

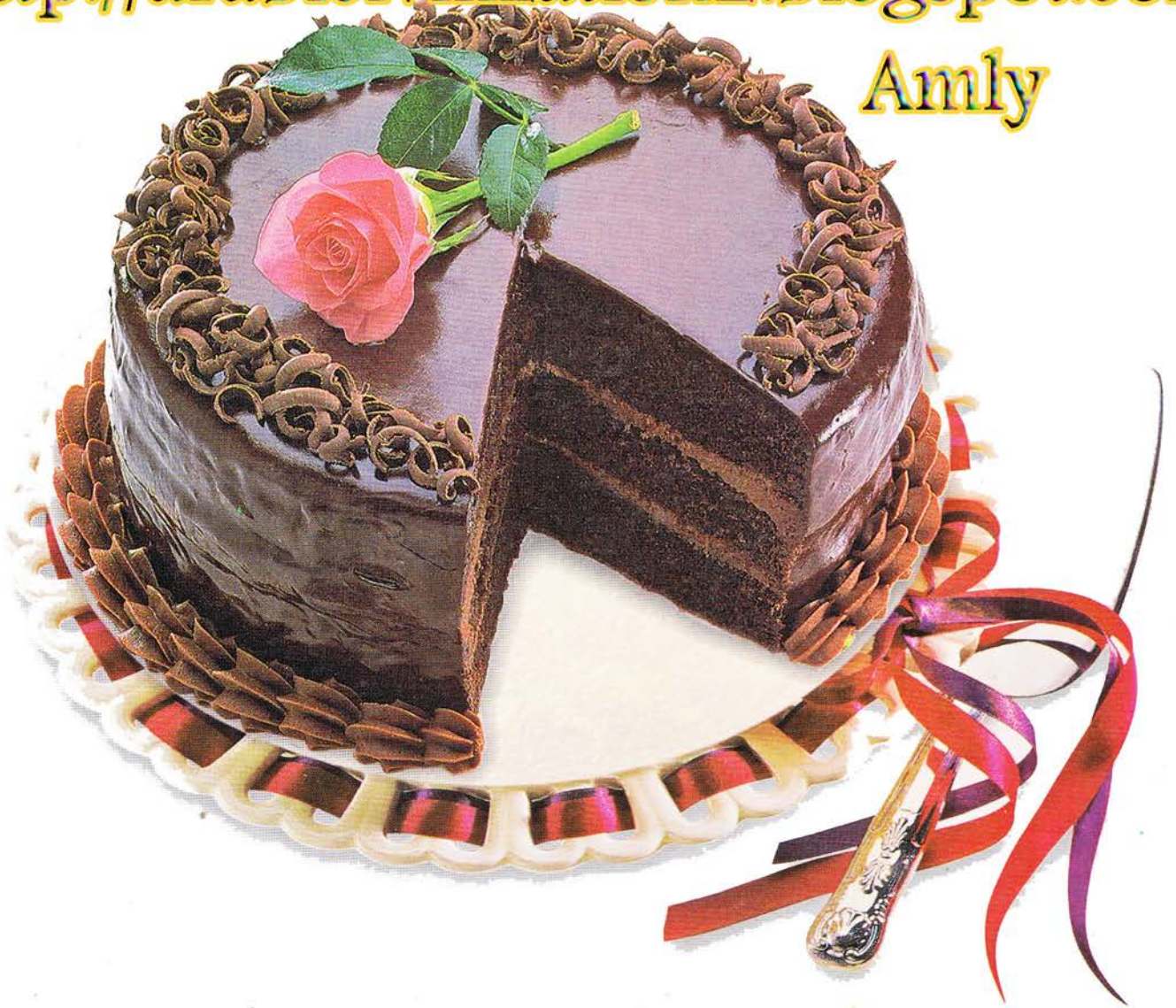


# مَوْسُوعَةٌ

## الحلويات الشامية

<http://arabicivilization2.blogspot.com>

Amyly



أكثر من ٢٠٠ وَصْفَةٌ مُتَنَوِّعَةٌ لِكُلِّ الْمُنَاسَبَاتِ  
مَعَ صُورٍ تَوْضِيحِيَّةٍ تَنْقِلُ بِكَ خُطْوَةَ خُطْوَةَ

مَكْتَبَةُ لِبْنَاتِ نَاشِرُونَ

مَوْسُوعَةٌ  
الحَلَوِيَّاتِ الشَّامِلَةُ





# مَوْسُوعَةٌ المحلويات الشاملة



أَعَدَّ النَّصَّ الْعَرَبِيَّ :  
الدُّكْتُورُ يُوْسُفُ فَرْحَات

مَكْتَبَةُ لَبْنَانَ نَاشِرُونَ

PK دُورلِنِغ كِنْدَرَسْلِي

مَكْتَبَة لِبْنَان نَاشِرُون

نَشْر مَكْتَبَة لِبْنَان نَاشِرُون  
بِالتَّعَاوَن مَعَ شَرِكَة دُورلِنِغ كِنْدَرَسْلِي

حُقوق الطَّبْع © دُورلِنِغ كِنْدَرَسْلِي لِمْتَد، لِنْدَن - الطَّبْعَة الْإِنْكَلِيزِيَّة  
حُقوق الطَّبْع © مَكْتَبَة لِبْنَان نَاشِرُون - الطَّبْعَة الْعَرَبِيَّة

مَكْتَبَة لِبْنَان نَاشِرُون

web site address:

[www.librairie-du-liban.com.lb](http://www.librairie-du-liban.com.lb)

صُنْدُوق الْبَرِيد: ٩٢٣٢-١١

بِكِرُون - لِبْنَان

وَكَلَاء وَمُوزَعُون فِي جَمِيعِ انْحَاء الْعَالَم

الطَّبْعَة الْأُولَى: ٢٠٠١

طُبْعَ فِي لِبْنَان

ISBN 9953-1-0286-4

## المحتويات

### الحلويات المبتكرة ٧-٧٤

- ١٠ - الموسّ والسوفليه
- ١٨ - الكريما والمُحلّيات
- ٣٨ - الميرانغ
- ٤٤ - الكريب والفطائر
- ٤٩ - الحلويات بالفاكهة
- ٧٠ - الپودنغ



### الكعكات وأنواع الغاتو ٧٥-١٣٠

- ٧٨ - الغاتو
- ١٢١ - كعكات الجبن
- ١٢٨ - كعكات الفاكهة

### الفطائر المُحلّاة، التُورتات، الحلويات المتنوّعة،

### الپودنغ الساخن بالفاكهة ١٣١-١٩٨

- ١٣٤ - الفطائر المُحلّاة
- ١٨٣ - الحلويات المتنوّعة
- ١٥٩ - التورتات والفلان
- ١٩٦ - الپودنغ الساخن بالفاكهة



### أنواع البسكويت ١٩٩-٢١٦

### الحلويات المنّجة ٢١٧-٢٤٠



نصائح ووصفات  
أساسية ٢٤١-٢٥٩

ذليلك إلى مفردات المطبخ ٢٦١

القادير ووحدات الوزن والحجم والحرارة ٢٦٢

## مقدمة



أي نوع من الحلويات أختار؟ جوابًا عن هذا السؤال نعرض عليك مجموعة مختارة من الوصفات المتنوعة والشهية.

لا تتمتع الحلويات بمذاق لذيذ وحسب، إنما تفيد الصحة أيضًا. فهي تُوازن بين وجبات الطعام، وتؤمن غذاءً مكملًا بواسطة الحليب (اللبن)، أو الفاكهة، أو الحبوب. وإذا كان قوامك يُقلقك، يمكنك بكلّ ارتياح أن تتناولي من هذه الحلويات كمّيّة قليلة، مع متابعة نظامك الغذائيّ.

تبيّن الصور الفوتوغرافيّة الملوّنة نتيجة كلّ وصفة، كما ترافق مراحل التحضير المهمّة. وتكتشفين كذلك عددًا كبيرًا من طرق تزيين الحلوى وحشوها، وتقديمها، وإعطائها بالتالي لمسة ساحرة تلذّ للعين والذوق معًا.

أما الفاكهة والتوابل والموادّ الأخرى المستجلبّة، فهي تعطي الحلوى فُرادة لافتة. ويمكنك العثور على القسم الأكبر منها في المتاجر العامّة وأسواق الخضّر ومحلات البقالة، وفي الدكاكين التي تبيع الموادّ المستجلبّة، أو التي تبيع المنتجات الغذائيّة الصحيّة.

لا يبقى إلّا أن نتمنّى لك أكلاً هنيئًا، آمليّن أن تستمتعي بتحضير هذه الوصفات وتذوّقها، كما استمتعنا بجمعها وتنفيذها بعناية دقيقة.

مهّما كانت المناسبة: تحضير حلوى العيد، أو تحضير الحلوى التقليديّة بطرق مبتكرة، تجهيز بعض البتي فور التي تقدّم مع القهوة أو الشاي، الاحتفاظ بما يلدّ للأولاد لدى عودتهم من المدرسة، فإنك تجدين في هذا الكتاب نوع الحلوى الملائم.

لقد أدرجنا تنوعات مبتكرة من الحلويات التقليديّة، كقطيرة التفّاح، وتورته الميرانغ بالليمون، والبسكويت بعصير التفّاح، وكريب سوزيت. فإذا أردت أن تُحسّني تحضير الوصفات التقليديّة الكبيرة، كالشترودل بالتفّاح، أو الكريما المحروقة (بروليه)، سترين كمّ يسهل تحضيرها باتّباع توجيهات هذا الكتاب. وإذا كنتِ بالمقابل، تبغين عن شيء بسيط، يمكنك تحضير الموسّ أو جيليه الفاكهة. أمّا إذا كنتِ ترغبين في سماع الشناء وهتاف الفرح، عند تقديم الحلوى، فيمكنك توجيه الاهتمام نحو أنواع الغاتو الغنيّة بالشوكولاتة، ونجاحك في التحضير مضمون. ولا شكّ في أنّ الصغار والكبار يبتهجون بتفخيخات الشو وبالميرانغ على شكل فطر.

# الحلويات المبتكرة



٧٤ - ٧





## الحلويات المبتكرة

تجددين في هذا الفصل حلويات ذات تحضير مُتقن ومظهر لائق ومميز. ويمكنك أن تستعملي أجمل ما عندك من أقداح وأوعية زجاجية لإظهار تنوع قوامها، كما تساعد الصحون والأطباق الخزفية على إبراز ألوانها. فالموسّ والسوفليه والكريما تفتن مدعويك بمزيج ألوانها وطعمها وأشكالها المتنوعة.

أما الحلويات بالفاكهة الطازجة فتحمل إلى مائدتك بعضًا من مسحة الصيف، فضلًا عن أنّ أكثر أنواع الفاكهة أصبح اليوم متوفّرًا طوال أيام السنة. ثم إنّ الأنواع المستجلبّة تضيف نكهة مميّزة إلى حلويات الموسم. ويجب ألا ننسى الكريب اللبّنة واليودنغ الفريد، والميرانغ اللذيذة، مع الداكواز الفاخرة بالفراولة (الفريز) واللوز.





## محتوى الفصل

- مُحَلِّيات بالكرز الأسود  
 ٣٢ ..... والشوكولاتة البيضاء  
 باقارية بمخيض اللبن  
 ٣٤ ..... وصلصة الدراقن  
 كريما بالفاكهة (دراقن،  
 ٣٥ ..... توت علق، كيوي)  
 الفراولة مع الكريما في علبة  
 ٣٦ ..... الشوكولاتة
- الميرانغ**  
 ٣٨ ..... بافلوفا  
 ٣٩ ..... داكواز بالتمر والجوز  
 ٤٠ ..... الميرانغ المزيئة  
 ٤٢ ..... داكواز بالفراولة واللوز
- الكريب والفظائر**  
 ٤٤ ..... الكريب  
 ٤٥ ..... كريب سوزيت  
 كريب بالجبين الأبيض مع  
 ٤٦ ..... صلصة الكرز  
 ٤٧ ..... كريب بالأناناس  
 ٤٨ ..... فطيرة التفاح المقلووبة
- الحلويات بالفاكهة**  
 ٤٩ ..... الفاكهة بالزنجبيل  
 ٥٠ ..... جيليه الكرز  
 ٥١ ..... الإخاص المتنوع بالعصير
- الإخاص بكريما السابايون ..... ٥٢  
 الدراقن المنقوع بعصير الكرز ..... ٥٣  
 أوعية من الفاكهة ..... ٥٤  
 عناقيد العنب بجيليه  
 ٥٦ ..... الليمون  
 ٥٨ ..... طبق الفاكهة  
 فاكهة الصيف مع اللبن الزبادي  
 ٥٩ ..... بكريما شاتتي باللوز  
 ٦٠ ..... هرم الفاكهة الطازجة  
 ٦٢ ..... التزين بالفاكهة الطازجة  
 ٦٤ ..... سابليه بالفاكهة والكريما  
 ٦٦ ..... فاكهة الشتاء المطبوخة بالسكّر  
 ٦٧ ..... سلطة فواكه الصيف  
 ٦٨ ..... الكرز المشّج  
 ٦٩ ..... الفراولة المحشوة بالكريما
- البودنج**  
 ٧٠ ..... طاسات البودنج بالبرتقال  
 ٧١ ..... بودنج الأرز بالقرفة  
 ٧٢ ..... بودنج بالليمون  
 ٧٣ ..... البودنج الرّاع بالشوكولاتة  
 ٧٤ ..... بودنج بالخيز

## الموسّ والسوفليه

- ١٠ ..... موسّ بالشوكولاتة  
 الموسّ المزيئة  
 ١١ ..... بتوت العلق  
 ١٢ ..... الموسّ الموشّحة بالشوكولاتة  
 موسّ بالشوكولاتة  
 ١٤ ..... واللوز  
 ١٥ ..... سوفليه بالموز  
 ١٦ ..... سوفليه بشراب البرتقال  
 ١٧ ..... سوفليه بالتفاح الطازج

## الكريما والمحلّيات

- ١٨ ..... الكريما الأميركية  
 ١٩ ..... طاسات الشوكولاتة  
 ٢٠ ..... كريما الكراميل  
 ٢١ ..... الكريما المحروقة (بروليه)  
 ٢٢ ..... كريما عصير الكرز  
 ٢٣ ..... مرّعات الباترسكوتش  
 ٢٤ ..... التزين بالصلصة  
 زوكوتو (غاتو فلورتي  
 بالكريما)  
 ٢٦ ..... شارلوت بالفراولة  
 وعصير البرتقال  
 ٢٨ ..... تيراميسو  
 ٣٠ ..... تحلّيات بتوت العلق  
 وعصير البرتقال  
 ٣١



# الموسّ والسوفليه

وجبات العشاء مع الأصدقاء في الأعياد. ثم إن الموسّ يمكن أن تُحضّر مسبقًا، ممّا يجعلها مناسبة لحفلات الاستقبال المتنوّعة.

الموسّ الخفيفة والسوفليه الناعمة (التي أساسها الفاكهة الطازجة أو المجفّفة، والشوكولاتة والكريما) تتلاءم مع كلّ المناسبات، من الوجبات العائلية اليومية، إلى

## موسّ بالشوكولاتة



زُيّنِي بالفستق: افرمي الفستق فرمًا ناعمًا على لوح تقطيع، بواسطة سكين مشحودة، وانثره فوق الكريما والموسّ.



زُيّنِي بالكريما المخفوقة: بواسطة قمع تزيين فُتّحته مضلّعة متوسّطة الحجم، شكلي على طرف كل وعاء قوقعة من الكريما.

٤ اخفقي الكريما الكثيفة في برنيّة متوسّطة الحجم، إلى أن تتشكّل قَم صلبة. ثم استعيني بكفّيّة مطاطيّة أو بمخفّقة معدنيّة لمزجها بتأنّ مع مزيج الشوكولاتة.

٥ اسكبي الموسّ في ثمانية أو عشرة أوعية خزفيّة صغيرة، أو في طبق كبير مقعّر، وضعيها في الثلاجة مدّة ٤ ساعات، إلى أن تُصبح جامدة.

٦ زُيّنِي الموسّ، قبل تقديمها، بالكريما المخفوقة والفستق المفروم فرمًا ناعمًا.

٨ إلى ١٠ حصص  
يمكن أن تُحضّر في المساء وتُحفظ مبرّدة إلى اليوم التالي

٤ من صفار البيض

٤٥٠ مل من الحليب (اللبن)

٦٠ غ من السكر المطحون

ملعقة كبيرة من مسحوق

الجيلاتين

٢٢٥ غ من قطع الشوكولاتة السادة

٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

كريما مخفوقة وفستق مفروم فرمًا ناعمًا للزينة (انظري يسارًا)

١ اخفقي صفار البيض والحليب والسكر في قدر غير لاصقة،

يضيف الفستق المفروم والكريما المخفوقة طعامًا ولونًا مميزين إلى هذه الموسّ الغنيّة بالشوكولاتة.

إلى أن يصبح تماسك المزيج متجانسًا. رشي مسحوق الجيلاتين بانتظام خلال ذلك، ثم اتركيه يرتاح مدّة ٥ دقائق كي يصبح ليّنًا بعض الشيء، وأضيفي قطع الشوكولاتة.

٢ ضعي المزيج الجديد على نار خفيفة، مع تحريكه باستمرار بملعقة خشبيّة حوالى ١٥ دقيقة، إلى أن يذوب مسحوق الجيلاتين كليًا، وكذلك قطع الشوكولاتة. ينبغي أن يتكثف المزيج حتى يغير الملعقة (من دون أن يصل إلى درجة الغليان، لتلا يصبح حبيبيًا).

٣ أفرغي المزيج في برنيّة وضعيها مغطّاة في الثلاجة حوالى ساعة ونصف، إلى أن يتماسك المزيج، وحركيه من حين إلى آخر.



# الموسم المزينة بتوت العليق

٨ حصص

يمكن أن تُحضّر في المساء وتُحفظ مبرّدة إلى اليوم التالي

٤٥٠ غ من توت العليق المجمّد

١٧٥ غ إلى ٢٢٥ غ من السكر المطحون

ملعقتان كبيرتان من مسحوق

الجيلاتين

بيضتان

٣٠٠ مل من الحليب (اللبن)

٦٠٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

١٤ قطعة مسحوقة من البسكويت

بالزنجبيل (حوالي ١٥٠ غ، يُباع في

المتاجر الكبيرة ودكاكين البقالة)

أوراق توت عليق ونعنع للزينة

١ رشي نصف كمّيّة السكر

المطحون فوق ثمار توت العليق،

ودعيها جانباً ليذوب عنها التجسّد.

٢ ضعي ثمار توت العليق في

مصفاة فوق قدر غير لاصقة،

واضعطي عليها بقفا الملعقة لتحويلها

إلى هريسة، وأزيلي البزور.



٣ أضيفي نصف مسحوق

الجيلاتين إلى هريسة توت

العليق في القدر، واتركي المزيج

يرتاح مدّة ٥ دقائق ليصبح الجيلاتين

لبعض الشيء.

٤ ضعي مزيج توت العليق

على نار متوسطة، إلى

أن يذوب الجيلاتين كليّاً،

وحركي باستمرار.

٥ أفرغي المزيج في سلطانيّة

وضعيه مغطى في الثلاجة

مدّة ساعة ونصف، مع تحريكه

من حين إلى آخر، إلى أن يصبح

متماسكاً.

٦ في هذا الوقت اخفقي

البيضتين والحليب ونصف

كمّيّة السكر المتبقّي، في قدر غير

لاصقة، إلى أن يصبح المزيج

متجانساً. ثم أضيفي ما تبقى من

الجيلاتين، واتركي المزيج يرتاح

مدّة ٥ دقائق ليصبح الجيلاتين ليّناً

بعض الشيء.

٧ ضعي مزيج الجيلاتين على نار

خفيفة مدّة عشر دقائق، مع

تحريكه باستمرار، إلى أن يذوب

الجيلاتين، ويغطّي المزيج الملعقة

(لا تدعيه يغلي لئلا يصبح حبيبيّاً).

٨ أفرغي المزيج في سلطانيّة

وضعيه مغطى في الثلاجة

مدّة ساعة ونصف إلى أن

يتماسك، مع تحريكه من حين

إلى آخر.

٩ قبل أن يصبح مزيجاً

الجيلاتين جاهزاً بنحو

عشر دقائق، اخفقي الكريما

الطازجة بقوة في سلطانيّة كبيرة مع

كمّيّة السكر المتبقّي، إلى أن

تشكّل قمم صلبة.

١٠ اخلطي بتأن نصف كمّيّة

الكريما المخفوقة مع كلّ

من مزيجي الجيلاتين، بواسطة

كمّيّة مطاطيّة أو مخفقة معدنيّة.

١١ ضعي نصف كمّيّة البسكويت

المسحوق في طبق كبير مقعّر،

لتشكّل طبقة سفليّة، وأفرغي فوقها

المزيج القائم على أساس البيض، ثم

ضعي فوقه ما تبقى من البسكويت، ثم

كريما توت العليق. واتركي الطبق في

الثلاجة مدّة ثلاث ساعات.

## للتقديم

زيني الموسم بأوراق توت  
العليق والنعنع قبل تقديمها.



إذا قدّمت الموسم في

طبّق زجاجي، يمكن

رؤية طبقاتها المتعدّدة.



# الموسن الموشحة بالشوكولاتة

٨ حصص

يمكن أن تُحضَّر في المساء وتُحفظ مبرَّدة إلى اليوم التالي

٦٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة

٤٥٠ مل من الحليب (اللبن)

٣ من صفار البيض

٢٠٠ غ من السكر المطحون

ملعقتان كبيرتان من مسحوق

الجيلاتين

ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

٦٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

٢٠٠ غ من الشوكولاتة السادة

للتغطية

كرز معقَّد بالسكر للزينة

١ أفرغي قطع الشوكولاتة في

سلطانية، وضعي السلطانية في

قدر تحوي ماء في حالة الغليان.

ضعي القدر على النار وحركي القطع

باستمرار إلى أن يصبح المزيج

أملس. ثم ارفعي القدر عن النار.

٢ ضعي الحليب و صفار البيض

و ١٥٠ غ من السكر في قدر

كبيرة غير لاصقة، وامزجي الكل، ثم

أضيفي مسحوق الجيلاتين، و اتركي

المزيج يرتاح مدة ٥ دقائق كي يصبح

الجيلاتين ليّنًا بعض الشيء. ثم ضعيه

فوق نار خفيفة حوالي ١٥ دقيقة، مع

تحريكه باستمرار، إلى أن يذوب

الجيلاتين ويغمز المزيج الملعقة (من

دون أن يصل إلى درجة الغليان لئلا

يصبح حبيبيًا).

٣ أفرغي نصف مزيج البيض

هذا في برنية صغيرة،

وأضيفي إليه الشوكولاتة الذائبة.

ثم امزجي الكل جيّدًا بواسطة

مخفقة معدنية. وأضيفي خلاصة

الفانيليا إلى نصف المزيج الباقي.

٤ ضعي المزيجين في

الثلاجة، بعد تغطيتهما،

مدة ٢٠-٢٥ دقيقة، وحركيهما من

حين إلى آخر، إلى أن يصبح كل

منهما متماسكًا.

٥ اخفقي الكريما الطازجة مع

ما تبقى من السكر في برنية

كبيرة، إلى أن تتشكّل قسّم صلبة.

٦ أضيفي نصف الكريما

المخفوقة إلى كل من

المزيجين، بهدوء وتأن، بواسطة

كفّية مطاطية أو مخفقة معدنية.

٧ أفرغي بالتناوب ملعقة من الموسن

بالفانيليا ثم ملعقة من الموسن

بالشوكولاتة، في قالب دائريّ بجوانب

قابلة للانفصال، قطره ٢٣ سم.

وامزجي بواسطة سكين ذهن، لتحصلي

على مزيج جديد موشح ثم ضعي القالب

مغطى في الثلاجة مدة أربع ساعات،

كي يصبح المزيج متماسكًا.

٨ في هذا الوقت اقطعي

مستطيلًا من الورق

المشّم بقياس ٣٠ × ١٨,٥

سم، وضعيه على صينية خبز. ثم

ذوّبي ١٥٠ غ من شوكولاتة

التغطية في برنية، في حمام

مائي، مع تحريكها باستمرار.

٩ مددي الشوكولاتة الذائبة على

المستطيل (انظري يسارًا)،

وضعيها في الثلاجة كي تتجمّد.

١٠ قطّعي مستطيل

الشوكولاتة إلى

شرائط عريضة (انظري

يسارًا) ثم اترعي

المستطيل الورقي

وأبعديه، وأعيدي

الشوكولاتة إلى

الثلاجة.

١١ حضري بُرايات

الشوكولاتة: ليّني ما تبقى

من شوكولاتة التغطية. اجعلي

شفرة فشارة الخضر تنزلق على

صفحة الشوكولاتة لاستخراج

بُرايات كبيرة، وضعيها في

الثلاجة.

١٢ أخرجي شرائط الشوكولاتة

من الثلاجة، و اتركها ترتاح

خمس دقائق. افضلي جوانب

القالب وضعي غاتو الموسن على

طبق ثم غطّي جانبه المستدير

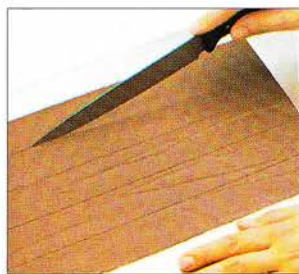
بشرائط الشوكولاتة (انظري أدناه).

١٣ التقطي بُرايات الشوكولاتة

بتأن بواسطة عود كوكبيل،

وضعيها على وسط الغاتو.

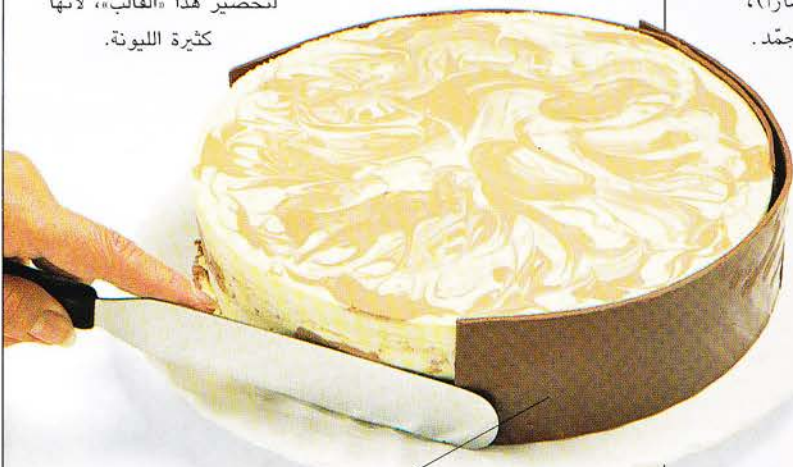
## تحضير قالب من الشوكولاتة



تقطع الشوكولاتة إلى شرائط: بواسطة سكين مشحودة، قطّعي مستطيل الشوكولاتة طوليًا إلى ٥ شرائط، بعرض ٤ سم للشريط الواحد.

مدّ الشوكولاتة: مددي الشوكولاتة الذائبة الساخنة، بسرعة، بواسطة سكين الذهن، فوق ورقة مشمّعة مستطيلة الشكل موضوعة على صينية خبز، واجعليها تغطّي الورقة بشكل متجانس. ضعيها في الثلاجة مدة ٣٠ دقيقة لكي تتجمّد.

يُستعان بشوكولاتة التغطية لتحضير هذا «القالب»، لأنها كثيرة اللبونة.

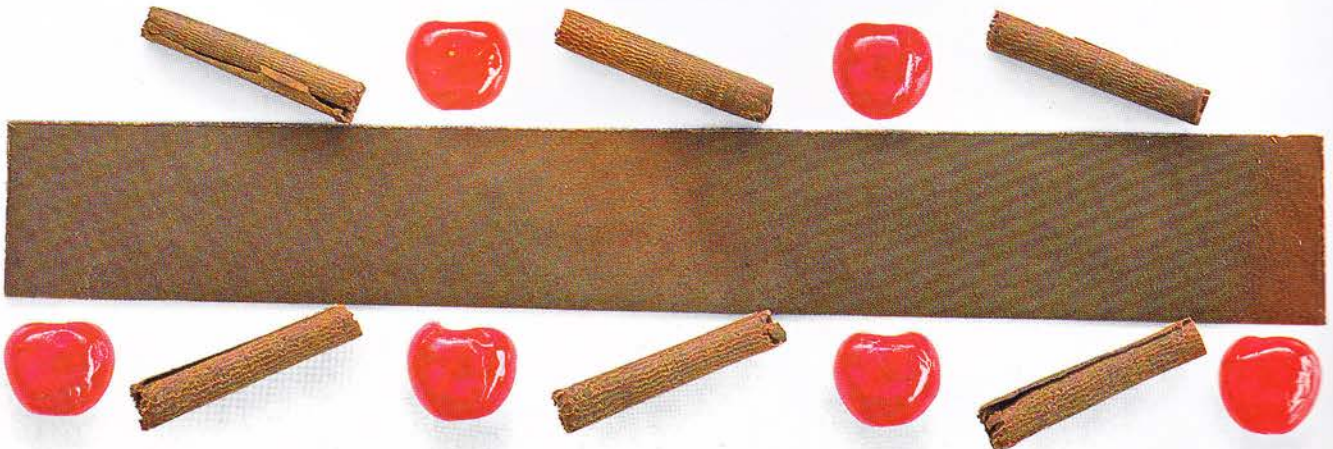


يتشكّل «قالب» الشوكولاتة عن طريق وضع شرائط الشوكولاتة برفق حول الموسن، مع جعلها متراكبة.

تغطية جانب الغاتو: غطّي الجانب المستدير بشرائط الشوكولاتة واجعليها تعلق قليلاً عن سطح الغاتو. اضغطي قليلاً بسكين الذهن لتأخذ الشوكولاتة شكل الموسن.



من أجل أن يزداد جمال  
هذا الغاتو تُرْتَب حَبَات الكرز  
المعقّد بالسكر فوق الموسّ بأبعاد  
منتظمة. كما تُوزَّع بُرايات الشوكولاتة  
على الطبق الواسع حول الغاتو.



# موسّ بالشوكولاتة واللوز

٤ إلى ٦ حصص



يمكن أن تُحضّر في المساء  
وتُحفظ مبرّدة إلى اليوم التالي

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة.  
الطازجة

ملعقة كبيرة من مسحوق الجيلاتين  
١٧٥ غ من قطع الشوكولاتة السادة  
٤ مكعبات من الثلج

١٧٥ مل من الحليب (اللبن)

٦٠ غ من السكر المطحون

٣/٤ ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز  
كريما مخفوقة ولوز مشرّح محمّص  
للزينة (انظري يسارًا)

## اللوز المحمّص

سخّني كمّيّة من اللوز المشرّح  
في مقلاة أو قدر، على نار  
متوسّطة، إلى أن يصبح لون  
اللوز ذهبيًا. حرّكيه خلال  
تسخينه بكفّية خشبيّة.



ثم دعيه يبرد قبل استعماله.

١ ضعي نصف كمّيّة الكريما  
الطازجة في قدر غير لاصقة.  
ثم وّرعي فوقها مسحوق الجيلاتين  
بشكل متجانس، ودعيه مدّة خمس  
دقائق لكي يرتخي.

٢ ضعي المزيج على نار خفيفة،  
وحرّكيه إلى أن يذوب  
الجيلاتين كليًا، وتظهر فقاعات  
صغيرة على طول حافة الوعاء.

٣ أفرغي المزيج الساخن في  
معالج الطعام، وأضيفي إليه  
قطع الشوكولاتة. شغلي المعالج إليه  
أن تندمج الشوكولاتة كليًا مع  
المزيج.

٤ أضيفي مكعبات الثلج إلى  
المزيج الجديد.



٥ أضيفي الحليب  
والسكر وخلاصة اللوز وما  
تبقي من الكريما الطازجة. ثم  
اخلطي مجددًا إلى أن يصبح تماسك  
المزيج أملس.

٦ وّرعي الموسّم في ٤ إلى  
٦ أقداح، وضعيها في  
الثلاجة مدّة ٤ ساعات، إلى  
أن تجمد بعض الشيء.

٧ زيني كلّ قدهج بالكريما  
المخفوقة، وورّعي فوقها  
قطع اللوز المحمّص.



## سوفليه بالوز

٤ حصص

مدة التحضير: ٣٠ دقيقة

٣ ثمار موز متوسطة الحجم  
(حوالي ٤٥٠ غ)ملعقتان صغيرتان من عصير  
الليمون

٤ من بياض البيض

٣٠ غ تقريباً من السكر الناعم

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
٢٣٠ درجة مئوية.٢ ادھني داخل أربعة أوعية خزفية  
بطبقة رقيقة من الزبدة.٣ قشري ثمار الموز وقطعيها  
شرائح. ثم ضعي الشرائح في  
برنية، وأضيفي إليها عصير الليمون،  
واهرسي الكل بواسطة شوكة.٤ أديري الخلطة الكهربائية  
على أقصى سرعتها، واخفقيبها بياض البيض داخل برنية كبيرة،  
إلى أن تتشكل قمم رخوة. أضيفي  
٢٥ غ من السكر شيئاً فشيئاً، مع  
استمرار الخفق، ليذوب كله  
وتتشكل قمم صلبة.

## للتقديم

عندما تصبح السوفليه جاهزة  
أخرجيها من الفرن، ورشي  
فوقها السكر الناعم  
وقدميها مباشرة.

٥ بواسطة كَفَيّة مطاطية أو  
مخفقة معدنية امزجي البيض

المخفوق مع الموز المهروس.

٦ ورعي المزيج الجديد على  
الأوعية الخزفية بواسطة  
ملعقة، وضعي الأوعية فوق صينية  
خبز، كي يسهل عليك التحكّم  
بها، وأدخليها إلى الفرن.٧ دعي السوفليه في الفرن مدة  
١٥ دقيقة، إلى أن تصبح  
منتفشة ومذهبة اللون.

قَدَمي السوفليه

مباشرة بعد إخراجها من  
الفرن، إذ تبدو شهية للغاية  
بمظهرها المنتفش وهي بعد ساخنة.



# سوفليه بشراب البرتقال

٣ ادھني داخل قالب سوفليه، سعته ١,٥ ل، بطبقة رقيقة من الزبدة، ورشي فوق الزبدة قليلاً من السكر المطحون.

٦ حصص  
مدة التحضير والخَبز:  
ساعتان

٦٠ غ من الزبدة  
٥٠ غ من الطحين  
٣٥٠ مل من الحليب (اللبن)  
٤٥ غ من السكر المطحون  
٦ من بياض البيض  
٤ من صفار البيض  
٥ ملاعق كبيرة من شراب البرتقال  
ملعقة كبيرة من قشر البرتقال المشور  
سكر ناعم للترزين  
كريمة مخفوقة (معطرة بعصير البرتقال) للمرافقة



يدوب السكر المرشوش فوق الزبدة خلال الخَبز، وبذلك لا تلتصق السوفليه.

٤ سخني الفرن لتصل حرارته إلى ١٩٠ درجة مئوية. وفي برنية كبيرة اخفقي بياض البيض جيّداً بواسطة خلاطة كهربائية، وامزجيه مع الكريما بواسطة كفيّة مطاطية أو مخفقة معدنيّة.

٥ أفرغي المزيج الموجود في القدر في قالب السوفليه، بواسطة ملعقة، ثم احفري ثلماً في المزيج بعمق ٤ سم، على بُعد ٢,٥ سم من حافة القالب، بواسطة قفا الملعقة (عندما تنتفش السوفليه يرتفع القسم الأوسط أكثر من الأطراف ويشكل ما يشبه قبة عالية).

احفري الثلم لمساعدة القسم الأوسط على الانتفاش.

١ ذوّبي الزبدة على نار خفيفة في قدر كبيرة غير لاصقة. أضيفي إليها الطحين وامزجي جيّداً إلى أن يصبح الكلّ متجانساً. ثم أضيفي الحليب شيئاً فشيئاً إلى المزيج، وحركي باستمرار، إلى أن يبدأ المزيج بالغليان ويتكثف. دعيه يغلي مدة دقيقة واحدة.

٢ ارفعي القدر عن النار، أضيفي إليها السكر وامزجي بواسطة مخفقة معدنيّة. ثم أضيفي صفار البيض بسرعة، دفعة واحدة، واخفقي إلى أن يمتزج الكلّ جيّداً. دعي المزيج يبرد بعض الشيء مع تحريكه من حين إلى آخر، ثم أضيفي شراب البرتقال والقشر المشور وامزجي الكلّ.



يمكن أن تنتفش السوفليه وتشكل ما يشبه قبة عالية إذا حفرتنا، بواسطة قفا الملعقة، ثلماً في العجينة قبل خَبزها.

٦ ضعي قالب السوفليه في الفرن مدة ٣٠-٣٥ دقيقة. فإذا غرّزت سكيناً في قبة السوفليه، بعد ذلك، ينبغي أن تخرج جافة.

٧ عندما تنتهي عملية خَبز السوفليه أخرجيها من الفرن ورشي فوقها سكرًا ناعماً، وقدميها مباشرة بعد ذلك. ضعي الكريما المخفوقة في وعاء، لمن يرغب بتناولها مع السوفليه.

## كيف تنجح عملية تحضير السوفليه السكرية

تُحضّر السوفليه السكرية الساخنة بواسطة الكريما الكثيفة التي تُجَهّز من الزبدة والطحين والحليب وصفار البيض، مع قليل من المعطر، وإضافة البيض المخفوق جيّداً بحيث تشكل قمع صلبة. ومن أجل أن تأتي عملية التحضير ناجحة ينبغي أن تتبعي القواعد التالية:

- احرصي على طهي الزبدة والطحين أولاً، لتجنّب الطعم الحريف للطحين التيء. وعند إضافة الحليب ينبغي أن تصبّه شيئاً فشيئاً.
- احرصي على طهي الزبدة والطحين أولاً، لتجنّب الطعم الحريف للطحين التيء. وعند إضافة الحليب ينبغي أن تصبّه شيئاً فشيئاً.
- دعي هذا المزيج يغلي مدة دقيقة، إلى أن يصبح تماسكه أملس.
- اخفقي صفار البيض داخل المزيج بقوة وسرعة، بعيداً عن النار.
- امزجي بياض البيض مع الكريما، واحرصي على ألاّ تسحقي البياض.
- ضعي السوفليه في القسم السفلي من الفرن لخَبزها، ولكن في الوسط مع مسّح كافٍ لانتفاشها.
- لا تفتحي باب الفرن قبل نهاية عملية الخَبز، لأنّ الهواء البارد قد يتسبّب بهبوط السوفليه.

## سوفليه بالتفاح الطازج

٤ امزجي بياض البيض المخفوق مع مزيج التفاح الذي يكون قد أصبح بارداً، بواسطة كَفَيَّةٍ مطاطيةٍ أو مخفقة يدوية، إلى أن يصبح المزيج متجانساً.



٥ أفرغي المزيج، بواسطة ملعقة، في قالب للسوفليه بسعة ١,٥ ل، وضعه في الفرن مدة ١٥ دقيقة، إلى أن تنتفش السوفليه ويصبح لونها ذهبياً بعض الشيء. أخرجي السوفليه من الفرن ورشي السكر الناعم فوقها وقدميها مباشرة.

هذه الحلوى بالتفاح والسكر وبياض البيض ليست غنيّة بالوحدات الحرارية، وهي ذات مظهر ناعم وخفيف، مع أنها ليست سوفليه بالمعنى الحقيقي للكلمة.

٢ قَطَّعي حصص التفاح، واجعليها في قدر كبيرة، وأضيفي إليها ٤ ملاعق كبيرة من الماء. ضعي القدر على نار قوية حتى تبدأ بالغلغان، ثم خففي النار وضعي غطاء على القدر ودعي التفاح يغلي حوالي ٨-١٠ دقائق، مع تحريكه من حين إلى آخر، إلى أن تصبح قطع التفاح طرية. ارفعي القدر عن النار وأضيفي السكر وخلاصة اللوز إلى التفاح، مع التحريك، ثم أفرغي المزيج في برنية كبيرة ودعيه يبرد.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٣٠ درجة مئوية. وفي برنية كبيرة، اخفقي بياض البيض جيّداً بواسطة خلاطة كهربائية على سرعة عالية إلى أن تتشكل قمم صلبة.

١ قَشْري ثمار التفاح وقطّعيها إلى حصص، وأزيلبي القلب بواسطة سكين.



٤ حصص  
مدة التحضير والخَبز:  
حوالي ساعة

٣ ثمار تفاح متوسطة الحجم  
(حوالي ٤٥٠ غ)

٤٥ غ من السكر المطحون  
¼ ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

٥ من بياض البيض  
سكر ناعم للترتين



# الكرِيمَا والمَحَلِيَّات

تُحَضَّرُ المحَلِيَّات والكرِيمَا بسهولة وسرعة، وهي ناعمة، بسيطة، خفيفة ولذيذة المذاق. والقسم الأكبر من أنواعها يمكن أن يُجَهَّز مسبقًا، ممَّا يجعلها عملية، لا سيَّما إذا كانت وجبة الطعام تحوي أطباقًا تستوجب اهتمامًا في الدقائق الأخيرة. إلَّا أنَّ الأمر يختلف مع

الكرِيمَا بالفاكهة، إذ ينبغي تحضيرها وتقديمها مباشرة، لكنَّ ذلك لا يستغرق إلَّا حوالي ٢٠ دقيقة. وتجدين في ما يلي أنواعًا تقليديَّة من الحلويات، مثل كَرِيمَا الكراميل، وأنواعًا أخرى فاخرة تُعدُّ في أيَّام الأعياد، مثل الزوكوتو.

## الكرِيمَا الأَمِيرِكِيَّة

٦ حصص

يمكن أن تُحَضَّر قبل يوم من تقديمها (حتى نهاية المرحلة ٦) وتُحفظ مبرِّدة

٤ بيضات

٦٠٠ مل من الحليب (اللبن)

٤٥ غ من السكر المطحون

ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا

٦ ملاعق كبيرة من قَطِير القَيْب

علبة من حَصَص المَمْدَرِين بزنة ٣١٥ غ، تُصَفَّى وَيُرَيْن بها (تُبَاع في محلات البقالة والمتاجر الكبيرة)

١ اخفقي البيض والحليب والسكر وخلاصة الفانيلا في برنية كبيرة، بواسطة مخفقة معدنية، إلى أن يصبح المزيج متجانسًا.

٢ وُزَعِي المزيج في ٦ أوعية خزفيَّة صغيرة.

٣ رَتَّبِي الأوعية في طبق كبير مقعَّر، وصَبِّي فيه ماءً حتَّى منتصفه، ثمَّ ضعي غطاءً فوقه.



٤ ضعي الطبق فوق نار متوسِّطة إلى أن يبدأ الماء بالغليان.

٥ دعي الماء يغلي مدَّة ١٠ دقائق، إلى أن تبدأ جوانب المزيج في كل وعاء بالتجمُّد. ارفعي الطبق عن النار واركبيه مغطَّى لترتاح فيه الكريما مدَّة ١٥ دقيقة، إلى أن تصبح جامدة كليًّا.

٦ أخرجي الأوعية من الطبق وضعيها في الثلاجة حوالي ساعتين، إلى أن تصبح متجمِّدة بشكل كامل. وفي حال عدم تقديمها مباشرةً، ينبغي أن يغطَّى كل وعاء بإتقان ويُحفظ في الثلاجة.

يساعد قَطِير القَيْب والمَمْدَرِين المُغَلَّب على تزيين هذه الحلوى البسيطة المميَّزة بشكلٍ سريع.

٧ صَبِّي ملعقة كبيرة من قَطِير القَيْب على وجه كل وعاء، مباشرةً قبل تقديمه.



٨ زَيِّنِي كلَّ وعاء بحصص من المندرين عند التقديم.



## طاسات الشوكولاتة

٥ ضعي الصفيحة في الثلاجة مدة ٣٠ دقيقة لتجميد الشوكولاتة. بعد ذلك أخرجيها، بلّلي يديك بالماء البارد وانزعي القوالب الورقية بتأن وسرعة، لنألا تنكسر الشوكولاتة المقولبة على شكل طاسات.

٨ حصص  
مدة التحضير والتبريد:  
ساعتان

١٧٥ غ من قطع الشوكولاتة السادة المعدّة للتغطية

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

٤٠٠ غ من الكريما بالفانيليا  
ضع قطع من ملون طعام برتقالي (اختياري)

ثمرة موز كبيرة  
كاكاو مطحون



٦ ضعي طاسات الشوكولاتة فوق طبق حلوى مبرد وأعيديها إلى الثلاجة.

٧ اخفقي الكريما الطازجة في برنية صغيرة، إلى أن تتشكل قمم صلبة.

٨ امزجي الكريما الطازجة، بعد خفقتها، مع الكريما بالفانيليا، بواسطة كفيّة مطاطية أو مخفقة معدنيّة، إلى أن تمتزجا جيّدًا، ثم أضيفي الملون.

٩ اقطعي ثمرة الموز الكبيرة إلى شرائح ووزّعيها على طاسات الشوكولاتة، ثم املاي الأكواب بالمزيج الكريمي. ضعيها في الثلاجة مدة ٣٠ دقيقة، إلى أن يصبح المزيج متجمّدًا.

١ ضعي أغلفة كعك من الورق المشي في تجاويف صفيحة حاوية للكعكات الصغيرة.

٢ قوّبي قطع الشوكولاتة بهدوء في برنية صغيرة، موضوعة داخل قدر تحوي ماء يغلي ببطء، وحركي باستمرار، إلى أن يصبح تماسك الشوكولاتة متجانسًا وأملس.

٣ اسكي الشوكولاتة الذائبة بتأن على الجوانب الداخليّة لأغلفة الكعك الورقية، بواسطة ملعقة صغيرة، انطلاقًا من أعلى الطرف، مع الحرص على إبقاء القلب فارغًا. وتكفي ثلاث أو أربع ملاعق صغيرة لتغطية جوانب وقعر كلّ منها.



### للتقديم

رشّي قليلاً من الكاكاو المطحون فوق كلّ طاس، عبر منخل.

تحت هذه الكريما تختبئ شرائح الموز اللذيذة.

٤ يحسبك مدّ الشوكولاتة على الجوانب بواسطة قفا الملعقة، إن رأيت ذلك ضروريًا.

# كريما الكراميل



٥ ضعي الطبق وما فيه في الفرن مدة ٤٥-٦٠ دقيقة، إلى أن يصبح الكسترد جامدًا. ثم أخرجيه من الفرن واتركه يبرد، وضعيه بعد ذلك في الثلاجة وقتًا لا يقل عن ١٢ ساعة، إلى أن يصبح متجمدًا تمامًا.

٦ قبل التقديم، استعيني بسكين صغيرة من أجل نزع الكسترد من الأواني الخزفية أو من قوالبه، وأفرغي كل قالب في صحن، واتركي العصير يسيل وينتشر في الصحن. ثم زيني كل صحن بحسب ما ترغبين.

التزيين بالكراميل: استعيني بطرف المرفاق (الشؤبوك) لتكسير الكراميل القاسي إلى أجزاء صغيرة.



التزيين بزهرة الكاننج: إسطي بعناية القشرة التي لا تؤكل، لتحصلي على شكل زهرة وتكشفي عن الثمرة.



التزيين بشرائط قشر الليم: انزعي قشر الليم بواسطة قشّارة الخضّر، وأزيلي منه القسم الأبيض لأن طعمه يكون حريفًا، ثم قطعي القشر إلى شرائط رفيعة.

٢ امزجي البيض والسكر المطحون وخلاصة الفانيليا في برنّية كبيرة.

٣ سخّني الحليب حتى يصبح فاترًا في قدر على نار خفيفة، ثم اسكبيه فوق مزيج البيض، مع التحريك باستمرار.

٤ ضعي طبقة من الزبدة في الأوعية الخزفية أو القوالب فوق الكراميل، ثم اسكبي فوقها الكسترد. ضعي الأوعية في طبق كبير مقاوم للحرارة وصبي فيه ماء حارًا ليغمر الأوعية حتى منتصفها.

٦ حصص  
يمكن أن تُحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

١٢٠ غ من سكر الطعام

٥ بيضات

٦٠ غ من السكر المطحون

بضع نقط من خلاصة الفانيليا

٧٥٠ مل من الحليب (اللبن)

كراميل مكسّر (انظري ص ٢٥٣)، زهر كاننج (انظري يسارًا)، أو شرائط من قشر الليمون الأخضر، وحصص ليمون للتزيين

كراميل مكسّر



١ خّمي الفرن على ١٥٠ درجة مئوية. ضعي سكر الطعام وأربع ملاعق ماء كبيرة في قدر كثيفة القعر. اجعلي القدر على نار خفيفة، إلى أن يذوب السكر. دعي المزيج يغلي من دون أن تحركيه، إلى أن يصبح لونه بنيًا فاتحًا يميل إلى الذهبي. إرفعي القدر عن النار وصبي الكراميل سريعًا في ستّة أوعية خزفية أو في قوالب بيضوية الشكل، أو على شكل قلب.



قشر الليم

كاننج

# الكريما المحروقة (بروليه)

٦ حصص

يمكن أن تُحضّر قبل يوم من تقديمها حتى نهاية المرحلة الثالثة

الكريما المحروقة

٦٠٠ مل من الكريما الخفيفة الطازجة

٤ بيضات

٦٠ غ من السكر المطحون

١/٢ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا

٤٥ غ من السكر الأسمر

لتقديم

فاكهة طازجة مقطّعة (فراولة، أناناس، وموز)

حصص مُتدرّج معبّأة (تُباع في دكاكين البقالة والمتاجر الكبيرة)

أوراق نعنغ طازجة

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٥٠ درجة مئوية.

٢ امزجي الكريما الطازجة والبيض والسكر المطحون والفانيلا في قدر كبيرة. ثم صبي المزيج في طبق مقاوم للحرارة.

٣ ضعي الطبق في طبق آخر أكبر حجمًا يحوي ٢,٥ سم من الماء الساخن. وضعي الكلّ في الفرن مدّة ساعة تقريبًا، إلى أن يشتدّ مزيج الكريما. أخرجيه من الفرن واتركه يبرد، ثم ضعيه في الثلاجة مدّة ٤ ساعات.

٤ ورّعي السكر الأسمر عبر منخل فوق مزيج الكريما المرّد، وأشعلي الشوّاية على حدّها الأضنى، وذلك قبل التقديم بحوالي ساعة.



رَبّتي صفحة الكريما المحروقة بواسطة قفا ملعقة معدنيّة، قبل تقديمها، وذلك لتكسير القشرة وإظهار الكريما.



٥ ضعي المزيج تحت الشوّاية مدّة ٣ أو ٤ دقائق، إلى أن يذوب السكر. فالسكر الذائب يجب أن يشكّل قشرة قاسية فوق مزيج الكريما. إذا تكوّنت قشرة السكر سريعًا، فإنّه يرتخي في ما بعد ويفقد قوامه القضيّم. أبعدي الكريما عن النار بعد ذلك واجعلي السكر يبرد.

٦ قَبّل التقديم، ضعي شرائح من الفاكهة في وسط الكريما المحروقة مع ورق نعنغ. قدّمي سائر الفاكهة في طبق منفرد.

إنّ توزيع السكر الأسمر عبر منخل يمنع تكثفه ويجعله يأخذ لونًا ذهبيًا متجانسًا تحت الشوّاية.

## تزيين الكريما المحروقة

إذا كانت الشوّاية لا تعطي نتيجة مُرضية، وتجدين بالتالي صعوبة في الحصول على طبقة محروقة متجانسة فوق الكريما، يمكنك عدم رَشّ السكر الأسمر فوق مزيج الكريما المرّد، والاستعاضة عن ذلك بالطريقة التالية:

### ترويسة بالكراamil

تحضير الكراamil: ضعي ٩٠ غ من سكر الطعام و٣ ملاعق كبيرة من الماء في قدر كثيفة القعر، وسخّني المزيج على نار خفيفة، إلى أن يذوب السكر كليًا. ثم اجعلي المزيج يغلي من دون تحريك، إلى أن يصبح

لونه بيّنًا فاتحًا يميل إلى الذهبي. ارفعيه عن النار واسكبيه بسرعة فوق مزيج الكريما المرّد. بذلك يتحوّل فورًا إلى كراamil متصلّب. ضعي الكلّ بعد ذلك ٣ أو ٤ ساعات في الثلاجة.



# كريما عصير الكرز

٦ حصص  
مدة التحضير والتبريد:  
ساعتان ونصف

٥٠٠ مل من عصير العنب  
الأسود

١٠٠ غ من السكر المطحون

٣ ملاعق كبيرة من نشاء  
الأرزوت المذوّب في ٤ ملاعق  
كبيرة من الماء

٢٥٠ مل من عصير الكرز

كسترد (انظري يسارًا)

١ امزجي في قدر كبيرة  
عصير العنب الأسود مع  
السكر والنشاء المذوّب. ضعي  
القدر على نار متوسطة مدة ٥  
دقائق مع تحريك المزيج  
باستمرار، إلى أن يبدأ بالتكثف  
ويبلغ درجة الغليان.

٢ أضيفي عصير الكرز،  
واتركي القدر على النار  
خمس دقائق أخرى، مع تحريك  
المزيج باستمرار.

٣ أفرغي المزيج في ستة  
أكواب عالية أو أقداح  
خاصة بالحلويات. ضعي الأكواب  
أو الأقداح مغطاة في الثلاجة  
حوالي ساعتين لكي تتجمد.

## الكسترد

ضعي ٤٠٠ مل من الكريما  
الخفيفة الطازجة مع ٣ ملاعق  
كبيرة من السكر وملعقة كبيرة  
من الطحين وصفار بيضة  
واحدة، في قدر متوسطة غير  
لاصقة. ضعي القدر على نار  
متوسطة وحركي المزيج  
باستمرار مدة ١٥ دقيقة، إلى  
أن يغطي الملعقة (لا تدعيه  
يصل إلى درجة الغليان).



ارفعي الكسترد عن النار، ثم  
أضيفي إليه ١/٢ ملعقة صغيرة  
من خلاصة الفانيليا، واسكبي  
الكل في برنية. وعندما يبرد  
الكسترد ضعي فوقه ورقة  
مشتمعة رطبة، لمنع  
تكوّن قشرة قاسية  
على وجهه.

٤ في هذا الوقت، حضّري  
الكسترد وضعيه في الثلاجة.

## للتقديم

توّحي كلّ قلدح ببضع ملاعق  
صغيرة من الكسترد.



## مربّعات الباترسكوتش

هذه المربّعات المحضّرة من الكريما المخفوقة، وكريما التحلية الجاهزة، والجبن الأبيض تتميّز بطعمها اللذيذ.



يُزيّن كلّ مربّع بقطع اللوز المحمّص.

١٥ مربّعا

مُدّة التحضير والتبريد:  
خمس ساعات ونصف

١٢٠ غ من اللوز المفتّق

١٥٠ غ من الطحين

١٢٠ غ من الزبدة أو المرغرين

١٠٠ غ من السكر الناعم

المنخول

٢٢٥ غ من الجبن الأبيض

المالين

٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

١٥٠ غ من كريما التحلية

(باترسكوتش) بالكراميل

٨ أضيفي ثلث الكريما المخفوقة إلى مزيج الجبن والسكر، وحركي بواسطة كَفَيّة مطاطيّة، ثم اسطبي المزيج الجديد فوق عجينة السابليه. ضعي ما تبقى من الكريما المخفوقة جانبًا.



٤ ضعي المزيج في طبق مقاوم للحرارة، بقياس ٢٣ × ٢٣ سم، واضغطي عليه بقوة بواسطة الأصابع.



٦ أشعلي الفرن ولتكن حرارته ١٨٠ درجة مئوية.

٣ امزجي الطحين، والزبدة أو المرغرين، واللوز المفروم فرمًا ناعمًا، و٣٠ غ من السكر، في برنيّة متوسّطة، بواسطة الأصابع، إلى أن يصبح المزيج متفتّتًا.

١ افرمي فرمًا ناعمًا ثلثي كميّة اللوز بواسطة سكين مشحودة. أمّا الثلث الباقي فقطعيه قطعتين أو ثلاثًا للترتين.



امزجي الموادّ بواسطة الأصابع إلى أن يصبح المزيج متفتّتًا.

٩ اخفقي كريما التحلية (باترسكوتش) في برنيّة كبيرة بواسطة مخفقة معدنيّة، إلى أن تصبح أكثر تماسكًا، واسطبيها فوق طبقة مزيج الجبن الأبيض.

٥ ضعي عجينة السابليه هذه في الفرن مدّة ١٥-٢٠ دقيقة، إلى أن يصبح لونها أسمر ذهبيًا. ثم اتركها تبرد في الطبق فوق رفّ سلكتي.

١٠ امزجي ما تبقى من السكر مع الكريما المخفوقة التي وُضعت جانبًا، وغطّي بهذا المزيج طبقة الباترسكوتش. ثم ضعي الكلّ في الثلاجة حوالي ٤ ساعات، ليصبح متماسكًا.

٦ خلال هذا الوقت اخفقي الجبن و٦٠ غ من السكر بواسطة ملعقة، إلى أن يمتزجا ويصبحا متماسكين بعض الشيء.

٧ اخفقي الكريما الطازجة بقوة في برنيّة، إلى أن تتشكّل قمم صلبة.

١١ حمّصي قطع اللوز، ثم اتركها تبرد. قطعّي بعد ذلك الحلوى إلى ١٥ مربّعا، وأخرجي المربّعات من الطبق وانثري فوق كلّ منها قطع اللوز.





## التزيين بالصلصة

بدل أن تستعملي الصلصة لمجرد تغطية الحلوى تغطيةً عاديةً، يمكنك الاستفادة منها لاعتماد طرق في التزيين تجذب النظر. وهي طرق سهلة التنفيذ، لا تستوجب إلا القليل من الخيال الواسع والمهارة. فهريسة الفاكهة، والشمار المحفوظة في مربطانات، والتغطيات بالشوكولاتة، والكريما على أنواعها، كلّها تُستعمل لزخرفة الحلوى،

فتزيين المحلّيات بالكرز الأسود والشوكولاتة البيضاء، مثلاً (انظري ص ٣٢)، هو شكلٌ لطيف من صلصة توت العليق فوق بياض من الكريما المخفوقة. كما أن تغطية بسيطة من الشوكولاتة فوق الكريما، بواسطة قمع التزيين، تكفي لتزيين جليله الكرز بشكل لافت (انظري ص ٥٠).

تساعدك الزخارف المعروضة في هاتين الصفحتين على تكوين بعض الأفكار الأوّلية. وكلٌّ من هذه الزخارف يجمع بين عنصرين مختلفين، بشكل لوناها تناقضاً جميلاً، ويوفّر امتزاجهما مذاقاً لذيذاً. وقد تقعين في حيرة الاختيار أمام لائحة المواد - كصلصات الفواكه الملونة، والمربّيات، ومربّي الجليله البرّاق، والشوكولاتة السوداء، والكسترد الذهبي.

**فواصل من الكريما**  
أفرغي هريسة توت العليق في طبق، بواسطة ملعقة. ثم وزعي فوقها نقطاً صغيرة من الكريما الكثيفة الطازجة، على شكل دائرة، بواسطة قمع صغير للتزيين، على بُعد ٢,٥ سم من الطرف. استعيني بطرف سكين لجذب كلّ نقطة من الكريما وإعطائها شكل فاصلة. ويمكن تزيين الجيلاتيني (الآيس كريم) والمثلوجات بهذه الطريقة.

**نسيج عنكبوت من الشوكولاتة**  
أفرغي بهدوء وتأنّ الكريما المخفوقة في طبق، بواسطة ملعقة. ارسسي فوق الكريما دائرتين مُتحدّتي المركز من الشوكولاتة الذائبة، بواسطة قمع صغير للتزيين. ثم استعيني بطرف سكين لترسمي سريعاً عدداً من الأشعة. واجعلي كلّ شعاع يتجه من المركز إلى الخارج، ثم من الخارج إلى المركز. بهذه الطريقة يمكن تزيين قوالب الحلوى وقطع الغاتو والتورتات.





### قلوب من الكريما

أفرغي هريسة الفراولة (الفريز) في طبق، بواسطة ملعقة. ورّعي بواسطة قمع صغير للتزيين، نقطاً من الكريما الكثيفة الطازجة، على شكل دائرة، على بُعد ٢,٥ سم من الطرف. ثم ورّعي نقطاً أخرى على شكل قلب في داخل الدائرة. واستعيني بطرف سكين لإعطاء كل نقطة شكل قلب. بهذه الطريقة يمكن تزيين الفاكهة المسلوقة.



### أفواس من الشوكولاتة

أفرغي الكسترد في طبق، بواسطة ملعقة. ثم ارسمي فوقه خطوطاً متوازية من الشوكولاتة الذاتية، بواسطة قمع صغير للتزيين. واستعيني بطرف سكين لترسمي عدداً من الأشعة بشكل سريع. واجعلي كل شعاع يتجه من المركز إلى الخارج، ثم من الخارج إلى المركز. بهذه الطريقة يمكن تزيين أشكال الجيلاتني (الآيس كريم).



### كريما «لغة الشمس»

أفرغي الكسترد بالشوكولاتة في طبق، بواسطة ملعقة. وارسمي فوقه أنصاف دوائر من الكريما الكثيفة الطازجة، على مسافات متساوية، بواسطة قمع صغير للتزيين. انطلاقاً من نصف الدائرة الأصغر، استعيني بطرف سكين لجذب مجموعة خطوط نحو الخارج. ويمكن تطبيق هذه الطريقة لتزيين قطع منفردة من التورتات أو من الفطائر المُحلاة.

### بركة الفراولة

استوحي من مخبّلتك شكلاً تزيينياً ترسمينه بمرتي توت العليق الخالي من البزور، في طبق بواسطة قمع صغير للتزيين. ثم استعيني بملعقة واملائي بانتباه داخل الشكل المرسوم بالكريما الكثيفة الطازجة. ويمكن إضافة بعض الثمار وأوراق النعنع. استعملي هذا الشكل التزييني مع سلطة الفاكهة ومع الثمار الطازجة.



# زوكوتو (غاتو فلورنتي بالكريما)

الـصغير). وقد استعملنا هنا سلطانية زجاجية تتوافق مع قالب الزوكوتو الحقيقي، وتعطي الحلوى شكلاً جميلاً كما تبيّنه الصورة.

هذه الحلوى اللذيذة هي في الأصل إيطالية المنشأ. وهي تُحضّر عادة في إيطاليا داخل قالب خاص على شكل اليقطين أو القرع (زوكوتو Zuccotto كلمة إيطالية تعني اليقطين

تبدو هذه الحلوى اللذيذة، بعد إفراغها من القالب مقلوبة، أشبه بثمره اليقطين. من هنا جاء اسمها «زوكوتو» الذي يعني بالإيطالية «اليقطين الصغير».



٤ أضيفي الشوكولاتة الذائبة إلى مزيج السكر والزبدة، وصبي ما تبقى من الشراب، واخففي الكلّ جيّداً، إلى أن يصبح تماسك المزيج الجديد أملس، كثيفاً، وله قوام الكريما.

٥ اخففي ٣٠٠ مل من الكريما الطازجة مع ملعقتين صغيرتين من خلاصة البُنّ، في برنيّة صغيرة، إلى أن تتشكّل قمم صلبة. ثم أضيفي الشوكولاتة المبشورة.

٦ أفرغي مزيج الكريما المخفوقة في البرنيّة لتغطيّة مثلثات غاتو ساقوا.

غُطي مثلثات غاتو ساقوا بمزيج الكريما المخفوقة.

١ غُطي جوانب برنيّة هيلاستيك ضابط. قطعّي غاتو ساقوا إلى حصص بشمك ١,٥ سم، ثم قطعّي الحصص ثانيةً بشكل منحرف لتحصلي على مجموعة مثلثات.

٢ بلّلي مثلثات غاتو ساقوا بثلاث ملاعق كبيرة من شراب اللوز. ثم غُطي جوانب القالب وقعره بهذه المثلثات، واحتفظي جانباً بما تبقى منها.



٣ قطعّي ٩٠ غ من الشوكولاتة وذوّبها في برنيّة في حمام مائي، وابشري الشوكولاتة الباقية قطعاً كبيرة. ثم اخففي السكر الناعم مع الزبدة اللينة في برنيّة، إلى أن يصبح تماسك المزيج كريماً.

٨ إلى ١٠ حصص  
يمكن أن يُحضّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مبرّداً

غاتو ساقوا، بقياس

٢٣ × ١٢,٥ سم تقريباً

٦ ملاعق كبيرة من شراب اللوز

١٣٥ غ من الشوكولاتة السادة

١٢٠ غ من السكر الناعم المنخول

٦٠ غ من الزبدة المليّنة

٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

٤ ملاعق صغيرة من خلاصة البُنّ

ملعقتان كبيرتان من اللوز المشرّح

المفروم

٣٠ غ من السكر المطحون



### تزيين الزوكوتو

يمكن تزيين الزوكوتو بسهولة، باللوز المفروم، كما هو مبين في الصورة الرئيسية من الصفحة ٢٦. كما يمكن رشّ مسحوق الكاكاو أو السكر الناعم فوقه. وهناك طرق أخرى، أكثر تزييناً، تُذكر بطعم اللوز والقهوة في الزوكوتو، منها الزخرفة على شكل زهرة اللؤلؤ التي لا يستغرق صنعها أكثر من دقائق معدودة.

لوز أبيض  
مشرّح

لوز محمّص  
مشرّح



حبّة شوكولاتة  
على شكل  
حبّة البنّ



### زخرفة زهرة اللؤلؤ

إنّ زهرة اللؤلؤ المصنوعة من اللوز المحمّص أو الأبيض ومن حبوب شوكولاتة على شكل حبوب البنّ يمكن أن تُنفذ بسرعة وسهولة: اغرزي بهدوء حبّة الشوكولاتة في الكريما المخفوقة لتكوّن مركز الزهرة، ثمّ ثبتي حولها شرائح اللوز لتكون بمثابة بتلات الزهرة. يمكن تشكيل زهرة كبيرة في الوسط، أو عدّة أزهار صغيرة موزعة على جوانب الحلوى.

### للتقديم

قطّعي الزوكوتو إلى حصص موزعة في صحن خاصة للحلوى، فالتقطيع يُظهر مختلف الطبقات التي تتكوّن منها الحلوى.

٧ بواسطة ملعقة أفرغي الشوكولاتة وشراب اللوز بهدوء في وسط قالب الحلوى، ومألّسي.



٨ غطّي بتأنّ وجه الحلوى بالمثلثات الباقية من غاتو ساقوا.



٩ ضعي البرنيّة مغطاة في الثلاجة مدّة أربع ساعات على أقلّ تعديل.

١٠ في هذا الوقت حرّكي اللوز في قدر صغيرة، فوق نار متوسطة، إلى أن يصبح ذهبي اللون. اتركيه يبرد بعد ذلك، ثمّ افرمي قطعاً كبيرة.

١١ اخفقي الكريما الطازجة المتبقية في برنيّة صغيرة مع السكر المطحون وما تبقى من خلاصة البنّ، إلى أن تتشكّل قمم رخوة.

١٢ اقلي الحلوى بقالها فوق طبق مبرّد، وانزعي القالب والپلاستيك الضابط. غطّي الحلوى بالكريما المخفوقة، ثمّ انثري فوقها اللوز المفروم المحمّص.



# شارلوت بالفراولة وعصير البرتقال

٩ أفرغي بواسطة ملعقة نصف مزيج الكسترد فوق البسكويت في قعر القالب، ثم ضعي ١٥٠ مل من مزيج الفراولة فوق طبقة الكسترد (انظري أدناه). بعد ذلك وزّعي ما تبقى من مزيج الفراولة على الكسترد، لتشكيل زخرفة معرّقة (انظري أدناه). ضعي القالب وما فيه في الثلاجة مدة أربع ساعات على الأقل، أو ليلة كاملة، إلى أن يصبح المزيج متماسكاً كلياً.



٧ باستطاعتك ترتيب إصبعيات البسكويت في القعر وجعلها متساوية على الجوانب، من أجل أن تأخذ شكل القالب، إذا رأيت ذلك ضرورياً. استعيني بفرشاة لدهن قطع البسكويت في قعر القالب بأربع ملاعق كبيرة من مزيج الفراولة، وضعي القالب جانباً بعد تغطيته بإحكام. أفرغي ما تبقى من مزيج الفراولة في برنية ودعيه يبرد، مع تحريكه من وقت إلى آخر.

٨ اخفقي ٣٥٠ مل من الكريما الطازجة في برنية صغيرة، إلى أن تتشكل قمم صلبة. ثم امزجي الكريما المخفوقة بمزيج الكسترد، بعد إخراجها من الثلاجة، وذلك بواسطة كفيّة مطاطية أو مخفقة معدنية.

١٠ عندما تصبح الحلوى جاهزة للتقديم، انزعي بهدوء الجوانب المنفصلة للقالب، وضعي الحلوى على طبق للغاتو. ثم اخفقي الكريما الطازجة المتبقية مع السكر، في برنية صغيرة، إلى أن تتشكل قمم صلبة. وزّعي هذا المزيج على محيط القالب لتزيينه، بواسطة قمع للتزيين مضلع الفتحة. ثم أضفي أنصاف حبّات الفراولة.

٦ جهّزي قالباً بجوانب قابلة للانفصال، قطره ٢٣ سم، وغطّي القعر والجوانب بالبسكويت. اخفقي الحليب، والحليب المرکز المحلّى وصفار البيض، في برنية متوسطة الحجم، بواسطة مخفقة معدنية، إلى أن يصبح المزيج متماسكاً. أضفي شيئاً فشيئاً مزيج الجيلاتين إلى مزيج البيض مع الخفق. ثم ضعي الكلّ على نار خفيفة وحرّكي المزيج الجديد باستمرار، إلى أن يصبح مكثفًا ويغمر الملعقة، أي حوالي ١٥ دقيقة (لا تدعي المزيج يصل إلى درجة الغليان).

٣ أفرغي مزيج الكسترد في برنية كبيرة وضعها مغطاة في الثلاجة حوالي ساعة ونصف، إلى أن يصبح الكسترد متماسكاً، مع تحريكه من وقت إلى آخر.

٤ خلال ذلك رُشي السكر فوق الفراولة المجمّدة، واطريها ليذول تجمدها. ثم امزجي الفراولة وعصيرها مع المرّبي في معالج الطعام، إلى أن يصبح المزيج أملس.

٥ أفرغي المزيج في قدر متوسطة، وأضفي إليه شراب البرتقال والطحين و٤ ملاعق كبيرة من الماء. ضعي الكلّ على نار متوسطة، وحرّكي باستمرار، إلى أن يبدأ المزيج بالغليان ويتكثّف. وليستمرّ هذا الغليان مدة دقيقة، تُرفع بعدها القدر عن النار.

٨ حصص  
يمكن أن تُحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

١٧٥ مل من عصير البرتقال  
ملعقتان كبيرتان من مسحوق الجيلاتين  
٤ من صفار البيض  
٣٥٠ مل من الحليب (اللبن)  
علبة من الحليب المرکز المحلّى بزنة ٤٠٠ غ

٢٦٥ غ من الفراولة (الفريز) المجمّدة  
٦٠ غ من السكر المطحون  
٤ ملاعق كبيرة من مرّبي الفراولة  
٤ ملاعق كبيرة من شراب البرتقال  
٢٥ غ من طحين الذرة  
علبتان من إصبعيات البسكويت، بزنة ١٠٠ غ للعلبة  
٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة  
ملعقة كبيرة من السكر الناعم المنخول

بضع حبّات من الفراولة للتزيين  
١ صبيّ عصير البرتقال في قدر غير لاصقة، رُشي فوقه مسحوق الجيلاتين، واطري المزيج يرتاح ٥ دقائق. ضعي القدر على نار متوسطة وحرّكي المزيج إلى أن يذوب الجيلاتين كلياً.

## تنفيذ الزخرفة المعرّقة

تنفيذ الزخارف: ارسمي زخارف لولبية الشكل، بواسطة سكين، بمزج الكسترد وما تبقى من مزيج الفراولة.

تكوّن الحركات اللولبية زخرفة معرّقة جميلة.



إضافة الكسترد: أفرغي ما تبقى من الكسترد فوق الطبقة الثانية من مزيج الفراولة، بواسطة ملعقة.



دهن البسكويت: غطّي البسكويت في قعر القالب بأربع ملاعق كبيرة من مزيج الفراولة، بواسطة فرشاة دهن.

تبدو الشارلوت بالفراولة  
والبرتقال أكثر أناقة  
مع شريط الساتان  
الذي يحيطها.



## تيراميسو



٢ اخفقي ٣٠٠ مل من الكريما الطازجة في برنية صغيرة، إلى أن تتشكل قمع صلبة. ثم أضيفي الكريما المخفوقة إلى مزيج الجبنة، وامزجي الكلّ بواسطة كفيّة مطاطيّة أو مخفّقة معدنيّة.

٣ صبّي ملعقتي البُن، وما تبقى من شراب القهوة، مع ملعقتين كبيرتين من الماء، في سلطانية.

٤ ضعي أربع قطع بسكويت في قعر سلطانيّة زجاجيّة كبيرة، واطلي القطع بملعقتين كبيرتين من مزيج القهوة بواسطة فرشاة دهن. وأفرغي ثلث مزيج الجبن فوق البسكويت بواسطة ملعقة. ثم كرّري عمليّة وضع قطع البسكويت ومزيج القهوة ثم مزيج الجبن، لتشكيل طبقتين جديدتين. رتّبي ما تبقى من قطع البسكويت فوق طبقة مزيج الجبن، واضغطي لإدخالها قليلاً في المزيج، ثم اطلي البسكويت، بواسطة فرشاة الدّهن، بطبقة من مزيج القهوة المتبقي. رشي ما تبقى من الشوكولاتة المبشورة فوق الحلوى، بعد أن تحتفظي منها بمقدار ملعقة كبيرة من أجل التزيين.

٥ اخفقي ما تبقى من الكريما مع ما تبقى من السكر، في برنية صغيرة، إلى أن تتشكل قمع صلبة.

١٠ حصص

يمكن أن يُحضّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مبرّداً

٤٥٠ غ من جبنة مَسْكَرُيون (انظري الإطار في الأسفل)

٧٥ غ من السكر الناعم المنخول

١٢٥ مل من شراب القهوة

٩٠ غ من الشوكولاتة السادة المبشورة

٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

ملعقتان صغيرتان من خلاصة البُن

١٨ قطعة بسكويت على شكل ملعقة

١ اخفقي جبن مَسْكَرُيون مع ٦٠ غ من السكر وثلاث ملاعق صغيرة من شراب القهوة ٦٠ غ من الشوكولاتة المبشورة، بواسطة مخفّقة معدنيّة أو شوكة أكل، داخل برنية كبيرة (احتفظي بما تبقى من الشوكولاتة لتزيين وجه الحلوى).

تُزيّن هذه الحلوى ازهاراً كبيرة من الكريما المخفوقة رُشّت فوقها الشوكولاتة المبشورة، ممّا يعطيها منظراً مبهجاً.

**للتقديم**  
قدّمي التيراميسو مجمّداً في سلطانيّة زجاجيّة تسمح برؤية طبقاته المختلفة.

٧ رُشي ما تبقى من الشوكولاتة المبشورة فوق ازهار الكريما. ضعي الحلوى في الثلاجة (مدّة ٤ ساعات على الأقلّ) إلى أن تتجمّد وتمتزج فيها المذاقات.

داخل هذه الحلوى الإيطاليّة اللذيذة، تتعاقب طبقات البسكويت المشربة بالقهوة مع الكريما بجبنة مسكربون وشراب القهوة.

٦ أفرغي الكريما المخفوقة داخل قمع للتزيين بفتحة كبيرة مضلّعة. ثم ارسمي بواسطته ازهاراً كبيرة مورّعة على محيط وجه الحلوى.



### مَسْكَرُيون

مسكربون جبنة إيطاليّة معروفة، طازجة وخالية من القشدة، تتوفّر في محلات الألبان وعدد من المتاجر الكبيرة. وهي تمتاز بالتماسك واللينة، ويقليل من طعم البندق البارز بعض الشيء. يمكن استعمالها في تحضير هذه الحلوى، كما ترافق بنجاح الثمار الموسميّة والفاكهة المطبوخة بالسكر.

### ما يحلّ مكان جبنة مَسْكَرُيون

إذا كنتِ تجدين صعوبة في العثور على جبنة مسكربون، يمكنك الاستعاضة عنها بـ ٤٥٠ غ من الجبنة البيضاء. وفي المرحلة رقم «١» تخفّقين الجبنة مع ثلاث ملاعق كبيرة من الحليب (اللبن)، في برنية كبيرة، بواسطة مخفّقة

كهربائيّة أو يدويّة، إلى أن يصبح المزيج أملس خفيفاً. أمّا السكر الناعم فينبغي أن تصبح كمّيّته ٨٠ غ، ويُمزج مع شراب القهوة، ثم تضاف الشوكولاتة المبشورة، ويُخفّق الكلّ إلى أن يصبح تماسك المزيج متجانساً.



## محليّات بتوت العليّق وعصير البرتقال

٨ إلى ١٠ حصص  
يمكن أن تحضّر قبل يوم  
من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

غاتو سافوا بزنة ٣٠٠ غ

٤ ملاعق كبيرة من عصير البرتقال  
٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة  
الطازجة

٢٢٥ غ من توت العليّق الطازج،  
أو المجفّد (يُزال تجميده  
ويصفى)

٣٥٠ غ من مربّى توت العليّق  
الخالي من البزور

٨٠٠ مل من الكسترد  
ملعقتان صغيرتان من ماء زهر  
البرتقال

برتقالة كبيرة

ملعقة كبيرة من مسحوق الجيلاتين  
٦٠ غ من قطع الشوكولاتة  
توت عليّق وأوراق ليمون للتزيين

١ اقطعي غاتو سافوا أفقيًا إلى  
٣ أقسام أو رقائق، واطلي  
وجه كل رقيقة بعصير البرتقال،  
بواسطة فرشاة دهن.

٢ اخفقي ثلثي كميّة الكريما  
(احفظي الباقي في الثلاجة)  
وامزجها بتأّ مع توت العليّق.



٣ غطيّ الرقيقة السفليّة بملعقة  
أو ملعقتين كبيرتين من مربّى  
توت العليّق، وضعي فوقها الرقيقة  
الوسطى ومدّدي عليها ثلاث ملاعق  
كبيرة من مربّى توت العليّق.

٤ ضعي الرقيقة العليا في  
مكانها، فوق الرقيقة  
الوسطى، ثمّ قطعّي الغاتو  
عموديًا إلى ١٢ قطعة.

٥ اخفقي الكسترد مع ماء زهر  
البرتقال في برنيّة كبيرة. ابشري  
قشرة البرتقالة لإضافتها إلى المزيج،  
واحفظي بالبرتقالة للتزيين.

٦ امزجي الجيلاتين مع ٥ ملاعق  
كبيرة من الماء، في برنيّة  
صغيرة، واتركي المزيج يرتاح ٥  
دقائق كي يرتخي الجيلاتين. ثمّ  
ضعي البرنيّة في قدر تحوي ماء في  
حالة الغليان، وذوّبي الجيلاتين.  
وبعد أن تتركه يبرد قليلًا، أضيفي  
إليه مزيج الكسترد.

٧ ذوّبي الشوكولاتة في برنيّة  
صغيرة، في حمام مائيّ ماؤه  
يغلي، وحرّكي باستمرار إلى أن  
يصبح تماسك الشوكولاتة أملس،  
ثم ارفعيها عن النار.



١٠ قطعّي ما تبقى من الشرائح  
ووزّعها لتشكّل طبقة في  
السلطانيّة. ثمّ اسقِها بما تبقى من  
الشوكولاتة المدوّبة، ومدّدي على  
الشوكولاتة الكريما بتوت العليّق.

١١ غطيّ الحلوى بالثلث الأخير  
من مزيج الكسترد، وأفرغي  
ما تبقى من مربّى توت العليّق لتغطية  
الكسترد.

١٢ ضعي السلطانيّة الزجاجيّة في  
الثلاجة، بعد تغطيتها، حوالي  
٤ ساعات، إلى أن تصبح الحلوى  
باردة بما فيه الكفاية.

١٣ اخفقي الكريما الطازجة  
المتبقّيّة إلى أن تتشكّل قمم  
صلبة، وزينيّ بها الحلوى بواسطة  
قيع للتزيين. استعملي حصص  
البرتقالة وتوت العليّق وأوراق  
الليمون للتزيين أيضًا.





# محلّيات بالكرز الأسود والشوكولاتة البيضاء

تصبح أكثر جاذبيّة ولذّة عندما تحضّر مسبقًا وتُحفظ في الثلاجة. إنّها حلوى مثاليّة، وهي أنيقة وفي الوقت نفسه سهلة التحضير.

اجعلي مائدتك تبدو في مظهر عيد، عن طريق تقديم محلّيات مدهشة. فمن يستطيع مقاومة طبقات الفاكهة والكسترد والكريما والبسكويت الشهية؟ خاصّةً وأنّها

٧ سخّني مربّى توت العليق في قدر، إلى أن يبدأ بالذوبان. ثم ضعيه في قمع صغير للتزيين بقطر ٣ ملم، وزيّني به وجه الحلوى (انظري أدناه).

٨ بواسطة ملعقة، أفرغي ما تبقى من الكريما المخفوقة في قمع للتزيين بفتحة كبيرة مضلّعة، وزيّني أطراف الحلوى. يمكنك إنهاء عملية التزيين مع الفستق المفروم.

٥ غطّي مزيج الكرز بنصف كمّيّة الكسترد بالشوكولاتة البيضاء. ثم ضعي طبقة جديدة من البسكويت وصبيّ فوقها مزيج الكرز وغطّيه بالكسترد. بعد ذلك ضعي السلطانية مغطّاة في الثلاجة مدّة لا تقلّ عن ٤ ساعات.

٦ اخفقي الكريما الطازجة مع السكر الناعم، في برنيّة صغيرة، إلى أن تتشكّل قمع صلبة. ضعي جانبًا ثلث كمّيّة الكريما المخفوقة، تقريبًا، ومدّدي الباقي فوق الحلوى.

١ حضّري الكسترد بالشوكولاتة البيضاء، وضعيه في الثلاجة مدّة ساعة تقريبًا.

٢ قطّعي البسكويت قطعًا بقياس ٢ سم للوحدة. وفي برنيّة صغيرة، امزجي جيّدًا مربّى جيليه الكرز الأسود وشراب الكرز.

٣ رتّبي نصف كمّيّة البسكويت المقطّع داخل سلطانية زجاجيّة كبيرة خاصّة للتقديم.

٤ صبيّ نصف كمّيّة مزيج الكرز فوق قطع البسكويت بواسطة ملعقة.

٨ حصص  
يمكن أن تحضّر مسبقًا وتُحفظ مبرّدة

كسترد بالشوكولاتة البيضاء (انظري الإطار ص ٣٣)

٣٥٠ غ من البسكويت، على شكل ملعقة

علبة بزنة ٤٠٠ غ من مربّى جيليه الكرز الأسود المسخّن

٥ ملاعق كبيرة من شراب الكرز ٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

٣٠ غ من السكر الناعم المنخول

ملعقتان كبيرتان من مربّى توت العليق الخالي من البزور

فستق مفروم للتزيين

## تزيين الحلوى

رسم زخارف على شكل ريش: مرّري رأس سكين على الحلوى، وارسمي خطوطًا متعامدة مع الخطوط المرسومة. اجعلي المسافة ١ سم بين الخطّ والآخر، مع تغيير الاتجاه في كلّ مرّة.



التزيين بالكريما: زيّني محيط الحلوى بما تبقى من الكريما المخفوقة، بواسطة قمع للتزيين بفتحة مضلّعة كبيرة.



تعبئة القمع: أفرغي مربّى توت العليق في قمع للتزيين بفتحة صغيرة.



رسم خطوط متوازية: ارسمي خطوطًا متوازية فوق الكريما المخفوقة، بواسطة قمع للتزيين، واجعلي المسافة بين خطّ وآخر نحو ١ سم.

### الكسترد بالشوكولاتة البيضاء

من مزيج الحليب، مع تحريك سريع تحاشيًا لتكوّن الحبيبات. ضعي القدر مجددًا على نار خفيفة وحرّكي باستمرار، إلى أن يتكثف المزيج ويغطي الملعقة. ارفعي القدر عند ذاك عن النار، وأضيفي ١٧٥ غ من قطع الشوكولاتة البيضاء، مع التحريك، إلى أن تذوب الشوكولاتة ويصبح المزيج أملس. ثم ضعي ورقة مشمّعة مرطّبة فوق الكسترد الساخن، لتحاشي تكوّن قشرة على وجهه عندما يبرد.

امزجي ١٠٠ غ من السكر المطحون مع ٣٠ غ من الطحين في قدر كبيرة غير لاصقة، وذوّبهما مع لتر واحد من الحليب (اللبن)، إلى أن يصبح تماسك المزيج أملس. ضعي القدر على نار متوسطة وحرّكي باستمرار إلى أن يتكثف المزيج. دعيه يغلي لمدة دقيقة ثم ارفعي القدر عن النار. اخفقي صفار ٤ بيضات بواسطة شوكة الأكل في طاس، وذوّبيه مع ١٥٠ مل من مزيج الحليب الساخن. صبّي على مهل مزيج البيض هذا فوق ما تبقى

إنّ «ريش» مربّى توت العليق الذي يمتدّ على البياض الثلجي للكريما المخفوقة يعطي الحلوى منظرًا جميلًا.

هذه الحلوى المزخرفة والمزيّنة بالوان زاهية يمكن أن تتوّج مادبة في مناسبة كبيرة.



# بافاريّة بمخيض اللبن وصلصة الدراقن

٦ أضيفي إلى هذا المزيج الكريمة المخفوقة، واخفقي الكلّ حوالي نصف دقيقة، إلى أن يصبح أملس وله قوام الكريما.

٧ أفرغي المزيج الجديد في قالب بسعة ١,٥ ل، وضعيه مغطّى في الثلاجة نحو ساعتين، إلى أن تصبح الحلوى متماسكة.

٨ خلال هذا الوقت، يمكنك تحضير الصلصة: صَفّي عصير الدراقن في قدر صغيرة، واحتفظي بالحصص جانبًا. أضيفي الطحين وضعي القدر على نار متوسطة، وحركي باستمرار، إلى أن يتكثف المزيج، وتركه يغلي مدة دقيقة. ارفعي القدر عن النار، وأضيفي حصص الدراقن مع التحريك بتأنّ، ثم ضعي الصلصة مغطّاة في الثلاجة.

٤ اخفقي الكريما الطازجة في برنيّة صغيرة إلى أن تتشكّل قسّم صلبة.

٥ أفرغي مزيج مخيض اللبن والليمون المبرّد في برنيّة كبيرة واخفقيه بخلاطة كهربائية، على سرعة متوسطة، إلى أن يصبح تماسكه مزيدًا.



٢ ضعي القدر على نار متوسطة، مع تحريك المزيج، إلى أن يذوب الجيلاتين كليًا. ارفعي القدر عن النار وأضيفي إليها عصير الليمون وقشره المبشور وما تبقى من مخيض اللبن.

٣ ضعي المزيج مغطّى في الثلاجة مدة ٤٥ دقيقة تقريبًا، إلى أن يصبح متماسكًا، مع تحريكه من وقت إلى آخر.



تعطي شرائط قشر الليمون رائحة زكيّة للباقاريّة.

٦ حصص  
مدة التحضير والتبريد:  
٣ ساعات و ٣٠ دقيقة

٧٥٠ مل من مخيض اللبن

٧٥ غ من السكر المطحون

ملعقتان كبيرتان من مسحوق

الجيلاتين

٣ ملاعق كبيرة من عصير الليمون

ملعقة صغيرة من قشر الليمون

المبشور

١٥٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

علبة من حصص الدراقن (الخوخ)

بالعصير، بزنة ١ كغ

ملعقتان صغيرتان من طحين الذرة

شرائط من قشر الليمون للتزيين

١ امزجي جيّدًا ٣٥٠ مل من

مخيض اللبن مع السكر في

قدر غير لاصقة. ورشي

الجيلاتين فوق المزيج، ثم

اتركه يرتاح مدة ٥ دقائق

كي يرتخي قليلًا.

إنّ الاستعانة بقالب عميق ومضلع

لتحضير الباقاريّة، تساعد على

إعطاء الحلوى منظرًا جميلًا

عند إفراغها.

## للتقديم

أفرغي الباقاريّة مقلوبة فوق طبق تقديم مبرّد. وزّعي حصص الدراقن على الوجه وعلى المحيط، وأفرغي الصلصة فوق الحلوى بواسطة ملعقة. ثم زيني بشرائط قشر الليمون.



# كريما بالفاكهة

٤ حصص  
مدة التحضير لكل نكهة: ٢٠ دقيقة

## دراقن

٣ ثمار ناضجة متوسطة الحجم من الدراقن (الخوخ)

٣٠ غ من السكر المطحون

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

نقطتان من خلاصة اللوز

أوراق نعنع للتزيين

١ قشري الدراقن واقطعي كل ثمرة إلى نصفين، وارمي

التوت. احتفظي بنصف ثمرة للتزين، وارمي الباقي إلى قطع.

٢ ضعي قطع الدراقن مع السكر المطحون في معالج الطعام، وارمجي على سرعة متوسطة، لتحصلي على هريسة ملساء.

٣ اخفقي الكريما الطازجة مع خلاصة اللوز في برنية صغيرة، إلى أن تتشكل قمم صلبة.

٤ أضيفي الكريما المخفوقة المعطرة إلى هريسة الدراقن، وارمجي الكل جيّدًا بواسطة كفيّة مطاطية أو مخفقة معدنية.

### للتقديم

ورمجي مزيج الكريما بواسطة ملعقة في أقداح أو صحون خاصة بالحلوى، وزيني بحصص الثمار الموضوعة جانبًا وبأوراق النعنع.

## توت عليق

٢٢٥ غ من توت العليق المجمّد

٦٠ غ من السكر المطحون

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

نقطتان من خلاصة اللوز

توت عليق وأوراق نعنع للتزيين

١ رشّي السكر المطحون فوق توت العليق المجمّد، ودعيه جانبًا ليزول تجمّده. ثم

ضعي منخلًا فوق برنية كبيرة، وأفرغي توت العليق الذي زال تجمّده مع عصيره في الوعاء عبر المنخل، وارمي البزور.

### الكريما بالدراقن

## كيوي

٣ ثمار كيوي كبيرة

٣٠ غ من السكر المطحون

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

نقطتان من خلاصة الفانيليا

أوراق نعنع للتزيين

١ قشري ثمار الكيوي، واقطعي كل ثمرة إلى نصفين متساويين. احتفظي بنصف ثمرة للتزيين وارمي الباقي إلى قطع.

٢ ضعي قطع الكيوي مع السكر المطحون في معالج الطعام، وارمجي على سرعة متوسطة، لتحصلي على هريسة ملساء.

٣ اخفقي الكريما الطازجة مع خلاصة الفانيليا في برنية صغيرة، إلى أن تتشكل قمم صلبة.

٤ أضيفي الكريما المخفوقة المعطرة إلى هريسة الكيوي، وارمجي الكل جيّدًا بواسطة كفيّة مطاطية أو مخفقة معدنية.

### الكريما بالكيوي



# الفراولة مع الكريما في علبة الشوكولاتة

الطبخ. والواقع أنّ التنسيق بين الشوكولاتة السوداء والفراولة الطازجة مع الكريما يخلق تركيبة زخرفيّة مثالا لمادبة خاصّة بالأعياد.

هذه الحلوى المذهلة والشهيّة ليست صعبة التحضير، شرط أن تتبعي جيّدًا الشروحات المتتابعة. ولن يقدر ضيوفك، بعد ذلك، إلا أن يُظهروا دهشتهم وتأثرهم بمواهبك في فن

٧ اسطي الحشوة بالجبن في الشوكولاتة بتجانس. ثم ض الكّل في الثلاجة حوالي ساعتين، أن يصبح متماسكًا كليًا.

٨ اخفقي ما تبقى من الكريما الطازجة في برنيّة صغيرة، إلى أن تتشكّل قمع صلبة، وأفرغيها في قمع مضلع للتزيين، بواسطة ملعقة.

٩ زيّني أطراف الحشوة داخل علبة الشوكولاتة، بإطار عرضه ٢,٥ سم من الكريما المخفوقة. ثم قطعّي ثمار الفراولة الكبيرة إلى نصفين، وربّتي الأنصاف فوق الحشوة بالجبن الأبيض حتى تغطيها كليًا. وزيّني طبقة الفراولة بأوراق النعنع. يمكن، في الوقت نفسه، تقديم ما تبقى من ثمار الفراولة.

٤ باشري تحضير الحشوة خلال هذا الوقت. ذوّبي الكاكاو المطحون بملعقتين أو ثلاث ملاعق كبيرة من الماء الغالي. واخفقي الجبن الأبيض مع الزبدة في برنيّة كبيرة، بواسطة خلّاطة كهربائيّة، إلى أن يصبح المزيج أملس (لا تستعملي المرغرين لنلّا ترتخي الحشوة). ثم أضيفي السكر والكاكاو والحليب إلى المزيج، واخفقي الكّل إلى أن يصبح متماسكًا خفيفًا ومزبدًا.

٥ اخفقي ٣٥٠ مل من الكريما الطازجة، في برنيّة صغيرة، إلى أن تتشكّل قمع صلبة. امزجي الكريما المخفوقة مع مزيج الجبن، بواسطة كفيّة مطاطيّة أو مخفقة معدنيّة.

٦ اسحبي من القالب ورقة الألومنيوم التي تحوي الشوكولاته (انظري أدناه). ثم افضلي الورقة عن الشوكولاتة بهدوء وتأنّ، بدءًا بالجوانب وانتقالًا إلى القعر.

١ جهّزي قالبًا مربع الشكل، بقياس ٢٣ سم للجهة الواحدة. اسطي عليه ورقة الألومنيوم لتتخذ شكله، وبسطي الورقة جيّدًا لإزالة الطيّات فتصبح ملساء كليًا.

٢ سخّني كمّيّة الشوكولاتة في برنيّة صغيرة، في حمام مائي، ماؤه يغلي، وحركي باستمرار إلى أن تذوب الشوكولاتة وتصبح ملساء.

٣ أفرغي الشوكولاتة الذائبة في القالب المبطن بالألومنيوم، وغطّي بها القعر والجوانب بإتقان وتجانس (انظري أدناه). دعها تبرد في الثلاجة مدّة دقيقة، ثم غطّي الجوانب مرّة ثانية بالشوكولاتة بغية تقويتها. ضعي القالب في الثلاجة حوالي نصف ساعة، لتجمد الشوكولاتة.

٦ حصص  
يمكن أن تُحضّر قبل يوم من تقديمها (حتى نهاية المرحلة ٦) وتُحفظ مبرّدة

١٧٥ غ من قطع الشوكولاتة السوداء  
٣٠ غ من الكاكاو المطحون  
١٧٥ غ من الجبن الأبيض المليّن  
٦٠ غ من الزبدة المليّنة  
١٧٥ غ من السكر الناعم المنخول  
ملعقتان كبيرتان من الحليب (اللبن)

٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

٧٠٠ غ من الفراولة (الفريز)  
أوراق نعنع للتزيين

## كيفية تحضير علبة الشوكولاتة



إخراج العلبة: ارفعي ورقة الألومنيوم بتأنّ وهدوء، لإخراج علبة الشوكولاتة من القالب.



إفراغ الشوكولاتة: اسكبي الشوكولاتة الذائبة، بهدوء، على ورقة الألومنيوم التي تغطي القالب.

انتشار الشوكولاتة: رجّحي القالب من جهة إلى أخرى، فتغطي الشوكولاتة القعر والجهات.

إنَّ حَسَنَ التَّنْسيقِ بَيْنَ ثَمَارِ  
الْقَرَاوِلَةِ وَأَوْرَاقِ النِّعْنَاعِ  
الطَّازِجَةِ يَعْطِي هَذِهِ الحَلْوَى  
لِسَةً مَبْتَكِرَةً وَيَضْفِي  
عَلَيْهَا سِحْرًا خَاصًّا.



# الميرانغ

تمتاز عجينة الميرانغ بأنها خفيفة قضيمة، شهية حلوة المذاق. وهي تدخل في أساس الحلويات الكلاسيكية الكبيرة، كحلى بافلوفا، وترتب طبقات في تحضير الداكواز. كما قد تتحول إلى ما يشبه الأصداف الصغيرة لتُحشى بالكريما أو بالفاكهة أو بخلائط مثلاًجة. ويمكن أن

## پافلوقا

٨ حصص

يمكن أن تُحضّر قبل يوم من تقديمها (حتى نهاية المرحلة ٤) وتُحفظ مبرّدة

٣ من بياض البيض

١٧٥ غ من السكر المطحون

ملعقة صغيرة من الخل

ملعقة صغيرة من الطحين

٥ ثمار من فاكهة الكيوي

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

١ ابسطي ورقة مشمّعة فوق

صينية خبز وارسمي عليها

دائرة بقطر ٢٠ سم، بواسطة

صحن أو قالب.

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته

١٥٠ درجة مئوية. وفي برنية كبيرة

اخفقي بياض البيض بواسطة خلاطة

كهربائية على سرعة عالية، إلى أن تتشكّل

قمم رخوة. أضيفي كمية السكر شيئاً

فشيئاً، بواسطة ملعقة كبيرة، واخفقي بعد

كل ملعقة. اخلطي الخل مع الطحين

جيداً وأضيفيه إلى مزيج البيض مع ملعقة

السكر الأخيرة وامزجي.

٣ ابسطي العجينة فوق الورقة

المشمّعة، بعد رفع أطرافها،

ومدّديها حتى تملأ الدائرة. ضعي

العجينة في الفرن على ارتفاع متوسّط،

وخفضي الحرارة إلى ١٤٠ درجة مئوية.

دعي العجينة في الفرن مدة ساعة، إلى

أن يصبح لونها أبيض مُسمّراً.

شرائح كيوي

رقيقة

## ترويسات أخرى بالفاكهة

تشكّل فاكهة الكيوي الترويسة التقليدية للپافلوقا، لكن أنواعاً أخرى من الفاكهة تصلح أيضاً لهذه الترويسة. يمكن استعمال عدّة أنواع من الفاكهة مع الكيوي للترويسة أو الاكتفاء بنوع واحد يُستعمل وحده.

- فراولة (فريز) مقطّعة إلى أنصاف.
- دراقن (خوخ) مقشّرة ومقطّعة إلى شرائح.
- پّايا مقشّرة ومقطّعة إلى مكعبات.
- شرائح من الأناناس.

٥ قشّري ثمار الكيوي بسكين مشحودة جيّداً، وقطّعيها إلى شرائح رقيقة.

٦ اخفقي الكريما الطازجة في طاس، إلى أن تتشكّل قمم صلبة.

٤ أطفئي الفرن ودعي الپافلوقا داخله حتى تبرد كلياً. ثم ارفعيها بهدوء وتأن عن صينية الخبز، وضعيها على طبق التقديم.

كريما مخفوقة  
رخوة

ميرانغ طرية  
وشهية



## للتقديم

أفرغي ثلثي الكريما فوق الميرانغ. احتفظي ببضع شرائح من الكيوي ووزعي بقية الشرائح فوق الكريما. ثم زيني بما تبقى من الكريما وشرائح الكيوي.



# داكواز بالتمر والجوز

٨ حصص

يمكن أن تحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

١٢٠ غ من قلوب الجوز

١٥٠ غ من التمر المنزوع النوى

٥ من بياض البيض

٢٢٥ غ من السكر المطحون

٢٥ غ من الكاكاو المطحون

كريمة زبدية بين موكا (انظري الإطار في أعلى الصفحة)

سكر ناعم للتزيين

١ احتفظي بكميّة قليلة من قلوب الجوز وبيض حبات تمر للتزيين. ثم افرمي كميّة الجوز الباقية قطعًا كبيرة، وقطعي التمر قطعًا بقياس ١ سم للقطعة تقريبًا.

٢ حصّصي الجوز المفروم على نار متوسطة، في مقلاة كبيرة، مع تحريكه بين الحين والآخر إلى أن يصبح لونه بنيًا مذهبًا، ثم ارفعي المقلاة عن النار.

٣ اسطي ورقًا مشمّمًا أو ورق ألومنيوم في طبقتين مقاومتين للحرارة. واستعيني بصحن مستدير أو قالب حلوى لرسم دائرة على كل ورقة.

٤ اخففي بياض البيض داخل برنيّة كبيرة، بخلاطة كهربائية على سرعة عالية، إلى أن تتشكّل قمع رخوة. ثم أضيفي كميّة السكر شيئًا فشيئًا، بواسطة ملعقة كبيرة، واخفقي جيّدًا بعد كل ملعقة، إلى أن يقوب السكر كليًا، ويصبح المزيج برّاقًا مع تشكّل قمع صلبة.

تأتي طبقتا الميرانغ غنّيتان بالجوز والتمر والكاكاو، وتجمع بينهما الكريما بالزبدة، المعطّرة بين موكا.

٥ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية.

ثم امزجي قطع التمر مع أربع ملاعق كبيرة من مزيج بياض البيض، في برنيّة صغيرة، وابعدي ما بين قطع التمر. وبواسطة كفيّة مطاطيّة امزجي بتأنّ مع مزيج البيض المتبقّي، الكاكاو ومزيج التمر والجوز المفروم المحمّص.

٦ أفرغي نصف عجينة الميرانغ هذه فوق إحدى دائرتيّ

الورق، والنصف الثاني فوق الدائرة الأخرى. اسطي كلّ نصف بواسطة كفيّة لتغطية الدائرة كليًا وبشكل متجانس. ضعي كلّ طبق فوق رفّ سلكتي، وأدخليهما إلى الفرن الساخن مدّة ١٥ دقيقة. ثم بدّلي الطبقتين من رفّ إلى آخر ليكتسبا لونًا ذهبيًا متجانسًا، وأعيديهما إلى الفرن مدّة ١٥ دقيقة أخرى، إلى أن تصبح الميرانغ قضيمة من الخارج وتبقى ليّنة من الداخل.

الكريما الزبدية بين موكا

امزجي، بواسطة خلاطة كهربائية، ٤٥٠ غ من السكر الناعم المنخول مع ٩٠ غ من الزبدة المليّنة ٤٥ غ من الكاكاو المطحون، و٥ ملاعق كبيرة من القهوة السوداء الساخنة، داخل برنيّة كبيرة، إلى أن يصبح تماسك المزيج متجانسًا. اخفقي الكريما بالزبدة إلى أن يصبح مدّها سهلًا، مع إضافة القليل من القهوة عند الضرورة.

٧ دعي كعكتيّ الميرانغ تبردان في طبقيهما فوق الرفّ السلكتي مدّة ١٠ دقائق. ثم افصليهما عن الورق بتأنّ، بواسطة كفيّة، وضعي كلًّا منهما على رفّ سلكتي لتبردا كليًا. (إذا كنت لا تريدين تجميع الحلوى مباشرة، يمكن حفظ الميرانغ مغطّاة لمدّة يوم).

٨ عندما تصبح الميرانغ باردة، يمكنك تحضير الكريما الزبدية بين موكا (انظري الإطار في أعلى الصفحة).

إنّ طعم الجوز والتمر لا يعطي إلّا فكرة بسيطة عما في داخل هذه الحلوى من مذاق لذيذ.

٩ ضعي طبقة ميرانغ على طبق للتقديم، واجعلي صفحتها المسطّحة إلى أعلى. مدّدي عليها بتجانس الكريما الزبدية بين موكا، على بُعد ١ سم من الطرف. ثم ضعي فوقها الطبقة الثانية، واجعلي صفحتها المسطّحة إلى أسفل، واضغطي قليلًا. ضعي الطبق مغطّي في الثلاجة إلى أن تشتدّ الحشوة.

للتقديم

اتخلي سكرًا ناعمًا فوق الداكواز، وزيني بقطع التمر والجوز التي حُفظت جانبًا. وعندما تصبح الحلوى متماسكة يمكنك تقطيعها إلى حصص على شكل مثلثات تترك مدّة ٥ دقائق لتلين.





# داكواز بالتمر والجوز

٨ حصص

يمكن أن تحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

١٢٠ غ من قلوب الجوز

١٥٠ غ من التمر المنزوع النوى

٥ من بياض البيض

٢٢٥ غ من السكر المطحون

٢٥ غ من الكاكاو المطحون

كريمة زبدية بين موكا (انظري

الإطار في أعلى الصفحة)

سكر ناعم للترزين

١ احتفظي بكميّة قليلة من قلوب الجوز وبضع حبّات تمر

للتريزين. ثم افرمي كمّيّة الجوز الباقية قطعًا كبيرة، وقطّعي التمر قطعًا بقياس ١ سم للقطعة تقريبًا.

٢ حمّصي الجوز المفروم على نار متوسطة، في مقلاة كبيرة، مع تحريكه بين الحين والآخر إلى أن يصبح لونه بنيًا مذهبًا، ثم ارفعي المقلاة عن النار.

٣ ابسطي ورقًا مشمّعًا أو ورق ألومنيوم في طبقتين مقاومتين للحرارة. واستعيني بصحن مستدير أو قالب حلوى لرسم دائرة على كل ورقة.

٤ اخفقي بياض البيض داخل برنيّة كبيرة، بخلاطة كهربائية على سرعة عالية، إلى أن تتشكّل قمع رخوة. ثم أضيفي كمّيّة السكر شيئًا فشيئًا، بواسطة ملعقة كبيرة، واخفقي جيّدًا بعد كل ملعقة، إلى أن يذوب السكر كليًا، ويصبح المزيج يرقًا مع تشكّل قمع صلبة.

تأتي طبقتا الميرانغ غنيتان بالجوز والتمر والكاكاو، وتجمع بينهما الكريمة بالزبدة، المعطّرة بين موكا.

## الكريما الزبدية بين موكا

امزجي، بواسطة خلاطة كهربائية، ٤٥٠ غ من السكر الناعم المنخول مع ٩٠ غ من الزبدة الملبّنة و٤٥ غ من الكاكاو المطحون، و٥ ملاعق كبيرة من القهوة السوداء الساخنة، داخل برنيّة كبيرة، إلى أن يصبح تماسك المزيج متجانسًا. اخفقي الكريما بالزبدة إلى أن يصبح مدهًا سهلًا، مع إضافة القليل من القهوة عند الضرورة.

٧ دعي كعكتي الميرانغ تبردان في طبقتيهما فوق الرفّ السلكتي مدة ١٠ دقائق. ثم افصليهما عن الورق بتأنّ، بواسطة كفتيّة، وضعي كلاً منهما على رفّ سلكتي لتبردا كليًا. (إذا كنت لا تريدين تجميع الحلوى مباشرة، يمكن حفظ الميرانغ مغطّاة لمدة يوم).

٨ عندما تصبح الميرانغ باردة، يمكنك تحضير الكريما الزبدية بين موكا (انظري الإطار في أعلى الصفحة).

إنّ طعم الجوز والتمر لا يعطي إلا فكرة بسيطة عمّا في داخل هذه الحلوى من مذاق لذيذ.

٩ ضعي طبقة ميرانغ على طبق للتقديم، واجعلي صفحتها المسطّحة إلى أعلى. مدّدي عليها بتجانس الكريما الزبدية بين موكا، على بُعد ١ سم من الطرف. ثم ضعي فوقها الطبقة الثانية، واجعلي صفحتها المسطّحة إلى أسفل، واضغطي قليلًا. ضعي الطبق مغطّي في الثلاجة إلى أن تشتدّ الحشوة.

### للتقديم

انخلي سكرًا ناعمًا فوق الداكواز، وزرّني بقطع التمر والجوز التي حُفِظت جانبًا. وعندما تصبح الحلوى متماسكة يمكنك تقطيعها إلى حصص على شكل مثلثات تُترَك مدة ٥ دقائق لتلين.



# الميرانغ المزينة

## أصداف الميرانغ

### ميرانغ على شكل فطر

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٩٥ درجة مئوية. بطّني صينيّة خبز بورقة مشمّعة أو بورقة ألومنيوم. حضّري الميرانغ كما في تحضير الأصداف (يمينًا).

٢ استعيني بقمع كبير للتزيين ووزّعي على الورقة داخل الصينيّة، ٢٤ كومة صغيرة من الميرانغ على شكل قبعات الفطر بقياس ٤ سم للكومة.

٦ ارسمي بما تبقى من الميرانغ نجمة فوق كلّ دائرة ميرانغ.

٦ أصداف  
يمكن أن تحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

٣ من بياض البيض

١٧٥ غ من السكر المطحون

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٤٠ درجة مئوية.

٢ بطّني صينيّة خبز كبيرة بورقة مشمّعة أو بورقة ألومنيوم.

٣ اخفقي بياض البيض بخلاطة كهربائية على سرعة عالية، داخل برنيّة كبيرة، إلى أن تتشكّل قمع رخوة.

٤ أضيفي السكر إلى البيض على دفعات، واخفقي جيّدًا بعد كلّ دفعة، إلى أن تتشكّل قمع صلبة ويصبح المزيج برّاقًا.



٧ ضعي الصينيّة وما عليها في الفرن مدّة ٤٥ دقيقة. ثم أطفئي الفرن واتركي الميرانغ داخله ٤٥ دقيقة أخرى لكي تجفّت كليًا.

٨ أخرجي الصينيّة من الفرن واجعليها فوق رفّ سلكيّ مدّة ١٠ دقائق لتبرد. ثم استعيني بكفّية لنزع قطع الميرانغ بهدوء وتأنّ، وضعها فوق رفّ سلكيّ لكي تبرد تمامًا.

٩ إذا لم تُقدّم الميرانغ مباشرة بعد الانتهاء من إعدادها، يجب حفظها داخل علبة مغلقة بإحكام.



٥ بواسطة ملعقة، ضعي الميرانغ في قمع تزيين بفتحة مضلّعة متوسّطة الحجم، واضغطي لتوزيع ٦ دوائر من الميرانغ بقياس ١٠ سم، على صينيّة الخبز، واجعلي المسافة بين الدائرة والأخرى حوالي ٢,٥ سم.

### قطع ميرانغ مصغّرة

بشري العمل كما في تحضير أصداف الميرانغ (أعلاه)، حتى المرحلة الرابعة. ثم وزّعي ٣٠ دائرة بقياس ٤ سم للدائرة الواحدة، فوق صينيّة خبز مطبّنة بورق مشمّع، بواسطة قمع تزيين متوسط الحجم. استعيني بملعقة صغيرة لإعطاء الدوائر شكل الأعشاش. ضعيها في الفرن مدّة ٣٠ دقيقة، ثم أطفئي الفرن ودعيها في الداخل ٣٠ دقيقة أخرى. أخرجها لتبرد، كما في المرحلة الثامنة (أعلاه). وهكذا تحصلين على ٣٠ قطعة مصغّرة من أصداف الميرانغ.



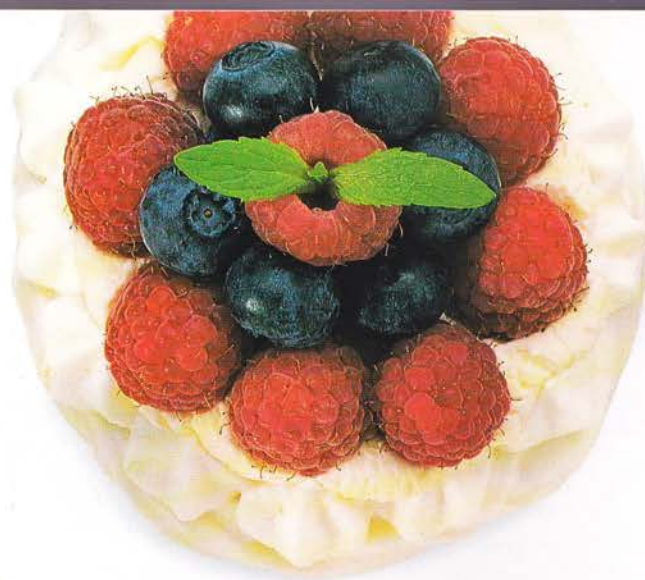
٧ أدخلي الطرف الدقيق من الساق، بتأنّ، في الثقب المليء بالشوكولاتة تحت قبة الفطر.

٣ شكّلي بما تبقى من الميرانغ، بواسطة قمع التزيين، ٢٤ كومة مستدّقة الرأس، شبيهة في شكلها بسيقان الفطر.



٨ كرّري هذه العمليّة مع سائر القبعات والسيقان. دعي الشوكولاتة حوالي ساعة لتجفّت، ثم احفظي الميرانغ بالشوكولاتة داخل وعاء يُقفل بإحكام. قبل التقديم رشّي رؤوس القبعات بالكاكاو المطحون، لتحصلي هكذا على ٢٤ قطعة فطر شهية.

٤ ضعي الصينيّة وما عليها في الفرن مدّة ساعة و٥٥ دقيقة. أطفئي الفرن واتركي الميرانغ داخله مدّة ٣٠ دقيقة إضافية. ثم أخرجها ودعيها تبرد كليًا فوق رفّ سلكيّ.



تُعتبر قطع الميرانغ المصغرة  
والميرانغ على شكل فطر من  
التهي فور الشهية.

إنَّ اصداغ الميرانغ المحشوة  
بالجيلاتي (الأيس كُريم) أو بالكريما  
الخفوقة، والمزينة بثمار طازجة  
مختلفة الالوان، تشكل مزيجاً رائعاً  
لوسط المائدة.



# داكواز بالفراولة واللوز

٨ حصص  
يمكن أن تُحضَّر قبل يوم  
من تقديمها (حتى نهاية  
المرحلة ١٢) وتُحفظ مبرِّدة

٦٠ غ من اللوز المفتَّق

٦ من بياض البيض

٢٢٥ غ من السكر المطحون

٦٠٠ غ من الفراولة (الفريز)

كريمة زبدية بالشوكولاتة (انظري  
أدناه)

٤٥٠ مل من الكريمة الكثيفة الطازجة

١ حَمَّصِي اللوز في مقلاة، على  
نار متوسطة، وحركيه  
باستمرار، إلى أن يُصبح مذهب  
اللون، ثم ارفعيه عن النار ودعيه  
يبرد. ضعي اللوز بعد ذلك داخل  
معالج طعام أو فَرَامَة كهربائية وافرميه  
فرمًا ناعمًا، ثم احفظيه جانبًا.

٢ غَطِّي بورق مشمَّع أو بورق  
ألومنيوم طبقتين كبيرتين مقاومتين  
للحرارة. وارسمي دائرتين على كل  
طبَّق بواسطة قالب للحلوى أو صحن  
مستدير بقطر ٢٠ سم.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
١٤٠ درجة مئوية. وفي برنية  
كبيرة، اخفقي بياض البيض بخلاطة  
كهربائية عالية السرعة، إلى أن  
تشكَّل قَمَم رخوة. ثم أضيفي السكر  
تباعًا بواسطة ملعقة كبيرة، واخفقي  
جيدًا بعد كلِّ ملعقة، إلى أن تشكَّل  
قَمَم صلبة ويصبح المزيج برآقًا.

٤ امزجي اللوز المفروم مع  
عجينة الميرانغ، بهدوء  
وتأن، بواسطة كَفَّيَّة مطاطية أو  
مخفقة معدنية.

٥ أفرغي ربع هذا المزيج داخل  
كل دائرة، فوق الورق المشمَّع  
أو ورق الألومنيوم. وابسطي العجينة  
بواسطة سَكِّين دَهْن لكي تغطي  
الدائرة كلَّها بشكل متجانس.

٦ ادخلي الطبقتين وما عليهما إلى  
الفرن على رَفِّين سلكيين، مدَّة  
٣٠ دقيقة. ثم بادلي ما بين مكائِي  
الطبقتين وتابعي عملية الخَبْز مدَّة ٣٠  
دقيقة أخرى، إلى أن تصبح العجينة  
مذهَّبة اللون.

٧ أخرجي العجيتين من الفرن  
ودعيهما في الطبقتين فوق الرَفِّين  
مدَّة ١٠ دقائق. ثم افصلي الميرانغ عن  
الطبقتين بواسطة كَفَّيَّة، وضعيها على  
الرَفِّين إلى أن تبردًا كليًا.

٨ اغسلي ١٥٠ غ من ثمار الفراولة  
وانزعي سَوِيْقَة كلِّ ثمرة،  
وقطَّعيها إلى شرائح ثم حضري الكريمة  
الزبدية بالشوكولاتة.

٩ ضعي رفاقة من الميرانغ على  
الطبَّق المعد للقديم، وابسطي  
فوقها ثلث كَمِّيَّة الكريمة الزبدية،  
وغَطِّي الكريمة بثلث شرائح الفراولة.  
أعيدي العمل نفسه مع الرفاقتين  
الأخريتين ليصبح لديك ٣  
طبقات، ثم ضعي فوق  
الكلِّ رفاقة أخيرة من  
الميرانغ  
(انظري يسارًا).

١٠ اخفقي الكريمة الطازجة  
داخل برنية متوسطة الحجم،  
إلى أن تشكَّل قَمَم صلبة. بواسطة  
ملعقة، أفرغي ثلث كَمِّيَّة الكريمة  
المخفوقة في قمع تزيين مزوَّد بفتحة  
كبيرة مضلَّعة، وضعي القمع جانبًا.

## الكريمة الزبدية بالشوكولاتة

داخل برنية كبيرة وبواسطة خلاطة كهربائية، امزجي ٤٥٠ غ من السكر الناعم  
المنخول مع ٩٠ غ من الزبدة الملتينة، وثلث ملاعق كبيرة من الحليب  
(اللبن)، و٤٥٥ غ من الكاكاو المطحون، إلى أن يصبح المزيج أملس. أضيفي  
المزيد من الحليب عند الاقتضاء لكي يسهل مدَّ الكريمة الزبدية.

١١ مدَّدي ما تبقى من الكريمة  
المخفوقة فوق الكعكة وعلى  
جوانبها. وزَيِّني محيط الوجه بالكريمة  
الموجودة داخل قمع التزيين.

١٢ ضعي الداكواز في الثلاجة مدَّة  
٤ ساعات، لكي تصبح رفاقات  
الميرانغ ليَّنة بعض الشيء، ممَّا  
يجعلها سهلة التقطيع.

## جَمْع الداكواز

تغطية الطبقة العليا بالكريمة الزبدية:  
مدَّدي الطبقة الثالثة من الكريمة  
الزبدية بشكل متجانس، على رفاقة  
الميرانغ الثالثة، بواسطة  
كَفَّيَّة أو سَكِّين دَهْن.



ترتيب الفراولة: وزَّعي بشكل  
مرتب ما تبقى من شرائح الفراولة  
على الكريمة الزبدية بالشوكولاتة.

التغطية بالميرانغ: ضعي رفاقة  
الميرانغ الرابعة على الوجه لتغطِّي  
بها الكلِّ.



## للتقديم

بعد تغطية الداكواز بالكريما  
المخفوقة، استعيني بشوكة أكل  
لصنع خطوط تزيينية عمودية على  
محيط الكعكة. وزيني بشرائح من  
الفراولة مباشرة قبل التقديم.



# الكريب والفظائر

يمكن أن تُطوى الكريب أو تُلفَّ أو تُكُدَّس، ويمكن أن تقدِّم محشوة أو بدون حشوة، فتُعتبر مع كلِّ شكلٍ حلوى جديدة. كما يمكن تذوقها كما هي، مع شرائط الليمون بعد رشِّ السكر المطحون فوقها. وبما أن الكريب لها وجه مذهَّب وآخر باهت، فإنه يجب جعل الوجه الباهت في الجهة العليا عند لفِّها، لكي يبقى الوجه المذهَّب وحده مرئيًا، فتبدو هكذا أكثر جاذبيَّة.

## من أجل تجميد الكريب

بعد تحضير الكريب يمكن أن تُجمد مدَّة شهرين كحدِّ أقصى. فيعد تكدسها ووضع أوراق مشمَّعة بينها، دعيها تبرد. ثم لفِّها بورقة ألومنيوم بإحكام، والصفي عليها ورقة تشير إلى ما تحويه، وضعها في الجمَّادة. لإزالة التجمد عن الكريب، ينبغي إخراجها من الجمَّادة وتركها مغلَّفة ضمن الحرارة المحيطة حوالي ساعتين.

## الكريب

٨ إلى ١٠ قطع كريب

١٢٠ غ من الطحين

بيضة مخفوقة

٣٠٠ مل من الحليب (اللبن)

الممزوج بالماء

ملعقة كبيرة من زيت دوار الشمس

الشمس

زيت الفول السوداني

٥ افصلي الكريب عن المقلاة بتأنٍّ من الجهة السفليَّة، بواسطة كفيَّة أو سكين دهن.



٦ بواسطة فرشاة دهن، ادھني بالزيت جيِّدًا قعر مقلاة الكريب، بقياس ١٧,٥ سم، وقعر مقلاة عاديَّة بقياس ٢٥ سم.



٣ سخني المقلاطين على نار متوسطة.



٦ اقلي الكريب في المقلاة العادية الساخنة، ودعيها على النار حوالي ٣٠ ثانية. خلال ذلك ضعي عجينة أخرى في مقلاة الكريب.

٧ ارفعي المقلاة العادية عن النار واجعلي الكريب تنزلق فوق ورقة مشمَّعة. كرري العملية نفسها إلى أن تفرغي من قلي العجينة كلِّها، وكُدسي الكريب فوق ورق مشمَّع. بعد ذلك يمكن تناولها مباشرة أو تغليفها بورق ألومنيوم ووضعها في الثلاجة أو الجمَّادة.

أميلي المقلاة لتغطية القعر بشكل متجانس.

١ ضعي الطحين في برنيَّة واجعلي في وسطه حفرة. أضيفي البيضة المخفوقة وامزجيهما شيئًا فشيئًا مع نصف مزيج الماء والحليب. ادمجي الطحين مع المزيج السائل انطلاقًا من الأطراف، بواسطة مخفقة يدويَّة وتابعي الخفق إلى أن تصبح العجينة ملساء. أضيفي السائل المتبقي والزيت.



٤ أفرغي ثلاث أو أربع ملاعق كبيرة من العجينة في مقلاة الكريب. ثم أميلي المقلاة كي يُعطى القعر بشكل متجانس. ضعيها على النار مدَّة دقيقتين، إلى أن يصبح وجه الكريب جامدًا ويميل القسم السفليُّ إلى اللون الذهبي.

إن إفراغ المزيج بالمكيال نفسه على دفعات متساوية يُعطي كلَّ مرَّة الكميَّة نفسها من العجين.

## كريب سوزيت

٣ تحضير الصلصة: ضعي قشر البرتقالة المبشور، وعصير البرتقالة، مع الزبدة والسكر، في مقلاة كبيرة أو في سخانة، فوق نار خفيفة، إلى أن تذوب الزبدة كليًا.

٦ حصص  
مدة التحضير والخبز:  
حوالي ساعة

١٢ قطعة من الكريب (انظري ص ٤٤)

برتقالة كبيرة

٦٠ غ من الزبدة

٣٠ غ من السكر المطحون

حصص برتقال وشرائط من قشر البرتقال للتزيين

٤ اطوي كل قطعة كريب طيتين ثم أربع طيات.



١ حضري الكريب (إذا كانت مجمدة دعها مغلفة حوالي ساعتين ضمن الحرارة المحيطة، خارج الجمادة، إلى أن يزول التجمد).

٥ ضعي الكريب في المقلاة أو في السخانة مع الصلصة وسخنيها.

٦ قبل التقديم بنحو ٣٠ دقيقة، ابشري نصف ملعقة صغيرة من قشرة البرتقالة. ثم اقطعي البرتقالة إلى نصفين، واعصريهما لتحصلي على ٥ ملاعق كبيرة من العصير.



## كرز العيد

قبل التقديم مباشرة ورّعي حصصًا من الجيلاتيني (الآيس كُريم) بالثانيليا على ٦ أقداح للحلوى. ثم حرّكي، على النار، ٣٠٠ غ من مربّى جليليه الكشموش الأحمر في مقلاة أو سخانة، إلى أن يُصبح متماسكًا أملس. أضيفي علبه من الكرز الأسود المنزوع النوى المصغى، بوزن ٤٢٥ غ، وسخني المزيج إلى أن يصل إلى درجة الغليان. أفرغي الكرز الساخن، بواسطة ملعقة، فوق أقداح الجيلاتيني بالثانيليا، وقدمي لستة أشخاص.



## للتقديم

ورّعي الكريب في صحن ساخنة، وزيني بحصص البرتقال وقشره.



# كريب بالجبن الأبيض مع صلصة الكرز

٤ اطوي الطرفين المتقابلين لكل قطعة نحو الداخل.

٣ ابسطي سعة ملعقة كبيرة من مزيج الجبن الأبيض فوق كل قطعة كريب.

١ حضري الكريب (إذا كنت تستعملين الكريب المجمدة، عليك إخراجها من الجمادة وتركها مغلقة حوالي ساعتين ضمن الحرارة المحيطة، ليذوب عنها التجمد).

٦ حصص  
مدة التحضير والخبز:  
حوالي ساعة

١٢ قطعة كريب (راجع ص ٤٤)

٣٥٠ غ من اللبن الزبادي

١٧٥ غ من الجبن الأبيض المثلين

٦٠ غ من السكر المطحون

¼ ملعقة صغيرة من خلاصة

الفانيليا

صلصة الكرز:

علبة بزنة ٤٢٥ غ من الكرز الأسود

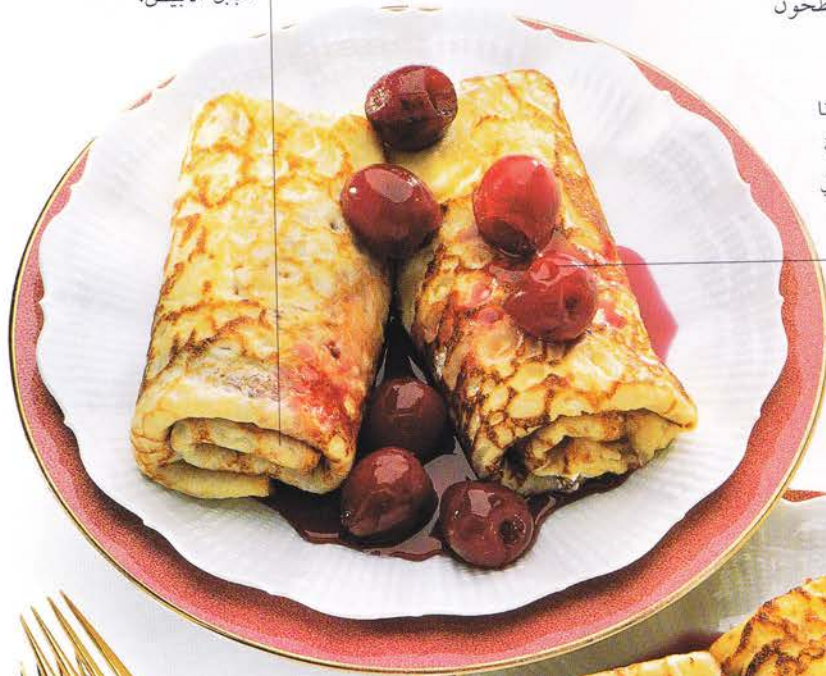
المنزوع النوى، مع عصيره

٦٠ غ من السكر المطحون

يُستعمل الكرز المعلب هنا لتحضير صلصة بسيطة تُصب على الكريب. أما في موسم الكرز فينبغي استعماله طازجاً.

٥ لفي قطعة الكريب على مزيج الجبن الأبيض، انطلاقاً من جهة غير مطوية، على طريقة السويسرول.

ثُلِّف قطع الكريب، كما ثُلِّف السويسرول، حول حشوة الجبن الأبيض.



٦ تحضير صلصة الكرز: أفرغي الكرز وعصيره في مقلاة كبيرة أو صغيرة. أضيفي السكر وضعي المقلاة على النار وحركي حتى يصل المزيج إلى درجة الغليان. دعيه يغلي مدة ٥ دقائق، وحركيه من وقت إلى آخر، إلى أن تقل كمية العصير بعض الشيء.

٧ أضيفي قطع الكريب إلى محتوى المقلاة، واطري الكريب على نار خفيفة مدة ١٠ دقائق.

## للتقديم

ضعي قطعتين من الكريب في كل صحن واستقيهما بصلصة الكرز، بواسطة ملعقة.





## كريپ بالأناناس

٦ حصص

مدة التحضير والخبز:

ساعة و ٣٠ دقيقة

١٢ قطعة من الكريپ (راجع ص

(٤٤)

كسترد بالفانيليا (انظري يسارًا)

ثمرة أناناس كبيرة

٣٥٠ غ من توت العليق

٦ ملاعق كبيرة من السكر الناعم

١ حضري الكريپ. ثم حضري الكسترد بالفانيليا أيضًا وضعيه في التلّاجة.

٢ قبل التقديم بنحو ٤٥ دقيقة، اقطع طرفي ثمرة الأناناس سكين مشحودة جيدًا، وقشريها. ثم قسمها طوليًا إلى نصفين، وانزع قلب كل نصف. بعد ذلك قطعي النصفين عرضيًا إلى شرائح بسُمك ٥ ملم للشريحة الواحدة، وضعها جانبًا.

٣ أفرغي ٣٠٠ غ من ثمار

توت العليق في منخل

موضوع فوق برنيّة، واضغطي

عليها بقفا ملعقة. ارمي البزور

الباقية على المنخل، واحفظي

هرسة التوت جانبًا.

٤ سخني مشواة الفرن على

الحرارة القصوى. ضعي

ثلاث قطع من الكريپ في طبق كبير

مقاوم للحرارة، وابسطي على كل

قطعة ملعقتين كبيرتين من الكسترد

بالفانيليا، ثم رثبي عدّة شرائح من

الأناناس فوق الكسترد.



٥ مّدي ملعقتين كبيرتين إضافيتين

من الكسترد بالفانيليا على

شرائح الأناناس التي تزيّن كلّ قطعة

كريپ، وضعي فوق كلّ منها قطعة

كريپ ثانية، وعلى قطعة الكريپ

شريحة من الأناناس. ثم انخلي السكر

الناعم فوق كل كريپ محشوة.

٦ ضعي الطبق وما عليه تحت

المشواة الحامية في الفرن، مّدة

٦-٨ دقائق، إلى أن يصبح السكر

مكرّمًا. أخرجي الطبق من الفرن،

واجعلي قطع الكريپ المحشوة تنزلق

على طبقين كبيرين للتقديم، بواسطة

كفّية، واحفظيها ساخنة. ثم أعيدي

العملية نفسها مع قطع الكريپ الباقية،

وهكذا دواليك.

## للتقديم

أفرغي، بواسطة ملعقة، هريسة

توت العليق حول الكريپ

الساخنة. وإذا رغبت، رثبي سكرًا

ناعمًا فوق كل قطعة. زيني بحبّات

طازجة من ثمر توت العليق.

## الكسترد بالفانيليا

ضعي ٢٥٠ مل من الحليب (اللبن)

في قدر متوسّطة الحجم، على نار

متوسّطة، إلى أن يبلغ الحليب درجة

الغليان، ثم ارفعي القدر عن النار.

اخفقي ٣ من صفار البيض مع

¼ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

و ٦٠ غ من السكر المطحون، في

برنيّة متوسّطة الحجم، إلى أن يصبح

المزيج كثيفًا ولونه مائلًا إلى الأصفر

الباهت. اخفقي معه ٣٠ غ من

الطحين، وأضيفي نصف كميّة

الحليب الساخن مع استمرار

الخفق. أفرغي هذا المزيج فوق بقيّة

الحليب الساخن وحركي باستمرار.

ضعي القدر من جديد على نار

متوسّطة، مع التحريك، إلى أن يبدأ

المزيج بالتكثف. خففي النار ودعي

القدر فوقها مّدة دقيقة واحدة

إضافيّة، ثم ارفعيها وصبي المزيج

في برنيّة صغيرة. ضعي ورقة مشمّعة

رطبة فوق البرنيّة، منعًا لتكوّن قشرة

على وجه الكسترد.



# فطيرة التفاح المقلوبة

٣ رتبي شرائح التفاح فوق هذا المزيج الساخن، واجعليها متراكبة (انظري أدناه) لتشكيل دائرة كبيرة. أعيدي الكرة لتشكيل دائرة أصغر في الوسط.

٤ ضعي المقلاة من جديد على النار، على أن تكون خفيفة، لمدة ١٠ دقائق إلى أن تصبح شرائح التفاح طرية، وتبقى في الوقت نفسه قضيمة (انظري أدناه).

٥ خلال ذلك أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٠٠ درجة مئوية. وبواسطة شوكة أكل، اخفقي الطحين والحليب، والباكينغ باودر وصفار البيض، في برنية متوسطة الحجم، إلى أن يصبح المزيج متجانسًا، واحفظيه جانبًا.

٦ اخفقي ما تبقى من السكر مع بيض البيض، في برنية كبيرة، إلى أن تتشكل قمع رخوة. وبواسطة كفتية مطاطية، اخلطي بتأن مزيج بيض البيض مع مزيج صفار البيض.

٦ حصص  
مدة التحضير والخبز:  
٤٠ دقيقة

٣ تفاحات غولدن كبيرة  
٦٠ غ من الزبدة  
ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة  
١٢٠ غ من السكر المطحون  
٥٠ غ من الطحين  
٥ ملاعق كبيرة من الحليب (اللبن)  
¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز (باكينغ باودر)

٤ من صفار البيض و٤ من بياض البيض، منفصلة.

١ قشري ثمار التفاح وانزعي منها البزور، وقطعي كل تفاحة إلى شرائح بسُمك ٣ ملم تقريبًا.

٢ ضعي مقلاة كبيرة على نار متوسطة لتسخن، وذوّبي فيها الزبدة (لا تستعملي المرغرين، لأنها تنفصل عن السكر خلال عملية الخبز). ثم أضيفي القرفة و٦٠ غ من السكر. امزجي الكل وارفعي المقلاة بسرعة عن النار.

إذا كانت شرائح

التفاح مرتبة بعناية في المقلاة، قبل عملية الخبز، فإنها تظهر بهذا الشكل الجميل عندما تُقلب الفطيرة.

٧ غطي شرائح التفاح في المقلاة بهذا المزيج الجديد (انظري أدناه)، واستعيني بكفتية مطاطية لتلمسي العجينة فتصبح متجانسة.

٨ ضعي المقلاة في الفرن (إذا لم يكن المقبض كله من المعدن، ينبغي تغليفه بورق ألومنيوم). اتركي المقلاة داخل الفرن مدة ١٠ دقائق، إلى أن يصبح لون الفطيرة بنيًا مذهبًا. أخرجها من الفرن واقلي الفطيرة بعناية فوق طبق ساخن للتقديم.

## ترتيب شرائح التفاح والعجينة في المقلاة



التحقق من نضج الشرائح: اغرزي بهدوء شرائح التفاح، بواسطة أسنان شوكة الأكل. فإذا دخلت الأسنان بسهولة تكون الشرائح قد أصبحت ناضجة.

ترتيب شرائح التفاح: رتبي شرائح التفاح على الأطراف وفي الوسط بشكل دائري، واجعليها متراكبة لكي تنضج بشكل متجانس.

تغطية شرائح التفاح: أفرغي عجينة البيض بهدوء فوق شرائح التفاح، بواسطة ملعقة معدنية كبيرة.

أفرغي بتأن عجينة البيض فوق شرائح التفاح، لئلا تُفسدي ترتيب الشرائح فتفقد الفطيرة منظرها الجميل.



# الحلويات بالفاكهة

تستوجب دقة أكبر، كالعنب بجيليه (هلام) الليمون، والغاتو بالفاكهة الطازجة. ثم إن النقل الجوي قد بدّل عملية تموين الفاكهة التقليدية، ويمكننا اليوم تذوق أنواع كثيرة من الثمار المستجلبّة التي تتجدّد بالطعم واللون والرائحة على مدار السنة.

الفاكهة هي التحلية الطبيعيّة الحقيقيّة، لما تتمتع به من مذاق لذيذ وطراوة مميّزة. يمكن أن تشكّلي منها مجموعة متنوّعة من الحلويات اللذيذة، أو أن تحضري خلأئط بسيطة (مقدونيّة)، مثل الفاكهة بالزنجبيل، وطبق الفاكهة المقطّعة. كما يمكن تحضير أنواع من الحلويات بالفاكهة

## الفاكهة بالزنجبيل

٣ أضيفي قطع التفّاح والإجاص إلى سلطة الفاكهة، مع العنب والزنجبيل وعصير الليمون، وحركي لتمرّج الثمار جيّدًا.

٤ ضعي المزيج في الفلّاجة بعد تغطيته، مدّة ساعة على الأقلّ، لكي تتمرّج المذاقات بشكل كامل.

هذا المزيج من الثمار الطازجة والثمار المعلّبة يمكن أن يقدّم على مدار السنة. لكنّ العنب يكون ثمّنه مرتفعًا في غير موسمه.

١ أفرغي الشمش والتين مع عصيرهما في طبق كبير للفاكهة.

٢ اغسلي ثمار التفّاح والإجاص، وانزعي البزور والقلب في كلّ منها، وقطّعيها من دون تقشير، بواسطة سكين مشحودة، إلى قطع متوسّطة الحجم.

٣٥٠ غ من العنب الأبيض الخالي من البزور

٤ ملاعق كبيرة من جذر الزنجبيل المفروم، بالعصير (بياع في متاجر الموادّ الغذائيّة المستجلبّة) ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون

٨ حصص

مُدّة التحضير والتبريد:

ساعة و٣٠ دقيقة

٨٥٠ غ من الشمش بالعصير

٤٧٥ غ من التين بالعصير

٣ تفاحات كبيرة حمراء

٣ إجاصات (كُمثري) كبيرة

٣٥٠ غ من العنب الأسود الخالي

من البزور



## جيليه الكرز

٤ حصص

يمكن أن يحضّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مبرّدًا

٤٢٥ غ من الكرز الأسود المنزوع النوى، بالعصير

١٤٠ غ من مربّى جيليه الكرز أو الكِشْمِش الأسود

٤ ملاعق كبيرة من شراب الكرز كسترد «بياض الثلج» (انظري

يسارًا)، أو ٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

ملعقة كبيرة من تغطية الشوكولاتة

قشر ليمون (راجع ص ٦٢)

للتزيين (اختياري)

تُرسَم الفواصل بواسطة رأس سكين يجذب نقط الشوكولاتة التي وضعت على الكسترد بقمع التزيين.

١ أفرغي العصير من علبة الكرز في قَدَح كبير مرّوم، وضعي الثمار جانبًا.

٢ أضيفي إلى العصير كميّة كافية من الماء، للحصول على ٦٠٠ مل من السائل.

٣ سخّني السائل في قَدَر كبيرة، وأضيفي إليه مربّى جيليه الكرز وحرّكي حتّى الذوبان. ثم ارفعي القدر عن النار.

٤ اخلطي شراب الكرز مع المزيج الجديد.

في هذه الأقداح المعروضة أخذ كلّ قسم من الجيليه من قالب مختلف، فانت الاشكال مختلفة.

٥ أفرغي هذا المستحضّر في برنيّة كبيرة، وضعيه مغطّى في الثلاجة مدّة ساعة تقريبًا، وحرّكي من وقت إلى آخر، إلى أن يصبح مربّى الجيليه متماسكًا.

٦ عندما يصبح مربّى الجيليه متماسكًا، أضيفي بتأن ثمار الكرز. ثم استعيني بملعقة لإفراغ المزيج في ٤ قوالب مستقلّة. ضعي القوالب مغطّاة في الثلاجة حوالي ٣ ساعات، أو لمدّة ليلة كاملة، إلى أن يصبح المزيج شديد التماسك.

٧ في هذا الوقت حضّري، عند الاقتضاء، كسترد «بياض الثلج» وضعيه في الثلاجة.

## كسترد «بياض الثلج»

اخفقي ٤ من صفار البيض مع ٦٠ غ من السكّر المطحون، في قَدَر متوسّطة الحجم غير لاصقة إلى أن يصبح المزيج متجانسًا. ثم أضيفي ٤٥٠ مل من الكريما الخفيفة الطازجة، وضعي الكلّ على نار متوسّطة وحرّكي باستمرار بملعقة خشبيّة، إلى أن يتكثّف المزيج ويغمر الملعقة جيّدًا، أي حوالي ٢٥ دقيقة (لا تركي المزيج يصل إلى درجة الغليان).



ارفعي القدر عن النار، وأضيفي نصف ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا مع التحريك. لمنع تكوّن قشرة عند البرودة، ضعي فورًا ورقة مشمّعة رطبة فوق الكسترد الساخن.

٨ عند التقديم، أفرغي محتوى كلّ قالب مقلوبًا في قَدَح كبير للحلوى أو سلطانيّة، واسكبي الكسترد حول الجيليه (اخفقي الكريما الطازجة لدى الرغبة في استعمالها).

٩ ورّعي فوق الكسترد أو الكريما نقطًا من تغطية الشوكولاتة، بواسطة قمع للتزيين، لتشكّلي فواصل صغيرة (راجع ص ٢٤)، كما يمكن التزيين بقشر ليمون.

للكرز والشراب دور كبير في إعطاء مذاق لذيذ لهذه الحلوى السهلة التحضير.



## الإجاص المنقوع بالعصير

١٢ حصة

مدة التحضير والتبريد:

٤ ساعات و ٣٠ دقيقة

١ من عصير عنب الأجراس أو من شراب الكشمش الأسود المخفف

١٠٠ غ من السكر المطحون

١ ليمونة متوسطة الحجم مقسومة إلى نصفين

١٢ ثمرة إجاص (كُمثرى) قاسية من الحجم الوسط

٢ سلقتان كبيرتان من مربى جيليه الكشمش الأحمر

١ مع طازج للتزيين

١ امزجي عصير الفاكهة أو الشراب المخفف مع السكر والليمون و ٤٥٠ مل من الماء، في قدر كبيرة.

### للتقديم

رتبي أنصاف الإجاص في طبق مقعر وصبي الشراب على الإجاص. زيني بأوراق النعنع.

٢ قشري ٦ من ثمار الإجاص، مع الحرص على الاحتفاظ بسويقة كل ثمرة.



٣ اقطعي كل إجاصة (كُمثرى) مقشرة، طولياً إلى نصفين، بواسطة سكين مشحودة. ثم انزعي القلب والبزور بتأن، بواسطة ملعقة صغيرة.



٤ ضعي ثمار الإجاص المجففة في مزيج العصير، وقليها لتمنص العصير من كل جهاتها فلا يميل لونها إلى السواد.

٥ ضعي المزيج فوق نار قوية حتى درجة الغليان. ثم خففي النار إلى حدّها الأدنى، وغطّي المزيج ودعيه يغلي لمدة ١٠-١٥ دقيقة، إلى أن يصبح الإجاص طرياً. انقلي بعد ذلك أنصاف الإجاص بواسطة ملعقة مثقبة إلى طبق كبير للفاكهة.

٦ كرري العملية نفسها (من المرحلة الثانية إلى المرحلة الخامسة) مع ثمار الإجاص الستة الباقية.

٧ عندما يصبح الإجاص كلّه منقوعاً، أوصلي العصير الذي نُقع فيه إلى درجة الغليان، ودعيه يغلي مغطّى حوالي ٢٠ دقيقة، إلى أن تقلّ الكميّة وتصل إلى نحو ٣٥٠ مل.

٨ تُترك سويقات بعض أنصاف الإجاص التي ترتب على جوانب الطبق، للزينة.

### الإجاص

من بين أنواع الإجاص الكثيرة ينبغي اختيار إجاص الشتاء للطبخ. ويُستحسن اختيار مكورة شمام بدل الملعقة العادية الصغيرة، لانزعاق القلب والبزور بسهولة. وبعد نزع قلب الثمرة اجعلي المكورة تنزلق باتجاه السويقة، لإخراج القسم اللين منها. ثم رشي عصير الليمون فوق الإجاص المقشر كي لا يصبح لونه داكناً.

٨ أضيفي مربى جيليه الكشمش الأحمر إلى السائل الساخن وحركيه لكي يدوب كلياً. ثم صبي الشراب الساخن فوق أنصاف الإجاص في الطبق الكبير. دعيه يبرد، وأدخلي الطبق بعد ذلك إلى الثلاجة واتركيه مغطّى حوالي ٣ ساعات، مع قلب الإجاص من حين إلى آخر، إلى أن يصبح مثلجاً.

نقع الإجاص في عصير عنب الأجراس لإعطائه لوناً قرنفلياً لطيفاً.



# الإجاص بكريما السابايون

٤ حصص

يُباشَر بتحضيرها قبل التقديم بنحو ١٠ دقائق

إجاصتان (كُمثراتان) كبيرتان

١٢٥ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

ملعقة كبيرة من ماء الزهر

ملعقة صغيرة من السكر الناعم المنخول

نعم طازج للتزين

١ اغسلي الإجاصتين، ثم اقطعي كل واحدة طولياً إلى نصفين. انزعي القلب والبزور من كل نصف، بواسطة ملعقة صغيرة، واجعلي الملعقة تنزلق باتجاه السويقة لإزالة القسم اللينّي.



٢ اقطعي كل نصف إلى شرائح، بواسطة سكين مشحوذة، من دون الوصول إلى السويقة.



٣ ضعي كل نصف إجاصة، بعد تقطيعه، في صحن صغير، واجعلي الجهة المقطوعة إلى أسفل، وباعدي بتأن ما بين الشرائح لإعطائها شكل مروحة.



## كريما السابايون

إنّ كريما السابايون الإيطالية هي من أشهر وصفات الكريما. وهي تُحضّر تقليدياً بصغار البيض الذي يوضع في برنية، في حمام مائي، إلى أن يبدأ بالتكثف؛ لكنّ هذه الطريقة لم تُعدّ معتمدة اليوم. واستعمال الكريما الكثيفة الطازجة، كما في هذه الوصفة، يعطي مذاقاً لذيذاً شبيهاً بمذاق كريما السابايون التقليدية.

٤ اخفقي الكريما الطازجة مع ماء الزهر والسكر، في برنية صغيرة، إلى أن تشكل قسماً رخوة وتحصلي على كريما مزبدة.

٥ ضعي بجانب كل نصف إجاصة، في كل صحن، ملعقة من كريما السابايون، وزيني بورق نعنع.

تُقطع ثمار الإجاص طولياً إلى شرائح، من دون الوصول إلى السويقة.



## الدُّراقن المنقوع بعصير الكرز



تقشير الدراقن

٣ أخرجي الدراقن من الماء، وانزعي القشر بانتباه وتأن بواسطة سكين مشحودة.

٢ انقلي الدراقن بالمعلقة المثقبة مباشرة إلى قدر أو برنية تحوي ماءً بارداً.

١ غطّسي الدراقن، بواسطة ملعقة مثقبة، في قدر تحوي ماءً غالياً مدة ١٥ ثانية.

٤ أفرغي الدراقن والعصير في برنية كبيرة، بواسطة ملعقة. ثم ضعي البرنية مغطاة في الثلاجة مدة ٦ ساعات على أقل تقدير، أو ليلة كاملة. أزيلي أوراق الترنجان من المزيج قبل التقديم.

زئني الدراقن بأوراق ترنجان طازجة تذكّر براحة المزيج العطرية.

٣ ضعي مزيج الدراقن والعصير على نار قوية، إلى أن يبدأ بالغليان. بعد ذلك خفّفي النار ودعي المزيج يغلي مغطى مدة ٥-١٠ دقائق، مع التحريك من وقت إلى آخر.

٦ حصص  
يمكن أن تُحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

٦٠٠ مل من عصير الكرز  
٨ أوراق ترنجان، وبضعة أوراق أخرى للتزيين  
٧٥ غ تقريباً من السكر المطحون  
قشر ليمونة مبشور

٦ ثمار دراقن (خوخ) كبيرة

١ امزجي عصير الكرز وأوراق الترنجان الثماني، والسكر وقشر الليمونة المبشور، مع ٤٥٠ مل من الماء، في قدر كبيرة تستطيع استيعاب الدراقن.

٢ قشري ثمار الدراقن (انظري الإطار في أعلى الصفحة)، وضعيها مباشرة في مزيج عصير الكرز، كي لا يصبح لونها داكناً.



## أوعية من الفاكهة

هناك أنواع كثيرة من الفاكهة التي تشكّل بطبيعتها أوعية وأقداحًا حقيقية. فيعد أن تُجوّف يمكن أن تُعرّض فيها الثمار وتزيّن.

يمكنك مثلًا أن تجوّفي ثمرة شمام أو برتقالة، وتجعلي المحيط مستنًا، ويمكنك أن تعطيها شكل سلّة، مع حفظ شريط للقسّم الأعلى، يُشكّل منه مقبض، أو بدونه، كما يمكن أن تجوّفي ثمرة الأناناس

مع الإبقاء على قسم من أوراقها. وهكذا تستطيعين صنع أوعية جذابة للفاكهة، تضعين فيها ثمارًا متنوّعة تقطّع دائمًا إلى أجزاء تسهل تناولها. يمكنك أن تحضّري تشكيلة جميلة بجمع ألوان وأشكال متنافضة. فالفواكه الحمراء،

كالبطيخ وتوت العليق، تتجانس مع اللب الأخضر الباهت للشمام، في حين أن اللون الأخضر الزاهي لقطع الكيوي يتلاءم مع اللب العنبري لثمرة الپايا الهندية. وإذا شئت أن يكون لديك طبق لطيف ومُلفت، يمكنك أن تجمع معًا كريات الشمام، والشمام الإسباني، والبطيخ.

### سلّة من البطيخ

أحدثي في ثمرة بطيخ صغيرة مستديرة، شقّين أفقيّين، بطول نصف دائرة الثمرة، انطلاقًا من الطرف. واجعلي الشقّين متقابلين، يبعد الواحد عن الآخر ٢,٥ سم عند الوسط من كل جهة، ثم شقّي الثمرة عموديًا لملاقة الشقّين الأوّلين، ذلك من أجل الحصول على مقبض. أفرغي ثمرة البطيخ لتحصلي على سلّة، ويمكن أن تجعلي محيطها مستنًا. املاي الفراغ بكرّيات من الشمام، والشمام الإسباني، والبطيخ، وزيني بورق نعنع.



قَدَح من الشمام  
اقطعي ثمرة شمام إلى نصفين، جوّفي كل نصف ثم ضعي في التجويف كريات من الشمام، والشمام الإسباني، والبطيخ. وإذا شئت إغناء المجموعة يمكنك أن تضيفي إليها بعض ثمار عنب الأراج، وأن تزيّني بورق النعنع.



طاس من الشمام الإسباني  
اقطعي القسم العلوي من ثمرة شمام إسباني، وأفرغي القلب من البزور. ثم املاي الجوف بتوت العليق وكريات من البطيخ، واجعليها تزيد حتى تشكّل كومة على رأس الشمام.







نصف غريبفروت  
مزين

اقطعي ثمرة غريبفروت  
أفقياً من الوسط بشكل  
تحصلين معه على نمط متعرج،  
وأخرجي الحصوص. املاي  
الفراغ بعدد من ثمار الكلمنتين،  
المقشرة الكاملة، وبتوت العليق،  
وزيتي بورق نعنع.



بيكيا على شكل مركب

اطهي ثمرة البيكيا طولياً إلى نصفين، وانزعي البزور. أخرجي اللب  
واجعليه قطعاً. املاي نصفَي البيكيا بمكعبات بيكيا وشمام، وزيتي  
بمثلاثات كيوي وورق نعنع.



البيكيا على شكل مركب

اطهي ثمرة الأناناس طولياً  
إلى نصفين. أخرجي اللب  
واقسم الأوسط منها.  
اطهي شريحة رقيقة من  
لحم الأناناس. املاي  
الفراغ شطع من الأناناس  
بالكيوي. زيتي الفواولة  
عند ثمرة فراولة (فريز).

فاكهة بالكريما  
شقي تعارضياً على  
شكل X، رأس عدد  
من ثمار الكيوي  
المقشرة والفراولة  
(الفريز)، وثمار تين  
من جهة السوقية.  
وباعدي ما بين الأقسام  
بهدهو لتصبح على  
شكل بتلات زهرة، ثم  
املاي وسط كل ثمرة  
بالكريما المخفوقة،  
بواسطة قمع تزيين.



# عناقيد العنب بجيليه الليمون



تعطي طبقات الجبن الأبيض وجيليه الليمون منظرًا شهيقًا، ولا سيّما إذا كانت متوّجة بعناقيد العنب.

٤ في الوقت الذي يبرد فيه الجيليه ومزيج الجبن الأبيض في الثلاجة، اقطعي طوليًا كل حبة من العنب الأبيض و١٢٠ غ من العنب الأسود، إلى نصفين بواسطة سكين.



٨ حصص  
يمكن أن تحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

ورق ننع

غلافان من جيليه (هلام) الليمون (يباع في عدد من محلات البقالة)

٤٥٠ غ من الجبن الأبيض

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

عصير ليمونتين وبشر قشرهما

١٢٠ غ من العنب الأبيض الخالي من البذور

٣٥٠ غ من العنب الأسود الخالي من البذور

١ افرمي ورق الننع لتحصلي منه على ما يكفي لملء ملعقتين صغيرتين، واحفظيه جانبًا.



٢ ذوّبي غلافًا من جيليه الليمون في ١٥٠ مل من الماء الغالي. ثم أفرغي الجيليه السائل في معالج الطعام، وأضيفي الجبن الأبيض، والكريما، والقشر المشور، وعصير الليمون، والننع المفروم، واخفقي إلى أن يصبح تماسك المزيج أملس. أفرغي الكلّ في قالب بجوانب قابلة للانفصال، وضعيه مغطى في الثلاجة حوالي ساعة.

٣ خلال هذا الوقت، ذوّبي غلاف جيليه الليمون الثاني في ٦٠٠ مل من الماء الغالي، ثم داخل برنية متوسطة الحجم. ثم ضعي البرنية في الثلاجة حوالي ساعة، إلى أن يصبح الجيليه باردًا، من دون أن يجمد.

## قوبلة الحلوى



تكوين عناقيد العنب: رتبي أنصاف حبات العنب بشكل عنقودين على صفحة الجبن الأبيض في القالب.

صَبّ جيليه الليمون فوق العنب: صبّيه بهدوء ما تبقى من جيليه الليمون فوق العناقيد المكوّنة، وقد يبقى عدد من الحبات مكشوفًا.



٧ ضعي القالب مغطى في الثلاجة من جديد، حوالي ٢٠ دقيقة، إلى أن يصبح المزيج شبه جامد. أما جيليه الليمون المتبقّي فأحرصي على إبقائه ضمن الحرارة المحيطة لتلاّ يجمد.

٨ صبّيه جيليه الليمون المتبقّي فوق العنب (انظري يسارًا)، وضعي القالب مرّة جديدة مغطى في الثلاجة، مدّة ثلاث ساعات تقريبًا، إلى أن يصبح المزيج جامدًا كليًا.

٩ أخرجي القالب من الثلاجة وافصليه عن الحلوى (انظري يسارًا).



إخراج الحلوى: حرّري جوانب الحلوى المجمّدة، بواسطة سكين دهن مغطّسة في الماء الغالي، ثم افصلي جوانب القالب وأخرجيها.



### للتقديم

قدّمي الحلوى على طبق خاصّ،  
وزيّني بالعناقيد التي وُضعت جانبًا  
وبأوراق النعنع.



## طبق الفاكهة

٨ حصص



يمكن أن يحضر قبل يوم  
من تقديمه ويُحفظ مبرّدًا

٣٠٠ غ من السكر المطحون

٣ ملاعق كبيرة من عصير الليمون

ثمرة أناناس صغيرة

ثمرة شمام إسباني صغيرة

ثمرة شمام صغيرة

برتقالتان

ثمرتان كبيرتان من خوخ النكتارين

أو ٤ ثمار مشمش

ثمرتان كبيرتان من البرقوق الأحمر

(اختياري)

٢٢٥ غ من العنب الأبيض الخالي

من البزور

ثمرتا كيوي

١ سخني في قدر متوسطة الحجم

٤٥٠ مل من الماء، على نار

متوسطة، مع السكر وعصير الليمون،

إلى أن يبدأ المزيج بالغليان. أبقى

المزيج في حالة غليان مدة ١٥ دقيقة،

إلى أن تحصلي على شراب خفيف.

صبي الشراب في برنية، واتركه يبرد،

ثم ضعيه مغطى في الثلاجة إلى أن

يصبح باردًا كليًا.

٢ في هذا الوقت

حضري الأناناس

(انظري الإطار في أعلى

الصفحة).

يُعتبر طبق الفاكهة

مزيجا لذيذًا في موسم

الصيف. ويمكن تنويع

الفاكهة بحسب ما

يتوفّر في السوق.

٣ قطعي الشمام والشمام  
الإسباني إلى شرائح  
عمودية. انزعي البزور والقشور،  
ثم قطعي اللب إلى قطع متوسطة.

٤ قشري البرتقالين بسكين  
مشحودة جيدًا، وأزيلي  
الغشاء الأبيض عن كل حصة.

٥ اغسلي خوختي النكتارين أو  
ثمار المشمش، وثمرتي  
البرقوق إن شئت، وانزعي النوى،  
وقطعي إلى شرائح. ثم قطعي ثمار  
العنب طوليًا إلى أنصاف.

٦ اخطلي الفواكه المقطّعة في قَدَح  
كبير، بهدوء، وصبي فوقها  
الشراب المبرّد. ثم ضعي القَدَح مغطى  
في الثلاجة ليصبح الخليط باردًا كليًا،  
مع تحريكه باستمرار.

يُحافظ على قشر خوخ النكتارين  
والبرقوق لكي تاتي الالوان  
متضاربة.

### تحضير الأناناس



٢ اجعلي الأناناس في وضعية  
عمودية وقشريها شرائح عريضة.



١ اقطعي طرفي الأناناس  
بسكين مشحودة.



٤ قطعي الشرائح إلى أجزاء  
متوسطة الحجم.



٣ قطعي اللب إلى شرائح كبيرة،  
انطلاقًا من الوسط، وانزعي  
القلب.

### للتقديم

قشري ثمرتي الكيوي وقطعيهما  
إلى شرائح لمزجها بتأن مع سلطة  
الفاكهة.



# فاكهة الصيف

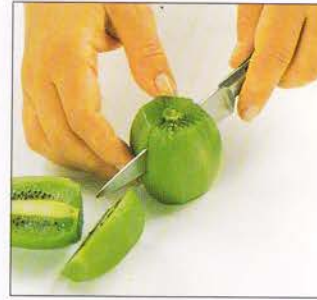
## مع اللبن الزبادي بكريما شانتيّ وباللوز

٨ حصص

مدة التحضير:

٣٠ دقيقة

٢ قشري الكيوي بسكين مشحودة واقطعي كلّ ثمرة طولياً إلى نصفين، وذلك قبل التقديم بنحو ٢٠ دقيقة.



لبن زبادي بكريما شانتيّ وباللوز  
(طوري يساراً)

٤ ثمار كيوي كبيرة

٤ ثمار برقوق متوسطة الحجم

٤ ثمرات دراقن (خوخ) كبيرتان

٤ ثمرات موز متوسطتنا الحجم

٤ ثمرات شمام صغيرة

١٢ غ من ثمر توت العليق

١٢ غ من عنب الأجاج

١٢ غ من ثمر التوت

١ ريق ليمون ولوز مفتق للتزيين

١ حفري اللبن الزبادي بكريما شانتيّ وباللوز.

الزغية في قده صغير للتقديم، بواسطة ملعقة، وضعيه مغطى في الثلاجة، إلى أن يحين وقت التقديم.

٤ قطعي الشمام بسكين مشحودة إلى شرائح رقيقة. وانزعي البزور والقشر بتأن.



٥ رتبّي الفاكهة المقطّعة في طبق كبير للتقديم، وتوجي الطبق بثمر التوت وعنب الأجاج وتوت العليق.

٣ اغسلي البرقوق والدراقن، واقطعي كلّ ثمرة إلى نصفين، وارمي النوى. ثم قشري ثمرة الموز، واقطعي كلّ واحدة أفقيّاً إلى نصفين، وكل نصف عمودياً إلى نصفين.

### اللبن الزبادي بكريما

#### شانتيّ وباللوز

اخفقي ٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة مع ٤٥ غ من السكر الناعم المنخول وملعقة صغيرة من خلاصة اللوز، إلى أن يصبح المزيج متماسكاً كلياً. ثم أضيفي إليه ٣٠٠ غ من اللبن الزبادي، بواسطة كفتة مطاطية أو مخفقة معدنية، واخلطي إلى أن يصبح المزيج الجديد متجانساً.

#### للتقديم

رتبّي طبق الفاكهة بأوراق ليمون، وزيّني اللبن الزبادي باللوز المفتق، وقدميه مع الفاكهة ليُسكب فوقها.



## هرم الفاكهة الطازجة

يتم تحضير هذا الطبق المميّز من الشّمَام والشّمَام الإسباني الناضج الرّيّان، ومن عنب الأجرّاج، والفراولة (الفريز)، وتوت العليّق، والكيوي، والأنّاس. هذه المجموعة تشكّل زينة مثاليّة في مادبة صيفيّة، وفي حفلة استقبال حيث يمكن أن يخدم كلّ مدعوّ نفسه. يمكن تحضير هذا الطبق مسبقاً وحفظه في الثّلاجة إلى أن يحين وقت التقديم. والأشخاص الذين يهضمّ الحفاظ على هندامهم ورشاقّتهم سيقدّرون هذا المزيّج ويُعجبون به كما هو. إنّما يمكنك، بكلّ ارتياح، أن تصيغي بضع ملاعق صغيرة من الكريما بشراب البرتقال.

٨ إلى ١٠ حصص  
مُدّة التحضير والتبريد:  
٣ ساعات

ثمرة شّمَام كبيرة  
ثمرة شّمَام إسبانيّ متوسطة الحجم

ثمرة أناناس كبيرة

ثمرة كيوي كبيرتان

٣٥٠ غ من الفراولة (الفريز)

٢٢٥ غ من عنب الأجرّاج

٢٢٥ غ من توت العليّق

كريما بشراب البرتقال (انظري

الإطار ص ٦١)

ورق نعنن للتزيين

### اقترح آخر

لدى استعمالك ٤ أصناف فقط من الفاكهة الطازجة، يمكنك تحضير مزيّج لا يقلّ فتنة للنظر عن الهرم المعروف في الصفحة ٦١. باستطاعتك جمع شرائح الشّمَام والشّمَام الإسباني مع شرائح الأنّاس، وإضافة حبّات كرز على شكل أزهار لإعطاء المزيّج لمسة أخيرة جذّابة.

كرز على  
شكل أزهار



تُفطّع حبة الكرز  
طوليّاً إلى عدّة أقسام،  
مع الاحتفاظ بطرف  
السويّقة، لتصبح على  
شكل بتلات زهرة.

تغطي ورقة  
النننن الطازجة  
لونيّاً لافتنّاً للطبق.

### هرم من ٤ أصناف فاكهة

١ اقطعي طوليّاً ثمرة شّمَام كبيرة إلى ٣ شرائح، وثمرّة شّمَام إسبانيّ متوسطة الحجم إلى ٤ شرائح. أزيلّي البزور بواسطة ملعقة، وقطّعي أفقيّاً وبتانّاً إلى شرائح بسّمك ٢,٥ سم، وانزعي قشر كلّ شريحة.

٢ انزعي أوراق ثمرة أناناس كبيرة واحفظيها للتزيين، ثمّ قشري الثمرة. اقطعي الثمرة طوليّاً إلى قسمين، ثمّ قطّعيها أفقيّاً إلى شرائح بسّمك ٢,٥ سم تقريباً، وأزيلّي القلب القاسي من كلّ شريحة.

٣ رتبّي نصف شرائح الشّمَام الإسباني الكبيرة على أطراف طبق مقعّر (لحفظ عصير الفاكهة)، وضعي جانبيّاً عددًا من شرائح هذا الشّمَام الصغيرة.

٤ جهّزي حبّات كرز على شكل أزهار (انظري ص ٦٢)، واستعملي لذلك ٤٥٠ غ من الكرز الطازج، ورتبّيها فوق الشرائح. ثمّ ضعي الطبق في الثّلاجة مدّة ساعة على الأقلّ، بعد تغطيته بإحكام.

رتبّي الشرائح على  
أطراف الطبق.



### الكرئما بشراب البرتقال

اخفقي ٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة مع ٦٠ غ من السكر الناعم المنخول، في برنبة متوسطة الحجم، إلى أن تتشكل قمع رخوة. ثم أضيفي إلى المزيج شيئاً فشيئاً، مع الخفق، ٤ ملاعق كبيرة من شراب البرتقال. أفرغي الكريما في سلطانية بواسطة



ملعقة، وضعي السلطانية مغطاة في الثلاجة إلى أن يحين وقت التقديم.

يُعتبر النعنع المسنن الأطراف زخرفاً غريباً للحلوى، لكنّه يبدو طريفاً على رأس هذه المجموعة من الفاكهة.



٧ غطي الهرم بأكوام صغيرة من الفراولة، وعنب الأخرج، وتوت العليق، وبقطع من الأناناس متوسطة الحجم.

٩ خلال هذا الوقت حضري الكريما بشراب البرتقال.

٨ وضعي الطبق في الثلاجة مدة ساعة على الأقل بعد تغطيته بإحكام.

٤ رتبي شرائح الأناناس في وسط الطبق.

٥ ضعي نصف شرائح الشمام الكبيرة مرتبة فوق شرائح الشمام الإسباني، على أطراف الطبق، واحتفظي جانباً بالشرائح الصغيرة.



٦ كرري العملية نفسها بشرائح من الشمام الإسباني ثم بشرائح من الشمام. ثم املاي الفراغ بما تبقى من الشرائح الصغيرة التي وضعت جانباً من شرائح الأناناس. ضعي فوق الكل شرائح من الكيوي.



هذا العرض النجمي الشكل للفاكهة الطازجة يبدو زاهياً بلكونه المتعددة.

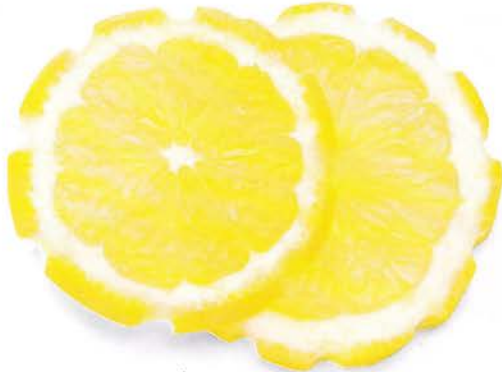
### للتقديم

رتبي وسط هرم الفاكهة المبردة بعصن من النعنع. قدمي الكريما بشراب البرتقال على حدة.



## التزيين بالفاكهة الطازجة

لا تؤمن الفواكه المستعملة للتزيين كميات كبيرة من الوحدات الحرارية، لكنها توفر، بالمقابل، الكثير من الألوان والنضرة والرواق لأنواع الحلوى المختلفة. وكما هي الحال في التزيينات الزخرفية الدقيقة، فإن الفواكه ينبغي أن تتألف بانسجام من حيث الحجم، والشكل، واللون، والمذاق، مع الحلوى التي ترافقها. لذا يجب أن يكون اختيار الفواكه أقرب ما يكون إلى الكمال، ويجب أن تُحَضَّر في اللحظة الأخيرة، لئلا تتغير ألوانها. فحبات الكرز وحبات الفراولة (الفريز) الصغيرة الكاملة تبدو في غاية الجمال، لا سيما إذا تُرُكَّت معها الأوراق والسويقات. وهي، إذا حُضِّرت على شكل مروحة، أو زهرة، أو غُمست بالسكر، تشكل زينة فريدة. ثم إن قشور الحمضيات، كالليمون والليم والبرتقال، تأخذ بسهولة شكل البراية، أو الشكل اللولبي، أو أشكال الشرائط المتنوعة. كما أن ثمار الكيوي، بلونها الأخضر الزاهي، وخوخ النكتارين أو الأناناس بالصفرة الناعمة، تبدو متناقضة بشكل لطيف مع الفراولة أو مع توت العليق.



دوائر الليمون المضلعة

استعيني بسكين مضلعة لتشكيل أخاديد عمودية متوازية وذات أبعاد منتظمة، على قشرة ليمونة كاملة. ثم قطعي الثمرة أفقيًا إلى شرائح رقيقة بسكين مشحودة.



مروحة الفراولة

قطعي حبة الفراولة (الفريز) إلى عدّة شرائح رقيقة، من دون أن تصلي إلى السويقة، واحتفظي بالسويقة والأوراق. باعدي ما بين الشرائح بهدوء لتحصلي على شكل مروحة.



كرز على شكل أزهار

قطعي طولياً حبة كرز إلى ٨ أقسام، مع الاحتفاظ باللبّ معلقاً بالسويقة. باعدي ما بين الأقسام حتى تظهر النواة، وضعي الحبة على ورقة نعنق.



برايات حمضيات

اكشطي شرائط رقيقة وطويلة من قشر حمضية، بواسطة سكين للتضلع. ثم لقي الشرائط على شكل برايات. ويمكن استعمال برايات من لون واحد أو من ألوان مختلفة.



كرز مُغمّس بالسكر

اغسلي حبات الكرز، من دون أن تنزعي السويقات والنوى، واغمسي رأس كل حبة عندما تكون بعد رطبة، في السكر المطحون إلى أن يُغطى بشكل متجانس، ثم اتركها تجف قبل تقديمها.



شرائح ليمون لولبية

قطعي ثمرة ليمون أفقيًا إلى شرائح رقيقة، بواسطة سكين مشحودة. واقطعي شعاعًا في كل شريحة من الوسط إلى الطرف، ثم ألوي الطرفين باتجاهين متعاكسين.





**فواكه مزخرفة**  
يمكن الاستعانة بأنواع  
مختلفة من الفواكه،  
وتشكيلها بطرق متعددة،  
لتزيين حلوى عادية. وكلّ  
الزخارف قابلة للتنفيذ في  
هذا المجال.

باقة من الأناناس وتوت العليق  
اقطعي طرفي ثمرة أناناس،  
واجعلها في وضع عمودية،  
وانزعي القشور شرائح عريضة. ثم  
قطعي الأناناس أفقيًا إلى شرائح  
رفيقة، وانزعي القلب من كلّ  
شريحة. بعد ذلك قطعي كلًّا منها  
إلى ٤ أقسام، وأعيدي تشكيلها.  
ثم املاي الوسط بتوت العليق  
وورق النعنع.



**شرائح الشمام الإسباني**  
قطعي الشمام طولياً إلى شرائح،  
وانزعي البزور، وقشري  
الشرائح. ثم قطعي إلى شرائح  
رفيقة تُرتَّب على شكل مروحة.  
زَيِّني بعدد من ثمار الكشميش  
لخلق تناقض في الألوان.

**شرائح الكيوي**  
قشري ثمرة كيوي بسكين،  
وقطعيها أفقيًا إلى شرائح  
رفيقة. ثم ضعي معها بضع  
حبّات من عنب الأجرع  
لخلق تناقض في الألوان.



### شرائح خوخ النكتارين

اصفي ثمرة من خوخ النكتارين أو من الدراقن (الخوخ)  
إلى صفيّين، وانزعي النواة. ثم قطعي كلّ نصف طولياً  
إلى شرائح رقيقة. وإذا لم تُقدّم مباشرة بعد تحضيرها  
يمكن رشها بعصير الليمون. رتبي الشرائح على شكل  
مروحة، وأضيفي عصن نعنع.



### أنصاف فراولة

احثري عددًا من حبّات الفراولة (الفريز) الشديدة ذات  
سويقات وأوراق خضراء نضرة، واقطعي كلّ حبة طولياً  
إلى نصفين، مع الحرص على قطع السويقة ومعها  
الأوراق إلى نصفين. رتبي الأنصاف بجاعلة القسم  
المقطوع إلى أسفل، أو إلى أعلى، أو رتبها بشكل  
متناوب فترك بذلك تأثيراً أكثر بروزاً.



### شرائط حمضيات

اكتشي شرائط طويلة من قشور حمضيات، بواسطة  
قنّارة خضراء، واجعلي هذه الشرائط متراكمة.

## سابليه بالفاكهة والكريما

الضروريّ التقيد بتلك التي نقترحها هنا)، ولا سيّما الناضجة منها والغنيّة بالعصير. كما يمكن خَلْق تناقض جَدَاب عن طريق التقريب بين ألوان الفواكه والمزج بين مذاقاتها. هذا النوع من الحلوى يبدو ملائمًا لاجتماع أصدقاء، أو لحفلة صيفيّة، أو غداء في الهواء الطلق.

تُعتبر الفراولة (الفريز) والكريما المخفوقة الحشوة والترويسة التقليديّتان للسابليه. إلا أنّه يمكن إغناء حشوة هذه الحلوى الفاخرة وترويستها، عن طريق جمع فواكه طازجة متنوّعة مع الكريما الحلوة المخفوقة. لا شكّ في أنّ بإمكانك اختيار فواكه الموسم (ليس من

### كيفية تحضير السابليه

٨ حصص

مدة التحضير والخَبز:

ساعة واحدة



**بَسْط المزيج:** اسطي عجينة السابليه بشكل متجانس في قالب مطلي بالزبدة، بواسطة كَفَيّة مطاطيّة.

**التغطية:** ورّعي الترويسة المتفتّنة فوق العجينة في القالب، بشكل متجانس.

ورّعي الترويسة المتفتّنة فوق العجينة بشكل متجانس، لكي يصبح لونها ذهبيًا عند الخَبز.



**الخَبز:** عندما تصبح عجينة السابليه ذهبية اللون اغرزي عود كوكتيل في وسطها. تكون العجينة قد نضجت إذا ما خرج عود الكوكتيل نظيفًا وجافًا.

**تبريد الغاتو:** بعد إخراج السابليه من القالب ضعها على رفّ سلكي لتبرد، واجعلي الوجه المتفتّنت إلى فوق.

عالجي السابليه بتأنّ وانتباه، لئلا تتشقق الترويسة المتفتّنة على صفحة القالب.

- ثمرتان كبيرتان من خوخ النكتارين
- ٤٥ غ من السكر المطحون
- ٣٠ غ من السكر الأسمر
- ١٩٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار
- ٩٠ غ من الزبدة
- ملعقة صغيرة من مسحوق الخَبز (الباكينغ پاودر)
- ¼ بيضة مخفوقة
- ٨٥ مل من الحليب (اللبن)
- ١٢٠ غ من الكرز
- ثمرة كيوي صغيرة
- ٢٢٥ غ من التوت أو من عنب الأجراس
- ٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

١ اغسلي ثمرتي الخوخ، واقطعي كل واحدة إلى نصفين، وانزعي نواتيها، ثم قطعيهما إلى شرائح. امزجي الشرائح مع ملعقة كبيرة من السكر المطحون، في برنية متوسطة الحجم، ثم ضعها مغطاة في الثلاجة.

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٣٠ درجة مئوية. ثم ادھني قعر قالب مستدير، بقطر ٢٠ سم، وجوانبه بالزبدة.

٣ من أجل تحضير الترويسة المتفتّنة امزجي السكر الأسمر مع ٤٠ غ من الطحين في برنية صغيرة، بواسطة شوكة أكل. ثم أضيفي ٣٠ غ من الزبدة واخفقي الكلّ بأطراف أصابعك أو في خلّاط العجين، إلى أن يصبح تماسك المزيج حبيبيًا، واحفظيه جانبًا.

١٤ ضعي طبقة السابليه الثانية فوق الكريما، واجعلي الوجه المقطوع إلى أسفل.



مددي الكريما المخفوقة بشكل متجانس، بواسطة ملعقة. واجعلي كميّة الكريما كافية لكي تبرز قليلاً عند الأطراف، لدى وضع طبقة السابليه الثانية فوقها.

١٥ رتبي أجزاء الفواكه المتبقية فوق وسط السابليه، ومددي عليها ما تبقى من الكريما المخفوقة، ثم ضعي فوق الكريما بضع حبّات من الكرز.

١٣ اسطي حوالى ثلثي الكريما المخفوقة على أجزاء فواكه الطبقة السفليّة.

٩ اغسلي حبّات الكرز، واحتفظي جانباً بعدد منها للزينة وانزعي بزور وسويقات الحبّات الأخرى. قشري ثمرة الكيوي وقطعيها إلى شرائح متوسطة. ثم اخلطي بهدوء، الكرز المتزوع النوى والكيوي وثمار التوت أو عنب الأجراس مع مزيج شرائح خوخ النكتارين.

١٠ اخفقي الكريما الطازجة مع ما تبقى من السكر المطحون، في برنيّة صغيرة، إلى أن تتشكّل قمم صلبة.

١١ بواسطة سكّين منشار كبير، اقصي السابليه أفقيّاً بتأنّ إلى طبقتين.

١٢ ضعي الطبقة السفليّة من السابليه في طبقّ للتقديم، واجعلي الوجه المقطوع إلى فوق. ثم غطّيه بخليط الفاكهة، بعد أن تضعي ٦٠ غ منها جانباً.

٤ امزجي البايكنغ باودر مع ما تبقى من الطحين وملعقة كبيرة من السكر المطحون، بواسطة شوكة الكحل. في برنيّة كبيرة.

٥ اخلطي ما تبقى من الزبدة مع هذا المزيج، بأطراف أصابعك الرخلاط العجين، إلى أن يصبح تماسك المزيج قنوّناً.

٦ امزجي الحليب مع البيضة المخفوقة في برنيّة أخرى صغيرة، ثم صبي البيضة الممزوجة بالحليب فوق مزيج الطحين دفعة واحدة. واخفقي بعد ذلك بهدوء، بواسطة شوكة أكل، إلى أن يصبح الكحل رطباً ليّناً.



٧ مددي عجينة السابليه في القالب ورشي فوقها كميّة كافية من التوتينة. ثم ضعي القالب في الفرن سنّة ٢٠ دقيقة، إلى أن يصبح اللون نعيّاً (انظري الإطار ص ٦٤). وإذا ما أصبح الوجه ذهبياً في وقت سريع، غطي القالب بورقة التوتينة.

٨ اخرجي السابليه من القالب بتأنّ، ورضعيها على رفّ سكّين (انظري الإطار ص ٦٤)، ودعيها تبرد سنّة ١٠ دقائق (أو دعها تبرد كليّاً إلى أن يحين وقت تقديمها).

١٦ اصبغ الطازجة والكريما المخفوقة، والسابليه الباردة، تعلوها حبّات الكرز الثلاث. تتشكّل طبقات تثير الشهية.



# فاكهة الشتاء المطبوخة بالسكر

٤ حصص

مدة التحضير: ٢٠ دقيقة

١٢٠ غ من البرقوق المجفّف  
المنزوع النوى

١٢٠ غ من المشمش المجفّف

١٢٥ مل من عصير التفاح أو عصير  
البرتقالملعقتان صغيرتان من السكر  
الأسمر١/٤ ملعقة صغيرة من القرفة  
المطحونة

موزة كبيرة

ترويسة مخفوقة (انظري يسارًا)

تحافظ الفواكه المجفّفة  
على أشكالها إذا شيلقت  
بشكل جيّد.

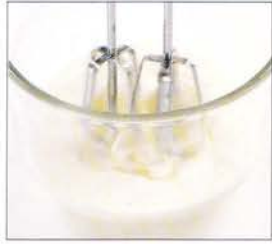
١ ضعي البرقوق المجفّف  
والمشمش المجفّف، وعصير  
الفاكهة، مع السكر الأسمر والقرفة  
المطحونة، في قدر متوسطة الحجم  
فوق نار قويّة، إلى أن تبدأ بالغلbian.

٢ اجعلي النار خفيفة واطري  
المزيج يغلي فوقها مدة ١٠  
دقائق، مع التحريك من  
وقت إلى آخر.

اضيفي قطع الموز  
إلى الثمار المجفّفة.

٣ انزعي قشرة الموزة وقطّعيها إلى  
دوائر بسمك ٢,٥ سم تقريبًا. ثم  
حضّري الترويسة المخفوقة.

٤ ارفعي القدر عن النار، وأضيفي  
دوائر الموز إلى مزيج الفواكه  
الجافة، بواسطة كفتية مطاطية.



يكون الحليب المقشود سهل  
الخفق إذا استعملناه شبه مجمّد.

## للتقديم

أفرغي الفواكه الساخنة ثمّ  
الترويسة المخفوقة، في أطباق  
بواسطة ملعقة.



## سلطة فواكه الصيف

٦ إلى ٨ حصص  
مدة التحضير: ٣٠ دقيقة

عصير ثمرتي غريبفروت

١٧٥ مل من عصير التفاح

٦٠ غ من السكر المطحون

١ ملعقة صغيرة من الزنجبيل

المطحون

ثمرة بطيخ بزنة ١ كغ تقريباً

٣ أو ٤ ثمار كبيرة من الدراق

(الخوخ) أو من خوخ النكتارين

٤٥٠ غ تقريباً من البرقوق المتوسط

الحجم

٣٥٠ غ من الفراولة (الفريز)

أوراق نعنع طازجة للتزيين

١ أفرغي عصير  
الغريبفروت مع  
عصير التفاح في بوتية.

٢ أضيفي السكر والزنجبيل،  
وامزجي الكل جيداً.

٣ قطعي ثمرة البطيخ إلى أجزاء  
متوسطة وانزعي القشرة.

٤ اغسلي الدراق أو خوخ  
النكتارين والبرقوق وقطعيها  
إلى حصص، وارمي النوى.



٦ أضيفي الفواكه المقطّعة إلى  
مزيج العصير في البوتية،  
واخلطي بهدوء بواسطة كفيّة  
مطاطيّة.

### للتقديم

أفرغي سلطة الفواكه في طبق كبير  
مقعر، وزيني بأوراق النعنع.



# الكرز المثلج

٨ حصص

مدة التحضير والتبريد:

٣٥ دقيقة

٩٠٠ غ كرز

٣٥٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة

٣٠٠ مل من الكريمة الخفيفة

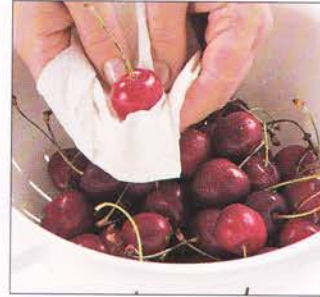
الطازجة

## للتقديم

أفرغي حبّات الكرز في طبق كبير للتقديم، وصبي الشوكولاتة في قَدَح. ثم أفسحي المجال ليغمس كل من المدعوين حبّات الكرز الباردة التي يتناولها، في صلصة الشوكولاتة الساخنة.

١ اغسلي حبّات الكرز، واحرصي على أن تحتفظ بسويقاتها، ولا تنزعي النوى. ثم نشفيها بورق مطبخ.

٢ رتبي حبّات الكرز طبقة واحدة فوق صينية معدنية، واحرصي على ألا تتماسن.



٣ ضعي الصينية في الجمّادة قبل أن يحين وقت التقديم بـ ٢٥ دقيقة.

٤ أخرجي الصينية من الجمّادة، قبل التقديم بعشر دقائق، واتركيها خارجاً ضمن الحرارة المحيطة، لكي يزول التجمّد عن حبّات الكرز قليلاً وليس كلياً.

٥ في هذا الوقت ضعي الشوكولاتة والكريمة الطازجة في قدر متوسط الحجم وذات قعر كثيف، فوق نار خفيفة، وحركي باستمرار، إلى أن تذوب الشوكولاتة وتصبح ملساء.



## الفراولة المحشوة بالكريما

٦ حصص  
مدة التحضير:  
٣٠ دقيقة

١٨ حبة كبيرة من الفراولة (الفريز)  
٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة  
الطازجة

٣ ملاعق كبيرة من الجبن الأبيض  
الممزوج بملعقة صغيرة من  
عصير الليمون

١ انزعبي سويقات حبات  
الفراولة مع الأوراق، من  
أجل وضعها جالسة عند حشوها.  
واقسمي كل حبة، بسكين  
مشحودة، إلى ٤ أقسام على شكل  
X من جهة الرأس.

٢ باعدي بأصابعك ما بين  
الأقسام لتحصلي على ما  
يشبه البتلات، وضعيها جانباً.



٣ اخفقي الكريما الطازجة في  
برنية صغيرة، إلى أن  
تشكّل قمم صلبة.

٤ امزجي الجبن الأبيض  
بعصير الليمون مع الكريما  
المخفوقة.

٥ أفرغي هذا المزيج الكريمي  
في قمع كبير للتزيين،  
بواسطة ملعقة.

٦ املاي جوف كل حبة فراولة  
بالمزيج الكريمي.



املاي جوف حبة الفراولة  
بالكريما بواسطة قمع  
للتزيين.

٧ ضعي حبات الفراولة  
المحشوة مغطاة في  
الثلاجة، إذا لم تقدميها مباشرة.

تأتي الكريما المخفوقة معطرة بعض  
الشيء بمزيج الجبن الطازج مع عصير  
الليمون، وتُفَرِّغُ بهدوء على شكل  
لولبي في جوف كل حبة فراولة،  
بواسطة قمع للتزيين.

### التين المحشو

يمكنك حشو ثمار التين، في موسمها، بالكريما المخفوقة المعطرة  
بالليمون، بالطريقة التي حُشيت بها حبات الفراولة.

#### التين المحشو بالكريما

١ اقطعي سويقات ١٢ ثمرة تين  
بواسطة سكين مشحودة، ثم  
اقسمي كل ثمرة إلى ٤ أقسام على  
شكل X، من جهة السويقة.

٢ باعدي بأصابعك ما بين أقسام  
كل ثمرة، بتأن، لتحصلي على ما  
يشبه البتلات.

٣ املاي جوف كل ثمرة بالكريما  
المعطرة بالليمون، تماماً كما حُشيت  
حبات الفراولة.



يتكامل هنا مذاق الفراولة  
مع مذاق الليمون. ومن  
أجل التنوع يمكن حشو  
المشمش الطازج بالكريما  
المعطرة باللوز.



# الپودنغ

كالسوفليه الساخنة بالليمون، ومنها المغدّي كپودنغ الأرزّ بالقرفة، ومنها الغنيّ بموادّه كالپودنغ الرائع بالشوكولاتة.

يُذكّر الپودنغ، من بين أصناف الحلوى، بالمطبخ البرجوازيّ الغنيّ، فهو يقدّم أنواعًا لا تُحصى من الأشكال والمذاقات: منها الأملس والكريميّ

## طاسات الپودنغ بالبرتقال



٨ حصص

مدة التحضير والتبريد:

ساعة و ٣٠ دقيقة

٤ برتقالات كبيرة

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

١٧٥ مل من الكسترد المعلّب

قشر برتقال للتزيين

١ طاسات مصلّعة: استعيني بسكين للتضليع واحفري بها ضلوعًا رفيعة على قشرة البرتقالة، من أعلى إلى أسفل. ثم اقطعي البرتقالة أفقيًا إلى نصفين بواسطة سكين مشحودة.

٢ طاسات تشير إلى الأشخاص: استعيني بسكين للتضليع واحفري بها على قشرة كلّ برتقالة الحرفين الأوّلين لاسم كلّ مدعو. ويُسحّسن أن تحفري على جهتيّ البرتقالة الحروف الأولى لشخصين، قبل قطعها أفقيًا إلى نصفين.

٣ طاسات متعرّجة: بواسطة سكين مشحودة ومستدّقة الرأس، اقطعي أفقيًا كلّ برتقالة من الوسط بشكل متعرّج، لتحصلي على نصفين حافة كلّ منهما متعرّجة.

٤ بواسطة ملعقة، أفرغي المزيج في أنصاف البرتقال المنزوعة اللب، وضعي الأنصاف المحشوة في التّلاجة مدّة ساعة. قبل التقديم، زينيّ بأجزاء البرتقال المحفوظة جانبًا وبشرايط من قشر البرتقال.

٥ جهّزي، بإتقان، طاسات البرتقال بحسب رغبتك (انظري يسارًا). بواسطة سكين مشحودة، اقطعي شريحة رقيقة من أسفل كلّ نصف برتقالة، لتبقيّ ثابتة. ثم انزعي بتأنّ لبّ كل نصف برتقالة وقطّعيه إلى أجزاء صغيرة، واحفظيها جانبًا.

٦ اخفقي الكريما الطازجة في برنيّة صغيرة، إلى أن تتشكّل قمم صلبة. احتفظي ببضعة أجزاء من البرتقال للتزيين، واستعيني بكفّيّة مطاطية لإضافة الأجزاء الأخرى والكسترد، بتأنّ، إلى الكريما الطازجة، مع التحريك.

طاسات البرتقال المحشوة هذه تثير شهية الأطفال لدى تقديمها لهم في حفلة عيد ميلاد مثلًا، خصوصًا إذا كانت بأشكال متنوّعة كما تبدو في هذه الصورة.





## بودنغ الأرز بالقرفة

٦ إلى ٨ حصص  
مدة التحضير والخبز:  
ساعتان

١,٢ ل من الحليب (اللبن)  
١٢٠ غ من الأرز المستدير الحَبّ  
٦٠ غ من السكر المطحون  
قرفة مطحونة  
كوز طازج للتزيين

## معيّنات بالقرفة

ثبّي بيدك مسطرة بشكل منحرف لربط زاويتين متقابلتين من طبق البودنغ بالأرز، على أن تكون المسطرة بعيدة مسافة ٢,٥ سم من هذه الزاوية وتلك. خذي مرطبان (برطمان) القرفة باليد الأخرى ورشي بشكل مستقيم على طول المسطرة فوق البودنغ. أعيدي العملية نفسها عدّة مرّات، مع الاحتفاظ بمسافة ٢ سم بين الخطّ والآخر.



ثم كرّري العملية في الاتجاه المعاكس لتشكيل المعيّنات.

٤ ضعي وعاء تلقّي العُصارة على رفّ الفرن. أفرغي الأرز بتأنّ في الطبق المقاوم للحرارة (ينبغي أن يملأ الأرز الطبق تقريباً). ثم صبي ماءً غالباً في وعاء تلقّي العُصارة، إلى أن يغمر نصف الطبق. واطركي الكلّ في الفرن مدّة ٤٠-٤٥ دقيقة، أي إلى أن يخرج نصل السكّن نظيفاً جافاً لدى غرزه في البودنغ.

٥ ارسمي معيّنات على صفحة البودنغ كلّها، بواسطة القرفة (انظري يساراً).

## للتقديم

زّني البودنغ بالكرز، وقدميه ساخناً أو بارداً. ضعيه في الثلاجة إذا أردت تقديمه لاحقاً.

١ سخّني الحليب على نار متوسطة في قدر كبيرة، إلى أن يبدأ بالغليان. ثم أفرغي فوقه كمّيّة الأرز واطركي المزيج مغطى يغلي على نار خفيفة مدّة ٤٠-٤٥ دقيقة، وحركي من وقت إلى آخر، إلى أن يصبح الأرز طرياً كلياً ويتكثف المزيج.

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة متويّة. ثم ادھني طبقاً كبيراً مستطيلاً مقاوماً للحرارة بالزبدة، وضعيه داخل وعاء لتلقّي العُصارة.

٣ امزجي السكر شيئاً فشيئاً مع الأرز الساخن.

تُجمع حبّات الكرز الطازجة السكرية في وسط البودنغ فتعطيه لوناً زاهياً.

لّ المعيّنات المرسومة بواسطة القرفة تعطي الحلوى مذاقاً لذيذاً ومعتزلاً مستحباً.



## بودنغ بالليمون

٦ حصص

مدة التحضير والتبريد:

ساعة و٤٥ دقيقة

ليمونتان متوسطتا الحجم

بيضتان، مع فصل الصفار عن  
البياض

١٥٠ غ من السكر المطحون

٢٥٠ مل من الحليب (اللبن)

٢٠ غ من الطحين

٣٠ غ من الزبدة المذوّبة

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
١٨٠ درجة مئوية. وادهني

بالزبدة ٦ أوعية خزفية، بسعة

١٧٥ مل للوعاء الواحد.

٢ ابشري من قشر ليمونة أجزاء  
ناعمة تكفي لملء ملعقة  
كبيرة.٣ اعصري الليمونتين واستخرجي  
منهما مقدار ٥ ملاعق كبيرة  
من العصير تضعينها جانبًا.٤ اخفقي بياض البيضتين بخلاطة  
كهربائية على سرعة عالية،  
داخل برنية متوسطة الحجم، إلى أن  
تشكل قمم رخوة. وأضيفي شيئًا  
فشيئًا، ١٠٠ غ من السكر، مع  
استمرار الخفق، إلى أن يذوب السكر  
كليًا وتشكل قمم صلبة.٥ اخفقي صفار البيضتين في برنية  
كبيرة، بواسطة الخلاطة، مع ما  
تبقى من السكر. ثم أضيفي القشر  
المبشور، وعصير الليمون،  
والحليب، والطحين، والزبدة،  
واخفقي إلى أن يصبح المزيج  
متجانسًا، مع كشط جوانب البرنية  
بكفّية مطاطية من حين إلى آخر.٦ أضيفي بتأنّ البياض المخفوق  
إلى المزيج المحضّر،  
واخلطي بواسطة مخفقة معدنية أو  
كفّية مطاطية.٧ ورّعي المزيج الجديد بتأنّ  
على الأوعية الخزفية.٨ ضعي الأوعية الخزفية على طبق  
كبير مقاوم للحرارة، وضعي الطبق  
على رفّ الفرن. ثم صُبي ماء غاليًا في  
الطبق حتى يغمر منتصف الأوعية  
الخزفية. ودعي الكلّ في الفرن المشتعل  
مدة ٤٥-٤٠ دقيقة، إلى أن يصبح وجه  
البودنغ في الأوعية شديدًا ومذهب اللون  
(ينفصل البودنغ إلى طبقة إسفنجية على  
الوجه وطبقة صلصة في الأسفل).٩ أخرجي أوعية البودنغ من الفرن  
ودعيها تبرد على رفّ سلكيّ.يقدم البودنغ في أوعية صغيرة  
مستقلة، وهو يتمتع بمذاق  
لذيذ. أما إذا كانت الأوعية  
غير متوفرة فيمكن تحضير  
البودنغ في طبق كبير مقاوم  
للحرارة يوضع داخل الفرن  
مدة ٥٥-٦٥ دقيقة.

# البودنغ الرائع بالشوكولاتة



٦ حصص  
مدة التحضير والخَبز:  
ساعة و ١٥ دقيقة

١٧٥ غ زبدة  
سلقة صغيرة من خلاصة الفانيليا  
٤٠٠ غ من السكر المطحون  
٦٠ غ من الكاكاو المطحون  
٣٥ غ من الشوكولاتة السريعة الذوبان  
٣٠٠ غ من الطحين  
٥ ملاعق صغيرة من الباكينغ باودر  
٤٥٠ مل من الحليب (اللبن)  
كريمة مخفوقة (انظري يسارًا في أسفل الصفحة) أو جيلاتيني (آيس كريم)

**للتقديم**  
قدّمي الحلوى مع الكريما المخفوقة أو مع الجيلاتيني.

٥ ضعي الطبق في الفرن مدة ٤٥-٥٥ دقيقة (ينفصل

المزيج إلى طبقة علوية إسفنجية وطبقة سفلية على شكل صلصة).

٦ قدّمي الحلوى مباشرةً لثلاً تمتصّ العجينة الصلصة.



إفراغ المزيج في طبق مستطيل مقاوم للحرارة

٤ صبّي بهدوء ٤٥٠ مل من الماء فوق المزيج، من دون تحريكه.

١ اشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية. وفي برنية كبيرة، اخفقي الزبدة وخلاصة الفانيليا ٢٢٥ غ من السكر، بواسطة خلاطة كهربائية. انخلي فوقها نصف كمية الكاكاو، ثم الشوكولاتة، والطحين، ورسوق الخَبز (الباكينغ باودر)، ثم انقلي الحليب، واخلقي إلى أن يصبح تماسك المزيج أملس.  
٢ أفرغي المزيج في طبق مستطيل مقاوم للحرارة، بقياس ٢٠ x ٢٨ سم.



٣ امزجي ما تبقى من السكر والكاكاو في برنية صغيرة، ورشي هذا المزيج فوق العجينة في الطبق.

## الكريما المخفوقة

تُعتبر الكريما المخفوقة مادةً ضروريةً لأنواع كثيرة من الحلوى، ويمكن أن تُحضّر من الكريما الطازجة التي تختلف فيها نسبة المواد الدهنية بين نوع وآخر. فمنها ما يحوي ٤٨ بالمئة من المواد الدهنية، ومنها ٤٠ بالمئة، على حدّ التقريب. عندما تُخفق الكريما يتضاعف حجمها وتبقى متماسكة بضع ساعات قبل أن تهبط، لذلك فإنّ النصائح التالية يجب أن تؤمّن لك، كلّ مرّة، نتيجة مرضية.

- حرّكي بسرعة في آخر عملية الخفق، إلى أن يصبح التماسك كاملاً. ولا تستمرّي وقتاً طويلاً في الخفق، لئلا تتحوّل الكريما إلى زبدة وإلى مصّل.

- إذا لم تكن الكريما المخفوقة معدّة للاستعمال فوراً عليك أن تضعها مغطّاة في الثلاجة.

- قبل بدء الخفق تأكّدي من أنّ الكريما والبرنية والمخففة مبرّدة جيّداً.

- اخفقي بهدوء في البداية، إذ إنّ دخول الهواء إلى الكريما يساعدها على الثبات.



# بودنغ بالخبز

٦ حصص

مدة التحضير والخبز:

ساعة واحدة

رغيف طويل واحد من الخبز  
الفرنسي (حوالي ٢٢٥ غ)

٦٠ إلى ٩٠ غ من الزبدة الملبّنة

٧٥٠ غ من الكريما الخفيفة  
الطازجة

٧٥ غ من السكر المطحون

٤ بيضات

قشرة ليمونة مبشورة

سيروب ذهبي للدهن

كريما كثيفة طازجة (اختياري)

تكتسب شرائح الخبز القُرشة لونًا  
بَرّاقًا عندما نطليها بالسيروب الذهبي  
مباشرةً بعد خروجها من الفرن.

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
١٨٠ درجة مئوية. قطّعي

الرغيف، بطريقة منحرفة، إلى شرائح  
بسمك ١,٥ سم تقريبًا للشريحة  
الواحدة، على أن يكون طول الشريحة  
حوالي ١٢,٥ سم. ادھني جهة واحدة  
من كلّ شريحة بقليل من الزبدة.

٢ رتّبي شرائح الخبز في طبق  
مقاوم للحرارة، بعمق ٤

سم على الأقل، واجعلي الجهات  
المدھونة بالزبدة إلى فوق، ولتكن  
الشرائح متراكبة، عند الضرورة،  
لتملا الطبق.



٣ ضعي أحد رأسي الرغيف في  
الوسط (التركي الآخر لكي  
يُحمّص ويُسخّن).

٤ اخفقي الكريما الخفيفة والسكر  
والقشرة المبشورة، في برنيّة  
بواسطة مخفقة معدنيّة أو شوكة أكل،  
إلى أن يختلط المزيج جيّدًا.

٥ أفرغي هذا المزيج بهدوء فوق  
شرائح الخبز في الطبق.



إنّ الدوائر المتراكمة والمتراكبة  
تعطي هذه الحلوى العائليّة  
لمسة فريدة.

٦ اضغطي برفق على شرائح  
الخبز بواسطة شوكة أكل.



٧ ضعي الطبق في الفرن مدّة  
٤٥-٥٠ دقيقة، إلى أن يخرج  
السكين نظيفًا إذا ما عُرّز في وسط  
البودنغ. أخرجي الهدنغ من الفرن  
واطليه بالسيروب الذهبي.

## للتقديم

يُقدّم الهدنغ ساخنًا، أو يُترك  
حتى يبرد ليُقدّم لاحقًا. ويمكن  
أن ترافقه الكريما الكثيفة.



# الكعكات وأنواع الغاتو



---

٧٥ - ١٣٠

---



## الكعكات وأنواع الغاتو

هذه مجموعة متناسقة رائعة من الغاتو تصلح لكل المناسبات، من العشاء الأنيق إلى حفلات الأعياد الصيفية، مروراً باللقاءات الصغيرة بين الأصدقاء لشرب الشاي. يمكنك أن تجربي كعكة الجين السويسرية اللذيذة بالشوكولاتة البيضاء، أو كعكة كاليبسو الملونة والشهية! كما أن غاتو كاپوتشينو المغلف بكريما الزبدة بالقهوة، والغاتو بالشوكولاتة الذائبة والمعطرة بشراب البرتقال لا يتمتعان بمذاق لذيذ وحسب، إنّما يلفتان النظر بجمالهما. أمّا لائحة الوصفات فمتنوعة، بدءاً بغاتو ترافل الشوكولاتة الفاخر وانتهاءً بغاتو الجزر التقليدي. وبدورنا ننصح هواة الحلوى الخفيفة، بكعكة الملاك الأميركية. ثمّ إنّ كلّ أنواع الغاتو، البسيطة والمحبوبة، معروضة في هذا الفصل، من غاتو العيد الرائع والسهل التحضير، لأنه معدّ بمزيج الكعكة الإسفنجية الجاهز، إلى الغاتو الأنيق بالفراولة (الفريز) الطازجة. كما تجددين في هذا الفصل نصائح قيّمة حول عملية التزيين: كيفية استعمال قمع التزيين وتشكيل زخارف بالشوكولاتة وتزيين الحلويات بالأزهار...



## محتوى الفصل



### كعكات الجبن

- ١٢١ ..... كعكة الجبن بجوز باكانية  
 ١٢٢ ..... كعكة الجبن بالشوكولاتة  
 ١٢٣ ..... كعكة الجبن بالفاكهة  
 ١٢٤ ..... كعكة الجبن بالليمون  
 كعكة الجبن السويسرية بالشوكولاتة  
 ١٢٥ ..... البيضاء  
 ١٢٦ ..... كعكة الجبن بالبُن  
 ١٢٧ ..... التورتة الصفليّة بالريكوتا

### كعكات الفاكهة

- ١٢٨ ..... الكعكة الأميركية بالثمار الجوزية  
 ١٢٩ ..... كعكة كاليبسو بالفاكهة  
 ١٣٠ ..... كعكة الثمار المفرومة بالتوابل

- ١٠٣ ..... غاتو مارشمالو بالشوكولاتة  
 ١٠٤ ..... غاتو سويسري بالشوكولاتة  
 ١٠٦ ..... غاتو ملتف بالشوكولاتة  
 ١٠٨ ..... غاتو ملتف بالبندق  
 ١١٠ ..... غاتو بالفراولة الطازجة  
 ١١٢ ..... غاتو العيد  
 ١١٤ ..... غاتو بالجزر  
 ١١٥ ..... غاتو بكرما الشوكولاتة  
 ١١٦ ..... غاتو كانولي بالبرتقال  
 ١١٨ ..... أزهار للتزين  
 ١٢٠ ..... كعكة الملاك الأميركية

### الغاتو

- ٧٨ ..... غاتو بالقرفة  
 ٨٠ ..... كعكة مومن الشوكولاتة  
 ٨٢ ..... غاتو باليقطين  
 ٨٤ ..... غاتو بالشوكولاتة  
 ٨٥ ..... غاتو نساوي بالشوكولاتة  
 ٨٦ ..... غاتو كايوتشينو  
 ٨٨ ..... غاتو كاراك  
 ٩٠ ..... غاتو ترافل الشوكولاتة  
 ٩٢ ..... غاتو بالشوكولاتة وجوز الهند  
 ٩٤ ..... كعكة الجذّة  
 ٩٥ ..... أهداف اللوز  
 ٩٦ ..... غاتو فراشات الموكا  
 ٩٨ ..... التزين بالشوكولاتة  
 ١٠٢ ..... غاتو بالجوز



# الغاتو

تجددين في هذا الفصل أنواعًا من الغاتو لكل يوم، وأنواعًا للأعياد والاستقبالات. هناك الفخمة منها التي تُعدّ للمناسبات الكبيرة، كالزواج مثلاً، وهناك البسيطة التي يمكن تذوقها مع القهوة أو الشاي في اجتماع عائلي. بعض هذه الأنواع يصلح للاستقبالات الكبيرة، ويتطلب تحضيرًا زائدًا ليأتي أغنى من سواه. في هذا الفصل أيضًا أنواع كثيرة لا يستلزم تحضيرها أيّ عناء، فوصفة غاتو العيد، في الصفحة ١١٢ مثلاً، تُحوّل بلباقة مغلفًا من مزيج الكعكة الإسفنجية الجاهز إلى حلوى تلفت النظر وتثير الشهية.

## تحضير طبقات البسكويت



ترتيب الأفراس: رطبي قرصين من الورق على صينية خبز رطبة، واجعليهما متجاورين (أو ضعي قرصًا واحدًا على كل صينية صغيرة).

قصّ أفراس الورق: امسكي بسات كدسة الأوراق المشمّعة، وقصّها بواسطة المقصّ إلى أفراس بالقياس المطلوب.

مدّ العجينة: ابسطي طبقة رقيقة من العجين فوق كلّ قرص ورقي، بواسطة سكين دهن.



## ٣ رطبي صينية خبز كبيرة، أو صينيتين صغيرتين، بواسطة

قطعة قماش رطبة.

ضعي قرصين من الورق المشمّع على

الصينية الكبيرة، أو قرصًا على كل صينية صغيرة. ثم مددي ٤ ملاعق كبيرة من العجين على كلّ قرص، بواسطة سكين دهن، لتشكل طبقة رقيقة (انظري يسارًا).

## ٤ ضعي العجنتين في الفرن مدة ٦-٨ دقائق، إلى أن تميل

الأطراف إلى اللون البني. أخرجيهما من الفرن ودعيهما تفتّران على الصينية فوق رفّ سلكتي مدة ٥ دقائق.

وبواسطة مجرفة حلوى انقلي طبقتي البسكويت بتأنّ مع ورقتيهما إلى الرفّ السلكتي، وانتظري إلى أن تبردا كليًا (انظري يسارًا).



نزع الورقة: اقلبي البسكويت وانزعي الورقة بتأنّ بواسطة الأصابع.

نقل البسكويت إلى الرفّ السلكتي: مرّري مجرفة حلوى تحت قرص الورق، وانقلي طبقة البسكويت إلى رفّ سلكتي.

## ٢ غاتو بالقرفة

١٦ حصة

يمكن أن يُحضّر قبل ثلاثة أيام ويُحفظ مبرّدًا

١٧٥ غ من الزبدة المليّنة

١٠٠ غ من السكر المطحون

ملعقة كبيرة من القرفة المطحونة

بيضة واحدة

٢١٥ غ من الطحين

٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

ككاو مطحون

## ١ أشعلي الفرن واجعلي

حرارته ١٩٠ درجة مئوية.

حضّري ٩ من الأوراق المشمّعة،

بطول ٢٠ سم للورقة. ارسمي

دائرة على إحدى الأوراق،

مستعينة بقالب حلوى مستدير

الشكل بقطر ١٩ سم تقريبًا.

كدّسي الأوراق بعضها فوق

بعض، واجعلي الورقة التي تحمل

رسم الدائرة فوق سائر الأوراق.

ثم استعيني بمقصّ المطبخ لقصّ

كلّ الأوراق معًا، مع تتبّع الدائرة

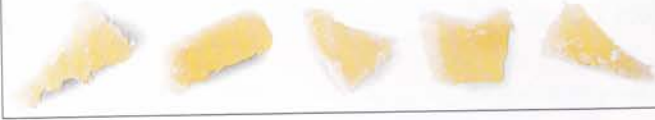
المرسومة (انظري يسارًا).



## غاتو بالزنجبيل

يُحضَّر هذا الغاتو بالطريقة نفسها، ويحلّ الزنجبيل مكان القرفة.

عند تحضير العجينة ضعي الزنجبيل المطحون مكان القرفة. ثم اجعلي طبقات البسكويت والكريما المخفوقة تتناوب، ولكن من دون المعقّد بالسكر.



بعد الانتهاء من رشّ الكاكاو، ارسمي علامات قطع الحوصص، بواسطة سكين، ليكون التقسيم سهلاً.

٧ انزعي بتأّن الورقة عن طبقة البسكويت (انظري داخل الإطار ص ٧٨)، وضعيها على طبق للتقديم. مدّدي الكريما المخفوقة فوقها، ثم ضعي طبقة بسكويت أخرى نُزعت ورقتها، فوق الكريما، وهكذا دواليك حتى النهاية. مدّدي فوق طبقة البسكويت الأخيرة طبقة من الكريما المخفوقة.

٨ رشّي الكاكاو المطحون، على الوجه، فوق الكريما المخفوقة. ويمكنك عند الضرورة رسم ساعات على هذه الطبقة الأخيرة لتحديد الحوصص. ضعي الغاتو في الثلاجة مدة ٤ ساعات على الأقل. خلال هذا الوقت يلين البسكويت بعض الشيء، وهذا ما يجعل قطع الحوصص عملية سهلة.

٥ دعي الصبينة تبرد كلياً قبل أن تضعي أسطوانتين جديدتين من الورق المشمّع وتبسّطي عجيتين فوقهما (كلّما توفّر عدد صواني الخبز كلّما كان تحضير البسكويت سريعاً). جهّزي بالمجموع ٩ طبقات بسكويت، وإذا لم تجمعي الغاتو مباشرة، ينبغي تبريد طبقات البسكويت وتغليفها بتأّن، ووضعها على طبق مسطّح، وحفظها مغطاة في مكان بارد وجاف.

٦ في اليوم الذي تقرّرين فيه تقديم الحلوى اخفقي الكريما مسبقاً في سلطانية متوسطة الحجم، إلى أن تتشكّل قمع صلبة.

رشّي الكاكاو فوق طبقة الكريما المخفوقة على الوجه.

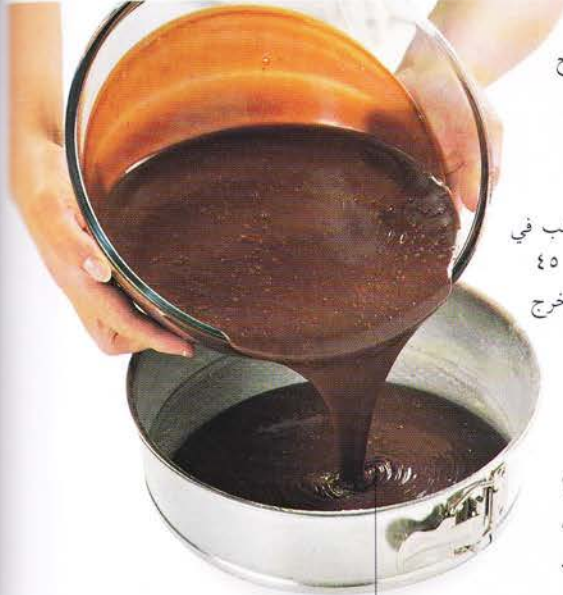


تتناوب طبقات البسكويت التسع، القُرْشَة والمعطّرة بالقرفة، مع طبقات الكريما المخفوقة.

## كعكة موس الشوكولاتة

سفتتكت. وعلى الرغم من عدم وجود الطحين فيها فإنها، بعد تقطيعها، تحافظ على ثباتها وتماسكها. وزهور البنفسج المجهّزة من السكر الملون تُظهر لونها البنيّ القاتم.

هذه الكعكة الرائعة هي أغنى أنواع الحلوى المحضّرة بالشوكولاتة والأذها طعمًا. فهي شديدة السواد، كثيرة الطراوة، وكثيَّة الشوكولاتة فيها كبيرة، ولا شكّ في أنّها



٤ أفرغي هذا المزيج بهدوء في القالب.

٥ ضعي القالب في الفرن مدّة ٤٥ دقيقة، إلى أن يخرج السيخ المعدنيّ نظيفًا لدى غرزه في وسط الكعكة. ثم أخرجها وضعيها على رفّ سلكتي، إلى أن تبرد كليًا.

أفرغي المزيج في القالب.

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية. زيتي قالبًا مستديرًا بجوانب قابلة للانفصال، قطره ٢٣ سم.

٢ ذوّبي الشوكولاتة مع الزبدة والسكر والكريما الخفيفة، على نار خفيفة، في قدر كبيرة كثيفة القعر، وحركي باستمرار إلى أن تحسلي على عجينة ملساء ومتجانسة.

٣ اخفقي البيض قليلًا بمخفقة يدويّة أو شوكة أكل، في سلطانية كبيرة. ثم أضيفي إليه مزيج الشوكولاتة الساخن بهدوء، واخلقي الكلّ إلى أن تحسلي على تماسك متجانس.

٨ إلى ١٠ حصص  
يمكن أن تُحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة.

٤٥٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة  
٤٥٠ غ من قطع الزبدة الصغيرة  
٢٠٠ غ من السكر المطحون  
٢٥٠ مل من الكريما الخفيفة  
٨ بيضات

شوكولاتة للتغطية (انظري الإطار ص ٨١)

٣٠٠ مل من الكريما الطازجة الكثيفة

زهور بنفسج مجهّزة من السكر الملون

### للتقديم

زيتي محيط سطح الكعكة بالكريما الكثيفة المخفوقة وبزهور بنفسج مجهّزة من السكر الملون.



نحصل على هذه الأخابيد على سطح الكعكة، عن طريق تمرير كفتية على صفحة الشوكولاتة عندما تكون بعدئ ساخنة.

## التغطية والتزيين



بَسَط الشوكولاتة الساخنة:  
استعيني بسكين دهن لتغطية  
صفحة الكعكة بالشوكولاتة  
وتميلسها، ثم غطي الجوانب.

وضع الكعكة على طبق  
التقديم: بطني الطبق بشرائط  
من الورق المشمع (تساقط  
عليها زيادات الشوكولاتة).

لا تقلقي إذا ما بدا شكل  
الكعكة غير منتظم في هذه  
المرحلة من التحضير ذلك أن  
الشوكولاتة تغطي كل  
العيوب.



التزيين بالكريما: زيني  
محيط سطح الكعكة  
بالكريما، وارسمي بحركة  
لولبية متتابعة.



تعبئة قمع التزيين: اختاري قمعاً  
للتزيين بفتحة متوسطة القياس  
ومضلعة، وعبئي بواسطة ملعقة.  
ثم افتلي الفتحة لحصر الكريما  
في الداخل.

٦ عندما تصبح الكعكة باردة  
افصلي جوانب القالب بتأن،  
واتركي الكعكة على القعر، ثم  
غلّفها جيّداً قبل وضعها في الثلاجة  
مدّة ٦ ساعات.

٧ حضري تغطية الشوكولاتة.

٨ بطني طبق التقديم المستدير  
بشرائط من الورق المشمع.  
اترعي غلاف الكعكة وافصلها عن  
قعر القالب وضعها على الطبق،  
وايسطي على صفتها وجوانبها  
شوكولاتة التغطية (انظري يساراً).  
ثم اسحي بشرائط الورق المشمع.

٩ اخفي الكريما الطازجة  
الكثيفة في سلطانية صغيرة،  
إلى أن تتشكل قمع صلبة. وأفرغها  
في قمع تزيين (فتحته مضلعة  
ومتوسطة الحجم) - (انظري  
يساراً)، ثم زيني بها محيط سطح  
الكعكة. ضعي الكعكة في الثلاجة  
إلى أن يحين وقت التقديم.

### تحضير تغطية الشوكولاتة

ذوّبي ١٧٥ غ من قطع الشوكولاتة  
السادة مع ٣٠ غ من الزبدة، على  
نار خفيفة جداً في قدر كثيفة  
القعر. وحركي باستمرار إلى أن  
يصبح تماسك العجينة متجانساً  
وأملس (لا تستعملي قدراً رقيقة  
القعر، لأن الشوكولاتة تسخن  
بسرعة فيها وتحترق).



ارفعي القدر عن النار وأضيفي ٣  
ملاعق كبيرة من الحليب (اللبن)  
وملعقتين كبيرتين من السبروب  
الذهبي، وامزجي.

## غاتو باليقطين

٨ حصص

يمكن أن يُحضّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مبرّدًا

بسكويت بالجوز (انظري يسارًا)

٢٥٠ غ من السكر المطحون

١٧٥ غ من الزبدة الملبّنة

٢٢٥ غ من لبّ اليقطين أو من

هريسة اليقطين (انظري الإطار

ص ٨٣)

٣٧٥ غ من الطحين الذاتي

الاختمار

١٢٥ مل من اللبن الزبادي

ملعقة كبيرة من مزيج التوابل

(قرفة، زنجبيل، قرنفل)

٣ بيضات

٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

١ حضري البسكويت بالجوز

واحفظيه في قوالب. أشعلي

الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية.

٢ امزجي السكر مع الزبدة مدّة ١٠

دقائق في سلطانية كبيرة، بواسطة

خلاطة كهربائية، إلى أن يصبح المزيج

متماسكًا بعض الشيء ومزبدًا،

واكشطِي جوانب السلطانية غالبًا خلال

عملية الخفق، بكفّة مطاطية. أضيفي

الطحين واليقطين واللبن الزبادي ومزيج

التوابل والبيض واخفقي إلى أن تصبغ

العجينة متجانسة، مع كشط جوانب

السلطانية باستمرار. استمرّي بالخفق

مدّة دقيقتين، مع كشط الجوانب من

حين إلى آخر (بتكثّف المزيج).

## قوالب الغاتو

إذا كان لديك قالبان فقط وزّعي

مزيجي الترويسة والغاتو عليهما

على دفعتين. اخبزي الدفعة

الأولى ثم برّدي قالبين مدّة

١٠ دقائق واقبلي محتوياتهما

ثم اخبزي الدفعة الأخرى. لا

خوف على المزيج أن يفسد إذا

تُرك ليستريح.

٣ وزّعي العجينة بالتساوي فوق

طبقات البسكويت بالجوز في

القوالب، وملّسها بواسطة كفّة.



٤ ضعي القوالب الأربعة موزّعة،

داخل الفرن، على رفّين

سلكيين، الواحد فوق الآخر،

واتركيها مدّة ٢٠ دقيقة، إلى أن يخرج

سيخ معدني مغروز في وسط الغاتو

نظيفًا. بعد مرور ١٠ دقائق بدّلي

موقعي الرفّين، ووضعِي القوالب عند

الضرورة.

٥ أخرجي رُقاقات الغاتو من

الفرن واتركيها تفتّر في القوالب

مدّة ١٠ دقائق على رفّ سلكي. ثم

افصلي جوانب كلّ رقاقة عن قالبها

بواسطة سكين دهن.

٦ اقلبي كلّ رقاقة غاتو فوق رفّ

سلكي، ودعيها تبرد.



٧ اخفقي الكريما الطازجة

بخلاطة كهربائية، في

سلطانية متوسطة الحجم، إلى أن

تشكّل قمم صلبة.

ترويسة البسكويت بالجوز

١٧٥ غ من قلوب الجوز

المسحوقة

١٢٥ غ من البسكويت الجافّ

المفتّت

٣٥٠ غ من السكر الأسمر

١٧٥ غ من الزبدة المذوّبة



١ امزجي، بواسطة ملعقة،

الجوز المسحوق،

والبسكويت المفتّت، والسكر

الأسمر، والزبدة، في سلطانية

كبيرة، إلى أن يصبح تماشك

المزيج متجانسًا.



٢ وزّعي هذا المزيج بالتساوي

على القوالب الأربعة، على

أن يكون قطر كلّ قالب ٢٣ سم

(انظري يمينًا).



٣ ربّي بأصابعك

على كلّ ترويسة

لتسويتها.

٨ ضعي رفاقة من الغاتو على طبق تقديم، واجعلي الترويسة بالحوز إلى أعلى، وابسطي فوقها حشش ربع كميّة الكريما المخفوقة.

٩ ناوبي ما بين طبقات الغاتو والكريما المخفوقة، على أن تكون الطبقة الأخيرة رفاقة غاتو، مع جعل الترويسة من فوق. ورثبي بواسطة ملعقة، أكوامًا صغيرة من الكريما الباقية، على محيط سطح الغاتو، ثم رشّي فتاتًا من البسكويت فوق كلّ كومة. إذا كنت لا تريدين تقديمه مباشرة احفظيه في الثلاجة.



### اليقطين الطازج

يكون موسم اليقطين في تشرين الأوّل (أكتوبر). اختاري ثمرة متوسطة التّضح، برّاقة، من دون عيوب. احفظيها في مكان جاف وبارد، فتبقى صالحة للاستعمال مدّة شهر. كما يمكن تجميد هريسة اليقطين، إلى أن يحين وقت استعمالها.

### هريسة اليقطين

الماء بالغليان مجددًا خفّفي النار واجعليها متوسطة، ودعي القدر مغطاة في حالة غليان مدّة ٢٥-٣٠ دقيقة. عندما تصبح أجزاء اللب طرية، صفّيها ودعيها تبرد، ثم انزعي القشر عنها واهرسيها في الهراسة. صفّيها جيّدًا.

اقطعي ثمرة اليقطين إلى قسمين بواسطة سكين مشحودة، وانزعي البزور والألياف بالملعقة. قطّعي اللب إلى أجزاء صغيرة، وأفرغي الأجزاء في قدر كبيرة موضوعة على نار قويّة، تحوي ماءً غاليًا إلى علوّ ٢,٥ سم من القعر. عندما يبدأ

تتوزّع أكوام الكريما المخفوقة على محيط سطح الغاتو، وهي ثماني تشكّل نقاط ارتكان في قطع الحصص.

رشّي كلّ كومة من الكريما بفتات البسكويت الجاف من أجل التزيين.

تتكوّن كلّ رفاقة غاتو من طبقتين: طبقة اليقطين والتوابل، والترويسة التي تعلوها.



## غاتو بالشوكولاتة

٨ إلى ١٠ حصص  
يمكن أن يحضّر قبل يوم  
من تقديمه ويحفظ مبرّدًا

٣٠٠ غ من السكر المطحون

١٥٠ غ من الزبدة المملّنة

٢٥٠ غ من الطحين الذاتي  
الاختمار

٣٥٠ مل من مخيض اللبن

٦٠ غ من الكاكاو المطحون

١/٢ ملعقة صغيرة من خلاصة البُن  
بيضان

١٢٠ غ من الشوكولاتة السادة  
المعدّة للتغطية

الكريما الزبدية بالفانيليا (انظري  
يسارًا في أعلى الصفحة)

توزّع اقوام الكريما الزبدية  
بالفانيليا على محيط وجه الغاتو.  
وتشكّل الحلقة الثانية في الوسط  
من اقوام اصغر حجمًا.

١ أشعلي الفرن واجعلي  
حرارته ١٨٠ درجة مئوية.

زيتي قالبًا بجوانب قابلة  
للانفصال، قطره ٢٥ سم، وبطني  
قعر القالب بورقة مشمّعة.

٢ اخفقي السكر والزبدة بخلاطة  
كهربائية داخل سلطانية كبيرة  
حوالي ١٠ دقائق، إلى أن يصبح

تماشك المزيج خفيفًا ومزبدًا، مع  
كشط جوانب السلطانية غالبًا، بكفّية  
مطاطية. أضيفي الطحين، ومخيض  
اللبن، والكاكاو، وخلاصة البُن،  
والبيضتين، واخفقي مجددًا إلى أن

تحصلي على كتلة متجانسة، مع كشط  
جوانب السلطانية باستمرار خلال  
الخفق. ثم أكلمي الخفق مدّة دقيقتين  
مع كشط الجوانب من حين إلى آخر.

٣ مدّدي العجينة في القالب  
بواسطة ملعقة، وملّسي  
صفحتها بكفّية.

٤ ضعي القالب في الفرن مدّة  
٤٥ دقيقة، إلى أن يخرج  
السيخ المعدني نظيفًا عند غرزه في  
وسط الغاتو.

٥ أخرجي الغاتو ودعيه يفتّر مدّة  
١٠ دقائق داخل القالب فوق  
رفّ سلكتي. ثم افصليه عن جوانب  
القالب بواسطة سكين دهن. انزعي  
الورقة واتركي الغاتو يبرد كليًا.

٦ في هذا الوقت حضّري  
البُرّيات من الشوكولاتة السادة  
المعدّة للتغطية (انظري ص ١٤٢).

٧ حضّري الكريما الزبدية  
بالفانيليا.

## الكريما الزبدية بالفانيليا

امزجي بواسطة خلاطة كهربائية،  
داخل سلطانية كبيرة، ٤٥٠ غ من  
السكر الناعم المنخول، مع ٩٠  
غ من الزبدة المملّنة، و٣ ملاعق  
صغيرة من الحليب (اللبن)،  
و١/٢ ملعقة صغيرة من خلاصة  
الفانيليا، إلى أن يصبح تماشك  
المزيج متجانسًا. أضيفي زبدة  
عند الاقتضاء، لتحصلي على  
كريما لمساء يسهل مدّها.

٨ ضعي الغاتو على طبق كبير.  
عبّئي قمعًا كبيرًا للتزيين بثلاث  
الكريما الزبدية، ثم ضعيه جانبًا.  
وغطّي الغاتو كلّهُ بما تبقى من الكريما  
الزبدية. خذي قمع التزيين مجددًا  
وشكّلي حلقة بأقوام صغيرة من  
الكريما على محيط وجه الغاتو، ثم  
شكّلي حلقة ثانية بأقوام أصغر من  
الكريما، على بُعد ٧ سم من الحلقة  
الأولى. زيتي جوانب الغاتو ببُرّيات  
الشوكولاتة ثم ورّعي ما تبقى من  
البُرّيات على الوجه بين حلقتي  
الكريما. احفظي الغاتو في الثلاجة  
إلى أن يحين وقت التقديم.



# غاتو نمساوي بالشوكولاتة

- ٨ حصص  
يمكن أن يُحضَّر قبل يوم  
من تقديمه ويُحفظ مبرِّدًا
- ٢٥٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة  
١٧٥ غ من الزبدة  
٦ بيضات، يُفصل فيها البياض عن  
الصفار  
٢٠٠ غ من السكر المطحون  
٣٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار  
٦٠ غ من الشوكولاتة السادة  
للتغطية  
ملعقة كبيرة من السكر الناعم  
كريمة مخفوقة للمرافقة (انظري  
داخل الإطار ص ٧٣)
- ١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
١٧٠ درجة مئوية. وزّني  
قالبًا بجوانب قابلة للانفصال قطره  
٢٣ سم.
- ٢ ذوّبي الشوكولاتة والزبدة  
على نار خفيفة، في قدر ذات  
قعر كثيف، وحركي غالبًا إلى أن  
يصبح تماسك المزيج أملس. ثم  
ارفعي القدر عن النار.
- ٣ اخفقي بياض البيض، في  
سلطانية كبيرة، بخلاطة  
كهربائية، على سرعة عالية إلى أن  
تشكّل قمم رخوة. أضيفي شيئًا  
فشيئًا ٦٠ غ من السكر المطحون،  
واخفقي خلال ذلك، إلى أن يتمّ  
الذوبان ويصبح المزيج برّاقًا.
- ٤ اخفقي صفار البيض وما تبقى  
من السكر، بالخلاطة في  
سلطانية كبيرة أخرى، حوالي ٥ دقائق  
إلى أن يتكثف المزيج ويصبح لونه  
أصفر باهتًا. أضيفي خليط الشوكولاتة  
والزبدة، واخفقي مجددًا إلى أن يصبح  
تماسك المزيج متجانسًا.
- ٥ أضيفي الطحين إلى المزيج  
واخفقي إلى أن يختلط به كليًا،  
مع كشط جوانب السلطانية من حين  
إلى آخر، بواسطة كَفَّية مطاطية.
- ٦ أضيفي بياض البيض المخفوق  
مع السكر إلى مزيج صفار  
البيض والشوكولاتة والطحين،  
واخفقي بهدوء بواسطة كَفَّية مطاطية  
أو مخفقة يدوية (لتكن الإضافة على  
ثلاث دفعات).
- ٧ عبّئي قالب من المزيج الجديد  
بواسطة الملعقة، وليكن توزيع  
العجينة متجانسًا. ثمّ ضعي القالب في  
الفرن مدّة ٣٠-٣٥ دقيقة (ينتفش الغاتو  
خلال عملية الخبز ويتشقق وجهه).
- ٨ يصبح الغاتو جاهزًا عندما يبدو  
المزيج جامدًا. فإذا ما غرزنا  
سيفًا معدنيًا في الوسط يخرج رطبًا،  
من دون أن تكون العجينة مائعة.
- ٩ ضعي القالب خارج الفرن على  
رفّ سلكيّ واتركيه يبرد كليًا  
(يهبط الغاتو ويتشقق وجهه).
- ١٠ جهّزي في هذا الوقت برايات  
الشوكولاتة السادة المعدّة  
للتغطية (انظري ص ١٤٢).
- ١١ افصلي أطراف الغاتو عن جوانب  
القالب بواسطة سكين دهن.  
اسحبي جوانب القالب بعد فكّها،  
وضعي الغاتو على طبق للتقديم.

تُرَشّ كميّة السكر  
بحسب الذوق.

## للتقديم

رشي سكرًا ناعمًا على وجه الغاتو  
وزّني ببرايات الشوكولاتة،  
وقدّمي معه الكريمة المخفوقة.

الشقوق التي لا مفرّ منها  
تجعل هذا الغاتو اللذيذ.



# غاتو كاپوتشينو

هذا الغاتو هو من وحي إيطالي، ولا تحوي طبقاته الطحين كما في الغاتو الملتفّ. وهو ينتفش خلال عملية الحَبْز في الفرن ثم يهبط بعد ذلك. ويكون قوامه خفيفاً ليئناً ومثاليّاً لغاتو متميِّز بحشوته الغنيّة.

## الكريما الزبدية بالقهوة

اخلطي، في طاس، ملعقتين كبيرتين من الماء الساخن وملعقتين صغيرتين من البِن المطحون السريع الذوبان إلى أن يذوب البِن كليّاً. وفي سلطانية كبيرة، اخفقي ٢٢٥ غ من السكر المطحون المنخول مع ٢٢٥ غ من الزبدة الملبّنة، بخلاطة كهربائية، مدّة ١٠ دقائق إلى أن يصبح المزيج متماسكاً مزبداً، مع كشط جوانب السلطانية مراراً. وشيناً فشيناً، أضيفي مزيج القهوة مع الخفق إلى أن يصبح التماسك أملس، مع كشط السلطانية من حين إلى آخر. وإذا أردت تحضير الكريما قبل وقت من التقديم، ضعها في وعاء مغطى بإحكام إلى حين الحاجة إليها لمنع تكوّن قشرة على سطحها.

٨ حصص

يمكن أن يُحضّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مرزّاً

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٠٠ درجة مئوية. زبني صينية حَبْز للسويسرول، بقياس ٣٣ × ٢٣ سم، وبطنّي القعر بورقة مشمّعة.

٥ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض

٢ اخفقي بياض البيض بخلاطة كهربائية، على سرعة عالية، في سلطانية كبيرة إلى أن تتشكّل قمع رخوة.

١٦٥ غ من السكر الناعم المنخول

٤٥ غ من الكاكاو المطحون

المنخول، مع كمّيّة إضافية للرشّ

١٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

٢٢٥ غ من الجبن الأبيض

٣٠ غ من الشوكولاتة السادة

المبشورة خشناً

الكريما الزبدية بالقهوة (انظري

يساراً في أعلى الصفحة)

حَبْ من الشوكولاتة، على شكل

حَبّ البِن، للتزيين

٣ أضيفي شيناً فشيناً ٦٠ غ من السكر الناعم، واستمري في الخفق، إلى أن يذوب السكر كليّاً ويصبح المزيج برافاً.

٤ في سلطانية أخرى كبيرة، اخفقي صفار البيض بخلاطة كهربائية، إلى أن يتماسك ويتكثّف ويغدو لونه أصفر باهتاً. ثم اخفقي معه الكاكاو المطحون و ٦٠ غ من السكر الناعم.

٥ على ثلاث دفعات، اخلطي مزيج بياض البيض، بهدوء، مع مزيج الصفار بواسطة كمّيّة مطاطية أو مخفّقة يدوية.

٦ أفرغي العجينة في الصينية بشكل منتظم، بواسطة ملعقة. وضعي الصينية في الفرن مدّة ١٥ دقيقة. ينبغي أن يصبح وجه العجينة ليئناً تحت الأصابع.

٧ رشّي كمّيّة من الكاكاو المطحون فوق فوطة مطبخ نظيفة. وعندما يصبح الغاتو جاهراً اقلبيه فوراً على الفوطة، واسحب الورقة بانتباه. اقطعي الزوائد من الأطراف عند الضرورة، ودعي الغاتو يبرد كليّاً.

٨ خلال ذلك، جهّزي حشوة الجبن الأبيض: في سلطانية صغيرة اخفقي الكريما الطازجة إلى أن تتشكّل قمع صلبة.

## تجميع طبقات الغاتو

بسط الحشوة: مددي نصف الحشوة بالجبن على الطبقة الأولى، بواسطة سكين دهن.

يُعطي تشذيب الطرف منظرًا مميّزًا وواضحًا للغاتو.

تبدو حشوة الجبن الأبيض مؤشاة بقطع صغيرة من الشوكولاتة المبشورة.



قاعدة الغاتو: ضعي طبقة الغاتو الأولى في الطبق واجعلي وجهها السفلي إلى فوق.



الطبقة الأخيرة: ضعي طبقة الغاتو الثالثة فوق حشوة الجبن الممدّدة فوق الطبقة الثانية.





٩ مزجي الشوكولاتة المبشورة وما تبقى من السكر الناعم مع الحين الأبيض، بواسطة الخلاطة داخل سلطانية كبيرة. ثم اضيفي الكريما المخفوقة وامزجي، بواسطة كميّة، وضعي المزيج في التّلاجة حتى يبرد.

١٠ جهّزي الكريما الزبدية بالقهوة، وعيني قممًا صغيرًا للترتين برغ هذه الكريما.

١١ اقسمي الغاتو بالعرض إلى ثلاثة أقسام متساوية بواسطة سكين منشار.



١٢ ضعي أحد هذه الأقسام على طبق للتقديم وابسطي فوقه نصف كميّة حشوة الجبن الأبيض، بواسطة سكين ذهن (انظري داخل الإطّار ص ٨٦).

١٣ ناوبي ما بين طبقات الغاتو والحشوة، انتهاءً بطبقة منه (انظري داخل الإطّار ص ٨٦).

١٤ ابسطي الكريما الزبدية بالقهوة على جوانب الغاتو ووجهه، ثم استعيني بالكريما الزبدية الموضوعه في قمع التزيين لرسم معيّنات، كما في الصورة. وضعي داخل كلّ معيّن حبة شوكولاتة. احفظي الغاتو في التّلاجة إلى أن يحين وقت التقديم.

تُرسّم المعيّنات التزيينية بقسم من الكريما الزبدية.

ضعي داخل كلّ معيّن حبة شوكولاتة للتزيين.



# غاتو كاراك

إنَّ بُرايات الشوكولاتة المستطيلة في غاتو كاراك الرائع هذا تُجَهَّز من الشوكولاتة المعدَّة للتغطية، لسهولة استعمالها.

## التغطية بالشوكولاتة

في قدر صغيرة كثيفة القعر سخني على نار خفيفة جدًا ٩٠ غ من قطع الشوكولاتة المعدَّة للتغطية و٤٥ غ من الزبدة وملعقتين كبيرتين من السيروب الذهبي، مع التحريك غالبًا، إلى أن يصبح تماسك المزيج أملس. ارفعي القدر عن النار وحركي المزيج غالبًا إلى أن يبرد ويتكثف بعض الشيء.

٨ ابسطي تغطية الشوكولاتة على وجه الغاتو بواسطة ملعقة، ثم غطّي جوانبه. والزيادات التي قد تسيل تنزل على الورقة المشمَّعة.



٩ دعي التغطية تجمد ضمن الحرارة المحيطة (حوالي ٤٥ دقيقة).

١٠ ضعي الغاتو على طبق التقديم، ورتبي بُرايات الشوكولاتة على وجهه، ثم رشّي وسط الغاتو بالسكر الناعم.

٥ صَبّي الشوكولاتة الذائبة على صينيّتي خَبز كبيرتين، وابسطيها بشكل منظم، ثم جَهِّزي البُرايات (انظري أدناه). ويُعتبر حُسن تماسك الشوكولاتة مهمًا جدًا، فإذا كانت الشوكولاتة طرية يستحيل استخراج البُرايات، وإذا كانت جامدة جدًا فإنها تنفّست. في الحالة الثانية ضعي الشوكولاتة بضع دقائق ضمن الحرارة المحيطة لكي تحسلي على التماسك المطلوب، وإذا كانت لا تزال طرية ضعيها مجددًا في الثلاجة. أمَّا البُرايات فتوضع في الثلاجة لكي تصبح جامدة بعض الشيء.

٦ جَهِّزي التغطية بالشوكولاتة.

٧ نفّصي بنان فتات الغاتو، ثم ضعيه فوق ورقة مشمَّعة على رفّ سلكتي.

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية. ثم اخفقي المواد السبع الأولى في سلطانية كبيرة، بواسطة خلاطة كهربائية، إلى أن يصبح تماسكها متجانسًا، مع كشط جوانب السلطانية من حين إلى آخر.

٣ أفرغي المزيج بشكل منظم في قالب، وضعيه في الفرن مدَّة ٣٠-٣٥ دقيقة. فإذا ما غرّز سِخ معدني في وسط الغاتو بعد ذلك ينبغي أن يخرج نظيفًا. أخرجي الغاتو من الفرن ودعيه يبرد في القالب فوق رفّ سلكتي حوالي ١٠ دقائق. ثم افصليه عن جوانب القالب بواسطة سكين دهن، واقليه فوق الرفّ السلكتي. انزعي الورقة بنانًا واتركي الغاتو يبرد كليًا.

٤ في هذا الوقت، ذوّبي الشوكولاتة المعدَّة للتغطية في وعاء متوسّط الحجم في حمام مائي، وحركي غالبًا إلى أن يصبح تماسكها أملس.

٨ حصص  
يمكن أن يُحضَّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مبرّدًا

١٥٠ غ من الطحين الذاتي  
الاختمار

١٥٠ غ من السكر المطحون

١٧٥ مل من الكريما الحامضة

١٢٠ غ من الزبدة المليّنة

٣٠ غ من الكاكاو المطحون

¼ ملعقة صغيرة من الباكينغ باوور  
بيضة واحدة

١٧٥ غ من الشوكولاتة السادة  
المعدَّة للتغطية

تغطية بالشوكولاتة (انظري يسارًا في أعلى الصفحة)  
سكر ناعم للتزيين

١ زبّي قالبًا مستديرًا للغاتو  
بقطر ٢٣ سم، وبطنّي قعر القالب بورقة مشمَّعة.

## بُرايات الشوكولاتة

تجهيز البُرايات: ضعي إحدى صينيّتي الشوكولاتة على فوطة مطبخ رطبة ممدودة فوق طاولة (تمنع فوطة المطبخ الصنيّة من أن تتحرّك خلال العمل). ثم اكشطي أفقيًا بُرايات طويلة من الشوكولاتة بواسطة سكين شفرتها مستقيمة، أو سكين دهن.



نقل البُرايات: يمكنك نقل البُرايات إلى صنيّة أخرى بواسطة أعواد كوكتيل.



بسط الشوكولاتة: ابسطي الشوكولاتة الذائبة على صينيّتي خَبز، بواسطة سكين دهن. ثم ضعيها في الثلاجة حوالي ١٠ دقائق (لا تدعيها تجمد كثيرًا).



## غاتو ترافل الشوكولاتة

يختص هذا الغاتو بالمناسبات الكبيرة. وهو غاتو كثيف بالشوكولاتة يتكوّن من عدّة طبقات، ومن حشوة غنيّة جدًا. كما أنّ جمال منظر الطلية الملساء المجهّزة من مزيج الكريما والشوكولاتة، يعطيه لمسة أخيرة تجعله فريدًا بروعته وهو، إضافةً إلى ذلك، سهل التحضير.

١٠ حصص

يمكن أن يُحضّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مبرّدًا

١ زبّي قالبًا عميقًا للغاتو، بقطر ٢٣ سم. ثم أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٧٠ درجة مئوية.

٢ ضعي ٣٥٠ غ من الشوكولاتة السادة مع ٢٢٥ غ من الزبدة و٦٠٠ مل من الماء، على نار خفيفة في قدر كثيفة القعر، وحرّكي باستمرار إلى أن يتماسك المزيج ويصبح أملس. ارفعي القدر عن النار، واستمرّي في التحريك بعض الوقت، ثم دعّي المزيج يفتّر.

٣ اخفقي البيض في سلطانية كبيرة، بواسطة مخفقة يدويّة أو شوكة أكل. ثم امزجي مع البيض المخفوق، تدريجيًا، مزيج الشوكولاتة الفاتر.

٤ أضيفي الطحين والباكينغ باودر والسكر المطحون إلى مزيج الشوكولاتة الجديد. وتابعي الخفق بشوكة أكل أو مخفقة يدويّة، إلى أن يصبح المزيج المتماسك متجانسًا وأملس.

٥ أفرغي هذا المزيج في القالب، وضعيه في الفرن مدّة ٢٥-٣٠ دقيقة. فإذا ما غُرز سيخ معدنيّ في وسط الغاتو بعد ذلك ينبغي أن يخرج نظيفًا. أخرجي الغاتو من الفرن ودعيه يفتّر في قابله على رفّ سلكتي، مدّة ١٠ دقائق. ثم افصليه عن القالب وضعيه على الرفّ السلكتي حتّى يبرد كليًا.

٦ في هذا الوقت جهّزي حشوة الكريما بالشوكولاتة. ذوّبي ١٢٠ غ من الشوكولاتة في وعاء، في حمام مائيّ، مع تحريكها خلال ذلك. ثم دعيتها تفتّر قليلًا، وامزجي معها بواسطة الملعقة السكر الناعم، وما تبقى من الزبدة، و٤ ملاعق كبيرة من الكريما الطازجة، إلى أن يصبح تماسك المزيج متجانسًا وأملس.

٧ عندما يصبح الغاتو باردًا اقسّميه أفقيًا إلى ثلاث طبقات متساوية.

٨ لتجهيز الطلية، ذوّبي ٢٢٥ غ من الشوكولاتة مع ما تبقى من الكريما الطازجة، في قدر ذات قعر كثيف، وحرّكي باستمرار إلى أن يصبح تماسك المزيج أملس وكثيفًا. ارفعيه عن النار وحافظي عليه ساخنًا.

٩ اجمعي طبقات الغاتو وغلّفنيها بالطلية (انظري أدناه). ثم ضعي الغاتو في الثلاجة، مدّة ٣٠ دقيقة لتجمد التغطية.

١٠ ضعي الغاتو على طبق للتقديم، وزبّي محيطه السفليّ بما تبقى من حشوة الكريما بالشوكولاتة (انظري أدناه). ابشري ما تبقى من الشوكولاتة بواسطة قشّارة ورتبي البريات على محيط وجه الغاتو، وضعي الورد في الوسط.

|   |
|---|
| ٧٥٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة                    |
| ٣٢٥ غ من الزبدة المليّنة                          |
| ٣ بيضات   |
| ٤٠٠ غ من الطحين                                   |
| ١/٤ ملعقة صغيرة من مسحوق الحَبْز (الباكينغ باودر) |
| ٤٠٠ غ من السكر المطحون                            |
| ٣٠٠ غ من السكر الناعم                             |
| ١٧٥ مل من الكريما الكثيفة الطازجة                 |
| وردة للزينة                                       |

### جمع أقسام الغاتو، تغطيته وتزيينه

التغطية: صبّي الطلية على الغاتو، عندما تصبح جاهزة، وابسطيها بكثيفة لتغطية وجه الغاتو وجوانبه، بشكل كامل.



جمع الأقسام: ابسطي حوالي ثلث الكريما بالشوكولاتة المعدّة للحشو على الطبقة الأولى، بواسطة سكين دهن. وضعي فوقها الطبقة الثانية مع الضغط المتجانس بتأنّ. ثم ابسطي عليها الثلث الثاني من الكريما بالشوكولاتة، وضعي فوق الكريما الطبقة الثالثة.



التزيين: زبّي محيط الغاتو السفليّ بكريما الحشو، بقمع للتزيين مصلّع الفتحة.



# غاتو بالشوكولاتة وجوز الهند

تحوي طبقات هذا الغاتو المحشو وريقات من جوز الهند. حشوته غنيّة بالجوز المسحوق، والكريما المخفوقة تُبرز طعم الشوكولاتة اللذيذ. كما يُتوّج الوجه بشرائح رقيقة من جوز الهند، على شكل كشكش. وإذا تعدّر عليك الحصول على مخيض اللبن، يمكنك تحميص الحليب (اللبن) الطازج ببضع نقط من عصير الليمون.

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية. زتّي قالبين مستديرين للحلوى، بقطر ٢٣ سم. رشّي قعر كلّ قالب وجوانبه بالكاكاو المطحون.

٢ داخل وعاء صغير، ذوّبي الشوكولاتة في حمام مائيّ، مع تحريكها باستمرار، إلى أن يصبح تماسكها أملس، ثم ارفعي الوعاء عن النار.

٣ أفرغي الموادّ الستّ التالية في سلطانية كبيرة، وأضيفي إليها الشوكولاتة الذائبة. ثم امزجي الكلّ بخلاطة كهربائية، مع كشط جوانب السلطانية غالبًا بواسطة كفيّة لينة. وعندما يصبح المزيج متجانسًا أكملّي الخفق مدّة دقيقتين، مع كشط جوانب السلطانية من حين إلى آخر. ثم أضيفي جوز الهند إلى هذا المزيج وحركي.

٨ حصص

يمكن أن يُحضّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مبرّدًا

كاكاو مطحون

٩٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة  
٢٢٥ غ من الطحين الذاتي  
الاختمار

٣٠٠ غ من السكر المطحون  
٣٠٠ مل من مخيض اللبن

١٢٠ غ من الزبدة المليّنة  
١/٢ ملعقة صغيرة من الباكينغ باودر  
٣ بيضات

١٠٠ غ من جوز الهند المطحون  
حشوة الشوكولاتة بالجوز (انظري الإطار في أعلى الصفحة)  
٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

شرائح من جوز الهند (انظري داخل الإطار ص ٩٣) للترزين

## حشوة الشوكولاتة بالجوز

سخّني على نار متوسطة، داخل قدر كبيرة كثيفة القعر، ٢٥٠ غ من الحليب (اللبن) المكثّف، و١٢٠ غ من السكر الأسمر، و١٢٠ غ من الزبدة، و٦٠ غ من الشوكولاتة السادة، و٣ من صفار البيض المخفوق قليلاً. وحركي المزيج غالبًا خلال ذلك. بعد ١٠ دقائق، تذوب الشوكولاتة كليًا ويغمر المزيج قفا الملعقة (لا تدعي المزيج يصل إلى درجة الغليان لئلا يتخثر). ارفعي القدر عن النار وأضيفي إلى المزيج، مع التحريك، ٢٢٥ غ من قلوب الجوز المفرومة فرمًا ناعمًا. دعي المزيج الجديد يفتّر، وحركيه من حين إلى آخر، إلى أن يصبح أملس كليًا ويسهل بسطه.

٧ اقطعي كل قسم أفقيًا إلى طبقتين متساويتين. ضعي طبقة على طبق التقديم، وابتسفي فوقها نصف كميّة حشوة الشوكولاتة بالجوز (انظري داخل الإطار ص ٩٣).

٨ ضعي طبقة أخرى وابتسفي فوقها نصف كميّة الكريما المخفوقة. ضعي فوق الكريما طبقة ثالثة وابتسفي فوقها ما تبقى من الحشوة. ثم ضعي الطبقة الأخيرة وغطّيها بالكريما المخفوقة المتبقية (انظري داخل الإطار ص ٩٣).

٤ أفرغي المزيج بانتظام في القالبين، وضعيهما في الفرن مدّة ٤٥ دقيقة. فإذا ما غرّز سبخ معدنيّ في الوسط يجب أن يخرج نظيفًا.

٥ أخرجي الغاتو من الفرن ودعيه يفتّر في القالبين فوق رفّ سلكتي مدّة ١٠ دقائق. ثم افصليه عن القالبين بواسطة سكين دهن، واقبلي كلّ قسم على رفّ سلكتي، ثم دعيهما يبردان.

٦ عندما يصبح قسما الغاتو باردّين، جهّزي حشوة الشوكولاتة بالجوز. وفي سلطانية صغيرة اخفقي الكريما الطازجة.

## للتقديم

زبّني وسط وجه الغاتو بكومة من شرائح جوز الهند، ورشّي فوقها الكاكاو المطحون. ثم ضعي الغاتو في الثلاجة إلى أن يحين وقت تقديمه.

عند اقتطاع شرائح جوز الهند حافظي على قشرتها البنيّة، من أجل تمييز الاطراف.

تمتدّ طبقة الكريما المخفوقة لتبدو بارزة عند أطراف الغاتو وتعطي تموجًا لطيفًا.



تراكم متناوب لطبقات الغاتو، وحشوة الشوكولاتة بالجوز، والكريما المخفوقة.

## جمع طبقات الغاتو وتزيينها

تقسيم الغاتو: اقطعي أفقيًا كل قسم إلى طبقتين متساويتين، بواسطة سكين طويلة مستقيمة النصل. تحصلين بذلك على ٤ طبقات.



بدء التركيب: ضعي الطبقة الأولى على طبق التقديم، واجعلي الوجه المقطوع إلى فوق.

الحشوة: ابسطي بعضًا من حشوة الشوكولاتة فوق الطبقة الأولى، بواسطة سكين دهن.



وضّعي الطبقة الثالثة: ضعي الطبقة الثالثة فوق الكريما التي تغطّي الطبقة الثانية، واجعلي الوجه المقطوع إلى فوق.

بسط الكريما: ابسطي ما تبقى من الكريما فوق الطبقة الأخيرة، بواسطة سكين دهن.



## شرائح جوز الهند

اثقي عيني جوزة هند طازجة، بواسطة إزميل صغير ومطرقة. دعي العصير يسيل من الثمرة (يمكن تناوله ممزوجةً بعصير فاكهة). ثم اكسري القشرة بضرربة مطرقة.



قطّعي لب الثمرة واستخرجي أجزائه بواسطة سكين حادة.



اقتطعي شرائح طويلة من أجزاء لب جوز الهند، بواسطة قشّارة.



يمكن استعمال ما تبقى من لب جوز الهند، بعد سحقه أو تبشّره، في أنواع أخرى من الحلوى. غلّفي الأجزاء المتبقّية بورقة ألومنيوم أو ضعيها في وعاء يُقفل بإحكام، واحفظيها في الثلاجة على أن تُستعمل خلال ٤٨ ساعة.

## كعكة الجدة

١ أشعلي الفرن واجعلي  
حرارته ١٨٠ درجة  
متوتة. زيتي قالب كوغلوف  
بقطر ٢٣ سم، ورشيه بقليل  
من الطحين.

٢ اخفقي السكر والزبدة مدة  
١٠ دقائق، في سلطانية  
كبيرة، بواسطة خلاطة كهربائية،  
إلى أن يصبح تماشك المزيج  
خفيفًا ومزبدًا، مع كشط جوانب  
السلطانية غالبًا، بكفّة مطاطية.

٣ أضيفي الطحين، والحليب،  
ومسحوق الخبز (الباكينغ  
پاودر) والبيض، واخفقي مع كشط  
جوانب السلطانية باستمرار، إلى أن  
يصبح التماشك كاملاً.

٤ أكملني خفق المزيج مدة دقيقتين  
إضافيتين، مع كشط جوانب  
السلطانية من حين إلى آخر.



٥ أفرغي المزيج في القالب،  
بشكل متجانس.

٦ ضعي القالب في الفرن مدة  
٥٠-٥٥ دقيقة (إذا ما غُرز  
سيخ معدني في الوسط ينبغي أن  
يخرج نظيفًا). أخرجي القالب ودعيه  
يفتر مدة ١٠ دقائق، ثم افصلي  
الكعكة عنه وضعيها على رفٍ سلكتي  
لكي تبرد كافيًا.

٧ رشي سكرًا ناعمًا فوق  
الكعكة.



يزداد جمال  
هذه الكعكة  
البسيطة مع  
نخل السكر  
فوقها.

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| ٨ حصص  | يمكن أن تُحضّر قبل<br>يوم من تقديمها |
| ٤٠٠ غ  | من السكر المطحون                     |
| ٢٢٥ غ  | من الزبدة الملتينة                   |
| ٣٥٠ غ  | من الطحين الذاتي<br>الاختمار         |
| ٢٥٠ مل | من الحليب (اللبن)                    |
| ١/٢    | ملعقة صغيرة من الباكينغ پاودر        |
| ٤      | بيضات                                |
|        | سكر ناعم للتزيين                     |
|        | كرز طازج للتزيين (اختياري)           |

يساعد وفرش صغير من الورق المخزّم  
على إبراز جمال هذه الكعكة، خصوصًا  
إذا كانت رسوم الطبق الحمراء تنسجم  
مع ألوان حبّات الكرز.



## للتقديم

يمكن تزيين هذا الغاتو بحبّات  
الكرز الطازجة في فصل الصيف.



## أصداف اللوز

٨ أصداف

مدة التحضير والخَبز:  
ساعتان

١٥٠ غ من اللوز المقشَّر

٢١٥ غ من الطحين الذاتي  
الاختمار

٢٠٠ غ من السكر المطحون

بيضتان

١٥٠ مل من الحليب (اللبن)

ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي

ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

١ حَمَّصِي اللوز في مقلاة صغيرة وعلى نار متوسطة، مع تحريكه باستمرار، إلى أن يُصبح لونه مذهبًا، ثم ارفعي المقلاة عن النار ودعيه يبرد. افرمي اللوز المحمَّص بعد ذلك فرمًا ناعمًا في فرّامة كهربائية أو سعالج طعام (إذا استعملت الفرّامة اترميها على مرحلتين).

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته

١٨٠ درجة مئوية. زَيِّبِي بكثرة

٨ قوالب على شكل أصداف

الإسقلوب بقطر ١٢ سم للقالب الواحد وسعة ١٥٠ مل.



تبدو هذه الكعكات الطريفة موشاة بكثرة اللوز، وهي طيبة المذاق خصوصًا لدى تناولها مع الشاي. كما يمكن تحضيرها مع الجوز المسحوق.



٣ امزجي اللوز المفروم مع الطحين والسكر في سلطانية.

٤ اخفقي البيضتين في سلطانية صغيرة، وامزجي معهما المواد الثلاثة التالية.

٥ أضيفي المزيج السائل إلى مزيج الطحين، واخفقي الكل جيدًا. ثم وزعي الخليط على القوالب، وصولًا إلى بُعد ١ سم من الطرف.



عبئي القوالب وصولًا إلى بُعد ١ سم من الطرف.

هذه الأصداف المذهبة الأطراف تثير الشهية.

٦ لكي تبقى القوالب ثابتة خلال عملية الخَبز ينبغي تركيزها على ورقة ألومنيوم متجعّدة.

٧ ضعي الكعكات في الفرن مدة ٢٠-٢٥ دقيقة. ينبغي أن يخرج السيخ المعدني نظيفًا إذا ما غُرز في الوسط.

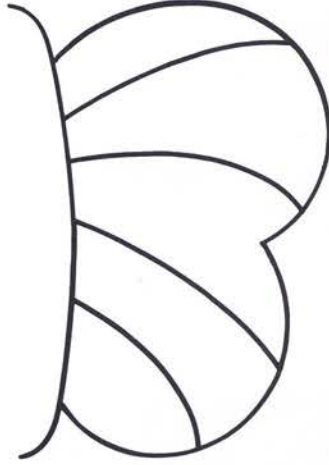
٨ أخرجي القوالب من الفرن ودعيها تفتت على رف سلكي مدة ١٠ دقائق. ثم افصلي الكعكات عن القوالب تباغًا بواسطة رأس سكين، واتركها تبرد كليًا على الرف السلكي. قدّمها مع حبّات فراولة (فريز).



# غاتو فراشات الموكا

## فراشات من الشوكولاتة

رسم فراشات: ارسمي على كل مستطيل صغير علويّ جناح فراشة واحدًا ونصف الجسم (مع اعتبار الطيّة حدًا فاصلاً بين قسمي الجسم). ينطع الرسم على المستطيل الصغير السفليّ. ابسطي الورقة بعد ذلك وضعيها فوق طاولة نظيفة، بحيث يكون الرسم مقلوبًا إلى أسفل. ثبتي الأوراق على الطاولة بورق لاصق واجعلي المسافة بين الواحدة والأخرى حوالي ٥ سم.



قصّ الورقة إلى مستطيلات: قصي ورقة مشمّعة إلى مستطيلات بقياس  $10 \times 6$  سم. واطوي كل مستطيل لتجعليه منه مستطيلين صغيرين بقياس  $6 \times 5$  سم، تفصل بينهما الطيّة.

الرسم يقمع التزيين: اجعلي ورقة مشمّعة على شكل مخروط، وعبّئها بالشوكولاتة الذائبة، وأفرغي منها خيوطًا على الرسم الذي تُرى علاماته من خلال الورقة. ثم انزعي الورق اللاصق عند الانتهاء من رسم الفراشات كلّها.



تشكيل الفراشات: استعيني

بمجرفة حلوى وارفعي بها بتأنّ الورقة التي تحمل فراشة الشوكولاتة، وضعيها فوق تجويف صفيحة للكعكات الصغيرة أو علبة للبيض. اجعلي الورقة تلتوي قليلاً من جهة الطيّة. بعدها ضعي فراشات الشوكولاتة في الثلاجة حوالي ساعة كي تجمد.

نزع الورقة المشمّعة: يجب أن تكون الأصابع رطبة لنزع الورقة بتأنّ. أرجعي الفراشات بعد ذلك إلى الثلاجة إلى أن يحين وقت التقديم.

١٦ حصّة

يمكن أن يُحضّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مبرّدًا

٢٢٥ غ من الشوكولاتة السادة  
٨ بيضات، مع فصل الصفار عن البياض

٢٠٠ غ من السكر المطحون

٧٥ غ من الطحين

شوكولاتة على شكل فراشات (انظري يسارًا)

ملعقة صغيرة من السمن النباتي

٥٠٠ مل من الكريمة الكثيفة الطازجة

٤٥ غ من الكاكاو المطحون

ملعقتان صغيرتان من البُن السريع الذوبان

١ اشري ١٧٥ غ من الشوكولاتة (أو اسحقها داخل فَرَامَة كهربائية)، وضعيها جانبًا.

٢ اخفقي بياض البيض جيّدًا في سلطانية كبيرة بواسطة خلاطة كهربائية على سرعة عالية إلى أن تتشكّل قمم صلبة.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة متويّة. وفي سلطانية

أخرى كبيرة اخفقي صفار البيض مع نصف كميّة السكر، مدّة ٥ دقائق تقريبًا

بالخلاطة الكهربائية، إلى أن يصبح

التماسك كثيفًا جدًا ومائلًا بلونه إلى

الأصفر الباهت. أضيفي الطحين

واخفقي مجددًا مع كشط جوانب

السلطانية من حين إلى آخر، بواسطة

كفّية مطاطية. أضيفي الشوكولاتة إلى

هذا المزيج بالكفّية، واخفقي. ثم

امزجي معه بهدوء بياض البيض

المخفوق، على دفعات ثلاث.

٤ أفرغي المزيج في قالب بجوانب قابلة للانفصال، غير مزّيت، وبقطر

٢٥ سم. ضعي القالب في الفرن مدّة

٤٠-٤٥ دقيقة، إلى أن يصبح وجه الغاتو

ليّنًا تحت الأصابع. أخرجي القالب من

الفرن واقليه على رفّ سلكتي، واتركي

الغاتو في داخله حتّى يبرد كليًا.

٥ في هذا الوقت جهّزي فراشات الشوكولاتة: قضي مستطيلات من الورق المشمّع وارسمي عليها أشكال فراشات (انظري داخل الإطار ص ٩٦). وفي قدر كثيفة القعر ذوّبي السمن النباتي مع ما تبقى من الشوكولاتة، على نار خفيفة، وحرّكي باستمرار إلى أن يصبح التماسك متجانسًا وأملس. ثم برّدي هذا المزيج مدّة ١٠ دقائق لتسهيل العمل بواسطة القمع. جهّزي قمعًا ورقّيًا واجعلي قمته ٣ ملم (كما يمكن استعمال قمع تزيين عاديّ بفتحة صغيرة). عبّئي من مزيج الشوكولاتة بالملعقة وارسمي فراشات تضعينها في التّلاجة كي تجمد (انظري داخل الإطار ص ٩٦).

٦ عندما تصح الشوكولاتة باردة باشري بتجهيز الكريما ببنّ الموكا: اخفقي الكريما الطازجة، والكاكاو، والبنّ، وما تبقى من السكر، في سلطانية كبيرة. استعيني بملعقة لإفراغ ربع هذا المزيج في قمع للتزيين مضلع، وضعي القمع جانبًا.

٧ افصلي الغاتو عن جوانب قالب، بواسطة سكّين دهنّ، وانزعي الجوانب، وارفعي الغاتو عن قعر القالب وأبعديه. ثم استعيني بسكّين منشار واقسميه أفقيًا إلى ثلاث رقائق متساوية. ٨ ابسطي حوالي ربع كمّيّة الكريما بالموكا، الموجودة في السلطانية، على الرقاقة الأولى التي يكون القسم المقطوع منها إلى أعلى. اجعلي طبقات الكريما والغاتو تتناوب، واجعلي الطبقة الأخيرة رقاقة غاتو يكون القسم المقطوع منها إلى أسفل.

٩ غطّي وجه الغاتو بطبقة رقيقة من الكريما بالموكا، واستعملي الباقي منها لتغطية الجوانب. ثم استعيني بقمع التزيين لرسم زخرف جميل على وجه الغاتو. بعد ذلك ضعيه في التّلاجة إلى أن يحين وقت التقديم.

١٠ زيني الغاتو بفراشات الشوكولاتة قبل التقديم.

يُرسَم هذا الشكل الحلزونيّ بواسطة قمع مضلّع.

١١ فراشات الشوكولاتة الموزّعة على الغاتو رُسمت بواسطة القمع، بالشوكولاتة المذوّبة، على مستطيلات من الورق المشمّع.



## التزيين بالشوكولاتة

لا شك في أنّ فراشات الشوكولاتة الموضوعة على حلوى بسيطة تفتن مدعوّيك، وإن كانوا من المتطلّبين. ويجد فيها الأولاد لذة خاصّة إذا ما قدّمت لهم في مناسبة عيد مولد. وكما هي الحال في أكثر أنواع الزينة بالشوكولاتة، فإنّ تجهيز الفراشات لا يتطلّب الكثير من المهارة، إنّما يستوجب بعض الوقت لتجميد الشوكولاتة. كل شيء يمكن أن يُجهز بالشوكولاتة الحقيقية، ما عدا البرايات التي يُستحسن اختيار شوكولاتة التغطية السادة لها، لسهولة العمل بها. يجب تكسير الشوكولاتة إلى أجزاء صغيرة، من أجل تذويبها في حمام مائيّ، ضمن الماء الغالي. كما يجب تحريك الشوكولاتة باستمرار، بواسطة كفتة مطاطية، مدّة ٥ دقائق، إلى أن يصبح تماسكها متجانسًا كليًا وينبغي تبريدها قبل تعبئته قمع التزيين.



### فاكهة مغطّسة بالشوكولاتة

عندما نغمس الفواكه الصغيرة، كحبّ العنب، والكرز، والفراولة (الفريز)، في الشوكولاتة الذائبة، نحصل على زينة جميلة للغاتو، تُرتّب على الأطراف أو تُجمع في الوسط.



### طاسات من الشوكولاتة

من أجل قولة طاسات من الشوكولاتة، يمكنك استعمال أشكال من الورق المشمّع أو ورق الألومنيوم. وتُفضل الشوكولاتة بأنّ عن قوالها عندما تجمد. باستطاعتك بعد ذلك تعبئة الطاسات نفسها بالكريما أو الفواكه لتزيين أطباق التقديم.



### أوراق من الشوكولاتة

إنّ الأوراق المطليّة بالشوكولاتة الذائبة، أكانت بيضاء، سوداء أو مع الحليب (اللبن) تعطي أوراقًا شوكولاتيّة بأشكال وألوان لافتة. وتجميع الأوراق على شكل باقة أو زهرة في وسط الغاتو يُعتبر عملاً ناجحًا.

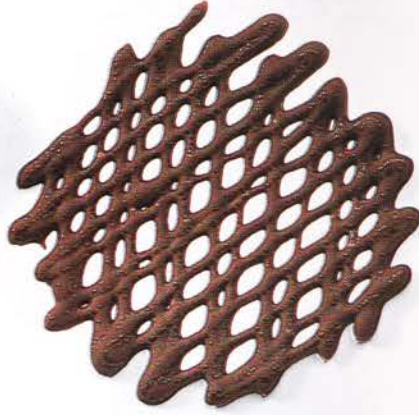
### أوراق غير سامّة

هذه الأوراق الطبيعيّة غير السامة تسمح بتجهيز زينة تُؤكل: كجوسين، ليمون، غزدينية، مغنولية، ورد، دالية (غير معالجة)، بنفسج. نظّف الأوراق بالماء الساخن والصابون، واغسلها من ثم جيّدًا بالماء، ونشّفها، قبل استعمالها. أمّا الأوراق التالية فيجب ألا تكون على اتصال أبدًا بالشوكولاتة أو بأيّ موادّ غذائيّة أخرى: نرجس، أزالية، أذان الفيل، أمارلس، نرجس برّي، بوانسيّة (بنت القنصل)، دلفينيون (رُجل القُبيرة)، نبتة الهدال، أرطشسية، نرجس أسلي، غار، وفلي، لَبْلَاب، زُنْبُق الوادي، نبتة الورديّة (رودودنדרون).



### قلوب من الشوكولاتة

يمكن اقتطاع شكل قلب بواسطة سكين، من لوح شوكولاتة سادة مذوبة ومبردة. وبواسطة قمع للتزيين تُزاد الزخارف من الشوكولاتة البيضاء الذائبة. ويُثقب القسم الأعلى منه لإدخال الشريط.



### مشبكات

ارسمي بالشوكولاتة شكلاً تتخيلينه، بواسطة قمع للتزيين، فوق ورقة مشمعة. دعيه يبرد في الثلاجة، بعد ذلك، وانزعي الورقة بتأن.



### لؤلؤيات

ارسمي شكل لؤلؤية على قفا ورقة مشمعة، واقلبي الورقة. وزعي الشوكولاتة السادة الذائبة على خطوط الرسم بواسطة قمع للتزيين، ودعيها تبرد. ثم صبي الشوكولاتة البيضاء الذائبة في الفراغات. ضعي الكتل في الثلاجة لكي تجمد الشوكولاتة، ثم انزعي الورقة بهدوء في ما بعد.



### كشاكش من الشوكولاتة

تُستعمل الطريقة نفسها التي بها جُهزت أعواد الشوكولاتة (إلى اليمين)، إنما نوقف الكشط في منتصف لوح الشوكولاتة.



### أعواد الشوكولاتة

عند التزيين الطويلة على شكل أعواد تُجهز عن طريق كشط لوح من شوكولاتة التغطية السادة المذوبة والمبردة. ويستعمل لذلك سكين بصل مستقيم أو سكين نعن، مع الحرص على أن يكون الكشط أفقيًا.



### مثلثات معرقة

ذوّبي الشوكولاتة البيضاء والشوكولاتة السادة، منفصلتين، ثم صبيهما معاً على صينية، لتحصلي على لوح معرّق. بعد أن تجمد الشوكولاتة يمكنك تقطيعها إلى مثلثات.



### زهر الزنبق

ارسمي شكل زهرة زنبق على ورقة مشمعة، ثم اقلبي الورقة. وزعي الشوكولاتة الذائبة بواسطة قمع للتزيين على خطوط الرسم. ثم ضعي الرسم الشوكولاتي في الثلاجة لكي يجمد قبل نزع الورقة وتزيين الحلوى به.



### برايات

يُحكي تسخين لوح من الشوكولاتة البيضاء أو شوكولاتة التغطية السادة، باليد، ثم كشط اللوح طولياً بقشّارة.

## فراشات من الشوكولاتة



فراشة بلونين من الشوكولاتة البيضاء والشوكولاتة السادة السوداء، جُهِّزت بقمع للتزيين.

## بُرايات من الشوكولاتة

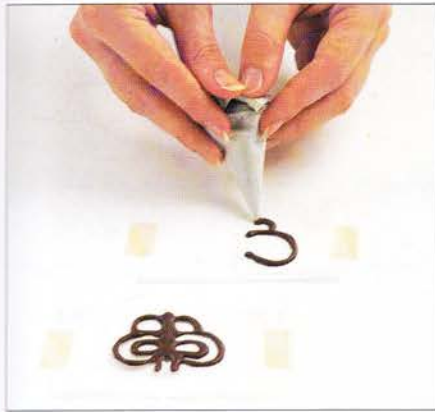


أعواد من الشوكولاتة (راجعى داخل الإطار ص ٩٨) وبُرايات من الشوكولاتة (راجعى الصفحة السابقة).

## فاكهة مغطّسة بالشوكولاتة



كرز مغطّس بالشوكولاتة البيضاء والشوكولاتة السادة السوداء.



١ قصي مستطيلات من الورق المشمّع وارسمي فوقها أشكال فراشات. ضعها على طاولة نظيفة، والرسم مقلوبّ إلى أسفل. ثبتي الورق بشرائط لاصقة.

٢ جهّزي قمعًا من الورق المشمّع، فُتحته ٣ ملم (أو اختاري قمعًا للتزيين بفتحة صغيرة). عبّئي القمع بالشوكولاتة الذائبة، بواسطة ملعقة.

٣ ارسمي بالقمع على الورقة المشمّعة، تابعي بدقّة خطوط الرسم على الورق، ثم برّدي الرسم الشوكولاتي في الثلاجة بعض الوقت.

٤ استعيني بملعقة لتعبئة قمع تزيين نظيف بالشوكولاتة البيضاء الذائبة. أفرغي الشوكولاتة في الفراغات الداخلية للخطوط السوداء. ثم ضعي الفراشة في الثلاجة مدّة ساعة لتجمد.



١ سخّني في باطن يدك قطعة الشوكولاتة البيضاء أو الشوكولاتة السادة المعدّة للتغطية.

٢ لاستخراج البُرايات، اكشطي بهدوء وثبات، الجهة الواسعة من قطعة الشوكولاتة (للبريات الكبيرة) أو الجهة الضيّقة (للبريات الصغيرة)، بشفرة قشّارة.

٣ استعيني بعود كوكبيل لنقل البُرايات بسبب سرعة انكسارها.

هذه التقنية مشروحة أيضًا في الصفحة ١٤٢، مع الشوكولاتة السوداء.



١ اغسلي الثمار بالماء الجاري البارد، ولا تنزعي السويقات. نشفيها بعض الشيء بورق مطبخ، ثم ضعها جانبًا (ينبغي أن توضع ضمن حرارة الجوّ المحيط).

٢ ذوّبي الشوكولاتة في وعاء موضوع داخل قدر تحوي ماءً غاليًا (راجعى النص ص ٩٨)، ثم دعها تفتّر.

٣ امسكي كل ثمرة بسويقتها وغطّسي قسمًا منها في الشوكولاتة.

٤ هزي الثمرة قليلًا للتخلّص من الشوكولاتة الزائدة. ضعها على ورقة مشمّعة مدّة ١٠ دقائق لتجمد الشوكولاتة، ثم انزعها عن الورقة.

أوراق من الشوكولاتة



أوراق من الشوكولاتة متنوعة الأشكال والالوان.

متعرجات من الشوكولاتة



متعرجات عادية من الشوكولاتة السادة.

مثلثات من الشوكولاتة



مثلثات من الشوكولاتة السوداء السادة والشوكولاتة البيضاء.



١ نظّفي الأوراق المختارة واغسليها (راجعى داخل الإطار ص ٩٨). ثم رطّبي الأوراق بورقة مطبخ لتجفّ.

٢ ضعي طبقة من الشوكولاتة الذائبة فوق قفا الورقة، بواسطة فرشاة دهن أو سكين دهن (راجعى النصّ ص ٩٨). إنّ قفا الورقة يجعل الأشكال أكثر بروزاً.

٣ ضعي الأوراق المغطاة بالشوكولاتة في الثلاجة حوالي ٣٠ دقيقة، أي الوقت الكافي لتجمد.

٤ رطّبي أصابعك وافصلي بتأنّ الأوراق عن الشوكولاتة التي اتخذت شكلها.

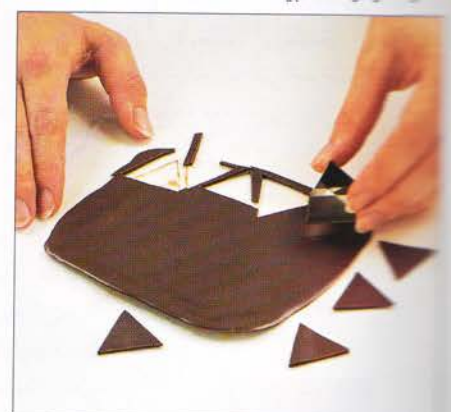


١ جهّزي قمعاً من الورق المشمّع، فُتحته ٣ ملم. وعبّئي القمع بالشوكولاتة الذائبة بواسطة ملعقة.

٢ ارسمي الشكل المختار على الورقة المشمّعة بواسطة القمع.

٣ ضعي رسم الشوكولاتة في الثلاجة لكي يجمد.

٤ استعيني بسكين دهن لفصل الشوكولاتة المرسومة عن الورقة المشمّعة، بهدوء وتأنّ.



١ اشي ورقة مشمّعة على طاولة نظيفة، بواسطة برقع لاصق.

٢ اسطي الشوكولاتة الذائبة على الورقة المشمّعة بواسطة سكين دهن (انظري النصّ، ص ٩٨). رصعيها في الثلاجة لكي تجمد.

٣ قطّعي أشكالاً من الشوكولاتة بواسطة سكين أو قطعة بسكوت، وضعيها في الثلاجة حتى تجمد.

## غاتو بالجوز

١٠ حصص

يمكن أن يحضّر قبل يوم  
من تقديمه ويُحفظ مبرّدًا

٤٥٠ غ من قلوب الجوز

٥٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار  
¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز  
(الباكينغ باودر)٥ بيضات، يُفصل بياضها عن  
الصفار

١٥٠ غ من السكر المطحون

ملعقتان كبيرتان من زيت الذرة  
٦٠٠ مل من الكريما الكثيفة  
الطازجة

٣٠ غ من السكر الناعم

١ اطحن ناعماً ثلاثة أرباع كميّة  
الجوز في معالج طعام أو فرّامة  
كهربائيّة، مع الطحين والباكينغ باودر.  
إذا استعملت فرّامة، كرّري عمليّة  
الطحن عدّة مرّات ليأتي المزيج  
متجانساً.٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
١٨٠ درجة مئوية. زيتي قالبين  
للغاتو مستديرين، بقطر ٢٣ سم.  
بطّني قعر كلّ قالب بورق مشمّع.٣ اخفقي بياض البيض بخلاطة  
كهربائيّة عالية السرعة، داخل  
سلطانيّة كبيرة، إلى أن تتشكّل قمع  
رخوة. وأضيفي شيئاً فشيئاً ثلث  
كميّة السكر المطحون، مع متابعة  
الخفق، إلى أن يذوب السكر كليّاً  
في بياض البيض.٤ اخفقي صفار البيض بالخلّاطة  
مع زيت الذرة وما تبقى من  
السكر المطحون، حوالي ٥ دقائق،  
داخل سلطانيّة أخرى كبيرة. وعندما  
يصبح المزيج كثيفاً وأصفر باهتاً،  
أضيفي إليه مزيج الجوز وبياض  
البيض الممزوج بالسكر، واخلطي  
الكل بواسطة كفيّة مطاطيّة أو مخفقة  
يدويّة. توقفي عن الخلط عندما  
يصبح المزيج متجانساً.٥ ورّعي المزيج في القالبين،  
وضعهما في الفرن مدّة ٢٠-  
٢٥ دقيقة، إلى أن يصبح وجه الغاتو  
ليّناً تحت الأصابع. افصلي بعد ذلك  
كلّ غاتو عن جوانب قالبه، بواسطة  
كفيّة، واقليهما على رفّين سلكتيين،  
وانزعي الورق المشمّع، ودعيهما  
يردان.٦ اخفقي الكريما الطازجة  
والسكر الناعم في  
سلطانيّة كبيرة. عبّئي ربع كميّة  
الكريما المخفوقة في قمع  
للتزيين مضلّع، واحفظيه جانباً  
للتزيين. كسّري ما تبقى من  
الجوز للتزيين أيضاً.تناوب شرائط الكريما  
المخفوقة والجوز المكسّر،  
على وجه الغاتو.٧ اقسمي أفقيّاً كلّ غاتو إلى  
قسمين، بواسطة سكين منشار.  
لتحصلي بذلك على أربع رقاقت.٨ ضعي الرقاقة الأولى على طبق  
التقديم، واطبقي فوقها ربع  
كميّة الكريما المخفوقة.٩ اجعلي طبقات الكريما والغاتو  
تتناوب، ولتكن الطبقة الأخيرة  
رقاقة غاتو. ثم اطبقي جوانب الغاتو  
بالربع الأخير من الكريما المخفوقة.١٠ احفظي جانباً ٣٠ غ من الجوز  
المكسّر، واستعملي الباقي  
لتغطية الكريما على جوانب الغاتو.  
وبواسطة قمع التزيين زيتي وجه الغاتو  
بشرائط متوازية من الكريما  
المخفوقة.١١ ورّعي القسم الأخير من الجوز  
المكسّر بين شرائط الكريما.١٢ ضعي الغاتو في الثلاجة إلى  
أن يحين وقت التقديم.



# غاتو مارشمالو بالشوكولاتة

إن هذا التوزيع المميز  
للبرايات الشوكولاتة  
يُظهر البراعة في تزيين  
غاتو مَطْلِيّ بسيط.



- ٨ إلى ١٠ حصص
- يمكن أن يُحضّر قبل يوم  
من تقديمه
- ٣٥٠ غ من المرغرين المثلّثة
- ٩٠ غ من قلوب الجوز المفرومة  
ناعماً
- ٦٠ غ من البسكوت المسحوق
- ١٦٥ غ من السكر الأسمر
- ٢١٥ غ من الطحين الذاتي  
الاختمار
- ٢٠٠ غ من السكر المطحون
- ٣٠ غ من الكاكاو المطحون
- ١ ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز  
(البكينغ باودر)
- ٤ بيضات
- ١٠٠ غ من جوز الهند المطحون
- ٧٥ غ من كريّات مارشمالو
- تغطية بالشوكولاتة (انظري أدناه)
- برايّات من الشوكولاتة (انظري  
داخل الإطّار ص ١٠٤)

٧ اغرزي سيخاً معدنيّاً طويلاً  
يخترق قسَمَيّ الغاتو  
لشيتيهما.



٤ وّرعي هذا المزيج على  
القالبين، وسوّي وجهيهما  
وضعيهما في الفرن مدّة ٣٠ دقيقة  
(لدى غرز سيخ معدنيّ في الوسط  
ينبغي أن يخرج نظيفاً). افصلي  
جوانب القالبين بعد ذلك عن الغاتو،  
واقلمي قسَمَيّ فوق رفّ سلكتي، ثم  
انزعي الورقة المشمّعة.

٥ ضعي أحد قسَمَيّ الغاتو على طبق  
التقديم، عندما يكون بعدُ ساخناً،  
ولتكن الجهة المزينة بالبسكوت  
المسحوق إلى فوق. وورّعي كريّات  
المارشمالو على الوجه.



٦ ضعي القسم الثاني من الغاتو  
فوراً فوق المارشمالو بالاتجاه  
الذي وُضِع به القسم الأوّل، فتدوب  
الكريّات بفعل السخونة.

١ أشعلي الفرن واجعلي  
حرارته ١٨٠ درجة مئوية.  
زَيّبي قالبين مستديرين للغاتو، بقطر  
٢٣ سم. وبطنّي قعر كل قالب  
بورق مشمّع.

٢ ذوّبي ١٢٠ غ من المرغرين  
على نار خفيفة، في قِدر  
متوسّطة الحجم، وارفعيها عن النار.  
أضيفي الجوز المفروم والبسكوت  
المسحوق والسكر الأسمر. ثم  
وّرعي المزيج على القالبين  
بالتساوي، ورَبّي بهدوء لتغطية القعر  
بشكل كامل ومتجانس.

٣ في سلطانيّة كبيرة امزجي بقوّة  
الطحين والسكر، والكاكاو،  
والباكينغ باودر، والبيض، وجوز  
الهند، وما تبقى من المرغرين،  
بخلاطة كهربائيّة مع كشط جوانب  
السلطانيّة باستمرار، بكفّة مطاطيّة.  
وبعد اكتمال المزج استمرّي في  
الحفق دقيقة إضافيّة.

٨ دعي الغاتو يبرد، ثم  
ضعيه في الثلاجة إلى أن  
يجمد المارشمالو.

٩ جَهّزي التغطية  
بالشوكولاتة بعدما يصبح  
الغاتو بارداً كليّاً.

١٠ اسحبي السيخ الذي يثبّت  
قسَمَيّ الغاتو، وابسطي تغطية  
الشوكولاتة على وجه الغاتو  
وجوانبه، وزَيّبي الوجه ببرايّات من  
الشوكولاتة. ثم انتظري بعض الوقت  
لكي تتماسك التغطية قبل التقديم.

## تغطية بالشوكولاتة

ذوّبي ٢٢٥ غ من قطع  
الشوكولاتة السادة مع ٤٥ غ من  
الزبدة وملعقتين كبيرتين من  
الماء، في وعاء موضوع داخل  
قعر تحوي ماء يغلي ببطء.  
وحركي المزيج باستمرار إلى أن  
يصح أملس ومتجانساً. ثم  
ارضي الوعاء من القِدر. دعي  
المزيج يبرد ضمن الحرارة  
المحيطة، ثم أضيفي إليه بتأنّ ٣  
ملاعق كبيرة من السكر الناعم،  
واحفطي إلى أن يصبح المزيج  
تماسكاً وكثيفاً.

# غاتو سويسري بالشوكولاتة

عجينة هذا الغاتو الذي يُزيّن بالكريما المخفوقة، بشكل فنيّ جميل، تحوي كريما حامضة، وهي مادّة معروفة تُستعمل في سويسرا وألمانيا والنمسا، لتجعله أكثر ليونة. إذا شئت أن تزيد طعم البرتقال يمكنك استبدال قطع البرتقال المعقّدة بالسكّر بأزهار البنفسج المصنوعة من السكّر الملوّن لتزيين وجه الغاتو.

٨ إلى ١٠ حصص  
يمكن أن يُحضّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مبرّداً

١٢٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة  
بيستان، يفضل صفارهما عن البياض

٣٠٠ غ من السكّر المطحون

١٢٠ غ من الزبدة المملّية

٣٤٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار

١٢٥ مل من الكريما الحامضة

ملعقتان صغيرتان من ماء زهر

البرتقال

١٧٥ غ من شوكولاتة التغطية السادة

كريما بالشوكولاتة (انظري داخل

الإطار ص ١٠٥)

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

زهر بنفسج من السكّر الملوّن

للتزيين

١ زيتي قالباً مستديرًا بجوانب قابلة للانفصال، بقطر ٢٥ سم، ورشي الطحين على قعره وجوانبه.

٢ ذوّبي قطع الشوكولاتة السادة في قدر صغيرة كثيفة القعر، على نار خفيفة، وحركي باستمرار إلى أن يصبح تماسكها متجانساً وأملس. وارفعي القدر عن النار.

٣ اخفقي بياض البيضتين في سلطانية متوسطة الحجم، بخلاطة كهربائية عالية السرعة إلى أن تتشكّل قمم صلبة.

٤ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية.

٥ امزجي صفار البيض مع الزبدة و٢٥٠ غ من السكّر، بواسطة خلاطة كهربائية في سلطانية كبيرة. واستمرّي في الخفق مدّة ٥ دقائق، مع كُشط جوانب السلطانية، غالباً، بكفّية مطاطية إلى أن تصبح العجينة خفيفة ومزبدة.

٦ من دون إيقاف الخفق، أضيفي الشوكولاتة الذائبة، والطحين، والكريما الحامضة، وماء زهر البرتقال، و٢٥٠ مل من الماء.

واكشطي جوانب السلطانية باستمرار، إلى أن تحصلي على مزيج متجانس. ثم استمرّي في الخفق دقيقتين إضافيتين.

٧ اخلطي بياض البيض بتأنّ مع المزيج، بواسطة مخفقة يدويّة أو كفّية مطاطية.

٨ أفرغي المزيج في القالب بواسطة ملعقة، وضعيه في الفرن مدّة ٤٥ دقيقة، إلى أن يصبح وجه الغاتو ليّناً تحت الأصابع. أخرجي الغاتو من الفرن وضعيه في قالبه على رفّ سلكتي مدّة عشر دقائق حتى يبرد.

٩ افصلي الغاتو عن جوانب القالب، وأبعدي الجوانب بتأنّ بعد فكّها. اتركي الغاتو على قعر القالب فوق رفّ سلكتي، ليبرد كليّاً.

١٠ في هذا الوقت فُتّي الشوكولاتة المعدّة للتغطية، وذوّبيها على مهل في حمام مائيّ، مع تحريكها باستمرار، إلى أن تصبح العجينة لمساءً، فُستخرج منها بُرايات الشوكولاتة (انظري أدناه).

١١ جهّزي الكريما بالشوكولاتة.

١٢ ارفعي الغاتو عن قعر القالب، واقسميه أفقيّاً إلى

رقاقتين بواسطة سكّين منشار. ضعي إحدى الرقاقتين على طبق التقديم وابسطي فوقها ثلث كمّيّة الكريما بالشوكولاتة، ثمّ ضعي فوقها الرقاقة الثانية.

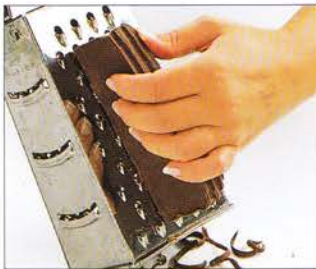
## بُرايات من الشوكولاتة

إخراج اللوح من القالب: ارفعي اللوح من القالب وافصلي عنه ورقة الألومنيوم بهدوء.



تجهيز لوح من الشوكولاتة: صبّي الشوكولاتة الذائبة فوق ورقة ألومنيوم تبطّن جوف قالب مستطيل صغير، بقياس ١٥ × ٨ سم. دعّي الشوكولاتة تبرد ثمّ ضعها في الثلاجة حوالي ساعتين.

تجهيز البُرايات: ابشري لوح الشوكولاتة على الجهة الخشنة النافرة من المششرة، من أجل الحصول على بُرايات طويلة ودقيقة. إذا بدت الشوكولاتة صلبة قابلة للانكسار، ضعها حوالي ٣٠ دقيقة ضمن أجواء الحرارة المحيطة.



### الكريما بالشوكولاتة

ضعي ٣٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة، و٢٢٥ غ من قطع الشوكولاتة السادة، و٦٠ غ من الزبدة، في قدر كثيفة القعر فوق نار متوسطة، إلى أن تبدأ بالغليان. وحركي باستمرار، خلال ذلك، إلى أن يصبح المزيج متماسكًا أملس. ثم أفرغي المزيج في سلطانية ودعيه يبرد ضمن الحرارة المحيطة. اخفقيه بعد ذلك بخلاطة كهربائية إلى أن يصبح تماسكه خفيفًا ومزبدًا.

١٤ اخفقي الكريما الطازجة وما تبقى من السكر في سلطانية صغيرة. عبئي قمعًا للتزيين، له فتحة واسعة ومضلعة، من هذا المزيج بواسطة ملعقة. ثم ارسمي على الوجه بالكريما شبكة من الخطوط المتوازية والمتقاطعة، وزيني محيط الوجه بحبل من الكريما عيناها.

١٣ اسطي ما تبقى من الكريما بالشوكولاتة على وجه الغاتو بحركته، وألصقي البرايات على الحجاب.



من أجل الحصول على حبل ضخم من الكريما مرّري قمع التزيين، بحركة لولبية، على محيط وجه الغاتو.

ورّعي زهر البنفسج المجفّف من السكر الملون على ملقتي الخطوط.



# غاتو ملتف بالشوكولاتة

## اللفّ المزدوج

بسّط الكريما: ابسطي ثلث كميّة الكريما على الغاتو الأوّل المعدّد للّفّ، بواسطة سكين دهن.



جمع القسمين: اجعلي الجهة القصيرة التي ينتهي عندها لفّ القسم الأوّل ملاصقة للجهة القصيرة من القسم الثاني.



لفّ القسمين معاً: يلتفّ القسم الثاني حول القسم الأوّل ويكتمله.



## الكريما الزبدية بالشوكولاتة

### البيضاء

سخّني ٣ ملاعق كبيرة من الحليب (اللبن) في قدر صغيرة على نار خفيفة، إلى أن تبدأ الفقاعات بالتكوّن على أطراف الحليب. ارفعي القدر عن النار، ثم اخفقي مع الحليب ٦٠ غ من قطع الشوكولاتة البيضاء، بمخفقة يدويّة، إلى أن تذوب الشوكولاتة كليّاً. امزجي بالخليط بعد ذلك ٤ ملاعق صغيرة من شراب القهوة، واطري الكّل يبرد. ثم ضعي المزيج الجديد في الثلاجة مدة ٣٠ دقيقة، وحركيه من حين إلى آخر. وفي سلطانية كبيرة ضعي ١٢٠ غ من السكر الناعم المنخول و١٧٥ غ من الزبدة السائلة (لا تستعملي المرغرين لئلا يتبدّل المذاق)، واخلقي بخلاطة كهربائية مدة ١٠ دقائق، إلى أن يصبح المزيج متماسكاً بعض الشيء ومزبداً، مع كشط جوانب السلطانية من حين إلى آخر بكفّية مطاطية. اخلطي تدريجياً مزيج الشوكولاتة البيضاء بالكريما الزبدية، مع كشط جوانب السلطانية من وقت إلى آخر بالكفّية.

٤ ورّعي المزيج الجديد على القالبين، وضعيهما في الفرن مدة ٨-١٠ دقائق، إلى أن يصبح وجه العجينة لثيماً تحت الأصابع.

٥ رشّي كميّة من الكاكاو على فوطتي مطبخ نظيفتين. ثم افصلي قسمي الغاتو عن القالبين، عندما يصبحان ناضجين، واسطيهما على الفوطتين.

٦ انزعي الورقتين بهدوء وانتباه، واقطعي الزوائد عند الضرورة. وانطلاقاً من إحدى الجهتين القصيرتين لفي كلّ قسم بواسطة الفوطة. وضعي القسمين الملفوفين على رفّ سلكي لكي يبردا كليّاً، مع الحرص على جعل آخر كل لفّة من الجهة السفليّة.

١٠ حصص

يمكن أن يُحضّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مبرّداً

٦ بيضات

٢١٥ غ من السكر المطحون

١٢٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار

٤٥ غ من الكاكاو المطحون، مع إضافة كميّة ضروريّة للرّشّ

كريما زبدية بالشوكولاتة البيضاء (انظري يساراً)

برايات من الشوكولاتة السوداء والشوكولاتة البيضاء (انظري ص ١٠٠ و١٤٢) للترتين

١ زبّي قالبين للغاتو الملتفّ، بقياس ٣٣ × ٢٣ سم، وابسطي فوقهما ورقاً مشمّعاً.

٢ اخفقي بياض البيض جيّداً في سلطانية كبيرة، بواسطة خلاطة كهربائية عالية السرعة إلى أن تتشكّل قمع رخوة. أضيفي تدريجياً ٧٥ غ من السكر. واستمري في الخفق إلى أن يذوب السكر كليّاً وتتشكّل قمع صلبة.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٩٠ درجة مئوية.

واخفقي صفار البيض جيّداً بالخلاطة في سلطانية أخرى كبيرة مع ما تبقى من السكر. عندما يصبح المزيج كثيفاً جداً ويميل لونه إلى الأصفر الباهت أضيفي الطحين و٤٥ غ من الكاكاو، واخلقي إلى أن يصبح تماسك المزيج متجانساً، مع كشط جوانب السلطانية من حين إلى آخر خلال عمليّة الخفق. بعد ذلك اخلطي بهدوء مزيج البياض والسكر بمزيج الصفار والطحين والكاكاو، على ثلاث دفعات، بواسطة مخفقة يدويّة أو كفّية مطاطية.

### تقطيع الغاتو الملتف

ينبغي أن تقطعي اللقافة بدقة لتأتي الشرائح جميلة من دون أن تسيل حشوة الكريما. والنتيجة الفضلى تحصلين عليها باستعمال سكين منشار كبيرة تُرطّب بالماء الساخن قبل القطع. امسحي نصل السكين بعد قطع كل شريحة ورطّبيه مجدداً بالماء الساخن.

اخلطي البرايات السوداء مع  
البرايات البيضاء لتجعلي الزينة  
بارزة.

٩ ضعي الغاتو الملتف على طبق التقديم، وابسطي ما تبقى من الكريما على المساحة كلها، وزيني ببرايات الشوكولاتة، ثم ضعيه في الثلاجة إلى أن يحين وقت التقديم.

٧ في هذا الوقت جهّزي الكريما الزبدية بالشوكولاتة البيضاء.

٨ ابسطي إحدى لقاقتي الغاتو الباردتين، ومددي فوقها ثلث كمية الكريما الزبدية تقريباً (انظري داخل الإطار ص ١٠٦). وانطلاقاً من الجهة نفسها لقي الغاتو مجدداً، إما من دون فوطه مطبخ هذه المرة. ثم ابسطي اللقافة الثانية ومددي فوقها ثلثاً آخر من الكريما. طابقي طرفي القسمين ولقيهما معاً (انظري داخل الإطار ص ١٠٦).

تسو طبقات الغاتو رقيقة، إذ تُخبز العجينة في الفرن في قالبين متصّلين. ثم يُلَفّ القسمان، الواحد بعد الآخر، وفي داخلهما الكريما الرسيّة.



# غاتو ملتف بالبندق

١٢ حصّة

يمكن أن يُحضّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مبرّدًا

٤ بيضات، يُفصل بياضها عن الصفار

١٢٠ غ من السكر الناعم، مع إضافة الكميّة الضرورية للتزيين  
١٢٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

١٢٠ غ من البندق المقشّر  
ملعقة كبيرة من العسل السائل

١ زبّي قالبًا للغاتو الملتف، بقياس ٢٣ × ٢٣ سم، وبسطي عليه ورقة مشمّعة.

٢ اخفقي بياض البيض جيّدًا في سلطانيّة كبيرة، بخلاطة كهربائية على سرعة عالية إلى أن تتشكل قمع رخوة. أضفي تدريجيًا ٦٠ غ من السكر المطحون، واخلقي إلى أن يذوب السكر كليًا، وتتشكل قمع صلبة.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٩٠ درجة مئوية.

٤ اخفقي جيّدًا بالخلّاطة صفار البيض و٦٠ غ من السكر الناعم في سلطانيّة كبيرة أخرى، وعندما يصبح المزيج كثيفًا مائلًا إلى الصفرة الباهتة أضفي الطحين واخلقي مجدّدًا إلى أن يصبح التماسك متجانسًا، مع كشط جوانب السلطانيّة باستمرار، بكفّيّة مطاطيّة.

٥ اخلطي بهدوء مزيج البياض بمزيج الصفار، على ثلاث دفعات، بالكفّيّة أو بمخفّقة يدوية.

٦ أفرغي المزيج الجديد في القالب بشكل متساوٍ، وضعي القالب في الفرن مدّة ١٢-١٥ دقيقة، إلى أن يصبح وجه الغاتو لبيّنًا تحت الأصابع.

## الغاتو الملتف



٣ لفّي الغاتو والفوطه معًا، انطلاقًا من إحدى الجهات القصيرة. وضعيه على رفّ سلكيّ ليبرد كليًا، مع جعل الطرف في آخر اللفّة من الجهة السفليّة.



٢ انزعي بأصابعك الورقة المشمّعة بتأنّ، وتخلّصي من الأطراف القرّشة بقطّعيها، عند الضرورة.



١ رشّي كميّة قليلة من السكر الناعم فوق فوطه مطبخ نظيفة. وعندما يخرج الغاتو من الفرن افصليه فورًا عن القالب وضعيه فوق الفوطه.

## حشوة أخرى

إنّ الحشوة المكوّنة من الكريما المخفوقة والبندق المسحوق والعسل، المستعملة في هذه الوصفة، هي سهلة وسريعة التحضير. أمّا إذا كان لديك متسع من الوقت، وترغبين في تحضير حلوى مميّزة، فيمكنك تحضير هذه الحشوة من كريما القيقب.

## حشوة كريما القيقب

أفرغي ملعقتين كبيرتين من الطحين في قدر متوسّطة الحجم، وامزجي معه، بتأنّ، ١٥٠ مل من الحليب (اللبن) و٥ ملاعق كبيرة من قَطِير القيقب، بواسطة ملعقة أو مخفّقة يدوية. عندما تصبح العجينة ملساء ضعها على نار متوسّطة وحرّكي باستمرار، إلى أن تغلي. اتركها تغلي لمدّة دقيقة ثمّ ارفعها عن النار. اخفقي بواسطة شوكة الأكل صفار البيضتين في طاس، واخلطي بالصفار المخفوق كميّة قليلة من مزيج قَطِير القيقب. ثمّ

صبي بهدوء مزيج البيض فوق ما تبقى من مزيج قَطِير القيقب في القدر، وحرّكي سريعًا بالملعقة ضعي منمًا لتكوّن الحبيبات. ضعي المزيج الجديد على نار خفيفة مدّة ٥ دقائق، مع التحريك الدائم، إلى أن يصبح متماسكًا كثيفًا ويغطّي قفا الملعقة. لا تدعيه يصل إلى درجة الغليان لئلا يتخثر. ارفعي القدر عن النار وصبي المزيج في سلطانيّة، وغطّيه بورقة مشمّعة لمنع تكوّن قشرة على صفحته عندما يبرد.

٧ لفّي الغاتو (انظري الإطار في أعلى الصفحة).

٨ اخفقي الكريما الكثيفة الطازجة في الوقت الذي يبرد فيه الغاتو الملتف.

٩ ضعي البندق المقشّر في مقلاة صغيرة على نار متوسّطة، وحرّكي باستمرار إلى أن يصبح لونه ذهبيًا. ثمّ ارفعيه عن النار ودعيه يبرد.

١٠ كشري ١٢ حبة بندق محمّصة إلى أجزاء كبيرة، واحفظيها جانبًا للتزيين. ثمّ اسحقي سائر حبات البندق لإضافتها إلى الحشوة.

١١ امزجي البندق المسحوق والعسل مع نصف كميّة الكريما المخفوقة.

١٢ بسطي الغاتو الملتف البارد، ومدّدي فوقه مزيج الكريما المخفوقة والعسل والبندق.

١٣ انطلاقًا من الجهة القصيرة لفّي الغاتو مجدّدًا من دون الفوطه، وضعيه على طبق التقديم.

١٤ عبّئي قمعًا مصلّغًا للتزيين بما تبقى من الكريما

المخفوقة، بواسطة ملعقة، وزبّي وجه الغاتو بأشكال زخرفيّة. ثمّ ضعيه في التلاجة إلى أن يحين وقت التقديم.

## للتقديم

ضعي صفًا من البندق المكشّر على طبقة الكريما المخفوقة التي تزيّن الغاتو، قبل التقديم.



# غاتو بالفراولة الطازجة

١ زَيْتِي قَالْبِينِ مُسْتَدِيرِينَ لِلْغَاتُو،  
بِقَطْر ١٨ سَم ، وَبَطْنَيْهِمَا  
بُورِقْ مَشْمَعْ .

٢ أَشْعَلِي الْفَرْنَ وَاجْعَلِي  
حَرَارَتَهُ ١٨٠ دَرَجَةَ مَثْوِيَّةً .

٣ أَفْرَغِي الْمَرْغَرِينَ ، وَالسَّكَّرَ ،  
وَالْبَيْضَ ، وَالطَّحِينَ ،  
وَالْبَاكِينْغَ پَاوَدِرْ فِي سَلْطَانِيَّةٍ كَبِيرَةٍ ،  
وَاخْفَقِي بِخَلَّاطَةِ كَهْرَبَائِيَّةٍ إِلَى أَنْ  
يَصْبِحَ تَمَاسُكُ الْمَزِيجِ مُتَجَانِسًا .

٤ وَزَعِي الْمَزِيجَ عَلَى الْقَالْبِينِ  
بِالْمَلْعَقَةِ .

٥ ضَعِي الْقَالْبِينِ فِي الْفَرْنَ مَدَّةَ  
٢٥ دَقِيقَةً إِلَى أَنْ يَخْرُجَ سَيِّخٌ  
مَعْدَنِي نَظِيفًا إِذَا مَا غُرُزَ فِي الْوَسْطِ .

٦ أَخْرِجِي الْغَاتُو مِنَ الْفَرْنَ  
وَدَعِيهِ يَفْتَرُ فِي الْقَالْبِينِ عَلَى  
رَفِّ سَلْكِي ، حِوَالِي ١٠ دَقَاقِ .

٧ أَفْصَلِي الْغَاتُو بِقَسْمِهِ عَنِ  
جَوَانِبِ الْقَالْبِينِ ، بِوَاسِطَةِ  
سَكِّينِ دَهْنِ . ثُمَّ أَقْلِبِي كُلَّ قِسْمٍ عَلَى  
رَفِّ سَلْكِي ، وَدَعِيهِمَا يَبْرَدَانِ كَلِيًّا .

٨ انزعي سَوِيقَاتِ ثُلْثِي حَبَاتِ  
الْفَرَاوَلَةِ الْمَغْسُولَةِ وَأَقْسِمِي كُلًّا  
مِنْهَا إِلَى نَصْفَيْنِ ، وَاحْفَظِيهَا جَانِبًا  
(تُسْتَعْمَلُ حَبَاتُ الْفَرَاوَلَةِ الْبَاقِيَّةُ لِلتَّرْزِينِ) .

٩ اقْطِعي أَفْقِيًّا كُلَّ غَاتُو إِلَى  
نَصْفَيْنِ بِوَاسِطَةِ سَكِّينِ مَنشَارٍ ،  
لِتَحْصِلِي عَلَى ٤ رَقَاقَاتِ .

١٠ اخْفَقِي الْكِرِيمَا الْكَثِيفَةَ  
الطَّازِجَةَ بِقُوَّةٍ فِي سَلْطَانِيَّةٍ  
كَبِيرَةٍ .

٨ إلى ١٠ حصص  
يمكن أن يُخَضَّرَ قَبْلَ يَوْمٍ  
مِنْ تَقْدِيمِهِ وَيُحْفَظَ مَبْرَدًا

١٧٥ غ من المَرغَرِينَ المَلْبِيَّةِ

١٧٥ غ من السَّكَّرِ المَطْحُونِ

٣ بيضات مخفوقة

١٧٥ غ من الطَّحِينِ الذَّائِي

الاختمار

١/٤ مَلْعَقَةٌ صَغِيرَةٌ مِنْ مَسْحُوقِ

الْحَبِّزِ (الْبَاكِينْغِ پَاوَدِرِ)

٧٠٠ غ من الْفَرَاوَلَةِ (الْفَرِيزِ)

٧٥٠ مِلْ مِنَ الْكِرِيمَا الْكَثِيفَةِ

الطَّازِجَةِ

٤ مَلْعَقَاتُ كَبِيرَةٌ مِنْ مَرْبِيِّ الْفَرَاوَلَةِ

هذا التزيين المتموج الجميل  
بالكريما المخفوقة قد أُنجِزَ  
بواسطة قمع للتزيين مضلع.

تبدو حبات الفراولة أكثر جمالاً إذا  
ما تُرُكَّتْ مَعَهَا الْأَوْرَاقُ وَالسَّوِيقَاتُ .





### الزخرفة بقمع التزيين

عندما تُخفّق الكريما الكثيفة الطازجة يتضاعف حجمها وتبقى ثابتة عدّة ساعات. ومن أجل الحصول على نتائج مُرضية برّدي السلطانية والمخفّقة والكريما، قبل عمليّة الخفق. اخفقي بعد ذلك إلى أن تتكثّف الكريما وتشكّل قمم صلبة، ولا تطيلي الخفق لئلا تتخثر الكريما وتحوّل في النهاية إلى زبدة.

إذا لم تكن الكريما المخفوقة معدّة للاستعمال مباشرة، ضعها في الثلاجة. وبعد تزيين الغاتو بالكريما بواسطة قمع التزيين، ينبغي وضعه في الثلاجة إلى أن يحين وقت التقديم.



وَضَلّة مكيّفة وأنبوب

قمع التزيين مع الوصلة والأنبوب



### حشوة أخرى

هذه الكعكة الإسفنجية التي تُعرض كفيّة تحضيرها في هاتين الصفحتين، تُحشى بحشوة تقليدية من المربى والكريما المخفوقة. من أجل التنوع يمكنك تحضير الحشوة التالية:

#### كسترد بتوت العليق

رشّي ٦٠ غ من السكر المطحون فوق ٢٢٥ غ من توت العليق المجمّد، ودعي التجمّد يزول. ثمّ صفي توت العليق واحتفظي من عصيره بـ ١٢٥ مل. امزجي في قدر ملعقة كبيرة من الجيلاتين المطحون مع ٤ ملاعق صغيرة من السكر المطحون و٤ ملاعق صغيرة من الطحين. وفي وعاء آخر اخفقي صفار البيضتين مع ٢٥٠ مل من الحليب (اللبن) وعصير توت العليق، وأفرغي الكلّ فوق مزيج الجيلاتين، واتركي الخليط يرتاح مدّة

دقيقة واحدة. ثمّ ضعيه على نار خفيفة وحركي باستمرار، إلى أن يصبح تماسكه كثيفاً ويغمر قفا الملعقة. ارفعي القدر عن النار وأضيفي توت العليق واخلطي. دعي الكسترد يبرد، ثمّ ضعيه مغطى في الثلاجة، وحركي من حين إلى آخر إلى أن يتماسك الجيلاتين. اخفقي ١٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة وامزجها بكسترد توت العليق. وأرجعي المزيج إلى الثلاجة مدّة ٢٠ دقيقة.

١٤ غطّي وجه الغاتو وجوانبه برّبع ثالث من الكريما المخفوقة.

وعبّي قمع التزيين بما تبقى من الكريما المخفوقة، بواسطة ملعقة (قمع بفتحة كبيرة ومضلّعة). ثمّ زيني بها وجه الغاتو وجوانبه.

١٥ اجعلي ثلاث حبات فراولة كاملة مجتمعة في الوسط على

وجه الغاتو، واقسمي كلّ حبة ممّا تبقى إلى نصفين، وأصقي الأنصاف على جوانب الغاتو. ثمّ ضعيه في الثلاجة إلى أن يحين وقت التقديم.

١١ ضعي رفاقة أولى على طبق التقديم وابسطي فوقها ربع كميّة الكريما المخفوقة، ثمّ وزعي فوق الكريما بترتيب، نصف كميّة حبات الفراولة المقسومة إلى أنصاف.

١٢ ضعي بهدوء رفاقة ثانية فوق طبقة الفراولة وثبّتها، ابسطي فوقها مربى الفراولة.

١٣ ضعي فوق طبقة المربى رفاقة أخرى، وابسطي فوقها ربعاً آخر من الكريما المخفوقة، ثمّ طبقة جديدة من أنصاف حبات الفراولة. واجعلي رفاقة الغاتو الأخيرة على الوجه.

## غاتو العيد

## تجميع الغاتو

**القطع المنحرف:** ضعي الغاتو المجمد على طاولة العمل، واجعلي الجهة الطويلة على حافة الطاولة. وبواسطة سكين منشار اقطعي الغاتو طولياً بشكل منحرف إلى قسمين، بجعل نصل السكين يجمع الزاوية الخلفية العليا والزاوية السفلية المقابلة. فتحصلين هكذا على نصفين طويلين مثليين



الشكل. ضعي أحد النصفين على ورقة كرتون (ورق مقوى) مغطاة بورقة ألومنيوم، واجعلي الجهة المقطوعة باتجاه الخارج.



## التغطية بالشوكولاتة:

ابسطي ٥ ملاعق كبيرة من عجينة الشوكولاتة على الجهة البتية غير المقطوعة من نصف الغاتو الأول، بواسطة سكين دهن.



التغطية: غطّي منحدرّي الغاتو بما تبقى من عجينة الشوكولاتة.



مطابقة نصفي الغاتو: ضعي النصف الثاني من الغاتو ملاصقاً للنصف الأول بتمائل، من الجهة البيضاء، ليشكلاً مثلثاً كبيراً.

٥ اقطعي طولياً كل قسم إلى رفاقتين، بواسطة سكين منشار، لتحصلي على ٤ حصص متساوية.



٦ اخففي مزيج الشوكولاتة المبرّد بخلاطة كهربائية، إلى أن يصبح التماسك كثيفاً وسهلاً للبتش.

٧ ضعي رفاقة غاتو بيضاء على صينية خبز كبيرة، وابسطي عليها ٥ ملاعق كبيرة من عجينة الشوكولاتة. ثم ضعي فوقها رفاقة غاتو بُتية وابسطي عليها ٥ ملاعق كبيرة من عجينة الشوكولاتة.

٨ تابعي على هذا الشكل، مُناوبة الطبقات، ولكن آخر طبقة رفاقة غاتو بُتية. احفظي جانباً ما تبقى من عجينة الشوكولاتة.

٩ ضعي الغاتو مغطى في الجمّادة مدة ساعة لتجمد عجينة الشوكولاتة.

١٠ اهتمي بجمع الغاتو وتغطيته (انظري يساراً)، ورشي عليه ما تبقى من الكاكاو.

١١ انقلي الغاتو إلى طبق التقديم، وإذا لم تقدّميه مباشرة، ضعيه في الثلاجة بانتظار وقت تقديمه.

١٢ قدّمي الغاتو بعد تزيينه بجبات الفراولة الطازجة.

٨ إلى ١٠ حصص  
يمكن أن يُحضّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مبرّداً

٤٥٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة  
٣٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة  
١٢٥ مل من شراب اللوز الكريمي  
مظروفان بزنة ٢٢٥ غ من مزيج الكعكة الإسفنجية الجاهز  
٣٠ غ من الكاكاو المطحون  
حبّات فراولة (فريز) للتزيين

١ ضعي الشوكولاتة في سلطانية كبيرة. وفي قدر متوسطة الحجم سخني الكريما الكثيفة الطازجة والشراب على نار متوسطة، إلى أن تظهر فقاع صغيرة على الأطراف. ثم صبي المزيج الساخن فوق الشوكولاتة، وامزجي الكلّ بخلاطة كهربائية، إلى أن تذوب الشوكولاتة ويصبح المزيج متجانساً. ضعيه مغطى في الثلاجة إلى أن يصبح التماسك كثيفاً.

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية. وبتني قالبين للغاتو الملتف، بقياس ٢٣ × ٢٣ سم، بورق مشمع.

٣ جَهّزي عجينة الإسفنجية بتبع التعليمات المدوّنة على المظروف. وأفرغي بالمعلقة نصف المزيج في أحد القالبين، وملّسه. ثم امزجي الكاكاو مع القسم الباقي من العجينة، وأفرغيها في القالب الثاني.

٤ ضعي القالبين في الفرن مدة ١٠ دقائق، إلى أن يخرج سخب معدني نظيفاً إذا ما غرّز في وسط الغاتو. ثم أخرجيهما وضعيهما على رفّ سلكتي مدة ١٠ دقائق ليفترا. افضلي قسمي الغاتو عن القالبين بواسطة سكين دهن، واقليهما بانتباه فوق الرفّ السلكتي. ثم انزعي الورق المشمع ودعي الغاتو يبرد كلياً.



من حقا ان يتصور ان هذا الغاتو  
الذبح الثقبى الشكل يُجهز بسرعة  
سوية بواسطة مطايف من المزيج  
الذبح الثقبى الإسفنجية!

## غاتو بالجَزَر

ينبغي أن تكون التغطية سائلة ما فيه الكفاية، لتسيل على جوانب الغاتو.



٨ إلى ١٠ حصص  
يمكن أن يُحضَّر قبل  
٣ أيام

٤٥٠ غ من الطحين الذاتي  
الاختمار

٥٠٠ غ من السكر المطحون

١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق  
الحَبْز (البكينغ باودر)

ملعقة كبيرة من القرفة المطحونة

٤ بيضات

٣٥٠ مل من زيت دَوَّار الشمس

٣ جزرات متوسطة، مقشَّرة

وميشورة

٢٢٥ غ من قلوب الجوز المكشَّرة

٢٥٠ مل من التفاح المطبوخ بالسكر

١٥٠ غ من السكر الناعم

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
١٧٠ درجة مئوية. زَيِّي قالب

كوغولوف، بقطر ٢٥ سم، ورشي قليلاً  
من الطحين في قعر القالب.

٢ أفرغي الطحين، والسكر،  
والباكينغ باودر، والقرفة، في  
سلطانية كبيرة.

٣ اخفقي البيض قليلاً بشوكة الأكل  
في سلطانية متوسطة الحجم،

وأضيفي الزيت، ثم أفرغي البيض  
المخفوق مع الزيت في السلطانية التي  
تحوي الطحين والسكر والقرفة والباكينغ  
باودر، وأضيفي الجزر المبشور والجوز  
والتفاح المطبوخ بالسكر. وامزجي الكل  
إلى أن يتشرب الطحين السائل.

٤ أفرغي المزيج في القالب  
وملّسي وجهه، وضعيه في الفرن  
مدة ٢٠ دقيقة. فإذا ما غرَّز سيخ معدني  
في الوسط ينبغي أن يخرج نظيفاً.

٥ دع الغاتو يفتّر في القالب على  
رفّ سلكتي مدة ١٠ دقائق.

## التغطية بالجبن الأبيض

أفرغي ٣٥٠ غ من الجبن  
الأبيض المثلن، و١٢٠ غ من  
الزبدة المثلنة، وملعقة كبيرة من  
عصير الليمون، في سلطانية  
كبيرة، وامزجيهما بخلاطة  
كهربائية. وعندما تصح العجينة  
ملساء أضيفي تدريجياً ٦٢٥ غ  
من السكر الناعم المنخول،  
واخفقي، إلى أن يصبح المزيج  
متجانساً يسهل بسطه.

٦ افصلي الغاتو عن القالب  
بواسطة سكين دهن، واقبلبه  
على رفّ سلكتي، ودعيه يبرد.

٧ جهّزي التغطية: امزجي السكر  
الناعم مع ٥ ملاعق كبيرة من  
الماء، بالملعقة، في سلطانية  
صغيرة، إلى أن يصبح المزيج  
متجانساً يسهل بسطه.

٨ ضعي الغاتو على طبق تقديم،  
وابسطي التغطية فوقه بتأ  
بسكين دهن.

## تنويع

من أجل الحصول على غاتو مختلف الشكل، يمكنك أن تخبزي  
رقاقتين منفصلتين من الغاتو بالجزر، يجمعهما مزيج مُعدّ للتغطية،  
وبعدھا تُصبُّ التغطية على القالب كله.



## كعكة إسفنجية بالجزر

عند الوصول إلى المرحلة الرابعة  
وَرَعِي المزيج في قالبين للكعكة  
الإسفنجية (يكون قعر القالب  
متنفخاً إلى الخارج) مستديرين  
وبقطر ٢٣ سم. ضعيهما في الفرن  
مدة ٤٠-٤٥ دقيقة، إلى أن يخرج  
سيخ معدني نظيفاً إذا ما غرَّز في  
الوسط. دع قسَمَي الغاتو يفترا  
في القالبين فوق رفّ سلكتي، مدة  
١٠ دقائق، ثم افصليهما عن القالبين  
وضعيهما على الرفّ السلكتي ليبردا  
كلياً. جهّزي التغطية بالجبن  
الأبيض (انظري يميناً). ثم ضعي  
أحد قِسَمَي الغاتو على طبق  
التقديم، واجعلي جهته المتنفخة  
إلى أسفل، وابسطي فوقه ٢٥٠ مل  
من التغطية، بواسطة سكين دهن.  
ضعي القسم الثاني من الغاتو فوق  
القسم الأول، واجعلي الجهة  
المتنفخة إلى أعلى. وبواسطة  
سكين دهن ابسطي ما تبقى من  
التغطية على الوجه والجوانب. كما  
يمكن زخرفة الغاتو أيضاً باستعمال  
سكين الدهن.

# غاتو بكريما الشوكولاتة

١٦ حصة

يمكن أن يُحضّر قبل يوم من تقديمه ويُحفظ مبرّدًا

٢٢٥ غ من الشوكولاتة السادة

٦ بيضات، مع فصل الصفار عن البياض

٧٥ غ من السكر المطحون

٥٠ غ من الطحين

١٢٠ غ من اللوز المقشّر المشرّح

كريما الشوكولاتة للحشوة (انظري يسارًا)

٢٥ غ من الكاكاو المطحون

١ أشعالي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية،

وتبني قالبًا بجوانب قابلة للانفصال، بقطر ٢٥ سم.

٢ ابشري نصف كمّيّة الشوكولاتة، واحتفظي بها جانبًا.

٣ اخفقي بياض البيض جيّدًا في سلطانيّة كبيرة، بواسطة خلاطة كهربائيّة على سرعة عالية، إلى أن تتشكّل قمع صلبة.

وردة صغيرة

بكريما

الشوكولاتة

٤ في سلطانيّة كبيرة أخرى،

اخفقي صفار البيض مع

السكر، مدّة ٥ دقائق بخلاطة

كهربائيّة، إلى أن يصبح المزيج كثيفًا

وأصفر باهتًا. أضيفي الطحين

وأكملي الخفق، إلى أن تحصلي على

عجينة متجانسة، مع كشط جوانب

السلطانيّة من حين إلى آخر بسكّين

دهن. ثم امزجي بتأنّ بياض البيض،

على ثلاث دفعات، مع مزيج الصفار

بواسطة كفّيّة أو مخفّقة يدويّة.

٥ أفرغي المزيج في القالب

وملّسي وجهه، وضعيه في

الفرن مدّة ٢٥ دقيقة، إلى أن يخرج

السيخ المعدنيّ نظيفًا إذا ما عُزّز في

الوسط. أخرجي الغاتو ودعيه يفتّر

في القالب فوق رفّ سلكتيّ مدّة ٥

دقائق. ثم افصلي الغاتو عن جوانب

القالب بسكّين دهن، وأبعدي

الجوانب. ارفعي الغاتو عن قعر

القالب وضعيه على الرفّ السلكتيّ

واتركه يبرد كلّيًا.

٦ حمّصي اللوز في مقلاة على نار

متوسّطة، وحركي باستمرار،

إلى أن يصبح اللون ذهبيًا. ارفعي

المقلاة عن النار ودعيه يبرد.

٧ جهّزي حشوة كريما الشوكولاتة،

عبّئي منها كمّيّة قليلة في قمع

للتزيين بفتحة صغيرة ومضلّعة، وضعي

القمع جانبًا. ثم ضعي كمّيّة أخرى قليلة

في طاس واحفظيها لتزيين جوانب

الغاتو لاحقًا.

٨ كسّري ما تبقى من

الشوكولاتة إلى أجزاء

صغيرة تضعينها في وعاء يحوي

ملعقتين كبيرتين من الماء،

وذوّبها في حمام مائيّ. حرّكي

الشوكولاتة باستمرار وارفعيها

عن النار عندما تدوب.

٩ اقطعي الغاتو أفقيًا إلى

قسمين، بواسطة سكّين

منشار، وبسطي الشوكولاتة

الذائبة على وجه القسم العلويّ.

ثم دعها تجمد حوالي ١٠ دقائق.

## حشوة كريما الشوكولاتة

امزجي بخلاطة كهربائيّة في سلطانيّة كبيرة ٧٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة، مع ٦٠٠ غ من الكاكاو المطحون المنخول و١٥٠ غ من السكر المطحون، إلى أن تتشكّل قمع صلبة.

١٠ خلال هذا الوقت ضعي القسم السفليّ على طبق التقديم،

واجعلي جهته المقطوعة إلى أعلى، ثم ابسطي عليها كريما الشوكولاتة.

١١ قطّعي القسم العلويّ من الغاتو إلى ١٦ حصة متساوية، وضعيها

مرتبة متجاورة على القسم السفليّ الذي طلي وجهه بكريما الشوكولاتة.

ثمّ غطّي جوانب الغاتو بكريما

الشوكولاتة المحفوظة في الطاس،

وألصقي عليها اللوز المحمّص. بعد

ذلك رشّي وجه الغاتو بالكاكاو

المطحون، وارسمي علامات تبيّن

حدود الحصص بواسطة السكّين.

وبواسطة قمع التزيين ورّعي أكوامًا

صغيرة من كريما الشوكولاتة، على

شكل ورود، على محيط وجه الغاتو،

فوق كل حصة كومة. ضعي الغاتو في

الثلاجة إلى أن يحين وقت

التقديم.

بعد رشّ وجه الغاتو

بالكاكاو المطحون

ارسمي العلامات

التي تبيّن حدود

الحصص

بواسطة سكّين.

الجزء المحمّص

هو العنصر

الفرش في هذا

الغاتو الكريمي

الذي



## غاتو كانولي بالبرتقال

٥ اقلي الغاتو، في قالبه، على رفٍ سلكتي ودعيه يبرد كليًا.

٦ ابشري مقدار ملعقتين صغيرتين من قشر البرتقال، واعصري من البرتقالين ما يكفي لتحصيلي على ٨ ملاعق كبيرة من العصير، واحفظيه جانبًا.

٧ اخفقي جبن الريكوتا مع الجبن الأبيض والقشر المبشور والسكر الناعم، بخلاطة كهربائية، في سلطانية كبيرة. وعندما تصبح الكتلة ملساء امزجي معها ٤٥ غ من بُرايات الشوكولاتة.

### قمع تزيين من الورق

قُصِي مُربَّعًا من الورق المشمَّع، واطوي المربَّع بشكل منحرف، بجمع الزوايا المتقابلة، لتحصيلي على مثلث. ضعي المثلث على مساحة مسطَّحة، واجعلي الجهة الكبيرة إلى أعلى، واخلضي زاويتها اليسرى باتجاه الرأس السفلي. ثم لفِّي الزاوية اليمنى حول الزاوية اليسرى المطوية لتحصيلي على شكل قمع، وتلتقي بذلك زوايا المثلث الثلاث.



اقبضي بأصابعك على الزوايا الثلاث معًا.



عَبِّي ثلاثة أرباع محتوى القمع، وأقفلية بعناية عن طريق ثنيته.

### الزخرفة

رسم الدوائر المترازكة: جهِّزي قمعًا للتزيين من الورق المشمَّع واجعلي فتحة ٣ ملم (انظري داخل الإطار). ثم ارسمي بتأن مجموعة دوائر مترازكة انطلاقًا من الوسط.



تحديد الأقسام بطريقة أنيقة: قبل أن تجمد الشوكولاتة ارسمي أشعة تربط الوسط بالطرف الدائري للغاتو، وناوبي في رسمها ذهابًا وإيابًا (المسافة بين شعاع وآخر ٤ سم).



### اتجاهات الخطوط المتناوبة:

ارسمي شعاعًا انطلاقًا من الوسط باتجاه طرف الغاتو، ثم من الطرف باتجاه الوسط (على بُعد ٤ سم من الشعاع الأول)، وهكذا دواليك.

٨ إلى ١٠ حصص  
يمكن أن يُحضَّر قبل يوم من تقديمه ويحفظ مبرَّدًا

٦ بيضات، مع فصل البياض عن الصفار

٢٠٠ غ من السكر المطحون

١٢٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار

برتقالتان كبيرتان

٩٠٠ غ من الريكوتا (أو الجبن الطازج الشديد التماسك)

٢٠٠ غ من الجبن الأبيض المثلين  
١٢٠ غ من السكر الناعم المنخول

١٠٠ غ من بُرايات الشوكولاتة السادة

كريمة بالفانيليا للتغطية (انظري داخل الإطار ص ١١٧)

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٩٠ درجة مئوية. وبطني قعر قالب بجوانب قابلة للانفصال، بقطر ٢٣ سم، بورق مشمَّع.

٢ في سلطانية كبيرة، اخفقي بياض البيض جيدًا بخلاطة كهربائية على سرعة عالية إلى أن تتشكل قِسم رخوة. ثم امزجي معه تدريجيًا نصف كمِّيَّة السكر المطحون، واستمري في الخفق إلى أن يذوب السكر كليًا.

٣ في سلطانية كبيرة أخرى، اخفقي صفار البيض مع الطحين وما تبقى من السكر وملعقتين كبيرتين من الماء، بواسطة خلاطة كهربائية لمدة ٥ دقائق. ثم أضيفي بياض البيض المخفوق مع السكر، على ثلاث دفعات، واخلقي بتأن وانتباه.

٤ عبئي قالب الحلوى بهذه العجينة، وضعيه في الفرن مدة ٣٠-٣٥ دقيقة، إلى أن يصبح لون الغاتو ذهبيًا وملمس وجهه ليثًا تحت الأصابع.

٨ افصلي الغاتو عن جوانب القالب بواسطة سكين دهن، وأبعدي الجوانب، وارفعي الغاتو عن قعر القالب. ثم اقلعيه أفقيًا إلى رقاقتين بواسطة سكين منشار، واحلي الوجين المقطوعين بعضير البرتقال.

٩ ضعي قاعدة الغاتو على طبق التقديم واجعلي الجهة المقطوعة إلى أعلى، واسطي الحشوة في الوسط بواسطة الملعقة، وادعبيها قليلًا نحو الأطراف، وأعطها شكلًا مقببًا.

١٠ اقطعي قسمًا من وسط الرقاقة الثانية، وضعي هذه الرقاقة فوق الحشوة، ثم ارجعي القسم المقطوع إلى مكانه (هذه العملية تساعد الرقاقة الثانية على التآلف مع الشكل المقبب من دون أن يلتصق).

داخل الغاتو المحشو بالريكوتا، معطرًا بالبرتقال، ويخبث برأيات من الشوكولاتة.

١١ جهزي تغطية الكريما بالفانيليا وابسطيها على وجه الغاتو وجوانبه.

١٢ ذوبي ما تبقى من برأيات الشوكولاتة في وعاء، في حمام مائي، وحركي إلى أن تصبح الشوكولاتة متماسكة وملساء.

هذه الزخرفة الجميلة تبدو كنسيج العنكبوت.

١٣ أفرغي الشوكولاتة الذائبة، بالملعقة، في قمع من الورق (انظري داخل الإطار ص ١١٦)، وارسمي دوائر متراكزة على وجه الغاتو (انظري داخل الإطار ص ١١٦).

١٤ ضعي الغاتو في الثلاجة مدة ٣ ساعات على الأقل لتجمد التغطية ويصبح تقطيع الغاتو سهلًا.

### تغطية الكريما بالفانيليا

امزجي ٤٥ غ من الزبدة الملبّنة مع ٣ ملاعق كبيرة من الحليب (اللبن) و ٢٠٠ غ من السكر الناعم المنخول و ١/٣ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا، بخلاطة كهربائية في سلطانية متوسطة الحجم، إلى أن يصبح المزيج أملس. أضيفي الحليب عند الضرورة ليسهل مَدّ المزيج. ثم اخفقي ٤٥٠ مل من الكريما المزيج السابق.



# أزهار للتزيين

غالبًا ما تهتمُّ بتزيين المائدة بالأزهار الجميلة التي توفر بنضارتها وألوانها لمسة زخرفية مميزة. فلماذا لا تستعملين هذه الأزهار لتزيين الحلوى؟ ينبغي قبل كل شيء اختيار أزهار غير سامة، وفي حال الشك استعلمي الأمر من عالم نباتي أو من بائع أزهار، أو راجعي كتابًا متخصصًا بالموضوع.

والأزهار المعروضة في هاتين الصفحتين لا خطر من استعمالها على الإطلاق. عليك، من ناحية ثانية، أن تستعلمي أزهارًا نمت من دون مكوّنات اصطناعية أو مواد كيميائية. وزارعي الأزهار يعالجون أزهارهم بصورة عامة، لذا يُستحسن استعمال تلك التي تنبت في الحديقة، على أن لا تكون قد رُشّت بالمبيدات. اقطفي الأزهار في الصباح الباكر، واغسلي الأوراق والبتلات والسوق سريعًا بالماء البارد، ونفضيها لتجفيفها. ثم احفظيها موضوعة في الماء داخل الثلاجة، واستعملها خلال وقت قصير قبل أن تذبل. يمكنك استعمال أزهار متفتحة أو براعم، مع الأوراق والسوق أو من دونها. كما يمكن الاكتفاء بتوزيع البتلات على الحلوى.



بنفسج مثلك  
الالوان (بنصّة)



قرنفل



أقحوان (اراولة)

جشم



تُرُنشاه

عُرُنوقِي (جارونية) مرقط



خُزَامِي

جِصِيّة  
(عُرُق الخلاوة)



لَقَلَقِي  
(جارونية)  
وردي





كَبُوسِين



بازِيلِيان  
حَمَلِيان



صَرِيْمَة الجَدِي  
(شَبْر فَايِد)



زَنْبَق النِّهَار



يَنْشَرِيْن



وَرْد



جُلْبَان عَطْر



سَرِيْسِيَا

# كعكة الملك الأميركيّة

١٦ حصّة

مُدّة التحضير والخَبز:

٣ ساعات

١٥٠ غ من السكر الناعم

١٢٠ غ من الطحين

١٣ من بياض البيض

٣ ملاعق كبيرة من البُن المطحون  
السرّيع الذوبان

١¼ ملعقة صغيرة من كريما

التارتار (تُباع في دكاكين  
العطارة)

٢٥٠ غ من السكر المطحون

تغطية بمزيج البُن (انظري يسارًا في  
أعلى الصفحة)٧٥ غ من اللوز المحمّص المكسّر  
أجزاء كبيرة

١ أشعلي الفرن واجعلي

حرارته ١٩٠ درجة مئوية.

امزجي السكر الناعم مع الطحين

في سلطانية صغيرة بواسطة شوكة

أكل، واحفظي المزيج جانبًا.

٢ ضعي بياض البيض والبُن

المطحون وكريما التارتار في

سلطانية كبيرة، وامزجيهما جيّدًا بخلاطة

كهربائية على سرعة عالية إلى أن تتشكّل

قمة رخوة. ثم أضيفي إلى المزيج

السكر المطحون، على دفعات، في كلّ

مرّة أضيفي ملعقتين كبيرتين، وتابعي

الخفق إلى أن يذوب السكر وتتشكّل

قمة صلبة. بعد ذلك اخلطي معه مزيج

السكر الناعم والطحين، بواسطة كَفّة

مطاطية أو مخفّقة يدوية، إلى أن يصبح

الامتزاج كاملًا.

٣ أفرغي العجينة في قالب

سّفارين بقطر ٢٥ سم. ضعي

القالب في الفرن مدّة ٣٥-٤٠

دقيقة، إلى أن يصبح وجه الغاتو لِيّنًا

تحت الأصابع. أخرجي الغاتو

واقليه مع القالب واتركيه ليبرد.

٤ افصلي الغاتو عن جوانب

القالب بواسطة سكين دهن،

واجعليه ينزل على طبق للتقديم.

٥ جهّزي التغطية بمزيج البُن،

وابسطيها على وجه الغاتو.

ثم ورّعي أجزاء اللوز المحمّص

بالتساوي على الوجه.

## التغطية بمزيج البُن

امزجي ملعقة كبيرة من البُن  
المطحون السريع الذوبان مع  
ملعقتين كبيرتين من الماء الغالي،  
في طاس، إلى أن يذوب البُن  
كُلّيًا. أضيفي ١٧٥ غ من السكر  
الناعم المنخول وحركي .

تلتصق أجزاء اللوز الكبيرة بالتغطية  
الليّذة على وجه هذا الغاتو الخفيف  
القرش (بدون اللوز المحمّص  
والتغطية يكون الغاتو فقيرًا  
بالوحدات الحرارية).



# كعكات الجبن

الحالة دعي الحلوى تبرد كليًا، ثم غلّفها بورق ألومنيوم خاصّ بالتجميد. ولدى الرغبة في تقديمها يمكنك إزالة التجميد عنها بوضعها، وهي داخل غلاف الألومنيوم، عدّة ساعات خارج الجمّادة، أو وضعها ليلة كاملة داخل الثلاجة. بعد ذلك أضيفي الفواكه أو الموادّ التزيينية الأخرى قبل تقديمها.

تعتبر الكعكات بالجبن حلوى مثاليّة لتُقدّم خلال سهرة عائليّة أو اجتماع أصدقاء، فهي جذابة وقادرة على إشباع شهية مجموعة كبيرة من المدعوّين. وتمتاز تركيبها الملساء، الغنيّة بالكريما، بكونها خفيفة ومغذية، كما يمكن تنويع النكهة وتغييرها وفقًا لوجبة الطعام المقدّمة. كلّ أنواع الحلوى المعروضة هنا يمكن أن تُحضّر مسبقًا، كما يمكنك تجميدها وحفظها لمُدّة شهر. في هذه

## كعكة الجبن بجوز باكانية

١٢ حصّة

يمكن أن تُحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

العجينة

١٥٠ غ من الطحين

٩٠ غ من الزبدة أو المرغرين

الملّيّة

٤٥ غ من السكر المطحون

صفار بيضة واحدة

الحشوة

١٣٥ غ من قلوب جوز باكانية أو

الجوز

٧٠٠ غ من الجبن الأبيض المملّن

١٠٠ غ من السكر المطحون

٤ بيضات

٥ ملاعق كبيرة من السيروب الذهبي

١٥ غ من الطحين

ضع حبات إضافية من جوز باكانية أو الجوز للتزيين (اختياري)

١ حضّري العجينة: امزجي في

سلطانية صغيرة الطحين والزبدة

أو المرغرين، والسكر، و صفار

البيضة، بواسطة خلاطة كهربائيّة.

حضّري من العجينة كرتين، ثم ضعيهما

مقلّبتين في الثلاجة مدّة ساعة واحدة.

٢ اشعلي الفرن واجعلي حرارته

٢٠٠ درجة مئوية. ومدّدي

بحتى الكرتين لتغطّية قعر قالب

حبات قابلة للانفصال، بقطر ٢٥

سم. ودعي الكرة الثانية في الثلاجة.

زيتني الكعكة  
بزخرف جميل من  
قلوب جوز باكانية.



٣ ضعي القالب في

الفرن حوالي ٨ دقائق،

إلى أن يصبح لون العجينة ذهبيًا.

ثم أخرجي القالب وحوّلي حرارة

الفرن إلى ١٨٠ درجة مئوية.

٤ دعي العجينة تبرد، وحضّري

الحشوة خلال ذلك: كسّري

أولًا قلوب الجوز. وفي سلطانية كبيرة

اخفقي الجبن الأبيض بخلاطة

كهربائيّة، إلى أن يصبح التماسك

أملس. ثم أضيفي السكر بتمهل إلى

الجبن، مع استمرار الخفق، وكشّط

جوانب السلطانية غالبًا بكفّية مطاطيّة.

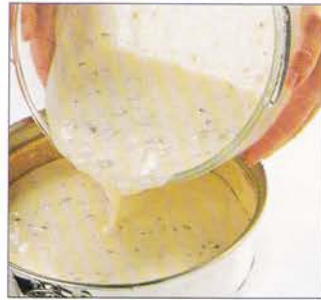
أضيفي بعد ذلك البيض، و٤ ملاعق

كبيرة من السيروب الذهبي،

والطحين، واخفقي لمُدّة دقيقتين مع

كشّط جوانب السلطانية. اخلطي أخيرًا

قلوب الجوز المكسّرة بهذا المزيج.



اخلطي  
أجزاء  
الجوز المكسّر  
بمزيج الجبن الأبيض.

٦ ضعي القالب في الفرن  
مدّة ٤٥-٤٠ دقيقة. بعد

مرور ١٠ دقائق غطّيه بورقة

ألومنيوم، على ألاّ تلامس

الحشوة. أطفئي الفرن ودعي

الكعكة في داخله مدّة ٣٠

دقيقة. ثم أخرجها وضعيها

على رفّ سلكتي لكي تبرد في

القالب. بعد ذلك ضعي القالب

وما فيه مغطّى في الثلاجة مدّة ٣

ساعات على الأقلّ.

٧ عندما تصبح الكعكة متماسكة  
جيدًا أخرجها من الثلاجة

وافصلها عن جوانب القالب بواسطة

سكين دهن. أبعدّي الجوانب ثم

افصلي الكعكة عن القعر واجعليها

تنزلق على طبق للتقديم.

٨ قبل التقديم مباشرة، زيتني

الكعكة ببعض من قلوب

الجوز، تُثبّت بما تبقى من السيروب

الذهبي.

## كعكة الجبن بالشوكولاتة

١٠ إلى ١٢ حصّة  
يمكن أن تُحضّر قبل يوم  
من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

## العجينة

٣٠٠ غ من الطحين  
٦٠ غ من السكر المطحون  
¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز  
(البكينغ باوذر)  
١٥٠ غ من الزبدة أو المرغرين  
صفار بيضتين  
ملعقتان كبيرتان من الحليب  
(اللبن)

## الحشوة

٢٢٥ غ من قطع الشوكولاتة السادة  
٧٠٠ غ من الجبن الأبيض المثلّين  
٣٠٠ غ من السكر المطحون  
٤٥٠ مل من الكريما الحامضة  
٣ بيضات  
سكر ناعم للترزين

١ حضّري العجينة: في سلطانية متوسطة الحجم، امزجي الطحين والسكر والبكينغ باوذر، بواسطة شوكة أكل. ثم اخلطي الزبدة أو المرغرين مع المزيج بالأصابع، مع فركها، إلى أن يصبح التماسك حبيبيًا.

٢ اخلطي صفار البيض والحليب بالمزيج، بواسطة شوكة أكل، واخفقي بيدك إلى أن تحصلي على كتلة متماسكة. رشّي قليلاً من الطحين على طاولة واعجني الكتلة حوالي دقيقتين حتى تصبح ملساء كليًا. اقسمي العجينة إلى كرتين وضعيهما مغلقتين في الثلاجة لمدة ساعة واحدة.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٩٠ درجة مئوية. زيّني قليلاً قعر قالب بجوانب قابلة للانفصال، بقطر ٢٣ سم.

٤ مدّدي إحدى الكرتين لتغطية قعر القالب، ودعي الكرة الثانية في الثلاجة. ضعي القالب في الفرن مدة ١٥-٢٠ دقيقة، إلى أن يصبح لون العجينة ذهبيًا. أخرجي القالب ودعي العجينة تبرد فيه على رفٍ سلكتي، وحوّلي حرارة الفرن إلى ١٧٠ درجة مئوية.

٥ حضّري الحشوة في الوقت الذي تبرد فيه العجينة: ذوّبي قطع الشوكولاتة في وعاء، في حمام مائي، وحرّكها باستمرار، إلى أن يصبح التماسك أملس، ثم ارفعي الوعاء عن النار ودعي الشوكولاتة تبرد ضمن الحرارة المحيطة.

٦ اخفقي الجبن الأبيض بواسطة خلاطة كهربائية، في سلطانية كبيرة إلى أن يصبح تماسكه أملس. ثم امزجي السكر بالجبن تدريجيًا مع استمرار الخفق وكشط جوانب السلطانية غالبًا، بكفّية مطاطية. أضيفي الكريما الحامضة والبيض، واخفقي أيضًا مدة دقيقة واحدة. ثم اخلطي الشوكولاتة الذائبة بهذا المزيج، وأفرغي الكلّ في القالب.

## للتقديم

رشّي عصي العجين المتقاطعة بالسكر الناعم المنخول.

تشكّل عصي العجين المتراكبة بشكل متقاطع، على الوجه، زخرفًا انيقًا لهذه الكعكة.

٩ ضعي العصي الباقية فوق العصي الأولى بشكل متوازٍ ومنحرف، لتقاطع معها. وأزيلي الزيادات التي تتجاوز أطراف القالب.



١٠ ضعي القالب في الفرن مدة ٥٠-٦٠ دقيقة. وإذا ما تولّنت العجينة سريعًا، بعد مرور ٤٥ دقيقة، ضعي فوقها ورقة ألومنيوم. أطفئي الفرن واتركي الكعكة داخله مدة ٥٠ دقيقة. ثم أخرجها من الفرن ودعيها تبرد في القالب فوق رفٍ سلكتي. بعدها ضعي القالب مغطى في الثلاجة مدة ٤ ساعات على الأقل.

١١ عندما تصبح الكعكة متماسكة بقوة أخرجها من الثلاجة وافصلها عن جوانب القالب بسكين دهن، وأبعدي الجوانب. ثم افصلي الكعكة عن قعر القالب واجعليها تنزلق على طبق التقديم.

٧ اقسمي كرة العجين الثانية إلى عشرة أجزاء متساوية، واحدلي كلّ جزء إلى عصا بطول ٢٣ سم.



٨ ضعي ٥ عصي متوازية فوق القالب.



## كعكة الجبن بالفاكهة

١٢ حصّة

يمكن أن تُحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

## العجينة

١٨٥ غ من الطحين

١٢٠ غ من الزبدة أو المرغرين

المليّنة

٦٠ غ من السكر المطحون

صغار بيضة واحدة

قشرة ليمونة كبيرة مبشورة

## الحشوة

١٢٠٠ غ من الجبن الأبيض المليّن

٣٥٠ غ من السكر المطحون

٥ بيضات

صغار بيضتين

٤ ملاعق كبيرة من الحليب (اللبن)

٢٥ غ من الطحين

قشرة ليمونة كبيرة مبشورة

فراولة (فريز) وكويو للتزيين

قليل من مربّى توت العليق

المصفى (اختياري)

١ حضري العجينة: في سلطانية

متوسطة الحجم، امزجي

بخلّاطة كهربائية، الطحين، والزبدة

أو المرغرين، والسكر، و صغار

البيضة، والقشرة المبشورة. ثم

اجعلي من العجينة كرة، وضعيها

مغلّقة في الثلاجة مدّة ساعة واحدة.

٢ أشعلي الفرن واجعلي

حرارته ٢٠٠ درجة مئوية.

خذي ثلث العجينة ومدّديها لتغطية

قعر قالب بجوانب قابلة

للافتصال، بقطر ٢٥ سم.

واحفظي باقي العجينة

في الثلاجة.

٣ ضعي القالب في الفرن

مدّة ٨ دقائق، إلى أن

يصح لون العجينة ذهبياً.

أخرجه وارفعي حرارة الفرن

إلى ٢٣٠ درجة مئوية.

٤ حضري الحشوة ريثما تبرد

العجينة: اخفقي الجبن الأبيض

بواسطة خلّاطة كهربائية، إلى أن يصبح

التماسك أملس. ثم أضيفي السكر

بهدهء وأكملي الخفق، مع كُشط

جوانب السلطانية غالباً، بكفّة

مطاطية. أضيفي البيض و صغار

البيضتين، والحليب، والطحين،

والقشر المبشور، و اخفقي الكلّ مدّة ٥

دقائق، مع كُشط جوانب السلطانية.

٥ ألصقي ما تبقى من العجينة

على جوانب القالب، بشكل

متجانس، وصولاً إلى بُعد ١ سم

من الحافة، وأفرغي في القالب

مزيج الجبن.

## ترويسة أخرى

يمكن استبدال ترويسة من الكرز بالفراولة والكيوي.

## الترويسة بالكرز

صَفّي علبه تحوي ٤٢٥ غ من الكرز

الأسود المنزوع النوى. ثم صَفّي

١٥٠ مل من العصير في قدر

صغيرة، واخلطي به ملعقة صغيرة

من المرّنطة أو أرزوت (جذور

مسحوقة لنبته استوائية تُباع في

دكاكين العطارين). ضعي المزيج

على نار خفيفة ليغلي وحركيه

باستمرار إلى أن يتكثف. أضيفي

الكرز واخلطي، ثم أفرغي المزيج

بهدهء على الكعكة، وانتظري حتى

تبرد كلياً. ضعيها في الثلاجة بعض

الوقت قبل تقديمها.

٨ ضعي القالب مغلّي في

الثلاجة مدّة ٤ ساعات على

الأقل.

٦ ضعي القالب في الفرن

حوالي ١٢ دقيقة، ثم خفّصي

حرارة الفرن إلى ١٥٠ درجة مئوية،

واتركي الكعكة داخله مدّة ٤٥ دقيقة

إضافية. ثم أطفئي ودعي الكعكة

داخله مدّة ٣٠ دقيقة أيضاً.

٧ أخرجي الكعكة من الفرن

ودعيها تبرد كلياً في قالبها

على رفّ سلكيّ.

٩ عندما تصبح الكعكة متماسكة

بقوّة، افصليها عن جوانب

القالب بواسطة سكين دهن. أبعدِي

الجوانب وارفعي الكعكة عن قعر

القالب وضعيها على طبق تقديم.

١٠ زيتي الكعكة بالفواكه

والمربّى بحسب الأذواق.



أفرغي المزيج في القالب.



## كعكة الجبن بالليمون

٩ ابسطي الكريما الحامضة على وجه الكعكة بواسطة سكين دهن.



١٠ زيني وجه الكعكة بفاكهة الموسم.

٦ أفرغي الكل في القالب ليغطي المزيج جيّدًا طبقة البسكويت المسحوق في القعر.



٧ ملّسي وجه حشوة الجبن وضعي القالب مغطى ليلة كاملة في الثلاجة لكي تجمد الحشوة.

٨ افصلي الكعكة عن جوانب القالب بسكين دهن، وأبعدي الجوانب، ثم افصليها عن قعر القالب واجعليها تنزلق على طبق للتقديم.

٣ أفرغي المزيج في قالب بجوانب قابلة للانفصال، بقطر ٢٠ سم، وابسطيه لكي يغطي القعر، واضغطي عليه بقفا ملعقة.



٤ اخفقي الجبن الأبيض بخلاطة كهربائية في سلطانية متوسطة الحجم، إلى أن يصبح التماسك أملس. أضيفي القشر المبشور وعصير الليمون ثم الحليب المكثف المحلى، واخفقي الكل جيّدًا.

٥ اخفقي الكريما الكثيفة في سلطانية أخرى متوسطة الحجم، إلى أن تتشكل قمع رخوة، ثم اخلطها مع مزيج الجبن الأبيض.

٦ إلى ٨ حصص يمكن أن تُحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

١٧٥ غ من بسكويت سابليه

٦٠ غ من الزبدة

٢٥ غ من السكر الأسمر

٣٥٠ غ من الجبن الأبيض

عصير ٣ ثمار ليمون كبيرة وبشر قشرها

٤٠٠ غ من الحليب (اللين) المكثف المحلى

١٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

١٥٠ مل من الكريما الحامضة ثمار الموسم الطازجة للتزيين

١ ضعي البسكويت في كيس من البلاستيك، واسحقه بمرقاق (شوبك).



٢ ذوّبي الزبدة في قدر صغيرة، ثم امزجي معها السكر والبسكويت المسحوق.

إكليل جميل من الكشمش الأحمر والفراولة وعنب الأجراس يزيّن هذه الكعكة اللذيذة.



# كعكة الجبن السويسرية بالشوكولاتة البيضاء

٥ أفرغي هذا المزيج في قالب فوق طبقة البسكويت، وضعيه في الفرن مدة ساعة كاملة. ثم أخرجي الكعكة ودعيها تبرد في القالب على رفٍ سلكيّ. بعد ذلك غطيها وضعيها في الثلاجة مدة ٤ ساعات على الأقل.

٦ افصلي الكعكة عن جوانب القالب بسكين دهن، بعد أن تكون قد تماسكت جيّداً. أبعدِي الجوانب وافصلي الكعكة عن قعر القالب، ثم اجعليها تنزلق على طبق التقديم.

٧ رشي برايات الشوكولاتة البيضاء على الوجه، ورشي فوقها الكاكاو المطحون.

إنّ بُرايات الشوكولاتة البيضاء وفوقها الكاكاو المطحون تشكّل زينةً مميزةً لهذه الكعكة.

٤ في سلطانية كبيرة اخفقي الجبن الأبيض مع ما تبقى من الزبدة، بواسطة خلّاطة كهربائية، إلى أن يصبح التماسك أملس. ثم اخلطي السكر تدريجياً بهذا المزيج، مع استمرار الخفق وكشط جوانب السلطانية غالباً، بكفّة مطاطية. بعد ذلك أضفي الشوكولاتة البيضاء الذائبة، والبيض، وامزجي إلى أن يصبح التماسك متجانساً.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٧٠ درجة مئوية. ذوّبي الشوكولاتة البيضاء في وعاء، في حمام مائيّ، مع التحريك باستمرار إلى أن يصبح التماسك أملس، وإذا اقتضى الأمر يمكنك خفقتها بالمخفقة اليدوية. دعي الشوكولاتة تبرد بعد ذلك ضمن حرارة الجو المحيط.

١٢ حصّة  
يمكن أن تُحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

٣١٥ غ من البسكويت الجاف بالشوكولاتة السادة

٢٠٠ غ من الزبدة المملّية

٤٥٠ غ من قطع الشوكولاتة البيضاء

٩٠٠ غ من الجبن الأبيض المملّن

٦٠ غ من السكر المطحون

٤ بيضات

برايات من الشوكولاتة البيضاء

(انظري ص ١٠٠) وكاكاو

مطحون للترتين



١ ضعي البسكويت في كيس من البلاستيك، واسحقه بالبرقاق (الشوك). يمكنك أيضاً سحقه في معالج طعام، عدّة مرّات إن لزم الأمر.

٢ زيني قليلاً قالباً بجوانب قابلة للانفصال،

قطر ٢٥ سم. ثم ضعي البسكويت المسحوق مع ٩٠ غ من الزبدة في القالب واخلطيهما باليد. اسطي المزيج، مع ضغطه، على قعر القالب وجوانبه، وصولاً إلى بُعد ١ سم عن الأطراف. احفظيه جانباً.

تبدو هذه القطع من كعكة الجبن أكثر جاذبية إذا ما قُدّمت في صحون قاتمة.



## كعكة الجبن بالبُن

## للتقديم

رشّي وجه الكعكة بالسكر  
ناعم، وزيني وسطها بأوراق  
من الشوكولاتة وبتوت العليق.



١٠ إلى ١٢ حصة  
يمكن أن تُحضّر قبل يوم  
من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

٣١٥ غ من بسكويت المعكرون  
باللوز

٩٠ غ من الزبدة المليّنة

١٧٥ غ من قطع الشوكولاتة السادة

٩٠٠ غ من الجبن الأبيض المليّن

١٣٥ غ من السكر المطحون

٣ بيضات

٥ ملاعق كبيرة من الحليب (اللبن)

ملعقتان صغيرتان من البُن

المطحون السريع الذوبان

سكر ناعم، أوراق من الشوكولاتة

(انظري ص ١٠١) وثمار طازجة

من توت العليق، للتزيين

٧ عندما تصيح الكعكة متماسكة  
بقوّة انفصالها عن جوانب  
ال قالب بسكّن دهن، وأبعدي  
الجوانب. ثم انفصلها عن قعر القالب  
واجعلها تنزلق على طبق التقديم.

٦ هزّي القالب بهدوء ليتوزّع  
المزيج بالتساوي. ضعيه في  
الفرن مدّة ساعة واحدة، ثم انقله إلى  
رفّ سلكتي ليبرد. وضعيه بعد ذلك  
مغطّى في الثلاجة مدّة ٤ ساعات.

٤ اخفقي الجبن الأبيض في  
سلطانية كبيرة، بواسطة خلاطة  
كهربائية، إلى أن يصبح متماسكاً  
أملس. ثم اخلطي السكر به تدريجيّاً،  
مع استمرار الخفق وكشط جوانب  
السلطانية غالباً، بكفّية مطاطية.

أضيفي الشوكولاتة الذائبة، والبيض،  
والحليب، والبُن، وأكملي الخفق مدّة  
٣ دقائق، مع كُشط جوانب السلطانية  
من حين إلى آخر.

٥ أفرغي المزيج في القالب.

١ ضعي بسكويت المعكرون في  
كيس بلاستيك، واسحقه  
بالمِرْطاق (الشُوبك). يمكنك أيضاً  
سحقه في معالج الطعام، عدّة  
مرّات إذا لزم الأمر.

٢ امزجي بيدك البسكويت  
المسحوق والزبدة في قالب  
بجوانب قابلة للانفصال، بقطر ٢٣  
سم. ثم ابسطي المزيج، مع  
ضغطة، على قعر القالب  
وجوانبه، وصولاً إلى  
تُعد ١ سم عن الطرف.

٣ أشعلي الفرن واجعلي  
حرارته ١٧٠ درجة  
متويّة. وذوّبي الشوكولاتة في  
وعاء، في حمام مائيّ، مع  
تحريكها باستمرار، إلى أن  
يصبح التماسك أملس، ثم  
ارفعي الوعاء عن النار.



## الشوكولاتة الذائبة

احرصي على ألا تحترق الشوكولاتة، أو تسخن بشكل  
زائد. فالشوكولاتة المسخّنة كثيراً تجفّ ويصبح طعمها مرّاً.  
لذلك ذوّبي الشوكولاتة بهدوء على نار خفيفة جداً.

- كسّري الشوكولاتة إلى قطع صغيرة، واجعلها في وعاء موضوع داخل قدر تحوي ماءً غالباً.
- أو ضعي الشوكولاتة في قدر ذات قعر كثيف غير لاصق توضع على نار خفيفة جداً. ففي قدر ذات قعر رقيق ترتفع الحرارة بسرعة وتحترق الشوكولاتة.
- أمّا الكمّيات القليلة فيمكن تركها في غلاف الألومنيوم ووضعها في مكان حارّ على جهاز الطبخ.
- كي تذوب الشوكولاتة سريعاً كسّريها إلى أجزاء صغيرة، وحركها غالباً خلال التذويب.
- لدى اعتماد طريقة الحمام المائي لا تجعلي الماء يغلي كثيراً، لئلا يفيض على الشوكولاتة، ممّا قد يجعلها تتكثف أو تتخثر.
- إذا تكثفت الشوكولاتة أو تخثرت أضيفي قليلاً من السمن النباتي تدريجيّاً، مع التحريك، إلى أن تحصلي على التماسك المطلوب (لا تستعملي الزبدة ولا المرغرين).



# التورتة الصقلية بالريكوتا

١٢ حصة

يمكن أن تُحضّر قبل يوم  
من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

## العجينة

٣٠٠ غ من الطحين

١٧٥ غ من الزبدة أو المرغرين

المليئة

٦٠ غ من السكر المطحون

ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

صفار بيضتين

## الحشوة

٩٠٠ غ من جبنة ريكوتا

٢٠٠ غ من السكر المطحون

٢٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

٥٠ غ من الطحين

٦ بيضات

قشرتان مبشورتان من ليمونتين

متوسطتي الحجم

قشرتان مبشورتان من برتقالتين

متوسطتي الحجم

سكر ناعم وشرائح برتقال دائرية

للترتين

١ حضري عجينة التورتة: بواسطة خلّاطة كهربائية، اخفقي الطحين، والزبدة أو المرغرين، والسكر، وماء الزهر، و صفار البيضين في سلطانية كبيرة. ثم اجعلي العجينة على شكل كرة وضعيها مغلفة في الثلاجة مدة ساعة واحدة.

٢ أشعلي الفرن واجعلي

حرارته ١٨٠ درجة مئوية.

٣ اسطي ثلاثة أرباع

العجينة، في قالب بجوانب

قابلة للانفصال بقطر ٢٥ سم،

نخّطية قعره وجوانبه وصولاً إلى

٢ سم عن الحافة. احفظي

في الثلاجة ما تبقى من العجينة.

٤ ضعي القالب في الفرن مدة

١٥ دقيقة، إلى أن تصبح

الصحبة ذهبية اللون. ثم أخرجيها

وضعيها على رفّ سلكتي لكي يبرد.

٥ في هذا الوقت حضري

الحشوة: أفرغي جبنة ريكوتا في

سلطانية كبيرة، عن طريق تمريرها عبر

منخل دقيق، واخفقي بخلّاطة كهربائية

إلى أن يصبح تماسكها أملس. ثم

أضيفي السكر بهدوء مع استمرار

الخفق وكشط جوانب السلطانية غالباً

بواسطة كفيّة مطاطية. أضيفي الكريما

الطازجة، والطحين، والبيض، والقشر

المبشور، واخفقي مجدداً إلى أن

يصبح المزيج متماسكاً بتجانس،

وأفرغيه في القالب المبطن بالعجينة.

٦ رقي العجينة الباقية على سطح

مستو مرشوش بقليل من الطحين،

بواسطة مرقاق (شوبك)، لتشكّلي

مستطيلاً بقياس ٢٥ × ١٢,٥ سم. ثم

قطّعيه طولياً إلى شرائط بعرض ١ سم.

ضعي ٥ شرائط متوازية على وجه

الحشوة، واجعلي المسافة بين شريطة

وأخرى ٢,٥ سم. ضعي الشرائط

الأخرى عمودياً فوق الأولى، لتشكّلي

مرّعات، وأزيلبي الزوائد على

الأطراف.

٧ ضعي القالب في الفرن مدة

ساعة و١٥ دقيقة. أطفئي

الفرن واتركي الكعكة داخله مدة

ساعة إضافية. ثم أخرجيها ودعيها

تبرد في القالب على رفّ سلكتي،

وبعد ذلك ضعها مغطاة في الثلاجة

مدة ٤ ساعات على الأقلّ.

٨ عندما تصبح الكعكة متماسكة

بقوّة انفصالها عن جوانب

القالب بسكّين دهن وفكيّ الجوانب،

ثمّ افصلي الكعكة عن قعر القالب

واجعليها تنزلق على طبق التقديم.

٩ رشّي السكر الناعم المنخول

فوق الكعكة، ورتبي شرائح

البرتقال على أطرافها.

## الريكوتا

جبنة الريكوتا قريبة إلى حدّ ما من الجبن الأبيض، وتمتاز على

الأخصّ بتماسكها الكريمي، كما تتّصف بنكهتها وطراوتها،

وحلاوة مذاقها.

● الريكوتا جبنة طازجة تُحضّر

بواسطة مَخِيض اللبن الذي يأتي

فضالة تحضير أنواع أخرى من

الأجبان. ويجب أن تُستهلك

سريعاً.

● هذه التورتة الصقلية، بجبنة

ريكوتا، تُعتبر من أنواع

الحلويات التقليدية المهمة في

المطبخ الإيطالي. أمّا غاتو

كانولي بالبرتقال (ص ١١٦) فنوع

آخر من الحلوى بجبنة ريكوتا.

# كعكات الفاكهة

رافقت القهوة أو الشاي. كما يمكن حفظها وقتًا طويلاً (انظري أدناه).

تعطي الكعكة الغنيّة بالموادّ المزيّنة تأثيرًا رائعًا خلال مأدبة، وهي من الحلويات التي يلدّ مذاقها في احتفال عائليّ أو اجتماع أصدقاء. ويزداد طعم الكعكات لذّة إذا

## الكعكة الأميركيّة بالثمار الجوزيّة

٨ إلى ١٠ حصص



يمكن أن تُحضّر قبل يوم من تقديمها، كما يمكن حفظها مجمّدة مدّة شهر

٤٥٠ غ من الكرز الأحمر المعقّد بالسكر

١٢٠ غ من الكرز الأخضر المعقّد بالسكر

٣٥٠ غ من البرقوق المجفّف المنزوع النوى

٣٠٠ غ من التمر المجفّف المنزوع النوى

١٢٠ غ من عصير الكرز الكريميّ

٧٠٠ غ من مزيج الجوز والبندق وجوز باكانية واللوز، إلخ...

٢١٥ غ من الطحين الذاتيّ الاختمار

٢٠٠ غ من السكر المطحون

٦ بيضات مخفوقة قليلاً

١ امزجي المواد الخمس الأولى في سلطانية كبيرة.

دعي المزيج يرتاح مدّة ١٥ دقيقة مع تحريكه غالباً، لتشرّب الموادّ السائل كلّها.

٢ في هذا الوقت زيّني قالب سّشارين بقطر ٢٥ سم، وبطنيه بورق ألومنيوم، وملّسي الورق قدر المستطاع، لتحافظي على تناسق وجه الكعكة. ثم زيّني ورق الألومنيوم.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٥٠ درجة مئوية.

أضيفي مزيج الثمار الجوزيّة إلى مزيج المواد الخمس الأولى في السلطانية الكبيرة. ضعي جانباً ٢٢٥ غ من هذا المزيج، واخلطي مع الباقي الطحين والسكر. أضيفي بعد ذلك البيض وامزجي جيّداً.

٤ أفرغي العجينة في القالب بواسطة ملعقة وملّسي وجهها، ووزّعي عليها المزيج المحفوظ جانباً. ثم غطيها بورقة ألومنيوم، من دون أن تلامس الوجه، وضي القالب في الفرن مدّة ساعتين.

٥ انزعي ورقة الألومنيوم ثم ضعي القالب في الفرن مجدّداً مدّة ٣٠ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكّين نظيفاً إذا ما غرّز في وسط الكعكة.

٦ أخرجي الكعكة من الفرن ودعيها تبرد مدّة ١٠ دقائق في قالبها فوق رفّ سلكيّ. ثم أخرجيها من القالب، وانزعي بتأنّ ورقة الألومنيوم، وضي الكعكة على رفّ سلكيّ لتبرد كليّاً.

٧ ضعي الكعكة في الثلاجة ليلة كاملة، بعد تغليفها بإحكام، لكي تتماسك بقوّة ويصبح تقطيعها سهلاً.

### طريقة حفظ الكعكة

ضعي الكعكة في وعاء يُقفل بإحكام، وضي الوعاء في مكان بارد أو في ثلاجة. وباستطاعتك تغليف الكعكة بقماشة مشرّبة



ضعي الكعكة في وعاء يُقفل بإحكام، وضي الوعاء في مكان بارد أو في ثلاجة. وباستطاعتك تغليف الكعكة بقماشة مشرّبة

هذه الكعكة مزيّنة بأنواع كثيرة من الفواكه المجفّفة والمعقّدة بالسكر، والثمار الجوزيّة، مما يعطيها منظراً زاهياً.



## كعكة كالييسو بالفاكهة

٨ إلى ١٠ حصص  
يمكن أن تُحضّر قبل يوم  
من تقديمها، كما يمكن  
حفظها مجمّدة مدّة شهر

٢ ضعي هذه المواد في معالج  
طعام أو خلّاطة كهربائيّة،  
واهرسيها مرّتين، إلى أن يصبح المزيج  
متجانسًا، وضعيه جانبًا.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
١٧٠ درجة مئوية.

٤ زبّني بعناية قالب كوغلوف  
بقطر ٢٣ سم.

٥ اخفقي السكّر والزبدة مدّة ١٠  
دقائق في سلطانيّة كبيرة بواسطة  
خلّاطة كهربائيّة، إلى أن يصبح  
التماسك رخوًا، مع كشط جوانب  
السلطانيّة غالبًا، بكفّية مطاطيّة.

٦ أضيفي إلى السلطانيّة الطحين  
والقرفة والبيض ومزيج  
الفاكهة. واخفقي مجدّدًا، مع كشط  
الجوانب باستمرار، إلى أن تحسّلي  
على كتلة متجانسة. أكلمي الخفق مدّة  
دقيقة إضافيّة، مع كشط السلطانيّة من  
حين إلى آخر، وامزجي من ثمّ قشري  
اللّيم المبشور مع الكتلة.

٣٥٠ مل من عصير الكرز

٩٠ غ من البرقوق المجفّف المنزوع  
النوى

١٢٠ غ من الزبيب

١٠٠ غ من حصص الليمون المعقّدة  
بالسكّر

٣٠٠ غ من السكّر المطحون

٢٢٥ غ من الزبدة أو المرجرين  
المليّنة

٤٢٥ غ من الطحين الذاتيّ الاختمار  
ملقحة صغيرة من القرفة المطحونة

٣ بيضات

ملقحة صغيرة من قشر اللّيم المبشور

تغطية بمزيج اللّيم (انظري أعلاه  
إلى اليسار)

١٠٠ غ من خليط الفاكهة المعقّدة  
بالسكّر، المفرومة

ملقحة كبيرة من السيروب الذهبي

١ أفرغي المواد الأربع الأولى  
في قدر متوسّطة الحجم،  
واخطيها. ضعي القدر على نار  
تبيّة، إلى أن تصل إلى درجة  
الطيان. ثم ارفعيها عن النار ودعي  
المواد تتسّع مدّة ٣٠ دقيقة.

## التغطية بمزيج اللّيم

في سلطانيّة متوسّطة الحجم، امزجي بتأنّ بالمعلقة ١٧٥ غ من السكّر  
الناعم، مع ٤ ملاعق كبيرة من الماء الساخن، وملعقتين صغيرتين من  
عصير اللّيم ونصف ملعقة صغيرة من قشر اللّيم المبشور.

٧ أفرغي العجينة في القالب بواسطة  
ملقحة وملّسي وجهها. ضعيها في  
الفرن مدّة ساعة واحدة، إلى أن يخرج  
سيخ معدنيّ نظيفًا إذا ما عُزّز في  
الوسط. أخرجي الكعكة من الفرن  
ودعيها تبرد في القالب على رف سلكتيّ  
مدّة ١٠ دقائق. ثمّ أخرجيها من القالب  
وانزعي عنها ورقة الألومنيوم بتأنّ،  
ودعيها تبرد كليًا على الرف السلكتيّ.

٩ حضّري مزيج اللّيم للتغطية،  
وصبّيه على الكعكة بواسطة  
ملقحة، قبل التقديم.

١٠ قبل أن تجمد التغطية ربّتي  
بسرعة خليط الفاكهة المعقّدة  
بالسكّر، على شكل إكليل على  
وجه الكعكة. وقدميها عندما تجمد  
التغطية.

٨ اخلطي الفاكهة المعقّدة بالسكّر مع  
السيروب الذهبي في سلطانيّة صغيرة.



كعكة كالييسو وفوقها  
تغطية من مزيج اللّيم  
مع إكليل جميل من  
الفاكهة المعقّدة بالسكّر.

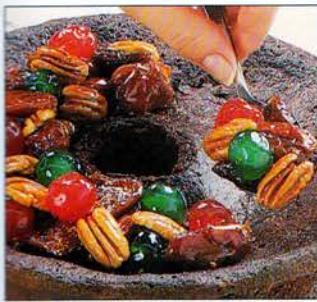


# كعكة الثمار المفرومة بالتوابل



هذا الشريط الأخضر يعطي الكعكة طابع العيد.

٧ عندما تصبح الكعكة باردة باشري بتحضير الترويسة: أفرغي الثمار المحفوظة جانبًا في قدر متوسط الحجم موضوعة على نار متوسطة. ثم أضيفي السوروب الذهبي، وحركي باستمرار مدة ٥ دقائق، وأفرغي الترويسة فوق الكعكة ومدديها على وجهها.



٨ دعي هذه الترويسة تبرد كليًا.

٩ غلّفي الكعكة بعناية، وضعيها ليلة كاملة في الثلاجة، لكي تجمد وتصبح سهلة التقطيع.

٤ أفرغي العجينة في قالب وملسي وجهها بقفا الملعقة.



٥ ضعي القالب في الفرن مدة ساعتين، إلى أن يخرج سيخ معدنيّ نظيفًا إذا ما غرّز في الوسط، وإلى أن تقلص الكعكة فتبتعد قليلًا عن جوانب القالب.

٦ أخرجي الكعكة من الفرن وضعيها في قالبها على رفٍ سلكتي مدة ٣٠ دقيقة لكي تبرد. ثم افصليها عن قالبها ودعيها تبرد كليًا.

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٥٠ درجة مئوية. وزّبي قالبًا بقعر قابل للانفصال له قسطل مركزيّ.

٣ اخفقي السكر والمُرغرين مدة ١٠ دقائق في سلطانية كبيرة بواسطة خلاطة كهربائية، إلى أن يصبح التماسك مزبدًا، مع كُشط جوانب السلطانية غالبًا، بكفّية مطاطية. ثم أضيفي البيض، والقرفة، وجوز الطيب، ومزيج التوابل. وامزجي الكلّ مجددًا، مع كُشط السلطانية باستمرار، إلى أن يصبح تماسك الكتلة متجانسًا. بعد ذلك أضيفي بالملعقة الخليط المفروم، وخليط الفاكهة، وما تبقى من الطحين، واخلطي الكلّ.

١ احتفظي جانبًا بـ ٧٥ غ من التمر، و١٢٠ غ من التين، و٤٥ غ من الجوز، و٦٠ غ من الكرز الأحمر، و٦٠ غ من الكرز الأخضر. قطعّي ما تبقى من التمر والكرز إلى أجزاء كبيرة. واخلطيها في سلطانية مع ما تبقى من التين والجوز. ثم أضيفي ١٥٠ غ من الطحين واخلطي الكلّ بواسطة ملعقة.

أضيفي الطحين إلى خليط الفاكهة.



٨ إلى ١٠ حصص  
يمكن أن تُحضّر قبل يوم من تقديمها أو أن تُحفظ مجمّدة مدة شهر

٣٠٠ غ من التمر المنزوع النوى  
٢٢٥ غ من شرائح التين المجفّف  
١٧٥ غ من الجوز  
١٢٠ غ من الكرز الأحمر المعقّد بالسكر  
١٢٠ غ من الكرز الأخضر المعقّد بالسكر  
٦٠٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار  
٣٢٥ غ من السكر الأسمر  
٢٠٠ غ من السكر المطحون  
٢٢٥ غ من المُرغرين المليّنة  
٦ بيضات  
¼ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة  
¼ ملعقة صغيرة من مزيج التوابل المطحونة  
¼ ملعقة صغيرة من جوز الطيب المبشور  
٨٠٠ غ من خليط من الثمار المجفّفة المفرومة، ومادة دهنيّة، مُشرب بعصير التفّاح (بياع في بعض محلات البقالة)  
ملعقتان كبيرتان من السوروب الذهبي

الفطائر المَحَلَّة،  
التورتات،  
الحلويات المتنوعة،  
الپودنغ الساخن بالفاكهة

١٣١ - ١٩٨



## الفطائر المَحَلّاة، التورتات، الحلويات المتنوّعة، اليودنغ الساخن بالفاكهة



في هذا الفصل نتعرّف إلى أنواع مختلفة وشهيّة من الحلوى . ويمكن التمرّس في البداية بالوصفات البسيطة، والانتقال في ما بعد إلى الأنواع التقليديّة المعروفة منذ عشرات السنين، مثل تورته التفّاح أو الكرز أو الفراولة (الفريز) أو الريباس، وهي تعجب العائلة كلّها . وفي أيام العطلة يمكنك تحضير تورته فواكه الصيف، أو تورته أسكو بالفاكهة، أو الدراقن (الخوخ) في أوعية خزف . إلّا أنّه ينبغي ألاّ تنسى أنواع الحلوى المعروفة في العالم كلّها، منها البقلاوة، والشترودل بالتفّاح، ومنها اليودنغ اللذيذ مثل براون بيتي بالموز، والمحليّات بالتفّاح، وكلّها سريعة التحضير . ومنها التركيبات الرائعة مثل نفيحات الشو على شكل طائر التّم، وحلوى باريس - بريست بالشوكولاتة . وهذه الأنواع كلّها جديرة بأن تتوّج مادبة أنيقة .

## محتوى الفصل

### القطائر المُحلّاة

- عجينة سابليه لفطيرة بطبقة رقيقة ..... ١٣٤  
 عجينة سابليه لقاعدة التورته ..... ١٣٤  
 الأطراف المزخرفة ..... ١٣٦  
 فطيرة الإجاّص والأناناس ..... ١٣٨  
 تورته الشوكولاتة ..... ١٣٩  
 فطيرة الفراولة والريباس ..... ١٤٠  
 تورته ألكسندرا ..... ١٤٢  
 فطيرة عنب الأحرّاج ..... ١٤٣  
 تورته الكريما والموز ..... ١٤٤  
 فطيرة التفّاح ..... ١٤٥  
 تورته الكسترد والدراقن ..... ١٤٦  
 تورته جوز باكانية ..... ١٤٨  
 تورته اليقطين ..... ١٤٩  
 تورته الميرانغ بالليمون ..... ١٥٠  
 تورته فُدج بالجوز ..... ١٥١  
 تورته فواكه الصيف ..... ١٥٢  
 التورتات الصغيرة بالتفّاح ..... ١٥٤  
 تورته اللّيم ..... ١٥٥  
 فطيرة الكرز ..... ١٥٦  
 تورته الكريما والشوكولاتة ..... ١٥٧  
 فطيرة الدراقن ..... ١٥٨

### التورتات والفّلان

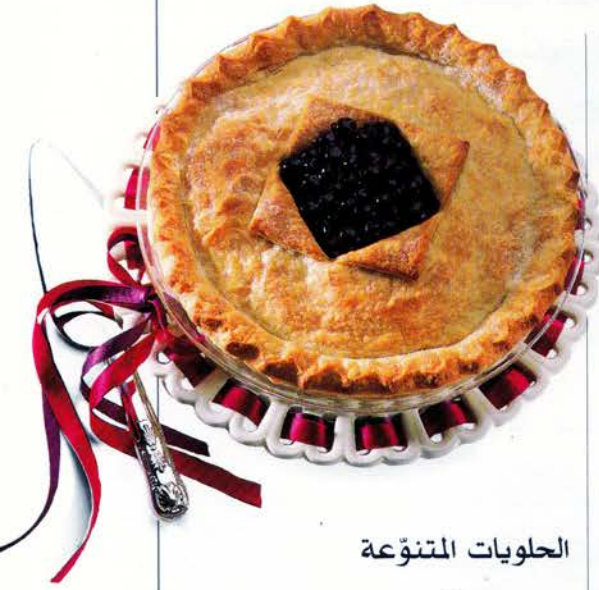
- قاعدة التورته أو الفّلان ..... ١٥٩  
 قاعدة التورتات الصغيرة ..... ١٥٩  
 تورتات صغيرة بالشوكولاتة السوداء ..... ١٦٠  
 فلان بالبرقوق واللوز ..... ١٦١  
 تورته أشكو ..... ١٦٢  
 التورته الملكيّة بتوت العليق ..... ١٦٤  
 تورته كشارة الجوز ..... ١٦٥  
 مورّقات التفّاح ..... ١٦٦  
 غاليث بالدراقن ..... ١٦٧  
 تورته التفّاح المقلوبة ..... ١٦٨  
 فلان بالشار المجفّفة المفرومة ..... ١٦٩  
 والإجاّص ..... ١٧٠  
 تورتات صغيرة بالفاكهة ..... ١٧٢  
 تورته سابليه بالإجاّص ..... ١٧٣  
 لِنزُتُورت بالشمش ..... ١٧٤  
 تورته بالكرز الطازج ..... ١٧٥  
 فلان بعنب الأحرّاج ..... ١٧٦  
 أو بالكرز ..... ١٧٧  
 فلان بالبرتقال واللوز ..... ١٧٨  
 تورته الجوز ..... ١٧٨  
 فلان التفّاح ..... ١٨٠  
 تورته بالكراميل والجوز ..... ١٨١  
 تورته بكسترد الليمون ..... ١٨٢  
 فلان بالعنب والكيوي

### الحلويات المتنوّعة

- الإجاّص المغلّف بالعجين مع  
 الكسترد ..... ١٨٣  
 جالوزي بالإجاّص ..... ١٨٤  
 حُقّية بالشار المجفّفة ..... ١٨٥  
 مثلثات بالتفّاح ..... ١٨٦  
 إصبعيات بالفاكهة والكريما ..... ١٨٧  
 مورّقات بالفاكهة الطازجة ..... ١٨٨  
 البقلاوة ..... ١٩٠  
 شتروُدل بالتفّاح ..... ١٩١  
 نَفِيخات الشوع على شكل طائر التّم ..... ١٩٢  
 باريس - برِشت بالشوكولاتة ..... ١٩٣  
 تفّاح بعجينة جين شِدَر ..... ١٩٤  
 بروفيتول بالجيلاتي مع صلصة توت  
 العليق ..... ١٩٥

### اليودنغ الساخن بالفاكهة

- براون بيتي بالموز ..... ١٩٦  
 كراميل بالريباس ..... ١٩٧  
 محلّيات بالتفّاح ..... ١٩٧  
 دراقن في أوعية خزف ..... ١٩٨



# الفطائر المحلاة

قد تكون الفطائر المُحلّاة عائليّة بسيطة، كما قد تكون محضّرة بعناية وأناقة، وذلك بحسب الحاجة. ونجاح التحضير متعلّق بمدى إبراز العجينة نكهة الحشوة، فينبغي ألا تكون قاسية، بل قرشة أو ليّنة. ومن أجل التنوع يمكن جعل وجهها بسيطاً مرّةً، ومغطّى بشرائط متعارضة مرّةً أخرى. أمّا الفطائر التي قوامها البسكويت، فيمكنك التفنّن في حشواتها وتراويسها.

## عجينة سابليه لفطيرة بطبقة رقيقة

### عجينة سابليه لقاعدة التورته



١ امزجي الطحين في سلطانية متوسّطة الحجم، مع الملح عند الاقتضاء.

٢٠٠ غ من الطحين  
ملعقة صغيرة من الملح (اختياري)  
١٢٠ غ من الزبدة أو المرغرين  
ملعقتان أو ثلاث ملاعق كبيرة من الماء البارد



٢ افركي الزبدة أو المرغرين مع الطحين، بواسطة خلاط العجين أو بالأصابع، إلى أن يصبح المزيج حبيبيًا.



٣ رُشي المزيج بالماء البارد، ملعقة بعد أخرى، وامزجي بتأنّ بواسطة شوكة الأكل بعد كل ملعقة، إلى أن تصبح العجينة طرية إلى حدّ يساعدها على التماسك.

٤ لقي العجينة بانتباه حول المرقاق، واسطفيها على وجه القالب. ثم مدّديها بتأنّ على قعر القالب وجوانبه، فتغطيه بشكل متجانس. اقطعي الزوائد من أطراف العجينة وجهزي حشوتها بحسب الوصفات.

٥ من أجل طبقة التغطية الرقيقة، رقي القسم الصغير من العجينة كما فعلت بالقسم الكبير. واجعلي فيه عددًا من الشقوق بواسطة سكين مشحودة، أو رسماً زخرفيًا في الوسط. وضعي طبقة التغطية هذه في الوسط تمامًا فوق الحشوة.

٦ زخرفي الأطراف (انظري ص ١٣٦-١٣٧)، وضعي الفطيرة في الفرن وقتًا محدّدًا بحسب كل وصفة.

٣٠٠ غ من الطحين  
ملعقة صغيرة من الملح (اختياري)  
١٧٥ غ من الزبدة أو المرغرين  
٣ أو ٤ ملاعق كبيرة من الماء البارد

١ جهّزي عجينة سابليه لقاعدة التورته (انظري يسارًا)، من المرحلة الأولى إلى المرحلة الثالثة.

٢ اقسمي العجينة إلى قسمين، أحدهما أكبر من الآخر بقليل.

٣ بواسطة مرقاق (شوبك) مرشوش بالطحين، رقي القسم الكبير من العجينة على طاولة عمل رُش عليها قليل من الطحين، لتشكّل قرصًا بسُمك ٣ ملم تقريبًا، يزيد ٤ سم عن جوانب قالب تورته مقلوب عليها على أن يكون القالب قليل العمق بقطر ٢٣ سم.

## تحضير العجينة بواسطة معالج طعام

توفيرًا للوقت يمكن تحضير العجينة بواسطة معالج طعام. وتأتي النتيجة رائعة ومفيدة، خصوصًا لدى وجود عدد كبير من المدعوين، ممّا يفرض تحضير كمّيّة كبيرة من الفطائر.

١ امزجي الطحين والزبدة، أو المرغرين، في معالج للطعام (مجّهز بشفرة احتياطية). عالجي المزيج مرّةً أو مرّتين، إلى أن يصبح حبيبيًا.

٢ أضيفي ماءً باردًا، وعالجي المزيج مرّةً أو مرّتين، إلى أن تتكوّن العجينة على الشفرة.

٣ أخرجي العجينة من الوعاء واجعليها على شكل كرة.



٨ لقي العجينة بهدوء وتأنً  
حول المرقاق، ثم  
ابسطها فوق الطبق.



٤ ضعي القليل من الطحين على يديك واجمعي العجينة  
في السلطانية على شكل كرة.

٥ بواسطة مرقاق (شوبك) رُشَّ عليه  
الطحين، رقتي العجينة، على  
طاولة عمل رُشَّ عليها الطحين أيضًا،  
لتشكّل قرصًا بسمك ٣ ملم.



٦ رقتي العجينة انطلاقًا من  
الوسط باتجاه الأطراف،

للمحافظة على شكلها المستدير.  
وأضيفي قليلًا من الطحين تحت  
العجينة إذا لاحظت أنها تلتصق على  
الطاولة. سوّي أطراف العجينة  
وعادلي بينها بيديك.

٧ ضعي قالب تورته بقطر ٢٠ إلى  
٢٣ سم، مقلوبًا، على وسط  
العجينة المستديرة. ثم اقطعي أطرافها  
دائريًا، على بعد ٤ سم من محيط الطبق.



٩ أنزلي العجينة بهدوء نحو القعر من كلّ الجهات، حتى تلتصق  
كليًا بقعر الطبق وجوانبه.

١٠ زخرفي الأطراف (انظري ص ١٣٦-١٣٧) واحشي العجينة  
وضعيها في الفرن للمدة التي تحددها الوصفة.

### الخَبز المنفرد للعجينة

بعض الفطائر حشوتها لا تحتاج إلى أن تُوضع في الفرن. كما ينبغي خَبز قاعدتها وحدها أولًا. وإذا استعملت حشوة مجمدة، عليك أن تبرّدي العجينة جيّدًا قبل إضافة الحشوة.

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٢٠ درجة مئوية، وأدخلي إليه القالب مع العجينة.

٢ اغرزي شوكة الأكل في العجينة عدّة مرّات.

٣ غطّي العجينة بورقة ألومنيوم، وفوق الورقة ضعي قليلًا من فاصوليا الخَبز.

٤ اتركي العجينة في الفرن مدّة ١٥ دقيقة، إلى أن تميل قليلًا إلى اللون الذهبي.

٥ انزعي ورقة الألومنيوم وحبوب الفاصوليا. اغرزي شوكة الأكل مجدّدًا في العجينة ثم أعيدنها إلى الفرن مدّة ٣-٤ دقائق.

٦ أخرجي العجينة من الفرن ودعيها تبرّد على رفّ سلكتي.

## الأطراف المزخرفة

توفّر زخرفة الأطراف لمسة أخيرة جميلة وسهلة التنفيذ. يمكنك أن تجعلي الطرف متموجًا، أو مسنّنًا، أو مزموّمًا، للتورته كما للفطيرة. أمّا الأطراف المجدولة والورقيّة فلا تلائم إلا التورته.

### أطراف التورته

١ بطّني أوّلاً قالب التورته بالعجينة (ص ١٣٥). قصّي أطراف العجينة بمقصّ مطبخ واركبها تزيد عن جوانب القالب حوالي ٢,٥ سم.



٢ اطوي أطراف العجينة صعودًا ونزولًا، بشكل متناوب على جوانب القالب.



٣ أعطي الأطراف الشكل الزخرفي المطلوب، وضعي العجينة في الفرن مع تطبيق التعليمات الواردة في الوصفة.

### الفطائر

١ قصّي أطراف العجينة التي تغطّي القالب بمقصّ المطبخ، واركبها تزيد عن جوانب القالب حوالي ٢,٥ سم، واطوي أطراف العجينة صعودًا ونزولًا بشكل متناوب.

٢ أعطي الأطراف الشكل الزخرفي المطلوب، وضعي الفطيرة في الفرن مع تطبيق التعليمات الواردة في الوصفة.

### الطرف المتموج



فطيرة الدراقن (انظري ص ١٥٨)  
بطرف متموج.

### الطرف المسنّن



فطيرة التفّاح (انظري ص ١٤٥)  
بطرف مسنّن.



١ ارفعي طرف العجينة ليصبح باتجاه عموديّ، وضعي الزاوية الحادة من قطعة بسكويت نجمية الشكل على القسم الداخليّ من الطرف، ثمّ الصقي الإبهام بالسبّابة في اليد الأخرى وزمي طرف العجينة من الخارج لإعطاء الشكل المطلوب.

١ ارفعي طرف العجينة ليصبح باتجاه عموديّ، وضعي سبّابة إحدى يديك على القسم الداخليّ من الطرف، ثمّ الصقي الإبهام بالسبّابة في اليد الأخرى وزمي طرف العجينة من الخارج فيعطى الشكل المطلوب.

٢ كرّري العمل نفسه من جهات الطرف كلّها، واركبي مسافة ٥ ملم بين زخرف وآخر.

٢ كرّري العمل نفسه من الجهات كلّها، واركبي مسافة ٥ ملم بين زخرف وآخر.

## الطرف المجدول



تورته اليقطين (انظري ص ١٤٩)  
بطرف مجدول.

## الطرف المزموم



فطيرة الكرز (انظري ص ١٥٦)  
بطرف مزوم.

## الطرف الورقي



تورته جوز باكانية (انظري ص ١٤٨)  
بطرف ورقي.



١ جهّزي عجينة سابليه للفطيرة (انظري ص ١٣٤)، واستعملي القسم الكبير منها لتغطية قعر القالب وجوانبه.

٢ رّققي ما تبقى من العجينة واجعلها بسمك ٣ ملم. ثم قطعّي الرقاقة إلى شرائط بعرض ٥ ملم.

٣ اجدلي الشرائط بدقّة وأصقيها على طرف التورته، بعد أن تبلّيه قليلاً، واجعلها تتابع لتغطي طرف التورته كلّهُ.

١ ارفعي طرف العجينة ليصبح باتجاه عموديّ، وضعي سبابة إحدى يديك على القسم الخارجيّ من الطرف. ثم زمي العجينة بإبهام وسبابة اليد الأخرى من الجهة الداخليّة المقابلة.

٢ كرّري العمل نفسه من جهات الطرف كلّها، واتركي مسافة ٥ ملم بين زخرف وآخر.

١ جهّزي عجينة سابليه للفطيرة (انظري ص ١٣٤)، واستعملي القسم الكبير منها لتغطية قعر القالب وجوانبه.

٢ رّققي ما تبقى من العجينة واجعلها بسمك ٣ ملم. ثم قطعّي منها الأشكال الزخرفيّة المطلوبة (الورق أو قلوب)، بسكين مشحودة أو قطاعة سكوت.

٣ الصقي كلّ شكل زخرفيّ على طرف التورته الصلّ قليلاً، واجعلي الأشكال متراكبة أو ضمن زوايا متنوّعة.

# فطيرة الإِجاص والأناناس

هذا الطرف، على شكل حَبْل،  
لفطيرة الفاكهة يعطيها  
لمسة مميزة.



١٠ حصص  
مدة التحضير والخَبز:  
ساعتان

## الحشوة

٨٢٠ غ من الإِجاص (الكمثري)  
بالشراب، مقطَّع إلى أنصاف  
٤٠٠ غ من قطع الأناناس بالشراب  
ملعقة كبيرة مطفَّفة من طحين الذرة  
¼ ملعقة صغيرة من جوز الطيب  
المبشور  
¼ ملعقة صغيرة من القرفة  
المطحونة  
٤٥ غ من الزبدة

## العجينة

٢٢٥ غ من الطحين  
¼ ملعقة صغيرة من الملح  
(اختياري)  
١٢٠ غ من الزبدة أو المرغرين  
صغار بيضة واحدة مخفوق قليلاً

١ صفي الإِجاص من عصيره  
واحتفظي بكمية ٤٠٠ مل من  
العصير، ثم قطعي الإِجاص إلى  
شرائح رقيقة. وصفي الأناناس.

٢ في قدر كبيرة امزجي طحين الذرة  
مع جوز الطيب والقرفة وعصير  
الإِجاص. ضعي القدر على نار  
متوسطة، مع تحريك المزيج باستمرار،  
إلى أن يتكثف ويبدأ بالغلجان. ارفعي  
القدر عن النار وأضيفي إليها نصف  
كمية الإِجاص مع قطع الأناناس.

٣ أفرغي محتوى القدر في طبق  
مربع مقاوم للحرارة بقياس  
٢٣ سم للجهة الواحدة.

٤ قطعي الزبدة إلى أجزاء  
صغيرة ووزعيها فوق الفاكهة،  
ودعي هذه الحشوة تبرد ضمن الحرارة  
المحيطة حوالي ٣٠ دقيقة.

٥ حضري العجينة في هذا  
الوقت: اخلطي الطحين  
والملاح (عند الضرورة) في برنية.  
وافركي الزبدة أو المرغرين في  
الطحين بأصابعك أو بخلاط العجين،  
إلى أن يصبح المزيج خبيثاً. ثم رشي  
على المزيج ثلاث ملاعق كبيرة من  
الماء، الواحدة بعد الأخرى،  
واخفقي بشوكة الأكل بعد كل ملعقة،  
إلى أن تصبح العجينة متماسكة، ثم  
اجمعها على شكل كرة.

## ٦ أشعلي الفرن

واجعلي حرارته ٢٢٠  
درجة مئوية. وعلى طاولة عمل رُشِّ  
عليها الطحين رَقِي العجينة بواسطة  
مِرْفاق (شوبك) رُشِّ عليه الطحين  
أيضاً، لتصل إلى سُمك ٣ ملم،  
وتتسع دائرياً حتى تزيد ٢,٥ سم عن  
حدود الطبق، وضعيها فوق الحشوة.



٧ ارفعي طرف العجينة حتى  
يشكّل حدّاً عمودياً مستديراً،  
ثم زخرفيه على شكل حَبْل (انظري  
يساراً).

٨ أخدثي في العجينة بعض  
الشقوق لكي يتسرّب البخار  
خلال عملية الخَبز، وادهني وجهها  
بصغار البيض.

٩ ضعي الطبق في الفرن مدة  
٢٥-٣٠ دقيقة، إلى أن تصبح  
الطبقة العليا ذات لون بني مذهّب.  
أخرجي الطبق من الفرن ودعي  
الفطيرة على رفٍ سلكي مدة ١٥  
دقيقة، لتقدّم فاترة، أو دعيها تبرد  
كلياً لتقدّم في ما بعد.

## طرف على شكل حَبْل

اضغطي بإبهامك على طرف  
العجينة لتشكّل زاوية، واقرصي  
العجينة بالإبهام والسبابة. ثم  
ضعي الإبهام في الطية التي



تركتها السبابة، واستمري هكذا  
على طول الطرف لتشكيل زخرف  
على شكل حَبْل.



أفرغي الفاكهة  
بتأن في الطبق  
المقاوم للحرارة.

## تورته الشوكولاتة

٨ حصص

تُحضّر قبل يوم من

تقديمها وتُحفظ مبرّدة

١٧٥ غ من البسكويت الجاف

١٢٠ غ من الزبدة الملبّنة

٦٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة

٢٠٠ غ من الجبن الأبيض

٤٠٠ غ من الحليب (اللبن) المرّكز

المحلّى

قشر برتقال معقّد بالسكر

(انظري يساراً)

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٩٠ درجة مئوية. ضعي كميّة

البسكويت في كيس بلاستيكيّ،

بدون ترتيب، واسحقها جيّدًا

بمرفاق (شوبك). كما يمكنك

سحقها بواسطة قرّامة كهربائية، إلى أن تتحوّل إلى فُتات.

٢ امزجي فُتات البسكويت مع الزبدة في قالب تورته قليل

العمق، بقطر ٢٠ سم تقريبًا. ثم

وزّعي المزيج في القالب واضغطي

ليثبت على قعره وجوانبه.

٣ ضعي القالب في الفرن مدّة ٨

دقائق، إلى أن تصبغ العجينة

مذهّبة اللون. ثم أخرجيه وضعيه

على رفّ سلكتي لكي يبرد.

٤ ذوّبي قطع الشوكولاتة في حمام مائيّ، وحركي باستمرار إلى أن يصبح تماسكها أملس.

٥ اخفقي الجبن الأبيض مع الحليب المرّكز، في برنيّة كبيرة بواسطة خلاطة كهربائية، إلى أن يصبح التماسك متجانسًا. ثم اخلطي الشوكولاتة بهذا المزيج إلى أن تحصلي على عجينة ملساء.

٦ أفرغي المزيج الشوكولاتي فوق العجينة الناضجة، وضعي القالب مغطّي في الثلاجة ليلة كاملة.

٧ في اليوم التالي جهّزي شرائط قشر البرتقال المعقّد بالسكر، ووزّعيها بعناية على وجه التورته.

## قشر البرتقال المعقّد بالسكر

بواسطة قشّارة، اقشري برتقالتين

متوسّطتين، وقطّعي القشر إلى

شرائط بعرض ٣ ملم. ثم ضعي

الشرائط في قدر متوسّطة الحجم

مع ١٢٥ مل من الماء و٦٠ غ من

السكر المطحون، على نار

قويّة، إلى أن يبدأ المزيج

بالغليان. اجعلي النار متوسّطة،

بعد ذلك، واتركي القدر فوقها

مدّة ١٠-١٥ دقيقة، إلى أن

يصبح القشر لئبًا وشفّافًا. أفرغي

٣٠ غ من السكر المطحون في

برنيّة صغيرة، ثم صفي قشر

البرتقال جيّدًا وضعيه في البرنيّة

مع السكر، واخلطي جيّدًا بتأنّ



ليتشرّب القشرُ السكر. بعد أن

يتشرّب القشر السكر المطحون

مدّديه على صينيّة خزّز ليجمّف.

تصبح العجينة بالبسكويت قرّشة

بعد خروجها من الفرن.

هذا الإكليل الرائع من شرائط

قشر البرتقال المعقّد بالسكر

يضفي على هذه التورته

سحة من البهجة.



يمكن تحضير الحشوة

من الشوكولاتة والجبن

الأبيض والحليب.

المرّكز، بدون عناء.

## فطيرة الفراولة والريباس

يتألف الفراولة (الفريز) والريباس بشكل رائع، أكان في الطعم أم في اللون. كما أنّ هذه الثمار تنضج معًا في الموسم نفسه، وتشكّل مزيجًا مثاليًا لهذه الفطيرة اللذيذة.

٨ إلى ١٠ حصص  
مُدّة التحضير والخَبز:  
٣ ساعات

### الحشوة

٤٥٠ غ من الفراولة (الفريز)

٤٥٠ غ من الريباس البستاني

المجهّز المغسول

١٧٥ غ من السكر المطحون

٤٥ غ من الطحين

١٥ غ من الزبدة

### العجينة

عجينة سابلية لفطيرة بطبقة رقيقة  
(انظري ص ١٣٤)

ملعقة كبيرة من الحليب (اللبن)

١ انزعي سويقات وأوراق حبّات الفراولة واقطعيها إلى أنصاف. واقطعي الريباس إلى أجزاء بشمك ١ سم.

٢ في برنيّة كبيرة اخلطي بنأفّ الفراولة والريباس والسكر والطحين، بواسطة كَفَيّة مطاطيّة.



اخلطي جيّدًا الفراولة والريباس والسكر والطحين.

٧ قطعّي الزبدة إلى أجزاء صغيرة ووزعيها بانتظام فوق خليط الفراولة والريباس.



١٢ سوي أطراف الشرائط، وبللي أطراف العجينة بالماء،

واضعطي قليلاً على أطراف الشرائط للصقها. زخرفي أطراف العجينة كما تشائين (انظري ص ١٣٦ - ١٣٧)، وادهني الشرائط بالحليب بنأفّ وانتباه.

١٣ ضعي الفطيرة في الفرن مدّة ٤٥-٥٠ دقيقة، إلى أن تصبح العجينة مذهّبة اللون. وإذا بدأت تتلون بسرعة، بعد مرور ٣٠ دقيقة، ضعي فوقها ورقة ألومنيوم.

١٤ أخرجي الفطيرة من الفرن ودعيها تترتاح مدّة ساعة ليجمد عصير الفاكهة، وقدميها فاترة أو باردة.

٨ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٢٠ درجة مئوية.

٩ رَقّي ما تبقى من العجينة واجعليها دائرة بقطر ٢٧ سم. وقطّعيها إلى شرائط بعرض ٢ سم، بواسطة عجلة تقطيع العجين أو بسكين.

١٠ ضعي ٥ شرائط متوازية فوق الحشوة، ولا تُلصقي أطرافها.

### للتنوع

جهّزي الترويسة العجينيّة التي تكون فيها شرائط العجين مرتّبة على شكل شعاعات دولاب فوق الحشوة.



ترويسة على شكل شعاعات

١ قطعّي العجينة إلى ١٢ شريطًا بعرض ١ سم تقريبًا، بعجلة تقطيع العجين أو بسكين.

٢ ضعي ٦ شرائط فوق الحشوة على شكل ٧. ٣ استعملي شرائط أخرى لتعطي أشكال ٧ أصغر داخل الأشكال الأولى.

٤ يمكنك أيضًا قطع أجزاء صغيرة من العجينة ووضعها في وسط الطبق.

## الأشكال المعيّنة في الزخرفة



وضع الشريط المتعارض الثاني:  
ضعي شريطًا متعارضًا ثانيًا موازيًا  
للشريط المتعارض الأول، على بُعد  
٢,٥ سم منه.



طَيّ شريطين: اطوي الشريط الثاني والشريط الرابع على نفسيهما فوق  
الشريط المتعارض.



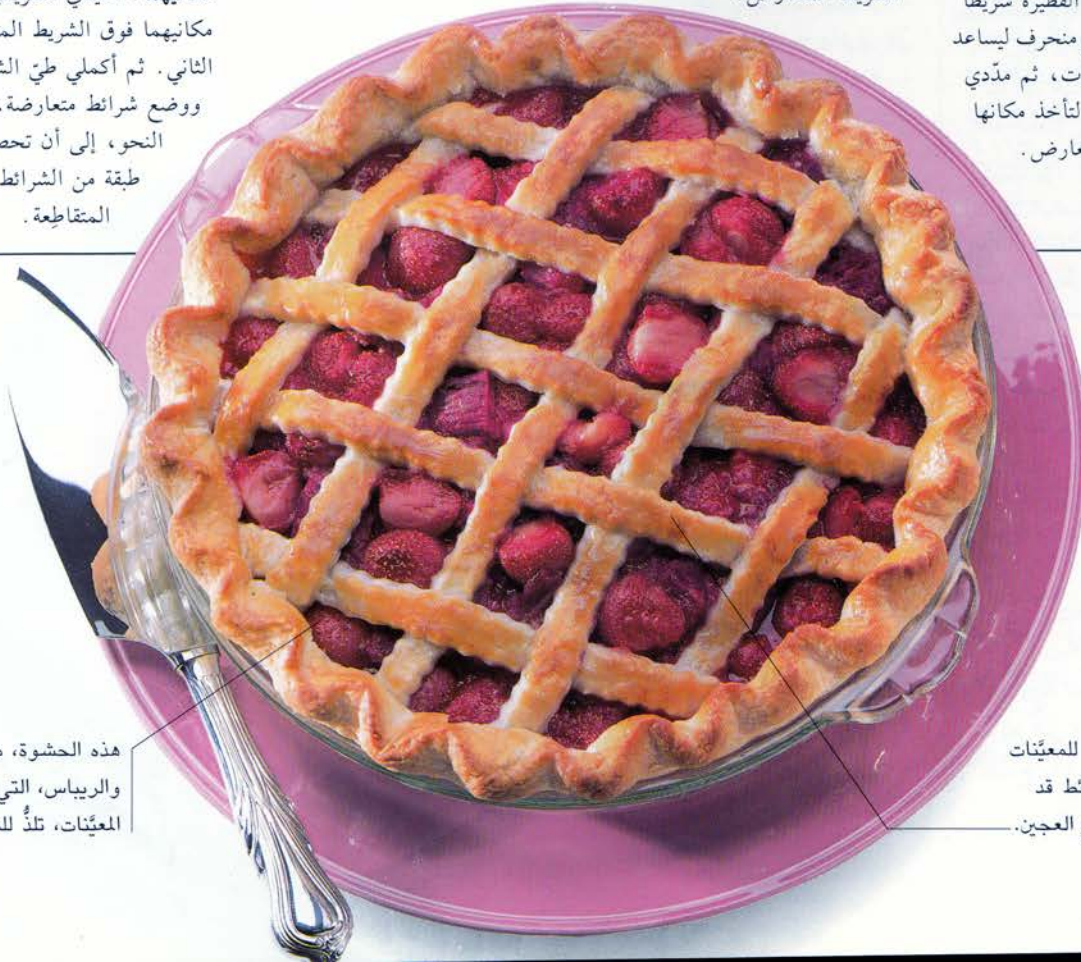
طَيّ شرائط العجين: ضعي ٥ شرائط  
متوازية على وجه الفطيرة، واطوي الأولى  
والثالثة والخامسة على ثلاثة أرباع طولها.



إرجاع الشريطين المطويين إلى  
مكانيهما: أعيدي الشريطين إلى  
مكانيهما فوق الشريط المتعارض  
الثاني. ثم أكملّي طَيّ الشرائط  
ووضع شرائط متعارضة، على هذا  
النحو، إلى أن تحصيلي على  
طبقة من الشرائط  
المتقاطعة.



وضع الشريط المتعارض الأول:  
ضعي فوق وسط الفطيرة شريطًا  
من العجين بشكل منحرف ليساعد  
على تشكيل معيّنات، ثم مددي  
الشرائط المطوية لتأخذ مكانيها  
فوق الشريط المتعارض.



هذه الحشوة، من الفراولة  
والريباس، التي تظهر عبر  
المعيّنات، تُلذُّ للنظر.

إلى الأطراف المسنّنة للمعيّنات  
تعود إلى كون الشرائط قد  
سُحقت بعجلة تقطيع العجين.

# تورته ألكسندرا

٨ إلى ١٠ حصص  
يمكن أن تُحضَّر قبل يوم  
من تقديمها وتُحفظ مبرَّدة

٢٢٥ غ من البسكويت القرش  
بالشوكولاتة السوداء

١٧٥ غ من الزبدة المليّنة

٢٢٥ غ من السكر الناعم المنخول

١٢٠ غ من الشوكولاتة السوداء  
الذائبة

٣ ملاعق كبيرة من عصير التفاح

١٥٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

بُرايات من الشوكولاتة السوداء  
للتزيين (انظري يسارًا)

جُهِّزت هذه الحشوة

الرائحة من الزبدة والسكر

والشوكولاتة والكريما المخفوقة

وعصير التفاح أيضًا!

١ ضعي قطع البسكويت  
بالشوكولاتة داخل كيس  
بلاستيكي بدون ترتيب، وحولي  
البسكويت إلى فُتات بواسطة برفاق  
(شوبك). كما يمكنك سحق  
البسكويت في فرّامة، إلى أن يتحوّل  
إلى فُتات.

٢ امزجي فُتات البسكويت مع  
٦٠ غ من الزبدة، داخل برنيّة.  
ثم ابسطي هذا المزيج، مع ضغطه،  
على قعر وجوانب قالب للتورته قليل  
العمق بقطر ٢٠-٢٣ سم (أو طبّق من  
الصيني المقاوم للحرارة).

٣ اخفقي السكر الناعم المنخول مع  
ما تبقى من الزبدة، في معالج  
الطعام، إلى أن تحصلي على تماسك  
أملس له قوام الكريما. ثم أضيفي  
الشوكولاتة الذائبة وعصير التفاح إلى  
السكر والزبدة، واخفقي مجددًا إلى أن  
تحصلي على تماسك كثيف أملس.

٤ اخفقي الكريما الطازجة داخل  
برنيّة، إلى أن تشكل قمع  
رخوة. ثم امزجها مع المزيج  
الشوكولاتي، بواسطة مخفقة معدنيّة أو  
كفّية مطاطيّة، وأفرغي هذا المزيج  
الجديد في القالب فوق العجينة.



٥ زيني التورته ببرايات الشوكولاتة  
وضعيها في الثلاجة مدّة لا تقل  
عن الساعة، لتصبح جاهزة  
للتقديم.

بُرايات الشوكولاتة السوداء  
سخني قليلًا ٦٠ غ من قطع  
شوكولاتة التغطية بين يديك، من  
أجل تليينها.



ابشري بهدوء وثبات قطع  
الشوكولاتة، بواسطة مبشرة،  
لتحصلي على البُرايات.



استعملي الجهة العريضة أو  
الرفيعة من قطع الشوكولاتة،  
للحصول على بُرايات عريضة  
أو رفيعة. انقلي البُرايات  
بواسطة عود كوكيتيل. كما  
يمكنك استعمال الشوكولاتة  
البيضاء المعدّة للتغطية بدلًا من  
السوداء (انظري ص ١٠٠).

## للتقديم

إنّ تورته ألكسندرا المحشوة  
بمزيج غني من الكريما وعصير  
التفاح والشوكولاتة ينبغي أن  
تقدّم مبرّدة.





# فطيرة عنب الأحرار

١٠ حصص  
مدة التحضير والخَبز:  
٣ ساعات

## العجينة

٣٠٠ غ من الطحين

٣/٤ ملعقة صغيرة من الملح  
(اختياري)

١٧٥ غ من الزبدة أو المرغرين

بيضة واحدة

## الحشوة

٧٠٠ غ من عنب الأحرار الطازج  
أو المجمد (يُزال تجمده)

١٠٠ غ مع ملعقتين صغيرتين  
إضافيتين من السكر المطحون

ملعقة صغيرة من قشر الليمون  
المبشور

١٥ غ من الزبدة

## 1 جهّزي العجينة: اخلطي

الطحين مع الملح (في حال استعماله)، داخل برنية كبيرة.

وافركي الزبدة أو المرغرين مع خلطها  
بالتطحين، بواسطة خلاط عجين أو

بالأصابع، إلى أن يصبح تماسك  
المزيج حبيبيًا. اخفقي البيضة قليلاً

في طاس، ثم أضيفيها إلى المزيج  
السابق، وامزجي بتأنّ بواسطة شوكة

أكل، إلى أن تصبح العجينة متماسكة  
جيدًا، مع إضافة القليل من الماء

البارد خلال المزج عند الضرورة. ثم  
جمعي العجينة بيدك إلى كرتين،

إحدهما أكبر من الأخرى بقليل.

2 على طاولة عمل رُشّ فوقها  
الطحين، رَفّقي كرة العجين

الكبيرة لتصبح مستديرة الشكل،  
ويزيد اتساعها حوالي ٤ سم عن

أطراف قالب فطيرة قليل العمق،  
مقلوب، بقطر يتراوح بين ٢٠-٢٣

سم. ضعي العجينة في القالب بتأنّ  
تغطّي القعر والجوانب كليًا.

3 عندما يزول التجمّد عن عنب  
الأحرار، صَفّي الثمار

وامزجها في برنية كبيرة مع  
١٠٠ غ من السكر المطحون وما

تبقى من قشر الليمون المبشور،  
بكَفَيّة مطاطيّة.

4 وَرّعي عنب الأحرار  
بالمعلقة في القالب على

العجينة، وضعي فوقه أجزاء  
صغيرة من الزبدة.

5 أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
٢٢٠ درجة مئوية، ورَفّقي كرة

العجين الصغيرة، كما في السابق،  
وبلّلي أطراف الفطيرة بالماء، ثم

ضعي العجينة غطاءً للحشوة.

6 اقطعي أطراف عجينة التغطية  
واتركي قسماً يزيد حوالي

٤ سم عن طرف الفطيرة. اطوي  
الطرف الزائد لإعطائه شكلاً  
زخرفياً (انظري ص ١٣٦-١٣٧).

7 اجعلي في وسط عجينة  
التغطية شِئْنَيْنِ متقاطعين، على  
شكل «X»، بواسطة سكين مشحودة.



8 اطوي رؤوس علامة الـ «X»  
إلى الوراء لتحصلي على فتحة  
مربّعة الشكل في وسط الفطيرة.

9 رَشّي الفتحة المربّعة  
بملعقتين صغيرتين من  
السكر المطحون.

10 ضعي الفطيرة في الفرن مدة  
٤٠ دقيقة، إلى أن تبدأ الحشوة

بالغليان ويصبح لون الثمار مذهبًا.

إذا بدأت العجينة تميل سريعًا إلى  
اللون الذهبي غَطّي الفطيرة بورقة

ألومنيوم. وبعد أن تنضج أخرجيها  
من الفرن، ودعيها تبرد على رفّ

سلكي. قدّمها فاترة أو باردة.



# تورته الكريما والموز

٨ حصص

مُدّة التحضير والخَبز:

٤ ساعات

١٠٠ غ من جوز الهند المطحون

٦٠ غ من فُليكات الشوفان

٧٥ غ من الزبدة المَلَيّنة

٧٥٠ مل من الحليب (اللبن)

٤٥ غ من طحين الذرة

١٠٠ غ من السكر المطحون

٣ من صفار البيض

٣ ثمار موز كبيرة

١٥٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

لوز مفتّق محمّص للتزيين

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته

١٥٠ درجة مئوية. وفي قالب

للتورته قليل العمق، بقطر يتراوح ما

بين ٢٠-٢٣ سم، اخلطي بأصابعك

جوز الهند المطحون مع الشوفان

و٤٥ غ من الزبدة. ثم مدّدي هذا

المزيج جيّدًا على قعر القالب

وجوانبه، وربّتي عليه.



٢ ضعي القالب في الفرن مدّة

١٥ دقيقة، إلى أن يصبح لون

العجينة مذهّبًا، ثم أخرجيه ودعيه

يبرد على رفّ سلكتي.

يشكّل الشوفان وجوز الهند في

قاعدة التورته تناقضًا قرشًا مع

الحشوة الكريمية بالموز.

٣ امزجي الحليب، والطحين،

والسكر، وما تبقى من

الزبدة، في قدر متوسّطة الحجم على

نار متوسّطة. وحركي باستمرار إلى

أن يتكثّف المزيج، ثم دعيه يغلي

مدّة دقيقة إضافية.

٤ ارفعي القدر عن النار

وامزجي صفار البيض مع

محتوياتها.

٥ قشري ثمرتي موز وقطّعيهما إلى

شرائح رقيقة بسُمك ٥ ملم.

غطّي بها قاعدة التورته الباردة، بشكل

مرتبّ، ثم أفرغي المزيج المحضّر

فوق هذه الشرائح.



٦ غطي التورته بإحكام، وضعيها

في الثلاجة لكي تبرد كليًا.

٧ اخفقي الكريما الطازجة في برنيّة

صغيرة، إلى أن تتشكّل قِسم

صلبة وتحصلي على تماسك مرّن.

٨ ابسطي هذه الكريما فوق

حشوة التورته بشكل

متجانس، بواسطة سكين دهن.



٩ ضعي التورته مغطّاة في

الثلاجة، من جديد، إلى أن

يحين وقت تقديمها.

## للتقديم

قطّعي ثمرة الموز الباقية إلى

شرائح، وزيني التورته بشرائح

الموز واللوز المحمّص.



# فطيرة التفاح

٨ حصص

مدة التحضير والخبز:

٣ ساعات

## الحشوة

٨ تفاحات متوسطة الحجم

ملعقتان صغيرتان من عصير الليمون

ملعقة كبيرة من طحين الذرة

١٠٠ غ من السكر المطحون

١٥ غ من الزبدة

## العجينة

عجينة سابليه لفطيرة بطبقة رقيقة

(انظري ص ١٣٤-١٣٥)

ملعقة كبيرة من السكر المطحون

حليب (لبن)

٧ شرائح من الجبن الهولندي

(اختياري)

١ قشري التفاحات وانزعي

بزورها، وقطعيها إلى شرائح

رقيقة. وفي برنية كبيرة اخلطي بتأن

شرائح التفاح، وعصير الليمون،

وطحين الذرة، والسكر، بواسطة كفتية

مطاطية، ودعي الخليط يرتاح جانبًا.

٢ حضري العجينة واقسميها إلى

قسمين، أحدهما أكبر من

الأخر. ثم رقي العجينة الكبيرة

بواسطة مرفاق (شوبك) رُش عليه

قليل من الطحين، فوق طاولة عمل

رُش عليها الطحين أيضًا. واجعلي

العجينة مستديرة الشكل تزيد ٤ سم

عن حافة قالب فطيرة مستدير قليل

العمق بوضع مقلوبًا عليها، يتراوح

قطره بين ٢٠-٢٣ سم. ضعي

العجينة في قالب الفطيرة لتغطي

القعر والجوانب بشكل متجانس،

وتزيد عن حافة القالب ٢,٥ سم.

تضعي الأطراف الهابطة من

العجينة واحتفظي بها جانبًا.

٣ أفرغي مزيج شرائح التفاح في

قالب الفطيرة بالملعقة،

وقطعي الزبدة إلى أجزاء صغيرة توزّع

فوق شرائح التفاح.

٤ أشعلي الفرن واجعلي حرارته

٢٢٠ درجة مئوية. رقي كرة

العجين الثانية وضعيها غطاءً فوق

شرائح التفاح. قصي أطراف العجينة

واتركيها تزيد ٢,٥ سم عن حافة

القالب. ثم اطوي القسم الزائد

واجعلي منه شكلًا زخرفيًا على

الأطراف (انظري ص ١٣٦-١٣٧).

يتألف الجبن والتفاح بشكل

جيد. وشرائح الجبن الموضوعة

هنا تحت ورق العجين تعطي

منظرًا جميلًا ومذاقًا لذيذًا.

٥ جمعي الأطراف المقطوعة

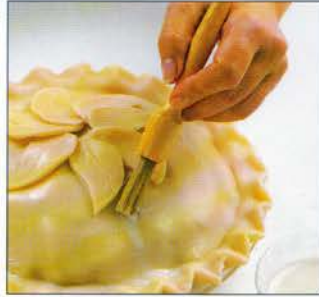
ورقيها مجددًا. وبواسطة سكين

أو قطاعة بسكويت على شكل ورقة

شجر، اقطعي من العجينة ٧ أوراق

ورتيبها على وجه الفطيرة في الوسط.

وادهنه بقليل من الحليب.



٦ افتحي ثقبًا في وسط عجينة

التغطية، برأس سكين، ليترتب

منه البخار خلال عملية الخبز.

٧ رشي سكرًا مطحونًا فوق

الفطيرة، وضعي القالب في

الفرن على صينية خبز مدة ٤٥ دقيقة،

والتفاح ليثًا.

٨ أخرجي القالب من الفرن

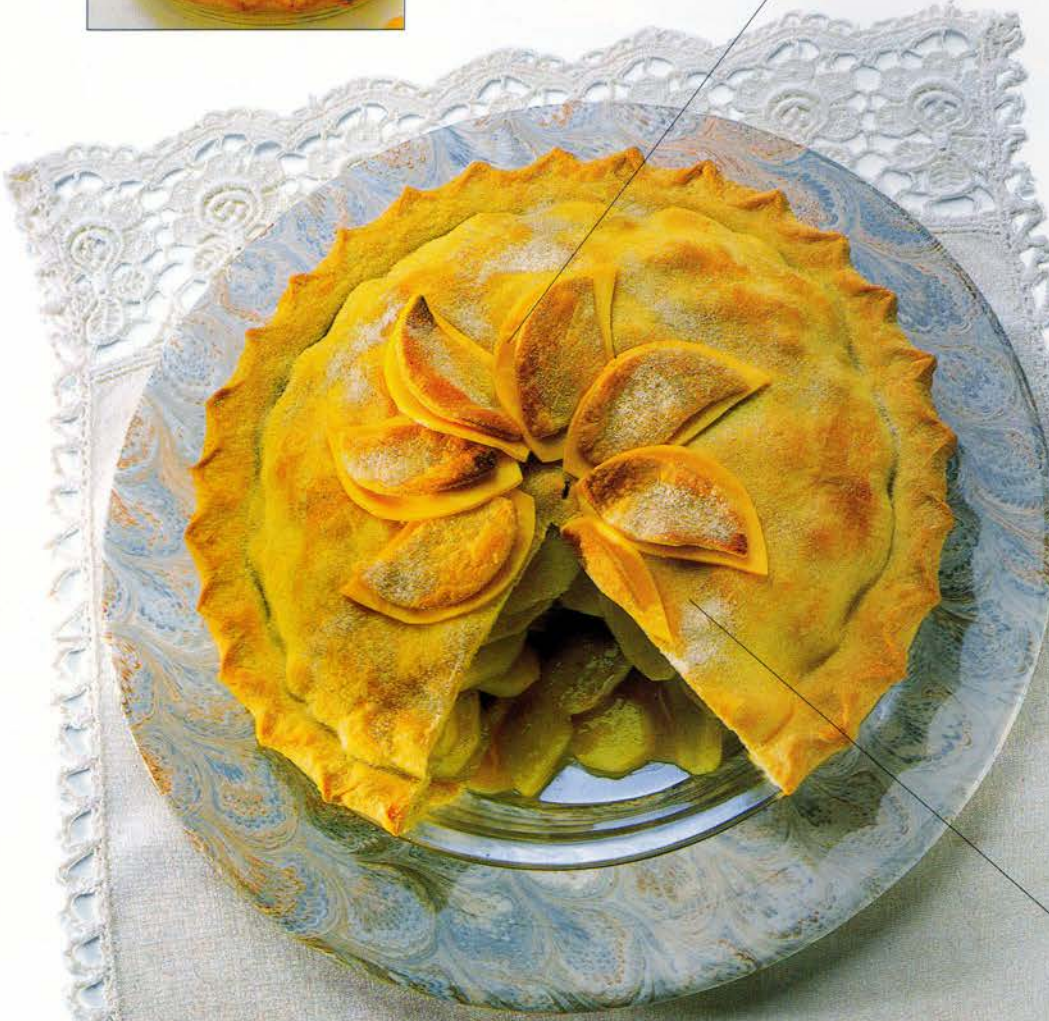
وضعيه على رفٍ سلكي ليبرد.

وإذا شئت استعمال الجبن اقطعي من

كل شريحة شكل ورقة تضعينها تحت

ورقة العجين، مع الحرص على عدم

تشقق العجينة.



٣ رشي السكر فوق العجينة

قبل وضع الفطيرة في

الفرن، ليعطيها منظرًا

مزيّنًا بعد إخراجها.

# تورته الكسترد والدراقن

٥ رتبي شرائح الدراقن دوائر متراكزة في القالب، واجعلها متراكبة قليلاً.

٨ حصص  
مدة التحضير والخَبز:  
٣ ساعات

## العجينة

عجينة سابليه لفطيرة بطبقة رقيقة  
(انظري ص ١٣٤-١٣٥)

## الحشوة

٥ ثمار دراقن (خوخ) متوسطة الحجم (حوالي ٧٠٠ غ)  
١٥٠ مل من الكريما الحامضة

٣ من صفار البيض

٢٠٠ غ من السكر المطحون

٣٠ غ من الطحين

الترويسة النمساوية

٦٠ غ من الزبدة

٧٥ غ من الطحين

٦٠ غ من السكر المطحون

¼ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

١ جهزي العجينة.

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٢٠ درجة مئوية. وعلى طاولة

عمل رُش فوقها قليل من الطحين،

بواسطة مبرقاق (شوبك) عليه قليل من

الطحين أيضاً، رتقي العجينة واجعلها

مستديرة الشكل، تزيد باتساعها ٤ سم

عن حافة قالب تورته مقلوب قليل

العمق، يتراوح قطره بين ٢٠-٢٣ سم.

ثم ضعي العجينة في القالب واجعلها

تغطّي قعره وجوانبه بتجانس.

٣ قصي أطراف العجينة، واتركها

تزيد ٢,٥ سم عن حافة القالب.

ثم اطوي هذه الزيادة وزخرفي بها

الأطراف (انظري ص ١٣٦-١٣٧).

٤ قشري ٤ ثمار دراقن (انظري ص ٥٣) وقطعيها إلى شرائح بسُمك ٥ ملم، بواسطة سكين مشحودة.



٦ اخفقي الكريما وصفار البيض والسكر والطحين، في برتية متوسطة الحجم، إلى أن يصبح المزيج متجانساً. ثم اسكبيه بتأن على شرائح الدراقن، مع الحرص على ألا تتحرك.



٧ ضعي التورته في الفرن مدة ٣٠ دقيقة، إلى أن يبدأ مزيج الكسترد بالاشتداد.

٨ في هذا الوقت جهزي الترويسة: اخلطي الزبدة والطحين والسكر جيداً، في برتية صغيرة، إلى أن يصبح المزيج جيبياً. ثم أضيفي إليه القرفة المطحونة.



## الترويسة النمساوية

هذه الترويسة القرشة قوامها الطحين والزبدة والسكر، وغالباً ما تُمزج مع التوابل، كالقرفة، وجوزة الطيب، وكبش القرنفل. تُنثر فوق الخبز، والغاتو، والبودنغ، قبل وضعها في الفرن. هذه الترويسة تشبه إلى حد بعيد ترويسات الكرامبل الإنكليزية.

٩ بعد خبز التورته لمدة ٣٠ دقيقة ابسطي فوقها الترويسة بالقرفة، بشكل متجانس.



انثري الترويسة بالقرفة فوق الدراقن والكسترد.

١١ إذا بدأت العجينة تميل سريعاً إلى اللون المذهب غطيها بورقة ألومنيوم.

١٢ أخرجي التورته من الفرن، وضعيها على رفٍ سلكي مدة ساعة لتبرد. قدميها فاترة أو اتركها تبرد كلياً.

١٠ اتركي التورته ١٥ دقيقة إضافية داخل الفرن، إلى أن تصبح الترويسة مذهبة. وإذا ما غرزنا نصل سكين في وسط التورته ينبغي أن يخرج نظيفاً وجافاً.

بعد مرور الوقت اللازم لنُضج التورته اغرزي رأس سكين في الوسط. إذا كان مزيج الكسترد قد اشتد فلن رأس السكين يخرج نظيفاً.



تقديم  
شرايح  
مرتبّة في وسط التورته.

### للتقديم

قطّعي ثمرة الدراقن الباقية إلى  
شرايح بسّمك 5 ملم، وضعيها  
مرتبّة في وسط التورته.



## تورته جوز باكانية

٨ حصص

مدة التحضير والخَبز:

٤ ساعات

## العجينة

عجينة سابليه لفطيرة بطبقة رقيقة  
(انظري ص ١٣٤)

## الحشوة

٤ بيضات

٢٥٠ مل من السيروب الذهبي

٦٠ غ من السكر الأسمر

٦٠ غ من السكر المطحون

٣٠ غ من الزبدة المذوّبة

٩٠ غ من جوز باكانية أو الجوز  
المقشّر المفرومترويسة بجوز باكانية والعسل  
(انظري يسارًا في أعلى الصفحة)١ جهّزي العجينة واجعلها  
قسمين، أحدهما أكبر من  
الآخر بقليل.٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
١٨٠ درجة مئوية. ضعي العجينةالكبيرة فوق طاولة عمل عليها قليل من  
الطحين، ورقّفيها بمرفاق (شوبك) عليه  
قليل من الطحين أيضًا، وأعطها شكلاً  
مستديرًا يزيد نحو ٤ سم عن طرف  
قالب تورته قليل العمق، مقلوب عليها،  
يتراوح قطره بين ٢٠-٢٣ سم.٣ مدّدي العجينة في قالب التورته،  
على أن تغطّي القعر والجوانببشكل متجانس. قصّي أطراف  
العجينة واركبها تزيد ١,٥ سم  
عن حافة القالب، ثم اطوي القسم  
الزائد إلى أسفل. وشكّلي  
طرفًا مزخرفًا بما تبقى  
من العجينة (انظري  
ص ١٣٦-١٣٧).ورّعي الترويسة بجوز  
باكانية والعسل، على وجه  
التورته.الطرف المزخرف بأشكال  
ورقّية مذهّبة يُظهر اللمس  
الخريفية لهذه التورته الأميركية.٤ اخفقي البيض قليلًا في برّنية  
متوسّطة الحجم، ثم أضيفيالسيروب الذهبي، والسكر الأسمر،  
والسكر المطحون، والزبدة، واخلطي  
الجوز المفروم مع هذا المزيج. بعد ذلك  
أفرغي الكلّ في قالب التورته بواسطة  
ملعقة، وضعيه في الفرن مدّة ٤٠ دقيقة.٥ خلال هذا الوقت حضّري  
الترويسة بجوز باكانية والعسل.٦ أخرجي التورته من الفرن، بعد  
مرور ٤٠ دقيقة، وورّعي  
الترويسة فوقها.

## الترويسة بجوز باكانية والعسل

امزجي ٧٥ غ من السكر الأسمر  
مع ٣ ملاعق كبيرة من العسل  
و٤٥ غ من الزبدة، في قدر  
متوسّطة الحجم. وضعها على  
نار متوسّطة مدّة ٢-٣ دقائق،  
وحركي باستمرار، إلى أن  
يذوب السكر. ثم اخلطي  
بالمزيج ١٥٠ غ من قلوب  
الجوز أو جوز باكانية المنقّية،  
وارفعي القدر عن النار.٧ أعيدي التورته إلى الفرن مدّة  
١٠-١٥ دقيقة، إلى أن  
تصبح الترويسة فقاعية ومذهّبة  
اللون. وعند الضرورة غطّي  
أطراف التورته بورقة ألومنيوم.٨ دعي التورته تبرد على رفّ  
سلكي قبل تقديمها.هذه التورته بجوز باكانية  
مناسبة تمامًا بعد عشاء  
خريفية أو شتوية.

## تورته اليقطين

٨ حصص

مدة التحضير والخبز:

٣ ساعات

### العجينة

عجينة سابليه لفطيرة بطبقة رقيقة

(انظري ص ١٣٤-١٣٥)

### الحشوة

٤٥٠ غ من لب اليقطين المسلوک

المهروس

٤٠٠ غ من الحليب (اللبن)

المجفّف

### بضتان

١٦٥ غ من السكر الأسمر

١/٢ ملعقة صغيرة من القرفة

المطحونة

١/٢ ملعقة صغيرة من الزنجبيل

المطحون

١/٢ ملعقة صغيرة من جوز الطيب

المشور

ترويسة بالجوز (انظري أدناه)

١٥٠ مل من الكريما الطازجة

الكثيفة للتزيين

هذه الترويسة المكوّنة

من الجوز والسكر

الأسمر والزبدة تشكّل

تناقضاً قرشاً ولذيذاً

مع حشوة اليقطين.

١ جهّزي العجينة، واقسميها إلى

قسمين، أحدهما أكبر من

الأخر بقليل.

### الترويسة بالجوز

تزييني ٦٠ غ من الزبدة في قدر صغيرة، على نار متوسطة. ثم اخلطي معها

١٢٠ غ من قلوب الجوز المفرومة و١٦٥ غ من السكر الأسمر، إلى أن

يصح تماشكها متجانساً. ضعي الخليط على النار بضع دقائق لكي يتشرب

الجوز الزبدة.

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٠٠ درجة مئوية. وفوق طاولة عمل رُشّ عليها قليل من الطحين رُفّتي العجينة الكبيرة، بواسطة مرقاق (شوبك) رُشّ بالطحين، واجعليها على شكل دائرة تزيد باتساعها ٤ سم عن حافة قالب تورته قليل العمق مقلوب على وسطها، يتراوح قطره بين ٢٠-٢٣ سم.

٣ مدّدي العجينة على قعر القالب وجوانبه، وقصّي أطرافها مع تزكها تزيد اسم عن الجوانب. اطوي القسم الزائد إلى أسفل. ثم شكلي طرفاً مجدولاً بما تبقى من العجينة، أو اختاري شكلاً زخرفياً آخر (انظري ص ١٣٦-١٣٧).

٤ امزجي لب اليقطين مع المواد الست التالية، في برنية كبيرة بواسطة خلاطة كهربائية.

٥ ضعي القالب على رفّ الفرن وأفرغي الحشوة فوق العجينة، ثم ضعي القالب في الفرن مدّة ٤٠ دقيقة. ينبغي أن يخرج نصل السكين نظيفاً وجافاً إذا ما غرّز في الوسط.



٦ دعي التورته تبرد على رفّ سلكتي حوالي ساعة ونصف.

٧ عندما تصبح التورته باردة، أشعلي الفرن على حرارته القصوى، وحضّري ترويسة الجوز. ثم وزّعها بشكل متجانس على وجه التورته، وأرجعيها إلى الفرن على أن تكون تحت مصدر الحرارة مع مسافة ١٥ سم بينها وبينه، واطريها مدّة ٣ دقائق إلى أن تصبح الترويسة مذهّبة ويذوب السكر. أخرجي التورته من الفرن ودعيها تجرد على رفّ سلكتي.

٨ اخفقي الكريما في برنية، إلى أن تشكّل قمع صلبة، وزيني بها التورته، بواسطة قمع للتزيين.



تأتي الكريما مكملّة لزخرف الطرف في هذه التورته التي تُقدّم تقليدياً في مادب عيد الشكر في الولايات المتحدة الأمريكية.



## تورته الميرانغ بالليمون

٦ إلى ٨ حصص  
مدة التحضير والخَبز: ٥٠ دقيقة

## الرقاقة القرشية

١٧٥ غ من البسكويت الجاف

٧٥ غ من الزبدة

٤٥ غ من السكر الأسمر

## الحشوة بالليمون

عصير ليمونتين وقشرهما المبشور

٤٥ غ من طحين الذرة

صفار بيضتين

٧٥ غ من السكر المطحون

## الترويسة

٣ من بياض البيض

١٢٠ غ من السكر المطحون



تُبَسَط ترويسة الميرانغ على حشوة الليمون بواسطة ملعقة. إنّما يمكن توزيعها بواسطة قمع التزيين لنتيجة أكثر احترافًا.

٩ أفرغي هذه الترويسة فوق حشوة الليمون وابسطيها، بواسطة ملعقة، ولا تتركي أي فراغ على أطراف التورته.

٦ ارفعي القدر عن النار، وأضيفي إليها صفار البيض والسكر المطحون ثم ضعها مجددًا على النار مدة دقيقة واحدة لتتكثف الصلصة. بعد ذلك دعها لتبرد قليلًا، ثم أفرغيها على الرقاقة القرشية بالملعقة.

٧ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٧٠ درجة مئوية.

٨ جهّزي الترويسة: في برنية كبيرة

اخفقي بياض البيض بخلاطة كهربائية على سرعة عالية، إلى أن تتشكل قمع رخوة. أضيفي السكر المطحون، على دفعات، كلّ دفعة ملعقة كبيرة، واخفقي بعد كلّ دفعة حتى يذوب السكر، وتتشكل قمع صلبة وبرّاقة.

٤ جهّزي الحشوة بالليمون: امزجي قشر الليمون المبشور وعصير الليمون مع طحين الذرة، في برنية، إلى أن يصبح المزيج متماسكًا أملس.



١ حضّري الرقاقة القرشية: ضعي البسكويت الجاف داخل كيس من البلاستيك، واسحقه ببقاق (شوبك) حتى يتحوّل إلى فتات.

٢ ذوّبي الزبدة في قدر صغيرة على نار متوسطة، وأضيفي إليها السكر الأسمر وفتات البسكويت، واخلطي الكلّ جيّدًا.

٣ أفرغي هذا المزيج في طبق مقاوم للحرارة، بقطر ٢٣ سم. واضغطي بتأنّ، بقفا الملعقة، على قعر الطبق وجوانبه.

٥ ضعي ٣٠٠ مل من الماء في قدر متوسطة الحجم على نار متوسطة، إلى أن يبدأ بالغليان، وصيّبه فوق المزيج السابق. ثم أفرغي الكلّ مجددًا في القدر، وضعها على النار حتى يبدأ بالغليان. دعيه يغلي مدة ٣ دقائق، مع التحريك، إلى أن يصبح التماسك كثيفًا.

اضغطي مزيج البسكويت المسحوق على قعر الطبق وجوانبه.



١٠ ضعي التورته في الفرن حوالي ٣٠ دقيقة، إلى أن يصبح لون الميرانغ مذهّبًا. ثم أخرجها وقدميها ساخنة أو باردة.





# تورته فُدْج بالجوز

٨ إلى ١٠ حصص  
مدة التحضير والخَبز:  
٤ ساعات

٢٢٥ غ من قلوب الجوز

عجينة سابله لفطيرة بطبقة رقيقة  
(انظري ص ١٣٤)

٦٠ غ من الزبدة

٦٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة

٢٠٠ غ من السكر المطحون

٥ ملاعق كبيرة من الحليب (اللبن)

٥ ملاعق كبيرة من طَلْيَة الشوكولاتة

بيضات

حلاتي (آيس كُريم) بالفانيليا

للمرافقة (اختياري)

## للتقديم

حكك وضع كريمة من الجيلاتين  
بالتانيليا فوق كلّ حصة،  
قبل تقديمها.

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
١٨٠ درجة مئوية. ضعي قلوب

الجوز في طبق مقاوم للحرارة،  
وأدخله الفرن مدّة ١٠ دقائق، إلى أن  
يتحمّص الجوز ويصبح لونه مذهباً، مع  
هَزّ الطبق من حين إلى آخر. أخرجي  
الطبق ودعيه يبرد، ولا تطفئي الفرن.

٢ خلال هذا الوقت جهّزي  
العجينة واقسميها إلى قسمين،  
أحدهما أكبر من الآخر بقليل.

٣ على طاولة عمل رُشّ فوقها  
قليل من الطحين، وبواسطة  
مِرْفاق (شُويك) عليه قليل من الطحين  
أيضاً، رَقّقي العجينة الكبيرة،  
واجعليها دائرة تزيد ٤ سم عن حافة  
قالب تورتة قليل العمق، مقلوب،  
بقطر يتراوح ما بين ٢٠-٢٣ سم.

٤ ضعي العجينة المرقّقة في القالب  
لتغطية قعره وجوانبه بشكل  
متجانس. قضي أطرافها واتركيها تزيد  
١ سم عن حافة القالب. ثم اطوي هذه  
الزيادة إلى أسفل.

٥ سخّني الزبدة والشوكولاتة في  
قَدْر على نار متوسّطة، وحركي

غالباً، إلى أن يصبح المزيج متجانساً  
وأملس. ثم اخلطي معه السكر،  
والحليب، وطَلْيَة الشوكولاتة، و٣  
بيضات، بمخفقة معدنيّة إلى أن يصبح  
المزيج متماسكاً متجانساً. أضيفي  
الجوز المحمّص، بعد فَرَمِه، مع  
التحريك، وأفرغي الكلّ فوق العجينة.

٦ رَقّقي ما تبقى من العجينة،  
واجعلي شُكّها ٣ ملم. ثم  
اقطعي منها بالسكين أو بقطاعات  
بسكويت أشكال قلوب لتزيين  
أطراف التورته ووسطها.

٧ رتّبي القلوب  
على أطراف  
التورته وفوق  
الحشوة.

ضعي قلوب العجين  
على الحشوة.

٨ اخفقي البيضة الباقية بواسطة  
شوكة أكل في برنيّة، واطلي  
بها أطراف التورته.

٩ اطلي كل القلوب  
بالبیضة المخفوقة.

١٠ ضعي التورته في الفرن مدّة  
ساعة واحدة. فإذا ما غُرِز  
نصل سكين في وسطها بعد ذلك  
ينبغي أن يخرج نظيفاً وجافاً. دعي  
التورته تبرد على رف سلكيّ،  
وقدميها فاترة  
أو باردة.



## تورته فواكه الصيف

٨ إلى ١٠ حصص  
مدة التحضير والخَبز:  
٤ ساعات

## عجينة اللوز

٢٢٥ غ من الطحين  
ملعقة كبيرة من السكر المطحون  
¼ ملعقة صغيرة من الملح (اختياري)  
١٢٠ غ من الزبدة  
ملعقتان كبيرتان من اللوز المقشّر  
المسحوق

## حشوة الفاكهة

٣٠٠ غ من عنب الأجراس أو  
الكشمش الأسود الطازج أو  
المجمّد (يُزال تجمّده)  
٣٠ غ من السكر المطحون  
ملعقة كبيرة من طحين الذرة  
ملعقة كبيرة من عصير الليمون  
ملعقة كبيرة من قشر الليمون المبشور  
٣٠ غ من الزبدة  
حشوة الشوكولاتة البيضاء  
٢١٥ غ من قطع الشوكولاتة البيضاء  
١٥ غ من الزبدة  
٣٠ غ من اللوز المنقى المحمّص  
المفروم أجزاء كبيرة  
١٥٠ مل من الكريما الطازجة الكثيفة  
طبقة الكريما

٣٠٠ مل من الكريما الطازجة  
الكثيفة  
٣٠ غ من السكر الناعم

١ حضري العجينة: اخلطي الطحين مع السكر، والملح عند الاقتضاء، داخل برنية كبيرة بواسطة شوكة أكل. ثم أضيفي الزبدة واخلطي بخلط العجين أو بالأصابع، إلى أن تحصلي على مزيج حُببيّ. امزجي معه اللوز، وبللي المزيج بثلاث ملاعق كبيرة من الماء، واخلطي بعد كل ملعقة بتأن بواسطة شوكة أكل، إلى أن تصبح العجينة رطبة ما فيه الكفاية لتتماسك. ثم جمّعي العجينة بيدك على شكل كرة.

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٢٠ درجة مئوية.

٣ على طاولة عمل رُشّ فوقها قليل من الطحين، وبواسطة مرقاق (شوبك) عليه قليل من الطحين أيضًا، رَقّقي العجينة إلى دائرة أوسع بـ ٤ سم من قعر قالب تورته قليل العمق مقلوب، بقطر يتراوح ما بين ٢٠-٢٣ سم.

٤ مددي العجينة داخل القالب لتغطّي القعر والجوانب. قصّي أطرافها واتركيها تزيد ١,٥ سم عن حافة القالب. اطوي الزيادة إلى فوق، واحفظي جانبًا ما تبقى من العجينة.

٥ أحدثي، على أطراف العجينة، شقوقًا بطول ١,٥ سم، تتباعد بشكل متساوٍ.

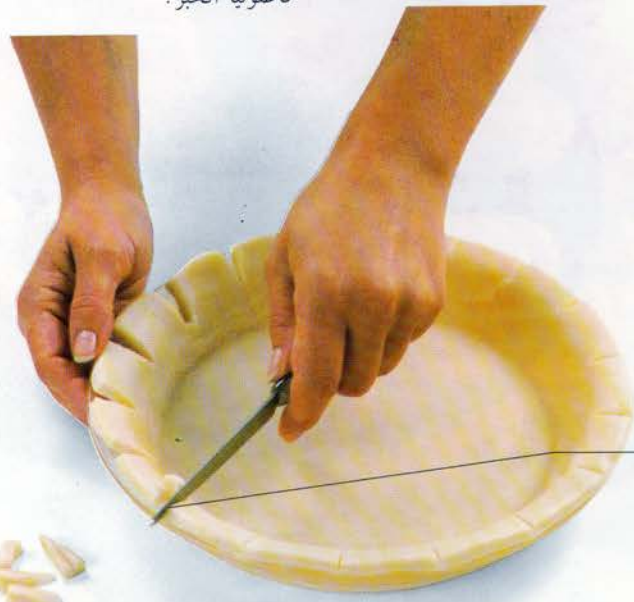
٦ ضعي إبهامًا على الجهة الداخلية من كلّ قسم، والتقطي العجينة بإبهام وسبابة اليد الأخرى، من الخارج، وارفعيها قليلاً إلى فوق لإعطاء شكل بتلة. كرّري العملية نفسها مع سائر أقسام الأطراف.



٧ اغرزي شوكة الأكل في قعر العجينة وجوانبها، في أماكن متعدّدة، تفاديًا لتقلص العجينة خلال عملية الخَبز.



٨ غَطّي العجينة بورقة ألومنيوم، واسطي فوقها طبقة من فاصوليا الخَبز.



اقطعي الأطراف على شكل بثّلات.

٩ ضعي العجينة في الفرن مدّة ١٥ دقيقة، إلى أن يصبح لونها مذهبًا. انزعي الألومنيوم والفاصوليا، واطرزي القعر بشوكة الأكل، وأرجعي العجينة إلى الفرن مدّة ٣-٤ دقائق. أخرجيها لتبرد على رفّ سلكتي.

١٠ رَقّقي ما تبقى من العجينة، وقطّعي منها بواسطة سكين أو قطعًاات بسكويت صغيرة أشكال أزهار وفاكهة للتزيين. ضعي هذه الأشكال على طبق مقاوم للحرارة وغير مزيت، ثم أدخلها الفرن مدّة ١٠ دقائق، إلى أن يصبح لونها مذهبًا، وأخرجيها لتبرد.

١١ حضري حشوة الفاكهة: دعي التجمّد يزول عن الفاكهة إذا كانت مجمّدة. وفي قدر متوسّطة الحجم امزجي السكر وطحين الذرة وعصير الليمون وقشره المبشور، وأضيفي نصف كمّيّة الفاكهة. ضعي القدر على نار متوسّطة، واسحقي الفاكهة خلال ذلك بالملعقة، وحركي، إلى أن يبدأ المزيج بالغليان والتكثّف. ارفعي القدر عن النار وأضيفي الزبدة وما تبقى من الفاكهة، واحفظي بضع حبات من عنب الأجراس للتزيين. اتركي الحشوة تبرد.

١٢ لتحضير حشوة الشوكولاتة البيضاء: سخني قطع الشوكولاتة والزبدة مع ملعقتين كبيرتين من الماء، في حمام مائي، داخل برنية، وحركي غالبًا إلى أن تحصلي على تماسك متجانس وأملس. ارفعي القدر عن النار ودعيها تبرد كليًا، ثم أضيفي اللوز المفروم المحمّص. وفي برنية صغيرة اخفقي الكريما الطازجة إلى أن تتشكّل قسّم صلبة. امزجي بضع ملاعق صغيرة منها مع مزيج الشوكولاتة لتخفيفه. ثم أضيفي بتأن ما تبقى من الكريما وامتزجها مع الشوكولاتة بواسطة مخفقة معدنيّة أو كفيّة مطاطيّة.

١٣ لتحضير طبقة الكريما اخفقي الكريما الطازجة مع السكر الناعم، في البرنية نفسها، إلى أن تتشكّل قسّم صلبة.

## عنب الأجرح

عنب الأجرح من الثمار العنبيّة الحلوة المذاق الكثيرة العصارة، وهي ذات لون أزرق قاتم. وتعتبر ثمار عنب الأجرح من الفواكه المميّزة، وتوفّر منها أنواع مختلفة، بعضها برّتي وبعضها يُغرس في أوعية خاصّة، وقد تُعلّب أو تُجمّد.



• من أجل تجميد عنب الأجرح ضعي الثمار في أكياس خاصّة، ثم ضعي الأكياس في الجمّاد.

ويمكن وضع الثمار طبقة واحدة على طبق يُحفظ في الثلاجة، إلى أن تصبح شديدة. وتوضع من ثم في الجمّاد، فتبقى صالحة للاستعمال خلال ١٢ شهرًا.

• لدى استعمال عنب الأجرح المجمّد، يُزال التجميد إذا كانت الوصفة تقضي بذلك.

• تنضج ثمار عنب الأجرح في الصيف، من شهر حزيران حتى شهر أيلول.

• قبل استعمال ثمار عنب الأجرح الطازجة، انزعي سويقاتها وارمي المهترئة منها. ثم اغسلي الثمار بالماء البارد، وصفيها جيّدًا ثم نّسفيها بورق مطبخ.

١٥ مدّدي مزيج الشوكولاتة البيضاء فوق مزيج الفاكهة، وابسطي فوقه الكريما المخفوقة، واحتفظي منها جانبًا بملعقة كبيرة للتزيين.



١٦ زيني التورته، بتأنّ وانتباه، بالأزهار المصنوعة من العجين، وبالكريما المخفوقة، وعنب الأجرح، والأوراق المصنوعة من العجين.



ضعي عنب الأجرح والأوراق والأزهار المصنوعة من العجين فوق الكريما المخفوقة.

١٤ ابسطي حشوة الفاكهة داخل عجينة التورته الباردة، بواسطة ملعقة.



هذه التورته تخبئ سرّها جيّدًا، فالكريما المخفوقة التي تتوجّها تغطّي حشوة من الشوكولاتة البيضاء وطبقة غنيّة من الثمار العنبيّة الصيفيّة اللذيذة.



# التورتات الصغيرة بالتفاح

٦ حصص

مدة التحضير والخَبز:

ساعتان

## العجينة

٣٧٥ غ من الطحين

٢٢٥ غ من الزبدة الملبّنة

٧٥ غ من السكر المطحون

صفارًا بيض، مخفوقًا قليلًا

ملعقة كبيرة من الحليب (اللبن)

## الحشوة

٨ تفاحات كبيرة

١٢٠ غ من السكر المطحون

٦٠ غ من الزبدة

١ حَضْرِي العجينة: في برتية كبيرة امزجي بسرعة، بواسطة أصابعك، الطحين مع الزبدة والسكر، إلى أن يصبح التماسك حُبْبِيًّا. أضفي صفاري البيض والحليب، وامزجي إلى أن تتماسك العجينة جيّدًا.

٢ خذي ثلثي العجينة واجعلها كرة، غلّفها وضعها جانبًا. ثم رَفّعي الثلث الباقي من العجينة فوق ورقة مشمّعة، بواسطة مِرْفَاق (شوبك)، واجعلي سُمكها ٣ ملم. وقطّعي منها ٣٦ ورقة بقياس ٦ × ٤ سم، بواسطة سكين أو قطعة بسكويت على شكل ورقة. وارسمي عروق كل ورقة بواسطة عود كوكتيل. اجعلي الأوراق في طبّق مقاوم للحرارة وضعيه في الثلاجة.

٣ اقسمي العجينة الكبيرة إلى ٦ أقسام متساوية، واسطي كل قسم، مع ضغطه، على قعر قالب للتورطة الصغيرة، قابل للانفصال، بقطر يتراوح ما بين ١٠-١١ سم، وضعها في الثلاجة.

٤ حَضْرِي الحشوة: قشّري التفاحات مع نزع البزور، وقطّعيها إلى شرائح بسُمك ٥ ملم. ثم ضعي الزبدة و١٠٠ غ من السكر في مقلاة على نار متوسطة، إلى أن تذوب الزبدة، مع التحريك من وقت إلى آخر (ولا تستعملي المرغرين لأنها تنفصل عن السكر في أثناء التسخين). أما السكر فينبغي ألا يذوب كليًا.

٥ رتّبي شرائح التفاح فوق مزيج الزبدة والسكر، واجعلي المقلاة مجدّدًا على النار، بدون تحريك المزيج. دعيه يغلي مدّة ٢٠ دقيقة (تتعلّق المدّة بالعصير الذي تفرزه شرائح التفاح)، إلى أن يكتسب مزيج السكر والزبدة لون الكراميل ثم حرّكي لمزج الشرائح بالسكر المكرّمَل، وارفعي المقلاة عن النار (ينبغي أن تبقى الشرائح قضيمة بعض الشيء).

٦ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٠٠ درجة مئوية. وزّعي شرائح التفاح فوق عجينة كل تورطة، بواسطة ملعقة، ثم رتّبي ٦ أوراق من العجين على كل تورطة، من دون أن تغطّي شرائح التفاح كليًا. ضعي هذه التورتات الصغيرة على طبّق مقاوم للحرارة، لتسهل عليك التحكم بها، ودعيها في الفرن مدّة ٢٥-٣٠ دقيقة، إلى أن يصبح لون العجينة مذهبًا عند الضرورة يمكنك تغطية التورتات بأوراق ألومنيوم، بعد مرور ١٥ دقيقة، كي لا يحترق وجهها).

٧ أخرجي التورتات من الفرن ودعيها تبرد على رفّ سلكيّ مدّة ١٠ دقائق، ورتّبي فوقها قليلًا من السكر. افصلها عن قوابلها وقدميها ساخنة أو باردة.

تُخبّز التورتات الصغيرة في قوابل ذات قعر قابل للانفصال، لتتمكّني من فصلها عن قوابلها قبل التقديم.

قبل تقديم التورتات الصغيرة يُرشّ فوقها القليل من السكر، لإعطائها مظهرًا مزججًا.



## تورته اللّيم

٦ إلى ٨ حصص  
يمكن أن تُحضّر قبل يوم  
من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

١٣٥ غ من البسكويت الجاف  
المسحوق

٦٠ غ من السكّر المطحون

٧٥ غ من الزبدة الملبّنة

٤٠٠ غ من الحليب المركّز المحلّى

١٢٥ مل من عصير اللّيم الطازج  
(٣ إلى ٤ ثمار لّيم)

ملعقتان صغيرتان من قشر اللّيم  
المبشور

بيضتان، يُفصل صفارهما عن  
البياض

ملوّن غذائيّ أخضر (اختياريّ)

٣٠٠ مل من الكريما الطازجة  
الكثيفة

تزيّن باللّيم بحسب الرغبة  
(انظريّ يسارًا في أعلى الصفحة)

٤ أفرغي المزيج الجديد فوق  
العجينة، واجعلي الوجه متساويًا.  
ثم ضعي قالب في الفرن مدّة ١٥-٢٠  
دقيقة، وأخرجيه ما إن تماسك الحشوة.

٥ أخرجي التورته من الفرن لتبرد  
قليلاً على رفّ سلكيّ، ثم ضعها  
في التلاجة مدّة ٣ ساعات.

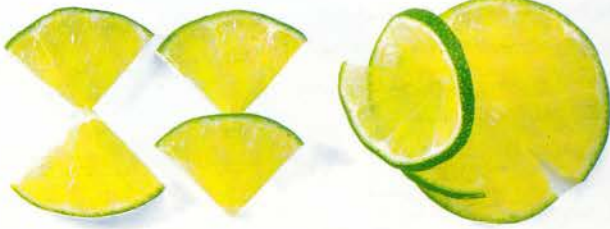
٦ اخفقي الكريما الطازجة في  
برنيّة صغيرة، إلى أن تتشكّل  
قمم صلبة. ثم وزعيها على أطراف  
حشوة التورته بواسطة قمع للتزيّن،  
أو مدّديها بتأنّ على وجه التورته  
وارسمي بها شكلاً زخرفيًّا جميلًا.

## للتقديم

توجي الكريما بمثلثات من  
قطع اللّيم، أو اختاري  
شكلاً زخرفيًّا آخر.

## التزيّن باللّيم

إنّ الفروقات المتناقضة للون الأخضر تعطي زخرفًا جميلًا  
للحلوى، يأتي مختلفًا عن الزخرف التقليديّ القائم على  
البرتقال أو الليمون.



مثلثات وعُقد فراشيّة باللّيم:  
بواسطة سكين مشحودة، قطعي  
ثمرة اللّيم، جانبيًا، إلى شرائح  
رفيقة. ثم اقطعي كل شريحة إلى  
٤ حصص يُزيّن بها منفصلة أو  
مجموعة على شكل عُقد فراشيّة،  
كما في الصورة.

أشكال مخروطيّة باللّيم:  
بواسطة سكين مشحودة قطعي  
ثمرة اللّيم، بشكل منحرف،  
إلى شرائح رفيقة. ثم شقي كل  
شريحة من الوسط إلى الطرف،  
والوبها بتأنّ لإعطائها شكلاً  
مخروطيًّا.

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٧٠  
درجة مئوية. وفي طبق للتورته قليل  
الحق بقطر يتراوح ما بين ٢٠-٢٣ سم،  
ارجي البسكويت المسحوق مع السكّر  
الزبدة. ثم اسطفي هذه العجينة، مع  
عصها، على قعر قالب التورته وجوانبه،  
اجعلي لها حافة صغيرة.

٢ في برنيّة متوسطة الحجم،  
وبواسطة مخفقة معدنيّة أو  
مركبة أكل، امزجي الحليب المركّز  
محلّى مع صفار البيض وعصير  
الليمون والقشر المبشور، إلى أن  
صح المزيج متماسكًا ومكثفًا.  
يحكك، إذا شئت، إضافة نَقَط  
بعض من الملوّن الغذائيّ الأخضر.

٣ اخفقي بياض البيض  
في برنيّة صغيرة،  
حلّطه كهربائيّة على سرعة  
عالية، إلى أن تتشكّل قمم  
صلبة. ثم امزجيه مع  
عصير السابق بتأنّ،  
بواسطة مخفقة معدنيّة  
تحت مطاطيّة.



# فطيرة الكرز

٨ حصص  
مدة التحضير والخَبز:  
٤ ساعات

## الحشوة

٨٥٠ غ من الكرز المنزوع النوى،  
بالعصير  
٧٥ غ من السكر الأسمر المطحون  
٦٠ غ من السكر المطحون  
٣٠ غ من طحين الذرة  
١٥ غ من الزبدة  
ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

## العجينة

عجينة سابليه لفطيرة بطبقة رقيقة  
(انظري ص ١٣٤-١٣٥)  
قليل من الحليب (اللبن)  
ملعقتان صغيرتان من السكر  
المطحون

١ صفّي الكرز واحتفظي  
بـ ٢٥٠ مل من  
العصير.

٢ امزجي السكر الأسمر والسكر  
المطحون وطحين الذرة  
والعصير، في قدر متوسطة الحجم.  
ضعها على نار متوسطة، وحركي  
باستمرار إلى أن يصبح المزيج مكثفًا،  
واتركيه يغلي مدة دقيقة واحدة  
إضافيّة. ارفعي القدر عن النار،  
واخلطي الزبدة وخلاصة اللوز مع  
المزيج، ثم أضيفي الكرز.

٣ جهّزي العجينة واقسميها إلى  
قسمين، أحدهما أكبر من  
الآخر بقليل.

٤ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
٢٢٠ درجة مئوية. وعلى طاولة  
عمل رُشّ فوقها قليل من الطحين،  
رَقّقي العجينة الكبيرة بواسطة مِرْفاق  
(شوبك) عليه بعض الطحين،  
واجعليها دائرة تزيد نحو ٤ سم عن  
قعر قالب فطيرة قليل العمق مقلوب  
يتراوح قطره ما بين ٢٠-٢٣ سم. ثم  
مدّدي العجينة في القالب لتغطيته  
بشكل متجانس. وقصي أطرافها  
بمحاذاة حافة القالب، واحتفظي  
بالزوائد المقطوعة.

٥ أفرغي الحشوة في القالب. ثم  
رَقّقي العجينة الثانية كسابقتها،  
وبواسطة قطعاً بسكويت اقطعي من  
وسطها أشكالاً ورقية تحفظيها  
جانبًا. غطي الحشوة بالعجينة،  
وقصي أطراف هذا الغطاء مع ترك  
زيادة ١ سم عن حافة القالب،  
واحفظي الزوائد المقطوعة جانبًا.  
اطوي الزيادة مع إعطائها شكلاً  
زخرفيًا (انظري ص ١٣٦-١٣٧).

٦ جهّزي عنيّات وأوراقًا من  
الزوائد المقطوعة (انظري  
يسارًا)، وارسمي على الأوراق عروقًا  
بعود كوكتيل، ورثبي الأوراق  
والعنيّات فوق الغطاء العجينيّ. ادھني  
الوجه كلّهُ بالحليب ورثبي السكر، ثم  
ضعي الفطيرة في الفرن حوالي ١٥  
دقيقة. حوّلي حرارته بعد ذلك إلى ١٨٠  
درجة مئوية، ودعي الفطيرة داخله  
حوالي ٢٥ دقيقة إضافيّة، إلى أن يصبح  
لون العجينة مذهبًا.

٧ أخرجي الفطيرة ودعيها تبرد  
في قالبها على رفّ سلكتي،  
قبل تقديمها.

## أوراق وعنيّات من

### العجينة

يمكن تقطيع الأشكال الورقيّة  
من الغطاء العجيني، كما في  
فطيرة الكرز هذه. ويمكن  
كذلك تقطيعها من الزوائد  
بعد أن تُرَقّق، وذلك بواسطة  
سكين أو قطعاً بسكويت.  
وبواسطة رأس السكين يمكن  
رسم عروق الأوراق بتأنّ.



لفّي بأصابعك أجزاء من العجينة  
الزائدة على شكل عنيّات. ثم  
رثبي العنيّات والأوراق معًا،  
والوي رأس كل ورقة قليلاً  
لإعطائها شكلاً طبيعيًا.



من أجل تزيين فطيرة كبيرة يمكنك  
جمع عدّة عنيّات معًا على شكل  
عنفود. كما يمكنك، من أجل  
فطيرة العيد، وُضّل الأوراق  
بعضها ببعض مع العنيّات على  
شكل غضن.



# تورته الكريما والشوكولاتة



٦ صبّي حشوة الشوكولاتة هذه في القالب فوق عجينة البسكويت، وملّسي الوجه بواسطة كَفَيّة مطاطيّة.

صبّي حشوة الشوكولاتة فوق عجينة البسكويت.

٩ اخفقي الكريما الطازجة مع الملعقة الصغيرة المتبقية من السكر، في برنية صغيرة، إلى أن تتشكّل قمع رخوة.

١٠ انزعي الورقة المشمّعة الموضوعة على الحشوة، وغطّي الوجه بالكريما المخفوقة بواسطة ملعقة أو قمع تزيين، واجعليها أشكالاّ حلزونيّة مزخرفة.

٧ ضعي ورقة مشمّعة رطبة على وجه الحشوة، عندما تكون بعد سخنة، منعًا لتكوّن قشرة فوقها عندما تبرد. ضعي التورته في الثلاجة مدّة ٣ ساعات على الأقلّ، إلى أن تصبح باردة.

٨ في هذا الوقت حمّصي قلوب الجوز في قدر صغيرة، على نار متوسّطة، مع التحريك المستمرّ، وافرميها أجزاء صغيرة عندما تبرد.

٣ ضعي القالب في الفرن مدّة ٨ دقائق، ثم أخرجيه ودعيه يبرد على رفّ سلكيّ.

٤ في الوقت الذي تبرد فيه عجينة البسكويت داخل القالب، حضّري الحشوة: اخلطي طحين الذرة مع ١٠٠ غ من السكر، في قدر كبيرة غير لاصقة. ثم أضيفي الحليب والشوكولاتة، وضعي القدر على نار متوسّطة، مع التحريك باستمرار، إلى أن تذوب الشوكولاتة ويتكثّف المزيج. دعيه يغلي دقيقة إضافية، وارفعي القدر عن النار.

٥ اخفقي صفار البيضتين في طاس، بواسطة شوكة أكل، وامزجي به كمّيّة قليلة من مزيج الشوكولاتة الساخن. ثم أفرغي الكلّ على مهل فوق مزيج الشوكولاتة المتبقّي، وحركي بسرعة. ضعي المزيج الجديد على النار وحركي باستمرار، إلى أن يتكثّف ويغمر الملعقة (لا تدعيه يصل إلى درجة الغليان). أضيفي خلاصة الفانيليا وما تبقى من الزبدة، وحركي إلى أن يصبح المزيج متجانسًا.

٨ حصص

يمكن أن تحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

١٢٠ غ من البسكويت الجاف

١٢٠ غ من الزبدة المملّنة

٥٠ غ من طحين الذرة

١٠٠ غ من السكر المطحون مع ملعقة صغيرة إضافية

٤٥٠ مل من الحليب (اللبن)

٩٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة صفار بيضتين

١ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

٣٠ غ من قلوب الجوز

١٥٠ مل من الكريما الطازجة الكثيفة

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٩٠ درجة مئوية.

ضعي البسكويت الجاف في كيس من البلاستيك واسحقه بواسطة برقوق (شوبك). يمكن أيضًا سحق البسكويت في فزامة كهربائيّة.

٢ امزجي البسكويت المسحوق مع ٩٠ غ من الزبدة في قالب تزيّن قليل العمق، بقطر يتراوح ما بين ٢٠-٢٣ سم. مدّدي المزيج على قعر القالب وجوانبه، واضغطي جيّدًا، واجعلي للعجينة حاشًا صغيرًا.



للتقديم

تزيّني الجوز المحمّص المفروم على وجه التورته.

# فطيرة الدراقن

٨ حصص

⌚ مدة التحضير والخَبز:

٣ ساعات

## الحشوة

١٤ ثمرة دراقن (خوخ) كبيرة

٣٠ غ من طحين الذرة

ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون

ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

٢٠٠ غ من السكر المطحون

١٥ غ من الزبدة

## العجينة

١٧٥ غ من الطحين

¼ ملعقة صغيرة من الملح

(اختياري)

ملعقة صغيرة من السكر المطحون

٩٠ غ من الزبدة

صفار بيضة مخفوق

١ حَضري الحشوة: قشري

الدراقن (انظري داخل الإطار

ص ٥٣)، وقطّعها إلى شرائح سميكة

بواسطة سكين مشحودة.

٢ اخلطي شرائح الدراقن،

بتأن، مع طحين الذرة

وعصير الليمون، والقرفة،

والسكر، في برنيّة، وضعي

الخليط جانبًا.

إنّ الفطائر المحشوة بفاكهة

عُصاريّة لا تحتاج إلّا إلى

غطاء عجيني. وعصير

الفاكهة يجعل القسم

السفلي من العجينة

إسفنجيًا.

٣ حَضري العجينة: اخلطي

الطحين مع الملح (عند

الافتضاء) والسكر، بشوكة الأكل،

في برنيّة متوسطة الحجم. ثم

أضيفي الزبدة، مع فَرَكها،

واخلطي بأصابعك، أو بخلاط

العجين، إلى أن يصبح المزيج

حُببيًا. أضيفي ٢-٣ ملاعق كبيرة

من الماء البارد، على دفعات،

واخفقي قليلًا بشوكة الأكل بعد كل

دفعة، إلى أن تصبح العجينة رطبة ما

فيه الكفاية لتتماسك. جمّعها بعد

ذلك على شكل كرة بيديك.

٤ أفرغي الدراقن بواسطة ملعقة،

في طبق عميق للفطيرة،

يتراوح قطره ما بين ٢٠-٢٣ سم.

قطّعي الزبدة إلى أجزاء صغيرة

وزّعها فوق الدراقن.

٥ أشعلي الفرن واجعلي حرارته

٢٢٠ درجة مئوية. رَقّي

العجينة إلى دائرة بقطر يتراوح ما

بين ٢٨-٣٢ سم. واجعلي في

وسطها عددًا من الشقوق لكي

يتسرّب البخار خلال عملية الخَبز.

٦ ضعي العجينة الدائرية فوق

حشوة الدراقن. قَصّي أطراف

العجينة واركبها تزيد ٢,٥ سم عن

حافة الطبق. اطوي الأطراف

الزائدة مع إعطائها شكلًا زخرفيًا

(انظري ص ١٣٦-١٣٧).

٧ اجمعي العجين المقطوع

ورقّيه مجدّدًا، واقطعي منه

عددًا من الأشكال الورقيّة، ثم رَتبي

الأوراق فوق العجينة على وجه

الفطيرة. وادهني الوجه بصفار

البيض المخفوق.

٨ بما أنّ ثمار الدراقن عُصاريّة،

ضعي ورقة ألومنيوم تحت طبق

الفطيرة، وارفعي أطرافها قليلًا، لكي

تستوعب العصير خلال عملية الخَبز.

ثم ضعي الفطيرة في الفرن مدّة ٥٠

دقيقة، إلى أن يصبح لون العجينة

مذهّبًا. وإذا لاحظت أن العجينة تميل

إلى اللون البنيّ ضعي فوقها ورقة

ألومنيوم.

٩ أخرجي الفطيرة واركبها تبرد

قليلاً على رفّ سلكتي، وقدميها

فاترة. كما يمكنك تركها تبرد كليًا

وتقديمها في ما بعد.

تساعد الشقوق في الغطاء العجيني

على تسرّب البخار من الشرائح، كما

تبقى العجينة جافة وقَرَشَة.





# التورتات والفلان

تُجهز التورتات والفلان من عجينة قَرِشَة، وتُحشى بكريما لذيذة المذاق، وفواكه طازجة، وبالشوكولاتة والجوز القزيم، وهي من أكثر أنواع الحلوى لذة. وفي الوصفات المتنوعة التالية تجددين الأنواع التقليدية الكبرى المعروفة، وتقعين على أفكار جديدة مغرية، ذات منظر جميل ومذاق لذيذ. والنجاح في تحضير هذه الأنواع لا يتطلب التخرج من مدرسة للطبخ، إذ يكفي أن تتبعي بانتباه التعليمات المناسبة.

## قاعدة التورته أو الفلان

١٧٥ غ من الطحين

ملعقة كبيرة من السكر المطحون

١/٢ ملعقة صغيرة من الملح  
(اختياري)

١٢٠ غ من الزبدة الباردة

٢-٣ ملاعق كبيرة من الماء البارد

١ في برنية متوسطة الحجم اخلطي بواسطة شوكة أكل الطحين مع السكر، ومع الملح عند الاقتضاء. ثم امزجي الزبدة مع خليط الطحين، بواسطة خلاط العجين أو بالأصابع، إلى أن يصبح التماسك حبيبيًا.

٢ أضيفي الماء، ملعقة بعد أخرى، واخلطي بتأن بعد كل ملعقة، بواسطة شوكة أكل. إلى أن تصبح العجينة متماسكة. جمعيها بيدك على شكل كرة وضعيها حوالي ساعة مغلقة في الثلاجة.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٢٠ درجة مئوية. دهرق طاولة عمل رُش عليها قليل من الطحين، رقي العجينة بواسطة مرقاق (شوبك) عليه قليل من الطحين، واجعليها على شكل دائرة، تزيد نحو ٢,٥ سم عن قالب تورته أو فلان، بقعر قليل للانفصال.



٤ ضعي العجينة في القالب وابتسطيها جيدًا على القعر والجوانب، بشكل متجانس.



٥ انزعبي زوائد العجينة على أطراف القالب، بواسطة مرقاق، واحتفظي بالعجين الزائد للتزيين.



٦ اغرزي العجينة بشوكة أكل، في عدة مواضع، كي لا تنتفخ أو تتجمع خلال عملية الخبز.



٧ ابسطي ورقة ألومنيوم فوق العجينة كلها، وغطّي الورقة بكمية من فاصوليا الخبز. ثم ضعي العجينة في الفرن مدة ١٠ دقائق، وأزيلي بعدها ورقة الألومنيوم والفاصوليا. اغرزي العجينة بشوكة الأكل وضعيها مجددًا في الفرن مدة ١٠-١٥ دقيقة، إلى أن يصبح لونها مذهبًا.



٨ إذا بدأت العجينة بالانتفاخ اضغطي عليها بقفا الملعقة.



٩ ضعي قاعدة التورته أو الفلان على رفّ سلكتي كي تبرد.

## قاعدة التورتات الصغيرة

١ اخلطي بواسطة شوكة أكل ٧٥ غ من الطحين مع ملعقة صغيرة من السكر المطحون و١/٢ ملعقة صغيرة من الملح (اختياري)، داخل برنية. وبواسطة خلاط العجين أو

بالأصابع اخلطي بمزيج الطحين ٦٠ غ من الزبدة الباردة، وافركي، إلى أن تحصلي على تماسك حبيبي. ثم أضيفي ٤-٥ ملاعق صغيرة من الماء البارد على دفعات، وامزجي بتأن بعد كل ملعقة بواسطة شوكة أكل، إلى أن تصبح العجينة رطبة ما فيه الكفاية لتتماسك. جمعيها

بيديك على شكل كرة، وضعيها مغلقة في الثلاجة مدة ساعة واحدة. ٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٩٠ درجة مئوية. وعلى طاولة عمل رُش فوقها قليل من الطحين رقي نصف العجينة بواسطة مرقاق (شوبك) عليه قليل من الطحين، واجعليها بسُمك ٣ ملم تقريبًا.

وبواسطة قطعة بسكويت دائرية بقطر ٧,٥ سم قطع العجينة إلى دوائر، ثم جمعي الزوائد وما تبقى من العجينة ورقّبيها مجددًا وقطعي منها دوائر، إلى أن تحصلي على ١٨ عجينة مستديرة.

٣ ابسطي كل عجينة مستديرة على قعر وجوانب قوالب للتورتات، بعمق ٢ سم وقطر ٦ سم.

٤ اغرزي قاعدة كل عجينة بشوكة الأكل، في عدة أماكن، كي لا تنتفخ أو تتقلص خلال عملية الخبز. ثم ضعي قوالب التورتات على طبق مقاوم للحرارة، كي تستطيعي التحكم بها بسهولة وهي داخل الفرن. اتركها في الفرن مدة ١٢-١٥ دقيقة، إلى أن يصبح لون العجينة مذهبًا بعض الشيء.

٥ أخرجي القوالب ودعيها تبرد على رفّ سلكتي مدة ١٠ دقائق. ثم افصلي كل تورته بتأن عن قالبها، بواسطة سكين، ودعيها تبرد كليًا على رفّ سلكتي.

٦ إذا لم تكن قواعد التورتات الصغيرة معدة للاستعمال الفوري، ينبغي حفظها في وعاء يُقفل بإحكام.

# تورتات صغيرة بالشوكولاتة السوداء



إن قواعد هذه التورتات الصغيرة قد جُهزت في المنزل. لكن إذا لم يكن لديك الوقت الكافي، يمكنك شراءها جاهزة.

١٨ تورتة صغيرة  
يمكن أن تُحضّر قبل يوم  
من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

٣٥٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة  
٣٠٠ مل من الكريما الطازجة  
الكثيفة.

٩٠ غ من الزبدة  
ملعقتان كبيرتان من شراب  
البرتقال

١٨ قاعدة للتورتات الصغيرة  
(راجع ص ١٥٩)

شرائط من قشر البرتقال للتزيين

## حشوة أخرى

من أجل تنوع المذاقات اللذيذة، يمكن استعمال الشوكولاتة البيضاء لحشو هذه التورتات الصغيرة الأنيقة.

## تورتات صغيرة بالشوكولاتة البيضاء

ومن أجل التزيين يمكنك استعمال شوكولاتة على شكل حبات بِن، أو شوكولاتة مبشورة، أو بُرايات شوكولاتة (انظري ص ١٠٠) أو توت علب طازج. في المرحلة الأولى استعيني، بدلاً من الشوكولاتة السوداء، بـ ٣٥٠ غ من الشوكولاتة البيضاء، وبملعقتين صغيرتين من خلاصة الفانيليا بدلاً من شراب البرتقال.

٢ ضعي هذا المزيج في الثلاجة حوالي ساعتين ونصف، وحركيه من وقت إلى آخر، إلى أن تحصلي على تماسك مكثف وسهل الاستعمال في قمع للتزيين.

٣ في هذا الوقت جهّزي قواعد التورتات الصغيرة، ودعيها تبرد على رفّ سلكيّ.

١ في قدر غير لاصقة، سخّني على نار خفيفة، الشوكولاتة والكريما الكثيفة والزبدة، وحركي المزيج باستمرار إلى أن يصبح تماسكه متجانساً وأملس. ارفعي القدر عن النار وأضيفي شراب البرتقال.

٤ أفرغي كريما الشوكولاتة في قمع للتزيين بفتحة كبيرة مضلّعة، واحشي بها قاعدة كل تورتة.



٥ قدّمي التورتات عندما تكون كريما الشوكولاتة ما تزال طرية، أو ضعيها في الثلاجة عدّة ساعات لكي يزداد تماسكها، وزيني بشرائط قشر البرتقال قبل التقديم.



## فان بالبرقوق واللوز

٨ حصص

مدة التحضير والخَبز:

٣ ساعات

عجينة سابليه بالقرفة

١٧٥ غ من الطحين

١٢٠ غ من الزبدة المملّنة

٦٠ غ من السكر المطحون

¼ ملعقة صغيرة من القرفة

المطحونة

الحشوة

٧٠٠ غ من البرقوق-

١٠٠ غ من السكر المطحون

ملعقة كبيرة من طحين الذرة

¼ ملعقة صغيرة من القرفة

المطحونة

¼ ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

٣٠ غ من اللوز المنقى المشرّح

كريمة مخفوقة للمرافقة (اختياري)

١ حَضْرِي عجينة سابليه

بالقرفة: امزجي الطحين

والزبدة والسكر والقرفة، في برنية

متوسطة الحجم. امزجي بأصابعك

إلى أن تبدأ العجينة بالتماسك.

٢ مَدْدِي العجينة، مع ضغطها،

على قعر وجوانب قالب تورتة،

قطر ٢٠ سم، وبقعر قابل للانفصال.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته

١٩٠ درجة مئوية. حَضْرِي

الحشوة: اقطعي كل ثمرة برقوق إلى

نصفيين وانزعي النواة. ثم قَطَّعي

البرقوق إلى شرائح.

٤ رَتَّبِي اللوز فوق

شرائح البرقوق.

عجينة سابليه للتورطة غنيّة  
وطيبة المذاق.٤ اخلطي البرقوق مع السكر  
والطحين والقرفة وخلاصة  
اللوز، في برنية كبيرة.٥ رَتَّبِي شرائح البرقوق بشكل  
متراكب، واجعليها دوائر متراكزة  
في قعر القالب فوق عجينة سابليه.

## البرقوق

تظهر هذه الثمار الممتلئة العطرة في بداية شهر أيار. وتبقى متوفرة حتى  
أواخر تشرين الأول. إلا أن نضجها يبلغ كماله في شهر آب.

- للبرقوق أحجام وأشكال وألوان  
متعددة، ابتداء من الأخضر المائل  
إلى الاصفرار وانتهاء بالأرجواني  
المائل إلى السواد، ويكون الخيار  
بحسب الذوق.
- يمكن تجميد البرقوق: يُقطع إلى  
أنصاف وترمي النوى، ثم يُقسم  
إلى كمّيات صغيرة توضع في  
أكياس خاصة بالجمّادة.
- مهما كانت الأنواع المختارة،  
يمكن لأي نوع أن يحلّ مكان  
الآخر، في أي وصفة.
- تكون الثمرة مناسبة تمامًا إذا  
كانت شديدة ملوّنة، وليّنة بعض  
الشيء من جهة السويقة.

- يمكن حفظ البرقوق الناضج مدة  
٣-٥ أيام في الثلاجة.

٨ أبعدي بتأن جوانب القالب،  
وانقلي الفان إلى طبق تقديم.٩ قدّمي الفان بالبرقوق واللوز،  
بعد تقطيعه حصصًا، مع  
الكريما المخفوقة لمن يرغب.٦ ورّعي اللوز المشرّح فوق شرائح  
البرقوق بشكل متجانس.٧ ضعي القالب في  
الفرن مدة ٤٥ دقيقة،  
إلى أن يصبح لون العجينة  
مذهّبًا، والبرقوق ليّنًا. ثم  
أخرجي الفان ودعيه يبرد في  
قالبه فوق رفّ سلكتي.

## تورته أسكو

٨ حصص

مدة التحضير والخبز:

٢ ساعات و ٣٠ دقيقة

## عجينة جوز الهند

١٥٠ غ من الطحين

٧٥ غ من جوز الهند المطحون

٩٠ غ من الزبدة

٣٠ غ من السكر المطحون

صفار بيضة واحدة

## حشوة كسترد الليمون

ليمونة كبيرة

٩٠ غ من الزبدة

٦٠ غ من السكر المطحون

ملعقة كبيرة من طحين الذرة

٤ من صفار البيض

٣٠٠ مل من الكريما الطازجة الكثيفة

## ترويسة الفاكهة

٣٥٠ غ من ثمار توت العليق

٢٢٥ غ من عنب الأجراس

## ١ حضري عجينة جوز الهند:

امزجي الطحين، وجوز الهند، والزبدة، والسكر، و صفار البيضة في برنية متوسطة الحجم. اعجني الكل بأصابعك، إلى أن تحصلي على تماسك متجانس.

٢ مددي العجينة، مع ضغطها، على قعر قالب للتورته أو الفلان قطره ٢٥ سم، وقمره قابل للانفصال. اغرزي العجينة بشوكة الأكل في عدة أماكن، لنلا تنفخ أو تنقلص خلال عملية الخبز.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية. غطي العجينة بورقة ألومنيوم وضعي فوق الورقة كمية من فاصوليا الخبز. ضعي العجينة في الفرن مدة ١٠ دقائق، ثم أخرجها وانزعي ورقة الألومنيوم وضعي الفاصوليا جانبًا، ثم اغرزي قعر العجينة مجددًا بشوكة الأكل. وأعيديها مرة ثانية إلى الفرن مدة ١٠ دقائق، إلى أن يصبح لونها مذهبًا (إذا بدأت العجينة بالانتفاخ اصغطي عليها بواسطة ملعقة). ثم أخرجها من الفرن ودعيها تبرد في قالبها فوق رف سلكي.

٤ حضري حشوة كسترد الليمون خلال وجود العجينة في الفرن:

ابشري سعة ملعقة صغيرة من قشر الليمون واعصري لتحصلي على ملعقتين صغيرتين من العصير، واحفظي جانبًا العصير والقشر المبشور. في قدر متوسطة الحجم ذات قعر كثيف سخني الزبدة والسكر وطحين الذرة، وحرّكي باستمرار حتى الغليان. دعي المزيج يغلي مدة دقيقة إضافية كي يتكثف.

٥ في برنية صغيرة اخفقي صفار البيض بشوكة أكل، وصبي فوقه كمية قليلة من المزيج الساخن، وحرّكي.

٦ أفرغي بهدوء كلّي مزيج صفار البيض في القدر وحرّكي بسرعة خلال ذلك، بواسطة ملعقة خشبية.

٧ ضعي القدر على النار مجددًا وحرّكي باستمرار حوالي دقيقة واحدة، إلى أن يتكثف المزيج. ثم ارفعي القدر عن النار.

٨ أضيفي قشر الليمون المبشور والعصير إلى المزيج السابق، واتركي المزيج الجديد يبرد، ثم ضعيه في الثلاجة حوالي ساعة، إلى أن يصبح باردًا جدًا.

٩ اخفقي الكريما في برنية صغيرة إلى أن تتشكل قمع صلبة. وبواسطة كمية مطاطية أو مخففة معدنية اخلطي الكريما المخفوقة مع كسترد الليمون البارد.

## توت العليق

هناك أنواع كثيرة من هذه الثمار العنبيّة العصارية الصغيرة، فمنها الأحمر، والأرجواني والأصفر. وأفضل موسم لها يكون بين شهري حزيران وتموز، وشهري أيلول وتشرين الأوّل.



- اختاري الثمار الكبيرة والجميلة المظهر.
- تجنّبي شراء الثمار التي تبدو مسحوقة أو شبه مهترئة.
- احفظي الثمار في الثلاجة، واستعملها ضمن مدة يومين.
- تستعمل ثمار توت العليق الطازجة لوحدها، أو في سلطة فاكهة، وتصلح للتورتات، والقطائر، والفان، والمرتبى، ومرتبى الجيلي، إلخ...

## ١٠ مددي كسترد

الليمون فوق عجينة جوز الهند الباردة، بتجانس بواسطة ملعقة.



مددي كسترد الليمون فوق العجينة بواسطة ملعقة.

## ١١ رتبّي ثمار توت العليق على أطراف التورته.

ثمّرج الكريما المخفوقة مع كسترد البيض لتشكّل حشوة غنيّة ولذيذة المذاق.



١٢ عبّئي الوسط بثمر عنب الأجراس وتوت العليق بشكل متناوب. ثم ضعي التورته في الثلاجة مدة ساعة واحدة لتصبح الكريما متماسكة.





مع تغيير الفواكه بحسب  
الفصول يمكن تذوق هذه الحلوى  
التيذة على مدار السنة: مع الموز  
والبرتقال في الشتاء، والماناس والبطايا  
في الربيع، والمشمش والكرز في الصيف،  
والعنب والإجاص (الكمثرى) في  
الخريف. ويمكنك تقطيع الفاكهة إلى  
حزاء أو شرائح، بحسب الضرورة،  
بهدف إعطائها مظهرًا لائقًا،  
وتسهيلًا لتقديمها.

# التورته الملكيّة بتوت العليق

٨ إلى ١٠ حصص  
مدة التحضير والخبز:  
٣ ساعات و ٣٠ دقيقة

قاعدة التورته أو الفان بقطر ٢٥ سم (انظري ص ١٥٩)

٦٠ غ من السكر المطحون

٢٠ غ من طحين الذرة

ملعقة كبيرة من مسحوق الجيلاتين

بيضتان كاملتان + صفار بيضة واحدة

٣٥٠ مل من الحليب (اللبن)

١٥٠ مل من الكريما الطازجة

الكثيفة

٤٥٠ غ من توت العليق

١ جهّزي قاعدة التورته أو الفان وضعيها في الفرن بحسب ما تقتضيه الوصفة، ثم دعها تبرد على رف سلكتي.

٢ اخلطي جيّدًا السكر والطحين والجيلاتين في قدر متوسطة الحجم. وفي برنيّة متوسطة الحجم اخفقي البيضتين وصفار البيضة مع الحليب، بواسطة مخفقة معدنيّة أو شوكة أكل، إلى أن تحصلي على مزيج متماسك ومتجانس. امزجيه بالمزيج السابق. واتركي الكلّ يرتاح حوالي ٥ دقائق ليّلين الجيلاتين قليلًا.

٣ ضعي القدر على نار متوسطة حوالي ٢٠ دقيقة، مع التحريك المستمرّ إلى أن يتكثف المزيج ويغطّي الملعقة، ثم ارفعي القدر عن النار.

٤ أفرغي هذا المزيج في برنيّة كبيرة، ودعيه يبرد، ثم ضعيه مغطّى في الثلاجة حوالي ساعة، مع التحريك من وقت إلى آخر، إلى أن يصبح جامدًا بعض الشيء عند إفراغه بواسطة ملعقة.

## ترويسات أخرى بتوت العليق

في الصورة الأساسيّة جاءت ثمار توت العليق مكّدّسة دونما ترتيب. لتنوع أكبر، يمكن إعطاء الثمار أشكالًا زخرفيّة متنوّعة، كما هو مبين أدناه.



### الشكل الدائريّ

رتبي ثمار توت العليق في دوائر متراكزة ابتداءً من الأطراف باتجاه الوسط.



### الطاحونة الهوائيّة

رتبي ثمار توت العليق في ٤ مثلثات تنطلق رؤوسها من الوسط باتجاه الخارج.

٦ افصلي قاعدة التورته عن قالبها بتأنّ وضعيها على طبق للتقديم. ثم وزعي مزيج الكريما على وجهها بتجانس، بواسطة ملعقة، وغطّيها بطبقة من توت العليق.



٧ ضعي التورته في الثلاجة حوالي ساعة، إلى أن يصبح مزيج الكريما جامدًا.

٥ اخفقي الكريما الطازجة في برنيّة صغيرة، إلى أن تتشكّل قمع صلبة. ثم امزجها مع محتوى البرنيّة الكبيرة بواسطة كميّة مطاطيّة أو مخفقة معدنيّة.

تتكّدس ثمار توت العليق في وسط التورته، ويمكن رشّها بسكر مطحون قبل تقديمها.



## تورته كسّارة الجوز

٨ حصص

مدة التحضير والخَبز:

٣ ساعات

## عجينة الزنجبيل

١٧٥ غ من الطحين

ملعقتان كبيرتان من السكر المطحون

ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون

١٢٠ غ من الزبدة

بيضّة واحدة

## الحشوة

٦٠ غ من الزبدة

٦٠ غ من العسل الأسود

١٧٥ غ من السيروب الذهبي

٦٠ غ من السكر المطحون

٣ بيضات

١٢٠ غ من جوز باكانيّة أو من قلوب

الجوز

١٠ غ من البندق المقشّر غير

المملّح

ربما مخفوقة وأزهار غير سامة

للتزيين (انظري ص ١١٨-١١٩)

١ حضري عجينة الزنجبيل: في

برنية متوسطة الحجم امزجي

الطحين والسكر والزنجبيل بشوكة

أكل. اخلطي الزبدة مع هذا المزيج

بواسطة خلاط العجين أو بالأصابع،

مع فركها جيّدًا، إلى أن يصبح

التماشك حبيبيًا. أضيفي البيضّة

وامزجي بتأنّ بواسطة شوكة أكل،

إلى أن تصبح العجينة متماسكة.

تتألف قلوب جوز باكانيّة جيّدًا

مع حبّ البندق، لكنّ يمكن أن

تستعملي أيضًا قلوب الجوز.

٧ أفرغي مزيج

الحشوة بهدوء

فوق العجينة،

واحرصى على عدم

تحريك البندق

والجوز.

٢ مدّدي العجينة بيدك، مع

ضغطها، على قعر وجوانب

قالب للتورته أو الفَـلان، بقطر ٢٥

سم، قعره قابل للانفصال. واحفظي

القالب جانبًا.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته

١٨٠ درجة مئوية.

٤ حضّري الحشوة: ذوّبي الزبدة

في قدر على نار متوسطة، ثم

ارفعي القدر عن النار.

٥ أضيفي إلى الزبدة الذائبة، العسل

الأسود والسيروب الذهبي والسكر

والبيض، وامزجي الكلّ بمخفقة معدنيّة،

إلى أن يصبح التماشك متجانسًا.

٦ رتّبي قطع جوز باكانيّة (أو

الجوز) والبندق على قاعدة

التورته، على شكل دوائر متراكزة.

٨ ضعي التورته في

الفرن مدّة ٣٥ دقيقة، إلى

أن يخرج نصل السكين نظيفًا جافًا

إذا ما غرّز في الوسط. أخرجي

التورته ودعيها تبرد في قالبها على

رفّ سلكتي.

٩ أزيلِي جوانب القالب وقعره،

عند التقديم، وزّيني وسط

التورته بالكريما المخفوقة والزهر.



# مورقات التفاح

٨ حصص

مدة التحضير والخبز:

ساعة و ٣٠ دقيقة

٤٥٠ غ من العجينة الرقائقيّة  
المجمّدة

٤ تفاحات متوسطة الحجم

٣ قطع بسكويت كبيرة جافة  
مسحوقة

٤٥ غ من الزبدة المذوّبة

حوالي ٣ ملاعق كبيرة من مرملا  
البرتقال

سكر ناعم

كريمة مخفوقة للمرافقة (اختياريّة)

١ أزيل التجميد عن العجينة،  
بحسب طريقة الاستعمال.٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
٢٢٠ درجة متويّة. وعلى طاولةعمل رُشّ فوقها قليل من الطحين،  
رقّي نصف كمّيّة العجين بواسطة  
مِرْفاق (شوبك) عليه قليل من  
الطحين، لكي تحسلي على مرّيع  
بقياس ٣٦ سم للجهة الواحدة.٣ ضعي صحنًا مستديرًا بقطر  
١٧,٥ سم، مقلوبًا فوق العجينة  
المربّعة، واقطعي منها ٤ دوائر.٤ اقطعي تفاحتين طوليًا، كلّ  
تفاحة إلى نصفين، وقشّري  
الأنصاف وأزيلي البزور. ثمّ قطّعي  
كل نصف طوليًا إلى شرائح رقيقة.٥ ضعي الدوائر العجينيّة في  
أطباق مقاومة للحرارة. انثريفوق كل عجينة ملعقة كبيرة من  
البسكويت المسحوق، ورتبي فوق  
البسكويت ربع كمّيّة  
شرائح التفّاح.

البسكويت الجاف المسحوق

يجعل حشوة التفّاح قرشة،  
كما يمتصّ العصير ويمنع  
وصوله إلى العجينة، فلا تتبلّل.٦ ادھني جيّدًا وبانتباه شرائح  
التفّاح بالزبدة المذوّبة.٧ ضعي مورقات التفّاح في  
الفرن مدّة ١٥ دقيقة، إلى أن  
تصبح العجينة قضيمة ومدّهبة اللون  
بعض الشيء، وتلين شرائح  
التفّاح. ثمّ انقلي المورقات إلى  
رفّ سلكتي بواسطة مجرفة للتورته.٨ سخّني مرملا البرتقال في  
قدر على نار متوسطة.وعندما تصبح ذاتبة، ادھني بها  
شرائح التفّاح عندما تكون الشرائح  
بعد سخنة جدًّا.

## للتقديم

رشي السكر الناعم على شرائح  
التفّاح، وقدمي المورقة ساخنة،  
مع الكريما المخفوقة لمن يرغب.السكر الناعم يذوب  
ويتكرمل فوق طبقة  
المرملا.



## غاليت بالدراقن

تتألف الأصداف  
العجينية مع  
شكل الدراقن.

٨ حصص  
مدة التحضير والخبز:  
٣ ساعات

## العجينة

١٧٥ غ من الطحين

٣٠ غ من السكر المطحون

١٢٠ غ من الزبدة

بيضة واحدة

## الحشوة

علبتان بزنة ٨٢٥ غ تحويان أنصاف

دراقن (خوخ) بالعصير

ملعقة صغيرة من عصير الليمون

١/٢ ملعقة صغيرة من الزنجبيل

المطحون

٣ ملاعق كبيرة من مربى المشمش

أو الدراقن

١ حضري العجينة: اخلطي

الطحين والسكر في برتية

متوسطة الحجم. ثم امزجي الزبدة مع  
خليط الطحين والسكر بواسطة خلّاط  
العجين أو بالأصابع، مع فركها، حتى  
يصح التماسك حُببياً. أضيفي البيضة  
واخفقي بتأن، بواسطة شوكة أكل،  
إلى أن تصبح العجينة متماسكة.

(يمكنك كذلك خلط الطحين والسكر،  
والزبدة المقطّعة إلى ٨ أجزاء، وذلك  
في معالج للطعام مزوّد بشفرة، لمدة  
١٠ ثوانٍ، ثم إضافة البيضة مع الخفق  
لمدة ١٥ ثانية.) جمعي العجينة بيدك  
على شكل كرة وضعيها مغلّفة في  
التلاجة مدة ساعة واحدة.

٢ في هذا الوقت حضري

الحشوة: صغّي الفاكهة،

وضعي جانباً ثمانية أنصاف من

الدراقن، وقطعي الباقي إلى شرائح.

٣ ضعي شرائح الدراقن في قدر،

وأضيفي إليها عصير الليمون،

والزنجبيل، وملعقة كبيرة من المربى.

صغي القدر على النار حتى تصل إلى

ترجة الغليان، ثم دع المزيغ يغلي

على نار متوسطة مدة ٥-١٠ دقائق،

حتى يتحوّل إلى ٣٠٠ مل، مع سحق

الكُل عدّة مرّات في الهراسة. ارفعي

القدر عن النار ودعيها تبرد.



٨ قطعي عمودياً أنصاف الدراقن  
المحفوظة جانباً إلى شرائح  
تُبقيها في أماكنها محافظةً على شكل  
الأنصاف، واحملي كل نصف ثمرة  
بواسطة نصل سكين لوضعه على  
الحشوة بشكل متناسق.



٩ باعدي قليلاً بين شرائح كلِّ

نصف، وغطّيها بالمربى

المصفى. وانقلي الغاليت إلى

طبق التقديم.

٦ ضعي العجينة في الفرن حوالي  
٢٥ دقيقة، إلى أن يصبح لونها  
مذهّباً. ثم أخرجيها ودعيها تبرد في  
الطبق على رفٍ سلكيّ.

٧ ذوّبي ما تبقى من المربى

في قدر صغيرة على نار

متوسطة، وأفرغيه في وعاء صغير

عبر مصفاة. ثم وزعي بتأن حشوة

الدراقن على قاعدة التورته

بواسطة ملعقة.

٤ أشعلي الفرن واجعلي

حرارته ١٨٠ درجة مئوية.

وعلى طاولة عمل فوقها القليل من

الطحين رَقّعي العجينة بواسطة مِرْفاق

(شوبك) عليه القليل من الطحين، إلى

أن تحصلي على دائرة بقطر ٣٥ سم،

وضعيها في طبق مقاوم للحرارة.

٥ لَمّي أطراف العجينة بأصابعك

باتّجاه الوسط، إلى أن يصبح

قطر العجينة ٢٥ سم تقريباً، وارتفاع

الطرف ٢ سم. ثم ادفعي الطرف إلى

الداخل، في جهات متساوية البُعد،

لتشكيل ٧ أصداف

عجينية كبيرة

متساوية الحجم.



ادفعي أطراف العجينة

لإعطاء شكل أصداف.

## تورته التفاح المقلوبة

٨ إلى ١٠ حصص  
 مدة التحضير والخبز:  
 ساعة و ٣٠ دقيقة

٣٠٠ غ من العجينة الرفائنية  
 المجمدة

١٠ تفاحات غُولدِن كبيرة، غير  
 ناضجة كثيرًا

٢٠٠ غ من السكر المطحون

١٢٠ غ من الزبدة

١/٤ ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

كريمة مبرّدة للمرافقة (اختيارية)

١ أزيل التجميد عن العجينة،  
 بحسب طريقة الاستعمال.

٢ قشري التفاحات واقسمي  
 كل ثمرة طولياً إلى نصفين،  
 وأزيلي البزور.

٣ في مقلاة ذات مقبض  
 معدني، قطرها ٢٥ سم  
 وقعها كثيف (أو مغطى بطبقة من  
 ورق الألومنيوم)، سخني على نار  
 متوسطة السكر والزبدة وخلاصة  
 اللوز، وحركي المزيج من وقت  
 إلى آخر، إلى أن تذوب الزبدة (لا  
 تستعملي المرغرين لأنها تنفصل  
 عن السكر خلال عملية التسخين).  
 وينبغي ألا يذوب السكر كلياً. ثم  
 ارفعي المقلاة عن النار.

٤ رتبّي قطع التفاح، ملزوزة،  
 في دوائر متراكزة في  
 المقلاة.

٥ ضعي المقلاة مجدداً على نار  
 متوسطة حتى تصل إلى درجة  
 الغليان. ودعيها تغلي مدة ٢٠-٤٠  
 دقيقة، بحسب كمية عصارة قطع  
 التفاح، إلى أن يتكثف مزيج السكر  
 والزبدة. ثم ارفعي المقلاة عن  
 النار.

٦ أشعلي الفرن واجعلي  
 حرارته ٢٣٠ درجة مئوية.

٧ على طاولة عمل رشي فوقها قليل  
 من الطحين وبواسطة مرقاق  
 (شوبك) عليه قليل من الطحين أيضاً،  
 رقي العجينة إلى دائرة بقطر ٣٠ سم.

٨ ضعي العجينة الدائرية بتأناً  
 فوق قطع التفاح في المقلاة.

٩ اضغطي العجينة على أطراف  
 المقلاة بواسطة شوكة أكل.



١٠ اجعلي في العجينة عدداً من  
 الشقوق، وضعي المقلاة في  
 الفرن مدة ٢٠-٢٥ دقيقة، إلى أن  
 يصبح لون العجينة مذهباً. أخرجي  
 المقلاة من الفرن ودعيها تبرد على  
 رفٍ سلكي مدة ١٠ دقائق.

١١ ضعي طبق التقديم مقلوباً  
 فوق المقلاة. ثم امسكي  
 الطبق والمقلاة بيدك جيّداً  
 لجعلهما متلاصقين مشدودين،  
 واقلمي التورته في الطبق (نقدي هذه  
 العملية فوق مغسلة، لأن العصير قد  
 يتسرب من التورته).



## للتقديم

قدّمي التورته ساخنة أو باردة،  
 مع الكريمة المبرّدة لمن يرغب.

عندما تنقلب التورته في الطبق،  
 تظهر قطع التفاح مُكرّمة، وهي  
 ما تزال محفوظة على شكلها.



# فُلان بالثمار المجففة المفرومة والإجاص

٨ إلى ١٠ حصص  
مدة التحضير والخَبز:  
ساعتان

## العجينة

١٧٥ غ من الطحين

٣٠ غ من السكر المطحون

١٢٠ غ من الزبدة

بيضة واحدة

## الترويسة المتفتّنة

٣٠ غ من الطحين

٢٠ غ من السكر الأسمر

٣٠ غ من الزبدة

## الحشوة

٤٥٠ غ من خليط الثمار المجفّفة المفرومة (يُباع في بعض محلات البقالة)

عجينة بسعة ٤٠٠ غ من أنصاف الإجاص (الكُمثرى)

١ حَضْرِي العجينة: في برنيّة متوسطة الحجم اخلطي الطحين

مع السكر بواسطة شوكة أكل.

وامزجي الزبدة مع الخليط بواسطة

خلّاط العجين أو بالأصابع، إلى أن

يصبح المزيج حُببيّاً. ثم أضيفي

البيضة وامزجي بتأن، بواسطة شوكة

الأكل، إلى أن تصبح العجينة

متماسكة. (يمكنك استعمال معالج

لنظام مزوّد بشفرة، ومزج الطحين

والسكر، مع الزبدة المقطّعة إلى ٨

أجزاء، حوالي ١٠ ثوانٍ، إلى أن

يصح التماسك حُببيّاً. أضيفي

البيضة، وامزجي مدّة ١٥ ثانية، إلى أن

تصح العجينة متماسكة لا تلتصق

جوانب الوعاء.) جمعي العجينة

ببديك على شكل كرة، ثم ضعها

معلّنة في الثلاجة مدّة ساعة واحدة.

٢ حَضْرِي الترويسة المتفتّنة:

اخلطي السكر الأسمر

والطحين في برنيّة صغيرة. امزجي

لزبدة بخليط السكر والطحين

بواسطة خلّاط العجين أو بأصابعك،

إلى أن يصبح تجانس المزيج حُببيّاً،

ثم ضعي الكلّ في الثلاجة.



الترويسة المتفتّنة تُبرّن  
طراوة الإجاص وخليط  
الثمار المجفّفة المفرومة.

١٠ رُشي الترويسة المتفتّنة فوق  
شرائح الإجاص، بشكل  
متجانس، بواسطة ملعقة.



٨ أفرغي خليط الثمار المجفّفة  
المفرومة فوق العجينة بواسطة  
ملعقة، ووزعيه بشكل متجانس.



٣ أشعلي الفرن واجعلي  
حرارته ١٨٠ درجة مئوية.

٤ على طاولة عمل رُشّ فوقها قليل  
من الطحين، وبواسطة مرقاق  
(شوبك) عليه قليل من الطحين أيضاً،  
رقّي العجينة إلى دائرة تزيد ٢,٥ سم  
عن حافة قالب تورتة بقطر ٢٣ سم،  
وتقع قابل للانفصال.

٥ مَدّدي العجينة في القالب لتغطيتها  
بشكل متجانس، وقصّي زوائد  
الأطراف. اغرزي شوكة الأكل في  
عدّة أماكن من العجينة، لكي لا تنتفخ  
أو تقلص خلال عمليّة الخَبز.

٦ غطّي العجينة بورقة ألومنيوم  
ومدّدي فوقها كميّة من  
فاصوليا الخَبز، ثم ضعها في الفرن  
مدّة ١٠ دقائق.

٧ أخرجي العجينة من الفرن  
وانزعي ورقة الألومنيوم  
والفاصوليا. اغرزي شوكة الأكل  
مجدّداً في العجينة، وضعها في  
الفرن مجدّداً مدّة ١٠ دقائق. ثم  
أخرجها واجعلي حرارة الفرن  
٢٢٠ درجة مئوية.

١١ ضعي الفُلان في الفرن مدّة  
١٥-٢٠ دقيقة، إلى أن تصبح  
الترويسة ساخنة، ويصبح الباقي  
مذوّب اللون. أخرجي الفُلان ودعيه  
يبرد على رفّ سلكتي.

١٢ افصلي جوانب القالب وضعي  
الفُلان على طبق للتقديم.  
قدّميه فاتراً أو اتركه ليبرد كليّاً  
وقدّميه فيما بعد.

باعدي قليلاً بين شرائح  
الإجاص لتشكّل دائرة على  
طبقة الثمار المجفّفة المفرومة.



## تورتات صغيرة بالفاكهة



التوت وتوت العليق



عنب الاحراج



الفراولة (الفريز)

البرتقال  
والغريغفروتخبّات عنب أسود  
وأبيض خالية من البزور

هذه التورتات الصغيرة،  
المحشوة بالثمار الملونة  
والمغطاة بطبقة براقية،  
تشكل نوعاً مميزاً من  
الحلوى. وإليك، سيدتي،  
بعض الأفكار التي تساعدك على  
تجهيزها بنفسك.

استعملي قوالب تورتات  
مختلفة الأشكال،

واستعيني بثمار صغيرة  
كاملة، يتناسب شكلها مع  
شكل قوالب العجينة. أما

إذا استعنت بثمار كبيرة،  
فقطّعيها لتناسب مع شكل

القوالب. جهّزي العجينة  
عن طريق تطبيق وصفة

قاعدة التورتات الصغيرة  
(انظري ص ١٥٩). وبعد

أن تبرد احشيها بكسترد  
الليمون (انظري ص

١٦٢) أو بالكريما

المُحلّلة المخفوقة. ثم

رتّبي الفواكه على وجهها،  
وغطّي الفواكه بقليل من

مرتبّي الجيلييه المذوّب.  
استعملي مرتبّي جيلييه

الكشمش الأحمر للثمار  
الداكنة اللون، ومرتبّي

المشمش المصفى للثمار  
الفاحة اللون. فهذه

التغطية الرقيقة تعطي  
الفواكه بريقاً يدوم عدّة

ساعات.

## ترويسات بالفاكهة

اختاري الثمار التي تتناسب مع شكل عجينة التورتات وحجمها. فالثمار الصغيرة الكاملة كحبّ العنب والفراولة يمكن أن تُستعمل منفردة أو مجتمعة، بحسب ما تقتضيه الحشوة. أما الثمار الكبيرة فينبغي تقطيعها إلى أجزاء أو شرائح، لتتكيف مع أشكال التورتات.

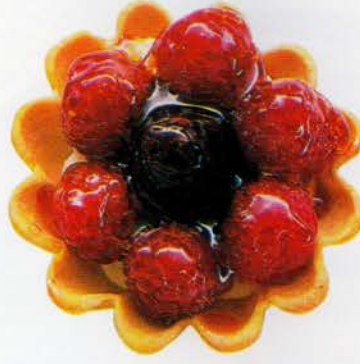
يمكن ترك حبّات العنب كاملة أو قطعها إلى أنصاف، وذلك بحسب كبر حجمها.



تعطي شرائح الثمرة النجمية منظرًا جميلًا لافتًا.



يصلح لبّ ثمرة الألام لتزيين ثمار أخرى.



# تورته سابليه بالإجاص

٨ إلى ١٠ حصص  
مدة التحضير والخَبز:  
٣ ساعات

## الحشوة

|                                       |
|---------------------------------------|
| ٣٠ غ من السكر المطحون                 |
| ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة        |
| ٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة     |
| ٢ من صفار البيض                       |
| ٨٠٠ غ من أنصاف الإجاص<br>(الكثيري)    |
| عجينة سابليه                          |
| ٢١٥ غ من الطحين                       |
| ٤٥ غ من السكر المطحون                 |
| ١/٢ ملعقة صغيرة من الملح<br>(اختياري) |
| ٩٠ غ من الزبدة                        |

تُشكّل عجينة  
سابليه قاعدة حلوة  
ولذيذة المذاق.



شرائح الإجاص  
المغطاة بالكريما  
مع البيض، معطّرة  
بطعم القرفة.

٤ اِسْطِطِي عَجِينَةَ سَابِلِيهِ عَلَى قَعْرِ  
طَبَقِ تَوْرَتَةٍ وَجَوَانِبِهِ، مَعَ  
ضَغْطِهَا، بِوِاسِطَةِ الْيَدِ، عَلَى أَنْ يَكُونَ  
الطَّبَقُ قَلِيلَ الْعَمَقِ، بِقَطْرٍ ٢٥ سَم.

١ حَضَّرِي الْحَشْوَةَ: اِخْلَطِي  
السُّكَّرَ مَعَ الْقَرْفَةَ فِي بَرْنِيَّةٍ  
بِوِاسِطَةِ شَوْكَةِ أَكْلِ، وَاحْفَظِي  
الْخَلِيطَ جَانِبًا.

٢ فِي بَرْنِيَّةٍ أُخْرَى صَغِيرَةٍ  
اِخْفَقِي الْكْرِيْمَا الطَّازِجَةَ مَعَ  
صَفَارِ الْبَيْضَتَيْنِ، بِوِاسِطَةِ مَخْفَقَةٍ  
مَعْدِنِيَّةٍ أَوْ شَوْكَةِ أَكْلِ، إِلَى أَنْ  
يَصْبَحَ تَمَاسُكُ الْمَزِيجِ مَتَجَانِسًا.  
وَضَعِيهِ مَغْطًى فِي الثَّلَاجَةِ.

٣ أَشْعَلِي الْفَرْنَ وَاجْعَلِي حَرَارَتَهُ  
٢٠٠ دَرَجَةَ مَتَوْتَةً. حَضَّرِي  
عَجِينَةَ سَابِلِيهِ: اِخْلَطِي الطَّحِينَ  
وَالسُّكَّرَ، مَعَ الْمَلْحِ (عِنْدَ الْاِقْتِضَاءِ)،  
فِي بَرْنِيَّةٍ مَتَوَسِّطَةِ الْحَجْمِ بِوِاسِطَةِ  
شَوْكَةِ أَكْلِ، ثُمَّ امْزِجِي الزَّبْدَةَ مَعَ  
الْخَلِيطِ، بِوِاسِطَةِ خَلَّاطِ الْعَجِينِ أَوْ  
بِالْأَصَابِعِ، إِلَى أَنْ يَصْبَحَ  
التَمَاسُكُ حَبِيْبًا.



٥ صَفِّي أَنْصَافَ الْاِجْاصِ وَنَشْفِيهَا  
بِفِوْطَةٍ مَطْبُخٍ، وَقَطِّعِيهَا طَوِيلًا  
إِلَى شَرَايِحَ، ثُمَّ رَتِّبِيهَا دَائِرِيًّا فِي طَبَقِ  
التَّوْرَتَةِ، وَبَاعِدِي قَلِيلًا بَيْنَهَا.



٩ اجْعَلِي التَّوْرَتَةَ فِي الْفَرْنَ مَدَّةَ  
٢٠-٣٠ دَقِيقَةٍ، إِلَى أَنْ يَصْبَحَ  
وَجْهَهَا مَدْبُوبًا. وَإِذَا مَا غُرِّزَ نَصْلُ السِّكِّينِ  
فِيهَا يَنْبَغِي أَنْ يَخْرُجَ نَظْفًا وَجَافًا.

٧ ضَعِي التَّوْرَتَةَ فِي الْفَرْنَ  
حَوَالِي ٥ دَقَائِقَ، إِلَى أَنْ  
يَذُوبَ خَلِيطُ السُّكَّرِ وَالْقَرْفَةَ.

٨ دَعِي الطَّبَقَ عَلَى رَفِّ الْفَرْنَ  
وَصَفِّي بِتَأْنٍ مَزِيجَ الْكْرِيْمَا  
وَالْبَيْضِ فَوْقَ الْاِجْاصِ.

١٠ أَخْرِجِي التَّوْرَتَةَ وَدَعِيهَا تَبْرُدُ فِي  
الطَّبَقِ فَوْقَ رَفِّ سَلْكِيٍّ وَقَدِّمِيهَا  
فَاتِرَةً، أَوْ ضَعِيهَا مَغْطًى فِي الثَّلَاجَةِ لِكَيْ  
تَقْدَمَ لَاحِقًا.



## لِزْرَتُورْت بِالْمَشْمَش

٨ حصص

مُدَّة التحضير والخَبز:

٣ ساعات

## الحشوة

٣٥٠ غ من المشمش المجفّف

٢٥٠ مل من عصير البرتقال

١٠٠ غ من السكر المطحون

العجينة باللوز المطحون

١٢٠ غ من اللوز المطحون

٢٦٥ غ من الطحين

٢٠٠ غ من السكر المطحون

١٧٥ غ من الزبدة المليّنة

٣٠ غ من الكاكاو المطحون

ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

ملعقة صغيرة من قشر الليمون

المبشور

بيضة واحدة

سكر ناعم

١ حضري الحشوة: ضعي

المشمش في قدر كبيرة،

وأضيفي عصير البرتقال والسكر،

و٢٥٠ مل من الماء. ضعي القدر

على النار إلى أن يبدأ المزيج

بالغليان. دعيه يغلي مكشوفًا على نار

متوسطة مدّة ٣٠ دقيقة، مع تحريكه

باستمرار، إلى أن يصبح المشمش

طريًا جدًا، ويمتصّ السائل.

٢ اهرسي المزيج في مطحنة

خضراء، أو عبر مصفاة فوق

بريّة. ثم ضعيه مغطى في الثلاجة.

٣ زوّبي بكثرة قالب تورتة أو

فلان، قعره قابل للانفصال،

وقطر ٢٨ سم.

٤ حضري العجينة باللوز المطحون:

اخفقي اللوز والطحين والسكر

المطحون والزبدة والكاكاو والقرفة وقشر

الليمون المبشور والبيضة، داخل برّيّة

كبيرة بواسطة خلاطة كهربائيّة، واكشط

جوانب البرّيّة من وقت إلى آخر، إلى أن

يصح تماسك المزيج متجانسًا.

٥ اقسمي العجينة إلى قسمين متساويين، وابسطي قسمًا على قعر القالب وجوانبه. ثم أفرغي مزيج المشمش فوق قاعدة التورتة.

٦ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٠٠ درجة مئوية. وعلى طاولة عمل رُشّ فوقها قليل من الطحين، وبواسطة مرقاق (شويك) عليه قليل من الطحين أيضًا، رَقّقي القسم الثاني من العجينة، واجعليها دائرة بقطر ٢٥ سم. ثم قطعها إلى شرائط بعرض ١,٥ سم.

٧ رتبّي نصف الشرائط فوق مزيج المشمش، بتأنّ وانتباه، واجعليها متوازية، يتعد كل شريط منها عن الآخر مسافة ١ سم.

٨ رتبّي الشرائط المتبقّية بشكلٍ متوازٍ فوق الشرائط الأولى، واجعليها منحرفة، مع ترك مسافة ١ سم بين شريط وآخر.



٩ اضغطي بإصبعك على كل جهة من التقاء الشرائط، لتعطي الوجه شكل الشرائط المتشابكة.



١٠ اضغطي طرف كلّ شريط على الحافة الداخليّة للقالب.

١١ ضعي التورتة في الفرن مدّة عشر دقائق. ثم خفّضي الحرارة إلى ١٨٠ درجة مئوية، وأكملي الخَبز مدّة ٢٠ دقيقة إضافيّة. أخرجي التورتة من الفرن ودعيها تبرد على رفّ سلكيّ.

١٢ افصلي جوانب القالب وارفعي التورتة عن القعر وضعيها على طبق تقديم. ثم رشّي السكر الناعم على الشرائط العليا البارزة من التورتة، وقدميها.



## تورته بالكرز الطازج

٨ حصص

مدة التحضير والخَبز:

ساعتان

قاعدة التورته بقطر ٢٥ سم

(انظري داخل الإطار ص ١٥٩)

٤٥٠ غ من الكرز

٣ بيضات

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

٦٠ غ من السكر المطحون

ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

١ حَضْرِي قاعده التورته وضعيها في الفرن، واتبعي بدقه تعليمات الوصفه. وبعد إخراجها اجعلي حرارة الفرن ١٨٠ درجة مئوية.

٢ في هذا الوقت أزيلِي نوي الكرز.



٣ اخفقي البيض مع الكريما الكثيفة الطازجة والسكر

وخلاصة اللوز، في برنيه كبيره بواسطه خلأطه كهربائيه، إلى أن يصبح تماسك المزيج متجانسا.

هذا الكسترد بالبيض، الشديد على الأطراف والرخو بعض الشيء في الوسط، يصبح تماسكه ليئنا إذا تركته يرتاح مدة ١٥ دقيقة.

## الكسترد والتورته بالكسترد

تكون عمليه إنضاج الكسترد صعبه بعض الشيء بسبب دقته، إذ ينبغي إخراجها من الفرن ما إن تشد الأطراف ويكون الوسط ما زال ليئنا.

## التحقق من نضج الكسترد

عندما يبدو لك أن الكسترد نضج، تحققي من الأمر واغرزي نصل سكين فيه، على بُعد ٢,٥ سم من الطرف. يكون النضج مثاليًا إذا ما خرج النصل نظيفًا وجافًا. وبعد إخراجها من الفرن يستمر الكسترد في النضج، فيكتمل نضجه بعد مرور نحو ١٥ دقيقة.

٤ وزعي حبات الكرز فوق العجينة على شكل دوائر متراكزة.



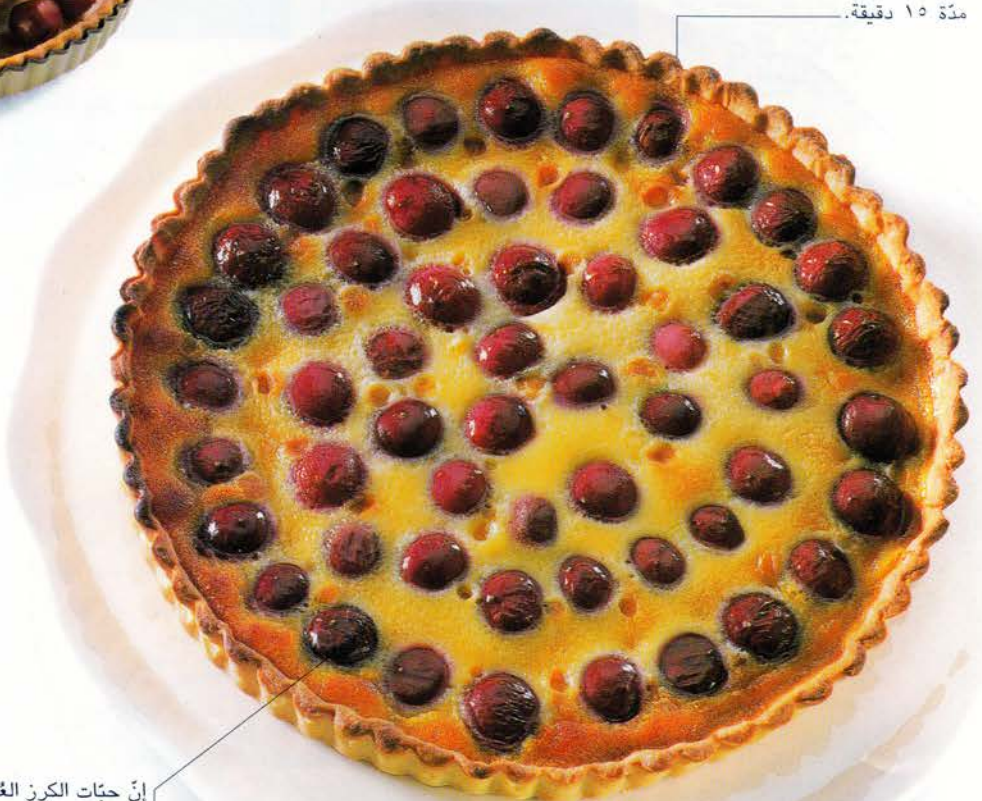
٥ ضعي القالب على رف الفرن وأفرغي بهدوء مزيج البيض فوق الكرز، واحرصي على ألا تحركي الثمار.

٦ ضعي التورته في الفرن مدة ٣٠ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكين نظيفًا جافًا إذا ما غرّز في طرف التورته.

٧ أخرجي التورته ودعيها تفتّر في قالبها على رف سلكي.

٨ افصلي جوانب القالب وضعي التورته في طبق للتقديم. قدّمها فاترة، أو اتركها مغطاة لتبرد وقدميها لاحقًا.

إن حبات الكرز العُصارية السكرية، والمنزوعة النوي، تغوص في كسترد بالبيض طريّ ومعطر باللوز.





## فان بعنب الأحرار أو بالكرز

٨ إلى ١٠ حصص  
مدة التحضير والخَبز:  
٤ ساعات

## العجينة

٢١٤ غ من الطحين  
ملعقة صغيرة من السكر المطحون  
ملعقة صغيرة من الملح  
(اختياري)

١٢٠ غ من الزبدة الملبّنة  
بيضة واحدة

## الحشوة

## بيضات

٢٠٠ غ من السكر المطحون

٤٥٠ مل من الحليب (اللبن)

١٥٠ مل من الكريما الحامضة

ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

١٧٤ غ من عنب الأحرار أو من

الكرز المنزوع النوى، مع بضع

حبّات إضافية للتزيين (اختياري)

سكر ناعم

١ حَضري العجينة: اخلطي الطحين

والسكر، مع الملح عند

الاقتضاء، بواسطة شوكة أكل، في برتية

متوسطة الحجم. وامزجي الزبدة مع

صا الخليط بواسطة خلاط العجين أو

الأصابع، إلى أن يصبح التماسك

حيثاً. اخفقي البيضة في طاس بواسطة

شوكة أكل، وأضيفيها إلى الخليط

وامرحي بتأن إلى أن تبدأ العجينة

التماسك جيّداً، وأضيفي قليلاً من

ماء عند الضرورة. ثم جمّعي العجينة

بيك على شكل كرة وضعيها مغلفة في

تلاحة مدّة ساعة واحدة.

تستعمل عنب الأحرار في هذه  
لوصفة. إنّما يمكنك استعمال  
الكرز المنزوع النوى، ويفضّل  
الكرز الأسود الغصاري  
السكرّي.

٢ على طاولة عمل رُشّ فوقها  
قليل من الطحين وبواسطة  
مرفاق (شوبك) عليه قليل من الطحين  
أيضاً، رَفّعي العجينة لتحصلي على  
دائرة تزيد ٢,٥ سم عن طرف طبق  
للّفان بقطر ٣٠ سم. اسطبي العجينة  
في الطبق لتغطيتها بشكل متجانس،  
وقصّي الزوائد، واغزري شوكة الأكل  
في عدّة أماكن من العجينة لكي لا  
تتنفخ خلال عمليّة الخَبز. ضعي  
العجينة في الجمّادة مدّة ١٥ دقيقة كي  
لا تنقلص خلال الخَبز.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
٢٢٠ درجة مئوية. غطّي العجينة  
بورقة الألومنيوم وضعي فوق الورقة كميّة  
من فاصوليا الخَبز تغطّي القعر.



أفرغي المزيج  
بالبيض فوق  
الثمار.

٤ ضعي العجينة في الفرن مدّة ٢٠  
دقيقة، ثم أزيلها فاصوليا  
بورقة الألومنيوم، واغزري العجينة  
مجدّداً بشوكة الأكل. أعيدي العجينة  
إلى الفرن مدّة ٣-٤ دقائق، إلى أن  
تنضج ويصبح لونها مذهباً قليلاً (إذا  
بدأت العجينة تنتفخ اضغطي بقفا  
ملعقة عليها بهدوء).

٧ ضعي الفان في الفرن  
مدّة ٣٠-٣٥ دقيقة، إلى  
أن تشتدّ الحشوة ويصبح لون  
العجينة مذهباً بعض الشيء.  
غطّي الفان بورقة ألومنيوم بعد  
٢٠ دقيقة من وضعه في الفرن  
لتحاشي احتراقه.

٨ أخرجي الفان ودعيه يبرد  
في طبقه فوق رفّ سلكي.



يُتَوَجّج الفان هنا بعنب  
الأحرار وبالسكر الناعم  
المنخول.



# فان بالبرتقال واللوز

١٠ حصص

مدة التحضير والخبز:

ساعتان و١٥ دقيقة

## العجينة بالزنجبيل

١٥٠ غ من الطحين

¼ ملعقة صغيرة من الملح

¼ ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون

ملعقة كبيرة من السكر المطحون

٦٠ غ من الزبدة

## الحشوة

بيضتان

٢٢٥ غ من عجينة اللوز

١٢٥ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

برتقالتان متوسطتا الحجم

ملعقتان كبيرتان من السايروب الذهبي

٦٠ غ من السكر المطحون

حضري العجينة: اخلطي

بواسطة شوكة أكل الطحين

والسكر والملح والزنجبيل، في برنية

متوسطة الحجم. وامزجي الزبدة مع

الخليط بواسطة خلاط العجين أو

بالأصابع، مع فركها

جيدًا للحصول

على تماسك

حبيبي.

٢ أضيفي إلى هذا المزيج ٢-٣

ملاعق كبيرة من الماء البارد،

واخفقي بتأن بعد كل ملعقة بواسطة

شوكة أكل، إلى أن تصبح العجينة

رطبة ما فيه الكفاية لتتماسك.

جمعيها على شكل كرة وضعيها

مغلقة في الثلاجة مدة ساعة واحدة.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته

١٩٠ درجة مئوية. وعلى طاولة

عمل رشي عليها قليل من الطحين،

وبواسطة مرقاق (شوبك) عليه قليل من

الطحين أيضًا، رقي العجينة واجعليها

دائرة تزيد ٢,٥ سم عن طرف قالب

تورته قرعه قابل للانفصال بقطر ٢٤

سم. اسطي العجينة في القالب

واقطعي الزوائد.

٤ حضري الحشوة: في برنية كبيرة

اخفقي البيضتين مع عجينة اللوز

والكريما الكثيفة الطازجة، بواسطة

خلاط كهربائي، مع كشط جوانب

البرنية من حين إلى آخر بكفّة مطاطية،

إلى أن يصبح التماسك أملس.

٥ أفرغي الحشوة فوق العجينة،

وضعي القالب في الفرن مدة

٣٥ دقيقة، إلى أن يصبح لون الحشوة

والعجينة مذهّبًا. أخرجي الفان من

الفرن ودعيه يبرد بعض الوقت في

القالب على رف سلكي.

٦ في الوقت الذي يبرد فيه

الفان حضري شرائط قشر

البرتقال المعقّدة بالسكر: قطّعي

قشر البرتقالين إلى شرائط دقيقة،

بواسطة قشّارة، واجعليها بسّمك

أعواد الثقاب.

٧ أزيللي اللب الأبيض عن كل

برتقالة، بواسطة سكين،

وأزيللي الأغشية عن حصص كل

برتقالة. ثم نشّفها بقطعة مطبخ

وضعيها جانبًا.

٨ امزجي شرائط قشر البرتقال،

والسايروب الذهبي والسكر

المطحون، و٥ ملاعق كبيرة من الماء،

في قدر متوسطة الحجم على نار

متوسطة، وحركي باستمرار إلى أن يبدأ

المزيج بالغليان. خفّفي النار ودعي

المزيج يغلي مدة ١٥ دقيقة، إلى أن

تصبح شرائط قشر البرتقال ليّنة جدًا.

٩ أخرجي الشرائط من القدر،

بواسطة شوكة أكل، واجعليها

طبقة واحدة على رف سلكي لتصفى

١٠ ادھني الفان بالسايروب

الذهبي الباقي في القدر.

١١ افصلي جوانب القالب بتأن

ودعي الفان ينزلق على

طبق تقديم.

### للتقديم

رتّبي شرائط قشر البرتقال المعقّدة

بالسكر على أطراف الفان،

واجعلي حصص البرتقال متراكبة

في الوسط على شكل دائرة.

تُرتّب شرائط قشر البرتقال

المعقّدة بالسكر دائريًا

حول حصص البرتقال،

لترتيب هذا الفان اللذيذ.



# تورته الجوز



٨ حصص

مدة التحضير والخَبز:

٣ ساعات

## العجينة السكرية

٢١٥ غ من الطحين

٤٠ غ من طحين الذرة

٦٠ غ من السكر المطحون

١٧٥ غ من الزبدة

بيضة واحدة

شريحة كبيرة من الحليب (اللبن)

## الحشوة

١٥٠ غ من السكر المطحون

٢٥٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

٩٠ غ من العسل السائل

٤٥٠ غ من قلوب الجوز المفرومة  
أجزاء كبيرة

١ حضري العجينة: في برنية  
كبيرة، اخلطي بواسطة شوكة

كُل الطحين مع طحين الذرة

والسكر. ثم امزجي الزبدة مع

الخليط بواسطة خلاط العجين أو

بِالأصابع، مع فركها إلى أن

تحصلي على تماسك حُببيبي.

٢ أضيفي البيضة إلى المزيج

السابق واخلطي بتأن، بواسطة

شوكة أكل، إلى أن يتماسك المزيج.

٣ اسطي ثلثي العجينة بيديك

على قعر وجوانب قالب

حواته قابلة للانفصال، قطره ٢٥

س. واجعلي ارتفاع جوانب

العجينة ٣ سم.

٤ ضعي القالب وما تبقى من  
العجينة في الثلاجة خلال  
تحضير الحشوة.

٦ ارفعي المقلاة عن النار،  
وأضيفي العسل وامزجي إلى أن  
يصبح التماسك متجانسًا. ثم أضيفي  
الجوز المفروم واخلطي الكل بشكل  
جيد.

العجينة السكرية تعطي  
التورته المزينة بشرائط  
مقاطعة لونًا مذهّبًا، وتبرز  
مذاق الجوز في الحشوة.

٩ افتلي شرائط العجين وربّيها  
فوق الحشوة بشكل متقاطع.



١٠ ادھني شرائط العجين المتقاطعة  
بكميّة قليلة من الحليب.

وضعي التورته في الفرن مدّة ٤٥  
دقيقة، إلى أن يصبح لونها مذهّبًا. ثم  
أخرجيها ودعيها تبرد في قالبها فوق  
رف سلكتي.

١١ افصلي جوانب القالب بتأن،  
قبل التقديم. قدّمي التورته  
فاترة، أو اتركها لتبرد. وفي الحالة  
الثانية ضعها مغطاة في الثلاجة  
لتقدّمها لاحقًا.



أضيفي  
الجوز إلى  
الحشوة.

٧ دعي المزيج بعض الوقت في  
المقلاة ليبرد قليلًا.

٨ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
١٨٠ درجة مئوية. أفرغي

مزيج الجوز في القالب واجعلي منه  
طبقة متجانسة. وعلى طاولة عمل

رُشّ فوقها قليل من الطحين، رفقّي  
ما تبقى من العجينة، بواسطة مرقاق

(شوبك) عليه قليل من الطحين

أيضًا، واجعلي منها مستطيلًا بقياس  
٢٥ × ١٢,٥ سم. ثم قطعها طوليًا  
إلى شرائط بعرض ١ سم.

٥ حضري الحشوة: سخّني  
السكر في مقلاة كبيرة،

على نار متوسطة، من دون  
تحريكه، إلى أن يبدأ بالذوبان.

دعيه على النار مدّة ٦-٨ دقائق،

مع تحريكه باستمرار، إلى أن  
يصبح لونه مذهّبًا. ارفعي المقلاة

عن النار وأضيفي إليها بهدوء وتأنّ  
الكريما الكثيفة، ثم ضعها مجددًا

على نار متوسطة مدّة ٥ دقائق،  
وحرّكي باستمرار، إلى أن يصبح  
التماسك أملس.



# فَلاَن التَّفاح

إنَّ فُلاَن التَّفاح الشَّهِي هذا هو من أنواع الحلوى التقلديَّة المميَّزة. وهو سهل التحضير، إنَّما احرص على تقطيع التَّفاح إلى شرائح رقيقة، وترتيب هذه الشرائح في دوائر متراكزة.

٨ إلى ١٠ حصص  
مُدَّة التحضير والخَبز:  
٤ ساعات

## العجينة

١٥٠ غ من الطحين

٧٥ غ من الزبدة المليَّنة

٣٠ غ من السكَّر المطحون

١/٨ ملعقة صغيرة من الملح  
(اختياري)

## الحشوة

٦ تفاحات كبيرة

١٢٠ غ من مربَّى المشمش

ملعقة صغيرة من عصير الليمون

٤ اسحقي قطع التفاح في معالج الطعام، وحولها إلى هريسة ملساء. ثم أفرغها في قدر متوسَّطة الحجم غير لاصقة، وضعي القدر مكشوفة على النار، وحركي الهريسة كي لا تلتصق، إلى أن تصبح كثيفة جدًا.

١ حضري العجينة: امزجي في برنيَّة، الطحين مع الزبدة والسكَّر والملح وملعقتين كبيرتين من الماء البارد، بواسطة شوكة أكل. ثم اعجني الكلِّ بأصابعك، وأضيفي قليلاً من الماء عند الضرورة، إلى أن يصبح تماسك المزيج متجانسًا.

٢ ابسطي العجينة على قعر وجوانب قالب تورتة بقعر قابل للانفصال، قطره ٢٣ سم، وضعي القالب في التلَّاجة.

٣ حضري الحشوة: قشري ٣ تفاحات، مع إزالة البزور، وقطعيها إلى أجزاء. ضعي قطع التفاح في قدر على النار مع نصف كمِّيَّة المربَّى و٤ ملاعق كبيرة من الماء، إلى أن تصبح القطع طرية.

٥ قشري التفاحات الثلاث الباقية، وقطعي كلَّ تفاحة إلى ٤ حصص، وانزعي قلب كلِّ حصة.



فُرُغِي جوف كلِّ حصة تفاح.

## حشوة الفان



دهن الشرائح: بواسطة فرشاة دهن اطللي شرائح التفاح بمربَّى المشمش الساخن، بشكل متجانس.



ترتيب شرائح التفاح: رتبي الشرائح دائريًا، ابتداءً من الوسط، واجعلها متراكبة.



بسط هريسة التفاح: مددي هريسة التفاح على قاعدة التورتة، وملسي بقفا ملعقة لتوزعها بشكل متجانس.



ترتيب الشرائح المتبقية: ضعي سائر الشرائح مرتبة حول الشرائح الدائرية الأولى، واجعلها ملزوجة ومتراكبة، إلى أن تغطي هريسة التفاح كلها.

٦  
قطعي كل حصة طولياً إلى  
شرائح بسّمك ٣ ملم.



٧  
اخلطي بهدوء شرائح التفاح  
مع عصير الليمون، في برنية  
كبيرة الحجم.

٨  
أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
٢٠٠ درجة مئوية.

٩  
مددي هريسة التفاح فوق قاعدة  
الفلان، وغطّي الهريسة بشرائح  
تفاح (انظري داخل الإطار ص ١٧٨).

١٠  
ضعي الفلان في الفرن مدّة ٤٥  
دقيقة، إلى أن تصبح الشرائح  
حمرية ومذمّبة اللون. ثم أخرجيه  
يرصيه على رف سلكتي.

١١  
ذوّبي ما تبقى من مربّى  
المشمش في قدر صغيرة،  
بمرّري المربّى الساخن عبر  
حصاة، إذا شئت.

١٢  
ادهني شرائح التفاح بمربّى  
المشمش الساخن، بشكل  
سحائس (انظري داخل الإطار ص  
١٧٨). ودعي الفلان يبرد في قالبه  
عقّ رف سلكتي.

١٣  
افصلي جوانب القالب بتأنّ،  
وأبعديها قبل التقديم.



# تورته بالكراamil والجوز



١ حَضْرِي الحشوة: ضعي جانبًا ١٠ من قلوب الجوز للتزيين، وافرمي الباقي فرمًا ناعمًا، واحفظيه جانبًا.

٨ حصص  
مُدَّة التحضير والخَبز:  
٣ ساعات

## الحشوة

٢ ٢٢٥ غ من قلوب الجوز (أو جوز باكانية)  
١٣٥ غ من السكر المطحون  
٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة  
١٥ غ من الزبدة

## العجينة

٣٠٠ غ من الطحين  
٣٠ غ من السكر المطحون  
¼ ملعقة صغيرة من الملح (اختياري)  
١٧٥ غ من الزبدة

## التغطية بالشوكولاتة

١٧٥ غ من قطع الشوكولاتة السادة  
٦٠ غ من الزبدة

تُقلب التورته بعد الخَبز، ثم يغطى وجهها بالشوكولاتة ويَزَيَّن بقمع التزيين.

٦ أفرغي مزيج الجوز فوق العجينة بواسطة ملعقة. رَقِّي ما تبقى من العجينة إلى دائرة بقطر ١٩ سم، وضعها فوق مزيج الجوز، واطوي القسم الزائد منها إلى الداخل واضغطي قليلًا لِحْتُم الأطراف.

٧ ضعي التورته في الفرن مدَّة ٤٠ دقيقة، إلى أن يصبح لونها مذهبًا قليلًا، ثم أخرجها ودعيها تبرد في قالبها فوق رفٍّ سلكتي.

٨ عندما تبرد التورته جهِّزي الشوكولاتة للتغطية: سخني قطع الشوكولاتة والزبدة، في حمام مائي، في برنيَّة، وحركي باستمرار إلى أن يصبح التماسك متجانسًا وأملس. أخرجي البرنيَّة من القدر ودعيها تبرد قليلًا.

٩ اقلبي التورته على طبق التقديم بتأن. افصلي القالب وأبعديه. وبواسطة ملعقة صبي ٤ ملاعق كبيرة من شوكولاتة التغطية في قمع للتزيين صغير الفتحة. اسطي ما تبقى من الشوكولاتة على وجه التورته وجوانبها، ورتبي قلوب الجوز الموضوعه جانبًا على الوجه واجعلي البُعد متساويًا بين الواحد والآخر. ارسمي بواسطة قمع التزيين خطوطًا متشابهة لتزيين التورته. ودعي الشوكولاتة تجمد حوالي ١٥ دقيقة قبل التقديم.

٣ ارفعي القدر عن النار، وأضيفي إليها الجوز المفروم والزبدة. امزجي الكلَّ جيّدًا ودعيه يبرد.

٤ حَضْرِي العجينة: اخلطي الطحين والسكر، مع الملح عند الاقتضاء، في برنيَّة متوسّطة الحجم بواسطة شوكة أكل. امزجي الزبدة مع الخليط بواسطة خَلَّاط العجين أو باليد، مع فركها جيّدًا إلى أن تحصلي على تماسك خبيبي. أضيفي ٤-٦ ملاعق كبيرة من الماء البارد، وامزجي بتأنٍ بواسطة شوكة أكل بعد كل ملعقة، إلى أن تصبح العجينة متماسكة. ثم اجمعها بيديك على شكل كرة.

٥ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٠٠ درجة مئوية. وعلى طاولة عمل رُشّ فوقها قليل من الطحين، وبواسطة مِرْقا (شُوبك) عليه قليل من الطحين أيضًا، رَقِّي العجينة واجعليها دائرة تزيد ٥ سم عن طرف قالب تورته قعره قابل للانفصال، بقطر ٢٠ سم. ثم اسطي العجينة في القالب بشكل متجانس واجعليها تزيد عن طرفه بمقدار ٢,٥ سم.



## تورته بكسترد الليمون

٨ حصص  
تُحضّر قبل يوم من تقديمها وتُحفظ مبرّدة

## العجينة

٩٠ غ من الزبدة المليّنة  
٤٥ غ من السكر المطحون  
¼ ملعقة صغيرة من قشر الليمون المিশور  
صغار بيضة واحدة  
١٢٠ غ من الطحين

## الحشوة

٤ بيضات  
٤ من صفار البيض  
١٧٥ مل من عصير الليمون  
١٩٠ غ من السكر المطحون  
٦٠ غ من الزبدة  
ملعقتان كبيرتان من مربّى المشمش  
شرائح ليمون للتزيين

١ حضري العجينة: اخفقي الزبدة والسكر وقشر الليمون الميشور في برنّية متوسطة الحجم، بواسطة خلاطة كهربائية، إلى أن يصبح تماشك المزيج متجانسًا. ثم اخلطي صفار البيضة مع هذا المزيج. أضيفي بعد ذلك الطحين وامزجي مزجًا كاملًا. حضري العجينة بيدك واجعليها على شكل كرة وضعيها مغلّفة في الثلاجة حوالي ساعة.

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٢٠ درجة مئوية. وعلى طاولة عمل رُشّ فوقها قليل من الطحين، وبواسطة مبرفاق (شوبك) عليه قليل من الطحين أيضًا، رَقّي العجينة إلى دائرة تزيد ٢,٥ سم عن طرف قالب تورته قعره قابل للانفصال بقطر ٢٣ سم. اسطي العجينة في القالب لتغطية القعر والحوانب كليًا، وقُصي عجينة الأطراف الزائد. ثم اغرزي شوكة الأكل في عدّة أماكن من العجينة كي لا تنقلص أو تنتفخ. غطّي العجينة بورقة ألومنيوم، واسطي فوق الورقة طبقة من فاصوليا الخبز.

٣ ضعي العجينة في الفرن مدّة ١٠ دقائق ثم أخرجيها وأزيلي الفاصوليا وورقة الألومنيوم، واغرزي قعرها بشوكة الأكل، وضعيها مجددًا في الفرن مدّة ٥ دقائق إلى أن يصبح لونها ذهبيًا (إذا بدأت العجينة بالانتفاخ اضغطي عليها بقفا ملعقة). أخرجيها ودعيها تبرد في القالب فوق رفّ سلكيّ.

## ٤ حضري الحشوة:

اخفقي البيض كلّهُ، مع الصفار، في قدر غير لاصقة، بواسطة مخفقة معدنيّة أو شوكة أكل، إلى أن يصبح التماسك متجانسًا. ثم امزجي معه عصير الليمون و١٥٠ غ من السكر. ضعي القدر على نار متوسطة وحركي باستمرار حوالي ١٥ دقيقة، إلى أن يتكثف المزيج ويغمر الملعقة (لا تدعي المزيج يصل إلى درجة الغليان). أضيفي الزبدة وحركي لكي تذوب.

٥ أفرغي حشوة كسترد الليمون فوق العجينة الناضجة.



٦ ضعي القالب في الثلاجة ليلة كاملة، إلى أن تصبّح الحشوة شديدة متماسكة وباردة.

تُقطّع شرائح الليمون بسكين مزلّعة لتأتي على شكل عجلات مستنّة (انظري ص ٦٢).

٧ أشعلي الشواية على الحرارة القصوى، وذلك قبل ساعة أو ساعتين من تقديم الحلوى. غطّي أطراف التورته بورقة ألومنيوم، تحاشيًا لاحتراقها، ثم رُشي ما تبقى من السكر المطحون على وجه التورته، بشكل متجانس.



٨ ضعي التورته تحت الشواية مدّة ٦-٨ دقائق، إلى أن يذوب السكر ويصبح لونه ذهبيًا، ويشكل طبقة برّاقة (انتهي: لا تدعي السكر يشبّط). أخرجي التورته من الفرن ودعيها تبرد، ثم ضعها في الثلاجة.

٩ افصلي القالب عن التورته. ذوّبي مربّى المشمش ومزّيه عبر مصفاة، وادهني به وجه التورته، ثم زينيها بشرائح الليمون.



# فُلان بالعنب والكيوي

٨ حصص



مدة التحضير والخبز:

٣ ساعات و ٣٠ دقيقة

قاعدة التورته أو الفُلان بقطر ٢٥ سم (انظري داخل الإطار ص ١٥٩)

٦٠ غ من السكر المطحون

٢٥ غ من الطحين

ملعقة كبيرة من مسحوق الجيلاتين

بيضتان

صفار بيضة واحدة

٤٥٠ مل من الحليب (اللبن)

١/٤ ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

٢٢٥ غ من حبّ العنب الأسود أو

الأبيض الخالي من البزور

٣ ثمار متوسطة الحجم من الكيوي

١٥٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

ملعقتان كبيرتان من مربّى جيليه

الكشمش الأحمر

١ حَضْرِي قاعده الفُلان وضعيها في الفرن بحسب ما تقتضيه الوصفة، ثم أخرجيها ودعيها تبرد على رفّ سلكيّ.

٢ حَضْرِي الحشوة خلال هذا الوقت: اخلطي السكر مع الطحين والجيلاتين، في قدر متوسطة الحجم وكثيفة القعر. ثم اخفقي البيضتين وصفار البيضة مع الحليب، بواسطة مخففة معدنيّة أو شوكة أكل، في برنيّة صغيرة، إلى أن يصبح التماسك متجانسًا. أفرغي هذا المزيج في القدر، ودعيه يرتاح مدّة ٥ دقائق لكي تصبح مادّة الجيلاتين طرية.

٣ ضعي القدر على نار متوسطة، وحركي باستمرار حوالي ١٥ دقيقة، إلى أن يتكثف المزيج ويغطّي الملعقة (لا تدعيه يصل إلى درجة الغليان).

يعطي مربّى جيليه الكشمش الذائب بريقًا جميلًا للفاكهة.

٤ ارفعي القدر عن النار، وأضيفي خلاصة اللوز إلى المزيج، ثم دعيه يبرد. ضعيه بعد ذلك مغطّى في الثلاجة مدّة ساعة واحدة، مع التحريك من وقت إلى آخر، إلى أن يصبح شديدًا بعض الشيء عند إفراغه بملعقة.

٥ في هذا الوقت اقطعي كل حبة عنب طوليًا إلى نصفين. قشري ثمار الكيوي وقطعيها إلى شرائح رقيقة، وضعيها جانبًا.

٦ اخفقي الكريما الكثيفة في برنيّة صغيرة، إلى أن تتشكّل قمع صلبة. ثم اخلطيها مع مزيج الحشوة بواسطة مخففة معدنيّة أو كميّة مطاطيّة.

إنّ التقابل في لونّي العنب والكيوي الاخضرين يبدو مذهلاً.

٧ افضلي بتأنّ جوانب قالب الفلان، ودعي الفلان ينزلق على طبق تقديم. رتبي حبات العنب المقطّعة إلى أنصاف فوق الحشوة بشكل دائريّ، واجعلي الوجه المقطوع إلى أسفل. رتبي كذلك شرائح الكيوي، مع الحرص على إعطائها شكلًا مزيجًا.



٨ ذوّبي مربّى جيليه الكشمش الأحمر في قدر صغيرة على نار متوسطة، مع تحريكه من وقت إلى آخر. وادهني الفاكهة به بواسطة فرشاة دهن، بتأنّ وانتباه. ثم ضعي الفلان في الثلاجة حوالي ساعة، إلى أن تصبح الحشوة جامدة كليًا.





# الحلويات المتنوعة

وتعطي العجينة الرقائقيّة فطائر مُحلّاة وتورتات وخُفّيات رائعة. كما تتألف عجينة نفیحات الشو الخفيفة والليّنة مع حشوات لذيذة أو مع الكريما المخفوقة أو الجيلاتني (الآيس كريم). أمّا الحلويات الشهية من الشترودل النمساوية إلى البقلاوة الشرقية فتمتاز بتوريق في غاية الرقّة.

إنّ كلّ الحلويات المعروضة هنا تُحضّر بأنواع مختلفة من العجين. وهذا العجين، لدى اجتماعه مع الحشوات المتنوعة يؤلّف تشكيلة واسعة وفريدة من الحلويات التي تروق للنظر والمذاق معًا. فعجينة سابليه يمكن أن تُستعمل في تحضير الخُفّيات أو في تحضير الفاكهة المغلّفة بالعجين.

## الإجاص المغلّف بالعجين مع الكسترد

٩ ضعي القدر على نار متوسطة، وحركي المزيج باستمرار خلال ٥ دقائق، إلى أن يتكثف ويغمر الملعقة. ارفعي القدر عن النار وأضيفي خلاصة اللوز إلى المزيج، ثم دعيه يبرد.

٦ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٩٠ درجة مئوية. رقي العجينة مجدّدًا، وقطعيها على شكل أوراق لتزيين الإجاصات المغلّفة، وادهني العجينة والأوراق ببياض البيض.

٧ ضعي الإجاصات في الفرن مدة ٣٥ دقيقة، إلى أن يصبح غلاف كلّ إجاصة مذهب اللون. ثم أخرجها وضعها على رفّ سلكيّ حتى تفتّر.

٨ خلال هذا الوقت حضّري الكسترد: امزجي صفار البيض، والكريما الطازجة، وطحين الذرة، والسكر، في قدر متوسطة الحجم.

٣ على طاولة عمل رُشّ عليها قليل من الطحين، وبواسطة مرقاق (شوبك) عليه قليل من الطحين أيضًا، رقي نصف العجينة واجعلها بسُمك ٣ ملم. ثم اقطعي منها على قياس صحن مستدير بقطر ١٨ سم، ٣ أسطوانات، واحفظي الفضلات.

٤ رشي أسطوانات العجين بنصف كمية خليط السكر والقرفة. ضعي على كلّ منها نصف إجاصة، واجعلي الجهة المقطوعة إلى فوق. ثم لفّي العجينة حول كلّ إجاصة بتأنّ، وزمّي الأطراف بعضها إلى بعض لختمها.

٥ رشي الإجاصات المغلّفة بالعجين في طبق مقاوم للحرارة، واجعلي القسم المخنوم منها إلى أسفل. كرّري العملية نفسها مع ما تبقى من الإجاص والعجين.

تذوب عجينة الجبن الأبيض بعذوبة في الغم، فهي عليه جواهر مثالية لإجاصة سكرية.

٦ حصص  
مدة التحضير والخبز:  
ساعة و ٣٠ دقيقة

### الحشوة

١٥ غ من السكر المطحون  
١/٢ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

٣ إجاصات (كشري) وليامز متوسطة الحجم

٦ أكباش قرنفل

### العجينة

٢١٥ غ من الطحين

١٢٠ غ من الزبدة المليّنة

٢٥٠ غ من الجبن الأبيض المتماسك

المحلّي المثلّي

بياض بيضة واحدة

الكسترد

صفار بيضة واحدة

٤٥٠ مل من الكريما الخفيفة

الطازجة

٤ ملاعق صغيرة من طحين الذرة

٤٥ غ من السكر المطحون

١/٢ ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

١ حضّري الحشوة: اخلطي السكر والقرفة في سلطانية بواسطة شوكة كل، واحفظي الخليط جانبًا. قشري الإجاص، واقطعي كلّ إجاصة إلى صفتين، وأزيلبي القلب.

٢ حضّري العجينة: امزجي جيّدًا الطحين والزبدة والجبن الأبيض، في برنية متوسطة الحجم، واخلطي المزيج بأصابعك إلى أن يصبح تماسكه متجانسًا.

### للتقديم

وزعي الكسترد بالملعقة على ٦ صحنون للحلوى، وضعي إجاصة في وسط الكسترد، ثم اغرزي كبش قرنفل في رأس كلّ إجاصة لتشكيل سويقة. كما يمكن وضع الكسترد والإجاص، منفصلين، في الثلاجة لتقديمهما باردين.



## جالوزي بالإجاص

٨ حصص

مدة التحضير والخَبز:

ساعة و ٣٠ دقيقة

## العجينة

٤٥٠ غ من عجينة رقائعية مجمّدة

بيضة واحدة

سكر مطحون

## الحشوة

٦ ثمار إجاص (كمثرى) متوسطة الحجم

٤٥ غ من ثمار الكشمش

١٠٠ غ من السكر المطحون

## للتقديم

كريمة بالقرفة (انظري أدناه)

١ أزيل التجميد عن العجينة الرقائعية، باتّباع طريقة الاستعمال.

٢ خلال هذا الوقت حضّري الحشوة بالإجاص: اغسلي ثمار الإجاص، وأزيلي القلب منها، ثمّ قطعها إلى شرائح رقيقة (من دون أن تتشربها). امزجي شرائح الإجاص مع الكشمش والسكر المطحون في برنية كبيرة.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٢٠ درجة مئوية. وعلى طاولة

عمل رُشّ عليها قليل من الطحين، وبواسطة مرقاق (شوبك) عليه قليل من الطحين أيضاً، رَقّفي ٢٢٥ غ من العجينة على شكل مستطيل بقياس ٣٣ × ٢٥ سم، وضعيها على طبق كبير مقاوم للحرارة وغير مزيت.

## الكريما بالقرفة

امزجي ٣٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة مع ملعقتين كبيرتين من السكر المطحون وملعقة صغيرة من القرفة المطحونة، في قدر كبيرة على نار قوية. اجعلي المزيج يصل إلى درجة الغليان، وحركي من وقت إلى آخر، إلى أن تقلّ كميّة الكريما إلى ٣٠٠ مل تقريباً. أفرغي الكريما في طبق للفكاهة، ودعيها تفتّر قليلاً لتقدّمها مباشرة، أو احفظيها في الثلاجة لتقدّم باردة في ما بعد.

تظهر شرائح الإجاص الرقيقة والكشمش من خلال شقوق الجالوزي (الجالوزي تعني الستارة المعدنية بالفرنسية).



قدّمي الجالوزي حصصاً في أطباق منفردة، إذ من الصعب إيجاد طبق تقديم كبير على قياس هذه الحلوى.

٥ على بُعد ٢,٥ سم من الجهة غير المطوية، اجعلي في العجينة عدّة شقوق في العرض، يبعد كلّ شقّ منها عن الآخر ١ سم.



٧ ضعي العجينة المطوية فوق الحشوة، واجعلي الطيّة في الوسط. ثمّ اسطي العجينة، واضغطي على الأطراف لختمها.

٨ ادھني وجه العجينة بما تبقى من البيضة المخفوقة، ورشي فوقه قليلاً من السكر المطحون. وضعي الطبق في الفرن مدّة ٣٠ دقيقة، إلى أن يصبح لون العجينة ذهبياً.

٩ في هذا الوقت حضّري الكريما بالقرفة.

١٠ قطعّي الجالوزي إلى حصص، وقدميها ساخنة، أو دعيها تبرد فوق رفّ سلكي لتقدّمها لاحقاً، وقدمي معها الكريما بالقرفة لمن يرغب.

٦ اخفقي البيضة مع ملعقة صغيرة من الماء في سلطانية بواسطة شوكة أكل. أفرغي الإجاصات بهدوء في الطبق فوق العجينة، على بُعد ٢,٥ سم من الطرف. وادھني أطراف العجينة بقليل من البيض المخفوق.

٤ على طاولة عمل رُشّ فوقها قليل من الطحين، وبواسطة مرقاق عليه قليل من الطحين أيضاً، رَقّفي ما تبقى من العجينة على شكل مستطيل بقياس ٣٥ × ٢٨ سم. رشي قليلاً من الطحين فوق العجينة واطويها طولياً إلى طبقتين.



# خَفِيَّةٌ بِالْثَمَارِ الْمَجْفَفَةِ

٨ حصص

مُدَّة التحضير والخَبز:

٤ ساعات

## الحشوة

٢٢٥ غ من التين المجفَّف المقطَّع

أجزاء كبيرة

١٥٠ غ من التمر المنزوع النوى

المقطَّع أجزاء كبيرة

١٢٠ غ من المشمش المجفَّف

المقطَّع أجزاء كبيرة

٣٠ غ من زبيب سلطانة

ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون

ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

١٠٠ غ من السكر المطحون

١٢٠ غ من قلوب الجوز المفرومة

## العجينة

٣٠٠ غ من الطحين

٣٠ غ من السكر المطحون

ملعقة صغيرة من الملح (اختياري)

١٧٥ غ من الزبدة

بيضة واحدة

ملعقة كبيرة من الحليب (اللبن)

١ حضري الحشوة: امزجي التين، والتمر، والمشمش، والزبيب، وعصير الليمون، والقرفة، والسكر، و٦٠٠ مل من الماء، في قدر كبيرة فوق نار قويَّة، إلى أن يبدأ المزيج بالغليان. اجعلي النار متوسِّطة ودعيه يغلي في القدر المكشوفة مدَّة ٣٠ دقيقة، مع تحريكه من وقت إلى آخر، إلى أن يتكثف. ارفعي القدر عن النار وأضيفي قلوب الجوز المفرومة، واتركي المزيج يبرد مدَّة ساعة على الأقل.

٢ في هذا الوقت حضري العجينة: اخلطي بواسطة شوكة أكل الطحين والسكر والملح، في برنيَّة متوسِّطة الحجم. ثم امزجي الزبدة مع الخليط بواسطة خلَّاط العجين أو بالأصابع، مع فركها إلى أن يصبح التماسك حَبِيْبًا. أضيفي ٥-٦ ملاعق كبيرة من الماء البارد، وامزجي بتأن بشوكة أكل بعد كل ملعقة، إلى أن تصبح العجينة متماسكة. جمعي العجينة بيديك على شكل كرة وضعيها مغلَّفة في الثلاجة، إلى أن تصبح حشوة الثمار المجفَّفة باردة.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٢٠ درجة مئوية.

ضعي جانبًا قليلًا من العجينة لتصنعي منها أوراقًا وعنبيات. وعلى طاولة عمل رُشَّ فوقها قليل من الطحين وبواسطة مرقاق (شوبك) عليه قليل من الطحين أيضًا، رَقِّعي العجينة المتنبَّية واجعليها مستطيلة بقياس ٤٠ × ٣٠ سم.

تقدِّم الحصص أجزاء كبيرة فتظهر في داخلها حشوة الثمار المجفَّفة ليئنة حلوة المذاق.

٤ ضعي العجينة المستطيلة على طبق مقاوم للحرارة وغير مزَّيت. مددي في وسطها، طوليًا، حشوة الثمار المجفَّفة لتشكِّل لفافة بعرض ١٠ سم وتكون بعيدة عن كلِّ من الطرفين ٦ سم. اطوي إحدى جهتي الطول على الحشوة ثم لفي العجينة عليها واختميها واجعلي الجهة المختومة إلى أسفل. ثم اطوي العجينة من طرفيها المتقابلين واجعلي الطيَّتين إلى أسفل أيضًا.

٥ اخفقي البيضة مع الحليب بواسطة شوكة أكل في سلطانية، وادهني العجينة بقليل من هذا المزيج، ثم اجعلي في القسم العلوي منها بعض الشقوق القليلة العمق. وعلى طاولة عمل رُشَّ فوقها قليل من الطحين وبواسطة مرقاق رَقِّعي ما تبقى من العجينة. اقطعي منها أشكالًا ورقية وشكلي عنبيات وضعيها فوق عجينة الخفَّية. ثم ادهني العجينة بما تبقى من البيض.

٦ ضعي الخفَّية في الفرن مدَّة ٢٥-٣٠ دقيقة، إلى أن يصبح لون العجينة ذهبيًا. أخرجيها وضعيها فوق رف سلكتي لكي تبرد كليًا. قدِّمها ضمن حرارة الجوز المحيط.



# مثلثات بالتفاح

٨ حصص

مدة التحضير والخَبز:

٥ ساعات

هذه المثلثات من العجينة الرقائقية تحوي تفاحًا معطرًا بالقرفة والليمون، وتمتد التغطية فوقها مباشرة قبل التقديم.



## العجينة الرقائقية

٣٠٠ غ من الطحين

ملعقة صغيرة من الملح (اختياري)

٢٢٥ غ من الزبدة

بيضة واحدة

## الحشوة

تفاحتان كبيرتان

١٠٠ غ من السكر المطحون

ملعقة كبيرة من طحين الذرة

ملعقة صغيرة من عصير الليمون

١/٢ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

## الترويسة

تغطية بالسكر (انظري أدناه)

## ١ حضري العجينة: اخلطي

الطحين والملح (عند استعماله) بواسطة شوكة أكل في برنية متوسطة الحجم. ثم امزجي نصف كمية الزبدة مع الخليط بواسطة خلاط العجين أو بالأصابع، مع فركها إلى أن يصبح التماسك حبيبيًا. رشي المزيج بـ ١٢٥ مل من الماء البارد على دفعات، كل دفعة ملعقة صغيرة تمزجين بعدها العجينة بتأن بواسطة شوكة أكل، إلى أن تصبح متماسكة. ثم اجمعي العجينة بيديك على شكل كرة.

## ٢ على طاولة عمل رُش فوقها

قليل من الطحين، وبواسطة مرقاق (شوبك) عليه قليل من الطحين أيضًا، رُقّي العجينة على شكل مستطيل بقياس ٢٠ × ٤٥ سم. ثم قَطّعي ٦٠ غ من الزبدة إلى شرائح رقيقة.

## التغطية

امزجي ٦٠ غ من السكر الناعم المنخول مع حوالي ملعقة كبيرة من الماء في برنية صغيرة.

٣ رتبي شرائح الزبدة فوق العجينة انطلاقًا من العرض، على بُعد ١ سم من الطرف لكي تغطّي ثلثي مساحة العجينة، واجعلي الشرائح متباعدة بعض الشيء.



٤ اطوي الثلث الخالي من الزبدة باتجاه وسط العجينة.



٥ اطوي الجهة المقابلة إلى فوق لتحصيلي على مستطيل بقياس ٢٠ × ١٥ سم.

٦ رُقّي العجينة من جديد واجعليها مستطيلًا بقياس ٢٠ × ٤٥ سم. قَطّعي ما تبقى من الزبدة إلى شرائح، واعملي كما في المراحل السابقة. ثم ضعي العجينة مغلّفة في الثلاجة مدة ساعة واحدة.

٧ بعد ذلك رُقّي العجينة مجددًا واجعليها مستطيلًا بقياس ٢٠ × ٤٥ سم. اطويه بالطول ثم بالعرض، وضعيه مغلّفاً في الثلاجة مدة ساعة واحدة أيضًا.

٨ في هذا الوقت حضري الحشوة: قشري التفاحتين وانزعي قلوبهما، وقطّعيهما إلى شرائح. ضعي الشرائح في قدر صغيرة على نار متوسطة، مع السكر وطحين الذرة وعصير الليمون والقرفة، إلى أن تصبح طرية جدًا. ثم ارفعيها عن النار ودعيها جانبًا لتبرد.

٩ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٣٠ درجة

مئوية. اقطعي العجينة جانبياً إلى قسمين. وعلى طاولة عمل رُش فوقها قليل من الطحين، وبواسطة مرقاق عليه قليل من الطحين أيضًا، رُقّي أحد القسمين واجعليه مربعًا بقياس ٣٠ سم للجهة الواحدة (احفظي العجينة المتبقية في الثلاجة) ثم قَطّعيه إلى ٤ مربعات بقياس ١٥ سم للجهة. اخفقي البيضة مع ملعقة كبيرة من الماء بواسطة شوكة أكل في سلطانية، وادهني المربعات بقليل من هذا المزيج.

١٠ أفرغي ١/٨ مزيج التفاح، بواسطة ملعقة، في وسط كل مربع،

واطوي المربع جانبياً واضغطي الأطراف لختم العجين. رتبي المثلثات على طبق مقاوم للحرارة وغير مزيت، ثم ضعيه في الثلاجة. كرري العملية نفسها مع ما تبقى من المواد.

١١ ادھني المثلثات بتأن بالبيضة المخفوقة، وضعيها في الفرن مدة ٢٠ دقيقة، إلى أن يصبح لون العجينة ذهبيًا، ثم أخرجيها وضعيها على رفٍ سلكتي لكي تبرد.

١٢ حضري التغطية ومدديها بالملعقة على المثلثات، ودعيها تجمد قبل تقديمها.

## إصبعيات بالفاكهة والكريما

٦ حصص

مدة التحضير والخبز:  
ساعتان

٢٢٥ غ من العجينة الرقائقيّة  
المجمّدة

٣٢٥ غ من السكر المطحون

١٥٠ مل من الكريما الخفيفة

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة  
الطازجة

٣٠٠ غ من ثمار توت العليق

٥ اخففي الكريما الكثيفة الطازجة في برنيّة صغيرة، مع ما تبقى من السكر، بواسطة خلاطة كهربائية على سرعة متوسطة، إلى أن تتشكل قمع رخوة.

٦ بواسطة سكين مششار، اقطعي أفقيًا وبتأن كلّ مستطيل من العجينة الرقائقيّة إلى نصفين، بعد أن تكون قد بردت كليًا.

١ أزيلني التجميد عن العجينة متبّعاً طريقة الاستعمال.

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٢٠ درجة مئوية. وعلى طاولة عمل رشّ فوقها قليل من الطحين، وبواسطة مرقاق (شوبك) عليه قليل من الطحين أيضًا، رقّقي العجينة واجعلها على شكل مستطيل بقياس ٢٤ × ٢٠ سم. ثم اقطعي، بواسطة سكين مشحودة، من كلّ طرف من العجينة شريطًا دقيقًا بعرض حوالي ٥ ملم (الأطراف المقطوعة حديثًا تصبح أكثر قابليّة للانفتاح). ثم قطّعي العجينة بتأنّ إلى ٦ مستطيلات.

٣ رشيّ المستطيلات في طبق كبير مقاوم للحرارة وغير مزيت. ضعي الطبق في الفرن مدة ١٥ دقيقة، إلى أن تصبح العجينة منتفخة ولونها ذهبيًا. أخرجها وضعيها على رفّ سلكيّ لتبرد.

٤ حضّري صلصة الكراميل قبل التقديم بنحو ٣٠ دقيقة. امزجي ٣٠٠ غ من السكر مع ٥ ملاعق كبيرة من الماء في قدر كبيرة، وضعيها على نار متوسطة، وحركي المزيج باستمرار إلى أن يبدأ بالغليان. ثمّ دعيه يغلي من دون تحريك، إلى أن يصبح بلون الكراميل. ارضي القدر عن النار وأضيفي الكريما الخفيفة شيئًا فشيئًا إلى المزيج (المزيج السكّريّ يميل إلى التصلّب). ضعي القدر على نار متوسطة، وحركي باستمرار، إلى أن يصبح تماسك صلصة الكراميل متجانسًا. حافظي على سخونة الصلصة.

٧ مدّدي الكريما المخفوقة بشكل متجانس على كلّ نصف مستطيل من العجينة الرقائقيّة.

٨ ورّعي ثمار توت العليق على الكريما المخفوقة، واحتفظي ببعضها للترزين.



٩ ضعي النصف العلويّ من كلّ مستطيل فوق النصف السفليّ، على الكريما المخفوقة وتوت العليق.

اقطعي كلّ مستطيل من العجين إلى نصفين.



### للتقديم

صبي صلصة الكراميل في ٦ صحنون للحلوى، وورّعي الإصبعيات على هذه الصحنون، ورشيّ بما تبقى من توت العليق.



# مورقات بالفاكهة الطازجة

اللذيذة: الفراولة (الفريز) مع التفاح والعنب والكيوي الطازجة، والمندرين مع الدراقن بالعصير. ويكون الخيار وفقًا لموسم الفاكهة.

تُزيّن هذه المورقات الرائعة بالكريما وبالفاكهة العُصاريّة الغنيّة بالألوان. هذه الحلوى اللذيذة والمبتكرة تذوب كليًا في الفم. وإليك نوعين من مزيج الفواكه

١٦ مورقة



يمكن أن تحضّر العجينة قبل

أسبوع: مدّة تحضير المورقة

وحجّزها: ٣ ساعات

## العجينة الرقائقية

٥٥٠ غ من الطحين

ملعقة صغيرة من الملح (اختياري)

٤٥٠ غ من الزبدة الباردة

بيضة واحدة مخفوقة

## الحشوة

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

٣٠ غ من السكر المطحون

١/٢ ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

ثمار طازجة أو معلّبة

أوراق نعنن للتزيين

## كيفية تحضير المورقات



٣ ابسطي المثلث وارفعي شريطي العجين المتصلين، بهدوء، ومرري شريطًا تحت آخر، وشدّي بهدوء، إلى أن تتطابق الزاويتان المتقابلتان. اختمي الزوايا بنقطة ماء.



٢ انطلقًا من الجهة المطوية اقطعي شريطًا بعرض ١ سم من كلّ جهة من المثلث، مع ترك ١ سم من العجينة في رأس المثلث من دون قطع ليبقى الشريطان متصلين.



١ اطوي مربعًا عجينًا بشكل منحرف تحصلين معه على مثلث.

٨ اضغطي قليلًا فوق المستطيل بواسطة مِرْفاق لختم الأطراف.

أديري العجينة ربع دورة. ثم رَقّفي العجينة إلى مستطيل جديد بقياس ٣٧,٥ × ٢٠ سم، واطوي المستطيل، كما فعلت سابقًا، لتحصلي على مستطيل آخر بقياس ٢٠ × ١٢,٥ سم. غلّفه وضعه في الثلاجة مدّة ساعة واحدة.

٩ أعيدي إلكرة ورَقّفي العجينة إلى مستطيل بقياس ٣٧,٥ × ٢٠ سم، واطوي الأطراف مجددًا لتحصلي على مستطيل من ٣ طبقات، ثم أعيدي رَقّ العجينة وطبّها، وضعيها مغلّفة في الثلاجة مدّة ساعتين.

١٠ رَقّفي العجينة من جديد، واطوي الأطراف، ثم ضعي العجينة في الثلاجة وكرّري هذه العملية مرتين. مع العلم أنّ عملية الرَقّ والطّي بكاملها تتكرّر ٦ مرّات، وتوضّع العجينة بعدها مغلّفة في الثلاجة مدّة ٤ ساعات على الأقل (أو لغاية أسبوع) قبل استعمالها.

٦ اضغطي على العجينة بمِرْفاق لكي تختميتها بشكل جيد.



٧ رَقّفي العجينة وما فيها إلى مستطيل بقياس ٤٥ × ٣٠ سم. اطوي ثلث المستطيل، من جهة العرض، باتجاه الوسط، ثم اطوي الثلث المقابل فوّه، لتحصلي هكذا على مستطيل بثلاث طبقات وبقياس ٣٠ × ١٥ سم.



٤ على طاولة عمل رُشّ فوقها قليل من الطحين، وبواسطة مِرْفاق (شوبك) عليه قليل من الطحين أيضًا، رَقّفي العجينة واجعليها مربعًا بقياس ٣٠ سم للجهة.

٥ ضعي الزبدة بشكل منحرف في وسط العجينة، واطوي زوايا العجينة فوقها لتلتقي في الوسط، مع جعلها متراكبة قليلًا.



توضع الزبدة بشكل منحرف في وسط العجينة ثم تطوى زوايا العجينة فوقها لتلتقي في الوسط.

١ حضّري العجينة: اخلطي

الطحين مع الملح (عند

استعماله) في برنيّة متوسطة الحجم

بواسطة شوكة أكل. امزجي مع

الخليط ١٢٠ غ من الزبدة بواسطة

خلائط العجين أو بالأصابع، مع

فركها إلى أن تحصلي على تماسك

خبيبي. أضيفي ٢٥٠ مل من الماء

البارد على دفعات، وامزجي بتأن

بشوكة الأكل بعد كل دفعة، إلى أن

تحصلي على عجينة طرية (صبي

كميّة إضافية من الماء إذا اقتضى

الأمر، في كلّ مرّة ملعقة صغيرة).

٢ جمعي العجينة بيديك على

شكل كرة، وضعيها مغلّفة

في الثلاجة مدّة ٣٠ دقيقة.

٣ في هذا الوقت رَقّفي ما تبقى

من الزبدة بين ورقتين

مشمّعتين، واجعليها مربعًا بقياس

حوالي ١٥ سم للجهة الواحدة، ثم

ضعيها مغلّفة في الثلاجة.



يتناغم التفاح مع الكيوي والدراقن (الخوخ) بشكل رائع.

**١٥** جهّزي المورّقات (انظري داخل الإطار ص ١٨٨)، وضعيها في الثلاجة مدّة ٣٠ دقيقة.

**١٦** أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٠٠ درجة مئوية. ضعي المورّقات فيه مدّة ٢٠ دقيقة. حوّلي حرارة الفرن إلى ١٩٠ درجة مئوية. ادھني الأطراف بالبيضة المخفوقة وأعيدي المورّقات إلى الفرن مدّة ٢٠ دقيقة جديدة، إلى أن يصبح وسطها مذهّب اللون بعض الشيء. أخرجي المورّقات ودعيها تبرد على رف سلكتي.

**١٧** اخفقي الكريما الكثيفة مع السكر وخلاصة اللوز، في برنيّة صغيرة، إلى أن تتشكّل قسّم رخوة. زيني المورّقات بالكريما المخفوقة، وتوجيها بالفواكه وبأوراق النعنع الطازجة.

**١١** اقطعي العجينة بشكل منحرف إلى قسمين. وعلى طاولة رشّ عليها قليل من الطحين، وبواسطة مرفاق عليه قليل من طحين أيضاً، رفقّي نصف العجينة واجعليها على شكل مستطيل بقياس ٥٩ × ٢٦ سم، وارفعيها بجلال ثلاث بتآن، من حين إلى آخر.

**١٢** اقطعي أطراف العجينة بعجلة تقطع العجين أو بسكين مشحودة، لتحصلي على مستطيل بقياس ٥٠ × ٢٥ سم.

**١٣** قطّعي المستطيل إلى ٨ مربّعات بقياس ١٢,٥ سم لتحمية الواحدة، ووزعيها على طبق مقاوم للحرارة، ثم ضعيه في ثلاجة حوالي ٣٠ دقيقة.

**١٤** كرّري العمليّة نفسها بما تبقى من العجينة، أو غلّفنيها وجمّديها (مدّة ٦ أشهر). ضعي لعجينة ليلة كاملة في الثلاجة لإزالة تجميد، قبل استعمالها.

يمكن إنجاز تزيين جميل بالفراولة وحصص المشددين وأوراق النعنع.



## البقلاوة

٢٤ قطعة

مدة التحضير والخَبز:

٣ ساعات و ٣٠ دقيقة

٤٥٠ غ من قلوب الجوز المسحوقة

سحقًا ناعمًا

١٠٠ غ من السكر المطحون

ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

٤٥٠ غ من عجينة فيلو الرقائقيّة

الطازجة أو المجمّدة (تباع في

محلات البقالة التركيّة أو اليونانيّة)

٢٢٥ غ من الزبدة المذوّبة

٣٥٠ غ من العسل السائل

١ اخلطي الجوز والسكر

والقرفة في برنّة كبيرة بواسطة

شوكة أكل، وضعي الخليط جانبًا.

٢ قطعّي رقائق العجينة إلى

مستطيلات بقياس

٣٣ × ٢٣ سم. ضعي رقاقة عجينيّة

في طبق مزيت مقاوم للحرارة،

وادهنها بقليل من الزبدة الذائبة.

أعيدي العملية نفسها مع رقائق

عجينيّة أخرى، إلى أن يصبح هناك

٦ أوراق فوق بعضها في الطبق.

٣ ابسطي فوق الرقائق العجينيّة

ربع كميّة خليط الجوز

ووزعيها بشكل متجانس.



٤ كرّري المرحلتين ٢ و ٣

لتحصلي على ٣ طبقات أخرى

(تحصلي على ٤ طبقات في

النهاية). بعد ذلك ضعي ما تبقى من

الرقائق العجينيّة فوق طبقة مزيج

الجوز الأخيرة، وادهني هذه الرقائق

بالزبدة الذائبة.



يعطي العسل مع الزبدة  
الذائبة طراوة وطعمًا لذيذًا  
لطبقات العجين والجوز  
المتراكبة.

## أشكال أخرى

من أجل التنوع يمكن تقطيع البقلاوة إلى معيّنات، وهذا ما  
يتناسب أساسًا مع الوصفة الأصليّة.



بقلاوة على شكل معيّنات

في المرحلة الخامسة من مراحل

التحضير قطعّي الطبقات الأولى

بسكين مشحودة لتحصلي على

أشكال معيّنات (اقسمي البقلاوة

طوليًّا إلى ٤ أقسام، ثم قطعّي بشكل

منحرف، بالعرض، إلى أقسام

متوازية).

٥ أشعلي الفرن واجعلي حرارته

١٥٠ درجة متويّة. قطعّي

الطبقات الأولى تقطيعًا سطحيًّا يقسم

البقلاوة إلى ٢٤ حصّة مثلثة الشكل

(اقسمي البقلاوة إلى ٣ أقسام في الطول

و٤ أقسام في العرض، واقسمي كل

مستطيل إلى مثلثين).

٦ ضعي الطبق في الفرن حوالي

ساعة و٢٥ دقيقة، إلى أن

يصبح الوجه ذهبيّ اللون.

٧ سخّني العسل في قدر على نار

متوسطة، إلى أن يصبح حارقًا،

ولا تدعيه يصل إلى درجة الغليان. ثم

صبّي فوق البقلاوة الساخنة.



صبّي العسل فوق  
البقلاوة بواسطة ملعقة.

٨ دعي البقلاوة تبرد في الطبق

فوق رفّ سلكتيّ مدة ساعة على

الأقلّ. ثم غطيّ الطبق بورقة ألومنيوم

ودعيه ضمن الحرارة المحيطة، إلى

أن يحين وقت التقديم.

٩ أكلمي تقطيع المثلثات بسكين

مشحودة ووزعيها حصصًا

للتقديم.



## شُرُودل بالتفاح

١٠ حصص  
مدة التحضير والخَبز:  
ساعتان

يُنخل السُكَّر الناعم فوق  
الشُرُودل فيُخفي التجعَد  
والتشَقُّق في العجينة.

٣ تَفَاحات كبيرة

١٠٠ غ من السُكَّر المطحون

٧٥ غ من الزبيب الخالي من البزور

٦٠ غ من قلوب الجوز المسحوقة

١/٢ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

١/٢ ملعقة صغيرة من جوز الطيب

المبشور

حوالي ٧٥ غ من مسحوق الخُبز

المحمَّص

٢٢٥ غ من عجينة فيلو الرقائقية

الطازجة أو المجمدة (تباع في

محلات البقالة اليونانية أو التركية)

١٢٠ غ من الزبدة المذوّبة

سُكَّر ناعم للرَش

١ زبني طبقًا كبيرًا مقاومًا للحرارة.  
قشري التفاحات والزعي قلوبها،  
وقطّعها إلى شرائح رقيقة. اخلطي التفاح  
في برنية مع السُكَّر المطحون، والزبيب،  
والجوز، والقرفة، وجوز الطيب، و٢٥ غ  
من الخبز المحمَّص المسحوق.

٢ خذي ورقة مشمعة بطول ٦٠ سم  
وقصّبيها مرّتين. ضعي الجهتين  
الكبيرتين جنبًا إلى جنب واجعلي  
واحدة فوق الأخرى حوالي ٥ سم،  
ويشبهما بورق لاصق.

٣ ضعي رُقاعة عجينة على ورقة  
مشمعة (ينبغي أن تشكّل  
مستطيلًا بقياس ٤٣ × ٣٠ سم. وإذا  
اقتضى الأمر قطّعي قطعًا عجينة  
صغيرة أو اجعليها تراكب للوصول  
إلى المقاس المطلوب). ثم ادھني  
العجينة بقليل من الزبدة الذائبة.



٤ رشّي الرقاعة العجينية هذه  
بملعقة كبيرة من مسحوق الخُبز  
المحمَّص. ثم أكلمي وضع الطبقات  
مع دهن كل طبقة بالزبدة الذائبة ورشّي  
رقاعة عجينة من اثنتين بمسحوق  
الخبز المحمَّص.

أفرغي خليط  
التفاح على عجينة  
فيلو الرقائقية.



٦ انطلاقًا من الجهة التي عليها  
خليط التفاح، لثي العجينة على  
طريقة الغاتو الملتف، واستعيني في  
ذلك بالورقة المشمعة.



٧ ضعي اللفافة على  
طبق مقاوم للحرارة،  
واجعلي الجانب المختم  
إلى أسفل، وادهني العجينة بما تبقى  
من الزبدة الذائبة. ضعي الطبق في  
الفرن مدة ٤٠ دقيقة، إلى أن يصبح  
لون العجينة مذهبًا. ثم أخرجيه ودعي  
اللفافة تبرد عليه حوالي ٣٠ دقيقة.

# نَفِيخَات الشُّو على شكل طائر التَّمَّ

تبدو هذه الحلوى كما لو أنّها طائر تَمَّ حقيقيّ حُشي جسمه بمزيج لذيذ من الكريما المخفوقة والكسترد.

٨ حصص

مُدّة التحضير والخَبز:

٣ ساعات

عجينة الشُّو (انظري أدناه، يسارًا)

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

١٥٠ مل من الكسترد المعلّب



أشعلي الفرن واجعلي

حرارته ١٩٠ درجة مئوية.

حضّري عجينة الشُّو، وضعي

قليلاً منها في قمع للتزيين فتحتة

كبيرة (قطر الفتحة حوالي ١

سم). وعلى صينية خَبز كبيرة

ومزيتة ارسعي بقمع التزيين ٨

علامات استفهام بطول ٧,٥

سم، وذلك للحصول على

أعناق التَمَّ. واجعلي بداية كلّ

علامة غليظة بعض الشيء

لإظهار رأس الطائر.

ارسعي علامات استفهام

لتشكيل أعناق التَمَّ

بواسطة قمع التزيين.

٢ ورّعي ما تبقى من

العجينة بملعقة كبيرة فوق

صينية الخَبز، واستعيني بكفّية مطاطية

لتشكيل ٨ أكوام، واجعلي المسافة

بين الكومة والأخرى ٧,٥ سم.



٣ رطّبي إصبعك بقليل من الماء

واضغطي بتأمّ على كلّ كومة

لإعطائها شكلاً مستديرًا.



## عجينة الشُّو

امزجي ١٢٠ غ من الزبدة مع

٢٥٠ مل من الماء في قدر

متوسطة الحجم على نار

متوسطة، إلى أن تبدأ بالغلجان.

ارفعي القدر عن النار وأضيفي

مباشرةً ١٥٠ غ من الطحين،

وامزجي بقوّة بواسطة ملعقة

خشبية، إلى أن تصلي إلى وقت

لا تلتصق فيه العجينة بجوانب

القدر، وتأخذ شكلاً كرويًا.

أضيفي ٤ بيضات، وبعد كلّ

بيضة اخفقي بملعقة خشبية، إلى

أن يصبح تماسك عجينة الشُّو

ناعماً وبراقًا.

٤ ضعي الصينية في الفرن مدّة ٢٠

دقيقة، إلى أن يصبح لون

العجينة مذهّبًا. ثم انقلي الأعناق إلى

رفّ سلكيّ لكي تبرد.

٥ أكملّي خَبز أكوام العجين في

الفرن مدّة ٤٥-٥٠ دقيقة، إلى

أن تصبح مذهّبة اللون. ثم انقلها إلى

رفّ سلكيّ ودعيها تبرد.

٦ حضّري الحشوة بانتظار أن تبرد

العجينة: اخفقي الكريما الكثيفة

في برنية صغيرة إلى أن تتشكّل قمع

صلبة. ثم امزجها بتأمّ مع الكسترد،

بواسطة مخفقة معدنيّة أو كفّية مطاطية.

٧ اقطعي بتأمّ الثلث العلويّ من

كلّ كومة، واحفظي الأقسام

المقطوعة جانبًا.

٨ أفرغي قليلاً من الحشوة في

جوف كلّ قسم سفليّ من

الأكوام (أجسام طائر التَمَّ). واقطعي

كل قسم علويّ إلى نصفين وضعيهما

على الحشوة لإعطاء شكل جناحين.

ضعي الأعناق في أمكنتها واحفظي

الحلوى في الثلاجة أو قدّمها

مباشرةً.

## باريس - برست بالشوكولاتة

١٠ حصص

مدة التحضير والخَبز:

٣ ساعات

عجينة الشو (انظري داخل الإطار  
ص ١٩٢)٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة  
الطازجةملعقتان كبيرتان من عصير التفاح  
تغطية بالشوكولاتة (انظري يسارًا)١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
٢٠٠ درجة مئوية. زيني طبًا  
كبيرًا مقاومًا للحرارة ورشي عليه  
قليلاً من الطحين.٢ حضري عجينة الشو. على  
قياس صحن مستدير بقطر  
١٧,٥ سم ارسمي دائرة على  
الطحين في الطبق. ثم أفرغي  
العجينة بواسطة ملعقة كبيرة،  
واستعيني بكفّة مطاطية لتجعلها  
١٠ أكوام تُرتّب داخل الدائرة على  
شكل حلقة.٣ ضعي الطبق في الفرن مدّة  
٤٠ دقيقة، إلى أن تصبح  
العجينة مذهّبة اللون. أطفئي الفرن  
واتركي حلقة العجين داخله مدّة  
١٥ دقيقة إضافية. ثم أخرجها  
ودعها تبرد على رفٍ سلكيّ.٤ اقطعي الحلقة أفقيًا إلى  
طبقتين بواسطة سكين  
شاور.

## التغطية بالشوكولاتة

سخّني على نار خفيفة ٩٠ غ من قطع  
الشوكولاتة السادة، مع ١٥ غ من  
الزبدة، و١/٢ ملعقة صغيرة من  
السيروب الذهبي، و١/٢ ملعقة  
صغيرة من الحليب (اللبن)، وذلك  
في قدر غير لاصقة. وحركي المزيج  
غالبًا إلى أن يصبح التماسك أملس.٥ اخفقي الكريما الكثيفة في برنيّة  
صغيرة، إلى أن تتشكّل قمع  
صلبة. ثم امزجي معها عصير التفاح،  
وأفرغيها في القسم السفليّ من الحلقة.٦ أرجعي القسم العلويّ  
إلى مكانه فوق الكريما.٧ جهّزي التغطية  
بالشوكولاتة، ووزّعها  
بواسطة ملعقة فوق نفيخات  
الشو، فيصبح منظرها  
براقًا وأملس.٨ يمكنك تقديم حلوى  
باريس - برست مباشرة،  
أو وضعها في الثلاجة.

هذه الحلوى التي تبدو على شكل  
دولاب حُضرت للمرة الأولى سنة  
١٨٩١، على يد خلّواني باريسيّ،  
بمناسبة سباق شهر للدراجات بين  
باريس وبرست. وغالبًا ما تكون هذه  
الحلقة من عجينة الشو محشوة  
بالكريما اللبّنة بالسكر.

# تفّاح بعجينة جبن شِدْر

٦ حصص

مدة التحضير والخَبز:

ساعتان

## العجينة

٣٦٥ غ من الطحين

ملعقة صغيرة من الملح (اختياري)

١٧٥ غ من الزبدة

١٢٠ غ من جبن شِدْر المبشور

بيضة واحدة

٦ أكباش قرنفل كاملة

## الحشوة

٧٥ غ من السكر الأسمر

٣٠ غ من الزبيب الخالي من البزور

٣٠ غ من قلوب الجوز

٦٠ غ من الزبدة المملّنة

ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

٦ تفّاحات غولدن صغيرة

## الصلصة

٣٠٠ مل من عصير التفّاح

١٢٥ مل من قَطِير القَيْتَب



٨ أعيدي العملية نفسها مع ما تبقى من التفّاح ومربعات العجين ومزيج الفاكهة. ثم ضعي حصوص الحلوى بتأنّ على طبق مزّيت مقاوم للحرارة بقياس ٣٣ × ٢٣ سم، وذلك بواسطة مجرفة حلوى.

٩ على طاولة عمل رُشّ فوقها قليل من الطحين، وبواسطة مرفاق عليه قليل من الطحين أيضًا، رَقّفي العجينة التي وُضعت جانبًا واجعلها بسُمك ٥ ملم. اقتطعي من العجينة ١٢ ورقة، وارسمي لها عروقًا بواسطة سكين. ادھني العجينة بقليل من البيض المخفوق. ألصقي ورقتين من جهة سويقة كلّ تفّاحة وادهنيهما أيضًا ليكتسبا اللون المذهّب. ثم اغرزي أكباش القرنفل في أعلى العجينة واجعلي الجهة المستديرة إلى أسفل لتشكل السويقة. ضعي حصوص الحلوى في الفرن مدّة ٣٥ دقيقة.

١٠ امزجي عصير التفّاح وقَطِير القَيْتَب بالملعقة، في برنيّة، ووزّعي المزيج فوق الحصوص. دعي الحلوى في الفرن مدّة ١٥ دقيقة (غطّي الحلوى بورقة ألومنيوم إذا بدأت، بعد ٥ دقائق، تميل بسرعة إلى اللون المذهّب)، وارويها بالصلصة من حين إلى آخر، إلى أن يصبح لون العجين مذهبًا والتفّاح طريًا لدى غرزه بسبخ معدنيّ.

٦ بواسطة ملعقة أفرغي شُدس (١/٤) مزيج الفاكهة المجفّفة في تجويف التفّاحة. ثم ادھني زوايا المربّع العجينيّ بقليل من البيض المخفوق.



٧ اجمعي زوايا المربّع فوق التفّاحة، وشدّي الزوايا بعضها إلى بعض لخمها.



## للتقديم

وزّعي حصوص التفّاح بعجينة جبن شِدْر في صحون، وصبّي الصلصة الساخنة على جوانبها بواسطة ملعقة.

٣ قشّري التفّاح من دون تقطيعه وأزيلي الجوف والبزور بانتباه.

٤ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٠٠ درجة مئوية. ضعي ٤٥ غ من العجينة جانبًا، ورقّفي العجينة الباقية على طاولة عمل رُشّ فوقها قليل من الطحين، بواسطة مرفاق (شوك) رُشّ بالطحين أيضًا، إلى أن تحصلي على مستطيل بقياس ٥٢,٥ × ٣٥ سم. ثم قطعيه إلى مربّعات بقياس ١٧,٥ سم للجهة الواحدة.

٥ اخففي البيضة بقوة مع ملعقة صغيرة من الماء، في سلطانية بشوكة الأكل. ضعي تفّاحة في وسط أحد مربّعات العجين.



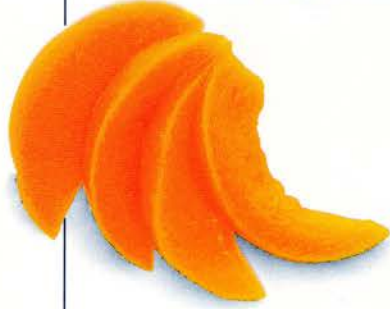
١ حضّري العجينة: اخلطي الطحين مع الملح (عند استعماله) في برنيّة كبيرة بشوكة أكل. ثم أضيفي الزبدة إلى خليط الطحين، مع فركها، وامزجي بخلاط العجين أو بالأصابع، إلى أن يصبح التماسك حبيبيًا. أضيفي الجبن إلى المزيج، ثم ارويه بـ ٨ - ٩ ملاعق كبيرة من الماء البارد، وامزجي بتأنّ بعد كلّ ملعقة، إلى أن يصبح المزيج متماسكًا. اجمعي العجينة بيديك بتأنّ على شكل كرة.

٢ في برنيّة صغيرة، امزجي بتأنّ بواسطة شوكة أكل، السكر الأسمر مع الزبيب والجوز والزبدة والقرفة.

# بروفيترول بالجيلاتي مع صلصة توت العليق

## صلصة أخرى للتقديم

باستطاعتك، مكان الصلصة بتوت العليق، أن تقدّمي البروفيترول مع أنواع أخرى من الصلصة بالفاكهة، كالفراولة (الفريز)، والمشمش، والمانغو. وتأتي الصلصة بالدراقن (الخوخ) مناسبة هنا، بفضل لونها وطعمها.



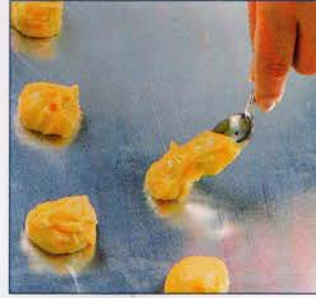
## صلصة بالدراقن

قشري ٤٥٠ غ من ثمار الدراقن الناضجة وأزيلي النوى، وامزجها في معالج للطعام منخفض السرعة، مع ١/٤ ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز و ١/٨ ملعقة صغيرة من جوز الطيب المبشور، إلى أن يصبح تماسك المزيج متجانسًا.

اقطعي أفقيًا كل نفيخة إلى نصفين. واملاي النصف السفلي بالجيلاتي، ثم أعيدي النصف العلوي إلى مكانه. أفرغي قليلًا من مزيج الشوكولاتة فوق كل بروفيترول وانثري فوق الشوكولاتة الفستق المفروم. ضعي الحلوى في الجمّادة.

هذه البروفيترول موضوعة فوق طبقة من صلصة توت العليق، وفوق كل منها قليل من مزيج الشوكولاتة ومن الفستق المفروم.

٣ ورّعي ١٨ ملعقة صغيرة من العجين فوق الطبق، واجعلي المسافة بين عجينة وأخرى ٥ سم.



٤ ضعي الطبق في الفرن مدّة ٣٠ دقيقة، إلى أن تصبح قطع العجين مذهبة اللون. أطفئي الفرن ودعي قطع العجين ١٠ دقائق إضافيّة لكي تنتفخ، ثم أخرجها ودعيها تبرد على رفّ سلكيّ.

٥ حضّري الصلصة في الوقت الذي تبرد فيه العجينة: بعد أن يزول التجمّد عن توت العليق ضعيه مع عصيره في مصفاة فوق برنيّة، واضغطي عليه بقفا ملعقة، وارمي البزور المتبقية في المصفاة. ثم أضيفي الجيلاتي بالفانيليا إلى هريسة توت العليق وامزجي جيّدًا، وضعي هذه الصلصة مغطّاة في الثلاجة.

١٨ حصة  
يمكن أن تُحضّر قبل شهر وتُحفظ في الجمّادة

## الصلصة

٢٢٥ غ من توت العليق المجمّد  
٦٠ غ من السكر المطحون  
كرة من الجيلاتي (الآيس كريم) بالفانيليا

## عجينة الشو

٦٠ غ من الزبدة  
٧٥ غ من الطحين

## بيضان

## الحشوة والترويسة

٦٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة  
ملعقتان كبيرتان من الحليب (اللبن)

## ١٥ غ من الزبدة

٦٠٠ مل من الجيلاتي بالفانيليا  
٣٠ غ من الفستق المقشّر المفروم

١ رشّي السكر المطحون فوق ثمار توت العليق، وضعيها جانبًا ليذول عنها التجمّد. أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٠٠ درجة مئوية. زبني طبقًا كبيرًا مقاومًا للحرارة ورشّي عليه قليلًا من الطحين.

٢ حضّري عجينة الشو: امزجي الزبدة مع ١٢٥ مل من الماء في قدر متوسّطة الحجم على نار متوسّطة، وارفعيها عن النار عندما تبدأ بالغليان. ثم أضيفي الطحين مباشرة، وامزجي فحّة بواسطة ملعقة خشبيّة، إلى أن لا يعود المزيج يلتصق بجوانب القدر، وإلى أن يأخذ شكل كرة. أضيفي البيضتين، واحدة بعد أخرى، واخفقي بعد إضافة كل بيضة، إلى أن يصبح تماسك العجينة ناعمًا بَرّاقًا.

## للتقديم

أفرغي صلصة توت العليق في ٦ صحون للحلوى، بواسطة ملعقة، وضعي في كل صحن ٣ قطع من البروفيترول.



# اليودنغ الساخن بالفاكهة

والتوابل، كحلوى براون بيتي بالموز المشهورة. وقُيِّل تقديم اليودنغ يمكن تسخينه ضمن الحرارة نفسها التي حُضِرَ بها، ممّا يُعيد إليه نكهته الطازجة اللذيذة التي تميّزه.

هذه الأنواع من اليودنغ عائلية بسيطة وسهلة التحضير. وهي عبارة عن فواكه سُكَّرِيَّة قَرِشَة، تغطّي بطبقة من عجينة سابلية أو من مسحوق الخُبز المحمّص، مع السكر.

## براون بيتي بالموز

٧ ضعي الأوعية الخزفية على طبق مقاوم للحرارة، كي يسهل تحريكها. أدخلها الطبق إلى الفرن مدّة ١٥ دقيقة، إلى أن يصبح الوجه قضيماً ولونه مذهباً. أخرجي الأوعية وقدميها ساخنة مع الكريما المخفوقة.

٦ اخلطي بأصابعك فليكات الشوفان، والسكر الأسمر، والقرفة، والزبدة المتبقية، مع ما تبقى من مسحوق الخبز المحمّص، إلى أن يصبح الخليط حُببيّاً، وغطّي الموز به.

٣ ارفعي سريعاً المقلاة عن النار وضعيها جانباً. أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٠٠ درجة مئوية.

٤ ورّعي بعناية نصف كمّيّة الموز السُكَّرمل على ٤ أوعية خزفية بواسطة ملعقة.

٤ حصص

مدة التحضير والخَبز:

٤٠ دقيقة

برتقالتان كبيرتان

٦ ثمار موز متوسطة

٤٥ غ من السكر المطحون

٩٠ غ من الزبدة

٢٥ غ من مسحوق الخُبز

المحمّص الطازج

٢٠ غ من فليكات الشوفان

٤٥ غ من السكر الأسمر

١/٢ ملعقة صغيرة من القرفة

كريما مخفوقة (اختيارية)



ارفعي فليكات الشوفان ومسحوق الخُبز المحمّص المعطر بالقرفة فوق قطع الموز.



٥ رشّي ملعقة صغيرة من مسحوق الخُبز المحمّص في كلّ وعاء، وورّعي ما تبقى من قطع الموز على هذه الأوعية، ثم ضّبي عصير البرتقال فوقها.

١ ابشري ملعقة صغيرة من قشر البرتقال، واعصري البرتقالتين لتحصلي على ١٧٥ مل من العصير. ثم قطّعي الموز إلى أجزاء.

٢ ضعي السكر المطحون مع ٣ ملاعق كبيرة من عصير البرتقال، و٣٠ غ من الزبدة، في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. وحركي إلى أن يميل المزيج إلى لون الكراميل، وذلك خلال ٣-٤ دقائق. أضيفي قطع الموز وعصير البرتقال إلى المقلاة واخلطي إلى أن تصبح قطع الموز ملبّسة كلياً بالعصير.



تظهر قطع الموز المقرنلة الغنيّة بالعصير تحت الترويسة المنقّنة.



## محلّيات بالتفاح



## كرامبل بالريباس

٦ حصص

مدة التحضير والخَبز:  
٥٠ دقيقة

٧٠٠ غ من الريباس

ملعقة صغيرة من عصير الليمون

١٠٠ غ من السكر المطحون

كسترد أو كريم التغطية للتقديم

الترويسة المتفتّنة (كرامبل)

١٨٥ غ من الطحين

٤٥ غ من السكر المطحون

١٢٠ غ من الزبدة

٦ أشعلي الفرن واجعلي حرارته

٢٢٠ درجة مئوية. حضّري

المزيج المتفتّت في الوقت الذي ينضج

فيه الريباس على نار خفيفة: اخلطي

الطحين مع السكر بواسطة شوكة الأكل

في برنية متوسطة الحجم. ثم أضيفي

الزبدة إلى الخليط، مع فَرْكها،

وامزجي بخلاط العجين أو بأصابعك،

إلى أن يصبح التماسك حبيبيًا.

٣ أفرغي الريباس في طبق مقاوم

للحرارة، بقطر ٢٠ سم، ورشي

فوقه قليلاً من المزيج المتفتّت.

٤ ضعي الطبق في الفرن مدة

٤٥ دقيقة، إلى أن يصبح لون

الترويسة مذهّبًا.

٦ حصص

مدة التحضير والخَبز:  
ساعة واحدة

٢٢٥ غ من السكر الأسمر

٤٥ غ من الطحين

٣٠ غ من الزبدة

ملعقة صغيرة من عصير الليمون

¼ ملعقة صغيرة من القرفة

المطحونة

رشّة من جوز الطيب المبشور

٥ تفاحات كبيرة

كريمة مخفوقة أو جبلاطي (آيس

كريم) بالفانيليا للتغطية (اختيارية)

العجينة

١٥٠ غ من الطحين

ملعقتان صغيرتان من مسحوق

الخَبز (الباكينغ باودر)

٤٥ غ من الزبدة

١٧٥ مل من الحليب (اللبن)

١ اخلطي الطحين والسكر الأسمر

في قدر صغيرة. أضيفي ٢٥٠

مل من الماء، وضعي القدر على نار

متوسطة، وحرّكي باستمرار إلى أن

يتكثف المزيج.

٢ ارفعي القدر عن النار وأضيفي إلى

المزيج الزبدة وعصير الليمون

والقرفة وجوز الطيب، مع التحريك.

٣ قشّري التفاحات وانزعي القلب

والبذور. قطعها إلى شرائح

رقيقة وربّيها في طبق مقاوم للحرارة

بقياس ٣٠ × ٢٠ سم، ثم أفرغي

الصلصة فوقها.

٤ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٩٠

درجة مئوية. حضّري العجينة:

امزجي الطحين مع الباكينغ باودر في برنية

متوسطة الحجم. ثم امزجي الزبدة، مع

فَرْكها، بالطحين والباكينغ باودر بواسطة

خلاط العجين أو بالأصابع، إلى أن

يصبح التماسك حبيبيًا. أضيفي الحليب

وامزجي إلى أن يصبح تماسك المزيج

نديًا ويبقى في الوقت نفسه متكتلًا.

٥ ضعي ٥ ملاعق كبيرة ومتعادلة

من العجينة فوق قطع التفاح،

من دون تغطيتها كليًا. وضعي الطبق

في الفرن مدة ٤٠ دقيقة، إلى أن يصبح

لون الوجه مذهّبًا.

### للتقديم

قدّمي حلوى التفاح هذه مع الكريما أو مع الجبلاطي، بحسب الذوق.

### للتقديم

قدّمي الكرامبل بالريباس ساخنًا مع الكسترد أو الكريما المخفوقة.

## دراقرن في أوعية خزف

٤ أوعية خزف  
مدة التحضير والخبز:  
ساعة واحدة

٤ ثمار كبيرة من الدراقرن (الخوخ)

٢٥ غ من الطحين

٦٠ غ من السكر المطحون

عجينة البسكويت

١٢٠ غ من الطحين

ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز

(البكينغ باودر)

ملعقتان صغيرتان من السكر

المطحون

٤٥ غ من الزبدة

حوالي ٦ ملاعق كبيرة من كريما

الخفق الطازجة

١ قشري الدراقرن (انظري داخل

الإطار ص ٥٣)، وقطعها إلى

شرائح رقيقة. ثم اخلطها مع الطحين

والسكر في برنية كبيرة، ووزعها على

٤ أوعية خزفية بسعة ٢٥٠ مل،

واحفظها جانباً.

٢ حضري عجينة البسكويت:

اخلطي الطحين مع السكر

والبكينغ باودر بواسطة شوكة أكل في

برنية كبيرة. أضيفي الزبدة، مع

فركها، وامتزجي الكل بخلاط العجين

أو بالأصابع، إلى أن يصبح التماسك

حبيبيًا. أضيفي أيضًا ٥ ملاعق كبيرة

من الكريما الطازجة، وامتزجي الكل

بسرعة، إلى أن تصبح العجينة

متماسكة لا تلتصق بالبرنية.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته

٢٠٠ درجة مئوية. على طاولة

عمل رُش فوقها قليل من الطحين،

وبواسطة مرفاق (شوبك) عليه قليل

من الطحين أيضًا، رقتي العجينة

واجعلها بسُمك ٢ سم.



٤ بواسطة  
قطاعة

بسكويت بقطر يقل عن

قطر الوعاء الخزفي

بـ ٥ ملم، أو بواسطة

سكين، اقطعي ٤ دوائر

من العجينة.



قطعي العجينة إلى

دوائر لتكون ترويسة

الأوعية الخزفية.

٥ ضعي الدوائر العجينية فوق

الدراقرن، وادهنها بما تبقى

من الكريما الطازجة.

٦ اجمعي ما تبقى من العجين

ورقتيه مجددًا، ثم قطعيه

أشكالًا متنوعة لتزيين وجه الأوعية.

٧ ضعي الأوعية الخزفية على

طبق مقاوم للحرارة، ليسهل

تحريكها. ضعي الطبق في الفرن مدة

١٥-٢٠ دقيقة، إلى أن يبدأ مزيج

الفاكهة بالغليان، ويصبح لون عجينة

البسكويت مذهبًا.

من أجل تزيين الأوعية

الخزفية يمكنك تقطيع

أشكال عجينة متنوعة،

بواسطة قطاعات بسكويت

صغيرة أو سكين.





أنواع  
البسكويت



٢١٦ - ١٩٩



## أنواع البسكويت



غالبًا ما يكون العصر أكثر الأوقات المناسبة لتناول البسكويت، كما يمكن أن يسدّ جوعًا في بعض أوقات النهار، وأن يرافق بعض الحلويات. باختصار، يمكن تناول البسكويت في أي وقت من النهار. أمّا في مواسم الأعياد فإنّ كعكات العيد بالبحار، والبسكويت بالتوابل، تُعجّب الصغار والكبار. كما أنّ السابليه بالشوكولاتة والجوز، أو اللوز، هو أفضل ما يمكن تقديمه مع الشاي، أو مع القهوة عند نهاية العشاء. وتمتاز لفائف البسكويت بعصير التفّاح، وقلوب البسكويت الرُبديّ، بالجودة والطعم اللذيذ. لذلك لا تتردّدي في تقديم هديّة من البسكويت إلى مدعوّيك الذين سيغمّره الفرح عند عودتهم إلى منازلهم وفي حوزة كلّ منهم علبة من البسكويت. أمّا الكرواسان بالشمس، والبسكويت القضم، فلا يختلف اثنان على جودتهما. لذلك عليك أن تباشري العمل لإرضاء أذواق أفراد عائلتك ومدعوّيك.

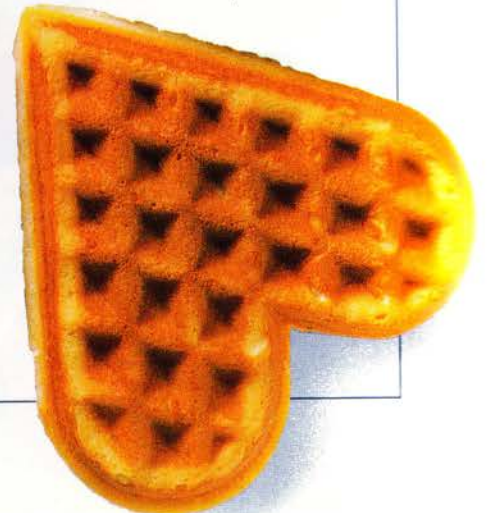
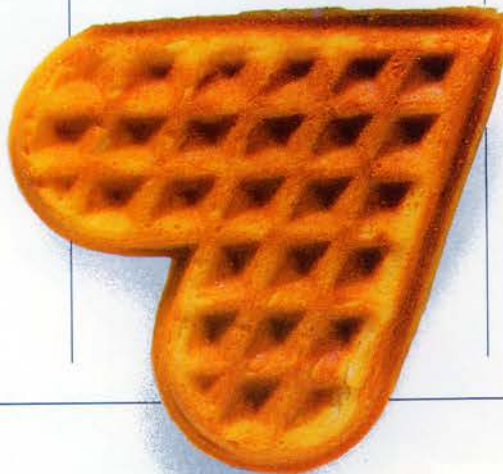
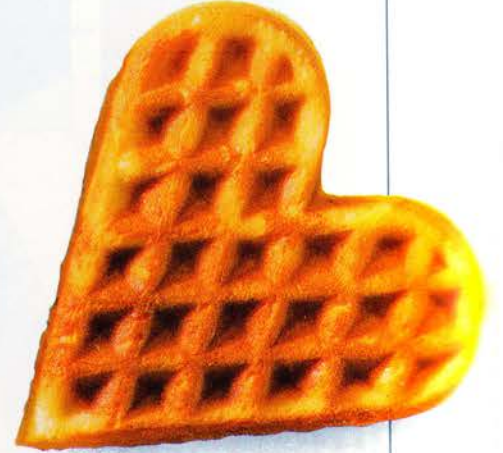
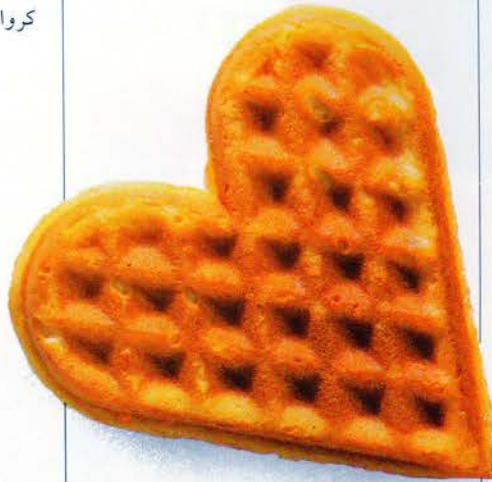
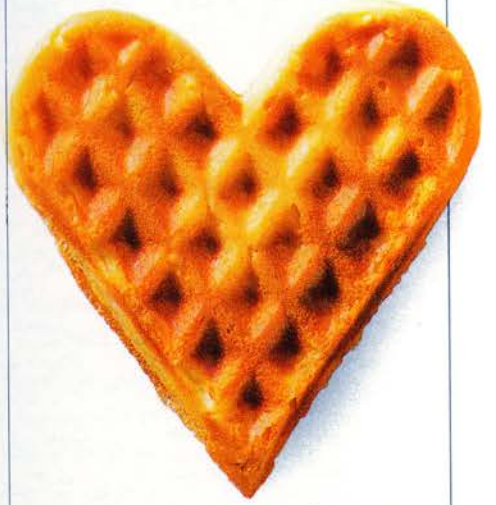
## محتوى الفصل



- ٢١١ ..... البسكويت بالسَّمسم  
٢١٢ ..... البسكويت بالتوابل  
٢١٢ ..... أوراق القَيْتَب  
٢١٣ ..... البسكويت بحَبِّ الخشخاش  
٢١٣ ..... طواحين الهواء  
٢١٤ ..... كعكات العيد بالبهار  
٢١٦ ..... صنوبريات الپينولي  
٢١٦ ..... كرواسان بالبندق

لفائف من بسكويت بعصير

- ٢٠٢ ..... التفاح  
٢٠٣ ..... قلوب صغيرة بلونين  
٢٠٤ ..... بسكويت العيد  
٢٠٦ ..... قُرْص الأماريتي بالشوكولاتة  
٢٠٦ ..... مربعات كابتشينو  
٢٠٧ ..... كرواسان بالمشمش  
سابله بالشوكولاتة  
٢٠٧ ..... والجوز  
٢٠٨ ..... الحلوى الحلزونية  
٢٠٨ ..... الحلوى الفراشية  
٢٠٩ ..... الحلوى النجمية  
٢١٠ ..... قلوب البسكويت الزُّبدِي  
٢١٠ ..... البسكويت القضم  
٢١١ ..... سابله باللوز



# أنواع البسكويت

المتنوعة التي تلائم كلّ الأذواق وكلّ المناسبات. منها القضم والقُرش والطرّي، ومنها ما هو بالبندق أو بالشوكولاتة أو بالبهار. فكلّ الأذواق إذاً وكلّ الأنواع تبدو بارزة في هذا الفصل.

بين الوصفات المتنوعة تجددين في هذا الفصل أنواعاً لذيذة من البسكويت الذي يُقدّم مع الشاي، ومن قطع الحلوى التي تُقدّم في أوقات العصر، ومن البسكويت الخاص بالأعياد. إنك تجددين أشكال البسكويت

## لفائف من بسكويت بعصير التفاح

٣ ضعي الصينية في الفرن مدة ٥ دقائق، إلى أن يصبح البسكويت ذهبي اللون. ثم أخرجها، ودعي البسكويت يفتّر قليلاً، إلى أن تصحح الأطراف جامدة. اقلي البسكويت بواسطة كفتّة لكي تكون التجايف إلى الخارج عند لفّ اللفائف.

٢ ضعي ملعقة صغيرة من العجينة على الصينية، وابسطها بحركة دائرية لتحصلي على قرص بقطر ١٠ سم (خلال عملية الخبز تنبسط العجينة فيتساوى سُمكها). كرّري العملية لتحصلي على ٣ أقراص أخرى على الصينية.

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية. اسطي ورقة مشمعة على صينية خبز كبيرة. ذوّبي الزبدة مع السوروب الذهبي في قدر صغيرة على نار متوسطة، وحركي من حين إلى آخر. ارفعي القدر عن النار، وامزجي السكر والزنجيل وعصير التفاح، والطحين، مع الزبدة والسوروب الذهبي، بواسطة ملعقة. ثم ضعي القدر مجدداً على نار خفيفة جداً ليبقى المزيج ساخناً.

٣٦ قطعة  
مدة التحضير والخبز:  
ساعتان

١٢٠ غ من الزبدة  
٣ ملاعق كبيرة من السوروب الذهبي  
٧٥ غ من الطحين  
١٠٠ غ من السكر المطحون  
ملعقة صغيرة من الزنجيل المطحون  
ملعقتان كبيرتان من عصير التفاح

يقدم هذا البسكويت اللذيذ مع القهوة ومع أنواع كثيرة من الشراب.



٤ لنفي بسرعة كلّ قرص حول مقبض ملعقة خشبية (بقطر ١ سم)، إذ تكون الأقراص لا تزال طرية بعض الشيء. وإذا كانت قد أصبحت قاسية ضعها بضع ثوانٍ في الفرن لتلين. اسحي مقبض الملعقة وضعي اللفائف على رفّ سلكي كي تبرد كلياً.



٥ أعيدي العملية نفسها مع سائر الأقراص، إلى أن تنتهي.



## قلوب صغيرة بلونين

حوالي ٣٠  
مدة التحض  
٤ ساعات

٦٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة  
٣٢٥ غ من الطحين  
١٧٥ غ من الزبدة المليّنة  
ملعقة كبيرة من الحليب (اللبن)  
١¼ ملعقة صغيرة من مسحوق  
الخَبز (البكينغ باودر)  
بيضة واحدة  
١٧٠ غ من السكر المطحون

١ ذوّبي الشوكولاتة في وعاء في  
حمام مائي، مع تحريكها  
باستمرار، إلى أن يصبح تماسكها  
أملس، ثم ارفعيها عن النار.

٢ امزجي الطحين مع الزبدة،  
والحليب والبكينغ باودر  
والبيضة، و١٥٠ غ من السكر، في  
سلطانية كبيرة. اخفقي العجينة  
بخلّاطة كهربائية، مع كشط جوانب  
السلطانية من حين إلى آخر. اجعلي  
نصف كمّيّة العجين على شكل كرة،  
بواسطة يديك، وضعيها مغلفة في  
ثلاجة مدّة ساعتين، أو مدّة ٤٠  
دقيقة في الجمّادة، ليصبح العمل  
بها سهلاً.

ليست قطع البسكويت المميّزة  
عند هديّة مثاليّة في عيد العشاق؟

٣ امزجي الشوكولاتة الذائبة مع  
العجينة المتبقّية في السلطانية،  
بواسطة خلّاطة كهربائية. اجمعي  
العجينة بيديك على شكل كرة وضعيها  
مغلّفة في الثلاجة مدّة ساعتين.

٤ زيتي صينيّتي خبز كبيرتين ورشّي  
فوقهما قليلاً من الطحين. رَقّي  
نصف العجينة البيضاء، بواسطة مِرْفاق  
(شوبك) عليه قليل من الطحين،  
واجعلي سُمكها ٣ ملم. واحفظي  
النصف الآخر في الثلاجة. وبواسطة  
قِطَاعَة بسكويت بقياس ٨ سم تقريباً،  
على شكل قلب، رُشّي عليها الطحين،  
اقطعي من العجينة قلوباً على قدر  
الإمكان ووزعيها على إحدى الصينيتين  
مع الاحتفاظ بمسافة ٥ ملم بين قطعة  
وأخرى. ثم اجمعي فضالات العجين  
وأضيفيها إلى النصف المحفوظ في  
الثلاجة، وكزّري العمليّة نفسها. ثم  
ابدأي مع العجينة بالشوكولاتة وكزّري  
العمليّة نفسها. وضعي قلوب هذه  
العجينة على الصينية الثانية. ضعي  
الصينيتين في الثلاجة مدّة ٢٠ دقيقة  
لتصبح العجينة أكثر تماسكاً.

٥ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
١٨٠ درجة مئوية. فرّغي وسط  
كل قلب بواسطة قِطَاعَة بسكويت على  
شكل قلب بقياس ٢,٥ سم، واحفظي  
القلوب الصغيرة المستخرجة جانباً. ثم  
اقطعي ممّا تبقى من كلّ قلب كبير قلباً  
متوسط الحجم، بواسطة قِطَاعَة  
بسكويت على شكل قلب بقياس ٥  
سم، واحفظي القلوب المتوسطة  
المستخرجة جانباً. ثم املائي الفراغ،  
في كلّ قلب كبير، بقلب متوسط  
الحجم مختلف اللون. واملائي  
الفراغ في القلب المتوسط  
بأحد القلوب الصغيرة  
المحفوظة جانباً،  
على أن يكون  
لونه مختلفاً هو  
أيضاً.

٦ رشّي قليلاً من السكر فوق  
قطع البسكويت، وضعيها  
في الفرن مدّة ١٠ دقائق إلى أن  
يصبح لون العجينة البيضاء  
ذهبيّاً. ثم أخرجي القطع  
وانقليها بواسطة كفيّة إلى رفّ  
سلكي. وبعد أن تبرد كليّاً  
ضعيها في وعاء يُقفل بإحكام.



## بسكويت العيد

٤٨ قطعة تقريبًا

يمكن أن يحضّر قبل عدّة

أيام ويُحفظ مبرّدًا

٥٢٥ غ من الطحين

٢٢٥ غ من الزبدة الملبّنة

١٥٠ غ من السكر المطحون

١٢٥ مل من السيروب الذهبي

ملعقة كبيرة من عصير الليمون

بيضتان

تغطية تزيينية (انظري يسارًا)

## التغطية التزيينية

امزجي بواسطة خلاطة كهربائية ٤٥٠ غ من السكر الناعم المنخول مع ٥ ملاعق كبيرة من الماء الساخن وملعقة كبيرة أو ملعقتين من بياض البيض، في سلطانية كبيرة. وأوقفي الخفق عندما يصبح المزيج مكثفًا (ينبغي أن يترك السكر فيه أثرًا واضحًا لا يزول). ورّعي المزيج في عدّة أوعية، وامزجي محتوى كلّ وعاء بملوّن غذائيّ. غطيّ الأوعية بقماشة رطبة أو بلاستيك ضابط لحفظ المزيج من الجفاف.

١ امزجي الطحين، والزبدة، والسكر، والسيروب الذهبي،

وعصير الليمون، والبيضتين، في سلطانية كبيرة. اخفقي الكلّ بخلاطة كهربائية، مع كشط جوانب السلطانية بكفّية مطاطية من حين إلى آخر. غلّفي العجينة وضعيها في الثلاجة مدّة ساعتين، أو في الجمّادة مدّة ٤٠ دقيقة، ليصبح العمل بها سهلاً.

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية. وعلى طاولة عمل رُشّ فوقها قليل من الطحين، وبواسطة مرفاق (شوبك) عليه قليل من الطحين أيضًا، رقّقي ربع العجينة واجعليها بسُمك ٣ ملم. أعيدي ما تبقى من العجينة إلى الثلاجة. قطعّي رقاقة العجين إلى أشكال متنوّعة بواسطة قطعّات بسكويت عليها قليل من الطحين (أو استعملي قطعّاة واحدة مستديرة بقطر ٧,٥ سم). رتّبي قطعّ البسكويت على صينية خبز غير مزيّنة، بواسطة كفّية، واجعلي المسافة بين قطعة وأخرى ١ سم.

٣ ضعي الصينية في الفرن مدّة ٧-٥ دقائق، إلى أن تصبح قطعّ البسكويت ذهبيّة اللون. ثم انقليها إلى رفّ سلكيّ بواسطة كفّية لتبرد. وكرّري العمليّة مع ما تبقى من العجين.

## جُرَيْسات

اجعلي في رأس كل عجينة على شكل جُرَيْسة ثقبًا صغيرًا، قبل وضعها في الفرن. وبعد أن تُخرجيها من الفرن وتبرد ادھنيها بتغطية صفراء ودعيها تجفّ. ثم رتّبي التغطية بزخارف مختلفة الأشكال والألوان، بواسطة قمع للتزيين مزوّد بفتحة صغيرة. وعندما تجفّ الزخارف كلّيًا ادخلي شريطًا أو خيطًا في ثقب الجُرَيْسة.

## حلقات

ادھني البسكويت بتغطية خضراء، ودعيها تجفّ. ثم ارسمي خطوطًا متعرجة بيضاء فوق اللون الأخضر، بواسطة قمع للتزيين مزوّد بفتحة صغيرة، ودعي الخطوط تجفّ. ورّعي بين الخطوط نقطًا من التغطية الحمراء لتشكيل ثمارٍ عنيّة.

## هدايا العيد

ابتكري أشكالًا زخرفيّة متنوّعة بواسطة قمع للتزيين بفتحة صغيرة. واستعملي لذلك تغطيات مختلفة الألوان توّعّينها على قطع مستطيلة من البسكويت. ويمكن ربط شريط حول كلّ قطعة بسكويت كي تتخذ مظهر هديّة.

## رجال ثلج

ادھني البسكويت بتغطية بيضاء ودعيها تجفّ جيّدًا. ثم ارسمي قبّعة ووجهاً وشاخصًا وأزرارًا ... مختلفة لكل رجل، بواسطة قمع للتزيين مزوّد بفتحة صغيرة.





## قَرَصُ الأَمَارِيَّتِي بالشوكولاتة



## مربّعات كاپوتشينو

٢ ذوّبي الشوكولاتة مع الزبدة على نار خفيفة في قدر غير لاصقة وكثيفة القعر، وحرّكي باستمرار، إلى أن يصبح التماسك متجانسًا وأملس. ارفعي القدر عن النار وامزجي السكر والبيض مع الشوكولاتة والزبدة، بملعقة أو بمخفّقة يدوية. وعندما يصبح المزيج متجانسًا اخلطي معه الجوز المفروم والطحين والبُن والقرفة.

٣ أفرغي العجينة في القالب وملّسي وجهها. ضعيها في الفرن مدّة ٤٥-٥٠ دقيقة، إلى أن يخرج سيخّ معدنيّ نظيفًا إذا ما غرز في وسطها. أخرجيها من الفرن ودعيها تبرد كليًا في القالب على رفّ سلكتي.

٤ عندما تبرد الحلوى قطعها إلى ٦ شرائح مستعرضة، ثمّ قطّعي كلّ شريحة إلى ٤ مربّعات. أخرجي المربّعات من القالب بواسطة مجرفة حلوى، ورشي السكر الناعم على نصف كل مربّع. احفظي المربّعات في وعاء يُقفل بإحكام ولا تجعلها متراكبة.

٢٤ قطعة

مدّة التحضير والخَبز:  
ساعتان

٢٢٥ غ من قطع الشوكولاتة السادة

٢٢٥ غ من الزبدة

٧٠٠ غ من السكر المطحون

٦ بيضات

٢٢٥ غ من قلوب الجوز

٢٥٠ غ من الطحين

٣٠ غ من البُن المطحون السريع الذوبان

¼ ملعقة صغيرة من القرفة

المطحونة

سكر ناعم للتزيين

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية.

زبني قالبًا بقياس ٣٣ × ٢٣ سم ورشي عليه قليلًا من الطحين.

٤ اخفقي بياض البيضتين مع كريما التارتار في سلطانية صغيرة بواسطة خلاطة كهربائية عالية السرعة إلى أن تتشكّل قمع رخوة قليلًا. امزجي تدريجيًا ما تبقى من السكر المطحون مع المزيج. وعند ذوبان السكر يتخذ البياض مظهرًا برّاقًا. أضيفي خلاصتي الفانيليا واللوز، ثمّ امزجي بهدوء، مع مزيج البياض، مزيج اللوز هذا، والكاكاو المطحون و٣٠ غ من السكر الناعم المنخول، بواسطة كفيّة مطاطية أو مخفّقة يدوية.

٥ املاي قمع تزيين من العجينة بواسطة ملعقة (على أن يكون مزودًا بفتحة متوسّطة الحجم - حوالي ١ سم). ووزّعي بواسطة القمع، على صينية خبز، قُرصًا عجينية صغيرة بقياس ٤ سم وبمسافة ٢,٥ سم بين قرصة وأخرى.

٦ ضعي الصينية في الفرن مدّة ١٥ دقيقة، إلى أن تصبح القُرص قرشة. أخرجي الصينية وضعيها على رفّ سلكتي مدّة ١٠ دقائق لتبرد. ثمّ انقلي القُرص إلى الرفّ السلكتي بواسطة مجرفة حلوى لكي تبرد كليًا. رشي فوقها ما تبقى من السكر الناعم واحفظيها في وعاء يُقفل بإحكام.

٣٠ قطعة تقريبًا  
مدّة التحضير والخَبز:  
ساعة و٣٠ دقيقة

١٤٠ غ من اللوز الكامل المنقّى

١٠٠ غ من السكر المطحون

بياض بيضتين

¼ ملعقة صغيرة من كريما التارتار (تُباع في دكاكين العطّارين)

¼ ملعقة صغيرة من خلاصة

الفانيليا

¼ ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

١٥ غ من الكاكاو المطحون

٥٠ غ من السكر الناعم

١ حَمْصِي اللوز في مقلاة

كبيرة على نار متوسّطة،

وحرّكي باستمرار، إلى أن يصبح لونه ذهبيًا قليلًا.

٢ امزجي اللوز المحمّص ونصف كميّة السكر المطحون بخلاطة كهربائية، بدفعات كهربائية صغيرة، إلى أن يصبح اللوز مفرومًا فرمًا ناعمًا.

٣ أشعلي الفرن واجعلي

حرارته ١٧٠ درجة مئوية.

ابسطي ورقة مشمّعة أو ورقة

ألومنيوم على صينية خبز كبيرة.





## كرواسان بالمشمش



٣ مَدَدِي ثَلَاثُ كَمِيَّةٍ مَرَبِّي المَشْمَشِ  
على رِقَاقَةِ العَجِينِ، وَفوقِهَا ثَلَاثُ  
بُرَايَاتِ الشوكولاتَةِ. قَسَمِي هَذِهِ  
العَجِينَةَ الأَسْطُوَانِيَّةَ إِلَى ١٢ حِصَّةً  
مَتَسَاوِيَةً. ثَمَّ لَفِّي كُلَّ حِصَّةً لَتَأْخُذَ  
شَكْلَ هَلَالٍ، وَانْطَلِقِي فِي عَمَلِيَّةِ اللَّفِّ  
مِنَ الطَّرْفِ الخَارِجِيِّ. ضَعِي  
الكَرْوَأَسَانَ عَلَى صِينِيَّةِ حَبْزٍ كَبِيرَةٍ غَيْرِ  
مَزِيَّتَةٍ، مَعَ جَعْلِ طَرَفِ كُلِّ كَرْوَأَسَانَ  
إِلَى فَوْقٍ، وَبَاعَدِي بَيْنَ الوَاحِدَةِ  
وَالْأُخْرَى مَسَافَةً ٤ سَم. كَرَّرِي بَعْدَ  
ذَلِكَ العَمَلِيَّةَ نَفْسَهَا مَعَ القَسَمِينَ البَاقِيِينَ  
مِنَ العَجِينَةِ وَمَعَ المَوَادِّ المَتَبَقِّيَّةِ.

٣٦ قطعة  
مُدَّة التَحْضِيرِ وَالحَبْزِ:  
سَاعَتَانِ وَ ٣٠ دَقِيقَةً

|       |  |
|-------|--|
| ٢٢٥ غ | مِنَ الطَّحِينِ                              |
| ٢١٥ غ | مِنَ الزَّبَدَةِ                             |
| ١١٥ غ | مِنَ الكَرِيمَا الحَامِضَةِ                  |
| ١٢٠ غ | مِنَ مَرَبِّي المَشْمَشِ                     |
| ٦٠ غ  | مِنَ بُرَايَاتِ الشوكولاتَةِ                 |
| ٦٠ غ  | سَادَهُ (انظُرِي دَاخِلَ الإِطَارِ<br>ص ١٤٢) |
| ٣٠ غ  | مِنَ اللُّوزِ المَفْتَقِ                     |
| ٣٠ غ  | مِنَ السُّكَّرِ المَطْحُونِ                  |

٤ أَشْعَلِي الفَرْنَ وَاجْعَلِي حَرَارَتَهُ  
١٩٠ دَرَجَةَ مَئْوِيَّةً. ذَوِّبِي فِي  
قَدْرٍ صَغِيرَةٍ وَعَلَى نَارٍ خَفِيفَةٍ مَا بَقِيَ  
مِنَ الزَّبَدَةِ، ثَمَّ ارْفَعِي القَدْرَ عَنِ  
النَّارِ. وَفِي سَلْطَانِيَّةٍ صَغِيرَةٍ اخْلَطِي  
اللُّوزَ مَعَ السُّكَّرِ.

١ اِخْلَطِي الطَّحِينِ فِي سَلْطَانِيَّةٍ  
كَبِيرَةٍ. اِخْلَطِي مَعَ الطَّحِينِ،  
حَبْلَاطِ العَجِينِ أَوْ بِالأَصَابِعِ، ٢٢٥ غ  
مِنَ الزَّبَدَةِ مَقْطَعَةً إِلَى أَجْزَاءٍ، مَعَ  
بُرَايَاتِهَا، إِلَى أَنْ تَحْصُلِي عَلَى تَمَاسِكٍ  
خَفِيفٍ. أَفْرَغِي الكَرِيمَا الحَامِضَةَ فَوْقَ  
مَزِيجٍ وَاخْفَتِي إِلَى أَنْ يَصْبَحَ  
تَمَاسِكٌ مَتَجَانَسًا. اقْسَمِي العَجِينَةَ  
إِلَى ٣ أَقْسَامٍ مَتَسَاوِيَةٍ وَضَعِيهَا مَغْلُفَةً  
فِي ثَلَاثَةِ مَدَّةٍ سَاعَةٍ وَاحِدَةٍ، لِكَيْ  
تَسَهَّلَ العَمَلُ بِهَا.

٥ ادْهِنِي الكَرْوَأَسَانَ بِالزَّبَدَةِ  
الذَائِبَةِ، وَوَزَّعِي عَلَيْهَا قِطْعَ  
اللُّوزِ بِالسُّكَّرِ. ضَعِي الكَرْوَأَسَانَ فِي  
الفَرْنَ مَدَّةَ ٢٥ دَقِيقَةٍ، إِلَى أَنْ يَصْبَحَ  
لَوْنُهَا ذَهَبِيًّا. ثَمَّ انْقَلِبِيهَا مَبَاشَرَةً إِلَى  
رَفِّ سَلْكِيٍّ بِوِاسِطَةِ مَجْرَفَةٍ حَلْوَى  
لِكَيْ تَبْرُدَ.

٢ عَلَى طَاوِلَةٍ رَشِّ عَلَيْهَا قَلِيلًا مِّنَ  
الطَّحِينِ، وَبِوِاسِطَةِ مِرْقَاقِ  
مَرَبِّي (عَلَيْهِ قَلِيلٌ مِّنَ الطَّحِينِ أَيْضًا،  
لِنَفْيِ أَحَدِ أَقْسَامِ العَجِينَةِ لِتَحْصُلِي  
مِنَ أَطْوَانَةٍ بِقَطْرِ ٢٧ سَم. وَاحْفَظِي  
القَسَمِينَ البَاقِيِينَ فِي الثَّلَاجَةِ.

هَذِهِ الكَرْوَأَسَانَ الصَّغِيرَةَ ذَاتِ العَجِينَةِ  
الطَّرِيَّةِ، المَحْشُوءَةَ بِالشوكولاتَةِ وَمَرَبِّيِ  
المَشْمَشِ، تَتَمَتَّعُ بِطَعْمٍ لَذِيذٍ، وَيُفَضَّلُ  
تَقْدِيمُهَا فَاتِرَةً.



## سابليه بالجوز

٢ ابْسَطِي العَجِينَةَ عَلَى طَبَقِ  
لِلسُّوسِرُولِ، بِقِيَاسِ  
٢٨ × ١٨ سَم. ضَعِيهِ فِي الفَرْنَ مَدَّةَ  
٣٥-٤٠ دَقِيقَةٍ، إِلَى أَنْ يَصْبَحَ لَوْنُ  
العَجِينَةِ ذَهَبِيًّا. ثَمَّ أَخْرِجِيهَا وَقَطَّعِيهَا  
إِلَى ٣ شَرَايِحَ مَسْتَطِيلَةٍ، وَقَطَّعِي كُلَّ  
شَرِيحَةٍ بِالْعَرَضِ إِلَى ٦ مَسْتَطِيلَاتٍ  
مَتَسَاوِيَةٍ، وَدَعِيهَا تَبْرُدُ كَلْبًا عَلَى  
الطَّبَقِ فَوْقَ رَفِّ سَلْكِيٍّ. ثَمَّ افْصَلِيهَا  
عَنِ الطَّبَقِ بِوِاسِطَةِ كَفَّيَّةٍ.

١٨ قطعة  
مُدَّة التَحْضِيرِ وَالحَبْزِ:  
سَاعَتَانِ

|       |                                       |
|-------|---------------------------------------|
| ١٨٠ غ | مِنَ الطَّحِينِ                       |
| ٩٠ غ  | مِنَ السُّكَّرِ النَاعِمِ المُنْحُولِ |
| ٣٠ غ  | مِنَ طَحِينِ الذَّرَّةِ               |
| ٤٥ غ  | مِنَ قُلُوبِ الجُوزِ المَكْسَّرَةِ    |
| ١٧٥ غ | مِنَ الزَّبَدَةِ                      |
| ١٧٥ غ | مِنَ قِطْعِ الشوكولاتَةِ السَّادَةِ   |

٣ ذَوِّبِي الشوكولاتَةَ فِي وَعَاءٍ فِي  
حَمَّامٍ مَائِيٍّ، وَحَرَّكِي  
بِاسْتِمْرَارٍ، إِلَى أَنْ يَصْبَحَ التَمَاسِكُ  
أَمْلَسًا، وَارْفَعِيهَا عَنِ النَّارِ. غَطِّسِي  
كُلَّ قِطْعَةٍ سَابِلِيَّةٍ فِي الشوكولاتَةِ،  
بِشَكْلِ مَنْحَرَفٍ تَصِلُ مَعَهُ الشوكولاتَةُ  
إِلَى الزَّوَايَتَيْنِ المَتَقَابِلَتَيْنِ. وَضَعِي  
القِطْعَ عَلَى صِينِيَّةِ حَبْزٍ فَوْقِهَا وَرَقَةً  
مَشْمُوعَةً أَوْ وَرَقَةً الِوَمِينُومِ، ثَمَّ انْقَلِبِيهَا  
إِلَى الثَّلَاجَةِ وَاتْرِكِيهَا مَدَّةَ ١٥ دَقِيقَةٍ  
لِتَشْتَدَّ طَبَقَةُ الشوكولاتَةِ.

١ أَشْعَلِي الفَرْنَ وَاجْعَلِي حَرَارَتَهُ  
١٧٠ دَرَجَةَ مَئْوِيَّةً. اِخْلَطِي  
الطَّحِينِ، وَالسُّكَّرَ النَاعِمَ، وَطَحِينِ  
الذَّرَّةِ، وَالجُوزَ المَكْسَّرَ، فِي  
سَلْطَانِيَّةٍ كَبِيرَةٍ بِوِاسِطَةِ شُوكَةِ أَكْلِ  
قِطْعِي الزَّبَدَةِ إِلَى مَرَبَّعَاتٍ صَغِيرَةٍ  
وَاضَيْفِيهَا إِلَى مَحْتَوَى السَلْطَانِيَّةِ. ثَمَّ  
اعْجِنِي الكُلَّ بِأَصَابِعِكَ لِتَحْصُلِي  
عَلَى مَزِيجٍ مَتَجَانَسٍ، وَاسْتَمَرِّي فِي  
العَجْنِ وَقْتًا إِضَافِيًّا.

## الحلوى الحلزونية



يعطي السكر الناعم هذه الحلوى المميّزة طعمًا لذيذًا وأطيب.

## الحلوى الفراشية

٢ على طاولة عمل رُشَّ عليها قليل من الطحين، وبواسطة مرقاق (شوبك) عليه قليل من الطحين أيضًا، رُقعي نصف العجينة كثيرًا، واحفظي القسم الباقي في الثلاجة. قَطَّعي الرقاقة إلى مستطيلات بقياس ١٠ × ٤ سم. افثلي كلَّ مستطيل من وسطه لتحصلي على عقدة فراشة، مع قُرس العقدة في الوسط. أعيدي العملية نفسها مع سائر قطع العجين.

٣ سخني الزيت في مقلاة عميقة.

٤ ضعي بهدوء عدّة عقَد فراشات معًا في الزيت الغالي، واقلبيها مدّة دقيقة ونصف، إلى أن يصبح لونها مذهبًا. أخرجي الحلوى الفراشية من المقلاة وصفيها ودعيها تشف على ورق مطبخ، وأكملي قلي سائر القطع. اتركي الحلوى حتّى تبرد ثم احفظيها في وعاء يُقفل بإحكام.

٥ يمكن رشّ قطع الحلوى بالسكر الناعم لتزيينها قبل تقديمها.

٤٠ قطعة تقريبًا  
مدّة التحضير والخَبز:  
٤ ساعات

بيضتان

ملعقتان كبيرتان من السكر المطحون

ملعقتان كبيرتان من الحليب (اللبن)

١٨٥ غ من الطحين

زيت للقلبي

سكر ناعم للتغطية

١ اكسري البيضتين في سلطانية متوسطة الحجم، وأضيفي السكر المطحون والحليب و١٣٥ غ من الطحين. اخفقي بمعلقة خشبية إلى أن يصبح التماسك متجانسًا. أضيفي قليلًا من الطحين المتبقّي لزيادة تماسك العجينة. جمعي العجينة بيدك على شكل كرة وضعيها مغلّفة في الثلاجة مدّة ساعتين (أو في الجمّادة مدّة ٤٠ دقيقة)، ليكتمل تماسك العجين.

٣ خذي قمعًا فتحته ١ سم، وسدّي الفتحة بإصبعك. أفرغي فيه ٤ ملاعق كبيرة من العجينة، وضعيه فوق المقلاة التي تحوي زيتًا يغلي. أبعد ي إصبعك وارسمي بالعجينة لولبًا في المقلاة بقطر ١٥ سم.



٤ اقلبي العجينة اللولبية مرّة واحدة في المقلاة بواسطة ملقطة، وأخرجيها بعد ٣ أو ٤ دقائق، عندما يصبح لونها ذهبياً. ضعي العجينة اللولبية الناضجة على ورقة مطبخ لكي تتصفّى وأبقئها ساخنة، وأعيد العمل نفسه إلى أن تُفرغي من العجينة. حرّكي العجين كلّ مرّة قبل إفراغه في المقلاة.

٥ رشّي سكرًا ناعمًا فوق الحلوى الحلزونية قبل تقديمها.

٧ قطع

مدّة التحضير والخَبز:

٣٠ دقيقة

زيت للقلبي

١٦٥ غ من الطحين\*

١٧٥ مل من الحليب (اللبن)

ملعقة صغيرة من مسحوق الخَبز (الباكينغ باودر)

ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

بيضّة واحدة

سكر ناعم للتغطية

١ سخني الزيت في مقلاة.

٢ في هذا الوقت امزجي جيّدًا الطحين مع الحليب، والباكينغ باودر، وخلاصة اللوز، والبيضّة، في سلطانية، بواسطة شوكة أكل أو مخفّقة يدويّة.

الحلوى الحلزونية من اختصاص بلدة يقطنها الهولنديون في ولاية بنسلفانيا الأمريكية.



## الحلوى النجمية

٣٢ قطعة تقريبًا  
مدة التحضير والخَبز:  
٤ ساعات

٣ بيضات

٤٠٠ غ من الطحين

٥٠ غ من السكر المطحون

٤ ملاعق كبيرة من الحليب (اللبن)

زيت للقلي

سكر ناعم للتزيين

١ اكسري البيضات الثلاث في سلطانية، وأضيفي الطحين، والسكر المطحون، والحليب واخفقي الكل بملعقة خشبية، إلى أن يصبح تماسك المزيج متجانسًا. جمعي العجينة بيديك على شكل كرة وضعها مغلقة في الثلاجة مدة ساعتين (أو في الحفّادة مدة ٤٠ دقيقة) لتصبح العجينة أكثر تماسكًا.

٢ قطّعي العجينة إلى ٣٢ قطعة. وعلى طاولة عمل رُشّ عليها قليل من الطحين، وبواسطة مِرْفاق (شوبك) عليه قليل من الطحين أيضًا، رَقّعي ١٦ قطعة من العجين على شكل أسطوانات بقطر ١٣ سم. ضعي سائر قطع العجين مغلّطة في الثلاجة، واتركي الأسطوانات العجينية في الهواء الطلق الوقت الكافي الذي يجعل وجهها جافًا.

٣ اطوي كلّ أسطوانة عجينية إلى قسمين، من الجهة الجافة، ثم إلى أربعة أقسام، فثمانية. وبواسطة سكين أو مقصّ قَطّعي فُرُيَضات صغيرة على طول كلّ طرف. ثم أعيدي بَشْط الأشكال النجمية وضعها جانبًا ضمن الحرارة المحيطة. في هذا الوقت أعيدي العملية نفسها مع باقي العجين.

٤ سخّني الزيت في مقلاة عميقة.

٥ ضعي الأشكال النجمية بهدوء في الزيت الغالي، واقلبيها حوالي دقيقة و٣٠ ثانية، إلى أن يصبح لونها مذهبًا. أخرجيها وصَفّيها ونشّفها على ورقة مطبخ، وأكملي قلي سائر الأشكال النجمية. ثم دع الحلوّى يبرد، واحفظيها في وعاء يُقفل بإحكام.

٦ يمكن رشّ الحلوى النجمية بالسكر الناعم لتزيينها قبل التقديم.

يمكن الحصول على هذا الشكل النجمي بطهي العجينة وتقطيعها، كالورقة العادية. كي ينجح الطهي ينبغي ترك وجه العجينة يجفّ قدر المستطاع.



# قلوب البسكويت الزُّبديّ

٤٨ قطعة تقريبًا

مُدّة التحضير والخَبز:

ساعتان

٢٥٠ غ من الطحين

١٥٠ غ من السُكَّر المطحون

١٢٠ غ من الزبدة المذوّبة

ملعقتان صغيرتان من مسحوق

الخَبز (الباكينغ باودر)

٣ بيضات

١) سخني قالبًا للبسكويت الزُّبديّ

بقطر ١٧,٥ سم (دائريّ الشكل

أو من النوع الذي يسمح بتقطع ٤

أشكال قلبية)، وطبقي طريقة

الاستعمال التي يُحدِّدها المصنِّع

(انظري أعلاه يسارًا).

٢) امزجي الموادّ كلّها في سلطانية

كبيرة بخلاطة كهربائيّة، مع

كشط الجوانب، من حين إلى آخر،

بكفّيّة لينة، لتحصلي على عجينة

متجانسة.

**قوالب البسكويت الزُّبديّ**  
قد تكون قوالب هذا النوع من  
البسكويت كهربائيّة أو غير  
كهربائيّة، وهي بأشكال وأحجام  
مختلفة. ينبغي اتّباع تعليمات  
طريقة الاستعمال حرفيًّا، من جهة  
كمّيّة العجين التي يجب أن  
تُحضّر. كما يجب التقيّد بالوقت  
المخصّص للخَبز.

٣) أفرغي ملعقتين كبيرتين من

العجينة في القالب، وضعيه

مغطّى على النار وطبقي في ذلك

طريقة الاستعمال (لا تنزعي

الغطاء خلال الخَبز).

٤) انزعي الغطاء وأخرجي

البسكويت الزُّبديّ بشوّة

أكل، وضعيه على رف سلكيّ ليبرد.

ثم كرّري العمل نفسه مع ما تبقى من  
العجينة.

٥) عندما تبرد قطع البسكويت

يمكنك تقسيمها إلى ٤ قلوب

أو ٤ حصص.

تُخبز هذه القطع في قالب  
خاص. كما يمكن قليها في  
مقلاة وتقليبها لإنضاجها  
من الجهتين.



## البسكويت القضيّم

٣٠ قطعة تقريبًا

مُدّة التحضير والخَبز:

ساعتان

١) أفرغي الموادّ الخمس الأولى

في سلطانية، واخفقيها مُدّة ١٠

دقائق بخلاطة كهربائيّة، مع كَشط

جوانب السلطانية من حين إلى آخر

بكفّيّة لينة. أضيفي فليكات الشوفان ثم

كمّيّة اللوز، واعجني الكلّ باليد، إلى

أن يصبح التماسك متجانسًا وليّنًا.

١٧٥ غ من الزبدة المليّنة

١٦٥ غ من السُكَّر الأسمر

ملعقة كبيرة من قشر الليمون

المبشور

ملعقتان صغيرتان من مسحوق

الخَبز (الباكينغ باودر)

بيضة واحدة

٢٦٠ غ من فليكات الشوفان

السرّعة النضج

٤٥ غ من اللوز المطحون

صفارًا بيضتين مخفوقان قليلًا، أو

قليل من الحليب (اللبن)

٢) أشعلي الفرن واجعلي حرارته

١٨٠ درجة مئوية. زيني صينيّتي

خَبز كبيرتين. وبين ورقتين مشمّعتين

رقّفي نصف العجينة واجعلي سُمكها

٥ ملم. واقطعي ما يمكن قطعه من

الأسطوانة العجينيّة، بواسطة قطعة

بسكويت بقطر ٦ سم. رتّبي

أسطوانة العجين على الصينيّتين

واجعلي المسافة بين الواحدة

والأخرى ٢,٥ سم، ثم ادھني وجهها

بصفار البيض أو بالحليب.

٣) ضعي قطع البسكويت في الفرن

مُدّة ١٢ دقيقة، إلى أن يصبح

لونها مدّهبًا. ثم أخرجيها وانقليها إلى

رف سلكيّ، بواسطة كفّيّة، ودعيها

تبرد. أعيدي العمليّة نفسها مع ما

تبقى من العجين. واحفظي البسكويت

القضيّم في وعاء يُقفل بإحكام.

## سابليه باللوز



يعطي حبّ السمسم  
الحمّص طعمًا شريقيًا لهذا  
البسكويت القصيم.

## البسكويت بالسمسم

٢ ضعي الطحين والسكر  
والزبدة والباكينغ باودر  
وخلاصة القانيليا والبيضة، مع  
ملعقتين كبيرتين من الماء، في  
سلطانية كبيرة، وامزجي المواد  
بخلاطة كهربائية، مع كشط جوانب  
السلطانية بكفّة لينة من حين إلى  
آخر. ثم أضيفي نصف كمية  
السمسم واخبطي بملعقة خشبية.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
١٨٠ درجة مئوية. قسّمي  
العجينة إلى أقسام بيضوية الشكل، كل  
قسم بمقدار ملعقتين كبيرتين من العجين  
وبطول ٥ سم تقريبًا. دحرجي هذه  
الأقسام فوق حبّ السمسم، ثم رتبها  
على صواني خبز غير مزيّنة، واجعلي  
المسافة بين قسم وآخر ٢,٥ سم.

٤ ضعي الصينية في الفرن مدّة ٢٠  
دقيقة (ينبغي أن يصبح العجين  
ذهبيًا قليلًا). أخرجي الصينية من  
الفرن وانقلي قطع البسكويت إلى رفّ  
سلكيّ، بواسطة مجرفة حلوى، لكي  
تبرد. احفظها بعد ذلك في وعاء  
يقفل بإحكام.

٢٦ قطعة تقريبًا  
مُدّة التحضير والخبز:  
ساعتان

١٣٠ غ من حبّ السمسم  
٣٠٠ غ من الطحين  
١٥٠ غ من السكر المطحون  
١٢٠ غ من الزبدة المليّنة

ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز  
(الباكينغ باودر)  
¼ ملعقة صغيرة من خلاصة  
القانيليا  
بيضة واحدة

١ حمّصي السمسم في مقلاة كبيرة  
على نار متوسطة، وحركي  
باستمرار مع هزّ المقلاة، إلى أن يصبح  
لون السمسم مذهبًا. ارفعي المقلاة  
عن النار وضعي السمسم جانبًا.

٢ اجمعي العجينة على شكل كرة  
وضعيها على قالب  
للسويسرول، بقياس ٣٣ × ٢٣ سم.  
مدّدي العجينة بأصابعك على قعر  
القالب وجوانبه (إذا كانت العجينة  
تلتصق كثيرًا ينبغي أن تغطّي ببلاستيك  
ضابط لبعض الوقت قبل بسطها).  
اغززي وجه العجينة بشوكة الأكل في  
أماكن متعدّدة. ورّعي عليها أقسام  
اللوز ورشي فوقها السكر.

٣ ضعي العجينة في الفرن مدّة  
٤٠-٤٥ دقيقة، إلى أن يصبح  
وجهها مذهبًا بعض الشيء. أخرجها  
ودعيها تفتّر في القالب، ثم قطعها  
إلى ٣٠ قطعة تقريبًا ودعيها تبرد بعض  
الوقت قبل نقلها إلى رفّ سلكيّ.  
عندما يصبح السابليه باردًا رتبّي قطعه  
في وعاء يقفل بإحكام.

يمكن حفظ السابليه باللوز وقتًا  
طويلاً، لذا يمكن تحضير كمّيّة  
كبيرة منه مسبقًا.

٣٠ قطعة تقريبًا  
مُدّة التحضير والخبز:  
ساعة و ٣٠ دقيقة

٣٠٠ غ من الطحين  
٣٠٠ غ من الزبدة المليّنة  
١٥٠ غ من طحين الذرة  
١٥٠ غ من السكر المطحون  
¼ ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز  
٦٠ غ من اللوز المثلّق  
سكر ناعم أو مطحون

١ أشعلي الفرن واجعلي  
حرارته ١٧٠ درجة مئوية.  
مزجي الطحين مع الزبدة وطحين  
الذرة والسكر المطحون وخلاصة  
اللوز في معالج الطعام، إلى أن  
يصبح التماسك متجانسًا.



## البسكويت بالتوابل



هذا البسكويت الكندي بِقَطِير القَيْقَب مناسب للتقديم مع القهوة أو الشاي في الصباح.

## أوراق القَيْقَب

٢ جَمْعِي العجينة بيديك على شكل كرة، وضعيها مغلّفة في الثلاجة مدّة ساعة واحدة (أو في الجمّادَة مدّة ٣٠ دقيقة)، لكي يسهل العمل بها.

٣ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية. زَيْتِي صينية خَبز كبيرة ورشّي عليها قليلاً من الطحين. رَقِّي نصف العجينة واجعليها بِسْمَك ٣ ملم، بواسطة مِرَقاق (شوبك) عليه قليل من الطحين. احفظي النصف الثاني من العجينة في الثلاجة. استعيني بقطّاعة بسكويت على شكل ورقة، عليها قليل من الطحين، لتقطيع أشكال ورقية بقياس ٨ سم تقريباً، وارسمي عروق الورق برأس سكين. ثم رَتْبِي أوراق القيقب العجينية على صينية الخَبز واجعلي المسافة بين ورقة وأخرى ٢,٥ سم.

٤ ضعي الصينية في الفرن مدّة ١٠ دقائق، إلى أن يصبح لود العجينة مذهّباً. ثم أخرجيها وانقلي البسكويتات إلى رفّ سلكي بواسطة كَفّيّة لكي تبرد. أعيدي العملية نفسها مع ما تَبَقَر من العجين. ضعي أوراق القَيْقَب في وعاء يُقفل بإحكام.

٢٤ قطعة تقريباً  
مدّة التحضير والخَبز:  
٣ ساعات و ٣٠ دقيقة

٣٠٠ غ من الطحين  
١٢٠ غ من الزبدة المليّنة  
٧٥ غ من السكّر الأسمر  
٤ ملاعق كبيرة من قَطِير القيقب  
ملعقة صغيرة من كريما التارتار  
(تُبَاع في دكاكين العطّارين)  
¼ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا  
بيضة واحدة

١ امزجي المواد كلّها في سلطانية بواسطة خلاطة كهربائية، مع كَشْط جوانب السلطانية من حين إلى آخر بواسطة كَفّيّة لينة، إلى أن يصبح التماسك متجانساً.

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٩٠ درجة مئوية. امزجي المواد كلّها في سلطانية كبيرة بواسطة خلاطة كهربائية، مع كَشْط جوانب السلطانية من حين إلى آخر بكَفّيّة لينة، إلى أن تصبح العجينة متجانسة. وإذا بدت مُنْفَتّة بشكل زائد يمكنك إضافة القليل من البيض المخفوق وعجن المزيج قليلاً، إلى أن يصبح التماسك تاماً. جمّعي العجينة على شكل كرة.

٢ قَسْمِي العجينة إلى كريات صغيرة بحجم الجوزة، تُدَوَّر باليدين. رَتْبِي الكريات على صواني خَبز بِسَط فوقها ورق مشمّع، واجعلي المسافة بين كرية وأخرى ١ سم.

٣ ضعي الصواني في الفرن مدّة ٧ دقائق، إلى أن تصبح كريات البسكويت مذهّبة اللون. أخرجي الصواني ودعي البسكويت يبرد. ثم رَتْبِي الكريات في وعاء يُقفل بإحكام.

هذه السكاكر الألمانِيّة الخُلوة هي بتي فور لذيذة تُقدّم مع القهوة أو الشراب.



٨ اكواب صغيرة تقريباً  
مدّة التحضير والخَبز:  
ساعتان و ٣٠ دقيقة

٢٥٠ غ من الطحين  
٢٠٠ غ من السكّر الأسمر  
٦٠ غ من الزبدة المليّنة  
¼ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا  
¼ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة  
¼ ملعقة صغيرة من كبش القرنفل المطحون  
¼ ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون  
رشّة كافية من الفلفل بيضة مخفوقة

## البسكويت بحَبّ الخشخاش

٣٠ قطعة تقريبًا  
مدة التحضير والخَبز:  
٤ ساعات

٥٠ غ من السكر المطحون

٩٠ غ من الزبدة المليّنة

١٣٥ غ من الطحين

٧ بيضة مخفوقة

٤/٥ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا

٣٠ غ من قلوب الجوز

٤٠ غ من حَبّ الخشخاش

٤٥ غ من العسل

٧/٨ ملعقة صغيرة من قشر البرتقال

المبشور

رشّة من القرفة المطحونة

١ امزجي السكر مع ٦٠ غ من

الزبدة مدة ١٠ دقائق بواسطة

خلاطة كهربائية في سلطانية كبيرة، إلى

أن يصبح التماسك مزيّدًا، مع كشط

جوانب السلطانية غالبًا، بكفّية ليّنة.

أضيفي الطحين والبيض وخلاصة

الفانيلا، وأكملي الخفق مع كشط

جوانب السلطانية من حين إلى آخر.

جمعي العجينة بيديك وضعيها مغلّفة

في الثلاجة مدة ساعة (أو في الجمّادة

مدة ٣٠ دقيقة)، من أجل الحصول

على التماسك اللازم.

٢ اطحن الجوز في هذا

الوقت. وامزجي في سلطانية

صغيرة الجوز مع حَبّ الخشخاش

والعسل وقشر البرتقال المبشور

والقرفة وما تبقى من الزبدة،

واحفظي المزيج جانبًا.

٣ رَقّي العجينة ببرفاق (شوبك)

عليه قليل من الطحين، فوق

ورقة مشمّعة، إلى أن تحسلي على

مسطبل بقياس ٢٠ × ٢٥ سم. ثم

مدّدي مزيج حَبّ الخشخاش على

العجينة المستطيلة ولّفها فوق المزيج

انطلاقًا من العرض. غلّفي اللفافة

وضعيها في الثلاجة مدة ساعة (أو في

الجمّادة مدة ٣٠ دقيقة)، لكي تحسلي

على تماسك ثابت يساعد على تقطيع

اللفافة إلى شرائح.

٤ أشعلي الفرن واجعلي حرارته

١٩٠ درجة مئوية. قطّعي لفاة

العجين إلى شرائح مستديرة بسمك ٥

ملم، وضعي الشرائح على صواني

خبز غير مزيّنة، مع الاحتفاظ بمسافة

١ سم بين الشريحة والأخرى.

٥ ضعي الشرائح في الفرن مدة

١٠-١٢ دقيقة، إلى أن تصبح

العجينة مذهّبة اللون. انقلي

البسكويتات بحَبّ الخشخاش إلى رفّ

سلكيّ بواسطة كفّية. وعندما تصبح

باردة رتبّيها في وعاء يُقفل بإحكام.

يرسم حَبّ الخشخاش لولبًا

معتدًا في قلب هذه القطع من

البسكويت اللذيذ.

## طواحين الهواء

٢٦ قطعة تقريبًا

مدة التحضير والخَبز:

٢ ساعات و ٣٠ دقيقة

٣٠٠ غ من الطحين

٢٢٥ غ من السكر الأسمر

١٢٠ غ من الزبدة المليّنة

٧/٨ ملعقة صغيرة من بيكربونات

الصودا

بيضة واحدة

٤٥ غ من قلوب الجوز المفرومة

١ امزجي المواد كلّها، ما عدا

الجوز، في سلطانية كبيرة،

واخلطي بخلاطة كهربائية، مع كشط

جوانب السلطانية، من حين إلى

آخر، بكفّية ليّنة.

٢ جمعي العجينة على شكل كرة

بيديك وضعيها مغلّفة في

الثلاجة مدة ساعة (أو في

الجمّادة مدة ٣٠

دقيقة)، لتحسلي

على التماسك

اللازم.

٣ أشعلي

الفرن واجعلي

حرارته ١٨٠ درجة مئوية. زبّي صينية

خبز كبيرة ورشي عليها قليلًا من

الطحين. رَقّي ثلث الكرة العجينية

ببرفاق (شوبك) عليه قليل من

الطحين، واجعلي سُمكها ٣ ملم،

واحفظي القسم الباقي في الثلاجة.

اقتطعي من رقافة العجين أشكالًا دائرية

بقطر ٨ سم، بواسطة قطعة بسكويت

مستديرة الشكل عليها قليل من

الطحين. رتبّي الدوائر العجينية على

صينية الخَبز، مع الاحتفاظ بمسافة ٢,٥

سم بين الدائرة والأخرى. شقّي كلّ

عجينة مستديرة كما لو أنّك تقطعها إلى

٤ أقسام متساوية، من دون أن يصل

الشقّ إلى الوسط. اطوي الجهة اليسرى

من كلّ قسم والصقّها بالقسم السفليّ

من الجهة نفسها لتشكيل الطواحين، ثم

رشي عليها الجوز المفروم.

٤ ضعي الصينية في الفرن مدة

١٠ دقائق، إلى أن يصبح لون

العجينة مذهّبًا. ثم أخرجيها وانقلي

البسكويت إلى رفّ سلكيّ ليبرد.

أعدي العملية نفسها مع ما تبقى من

العجين. ثم ضعي البسكويت في

وعاء يُقفل بإحكام.



## كعكات العيد بالبحار



شجرة



حصان



رنة



رجل

## التغطية

امزجي بواسطة خلاطة كهربائية ٤٥٠ غ من السكر الناعم المنخول مع ٥ ملاعق كبيرة من الماء الساخن وملعقة أو ملعقتين كبيرتين من بياض البيض، في سلطانية كبيرة. وأوقفي الخفق عندما يصبح المزيج مكثفًا (ينبغي أن يترك السكين فيه أثرًا واضحًا لا يزول). وإذا كنت لا تريد استعمال التغطية فورًا، غطي السلطانية بقماشة رطبة أو بلاستيك ضابط.

٢٤ قطعة



يمكن أن تُحضر قبل



اسبوع وتُحفظ في وعاء

يُغفل بإحكام

٧٥ مل من العسل الأسود

٦٠ غ من السكر الأسمر

٦٠ غ من الزبدة المملّنة

٣/٤ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا

١/٤ ملعقة صغيرة من مزيج البهارات المطحونة

١/٤ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

المطحونة

١/٤ ملعقة صغيرة من كبش القرنفل المطحون

المطحون

١/٤ ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون

المطحون

بيضة واحدة

٣٢٥ غ من الطحين تقريبًا

تغطية (انظري أعلاه يسارًا)

٣ قطعي من العجينة الأشكال

التي ترغبين بها، بواسطة

قطاعة بسكويت بقياس ٨ سم. رشي

القطع بواسطة مجرفة حلوى على

صينية خبز كبيرة غير مزينة، مع

الحفاظ على مسافة ١ سم بين

القطعة والأخرى.

٤ ضعي الصينية في الفرن مدة

١٢ دقيقة، إلى أن تصبح

أطراف الكعكات قاسية. ثم

أخرجي الكعكات وانقليها بواسطة

كفّية إلى رفّ سلّكي. أعيدي العملية

نفسها مع ما تبقى من العجين.

٥ إذا لم تكن لديك الرغبة في

تزيين كعكات العيد في

الحال، عليك تغليفها ووضعها في

الجمّادة. وعند التزيين عليك

إخراجها من الجمّادة قبل ساعة

لإزالة التجميد.

٦ حضري التغطية، وأفرغها

في قمع للتزيين مزود بفتحة

صغيرة، بواسطة ملعقة. ويمكنك

تجهيز قمع التزيين بورقة مُشتمعة مع

فتحة من ٣ ملم. ارسمي الزخارف

على الكعكات ثم ضعها جانبًا.

دعي الزخارف تجفّ لمدة ساعة

على الأقل ثم قدّمها.

١ أفرغي في سلطانية كبيرة العسل الأسود، والسكر الأسمر،

والزبدة، وبيكربونات الصودا، ومزيج

البهارات، والقرفة، وكبش القرنفل،

والزنجبيل، والبيضة، و١٠٠ غ طحين،

وامزجي جيّدًا، مع كَشَط جوانب

السلطانية، من حين إلى آخر، بكفّية

ليّنة. وعندما تصبح العجينة متجانسة

اخفقيها مجدّدًا بخلاطة كهربائية مدة

دقيقتين، مع كَشَط جوانب السلطانية

غالبًا بكفّية ليّنة. أضيفي كميّة الطحين

الضرورية لجعل العجينة مُترابّة،

واخفقي بملعقة خشبية. جمعي العجينة

على شكل كرة وغلّفها. يمكنك

استعمالها مباشرة، أو وضعها في

الثلاجة لاستعمالها خلال ٤٨ ساعة.

٢ أشعلي الفرن واجعلي حرارته

١٨٠ درجة مئوية. وعلى طاولة

عمل رُش عليها قليل من الطحين رُفقي

نصف العجينة واجعليها بشمك ٣ ملم،

بواسطة برفاق (شوبك) عليه قليل من

الطحين أيضًا.





## صنوبريات الپينولي



٣ ذوّبي الزبدة على نار خفيفة في قدر صغيرة. ارفعي القدر عن النار وامزجي السوروب الذهبي والبيض وما تبقى من السكر مع الزبدة.

٤ ضعي بتأنّ ملعقة كبيرة من حَبّ الصنوبر في كلّ قالب من الصفّحة.



١٦ قطعة  
مُدّة التحضير والخَبز:  
ساعتان و ٣٠ دقيقة

١٢٠ غ من الطحين  
٧٥ غ من الزبدة المليّنة  
٥٠ غ من السكر المطحون  
٤ ملاعق كبيرة من السوروب  
الذهبي

بيضة واحدة  
٩٠ غ من حَبّ الصنوبر

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية. امزجي ٦٠ غ من الزبدة مع ٤٠ غ من السكر في سلطانية، واعجني بيدك إلى أن يصبح التماسك متجانسًا.

٥ صبي مزيج السوروب الذهبي فوق حَبّ الصنوبر. ضعي الصفّحة في الفرن مدّة ٢٥ دقيقة، إلى أن يخرج سيخ معدنيّ نظيفًا إذا ما غُرّز في وسط الحشوة. وينبغي أن يُصبح لون أطراف العجينة مذهبًا.

٦ دعي الصنوبريات تبرد في القوالب مدّة ٥ دقائق. ثمّ أخرجها بواسطة رأس سكين أو بسكين دهن صغيرة. واتركها تبرد على رفّ سلكتي.

٢ قسّمي العجينة إلى ١٦ حصّة وإسّطبها على قعر وجوانب قوالب صفّحة قوالب الغاتو الصغيرة (ينبغي أن يكون قطر القالب الصغير ٤,٥ سم).

## كرواسان بالبندق

٢ ضعي الزبدة والطحين والسكر الناعم في سلطانية كبيرة، وأضيفي البندق المسحوق. اعجني الكل بيدك إلى أن يصبح تماسك المزيج متجانسًا وليّثًا (إذا كانت كتلة العجين ما تزال متفتّنة أضيفي حوالي ملعقة كبيرة من الماء).

٣ حضّري من العجينة أهلة صغيرة، بطول ٤,٥ سم وعرض ١ سم (حوالي ملعقتين صغيرتين لكلّ هلال). رتّبي الأهلة على صواني خبز غير مزيّنة، مع حفظ مسافة ٢,٥ سم بين القطعة والأخرى.

٤ ضعي الصواني في الفرن مدّة ١٠ دقائق، إلى أن يصبح لون العجين مذهبًا. انقلي الكرواسان بواسطة كفتية إلى رفّ سلكتي لكي تبرد. ثمّ احفظها في وعاء يُقلل بإحكام.

١٨ قطعة تقريبًا  
مُدّة التحضير والخَبز:  
ساعتان

٣٠ غ من البندق المقشّر

٩٠ غ من الطحين

٦٠ غ من الزبدة المليّنة

٣٠ غ من السكر الناعم المنخول

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٠٠ درجة مئوية. ضُفّي حَبّ البندق على صينية خبز وحمّصه قليلاً في الفرن (بين ٨ و ١٠ دقائق)، ثمّ أخرجيه من الفرن، ودعيه يبرد بعض الوقت، واسحقّيه. خفّفي حرارة الفرن إلى ١٨٠ درجة مئوية.



الحلويات

المثلجة

٢٤٠ - ٢١٧



## الحلويات المثلّجة



تُعتبر الحلويات المثلّجة من الأطايب المرغوبة عند كل الناس، في الصيف وفي الشتاء، أكانت من النوع الخفيف أو من النوع الدسم. بعض أنواع الغاتو المثلّج تُحضّر من جيلاتي (آيس كريم) مصنّع جاهز، ممّا يساعد على تسهيل العمل ولا يقلّل من قيمة الحلوى. ثم إنّ أبسط أنواع المثلوجات تبدو رائعة المنظر مع موادّ تزيينية، كأوراق النعنع، وأجزاء الفاكهة، وحبوب الشوكولاتة. كما أنّ طاسات فاكهة فلوريدا، والليمون المثلّج، تناسب تمامًا وجبات العشاء التي تجمع الأصدقاء، ووجبات كل يوم. أمّا بالنسبة إلى المثلّجات الخفيفة، فالمثلوجة بتوت العليق، والمثلوجة الحبيبية بعطرين، بطبقاتها المتناوبة من القهوة المثلّجة والليمون، هي منعشة جدًّا في أوقات الحرّ، وخفيفة جدًّا بعد وجبة كبيرة. وإذا كان لديك ميل إلى الأنواع المبتكرة يمكنك تحضير البافارية بالبندق، وهي من المُحلّيات اللذيذة، بالشوكولاتة والقهوة، المتوّجة بالبندق القرش الملبّس بالسكر. أمّا المناسبات الكبيرة فيمكن أن تجهّزي لها تورتة فُدج بالجيلاتي، وهي حلوى رائعة تشكّل فيها صلصة فُدج طبقة داخلية بين جيلاتي القانيليا وجيلاتي الشوكولاتة أو البُن، وتكون كذلك مغطّاة بطبقة لذيذة من مزيج البندق والبسكويت والكريما المخفوقة.

ألا يبدو كلُّ ذلك شهيا للغة؟

## محتوى الفصل

|     |                         |
|-----|-------------------------|
| ٢٣٣ | تارتوفو مثلج            |
| ٢٣٤ | رمانة من الجيلاتني      |
| ٢٣٦ | مثلوجة بالشمام          |
| ٢٣٧ | مثلوجة حبيبة بنوعي شمام |
| ٢٣٧ | مثلوجة بالبطيخ          |
| ٢٣٨ | مثلوجة بتوت العليق      |
| ٢٣٩ | تورته فذج بالجيلاتي     |
| ٢٤٠ | مثلوجة حبيبة بعطرين     |

## الحلويات المثلجة

|     |                                  |
|-----|----------------------------------|
| ٢٢٠ | كريما مثلجة بالبندق              |
| ٢٢١ | غاتو بالجيلاتي مع الكرز          |
| ٢٢٢ | الجيلاتي (الآيس كريم) بالقانيليا |
| ٢٢٤ | باقارية بالبندق                  |
| ٢٢٦ | داكواز مثلجة                     |
| ٢٢٨ | شراب مثلج                        |
| ٢٢٨ | مخملبي بالبرتقال                 |
| ٢٢٨ | جيلاتي الفراولة بالصودا المثلجة  |
| ٢٢٩ | جيلاتي بالكوكا                   |
| ٢٢٩ | جيلاتي الشوكولاتة العائم         |
| ٢٣٠ | طاسات فاكهة فلوريدا              |
|     | الغاتو المثلج بتوت العليق        |
| ٢٣١ | العليق                           |
| ٢٣٢ | طاسات ليمون مثلجة                |



# الحلويات المثلّجة

تحضير الأنواع المختلفة، منها الميرانغ المثلّجة ورمّانة الجيلاتيني... وينبغي تغليف الحلوى المثلّجة، قبل تجميدها، لحمايتها، وهكذا لن يباغتك الضيوف، إنّما يمكنك دائمًا أن تقدّم لهم مفاجأة لذيذة.

ليس هناك أفضل من الكريما المثلّجة، واللبن الزبادي المثلّج، والمثلوجات، إذا أردت تحضير حلوى سريعة. ولا يستدعي الأمر سوى ترتيبها على طبق وتقديمها للذوّاقة. تجددين في هذا الفصل نكهات الجيلاتيني (الآيس كريم) المفضّلة لديك، ووصفاتٍ أساسية تساعدك على

## كريما مثلّجة بالبندق

٦ حصص

مدة التحضير والتجميد:

٣ ساعات و ١٥ دقيقة

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

علبة من هريسة البندق، غير المحلّى، بزنة ٤٥٠ غ (تباع في الأقسام الخاصّة بالجُميّة داخل المخازن)

١٢٠ غ من السكر المطحون

ملعقتان كبيرتان من عصير التفّاح  
برّيات من الشوكولاتة السوداء (انظري ص ١٤٢)، وأوراق ليمون (اختياري) للترزين

١ اخفقي الكريما الكثيفة في سلطانية صغيرة، إلى أن تشكّل قمع صلبة. ثم اسحقي هريسة البندق في سلطانية كبيرة بواسطة شوكة أكل. وامزجي السكر وعصير التفّاح مع البندق لتحصلي على عجينة سليسة.

القوالب المصنوعة من ورق الألومنيوم الذهبي تعطي هذه الحلوى البسيطة مظهرًا جذابًا.

٢ اخلطي الكريما المخفوقة مع مزيج البندق، بواسطة كفّية مطاطية أو مخفقة يدوية.

٣ املاي قوالب للتورتات، مصنوعة من ورق الألومنيوم، أو أوعية خزفية صغيرة تتحمّل الحرارة المتدنية في الجمادة، بالمزيج، بواسطة ملعقة. ثم ضعي القوالب مغطّاة في الجمادة مدة ٣ ساعات على الأقل، ليتماسك المزيج.

٤ أخرجي القوالب من الجمادة قبل تقديمها بنحو ١٠ دقائق، لتخفيف التجمّد.

### للتقديم

زُيّن الكريما المثلّجة ببريات الشوكولاتة، وبأوراق الليمون عند الرغبة.



## غاتو بالجيلاتي مع الكرز

١٦ حصّة

مدة التحضير: حوالى ساعتين،

يضاف إليها وقت التجميد



١٥ قطعة من البسكويت بالزنجبيل

٦٠ غ من الزبدة المملّنة

٦٠٠ مل من الجيلاتيني (الأيس كُريم)  
بالشوكولاتةعلبة بزنة ٤٢٥ غ من الكرز الأسود  
المنزوع النوى والمصغى٦٠٠ مل من الجيلاتيني بالنعنع مع فتات  
الشوكولاتة

٦٠٠ مل من الجيلاتيني بالفراولة (الفريز)

٦٠٠ مل من الجيلاتيني بالفانيليا

٦٠ غ من قلوب الجوز المفرومة

١ ضعي الجيلاتيني في الثلاجة  
ليصبح ليّنًا بعض الشيء.٢ في هذا الوقت ضعي قطع  
البسكويت في كيس من  
الپلاستيك، واسحقها ببرقاق  
(شوك). كما يمكن سحقها في فرّامة  
كهربائية لتحويلها إلى فتات.٥ مدّدي الجيلاتيني  
بالنعنع مع فتات  
الشوكولاتة فوق جيلاتيني  
الشوكولاتة. ثم رتبي حبات  
الكرز فوق جيلاتيني النعنع.٦ ضعي القالب وما فيه في  
الجمّادة ليتجمّد الجيلاتيني  
والكرز بعض الشيء.٨ ضعي القالب مجدّدًا في الجمّادة  
حوالى ١٥ دقيقة ليتجمّد المزيج  
بعض الشيء. ثم مدّدي جيلاتيني  
الفانيليا فوق جيلاتيني الفراولة، بشكل  
متجانس، وانثري الجوز  
المفروم على الوجه. وأعيدي  
القالب إلى الجمّادة.مدّدي الجيلاتيني  
بالفراولة فوق  
حبات الكرز.٣ امزجي بيدك البسكويت  
المسحوق مع الزبدة في قالب  
حوايت قابلة للانفصال، قطره ٢٣  
سم. ابسطي مزيج البسكويت  
والزبدة في قعر القالب، ثم ضعيه  
في الجمّادة مدّة ١٠ دقائق ليجمّد.٤ مدّدي الجيلاتيني بالشوكولاتة  
في قعر القالب فوق مزيج  
البسكويت والزبدة. ضعي القالب  
في الجمّادة حوالى ١٥ دقيقة ليتجمّد  
الجيلاتيني بعض الشيء.٩ قبل التقديم رطّبي سكّين  
الدّهْن بالماء ومزّريها  
على الجوانب الداخلية للقالب  
لفصل الغاتو عنها. ثم أخرجي  
الغاتو من القالب، وضعيه  
حوالى ١٠ دقائق ضمن الحرارة  
المحيطة ليسهل تقطيعه.٧ مدّدي الجيلاتيني بالفراولة  
فوق حبات الكرز، وملّسي  
الوجه بواسطة كَفّية.قد يكون في تحضير هذا الغاتو بعض  
التحليل، لأنّ الجيلاتيني قد اشترّي  
جاهزًا. مع ذلك فإنّ ضيوفك  
سيجدونه رائعًا!

# الجيلاتي (الآيس كريم) بالقانيليا

## تشكيلات مبتكرة

عندما تجددين أنك أصبحت ماهرة في تحضير الجيلاتني، يمكنك عندئذ أن تجربي أنواعًا عديدة عن طريق إضافة ثمار طازجة، أو شوكولاتة، أو جوز، أو بندق، إلى الجيلاتني الأساسي بالقانيليا. وإليك ثلاثة نماذج من هذه الأنواع.



## جيلاتي بالشوكولاتة

حضري الجيلاتني الأساسي باستعمال السكر المطحون بدلًا من السكر بالقانيليا (أو عن طريق إلغاء خلاصة القانيليا). امزجي في سلطانية صغيرة ١٥ غ من الكاكاو المطحون مع ٣٠ غ من السكر المطحون وحوالي ٣ ملاعق كبيرة من الماء الغالي، بواسطة الملاعقة. دعي عجينة الشوكولاتة تبرد ثم امزجها بتأن مع المزيج الأساسي.



## جيلاتي موشح بالفدج

حضري الجيلاتني الأساسي باستعمال السكر المطحون بدلًا من السكر بالقانيليا (أو عن طريق إلغاء خلاصة القانيليا)، وضعيه بعض الوقت في الجمادة لكي يجمد قليلًا.

بانظار ذلك باشري تحضير صلصة الفدج: ضعي ٢٠٠ غ من السكر المطحون مع ٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة، و٣٠ غ من الزبدة، وملعقة كبيرة من السوروب الذهبي، و١٢٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة، في قدر كثيفة القعر على نار متوسطة، وحرّكي باستمرار، إلى أن يبدأ المزيج بالغليان. دعيه يغلي مدة ٥ دقائق، مع تحريكه من وقت إلى آخر. ارفعي القدر عن النار وأضيفي إليها ملعقة صغيرة من خلاصة القانيليا. دعي المزيج يبرد مع تحريكه من وقت إلى آخر. ثم امزجي بسرعة صلصة الفدج مع المزيج الأساسي لتحصلي على منظر موشح. غطي الوعاء مجددًا وضعيه في الجمادة إلى اليوم التالي.



## جيلاتي بالفراولة (الفريز)

حضري الجيلاتني الأساسي باستعمال السكر المطحون بدلًا من السكر بالقانيليا (أو عن طريق إلغاء خلاصة القانيليا). أضيفي ١٥٠ غ من الفراولة المسحوقة، واخفقي لتمتزج المواد جيدًا. ولتحضير جيلاتني بتوت العليق، يمكنك استعمال توت العليق المسحوق بدلًا من الفراولة. أمّا للجيلاتي بالكشمش، أو البرقوق، أو الريباس، فيجب أن تضيفي ١٥٠ غ من الفاكهة المختارة، مطبوخة بالسكر.

## تشكيلات بسيطة

من أجل التشكيلات التالية استعملي السكر المطحون بدل السكر بالقانيليا (أو الغي خلاصة القانيليا). وأضيفي المواد الإضافية بعد مزج بياض البيض وصفار البيض مع الكريما المخفوقة.

## جيلاتي بالزنجبيل

أضيفي إلى المزيج الأساسي ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون و١٢٠ غ من جذر الزنجبيل بالشراب (بياع في محلات البهارات المستجلب)، يُصفى ويُغرم.

## جيلاتي بين الموكا

أضيفي ملعقتين كبيرتين من خلاصة البن وملعقتين كبيرتين من شراب القهوة إلى المزيج الأساسي.

## جيلاتي بالليمون الطازج

أضيفي القشر المبشور لليمونتين وعصيرهما إلى المزيج الأساسي.

## جيلاتي بالمانغو

قشري ثمرة مانغو ناضجة وانزعي النواة. اسحقي قليلًا لب الثمرة وأضيفيه إلى المزيج الأساسي.

## جيلاتي بثمار الآلام

اقطعي ثلاثًا من ثمار الآلام إلى نصفين، واستخرجي اللب بملعقة صغيرة وأضيفيه إلى المزيج الأساسي.

## جيلاتي بالثمار المتنوعة

افرمي ١٢٠ غ من مزيج الأناناس المعقد بالسكر، والزبيب والمشمش المجفف، والكرز المعقد بالسكر وحشيشة الملاك. وانثعي الثمار المفرومة في ٤ ملاعق كبيرة من عصير التفاح ليلة كاملة. ثم أضيفيها إلى المزيج الأساسي.

## جيلاتي بالكشمش الأسود

أضيفي إلى المزيج الأساسي ٣ ملاعق كبيرة من شراب الكشمش الأسود و٣ ملاعق كبيرة من ثمار الكشمش الأسود المسحوقة.

٨ إلى ١٠ حصص

مدة التحضير: ٣٠ دقيقة،

يضاف إليها وقت التجميد

٤ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض

١٢٠ غ من السكر بالقانيليا، أو من السكر المطحون وملعقة

صغيرة من خلاصة القانيليا

٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

١ اخفقي صفار البيض في سلطانية صغيرة، بواسطة مخفقة يدوية، إلى أن يصبح المزيج متجانسًا.

٢ اخفقي بياض البيض في سلطانية كبيرة، بواسطة خلّاطة كهربائية عالية السرعة إلى أن تتشكل قمع رخوة.

٣ عندما يُصبح بياض البيض مخفوقًا جيدًا، رشي فوقه السكر بالقانيليا على دفعات، كل دفعة ملعقة كبيرة، واخفقي جيدًا بعد كل دفعة (تستغرق العملية حوالي ١٠ دقائق).

٤ اخفقي الكريما الكثيفة في سلطانية كبيرة أخرى، إلى أن تتشكل قمع رخوة (إذا أردت استعمال خلاصة القانيليا، يجب إضافتها إلى الكريما قبل خفقتها).

٥ امزجي بياض البيض وصفار البيض مع الكريما المخفوقة، بواسطة كفتية مطاطية أو مخفقة يدوية.

٦ من أجل إنجاز إحدى التشكيلات المعروضة (انظري يسارًا خارج الإطار وداخله)، أضيفي المواد الإضافية.

٧ أفرغي المزيج في وعاء بلاستيكي بسعة ١,٥ ل، وضعي الوعاء مغطى ليلة كاملة في الجمادة.

٨ ورّعي الجيلاتني في أوعية صغيرة وقدمي مباشرة.



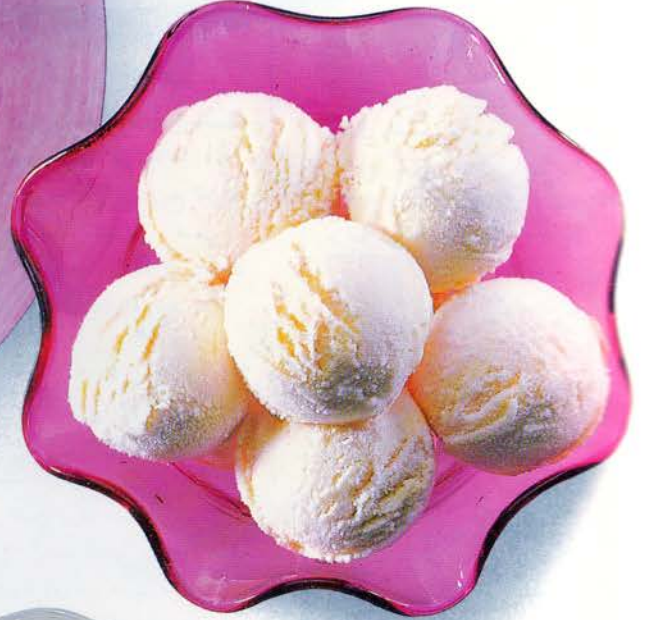
### جيلاتي بالشوكولاتة

تساعد الزخارف المرسومة بقمع التزيين على إبراز نكهة هذا الجيلاتي اللذيذ. حاولي تقليد هذه الزخارف باتباعك النصائح الواردة في الصفحة ١٠١ (رسوم بالشوكولاتة). ضعي الحلوى في الجمّادة وقدميها مباشرة بعد إخراجها.



### جيلاتي بالفانيليا

لا شيء يساوي الجيلاتي بالفانيليا المحضّر في المنزل. وهو شديد إلى حدّ أنّه يمكن تقديمه ساده، إنّما لا شيء يمنع من إضافة صلصات سكرية، أو فواكه، أو بندق، أو جوز، أو عسل، أو حتى بسكويت مسحوق.



### جيلاتي بالفراولة (الفريز)

استعملي الفواكه ذات اللون الأكثر احمراراً، والتي تكون ناضجة بشكل كافٍ، والكثيرة العصير، لتحصلي على جيلاتي لذيذ. والكريات المتفاوتة الحجم في هذا الصحن لها تأثيرها الخاص.

### جيلاتي موشّح بالفدّج

ترسم صلصة الفدّج أشكالاً موشّحة في هذا الجيلاتي فتشكّل زخرفاً طبيعياً رائعاً له. كما تساعد لفائف البسكويت الروسية على إعطاء الجيلاتي لمسة الأناقة.



# باقاريّة بالبندق



١٠ حصص

مُدّة التحضير: ساعتان

و ٣٠ دقيقة، يُضاف إليها

وقت التجميد

بندق ملبّس بالسكر (انظري أدناه إلى اليسار)

١٢ من صفار البيض

١٧٥ مل من السيروب الذهبي

ملعقتان صغيرتان من البنّ

المطحون السريع الذوبان

ملعقتان كبيرتان من شراب القهوة

١٧٥ غ من قطع الشوكولاتة السادة

٧٥٠ مل من الكريما الكثيفة

الطازجة

بندق محمّص للتزيين

١ حضري البندق الملبّس بالسكر (انظري يسارًا)

٢ اخفقي صفار البيض مع السيروب الذهبي في سلطانية كبيرة، بواسطة خلاطة كهربائية، مدّة ٤ دقائق، إلى أن يصبح المزيج مكثفًا وأصفر باهتًا.

٣ أفرغي هذا المزيج في قدر كبيرة ذات قعر كثيف. ضعي القدر على نار خفيفة وحركي باستمرار مدّة ٣٠ دقيقة، إلى أن يتكثف المزيج ويغطّي الملعقة. ارفعي القدر عن النار.

٤ أفرغي ثلثي المزيج في سلطانية كبيرة.

٥ امزجي البنّ المطحون بشراب القهوة في طاس صغير، ثم أفرغيه فوق مزيج صفار البيض وامزجي الكلّ معًا.

٦ ذوّبي قطع الشوكولاتة في حمام مائيّ، وحركي باستمرار، إلى أن يصبح التماسك أملس.

٧ امزجي الشوكولاتة الذائبة، في قدر، مع ما تبقى من مزيج صفار البيض.

٨ اخفقي ٦٠٠ مل من الكريما الطازجة في سلطانية كبيرة، إلى أن تتشكّل قمع صلبة.

٩ امزجي ثلثي الكريما المخفوقة مع مزيج البنّ، بواسطة كميّة مطاطيّة أو مخفقة يدويّة، إلى أن يمتزجا جيّدًا. وامزجي ما تبقى من الكريما مع مزيج الشوكولاتة وصفار البيض.

١٠ أفرغي نصف مزيج البن في قالب بجوانب قابلة للانفصال، بقطر ٢٣ سم، بواسطة ملعقة، واجعلي الوجه متساويًا متجانسًا. ضعي القالب في الجمّادة مدّة ١٥ دقيقة لجعل المزيج جامدًا.

١١ مدّدي مزيج الشوكولاتة بعد ذلك فوق مزيج البن، وضعي القالب مجدّدًا في الجمّادة مدّة ١٥ دقيقة لجعل المزيج جامدًا.

١٢ اثري البندق الملبّس بالسكر فوق طبقة الشوكولاتة، ثم مدّدي بنّان ما تبقى من مزيج البن فوق البندق، بشكل متجانس. ضعي القالب في الجمّادة مدّة ٤ ساعات على الأقلّ، ليجمد المزيج كليًا.

١٣ ذوّبي ما تبقى من الشوكولاتة في سلطانية، في حمام مائيّ، مع التحريك باستمرار، إلى أن يصبح التماسك أملس، وارفعي القدر عن النار. قصّي ورقًا مشمّعًا إلى مربّعات بقياس ١٠ سم للجهة. رطّبي صينية خبز كبيرة ووزّعي عليها مربّعات الورق (يمنع الماء الورق من الانزلاق). قطعّي مثلثات من الشوكولاتة (انظري داخل الإطار ص ٢٢٥)، وضعيها في الثلاجة.

١٤ اخفقي ما تبقى من الكريما الطازجة، في سلطانية، إلى أن تتشكّل قمع صلبة. واملاي قمع تزيين من هذه الكريما بواسطة ملعقة، على أن تكون فتحة القمع مضلّعة.

## بندق ملبّس بالسكر

افرمي بالسكين ١٣٥ غ من حبّ البندق المقشّر (يمكنك فرمه في فرّامة كهربائية).



سخّني ٦٠ غ من السكر المطحون، في مقلاة كبيرة على نار متوسّطة، إلى أن يصبح اللون بنّيًا مذهبًا. أضيفي البندق المفروم وحركي لكي يصبح ملبّسًا بالسكر.



أفرغي البندق الملبّس في طبق ودعيه يبرد. ثم اسحقه إلى أجزاء صغيرة.

## مثلثات من الشوكولاتة

نزع الورق المشمّع: انزع بيّناً  
الورق المشمّع عن ألواح  
الشوكولاتة.



بسط الشوكولاتة الذائبة: اسطي  
الشوكولاتة الذائبة على مربعات  
الورق المشمّع، بواسطة سكين  
ذهن.

ضعي الشوكولاتة في التلاجة  
مدة ١٠ دقائق، لتصبح شديدة،  
لكنّ بعض الشيء، فلا تنكسر.  
ثم أخرجيها ودعيها مدة ٥ دقائق  
لتلين قليلاً.

تقطيع مثلثات: بواسطة سكين  
مشحودة قطّعي ألواح الشوكولاتة،  
بسرعة وانتباه، كل واحد إلى ٨  
مثلثات.

قطّعي لوح الشوكولاتة  
إلى ٨ مثلثات.

١٥ افصلي الحلوى عن جوانب  
القالب بواسطة سكين ذهن  
تربّب بالماء الغالي، ثم افصلي  
جوانب القالب وأبعديها.

١٦ شكّلي على أطراف وجه  
الحلوى ٨ أكوام مضلّعة من  
الكريما المخفوقة، بواسطة قمع  
لتزيين، على أن تكون المسافات  
متساوية بينها. ثم ضعي مثلثات  
شوكولاتة بين أكوام الكريما،  
وزيّني الوجه بحبّ البندق  
المحمّص.

١٧ ضعي الباقارية بالبندق خارج  
الجمّادة حوالي ١٠ دقائق قبل  
تقديمها، ليسهل عليك تقطيعها.

يبدو وجه الباقارية أنيقاً بما عليه  
من زخارف الكريما المخفوقة،  
والبندق المحمّص، ومثلثات  
الشوكولاتة.



قطّعي لوح الشوكولاتة  
إلى ٨ مثلثات.



## داكواز مثلّجة



٨ أخرجي الصينيتين ودعي الميرانغ تبرد عليهما مدة ١٠ دقائق. ثم انزعها عن الأوراق بهدوء وانتباه.

٦ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٤٠ درجة مئوية. وبواسطة ملعقة مدّدي بانتباه وتجانس، عجينة الميرانغ على كلّ من الدوائر الثلاث.



٧ ضعي الصينيتين في الفرن حوالي ساعة و١٥ دقيقة، إلى أن تصبح العجينة قرشة.

٩ ضعي أقراص الميرانغ على رفّ سلكتي كي تبرد نهائيًا.

١٠ حصص  
مدة التحضير: حوالي ٤ ساعات، يضاف إليها وقت التجميد

٥ من بياض البيض

٣٠٠ غ من السكر المطحون

٢٥ غ من الكاكاو المطحون المنخول

٦٠ غ من اللوز المفتّق

لتر واحد من الجيلاتيني (الآيس كُريم) بالبنّ

٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة

٣٠ غ من السكر الناعم

ملعقتان كبيرتان من شراب القهوة

١ بطّني بورق مشمّع أو ألومنيوم صينية خبز كبيرة وأخرى صغيرة.

٢ استعيني بصحن مستدير، قطره ٢٠ سم، لرسم دائرتين على الصينية الكبيرة ودائرة على الصينية الصغيرة.

٣ اخفقي بياض البيض في سلطانية كبيرة، بواسطة خلّاطة كهربائية عالية السرعة إلى أن تتشكّل قمم رخوة.

٤ أضيفي السكر المطحون، تدريجيًا، إلى بياض البيض المخفوق، في كل مرّة ملعقة كبيرة، واخلقي بعد كل ملعقة إلى أن يذوب السكر ويكتسب البياض مظهرًا برّاقًا.

٥ أضيفي الكاكاو بهدوء إلى عجينة الميرانغ، وامزجي بواسطة كفيّة مطاطية أو مخففة يدوية، إلى أن يصبح التماسك متجانسًا.

## تجميع الداكواز المثلّجة

بسط الجيلاتيني: ابسطي الجيلاتيني بسرعة وانتظام على قرص الميرانغ الأول، بواسطة سكّين دهن.



وضع القرص الثاني: ضعي قرص الميرانغ الثاني فوق الجيلاتيني بهدوء، وبشكل يتطابق مع القرص الأول.



تغطية الداكواز: وزّعي الكريما المخفوقة على الوجه والجوانب، بواسطة سكّين دهن.



**١٧** غطّي الغاتو بالكريما المخفوقة (انظري داخل الإطار ص ٢٢٦)، وانثري فوقها اللوز المفتّق.



انثري اللوز المفتّق المحمّص فوق الكريما المخفوقة.

**١٦** اخفقي الكريما الطازجة في سلطانية، مع السكر الناعم وشراب القهوة، بمخفقة يدويّة، إلى أن تتشكّل قمم صلبة.

**١٣** ضعي الطبق في الجمّادة مدّة ٣٠ دقيقة ليجمد محتواه. وفي هذا الوقت لثني قليلاً ما تبقى من جيلاتني البن في الثلاجة.

**١٤** أخرجي الميرانغ المغطّاة بجيلاتني البُن وضعي فوقها قرص الميرانغ الثاني (انظري داخل الإطار ص ٢٢٦).

**١٥** مدّدي بسرعة وانتظام ما تبقى من الجيلاتني فوق قرص الميرانغ الثاني. ثم غطّي الجيلاتني بقرص الميرانغ الأخير، وضعي الكلّ في الجمّادة مدّة ٤ ساعات على الأقلّ.

**١٠** في هذا الوقت عدّلي حرارة الفرن واجعلها ١٨٠ درجة مئوية. ابسطي قطع اللوز على صينية خبز وحمّصها ما بين ١٠ و١٥ دقيقة مع التحريك من حين إلى آخر، إلى أن يصبح اللون بنّيّاً. دعّي اللوز يبرد واحفظيه جانباً.

**١١** ضعي الميرانغ في الجمّادة حوالي ٣٠ دقيقة. وخلال ذلك لثني قليلاً نصف كمّيّة الجيلاتني بالبن، عن طريق وضعه في الثلاجة.

**١٢** ضعي أحد أقراص الميرانغ على طبق تقديم مقاوم للبرودة، ومدّدي فوقه الجيلاتني لثني (انظري داخل الإطار ص ٢٢٦).

**١٨** أعيدي الغاتو إلى الجمّادة، وغطّيه بعد تجمّد الكريما المخفوقة. أخرجيه قبل حوالي عشر دقائق من التقديم.



يمكن الحصول على هذا المنظر المتموّج عن طريق تمرير سكّين مسنّنة على جوانب الغاتو.

#### للتقديم

ضعي الغاتو حوالي ١٠ دقائق ضمن الحرارة المحيطة، ليسهل عليك تقطيعه.

# شراب مثلج

## مخملّي

### بالبرتقال

٤ حصص



حضري الشراب مباشرة

قبل التقديم

٦٠٠ مل من الجيلاتني (الآيس كُريم) بالفانيليا، المُلّين قليلاً

٣ ملاعق كبيرة من شراب البرتقال  
ملعقتان كبيرتان من عصير التفاح

قطّع برتقال وبراياات من قشر  
البرتقال (انظري بُرايات  
الحمضيات ص ٦٢) للتزيين

١ ضعي المواد الثلاث الأولى  
داخل خلّاطة كهربائية،  
واخفقي على سرعة متوسطة إلى أن  
يصبح التماسك طرياً. أوقفي الخفق  
بعد ذلك لنألاً يصبح المزيج مكثفاً.

٢ أفرغي المزيج في أقداح  
زجاجية بقوالم. ثم زيني  
كلّ قَدَح بقطّع برتقال وبحلقات  
من قشر البرتقال.

## جيلاتي الفراولة بالصودا المثلّجة

٥ حصص

حضري الشراب مباشرة

قبل التقديم

٣٠٠ مل من الحليب (اللبن)

٣٠٠ غ من الفراولة (الفريز)

المجمّدة، يُزال عنها التجميد  
جزئياً وتُقطّع إلى شرائح

٦٠٠ مل من الجيلاتني (الآيس

كُريم) بالفراولة

٤٥٠ مل من ماء الصودا المثلّج

يبدو شكل المخملّي بالبرتقال

انيقاً مع زينة البرتقال على  
حافة القَدَح.

٢ أضيفي بهدوء إلى كلّ قَدَح  
كريمة من الجيلاتني  
بالفراولة. ثم املأي الأقداح من  
ماء الصودا وقدميها مباشرة.

١ اخفقي الحليب والفراولة  
في معالج للطعام، على  
سرعة عالية مدّة ١٥ ثانية، إلى أن  
يصبح التماسك أملس. أفرغي  
المزيج في ٥ أقداح.

تطفو كريمة من الجيلاتني بالفراولة  
على هذه الصودا المثلّجة.

مزيج متماسك أملس من  
الحليب والفراولة.



### تزيين الشراب المثلّج

يمكن أن تتوّج الموادّ المزيّنة الشراب المثلّج أو توضع على  
حافة القَدَح، وهي تعطيه جاذبية خاصّة. فالأوراق النّضرة أو  
شرائح الفاكهة تناسب الشراب بالفاكهة، بينما يلائم حبّ  
الشوكولاتة الشراب بالشوكولاتة أو بالبُن.

أوراق نعنع



شريحة من  
الشرة  
النجميّة



شوكولاتة على  
شكل حبّ البُن

## جيلاتي الشوكولاتة العائم

أفرغي المواد الثلاث الأولى في قَدَح بسعة ٣٠٠ مل. ثم أضيفي تدريجيًّا كمّيّة الصودا الضرورية لملء ثلاثة أرباع القَدَح. حرّكي بسرعة ليذوب السكر كليًّا.

أضيفي الجيلاتيني بالشوكولاتة، حرّكي، وقَدّمي القَدَح مع قَشّة وملعقة.

تطفو على صفحة هذا الشراب المثلج كرة شهية من الجيلاتيني بالشوكولاتة.

حصّة واحدة  
حصّري الشراب  
مباشرة قبل التقديم

ملعقة صغيرة من الشوكولاتة  
المطحونة السريعة الذوبان

$\frac{3}{4}$  ملعقة صغيرة من البن المطحون  
السرّيع الذوبان

$\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة من السكر  
المطحون

ماء الصودا مثلج

كرتان صغيرتان من الجيلاتيني  
(الآيس كُريم) بالشوكولاتة

## جيلاتي بالكوكا

حصّة واحدة  
حصّري الشراب مباشرة  
قبل التقديم

١٥٠ مل من شراب كوكا كولا مثلج  
كرّة من الجيلاتيني (الآيس كُريم)  
بالبانيليا

يُعتبر الجيلاتيني بالكوكا مشروبًا منعشًا  
شعبيًّا في الولايات المتحدة. ويمكن أن  
يُعطى نكهة خاصّة بواسطة  
الشوكولاتة.

أفرغي شراب كوكا كولا في قَدَح كبير بارد.

ضعي كرتة من الجيلاتيني بالبانيليا، بعد أن تُكَلِّن قليلاً، في القَدَح. وقَدّمي القَدَح مباشرة مع قَشّة طويلة، وملعقة بمقبض طويل.

بفضل كرتة الجيلاتيني المثلجة بعض الشيء تتكوّن طبقة مزبدة على صفحة الكوكا.



# طاسات فاكهة فلوريدا

١٢ حصّة

مدة التحضير والتجميد:

حوالي ٣ ساعات و ٢٠ دقيقة

٦٠٠ غ من اللبن الزبادي الطبيعي

٣ ملاعق كبيرة من العسل

قشرة ليمونة صغيرة مبشورة

٣٠٠ غ من الفاكهة الطازجة

المتجانسة (فراولة تقسم إلى

قسمين، شرائح دراقن وخوخ

نكتارين، غنّب أحراج، توت)

أوراق ليمون، أنصاف حبّات

فراولة (فريز)، توت، غنّب

أحراج وشرائح من خوخ

النكتارين للتزيين

١ بطني تجاويرف صفيحة للبي

فور، مكوّنة من ١٢ تجويرفًا،

بأغلفة كعك من الورق المشّي.

٢ أفرغي اللبن في سلطانية كبيرة.

أضيفي العسل وقشر الليمون

المبشور (يمنع العسل اللبن من أن

يتبلّر في الجمّادة). امزجي

الكلّ بمخفقة يدويّة إلى أن

يصبح التماسك متجانسًا.

أضيفي بهدوء إلى المزيج

١٧٥ غ من الفاكهة.

٣ املائي الأغلفة الورقيّة في

الصفحة بمزيج اللبن

والفاكهة، بواسطة ملعقة. زيني

وجه كلّ منها ببعض من الفاكهة

المتبقية، بتأنّ وانتباه.



٤ ضعي الصفحة مغطاة في

الجمّادة حوالي ٣ ساعات،

إلى أن يجمد المزيج كليًا.

٥ أخرجي الأغلفة من

تجاويرف الصفيحة

وانزعيها بتأنّ

عن المزيج المتلجّج.



٦ تترك ثنيات الورق أثرها

على الحلوى المتلجّجة.

٦ ضعي طاسات الفاكهة بين ١٠

و١٥ دقيقة ضمن الحرارة

المحيطة، قبل تقديمها.

## للتقديم

زيني كلّ حصّة بأوراق ليمون،

وأنصاف فراولة، وتوت،

وغنّب أحراج...





# الغاتو المثلج بتوت العليق

٨ حصص

مدة التحضير: حوالي

ساعتين و٣٠ دقيقة، يضاف

إليها وقت التجميد

١٠٠ غ من الطحين الذاتي  
الاختمار

١٢٠ غ من السكر المطحون

١٥ غ من الكاكاو المطحون، مع  
إضافة الكمية المطلوبة للتزيين

٤ بيضات

٣٠٠ مل من الجيلاتيني (الآيس

كريم) بالكريما

٣٠٠ مل من الجيلاتيني بتوت العليق  
أو بالفراولة (الفريز)١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
٢٢٠ درجة مئوية. بطني  
بورقة مشمعة قالب سويسرول  
بقياس ٣٣ × ٢٣ سم.٢ امزجي جيّدًا ٦٠ غ من السكر  
و١٥ غ من الكاكاو مع  
الطحين، في سلطانية صغيرة، ثم  
ضعي المزيج جانبًا.٣ اخفقي ما تبقى من السكر مع  
البيض، في سلطانية كبيرة،  
واكشطي جوانب السلطانية من حين  
إلى آخر بكفّية مطاطية، إلى أن  
تحصلي على مزيج مكثف لونه  
أصفر باهت.٤ أضيفي مزيج الطحين إلى  
مزيج البيض، واخفقي بهدوء  
بواسطة مخففة يدوية أو كفّية  
مطاطية.٥ بواسطة ملعقة، املاي القالب  
بالمزيج المحضّر واسبطي  
المزيج بتجانس. ثم ضعي القالب  
في الفرن مدة ١٢ دقيقة تقريبًا، إلى  
أن يصبح ملمس العجينة مرّنًا تحت  
الأصابع.٦ رشي كمّية من الكاكاو المطحون  
فوق فوطه مطبخ نظيفة. وعندما  
يصبح الغاتو ناضجًا أخرجيه من الفرن  
واقليه على الفوطه، وانزعي عنه  
بهدوء الورقة المشمعة وسوّي  
الأطراف عند الاقتضاء. ثم لفي الغاتو  
على نفسه بواسطة الفوطه، ابتداءً من  
الجهة الصغيرة، وضعيه على رفّ  
سلكتي ليبرد كليًا، على أن يكون  
الطرف إلى أسفل.٧ ضعي الجيلاتيني في الثلاجة  
مدة ٣٠ دقيقة تقريبًا، من أجل  
تليينه. اسبطي من جديد الغاتو  
المثلج، بهدوء، بعد أن يبرد.  
ومددي واحدًا من الجيلاتيني على  
نصف مساحة الغاتو باتجاه العرض.  
ثم مددي الجيلاتيني الثاني على  
النصف الثاني من الغاتو.

## تعطير الجيلاتيني

الجيلاتيني بالكريما غني  
وطري جدًا. ويمكنك  
المحافظة على هذه الخاصّة  
إذا ما حضّرت بنفسك  
الجيلاتيني بتوت العليق أو  
بالفراولة: ففي المرحلة  
السابعة، وبعد أن يلين  
الجيلاتيني، امزجي معه ١٥٠  
غ من الفراولة أو من توت  
العليق المسحوق والمحلّي  
بالسكر الناعم.

٨ أعيدي لفّ الغاتو ابتداءً من  
الجهة نفسها، من دون  
الفوطه.

٩ ضعي الغاتو المثلج على طبق  
مقاوم للبرد، واجعلي الطرف  
إلى أسفل. ثم أدخلني الطبق إلى  
الجمّادة حوالي ٤ ساعات، إلى أن  
يجمد الغاتو كليًا.

## للتقديم

أخرجي الغاتو من الجمّادة قبل  
تقديمه بنحو ١٥ دقيقة، ليسهل  
عليك تقطيعه.



# طاسات ليمون مثلجة

٦ حصص

مدة التحضير: ٤٥ دقيقة،  
يضاف إليها وقت التجميد

٦ ثمار ليمون كبيرة

ملعقة كبيرة من الجيلاتين المطحون  
٢٠٠ غ من السكر المطحون

تُقطع ثمار الليمون  
طوليًّا للحصول على  
شكل طاسات.

تضيف شرائط قشر الليمون  
المعقودة لمسة ناعمة إلى قِمة  
الليمون المثلج.

كُوري محتوى طاسات  
الليمون بواسطة ملعقة  
قبل وضعها في الجمّادة.

١ اقطعي طولياً ثلث كل من ثمار  
الليمون.



٢ بواسطة سكين مضلّعة،  
اقتطعي بتأناً ٦ شرائط من  
قشر الليمون، من الأقسام الصغيرة  
المقطوعة، من أجل التزيين،  
واحفظيها مغلفة في الثلاجة. ثم  
ابشري ما تبقى من قشر هذه الأقسام.

٣ اعصري الثلثين الباقين من  
كل ليمونة، من دون أن  
تشوّهي القشرة، لتحصلي على  
١٧٥ مل من العصير. ثم فرّغي  
هذه الأقسام من اللب الباقي.

٤ اقطعي قسماً من قاعدة كل  
ليمونة مفرّعة، لتبقى ثابتة،  
وضعي أكواب الليمون هذه داخل  
كيس من البلاستيك في الثلاجة، إلى  
أن يحين وقت تعبئتها.

٥ اخفقي الجيلاتين والسكر  
بمخفقة يدوية داخل قدر  
متوسطة الحجم. أضيفي ٥٥٠ مل من  
الماء إلى خليط الجيلاتين والسكر،  
ودعي الجيلاتين يرتخي مدة دقيقة  
واحدة. ثم ضعي القدر على نار  
متوسطة، وحركي باستمرار إلى أن  
يذوب الجيلاتين كلياً. ارفعي القدر  
عن النار وأضيفي إلى المزيج قشر  
الليمون المبشور وعصير الليمون.

٦ أفرغي محتوى القدر في قالب  
مستدير بقطر ٢٣ سم. وضعي  
القالب، مغطى بورقة ألومنيوم أو  
ببلاستيك ضابط، في الجمّادة حوالي  
ساعتين، وحركي المزيج من حين إلى  
آخر، إلى أن يتجمّد جزئياً.

٧ املاي سلطانية كبيرة مبرّدة  
بهذا المزيج، بواسطة ملعقة.  
ثم اخفقيه بخلاطة كهربائية لإعطائه  
تماسكاً أملس.

٨ أفرغي المزيج في القالب  
مجذباً، وضعيه مغطى في  
الجمّادة حوالي ساعتين ليتجمّد  
جزئياً. ثم املاي السلطانية الكبيرة  
بهذا المزيج بواسطة ملعقة، واخفقي  
كما في السابق. ضعي المزيج مغطى  
في الجمّادة ليجمد.

٩ املاي ثمار الليمون المفرّعة  
بهذا المزيج بواسطة ملعقة.



١٠ اربطي شرائط القشر  
وزخرفي بها وجه كل ليمونة  
وقدميها مباشرة، أو غلّفها بعد أن  
تجمد كلياً وضعيها في الجمّادة  
لتقدّمها فيما بعد.

## تارتوفو مثلج

٦ حصص

مدة التحضير: ساعتان

و٤٥ دقيقة، يضاف

إليها وقت التجميد

٩٠٠ مل من الجيلاتيني (الآيس

كريم) بالفانيليا

٦ قطع صغيرة من بسكويت أماريتي  
الجاف٣ ملاعق كبيرة من عصير البرتقال  
١٧٥ غ من قطع الشوكولاتة السادة

٤٥ غ من الزبدة

ملعقة كبيرة من السايروب الذهبي

٩٠ غ من قلوب الجوز المفرومة  
المحمصة

٣ اسطي ورقة مشمعة على الصينية الباردة. املاي ٦ قوالب كروية للجيلاتي بجيلاتي الفانيليا، بواسطة ملعقة خاصة. ثم ادخلي قطعة بسكويت مشبعة بالعصير في وسط كل كرة جيلاتي، بتأن وهدوء.



٤ أعيدي تشكيل كرات الجيلاتي حول قطع

البسكويت، ورتبي الكرات

المحشوة على الصينية المغطاة

بورقة مشمعة. ثم ضعي الصينية في الجمادة حوالي ساعة و٣٠ دقيقة.

٥ ذوّبي الشوكولاتة والزبدة مع السايروب الذهبي، بهدوء، في حمام مائي، مع تحريك المزيج باستمرار، إلى أن تحصلي على تماسك أملس. وارفعي المزيج عن النار.

٦ أخرجي الجيلاتيني الكروية المرتبة على الصينية من الجمادة.

٧ ضعي كرة جيلاتي على كفتة معدنية فوق وعاء الشوكولاتة اللذيذة. ثم اغرفي ملعقة كبيرة من الشوكولاتة الذائبة وأفرغها على الكرة حتى تغطي كلياً.

٨ ضعي الكرة على الورقة المشمعة، بعد تغطيتها بالشوكولاتة. ألصقي الجوز المفروم على طبقة الشوكولاتة، مع غرزه قليلاً.

٩ كزري العملية نفسها مع سائر كرات الجيلاتيني، وضعيها كلها في الجمادة حوالي ساعة، لتجمد كلياً.

١٠ ينبغي أن يُقدّم الجيلاتيني في اليوم نفسه، أو أن تغلف الكرات بورق ألومنيوم وتوضع في الجمادة كي تستهلك خلال أسبوع.

## للتقديم

ينبغي إخراج كرات الجيلاتيني من الجمادة قبل تقديمها بنحو ١٠ دقائق، لتلين قليلاً، فيبرز طعمها أكثر.

تلصق قطع الجوز المفروم على الشوكولاتة، ويساعد التجميد على تثبيتها.

٦ في هذا الوقت ضعي قطع البسكويت في صحن، وصبي عليها عصير البرتقال، وقلبي القطع من حين إلى آخر، إلى أن تشرب السائل.



# رمانة من الجيلاتيني

٣ ليّني قليلاً الجيلاتيني بالفراولة والجيلاتيني بالفانيليا داخل التلّاجة.

٨ إلى ١٠ حصص  
مدة التحضير: حوالي ٣ ساعات، يضاف إليها وقت التجميد

٤ بطّني سلطانية متوسطة الحجم ببلستيك ضابط. غطّي قعر وجوانب السلطانية بقطع من الغاتو بالشوكولاتة، وضعي جانباً قطعة كبيرة لجعلها غطاء. سدّي الفراغات بين القطع عند الضرورة، ثم ادهنيها بشراب بالقهوة.

٣ بيضات  
٩٠ غ من السكر المطحون  
٧٥ غ من الطحين الذاتي الاختمار  
١٥ غ من الكاكاو المطحون  
٣٠٠ مل من الجيلاتيني (الآيس كريم) بالفراولة (الفريز)

٦٠٠ مل من الجيلاتيني بالفانيليا  
٣ ملاعق كبيرة من شراب القهوة (اختياري)  
علبة بزنة ٤٢٥ غ من الكرز الأسود المنزوع النوى المصفى  
٣٠٠ مل من الجيلاتيني بالشوكولاتة  
شرائط معقودة من الشوكولاتة (انظري يساراً)



٥ احشي قعر السلطانية المغطّي بغاتو الشوكولاتة بنصف كمّيّة الجيلاتيني بالفراولة. ووزّعي فوق هذا الجيلاتيني مجموعة ملاعق مليئة بجيلاتيني الفانيليا (ربع الكمّيّة المطلوبة)، ووزّعي ربع كمّيّة الكرز بين جيلاتيني الفانيليا.

٦٠ غ من جوز الهند المجفّف  
١٢٠ غ من السكر الناعم المنخول  
١٢٠ غ من الزبدة الملبّنة  
¼ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا



١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ٢٢٠ درجة مئوية. ادهني بقليل من الزبدة قالب سويسرول بقياس ٢٣ × ٢٣ سم، وبطّنه بورق مشمّع.

٢ اخفقي البيض والسكر المطحون بخلاطة كهربائية في سلطانية كبيرة، إلى أن تحصلي على عجينة كثيفة، بلون أصفر باهت. رُشي الطحين والكاكاو واخبطي الكلّ بمعلقة معدنيّة كبيرة. أفرغي العجينة في القالب ومدّديها بتجانس، وضعيها في الفرن حوالي ١٠ دقائق، إلى أن يصبح ملمس وجهها مرناً تحت الأصابع. اقلبي القالب على رفّ سلكيّ لإخراج الغاتو منه، ثم انزعي عنه الورقة المشمّعة ودعيه يبرد.

٦ أعيدي العمليّة نفسها مع ما تبقى من جيلاتيني الفراولة، وربع آخر من جيلاتيني الفانيليا ومن حبّ الكرز، واضغطي قليلاً لإخراج فقاعات الهواء. ضعي المزيج في الجمّادة مدّة ٢٠ دقيقة ليجمد الجيلاتيني قليلاً.

## تزيين رمانة الجيلاتيني

إنّ عقدة الشوكولاتة والشرائط التي نراها تُزيّن رمانة الجيلاتيني هذه (انظري ص ٢٣٥) تعطي هذه الحلوى السهلة التحضير مظهرًا أكثر احترافًا. ويبدو لون الشوكولاتة أكثر جاذبيّة إذا استعنّت بعجينة اللوز أو المرزبان الأبيض.

### شرائط من الشوكولاتة

اخفقي ملعقتين صغيرتين من الكاكاو المطحون المنخول مع ١٢٠ غ من عجينة اللوز، إلى أن يصبح التماسك متجانسًا. إذا كانت كتلة العجين جافة كثيرًا يمكنك ترطيب يديك قليلاً، ولا تضيفي ماءً لتلتصق العجينة بالبرقاق (الشوك).  
رشّي قليلاً من الكاكاو المطحون على طاولة عمل، ورفّقي فوقها

٧ في هذا الوقت ليّني الجيلاتيني بالشوكولاتة في التلّاجة، وأعيدي ما تبقى من الجيلاتيني بالفانيليا إلى الجمّادة.

٨ أخرجي السلطانية من الجمّادة، وكرّري مع الجيلاتيني بالشوكولاتة ما قمّت به مع الجيلاتيني بالفراولة، ثم أضيفي ما تبقى من الجيلاتيني بالفانيليا وحبّ الكرز.

٩ ضعي غطاء الغاتو الذي حُفظ جانباً في المرحلة الرابعة، واضغطي بنبات فوق الجيلاتيني، وغطّي الكلّ ببلستيك ضابط. ثم ضعي الحلوى في الجمّادة مدّة ٤ ساعات، إلى أن يصبح الجيلاتيني شديدًا كليًا.

١٠ جهّزي عقدة الشوكولاتة والشرائط (انظري إلى أعلى).



وزّعي ملاعق كبيرة مليئة بجيلاتيني الفانيليا فوق طبقة الجيلاتيني بالشوكولاتة.



١١ سخّني مشواة الفرن ووزّعي جوز الهند فوق صينية الخبز. حمّصيه قليلاً، مدّة ٣ دقائق، مع تحريكه غالباً، ثم ضعيه جانباً.

١٢ تحضير الكريما بالزبدة: اخفقي السكر الناعم مع الزبدة وملعقتين صغيرتين من الماء الساخن، في سلطانية متوسطة الحجم بواسطة خلاطة كهربائية، إلى أن يصبح تماسك المزيج خفيفاً ومزبداً. واكشطي جوانب السلطانية غالباً بواسطة كفيّة مطاطية. ثم أضيفي خلاصة الفانيليا إلى المزيج.

١٣ أخرجي الغاتو بالجيلاتي من الجمّادة، وانزعي البلاستيك الضابط عن وجهه. ثم أفرغيه بهدوء في طبق يُبرّد مسبقاً، وانزعي عنه ما تبقى من البلاستيك الضابط. مدّدي الكريما بالزبدة تدريجياً فوق الغاتو بواسطة سكّين دهن. غطّي قسماً صغيراً من الغاتو بالكريما والصقي عليها جوز الهند. ثم أكملّي تغطية قسم بعد آخر، بالكريما وجوز الهند، إلى أن تنتهي.

١٤ عندما يُصبح الغاتو مغطّى بكريما الزبدة وجوز الهند، زينيّه بعقدة وشرائط الشوكولاتة. ثم ضعي رمانة الجيلاتني هذه في الجمّادة، إلى أن يحين وقت تقديمها.

#### للتقديم

ضعي رمانة الجيلاتني ضمن الحرارة المحيطة مدّة ٢٠ دقيقة قبل تقديمها، ليسهل تقطيعها.

عندما تُقدّم حصص رمانة الجيلاتني في الصحون، تكتشفين مزيجاً رائعاً من الالوان في كلّ شريحة.

## مثلوجة بالشّمَام

٦ إلى ٨ حصص  
 مَدّة التحضير: ١٥ دقيقة،  
 يضاف إليها وقت التجميد

شّمَام ناضج بزنة ٨٠٠ غ تقريبًا  
 عصير نصف ليمونة  
 ٤ من بياض البيض  
 ١٠٠ غ من السكّر المطحون

١ قشري الشّمَام وانزعي البزور،  
 ثمّ قطعيه إلى أجزاء صغيرة،  
 وضعيه في معالج الطعام مع عصير  
 الليمون، واخفقي إلى أن يصبح  
 التماسك مائعًا.

٢ أفرغي هذا المزيج في وعاء  
 صلب خاصّ بالجمّادة،  
 بسعة ٢ ل، وملّسي وجهه. ضعي  
 الوعاء في الجمّادة إلى أن تبدأ  
 أطراف المزيج بالتجمّد.

٣ اخفقي بياض البيض بواسطة  
 خلاطة كهربائية على سرعة  
 عالية في سلطانية كبيرة، إلى أن  
 تتشكّل قمم رخوة.

٤ أضيفي السكّر المطحون،  
 على دفعات، إلى بياض  
 البيض، كلّ دفعة ملعقة كبيرة،  
 واخفقي بعد كلّ دفعة، إلى أن  
 يذوب السكّر كليًا ويتخذ المزيج  
 مظهرًا برّاقًا.

٥ أخرجي مزيج الشّمَام من  
 الجمّادة وأفرغيه في معالج  
 الطعام، واخفقيه لتسيّله. امزجي  
 معه، بتأنّ، البياض المخفوق إلى أن  
 يصبح التماسك متجانسًا. ضعي هذا  
 المزيج الجديد في الوعاء الصّلب، ثمّ  
 غطّيه وضعيه في الجمّادة حوالي  
 ٣ ساعات.

٦ من أجل تسهيل عمليّة تقديم  
 الكريات، دعي المثلوجة حوالي  
 ١٠ دقائق ضمن الحرارة المحيطة قبل  
 استهلاكها.

رتّبي شرائح رقيقة من  
 الشّمَام، بشكل نجمي على  
 أطراف الطبق، من أجل  
 التزيين.

للحصول على هذا المظهر الجذّاب، اجعلي  
 الكريات غير متساوية الأحجام فوق صينية  
 حَبز مبطّنة بورقة مشبّعة،  
 وضعي الصينية في الجمّادة  
 لكي تتجمّد الكريات. ثمّ  
 رتّبيها فوق بعضها البعض  
 على طبق التقديم.



## مثلوجة بالبطيخ

٢ أفرغي المزيج في وعاء صلب خاصّ بالجمّادة. ثم اخفقي النصف الثاني من أجزاء البطيخ، إلى أن يصبح التماسك مائعًا، واخلطيه مع مزيج النصف الأوّل في الوعاء. ضعي الوعاء مغطى في الجمّادة حوالي ساعتين، وحرّكي باستمرار، ليتجمّد جزئيًا.

٣ أخرجي المزيج، بعد أن يتجمّد جزئيًا، وضعيه مجددًا في معالج الطعام، واخلقي إلى أن يصبح التماسك مائعًا. أعيدي المزيج إلى الوعاء الصّلب وضعيه مغطى في الجمّادة مدّة ٣ ساعات ليجمد.

٤ ضعي المثلوجة خارج الجمّادة، ضمن الحرارة المحيطة، مدّة ١٠ دقائق، لكي تلين بعض الشيء. واكشطي الوجه بملعقة لإبراز المظهر الحبيبي. ثم املاي الأقداح بواسطة ملعقة.

٨ حصص

مدّة التحضير: ٢٠ دقيقة،  
يضاف إليها وقت التجميد

بطيخة واحدة بزنة ٩٠٠ غ  
١٥ غ من السكر الناعم المنخول  
¼ ١ ملعقة صغيرة من عصير الليمون

١ قشّري البطيخة وانزعي منها اليزور. قطعّي اللبّ إلى أجزاء صغيرة، وامزجي نصف كمّيّة البطيخ مع عصير الليمون والسكر الناعم، في معالج طعام، إلى أن يصبح التماسك مائعًا.

تحصل على هذا المظهر الحبيبي، أو الثلجي، عن طريق كشط صفحة المثلوجة بملعقة عند تقديمها.

## مثلوجة حبيبيّة بنوعي شمام



٣ كرّري العمل نفسه مع الشمام الإسباني، وأفرغيه في وعاء ثانٍ مقاوم للبرد.

٤ صبي نصف السائل السكرّي بعصير الليمون في أحد أوعية الشمام، والنصف الآخر في الوعاء الثاني، وامزجي جيّدًا. غطّي الوعاءين وضعيهما في الجمّادة مدّة ٥ ساعات تقريبًا، ليجمد المزيج. وحرّكي من حين إلى آخر ليصبح تماسك المزيج متجانسًا.

٥ ضعي المزيج الحبيبي خارج الجمّادة ضمن الحرارة المحيطة، مدّة ١٠ دقائق، ليلين بعض الشيء.

٦ اكشطي الوجه بملعقة لإبراز المظهر الحبيبي.

٧ املاي كلّ قده، بالمزيجين الحبيبين بواسطة ملعقة.

٨ حصص

مدّة التحضير: ٣٠ دقيقة،  
يضاف إليها وقت التجميد

٢٠٠ غ من السكر المطحون  
٤ ملاعق كبيرة من عصير الليمون  
شمام شارانتي ناضج بزنة ٩٠٠ غ تقريبًا  
شمام إسبانيّ بزنة ٩٠٠ غ تقريبًا

١ ضعي السكر مع ٥٠٠ مل من الماء على نار قويّة في قدر صغيرة، إلى أن يصل إلى درجة الغليان. خفّفي النار ودعيه يغلي ٥ دقائق. ارفعي القدر عن النار وامزجي عصير الليمون بالسائل السكرّي.

٢ قشّري شمام شارانتي وأزيل يزوره بتأن. ثم قطعّه إلى

أجزاء صغيرة، واخلقها داخل معالج طعام، إلى أن يصبح التماسك مائعًا. ثم أفرغي الشمام المخفوق في وعاء صلب خاصّ بالجمّادة.



# مثلوجة بتوت العليق

٨ حصص

⌚ مدة التحضير: ٢٠ دقيقة،  
 يضاف إليها وقت التجميد

٥٠٠ غ من توت العليق المجمد  
 ١٢٠ غ من السكر المطحون

ملعقة كبيرة من الجيلاتين المطحون

٤ ملاعق كبيرة من السيروب  
 الذهبي المحلول في ٤ ملاعق  
 كبيرة من الماء الساخن

٥ ملاعق كبيرة من شراب توت  
 العليق

٣ ملاعق كبيرة من عصير الليمون  
 فاكهة طازجة (كيوي، پَيَايا وتوت  
 عليق)

١ رشّي قليلاً من السكر على  
 توت العليق ودعيه ليزول  
 تجمده.

٢ رشّي الجيلاتين فوق ٢٥٠  
 مل من الماء في قدر  
 صغيرة. انتظري مدة دقيقة ثم ضعي  
 القدر على نار متوسطة وحرّكي  
 غالباً، إلى أن يذوب الجيلاتين  
 كلياً، وارفعي القدر عن النار.

٣ اسحقي توت  
 العليق بأصابعك

في مصفاة بثقوب  
 متوسطة الحجم  
 فوق سلطانية،  
 لتحصلي على  
 هريسة التوت من  
 دون بزور.

٤ امزجي السيروب الذهبي مع  
 شراب التوت، وعصير  
 الليمون، وهريسة التوت، ثم أضيفي  
 الجيلاتين الذائب، شيئاً فشيئاً،  
 وامزجي الكلّ إلى أن يصبح  
 التماسك متجانساً.



أضيفي الجيلاتين الذائب إلى  
 المزيج بتوت العليق.

٥ أفرغي المزيج في وعاء صلب  
 خاصّ بالجمّادة، وضعيه في  
 الجمّادة مدة ساعتين تقريباً، وحرّكيه  
 من حين إلى آخر، إلى أن يتجمّد  
 جزئياً.

٦ أفرغي المزيج، بعد تجمّده  
 جزئياً، في معالج طعام،  
 واخفقي إلى أن يصبح التماسك  
 مائناً. ثم أفرغيه مجدداً في الوعاء  
 الصلب، وضعيه مغطى في الجمّادة  
 مدة ٣ ساعات.

٧ أخرجي الوعاء من الجمّادة  
 ووزّعي مثلوجة التوت كريات  
 في أقداح واسعة تُزَيّن بحبّ توت  
 العليق وبشرائح من الكيوي والپَيَايا.

## كيفية تقديم المثلوجة

الطريقة الأكثر جاذبية لتقديم  
 المثلوجة هي تقديمها على شكل  
 كريات. ومن أجل الحصول  
 على نتيجة مرضية اجعلي  
 المثلوجة كريات في قوالب  
 أوّلاً، وضعي الكريات على  
 صينية خبز مغطاة بورقة مشمّعة،  
 وضعي الصينية في الجمّادة.



عندما يحين وقت التقديم أخرجي  
 الكريات في اللحظة الأخيرة  
 وضعيها في أطباق أو وزّعيها  
 على الأقداح.

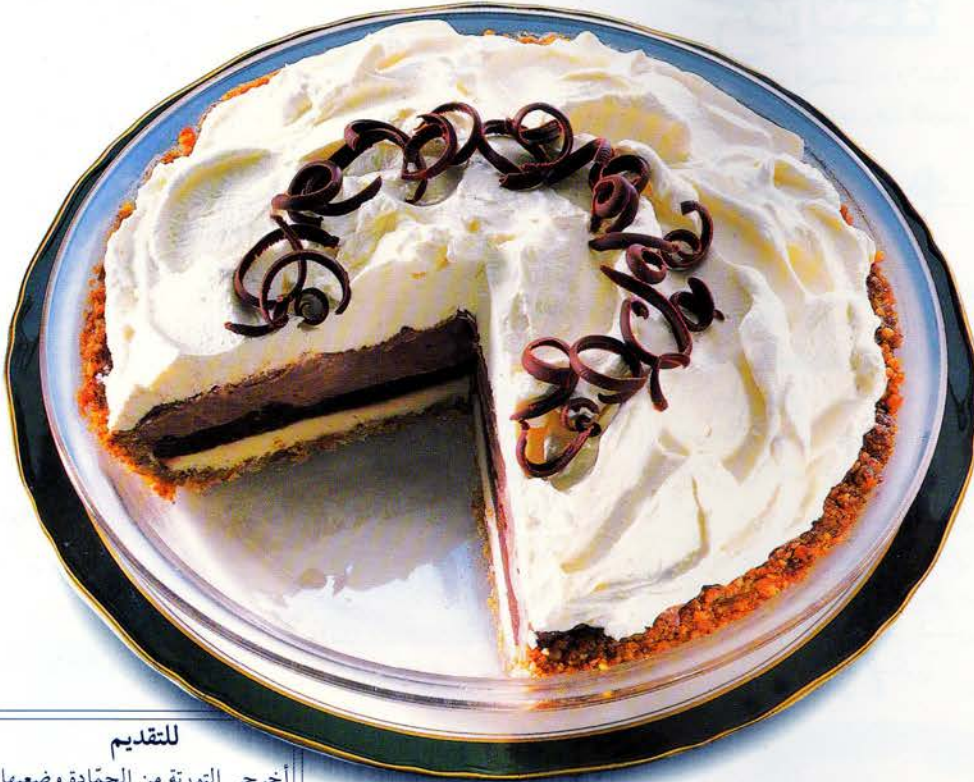
تُصيف شرائح الپَيَايا  
 والكيوي الواناً زاهية  
 إلى المثلوجة.





# تورته فُدج بالجيلاتي

٨ إلى ١٠ حصص  
 مَدَّة التحضير: ٣ ساعات،  
 يضاف إليها وقت التجميد



- ١٢٠ غ من بسكويت سابليه يُسحق  
سَحَقًا ناعِمًا
- ٦٠ غ من قلوب الجوز المفرومة  
ناعِمًا
- ٦٠ غ من السكَّر الأسمر
- ٩٠ غ من الزبدة المَلَيَّنة
- ٦٠٠ مل من الجيلاتيني (الآيس كُريم)  
بِالْفَانِيلِيَا
- ١٧٥ غ من السكَّر المطحون
- ٤٥ غ من الكاكاو المطحون
- ٤٥٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة
- ٦٠٠ مل من الجيلاتيني بالبُن أو  
بالشوكولاتة
- برايات شوكولاتة للتزيين (انظري  
ص ١٠٤)

## للتقديم

أخرجي التورته من الجَمَادَة وضعيها  
 ضمن الحرارة المحيطة مَدَّة ١٥  
 دقيقة ليسهل عليك تقطيعها.

- ١٠ زُيْتِي بُرَايَات الشوكولاتة.
- ١١ ضعي التورته في الجَمَادَة من  
دون غطاء حوالي ٣ ساعات.  
وإذا لم تكن مَعَدَّة لتقديمها في اليوم  
نفسه، غَلِّفِيهَا بِبُورق أَلومِينِيوم  
وأَعِيدِيهَا إِلَى الجَمَادَة.

- ٨ اخفقي ما تَبَقِيَ من الكريما  
الطازجة ومن السكَّر  
المطحون، في سِلْطَانِيَّة إِلَى أَنْ  
تتشكَّل قَم صَلْبَة.
- ٩ مَدِّدِي هَذِهِ الكريما المَخْفُوقَة  
عَلَى صَفْحَة التورته، بِوَأَسْطَة  
سَكِّين دَهْن، وَمَلِّسِي الْوَجْه.

٥ أفرغي الصلصة فوق طبقة  
 جيلاتيني الفانيليا التي تغطّي  
 عجينة التورته.



٦ أعيدي التورته إلى الجَمَادَة  
 حوالي ٣٠ دقيقة، إلى أن  
 تجمد الصلصة.

٧ ضعي الجيلاتيني بالشوكولاتة،  
 أو بالبُن، في سِلْطَانِيَّة، ودعيه  
 يلين ضمن الحرارة المحيطة، مع  
 تحريكه من حين إلى آخر، إلى أن  
 يصبح بِمَاشُك عَجِينَة قَابِلَة لِلبَسْطِ  
 (لا تتركه يذوب ويسيل). مَدِّدِيهِ  
 عَلَى طَبَقَة الصلصة، وَأَعِيدِي التورته  
 إِلَى الجَمَادَة.

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته  
 ٢٠٠ درجة مئوية. وفي قالب  
 للتورته بقطر ٢٣ سم اعجني البسكويت  
 باليد مع الجوز والسكَّر الأسمر و٧٥ غ  
 من الزبدة. مَدِّدِي العجينة مع ضغطها  
 على قعر القالب وجوانبه، وضعيها في  
 الفرن مَدَّة ٨ دقائق. أَخْرِجِيهَا ودعيها  
 تبرد على رَفٍّ سَلْكِي.

٢ في هذا الوقت ضعي الجيلاتيني  
 بالفانيليا في الثَّلَاجَة ليلين.

٣ مَدِّدِي الجيلاتيني المَلَيَّن، بِشَكْلِ  
 مِتْجَانَس، عَلَى عَجِينَة التورته،  
 بِوَأَسْطَة كَفِيَّة لَيِّنَة أَوْ سَكِّين دَهْن.

وَضْعِي الْقَابِل فِي الجَمَادَة حَوالِي  
 سَاعَة وَ٣٠ دَقِيقَة لِيجْمَد الجيلاتيني.

٤ فِي قَدْر ذَات قَعْر كَثِيف، وَعَلَى  
 نَار مَتَوَسَّطَة، امزجي ١٥٠ غ  
 من السكَّر المطحون مع الكاكاو،  
 و٢٥٠ مل من الكريما الطازجة، وما  
 تَبَقِيَ من الزبدة. حَرِّكِي المَزِيجَ  
 بِاسْتِمْرَار إِلَى أَنْ يَبْدَأَ بِالغَلِيَانِ وَيَصْبَحُ  
 تَمَاسِكُهُ أَمْلَس. ارْفَعِي الْقَدْرَ عَنِ  
 النَّارِ، ودعي صلصة الفُدج هذه تبرد  
 ضمن الحرارة المحيطة.



مَدِّدِي الكريما  
 المَخْفُوقَة عَلَى طَبَقَة  
 الجيلاتيني.

# مثلوجة حَبِيْبِيَّة بعطرين

## مثلوجة بالبُن

٦ حصص

مُدَّة التحضير: ١٠ دقائق،  
يُضاف إليها وقت التجميد

٦ أفرغي المزيج في وعاء خاصّ بالجمّادة.

٣ دعي المزيج يبرد في الوعاء. ثم غطّيه وضعيه في الجمّادة مُدَّة ٥ ساعات، مع تحريك المزيج من حين إلى آخر.

٦٠ غ من السكّر المطحون

٤ ملاعق كبيرة من البُن المطحون  
السريع الذوبان

١ ضعي السكّر والبُن مع ٧٥٠ مل من الماء في قدر متوسطة الحجم على نار قوية، وحركي من حين إلى آخر، إلى أن يبدأ المزيج بالغليان. اجعلي النار متوسطة واتركي المزيج يغلي مُدَّة ٥ دقائق.

### للتقديم

ضعي المزيج مُدَّة ١٠ دقائق ضمن الحرارة المحبطة، ليلين قليلاً. ثم اكشطي الوجه بملعقة لإعطائه مظهرًا حَبِيْبِيًّا، واجعلي المثلوجة طبقات متناوبة في أقذاح طويلة لتقديمها.

## مثلوجة بالليمون

٦ حصص

مُدَّة التحضير: ١٥ دقيقة،  
يُضاف إليها وقت التجميد

٣ أفرغي المزيج في وعاء مقاوم للبرد.

٢٠٠ غ من السكّر المطحون

٤ ثمار ليمون كبيرة

١ ضعي السكّر مع ٥٠٠ مل من الماء في قدر متوسطة الحجم على نار قوية، وحركي من حين إلى آخر، إلى أن يبدأ المزيج بالغليان. اجعلي النار متوسطة وأكملي الغليان مُدَّة ٥ دقائق، ثم ارفعي القدر عن النار لتبرد.

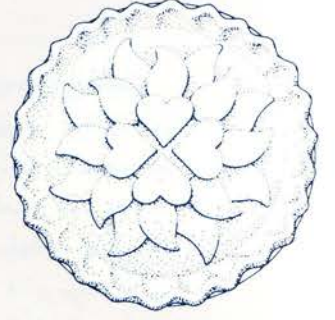
٢ ابشري مقدار ملعقتين كبيرتين من قشر الليمون، واعصري الليمون لتحصلي على ١٧٥ مل من العصير. ثم اخلطي القشر المبشور والعصير مع الشراب السكّريّ المبرّد.



٤ ضعي الوعاء مغطّى في الجمّادة مُدَّة ٥ ساعات، مع تحريك المزيج من حين إلى آخر، حتى يجمد.



نصائح  
ووصفات  
أساسية



---

٢٤١ - ٢٥٩

---

# الحلويات

تدرج وصفات هذا الكتاب ضمن الأنواع التالية: الموسّ والسوفليه، الكريما والمحليات، الميرانغ، الكريب والفطائر، الحلويات بالفاكهة، الپودنغ، الغاتو، الكعكات بالجين الأبيض، وبالثمار المجففة، التورتات والفطائر المَحَلَّة والفَلان، المعجنات، الپودنغ الساخن بالفاكهة، أنواع البسكويت، الحلويات المثلجة. تجدين في كل من هذه الأنواع وصفات بسيطة وتقليدية، كما تجدين وصفات مبتكرة ذات تقنيات متطورة. وفي هاتين الصفحتين بعض النصائح الضرورية لتحضير أنواع الحلويات كلها.

## الجيلاتين: ما يجب مُراعاته

يعتبر الجيلاتين عنصرًا ضروريًا لأنواع كثيرة من الحلويات، منها الموسّ والباقارية. والشكلان المستعملان، الجيلاتين المطحون أو أوراق الجيلاتين، يصلح الواحد منهما مكان الآخر (ورقتان من الجيلاتين تساويان ٧غ من الجيلاتين المطحون، أي ملعقة كبيرة).

### تذويب الجيلاتين

من أجل الحصول على مرتبي جيليه ناجح ينبغي تذويب الجيلاتين في قدرٍ تذويبًا كليًا، في الماء، أو في عصير الفاكهة، أو في الحليب (اللبن) الساخن. وإذا بقيت أجزاء صغيرة غير ذائبة فقد يخسر المزيج صفاءه أو مرونته.

ومن أجل تأمين ذوبان كامل للجيلاتين ينبغي تحريكه باستمرار، لكنْ بهدوء. والواقع أنه يصعب تذويب حبيبات الجيلاتين التي تلتصق بجوانب الوعاء. فلا تُفرغ الجيلاتين المطحون دفعة واحدة في السائل الساخن، إنما رُشيه شيئًا فشيئًا لتجنّب تكوّن الحبيبات.

أما أوراق الجيلاتين فيجب أن تُلَيّن في الماء أولًا، ثم تُصَفَى وتُصاف بهدوء إلى السائل الساخن.



تأكّدي من أنّ الجيلاتين قد ذاب كليًا: مرّي كَفَيَّة لَيِّنَة على جوانب الوعاء وتأكّدي من عدم وجود حبيبات.

## فصل الحلوى عن القالب

تُفصل حصص الحلوى الإفرادية عن قوالبها لتُفَرَّغ مباشرة في الصحن، وتفصل الحلويات الكبيرة الحجم لتُفَرَّغ مباشرة في طبق التقديم (يُستحسن ترطيب قعر الطبق قليلًا لتحافظ الحلوى على شكلها بعد فصلها عن القالب).

- املاي حوضًا أو وعاءً كبيرًا بالماء الفاتر.
- افضلي أطراف الحلوى بتأن عن جوانب القالب، بواسطة مجرفة حلوى.
- أخرجي القالب من الماء، وهزيه قليلًا لتنفصل الحلوى عن قعره.
- اضعي الطبق مقلوبًا فوق القالب.
- اقلبي القالب والطبق دفعة واحدة، ثم اسحبي القالب بهدوء لتستقر الحلوى في الطبق.
- أنزلي القالب في الماء الفاتر مدة ١٠ ثوانٍ، وانتهي لثلا تنحل الحلوى.

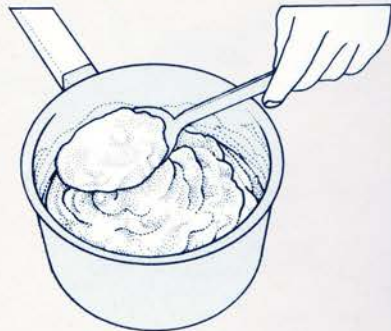
## مزج المواد بالجيلاتين

لا يأتي مزج المواد ناجحًا ما لم يكن الجيلاتين متماسكًا قليلًا، وإلا فإن أجزاء الفاكهة مثلًا قد تنزل إلى قعر المزيج، كما قد تخسر الكريما المخفوقة من حجمها. فإذا أردنا مزج مواد جامدة مع الجيلاتين، ينبغي أن نوفر له تماسك بياض البيض غير المخفوق، وهذا ما يوفر توزيعًا متجانسًا للمواد. ومن أجل مزج الكريما المخفوقة معه دعي المزيج يبرد ما فيه الكفاية، ليبقى متماسكًا عند الدمج.

إذا تماسك المزيج الجيلاتيني سريعًا، ينبغي تسيله مجددًا في حمام مائي، مدة دقيقة، مع تحريكه من حين إلى آخر. ويمكنك بعد ذلك تركه يبرد مع تحريكه من حين إلى آخر.

## تبريد الحلوى المحضرة بالجيلاتين

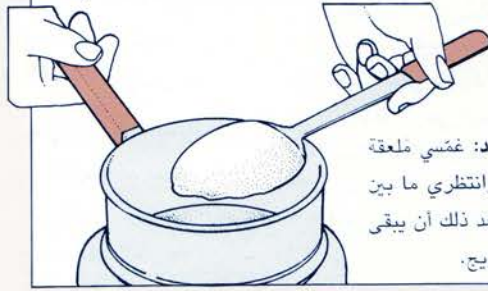
من أجل جعل الجيلاتين متماسكًا، ينبغي تركه يبرد. ولكي يبرد ويتكثف بشكل منتظم ومتجانس، حرّكه من حين إلى آخر. وإذا أردت تسريع التبريد ضعِي القدر أو السلطانية التي تحوي المزيج داخل وعاء كبير يحوي ماءً مثلجًا، وحرّكي غالبًا جدًا، إلى أن تحصلي على التماسك المطلوب. كما يمكنك وضع القدر أو السلطانية في الجمّادة، شرط تحريك المزيج غالبًا، وإلا فإن قطع الثلج التي تتكوّن تبلّل المزيج وتفسد الحلوى.



اختبار تماسك الجيلاتين: اغرّفي ملعقة من المزيج وأوقعيها في الوعاء نفسه. ينبغي أن يبقى محتوى الملعقة منفصلًا بشكل كومة صغيرة، من دون أن يندمج مع المزيج.

### دور البيض في التكتيف

يُعتبر البيض عاملاً للتكتيف، على شكل كسترد، في كثير من أنواع الحلوى. وكي يكون تحضير الكسترد ناجحاً، عليك أن تراقبي الحرارة بدقة. فالإنضاج الزائد يجعل البيض يتخثر، والإنضاج غير الكافي قد يجعل المزيج ساماً (انظري يميناً). استعماله دائماً قَدراً كثيفة القعر وغير لاصقة أو بقعر مزدوج، وحرّكي باستمرار، بمخفقة يدوية، إلى أن يتكتف المزيج. ويجب أن يغطّي بتجانس ظهر ملعقة معدنية. لكن لا تدعيه يصل إلى درجة الغليان لئلا يتخثر. ولكي تتأكدي من درجة التكتف يكفي أن نغمسي ملعقة في الصلصة ثم ترفعيها وتُبقّيها مرفوعة من ١٥ إلى ٢٠ ثانية، فإذا بقي ظهر الملعقة مغطّى فهذا يعني أن التماسك جيد.



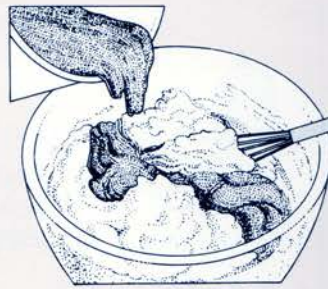
اختبار تماسك الكسترد: غمسي ملعقة في الكسترد وارفعيها، وانتظري ما بين ١٥ و٢٠ ثانية. يجب بعد ذلك أن يبقى ظهر الملعقة مغطّى بالمزيج.

### السوفليه الساخن

إنّ السوفليه الذي يُقدّم ساخناً، والذي يعطيه بياض البيض المخفوق حجماً كبيراً، يمتاز بتماسكه الخفيف والمزبد. ويجب أن يُراعى الوقت مع السوفليه، فيقدّم مباشرة بعد إخراجها من الفرن، لأنه بعد دقائق قد يفقد انتفاشه. ويمكن تحضير المزيج الأساسي وال قالب مسبقاً. المهم ألا تفتحي باب الفرن خلال عملية الخبز، لأنّ الهواء الذي يدخل، وإن كان قليلاً، قد يجعل السوفليه يهبط بعد انتفاشه.



من أجل الحصول على سوفليه ناجح منتفش اخفري شقاً دائرياً بواسطة الملعقة، على بُعد ٢,٥ سم من جوانب القالب.



اخلطي مزيج السوفليه تدريجياً ببياض البيض المخفوق، بواسطة مخفقة يدوية.

### البيض: محاذير الاستعمال

إنّ البيض النيء أو غير الناضج قد يتسبب ببدء السالمونيلات، وهو تسمم غذائي، سببه تكاثر بكتيرية السالمونيلة الذي قد يحدث في البيض. وعلى الرغم من أنّ حدوث هذا الأمر نادر فالخطر موجود وينبغي اتخاذ الاحتياطات الضرورية. مع الكسترد تأكدي من نضوج البيض، ومن تماسك الكسترد الجيد، إنّما لا تدعي المزيج يصل إلى درجة الغليان لئلا يتخثر. ومن أجل تجنّب تطوّر البكتيريا عليك أن تُراعي بدقة قواعد حفظ البيض أو المواد التي تحويه، ودرجة إنضاجها.



• لا تشتري إلا البيض النظيف وغير المشقّق وذلك من متجر حيث البائع رجل ثقة.

• مع البياض. فلا تستعيني بقشرة البيض لنزع هذا الصفار، لأنّ القشر قد يكون متسخاً، وإنّما استعماله ملعقة.

• ينبغي أن تقدّمي البيض، وكل مزيج يحوي البيض، مباشرة بعد إنضاجه. وإذا حضّرت المزيج مسبقاً عليك وضعه في الثلاجة بعد تحضيره فوراً، واستهلاكه خلال ثلاثة أيام.

• إنّ البيض النيء أو البيض غير الناضج كلياً لا يُصح أن يتناوله، على الأخص:

أ - الأشخاص المسنون الذين يكون جهاز المناعة لديهم ضعيفاً.

ب - الأطفال الذين يكون جهاز المناعة لديهم غير مكتمل بعد.

ج - المرأة الحامل.

د - كل شخص يكون جهاز المناعة عنده قد تضرّر بسبب مرض، أو بسبب علاج ضدّ السرطان.

• لا تشتري كمّيّة كبيرة مسبقاً، وإنّما عليك أن تكتفي بالكمّيّة المطلوبة للاستعمال الفوريّ.

• ضعي البيض دائماً في مكان بارد أو في الثلاجة.

• دعي البيض في علته، واجعلي الرأس الأقل استدارة إلى أسفل.

• استهلكي البيض خلال أسبوعين من تاريخ شرائه.

• لكي تتأكدي إذا كانت البيضة طازجة ضعفيها في سلطانية تحوي ماء بارداً. إذا كانت فاسدة تطفو على صفحة الماء.

• لا يكون بياض البيض الطازج كثير الميوعة.

• لدى فصل صفار البيض عن بياضه قد يمتزج قليل من الصفار

### الموس

سواء أكانت الموس بالشوكولاتة، أو بالثمار الطازجة أو الجافة، فإنّ ما يعطيها تركيبها الخفيفة والكريمة هو البيض والكسترد أو الكريما المخفوقة.

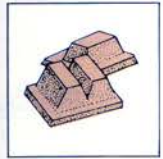
من أجل الحصول على مزيج أملس وكريمي القوام ينبغي أن تخفقي المواد كي تصبح متجانسة قدر الإمكان، وأن تستعملي لذلك مخفقة يدوية أو كفيّة ليّنة، فترسمي خلال التحريك دوائر متداخلة على شكل 8 في كل اتجاه في القعر.

## الصلصات

كي تعطي الحلويات المختلفة لمسةً أخيرةً مميزةً، من الضروري أن تتعلمي تحضير مجموعة كبيرة من الصلصات. ستجدين في هذه الصفحات صلصات تزيد من نكهة وجمال الثمار الطازجة أو المعلبة أو المجمدة، والمعجنات التي تحضريها في المنزل أو تشتريها، والفُلان وأنواع الغاتو، إضافة إلى الحلويات المثلجة وپودنغ الخبز والأرز. ولا يقتصر

الأمر على صبّ الصلصات فوق الأطعمة، بل يمكن تغطية قعر الطبق بها أو سكبها بملعقة حول الطعام لتشكّل إطاراً جميلاً له. ويمكن تزيين الصلصات ذاتها بأشكال ترسمينها بقمع التزيين أو بموادّ تمزجها معها لتعطي أشكالاً مختلفة. انظري التزيين بالصلصة (ص ٢٤-٢٥)، لكي تكوّني أفكاراً تُغني مخيلتك.

### صلصات الشوكولاتة



#### صلصة الكريما بالشوكولاتة

|  |   |
|--|---|
| ١٧٥ غ من قطع الشوكولاتة السادة           | ١ في سلطانية كبيرة موضوعة داخل قدر تحوي ماء مغلياً، ذوّبي الشوكولاتة والسيروب الذهبي مع التحريك. ارفعي السلطانية من القدر وامزجي بقیة الموادّ بمحتواها. |
| ١٢٥ مل من السيروب الذهبي                 |   |
| ٤ ملاعق كبيرة من الكريما الخفيفة الطازجة | ٢ قدّمها ساخنة فوق الپروفیترول أو الجيلاتني (الآيس كريم).   |
| ١٥ غ من الزبدة                           |   |

#### صلصة ماء الورد بالشوكولاتة

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ١٢٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة | ١ في قدر غير لاصقة، سخّني حتّى الغليان ٥ ملاعق كبيرة من الماء، على نار متوسطة، مع كلّ الموادّ الأخرى مع التحريك المستمرّ. خفّفي النار، ودعي المزيج يغلي حوالي ٣ دقائق مع تحريكه إلى أن يصبح تماسكه كثيفاً وأملس. |
| ٣ ملاعق كبيرة من السكر المطحون |  |
| ٣٠ غ من الزبدة                 | ٢ قدّمها ساخنة فوق الموز أو الجيلاتني أو الإجناس (الكمثرى) المسلوق المنقوع بالعصير.  |
| ملعقة كبيرة من ماء الورد       |  |

#### صلصة مارشمالو بالشوكولاتة

|  |   |
|--|---|
| ٦٠ غ من قطع الشوكولاتة السادة            | ١ ذوّبي الشوكولاتة والمارشمالو والكريما والعسل في قدر غير لاصقة على نار خفيفة مع التحريك إلى أن تذوب الشوكولاتة والمارشمالو جيّداً. |
| ١٠٠ غ من قطع المارشمالو الصغيرة          |   |
| ٥ ملاعق كبيرة من الكريما الكثيفة الطازجة | ٢ قدّمها ساخنة فوق الموز أو الجيلاتني.  |
| ٥ ملاعق كبيرة من العسل                   |   |

### صلصات الكريما والكسترد



#### كريما شانتي

|  |   |
|--|---|
| ٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة          | ١ في سلطانية، اخفقي الكريما مع السكر وخلاصة الفانيليا بواسطة مخفقة يدوية أو خلاطة كهربائية إلى أن تتكوّن قمع رخوة. (المبالغة في الخفق تجعل الكريما تتخثر وتحولها إلى زبدة). |
| ملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من السكر المطحون |   |
| ¼ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا           | ٢ في الأيام الحارة برّدي السلطانية وأداة الخفق. قدّمي الكريما على الفواكه أو فطائر الجوز أو الجيلاتني (الآيس كريم).   |

#### كريما شانتي بعصير التفاح

اخفقي الكريما مع السكر كما هو مبين أعلاه إلى أن تتكوّن قمع رخوة، ثم امزجي معها ملعقتين كبيرتين من عصير التفاح.

#### كريما شانتي بالشوكولاتة

في سلطانية، ضعي ملعقتين كبيرتين من الشوكولاتة المطحونة السريعة الذوبان (أو ملعقتين كبيرتين من السكر المطحون وملعقتين كبيرتين من مسحوق الكاكاو) وأضيفي إليها ٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة. واخفقي الكلّ كما هو مبين أعلاه.

#### كريما شانتي بالبن

في سلطانية، ضعي ملعقتين صغيرتين من البنّ المطحون السريع الذوبان وملعقتين كبيرتين من السكر المطحون وأضيفي إليها ٣٠٠ مل من الكريما الكثيفة الطازجة. واخفقي الكلّ كما هو مبين أعلاه.

#### صلصة الكسترد

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| ٣ ملاعق كبيرة من السكر المطحون   | ١ في قدر غير لاصقة وكثيفة القعر، اخلطي جميع الموادّ ما عدا خلاصة الفانيليا. ضعي القدر على نار متوسطة حوالي ١٥ دقيقة، مع التحريك إلى أن يغطّي المزيج قفا الملعقة جيّداً (لا تدعي المزيج يغلي وإلا تخثر الكسترد). |
| ٤٥٠ مل من الحليب (اللبن)         |   |
| صفار بيضة واحدة                  | ٢ ارفعي الصلصة عن النار وامزجي معها خلاصة الفانيليا. برّديها، وقدّمها مع فطائر الفاكهة والپودنغ وتورتات الفاكهة والفُلان والفاكهة المسلوقة المنقوعة بالعصير.  |
| ملعقة كبيرة من طحين الذرة        |   |
| ¼ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا |   |

## صلصة الكراميل

|   |   |
|---|---|
| ١ ذوبي الزبدة في قدر متوسطة الحجم على نار معتدلة وامزجي معها الطحين.  | ٣٠ غ من الزبدة  |
| ٢ أضيفي الكريما تدريجيًا مع التحريك باستمرار إلى أن يتكثف المزيج.   | ٤٥٠ مل من الكريما   |
| ٣ أضيفي السكر الأسمر والسكر المطحون. قديمها ساخنة أو ضعها مغطاة في التلّاجة لتقدمها باردة. قديمها على الموز أو التفّاح المطبوخ أو على الجيلاتيني بالفانيليا أو بالشوكولاتة. | ١٦٥ غ من السكر الأسمر<br>الناعم<br>١٥٠ غ من السكر المطحون |

## صلصة سكرية بالمكسرات المسحوقة

|  |  |
|--|--|
| ١ امزجي المواد الثلاث الأولى في قدر صغيرة على نار متوسطة مع ملعقتين صغيرتين من الماء إلى أن يذوب السكر كليًا. ثم أضيفي الجوز مع التحريك. | ٢٢٥ غ من السكر الأسمر<br>الناعم<br>١٢٥ مل من السيروب<br>الذهبي             |
| ٢ قديمها ساخنة فوق بودنج الأرز أو الجيلاتيني أو البسكويت الزبدّي.  | ١٥ غ من الزبدة<br>٦٠ غ من قلوب الجوز أو<br>البندق المفرومة فرمًا<br>ناعمًا |



## الصلصة السكرية بالزبدة وعصير التفّاح

|   |   |
|---|---|
| ١ اخفقي السكر الناعم مع الزبدة في سلطانية متوسطة الحجم بواسطة خلاطة كهربائية إلى أن يصبح تماسك الصلصة كريمةً، ثم امزجي معها عصير التفّاح. | ١٢٠ غ من السكر الناعم<br>المنخول                              |
| ٢ اسكبيها في سلطانية صغيرة بواسطة ملعقة وضعها في التلّاجة إذا كنت لا تريد المبروم الساخنة أو بودنج العيد.                                 | ٩٠ غ من الزبدة الملبّنة<br>ملعقتان كبيرتان من عصير<br>التفّاح |



## صلصة الزبدة وعصير التفّاح المكثفة بالكريما

الوصفة السابقة ذاتها، لكنّ كثفها بالكريما الكثيفة الطازجة المخفوقة.

## صلصة الكسترد بالبيض

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| ٤ من صفار البيض                | ١ اخلطي صفار البيض والسكر، بالمخفوقة، في قدر غير لاصقة وكثيفة القعر، على نار خفيفة (أو في حمام مائي، على أن يكون الماء حارًا لا مغليًا).  |
| ٥ ملاعق كبيرة من السكر المطحون | ٢ أضيفي الحليب تدريجيًا مع التحريك واتركي المزيج على النار حوالي ٢٥ دقيقة حتى يتكثف ويغطي قفا الملعقة جيدًا (لا تدعيه يغلي وإلا تخثر الكسترد). أضيفي خلاصة الفانيليا مع التحريك. قديمها ساخنة أو باردة مع فطائر التفّاح أو بفاكهة أخرى أو مع الفاكهة المسلوقة المنقوعة بالعصير. |
| ٤٥٠ مل من الحليب (اللبن)       | ٢ أضيفي الحليب تدريجيًا مع التحريك واتركي المزيج على النار حوالي ٢٥ دقيقة حتى يتكثف ويغطي قفا الملعقة جيدًا (لا تدعيه يغلي وإلا تخثر الكسترد). أضيفي خلاصة الفانيليا مع التحريك. قديمها ساخنة أو باردة مع فطائر التفّاح أو بفاكهة أخرى أو مع الفاكهة المسلوقة المنقوعة بالعصير. |
| ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا |   |



## صلصات سكرية



## صلصة سكرية بالزبدة

|   |   |
|---|---|
| ١ في قدر كثيفة القعر وغير لاصقة توضع على نار متوسطة، سخني كلّ المواد، ممزوجة، حتى درجة الغليان مع التحريك من حين إلى آخر. | ٢٢٥ غ من السكر الأسمر<br>الناعم<br>١٢٥ مل من الكريما<br>الخفيفة الطازجة |
| ٢ قديمها ساخنة مع الجيلاتيني (الآيس كريم) بالفانيليا أو بماء الورد والزبيب أو مع الفلّان.                                 | ٣٠ غ من الزبدة<br>ملعقتان كبيرتان من<br>السيروب الذهبي                  |

## صلصة سكرية بالشوكولاتة

|   |  |
|---|--|
| ١ ضعي قدرًا كثيفة القعر وغير لاصقة على نار معتدلة وسخني فيها المواد الأربع الأولى مع تحريكها باستمرار إلى أن تصل إلى درجة الغليان. ضعي ترمومتر السكر في مكانه ودعي المزيج يغلي مع التحريك من حين إلى آخر، إلى أن تصل الحرارة إلى ١٠٩ درجات مئوية، أو إلى أن تشكل كميةً من المزيج تُسقطينها في القدر من طرف ملعقة، خطًا بسُمك ٥ ملم. | ٣٠٠ غ من السكر<br>المطحون<br>١٢٥ مل من الحليب<br>(اللبن)<br>٥ ملاعق كبيرة من<br>السيروب الذهبي<br>٦٠ غ من قطع الشوكولاتة<br>السادة |
| ٢ ارفعي القدر عن النار وامزجي الزبدة وخلاصة الفانيليا مع محتواها قديمي الصلصة على جيلاتيني الفانيليا أو الإجناس (الكثري) المسلوقة المنقوعة بالعصير.   | ١٥ غ من الزبدة<br>ملعقة صغيرة من خلاصة<br>الفانيليا  |

## صلصات الفاكهة



### عصير التوت المرکز

- ٦٠٠ غ من التوت الطازج أو المجمّد  
١٢٠ غ من السكر المطحون  
ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون
- ١ سخني ثمار التوت مع السكر وعصير الليمون في قدر متوسط الحجم، مع تحريك المزيج من حين إلى آخر، إلى أن يصبح تماسكه مزبدًا. صَفِّيه عبر مصفاة في وعاء، ودعيه مغطى حتى يبرد.
- ٢ قدّمي هذا العصير فوق الجيلاتيني (الآيس كريم) أو الفواكه.

### عصير الكرز المرکز

- ٤٥٠ غ من الكرز المنزوع النوى  
٤ ملاعق كبيرة من السكر المطحون
- ١ ضعي الكرز مع ١٥٠ مل من الماء في قدر متوسط الحجم، واجعلي المزيج يصل إلى درجة الغليان على نار متوسطة.
- ٢ اجعلي النار خفيفة. غطّي القدر ودعيها تغلي مدة ٥ دقائق، إلى أن تصح الثمار طرية.
- ٣ في الدقيقة الأخيرة من الغليان أضيفي السكر. قدّمي العصير ساخناً مع الكريب، أو بارداً مع الجيلاتيني، أو الهودنغ.



### عصير الدراقن المرکز

- ٤٠٠ غ من الدراقن (الخوخ) المعلّب بالعصير الطبيعي  
¼ ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز
- ١ اخفقي المواد في معالج الطعام، إلى أن يصبح لديك سائل مرکز.
- ٢ قدّمي العصير مع الجيلاتيني.

### عصير توت العليق المرکز

- ٣٠٠ غ من توت العليق  
ملعقة كبيرة من السكر المطحون
- ١ اخفقي توت العليق والسكر في معالج الطعام، إلى أن يصبح لديك سائل مرکز، وأضيفي قليلاً من الماء عند الضرورة لتخفيف المزيج.
- ٢ صَفِّي المزيج، عبر مصفاة دقيقة الثقوب، في وعاء. اضغطي بملعقة خشبية، لإزالة البزور. وقدّمي العصير مع الدراقن أو الفراولة (الفريز) أو الجيلاتيني.



## صلصة الفاكهة المطبوخة بالسكر

- ٣ ثمار كبيرة من خوخ النكتارين  
١ قشري الثمار وانزعي النوى وقطّعيها إلى أجزاء صغيرة.
- ٣ ثمار من البرقوق  
١٢٥ مل من عصير البرتقال
- ٢ ضعي الفاكهة مع عصير البرتقال على نار خفيفة في قدر متوسط الحجم، مدة ١٠ دقائق، وحركي المزيج من حين إلى آخر. ثم ارفعيه عن النار.
- ١٠٠ غ من السكر المطحون  
ملعقتان كبيرتان من عصير التفاح
- ٣ أضيفي السكر وعصير التفاح، وحركي حتى يذوب السكر كلياً. وقدّمي الصلصة مع الجيلاتيني بالفانيليا.

### صلصة قطير القَيْب والمندرين

- ٣٢٥ غ من حصص المندرين المعلّبة، تُصَفَّى على نار خفيفة، إلى أن تذوب الزبدة كلياً.
- ٢ قدّمي الصلصة ساخنة مع الكريب، أو مع الآسيوية)
- ١٧٥ مل من قطير القَيْب  
٣٠ غ من الزبدة

### صلصة ملبا

- ٧٥ غ من مربّى جيليه الكشمش الأحمر  
٣٠٠ غ من التوت  
٣٠ غ من السكر الناعم المنخول  
عصير ليمونة
- ١ ذوّبي مربّى جيليه الكشمش الأحمر في قدر صغيرة على نار خفيفة.
- ٢ امزجي مربّى الجيليه المذوّب مع التوت والسكر الناعم وعصير الليمونة في معالج للطعام. وعندما يصبح السائل مرکزاً مرّزبه إلى وعاء عبر مصفاة.

- ٣ قدّمي الصلصة مع الجيلاتيني، أو الدراقن، أو الإجاّص (الكَمْثري) المسلوق المنقوع بالعصير.

### صلصة بالبرتقال

- ٦٠ غ من الزبدة  
١٧٥ غ من السكر الناعم المنخول  
٥ ملاعق كبيرة من عصير البرتقال  
ملعقتان صغيرتان من قشر البرتقال المبشور
- ١ ذوّبي الزبدة في قدر صغيرة على نار خفيفة. ثم امزجي معها السكر الناعم وعصير البرتقال وقشر البرتقال المبشور.
- ٢ سخني المزيج على نار خفيفة، مع تحريكه باستمرار. قدّمي الصلصة مع الكريب.



# أنواع الغاتو

إنّ وصفات الغاتو في هذا الكتاب تركز بعامة على واحدة من طريقتين أساسيتين. والقسم الأكبر منها يحضّر بالزبدة أو المرغرين، كما تُمزج الموادّ في برنية. وهناك أنواع أخرى، منها الكعكة الإسفنجية والغاتو الملتفّ وغاتو ساڤوا، تستوجب إضافة بياض البيض المخفوق في اللحظة الأخيرة من أجل إعطاء العجينة تركيبة مزبدة وخفيفة. عليك أن تقرأي الوصفة بانتباه قبل المباشرة بالعمل، وأن تجمععي الموادّ المطلوبة، وتحضري القوالب. كما ينبغي تسخين الفرن مسبقاً عند الضرورة ووضع المشواة في موضعها الصحيح.

## قبل المباشرة

### الموادّ

في هذا الكتاب يُستعمل بيض، حجم ٣ أو حجم ٤ (من ٥٥ إلى ٦٠ غ، أو من ٦٠ إلى ٦٥ غ). لا تحاولي على الإطلاق استبدال موادّ غيرها، لأنّ النتيجة قد تأتي مختلفة.

### المعايير والأوزان

عليك أن تزني الموادّ وتقسيها بعناية. فالمعلقة الكبيرة تساوي ١٥ مل، والمعلقة الصغيرة تساوي ٥ مل. أمّا الموادّ غير السائلة فتملأ كل معلقة منها مكمّمة.

### القوالب

استعملي قوالب من الألومنيوم أو قوالب مانعة للاتصاق، وتجنّبي القوالب القديمة بقعر عازل للحرارة. وإذا استعملت قوالب من الزجاج أو الخزف الصينيّ خفّضي الحرارة ١٠ درجات. هناك قوالب للحلوى مستديرة الشكل وأخرى مربعة أو مستطيلة، لذلك عليك أن تتأكّدي من أنّ القالب المختار هو من النوع الذي تحتاجه الوصفة. تتأكّدي من قياس القطر، والطول أو العرض للجهة العليا من القالب، بين الحوافّ الداخلية. أمّا العمق فيُقاس عمودياً نحو القعر. حضّري القوالب وفقاً للتعليمات المعطاة (راجع كيف يُبطّن القعر ويزيّت ص ٢٤٨).

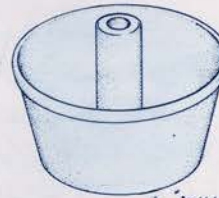
قالب بجوانب قابلة للانفصال: يمكن فصل الجوانب من دون إفساد المحتوى.

قالب سفارين (خَلقي

الشكل): مع قسطل

مركزيّ وقعر ثابت أو

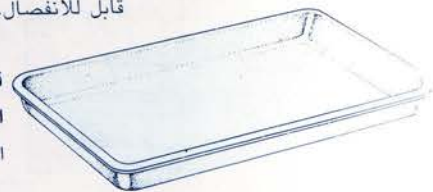
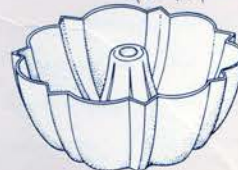
قابل للانفصال.



قالب للغاتو الملتفّ أو

السويسرول: مستطيل وقليل

العمق (٢,٥ سم إجمالاً).



قالب كوغلوف: قالب مضلّع مع قسطل

مركزيّ، للغاتو والحلويات الفاخرة.

## حفظ الغاتو وتجميده

### حفظ الغاتو

إنّ الكعكات الإسفنجية والكعكات الحلقية الشكل المطلوبة أو المحشوة بالكريما الزبدية أو بتغطية السكر، يجب أن توضع تحت سلطانية مقلوبة تحفظ التغطية، وأن تُحفظ في مكان بارد جداً أو في الثلاجة، كي لا ترنخ الزبدة.

وأنواع الغاتو المغطاة بكريما مخفوقة، أو بطلية من الجبن الأبيض، أو بترويسة قوامها الكريما، تُحفظ في الثلاجة مدة لا تتعدّى ٤٨ ساعة. غلفي بعناية الغاتو الغنيّ بالزبدة والبيض واحفظه في مكان بارد داخل وعاء يُقفل بإحكام، فيزداد طعمه لذّة مع الوقت. أمّا الكعكات والبودنغ فينبغي أن ترشّي عليها قليلاً من عصير التفاح قبل تغليفها بغطاة مطبخ مرطبة بالعصير نفسه ووضعها في وعاء يُقفل بإحكام، فتُحفظ هكذا مدة شهرين. وكل أسبوع يمكن أن ترطّبي الغطاة المغلفة. ويمكن تغطية الحلوى أو تزيينها مباشرة قبل التقديم.

### تجميد الغاتو

يُعتبر الغاتو المحفوظ في الجمّادة مناسباً تماماً لأوقات الزيارات المفاجئة. من أجل تجميد الغاتو لا تستعملي إلا موادّ التغليف والأوعية المعدة لهذه الغاية. فعُلت الموادّ الغذائية يجب أن تحفظ من الرطوبة، والپلاستيك أو الألومنيوم، والأوراق المستعملة يجب أن تكون خاصّة بالتجميد ومقاومة للبرد. عليك أن تغلفي الغلاف بورق لاصق خاصّ بالجمّادة. والبطاقة الدالة على المحتوى تكون أيضاً خاصّة بالجمّادة والحبر المستعمل لا يُتمحى.

أكثر أنواع الغاتو تُحفظ ما بين ٤ و٦ أشهر في الجمّادة، ويمكن حفظ كعكات الفاكهة ١٢ شهراً.

إنّ الغاتو غير المطليّ بكريما أو غيرها يغلّف جيّداً بورق پلاستيك أو ألومنيوم خاص بالتجميد، مع إقفاله بإحكام بورق لاصق. أمّا الغاتو المطليّ، أو المزيّن بالكريما المخفوقة أو الكريما الزبدية، فيجب أولاً أن يوضع كما هو داخل الجمّادة فوق صينية من المعدن أو الكرتون عليها ورقة ألومنيوم. وعندما تجمد الطلية أو الزينة يجب وضع الصينية داخل وعاء مقاوم للبرودة يُقفل بإحكام ويوضع في الجمّادة. والغاتو المطليّ يمكن أن يبقى محفوظاً مدة ٣ أشهر.

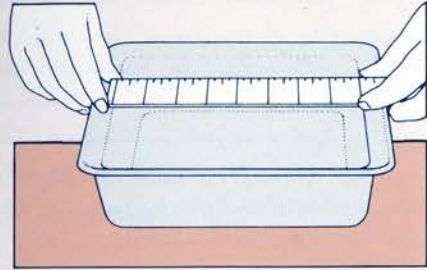
لا تجمّدي الغاتو المحشو أو المزيّن بالمرتبى أو الفاكهة، لأنّ الماء يغمره عند إزالة التجميد. ولا تجمّدي أبداً مزيّناً للغاتو غير مخبوز، أو أيّ غاتو يكون الطحين أو طحين الذرة من المكونات الأساسية لحشوته.

أزيلي التجميد عن كعكات الفاكهة وعن الغاتو غير المطليّ، بإخراجها من الجمّادة. اتركي الغاتو مغلّفاً ضمن الحرارة المحيطة مدة ساعة، واطركي الكعكات هكذا أيضاً مدة ساعتين أو ثلاث ساعات.

أخرجي بهدوء وتأنّ الغاتو بالكريما الزبدية أو بالكريما المخفوقة من الوعاء قبل إزالة التجميد، كي لا تُفسد الزينة، ثم ضعيه على طبق التقديم. تتم إزالة التجميد بوضع الغاتو في الثلاجة مدة ٣-٤ ساعات، ولا تُخرجه منها إلا عند التقديم. احفظي ما يتبقى بعد التقديم في الثلاجة بسناً عن الهواء.

## قياس القوالب

تأكدي من أن قالبك هو من النوع المطلوب في الوصفة. خذي قياس القطر، والطول أو العرض، للقسم العلوي من القالب بين الحواف الداخلية. ولمعرفة العمق خذي القياس عمودياً.



## تحضير قعر القالب

إذا كان عليك أن تزيّبي القالب وترشي عليه الطحين، زيتي القعر والجوانب معاً بالزبدة أو المرغرين الملبّنة (بواسطة ورقة مشمّعة أو ورقة مطبخ تُلّف على شكل كرة)، أو الذائبة (بواسطة فرشاة دهن لكي يكون التوزيع متجانساً). رشّي بعد ذلك الطحين، ولأنواع الغاتو القاتمة اللون رشّي الكاكاو المطحون كي لا يتغيّر لون الغاتو. هُزّي القالب بعد ذلك ليكون التوزيع متجانساً، ثم اقلبي القالب ورثّي عليه قليلاً ليقع الطحين أو الكاكاو الزائد. من أجل تحضير كعكات الفاكهة، زيتي القوالب جيّداً وبتنيتها بورقة ألومنيوم، ثم زيتي الورقة نفسها. وفي بعض الوصفات يجب تبطين قعر القالب بورقة مشمّعة (مقاومة للحرارة). زيتي القالب أولاً لتلتصق الورقة جيّداً في القعر.

## التزييت: استعملي الزبدة أو

المرغرين الذائبة. زيتي بواسطة فرشاة دهن، أو ورقة مشمّعة أو ورقة مطبخ تُلّف على شكل كرة، وليكن التوزيع متجانساً.



## التبطين: أحياناً يُبطن قعر القالب المزيت بورقة مشمّعة.



رشّ الطحين: يُرشّ القالب بالطحين بعد التزييت في بعض الوصفات. رشّي الطحين وهُزّي القالب ليصبح التوزيع متجانساً، ثم اقلبي القالب ورثّي عليه قليلاً ليقع الطحين الزائد.

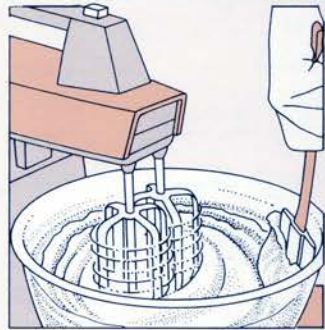


## خلط العجينة

تُخلط المواد عادةً في خلاطة كهربائية، مع مراعاة الوقت المحدد. وخلال الخلط أو الخفق تُكشّط جوانب السلطانية، بكفّية ليّنة لمتزج المواد كلّها بشكل جيّد. إذا كان المزج يتمّ بملعقة خشبية فإنه يجب أن يستمرّ وقتاً طويلاً من أجل الحصول على مزيج أملس، ممّا يدلّ على امتزاج المواد التّام. وقبل إضافة أجزاء الفاكهة أو الجوز إلى المزيج ينبغي مزجها بملعقة كبيرة من الطحين، وهكذا لن تغرق في القعر.

## الخلط: اخفقي المزيج بالخلاطة

الكهربائية خلال المدة المحددة، واكشطي جوانب السلطانية باستمرار، من أجل الحصول على مزيج متجانس.



## إضافة البيض

اخفقي بياض البيض جيّداً إلى أن تتشكّل قمم صلبة. وامزجي المواد الأخرى في سلطانية. من أجل مزج البياض مع هذه المواد اغزّي الكفّية اللينة بهدوء في وسط السلطانية، اكشطي القعر ثم ارفعها مع كشط الجوانب. اجعلي السلطانية تدور ربع دورة، وكرري العملية نفسها بهدوء وعدة مرّات، بقدر ما يلزم لكي يصبح المزيج متجانساً (ولكن لا تستمرّي في المزج وقتاً طويلاً لتلاً يهبط البياض).



إضافة البياض المخفوق: استعملي كفّية ليّنة لإضافة بياض البيض بهدوء إلى المواد المخفوقة ومزجها بها.



تعبئة القالب: أفرغي المزيج في القالب بهدوء بواسطة كفّية ليّنة ثم ملّسي الوجه وسوّيه بتأنّ.

## تعبئة القالب

أفرغي العجينة في القالب، ورثّي القالب على طاولة العمل، أو مرّري الكفّية اللينة بقوة فوق المزيج لإزالة فقاع الهواء، ثم ملّسي الوجه بالكفّية.

إذا كان المزيج يحوي بياض البيض المخفوق أفرغيه بهدوء في القالب بواسطة كفّية ليّنة. ملّسي الوجه وسوّيه بهدوء ثم مرّري سكين دهن لإزالة فقاع الهواء.

## الكعكات الإسفنجية: الوصفات الأساسية

انطلاقاً من وصفات هذه الصفحة يمكنك تحضير عدد كبير من أنواع الحلوى بسهولة. يكفي أن تبسطي المربى، مع الفاكهة الطازجة والكريما المخفوقة بين طبقتي الكعكة. كما أن كميات المواد محددة بوضوح، وعليك أن تطبقي التعليمات حرفياً.

### الإسفنجة التقليدية

تأتي هذه الكعكة السهلة التحضير مناسبة تماماً في الأوقات التي لا تسمح لك إلا بتحضير حلوى سريعة، وكذلك في المناسبات الكبيرة.

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٨٠ درجة مئوية.

٢ زيتي قعري قالبين للإسفنجة، بقطر ١٨ سم وبحواف مستقيمة، وبطنيهما بورق مشمع.

٣ امزجي المرغرين والسكر والبيض المخفوق والطحين والباكينغ باودر، حوالى دقيقتين في برنية كبيرة، إلى أن يصبح المزيج متجانساً وأملس.

٤ أفرغي نصفاً من المزيج في كل من القالبين وملسي وجهيهما. ثم ضعي القالبين في الفرن مدة ٢٥-٣٠ دقيقة، ليصبح لون الكعكة مذهباً فاتحاً، ويغدو ملمس وسطها مرناً عندما تضغطين عليه بإصبعك.

٥ اقليبي القالبين على رفٍ سلكتي لإخراج قسمي الكعكة منهما، ثم انزعي الورق بهدوء ودعي القسمين يبردان.

### إسفنجة بالبرتقال أو بالليمون

أضيفي إلى المزيج قشر البرتقال أو الليمون المبشور بشرّاً ناعماً.

### إسفنجة بالشوكولاتة

امزجي ملعقة صغيرة مليئة من الكاكاو المطحون مع ملعقتين كبيرتين من الماء الساخن، في برنية، ودعي المزيج يبرد. ثم أضيفي سائر المواد، وأكلمي التحضير بحسب تعليمات الإسفنجية التقليدية.

### إسفنجة بالبُن

ذوّبي ملعقة صغيرة مليئة من البن المطحون السريع الذوبان في البيض المخفوق، ثم امزجيه بسائر المواد.

### الإسفنجة الخفيفة

#### ٤ بيضات

١٢٠ غ من السكر المطحون

١٢٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار

١ أشعلي الفرن واجعلي حرارته ١٩٠ درجة مئوية. زيتي قعري قالبين إسفنجية، بقطر ٢٠ سم وبحواف مستقيمة، وبطنيهما بورق مشمع.

٢ اخفقي البيض والسكر في برنية كبيرة، إلى أن يصبح التماسك كثيفاً، أبيض، وكريمي القوام، ويسقط المزيج من الملعقة في مسيل شرائطي عريض وكثيف. ثم اخلطي الطحين مع المزيج بتأنٍ وهدوء بواسطة ملعقة معدنية كبيرة.

٣ وزعي المزيج بين القالبين، وضعيهما في الفرن مدة ٢٠ دقيقة، إلى أن يصبح ملمس وسط العجينة مرناً تحت الأصابع. أخرجي القالبين من الفرن واقليبهما على رفٍ سلكتي لإخراج قسمي الكعكة منهما، ثم انزعي الورق واتركي القسمين يبردان.

### الإسفنجة بالشوكولاتة

#### بيضتان

١٥٠ مل من زيت دوار الشمس

١٥٠ مل من الحليب (اللبن)

ملعقتان كبيرتان من

السيروب الذهبي

١٥٠ غ من السكر المطحون

١٩٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار

٣٠ غ من الكاكاو المطحون ملعقة صغيرة من مسحوق

الخَبز (الباكينغ باودر)

ملعقة صغيرة من بيكربونات

الصودا



عندما يخرج عود الكوكتل المغروز في وسط الكعكة نظيفاً وجافاً تكون قد أصبحت ناضجة.



خلال عملية الخفق اكشطي جوانب البرنية بكفّة لينة.

## التغطية والتزين

### تقنيات

#### الإسفنجية

ضعي رقاقة الكعكة الأولى مقلوبة على طبق التقديم، وغطّيها بالحشوة، من دون الوصول إلى الأطراف. إذا كانت الحشوة رخوة احتفظي بمسافة ٢,٥ سم بينها وبين الأطراف. ضعي الرقاقة الثانية فوق الحشوة واجعلي أطراف الرقاقتين متطابقة، وألصقي على جوانب الكعكة طبقة تغطية لمنع تساقط الفتات الممكن. ثم ابسطي طبقة أخرى وفيرة على الجوانب، واجعليها ترتفع لتشكل حافة بقياس ١ سم على أطراف وجه الغاتو. اطلي الوجه وزخرفيه أو ملّسيه، بحسب رغبتك، ثم زيني الكعكة.

#### الغاتو المستطيل

غطّي جوانب الغاتو ووجهه، كما في الإسفنجية، أو دعي الغاتو في قابله ولا تغطّي إلا وجهه.

#### الغاتو الحلقي الشكل

غطّي الجوانب، ثم الوجه، بعد حشو الداخل.

#### حوص الغاتو الإفرادية

من أجل تغطية ملساء غمّسي سريعاً وجه كلّ حصة في مزيج التغطية.

#### التغطية الملساء

نفضي الفتات عن وجه الغاتو، وأفرغي التغطية أو ضعها بواسطة ملعقة على الوجه ودعيها تسيل على الجوانب ثم مددي هذه الطبقة الكثيفة من التغطية على وجه الغاتو وجوانبه وملّسيها بواسطة سكين دهن.

#### التغطية المتموجة

ضعي طبقة رقيقة من التغطية بواسطة الملعقة على وجه الغاتو، واجعلي حركة الملعقة متموجة من الأمام إلى الوراء لخلق التموجات الزخرفية.

#### التغطية بالكريما المخفوقة والشوكولاتة

الوصفة الجانبية نفسها (انظري يميناً)، لكنّ بدل خلاصة الفانيلا أضيفي ملعقتين كبيرتين من الشوكولاتة المطحونة السريعة الذوبان.

#### التغطية بالكريما المخفوقة والبنّ

الوصفة الجانبية نفسها، لكنّ بدل خلاصة الفانيلا أضيفي ملعقة صغيرة من البن المطحون السريع الذوبان.

#### التغطية بالكريما المخفوقة والبرتقال

الوصفة الجانبية نفسها، لكنّ بدل خلاصة الفانيلا أضيفي ملعقة صغيرة من قشر البرتقال المبشور ونصف ملعقة صغيرة من ماء زهر البرتقال.

#### التغطية بالكريما المخفوقة والنعنع

اخفقي الكريما كما في الوصفة الجانبية، لكنّ بدل خلاصة الفانيلا أضيفي ٤ ملاعق كبيرة من النعنع المسحوق.

إنّ معظم التغطيات الباردة التي لا تُحضّر على النار، مثل الكريما الزبدية، يمكن تحضيرها مسبقاً وتُحفظ في وعاء يُقفل بإحكام كي لا تتكوّن قشرة على وجهها. إذا وُضِع المزيج في الثلاجة وأصبح شديداً جداً، يمكن تركه بعض الوقت ضمن الحرارة المحيطة، أو تحريكه ليرتخي.

من أجل تغطية أو حشو الغاتو، دعيه يبرد كلياً. سوّي الوجه بواسطة سكين دهن وأزيلي الفتات. غطي أطراف الطبق بشرائط من الورق المشمّع لحفظه نظيفاً، ثم ضعي الغاتو عليه، وانزعي الشرائط بتأنّ بعد انتهائك من التغطية. أما الغاتو المغطى بالجبن الأبيض، أو بالكريما الحامضة أو الكريما المخفوقة، فيجب وضعه في الثلاجة إلى أن يحين وقت التقديم.

تُمكن الوصفات التالية من تغطية غاتو بقياس ٢٣ × ٢٣ سم، أو حشو وتغطية كعكة إسفنجية بقطر يتراوح ما بين ٢٠ و ٢٣ سم.



#### التغطية بالكريما المخفوقة

٤٥٠ مل من الكريما

الطازجة الكثيفة

٣٠ غ من السكر الناعم

المنخول

ملعقة صغيرة من خلاصة

الفانيلا (اختيارية)

اخفقي الكريما مع السكر في سلطانية صغيرة، بواسطة مخفقة يدوية أو خلاطة كهربائية إلى أن تتكوّن قمع صلبة. ثم أضيفي خلاصة الفانيلا إذا شئت. ضعي الغاتو في الثلاجة إلى أن يحين وقت التقديم.

## تغطية فُذج بالبن

- ١ ٩٠ غ من الزبدة المليّنة  
٢٢٥ غ من السكر الناعم  
المنخول  
ملعقة كبيرة من الحليب  
(اللبن)  
ملعقة كبيرة من خلاصة  
البن  
٦٠ غ من الجوز أو البندق  
المفروم ناعماً  
قلوب جوز أو بندق مقشّرة  
للتزيين
- ١ ضعي الزبدة والسكر الناعم والحليب  
وخلصة البن في سلطانية متوسطة الحجم.  
٢ امزجي هذه المواد بالملعقة أو بالخلاطة  
الكهربائية، إلى أن يصبح التماسك أملس  
سهل المدّ.
- ٣ أضيفي الجوز أو البندق المفروم، واخلطي  
الكلّ، إلى أن يصبح التماسك متجانساً.
- ٤ بعد مدّ التغطية على وجه الغاتو وجوانبه،  
الصقي قلوب الجوز أو البندق عليها مباشرة،  
واختاري التزيين الذي تجديده ملائماً. اتركي  
التغطية تشبّد قبل تقديم الغاتو.



## التغطية بالشوكولاتة السوداء

- ١٧٥ غ من قطع الشوكولاتة  
السوداء السادة  
٣٠ غ من الزبدة  
ملعقتان كبيرتان من  
السيروب الذهبي  
٣ ملاعق كبيرة من الحليب  
(اللبن)
- ١ ذوّبي الشوكولاتة والزبدة على نار خفيفة،  
داخل قدر كثيفة القعر وغير لاصقة (أو داخل  
قدر في حمام مائيّ، على أن تكون المياه حارة  
لكنّ غير مغليّة)، وحرّكي المزيج إلى أن يصبح  
تماسكه أملس. ثم ارفعيه عن النار.
- ٢ اخلطي السيروب الذهبي والحليب مع  
المزيج بواسطة مخفقة يدوية أو شوكة أكل.  
وعندما يصبح المزيج أملس كلياً مدّديه وهو  
بعُدّ ساخن.

## التغطية بينّ الموكا

- ٣٥٠ غ من السكر الناعم  
٤ ملاعق كبيرة من الكاكاو  
المطحون  
ملعقة صغيرة من البن  
المطحون السريع  
الذوبان  
ملعقة صغيرة من خلاصة  
الفانيليا
- ١ انخلي السكر الناعم والكاكاو والبن، فوق  
سلطانية كبيرة.
- ٢ أضيفي، على دفعات، حوالي ٣ ملاعق  
كبيرة من الماء الفاتر، واخفقي بهدوء خلال  
ذلك إلى أن يصبح التماسك جيّداً. ثم أضيفي  
خلاصة الفانيليا.

## التغطية بالشوكولاتة

- ٣٥٠ غ من السكر الناعم  
ملعقتان كبيرتان من  
الكاكاو المطحون
- ١ انخلي السكر الناعم والكاكاو فوق سلطانية  
كبيرة.
- ٢ أضيفي ٣ ملاعق كبيرة من الماء الفاتر، مع  
استمرار الخفق، إلى أن تمتزج المواد كلياً.

## الكرّيما الرّبديّة

- ٤٥٠ غ من السكر الناعم  
المنخول  
٣٠٠ غ من الزبدة المليّنة  
قليل من الحليب (اللبن)
- امزجي السكر والزبدة في سلطانية كبيرة،  
بالمعلقة أو بخلاطة كهربائية، مع إضافة الحليب  
عند الحاجة، إلى أن تصبح الكريما الرّبديّة  
ملساء سهل بسطها.



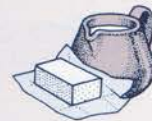
- كرّيما رّبديّة بالليمون  
الوصفة السابقة نفسها (أعلاه)، لكن استعملي عصير الليمون بدل الحليب.
- كرّيما رّبديّة بينّ الموكا  
وصفة الكريما بالزبدة نفسها، لكن أضيفي ٤٥ غ من الكاكاو المطحون،  
واستعملي البن الأسود المطحون بدل الحليب.

## التغطية بالكرّيما الحامضة والشوكولاتة السوداء

- ١٧٥ غ من قطع الشوكولاتة  
السوداء السادة  
١٥ غ من الزبدة  
١٥٠ مل من الكريما  
الحامضة  
٣٠ غ من السكر الناعم  
المنخول
- ١ ذوّبي الشوكولاتة والزبدة في سلطانية موضوعة  
داخل قدر تحوي ماء يغلي غلياناً خفيفاً، وحرّكي  
المزيج من حين إلى آخر، إلى أن يصبح التماسك  
أملس. ثم أخرجي السلطانية من القدر.
- ٢ اخفقي مزيج الشوكولاتة مع الكريما الحامضة  
والسكر الناعم، بواسطة خلاطة كهربائية في  
سلطانية متوسطة الحجم، إلى أن يصبح  
التماسك أملس.

## التغطية بالجبن الأبيض

- ١٧٥ غ من الجبن الأبيض  
المليّن  
ملعقتان كبيرتان من  
الحليب (اللبن)  
٢٢٥ غ من السكر الناعم  
المنخول  
١/٤ ملعقة صغيرة من  
خلاصة الفانيليا
- ١ اخفقي الجبن مع الحليب في سلطانية صغيرة،  
إلى أن يصبح المزيج أملس.
- ٢ أضيفي السكر الناعم وخلصا الفانيليا،  
وامزجي الكلّ جيّداً.



- التغطية بالجبن الأبيض والبن  
الوصفة السابقة ذاتها، لكن أضيفي ٤ ملاعق صغيرة من البن المطحون السريع  
الذوبان إلى السكر الناعم، بدلاً من خلاصة الفانيليا.

## التغطية البرّاقة

تُتيح لك كلُّ من الوصفات التالية تغطية غاتو مستطيل بقياس ٣٣ × ٢٣ سم، أو مستدير بقطر يتراوح ما بين ٢٠ و ٢٣ سم.

### التغطية بالليمون

١ ذوّبي السكر في عصير الليمون داخل سلطانية.

١٧٥ غ من السكر المطحون

عصير نصف ليمونة



٢ ابسطي هذه التغطية على الغاتو الساخن بواسطة قفا الملعقة. تساعد حرارة الغاتو على سيّان عصير الليمون، ممّا يعطيه نكهة الليمون ويجعله طرياً. أمّا السكر فيستقرّ على الوجه ويشكّل قشرة قاسية وبرّاقة.

### التغطية الغنيّة بالشوكولاتة

٢٧٥ غ من قطع الشوكولاتة السوداء السادة

ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم المنخول

٣ ملاعق كبيرة من شراب البرتقال

٣ ملاعق كبيرة من الحليب (اللبن)

ملعقة صغيرة من البن المطحون السريع الذوبان

١ سخّني الموادّ كلّها في سلطانية توضع داخل قدر تحوي ماء يغلي غلياناً خفيفاً، وحركي باستمرار إلى أن تذوب الشوكولاتة ويصبح المزيج أملس.

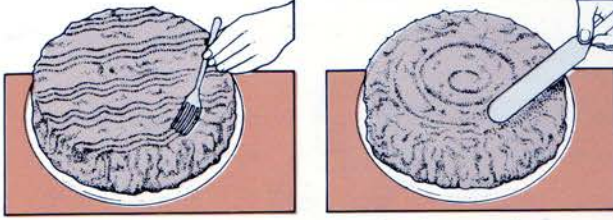
٢ أخرجي السلطانية من القدر، ودعي المزيج يبرد ضمن الحرارة المحيطة، إلى أن يصبح تماسكه جيّداً. ثم ابسطيه، وهو ما يزال فاتراً، على وجه الغاتو وجوانبه.



مدّ تغطية الشوكولاتة على الغاتو: ضعي الغاتو على رفّ سلكي يكون بدوره موضوعاً على ورقة مشمّعة. مدّدي مزيج الشوكولاتة على وجه الغاتو وجوانبه بواسطة سكّين دهن، ودعي الزائد يسيل على الورقة.

### الزخرفة

يسهل علينا أن نزخرف الغاتو بعد تغطيته. لإعطاء الزخرفة شكلاً لولبيّاً، ضعي الغاتو على طبّق دوّار، إذا توفّر.



من أجل الحصول على أثلام متعرّجة متوازية اضغطي قليلاً بأسنان شوكة الأكل على وجه الغاتو واحفري الأثلام عمودياً.

اضغطي قليلاً برأس سكّين دهن على وجه الغاتو، في الوسط، واجعلي الغاتو يدور بهدوء مع إبعاد السكّين تدريجياً عن الوسط.

## التغطية بالسكر

إنّ كمّيّة صغيرة من التغطية تكفي لإعطاء الغاتو مظهرًا مميّزًا.

### التغطية الملكيّة

٦٠ غ من السكر الناعم ١ أفرغي السكر الناعم في سلطانية.

ملوّن غذائيّ (اختياريّ) ٢ أضيفي تدريجياً ١/٢ ملعقة كبيرة من الماء الفاتر، واخفقي بقوة إلى أن تحصلي على التماسك المطلوب. ثم أضيفي بضع نقط من الملوّن الغذائيّ.

### التغطية بالبن والسكر

الوصفة السابقة نفسها، مع استعمال ملعقة من خلاصة البن بدلاً من الكمّيّة نفسها من الماء.

### التغطية بالليمون والسكر

الوصفة السابقة نفسها، مع استعمال عصير الليمون بدلاً من الماء. أضيفي ملوّنًا غذائيًا أصفر عند الاقتضاء.

### التغطية بالبرتقال والسكر

الوصفة السابقة نفسها، مع استعمال عصير البرتقال مكان الماء. أضيفي الملوّن الغذائيّ البرتقاليّ عند الاقتضاء.

## الحشوات

تسمح كلٌ من الوصفات التالية بحشو كعكة إسفنجية بقطر يتراوح ما بين ٢٠ و ٢٣ سم.

### الحشوة باللوز

- ١ اسحق اللوز سحقاً ناعماً داخل فَرَامَة كهربائية.
- ٢ امزج اللوز مع السكر والزبدة في سلطانية. ثم أضيفي من عصير البرتقال ما يكفي للحصول على عجينة يمكن مدها بسهولة.



### حشوة الكسترد بالفانيليا

- ١ امزج المواد كلها، ما عدا خلاصة الفانيليا، في قدر غير لاصقة.
- ٢ ضعي القدر على نار متوسطة مدة ٢٠ دقيقة، إلى أن يتكثف المزيج ويغطي ظهر الملعقة (لا تدعي المزيج يغلي لئلا يتخثر). أضيفي خلاصة الفانيليا، ودعي المزيج يبرد، ثم ضعيه في التلاجة مدة ٣٠ دقيقة.

### الحشوة بالليمون

- ١ امزج مزجاً تاماً المواد كلها ما عدا الزبدة مع ١٢٥ مل من الماء في قدر صغيرة. سخني المزيج على نار متوسطة ثم اجعليه يغلي، مع التحريك، إلى أن يتكثف.
- ٢ خففي النار، ودعي المزيج يغلي مدة دقيقة إضافية مع تحريكه من حين إلى آخر. ارفعي القدر عن النار وأضيفي الزبدة إلى المزيج. ثم دعيه يبرد ضمن الحرارة المحيطة.

### الحشوة بالبرتقال

الوصفة السابقة نفسها، إنما استعملي قشر البرتقال المبشور وعصير البرتقال بدل الليمون.

## الترويسات

تسمح كلٌ من الوصفات التالية بتزيين وجه غاتو مستطيل، بقياس ٢٣ × ٢٣ سم.

### ترويسة فُدْج بالجوز

- ١ ضعي المواد الخمس الأولى في قدر غير لاصقة، على نار متوسطة، وحركي باستمرار إلى أن تبدأ بالغليان.
- ٢ خففي النار قليلاً، ودعي المزيج يغلي مدة ٥ دقائق إضافية مع التحريك بدون توقّف. ثم دعيه يبرد حوالي ١٠ دقائق، وأضيفي بعد ذلك الجوز المفروم.
- ٣ أفرغي المزيج بسرعة على وجه الغاتو، بشكل متجانس، ودعي الزائد منه يسيل على الجوانب. ثم ضعي الغاتو في التلاجة حوالي ساعة لتجمد الترويسة.
- ٢٥٠ مل من الكريما الطازجة الكثيفة أو المخفوقة
- ١٠٠ غ من السكر المطحون
- ٣٠ غ من الزبدة
- ملعقة كبيرة من السيروب الذهبي
- ١٢٠ غ من قطع الشوكولاتة السوداء
- ٢٠٠ غ من قلوب الجوز المفرومة فرماً ناعماً

### الترويسة بالسكر وجوز الهند

- ١ باشري بتحضير الترويسة قبل أن ينضج الغاتو بنحو ١٠ دقائق. ذوّبي الزبدة على نار خفيفة في قدر متوسطة الحجم.
- ٢ امزج جوز الهند وقلوب الجوز والسكر الأسمر مع الزبدة المذوّبة، ثم ارفعي القدر عن النار.
- ٣ عندما ينضج الغاتو مددي المزيج فوقه. ثم أعيدي الغاتو إلى الفرن واتركيه مدة دقيقتين ليصبح لونه ذهبياً.
- ١٢٠ غ من الزبدة
- ١٠٠ غ من جوز الهند المطحون
- ٩٠ غ من قلوب الجوز المفرومة ناعماً
- ١٦٥ غ من السكر الأسمر

### الكراميل المكسّر

- ١ ذوّبي السكر في قدر كثيفة القعر على نار متوسطة، وحركي باستمرار، إلى أن يصبح اللون بنياً مُحمرّاً (حوالي ٦ دقائق).
- ٢ أفرغي الكراميل مباشرةً على صينية خبز مزيتة، ودعيه يبرد.
- ٣ اسحق الكراميل ببقاق (شوبك)، وإذا لم يكن معداً للاستعمال الفوري احفظيه في وعاء يُقفل بإحكام.
- ٦٠ غ من السكر

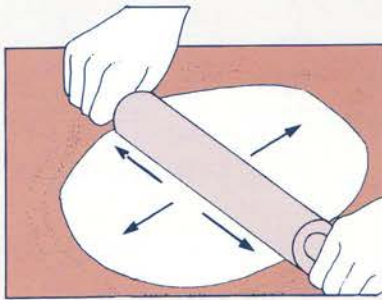
## العجينة

يمكنك أن تتحققي ما عندك من أفكار حول أنواع التورته والفطائر المحلاة والفُلان، بفضل النصائح والوصفات الواردة في هاتين الصفحتين. عليك أن تختاري عجينة التورته الأكثر ملاءمةً للحلوى التي ترغبين في تحضيرها - ساخنة كانت أم باردة - (إن العجينة المتفتتة، أي بريزيه، غير المخبوزة، هي قاعدة التورته الأسرع للتحضير، والتي يمكن تقديمها مع الحشوات المتنوعة). تجدين وصفات لتحضير عجينة من دون سكر للتورته في الصفحتين ١٣٤ و ١٣٥، وعجينة سابليه (بالسكر) للتورته بالفاكهة والتورتات الصغيرة والفُلان في الصفحة ١٥٩. وبعد حشو العجينة بالفاكهة، أو بالكسترد، أو بكريما باتيسير، أو بالجيلاتي (الآيس كريم)، أو بالموس، يكفي أن تزخرفيها من أجل إعطائها طابعًا خاصًا. إذا اشتريت عجينة جاهزة مجمدة، رفقّيها وجهزيها كسائر العجائن.

## تقنيات تحضير العجينة

### رقّ العجينة

ينبغي بسطّ العجينة بمِرْقاق (شوبك) عليه قليل من الطحين، على طاولة عمل رُشّ عليها قليل من الطحين أيضًا. سطّحي كرة العجين قليلاً، ثم دَحْرَجِي المِرْقاق من الوسط باتجاه الأطراف، مع الحفاظ على الشكل المستدير للعجينة خلال رفقّها. صحّحي الشكل باليد عند الضرورة. خفّفي الضغط قليلاً عند الأطراف كي لا تصبح رقيقة كثيرًا. وارفعي العجينة من وقت إلى آخر للتأكد من عدم التصاقها. إذا كانت ملتصقة يمكنك رفعها بكفّية ورشّ مزيد من الطحين تحتها على طاولة العمل. وإذا ظهرت شقوق يمكنك سدّها بقليل من العجين يؤخذ من الأطراف. رطّبي مكان التمزّق ثمّ سدّيه بالعجين ومرّري المِرْقاق قليلاً فوقه.



### بسّط العجينة: دَحْرَجِي

المِرْقاق من الوسط باتجاه الأطراف، لتحصلي على رفاقة مستديرة، وصحّحي الاستدارة باليد عند الضرورة. خفّفي الضغط قليلاً عند الأطراف كي لا تغدو رقيقة كثيرًا.

### تبطين قعر القوالب

لتحضير فطيرة مُحَلّاة بطبقتين، قسّمي العجينة إلى قسمين، أحدهما أكبر من الآخر بقليل. استعملي القسم الكبير لتغطية القعر، والقسم الآخر اجعليه غطاءً فوق الحشوة. مدّدي العجينة لتشكّل رفاقة بسّمك ٣ ملم، وبشّاع يزيد ٤ سم عن شعاع القالب مقلوبًا. لُفّي العجينة حول مِرْقاق، من دون شدّها، ثم ضعها في القالب واسطّيها بتجانس، واضغطها جيّدًا على القعر والأطراف، من دون أن تجذبيها لثلاث تشقّق خلال الحَبْر. أعطي الأطراف شكلًا زخرفيًا (انظري ص ١٣٦-١٣٧)، ثم مدّدي الحشوة فوق العجينة، وغطّيها برفاقة العجين الثانية.

### قوالب التورته

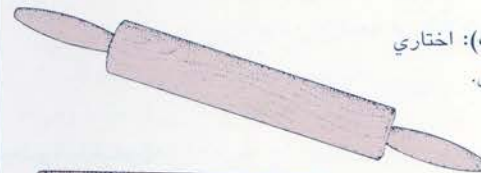
ينبغي التأكد من أنّ قياس القالب هو المطلوب في الوصفة. وإذا لم تكن القياسات مدوّنة على الغلاف من قِبَل المصنّع خُذِي قياس القطر بمسطرة، من الجهة الداخليّة. إذا كان القطر واحدًا فإنّ السعة تختلف بين قالب وآخر، تبعًا لعمق كلّ قالب. وقد دُرست وصفات هذا الكتاب من أجل قوالب قليلة العمق.

لكي تحصلي على عجينة ذهبية اللون، على الوجه كما في القعر، يُستحسن أن تكون القوالب معدنيّة (ألومنيوم أوودّي أو حديد أبيض) أو مطلية بطلاء خَزَفِيّ.

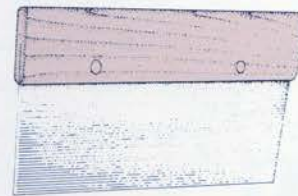
لا يُزيّت القالب إلا إذا كانت الوصفة تشير إلى ذلك. والواقع أنّ القسم الأكبر من العجائن يحوي موادّ دهنيّة كافية تمنعه من الالتصاق.

### الأدوات

توفيرًا للوقت، ولكي يأتي تحضير العجينة ناجحًا، عليك أن تستعملي الأدوات المناسبة. وإليك الأدوات الأكثر استعمالًا.



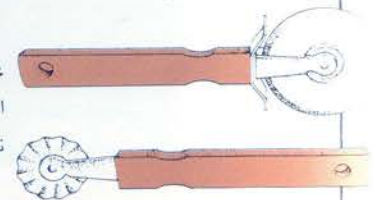
مِرْقاق (شوبك): اختاري الشكل الاعرض.



مكشّط عجين: يساعد على كشّط العجين المتبقّي العالق على طاولة العمل.

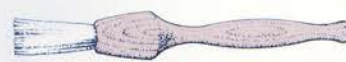
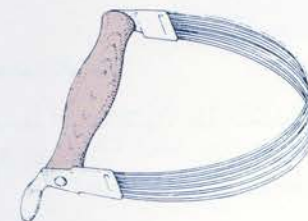
### عجلة تقطيع العجين: هذه الآلة

المزوّدة بنصل عاديّ أو مسنّن تساعد على قطع الرقائق بسرعة.



خلائط عجين: يُعتبر مثاليًا لخلط الموادّ الدهنيّة جيّدًا مع الطحين، وهو على أشكال متنوّعة، إنّما هذه الآلة هي الأكثر فعاليّة.

فرشاة دهن: يُستعان بها لدهن التورته بتغطية البيض أو الحليب (اللبن)، أو لطي فلان الفاكهة بتغطية المرّي.





## خبز العجينة المنفرد

يمكن خبز عجينة التورته السفلية وحدها، أوّلاً، أي بدون الحشوة. إذا كانت الحشوة المعدّة كثيرة العصير فإنّه لا يُستحسن غرز العجينة بشوكة الأكل قبل خبزها بل قصّي ورقة الألومنيوم وضعها فوق العجينة، بعد بسطها في قالب وزخرفة أطرافها، واضغطي قليلاً على القعر والجوانب، ثم املاي ورقة الألومنيوم إلى النصف بكميّة من فاصوليا الخبز أو الأرزّ التيء. ضعي القالب بعد ذلك في فرن حرارته ٢٢٠ درجة مئوية، مدّة ١٠ دقائق. أخرجي القالب من الفرن وانزعي بهدوء ورقة الألومنيوم والحبوب، ثم أعيدي العجينة إلى الفرن إلى أن يصبح لونها ذهبياً. أخرجيها ودعيها تبرد كلياً قبل حشوها. يمكن حفظ الفاصوليا (أو الأرزّ) عندما تبرد، في وعاء يُغفل بإحكام كي تستعملها مرّة أخرى، لخبز العجائن. لا تستعملها للطبخ والأكل.



الخبز المنفرد: املاي ورقة الألومنيوم إلى النصف بكميّة من حبوب فاصوليا الخبز أو الأرزّ.

## الحيلة خلال الخبز

قد يفرض عصير بعض الفاكهة التي تكون داخل التورته فيسيل في الفرن. لذا، إذا كانت الفاكهة المستعملة ناضجة جداً، عليك أن تضعي على رف سلكتي آخر تحت قالب التورته مباشرة، ورقة الألومنيوم بقياس ٣٠ سم للجهة الواحدة، وأن ترفعي أطرافها إلى علو ١ سم. وبذلك يسيل العصير الفائض على ورقة الألومنيوم.

## التذهيب والخبز

ادهني وجه الغطاء العجيني (من دون الأطراف) بالحليب (اللبن) من أجل الحصول على فطيرة ذهبية اللون، على أن يكون الحليب مكثفاً وليس مخففاً بالماء، أو ادهني الوجه ببيض البيض بعد خفقه قليلاً. يمكنك أيضاً رشّ قليل من السكر فوقه إذا رغبت. وإذا لاحظت أن الأطراف تميل بسرعة إلى اللون البني غطيها بشرائط من ورق الألومنيوم. كما ينبغي تغطية الوجه بورقة الألومنيوم، من دون ضغطها، إذا لاحظت أنه يميل سريعاً إلى اللون البني، وذلك في ربع الساعة الأخير من الوقت المخصّص للخبز.



عليك أن تحمي أطراف العجينة بورق الألومنيوم لئلا تحترق.

## تجميد العجينة

## العجينة النيئة

اجعلي العجينة رقائق مستديرة يزيد قطرها ٤ سم عن قطر طرف القالب المقلوب فوقها. كدسي الرقائق فوق بعضها وضعي ورقتين مشمّعتين بين الواحدة والأخرى. ثم غلّفها وضعها في الجمّادة لتستعمل خلال ٣ أشهر. قبل الاستعمال ضعي الرقاقة على القالب وانتظري ١٥ دقيقة.

## قاعدة التورته

يمكنك تجميد قاعدة التورته، أي العجينة السفلية، سواء أكانت نيئة أم مخبوزة، وذلك في قوابلها أو في قوابل من الألومنيوم قابلة لإعادة الاستعمال. تُحفظ قاعدة التورته المخبوزة مدّة ٦ أشهر، وقبل استعمالها عليك نزع الغلاف عنها ووضعها مدّة ١٥ دقيقة ضمن الحرارة المحيطة ليذوب عنها التجميد. أمّا القاعدة النيئة فتُحفظ مدّة ٣ أشهر. قبل الاستعمال اغززي القاعدة بشوكة الأكل في عدّة أماكن وضعها مباشرة في فرن حرارته ٢٢٠ درجة مئوية، مدّة ٢٠ دقيقة، من دون إزالة التجميد عنها. أو ضعي الحشوة فوقها وخبزها، بحسب تعليمات الوصفة.

## الفطائر المحلاة والتورتات بالفاكهة

يمكنك تجميد تورته بالفاكهة، نيئة أو مخبوزة، مدّة ٣ أشهر. لتجميد تورته مخبوزة بالفاكهة، إذا كانت الفاكهة كثيرة العصارة، عليك أن تضيفي ملعقة أو ملعقتين كبيرتين من الطحين، أو طحين الذرة، إلى الحشوة وألا تشققي عجينة الوجه. غلّفي التورته بعد ذلك لوضعها في الجمّادة. وإذا كانت التورته سريعة العطب جمّديها أوّلاً من دون تغليف لتشتدّ، ثم غطيها بصحن من كرتون لحمايتها، غلّفها، وضعها في الجمّادة. من أجل خبز التورته النيئة المجمّدة بالفاكهة، أزيلي الغلاف أوّلاً ثم شقّقي عجينة الوجه في عدّة أماكن، وضعها مباشرة في الفرن الذي يكون قد أصبح حامياً. دعي التورته في الفرن مدّة ١٥-٢٠ دقيقة إضافيّة عن الوقت المحدّد، أو انتظري غليان العصير.

أمّا التورته المخبوزة المجمّدة فينبغي إخراجها من الجمّادة وتركها مدّة ٣٠ دقيقة ضمن الحرارة المحيطة، بعد نزع الغلاف عنها، ثم وضعها مدّة ٣٠ دقيقة في فرن حرارته ١٨٠ درجة مئوية.

## الحشوات المجمّدة

إن أنواع التورته بالجيلاتي (الآيس كريم)، أو بحشوة مجمّدة، ينبغي أن تُترك مدّة ١٥ دقيقة ضمن الحرارة المحيطة بعد إخراجها من الجمّادة. ثم يُنزع الغلاف عنها بتأنّ كي لا تفسد الزينة، وهكذا يصبح من السهل تقطيعها عند التقديم، كما يزداد طعمها لذّة.

## حفظ التورته والفطيرة

أكثر أنواع التورتات والفطائر يمكن أن يُحفظ إلى اليوم التالي ضمن الحرارة المحيطة، حتى في أوقات الحرّ، وبعد أن تبرد التورته أو الفطيرة ينبغي أن تُغطّى بورقة ألومنيوم. لكي تحفظها مدّة يومين أو ثلاثة أيام، ضعها في الثلاجة. وسخنيها في الفرن قبل التقديم. أمّا التورته أو الفطيرة المحشوة بالكريما، أو الكسترد، أو الكريما المخفوقة، أو الجبن الأبيض، أو بحشوة تحوي الجيلاتين، فإنّها توضع في الثلاجة لتستهلك ضمن ٢٤ ساعة. يمكن تغليف كرات العجين النيئة بورق مشمّع أو ورق الألومنيوم، وتركها في الثلاجة يوماً أو يومين.

## مهارات ونصائح

يُلخّص هذا الفصل كلّ النصائح العمليّة الضرورية من أجل تنفيذ ناجح لوصفات هذا الكتاب. فهي تساعدك على توفير الوقت والجهد، وتسهّل العمل. عليك أولاً أن تقرأي الوصفة بانتباه قبل المباشرة بتنفيذها، وتأكّدي من أنّك فهمت التعليمات كلّها جيّداً. جهّزي بعد ذلك كلّ المواد والأدوات التي ستحتاجين إليها، كي لا ينفصلك شيء في اللحظة الأخيرة. اعتبري هذا الكتاب بمثابة أداة عمل. واجعلي قلماً في متناول يدك، فإذا لاحظت أنّ الوقت المخصّص للخبز هو، في فرنك، ٢٠ دقيقة وليس ٣٠ دقيقة، كما هو مذكور في الوصفة، تدوّنين ذلك من أجل المرّة التالية. سجّلي أيضاً كل معلومة عمليّة (مثلاً، إذا استعملت في الطبق الذي اخترته، الجوز بدل البندق).

### نصائح عامة

• عندما تتطلّب الوصفة الزبدة أو المرغرين، فهذا يعني النوع الجامد منها. وعندما تتطلّب المرغرين الطرية فهذا يعني النوع المخفوق المعرّض للهواء. لا تستعملي أنواع المرغرين القليلة الدسم أو دهن الزيت النباتي التي تحوي كمّيّة كبيرة من الماء وكمّيّة أقل من المواد الدهنيّة، فهذه الأنواع قد لا تعطي النتيجة المطلوبة.

• إنّ السكر الأسمر المحفوظ في الجمّادة يصبح مانعاً بعد إزالة التجميد عنه. إذا تكوّنت بعض الكتل، ضعي السكر قليلاً في الميكروويف.

• إذا كنت بحاجة، بسرعة، إلى زبدة أو مرغرين ليّنة، فقطّعي الكمّيّة المطلوبة إلى مكعبات صغيرة، فهي تلين أسرع من القطعة الكبيرة.

• احفظي المواد الجافّة - كالطحين والسكر ومسحوق الخبز (البكينغ باودر) وبيكربونات الصودا - في أوعية تُغفل بإحكام وتوضع في مكان جاف وبارد.

• لتقطيع المواد الغذائية اللزجة، كالثمار المعقّدة بالسكر، اغمسي السكين أو المقصّ في الطحين.

• كي تكيلي المواد المطلوبة، لا تملأي أبداً الملعقة التي تكيلين بها، وهي فوق السلطانيّة التي تحوي المزيج، لأنّ حركة واحدة خاطئة قد تُفسد المزيج بكمّيّة زائدة من الفانيليا مثلاً أو من مسحوق الخبز (البكينغ باودر)، إلخ...

• عندما تعجنين باليد أو تمزجين المواد ببعضها ضعي أولاً فوطه مطبخ رطبة تحت السلطانيّة تمنعها من الانزلاق عند المزج.

• لتحديد سعة وحجم وعاء ما، يمكنك قياس كمّيّة الماء الضرورية لتملأه حتى حافته.

• من أجل تقطيع حصص محدّدة بدقّة ومتساوية استعملي السكين المناسب واقطعي بالطريقة المناسبة.

لتقطيع الكعكة الإسفنجيّة والغاتو المحشّو استعملي سكين مطبخ مشحودة بشكل جيّد. أما لحلوى الميرانغ والغاتو الملتفّ فاستعملي سكيناً بنصل دقيق، مشحودة، وامسحي النصل بفوطه مطبخ أو بورقة مطبخ رطبة بعد كل عمليّة قطع. قبل تقطيع كعكات الجبن أو الموز، أو أيّ حلوى لزجة، غطّسي نصل السكين في الماء المغلي ونشّفيه بسرعة بورقة مطبخ، فالنصل الساخن لا يعلّق بالحلوى أثناء تقطيعها.

لنكن طريقة القطع بالسكين شبيهة بحركة المشمار، تفادياً لسحق الحلوى أو تشويهها.

• إذا بقيت لديك كمّيّة فائضة من الكريما المخفوقة، ضعيها في قمع تزيين وارسمي بها زخارف أو ضعيها بواسطة ملعقة على صينية خبز وجمّديها. عندما تجمد الكريما انزعها عن الصينية وضعها في الجمّادة داخل كيس من البلاستيك. استعمالها لاحقاً لتزيين وجه الحلوى. ضعيها خارج الجمّادة بضع دقائق قبل استعمالها.

### الكريما والكسترد

• أضيفي كمّيّة قليلة من سائل ساخن إلى البيض المخفوق لتسخيته. وهكذا لن يتخثر إذا

أضيف إلى سائل ساخن آخر.

• ارفعي مزيج الكسترد دائماً عن النار عندما تريدن التحقق من تماسكه. فضع ثوانٍ زائدة من الإنضاج قد تُفسد كلّ شيء.

• إذا كان الكسترد قد أصبح ساخناً جيّداً، أفرغيه بسرعة في سلطانيّة باردة واخفقي بقوة لمنع تكوّن خبيّبات.

• لتبريد الكسترد الساخن، قبل إضافة سائر المواد إليه، ضعي على وجهه بهدوء ورقة مشمّعة رطبة تمنع تكوّن قشرة فوقه.

• إنّ الحمّام المائي، بالحرارة المعتدلة التي يحافظ عليها، يساعد على إنضاج الكسترد بشكل منتظم وتأم.

• تحاشياً لتدقّ الماء إلى الخارج، خلال الحمّام المائي، ضعي الأوعية الخزفيّة في قالب كبير. وضعي القالب على وسط رف الفرن بعد سحبه قليلاً إلى الخارج. ثمّ املاي القالب بماء ساخن جيّداً ليغمر الأوعية حتى منتصفها، وادفعي الرف بعد ذلك بهدوء إلى الداخل. طبّقي تعليمات الوصفة بخصوص الخبز.

### الثمار الطازجة والمجمّدة



• إنّ مُكوّرة الشّمَام تُعتبر عمليّة جيّداً لتنزع البزور وقلوب التفّاح والإجاص (الكَمَثْرِي). كما يمكن قطع الثمرة إلى نصفين وإزالة القلب والبزور بهدوء بحركة واحدة من السكين.

• عند استعمال التوت المجمّد لتزيين وجه الحلوى، أخرجي الثمار من الجمّادة وابسطها على ورقة مطبخ وضعها في الثلاجة ليذول عنها التجميد.

• عندما تتطلّب الوصفة قشر الليمون أو البرتقال، فهذا يعني القسم الخارجي من القشرة وليس القسم الداخلي الذي يكون أبيض ومُرّاً. ابشري القشر ناعماً قبل استعماله مباشرة، لأنّه يجفّ بسرعة. ويستحسن استعمال قشر الفاكهة الطازجة.

• عند عصر الحمضيات، كالليمون والليم والبرتقال، دحرجي الثمرة على طاولة العمل مع الضغط عليها قليلاً قبل أن تقضيها وتبدأي بعصرها، فهي هكذا تعطي مزيداً من العصير.

• من الطرق الأخرى لتذويب الشوكولاتة: (١) ضعي الشوكولاتة في سلطانية موضوعة داخل قدر تحوي ماء يغلي غلياً خفيفاً. (٢) ضعي الشوكولاتة مباشرة في قدر ذات قعر كثيف غير لاصق وذوّبها على نار خفيفة. إذا كانت القدر رقيقة القعر تسخن بسرعة فتحترق الشوكولاتة.

• إذا اشتدت الشوكولاتة الذائبة داخل القدر أضيفي إليها مادة دهنية نباتية، وليس الزيت أو الزبدة أو المرغرين، كونها تحوي رطوبة. ابدأي بإضافة ملعقة صغيرة واحدة ولا تتجاوزي ١٥ غ من أجل ٩٠ غ من الشوكولاتة. حرّكي إلى أن تصبح سائلة وملساء.

• حرّكي الشوكولاتة ما إن تبدأ بالسيلان. وإذا أردت تذويب ٥٠٠ غ وما فوق، ابدأي بتذويب نصف الكمية، ثم أضيفي الكمية الباقية جزءاً فجزءاً.

• لتسريع عملية التذويب، اجعلي الشوكولاتة أجزاء صغيرة وحرّكي باستمرار.

• لإضافة سائل ما إلى الشوكولاتة الذائبة، عليك أن تضيفي دائماً ملعقتين كبيرتين على الأقل في كل دفعة، كي لا يشتد المزيج.

• باشري عملية التزيين بالشوكولاتة مباشرة بعد الحصول على عجينة ملساء. فإذا سُخّنت وقتاً طويلاً تصبح حبيبية.

• التقطي بُرايات الشوكولاتة بواسطة عود كوكيتل كي لا تتكسر.

## الخَبز

• عند إشعال الفرن انتظري ١٠ دقائق على الأقل لتحصيلي على الحرارة المطلوبة.



• لتزيين القالب بالزبدة أو المرغرين استعملي فرشاة دهن أو ورقة مشمعة أو ورقة مطبخ متجعدة.

• زيتي القوالب المضلعة بكثرة ولا سيما جوانب القالب والقسطل في الوسط. وهكذا ينفصل الغاتو عنه بسهولة. والطريقة الفضلى هي التزيين بواسطة فرشاة دهن.

• إن عجينة الشوكولاتة السادة المعدّة لتغطية الغاتو تكون أقلّ ثمناً من الشوكولاتة الحقيقية، لكنّ طعمها يكون أقلّ لذّة، فهي تحوي كمية أقلّ من الكاكاو وكمية أكبر من المواد الدهنية. فالعمل بها إذا أكثر سهولة، ولا سيما في الزخرفة.

• لا علاقة للشوكولاتة البيضاء بالشوكولاتة. فهي عجينة تحوي زبدة الكاكاو، والسكر، والحليب (اللبن)، والمنكهات. لذا يجب ألا يستعمل هذا النوع إلا في الوصفات التي تتطلبه.

• إن الكاكاو المطحون يُحضّر من عجينة الكاكاو التي تكون قد استخرجت منها زبدة الكاكاو كلّها تقريباً.

• إن مسحوق الكاكاو المختلط المستعمل للشرب ولوجبة الفطور، يحوي الحليب المجفّف والسكر والمنكهات. وهو حلو المذاق كثيراً فلا يمكن بالتالي أن يحل محل مسحوق الكاكاو.

• يمكن أن يحل الكاكاو المطحون محل الشوكولاتة إذا أخذنا بعين الاعتبار النسب التالية: بدلاً من ١٧٥ غ من الشوكولاتة السوداء السادة استعملي ٦ ملاعق كبيرة من الكاكاو المطحون المنخول و٧ ملاعق صغيرة من السكر المطحون و٦٠ غ من المواد الدهنية النباتية.

• احفظي الشوكولاتة دائماً في مكان جافّ وبارد. الحرارة المثالية هي ٢٠ درجة مئوية، وينبغي على الأخصّ ألا تتعدّى ٢٤ درجة مئوية.

• عندما تنقلين الشوكولاتة من المكان البارد المحفوظة فيه وتضعينها ضمن الحرارة المحيطة فإنها تتعرّق قليلاً.

• عندما تُحفظ الشوكولاتة في جوّ حارّ تبدأ زبدة الكاكاو بالذوبان، وتشكّل على الوجه ما يشبه الغشاوة البيضاء. لكنّ ذلك لا يؤثر في الطعم، وسرعان ما تعود الشوكولاتة إلى لونها الطبيعي عند تذويبها.

• لتذويب الشوكولاتة في فرن الميكروويف، قسّمي الكمية إلى حصص من ٣٠ غ وضعيها في وعاء خاصّ بهذا الفرن. ثم ارفعي الحرارة إلى أقصاها وضعي الوعاء في الفرن مدّة دقيقة أو دقيقتين. بعد ذلك تصبح حصص الشوكولاتة براقّة وتبقى محافظة على شكلها. أخرجي الوعاء من الفرن وحرّكي الشوكولاتة لتحصيلي على عجينة ملساء.

• إذا كان لديك فرن الميكروويف يمكنك الاستعانة به لعصر الحمضيات بشكل أسهل. ضعي الثمار في الفرن وارفعي الحرارة إلى أقصاها إلى أن تصبح القشرة ساخنة.

• احفظي الجوز (المقشّر أو غير المقشّر) في الجمّادة، داخل أكياس خاصة بالتجميد. بذلك يبقى الجوز غير المقشّر صالحاً مدّة ثلاث سنوات، والمقشّر مدّة سنة واحدة، والمسحوق مدّة ثلاثة أشهر.

• إن تجميد حبات الجوز الكاملة، بقشرها، يجعل من السهل فتحها، لأنها تصبح أكثر قابلية للكسر.

• غالباً ما يدخل الجوز المسحوق سحفاً ناعماً في وصفات أنواع الغاتو المحشوة. لنتيجة أفضل ينبغي أن تكون قطع الجوز جافة وخفيفة، وألا تدعيها وقتاً طويلاً داخل الفرمّة الكهربائية أو معالج الطعام، لأنها إذا كانت كثيفة وعجينية، تفرز الزيت وتصبح ثقيلة. وإذا سُحقت قلوب الجوز بواسطة اليد ينبغي تكرار العملية مرّات عديدة للحصول على النعومة المطلوبة. ثم إن الجوز المسحوق الذي تشترينه لا يكون ناعماً كلياً ويحتاج بالتالي إلى إعادة سحقه في الفرمّة.

## الشوكولاتة

• تُصنع الشوكولاتة السوداء السادة من عجينة الكاكاو، وزبدة الكاكاو أو أيّ مادة دهنية أخرى، والسكر. كلّما كانت نسبة عجينة الكاكاو



كبيرة يزداد لون الشوكولاتة سواداً. وكلّما زادت كمية زبدة الكاكاو ازداد غنى الشوكولاتة (إنها شوكولاتة التغطية المعروفة). والشوكولاتة المرّة تحوي كمية قليلة من السكر.

• تحوي الشوكولاتة بالحليب (اللبن) عجينة الكاكاو أيضاً وزبدة الكاكاو أو أيّ مادة دهنية أخرى، كما تحوي السكر والحليب، وأحياناً الكريما. وبسبب نسبة الكاكاو القليلة فيها لا يمكن أن تحل محلّ الشوكولاتة السوداء أو المرّة.

• في كلّ الوصفات استعملي النوع الجيد من الشوكولاتة السوداء. تأكدي من المواد التي تتكوّن منها قبل شرائها، واختاري الصنف الذي تكون فيه نسبة الكاكاو كبيرة.

## البودنج وكعكات الفاكهة



• لتسهيل عملية فصل الحلو عن القالب بطني القالب بورق ألومنيوم وبسطي التجاعيد لكي تأتي الحلو ملساء.

• ضعي رفّ الفرن في الأسفل، لكي تتأكدي من أنّ القالب هو تمامًا في الوسط خلال عملية الخبز.

• دحرجي الفاكهة المجففة أو المعقّدة بالسكر، فوق بعض الطحين قبل إضافتها إلى المزيج، فذلك يمنعها من الغرق خلال عملية الخبز.

• املاي القالب بواسطة ملعقة واضغطي لإزالة الفقاع التي قد تتسبب بتكوّن جيوب هواء بعد أن تنضج الحلو.

• للتأكد من نضج كعكات الفاكهة اغرزي سيخًا معدنيًا أو عود كوكيتل في الوسط. يجب أن يخرج نظيفًا وجافًا.

• للاستفادة من بقايا كعكات الفاكهة فثّني أجزاءها في قَدَح واسع وضّبي عليها عصير فاكهة، وتوجي القَدَح بالكريما المخفوقة.

## العجينة

• لإعداد نَاحِج لعجينة الشو، أضيفي الطحين ما إن يبدأ السائل بالغليان، وإلا فإنّ الماء يتبخّر وبالتالي لا تنتفخ العجينة. أفرغي الطحين دفعة واحدة، اخلطي وملّسي. ينبغي بعد ذلك أن تتجمّع العجينة على شكل كرة وتنفصل عن جوانب القدر.



• إنّ الحلويات المصنوعة بعجينة الشو ينبغي أن تُستهلك في اليوم نفسه، لأنّ العجينة ترتخي سريعًا.

• أزيلّي التجميد عن العجينة الرقائقية المجمّدة، وهي بَعْدُ مغلّفة، وإلا فإنّها تجفّ وتشقّق.

• بعد إزالة التجميد غطّي العجينة الرقائقية بغطاء مطبخ رطبة أو ببلاستيك ضابط.

• ادهني رُقاقات العجينة الرقائقية بالزبدة الذاتية، بواسطة فرشاة دهن. فذلك يعطيها طعمًا لذيذًا جدًّا ويحفظها ليّنة ممّا يساعد على لفّها وطبّها بسهولة.

• عندما تتطلّب الوصفة إضافة مسحوق الخبز (الباكينغ باودر)، التزمي تمامًا بالكميّة المحدّدة. فكثيرٌ من الباكينغ باودر يجعل الغاتو يهبط بسرعة بعد إخراجه من الفرن، حتّى ولو رأيته ينتفش وهو في داخله.

• لوضع ٣ أو ٤ رُقاقات عجّين، تختصّ بغاتو واحد، معًا في الفرن، يجب ترتيبها على رفّين سلكتيين، الواحد منهما فوق الآخر، بشكل يقسم داخل الفرن إلى ٣ أجزاء متساوية. رتبي القواب بحيث لا يكون الواحد منها فوق الآخر.

• لتحضير غاتو محشوّ ضعي الرقاقة الأولى من الكعكة الاسفنجية، مقلوبة، وبسطي فوقها الحشوة ثم ضعي الرقاقة الثانية مستقيمة فوق الحشوة.

## التغطية والحشوة

• مدّدي الحشوة على الرقاقة الأولى من الغاتو، واجعلها تبعد ١ سم عن الأطراف، إذا كانت شديدة، و ٢,٥ سم إذا كانت رخوة. لأنّ وزن الرقاقة الثانية سيدفع الحشوة نحو الأطراف.

• ابسطي أوّلًا طبقة رقيقة من الحشوة لتثبيت لبّ الرقاقة، ثم أضيفي طبقة أخرى كثيفة.



• لتعبئة قمع التزيين أفرغي العجينة بواسطة ملعقة، شيئًا فشيئًا، مع الضغط عليها قليلًا.

• يجب تنظيف قمع التزيين بشكل جيّد وغسله بالماء الساخن ثم غسله في غسّالة الصحون، بعد كل استعمال، لنلّا نتنن رائحته مع الوقت.

• يمكن أن يحلّ كيس بلاستيكيّ سميك محلّ قمع التزيين. املاي الكيس بالعجينة واضغطي قليلًا عليها واعقدي الكيس لإقفاله. ثم اثقبي أحد زواياه، وليكن الثقب بحسب الحجم المطلوب.

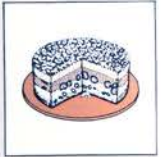
• من أجل تبطين قالب بورق مشمّع ضعي على الورقة وارسمي محيط القعر برأس سكين. ثم قصّي الورقة مُتَّبِعَةً بدقّة الخطّ المرسوم بالسكين، وضعي الورقة على القعر المزيت.

• إذا لم يكن لديك قالب بجوانب قابلة للانفصال استعملي قالبًا يكون قعره قابلاً للانفصال.

• خلال عملية الخبز يجب ألاّ يمسّ القالب جوانب الفرن أو جوانب أيّ قالب آخر.

• لا تفتحِي باب الفرن إلاّ عند انتهاء وقت الخبز وإلاّ فقد يهبط الغاتو.

## الغاتو



• تقبّدي تمامًا بالوقت المحدّد في كلّ وصفة لمزج المواد. فإذا لم يكن المزج كاملاً لا يأتي المزيج

متجانسًا، ممّا يؤدّي إلى هبوط الغاتو. وإذا طال المزج فإنّ العجينة بالمقابل قد تشدّت أو تجفّت، وبالتالي لا ينتفش الغاتو.

• خلال عملية المزج اكشطي جوانب البرنية غالبًا، لتحصلي على مزيج متجانس.

• يجب دائمًا إضافة الموادّ الخفيفة إلى الموادّ الثقيلة. يمكن إضافة كمّيّة قليلة من بياض البيض المخفوق إلى مزيج مكثّف لتخفيفه، فيصبح من السهل إضافة البياض المتبقّي.

• من أجل تحاشي تكوّن جيوب هواء كبيرة في الغاتو، يجب تقطيع العجينة بقوة بواسطة كَفّيّة ليّنة لإخراج الفقاع، أو هزّ القالب على طاولة العمل قبل وضع الغاتو في الفرن.

• عندما يصبح الغاتو ناصبًا يُلاحظ وجود فراغ بين أطراف الغاتو وجوانب القالب، كما يغدو ملمس الوجه مرنًا تحت الأصابع.

• بعد إخراج الغاتو من الفرن اتركيه يبرد في قالبه على رفّ سلكتيّ حوالي عشر دقائق قبل أن تقلبيه. فإذا بردَ الغاتو كليًا داخل قالبه، قد يلتصق به ويصبح من الصعب إخراجه، وإذا أخرجته من القالب وهو بعدُ ساخن فقد يتفتّت.

## التورته



• يعود سرّ نجاح عجينة التورته إلى استعمال الكمّيّات المطلوبة من الموادّ بدقّة. وهذه الدقّة

تؤمّن التوازن المثالي بين الموادّ الدهنيّة والطحين والسوائل، فكثرة الطحين تجعل العجينة شديدة، وكثرة الموادّ الدهنيّة تجعلها دسمة وسريعة التفتّت، وكثرة السوائل تتطلّب زيادة الطحين ممّا يؤدّي إلى اشتداد العجينة.

• رفقّي العجينة على طاولة عمل باردة قدر الإمكان. ويُعتبر الرخام مثاليًا إلا أنّ الخبز والغرائب وبعض التغليفات البلاستيكية الحديثة تناسب العمل أيضًا.

• رفقّي العجينة بشكل متجانس، لكن لا تجعلها الأطراف رقيقة جدًا.

• خلال ترقيق العجينة مرّري سكّين ذهن، من حين إلى آخر، بين الرقاقة وطاولة العمل، للتأكد من عدم التصاقها. وعند الالتصاق أضيفي قليلًا من الطحين فوق الطاولة قبل متابعة العمل.

• عند تطين قالب العجينة لا تجذبيها أبدًا، لأنها تتقلّص من جديد خلال عمليّة الخبز.

• عند زخرفة أطراف التورته بشكل جديدة أو أوراق، اطوي طرف العجينة تحت حافة القالب لتثبيتها في مكانها خلال عمليّة الخبز.

• ادھني العجينة ببيض البيض المخفوق قليلًا، للحصول على مظهر براق. ولكي تحصلي على لون بنّي مذهّب ادھني العجينة بالبيض المخفوق، أو بصفار البيض، أو بالحليب (اللبن).

• كي لا يتسخ الفرن خلال عمليّة خبز التورته بالفاكة، ضعي رفّ فرن ثانيًا مباشرة تحت الرفّ الذي وُضعت عليه التورته وابتسطي عليه ورقة ألومنيوم لتسليط عليها السوائل المحتمل تسربها. كما يمكن وضع قالب التورته داخل طبق كبير مقاوم للحرارة.

• كي لا تتبلّ قاعدة التورته بسبب الحشوة يمكن، ما إن تنضج، دهنها ببيض البيض المخفوق قليلًا لسدّ الثقوب التي أحدثت فيها بشوكة الأكل. فشحونة العجينة تنضج ببيض البيض الذي يشكّل بعد ذلك طبقة ضابطة تحميها عند حشوها.

• إذا لاحظت أنّ العجينة المتفتّنة (بريزيه) تلتصق بالقالب ضعي هذا الأخير على فوطه مطبخ مبلّلة بالماء المغلّي ومعصورة. واتركيه يرتاح على الفوطه لحظّات قليلة، بذلك يصبح من السهل فُصل الحلوى عنه.

• لا ترمي فضلات العجينة، فالأولاد يستطيعون إعطاءها الأشكال التي يريدونها، لكي تُخبز في الفرن مع التورته. وهكذا سيستمتعون بتناولها، مرشوشة بالقرقة والسكر، أو مع المرّي.

• عند وضع تورته مغطّاة بالكريما في الثلاجة، اجعليها في موضع مرئي من الجميع، تحاشيًا لصدورها.

## البسكويت



• للحصول على بسكويت طريّ يجب خفق العجينة بهدوء وضمن الوقت المحدّد.

• إذا صعب عليك إيجاد مكان ترقيق عليه عجينة البسكويت، قسّميها إلى كرتات صغيرة ووزعيها على صينية خبز مع مسافة ٥ سم بين الكرتية والأخرى. ثم اجعليها مسطّحة بواسطة قعر قَدَح زجاجيّ مغمّس بالسكر المطحون.

• قطعّي العجينة دائميًا انطلاقًا من الطرف باتجاه الوسط، وقطعّي الأشكال العجينيّة قريبة بعضها من بعض، للحدّ من كمّيّة الفضلات.

• إذا عُجنت العجينة أكثر ممّا هو مطلوب، يصبح البسكويت قاسيًّا عند نضجه. لذا عليك أن تجمعي الزوائد من دون عجنها، وأن ترقيقها قليلًا على طاولة العمل.

• انقلي قطعّ البسكويت السريعة التفتّت إلى صينيّة الخبز بواسطة كفيّة معدنيّة لتبقى محافظة على شكلها.

• لا تستعملي إلا صواني الخبز السمكية المتينة التي تحتل الحرارة. وتُعتبر الصواني المغطّاة بمادّة السيليكون مناسبة لتحضير البسكويت.

• ينبغي أن تكون صينية الخبز دائميًا أصغر من شويّة الفرن بـ ٥ سم على الأقلّ من كلّ جهة. فذلك يساعد الحرارة على الانتشار وتأمين إنضاج متجانس.

• ضعي العجينة دائميًا على صينية خبز باردة، فالصينية الساخنة تجعلها تتمدّد.

• لا تزيّني الصينية إلا إذا كانت الوصفة تقضي بذلك، لأنّ هذا قد يتسبّب بتمدّد قطعّ البسكويت التي عجنتها غنيّة بالزبدة.

• عند نضج قطعّ البسكويت يجب نقلها في الحال إلى رفّ سلّكيّ، فهي ستستمرّ بالنضج إذا تركتها على الصينية الساخنة.

• دعي قطعّ البسكويت تبرد كليًا قبل فصلها عن قوابلها وترتيبها في علبة تُغفل بإحكام.

• من أجل تقطيع رقاقة سابليه، اتركيها تفتّر وارسمي عليها علامات القطع كما تُريدينها، قبل المباشرة بالتقطيع. ثم أخرجيها من القالب بعد أن تبرد كليًا. إذا نسيت وضع علامات القطع ثم التقطيع، أعيدي تسخين السابليه قليلًا في الفرن.

• يمكن تليين البسكويت القاسي كثيرًا بوضع شريحة من الخبز في العلبة. بدلّي الخبز كلّ يومين، وتابعي على هذا النحو ليستمرّ البسكويت طريًا أطول مدّة ممكنة.

## الجيلاتي والحلويات المثلّجة



• احفظي الجيلاتني (الآيس كريم) ضمن حرارة -١٨ درجة مئوية.

• يمكن حفظ الجيلاتني في الجمّادة مدّة قد تصل إلى شهرين.

• لا تُعيدي أبدًا إلى الجمّادة الجيلاتني الذائب جزئيًا، لأنه يصبح قاسيًّا ويتكسّر.

• لحفظ ما يتبقّى من جيلاتني مصنّع أقملي فتحة الغلاف بإحكام بواسطة بلاستيك ضابط. فذلك يمنع تسرّب الروائح إليه، كما يمنع تبلّره.

• يصبح المزيج المجمّد جزئيًا قابلاً للخفق عندما تتجمّد أطرافه على مسافة ٢,٥ سم من الجوانب، ويكون وسطه ما زال رخوًا.



# دَلِيلِك إِلَى مُفْرَدَاتِ الْمَطْبَخِ

أ

إجاص: كمثري

ب

بازيلاً (بزاليا): بسلة  
باكيت: كيس أو علبة  
برّاد: ثلاجة

برش: بشر

بطاطا: بطاطس

بطيخ أصفر: شمام

بقلة مائية (رشاد الماء): جرجير

بندورة: طماطم

بهشية: آس بري

ت

ترويسة: طبقة علوية

تفّاح طبخ: تفّاح أخضر

توت العليق: توت أسود

ج

جبنة زرقاء: جبنة روكفور

جمّادة: فريزر

جيلاتي: آيس كريم

ح

حاوية: إناء

حبق: ريحان

حريرة: سعة حرارية

حسك: شوك

حليب: لبن

حليب مقشود: لبن منزوع القشدة

حنفية: صنوبر ماء

د

دزاق (دزاقن): خوخ

دقيق ذرة نشوي: كورنفلاور

دولاب العجين: عجلة تقطيع العجين

دوّار الشمس: عبّاد الشمس

ذ

ذرة سكرية: ذرة شامية (حلوة)

ر

ربّ البندورة: معجون (صلصة) الطماطم

رمكين: طاجن

رنكة: رنجة

ربياس: زبيب أسود

ز

زغبية: منتفشة (منفوشة)

زفرة: ما يتجمّع على السطح نتيجة سلق

لحوم أو دجاج وما أشبه

س

سكّر مبرغل: سكّر مبلور

سمك إسقمري: سمك ماكريل

سمك بلايس: سمك موسى

سمك بلشار: سردين كبير الحجم

سمك بلم: أنشوجة

سمك رنكة: سمك رنجة

سمك قدّ: سمك بكلاه

سنّ ثوم: فصّ ثوم

سوس: عزق السوس

ش

شحم: دهن

شعيرية الشوكولاته: شوكولاته فيرميسيل

شوبك: مرقاق

شوندر (شمندر): بنجر

ص

صينية الشّي: صاج الفرن

ط

طحين: دقيق

طنجرة: حلّة

طولاني: بالطول

طون: تونة

ع

عترّة: زعتر بري

عرضاني: بالعرض

عشب الملاك: حشيشة الملاك

غ

غريفون: جريفروت

ف

فاصوليا يابسة: فاصوليا ناشفة

فُرشة: فُرشة

فريز: فراولة

فطر: عيش الغراب

فليقلة: فلفل

ق

قريدس: جمبري

قطر: شربات تحلية

قفازات الفرن: كفوف الفرن

قهوة فورية: قهوة سريعة التحضير

ك

كاتو: جاتوه

كراث: براصيا

كستنة (كستناء): أبو فروة

كسرولة: صينية

كشمش: زبيب

ل

لبن: لبن زبادي

لحم مسوّف: منزوع الجلد

لوبياء يابسة: لوبياء ناشفة

ليم: ليمون مالح

م

ماء حارّ: ماء ساخن

ماء غالي: ماء مغلي

مارزبان: عجينة من اللوز المطحون والسكر

وزلال البيض

مبهر: متبل

مكرونة: مكرونة

ملفوف: كرنب

مندرين: يوسفّي

منشفة: فوطة

ن

نعناع: نعنع

نقائق: سحج

هـ

هزاسة: خلّاط

هندباء: شكورية

و

ورق مشمّع: ورق زبدة

# المقادير ووحدات الوزن والحجم والحرارة

## وحدات الوزن والحجم

| النظام الإمبراطوري   |   | النظام المتري          |
|----------------------|---|------------------------|
| ٢,٢ باوند            | = | كيلوغرام (١٠٠٠ غرام)   |
| ٣٥,٢٧ أونصة          | = | كيلوغرام (١٠٠٠ غرام)   |
| ٠,٢٢ غالون إمبراطوري | } | لتر (١٠٠٠ مليلتر)      |
| ٠,٢٦ غالون أمريكي    |   | (أو ١٠٠٠ سنتيمتر مكعب) |
| ١,٧٦ باينت           |   |                        |

## النظام المتري

## النظام الإمبراطوري

|                |   |                  |
|----------------|---|------------------|
| ٤٥٤ غرام       | = | باوند (١٦ أونصة) |
| ٠,٤٥٤ كيلوغرام | = | أونصة            |
| ٢٨,٣ غرام      | = | غالون            |
| ٤,٥٤٦ لتر      | = | غالون (أمريكي)   |
| ٣,٧٨٥ لتر      | = | باينت            |
| ٠,٥٦٨ لتر      | = |                  |

## مكافئات الحجم الشائعة (التقريبية)

|                       |   |                              |
|-----------------------|---|------------------------------|
| ٥٦٦ مليلتر            | = | الباينت                      |
| ٤٥٣ مليلتر            | = | الباينت (الأمريكي)           |
| ٠,٥ باينت             | = | الكوب (حجمًا)                |
| ٢٨٤ مليلتر            | = | الكوب (حجمًا)                |
| ١٦ ملعقة كبيرة ممسوحة | = | الكوب (حجمًا)                |
| ٨ أونصات              | = | الكوب (وزنًا)                |
| ١٨ مليلتر             | = | ملعقة كبيرة من الماء (حجمًا) |



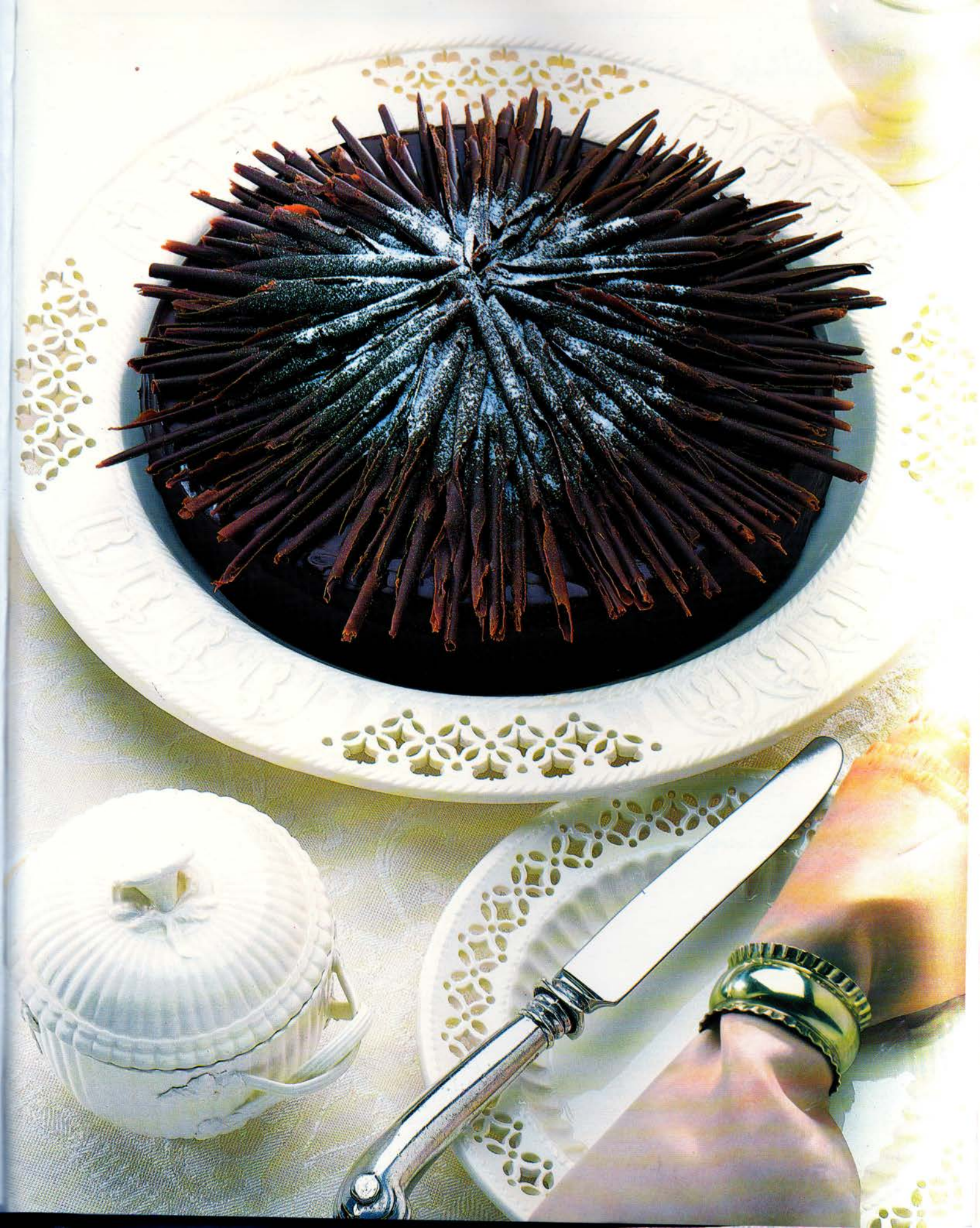
|           |   |                          |
|-----------|---|--------------------------|
| ١٨ غرام   | = | ملعقة كبيرة ماء (وزناً)  |
| ٢٨,٥ غرام | = | ملعقة كبيرة سكر (ممسوحة) |
| ٦ مليلتر  | = | ملعقة صغيرة              |

### معدّل درجة حرارة الفرن

| مؤشر الفرن | فارنهايت  | مئوية (ستغراد) |               |
|------------|-----------|----------------|---------------|
| ١ إلى ٢    | °٣٠٠-°٢٥٠ | °١٥٠-°١٢٠      | خفيف الحرارة  |
| ٣ إلى ٤    | °٣٥٠-°٣٢٥ | °١٨٠-°١٦٠      | متوسط الحرارة |
| ٥ إلى ٦    | °٤٠٠-°٣٧٥ | °٢٠٠-°١٩٠      | حار نسبياً    |
| ٧ إلى ٨    | °٤٥٠-°٤٢٥ | °٢٣٠-°٢٢٠      | حار           |
| ٩ إلى ١٠   | °٥٠٠-°٤٧٥ | °٢٦٠-°٢٤٥      | حار جداً      |

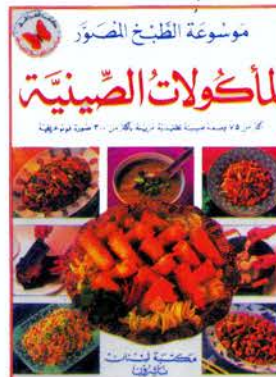
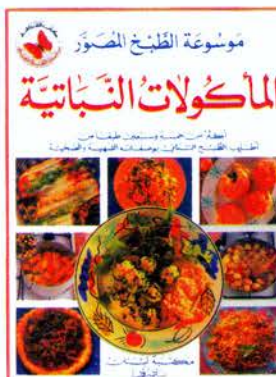
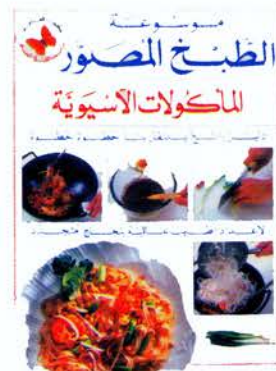
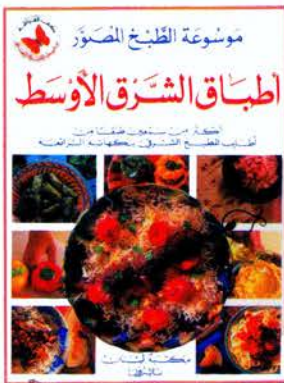
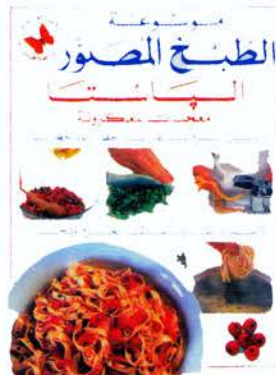
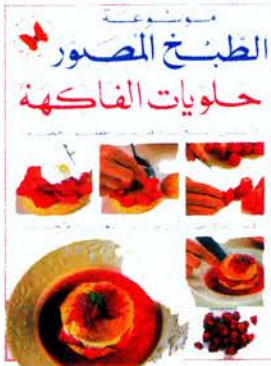
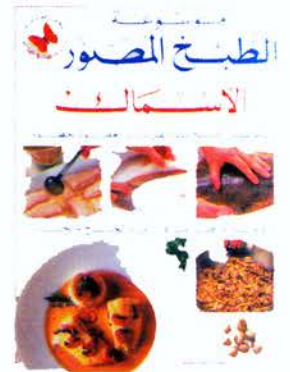
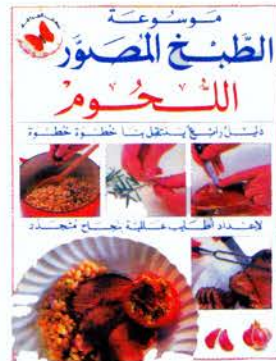
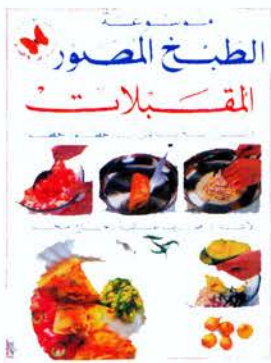
### أوزان تقديرية

|          |   |                              |
|----------|---|------------------------------|
| ٢٢٧ غرام | = | كوب من الزبد                 |
| ١١٤ غرام | = | كوب من الدقيق                |
| ٢٢٧ غرام | = | كوب من الأرز أو السكر العادي |
| ١٥٢ غرام | = | كوب من السكر المطحون         |
| ٢٨٥ غرام | = | كوب من الماء                 |





# مَوْسُوعَةُ الطَّبِيخِ المَصَوَّرِ



MARY BERRY'S  
DESSERTS AND CONFECTIONS  
(ARABIC BUTTERFLY BOOKS)

مكتبة لبنات ناشرون