

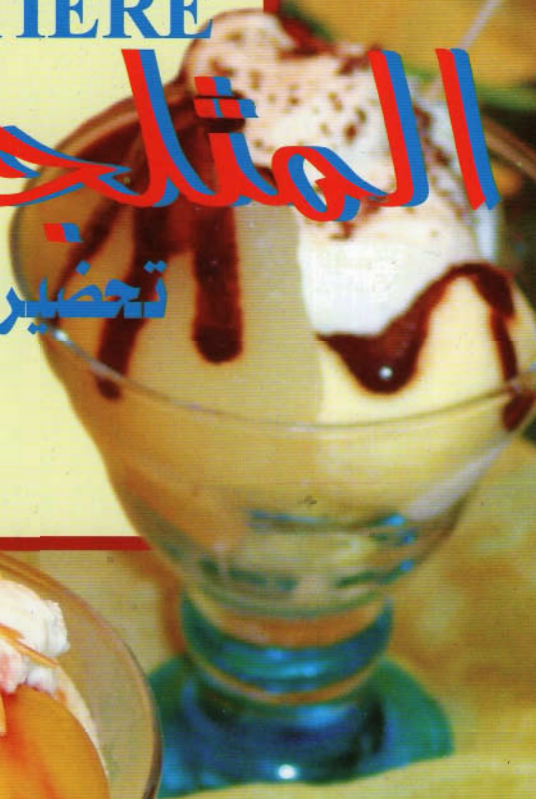
CUISINE RIMA مطبخ ريما

LES GLACES

SANS SORBETIÈRE

المثلجات

تحضير دون استعمال الآلة



العمر الذهبي Age d'Or



CUISINE RIMA

مطبخ ريما

LES GLACES

SANS SORBETIÈRE

المثلجات

تحضير دون استعمال الآلة



Editions "Âge d'Or" منشورات العصر الذهبي

La préparation des sorbets et des glaces à la maison

Condition nécessaire pour réaliser
une glace ou un sorbet de qualité.

Il faut tout d'abord s'assurer que les cristaux qui se forment lors de la prise au froid soient de forme régulière et répartis de façon homogène dans la masse. C'est ce qu'on appelle le glaçage. Ceci est le rôle de l'appareil électrique nommé sorbetière. Mais cette opération, et c'est là **l'originalité de notre livre, peut se faire manuellement, sans sorbetière et l'on obtient le même résultat.** Donc si vous ne possédez pas de sorbetière, vous pouvez procéder comme suit..

Méthode1: glaçons + sel (ce mélange va faire tomber la température à -20°C).

1- Versez la préparation dans un récipient métallique.

2- Placez celui-ci dans un plat plus grand rempli de glaçons et de sel de table.

3- Remuez continuellement en raclant bien les parois jusqu'à obtenir la bonne consistance. Vous obtiendrez une glace à la texture fine si le brassage du mélange est suffisamment long et régulier.

4- Versez ensuite la crème glacée dans un moule ou un récipient en matière plastique (ou métallique inoxydable) hermétique pour la conserver au congélateur.

**Méthode2: récipient métallique
+ fourchette ou cuillère en bois.**

1- Placez le mélange dans un récipient bas et large que vous poserez ensuite au congélateur. Pendant que la glace se congèle, mélangez de temps en temps:



Voici le matériel nécessaire pour réaliser un sorbet:

Un récipient métallique, un moule et du sel de table.

Une fois votre installation effectuée, mélangez la préparation jusqu'à obtention d'une bonne consistance.



تحضير الثلجات في البيت

الشروط الضرورية

لتحضير مثلجات ذات نوعية

يجب أولاً التحقق من أن البـلـورات التي تتكون أثناء التجميد تكون متجانسة ومتوزعة بانتظام. هذا ما نسميه التجميد. وهذا هو دور آلة الثلجات الكهربائية. **لكن هذه العملية - وهو ما يميز هذا الكتاب - يمكن القيام بها يدوياً، أي بدون آلة، يمكنك اتباع الطريقة التالية :**

الطريقة 1: قطع الثلج + ملح (هذا الخليط ينزل درجة الحرارة إلى -20م).

1- أفرغي المحضر في وعاء معدني.

2- ضعيه في صحن أكبر منه مملوء بقطع الثلج وملح المائدة.

3- حركي باستمرار مع كشط الجوانب جيداً حتى الحصول على التركيز الجيد. تتحصلي على مثلجات بشكل رقيق إذا كان مزج الخليط طويل بما فيه الكفاية ومنظم.

4- أفرغي بعد ذلك هذه الكريمة المثلجة في قالب أو وعاء بلاستيكي (أو معدني غير قابل للصدأ)، محكم الإغلاق لحفظه في المجمد.

**الطريقة 2: وعاء معدني + شوكة أو
ملعقة خشبية.**

1- ضعي الخليط في وعاء منخفض وواسع حيث تضعينه في المجمد. خلال التجمد، اخلطي من حين لآخر. بهذه

هذه هي الأدوات الضرورية لتحضير السوريبي:

وعاء معدني، وقالب وملح المائدة.

بمجرد تحضير الأدوات، اخلطي المحضر حتى الحصول على تركيز جيد.

de cette manière, les cristaux de glace se casseront et vous introduisez de l'air dans votre mélange en le rendant plus léger.

2- Lorsque la glace vous semblera suffisamment bien amalgamée, versez-la dans un saladier en acier inoxydable. Évitez d'utiliser un saladier en verre, car ce matériau n'est pas un bon conducteur du froid et il retarderait la congélation.

3- Après avoir versé le mélange dans le récipient en acier, remettez-le au congélateur.

Une heure après environ, lorsqu'un bord solide s'est formé, large d'environ 1cm, mélangez à nouveau la glace avec une fourchette ou une cuillère en bois de façon à émietter les résidus de glace.

4- Remettez ensuite le mélange au congélateur et après 30 ou 40 mn répétez l'opération de mélange. Procédez de cette façon jusqu'à ce que le mélange soit solidifié de façon uniforme et crémeux.

Après avoir effectué le dernier mélange, laissez au congélateur encore 15 minutes, puis servez.

Méthode3: avec mixeur ou avec robot électrique. C'est un système simple et rapide.

1- Mettez le mélange à geler dans un récipient en acier inoxydable bas et large; lorsqu'il s'est complètement solidifié, mais pas trop; cassez-le en morceaux et mettez-le dans le mixeur ou le robot (*Eviter de placer de gros morceaux dur dans votre appareil pour ne pas forcer et l'abîmer.*)

2- Mixez le mélange «par intermittence», jusqu'à ce qu'il devienne crémeux sans trop le ramollir (si vous ne lui conservez pas une certaine consistance, le mélange se dissoudra).

3- Versez le mélange dans son récipient et remettez-le au congélateur. Avant de le servir, mixez-le à nouveau et reposez-le au congélateur encore 15 minutes.

Dernières indications nécessaires en ce qui concerne les crêponnets à base de jus de fruits:

— Ces préparations se dissolvent avant celles à base d'œufs et de lait. Vous devez donc les mettre en morceaux et les passer au mixeur plus rapidement.

— Vous pouvez les conserver plusieurs jours au congélateur, en couvrant bien le récipient, puis les mixer une dernière fois avant de les servir.

الطريقة، تنكسر بلورات الثلج وتسمح بدخول الهواء في الخليط وجعله أخف.

2- لما يبدو لك أن الثلجات اختلطت جيدا، أفرغها في صحن سلطة معدني غير قابل للصدأ (إينوكس). تجنبني استعمال صحن زجاجي، لأنه لا ينقل البرودة جيدا ويبطئ عملية التجمد.

3- بعد إفراغ الخليط في الوعاء المعدني، أعيديه إلى المجمد.

بعد ساعة تقريبا، لما يتشكل جانب صلب عرضه 1 سم تقريبا، اخلطي الثلجات من جديد بالشوكة أو ملعقة خشبية لتفتيت بقايا الثلج.

4- أعيدى بعد ذلك الثلجات إلى المجمد وبعد 30 أو 40 دقيقة أعيدى عملية الخلط. استمري هكذا حتى تشكل كريمة متجانسة.

بعد الخلط الأخير، دعها في المجمد دقيقة، ثم قدمها.

الطريقة 3: بالميكسور أو الروبو الكهربائي. طريقة سهلة وسريعة.

1- ضعي الخليط يجمد في وعاء معدني غير قابل للصدأ منخفض وواسع. لما يتصلب تماما، لكن ليس كثيرا، اكسريه قطعاً وضعيه في الميكسور أو الروبو (تجنبني وضع قطع كبيرة صلبة في الجهاز حتى لا يتعطل).

2- اخلطي الخليط بالتناوب حتى يصبح كريمة دون ليونة كثيرة (إذا لم تجعليه صلبا نوعا ما سيتحلل).

3- أفرغي الخليط في وعاءه وأعيديه إلى المجمد. قبل تقديمه، اخلطيه (في الميكسور) من جديد ودعها يستريح في المجمد 15 دقيقة أخرى.

آخر التعليمات الضرورية حول الكريونني المصنوع من عصير الفواكه:

— هذه المحضرات تذوب قبيل محضرات البيض والحليب. يجب إذا وضعها قطعاً وتمريرها في الميكسور بطريقة أسرع.

— يمكنك حفظها لأيام عديدة في المجمد، مع تغطية الوعاء جيدا، ثم خلطها مرة أخرى قبل تقديمها.



**Avec une fourchette
ou une cuillère en bois.**

- Versez la préparation dans un bac métallique allant au congélateur. Et toutes les 30 ou 45 mn mélangez la préparation avec une fourchette ou une cuillère en bois pour briser les cristaux de glaces formés



Avec le robot ou le mixeur

- Versez le mélange dans un récipient métallique. Congelez jusqu'à ce que le mélange ait pris.
- Cassez la glace en morceaux puis mettez-les, par petite quantité, dans le mixeur ou robot
- Actionnez le robot et travaillez la préparation de façon à ce quelle devienne onctueuse, 1 à 2 mn suffisent.

Avec la sorbetière: Si vous utilisez un appareil de ce genre vous n'aurez rien d'autre à faire qu'à verser tous les ingrédients de votre glace dans l'appareil et suivre les instructions de l'appareil.

باستعمال الشوكة أو ملعقة خشبية

- أفرغي المحضر في قالب مجمد معدني.
- لما تبدأ تتصلب، حركي لكسر البلورات.
- أعيدوها في قالبها، ضعيتها في المجمد. أعيدي هذه العملية مرتين أو ثلاثة حتى الحصول على ثلج متجانس، على شكل كريمة أو ذو رغوّة حسب اختيارك.

- في الأخير، قبل التقديم، حركي من جديد وضعيتها في المجمد 10-15 دقيقة. زينيتها وقدميها.

باستعمال الروبو أو الميكسور

- طريقة سهلة وسريعة.
- أفرغي الخليط في وعاء معدني. جمديه حتى يأخذ الخليط شكله.
- اكسري الثلج قطعاً ثم ضعيتها بكميات قليلة في الروبو.
- شغليه حتى يصبح المحضر دهنياً، 1-2 دقيقة تكفي.
- أعيدي الخليط في وعاءه، وأعيديه إلى المجمد ودعيه يتشكل.
- أعيدي العملية مرة ثانية.
- قبل التقديم، اخلطيها من جديد وضعيتها في المجمد 10-15 دقيقة أخرى ثم زينيتها وقدميها.

باستعمال آلة الثلجات: إذا استعملت آلة من هذا النوع، ليس عليك إلا أن تفرغي كل المواد في الجهاز واتبع تعليمات الجهاز.

Généralités sur les préparations des sorbets et créponnets

Le créponnet est le nom donné au sorbet en Algérie, et plus particulièrement le sorbet au citron. Le terme sorbet vient du mot Arabe "cherbat". une préparation très légère et un excellent rafraîchissement.

Les sorbets sont donc des glaces sans matières grasses, on ne met pas de crème fraîche, on n'y met pas non plus de jaune d'oeuf. Ils sont à base de sucre, d'eau, de fruits ou de jus de fruits doux ou acides.

Cependant pour alléger les créponnets ou sorbets, on peut parfois incorporer à la masse un peu de blanc d'oeuf monté en neige.

Pour les créponnets ou sorbets aux fruits: Leur confection doit se faire de préférence à partir de la pulpe de fruits réduite en purée

Il faut différencier les fruits alcalins (doux) et les fruits acides, les premiers nécessitent l'ajout de jus de citron.

Sorbet : Recette de base

Sorbet aux fruits doux

1kg de pulpe, 400g de sucre, 480g d'eau, 10g de jus de citron.

Sorbet aux fruits acides

250g de pulpe ou jus de fruits, 400g de sucre, 500g d'eau.

Mode de préparation classique:

Préparez le sirop de sucre. Portez à ébullition puis laissez refroidir. Ajoutez les fruits sous forme de jus ou de pulpe. Faites bouillir à nouveau et passez au chinois si nécessaire. Laissez refroidir Mélangez et faites prendre au congélateur puis passer à la préparation du sorbet comme indiqué aux pages précédentes.

- À la dernière opération, transvaser le contenu dans une boîte hermétique, pour conserver le sorbet à l'abri des odeurs du congélateur.

عموميات حول تحضير الثلجات الكريبوني أو السوري

الكريبوني أو السوري

الكريبوني هو الاسم المعطى للسوربي في الجزائر، وخصوصا السوربي بالليـمون. كلمة سوري جاءت من الكلمة العربية: "شاربات". محضر خفيف جدا ومنعش ممتاز.

السوربي إذا عبارة عن مثلجات دون مادة دسمة، لا نضع كريمة طازجة ولا صفار بيض. تحضر بواسطة السكر والماء والفواكه أو عصير الفواكه الحلوة أو الحامضة.

ومن أجل تخفيفها، نقوم أحيانا بإضافة بعض بياض البيض المخفوق كالتلج.

للكريبوني أو السوري بالفواكه: من الأفضل صنعها بلب الفواكه المحولة إلى عسيـدة.

يجب التفريق بين الفاكهة الألكلينية (حلوة) والحامضة، الأولى تحتاج إلى إضافة عصير الليمون.

السوربي، الكيفية القاعدية

سوربي بالفواكه الحلوة

1 كغ لب، 400غ سكر، 480غ ماء، 10غ عصير الليمون.

سوربي بالفواكه الحامضة

250غ لب أو عصير الفواكه، 400غ سكر، 500غ ماء.

طريقة التحضير الكلاسيكية:

حضري شراب السكر. غليه ثم دعيه يبرد. أضيفي الفواكه على شكل عصير أو لب. غلـيها من جديد ومرريها في الصفاية إذا اقتضى الأمر. دعيها تبرد مرة أخرى قبل وضعها في المجمد مدة ساعة. اخلطيها ودعيها تتصلب في المجمد ثم حضري السوربي كما في الصفحة السابقة.

- عند العملية الأخيرة، ضعي المحتوى في علبـة محكمة الإغلاق، لحفظ السوربي من روائح المجمد.



Sorbet au citron "le fameux créponné"

Citrons non traités en quantité suffisante pour obtenir 25 cl de jus, 250g de sucre en poudre (sucre glace), 50cl d'eau, 1 blanc d'oeuf (facultatif).

1- Avec le zesteur (la râpe), râpez 2 citrons lavés et bien essuyés. Jetez le hachis de zeste obtenu dans une petite casserole d'eau en ébullition, égouttez au bout de 2 mn. Laissez refroidir, réservez le zeste au réfrigérateur.

2- Pressez autant de citrons qu'il faut pour obtenir 25 cl de jus.

3- 4- Versez le jus de citron dans une casserole en lui ajoutant 50 cl d'eau et le sucre. Portez sur le feu et laissez 3mn en ébullition.

Laissez refroidir et mettez 30mn au réfrigérateur.

5- Facultatif : Incorporez à la masse froide les blanc d'oeufs battus en neige; remuez le tout.

6- Repassez éventuellement au chinois. Versez le mélange dans un récipient en acier inoxydable bas et large et placez-le au congélateur.

7- lorsqu'il est à moitié solidifié, sortez-le du congélateur et cassez-le en morceaux

Continuer le glaçage en appliquant une des trois méthodes indiquées précédemment en page 2; 3 et 4

--Méthode 1: glace + sel

--Méthode 2: Avec une fourchette ou une cuillère en bois

--Méthode 3: avec le robot ou le mixeur.

Avant de servir, remuez une dernière fois en parsemant le zeste râpé. que vous avez réservé au départ.

Servez le créponnet dans des coupes individuelles froides et givrées ou dans un compotier entouré de fraises.

سوربى بالليمون "الكريونى"

ليمون غير معالج كمية كافية للحصول على 25 سل من العصير، 250غ سكر غبرة (سكر تسكين)، 50 سل ماء، بياض بيضة (اختياري).



1- باستعمال المبشرة، ابشري ليمونتين مغسولتين ومجففتين جيدا. أفرغي البشر المتحصل عليه في طنجرة ماء يغلي، قطريه بعد دقيقتين. دعيه يبرد، احتفظي بالقشر في الثلاجة.

2- اضغطي عددا من الليمونات حتى الحصول على 25 سل عصير.

3- 4- أفرغي عصير الليمون في طنجرة مع إضافة 50 سل ماء والسكر. ضعها في النار واتركيها تغلي 3 دقائق.

5- اختياري: أدمجي إلى الكتلة الباردة بياضات البيض المخفوقة كالثج، حركي الكل.

6- مرريه في الصفاية. أفرغي الخليط في وعاء معدني غير قابل للصدأ منخفض وواسع وضعيه في المجمد.

7- في منتصف تصلبه، أخرجيه من المجمد واكسريه قطعاً.

استمري في التجميد مع تطبيق الطرق الثلاثة المتقدمة في صفحات 2، 3، 4.

-- طريقة 1: مثلجات + ملح.

-- طريقة 2: بالشوكة أو ملعقة خشبية.

-- طريقة 3: بالروبو أو الميكسور.

قبل تقديمه، حركيه مرة أخيرة مع نثر القشر المبشور الذي احتفظت به مع البداية.

قدمي الكريونى في كؤوس فردية باردة أو في طبق كومبوت محاط بالفريزة.



Variante 1: 2 verres de jus de citron, 3 verres de sucre, 3/4 de litre d'eau, 1 blanc d'oeuf, 1 cuillère à soupe d'eau de fleurs d'oranger (facultatif), zeste de citron.

Faites dissoudre le sucre dans l'eau chaude. Laissez refroidir. Ajoutez le jus de citron et l'eau de fleurs d'oranger. Portez sur le feu et laissez 3 mn en ébullition; laissez refroidir. Passez au chinois. Battez le blanc d'oeuf en neige ferme et incorporez-le à la préparation. Placez le tout au congélateur. Quand la préparation a pris consistance démoulez, cassez les cristaux et ajoutez le zeste de citron. Poursuivez la préparation du crêponnet comme indiqué page 4.

Variante 2: Préparez un aqua limon avec 6 citrons et 250g de sucre.

Aqua limon: Mettez le zeste râpé des 6 citrons dans ½ l d'eau très chaude pour en imprégner l'eau pendant une ½ h. Passez à la passoire. Faites un sirop avec cette eau et le sucre. Ajoutez le jus des 6 citrons, mettez au réfrigérateur et remuer pour obtenir une glace en paillettes. Vérifiez et ajoutez le sucre si nécessaire.

Incorporez à l'aqua limon les blancs d'oeufs battus en neige. Mettez au congélateur. Préparez le crêponnet comme indiqué page 4.

Variante 3: Sorbet au citron et au lait

Pour 1 litre de sorbet: 250 g de sucre, 4 citrons, 20 g de lait en poudre.

Faites bouillir 5 dl d'eau avec le sucre, puis laissez refroidir. Ajoutez le jus des citrons et la poudre de lait. Mélangez bien et faites prendre au congélateur comme indiqué ci dessus.

Sorbet à la mandarine: procédez de la même façon avec 17 mandarines et la même quantité de sucre et de lait en poudre.

Sorbet à l'orange: procédez de la même façon avec 4 oranges (Voir également page 11).

Glace à la menthe

1/2 litre de lait, 4 jaunes d'œufs, 125 g de sucre, 1 gousse de vanille, 10 g de feuilles de menthe.

Préparez une crème anglaise comme indiqué page 14. Faire infuser les feuilles de menthe dans la crème chaude pendant 20 minutes. Passer à la passoire fine et faire prendre suivant une des 3 méthodes (p 2 à 4).

التنوع 1: 2 كؤوس عصير الليمون، 3 كؤوس سكر، ¼ لتر ماء، بياض بيضة، ملعقة أكل ماء زهر البرتقال (اختياري)، قشر الليمون.

أذبيبي السكر في الماء الساخن. دعيه يبرد. أضيفي عصير الليمون وماء زهر البرتقال. ضعيه في النار ودعيه يغلي 3 دقائق، دعيه يبرد. مرريه في الصفاية. اخفقي بياض البيض كالثلج الصلب وأدمجيه في المحضر. ضعي الكل في المجمد. لما يأخذ المحضر شكــــله انزعيه من القالب واكسري البلورات وأضيفي قشر الليمون. تابعي تحضير الكريبوني كما في ص 4.

التنوع 2: حضري "أكواليمون" بـ 6 ليمونات و250غ سكر.

أكوا ليمون: ضعي قشر الليمون المبشور في ماء ساخن جدا لتشبيح الماء مدة ½ ساعة. مرريه في الصفاية. حضري شرابا بهذا الماء والسكر. أضيفي عصير الليمونات، ضعيه في الثلجة وحركي للحصول على مثلجات على شكل قطع صغيرة. تحققّي وأضيفي السكر إذا اقتضى الأمر. أدمجي في الأكواليمون بياض البيض المخفوقة كالثلج. ضعيه في المجمد. حضري الكريبوني كما في ص 4.

التنوع 3: سوري بالليمون والحليب

ل 1 لتر سوري: 250غ سكر، 4 ليمون، 20غ حليب غبرة. غلي 5 دسل ماء مع السكر، ثم دعيه يبرد. أضيفي عصير الليمونات وغبرة الحليب. اخلطي جيدا ودعيه يأخذ في المجمد كما بيناه.

سوري بالمندرين: نفس الطريقة، مع استعمال 17 حبة مندرين ونفس الكمية من السكر وحليب الغبرة.

سوري بالبرتقال: نفس الطريقة، مع استعمال برتقالات (انظري كذلك ص 11).

مثلجات بالنعناع

½ لتر حليب، 4 صفارات بيض، 125غ سكر، فص فانيليا، 10غ أوراق النعناع.

حضري كريمة إنجليزية كما في ص 14. انقعي أوراق النعناع في كريمة ساخنة مدة 20 دقيقة. مرريه في الصفاية ودعيها تأخذ متبعة إحدى الطرق الثلاث (ص 2-4).

Sorbet aux figues de barbarie

800 g de figues de barbarie, 20 cl d'eau, 200 g de sucre en poudre.

Afin de manipuler aisément ces fruits sans se gratter par la suite, enfiler des gants.

Dans une casserole, mettez à chauffer sur feu vif l'eau et le sucre. Baissez le feu et laissez frémir 10 minutes afin d'obtenir un sirop d'une consistance voisine de l'huile. Pendant ce temps, épluchez les figues et coupez-les en morceaux. Versez-les dans le sirop. Retirez du feu et laissez tiédir. Réduisez-les en purée.

Si vous n'aimez pas rencontrer de pépins sous la langue au cours de la dégustation, passez la purée obtenue dans une grande passoire en pressant avec une cuillère en bois pour enlever les graines du fruit.

Après refroidissement de la purée, placez-la dans un bac et mettez au congélateur pendant plus d'une heure environ.

Sortez la glace, écrasez-la soit avec un mixeur soit avec une fourchette jusqu'à obtenir la bonne consistance; répétez l'opération (voir pages 2 à 4).

Une fois que la glace a bien pris, remplissez-en des verres et mettez-les au congélateur : au moment de servir, ils seront blancs de givre.

سوربى بالتين الهندى

800غ تين هندي (كرموس نصارى)، 20 سل ماء، 200غ سكر غيرة.

استعملي قفازات لتجنب شوك هذه الفاكهة.

في طنجرة، ضعي الماء والسكر يسخن على نار قوية. خففي النار ودعيها تهتز 10 دقائق للحصول على شراب شكله قريب من الزيت. خلال هذا الوقت، قشري التين الهندي واقطعيها قطعاً. أفرغيها في الشراب. انزعيها من النار ودعيها تفتتر. حوليها إلى عصيدة.

إذا لم تريدي مصادفة بزر هذه الفاكهة، مرري العصيدة في صفاية كبيرة مع الضغط بملعقة خشبية.

بعد أن تبرد، ضعي العصيدة في قالب وضعيه في المجمد مدة أكثر من ساعة تقريباً.

أخرجيها من المجمد، هرسيها بالميكسور أو بالشوكة حتى الحصول على شكل جيد، أعيدي العملية (انظري ص 2-4).

لما تأخذ المثلجات شكلاً جيداً، املئي بها كؤوساً وضعيها في المجمد: عند التقديم، تجدين لونها أبيض من التجمد.





Sorbet à la banane

500 g de bananes bien mûres, le jus de 2 oranges, le jus d'un citron, 225 g de sucre.

Faites chauffer le jus des oranges avec le sucre. Retirez du feu avant ébullition.

Pelez les bananes, arrosez-les de jus de citron puis écrasez-les finement. Ajoutez le sirop d'orange et mélangez soigneusement. Faites glacer au congélateur. Poursuivez la préparation comme indiqué page 2 à 4. Servez le sorbet moulu en boules avec une sauce au chocolat chaude (voir p. 32).

Sorbet à l'ananas

1/2 litre de jus d'ananas, Sirop de sucre : 500 g de sucre, 1 verre d'eau.

Mélangez jus et sirop et faites prendre la préparation au congélateur comme indiqué p 2- 4.

Important : De la même manière un sorbet peut être réalisé avec d'autres jus de fruits : fraises, mûres, grenades, , pamplemousses.. Etc.

سوربي بالمرز

500غ موز ناضج جيدا، عصير برتقالتين، عصير ليمونة، 225غ سكر.

سخني عصير البرتقالات مع السكر. انزعيه من النار قبل الغليان.

قشري الموزات، اسقيها بعصير الليمون ثم هرسها رقيقا. أضيفي شراب البرتقال واخلطي بعناية. جمديها في المجمد. تابعي التحضير كما في ص 2-4. قدمي السوربي على شكل كريات مع صلصة شوكولاتة ساخنة (انظري ص 32).

سوربي بالأناناس

½ لتر عصير الأناناس، شراب السكر: 500غ سكر، كأس ماء.

اخلطي عصير وشراب ودعيه يأخذ في المجمد كما في ص 2-4.

هام: يمكنك تحضير سوربي من فواكه أخرى بنفس الطريقة: فريزة، توت، رمان، ليمون هندي... الخ

Sorbet à l'orange

1/2 litre de jus d'orange, 200 g de sucre, 1 blanc d'oeuf.

Portez à ébullition le jus d'orange avec le sucre, laissez mijoter 3 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir. Mettez à congeler. Au bout d'une heure mélangez à la fourchette et congelez de nouveau. Au bout d'une heure encore, incorporez le blanc d'oeuf battu en neige et continuez le glaçage comme indiqué pages 2 à 4

Sorbet aux pêches

1kg de pêches, 250g de sucre, 1 jus de citron, 1 sachet de sucre vanillé.

Pelez les pêches après les avoir mises dans l'eau chaude. Dénoyautez-les et écrasez la chair (vous pouvez la passer au tamis pour une texture plus fine).

Préparez un sirop de sucre. Ajoutez à froid la pulpe de fruits, le jus de citron et le sucre vanillé. Faites prendre la glace comme indiqué pages 2-4

سوربي بالبرتقال

½ لتر عصير الليمون، 200 غ سكر-بياض بيضة.

غلي عصير البرتقال مع السكر، دعيه يهتز 3 دقائق. انزعيه من النار ودعيه يبرد. ضعيه يجمد. بعد ساعة، اخلطيه بالشوكة وجمديه من جديد. بعد ساعة أخرى، أدمجي بياض البيض المخفوق كالثلج واستمري في التجميد كما في ص 2-4.

سوربي بالخوخ

1 كغ خوخ، 250 غ سكر، عصير ليمونة، كيس خميرة كيميائية.

قشري الخوخ بعد وضعه في الماء الساخن. انزعي النوى، وهرسي اللب (يمكنك تمريره في الغربال للحصول على شكل أرق).

حضري شرابا بالسكر. أضيفي -بعد أن يبرد- لب الفواكه، وعصير الليمون وسكر الفانيليا. حضري الثلجات كما في ص 2-4.



Sorbet à la pastèque

700 g de pastèque, 200 g de sucre en poudre (ou sucre glace).

Épluchez la pastèque, ôtez les pépins et découpez la pulpe en morceaux. Placez-les dans un mixeur avec le sucre. Puis, mixez jusqu'à ce que vous obteniez un mélange lisse et homogène. Versez-le dans un récipient bas et large et mettez-le au congélateur et faites prendre la préparation comme indiquée. Servir en boules ou en cuillerées s. Dans des coupes froides

Sorbet aux poires

1,5 kg de poires, 500 g de sucre, 2 citrons, 1/2 c. à c. d'extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé.

Épluchez les poires et coupez-les en morceaux ; retirez les pépins.
Faites bouillir 1 litre d'eau avec le sucre, le jus de citron et la vanille. Versez ce sirop sur les poires et laissez macérer 12 h au réfrigérateur. Mixez les poires et leur jus, ajoutez le sucre vanillé. Mettez au congélateur et faites glacer comme indiqué pages 2 à 4.

Sorbet au melon

1 kg de melon, 125 g de sucre, 1 œuf.

Prélevez la chair du melon et écrasez-la avec le sucre. Mettez au congélateur.

Dès que le sorbet commence à prendre, incorporez le blanc d'œuf battu en neige. Continuez de faire glacer. comme indiqué p 2 à 4.

Sorbet au chocolat

250 g de chocolat noir, 6 dl d'eau, 220 g de sucre semoule.

Râpez le chocolat.

Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à obtenir un sirop léger. Ajoutez le chocolat et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Portez le mélange de nouveau à ébullition. Versez-le dans un saladier, laissez refroidir, puis mettez dans le congélateur et faites glacer comme indiqué. p 2 a 4.

سوربي بالدلاع

700 غ دلاع، 200 غ سكر غبرة (أو سكر تسكين).

قشري الدلاع، انزعي البزر واقطعي اللب قطعا. ضعها في الميكسور مع السكر. ثم، اخلطي حتى تحصل على خليط أملس ومتجانس. أفرغيه في وعاء منخفض وواسع وضعه في المجمد واجعليه يأخذه شكله كما بيناه. قدميه كريات أو ملاعق. في كؤوس باردة.

سوربي بالإجاص

1,5 كغ إجاص. 500 غ سكر، ليمونتان، ½ ملعقة قهوة من خلاصة الفانيلا أو كيس سكر فانيلا.

قشري الإجاص واقطعيه قطعا، انزعي البزر.
غلي 1 لتر ماء مع السكر، وعصير الليمون والفانيلا. أفرغي هذا الشراب على الإجاص ودعيه ينقع 12 ساعة في الثلاجة. اخلطي الإجاص مع شرابه في الميكسور، أضيفي سكر الفانيلا. ضعها في المجمد وجمديها كما تقدم في ص 2-4.

سوربي بالبطيخ

1 كغ بطيخ، 125 غ سكر، بيضة.

خذي لب البطيخ وهرسيه مع السكر. ضعيه في المجمد. بمجرد ابتداء أخذ الشكل، أدمجي بياض البيض المخفوق كالثليج. استمري في التجميد، كما في ص 2-4.

سوربي بالشوكولاتة

250 غ شوكولاتة سوداء، 6 دسل ماء، 220 غ سكر خشن.

ابشري الشوكولاتة.

غلي الماء والسكر حتى الحصول على شراب خفيف. أضيفي الشوكولاتة واخلطي جيدا حتى تذوب.
غلي الخليط من جديد. أفرغيه في صحن سلطة، دعيه يبرد، ثم ضعيه في المجمد واتبعي تعليمات ص 2-4.



Glaces

En fait, la base de leur préparation est une crème anglaise, enrichie ou non de crème fraîche on peut y ajouter du caramel, du chocolat, du café, de la pistache., Des noisettes etc...

Crème anglaise

1 litre de lait, 150g de sucre semoule, 6 jaunes d'oeufs, 1/2 cuil a café de vanille, une cuillère à café de maïzena (facultatif).

1- Ajoutez la vanille au lait, portez lentement à ébullition et laissez bouillir 1mn.

2- Mettez les jaunes d'oeufs dans une terrine. Versez le sucre en pluie, ajoutez la maïzena et travaillez le mélange avec le fouet ou une spatule, jusqu'à ce qu'il devienne mousseux, lisse et homogène. Il fait le ruban.

3- À ébullition du lait, verser un peu de lait sur le mélange oeufs+sucre. Mélangez avec le fouet pour ne pas cuire les jaunes d'oeuf par la chaleur. Procédez doucement au départ.

4- Remettez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant sans arrêt avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle épaississe surtout ne la laisser pas bouillir, afin d'éviter que la crème ne tourne.

5- Retirez la crème du feu au moment où la crème recouvre la spatule.

Faites refroidir immédiatement en versant la crème dans un récipient très froid pour arrêter la cuisson. Laissez refroidir.

Astuces:

--La consistance de la crème dépend de la quantité des jaunes : Il en faut au moins 8 par litre de lait.

--Si par accident la crème tourne. Rattrapez-la en la fouettant énergiquement pour la lisser.

--Pour la rendre moins sensible à la chaleur, ajoutez au mélange oeufs+sucre 1 cuillère à café de maïzena délayée dans un peu d'eau.



المثلجات

في الحقيقة، أساس تحضيرها هو كريمة إنجليزية، غنية أو غير غنية بالكريمة الطازجة، نستطيع أن نضيف الكاراميل والشوكولاتة والقهوة والفسق والبندق... الخ

الكريمة الإنجليزية

لتر حليب، 150غ سكر خشن، 6 صفارات بيض، 1/2 ملعقة قهوة فانيلا، ملعقة قهوة مايزينة (اختياري).

1- أضيفي الفانيلا إلى الحليب، غليها ببطء ودعيها تغلي 1 دقيقة.

2- ضعي صفارات البيض في وعاء. أفرغي السكر كالمطر، أضيفي المايزينة واخلي الخليط بالمخففة أو الملعقة الخشبية، حتى يصبح ذا رغوة، وأملس ومتجانس. يصنع الشريط.

3- عند غليان الحليب، أفرغي بعضا منه على الخليط بيض+سكر. اخلي بالمخففة لكي لا تطهو الصفارات بالحرارة. اعلمي ببطء في البداية.

4- أعيدي الكل إلى الطنجرة وسخنيه على نار هادئة جدا مع التحريك المستمر بملعقة خشبية حتى تتخن. احذري أن تدعيها تغلي، حتى لا تنقلب الكريمة.

5- انزعي الكريمة من النار، حين تغطي الملعقة دعي الكريمة تبرد

مهارات:

-- تماسك الكريمة يكون حسب كمية صفارات البيض : يجب على الأقل لكل لتر حليب.

-- إذا انقلبت الكريمة، تداركيها بخفقتها بقوة لتلميسها.

-- لجعلها أقل تأثرا بالحرارة، أضيفي إلى الخليط بيض+سكر ملعقة قهوة مايزينة مذابة في بعض الماء.

Crème Chantilly

Avec juste un peu de sucre et un peu de vanille, une simple crème fraîche fouettée devient Chantilly.

Pour 500g de crème Chantilly: 50 cl de crème fraîche liquide, 30 g de sucre glace, 1 cuill. à café ou plus d'extrait de vanille.

1- Versez la crème fraîche dans un saladier au moins 1 h avant de préparer la Chantilly et placez-la dans la partie la plus froide du réfrigérateur. Sortez-la au dernier moment.

2- Battez la crème assez doucement au fouet à main froid (ou avec un batteur électrique) pendant environ 1 minute.

3- Accélérez le mouvement du fouet (ou du batteur) au fur et à mesure que le volume de la crème augmente et qu'elle devient mousseuse. Ajoutez le sucre glace et la vanille et continuez à fouetter en surveillant attentivement la consistance de la crème.

4- Arrêtez de battre la crème quand celle-ci a doublé de volume et adhère aux fils du fouet. Mettez la crème au réfrigérateur jusqu'au moment de la servir.

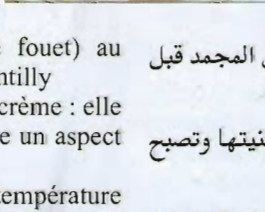
Astuces:

La réussite de la crème Chantilly dépend :

--D'une ambiance froide : Crème fraîche, récipient et fouet doivent être très froids. Donc placer le saladier et la crème (et même le fouet) au congélateur avant de préparer la Chantilly

--Ne fouettez pas trop longtemps la crème : elle peut perdre son onctuosité et prendre un aspect granuleux, voire tourner en beurre.

--Pour être sûr de la maintenir à une température basse, placez le saladier dans un récipient plus grand qui contient des glaçons, puis versez-y la crème et montez-la ainsi.



كريمة الشانتييه

مع بعض السكر وبعض الفانيلا فقط، كريمة بسيطة مخفوقة تصبح شانتييه.

لـ 500غ كريمة شانتييه: 50 سل كريمة طازجة سائلة، غ سكر تسكير، ملعقة قهوة أو أكثر من خلاصة الفانيلا.

1- أفرغي الكريمة الطازجة في صحن سلطة ساعة قبل التحضير على الأقل، وضعيها في المكان الأبرد في الثلاجة. أخرجيها عند آخر وقت التحضير.

2- اخفقي الكريمة ببطء بالمخفقة اليدوية (أو بخلاط كهربائي-باتون) خلال 1 دقيقة تقريباً.

3- سرعي حركة المخفقة (أو الخلاط) بقوة متناسبة مع كبر حجم الكريمة وتكون الرغوة فيها. أضيفي سكر التسكير والفانيلا واستمري في الخفق مع مراقبة جيدة لتماسك الكريمة.

4- توقفي عن خفق الكريمة عندما يتضاعف حجمها وتلتصق بخيوط المخفقة. ضعها في الثلاجة. حتى وقت التقديم.

مهارات:

نجاح كريمة الشانتييه يكون:

— عندما يكون المحيط بارداً: كريمة طازجة، الوعاء والمخفقة باردان. إذا ضعي صحن السلطة والكريمة (حتى المخفقة) في المجمد قبل التحضير.

— لا تخفقي الكريمة لمدة طويلة: ستفقد دهنيتها وتصبح محببة، بل قد تتحول إلى زبدة.

— للتأكد من حفظها في درجة حرارة منخفضة، ضعي صحن السلطة في وعاء كبير يحتوي على قطع الثلج، ثم أفرغي فيه الكريمة وارفعيها كذلك.

Glace à la vanille

préparez une crème anglaise et 1 crème Chantilly comme indiqué (pages 14-15) avec: 1 litre et 1/2 de lait, 6 œufs, 125 g de sucre vanillé, 15 g de maïzena, 2c. à s. de crème fraîche.

Délayez la maïzena dans 1/2 verre de lait. Faites chauffer le reste de lait. Travaillez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Versez le lait sans cesser de remuer, ajoutez la maïzena. Faites épaissir la crème sur feu très doux. Laissez refroidir avant d'incorporer la crème Chantilly. Faites prendre la préparation comme indiqué pages 2 à 4.

Note: L'ajout de la crème fraîche n'est pas indispensable, mais contribue à l'onctuosité fine du résultat final.

Coupe Melba

1 litre de glace à la vanille (voir ci-dessus), une boîte de pêche au sirop (ou fruits de saison), 120g de sucre.

Pour décorer: 150g de gelée ou coulis de fraises, (voir p32) 30g d'amandes effilées, crème Chantilly (p.15).

Répartissez les boules de glaces à la vanille dans des coupes. Disposez dessus une demie-pêche par coupe. Nappez de gelée de fraise liquide. Garnissez de Chantilly et d'amandes grillées.

Coupe Belle Hélène

1kg de glace à la vanille (voir ci-dessus), 6 demies poires au sirop, sauce au chocolat: (v pag 32) 150g de chocolat noir, 1 verre de sirop de poires. **Pour décorer:** crème Chantilly (p15), copeaux de chocolat.

Faites fondre à feu doux le chocolat avec le sirop de poires. Disposez dans chaque coupe 3 boules de glace à la vanille. 1/2 poire au sirop. Décorez avec la crème Chantilly en suivant la préparation indiquée à la page 15 et arrosez avec la sauce au chocolat tiède et de copeaux de chocolat.



مثلجات بالفانيليا

حضري كريمة إنجليزية وكريمة شانتييه كما في صفحات 14-15 مع: لتر ونصف حليب، 6 بيضات، 125غ سكر فانيليا، 15غ مايزينة، 2 ملاعق أكل كريمة طازجة.

أذبيبي المايزينة في ½ كأس حليب.

سخني بقية الحليب. اخلطي البيض مع السكر وسكر الفانيليا. أفرغي الحليب دون التوقف عن التحريك، أضيفي المايزينة.

ثخني الكريمة على نار هادئة جدا. دعيتها تبرد قبل دمج كريمة الشانتييه. اجعلها تأخذ شكلها كما في ص 2-4.

ملاحظة: إضافة الكريمة الطازجة غير ضروري، لكنه يساعد في جعل الناتج دهنيا رقيقا.

كأس مالبا

لتر مثلجات بالفانيليا (الكيفية السابقة)، علبه خوخ بالشراب (أو فاكهة الفصل)، 120غ سكر.

للتزيين: 150غ جميدة أو عصيدة الفريزة (ص 32)، 30غ لوز مقشر، كريمة شانتييه (ص 15).

وزعي كريات مثلجات بالفانيليا في كؤوس. ضعي نصف خوخة فوق كل كأس. اطلبيها بجميدة الفريزة السائلة. زينيها بالشانتييه واللوز المشوي.

كأس هيلانة الجميلة

1 كلف مثلجات بالفانيليا (الكيفية السابقة)، 6 أنصاف إجاصات بالشراب، صلصة شوكولاتة (ص 32)، 150غ شوكولاتة سوداء، كأس من شراب الإجاص.

للتزيين: كريمة شانتييه (ص 15)، قطع شوكولاتة.

على نار هادئة، أذبيبي الشوكولاتة مع شراب الإجاص. ضعي في كل كأس كريات مثلجات بالفانيليا. ½ إجاصة بالشراب. زيني بكريمة الشانتييه باتباع الطريقة التي في ص 15 واستقيها ببعض صلصة الشوكولاتة الفاترة وقطع الشوكولاتة.



Glace à la banane

200 g de pulpe de banane, 150 g de sucre, 1 oeuf
15 cl de lait, 100 g de crème fraîche, le jus d'une
moitié de citron, l'extrait de vanille.

Mixez la pulpe de banane et le jus du citron.
Battez le jaune d'oeuf avec le sucre. Ajoutez le lait
et l'extrait de vanille. Mettez sur le feu et
réchauffez jusqu'à ce que le sucre se soit
complètement dissous.

Montez le blanc en neige. Battez la crème en
Chantilly. Mélangez ces deux derniers.

Incorporez la préparation à base de jaune à la
purée de banane, ajoutez le mélange
crème+blanc en neige. Mélangez puis versez
dans un récipient bas et large, que vous mettez au
congélateur pendant au moins 1 heure.

Ensuite brisez les cristaux de glace en la
travaillant comme indiqué page 2 à 4 en
choisissant une des 3 méthodes. Remettez-la dans
le congélateur pendant environ une autre heure,
en vous souvenant de l'enlever 15 minutes avant
de la servir.

Banana-split

*Ipetite banane bien mûre, 3 boules de glace: à la
vanille, à la fraise, et aux noisettes, sauce
chocolat, sauce fraise, crème Chantilly (voir
page 15), amandes effilées grillées.*

Posez les boules de glace l'une à côté de l'autre.
Coupez la banane en deux dans le sens de la
longueur. Placez de chaque côté des boules les
moitiés de banane. Entourez de crème Chantilly
sans masquer les fruits. Coulez sur chaque boule
un peu de sauce à la fraise et sur les fruits, la
sauce chocolat encore tiède. Parsemez des
amandes effilées grillées.

مثلجات بالموز

200 غ لب الموز، 150 غ سكر، بيضة، 15 سل حليب، 100 غ
كريمة طازجة، عصير نصف ليمونة، خلاصة الفانيليا.

اخلطي لب الموز مع عصير الليمون. اخفقي صفار البيض
مع السكر. أضيفي الحليب وخلاصة الفانيليا. ضعها على
النار وسخنيها حتى يذوب السكر تماما.

اخفقي بياض البيض كالثلج. اخفقي الكريمة كشانتييه.
اخلطي هاتين الأخيرتين.

أدمجي المحضر بصفار البيض إلى عصيدة الموز، أضيفي
الخليط كريمة+بياض كالثلج. اخلطي ثم أفرغي في وعاء
منخفض وواسع، الذي تضعينه في المجمد مدة ساعة على
الأقل.

ثم اكسري البلورات كما بين في ص 2-4 مع اختيار
إحدى الطرق الثلاث. أعيديها إلى المجمد مدة ساعة
أخرى. لا تنسي أن تخرجيها ربع ساعة قبل التقديم.

بانانا-سبليت

موزة صغيرة ناضجة جيدا، 3 كريات مثلجات: بالفانيليا،
بالفريزة، بالبندق، صلصة شوكولاتة، صلصة فريزة، كريمة
شانتييه (ص 15)، لوز مقشر مشوي.

ضعي كريات الثلجات واحدة بجانب الأخرى. اقطعي
الموزة على اثنين في اتجاه الطول. ضع في كل جانب
الكريات أنصاف الموز. أحيطيها بكريمة الشانتييه دون
إخفاء الفواكه. أفرغي على كل كريمة بعض صلصة الفريزة
وعلى الفواكه صلصة الشوكولاتة فاترة. انثري اللوز المقشر
المشوي.





Crème glacée à la pistache

1/2 litre de crème anglaise (voir page 14), 100g de pistaches pelées et hachées en fine poudre, 10cl de crème fraîche, 3 gouttes de colorant vert alimentaire (facultatif).

Préparez la crème anglaise: (voir page 14). Par ailleurs, dans une poêle, faites griller les pistaches 5mn à feu vif. Retirez la fine peau qui le recouvre et passez-les au mixeur 1mn pour les réduire en poudre fine.

Mélangez les pistaches concassées avec la crème anglaise et battez la crème fraîche en Chantilly et incorporez-la à la préparation.

Pour une teinte verte prononcée, ajoutez le colorant avant de faire prendre au congélateur, faites glacer comme indiqué page 2-3.

Glace à la fraise

200 g de pulpe de fraises, 150 g de sucre, 1 œuf, 15 cl de lait, 100 g de crème fraîche, le jus et l'écorce d'un citron.

Retirez le zeste de citron en ruban à l'aide d'un couteau "l'économe" et réservez.

Mixez la pulpe de fraises avec un jus de citron. Séparez le jaune et le blanc de l'œuf, battez le jaune avec le sucre et ajoutez-les au lait. Mettez sur le feu et faites chauffer jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

Parfumez avec le zeste du citron, en l'enlevant une fois le mélange filtré et refroidi.

Fouettez la crème fraîche et, à part, montez le blanc en neige.

Mélangez la préparation à base de jaune d'œuf à la purée de fraises, ajoutez la crème et le blanc d'œuf. Versez dans un récipient bas et large que vous mettez au congélateur Procéder comme indiqué p 2 à 4 pour le glaçage

Sortez la glace 15 minutes avant de la servir.

كريمة مثلجة بالفستق

½ لتر كريمة إنجليزية (ص 14)، 100غ فستق مقشر ومرحي غبرة رقيقة، 10 سل كريمة طازجة، 3 قسرات ملون أخضر غذائي (اختياري).

حضري الكريمة الإنجليزية (انظري ص 14). من جهة أخرى، في مقلاة، اشوي الفستق مدة 5 دقائق على نار قوية. انزعي قشرها الرقيق ومرريها في الميكسور 1 دقيقة لجعلها غبرة رقيقة.

اخلطي الفستق المكسر مع الكريمة الإنجليزية واخلقي الكريمة الطازجة على شكل شانتييه وأدمجها في المحضر. للون أخضر جيد، أضيفي الملون قبل جعلها في المثلاجة، جمديها كما تقدم في ص 2-3.

كريمة بالفريزة

200غ لب الفريزة، 150غ سكر، بيضة، 15 سل حليب، 100غ كريمة طازجة، عصير وقشر ليمونة.

انزعي قشر الليمون كشرط باستعمال السكين الخاص وضعيه جانبا.

اخلطي لب الفريزة مع عصير الليمون. افصلي صفار البيض عن بياضه، اخفقي الصفار مع السكر وأضيفيهما إلى الحليب. ضعيها على النار وسخني حتى يذوب السكر تماما.

عطري بقشر الليمون، ثم انزعيه بمجرد تصفية الخليط وتبريده. اخفقي الكريمة الطازجة، ومن جهة أخرى، ارفعي بياض البيض كالثلج.

اخلطي المحضر بصفار البيض مع عسيدة الفريزة، أضيفي الكريمة وبياض البيض. أفرغي في وعاء منخفض وواسع ثم ضعيه في المجمد. استمري كما هو مبين في ص 2-4 للتجميد.

أخرجيها 15 دقيقة قبل التقديم.







Yaourt glacé aux fraises

500 g de fraises, 150 g de sucre en poudre, le jus d'une orange ou d'un citron, 40 cl de yaourt nature, 25 cl de crème fraîche.

Lavez d'abord puis équeutez et coupez les fraises en morceaux. Mixez-les. (Passez éventuellement le coulis au tamis pour ôter les graines).

Ajoutez au coulis, le sucre, le jus de fruit, le yaourt. Mélangez.

Montez la crème fraîche en Chantilly (voir page 14) et incorporez-la à la préparation.

Faites prendre cette préparation comme décrit à la page 2-3.

Note: Vous pouvez transformer ce dessert en recette "minceur": il suffit d'utiliser du yaourt nature maigre, de la crème allégée et de l'édulcorant.



ياغورت مثلج بالفريزة

500 غ فريزة، 150 غ سكر غبرة، عصير برتقالة أو ليمونة، 40 سل ياغورت طبيعي، 25 سل كريمة طازجة.

اغسلي أولاً ثم انزعي زيول الفريزة واقطعيها قطعاً. اخلطيها في الميكسور. (مرري هذه العصيدة في الغربال لنزع البز).
أضيفي إلى العصيدة: السكر وعصير الفواكه والياغورت، اخلطي.

ارفعي الكريمة الطازجة على شكل شانتييه (انظري ص 14) وأدمجها في المحضر.

اجعلي هذا المحضر في الثلاجة كما هو مبين في ص 2-3.

ملاحظة: يمكنك تحويل هذه "المحليات" إلى كيفية "رشاقة": يكفي استعمال ياغورت طبيعي فقير من الدسم، وكريمة مخففة ومخفف.

Glace aux Noisettes

2 jaunes d'oeufs, 100g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 80g de noisette, 1/4 de litre de crème fraîche.

Grillez légèrement les noisettes pour éliminer l'enveloppe brune, puis réduisez-les en poudre fine.

Travaillez les jaunes d'oeufs et les sucres pour obtenir une mousse blanchâtre.

Fouettez la crème fraîche. Mélangez le tout et glacez suivant la préparation voir pages 2-a 4

Ou :

100 g de noisettes moulues finement, 4 jaunes d'oeufs, 150 g de sucre, 1/2 litre de lait, 2 dl. de crème fraîche.

Versez la poudre de noisettes dans le lait bouillant. Retirez du feu, couvrez, laissez infuser 30 minutes.

Préparez une crème anglaise (v. page 14), avec le lait parfumé aux noisettes Laissez refroidir incorporez la crème fraîche battue en Chantilly (v. page). Mélangez et faites glacer comme indiqué (p. 2 à 4).

مثلجات بالبندق

2 صفار بيض، 100 غ سكر، كيس سكر فانيليا، 80 غ بندق، ¼ لتر كريمة طازجة.

اشوي البندق قليلا لنزع القشر الأسمر، ثم حوليه إلى غبرة رقيقة. اخلطي صفارات البيض والسكر للحصول على رغوة قريبة من البياض.

اخفقي الكريمة الطازجة. اخلطي الكل وجمديها حسب الطريقة المبينة في ص 2-4.

أو :

100 غ بندق مرحي رقيقا، 4 صفار بيض، 150 غ سكر، ½ لتر حليب، 2 دسل كريمة طازجة.

أفرغي غبرة البندق في الحليب يغلي. انزعيه من النار، غطيه، دعها تتحلل 30 دقيقة.

حضري كريمة إنجليزية، مع الحليب المعطر بالبندق. دعها تبرد وأدمجي الكريمة الطازجة المخفوقة كشاتيه. اخلطي وجمديها (ص 2-4).



Glace au chocolat

150 g de chocolat noir, 0,5l de lait, 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre semoule.

Râpez le chocolat, ajoutez un demi-verre d'eau et faites-le fondre au bain-marie (ou au micro-ondes). Chauffez le lait, ajoutez-y le chocolat et mélangez. Préparez une crème anglaise avec le lait, aromatisé au chocolat, les jaunes d'œufs et le sucre (voir p.14). Versez-la dans un saladier et placez celui-ci sur un récipient rempli de glaçons. Laissez refroidir et mettez à glacer. (Voir p 2 a 4)

Glace au chocolat et aux noix

1/2 litre de glace à la vanille (voir page 16), du chocolat râpé et un peu plus pour décorer à votre gré, 50g de noix concassées, et un peu plus pour décorer.

Confectionnez la glace à la vanille suivant la recette page 16. Incorporez le chocolat et les noix puis battez et congelez.

Faites ramollir la glace 20 minutes au réfrigérateur avant de la servir, décorée de morceaux de noix et d'un peu de chocolat râpé, si vous le souhaitez.

Glace au café

3 c. à soupe de café soluble ou du café très fort, 5 dl de lait entier froid, 6 jaunes d'œufs, 200 g de sucre cristallisé fin, 20 g de crème Chantilly (voir p.15).

Diluez le café dans le lait. Portez à ébullition. Filtrez. Préparez une crème anglaise (voir p.14) avec le lait aromatisé au café, les jaunes d'œufs et le sucre. Versez-la dans un saladier, placez celui-ci sur un récipient très froid et laissez refroidir. Préparez la crème Chantilly et incorporez-la à la crème anglaise en la soulevant délicatement. Mettez à glacer (voir p. 2 a 4)

Cette glace peut être accompagné d'une sauce au chocolat (voir p.32)



مثلجات بالشوكولاتة

150 غ شوكولاتة سوداء، ½ لتر حليب، 4 صفار بيض، 100 غ سكر خشن.

ابشري الشوكولاتة، أضيفي نصف كأس ماء وأذيبها في حمام ماء (أو بالميكرو وايف). سخني الحليب، أضيفي له الشوكولاتة واخلطي. حضري كريمة إنجليزية بالحليب المعطر بالشوكولاتة وصفارات البيض والسكر (انظري ص 14). أفرغيها في صحن سلطة وضعيه في وعاء مملوء بقطع الثلج. دعيه يبرد ثم ثلجيه (ص 2-4).

مثلجات بالشوكولاتة والجوز

½ لتر مثلجات بالفانيليا (ص 16)، شوكولاتة مبشورة وأكثر قليلا للترزين، 50 غ جوز مكسر، وأكثر قليلا للترزين.

اصنعي مثلجات بالفانيليا حسب كيفية ص 16. أدمجي الشوكولاتة والجوز ثم اخفقي وجمدي. ليّني المثلجات 20 دقيقة في الثلاجة قبل التقديم، زينها بقطع الجوز وبعض الشوكولاتة المبشورة، إذا أردت.

مثلجات بالقهوة

3 ملاعق أكل قهوة قابلة للإذابة أو قهوة قوية جدا، 5 دسل حليب كامل بارد، 6 صفار بيض، 200 غ سكر مبلور رقيق، 20 غ كريمة شانتييه (ص 15).

أدمجي القهوة في الحليب. غليه. صفيه. حضري كريمة إنجليزية (ص 14) بالحليب المعطر بالقهوة، وصفارات البيض والسكر. أفرغيها في صحن سلطة، ضعيه في وعاء بارد جدا ودعيها تبرد. حضري كريمة الشانتييه وأدمجها في الكريمة الإنجليزية مسع رفعها بعناية. ضعيها تتجمد (انظري ص 2-4).

يمكن إرفاق هذه المثلجات بصلصة شوكولاتة (انظري ص 32).



Bombe glacée

200g de fruits confits, 1litre de glace à la vanille voir page 16, 10 biscuits à la cuillère.

Dans un récipient rond et profond, placez une couche de film plastique alimentaire. Coupez les fruits confits en petits dés. Gardez-en quelques-uns pour le décor.

Sortez 5 minutes la glace du congélateur afin de la ramollir et de pouvoir la travailler. Dans un saladier, mélangez les dés de fruits confits et la glace à la vanille avec une fourchette. Remplissez le récipient avec la glace et tassez-la bien avec le dos d'une grande cuillère pour éviter les bulles d'air. Placez la glace au congélateur pendant 2 heures.

Avant de la sortir, coupez les biscuits à la cuillère en deux dans le sens de la largeur. Démoulez la glace sur le plat de service. (Pour la démouler aisément, trempez le récipient quelques secondes dans l'eau très chaude). Décorez avec les morceaux de biscuits ainsi que de jolis fruits confits.

قنبلة مثلجة

200غ فاكهة محفوظة، لتر مثلجات بالفانيليا (ص 16)، 10 بسكويت الملعقة.

في وعاء دائري وغامق، ضعي طبقة فيلم بلاستيكي غذائي. اقطعي الفواكه المحفوظة مكعبات صغيرة. احتفظي ببعضها للتزيين.

أخرجي الثلجات من المجمد 5 دقائق لتلينها وإمكان معالجتها. في صحن سلطة، اخلطي مكعبات الفاكهة والثلجات بالفانيليا بالشوكة. املئي الوعاء بالثلجات واضغطيها جيدا بظهر ملعقة كبيرة لتجنب فقاعات الهواء. ضعيها في المجمد مدة ساعتين.

قبل إخراجها، اقطعي البسكويت بالملعقة على اثنين في اتجاه العرض. انزعي الثلجات من القالب وضعيها في صحن التقديم. (لنزعها بسهولة، اغطسي الوعاء في ماء ساخن جدا بعض الثواني). زيني بقطع البسكويت وبعض الفاكهة المحفوظة الجميلة.





Bûche express aux trois parfums

1/2 litre de glace à la pistache (p.20), 1/2 litre de glace au chocolat (p.24), 1/2 litre de glace à la vanille (p.16), quelques pistaches concassées.

Sortez les glaces du congélateur 5 minutes à température ambiante afin de les ramollir. Préparez un moule à cake de 1/2 litre de contenance; tapissez-le du film plastique alimentaire en le faisant largement déborder sur les bords.

Déposez de la glace à la pistache au fond du moule avec une cuillère. Ajoutez une couche de glace au chocolat, puis pour finir, une couche de glace à la vanille.

Recouvrez la glace avec le film dépassant du moule et tassez-la avec les mains. Placez le moule au congélateur 1 heure minimum, le temps que la glace durcisse.

Au moment de servir, plongez le fond du moule dans l'eau chaude pour en décoller la glace. Déposez la bûche de glace sur un plat de service en retirant le film alimentaire. Décorez le dessus de la bûche avec la crème Chantilly (voir page 15) et des pistaches concassées.

خشبة سريعة بالعمود الثلاثة

½ لتر مثلجات بالفستق (ص 20)، ½ لتر مثلجات بالشوكولاتة (ص 24)، ½ لتر مثلجات بالفانيليا (ص 16)، بعض الفستق المكسر.

أخرجي المثلجات من المجمد 5 دقائق في حرارة المحيط لتليينها: حضري قالب كايك بـ ½ لتر محتوى، أفرشيه بفيلم بلاستيكي غذائي متجاوزا جيدا لجوانبه.

ضعي المثلجات بالفستق في قعر القالب بواسطة ملعقة. أضيفي طبقة مثلجات بالشوكولاتة، ثم في النهاية، طبقة مثلجات بالفانيليا.

غطي المثلجات بالفيلم المتجاوز لجوانب القالب واضغطيها باليدين. ضعي القالب في المجمد ساعة على الأقل، حتى تتصلب المثلجات.

عند التقديم، اغطسي قاع القالب في ماء ساخن لتسهيل نزع المثلجات. ضعي خشبة المثلجات في صحن التقديم مع نزع الفيلم البلاستيكي.

زيني أعلاها بكريمة شانتييه (انظري ص 15) والفستق المكسر.

Café liégeois

4 boules de glace au café (voir p.24), 2 tasses de café froid très fort, 200 g de crème Chantilly (voir p.15), copeaux, vermicelle ou râpures de chocolat.

Préparez la glace au café . Préparez la crème Chantilly.

Mixez les boules de glace et le café quelques secondes ou les fouetter à la main dans un saladier jusqu'à ce que glace et café forment une crème homogène.

Versez cette crème dans de grands verres. Couronnez de crème Chantilly. Décorez avec les copeaux de chocolat ou vermicelle en chocolat ou du chocolat râpé tout simplement

Ou

Chocolat Liégeois

Remplissez le verre, sortant du réfrigérateur, de glace au chocolat (voir p20) sans tasser. Couronnez de Chantilly très froide. Saupoudrez légèrement le sommet de cacao.

Mousse au chocolat

200 g de chocolat noir haché, 40 g de beurre, 1 c. à s. de sucre glace, 1 c. à c. d'extrait de vanille, 4 œufs, 150 ml de crème fraîche, pour garnir: crème Chantilly (voir p.15)

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Laissez tiédir.

Battez le beurre, le sucre et l'extrait de vanille au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit léger et crémeux. Ajoutez les jaunes d'œufs, un à un, sans cesser de battre. Ajoutez le chocolat fondu et battez jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporez 1/3 de la crème fraîche.

Dans un bol propre et sec, battez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez délicatement les blancs en neige et le reste de la crème au mélange de chocolat. Versez dans des coupes. Tenez au frais 3 heures. Garnissez de crème Chantilly et de chocolat râpé.

قهوة لياج

4 كريات مثلجات بالقهوة (ص 24)، 2 طاس قهوة باردة قوية جدا، 200غ كريمة شانتييه (ص 15)، قطع صغيرة شوكولاتة.

حضري مثلجات بالقهوة. حضري كريمة شانتييه.

اخلطي بالميكسور، كريات المثلجات والقهوة بعض الثواني أو اخفقيها باليد في صحن سلطة حتى تكون المثلجات والقهوة كريمة متجانسة.

أفرغي هذه الكريمة في كؤوس كـبـيرة. توجيهها بكريمة شانتييه. زينها بقطع شوكولاتة أو شعيرات شوكولاتة أو شوكولاتة مبشورة.

أو

شوكولاتة لياج

املئي الكأس الخارج من الثلجة بالمثلجات بالشوكولاتة (ص 20) دون ضغط. اجعلي أعلاها الشانتييه باردة جدا. اثري بقليل من الكاكاو.

رغوة بالشوكولاتة

200غ شوكولاتة سوداء مرحة، 40غ زبدة، ملعقة أكل سكر تسكير، ملعقة قهوة خلاصة الفانيليا، 4 بيض، 150 ملل كريمة طازجة. للتزيين: كريمة شانتييه (ص 15).

أذيب الشوكولاتة في حمام مائي. دعيها تفتت.

اخفقي الزبدة والسكر وخلاصة الفانيليا بالباتور الكهربائي حتى تصبح كريمة. أضيفي صفارات البيض واحدا واحدا، دون التوقف عن الخفق. أضيفي الشوكولاتة الذائبة واخفقي حتى تصبح ملساء. أدمجي ثلث الكريمة الطازجة.

في قـدح نظيف وجاف، اخلطي ببياضات البيض كالثلج الصلب. أدمجها بعناية مع بقية الكريمة في خليط الشوكولاتة. أفرغيها في كؤوس كـرـيـمة شانتييه وشوكولاتة مبشورة.







Coupes glacées aux fruits

6 boules de glace à la vanille, 250g de fraises, 3 abricots, 3 pêches, 2 bananes, 1 tranche d'ananas (facultatif), 125g de sucre, 1 petit verre de jus d'orange (ou autre fruits), chocolat noir en copeaux, en paillettes ou concassé, 1 citron.

Lavez, pelez les abricots et les pêches après les avoir ébouillantés pendant 2 minutes, plongez-les dans l'eau bien froide la peau se retirera plus facilement sans abîmer les fruits, enlevez les noyaux. Lavez et équeutez les fraises

Épluchez les bananes et arrosez-les de jus de citron afin d'éviter qu'ils ne noircissent.

Coupez tous les fruits en petits dés, mettez-les dans un saladier. Sucrez et arrosez de jus d'orange. Couvrez et laissez macérer au frais 2 heures.

Pour servir, répartissez les fruits dans des coupes, disposez la glace au centre et saupoudrez de paillettes, de râpures ou copeaux de chocolat.

كؤوس مثلجات بالفاكهة

6 كريات مثلجات بالفانيليا، 250غ فريزة، 3 مشمش، 3 خوخ، 2 موز، شريحة أناناس (اختياري)، 125غ سكر، كأس صغير من عصير البرتقال (أو فاكهة أخرى)، شوكولاتة سوداء قطع صغيرة، ليمونة.

اغسلي وقشري المشمش والخوخ بعد غليها 2 دقيقة، اغطسيها في ماء بارد جيدا لنزع القشر بسهولة دون خدش الفاكهة، انزع النوى. اغسلي وانزع ذبول الفريزة.

قشري الموز واسقيه بعصير الليمون حتى لا يسود.

اقطعي كل الفواكه مكعبات صغيرة، ضعيها في صحن سلطة. سكريها واسقيه بعصير الليمون. غطيها ودعيها تنقع في مكان بارد 2 ساعة.

للتقديم، وزعي الفواكه في كؤوس، ضعي الثلجات في الوسط وانثري قطع صغيرة من الشوكولاتة.

Bâtons glacés

La joie des petits et des grands

150g de sucre, 50ml de sirop de menthe de citron ou de grenadine, 150ml de jus d'orange, 150ml de jus de fruits mélangés (orange, citron, pamplemousse...) quelque moules*

Préparation du sirop: dans une casserole, diluez l'eau et le sucre. Faites-le cuire 5minutes. Le sirop doit réduire du quart. Mettez à refroidir.

Bâtons glacés à la menthe, citron, fraises ou grenadine: mélangez 50ml de sirop avec 100ml d'eau et 50ml de menthe, versez dans les moules et mettez à congeler.

Bâtons parfumés à l'orange: mélangez 50ml de sirop avec 150ml de jus d'orange. Versez dans les moules et mettez à congeler.

Bâtons glacés parfums fruits mélangés: mélangez 50ml de sirop, 50ml de jus de fruits mélangés. Versez dans les moules et mettez à congeler.

Conseils: si vous ne possédez pas de moule à bâtons glacés, utilisez de simples petits contenants ou des bacs à glaçons de différentes formes (coquillages, boules, fleurs et poissons) et des bâtonnets en bois ou en plastique vendues dans le commerce(comme ceux utilisés pour les esquimaux

Suggestions: pour les enfants la glace arc

en ciel : remplissez un tiers d'un moule avec du jus d'ananas et laissez prendre 30mn; Versez le jus de fraise jusqu'au 2/3 du moule et remettez à congeler. Complétez le moule de jus de cassis ou de mûres. Compter 12 h pour la congélation.

أعواد مثلجات

فرح الكبار والصغار

150غ سكر، 50 ملل شراب النعناع أو الليمون أو الرمان، 150 ملل عصير البرتقال، 150 ملل من عصير الفواكه المختلطة (برتقال، ليمون، ليمون هندي...)، بعض القوالب.

تحضير الشراب: في طنجرة، أذبيبي الماء والسكر. اطييه 5 دقائق. يجب أن ينقص ¼ حجم الشراب. دعيه يبرد.

أعواد مثلجات بالنعناع، الليمون، الفريزة أو الرمان: اخلطي 50 ملل شراب مع 100 ملل ماء و50 ملل نعناع، أفرغيها في القوالب وضعيها في المجمد.

أعواد معطرة بالبرتقال: اخلطي 50 ملل شراب مع 150 ملل من عصير البرتقال. أفرغيها في القوالب وضعيها في المجمد.

أعواد مثلجات معطرة بالفواكه المتنوعة: اخلطي 50 ملل شراب و50 ملل من عصير الفواكه. أفرغيها في القوالب وضعيها في المجمد.

نصائح: إذا لم تكوني تملكين قوالب أعواد مثلجات، استعملي أنية صغيرة بسيطة أو قوالب الثلج للمجمد بأشكال مختلفة (قوقعات، كريات، أزهار، سمك) وأعواد خشبية أو بلاستيكية تباع في الأسواق (مثل المستعملة للإسكيمو).

للأطفال: مثلجات قوس قزح: املئي ثلث قالب بعصير أناناس ودعيه في المجمد 30 دقيقة، أفرغي عصير الفريزة حتى ثلثي القالب وأعيديه إلى المجمد. أكلمي ملاً القالب بعصير الكشمش أو التوت. مدة التجميد 12 ساعة.

Sauce au chocolat

200g de chocolat noir, 30g de beurre, 20cl de lait, 2 c. à s. de crème fraîche, 20g de sucre en poudre.

1- Casser le chocolat en morceaux dans un saladier. Placer ce dernier sur une casserole contenant de l'eau chaude. Faites fondre doucement le chocolat dans ce bain-marie, bien remuer avec une spatule.

2- Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez doucement jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse, onctueuse et brillante.

3- Faites bouillir le lait dans une petite casserole. Retirez du feu, ajoutez la crème fraîche et le sucre. Mélangez bien en fouettant puis remettez sur le feu jusqu'à ébullition.

4- Versez le contenu de la casserole sur la préparation au chocolat tout en fouettant jusqu'à obtention d'un mélange lisse, crémeux et homogène. Versez dans une saucière. Servez chaud ou tiède sur une glace.



200غ شوكولاتة سوداء، 30غ زبدة، 20 سل حليب، 2 ملاعق أكل كريمة طازجة، 20غ سكر غبرة.

1- اكسري الشوكولاتة قطعاً في صحن سلطنة. ضعيه في طنجرة بها ماء ساخن. أذبيبي الشوكولاتة ببطء في حمام مائي، حركي جيداً بملعقة مسطحة.

2- أضيفي الزبدة مقطعة قطعاً صغيرة، (اختياري) ببطء حتى يصبح المحضر أملس جيداً، ودّهني ولا مع.

3- غلي الحليب في طنجرة صغيرة. انزعيه من النار، أضيفي الكريمة الطازجة والسكر. اخلطي جيداً بالخفق ثم أعيديه إلى النار حتى الغليان.

4- أفرغي محتوى الطنجرة على المحضر بالشوكولاتة مع الخفق حتى الحصول على خليط أملس جيداً وكريمي ومتجانس. أفرغيه في صحن صلصة. قدميها ساخنة أو فاترة مع مثلجات.

Coulis aux fruits

250g de fruits frais (pastèque, fraises, raisins, etc.), 1/2 jus de citron, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Mixez les fruits, le jus de citron et le sucre. Réservez au frais.

Si vous souhaitez obtenir un coulis à la texture plus fine, passez-le au tamis, ôtez les graines et les peaux.

Cette recette s'applique à tous les fruits frais ou surgelés.

250غ فاكهة طازجة (دلاع، فريزة، عنب، الخ...) 1/2 ليمونة، 2 ملاعق أكل سكر غبرة.

اخلطي الفواكه وعصير الليمون والسكر، ضعيها في مكان بارد.

إذا أردت الحصول على عصيدة رقيقة، مرريها في الغربال، انزعي البزر والقشر.

هذه الكيفية تطبق على كل الفواكه الطازجة أو المجمدة.

عصيدة بالفواكه

Table des matières

Généralités

Préparation de créponnés, sorbets et glaces	2-3
Préparation à la fourchette	4
Préparation au mixeur ou robot électrique	4
Généralités sur créponné et sorbet	5
Sorbets : recette de base	5

Créponnés et Sorbets

Sorbet au citron "créponné"	6-8
Sorbet à la figue de barbarie	9
Sorbet à la banane	10
Sorbet à l'ananas	10
Sorbet à l'orange	10
Sorbet aux pêches	10
Sorbet à la pastèque	12
Sorbet aux poires	12
Sorbet au melon	12
Sorbet au chocolat	12

Glaces

Crème anglaise	14
Crème Chantilly	15
Glace à la vanille	16
Coupe Melba	16
Coupe Belle Hélène	16
Glace à la banane	18
Banana-split	18
Crème glacée à la pistache	20
Glace à la fraise	20
Yaourt glacé aux fraises	22
Glace aux noisettes	23
Glace au chocolat	24
Glace au chocolat et aux noix	24
Glace au café	24

Les Extras

Bombe glacée	26
Bûche "express" aux trois parfums	27
Café Liégeois	28
Chocolat Liégeois	28
Mousse au chocolat	28
Coupes glacées aux fruits	30
Bâtons glacés "la joie des enfants"	31
Sauce au chocolat	32
Coulis aux fruits	32

فهرس الكيفيات

عموميات

تحضير الكريونني والسوربي والمثلجات	2-3
التحضير بالشوكة	4
التحضير بالميكسور أو الروبو الكهربائي	4
عموميات حول التحضير	5
السوربي : كيفية قاعدية	5

كريونني وسوربي

سوربي بالليمون "كريونني"	6-8
سوربي بالتين الهندي	9
سوربي بالموز	10
سوربي بالأناناس	10
سوربي بالبرتقال	10
سوربي بالخوخ	10
سوربي بالدلاع	12
سوربي بالإجاص	12
سوربي بالبطيخ	12
سوربي بالشوكولاتة	12

المثلجات

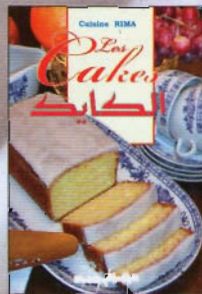
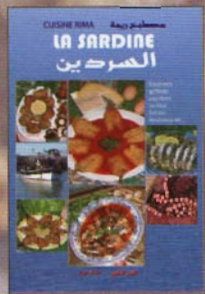
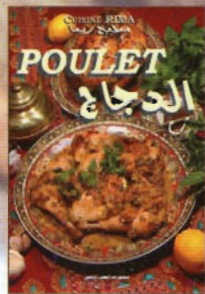
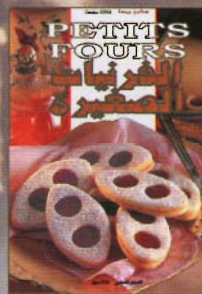
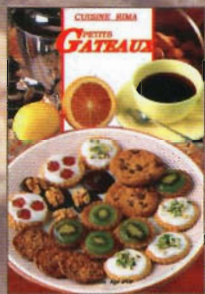
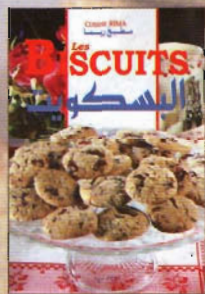
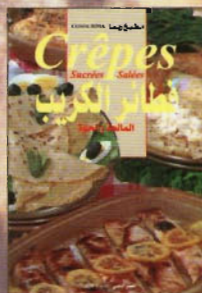
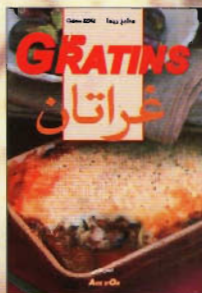
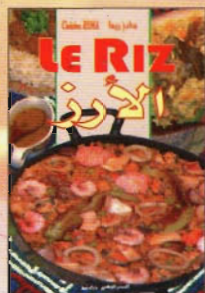
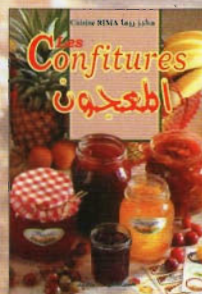
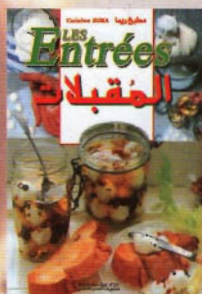
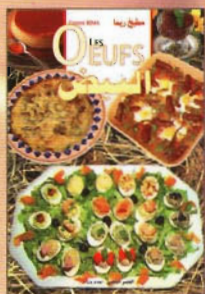
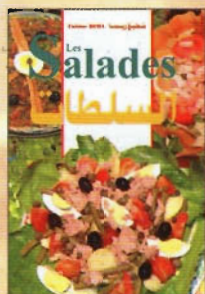
كريمة إنجليزية	14
كريمة شانتييه	15
كريمة بالفانيليا	16
كاس مالبا	16
كأس هيلانة الجميلة	16
مثلجات بالموز	18
بانانا-سبليت	18
كريمة مثلجة بالفستق	20
كريمة بالفريزة	20
ياغورت مثلج بالفريزة	22
مثلجات بالبندق	23
مثلجات بالشوكولاتة	24
مثلجات بالشوكولاتة والجوز	24
مثلجات بالقهوة	24

الكيفيات الممتازة

قنبلة مثلجة	26
خشبية "سريعة" بعبور ثلاثة	27
قهوة لياج	28
شوكولاتة لياج	28
رغوة بالشوكولاتة	30
كؤوس مثلجة بالفاكهة	31
أعواد مثلجة "فرح الأطفال"	31
صلصة بالشوكولاتة	32
عصيدة بالفواكه	32

Collection RIMA

pour une cuisine réussie



Dépôt Légal 1873 - 2008
ISBN 978-9961-820-39-1