

حلويات

طهاتة اللمة الجزائرية

العدد 2 الثاني



+30
وصفة



فيا هذا
العدد

✓ بقلاوة بعينيتة الفيوة

✓ قلوب الجبلان
بشكل جديد

✓ حوار مع أستاذ الحلويات
الشيخ نور الدين عبد الرحمن

من إعداد و تقديم :

المجموعة الحرة

مقدمة

بسم الله والحمد لله رب العالمين على ما أولانا من لطفه، وعلى نعمه وآلائه، ونحمده سبحانه أن هدانا وأنعم علينا بنعمة الإسلام، وما كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله، و الصلاة والسلام على أشرف خلق الله
تاج الرؤس ، وقررة الاعين وحبیب القلوب سيدنا مُحَمَّد ، بعدد قطرات السماء وحببات الرمال
بلغ الرسالة، وأدى الأمانة، ونصح الأمة، فجزاه الله خير ما جازى نبياً عن أمته
وعلى أله وصحبه أجمعين.

أما بعد:

طاب مسائكم / صباحكم بكل الخير والهناء
أحبابنا إخواننا الكرام أعضاء منتدى اللمة الجزائرية
نرحب بكم في سماءنا التي تُمطر غيث الإبداع والتميز
هانحن اعضائنا الكرام نخطو خطوة أخرى مهمة في درب الإبداع بوأحة لمتنا المميزة
و تحت ظل نخيل (صرح) المجموعة الحرة التي ابت الان تواصل مشوارها لتشق طريق النجاح
بكم ولكم انتم يا اعزاء تصدر المجموعة ثالث مجلة لها و اول مجلة في مجال الحلويات فتنتطلق نحوكم معانقة قلوبكم هي مجلة من
مجلات المجموعة الحرة أطلق عليها اسم: **حلويات طهارة اللمة الجزائرية**

مجلة بسيطة في مظهرها كبيرة في مضمونها تحوي بين طياتها وصفات مختلفة لأشهى الحلويات
و حوارات حصريّة لمنتدى اللمة الجزائرية مع اشهر صنّاع الحلويات في وطننا العربي

سيّدة الطبخ: **يرأسمين**

و كذا الشيف: **نور الدين عبد الرحمن**

هذه الاسماء البارزة في مجال صنّع الحلويات وغيرها أثرت المجلة بحواراتها و نصائحها السديدة الضرورية

و ساعدت على انجازها مما اكسب هذا العمل رونقا خاصا

فكل الشكر والتقدير و عظيم الإمتنان لهم على قبول الدعوة و المساعدة

كما نرجوا ان ينال هذا العمل البسيط رضاكم احبابنا الكرام

و نتمنى ان تقضوا مع هذه الصفحات احلى الاوقات وامتعتها

و نسأل الله سبحانه جلا وعلا ان يجعل عملنا هذا

خالصاً لوجهه الكريم وأن يكتب ذلك في ميزان حسناتنا يوم لا ينفع مال ولا بنون إلا من أتى الله بقلب سليم.

بقلم: **بوح المشاعر**

حوار مع الشيف نور الدين عبد الرحمن



ننطلق الان في وجهتنا الى عالم الابداع الذي التمس نورا من التميز وميضه يسافر في الآفاق حاملا بين حناياه بصمات من ذهب لتنقش على سطح قوارب الإبداع نمطي صهوة الذوق الشهوي و العطر المغربي الذي يصيب الانف بزكام اللذة الحاد هكذا هو الحال مع الاستاذ السامق الراحل **نور الدين عبد الرحمن** كوكبا وضاء يحملنا الى مدينة الإبداع ليعرفنا على جمال بيوتها الزاهرة بما لذ وطاب من حلويات تبهرنا و تغري اعيننا بسحر منظرها لها

س1: هل هناك إختلاف في الحلويات التونسية عن المغربية والجزائرية؟ إذا نعم ما الإختلاف بينهم؟

نعم هناك فرق كبير بين التونسيين والمغاربة والجزائريين وهذا الاختلاف يكمن في تنوع الثقافة بين الشعوب المغاربية وخصوصا من ناحية الجو فكل بلد تمتاز بطقسها الخاص في تونس على سبيل المثال تقريبا دافئة على مدار السنة، لذا نرى أنهم يتوجهون إلى الحلويات الخفيفة والباردة نوعا ما والمعجنات .

كما ان حظهم جيد لان معظم المكسرات يستطيع الجميع الحصول عليها مثل اللوز والبندق والجوز والفسطق وغيرها من الفواكه الجافة لانهم موجودون في الاسواق بكثرة واي انسان بسيط يستطيع الحصول على هذه المكونات التي تلعب دورا كبيرا في نجاح أي وصفة والوضع مطابق ايضا في المغرب فهي بلد يمتاز بخبرة كبيرة وباسواق تمتاز بالجودة والاسعار المناسبة ولا ننسى ان المغرب مع تفتح حضارتها كسبت العديد من الوصفات في مجال الطبخ والحلويات.

إما في الجزائر فهي الكارثة لان هناك المستوردين الذين لا يفهمون في المواد الأولية ونلاحظ احتكار الأسواق فيها وارتفاع الأسعار فهذا ما جعل المستورد يفكر في الأموال فقط كما اني رأيت خبازين غير متمكنين ومدراء متاجر حلويات غير كفيين وليس لديهم الخبرة الكافية في صنع الحلويات إذا هذه جميع المعايير تساهم في التكوين الصحيح وأمل إن الجيل القادم سيكون ارتفاع وتقدم في جميع المجالات

س2: حسب رأيك الشخصي ماهي أشهر دولة عربية في صناعة الحلويات؟ وماهي أشهر دولة عالمية في المهنة ذاتها ؟

الناس يقولون ان سوريا هي احسن بلد عربي يمتاز بصنع الحلويات ولكن بالنسبة لي افضل المغرب لانها تمتاز بالتنوع وتوفر جميع المستلزمات والمنتجات ، و فرنسا هي الدولة الاولى في فن الطهي العالمي بدون تعليق.

س3: هل حب مهنة الحلويات يلعب دوراً في إتقانها ؟

عندما نحب اي عمل سوف نتقنه وبحرفية

س4: نسمع كثيراً أن أهل المشرق هم أهل الحلويات يتقنونها ولديهم مهارات كبيرة ما السر في ذلك؟

بلاد المشرق بلاد عريق وهي تمتاز باتقانها حلويات الفواكه الجافة(اللوز،الجوز،الفسطق...)وه ذه هي ثقافتهم واعرافهم بالاضافة ان اسعار هذه المقادير في مقدور الجميع لذا نرى نتائج كثيرة وجيدة

س5: ماهي أشهر حلوى تونسية ذاع صيتها عالميا ؟ عرفنا عليها وعلى مكوناتها ؟

الحلويات التونسية تختلف من منطقة إلى أخرى: أشهرها (زلابية:الإسفنجة؛الشامية:بقلاوة.....)ومعظم هذه الحلويات تركز على اللوز؛ والفسطق والبندق

س6: الحلويات الفرنسية غنية عن التعريف هل لك أن تحدثنا عنها بصفة عامة ؟ وعن أشهر حلوياتها ؟

الحلويات الفرنسية هي الأفضل عالميا دون استثناء جميع المعايير موجودة (الجودة:طهاة إبداعيين:مكونات متاحة وبأقل تكلفة لذا فكل واحد منا لو يهتم ويتقن عمله سيحصل على نتائج مرضية.

بنسبة 90 بالمئة الحلويات الفرنسية معروفة عالميا

حوار مع الشيف نور الدين عبد الرحمن

س7: إيطاليا مشهورة كثيرا في مأكولاتها الشهية هل نفس الشئ مع حلوياتها ؟ وماهي أشهر حلوياتها عرفنا عليها ؟

ومن المعروف ان ايطاليا تشتهر باطباقها الشهية واللذيذة جدا وخاصة في مجال المعكرونة كما انها معروفة باجبانها الموتزاريلا والقريبار والبارمزان ودون ان ننسى ان الاطالبيين هم الاوائل على مستوى العالم في مجال المعجنات مثل السباقيتي ،والكانيلوني...من اطباق شهية كما ان طبق البيتزا ظهر اول مرة في هذا البلد الرائع.

بالنسبة للحلويات والكيك هي جيدة نوعا ما مقارنة بغيرها لقد اخترت اثنين اكثر شعبية .

تيراميسو:هي كعكة مثلجة، طازجة قاعدتها متكونة من جبن مسكر بون، وقشدة طرية، بيض،سكر،قهوة مركزة،والكاكاو للديكور.

بانيتون: هو حلوى تقليدي معروف جدا،مكونه الرئيسي الفواكه الجافة هو يشبه البريوش كثيرا وهو يستعمل لعيد المسيح.

س8: الحلويات التي تباع في المحلات تكون مبللة جداً وطرية وباردة ما السر؟

الكيك الذي يباع في المحلات يكون أكثر طراوة وهشاشة لأنه يخضع لعملية سقي متكونة من (ماء + سكر + نكهة معطرة) إضافة على انه يترك ليلة كامل في غرفة التبريد، وفي الصباح يتم تغليفه وتزيينه، ثم يوضع في الثلاجة المحل للبيع.

س9: " (PIÈCE MONTÉE) الخاصة بالحفلات الكبيرة والأعراس ماهي طريقة ومكونات لصنعها ؟

هناك عدة انواع من الكيك الخاص بالاعراس والمناسبات السعيدة والاكثر استعمالا هي :

1.كعكة الزفاف ذات قاعدة اسفنجية على شكل هرم ومحشوة بكريمة ومن الخارج مزينة بقطع من المكسرات

2.كعكة الزفاف بقطع الماكرون ملصقة بالشيكولاتة وهي متوفرة بانواع مختلفة

3.كعكة الزفاف متكونة من البسكويت والتزيين يكون بعجينة السكر ولها عدة انواع واشكال

4.كعكة الزفاف متكونة من كيك اسفنجي وهي المتداولة عندنا وصنعها تتكون من كيك اسفنجي(جينواز) وكريمة الزبدة او كريم باتسيير والتزيين يكون اما بكريمة الشانتي او

المورانغ الاطالية وفواكه موسمية ويمكن اضافة الشيكولاتة بالنسبة لي هذا الكيك تقليدي اكثر ويجب المحافظة عليه ولكن دائما بطريقة التجديد والتغيير اليومي في طريقة صنع وتزيين الكعكات بطريقة فنية وانا اوصى المختصين دائما بالتغيير

س10: آخر مرة عملت بقلادة بعجينة الفيلو واللوز طهيت العجينة بشكل وردي للطبقة العلوية والسفلية ولكن الحشوة للعجينة انحرقت ؟ ما قد يكون السبب برايل ؟ لأنه

فعلاً شئ يحير

بالنسبة لي المشكل في الفرن يعني حرارة الفرن ليست مضبوطة جيدا او يمكن المشكل في تمزق العجينة من الجهة العلوية اذا حرارة الفرن تدخل مباشرة في الحشوة او انها لم

تتحصل على كمية جيدة من الزبدة

سيدي سنشعل كلمة شكرا ونقدمها لك هدية بسيطة تُضيئ لك الطريق بنورها

ونرجوا منك ان تتقبلها مع تقديرا عطرا فواحا منا لك على قبولك دعوتنا ومساعدتنا

نرجوا لك دوام التقدم في مجالك و التميز

شكرا اتمنى لكم مشوار جيدا ونجاحا في مشروعكم هذا وحظ موفق لكم.

FRAÏSTER RECETTE:**وصفة الشيف نور الدين عبد الرحمن****BISCUIT:**

155 GR DE SUCRE

155 GR DE FARINE

05 OEUFS

ARÔME VANILLE

CRÈME PÂTISSIERE MOUSSELINE

3/4 DE LITRE DE LAIT

150 GR DE SUCRE SEMOULE

4 JAUNES D'OEUF

80 GR DE MAÏZENA

VANILLE

30 GR DE BEURRE INCORPORÉ EN DERNIER

A LAIDE DU BATTEUR POUR QUELQUES SECONDE

APRÈS REFROIDISSEMENT DE LA CRÈME, POUR

AVOIR UNE CRÈME PÂTISSIERE MOUSSELINE.

SIROP:

EAU + SUCRE + ARÔME DE FRAISE OU DE FRAMBOISE.

FRAISE 1 KG COUPÉ EN TRANCHES ET EN MORCEAUX [RÉSERVER QUELQUES BELLES PIÈCES POUR LE DÉCOR], LES TRANCHES POUR LE POURTOUR ET LES MORCEAUX POUR FARCIR LE GÂTEAU.

PÂTE D'AMANDE:

POUR LE DÉCOR.

NAPPAGE POUR LA BRILLANCE.



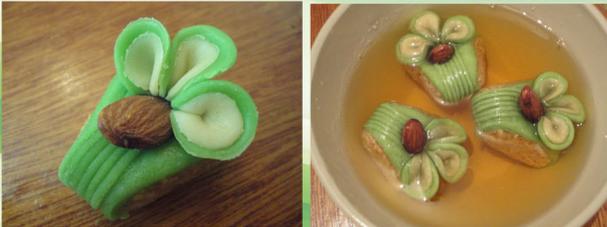
سكندرنيات بشكل جديد

المقادير :

3 كيلات فرينتة _ 3/4 ك مارغارين ذائبة _ فانيليا _ ماء زهر
 الحشو: 3 ك لوز مرحي _ 1 ك سكر عادي _ 1 م ص فانيليا _ 3 م ك زبدة ذائبة بيض لجمع العجينة
 للتزيين: حبات لوز صحيحة بقشورها

طريقة التحضير :

نحضر العجينة نضع الفرينتة + رشة ملح + فانيليا نخلطها ثم نعمل حفرة في الوسط ونفرغ المارغارين ونخلط براحة اليدين حتى تمتزج الزبدة مع الفرينتة نجمع العجينة بماء الزهر حتى الحصول على عجينة متماسكة نعجنها قليلا نأخذ جزء من العجينة البيضاء ونحتفظ به والعجينة المتبقية نضيف له ملون غذائي أخضر فسقي (ملاحظة مهمة) أنا هنا استخدمت ملون غذائي فسقي اللون لكن لم يعطيني النتيجة المرجوة لهذا لجأت لمزج الملون الأزرق + الأصفر كي حصلت على لون فسقي جميل ثم نقطعها الى قطع ونكورها نغطيها ونتركها ترتاح من جهة نحضر الحشو بخلط المقادير في صحن ونضيف البيض بالتدريج حتى يصبح حشو متماسك بشكل حرايش طويلة نغطيها وعلى طاولة عمل مرشوشة بالفرينتة نبسط العجينة ونمررها في الماكينة في الرقم رقم 1 ، ثم في الرقم 3 ، ثم في الرقم 5 ، وأخيرا في الرقم 7 نقطع العجينة بشكل مستطيل نضع الحشو على طرفي ونلفه لفتين ثم نقطع ونلفه مرة ثانية بين يدينا لتضييب الحربوش نبسط الحربوش قليلا من فوق ثم نقطع مثلثات نقطع خيوط من العجينة الخضراء ونلفه حول المثلث بحيث نشكل 6 خطوط ونبسط العجينة الخضراء والعجينة البيضاء ونقطع بغطاءين بحجمين مختلفين بحيث يكون الأبيض اصغر من الأخضر نضع الدائرة البيضاء على الدائرة الخضراء كما ونجمع طرفي كل دائرتين مع بعض ثم نجمع الثلاث أشكال مع بعض نعمل ثقب بعود أسنان نثبت الاشكال ونزين بحبة لوز نترك ترتاح على الاقل 4 ساعات ثم نخبزها في الفرن 15 د إلى 20 د فور خروج الحلوى من الفرن نضعها في عسل مخفف بماء الزهر نتركها فوق مصفاة لانزال الفائض من العسل ثم نرشها بجزيئات لماعة ذهبية اللون وتقدم في صحون ورقية



مربعات النيسلي واللاوز بحشوة لوز إيفيلي

المقادير :

250غ زبدة طرية _ 1/2 ك نسلي مطهي كرميل _ 3 صفار بيض + 1 بيض كاملة
100غ لوز مقلي ومطحون _ 100غ نشأ _ 1 خميرة كيميائية (ب.ب) فرينة حسب الحاجة
(طحين)

العقدة: كرميل نيسلي + لوز إيفيلي مقلي + حلوة الترك + عسل
التزيين: شكولاتة سوداء _ شكولاتة بيضاء _ عجينة اللوز

طريقة التحضير :

بالخلاط الكهربائي تخلط الزبدة مع النيسلي جيداً ثم نضيف اللوز ونخلط
ثم البيض 1 ب 1 مع الخلط الدائم ثم النشى ويخلط الكل مع بعض ثم الخميرة (ب.ب)
والفرينة (طحين) حتى نتحصل على عجينة طرية
تفرد العجينة بالحلال وتقطع مربعات وتصف في صينية تدخل للفرن المسخن
حتى تطهى وتجهز الحشوة بخلط جميع مقادير العقدة ثم نضع ملعقة صغيرة
من الحشو فوق كل حبة ونغلقه بحبة ثانية من الحلوى ونتركها تجف ليلة كاملة
ثم في الغد ندوب الشكولاتة السوداء وتغمس حبة الحلوة في الشكولاتة
ونتركها تجف قليلاً ثم تزين بخطوط من الشكولاتة البيضاء ووردة بعجينة اللوز
ولماعة غذائي ونتركها تجف ثم توضع في أكياس ورقية



حلوة الجلجلانية باللوز



المقادير :

250 غ زبدة طرية _ 1 ك سكر رطب _ 6 بيض _ 500 غ لوز مقشر ومقلي ومطحون
ليس بودرة _ 1 ك شاي جلجلانية محمص (سمسم) _ 1 خميرة كيميائية (ب.ب)
فرينت (طحين)
التزيين : بياض البيض _ جلجلانية محمص _ عسل _ حبات لوز

طريقة التحضير :

أولاً نفصل بياض البيض عن الصفار ونحتفظ بالبييض جانياً
بالخلط الكهربائي نخلط الزبدة مع السكر جيداً ثم نضيف صفار البيض
ونخلط ثم اللوز مع الخلط الدائم والجلجلانية (سمسم) والخميرة (ب.ب)
والفرينت (طحين) حتى نتحصل على عجينة طرية
تشكل كرات صغيرة وتمرر في بياض البيض ثم جلجلانية (سمسم)
وتوضع مباشرة في أكياس ورقية وتغرس في الوسط بحبة لوز
تدخل لفرن مسخن على 180°
ونحضر العسل نضيف له قليل ماء زهر كي لا يبقى ثقيل ولا خفيف
لما تطفى الحلوة تسقى بالعسل بملعقة كبيرة ونتركها تبرد
ثم نسخن ناباج أو لاجولي وندهن الحلوى من فوق ليعطيها لمعان

ملاحظة : هاذ الكمية تعطينا 65 حبة



GATEAU FROID

المقادير :

750 غ فول سوداني محمص ومطحون _ 250 غ حلوة الترك (الرهش) _ 1 علبتا ونصف بسكويت مطحون (أي نوع أو بيمو) _ 1 و 1/2 م ك كاكأو _ 200 غ شكولاتة سوداء ذاتيبتة 125 غ زبدة ذاتيبتة _ 125 غ عسل
التزيين : 250 غ شكولاتة بيضاء ذاتيبتة _ ملون ابيض _ ورود لتزيين _ ولاء غذائي

طريقة التحضير :

يخلط الفول والسوداني مع حلوة الترك (الرهش) والبسكويت المطحون والكاكأو وتجمع بالشكولاتة السوداء الذائبة والعسل والزبدة إن لم تجمع العجينة نضيف لها قليل ماء زهر ثم تشكل حرايبش طويلة وتدخل للثلاجة 15 د وفي هذه الأثناء نذوب الشكولاتة البيضاء ونضيف لها ملون ابيض ثم تدهن الحرايبش بالشكولاتة البيضاء ونتركها تجمد قم تقطع مقروظات وتزين حسب الرغبة وتوضع في أكياس ورقية وتقدم

حلوة الكركيين (حلوة التترك)

المقادير :

500 غ زبدة طرية _ 1 ك حلوة التترك _ 3 م ك مربى شمش _ 2 ك فول سوداني مقلي و مطحون
2 صفار بيض + 3 كأملين _ 2 كيس خميرة كيميائية (ب.ب) _ فرينتا حسب الحاجة
(طحين)

العقدة: : فول سوداني مقلي و مطحون + حلوة التترك + معجون شمش

التزيين: قلاصاج (1 ك شاي حمود بوعلام (البيضاء شفافة)) _ 1 ك صغير عصير ليمون _

1 ك صغير ماء زهر _ 1 م ك بياض بيض _ سكر بودرة _ 1 م ك زيت

طريقة التحضير :

تخلط الزبدة مع حلوة التترك جيداً ثم نضيف المربي والفول السوداني والبيض مع الخلط الدائم ونضيف الخميرة (ب.ب) والفرينتا (طحين) حتى نتحصل على عجينة طرية تفرد العجينة وتقطع دوائر بطابع (دائري) وتصف في صينية الفرن وتدخل للفرن حتى تطهى نتكرها تبرد ونجهز العقدة يخلط المربي مع حلوة التترك جيداً حتى تذوب حلوة التترك بالمربي نضيف فول سوداني حتى نتحصل على خليط

نأتي بحبتين من الحلوى ونضع ملعقة صغيرة من العقدة فوق حبة من الحلوى ونضع حبة فوق حبة لنغلقها ونتركها جانباً

ونجهز القلاصاج نخلط حمود بوعلام مع ماء زهر وبياض بيض وليمون معاً ونضيف السكر تدريجياً حتى نتحصل على القوام المراد الحصول عليه وأخيراً نضيف الزيت ونخلط ونغمس حبة القلاصاج ونتركه يجف لما تجف الحلوة تزين حسب الرغبة أنا وضعت نقاط على الجوانب بالقلاصاج ثم زينتها بوردة من عجينة اللوز ثم وضعت لماع غذائي وتوضع في أكياس ورقية



قلوب الجلجلان

المقادير :

250 غ مارغارين طرية _ 3 م ك سكر ناعم _ 5 م ك حليب جاف _ 5 م ك نشاء _ 2 صفار بيض + بيضتة كاملة _ 1 كيس خميرة كيميائية _ فانيليا _ 2 م ك جلجلان حب محمص
للتغطية: جلجلان أبيض غير محمص + بياض البيض
للتزيين: مربى الفراولتة

طريقة التحضير :

نحضر العجينة بمزج المارغارين جيدا مع السكر حتى تصبح كريمتة نضيف البيض ونخلط ثم الجلجلان والحليب الجاف والنشاء والفانيليا ونخلط ثم الخميرة والفريضة تدريجيا حتى الحصول على عجينة متماسكة نأخذ مول السيليكون انا نشكل كريات من العجينة وزنها 25 غ نمررها في بياض البيض ثم في الجلجلان أبيض غير محمص ثم نضع الكريمة في مول السيليكون ونضغط عليها من فوق نضع مول السيليكون في صينية فرن ونخبز الحلوى في فرن 15د إلى 20 دقيقة عندما نرى الأطراف بدأت تحمر قليلا لكن غير محروقة نزيل الصينية من الفرن نترك الحلوى تبرد قليلا تنزع من القوالب وتعسل بعدها نبدأ في التزيين نملا الفراغات داخل القلوب بمربى الفراولتة ويقدم في صحون ورقية



أصابع الشكولاتة

المقادير :

3 ك فرينتة (طحين) + 1 ك زبدة ذائبة + رشمة ملح + ماء زهر
 الحشو : 250 غ لوز محمص ومطحون رقيق _ 1/2 ك سكر بودرة _ 1/4 ك ماء زهر
 التزيين : شكولاتة سوداء مذوية + لماع غذائي

طريقة التحضير :

تخلط الفرينتة (الطحين) مع الزبدة ورشمة الملح جيداً وتفرك بالأصابع
 وتعجن بماء الزهر حتى نتحصل على عجينة طرية نتركها ترتاح 1/2 سآ
 ونجهز الحشو بخلط جميع المقادير مع بعض حتى نتحصل على خليط متماسك
 يشكل الحشو حربوش طويل وتفرد العجينة رقيقة بالكول ونضع الحشو على طرف
 العجينة تلف حربوش طويل ثم يقطع اصابع
 وتصف في صينية وتدخل للفرن حتى تطهى
 بعد إخراجها تغطس الحلوى في السيرو (القطر) ونتركها تجف
 ثم نذوب الشكولاتة السوداء وتغمس الحبة في الشكولاتة وتزين
 بخطوط من الشكولاتة البنيتة



حلوة التاج

المقادير :

1 كغ فرينته (طحين) _ 125 غ زبدة ذائبة _ ملح و ماء زهر للعجن
الحشو : 2 علب شامية (حلوة الترك أو الرهش) ملئ العلبتين جوز هند
 2 ملعقة كبيرة عسل ماء وهر لجمع الخليط

طريقة التحضير :

نخلط الزبدة و الفرينته (طحين) جيدا و نفرك بين اصابع اليد نضيف الملح و ماء زهر و نعجن و نتركها ببلاستيك (نايلون) ترتاح اقل شيئ نصف ساعة
 نحضر الحشو علبتين من الشامية و نضيف جوز الهند و ملعقتين من العسل و نخلطهم جيدا و نضيف ما زهر و نعجن حتى نتحصل على عجينة نستطيع تشكيلها نقوم بقص ورقة بشكل مربع طول ضلعه 7 سم ثم نقوم بحل العجينة في رقم 6 و نبسطها على طاولت و نضع فوقها المربع و نقص بجرارة ثم نضع المربع على شكل معين و نضع الحشو في الوسط و نلف العجينة مرة برك ثم نطوي الجبهة الأولى ثم الثانية باقي العجينة نمرره في الآلة لتتحصل على خيوط و نملاؤها الفراغات لتتحصل على شكل عش نضعها في صينية و ندهن باقليل من الزبدة على الوجه ندخلها للفرن و لا نتركها تتحمر و عند اخراجها نقوم بتعسيلاها و نزينها بحلويات فضية



الكاستال

المقادير :

2 بيض + 200 غ سكر ناعم + 250 غ زبدة ذائبة + رشّة ملح + 250 غ فول سوداني محمص
ومطحون رقيق + 200 غ شكولاتة سوداء مذابة + 450 غ إلى 500 غ فريضة (طحين) +
1 كيس خميرة كيميائية (ب.ب)
الكريمة: 400 غ زبدة للتوريق + 1 ك ماء + 2 أصبع زبدة + 200 غ سكر عادي
2 صفار بيض + 200 غ شكولاتة بيضاء مذابة

طريقة التحضير :

بالخلاط الكهربائي نخلط البيض مع السكر جيداً ثم الزبدة مع الخلاط الدائم
ثم نضيف الشكولاتة المذابة مع الخلاط ثم الفول السوداني ونخلط ثم الخميرة
(ب.ب) والفريضة (طحين) حتى نتحصل على عجينة طرية تقسم العجينة إلى
قسمين ويبسط كل جزء في صينية مدهونة زبدة ومرشوشة فريضة (طحين)
وتثقب العجينة ثم تدخل للفرن المسخن حتى تطفى وبعد الطهي نخرجها من الفرن
نتركها تبرد قليلاً ثم ننزعها من الصينية برفق لأنها تتكسر بسرعة ونحضر
الكريمة في كسرونة نضع الماء والسكر وأصبعين من الزبدة ونضعهم فوق النار
لمدة 15د حتى يثقل المزيج وفي وعاء بالخلاط الكهربائي نخلط صفار البيضتين
جيداً ثم نضيف خليط السكر والماء نفرغه على شكل خيط وهو ساخن مع الخلاط
دون توقف بأقصى سرعة ثم نضيف الشكولاتة البيضاء ونخلط بالخلاط حتى يبرد
الخليط ثم أخيراً تضاف الزبدة مع الخلاط بأقصى سرعة حتى الحصول على
كريمة بقوام كثيف تأتي بالطبقة الأولى من العجينة المطهية ونضعها في صينية
ونضع فوقها كمية من الكريمة حتى تغطي الطبقة بالكامل ونضع فوقهم
الطبقة الثانية من العجينة ويغطي السطح بالكامل بالكريمة وفي الأخير يزين
بأي نوع مكسرات أو ببقايا الحلوى يعني الحواف تكسر فوقه
وفي الأخير يرش سكر ناعم ويترك ليلته كأملت ثم في اليوم الثاني
يقطع مربعات ويوضع في أكياس ورقية



حلاوة النيقرو

المقادير :

250غ زبدة طرية _ 3/4 ك سكر بودرة _ 2 صفار بيض + 1 بيض كاملتة _ 1 ك نشأ
 _ 1 م ص خميرة كيميائية (ب.ب) _ 3 م ك كأكاو اسود _ فرينتة حسب الحاجة (طحين)
الحشو: 1 و 1/2 ك لوز مقلي ومطحون + 1/2 ك سكر بودرة + بياض بيضتة
التزيين: عسل _ شكولاتة سوداء _ عجينة لوز _ لماع غذائي

طريقة التحضير :

أولاً تجهز الحشوة يخلط اللوز مع السكر وبياض البيض حتى نتحصل على حشو متماسك يشكل كرات صغيرة ونضعه في صحن مغلق بورق النايلون ونجهز العجينة بالخلأط تخلط الزبدة مع السكر جيداً ثم نضيف البيض 1 ب 1 مع الخلط دون توقف ونضيف النشأ والكوكاو مع الخلط ثم الخميرة (ب.ب) والفرينتة (طحين) حتى نتحصل على عجينة طرية نتركها في الثلاجة 1/2 ساً ثم تشكل كرات ونعمل حفرة صغيرة ونحشوها بكورة من الحشو ونغلقها جيداً وتصف في صينية وتدخل للفرن حتى تطهى نتركها لدقائق وتغطس في العسل ونذوب الشكولاتة السوداء ونغمس حبة الحلوة كلها في الشكولاتة ونتركها تجف ثم تزين بعجينة اللوز ولماع غذائي ونتركها تجف ثم توضع في أكياس ورقية



GATEAUX SANS CUISSON

المقادير :

500غ عسل _ 250غ زبدة _ 2 علب بييمو مطحون أو اي نوع بسكويت _ فول سوداني
مقلي ومطحون خشن أي نوع مكسرات _ 4م ك كاكأو (انا أستغنيت عنه)
التزيين : شكولاتة سوداء _ شكولاتة بيضاء

طريقة التحضير :

في كسرونتة نضع العسل والزبدة ونضعهم فوق النار حتى تذوب الزبدة
وتتجانس جيداً مع العسل ننزعها من فوق النار ونضيف البسكويت المطحون
ونخلطه جيداً حتى يتجانس مع بعض ثم نضيف الفول السوداني مع المكسرات
والكاكأو ونخلط جيداً حتى نتحصل على عجينة في صينية نضع ورق الزبدة
ونضع فوقه خليط العجين ونبسطه فوق الصينية ونتركه قليلاً في الثلاجة
ونذوب شكولاتة سوداء ونفرغها فوقه ونتركه في الثلاجة حتى يجمد
ثم نخرجه من الثلاجة ونضع ورق زبدة فوقه يعني فوق الشكولاتة ونقلبه على
الصينية ثم نذوب شكولاتة بيضاء ونفرغها فوق القاطو ثم نضع خطوط شكولاتة
سوداء ونزين مثل الميل فأي ونتركه ليلته كاملة في الثلاجة ثم في الغد
يقطع مربعات ويقدم في أكياس ورقية



دزيريات بشكل جديد

المقادير :

العجينة: 3 ك فرينة _ 3/4 كاس مارغارين ذائبة _ فانيليا _ ماء زهر
الحشو: 3 ك لوز مرحي _ 1 ك سكر ناعم _ مبشور ليمون _ بيض لجمع العجينة
للتزيين: ملون أحمر أو أي لون حسب الاختيار

طريقة التحضير :

نخلط اللوز + السكر + مبشور الليمون وبعدها نخفق 2 بيضات في صحن ونضيف البيض بالتدريج للحشو حتى يصبح حشو متماسك نشكل كريات بحجم حبة جوز نغطيها على طاولت عمل مرشوشة بالفرينة بنسط العجينة ونمررها في الماكينة في الرقم 1 ، ثم في الرقم 3 ، ثم في الرقم 5 ، وأخيرا في الرقم 7 نأخذ صحن صغير نضع فيه ملون غذائي حسب الذوق نحلله بماء الزهر نجهز قوالب الدزيريات وندهنها بالزبدة نأخذ قطعة حلويات مسننة ونغطس حوافها في المحلول الأحمر ومباشرة نقطع دوائر نلبس القوالب بدوائر العجينة نأخذ كرية من الحشو نضعها داخل القالب ونضغط عليها قليلا نأخذ قطعة حلويات صغيرة الحجم مسننة ونغطس حوافها في المحلول ونقطع دوائر صغيرة نجمع طرفي كل دائرة مع بعضثم نبدأ في التشكيل أخذ القوالب المحشوة نعمل ثقب بعود اسنان في الوسط ونثيت كل بتلة لوحدها حتى ننهي منها كلها هنا في هذا القالب 6 ثم نأخذ قطعة مسننة أكبر بقليل ونغطسها في المحلول الملون ونقطع هلال ونلفه لتشكيل وردة نزين الوسط بالوردة نترك الحلوى ترتاح على الأقل 4 ساعات ثم نخبزها في فرن 15 د إلى 20 دقيقة فور خروج الحلوى من الفرن نضعها في عسل مخفف بماء الزهر نتركها فوق مصفاة لانزال الفائض من العسل ثم نرشها بجزيئات لماعة ذهبية اللون وتقدم في صحون ورقية



سيقار الشكولاتة

المقادير :

1 كغ فرينتا (طحين) + 500 غ زبدة ذائبة وباردة + 3م ك سكر رطب + 3 بيض + فانيليا
 + 1 كيس خميرة كيميائية (ب.ب) + ماء زهر
الحشو : 250 غ زبدة طرية (فلوريال) + 250 غ عسل + 250 غ فول سوداني محمص ومرحي
 خشن + كمية من حلوة الترك (الرهش)
التزيين : شكولاتة سوداء وبيضاء

طريقة التحضير :

نضع الفرينتا (الطحين) والزبدة الذائبة ونحرك بواسطة اليد حتى تتداخل الزبدة في الفرينتا
 نضيف السكر والفانيليا والخميرة (ب.ب) وتجمع بالبيض وقليل ماء الزهر نبط العجينة
 بالحلال بسمك متوسط وبعرض 6سم نضع المول الخاص بالسيقار فوق العجينة ونلف حول المول
 ثم نقطع ونضعهم في الصينية على الجهة لي غلقناه منها ندخلهم للفرن على درجة حرارة
 متوسطة بعد النضج نترك الحلوة تبرد تماما وننزعهم من المول نذوب الشكولاتة مع قليل فقط
 من الحليب على حمام مائي نأخذ صينية نضع فوقها ورق الزبدة ومشبك نضع الحلوى فوق المشبك
 وبواسطة ملعقة نغطي السيقار بالشكولاتة بعد ما ننهي كل الحلوى نتركها تنشف تماما
 في هذا الوقت نحضر الحشو بواسطة الخلاط الكهربائي نخلط الزبدة مع العسل جيدا ثم نضيف
 الفول السوداني ونخلط وكمية من حلوة الترك نضع الحشو في كيس حلواني تحشى حبات
 السيقار نذوب الشكولاتة البيضاء فوق حمام مائي على نار هادئة ونضعها في كيس حلواني
 تزين الحلوى بخطوط من الشكولاتة البيضاء بعد ماتنشف توضع الحلوى في أكياس ورقية

ملاحظة: هاذ الكمية تعطينا 100 حبة من الحلوى



كفتة بشكل جديد بجوز الهند



المقادير :

500غ فوندون (علبة) _ 250غ جوز هند
الحشو: فول سوداني محمص ومرحي + بيمو مطحون (بسكويت أي نوع)
 + قليل من حلوة الترك (الرهش) + كاكأو + عسل لجمع الحشو

طريقة التحضير :

نرحي جوز الهند لوحده ثم نرحي الفوندون لوحده بعد ذلك نضيف عليه جوز الهند ويرحى الكل مع بعض حتى يصبح عجينة ملساء نحضر الحشو تخلط جميع المقادير وتجمع بالعسل نضع قليل من العجينة في الطابع حتى يأخذ شكل الطابع يعني الطبقة الأولى ونضعها جانباً ونأتي بقليل من الحشو ونضعها بالطابع حتى يأخذ الشكل ونضعه فوق الطبقة الأولى كطبقة ثانية ثم نضع قليل من العجينة في الطابع ونضعها فوق الطبقة الثانية لتصبح طبقة ثالثة وإذا أردنا تزيينها بالورود نضعها فوراً قبل أن تجف وتزين باللماع

حلوة بقايطو المايجور والنستلي

المقادير :

6 بيض _ 1 علبة قاطو (بسكويت) المايجور بذوق الشكولا مرحي غبرة
نفس مقدار البسكويت المرحي لوز مقلي ومطحون _ 1 ك سكر _ فانيليا
2 كيس خميرة كيميائية (ب.ب)
للسيرو (القطر) : 3 ك ماء + 1 ك ماء
التزيين : كرميل النسلي + حبات جوز أو شكولا أو على حسب الرغبة

طريقة التحضير :

أولاً نرحي القاطو (البسكويت) غبرة ونفس المقدار لوز مقلي ومطحون خشن
نوعاً ما ثم نفصل الصفار عن البياض ونخفق بياض البيض مع رشّة ملح وفانيليا
حتى يصبح كالثلج نتركه جانياً وفي وعاء آخر نخفق صفار البيض مع السكر
جيداً ثم نضيف البسكويت المرحي (المايجور) واللوز والخميرة ونخلط بالملعقة
ثم نضيف بياض البيض تدريجياً مع الخلط من الأسفل للأعلى ثم يفرغ الخليط
في صينية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالفرينتا (طحين) ويدخل لفرن مسخن
مسبقاً حتى يطفى نخرجه ونتركه يبرد تماماً ونحضر السيرو (القطر) بالمقادير
المذكورة ونتركه يبرد ثم تسقى الحلوة بالسيرو (القطر) ولا نكثر لأنه يتفتت
عند التقطيع ومذاقه حلو كثيراً ثم نكون قد حضرنا كرميل نستلي
(علبة حليب محلى توضع في طنجرة الضغط مع ماء لنصف الطنجرة ونغلق
عليه ونتركه لمدة 45د نتركه يبرد ونفتح العلبة)
بالخلاط يضرب النستلي ويوضع فوق الحلوى ونتركها في الثلاجة
ثم تقطع مربعات وتزين حسب الرغبة



كريات بخبز التوابل (PAIN D'ÉPICES)

المقادير :

250 غ مارغارين طرية _ 1 ك مملوء خبز توابل مطحون (PAIN D'ÉPICES) _ ن 1/2 ك جوز
مكسر _ 1 علبة شوكولاتة حليب 100 غ _ بيضة صغيرة _ فانيليا _ 1/2 كيس خميرة
كيميائية _ فرينة حسب الحاجة
للتغليف : خبز توابل مطحون _ عسل

طريقة التحضير :

نأخذ خبز التوابل نقطعه إلى قطع ونطحنه
نقطع الشوكولاتة إلى قطع صغيرة
1- نأخذ المارغارين الطرية مع كوب خبز التوابل نمزجها جيدا مع بعضهما
2- نضيف البيضة ونخلط ثم نصف كوب جوز مكسر ونخلط
ثم الشوكولاتة المقطعة ونخلط ثم الفانيليا والخميرة ونخلط
ثم الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة طرية نشكل كريات نرصها
في صينية فرن نخبزها في فرن من ألى 160 ° حتى تنضج
نتركها تبرد ثم نغمسها في العسل يجب ان يكون العسل ثقيل قليلا كي
يلتصق خبز التوابل بالكريات واذا كان ثقيل جدا نخففه بالقليل من ماء الزهر
أو يمكن استخدام مربى المشمش مخفف بالقليل من ماء الزهر
ثم نرمد الكريات في خبز التوابل المطحون تقدم الكريات في صحون ورقية



بساط الريج

المقادير :

250 غ زبدة طرية _ 2 بيض _ 1/2 ك سكر عادي _ 1/2 كيس خميرة كيميائية _
أقل من 1/2 ك كاس نشا _ فانيليا _ طحين حسب الحاجة _ 1/2 ك كاس عسل

الحشو :

3 ك فول سوداني محمص ومرحي وممكن لوز _ 1/2 ك سكر ونلمها بماء الزهر

الكريمة :

1 ع نسلي كريميل _ 125 غ زبدة فلوريال _ 2 م ك حلوة الترك _ 2 م ك حليب غبرة

طريقة التحضير :

بالخلأط الكهربائي تخلط الزبدة مع السكر جيداً ثم يضاف البيض مع الخلط ثم النشا والخميرة ويخلط ثم الفرينة (الطحين) حتى نتحصل على عجينة طرية تفرد العجينة وتوضع في صينية الفرن مدهونة ومرشوشة بالطحين ويسوى سطحها جيداً ثم تدخل للفرن حتى تطهى يسخن نصف ك العسل مع قليل ماء الزهر لأزم يبقى خائر وفور خروج الحلوى تسقى بالعسل تغطى وتترك ليلمة كاملة ثم يخلط الحشو بخلط المقادير معاً حتى نتحصل على حشو كحشو البقلاوة يبسط على العجينة المطهية ونحضر الكريمة تخلط الزبدة مع النسلي كريميل بالخلأط الكهربائي مع باقي المقادير حتى الحصول على كريمة وتبسط فوق الحشو جيداً وتترك لمدة 24 ساعة ثم تقطع مربعات وتزين بحبات من الجوز وتقدم في أكياس ورقية



قلوب الكيري بالجوز وكريمة النستلي

المقادير :

500غ زبدة طرية _ 10 م ك عسل _ 4 حبات جبن كيري _ 4 صفار بيض _ 1 ك جوز محمص
ومطحون رطب _ 1 ك نشأ _ 4 م ك كاكأو _ 1 كيس خميرة كيميائية (ب.ب)
فرينتة حسب الحاجة (طحين)
الكريمة: 250غ زبدة طرية + 3/4 علبة نسلي

طريقة التحضير :

بالخلأط الكهربائي نخلط الزبدة مع العسل جيداً حتى نتحصل على خليط كريمي
ثم نضيف الجبن ونخلط جيداً ثم نضيف صفار البيض 1 ب 1 مع الخط دون توقف ثم نضيف
الجوز والنشأ والكاكأو ونخلط جيداً وأخيراً نضيف الخميرة (ب.ب) والفرينتة (طحين)
حتى نتحصل على عجينة طرية تفرد العجينة بالحلال (الشوبك) وتقطع قلوب بطابع
تضف في صينية وتدخل للفرن المسخن حتى تطهى نخرجها وننزعها من الصينية ونتركها
تبرد ونحضر الكريمة بالخلأط الكهربائي نخلط الزبدة جيداً ثم نضيف النستلي
ويكون بارد جداً حتى نتحصل على كريمة بعد ما تطهى الحلوى تلتصق كل حبتين
يعني كل قليين مع بعض بالكريمة ونتركهم قليلاً حتى تتماسك الكريمة ونذوب
الشكولاتة السوداء ونغمس حبة الحلوى في الشكولاتة ونتركها على طاولة حتى
تجف ثم نقوم بتزيينها على حسب الرغبة
أنا وضعت خطوط بالشكولاتة نفسها على جنب وعلى الجانب
الأخر وردة بعجينة اللوز وزينتهم لماع غذائي



حلوة رخامية

المقادير :

4 بيض _ 1 ك سكر _ 1 ك خليط بين زبدة ذائبة وزيت _ 100 غ نشأ _ فأنيليا
2 كيس خميرة كيميائية (ب.ب) _ 2 م ك كاكأو _ فرينتا (طحين)
للتزيين: شكولاتة بيضاء وسوداء

طريقة التحضير :

يخلط البيض مع السكر بالخلط جيداً ثم نضيف خليط الزيت والزبدة مع الخلط الدائم ثم النشأ ثم الخميرة (ب.ب) ونقسم الخليط إلى قسمين القسم الأول نضيف له فأنيليا وفرينتا (طحين) حتى نتحصل على عجينة طرية والخليط الثاني نضيف له كاكأو وفرينتا (طحين) حتى نتحصل على عجينة طرية فوق نأيلون نبسط العجينة البيضاء لوحدها ومن جهة أخرى نبسط العجينة البنية ثم نضع العجينة البنية فوق العجينة البيضاء ثم نطوي العجينة على اثنين ثم تطوى على أربعة ثم نبسطها بالحلال على شك مستطيل وتطوى على اثنان ثم أربعة نفس العملية الأولى وتبسط بالحلال مرة أخرى ومباشرة توضع في الصينية تدخل للفرن المسخن لمدة 25د
نتركها تبرد تماماً ثم نذوب شكولاتة بيضاء وسوداء ونفرغ على السطح الشكولاتة البيضاء ثم نضع خطوط من الشكولاتة السوداء وتزين كما الميل فاي نتركها ليلتها كاملة ثم تقطع معينات وتقدم



بقلاوة بعجينة الفيلو

المقادير :

العجينة: 3ك فرينتا + 1ك نشأ + 3م ك حليب بودرة + 1 بيض + 2م خل + 1ك زبدة ذائبة + رشة ملح
الحشو: 2ك لوز او جوز + 1ك فول سوداني أو 2ك جوز + 1ك لوز + 1ك سكر + 1م ك قرفة + ماء الزهر + 2م أو 3 زبدة ذائبة 350غ زبدة صالحة خاص للتوريق

طريقة التحضير :

تخلط كامل المكونات مع بعض وتدخل مع بعضها تمحر بكف اليد ثم نقوم بتدفئة 1/2 ماء مع 1/2 ماء زهر كي لا تجمد الزبدة ويعجن بها الخليط تلم جيداً بدون ذلك كي لا تكون طرية تفرد جيداً وتطوى على 3 الجوانب تجمل للداخل تقلب وتفرد مرة أخرى وتكرر العملية 3 مرات بعد لك تترك لترتاح في الثلاجة وتكون جاهزة للاستعمال
 نأخذ عجينة الفيلو وتقسّم إلى 14 كرة وزنها تقريباً 80غ لكل كرة تفرد الكرة الأولى ويرش فوقها النشأ وتفرد الثانية وترش بالنشأ وتوضع فوق العجينة الأولى وهكذا مع 3 و4 و5 و6 و7 والنشأ بينهم دائماً والعجينة 7 لأنضع عليها النشأ ثم تفرد كل الكرات مع بعض بحيث تكون رقيقة 2ملم تدهن الصينية البقلاوة بالزبدة وتوضع العجينة في الصينية تثقب العجينة وتدهن بالزبدة وفوقها الحشو يحضر مسبقاً يطحن الجوز واللوز قليلاً ثم يضاف له السكر ويرجع يطحن كل شي مع بعض وتعجن بماء الزهر مع زبدة ذائبة وقرفة ونرجع نكرر نفس العملية مع الكرات المتبقية 7 وتفرد الكرات كلها مع بعض بحيث تكون أخشن من الأولى حوالي 3 أو 4 ملم وتفرد على الحشو لنعطي بها الصينية الكل ونضغط عليها قليلاً بكف اليدين ويمرر سكين من فوق خفيف فقط مجرد علامات دون تقطيع وتوضع حبة لوز في الوسط وتذوب زبدة وتصب على جوانب الصينية وتدهن العجينة من فوق شوي شوي فقط من الزبدة وتدخل لفرن مسخن 250° نتركها حوالي 10د ثم تخفض درجة الحرارة إلى 180° وتشعل من أسفل فقط ولما يتغير لون الجوانب حتى تتحمر تعسل وتترك ليلة كاملة ثم تقطع في الغد وتقدم



حوار مع خبيرة الحلويات السيدة يراسمين

كل منا عندما يولد تولد معه موهبة ما تكبر معه خطوة بخطوة تعيش فيه ويعيش عليها ترافقه اينما حل ويرافقها كذلك مرافقة تلك الموهبة وامتطاء عنفوان الطموح يوصلنا الى سماء الإبداع وقد يتعدى كل ذلك لدخول مدينة الريادة التي تفوح شذى نرجسيا يشرفنا و يسعدنا احبتي ان نسير في نزهة مع السيدة الراقية YARASMINE والنجمة المتلألأة في سماء صنع الحلويات

س8 : ماهي النصائح التي يمكنك تقديمها لنا لنجاح الحلويات ؟

ج8" نصائح لنجاح الحلويات هي الحفاظ على المقادير واتباع المكونات ذو جودة والفرن يلعب دور وكما قلت لكي النصيحة

س9 : للعين دوراً كبيراً فهي تأكل قبل الفم

فماذا ننصحنا لتزيين الحلويات بطريقة سهلة , واقل تكلفة؟

ج9" هي مقولة شعبية ولكن لا العين والفم من يلعبان دوراً الأساس في الشم وهما ثلاثي توأم العين تتشهى والفم يذوق والانف يشم الطوى هل تدرون أن الحلوى عند اصحاب المحلات يشمونها كي يتعرفوا على المكون السري لها لانه اذا لم يتقبلها الفم والشم العين تنزعها من الخيال

س10 : ماهي أفضل طريقة لتذويب الشكولاتة البيضاء من دون استعمال الميكرويف؟

ج10" طريقة تذويب الشكولاتة البيضاء

* تاريخ انتاجها لاتتعدى 3 اشهر بالكثير * ذوبها على حمام مائي ولكن سر الشكولاتة هو ان تشتري نوع الحبيبات الصغيرة PIPITE

ملاحظة الشكولاتة البيضاء تستعمل فقط للتارت او تزيينها اما لتزيين الحلويات لذي يقول بالشكولاتة ليس صحيح يوضع لكي سر اخر لانها بعد فترة اذا وضعتي البيضاء الطوى يرجع لونها مشوه وباهت.

تحية عطرة ابعثها من خلال رسالتي واكتب لكم كلمات شكر وعرفان الى هذه المجلة او الشمعة الجديدة وتعجز كلماتي عن الوصف .

اشكر كل من ساهم في ابداع وانجاز هذه المجلة وقد

اشتعلت كاشمعة تزل مضيلة لنا وللجيال القادمة كما لي شكر خاص الى كل من وضع بصمته في المجلة والمنتدى كما اسعدت باشتراكك وسررت بصحبتكم .

يسعد الشخص حين يعلم ان هناك من يتمنى له الخير دائما ويدعو له بالسعادة.

وفي الاخير تمنياتي لكم بالنجاح والتوفيق كما لانسى سعة صدركم ورحابة قلبكم.

اختكم في الله يراسمين 26

س1 : المشقوق بعد الطهي يصبح يابس ما الحل لتفادي هذه المشكلة في المرات القادمة؟

ج1" المشقوق يصبح يابس لان المقادير ناقصة والسر هو اضافة 1/2 م ص خمارة الطوى 50 + ع فريئة في 500 ع لوز

س2 : ما العمل للمحافظة على هشاشة وطراوة الحلويات المصنوعة من اللوز لأطول مدة ممكنة ؟

ج2" للحفاظ على طراوة الطوى كايين الي تضاف لها قطعة صغيرة زبدة مع الحشوة مثل مقرط اللوز ويوجد بعض الحلويات تسقى بالشاربات قبل وضع القلاصاج كي تصبح طرية من الداخل وطبعا اللوز يكون أطرى من الفول السوداني

س3 : أحيانا في عمل الحلويات نضع كمية كبيرة من الفريئة لسهوا ما ولا نستطيع جمعها

ما نصيحتك لما تصادف مشاكل من هذا النوع ؟

ج3" العجينة كي تكون يابسة اضيفي البيض ولكن من الاحسن تضيفي الفريئة شوي شوي لانه كايين الى تشرب الدهون وكايين الي ترميه وتخدمها باطراف الاصابع

س4 : حدثنا عن المطبخ يعني

يعتمد على ماذا ؟ وكيف نتقن الطهي ؟ لأنه مرات تطبق وصفة ما لا يكون طعمها مثل طعم صاحبة الوصفة ,, ما السر في الأكل الشهوي؟

ج4"المطبخ الجزائري معروف بتنوع اطباقه والسر في الاكل هو راس الحانوت والتقليية الطاجين اما بخصوص الطعم مغاير عن صاحبة الوصفة هذا الشيء اكيد لانه كل واحدة وذوقها وكيفاه تذوق الطعم الي يعجبها ليس شرط يعجبك انت ذوقه مشي تشوفيه هذه هي قاعدتي لا أو من بذوق الناس الا اذا ذقت انا

س5 : كيف لنا أن نجهز الكوكاو بطريقة لا يظهر فيه طعمه خاصة في الحشوات ؟

ج5" طريقة سهلة وهي انزعي العرف المتواجد في الفول السوداني لانه هو يعطي مذاق حاد اليه ته اضيفي عطر اللوز المر + فانيليا وللعلم اي مكسر كي يفقد ذوقه انزعي العرف

س6 : ما السر في أن يبقى القلاصاج طري ؟

ج6" السر في طراوه القلاصاج هو الخبرة والتقنية وهو متنوع

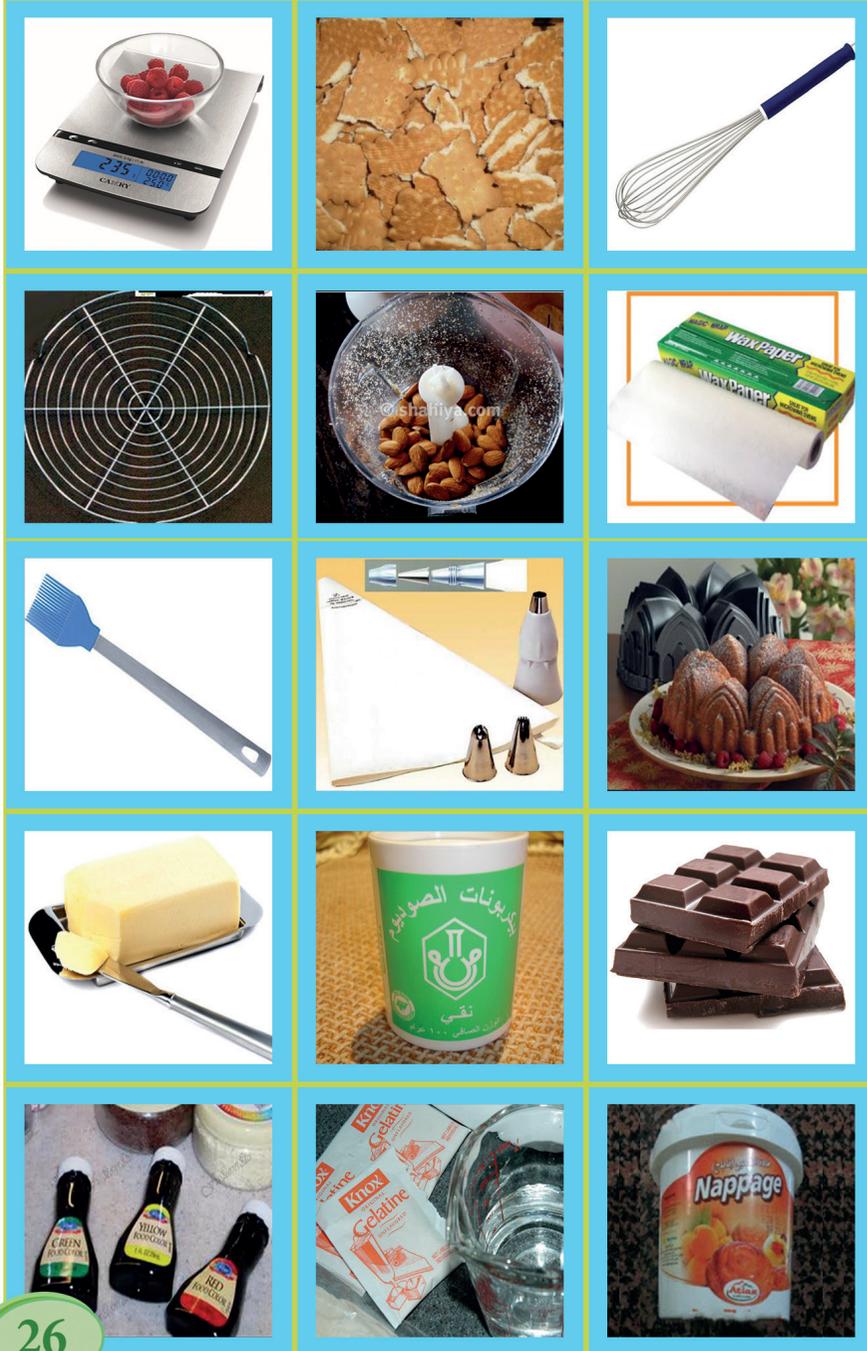
س7 : هل الدقة والتركيز مهمان خصوصا في صنع الحلويات ؟

ج7" اكيد الدقة والتركيز وحب مهنة الحلويات لانك اذا أحببتي شين تعطيه ماتملكين من ابداع وحنان

نصيحة " الحلوى عاملها كالطفل الصغير في المراعات تنجحي في عملها

الادوات الاساسية التي يجب ان تكون في كل مطبخ

- 1- **الميزان:** هو اهم شئ يجب ان يتوفر في كل مطبخ لوزن المقادير المطلوبة فلو اخطانا فيكمية المقادير لا نتحصل على نتائج جيدة ومرضية كما انصح باستعمال ميزان صغير الحجم وذو قاعدة خشبية
- 2- **قطع البسكويت:** وهي قطاعات باحجام واشكال مختلفة تستعمل لتقطيع الحلويات او الكيل منها على شكل دائري وقلوب ومربع ومستطيل ...
- 3- **ملعقة الخفف:** هي ملعقة كبيرة ذات شكل كروي تستعمل لخفف البيض ولمزج المكونات جيدا او لصنع الميرابو يوجد انواع كثيرة وانا انصح بالبلاستيكي احسن وبالفرنسية اسمها FOUET وهي مصنوعة اما من البلاستيك او من الحديد
- 4- **شبان الحلويات:** وهو الذي نستعمله في عملية التقطير عند تزيين الحلويات وتلوينها وايضا لكي نستطيع تحويرها في جميع الاتجاهات دون ان نلمسها وهو ذو اشكال مختلفة و متنوعة وهناك حيد و بلاستيك وانا انصح بالحديد طبعا
- 5- **مطحنة المكسرات:** وهي آلة تتنوع في احجامها واشكالها هي اساس المطبخ فهي تسهل عملية طحن المكسرات
- 6- **ورق الزبدة:** وهو ورق يستعمل لطهي الحلويات يوضع على صينية الفرن لكي لا تلتصق الحلويات
- 7- **فرشاة:** يجب ان تكون موجودة بمختلف اشكالها واحجامها على الاقل ثلاثة
- 8- **جيب حلواني:** وهو يستعمل لتزيين الحلويات او لصنع حلويات عديدة مثل ومختلفة حلوى الشو و حلوى الميران وهو يختلف على حسب نوعية وحجم والشكل
- 9- **قوالب الكيل والحلويات:** هناك العبيد من القوالب ولكل منا ذوقه واختياره اولا قوالب الكيل هناك الشكل الدائري وهو المتواجد بكثرة الشكل المربع والشكل المستطيل.
- 10- **الزبدة:** هي من احسن المواد المستعملة في تحضير الحلويات بشتى انواعها، وجودها في الحلويات والكيل حتى ولو بكمية قليلة يمنحها طراوة وهشاشة لاحتوائها على مواد تساعد على الحصول على اشهى والذ الحلويات
- 11- **بيكاربونات الصديوم:** مادة تستعمل كإضافة لبعض المأكولات مثل (الخبز الجافة لتسريع عملية النضج) كما انها عامل اساسي في نجاح بعض الحلويات باضافة مقدار صغير منها .
ملاحظة: عند اضافة بيكاربونات الصديوم لانمزجها مع الطحين بل تترك في الاخير وتضاف.
- 12- **الشوكولا:** هناك عدة انواع منها يوجد الشيكولاتة بالحليب وهناك الشيكولاتة السوداء النوع الاول يستعمل في تحضي الحلويات وهذا بتذويها على حمام مائي والنوع الثاني يستعمل لصنع الذ التحليات واشهى كيكات
ملاحظة: عند تخويب الشيكولاتة فوق حمام مائي يجب الحرص على ان لا تقطر قطرة واحدة من الماء داخلها هذا يفسدها وتصبح غير صالحة للاستعمال.
- 13- **البنكهات المختلفة:** هي نكهات مختلفة تستعمل لتعطير الحلويات مثل تعطير بنكهات الفواكه (عطر الفراولة، الموز، الكيوي، الليمون. ...) واما تعطير بنكهات الفواكه الجافة (اللوز، الفستق.....)
- 14- **جيلاتين:** يستعمل كمثبت ومجمد للحلويات وبياع على شكل شرائح اما بالون الاحمر او الابيض تخوب الشرائح الجيلاتين في الماء البارد.
- 15- **خمارة الخبز:** هي مكون اساسي لمختلف المعجنات تباع اما حبيبات تخوب في ماء او حليب ساخن، واما بودرة تضاف مباشرة.
- 16- **خمارة كيميائية:** مكون كيميائي يعمل على انتفاخ الاحلويات بفعل الحرارة لتعطيتها شكلها الاصلي والجميل.
- 17- **ناباج:** هو جيلي يباع بودرة يستعمل لتزيين التارت بانواعه استعماله يكون بتذويبه في الماء الساخن ثم يستعمل بفرشاة التزيين فوق الفواكه .
- 18- **الملح:** اضافة الملح في الحلويات والكيل مهم جدا ولكن يجب اضافته بكمية قليلة وهذا يبرز حلاوة في الحلويات



خاتمة

هكذا لكل بداية نهاية

هانحن نحزم امتعتنا بعد رحلة جوبنا فيها ربوع عدة في ميناء الحلويات
هانحن نسكب اخر حروفنا لكم احبائنا الكرام أميلين ان تكون الرحلة ممتعة راجين ان تكونوا قد قضيتم امتع الاوقات بين ربوعها
حاملين مشعل الإستفادة بين ذراعيكم افكار عارمة في مخيلاتنا تنطلق متدافعة فهدفنا ان نصل الى ابعد نقطة و ليس التوقف هاهنا
فهناك الكثير من الأمور الخفية التي لم نصل اليها بعد جهد متواضع منا لكم احبائنا نتمنى ان نكون قد قدمنا طبقا نافعا لكم
سائلين من المولى عز وجل ان يوفقنا في كل خطواتنا وعبر محطات الحياة
في الاخير نتقدم بالشكر الخاص للسيد: **نور الدين عبد الرحمن** و السيدة: **يرأسمين**
على قبول الدعوة و الحوار المميز الذي اضفى رونقا خاصا للمجلة كما نشكر كل من ساهم في نجاح هذا العمل و كل من كان قريب منا
و مساندا لنا بكلمة او دعوة صادقة
و الشكر موصول لكل من سيتصفح اوراق مجلتنا
و جزاكم الله خيراً وأجزل لكم عظيم الأجر و الثواب
جزيل الشكر لكل قريب او بعيد
الى اللقاء في عمل اخر

فريقه تحرير المجلة: عنابجي 23, عفاف الجزائرية, **dahbito**, راجية العفو

فريقه المصممين: **Rochdi.dz , Ahmed Algeriano , CreativeJoe**

بقلم: **بوح المشاعر**

