

رشيدة أمهاوش

سمر نجاج

المثلجات و المحليات الباردة



* كل منتجات هذا الكتاب طبيعية ، حضرت دون استعمال أي ملون .
* عند إضافة أبيض البيض المحفوق لا يجب التحريك كثيرا .

تأليف :

رشيدة أمهاتون

عزلة الشكر ل :

الأستاذ محمد

جوهري تاهة

بالدعوان صباح

العالي مدينا

العقل ليلي

عنود أمال

فركان يسنان

منشورات الشعراوي 1

17-15 غرقة بستان الحاريف / العار البيضاء - المغرب

الهاتف : 22 99 06 94 (+212) الفاكس : 22 99 06 98 (+212)

email : enajim@menara.ma

Distribution en France : ALLANES NEGOCI
Tel : 0626389286

© منشورات الشعراوي 2006

يكن استعمال أي جزء من هذا الكتاب في أي شكل من الأشكال من أجل استغلاله لغرض تجاري أو
إلكتروني إلا بإذن كتابي من طرف الناشر .
جميع الحقوق محفوظة

طبع بإيطاليا



سر نجاح المثلجات و المحليات الباردة

رقم الإيداع القانوني : 2006/ 0949

رمزك رقم : 9954-459-33-2

سر نجاح المثلجات و المحليات الباردة



مثلج أوبرا

Opera



طريقة التحضير :



- 1) نخفق القشدة الطرية مع السكر بالخلاط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها .
- 2) في إناء آخر، نضع أصفر 8 بيضات مع الحليب المركز و نخفق بالخلاط الكهربائي حتى نحصل على كريمة مسماة .
- 3) نضيف القشدة الطرية لكريمة البيض و الحليب المركز و نخلط بطراب يدوي . في أنية أخرى نخفق أبيض البيض بالخلاط الكهربائي حتى يصير أبيضاً كالثلج . نضيفه للخليط السابق و نحرك بملعقة إلى أن يتجانس الخليط .

نقسم الخليط على اثنتين .



- لتحضير المثلج بالشكلاطة : نضيف بودرة الكاكاو و الشكلاطة المحكوكه للأنية الثانية و نحرك جيدا إلى أن تتجانس هذه العناصر .
نفرغ مثلج الشكلاطة في إناء بلاستيكي و ندخله المبرد .
- لتحضير المثلج بنكهة الفانيليا ، نضع مقدار أربع قطرات من نكهة الفانيليا في أنية من الآتين و نخلط جيدا .
نفرغ مثلج الفانيليا في إناء بلاستيكي و ندخله المبرد .

بعد وضع الأنيتين في المبرد ليلة كاملة . يمكن تقديم مثلج الفانيليا و مثلج الشكلاطة على شكل كويرات .
كما يمكن تقديم هذين المثلجين على شكل دائري و هتي باتباع الطريقة التالية :
نخرج المثلجين من المبرد بعد 5 ساعات و نضع مثلج الشكلاطة في قالب دائري ثم نستعين بملعقة لنسبطه على القالب مع ترك وسطه فارغا . نضع مثلج الفانيليا وسط مثلج الشكلاطة و نسبطه جيدا ثم نرجع مثلج أوبرا إلى المبرد ، يجب الحرص على إتمام هذه العملية بسرعة دون أن يذوب المثلج . عند التقديم ، يرش ببودرة الكاكاو .

المقادير :

- نصف لتر من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من السكر سمنهدة
- 6 بيضات
- غلبة من الحليب المركز و الحلى (400 غ)
- 6 ملاعق كبيرة من السكر سمنهدة
- 6 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو للترتيب
- 50 غ من الشكلاطة محكوكه
- نكهة الفانيليا

مثلج بالقهوة

Crème glacée arabica



banquet.com
alaia pink

المقادير :

- 6 بيضات
 - ملعقة صغيرة من القهوة سريعة الذوبان
 - 300 غ من مسحوق السكر (متينة)
 - 250 غ من مسحوق السكر (سليقة)
 - 50 غ من الجسجلان منقى ومحمّر
 - 100 غ من اللوز (مسلووق، منشّر، منقى ومهرمشّر)
 - قليل من الزيت
 - قليل من الملح
 - كيس من الثايبلا
 - موزانك جاهز للاستعمال
- للترتيب :- حبوب شكلاطة على شكل حبوب القهوة
- صلصة الكراميل جاهزة

طريقة التحضير :

لتحضير التوكّا، نذيب في كاسرول على نار هادئة، السكر حتى يصير لونه ذهبيا و نصيف له الجسجلان و اللوز ثم نحرك الكل جيدا و نضبه فوق رخام المطبخ المدهون بالزيت. نتركه يبرد قليلا، نضعه في كيس بلاستيكي و نفتحه بمدك إلى قطع صغيرة.

في إناء، نخلط بالخلاط الكهربائي أصفر البيض (نحتفظ بالأبيض جانبا) مع القهوة و السكر. نكف عن الخلط عندما يصير الخليط عبارة عن كريمة متجانسة.

بآلة كهربائية، نخفق القشدة الطرية إلى أن يتضاعف حجمها ثم نصيفها لخليط البيض مع التحريك بملعقة خشبية من الأسفل إلى الأعلى.

نخفق أبيض البيض بالآلة الكهربائية مع الملح و الثايبلا إلى أن يصبح أبيض كالثلج. نصيفه لخليط القهوة و نحرك بمهل.

نفتت كذلك الموزانك و نخلطه مع ربع التوكّا (نحتفظ بالباقي لاستعمال آخر). نصيف الخليط للثلج ثم نخلط الكل. نفرغ الثلج في علبة محكمة الإغلاق و نضعها في المجمد لمدة 8 ساعات على الأقل.

و يقدم مزينًا بخبوب الشكلاطة و الكراميل.

مثلج بالكراميل

Crème glacée au caramel



طريقة التحضير :



لتحضير الكراميل ، نضع في طنجرة الضغط
علبة من الحليب المركز و المحلى ثم نفرغ لترًا
و نصفًا من الماء. نغلق الطنجرة و نتركها
تطهى لمدة 45 دقيقة.
نخرج العلبه لتبرد و نفتحها.



في إناء. نخلط بالطراب الكهربائي $\frac{3}{4}$ من
الكراميل (نحتفظ بالباقي) مع أصفر 6
بيضات إلى أن يتجانس الخليط.



نمزج بوفرة الشانتيني مع الحليب البارد ثم
نخفق المزيج بالخلاط الكهربائي حتى نحصل
على كريمة بيضاء. نضيفها لخليط البيض
بالكراميل.



بالخلاط الكهربائي، نخفق أبيض البيض مع
قبضة ملح و كيس القانيلا حتى يصير أبيضًا
كالثج. نضيفه تدريجيا و بهل الخليط الأول
مع التحريك بالمعلقة الخشبية من الأسفل إلى
الأعلى.



نيسط على شكل شريط، الربع المتبقى من
الكراميل في وسط القالب و نضيف له خليط
الثلج ثم ندخل الكل إلى المجمد ليلة كاملة.

نقدمه مزينا بصلصة الكراميل الجاهزة.

المقادير :

- علبة من الحليب المركز و المحلى (400 غ)
- 1 لتر و نصف من الماء
- 6 بيضات
- كيس من بودرة قشدة الشانتيني (95 غ)
- كأس كبير من الحليب
- قبضة من الملح
- كيس من القانيلا
- للقرنين :
- صلصة الكراميل الجاهز

مثلج بثلاث نكهات

Crème glacée aux trois parfums

المقادير :

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 600 غ من القشدة الطرية | للتزيين ! |
| 150 غ من السكر الصقيل | - حبات من الفراولة الطرية |
| 100 غ من الشكلاطة | - حبوب من الشكلاطة |
| 2 أكياس من الفانيلا | - قليل من قشدة الشانتيي |
| 100 غ من الفراولة الطرية | (أنظر الصفحة 23) |

طريقة التحضير :

نخفق القشدة الطرية مع السكر الصقيل جيدا بالخلاط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها. نوزعها بشكل متساو على ثلاث أواني و ذلك لتحضير المثلج بثلاث نكهات.

• طبقة بنكهة الشكلاطة : نذيب الشكلاطة في حمام مريم و نضيفها لإناء القشدة الأول ثم نحرك بمهل حتى يتجانس الخليط.

نفرغ الخليط في القالب، نيسطه جيدا بالمعلقة و ندخله المجمد لمدة 20 دقيقة.

• طبقة بنكهة الفانيلا : نضيف الفانيلا لإناء القشدة الثاني و نخلط جيدا. نخرج القالب من المجمد و نفرغ قشدة الفانيلا ثم نيسطه بشكل متساو و نرجع القالب إلى المجمد مرة ثانية لمدة 35 دقيقة.

• طبقة بنكهة الفراولة : نطحن الفراولة في آلة كهربائية، نضيفها لإناء القشدة الثالث. نحرك بالمعلقة حتى يصبح الخليط متجانسا.

نخرج القالب من المجمد و نفرغ خليط الفراولة كطبقة ثالثة. نيسطه بالمعلقة و ندخل الكل إلى المجمد لمدة ليلة كاملة. نقدمه مزينا حسب الذوق بالفراولة، حبوب الشكلاطة و قشدة الشانتيي.



مثلج الياغورت

Glace au yaourt



المقادير :

- 200 غ من القشدة الطرية
- 2 كؤوس ياغورت بنكهة القانبلا
- علبة من الحليب المركز و المحلى (400 غ)
- 1/2 ملعقة صغيرة من نكهة القانبلا
- قطعة متوسطة من الكيك
- ملعقتان كبيرتان من اللوز المطحون
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنبدة)

طريقة التحضير :

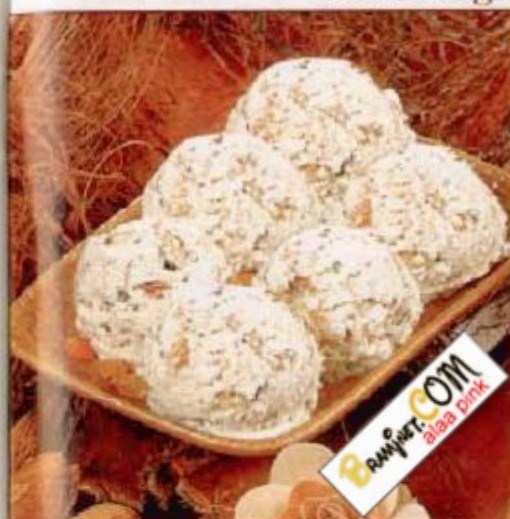
في إناء نطخت الكيك جيدا و نضيف له اللوز و مسحوق السكر. نخلط الكل و نحفظ به.



نخفق القشدة الطرية بالخلط الكهربائي. حتى يتضاعف حجمها ثم نضيف كلا من الياغورت، الحليب المركز و نكهة القانبلا. نكف عن الخلط عندما تتجانس هذه العناصر. نضيف خليط الكيك و اللوز و نحرك بظراف يدوي بمهل إلى أن تتماسك كل العناصر. نفرغ الخليط في علبة محكمة الإغلاق و ندخلها إلى المجمد لمدة ليلة كاملة. يقدم المثلج على شكل كويرات.

مثلج الزبيب و الجوز

Glace nougatine



المقادير :

- 1/2 لتر من القشدة الطرية
- علبة من الحليب المركز و المحلى (400 غ)
- 50 غ من الزبيب منقى و مغسول
- 25 غ من الجوز مفروم
- 50 غ من النوغا مفتتة (الطر الصفحة 5)
- 20 غ من الشكلاطة مقطعة إلى قطع صغيرة

طريقة التحضير :

نخفق القشدة الطرية بالخلط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها ثم نضيف الحليب المركز و نحرك بمهل إلى أن يتجانس الخليط.



نضيف لخليط القشدة كلا من الزبيب، الجوز، النوغا و قطع الشكلاطة. نحرك الكل جيدا و نضع المثلج في قالب بلاستيكي ثم ندخله المجمد لمدة ليلة كاملة. يقدم باردا على شكل كويرات أو على شكل قطع.

بننا سPLIT

Banana split

المقادير :

- 4 حبات موز
- 500 غ متلج حسب الذوق
- صلصة الشكلاطة للتزيين :
- 150 غ من الشكلاطة السوداء
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من اللوز مفلي و مفروم

طريقة التحضير :

لتحضير صلصة الشكلاطة، نقت الشكلاطة و نذيبها مع الزبدة (حمام مريم) في كاسرول فوق نار هادئة ثم نحرك باستمرار. نزيلها من فوق النار عندما تعقد الصلصة، نقشر الموز و نقطع كل موزة بالطول إلى نصفين، نضع كل نصفي موزة مباشرة على طبق التقديم. نضيف إثنين إلى ثلاث كويرات من المتلج فوق كل طبق و نصب عليها مقدار ملعقة كبيرة من صلصة الشكلاطة ثم نزين باللوز، نقدم في حينه.



متلج بالحليب المركز

Crème glacée au lait concentré



المقادير :

- غلبتان من الحليب المركز غير محلي (160 غ مضاعفة)
- كاسان شاي من مسحوق السكر (سنبدة)
- كاسان من الياغورت (بنكهة الفانيلا)

طريقة التحضير :

- 1 في إناء، نخفق بالخلاط الكهربائي كلا من الحليب المركز مع مسحوق السكر إلى أن يصبح الخليط متجانسا.
- 2 نضيف الياغورت بنكهة الفانيلا دون التوقف عن التحريك.
- 3 نفرغ الخليط في علب محكمة الإغلاق و ندخلها إلى المبرد لمدة ليلة كاملة و يقدم.



مثلج الفواكه المعسلة

La cassate italienne

المقادير :

- 300 غ من جبنة الريكوتا
- 120 غ من مسحوق السكر (ستيدة)
- نصف علبة من القشدة الطرية (100 غ)
- ملعقتان كبيرتان من قطع الفواكه المعسلة
- 30 غ من الشكلاطة محكوكه

طريقة التحضير :



نخفق بالخلاط الكهربائي جبنة الريكوتا مع السكر إلى أن يتجانس هذا الخليط.



نضيف قطع الفواكه المعسلة و الشكلاطة ثم نخلط بمهل.
في أنية أخرى نخفق القشدة الطرية بالخلاط الكهربائي إلى أن تتماسك و يتضاعف حجمها.



نضيفها للخليط الأول و نحرك جيدا بمهل.
نفرغ الخليط في علبة محكمة الإغلاق و ندخله المجمد لمدة ليلة كاملة ثم يقدم المشج على شكل كويرات مزينة حسب الذوق.



نقطع التين الجاف إلى قطع صغيرة نضعها في أنية مملوءة بالماء مع ملعقة من ماء الزهر. نحتفظ بها جانبا لمدة ساعتين لتلين.

لتحضير السيرو، نفرغ كأسا صغيرا من الماء في كاسرول على نار هادئة و نضيف السكر. نحرك باستمرار حتى يذوب السكر ثم نزيل من فوق النار.

نضع أصفر البيض في إناء (نحتفظ بالابيض جانبا) ثم نصب عليه السيرو تدريجيا و نحرك جيدا.

لتحضير الشكلاطة في حمام مريم، نسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة، نضع فوقه كاسرول آخر أصغر حجما، نفرغ فيه قطع الشكلاطة و نحرك حتى تذوب هذه الأخيرة.

نضيف الشكلاطة المذابة على خليط أصفر البيض و السيرو ثم نحرك.

نحقق القشدة الطرية بالخلاط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها و نضيفها تدريجيا لخليط أصفر البيض و الشكلاطة. نخفق كذلك أبيض البيض بالخلاط الكهربائي إلى أن يصير أبيض كالثلج و نضيفه للخليط الأول ثم نحرك بمهل.

أخيرا نصفي قطع التين الجاف من الماء و نضيفها للخليط، نحرك بمهل ثم نفرغ المثلج في علبة محكمة الإغلاق و ندخلها المجمد لمدة ليلة كاملة و يقدم.

مثلي بالتين الجاف

Crème glacée aux figues sèches



المقادير :

- 6 حبات من التين الجاف (المشريحة)
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 100 غ من مسحوق السكر (ستيدة)
- 5 بيضات
- 100 غ من الشكلاطة
- 250 غ من القشدة الطرية

طريقة التحضير :



نخفق بالخلاط الكهربائي أصفر البيض مع السكر الصقيل (نحتفظ بالأبيض جانبا).



بعد أن يصبح الخليط على شكل كريمة نضيف له نكهة اللوز و نحرك.



نمزج بوردرة قشدة الشانتي مع الحليب البارد ثم نخفق المزيج بالخلاط الكهربائي. نضيفها لخليط أصفر البيض و نحرك.



نخفق بالخلاط الكهربائي أبيض البيض إلى أن يصبح أيضا كالثجج. نضيقه للخليط و بملعقة خشبية نحرك بعهل مع إضافة اللوز المهروس. نفرغ الخليط في قالب الكيك بشكل مستطيل و ندخله إلى المبرد لمدة ليلة كاملة.

يقدم على شكل قطع.

مثلي باللوز

Crème glacée aux amandes



المقادير :

- 4 بيضات
- كأس شاي من السكر الصقيل
- نصف ملعقة صغيرة من نكهة اللوز
- كيس من بوردرة قشدة الشانتي (95 غ)
- كأس كبير من الحليب
- 100 غ من اللوز (مسلوق، مغلي، مقلي و مفروم)

مثلج بالآفوكا

Glace à l'avocat



المقادير :

- 500 غ من الأفوكا
- ربع لتر من الحليب
- كأس كبير من مسحوق السكر (ستيدة)
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- 1 لتر من القشدة الطرية

طريقة التحضير :

في الطحانة الكهربائية، نطحن كلا من الأفوكا، الحليب، السكر و عصير الحامض.

نخفق القشدة الطرية بالخلاط الكهربائي حتى يتضاعف حجمها و نضيف لها خليط الأفوكا ثم نحرك بالطراب اليدوي إلى أن يتجانس الخليط. نضعه في علبة محكمة الإغلاق و ندخلها المبرد لمدة ليلة كاملة ثم يقدم على شكل كويرات.



مثلج بالموز

Glace aux bananes



المقادير :

- 4 حبات موز مقطعة
- ملعقتان كبيرتان من العسل
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- كأسان من الياغورت بنكهة الفانيليا
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- أبيض بيضتين

طريقة التحضير :

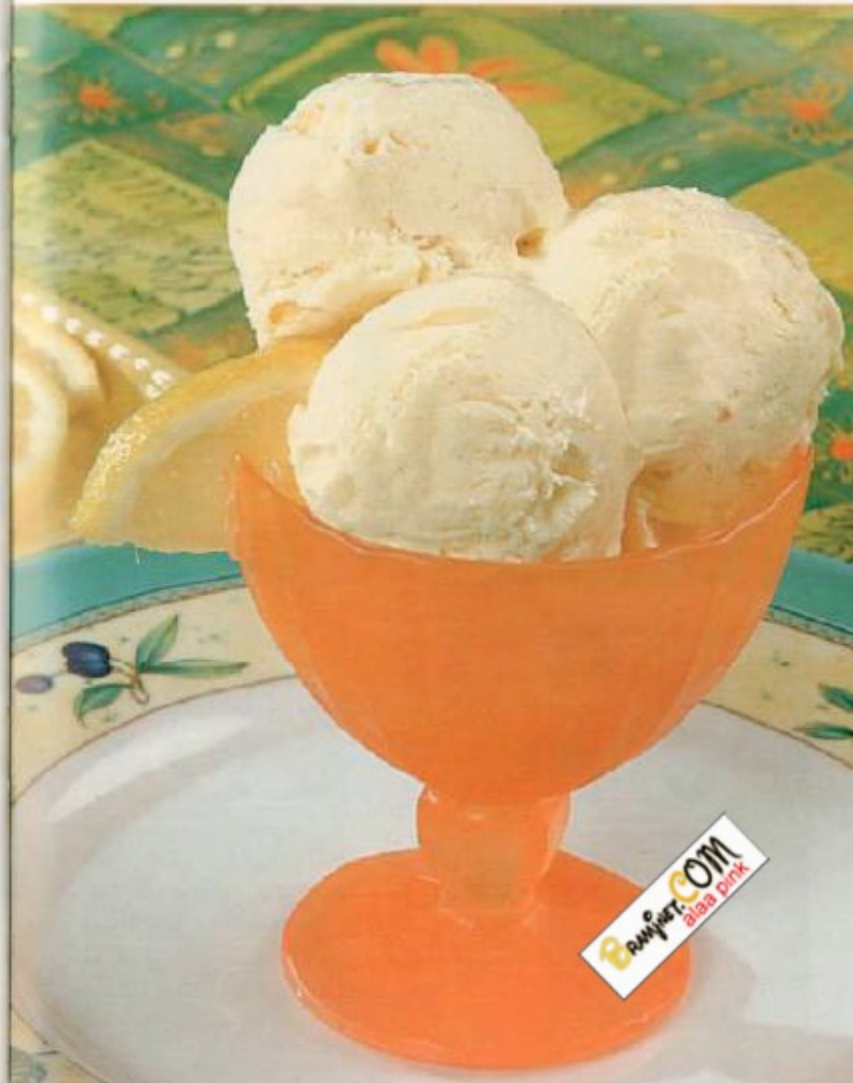
في الطحانة الكهربائية، نطحن كلا من الموز، العسل، عصير الحامض، كأس الياغورت و القرفة، نخرج الخليط في علبة محكمة الإغلاق و نجمده لمدة 3 ساعات.

نخفق أبيض البيض بخلاط كهربائي حتى يصير أبيضاً كالثلج. نخرج خليط الموز من المبرد، نحركه جيداً بالشوكة ثم نضيفه لأبيض البيض و نحرك جيداً ثم ندخل الكل إلى المبرد لمدة ليلة كاملة. نقدم هذا المثلج على شكل كويرات و يمكن تزيينها بصلصة الشكلاطة.



مثلج بالحامض

Crème glacée au citron



المقادير :

- كأس شاي من عصير الحامض
- كأس كبير من الحليب
- علبة من الحليب المركز غير محلي (160 غ)
- كأس كبير من السكر الصقيل
- قشرة الحامض مسكوكة
- أو قطع الحامض

طريقة التحضير :

في أنية نمزج بودرة قشدة الشانتي مع الحليب و نخفق الخليط بالخلاط الكهربائي حتى الحصول على قشدة سميكة. نحتفظ بها في الثلاجة.

نخلط بالخلاط الكهربائي الحليب المركز مع السكر الصقيل.

نضيف عصير الحامض الخليط و نمزج جيدا.

نخرج قشدة الشانتي من الثلاجة. نضيف لها الخليط السابق و نمزج جيدا بملعقة خشبية بئآن. نفرغ الخليط في علبة محكمة الإغلاق و ندخلها المجمد لمدة ليلة كاملة.

يقدم هذا المثلج مزينا بقطع من الحامض.



مثلاج بالعسل

Crème glacée au miel



amjet.com
alea pink

المقادير :

للتزيين :

- 3 بيضات
- 5 ملاعق كبيرة من العسل
- 300 غ من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (الصفيل)

طريقة التحضير :

في إناء نخفق أصفر البيض (نحتفظ
بالأبيض جانبا) مع العسل بالخلاط
الكهربائي.

نخفق أبيض البيض بالخلاط الكهربائي
إلى أن يصبح أبيضاً كالثلج و نحتفظ
به جانبا.

نخفق القشدة الطرية مع السكر بالخلاط
الكهربائي حتى تتماسك و تتكثف.
نضيف لها خليط أصفر البيض مع العسل
نحرك جيدا ثم نضيف أبيض البيض.
نمزج الخليط بملقعة خشبية و بتأن.
نضع الخليط في علبه محكمة الإغلاق
و ندخله إلى المجمد لمدة ليلة كاملة.

يقدم هذا المثلاج على شكل كويرات مزينة برقائق اللوز و قليل من العسل.

المقادير :

- كأس كبير من مسحوق السكر سنيطة
- 1/2 لتر من الماء
- 500 غ من الفراولة مطحونة
- أبيض بيضتين
- لتفريين :
- بضع قطع من الفراولة

طريقة التحضير :

تحضير السيرو : نغلي السكر مع الماء في كاسرول و نحرك لمدة 3 دقائق على نار هادئة حتى يذوب السكر.

نزيل الكاسرول من فوق النار، نضيف لها الفراولة المطحونة و نخلط جيدا. نفرغ الكل في علبة محكمة الإغلاق و نحتفظ بها في المجمد لمدة 4 ساعات.

نخرج الثلج من المجمد و نخلطه بشوكة كبيرة. نخفق بياض البيض بالخلط الكهربائي إلى أن يصير أبيض كالثج. نضيفه لثلج الفراولة و نحرك جيدا بملعقة خشبية. ندخل الثلج مرة ثانية إلى المجمد لمدة ليلة كاملة. نقدم هذا الصوري على شكل كويرات مزينة بقطع الفراولة.



صوري بالمانكا

Sorbet à la mangue

المقادير :

- 250 غ من مسحوق السكر (سنبعة)
- $\frac{1}{2}$ لتر من الماء
- حبة مانكا كبيرة
- ملعقة صغيرة من عصير الليمون
- أبيض بيشتين

طريقة التحضير :

تحضير السيرو : تغلي السكر مع الماء في كاسرول ونحرك لمدة 3 دقائق على نار هادئة حتى يذوب السكر. نزيل الكاسرول من فوق النار و نحتفظ به جانبا حتى يبرد.

نملحن المانكا مع عصير الليمون والسيرو في الطحانة الكهربائية. نفرغ الكل في علب محكمة الإغلاق ثم نحتفظ بها في المجمد لمدة 4 ساعات. نخرج المثلج ونخلطه بشوكة كبيرة. نخفق أبيض البشيت بالخلاط الكهربائي إلى أن يصير أبيض كالمثلج. نضيف المثلج المانكا ونحرك بملعقة خشبية. ندخلها مرة ثانية إلى المجمد لمدة ليلة كاملة.

نقدم هذا الصوري على شكل كويرات مزينة بالشكلاطة.



banquet.com
also pink

صوري بالاجاص

Sorbet aux poires



المقادير :

- 250 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
- 1/4 لتر من الماء
- نصف كغ من الإجاص
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- أبيض بيضتين

التحضير :

- قطع الشكلاطة (حسب الذوق)

طريقة التحضير :



(1) تحضير السيرو : نغلي السكر مع الماء في كاسرول ونحرك لمدة 3 دقائق على نار هادئة حتى يذوب السكر. نزيل الكاسرول من فوق النار ونحتفظ به جانبا حتى يبرد.



(2) نغسل الإجاص، نقشره، نقطعه إلى قطع صغيرة ونطحه في الطحانة الكهربائية مع عصير الحامض والسيرو ثم نفرغه في علبه محكمة الإغلاق. نحتفظ به في المجمد لمدة 4 ساعات، نخرجه ونخلطه جيدا بشوكة كبيرة.



(3) نخفق أبيض البيض بالخلاط الكهربائي إلى أن يصير أبيضاً كالثلج. نضيفه لثلج الإجاص ونحرك جيدا بملعقة خشبية. نخله مرة ثانية إلى المجمد لمدة ليلة كاملة. نقدم هذا الصوري على شكل كويرات مزينة بقطع من الشكلاطة.

صوري بالبرتقال

Sorbet à l'orange



المقادير :

- 250 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
- 1/2 لتر من الماء
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال
- ملعقة كبيرة من قشرة الحامض
- كأس كبير من عصير البرتقال
- عصير حامضة
- أبيض بيضتين

طريقة التحضير :



(1) تحضير السيرو : نغلي السكر مع الماء في كاسرول ونحرك لمدة 3 دقائق على نار هادئة حتى يذوب السكر. نزيل الكاسرول من فوق النار ونحتفظ به جانبا حتى يبرد.



(2) نضيف قشرة (محوكة في حكاكة ذات ثغوب رقيقة) وعصيري البرتقال والحامض إلى السيرو ونخلط الكل جيدا. نفرغ الخليط في علبه محكمة الإغلاق ونخلطها المجمد لمدة 4 ساعات. نخرجها ونخلطها بشوكة كبيرة حتى يتفك الثلج.



(3) نخفق أبيض البيض بالخلاط الكهربائي إلى أن يصير أبيضاً كالثلج. نضيفه على ثلج البرتقال ونحرك بملعقة خشبية. ندخل الصوري مرة ثانية إلى المجمد مدة ليلة كاملة. نقدمه على شكل كويرات مزينة بقشرة البرتقال.

في كاسرول فوق النار نغلي الماء مع الزبدة،
نضيف الملح و نحرك حتى الغليان.

نزِيل من فوق النار، نضيف الدقيق الأبيض
مرة واحدة و نحرك جيدا بملعقة خشبية،
نرجع الكاسرول فوق النار و نستمر في
التحريك حتى يتماسك العجين، نتركه يبرد
قليلا.

نضيف البيض و نحرك جيدا لكي يصير
العجين رطبا و رخوا ثم نملؤه في جيب
الحلواني.

فوق صفيحة مدهونة بالزبدة نضغط على
جيب الطواني لصنع دوائر متساوية من
الحلويس (choux) ثم ندخلها الفرن مسخن
200° درجة لمدة 20 دقيقة تقريبا. يجب أن
تخرج الحلويس من الفرن منتفخة و محمرة،
ندعها تبرد قليلا و نشقها من الجانب
بمسكين ثم نحشو كل واحدة بكويرة المثلج،
وبشوكة نزين جوانب المثلج.

نوزع الحلويس المملوءة بالمثلج على أطباق التقديم و نضع فوق كل واحدة قليلا من
صلصة الشكلاطة. نقدم في حينها.



المقادير :

- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| - كأس صغير من الماء | - بيضتان مخفوقتان |
| - 50 غ من الزبدة | - مثلج القابلا أو مثلج آخر حسب الذوق |
| - قبضة من الملح | - للتزيين: |
| - 70 غ من الدقيق الأبيض | - صلصة الشكلاطة (أنظر الصفحة 13) |

شارلوط بالفراولة

Charlotte aux fraises



المقادير :

- كمية البسكويت حسب الغالب المستعمل (les boudoirs)
- مئليج الفراولة (أنظر الصفحة 26)
- 200 غ من الفراولة
- للترتيب :
- قشدة الشانتيي أنظر الصفحة 49
- قبل من الفراولة

طريقة التحضير :

نحضر مئليج الفراولة كما هو مبين في الصفحة 27 و ندخله إلى المجمد ليلة كاملة.

نقطع البسكويت بشكل متساو و حسب مقياس القالب أو العلية المستعملة.

نصف البسكويت في القالب بشكل فني دون ترك أي فراغ مع تثبيتته بقليل من مئليج الفراولة.
نضيف نصف كمية المئليج وسط القالب و نيسطه بملعقة بشكل متوازن.

نقطع الفراولة إلى شرائح و نصفها فوق المئليج.

نضيف باقي المئليج فوق الفراولة و بملعقة نيسطه جيدا و نغطي الكل بالبلاستيك الغذائي ثم ندخل القالب إلى المجمد ليلة كاملة. عند التقديم، نقلب الحلوى في طبق ثم نزين بقشدة الشانتيي و حبات الفراولة.

سلطة الفواكه بالكريمة

Spéciales salades de fruits



المقادير :

- ملعقتان كبيرتان من مسحوق كريمة الخلويات (la crème pâtissière)
- 7 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- 1/2 لتر من الحليب البارد
- حبة تفاح
- حبة إجاص
- حبة موز
- جبنتان من البرفوق الطري
- عصير حامض
- 2 أكياس من مسحوق الفلون بدون سكر
- لتر من عصير البرتقال
- كيس من القانيل

للتزيين :

- شرائح من الفراولة
- شرائح من الكيوي
- شريحة رقيقة من الخوخ
- قليل من الكوك المطحون

لتحضير كريمة الحلويات، نمزج مسحوق كريمة الحلويات مع 4 ملاعق كبيرة من السكر. نغرق الحليب في كاسرول ثم نذيب فيه المزيج، نغلي الكل لمدة ثلاث دقائق و نحرك باستمرار. نوزع الخليط في حينه في كؤوس التقديم و نحفظ بها في الثلاجة.

نقشر الفواكه و نقطعها على شكل مكعبات، نغرق عليها عصير الحامض و نخلط كي تحتفظ بلونها. نوزعها في كؤوس التقديم المحتوية على كريمة الحلويات و نحفظ بها في الثلاجة.

نغرق عصير البرتقال في كاسرول، نضيف له مزيج ثلاث ملاعق سكر و مسحوق الفلون.

نضع الكاسرول فوق نار هادئة، نضيف القانيل و نخلط من حين لآخر حتى الغليان ثم نزيل من النار.

نغرق محتوى الكاسرول مباشرة في الكؤوس المحتفظ بها. نتركها جانباً لتبرد و ندخلها الثلاجة لمدة ساعتين. تقدم باردة مزينة بشرائح الفراولة، الكيوي و الخوخ ثم ترش بالكوك المطحون (حسب الذوق).

كوكتيل الفواكه بالجيلاتين

Cocktail de fruits gélatinés



المقادير :

- 100 غ من الفراولة
- نصف تفاحة
- نصف إجماعة
- حبة من الموز
- شريحتان من الأناس العلب
- 10 حبات من العنب الأبيض
- 10 حبات من العنب الأسود
- ملعقتان كبيرتان من عصير الخامض
- 4 من أوراق الجيلاتين
- كأسان صغيران من الماء
- كأس شاي من مسحوق السكر (سنيطة)
- للتزيين :**
- شريحة من الأناس العلب
- حبات من الفراولة

طريقة التحضير :

تنقي الفواكه ونقطعها قطعاً صغيرة، نفرغ عليها عصير الخامض ونخلط كي نحافظ على لونها.



نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد ليضع دقائق.



تحضير السيرو : نغلي السكر مع الماء في كاسرول ونحرك لمدة 3 دقائق على نار هادئة حتى يذوب السكر. نصفي أوراق الجيلاتين من الماء ونذيبها في السيرو مع الإستمرار في التحريك، نزيل الكاسرول من فوق النار عندما يمتزج الجيلاتين مع السيرو.



نضع في قعر القالب شريحة من الأناس للتزيين ثم نفرغ عليها السيرو الساخن، نصيف بالمعلقة قطع الفواكه تدريجياً ثم تحتفظ بذلك في التلاجة ليضع ساعات حتى يبرد. عند التقديم، يقبب المحتوى في طبق ويزين بالفراولة.



فلون بالبرتقال و الحامض

Terrine à l'orange et au citron



المقادير :

- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيطة)
- برنقالة
- حامضة
- 4 من أوراق الجيلاتين
- مكعب من جبن قشدة الحليب
- 100 غ من مسحوق السكر (السنيطة)
- تفاحة
- علية من الحليب المركز غير محلى (160 غ)



1 نحك البرتقالة و الحامضة ثم نعصرهما. نقطع التفاحة إلى قطع صغيرة. نطحن في طحانة كهربائية كلا من عصير و قشرة البرتقال و الحامض مع السكر، الياغورت، مكعب الجبن و الحليب المركز.



2 نرطب أوراق الجيلاتين في الماء البارد لبضع دقائق. نفرغ الخليط في كاسرول فوق نار متوسطة ثم نذيب فيها أوراق الجيلاتين (بعد أن نزيلها و نصفها من الماء).



3 نفرغ الخليط في القالب و ندخله التلاجة لبضع ساعات حتى يبرد و يقدم عرفوقا بدوائر من البرتقال.

كريم كراميل

Crème caramel



المقادير :

- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- أصفر بيضتين
- 1 كيس من الفانيلا
- 3 بيضات
- نصف لتر من الحليب
- تحضير الكراميل :
- 100 غ من مسحوق السكر (السنيطة)

1 تحضير الكراميل : في كاسرول فوق نار هادئة، نضع مسحوق السكر و نحرك إلى أن يصبح السكر سائلا و لونه ذهبيا.

2 نفرغ مقدار ملعقة كبيرة من سائل الكراميل في كل أنية فلون.

3 في كاسرول فوق النار نغلي الحليب مع السكر و الفانيلا و نترك المزيج يبرد. و في

إناء آخر نخلط 3 بيضات و أصفر البيضتين ثم نضيف لهما الحليب المغلي و نحرك جيدا.

4 نفرغ قليلا من الماء الساخن في أنية فرن غير عميقة، تصفف أواني الفلون و نفرغ

عليها الخليط المحضر بالحليب و البيض ثم ندخلها إلى الفرن الساخن لمدة 40 دقيقة تقريبا

(للتأكد من نضج الكريم كراميل ندخل شفرة سكين وسطه و يجب أن يخرج نظيفا) نتركه

يبرد قليلا و ندخله التلاجة ليقدم باردا.



فلون بالبرتقال

Flan à l'orange



المقادير :

- | | |
|-------------------|--|
| للتزيين : | - 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (محببة) |
| - قطع من البرتقال | - 2 أكياس من مسحوق الفلن |
| - أوراق السمناع | - 1 لتر من عصير البرتقال |
| - عصير البرتقال | - 1 كيس من الفانيلا |

طريقة التحضير :



في إناء صغير نمزج السكر جيدا مع مسحوق الفلن. نضع عصير البرتقال في كاسرول ونفرغ عليه مزيج السكر و بودرة الفلن.



نضع الكاسرول فوق نار هادئة، نضيف كيس الفانيلا وتحرك من حين لآخر حتى الغليان ثم نزيل من النار، نفرغ محتوى الكاسرول مباشرة في كؤوس التقديم. نتركها جانبا لتبرد ونخلطها الثلاثة لمدة ساعتين. نقدم باردة مزينة بقطع من البرتقال، أوراق السمناع و قليل من عصير البرتقال.

كريمة بالخوخ

Crème à la pêche



المقادير :

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| - 125 غ من القشدة الطرية | - عصير نصف برتقالة |
| - حبتان كبيرتان من الخوخ | للتزيين : |
| - كأس من الياغورت | - 200 غ من القزاوله مطحونة |
| - 50 غ من السكر الصفي | - 1/4 حبة خوخ |
| - 2 من أوراق الجيلاتين | - حلوى المورانك |
| - عصير نصف حامض | - بودرة الكاكاو |

* نخفق القشدة الطرية بالخلاط الكهربائي إلى أن تصبح كثيفة و يتضاعف حجمها.
* في طحانة كهربائية نطحن كلا من الخوخ، الياغورت و السكر الصفي. نحفظ بذلك في أنية.

* نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد لبضع دقائق حتى تصبح لينة.
* في كاسرول فوق النار، نغلي عصيري الحامض و البرتقال مع أوراق الجيلاتين بعد أن نصفها من الماء. نحرك إلى أن يمتزج الخليط جيدا ثم نزيل الكاسرول من فوق النار. نضيف خليط الخوخ و الحامض. أيضا القشدة الخفيفة و نحرك مرة أخرى لكن بمل. نفرغ كريمة الخوخ في قوالب صغيرة نخلطها الثلاثة لبضع ساعات حتى تبرد و تعقد. نضعها في طبق التقديم مزينة بعصير القزاوله. قطع الخوخ ثم نتوج بحلوى المورانك و نرشها بقليل من بودرة الكاكاو.

كريمة بالفراولة

Crème de fraises



المقادير :

- 60 غ من السكر الصقيل
- كأس باغورت طبيعي
- للتزيين :**
- حبات من الفراولة

- 125 غ من القشدة الطرية
- 5 أوراق من الجيلاتين
- 120 غ من الفراولة
- كأس صغير من عصير البرتقال

طريقة التحضير :

في إناء، نخفق القشدة الطرية بالخلاط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها ونحتفظ بها جانباً.

نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد لبضع دقائق حتى تصبح لينة، نطحن الفراولة مع عصير البرتقال و السكر الصقيل ثم نضع المحتوى في كاسرول.

نغلي عصير الفراولة في الكاسرول مع أوراق الجيلاتين بعد أن نصفها من الماء. نحرك حتى يذوب الجيلاتين ثم نزيل من فوق النار. نتركها تبرد قليلاً.

نضيف الباغورت للخليط و نحرك بالطراب اليدوي.

نضيف القشدة لخليط الفراولة و نحرك حتى تتجانس جميع العناصر. نصلف شريحتي الفراولة في قعر كؤوس التقديم ثم نملؤها بالخليط. ندخل الكؤوس في الثلاجة حتى يبرد محتواها ويعقد. يقدم هذا المحلى ياردا مزينا بحبات الفراولة.

موس بالفراولة

Mousse de fraises



المقادير :

للشرب :

- أبيض بضعين

- 120 غ من مسحوق السكر (سنبدة)

- 200 غ من القشدة الطرية

- 200 غ من الفراولة

- زلانة صغيرة من القشدة الطرية المحفوفة

- زلانة صغيرة من الفراولة المقطعة

- قليل من رقائق اللوز الحمراء

• نخفق أبيض البيض بالالة الكهربائية مع إضافة السكر تدريجيا حتى يتضاعف حجمه و يصير كاللج.

• نخفق كذلك القشدة الطرية حتى يتضاعف حجمها.

• نغسل الفراولة، نقطعها ثم نطحنها في طحانة كهربائية. نضيفها تدريجيا للقشدة الطرية بعد ذلك نضيف أبيض البيض تدريجيا و نخلط بمهل حتى تتجانس جميع العناصر و نحصل على رغوة فراولة كثيفة.

نشع قليلا من قطع الفراولة في كؤوس التقديم ثم نفرغ عليها رغوة الفراولة و نخلطها التلاجة لتبرد جيدا.

قبل التقديم نزينها بالقشدة الطرية مع قطع الفراولة و رقائق اللوز.

موس بالشكلاطة

Mousse au chocolat



المقادير :

- 125 غ من القشدة الطرية

- 200 غ من الشكلاطة

- ملعقة صغيرة من القهوة سريعة الذوبان

- 1 كيس من الشايلا

- 5 بيضات

- 50 غ من مسحوق السكر (سنبدة)



• نخفق القشدة الطرية بالخلط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها و نحفظ بها.

• نخفق أصفر 5 بيضات مع السكر حتى نحصل على خليط أملس و لين. نحفظ به.

• نخفق أبيض 5 بيضات بالخلط الكهربائي إلى أن يصير أبيض كاللج.

• نذيب الشكلاطة مع القهوة في حمام مريم (أنظر الصفحة 17)، نحرك حتى الذوبان

و نضيف خليط السكر و أصفر البيض ثم نحرك جيدا. نمزج الخليط مع القشدة الطرية

و مباشرة بعد ذلك نفرغ الكل على أبيض البيض المخفوق ثم نحرك بمهل و بملعقة

خشبية حتى يصير الخليط على شكل رغوة بيضاء و سميكة، نفرغها في كؤوس التقديم

ثم نخلطها لتبرد في التلاجة و تقدم مزينة بأوراق النعناع.

القطايف

Ktaife



طريقة التحضير :

نقلي ورق البسطيلة في حمام زيت ساخن و نضعه فوق ورق التشيف لتشرب الزيت.

القطايف بقشدة الشانتي :

ننقي الفواكه (موز، تفاح، إجاص، فراولة...) ونقطعها قطعاً صغيرة، نفرغ عليها عصير الحامض و نخلط كي نحافظ على لونها.

نمزج الحليب و مسحوق قشدة الشانتي جيداً و نحقق بالخلاط الكهربائي حتى تتكثف و يتضاعف الحجم ثم نضع الكل في جيب الحلواني. نضع ورقة من أوراق البسطيلة المقلية في طبق التقديم و نرشها بقليل من قشدة الشانتي.

تصفق قطع الفواكه فوق القشدة، نغطيها بورقة أخرى. نعيد هذه الطريقة أربع مرات، نزين وجهها بطبقة من قشدة الشانتي و نرش قليلاً من الفستق المفروم ثم بودرة الشكلاطة. يقدم هذا المحلى في حينه لكي تبقى الورقة مقرمشة.

القطايف بكرème الحلويات :

كرème الحلويات : في أنية صغيرة، نمزج مسحوق كريمة الحلويات مع مسحوق السكر و نذيبهما في الحليب البارد. نغلي الكل و نحرك حتى تعقد الكريمة، نزيل الكاسرول من فوق النار و ندعها تبرد. نفرغ قليلاً من الكريمة مباشرة فوق ورقة من أوراق البسطيلة المقلية ثم نرشها باللوز المحلى و نغلي بورقة بسطيلة أخرى. نعيد نفس الطريقة أربع مرات ثم نقدم القطايف مباشرة مع تزيينها بالسكر الصقيل و اللوز المفروم.

مقادير القطايف بقشدة الشانتي :

- 250 غ من ورق البسطيلة
- 500 غ من الفواكه المنقوعة لديك
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق كريمة الحلويات
- 4 ملاعق من مسحوق السكر (سنيدة)
- 1/2 لتر من الحليب البارد
- 100 غ من اللوز (مقلي)

للتزيين :

- السكر الصقيل + اللوز مفلي و مفروم

مقادير القطايف بكرème الحلويات :

- 250 غ من ورق البسطيلة
- 500 غ من الفواكه المنقوعة لديك
- ملعقتان من عصير الحامض
- 1 كيس من بودرة قشدة الشانتي
- كأس كبير من الحليب البارد

للتزيين :

- الفستق المفروم + بودرة الشكلاطة

الموز المعسل

Bananes caramélisées

المقادير :

- 3 إلى 4 حبات موز
- 4 ملاعق كبيرة من المربي
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 2 ملعقة كبيرة من السكر
- برتقالين
- 2 ملاعق كبيرة من الزبدة
- رقائق الموز + قليل من قشرة البرتقال

طريقة التحضير :

ننقى الموز و نغسله بعصير الليمون حتى يحافظ على لونه.

نحك مقدار ملعقة صغيرة من قشرة البرتقال في حكاكة ذات ثقب صغيرة ثم نعصر البرتقالين.

نضع العصير و القشرة في مقلاة فوق نار هادئة مع الزبدة، السكر و المربي و نحرك، نضيف الموز و عصير الليمون و نغسل الموز بمهل من جميع الجهات حتى يصبح لونه ذهبيا و يقدم مرفوقا بصلصته في طبق التقديم مزينا برفائق اللوز و قشرة البرتقال.



الإجاص المعسل

Poires caramélisées



المقادير :

- 4 حبات إجاص
- كأسان صغيران من مسحوق السكر
- كأس صغير من الماء
- عود من القرفة
- للترتين :
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 3 ملاعق من العسل
- شكلاطة مذابة في حمام مريم



نغسل الإجاص، نقشره نسلقه في الماء مع السكر و عود القرفة لمدة 25 دقيقة تقريبا. نصفي الإجاص من السيرو و نضعه جانبا.



في كاسرول، نذيب الزبدة و العسل، نحرك حتى يصير الخليط عبارة عن كراميل و نضيف له الإجاص ثم نحرك بمهل لمدة دقيقتين. في طبق التقديم نضع الإجاص في الوسط و نصب عليه الكراميل ثم نزيهه بالشكلاطة المذابة.

مهلبية



المقادير :

- 3 ملاعق كبيرة من النشا (مايزينا)
- 3 كؤوس كبيرة من الحليب
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سليمة)
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 25 غ من الزبيب
- للتزيين :
- قليل من الفستق
- قليل من الكوك



(1) في كاسرول، نمزج النشا (مايزينا) مع الحليب البارد ونحرك.

(2) نضع الكاسرول فوق نار هادئة، نضيف السكر ونحرك.

(3) نرفع ماء الزهر، نحرك حتى يبدأ الحليب في الغليان ونزيله من فوق النار.

(4) نضيف الزبيب ونستمر في التحريك. نصب الخليط في أنبات فردية ثم ندخلها الثلاجة حتى تبرد و تعقد جيدا. نزينها بالفستق والكوك ونقدمها.

سلطة الفواكه بالكريمة و الحامض



المقادير :

- حبة نفاخ
- حبة إجاص
- حبة مور
- كأس صغير من عصير الحامض
- عليقة من الحليب المركز و الحلى (400 غ)
- ملعقة كبيرة من الفواكه المعسلة
- للتزيين :
- حبوب الشكلاطة

(1) نغسل الفواكه. ننقيها و نقطعها قطعاً صغيرة ثم نفرغ عليها 3 ملاعق كبيرة من عصير الحامض (كي تحافظ على لونها) و نخلطها مع الفواكه المعسلة ثم نحتفظ بذلك في الثلاجة.

(2) في إناء نخفق، بالخلاط الكهربائي، الحليب المركز مع باقي عصير الحامض و ندعه يبرد في الثلاجة.

عند التقديم، نوزع خليط الفواكه في كؤوس التقديم ثم نفرغ فوقها قليلاً من كريمة الحليب المركز و نزينها بحبوب الشكلاطة.



تفاح معسل

Compote de pomme



المقادير :

- 1 كغ من التفاح
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون
- 100 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
- 1 لتر من الماء

طريقة التحضير :

ننقي التفاح، نقطعه قطعاً صغيرة ونفرغ عليها عصير الليمون و السكر. نغلي الماء في كاسرول ونضيف قطع التفاح ثم ندع الكل يطهى. نحرك باستمرار حتى يتغير الماء كلياً ويتعسل التفاح جيداً.

يقدم هذا المحلى بارداً.

شرائح الأناس المعسل

Ananas caramélisés



المقادير :

- ملعقة صغيرة من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنبدة)
- عليه من الأناس 400 غ (مصفاة من السيرو)
- 5 حبات من التمر (مقطعة قطعاً صغيرة)

للشرب :

- 5 حبات من التين الجاف مقطعة قطعاً صغيرة (المشريحة)
- رقائق اللوز (محمرة)

طريقة التحضير :

في مقلاة، نذيب الزبدة و السكر ثم نغسل شرائح الأناس و التمر. نحرك حتى يصبح لون الأناس ذهبياً، نزيلها من فوق النار و نصفقها في طبق التقديم. نزين الطبق بقطع من التين الجاف و رقائق اللوز ثم نقدمه بارداً.

سلطة البرتقال بالقرفة

Salades d'oranges à la cannelle



المقادير : طريقة التحضير :

نغسل البرتقال، نقشره و نقتطعه إلى دوائر
ثم نصفها في طبق التقديم.
نسقيها بماء الزهر و نرشها بمسحوق
السكر (حسب الذوق) و القرفة ثم نزين
وسط كل قطعة برتقال بالجوز.

- حبتان من البرتقال الناضج
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر
- مسحوق السكر (سليقة)
- قليل من القرفة المطحونة
للترتين :
- حبات من الجوز (الكرغاج)

فواكه بالياغورت

Fruits au yaourt



المقادير :

- الفواكه المتوفرة لديك
- كأسان ياغورت طبيعي
- مسحوق السكر (سليقة)
للترتين :
- رقائق اللوز محصرة

طريقة التحضير :

نغسل الفواكه، ننقيها و نقطعها قطعاً صغيرة
ثم نوزعها في كؤوس التقديم.
نخلط الياغورت جيداً مع السكر (حسب
الذوق) و نفرعه على قطع الفواكه ثم نزين
برقائق اللوز و نقدمها.

محلى بالفواكه الجافة (خوشاف)

Dessert aux fruits secs



Bamper.COM
also pink

المقادير :

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 30 غ من اللوز | 100 غ من البرتقال الجاف |
| 100 غ من المشمش الجاف | لتر ونصف من الماء |
| 100 غ من التين الجاف (الشريحة) | 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سفينة) |
| 80 غ من التمر (حاف و بانس) | حبة من الموز |
| 100 غ من الزبيب (كبير الحجم) | |

طريقة التحضير :

نسلق اللوز، نقشره و نقطعه إلى قطع صغيرة. نغسل كلا من المشمش الجاف، التين الجاف و التمر، نقطعهم قطعاً متوسطة الحجم و نضعها في إناء مع قطع اللوز. نغسل الزبيب و البرتقال ثم نصفيهما للفواكه المقطعة.

نفرغ مقدار لتر و نصف من الماء و ثلاث ملاعق كبيرة من مسحوق السكر في إناء الفواكه ثم نغطيه و نحفظ بذلك ليلة كاملة في الثلاجة.

قبل التقديم، نخلط الكل ثم نصيف الموز المقطع إلى دوائر. يقدم هذا المحلى بارداً في كؤوس فردية.

عصير مثلي بالأناس Milk-shake à l'ananas



المقادير :

- 5 شرائح من الأناس
- 1/4 لتر من الحليب
- 2 ياغورت محلي
- 10 مكعبات من الثلج
- مسحوق السكر (سنيطة)

طريقة التحضير :

نقطع شرائح الأناس قطعاً صغيرة، نطحنه في ماحقة كهربائية مع الحليب، الياغورت، السكر (حسب الذوق) و مكعبات الثلج. يقدم في حنّ مع إمكانية إضافة قطع من الأناس في قعر الكأس للتزيين.

عصير مثلي بالأفوكا Milk-shake à l'avocat



المقادير :

- 1/4 حبة أفوكا
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- 1/4 لتر من الحليب
- 2 ياغورت محلي
- 10 مكعبات من الثلج
- مسحوق السكر (سنيطة)

طريقة التحضير :

نغسل الأفوكا، نقشرها ونقطعها قطعاً صغيرة نطحنها في مطحنة كهربائية مع عصير الحامض، الحليب، الياغورت، السكر (حسب الذوق) و مكعبات الثلج. يقدم في حنّ مع إمكانية إضافة قطع الأفوكا في قعر الكأس للتزيين.

عصير مثلي بالفراولة Milk-shake aux fraises



المقادير :

- 250 غ من الفراولة
- 1/4 لتر من الحليب
- 2 ياغورت محلي
- 10 مكعبات من الثلج
- مسحوق السكر (سنيطة)

طريقة التحضير :

نغسل الفراولة جيداً، نقطعها قطعاً صغيرة، نطحنها في مطحنة كهربائية مع الحليب، الياغورت، السكر (حسب الذوق) و مكعبات الثلج. يقدم في حنّ مع إمكانية إضافة قطع الفراولة في قعر الكأس للتزيين.

عصير مثلي بالخوخ Milk-shake à la pêche



المقادير :

- حبتان من الخوخ
- 2 ياغورت محلي
- مسحوق السكر (سنيطة)
- حسب الذوق
- 1/4 لتر من الحليب
- 10 مكعبات من الثلج

طريقة التحضير :

ننقي الخوخ و نطعمه قطعاً صغيرة، في مطحنة كهربائية (خاصة بالعصير). نطحن قطع الخوخ مع الياغورت، السكر، الحليب و مكعبات الثلج ثم يقدم في حنّ. يمكنك إضافة قطع صغيرة من الخوخ في قعر الكأس.

عصير الفواكه الجافة Jus de fruits secs



المقادير :

- نصف لتر من الماء
- 300 غ من الفراولة
- ملعقتان كبيرتان من اللوز
- ملعقتان كبيرتان من الزبيب
- 6 حبات تمر منقاة

طريقة التحضير :

نفرغ الماء في طحانة كهربائية، (خاصة بالعصير)، نضيف الفراولة، اللوز (ممسوح بمئذيل مبلل)، الزبيب المنقى و التمر ثم نطحن الكل جيدا حتى الحصول على خليط متجانس.

نحلي بقليل من السكر لأن التمر و الزبيب كثيرا الحلاوة.

عصير المانكا Jus de mangues



المقادير :

- نصف لتر من عصير البرتقال
- حبة مانكا منقاة ومقطعة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (الصنيدة)

طريقة التحضير :

نفرغ عصير البرتقال في طحانة كهربائية (خاصة بالعصير)، نضيف المانكا المقطعة قطعاً صغيرة مع السكر ثم نطحن الكل جيدا حتى الحصول على خليط متجانس.

هذه الكمية لشخصين.

عصير الفراولة Jus de fraises



المقادير :

- نصف لتر من عصير البرتقال
- 500 غ من الفراولة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (الصنيدة)

طريقة التحضير :

نطحن الفراولة (في طحانة كهربائية خاصة بالعصير) مع السكر و عصير البرتقال حتى الحصول على خليط متجانس.

هذه الكمية لشخصين.

عصير الأفوكا Jus d'avocat



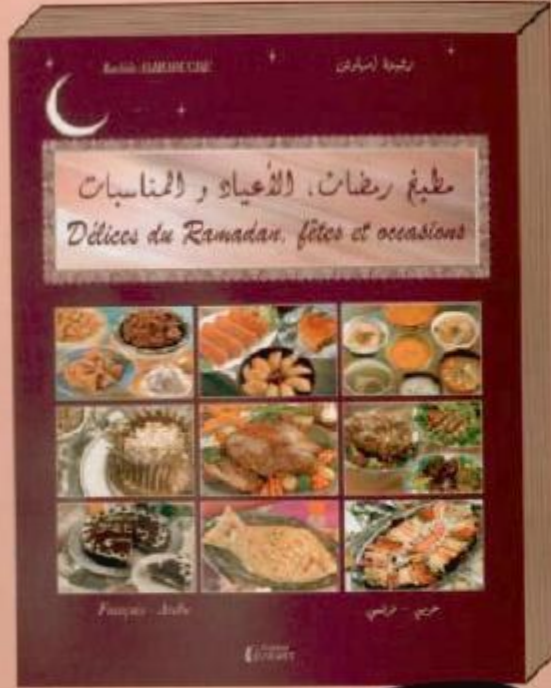
المقادير :

- نصف لتر من الحليب
- حبة أفوكا منقاة ومقطعة
- ملعقة صغيرة من اللوز المطحون
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (الصنيدة)

طريقة التحضير :

نفرغ الحليب في طحانة كهربائية (خاصة بالعصير)، نضيف قطع الأفوكا مع اللوز و السكر ثم نطحن الكل جيدا حتى الحصول على خليط متجانس.

هذه الكمية لشخصين.



جديد

41.....	فلون بالبرتقال و الحامض.....	02.....	متنج أوبرا.....
42.....	كريمة بالخوخ.....	04.....	متنج بالقهوة.....
43.....	فلون بالبرتقال.....	06.....	متنج بالكراميل.....
44.....	كريمة بالفراولة.....	08.....	متنج بثلاث نكهات.....
46.....	موس بالشكلاطة.....	10.....	متنج الزبيب و الجوز.....
47.....	موس بالفراولة.....	11.....	متنج الياغورت.....
48.....	القطايف.....	12.....	متنج بالحليب المركز.....
50.....	الإجاص المعسل.....	13.....	بقنا سيليت.....
51.....	الموز المعسل.....	14.....	متنج الفواكه المعسلة.....
52.....	سلطة الفواكه بالكريمة و الحامض.....	16.....	متنج بالتين الجاف.....
53.....	مهلبية.....	18.....	متنج باللوز.....
54.....	شرائح الأنثاس المعسل.....	20.....	متنج بالموز.....
55.....	تفاح معسل.....	21.....	متنج بالآفوكا.....
56.....	فواكه بالياغورت.....	22.....	متنج بالحامض.....
57.....	سلطة البرتقال بالقرفة.....	24.....	متنج بالعسل.....
58.....	محلّى بالفواكه الجافة.....	26.....	صوري بالفراولة.....
60.....	عصير متنج بالخوخ.....	28.....	صوري بالمانكا.....
60.....	عصير متنج بالفراولة.....	30.....	صوري بالبرتقال.....
61.....	عصير متنج بالآفوكا.....	31.....	صوري بالإجاص.....
61.....	عصير متنج بالأنثاس.....	32.....	بروفيطرول بالشكلاطة.....
62.....	عصير الآفوكا.....	34.....	شارلوط بالفراولة.....
62.....	عصير الفراولة.....	36.....	سلطة الفواكه بالكريمة.....
63.....	عصير المانكا.....	38.....	كوكنيل الفواكه بالجيلاتين.....
63.....	عصير الفواكه الجافة.....	40.....	كريم كراميل.....