ
- 4 ملاعق كبيرة مربيولة
- 1 كيس فانيلين و زنجبيل

## التزيين:

- حبات
- 1 غود قرفة
- كريمه بيضاء
- فراولة
- 1 صلح
- كرز

## INGREDIENTS

- 4 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre
- 1 jus de citron
- 1 pincée de sel
- 2 c. à. c de cannelle
- 2 c. à. c de vanille
- 80 g de beurre fondu
- 200 g de farine
- 1 et 1/2 sachet de levure
- 4 c. à. s de maizena
- Zeste de citron et orange

## • Décoration :

- Sirop
- 1 bâtonnet de cannelle
- Crème chantilly
- Fraises
- 1 pomme



4

اسكبي العجينة في قالب على شكل قلب ثم ذري عليه يشور البرتقال و أدخليه الفرن على 180° درجة حرارية لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

Verser la pâte dans un moule en forme de cœur puis parsemer dessus le zeste d'orange et enfourner à 180° pendant 20 à 25 min.



5

عندما تستوي التورتة وتبرد قطعها عرضيا إلى اسفلين ثم ضعي نصفها على سجاج واسقيها بالشرابات باستعمال فرشاة ثم نغليها بالثانيه باستعمال كيس العنقولي و قطع القرفة من فوق.

Une fois la tarte cuite et refroidie, la découper en largeur en deux puis mettre la moitié sur une grille et l'arroser de sirop avec un pinceau puis la couvrir de chantilly à l'aide d'une poche à douille et les morceaux de fraise dessus.



6

غطي النصف الأول بالثاني ثم اسقيها بالشرابات باستعمال فرشاة و ضعي عليها حبة الفانج للكريمة و الكرز.

Couvrir la Zeste moitié avec la crème puis l'arroser de sirop avec un pinceau puis mettre la pomme caramélisée en dessus avec les cerises et le bâtonnet de cannelle.



1

في إناء اخفلي صفار البيض مع السكر باستعمال الخلاط الكهربائي ثم أضفلي عصير الليمون.

Dans un récipient, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide du batteur électrique puis ajouter le jus de citron.



2

أضفلي قوام الثانيلا و القرفة للخليط مع يشور الليمون و البرتقال ثم المايزينة و الفريزة تدريجيا مع العجينة و الملح و الزبدة الباردة حتى تحصل على خليط مرهيم.

Ajouter la Van vanille et la cannelle au mélange avec le zeste de citron et d'orange puis la maizena et la farine progressivement avec le levure. le sel et le beurre fondu jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide.



3

اخفلي بياض البيض حتى يصبح للجماد ثم أضفلي للخليط باستعمال المسابوقة حتى تحصلين على عجينة كثيفة.

Batte le blanc d'œufs jusqu'à blanchissement puis l'ajouter au mélange à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.



# طوي بالبرقوق Gâteau aux pruneaux secs



1 في إزاء أخلطي البيض و السكر باستعمال الخلاط الكهربائي ثم أضيفي الزيت -

Dans un récipient, mélanger les œufs avec le sucre à l'aide du batteur électrique puis ajouter l'huile.



2 أضيفي الخليط القاريبة و بيض الليمون و البرتقال و قطن انخابا ثم سكر القانبا و القرفة تدريجيا حتى تحصلين على عجينة كثيفة.

Ajouter au mélange la maïzena, le geste de citron et d'orange et le flan vanille puis le sucre vanille et la farine progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.



3 اسكبي نصف العجينة في قالب دائري مغطى بورق طهي أم وزعي عليها حبات البرقوق و اسكبي عليه ملائق من مربى المشمش.

Verser la moitié de la pâte dans un moule rond couvert de papier cuisson puis disposer dessus les pruneaux et verser dessus des cuillères de confiture d'abricots.



4 أضيفي ملائق من مربى الفراولة ثم اسكبي نصف العجينة الآخر من فوق و وزعي عليه أيضا حبات البرقوق و الزبيب.

Ajouter des cuillères de confiture de fraise puis verser la moitié restante de la pâte dessus et disposer encore des pruneaux avec les raisins secs.



5 زيني سطح العكوي بملائق من مربى المشمش و الفراولة ثم أدخله الفرن.

Décorer la surface du gâteau avec des cuillères de confiture d'abricots et de fraise puis enfourner.



المصفاة د بود

• 3 بيض

• علكة مربى الفراولة

• علكة مربى المشمش

• 3 أكياس سكر فانيليا

• قطن فانيليا

• بيضون برتقال

• بيضون ليمون

• 15 غ زبيب

• 25 غ البرقوق (20 حبة)

• 3 ملائق كبيرة خلخلة

• 2 و 1/2 كوبون متوسط زيت

• 300 إلى 400 غ قريمة

• 200 غ سكر

## INGRÉDIENTS

- 5 تعدي

• 1 boîte de confiture de fraise

• 1 boîte de confiture d'abricots

• 3 sachets de sucre vanillé

• Flan vanille

• Zeste d'orange

• Zeste de citron

• 15 g de raisins secs

• 25 g de pruneaux (20 pièces)

• 5 c. à s de maïzena

• 2 et 1/2 verres moyens d'huile

• 300 à 400 g de farine

• 200 g de sucre



## المقادير

- 4 بيض
- 12 غ زبيب
- 2 أكياس سكر فانيليا
- 2 أكياس سكر كستنائية
- 250 غ فريزة
- 250 غ سكر
- 1 علبة و 2 ملاعق كبيرة باغاورت طبيعي
- 13 غ سكر بني
- 130 مل زيت (2 كوبين متوسطا)
- 10 غ لوز مرص
- 4 ملاعق كبيرة فانيليا

## INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 12 g de raisins secs
- 2 sachets de sucre vanille
- 2 sachets de levure chimique
- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 1 pot et 2 c. à. s de yaourt nature
- 13 g de sucre roux
- Zeste de citron
- 15 cl d'huile (2 verres moyens)
- 10 g d'amandes moulues
- 4 c. à. s de maizena
- Flan vanille

## Gâteau au yaourt



والماء المثلج إضافة المازيزنة و الطوز المرص ثم الفريزة تدريجيا مع العذرة الكيميائية حتى نحصل على عجينة كثيفة.

Ajouter la maizena et les amandes moulues puis la farine progressivement avec la levure chimique jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.



المسكي العجينة في قالب مربع ناعق يوزق طوي ثم زبيبها بسات الزبيب و بطور اللبون ثم أدخنها الفرن.

Verser la pâte dans un moule carré couvert de papier cuisson ajouter les raisins secs et le geste de citron puis enfourner.

## طوى بالياغورت



في إناء، اخفكي البيض و السكر باستعمال الخلاط الكهربائي ثم أضيفي الباغورت الطبيعي. Dans un récipient, mélanger les œufs et le sucre à l'aide du batteur électrique puis ajouter le yaourt nature.



أضيفي العذبة سكر الفانيليا و السكر البني و فان القليلة مع الزيت و الماء المثلج.

Ajouter au mélange le sucre vanille, le sucre roux et le flan vanille avec l'huile et continuer à mélanger.





## المقادير

• عجة مسكوة الطنزي، ص 116

## • التوتية:

• 60 ملل من حليب البقرة

• 100 ملل من السكر المسحوق

• 100 ملل من السكر الناعم

• 100 ملل من حليب الكريمة

• 100 ملل من السكر الناعم

• 100 ملل من السكر الناعم

• 100 ملل من السكر الناعم

• زبيب

## INGREDIENTS

• Pâte suzée (p 16)

## • Crème :

• 60 cl de crème liquide

• 1/2 verre de flan vanille

• 1 verre de sucre glace

• Colorant au choix

• 10 g sucre roux

• Flan vanille

• Sirop épais

• Raisins secs

## Tarte fantaisie



• عندما تجرد الحلوى، تروي فواح التوتال بالفلان الفانيلا ثم ملاعق من الشربات الكثيفة.

Une fois la pâte cuite et refroidie, parsemer le fond des moules avec le flan vanille puis des cuillères du sirop épais.



• نضع في التوتال حبات الزبيب ثم باستخدام كيس الحلواني نملئها بالكريمة المحلىة.

Mettre des raisins secs dans les moules puis les remplir avec la crème préparée à l'aide d'une poche à douilles.

## توتية مسكوية



• في إناء، اخلطي الكريمة السائلة و السكر البني باستخدام الخلاط الكهربائي ثم أضفي فلان الفانيلا.

Dans un récipient, mélanger la crème liquide avec le sucre roux à l'aide du batteur électrique puis ajouter le Flan vanille.



• أضفي للحليط السكر الناعم و للون و اخلطي جيدا حتى نحصل على كريمة كثيفة.

Ajouter au mélange le sucre glace et le colorant et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.



• نسطي العجينة المسكوة على قوالب دائرية صغيرة و نطبخها بوقت طوي ثم نضع فيها بطونيات لكي نحافظ العجينة على شكلها ثم أدخلها الفرن.

Etaler la pâte sur des petites moules ronds et les couvrir avec du papier cuisson puis mettre des légumes secs pour garder la forme de la pâte et enfourner.





## تورتة الجبن



في إناء، اخفطي البيض و السكر و الزبدة باستعمال الخلاط الكهربائي ثم أضفي فلان الفانيليا.

Dans un récipient, mélanger les œufs, le sucre et le beurre à l'aide du batteur électrique puis ajouter flan vanille.



أضفي الفريئة تدريجياً للخليط مع الملح حتى تحصل على عجينة طرية و متماسكة ثم أتركها ترتاح لمدة 2 إلى 3 ساعات.

Ajouter la farine progressivement au mélange avec le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et ferme puis laisser reposer pendant 2 à 3 heures.



في إناء، اخفطي صفار البيض و الجبن باستعمال الخلاط الكهربائي ثم أضفي السكر و الفريئة و الكريمة السائلة و فلان الفانيليا حتى تحصل على كريمة كثيفة.

Dans un récipient, mélanger les jaunes d'œufs avec le fromage à l'aide d'un batteur électrique puis ajouter le sucre, la farine, la crème liquide et le flan vanille jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

## Tarte au fromage



اخفطي بيض البيض مع قرفة ملح باستعمال الخلاط الكهربائي حتى يصبح للجميا ثم أضفها للكريمة.

Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel à l'aide du batteur électrique puis les ajouter à la crème.



القرشي العجينة المسكرة في صينية فرن دائرية و ذري عليها حبات الزبيب ثم اسكبي عليها الكريمة حتى تمتلئ و ادخليها الفرن حتى تستوي و عند اخراجها ذري عليها السكر الناعم.

Étaler la pâte sucrée sur un plat de four rond et le parsemer de raisins secs et verser dessus la crème entièrement puis enfourner jusqu'à cuisson et une fois sortie du four, saupoudrer de sucre glace.

### المقادير :

- العجينة المسكرة :
- 250 غ زبدة
- سكر ناعم
- 12 غ فلان فانيليا مسحوق
- قرفة ملح
- بيض
- الكريمة :
- 2 صفار بيض
- 400 غ جبش أبيض
- 80 غ سكر
- 15 غ فلان فانيليا مسحوق
- 5 إلى 10 مل كريمة سائلة
- 2 ملاعق كبيرة قرفة
- قرفة ملح
- 2 بيض بيض
- 10 غ زبيب
- التزيين :
- سكر ناعم

### INGRÉDIENTS :

- Pâte sucrée
- 250 g de beurre ou de margarine
- 180 g à 200 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 600 g de farine
- Flan vanille
- Crème :
- 2 jaunes d'œufs
- 400 g de fromage blanc
- 80 g de sucre
- 15 g de flan vanille
- 5 à 10 cl de crème liquide
- 2 c. à s de farine
- Pincée de sel
- 2 blancs d'œufs
- 10 g de raisins
- Décoration :
- Sucre glace



# كوكيز Cookies

المقادير

• 250 غ فريشة

• 60 غ سكر بني

• 50 غ سكر أبيض

• 80 غ زبدة طرية

• 1 بيض

• 16 غ حبيبات شوكولاتة سوداء  
و بيضاء

• 11 كيس حبيبات بيبيبا

• 10 غ زبدة لمرحي

• 15 غ زبيب

• 13 غ زبيب مطوي

• 30 غ كرز مسكر

• فلان فانيليا

## INGRÉDIENTS

• 250 g de farine

• 60 g de sucre roux

• 50 g de sucre blanc

• 80 g de beurre mou

• 1 œuf

• 16 g de pépites de chocolat  
noir et blanc

• 1/2 sachet de levure  
chimique

• 10 g d'amandes mouluës

• 15 g de raisins secs

• 13 g d'amandes effilées

• 50 g de cerises omfltes

• Flan vanille



اختصي جيدا العجينة بالزبيب و شكلي منها حبات الكوكيز ثم وزعيها على لوحة فريشة مغطاة بورق مطبق

Bien mélanger la pâte avec les raisins secs et façonner avec des boules de cookies de 50 g puis les disposer sur un plat de four couvert de papier cuisson.



في إناء، اخلطي الفريشة و حبيبات الشوكولاتة مع السكر البني و السكر الأبيض و الخميرة الكيميائية.

Dans un récipient, mélanger la farine et les pépites de chocolat avec le sucre roux et blanc avec la levure chimique.



زيني الكوكيز بحبات الكرز و اللوز للموزق و اداخليها الفريشة حتى تستوي

Décorer les cookies avec des cerises et des amandes effilées et enfourner jusqu'à cuisson.



أضيفي للحليقة اللوز المرحي و فلان فانيليا ثم البيض و الزبدة حتى تحصلني على عجينة طرية.

Ajouter au mélange les amandes mouluës, le flan vanille puis les œufs et le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



المقادير  
- عجينة مسكرة (ص 18)

• 1 كغ فلاح الفسلا

• 2 تفاح

• كريمة حلويات

• 40 مل حليب

• 50 غ سكر

• 15 غ فان فانيليا

• 40 غ مايزينا

• 4 صفار بيض

• 50 غ سكر

• بشور الليمون

## INGRÉDIENTS

• Pâte sucrée (p 16)

• 1 sachet de flan vanille

• 2 pommes

• Crème pâtissière :

• 40 cl de lait

• 50 g de sucre

• 15 g de flan vanille

• 40 g de maizena

• 4 jaunes d'œufs

• 50 g de sucre

• Zeste de citron



المرش العجينة المسكرة على القالب و ذري عليها فلاح الفانيليا ثم اسكبي الكريمة المحضرة على العجينة في القالب.

Étaler la pâte sucrée sur le moule et parsemer dessus le flan vanille puis verser la crème préparée dans le moule.



فدعي التفاح على شكل شرائح و ذري بها سطح القالب على شكل بتلات وردة و ذري السكر البني عليها ثم ادعها القرن حتى لتسوي و لتكتسب لونا ذهبيا.

Découper les pommes en lamelles et décorer avec la surface du moule en forme de pétales de rose et les parsemer de sucre roux puis enfourner jusqu'à cuisson et dorure.



في كسرولة و على نار هادئة، اسكبي الحليب و اضيفي فلاح الفانيليا و السكر مع بشور الليمون وحرقي جيدا.

Dans une casserole et sur un feu doux, verser le lait et ajouter le flan vanille, le sucre et le zeste de citron et bien remuer.



في إناء اخلطي البيض مع مايزينا ثم اضيفي له خليط الكسرولة و اخلطي جيدا.

Dans un récipient, mélanger les œufs avec la maizena puis ajouter le mélange de la casserole et bien mélanger le tout.



ضعي المزيج على النار عالية حتى يصبح على شكل كريمة كثيفة ثم ضعي قالب على شكل زهرة فوق لوحة قرن مغطاة بورق ملهي.

Remettre le mélange sur le feu jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse puis mettre un moule en forme de fleur sur un plat de four couvert de papier cuisson.



# تورته بالمربي

## Tarte à la confiture



1 افرشي جزئا من العجينة المشكورة في سبابة فرن دائرية و اسكبي عليها المربي حتى تملأ.

Étaler une partie de la pâte sucrée sur un plat de four rond et la remplir de confiture.



3 عندما تسوي التورته و تجد جيدا ذري على سطحها السكر الناعم و اطلها بالحوالي.

Une fois la tarte cuite et refroidie, parsemer le dessus avec le sucre glace et badigeonner de gelée.



2 اسطي باقي العجينة جيدا لم تلتصقا إلى الفرن بسمك 1 سم و افرشها فوق المربي بطريقة متقاطعة و ادخلها الفرن على 180 درجة حرارية لمدة 30 إلى 45 دقيقة.

Bien étaler le reste de la pâte puis la découper en bandelettes de 1 cm et les étaler sur la confiture de sorte qu'elles soient croisées puis enfourner à 180° pendant 30 à 45 min.



4 زيني التورته في الوسط بالأموات و الكرز. اترقي التورته بورد 4 ساعات.

Décorer au centre avec les cerises et des bâtons. Laisser refroidir 4 heures.

المقادير:

• عجينة مشكورة

• سوي فراولة و عسل

• سكر ناعم

• حواري

• كرز

### INGRÉDIENTS

- Pâte sucrée
- Confiture fraise ou abricot
- Sucre glace
- Gelée
- Censes





## المقادير

- 6 ملاعق كبيرة زيت
- 1 ملعقة كبيرة كريم طازجة
- 1 علبة باليورت الطبيعي
- 80 غ فريزة
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 15 غ زبيب
- بشر الليمون والبرتقال
- حبات شكولاتة
- 2 بيض
- 70 غ مايزينة
- 1 كيس خميرة
- 30 غ سكر ناعم
- جلوى حسب التذوق للزينة

## INGRÉDIENTS

- 6 c. à. s d'huile
- 1 c. à. s de crème fraîche
- 1 pot de yaourt nature
- 80 g de farine
- 1 c. à. s de miel
- 15 g de raisins secs
- Zeste de citron et orange
- Pépites de chocolat
- 2 œufs
- 70 g de maïzena
- 1 sachet de levure
- 30 g de sucre glace
- Bonbons au choix pour décorer



في إناء، ضعي الفريزة و الباليورت الطبيعي مع الكريمة الطازجة و السكر الناعم و حبيبات الشكولاتة و المايزينة و الزبيب.

Dans un récipient, mettre la farine et le yaourt nature avec la crème fraîche, le sucre glace, les pépites de chocolat, la maïzena et les raisins secs.



أضيفي لتخليط الزيت و بشر الليمون و البرتقال و الحمضيات و البيض و العسل و الخملي الكلي باستعمال الخلاط الكهربائي حتى نحصل على عجينة كثيفة.

Ajouter au mélange l'huile, le zeste de citron et d'orange, la levure, les œufs et le miel et mélanger le tout à l'aide du batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.



اسكبي العجينة في أكياس ورقية موضوعة في قوالب دائرية صغيرة ثم أدخلها الفرن وعندما تستوي الجلوى أخرجهها من الفرن ثم ذري عليها السكر الناعم و زينها بالشكولاتة.

Verser la pâte dans des coisettes disposées sur des petits moules ronds puis enfourner et une fois les gâteaux cuits, les sortir du four puis les parsemer de sucre glace et les décorer avec la halkouma.



# تورته بالكراصيل و الشكولاتة Tarte au caramel et chocolat

## المقادير

- عجينة مسكيا (ص 116)
- 2 ملاعق كبيرة كراصيل
- 80 غ سكر
- 20 غ كاكاو
- 15 غ سمن كريمة سائلة
- 400 غ شكولاتة
- 80 غ زبدة
- 3 صفار
- 80 غ سكر حبي
- 12 غ لوز مجري
- ملعقة كبيرة فانيليا

## INGRÉDIENTS

- Pâte sucrée (p 16)
- 2 c. à. s de caramel
- 2 c. à. s de flan vanille
- 80 g de sucre
- 20 g de noix de cajou
- 15 cl de crème liquide
- 400 g de chocolat
- 80 g de beurre
- 3 œufs
- 80 g de sucre roux
- 12 g d'amandes moulues



عصي قالب دائري فوق لوحة فون مغطاة بورق طهي ثم افركي العجينة لسكرا عذبة و ذري عليها فلان الفانيليا ثم عصي عليها ورق طهي آخر و املأه بالكراصيل لكي تحافظ العجينة على شكلها ثم أدخلها الفرن.

Mettre un moule rond sur un plat de four couvert de papier cuisson puis étaler la pâte sucrée dedans et saupoudrer dessus le flan vanille. Mettre dessus un autre papier de cuisson et garnir de noixuses secs pour garder la forme de la pâte et enfourner.



أصبغي الشكولاتة الذائبة و اللوز المرصبي للكرامة و اخلطي جيدا باستعمال الخلاط الكهربائي. أضيفي الشكولاتة الذائبة و اللوز المرصبي للكرامة و اخلطي جيدا باستعمال الخلاط الكهربائي. Ajouter le chocolat fondu et les amandes moulues à la crème. Bien mélanger à l'aide du batteur électrique.



أفركي العجينة من الفرن و عندما تبرد أسكبي عليها خليط الكراصيل ثم الكريمة الكثيفة و أدخلها الفرن لمدة 5 دقائق ثم ذري عذبة السكر الناعم. Sortir la pâte du four et une fois refroidie, verser le mélange de caramel dessus puis la crème épaisse et enfourner pendant 5 min puis parsemer de sucre glace.



في كبرولة و على نار هادئة ذوي الزبدة مع الشكولاتة في حمام مائي. Dans une casserole et sur un feu doux, fondre le beurre avec le chocolat dans un bain marie.



في ملاقاة و على نار هادئة حضري الكراصيل بخلط الماء و السكر ثم أصبغي الكريمة السائلة و الكاكاو. Dans une poêle sur feu doux, préparer le caramel en mélangeant l'eau et le sucre puis ajouter la crème liquide et les noix de cajou.



اخلطي البيض و السكر البني باستعمال الخلاط الكهربائي حتى تحصل على كريمة كثيفة. \* Mélanger les œufs et le sucre roux à l'aide du batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.



## Sablés

## سابلية

المقادير

• 230 غ زبدة طرية

• 150 غ سكر ناعم

• قرفة ملح

• 4 صفار بيض

• شور الليمون و بيكينج

• 1/2 كيس خميرة كيميائية

### INGRÉDIENTS

• 250 g de beurre mou

• 150 g de sucre glace

• 1 pincée de sel

• 4 jaunes d'œuf

• Zeste de citron et d'orange

• 1/2 sachet de levure chimique



وزعي السابلية على لوحة مغطاة بورق طهي و أدخلها الفرن حتى يستوي. أتركي الحلوى تبرد ثم أمسكها مني مني هيري للمشمش

Disposer les sablés sur un plat de four couvert de papier cuisson et enfourner jusqu'à cuisson.

Laisser les gâteaux refroidir puis les coller deux à deux avec la confiture d'abricot.



ذري على سطحها السكر الناعم ثم امسكي لتتوب بانعثة مني .

Parsemer la surface de sucre glace et remplir les trous avec une cuillère de confiture.



في إناء اخلطي السكر و الزبدة و الملح بهدئة ثم أضفي البيض و اخلطي جيدا حتى تحصل على مزيج مرهم

Dans un récipient, mélanger le sucre, le beurre et le sel avec les mains puis ajouter les œufs. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pommeade.



أضفي الخميرة الكيميائية و شور الليمون و البرتقال ثم الفرينة تدريجيا للخليط حتى تحصل على عجينة طرية و متجانسة.

Ajouter la levure et le zeste de citron puis la farine progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et homogène.



باستعمال حلال، امسكي العجينة جيدا ثم باستعمال قوالب السابلية قطعي العجينة إلى دوائر.

Bien abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau, puis découper la pâte en cercles à l'aide des moules pour sablés



# كعك التفاح

## Cake aux pommes

المقادير

• 180 غ سكر

• 4 بيض

• 1 كيس خميرة

• ½ كيس فلان فانيليا

• 1 كأس ماييزينا

• 300 إلى 310 غ فريشة

• 150 غ زبدة ذائبة

• نشور ليمون وبرتقال

• 90 غ سكر

• 2 تفاح مقطعة مربعات

• 15 حبل ماء الزهر

• 1 كأس ماء

### INGRÉDIENTS

• 180 g de sucre

• 4 œufs

• 1 sachet de levure

• ½ sachet de flan vanille

• 1 verre de maïzena

• 300 à 310 g de farine

• 150 g de beurre fondu

• Zeste de citron et d'orange

• 50 g de sucre

• 2 pommes coupées en dés

• 15 cl d'eau de fleur d'oranger

• 1 verre d'eau



أضفي الخميرة و نشور الليمون و البرتقال و الزبدة ثم الفريشة تدريجياً للخليط حتى تصمي على عجينة كثيفة و متجانسة.

Ajouter la levure, le geste de citron, l'orange et le beurre puis la farine progressivement au mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et homogène.



في كسرولة، غلي قطع التفاح في الماء و ماء الزهر و السكر حتى تصبح مكرونة.

Dans une casserole, faire bouillir les morceaux de pommes dans l'eau, l'eau de fleur et le sucre jusqu'à caramélisation.



اسكبي العجينة في قالب مستطيل مغطى بورق طهي ثم زينها بالزبيب و نشور الليمون ثم ادخليها الفرن عندما يستوي الكيك، زينه بقطع التفاح المكرونة على السطح و اظليه بالشربات الباقية من التفاح

Verser la pâte dans un moule rectangulaire couvert de papier cuisson puis la décorer avec les raisins secs et le geste de citron puis enfourner.

Une fois le gâteau cuit, le décorer avec les morceaux de pommes caramélisés et le badigeonner de sirop.



في إناء، اخلطي البيض مع السكر باستخدام الخلاط الكهربائي ثم أضفي الخليط فلان الفانيليا و الماييزينا

Dans un récipient, mélanger les œufs avec le sucre à l'aide du batteur électrique puis ajouter au mélange le flan de vanille et la maïzena.





# Biscuits aux bananes

# بسكويت بالموز

## المقادير

• 240 غ فريئة

• 240 غ سكر

• 240 غ زبدة ذائفة

• 4 بيض

• 4 ملاعق كبيرة فليلان الفانيلا

• 2 اشانس خسرة كيميائية

• 5 ملاعق كبيرة مايزينة

• 15 غ زيب

• 2 موز

• ماء الزهر

## INGREDIENTS

• 240 g de farine

• 240 g de sucre

• 240 g de beurre fondu

• 4 oeufs

• Zeste de citron et d'orange

• 4 c. à s de flan de vanille

• 2 sachets de levure chimique

• 5 c. à s de maizena

• 15 g de raisins secs

• 2 bananes

• Eau de fleur



في كسرولة و على نار هادئة، حضري الشرابات بإضافة السكر في الماء و ماء الزهر.

Dans une casserole et sur un feu doux, préparer le sirop en fondant le sucre dans l'eau et l'eau de fleur.



في مقلقة، قلي الموز في الزبدة حتى يكتسب لونا ذهبيا.

Dans une poêle, faire sauter les bananes dans le beurre jusqu'à dorure.



عندما يستوي البسكويت و يبرد، اطلبه جيدا بالشرابات ثم ذري على محيطه السكر الناعم ثم زينيه بالموز في الوسط و اطلبها بيالي الشرابات و ذري عليها بشور البرتقال.

Une fois le biscuit cuit et refroidi, bien le badigeonner de sirop puis saupoudrer le contour de sucre glace et le décorer avec les bananes au milieu, le badigeonner avec le reste du sirop et parsemer le geste d'orange



في إناء، اخفطي البيض مع السكر باستعمال الخلاط الكهربائي ثم أضيفي للخليط المايزينة و الزيب.

Dans un récipient, mélanger les œufs avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique puis ajouter au mélange la maizena et les raisins secs.



أضيفي الفريئة تدريجيا للخليط مع الخسرة و فليلان الفانيلا و الزبدة حتى تحصل على عجينة كثيفة و متجانسة.

Ajouter la farine progressivement au mélange avec la levure, le flan vanille et le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et homogène.



اسكي العجينة في قالب مغطى بورق طهي ثم ذري على سطحها بشور الليمون و البرتقال مع الزيب و فليلان الفانيلا ثم أدخلها الفرن.

Verser la pâte dans un moule couvert de papier cuisson puis parsemer le dessus avec le geste de citron et d'orange, les raisins sec et le flan vanille puis enfourner.



# طوبى الجزر Gâteau aux carottes

المقادير

3 بيض

• قرفة ملح

• 3 ملاعق كبيرة سكر

• 6 ملاعق كبيرة قرفة

• 1 لتر سائل زيت

• 1 حبر مشهور

• 1 ملعقة كبيرة حليب بودرة

• فلفل الفانيليا

• 2 ملاعق كبيرة لوز مجري

• 2 أكياس صمغ كيميائي

• 4 ملاعق كبيرة مايوزة

• 15 غ ربيب

## INGREDIENTS

• 3 œufs

• 1 pincée de sel

• 5 c. à s de sucre

• 6 c. à s de farine

• 1 verre de thé d'huile

• 1 carotte râpée

• 1 c. à s de lait en poudre

• Flan vanille

• 2 c. à s d'amandes moulues

• 2 sachets de levure chimique

• 4 c. à s de maïzena

• 15 g de raisins secs



أضغبي القرفة تدريجياً لتخلط مع الملح و العذيرة مع الجزر المشور حتى تحسلي على عجينة كثيفة و متجانسة.

Ajouter la farine progressivement avec le sel, la levure et la carotte râpée jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et homogène.



أضغبي الربيب للعجينة ثم اسكبيها في قالب مدهون بالزبدة و مرشوش بالقرفة ثم ذري عليها الربيب و أدهنها الفرن لمدة 45 دقيقة.

Ajouter les raisins secs à la pâte puis la verser dans un moule beurré et fariné, ajouter les raisins secs et enfourner pendant 45 min.



في إناء، اخلطي البيض مع السكر باستعمال الخلاط الكهربائي ثم أضغبي لتخلط اللون المرحي.

Dans un récipient, mélanger les œufs avec le sucre à l'aide du batteur électrique puis ajouter au mélange les amandes moulues.



أضغبي للمزيج حليب البودرة و فلان الفانيليا و المايزينة ثم الزيت و اخلطي جيداً.

Ajouter au mélange le lait en poudre, le flan vanille et la maïzena puis l'huile et bien mélanger.





## فلان باريس



في إناء، اخلطي العرينة و الملح مع الزبدة باليدين ثم اميلفي صفار حبة بيض.

Dans un récipient, mélanger la farine, le sel et le beurre avec les mains puis ajouter le jaune d'œuf.



علي العجينة باليد، ثم غطوها بغطاء بلاستيكي و اتركها ترتاح .

Ramasser la pâte avec l'eau puis la couvrir avec un film plastique et laisser reposer.



في كسرولة و على نار هادئة، غلي العليب و الكريمة المساللة مع فلان الفانيلا.

Dans une casserole et sur un feu doux, faire bouillir le lait avec la crème liquide et le flan vanille.

## flan parisien



في إناء، اخلطي جيدا السكر و البيض مع خليطة العليب حتى تحصل على كريمة.

Dans un récipient, bien mélanger le sucre et les œufs avec le mélange du lait jusqu'à l'obtention d'une crème.



ضعي الكريمة في الكسرولة على النار لثانية و حركها حتى تتكاثف.

Remettre la crème dans une casserole sur le feu et remuer jusqu'à épaississement.



اغرفي العجينة في قالب دائري على لوحة قرين مغطاة بورق مطوي و اذري عليها فلان الفانيلا ثم اسكي الكريمة الكثيفة و الباردة على قالب العجينة و ادهنيه القرين حتى يستوي و يكسب مطعنه لونا ذهبيا.

Étaler la pâte dans un moule rond sur un plat de four couvert de papier cuisson et parer dessus le flan vanille puis verser la crème épaisse et refroidir sur la pâte. Enfourner jusqu'à cuisson et dorure.

### المقادير

• 125 غ زبدة مقطعة مربعات

• قهضة ملح

• 130 غ قهضة

• 1 صفار بيض

• 2 ملاعق كبيرة ماء

### الفلان :

• 5 ملاعق كبيرة سكر

• 2 بيض

• 100 غ قهضة

• 3 ملاعق كبيرة قهضة مساللة

• 40 مل حليب

• 15 غ فلان الفانيلا

### INGRÉDIENTS

• 125 g de beurre en dés

• 1 pincée de sel

• 130 g de farine

• 1 jaune d'œuf

• 2 c. à. s d'eau

### • Le flan :

• 5 c. à. s de sucre semoule

• 2 œufs

• 40 g de maizena

• 3 c.à. s de crème liquide

• 40 cl de lait

• 15 g de flan vanille



## تورتة الليمون



1 في كسرونة و على نار هادئة. حضري الكريمة بتلويب الزبدة في عصير الليمون.

Dans une casserole et sur un feu doux, préparer la crème en fondant le beurre dans le jus de citron.



2 في إناء، اخنطي البيض مع السكر و فرصة ملح باستعمال الخلاط الكهربائي ثم أضفي للخليط الزبدة الذائبة.

Dans un récipient, mélanger les œufs avec le sucre et une pincée de sel à l'aide du batteur électrique puis ajouter au mélange le beurre fondu.



3 ضعي للزوج على نار هادئة و حركيه جيدا حتى يصبح على شكل كريمة كثيفة ثم اتركها تبرد.

Mettre le mélange sur un feu doux et bien remuer jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse puis laisser refroidir.

## Tarte au citron



4 افرغي العجينة المسكرة في قالب دائري على لوحة فرن Metall بورق طهي ثم ضعي عليها بورق طهي أخضر و املأها بالقلويات لكي تحافظ على شكلها ثم أدخنها الفرن.

Étaler la pâte sucrée dans un moule rond sur un plat de four couvert de papier cuisson puis mettre du papier cuisson dessus et la remplir de légumes secs pour garder sa forme et enfourner.



5 عندما تستوي التورتة، أخرجها من الفرن واتركها تبرد ثم اسكي الكريمة الكثيفة بداخلها.

Une fois la tarte cuite, la faire sortir du four et la laisser refroidir puis la remplir de la crème épaisse.



6 حضري الموريخ ثم باستعمال كيس الحلواني زيني سطح التورتة بها و اغطها اللون الذهبي باستعمال ننتاة المطبخ.

Préparer la meringue puis à l'aide d'une poche à douille, décorer la surface de la tarte avec et lui donner la dorure en utilisant un chalumeau.

### المقادير

- عجينة مسكرة (ص 16)
- 80 غ سكر
- 3 بيض
- فنان الفانيليا
- الصويخ :
- 2 بيض بيض
- فرصة ملح
- 40 غ سكر

### • كريمة :

- 3 ليمون متوسطة
- 60 غ زبدة
- فرصة ملح

### INGRÉDIENTS

- Pâte sucrée (p. 16)
- 60 g de sucre
- 3 œufs
- Flan vanille

### • Meringue :

- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre

### • Crème :

- 3 citrons moyens
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel





# موسكوتشو بالبرتقال

## Mouskoutchou à l'orange



في كسرولة وعلى نار خافتة، اخلطي السكر الناعم مع البرتقال للقطر و اترحي حتى يصبح على شكل كريمة.

Dans une casserole et sur un feu doux, mélanger le sucre glace avec l'orange épluchée et mixée jusqu'à l'obtention d'une crème.



عندما يستوي للموسكوتشو، أخرجه من الفرن و اقلبه واركيه بعد ثم انقيه بالشراب و زينه بحبة برتقال في الوسط مع كريمة البرتقال و ذري عليه السكر الناعم.

Une fois le mouskoutchou cuit, le sortir du four, le démouler et le laisser refroidir puis l'arroser de sirop et le décorer avec une orange au milieu et la crème d'orange puis saupoudrer de sucre glace.



في إناء اخلطي البيض و الخميرة مع السكر باستعمال الخلاط الكهربائي، ثم أضفي للخليط الزيت و فان الفانيليا.

Dans un récipient, mélanger les oeufs et la levure avec le sucre à l'aide du batteur électrique puis ajouter au mélange l'huile et le flan vanille.



أضفي القرفة تدريجيا لخليط مع الملح و اخلطي حتى تحصل على عينة كثيفة ثم اسكي العينة في قالب موسكوتشو مدهون بالزيت.

Ajouter la farine progressivement au mélange avec le sel et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse puis verser la pâte dans un moule de mouskoutchou beurré.



ذري على العينة بطور التيمون و البرتقال و غسها جيدا فيها باستعمال شوكة ثم أدخلها الفرن.

Parsemer le geste du citron et d'orange sur la surface de la pâte bien l'incorporer à l'aide d'une fourchette puis enfourner.

### المقادير

• 4 ملاعق كبيرة سكر

• 3 بيض

• فريشة ملح

• 2 كؤوس سكر ناعم

• 5 ملاعق كبيرة زيت

• 2 أكواب خميرة نشاءة

• 3 كؤوس قرفة

• نشود برتقال و ليمون

• سكر

• سكر ناعم

• البرتقال مطبوخ و مجري

### INGREDIENTS

• 4 c. à s. de sucre

• 3 oeufs

• 1 pincée de sel

• 2 tasses à thé de sucre glace

• 5 c. à s. d'huile

• 2 sachets de levure chimique

• 3 tasses à thé de farine

• Zeste d'orange et de citron

• Sirop

• Sucre glace

• 1 orange épluchée et mixée



# Donuts

# الدونات

## المقادير

• 10 غ سكر

• 1/2 ملعقة صغيرة ملح

• 2 بيض

• 50 غ زبدة طرية

• 15 غ فان الفانيليا

• 200 إلى 250 غ طرية

• 15 غ خميرة جاف

• 10 غ زبيب

• بيضور البرتقال

## INGRÉDIENTS

• 10 g de sucre

• 1/2 c. à c de sel

• 2 œufs

• 50 g de beurre mou

• 15 g de fân vanille

• 200 à 250 g de farine

• 15 g de levure boulangère

• 10 g raisins secs

• Zeste d'orange



في إناء ضعي الطرية ثم أهدئي فراغا في الوسط بالسباتولا و أضيفي الملح و السكر و فان الفانيليا و الزبدة و البيض ثم اخلطي جيدا بيديك.

Dans un récipient, mettre la farine puis laisser un vide au milieu à l'aide d'une spatule et ajouter le sel, le sucre, le fân vanille, le beurre et les œufs puis bien mélanger avec les mains.



أضيفي للخليط خميرة الخبز المذابة في ماء دافئ و بيضور البرتقال مع الزبيب و اخلطي حتى تحصلي على عجينة متماسكة أتركها ترتاح لمدة ساعة.

Ajouter au mélange la levure délayée dans l'eau tiède, le geste d'orange et les raisins secs. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Laisser reposer pendant une heure.



وزعي العجينة في قوالب دونات مدهونة بالزبدة ثم أتركها تختمر لمدة ساعة و أدهنيها الفرن لمدة 20 دقيقة حتى تستوي. عند اخراج الدونات من الفرن اسقيها بالشربات و زينها بالكرن.

Verser la pâte dans un moule pour donuts beurré puis laisser fermenter pendant une heure et enfourner pendant 20 min jusqu'à cuisson.

Une fois les donuts sorties du four, les arroser de sirop et les décorer avec les cerises.



## المقادير

- 240 غ زبدة طرية
- 200 غ فريشة
- 4 ملاعق كبيرة سكر
- 9 غل ماء
- سكر ناعم
- كراميل

## INGREDIENTS

- 240 g de beurre mou
- 200 g de farine
- 4 c. à s de sucre
- 9 cl d'eau
- Sucre glace
- Caramel

## Mille feuilles rapide

## میلفوی سریع



حضري كريمة الحلويات واخلطيها مع الكريمة السائلة باستعمال الخلاط الكهربائي.

Préparer la crème pâtissière et la mélanger avec la crème liquide à l'aide du batteur électrique.



في إناء، اخلطي الفريشة و الزبدة مع السكر باليدن ثم لمي العجينة بالماء.

Dans un récipient, mélanger la farine, le beurre et le sucre avec les mains puis ramasser la pâte avec l'eau.



قطعي المستطيلات النطوية إلى مثلثات و باستعمال كيس الحلواني انصبي المثلثات الواحدة فوق الأخرى بكرة الحلويات.

Découper les rectangles cuits en triangles et à l'aide d'une poche à douille, coller les triangles une en dessus de l'autre avec la crème pâtissière.



انطي العجينة بغطاء بلاستيكي و اتركها ترتاح لمدة 30 دقيقة إلى ساعة في التلاجة. اسطي العجينة رقيقة جدا ثم افرشها على شكل مستطيلات على لوحة فرن مغطاة بورق طهي.

Couvrir la pâte avec un film plastique et laisser reposer pendant 30 min à 1 heure au réfrigérateur. Abaisser la pâte très fine puis les étaler sous forme de rectangles sur un plat de four couvert de papier cuisson.



ذري عليها السكر الناعم و زيتيها بسكراميل.

Souffler le dessus avec le sucre glace et décorer avec du caramel.



انطي العجينة بورق طهي آخر و ضعي عليها صينية كي تحافظ على شكلها ثم ادخليها الفرن حتى تسوي.

Couvrir la pâte avec un autre papier cuisson et mettre en dessus un autre plat pour garder la forme de la pâte puis enfourner jusqu'à cuisson.



## المقادير

• 3 بيض  
• 210 سكر

• 15 غ فلان الفانيليا  
• 4 معلقة كبيرة كاكاو  
• 10 غ زبيب  
• 200 غ ياقوت طبيعي  
• 1 حبة خميرة الفانج  
• 1 كيس خميرة

• رشور ليمون و برتقال  
• 160 إلى 200 غ فريسة  
• 10 كأس زبدة ذائبة

• التزيين:  
• حبات  
• فريسة  
• كرز

## INGRÉDIENTS

• 3 œufs

- 210 g de sucre
- 15 g de flan vanille
- 4 c. à s cacao
- 10 g de raisins secs
- 200 g de yaourt nature
- 1 boîte compote de pomme
- 1 sachet de levure
- Zeste de citron et d'orange
- 160 à 200 g de farine
- 10 verre de beurre fondu

## • Décoration :

• Sirop  
• Fraîse  
• Cerises

## fino



اسكي العجينة في قالب مغلف بورق مطهي ثم اذري على سطحها فلان الفانيليا و اذجليها الفرن على 180 ° لمدة 20 دقيقة.  
بعد اخراج الفينو عن الفرن اسقيه بالشرابيت و زينه بالقولاك.

Verser la pâte dans un moule couvert de papier cuisson puis saupoudrer de flan vanille et enfourner à 180° pendant 20 minutes.

Une fois le Fino sorti du four, l'arroser de sirop et décorer avec les fruits.



## الفينو



في ايزاء اخلطي البيض مع السكر باستعمال الخلاط الكهربائي ثم اضيفي الزبد.

Dans un récipient, mélanger les œufs avec le sucre à l'aide du batteur électrique puis ajouter le beurre.



اضيفي الفريسة تدريجيا للخليط مع الكاكاو و الخميرة و الزبيب

Ajouter la farine progressivement au mélange avec le cacao, la levure et les raisins secs.



اضيفي رشور الليمون و البرتقال وخميرة الفانج و الياقوت الطبيعي و اخلطي حتى تحصل على صمغة كثيفة

Ajouter le geste de citron et d'orange, la compote de pommes et le yaourt nature. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.





# كريب الحبة Crêpes de grand-mère

## المقادير

• 3 نص

• 3 ملاعق كبيرة زبدة

• 3 ملاعق كبيرة فانيليا

• 1 ملاعق كبيرة سكر

• 2 بيض

• 20 غ زبدة ذائبة

• 6 ملاعق كبيرة عصير برتقال أحمر

• 1 لتر حليب

• 1 حبة ملح

## الحشوة

• 1/2 لتر ماء الزهر

• 3 ملاعق كبيرة فانيليا

• 150 غ سكر

• 1 كغ برتقال

• 1 ليمون

• 1 جوز

## INGRÉDIENTS

• 3 œufs

• 3 c. à s de farine

• 3 c. à s de maizena

• 3 c. à s de sucre

• Zeste de citron

• 20 g de beurre fondu

• 4 c. à s de jus d'orange sanguine

• 1 litre de lait

## Farce :

• 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger

• 3 c. à s de vanille

• 150 g de sucre

• 1 verre d'eau

• 1 pomme

• 1 banane



4

باستعمال خرافة اسكنبي العجينة في مقلاة ساخنة و اطهى الكريب الواحدة تلو الأخرى حتى تنفذ العجينة ثم ضعي ملعقة كبيرة من الحشوة وسط كل حبة.

À l'aide d'une louche, verser la pâte dans une poêle chaude et cuire les crêpes une par une jusqu'à épuisement de l'appareil puis mettre 1 c. à s de la farce au milieu de la crêpe.



5

باستعمال خيط المطبخ ارتبطي الكريب على الحشوة بشكل باقات.

A l'aide du fil de cuisine, rattacher la crêpe sur la farce en forme de bouquets.



1

في إناء، اخفطي باستخدام مقرب البيض مع الملح و بيضور الليمون و الفرينة و المايزينا.

Dans un récipient, mélanger à l'aide d'un fouet les œufs avec le sel, le zeste de citron, la farine et la maizena.



2

أضيفي عصير البرتقال و الزبدة للمزيج و اخفطي جيدا بإضافة الحليب تدريجيا حتى تحصلين على عجينة سائلة.

Ajouter le jus d'orange et le beurre au mélange et bien mélanger en ajoutant le lait progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide.



3

قشري التفاح ثم قطعيها إلى مربعات صغيرة مع اللوز ثم ضعيهم في مقلاة، و أضيفي لهم باقي مكونات الحشوة ثم قوميهم على نار هادئة حتى الكريمة.

Eplucher la pomme et la découper en petits dés avec la banane puis les mettre dans une poêle, et leur ajoutez le reste des ingrédients de la farce puis les faire sauter sur un feu doux jusqu'à cuisson.



## زهور بالقرفة

### fleurite à la cannelle



في إناء الخيطي البيكر الناعم و اللوز المرعي بالنساقولا ثم أبيض فان القانلا و القرفة و أبيض ورائع البيض.

Dans un récipient, mélanger le sucre glace et les amandes à l'aide d'une spatule puis ajouter le flan vanille et la cannelle et ajouter les blancs d'œufs.



باستعمال حلال لسكي الصعيقة جيدا ثم قطعها باستعمال قالب على شكل أبعاد لم وزعي الحلو على لوحة مغطاة بورق طهي و أدخلها الفرن 15 دقيقة.

A l'aide d'un rouleau, bien abaisser la pâte puis la découper à l'aide d'un moule en forme de fleurs puis disposer les gâteaux sur une plaque couverte de papier cuisson et enfourner pendant 15 min.



في الخيط بالقرفة باستخدام الساقولا حتى تصلي على عجينة طرية و متجانسة ثم أبيض بشور الليمون و البرتقال على العجينة ثم اعجنني جيدا.

Ramasser le mélange avec la farine à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et homogène puis ajouter le geste de citron et d'orange à la pâte et bien pétrir.



حتري الكتلة بخلق رايح البيض و السكر الناعم و عندما تستوي الحلو اقلتها بها

Préparer le glaçage en battant les blancs d'œufs et le sucre glace et une fois les gâteaux cuits, les badigeonner avec.

#### المقادير

- 180 غ سكر ناعم
- 125 غ لوز مرعي
- 1 إلى 2 بيض بيض
- معلقة صغيرة قرفة
- 2 ملاعق كبيرة فلان فانيليا
- 3 ملاعق كبيرة مايزينا
- خميرة
- فريشة

#### الطلة :

- 2 بيض بيض
- 200 غ سكر ناعم

#### INGRÉDIENTS

- 180 g de sucre glace
- 125 g d'amandes moulues
- 1 à 2 blancs d'œufs
- 1 c. à c de cannelle
- 2 c. à s de flan de vanille
- 3 c. à s de maizena
- Levure
- farine

#### - Glaçage :

- 2 blancs d'œufs
- 200 g de sucre glace

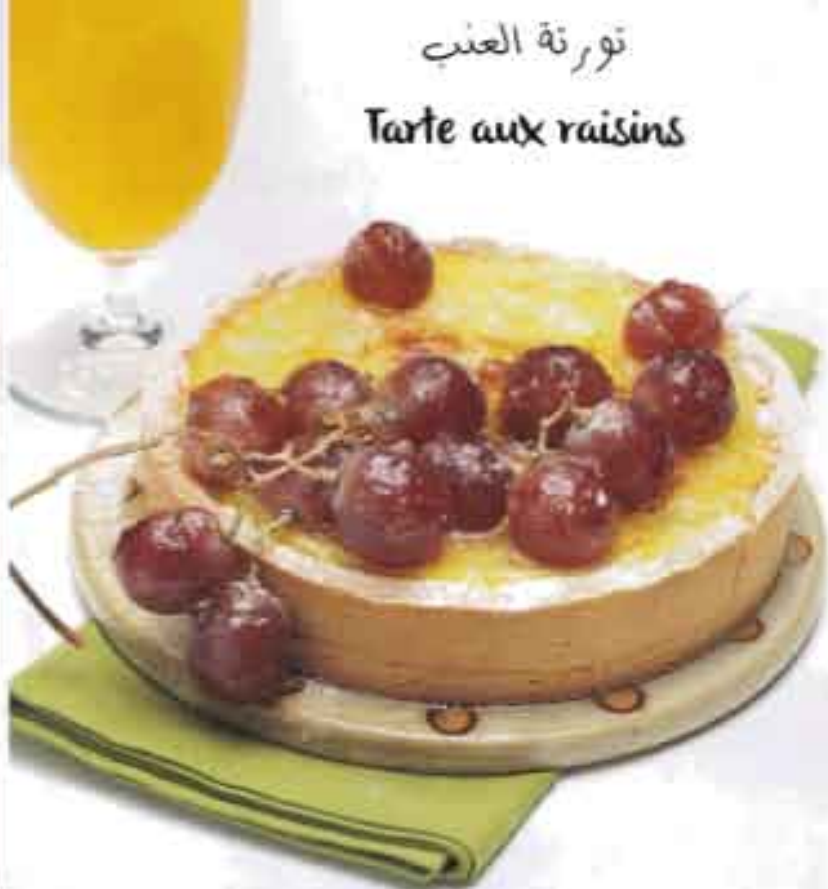




Home Sweet home Home Sweet Home

تورته العنب

## Tarte aux raisins



المشادير

• عجينة مسكرة (ص 16)

• كريمة حلويات

• زبد

• التزيين:

• عنب جاف

### INGREDIENTS

• Pâte sucrée (p 16)

• Crème pâtissière

• Raisins secs

• Décoration :

• Grappe de raisins



انسكب الكريمة لتحضرة على العجينة في قالب  
وغطها بغطاء بلاستيكي ثم ادخليها الفرن حتى  
تستوي و لتكسب لونا ذهبيا ثم زينها بعنبه جاف

Verser la crème préparée sur la pâte  
dans le moule et la couvrir avec un  
film plastique puis l'enfourner  
jusqu'à cuisson et dorure et décorer  
avec une grappe de raisins.



ضعي قالب دائري فوق لوحة فرن مغطاة بورق  
ظهني ثم افري العجينة المسكرة فيه  
ثم ضعي الزبيب

Mettre un moule rond sur un plat de  
four couvert de papier cuisson puis  
étaier la pâte sucrée dedans et  
parsémer de raisins secs.

## المقادير

- 400 غ شوكولاتة
- 200 غ بسكويت مكسر
- 120 غ لوز مجري
- 250 غ كريمة طازجة سائلة
- 13 غ زبيب

## INGRÉDIENTS

- 400 g de chocolat
- 200 g de biscuits concassés
- 120 g d'amandes moulues
- 250 g de crème fraîche liquide
- 13 g de raisins secs



بامتثال سياتولا، أضيفي للمزيج الكريمة الطازجة ثم الزبيب واخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة كثيفة. À l'aide d'une spatule, ajoutez au mélange la crème fraîche puis les raisins secs et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.



في كسولة و على نار هادئة ، ذوبي الشوكولاتة في حمام مائي.

Dans une casserole et sur un feu doux, fondre le chocolat dans un bain marie.



أسكي الغليظ في قالب سيليكون مغطى بورق العطوي و أتركها ترتاح لمدة 4 ساعات أو يوم كامل ثم قدميها مع منتجات.

Verser le mélange dans un moule silicone couvert de papier cuisson et laisser reposer pendant 4 heures ou une journée entière puis servir avec une balle de glace.



في اناء، اخلطي جيدا البسكويت مع اللوز ثم أضيفي تدريجيا الشوكولاتة المذابة.

Dans un récipient, bien mélanger les biscuits avec les amandes puis ajouter progressivement le chocolat fondu.

# Cœur de pomme

# قلب بالتفاح

## المقادير

- 130 غ سكر
- 3 صفار بيض
- فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة لوز محرق
- ½ كيس فلان الفانيليا
- 130 غ فريزة
- 1 كيس خميرة
- 170 غ زبدة مذابة
- 2 بيض السمون و 2 بيضال
- فريزة مطح

## التزيين

- نضاعة
- 50 غ سكر
- ½ كأس ماء

## INGRÉDIENTS

- 130 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- Vanille
- 2 c. à s d'amandes moulées
- ½ sachet de flan vanille
- 130 g farine
- 1 sachet de levure
- 170 g de beurre fondu
- Zeste de citron et orange
- 1 pincée de sel

## Décoration :

- 1 pomme
- 50 g de sucre
- ½ verre d'eau



4  
اخفقي بيض البيض مع فريزة مطح باستعمال الخلاط الكهربائي حتى يصبح كثيفاً ثم أضيفيه للخليط مع بيضون الليمون و البرتقال.  
Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel à l'aide du batteur électrique jusqu'à blanchissement puis les ajouter au mélange avec le geste de citron et d'orange.



5  
اسكي العجينة في قالب مبادكون على شكل قلب وأدهنها بالزبد حتى يستوي و غند إخراجها اسقيها بالشاربات.  
Verser la pâte dans un moule silicone en forme de cœur et enfourner jusqu'à cuisson. A la sortie du four l'arroser de sirop.



6  
زيتي سطح العنبري بقطع التفاحة المفككة على كز الحنطية و زعي واحدة منها في الوسط.  
Décorer la surface du gâteau avec les morceaux de la pomme caramélisée sur tout le contour et mettre au milieu.



1  
قشري التفاحة ثم قطعها طولياً و قلبها في مقلاة و على نار خادئة مع السكر و الماء حتى الكرملة.  
Eplucher une pomme puis la découper en longueur et la faire sauter dans une poêle sur feu doux avec le sucre et l'eau jusqu'à caramélisation.



2  
في إناء اخفقي صفار البيض مع السكر و الفانيليا باستعمال الخلاط الكهربائي ثم أضيفي اللوز المحرق و فلان الفانيليا.  
Dans un récipient, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille à l'aide du batteur électrique puis ajouter les amandes et le flan vanille.



3  
أضيفي الفريزة تدريجياً للخليط مع الخميرة و الزبدة و اخفقي جيداً باستعمال الساتولا حتى تحصلني على عجينة كثيفة.  
Ajouter la farine progressivement au mélange avec la levure et le beurre et bien mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.





# قلب الحب Coeur d'amour

المقادير:

• 5 بيض

• 150 غ سكر

• 130 غ فرينة

• 50 غ كاكاو

• 1/2 زبدة صلب

• قشدة طح

• 1/2 كيس فانيليا

• التزيين:

• 40 أو 30 غ قشدة سائلة

• حبات

• مشور الليمون

• 12 حبة كرز

## INGRÉDIENTS

• 5 œufs

• 150 g de sucre

• 130 g de farine

• 50 g de cacao

• 1/2 verre d'huile

• Pincée de sel

• 1/2 sachet de flan vanille

• **Décoration :**

• 40 ou 30 cl crème liquide

• Sirop

• Zeste de citron

• 12 cerises



عندما لم يبرد الحلوى القوي الحلوى في طبق لتقديم ثم اطلقي سطحها بالشربات و الكريمة السائلة.

Une fois le gâteau refroidi, le démouler sur un plat de service puis badigeonner de sirop et de crème liquide.



زيني سطح قلب الحب بيشور الليمون و حبات الكرز.

Décorer la surface du cœur d'amour avec le geste de citron et les cerises.



في إناء اخلطي البيض مع السكر و قشدة ملح باستخدام الخلاط الكهربائي ثم أضيفي فانيليا الفانيليا و الزيت.

Dans un récipient, mélanger les œufs avec le sucre et une pincée de sel à l'aide du batteur électrique puis ajouter le flan vanille et l'huile.



اخلطي الفرينة مع الكاكاو باستخدام السباتولا ثم أضيفها تدريجيا للخليط السائل حتى نحصل على عجينة كثيفة.

Mélanger la farine avec le cacao à l'aide d'une spatule puis l'ajouter progressivement au mélange liquide jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.



اسكبي العجينة في قالب سيلكون على شكل قلب مرشوش بالفرينة و اذليها الفرن حتى يستوي.

Verser la pâte dans un moule silicone en forme de cœur saupoudré de farine et enfourner jusqu'à cuisson.



خالٍ من الغلوتان

## Sans gluten



اخلطي بيض البيض مع قُرصة ملح باستعمال الخلاط الكهربائي حتى يتسبح قليلاً ثم أضف إليه التحليط مع النور الحرامي.

Beatte les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel à l'aide d'un batteur électrique puis ajouter les amandes moulues au mélange.



في كسرولة، ذوّب الأُرادة مع الشكولاتة في حمام مائي.

Dans une casserole, fondre le beurre avec le chocolat dans un bain marie.



في إناء، اخلطي صفار البيض مع السكر باستعمال الخلاط الكهربائي، ثم أضف الشكولاتة المنالدة.

Dans un récipient, mélanger les jaunes d'œufs avec une pincée de sel à l'aide du batteur électrique puis ajouter le chocolat fondu.



نسكب العجينة في قالب دائري، وأدخلها الفرن على 180° درجة حرارية لمدة 25 دقيقة و عند اخراجها زينها بالنور الحرامي و الكرز.

Verser la pâte dans un moule rond et enfourner à 180° pendant 25 min. Décorer avec les amandes moulues et les cerises à la sortie du four.

الصفادير

• 500 غ شكولاتة

• 60 غ زبدة ذائقة

• 275 غ سكر

• 5 صفار بيض

• 150 غ انوار حرامي

• قُرصة ملح

• كرز

### INGRÉDIENTS

• 500 g de chocolat

• 60 g de beurre fondu

• 275 g de sucre

• 5 jaunes d'œufs

• 150 g d'amandes moulues

• 1 pincée de sel

• Cerises



INGREDIENTS

• 50 g de farine

• 1 verre moyen de lait tiède

• 20 g de levure boulangère

• 1 c. à c de sucre

• 250 g de farine

• 1 pincée de sel

• 70 g de sucre

• 2 œufs

• Beurre mou

• Zeste d'orange

• 15 g de raisins secs

# La brioche



اخلطي العجينة بعد أن تخمر مع الزبدة واحصيا جيدا على طاقونة عمل وأضفي لها بيضو البرتقال.

Après fermentation, mélanger la pâte avec le beurre et bien la pétrir sur un plan de travail puis ajouter le geste d'orange.



باستعمال القليل من الفريزة لتتماسك اطحنها على شكل مستطيل و ادري عليه الزبيب ثم لفه على شكل خربوش.

Ajouter un peu de farine pour ramasser la pâte, l'abaisser en forme rectangulaire et parsemer dessus les raisins secs et enrouler en boudin.



شكلي مورا بالخبز و ادخله في قالب موسكوتشو و دافئ تخمر ساعة دة دقيقة ثم اطحه بالبيض و ادخله الفرن حتى يستوي.

Façonner un brioche avec le boudin et le mettre dans un moule de moussacoutchou et laisser fermenter pendant 45 min puis le badigeonner d'œuf et enfourner jusqu'à cuisson.

# البريوش



على نار هادئة. حمري الخمر بخلط 50 غ فريزة مع الحليب و ملعقة سكر و الخميرة.

Sur un feu doux, préparer le levain en mélangeant 50 g de farine avec le lait, une cuillère de sucre et la levure.



اخلطي الفريزة مع السكر و الملح ثم اضفي الخمر الدافئ مع البيض و اخلطي جيدا بيديك.

Mélanger la farine avec le sucre et le sel puis ajouter le levain tiède avec les œufs et bien mélanger avec les mains.



اضفي باقي الفريزة و اخلطي باستعمال حتى تحصلي على عجينة متجانسة ثم ضعي عليها الزبدة الطرية دون خلط و دعها تخمر.

Ajouter le reste de la farine et mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène puis mettre le beurre mou en dessus sans mélanger et laisser fermenter.



## Cinnamon



في الآخر تعطي العجوز المدشش و لكي الحبيبة على الحشو حتى تحصل على حبوبش طويل.  
À la fin, mettre les noix concassées et enrouler la pâte sur la farce jusqu'à l'obtention d'un long boudin.



لقطي الحبوبش إلى دوائر بسك 5 سم تحصلتي على 12 ملقوف (رولي)، ضعها في صينية مغطاة بورق الطهي و أسطياها قليلا باليد. اتركها تحمر لمدة ساعة ثم أدخلي الصينية فرن درجة حرارته 180° لمدة 30 دقيقة.

Découper le boudin en ronds de 5 cm jusqu'à l'obtention de 12 roulés. Les disposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé en les abaissant légèrement avec la main. Laisser fermenter pendant 1h et enfourner à 180°C pendant 30 min.



حضري الطلاء و فور اخراج السنامون من الفرن اطليناها بالطلاء لتاحضر و زينتها بالحبوز المدشش:

Préparer le glaçage et étaler les cinnamon avec ce glaçage dès la sortie du four puis décorer avec les noix concassées.

## السنامون



في إتمام، ضعي الفرينة و السكر و الفانيليا و الملح ضعي العجوة داخل كسولة مع الحليب و ملحقة كبيرة سكر و ضعها على النار.

Dans un bol, mettre la farine, le sucre, la vanille et le sel. Mettre la farine dans une casserole avec le lait et une cuillère à soupe de sucre. Mettre sur le feu.



أضيفي العجوة لخلطة في الحليب حتى تحصلتي و تحصلتي على عجينة طرية، ضعي العجينة في وعاء مدعون بالزبدة و اتركها تحمر لمدة ساعتين.

Ajouter le levure dissoute dans le lait pour ramasser la pâte et l'obtention d'une pâte molle. Mettre la pâte dans un bol beurré et laisser fermenter pendant 2heures.



أسطيا العجينة على طاولة عمل بشكل مستطيل على سمك 5 مم. اطلبي السطح بالزبدة الطرية و اذري خليط السكر البني و القرفة عليها.

Abaisser la pâte sur un plan de travail en rectangulaire sur une épaisseur de 5 mm. Étaler le beurre sur la surface et passer dessus le sucre roux mélangé avec la coriandre.

### المقادير:

#### العجينة:

- 400 غ فرينة
- 2 بيض
- 300 مل حليب
- 100 غ سكر
- 75 غ زبدة طرية
- ملحقة كبيرة حبيبة الخبز
- ملحقة صغيرة ملح
- ملحقة صغيرة فانيليا

#### الطلاء:

- 200 غ سكر باعمر
- 50 غ زبدة طرية
- 150 غ حبيبات طرية

#### الحشوا:

- 250 غ سكر بني
- 75 غ زبدة طرية
- ملحقة كبيرة طرية
- حبوبش كان مدشش

#### INGRÉDIENTS

##### • La pâte :

- 600 g de farine
- 2 œufs
- 300 ml de lait
- 100 g de sucre
- 75 g de beurre
- 1 c. à s. de levure boulangère
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de vanille

##### • Glaçage :

- 200 g de sucre glace
- 50 g de beurre mou
- 150 g de fromage fondu

##### • La farce :

- Noix de pécan concassées
- 250 g de sucre roux
- 75 g de beurre mou
- 1 c. à s. de cannelle





# تفاح كراميل Pomme caramélisée

- المقادير
- 1 تفاح
- عود القرفة
- 2 ملاعق كبيرة سكر
- ملعقة كبيرة زبدة
- ملعقة كبيرة ماء الزهر

- **Ingrédients**
- 1 pomme
- 1 bâton de cannelle
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger



أضفي ماء الزهر و التري التفاحة تأخذ لونا بنيا مع الكراميل  
و ألقبها على كل الجهات لتأخذ لونا بني

Ajouter l'eau de rose et laisser la pomme  
caraméliser et la faire retourner sur tous  
les cotés jusqu'à caramélisation.



في مقلاة، ضعي السكر و الزبدة و حبة التفاح و عود القرفة  
و اتركها على النار.

Dans une poêle, mettre le sucre, le beurre, la  
pomme et le bâton de cannelle. Laisser sur le feu.

# الشربات Sirop

- المقادير
- 70 غ سكر
- 1 كأس ماء
- 3 أكياس سكر فانيلا
- 10 مل ماء الزهر
- نصف كأس عصير الليمون
- عطر الليمون أو البرتقال

- **Ingrédients**
- 70 g de sucre
- 1 verre d'eau
- 3 sachets de sucre vanille
- 10 cl d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 verre de jus de citron
- Arôme d'orange ou de citron



في الأخير ضعي عطر الليمون و الزهر الشربات  
الكثيف عن النار.

Mettre l'arôme d'orange en dernier  
et retirer le sirop épaïs du feu.



أمسقي ماء الزهر و عصير الليمون  
و اتركيه يغلي.

Ajouter l'eau de rose et le jus de  
citron. Laisser bouillir.



داخل كسرولة، ضعي السكر و الماء و التريه  
على النار حتى يصل درجة الغليان.

Dans une casserole, mettre le  
sucre et l'eau et laisser sur le feu  
jusqu'à ébullition.



# كلشي ساهل مع فرينة سيم



Vu à la  
Télé

# Pause Café

1

  
Samira<sup>TV</sup>



  
Edition  
La Plume

Dépot légal : 1725 - 2014



9 789947 273647