

sabrina_m

GÂTEAUX

El-Tamibates Lil Afrah

باللغة العربية
والفرنسية



Mme Ounissa
Belkouche Bousebha

Avant tout, je tiens à remercier Dieu le Tout-Puissant de m'avoir aidé à réaliser cet humble travail.

Avant- Propos

L'Algérie possède un riche patrimoine culturel, dont la pâtisserie traditionnelle représente l'une des facettes. C'est pourquoi les délices présentés dans cet ouvrage constituent une sorte d'héritage, que je souhaite partager avec vous afin que, vous puissiez les confectionner vous aussi.

Dans cet ouvrage, je vous propose des recettes de base ; ainsi que la découverte de nombreuses variantes, à préparer pour les fêtes et les grandes occasions.

Elles ont toutes fait leurs preuves, depuis plusieurs générations et je suis certaine que vous ne serez pas dépaylée.

Nous aimons et apprécions également la culture de nos amis moyen-orientaux et turcs, c'est pourquoi nous en adoptons ce que nous considérons utile à l'enrichissement de notre propre culture culinaire. Ce qui nous permet de fonder de nouvelles et futures traditions que nous laisserons, à notre tour, à ceux que nous aimons. Bonne réussite et, est-ce nécessaire de vous le souhaiter- Bon Appétit !

M.me Ounissa Belkouché Bousebha

02/03 ➤

L'Aarayache
العرايش



12/13 ➤

Carrés de
Baklawas pincés
au Nekkache
مربعات
البقلاوة منقوشة
بالنقاش



22/23 ➤

El Yassmina
الياسمينية



32/33 ➤

Mechmoum
El Yassmine
مشموم الياسمين



42/43 ➤

Djawharat
El Moulouk
جوهرة الملوك



52/53 ➤

Kefta en
losange
كفتة معينات



04/05 ▶

Tadaj L'Aroussa
تاج العروسة

06/07 ▶

M'khabez algérois
moderne
مخبز عاصمي
عصري

08/09 ▶

Baklawa aux
amandes
effilées
بقلاوة باللوز
المنسل

10/11 ▶

Baklawa aux
noix
بقلاوة بالجوز

14/15 ▶

El Djouzia
الجوزية

16/17 ▶

Twissate
El Bey
طويسة الباي

18/19 ▶

Ouch El
Afrah
عش الأفراح

20/21 ▶

Djenane El
Malik
جنان الملك

24/25 ▶

El Korounfia
القونفة

26/27 ▶

Dzeriettes
el afrah
دزيريات
الأفراح

28/29 ▶

Ettaïbettes
الطيبات

30/31 ▶

Qnidlettes
قنيدلات

34/35 ▶

Fraisier
فريزي

36/37 ▶

La Marguerite
مارغريت

38/39 ▶

Le citronnier
سيتروني

40/41 ▶

Feuille de
pistache
ورقة الفستق

44/45 ▶

Ghribia
farcie
غريبة محشية

46/47 ▶

Twissates
Ellouz
طويسات اللوز

48/49 ▶

Zahrates El
Afrah
زهرة الأفراح

50/51 ▶

Skendriettes
سكنديريات

60 ▶

Le Miel maison
عسل المنزل

L' Aarayache

Ingrédients :

Temps de cuisson: 20 mn

Température de cuisson: 180°



- 3 mesures de farine bombées
- 1 mesure rase de matière grasse (margarine + smen)
- 1C. à soupe de sucre glace
- 1 pincée de vanille
- Eau tiède pour ramasser

Farce :

- 3 mesures d'amandes non émondées grossièrement moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 pincée de vanille
- Blanc d'œuf pour ramasser

Décoration :

- Glaçage (p 63)
- Roses en pâte d'amandes préparée
- perles argentées

Préparation :

1. Préparation de la pâte : dans une terrine, mettre la farine. Faire une fontaine au milieu, verser le gras et travailler en frottant bien avec les deux mains, jusqu'à absorption complète du gras. Ajouter le sucre glace et la vanille et ramasser avec l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte très molle. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 6 heures. L'abaisser ensuite à une épaisseur de 1,5 cm, puis découper des ronds de 9 cm de diamètre.

2. Préparation de la farce : mélanger les amandes et le sucre, puis moulinier le tout pour obtenir un mélange fin. Ajouter la vanille et ramasser avec le blanc d'œuf pour obtenir une farce ferme, puis façonner des boules de la grosseur d'une grosse olive.

3. Déposer une boule de farce au milieu de chaque rond de pâte, puis refermer en donnant la forme de trèfles. Faire cuire à four préalablement chauffé. laisser refroidir. Glacer les gâteaux (voir étapes de préparation du glaçage page 58) et décorer avec des roses et des perles argentées : voir photo.

4. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

Remarque : pour façonner les roses de décor, presser des petits ronds de pâte d'amandes sur l'extérieur de petits coquillages, pour en avoir l'empreinte. Presser un côté en pointe, pour former les pétales des roses.

العرايش

كيفية التحضير:

1. تحضير العجينة : في إناء، ضعي الفريضة. شكلي حفرة في الوسط، أسكبي المادة الدهنية واخلطي بالحك جيدا بين الكفين، حتى الإمتصاص الكلي للمادة الدهنية. ضفي السكر الناعم و الفانيلا و اجمعي بالماء الدافئ حتى تتحصلي على عجينة جدينة . غطيها و اتركها ترتاح مدة 6 ساعات. أبسطها بسمك 1.5 سم ثم قطعي دوائر قطرها 9 سم.

2. تحضير الحشو : أخلطي اللوز و السكر و ارحي الكل لتتحصلي على خليط ناعم. ضفي الفانيلا و اجمعي ببياض البيضة للحصول على حشو متماسك، ثم شكلي كريات بحجم حبة زيتون كبيرة.

3. ضعي كرية من الحشو في وسط كل دائرة من العجينة، ثم اغلقي بإعطاء شكل نفل. إطهيه في فرن ساخن مسبقا. أتركها تبرد. إطللي الحلوى (أنظر مراحل تحضير الطلاء ص 58) وزيني بورود و عقاش فضي : أنظر الصورة.

4. قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل.

ملاحظة : لتشكيل ورود التزيين، إضغطي دوائر صغيرة من عجينة اللوز على ظهر صدفات صغيرة (كوكياج) ، للحصول على البصمة. إضغطي طرف جهة لتشكيل بتلات الورد.

المقادير:



مدة الطهي : 20 دقيقة



درجة حرارة الفرن : 180°

- 3 كيلات فريضة على شكل قبة
- 1 كيلة مادة دسمة (مارغرين + سمن)
- 1 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- 1 قرصة فانيلا
- ماء دافئ للتجميع

الحشو :

- 3 كيلات لوز غير مقشر مرحي خشن
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 قرصة فانيلا
- بياض بيضة للتجميع

التزيين:

- طلاء (ص 63)
- ورود بعجينة اللوز المحضرة
- عقاش فضي

sabrina_m

ahbab-dz.com



Ingédients :

Temps de cuisson: 15 à 20 mn

Température de cuisson: 150°



- 3 mesures d'amandes émondées et grossièrement moulues
- 1/2 mesure de sucre cristallisé
- 1/2 mesure de sucre glace
- 1 pincée de vanille
- Œufs pour ramasser (mélange de base : 2 jaunes + 1 œuf entier)

Décoration :

- Sucre glace
- Roses en pâte d'amandes (préparée et colorée)
- Feuilles en pâte d'amandes (préparée et colorée)

Préparation :

1. Mélanger les amandes, le sucre cristallisé et le sucre glace. Moudre le tout pour obtenir un mélange fin. Ajouter la vanille et ramasser avec les œufs : commencer par les jaunes et rajouter les œufs entiers, pour obtenir une pâte molle. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 15 mn. Faire des boules de 38 gr, les rouler en boudins de 1,5 cm d'épaisseur, puis former des anneaux et souder les cotés avec du blanc d'œuf laisser reposer pendant 2 heures avant d'enfourner. Les enfourner dans des moules à tartes (de même mesure) saupoudrés de farine. Laisser refroidir, les enrober dans le sucre glace et décorer. (voir les étapes de décoration).
2. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

Remarque :

- Pour façonner les pétales en pâte d'amandes de la décoration, voir: (Etapes de préparation « Dzeriettes el afrah », 3ème méthode de décoration page 57).
- Pour façonner les roses de décoration en pâte, voir : (Etapes de préparation « Dzeriettes el afrah », 2ème méthode de décoration page 56).

تاج العروسة

كيفية التحضير:

1. أخلطي اللوز، السكر المسحوق و السكر الناعم. إرحي الكل لتتحسلي على خليط ناعم. ضفي الفانيليا و اجمعي بالبيض : إبدئي بالصفار ثم ضفي البيض الكامل للحصول على عجينة ليّنة. غطيها بالبلاستيك الغذائي الشفاف و اتركها ترتاح مدة 15 دقيقة. شكلي كريات بوزن 38 غ ، لفيها على شكل حرايبش سمكها 1.5 سم، ثم شكلي أسورة و اغلقي الجوانب ببياض بيضة. أتركها ترتاح لمدة ساعتين قبل طهيها. اطهيها في قوالب التارت (بنفس الحجم) مرشوشة بالفريشة. أتركها تبرد ، رمدّيها في السكر الناعم ثم زيّني (أنظر مراحل التزيين).
2. قدّمها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل.

ملاحظة:

- لتشكيل بتلات التزيين من عجينة اللوز، أنظر: (مراحل تحضير دزيريات الأفراح ، الطريقة الثالثة للتزيين ص 57).
- لتشكيل ورود التزيين بالعجينة، أنظر: (مراحل تحضير دزيريات الأفراح ، الطريقة الثانية للتزيين ص 56).

المقادير :


- مدة الطهي : 15 إلى 20 دقيقة
- درجة حرارة الفرن : 150°
- 3 كيلات لوز مقشر مرحي خشن
- 1/2 كيلة سكر مسحوق
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 1 قرصة فانيليا
- بيض للتجميع : (الخليط
- القاعدي : 2 صفار + بيضة كاملة
- التزيين :**
- سكر ناعم
- ورود من عجينة اللوز (محضرة و ملونة)
- أوراق من عجينة اللوز (محضرة و ملونة)


sabrina_m

ahbab-dz.com



Ingrédients :

Temps de cuisson: 15 à 20 mn 

Température de cuisson: 150° 

- 3 mesures d'amandes émondées et grossièrement moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 C. à café de zeste de citron
- 1 pincée de vanille
- Œufs pour ramasser (mélange de base : 2 jaunes + 1 œuf entier)

Décoration :

- Glaçage (p 63)
- perles argentées

Préparation :



1. Mélanger les amandes et le sucre. Moudre le tout pour obtenir un mélange fin. Ajouter la vanille et le zeste de citron et ramasser avec les œufs : commencer par les jaunes et rajouter les œufs entiers, pour obtenir une pâte très molle. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 20 mn.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 cm. A l'aide d'un moule en forme de cœur (ou de rond), découper des pièces. Les déposer sur une tôle allant au four chemisée d'un papier beurré. Laisser reposer pendant 2 heures, avant d'enfourner.
3. Après cuisson, laisser refroidir, glacer les gâteaux (voir Etapes de préparation du glaçage page 58) et décorer : (voir photo).
4. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

مخبز عاصمي عصري

كيفية التحضير:

1. أخلطي اللوز و السكر. إرحي الكل لتتحصلي على خليط ناعم. ضفي الفانيليا و قشرة الليمون و اجمعي بالبيض : ابدئي بالصفار ثم ضفي البيض الكامل للحصول على عجينة جديئة. غطيها بالبلاستيك الغذائي الشفاف و اتركها ترتاح مدة 20 دقيقة.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 3 سم. بواسطة مول بشكل قلب (أو دائري)، قطع قطعاً. ضعها على صينية الفرن مفروشة بالورق و مدهونة بالزبدة. أتركها ترتاح مدة ساعتين قبل طهيها.
3. بعد الطهي، أتركها تبرد، إطلي الحلوى (أنظر كيفية تحضير الطلاء ص 58) و زيني : (أنظر الصورة).
4. قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل.

المقادير :

مدة الطهي : 15 إلى 20 دقيقة 
درجة الفرن : 150° 

3 كيلات لوز مقشر و مرحي

خشن

1 كيلة سكر مسحوق

1 ملعقة صغيرة قشرة الليمون

1 قرصة فانيليا

- بيض للتجميع (الخليط القاعدي :

2 صفار + بيضة كاملة)

التزيين:

- طلاء (ص 63)

- عقاش فضي

sabrina_m



ahbab-dz.com

Ingédients :

Temps de cuisson: 1 heure
Température de cuisson: 200°

Pâte feuilletée turque (voir page 61)

Farce :

- 3 mesures d'amandes non émondées
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 pincée de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Décoration :

- Amandes effilées
- Miel rouge (voir page 60)

Préparation :

1. Préparation de la farce : concasser grossièrement les amandes, ajouter le sucre et la vanille et arroser le tout avec de l'eau de fleurs d'oranger, pour obtenir un mélange humide.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée turque au rouleau à une épaisseur de 0,5 cm. Retourner la tôle utilisée (à rebords relevés) sur l'abaisse et découper deux carrés (ou deux rectangles) en pressant le pourtour de la pâte sur les rebords de la tôle.
3. Foncer la tôle d'une pièce de pâte, badigeonner les bords de blanc d'œuf et étaler la farce sur une épaisseur de 2 à 3 cm. Recouvrir de la deuxième pièce de pâte et bien souder les bords en les enfonçant vers l'intérieur avec un couteau, pour égaliser la surface. Badigeonner de jaune d'œuf et parsemer d'amandes effilées.
4. A l'aide d'un couteau, découper des petits carrés, en quadrillant la surface. Faire cuire à four préchauffé. Retirer du four, encore chaude et arroser de miel rouge. Laisser refroidir avant de découper. Présenter dans des caissettes carrées dorées ou argentées.

بقلاوة باللوز المنسل

كيفية التحضير :

1. تحضير الحشو : كسري اللوز بشكل خشن ، ضفي السكر ، الفانيليا و اسقي الكل بماء زهر البرتقال للحصول على خليط رطب.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة ، أبسطي بالحلال العجينة المورقة التركية بسمك 0.5 سم. إقلبي الصينية المستعملة (أطرافها مرتفعة) على الجهة المنخفضة و قطعلي مربعين (أو مستطيلين) مع الضغط على الحواف.
3. أفرشي الصينية بقطعة من العجينة ، إطلي الحواف ببياض بيضة ثم افرشي الحشو بسمك 2 إلى 3 سم . غطيها بقطعة العجينة الثانية ثم اغلقي الأطراف جيدا بغرزها (إدخالها) نحو الداخل بواسطة سكين حاد لتسوية السطح . إطلي بصفار بيضة و ذري اللوز المنسل.
4. بواسطة سكين ، قطعلي مربعات صغيرة ، مع تشكيل مربعات على كل السطح . ادخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا. إنزعي من الفرن ، إسقيها بالعسل الأحمر و هي ساخنة . أتركها تبرد قبل تقطيعها . قدميها في حاويات مربعة ذهبية أو فضية.

المقادير :

مدة الطهي : ساعة
درجة الفرن : 200°

عجينة مورقة تركية (أنظر الصفحة 61)

الحشو :

- 3 كيلات لوز غير مقشر
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 قرصة فانيليا
- ماء زهر البرتقال

التزيين :

- لوز منسل
- عسل أحمر (أنظر الصفحة 60)

sabrina_m



ahbab-dz.com

Ingrédients :

Temps de cuisson: 1 heure
 Température de cuisson: 200°

Pâte feuilletée turque (voir page 61)

Pâte de couverture :

- 4 mesures de farine bombées
- 1 mesure de gras fondu (margarine + smen)
- 1 pincée de vanille
- Eau tiède

Farce :

- 2 mesures d'amandes non émondées
- 1 mesure de noix
- 1/2 mesure de smen fondu
- 2 mesures de miel blanc

Décoration :

- Miel rouge (voir page 60)
- Cerneaux de noix

Préparation :

1. Préparation de la pâte de couverture : dans une terrine, mettre la farine, faire une fontaine au milieu puis verser le gras fondu. Frotter entre les mains, ajouter la vanille et ramasser avec de l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 10 mn.
2. Entre-temps, préparer la farce : concasser grossièrement les amandes et les noix, ajouter le gras fondu, mélanger avec les mains et arroser le tout de miel blanc.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée turque au rouleau à une épaisseur de 0,5 cm. Retourner la tôle utilisée (à rebords relevés) sur l'abaisse et découper un carré (ou un rectangle) en pressant le pourtour de la pâte sur les rebords de la tôle. Foncer la tôle d'une pièce de pâte, badigeonner les bords de blanc d'œuf et étaler la farce sur une épaisseur de 2 à 3 cm.
4. Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, abaisser la pâte de couverture au rouleau et la passer à la machine à pâte, du N°1 au N° 4. Découper des bandes de même longueur, parsemer le dessus de maïzena et les passer à la machine à pâte (côté Rechta) pour transformer chaque bande en un tas de nouilles.
5. Les déposer côte à côte sur la farce, de façon à recouvrir toute la farce, puis arroser de gras fondu. À l'aide d'un couteau, découper des petits carrés, en quadrillant la surface. Poser des cerneaux de noix au centre de chaque petit carré.
6. Faire cuire à four préchauffé, puis retirer du four, encore chaude et arroser de miel rouge. Laisser refroidir avant de découper. Présenter dans des caissettes carrées dorées.

بقلاوة بالجزر

كيفية التحضير:

1. تحضير عجينة التغطية : في إناء ،ضعي الفريضة ،شكلي حفرة في الوسط ثم اسكبي المادة الدهنية الذائبة .حكي بين كفك ،ضعي الفانيليا و اجمعي بالماء الدافئ حتى تتحصلي على عجينة متماسكة . غطيها بالبلاستيك الشفاف الغذائي و اتركها ترتاح مدة 10 دقائق .
2. في حين حضري الحشو : كسري اللوز و الجزر بشكل خشن ،ضعي المادة الدهنية الذائبة ،أخلطي باليد و اسقي الكل بالعسل الأبيض .
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة ،أبسطي العجينة المورقة التركية بالحلال بسمك 0.5 سم .أقلبي الصينية المستعملة (حوافها مرتفعة) على الجهة المنخفضة و قطعي مربع (أو مستطيل) بالضغط على الأطراف .أفرشي الصينية بقطعة العجينة ،أطلي الأطراف ببياض بيضة ثم أفرشي الحشو بسمك 2 إلى 3 سم .
4. على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة ،أبسطي عجينة التغطية بالحلال ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 1 حتى الرقم 4 .قطعي أشربة بنفس الطول ،رشي على السطح المايزينة ثم مرريها في آلة العجينة (جهة الرشوة) و شكلي حزمات من الرشوة .
5. ضعها جنباً لجنب على الحشو ،بالشكل الذي تغطي كل الحشو ، ثم اسقي بالمادة الدهنية الذائبة . بواسطة سكين ،قطعي مربعات صغيرة ،مع تشكيل مربعات على كل السطح .ضعي حبات الجزر في مركز كل مربع صغير .
6. إطهيها في فرن ساخن مسبقاً .إنزعيها من الفرن ،إسقيها بالعسل الأحمر و هي ساخنة .أتركها تبرد قبل تقطيعها .قدمها في حاويات مربعة ذهبية .

المقادير:

مدة الطهي : ساعة
 درجة الفرن : 200°

عجينة مورقة تركية (أنظر الصفحة 61)

عجينة التغطية:

4 كيلات فريضة على شكل قبة

1 كيلة مادة دهنية ذائبة

(مارجرين + سمن)

1 قرصة فانيليا

ماء دافئ

الحشو:

2 كيلات لوز غير مقشر

1 كيلة جوز

1/2 كيلة سمن ذائبة

2 كيلات عسل أبيض

التزيين:

عسل أحمر (أنظر الصفحة 60)

حبات جوز

sabrina_m



ahbab-dz.com

Carrés de Baklawas pincés au Nekkache

Ingrédients :

Temps de cuisson: 1 heure

Température de cuisson: 200°

- 3 mesures de farine bombées
- 1 mesure non pleine de gras fondu (margarine + smen)
- 1 pincée de vanille
- Eau tiède

Farce :

- 3 mesures d'amandes non émondées
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 pincée de vanille
- 1 C. à soupe de gras fondu
- Eau de fleurs d'oranger

Décoration :

- Amandes entières émondées
- Miel rouge (p 60)

Préparation :

1. Dans une terrine, mettre la farine, faire une fontaine au milieu puis verser le gras fondu. Frotter entre les mains, ajouter la vanille et ramasser avec de l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte ferme et lisse. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 2 heures.

2. Entre-temps, préparer la farce : concasser grossièrement les amandes, ajouter le gras fondu et la vanille, mélanger avec les mains et arroser le tout d'eau de fleurs d'oranger, pour obtenir un mélange humide.

3. Sur un plan de travail, abaisser la pâte au rouleau, découper des bandes et les passer à la machine à pâte du N° 1 au N°6, pour obtenir des bandes très fines.

4. Les déposer côte à côte sur un moule carré (ou rectangulaire) graissé : on obtient la première couche (ne pas la badigeonner de smen fondu).

5. Superposer la deuxième couche, la badigeonner de smen fondu et répéter la même opération, jusqu'à la sixième couche.

6. Sur la dernière couche, étaler la farce sur une épaisseur de 2 à 3 cm. Couvrir de 6 autres couches, en badigeonnant de smen fondu entre chaque couche (sauf la cinquième couche).

7. A l'aide d'un couteau, découper des petits carrés, en quadrillant la surface. Avec un Nekkache, pincer les angles vers le centre des carrés, les décorer d'une rose et les piquer d'une amande au milieu.

8. Faire cuire à four préchauffé, puis retirer du four, encore chaude et arroser de miel rouge. Laisser refroidir avant de découper. Présenter dans des caissettes carrées dorées.

مربعات البقلاوة منقوشة بالنقاش

كيفية التحضير:

1. في إناء، ضعي الفريضة، شكلي حفرة في الوسط ثم اسكبي المادة الدهنية الذائبة. حكي بين كفك، ضفي الفانيليا و اجمعي بالماء الدافئ حتى تتحصلكي على عجينة متماسكة و ملساء. غطيها بالبلاستيك الغذائي الشفاف و اتركها ترتاح مدة ساعتين.

2. في حين حضري الحشو: كسري اللوز بشكل خشن، ضفي المادة الدهنية الذائبة و الفانيليا، أخلطي بالأيدي ثم اسقي الكل بماء زهر البرتقال للحصول على خليط رطب.

3. على طاولة عمل، أبسطي العجينة بالحلال، قطعي أشرطة ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 1 حتى الرقم 6 لتتحصلي على، أشرطة جدرقيقة.

4. ضعيها جنباً لجنب على مول مربع (أو مستطيل) مدهون: نتحصل على الطبقة الأولى (لا تطليها بالسمن الذائبة).

5. ضعي الطبقة الثانية، إطلليها بالسمن الذائبة ثم كرري العملية حتى الطبقة السادسة.

6. على الطبقة الأخيرة، أفرشي الحشو بسمنك 2 إلى 3 سم. غطيها بالطبقات الستة الأخرى مع الطلاء بالسمن الذائبة بين كل طبقة (ماعدًا الطبقة الخامسة).

7. بواسطة سكين، قطعي مربعات صغيرة، مع تشكيل مربعات علي كل السطح. بواسطة نقاش، أقرصي الزوايا نحو مركز المربعات، زيني بوردة و ثبتي حبة لوز في الوسط.

8. إطليها في فرن ساخن مسبقاً. أخرجيها من الفرن، إسقيها بالعسل الأحمر و هي ساخنة. أتركها تبرد قبل تقطيعها. قدميها في حاويات مربعة ذهبية.

المقادير:

مدة الطهي: ساعة
درجة الفرن: 200°

- 3 كيلات فريضة على شكل قبة
- 1 كيلة غير مملوءة مادة دهنية ذائبة (مارجرين + سمن)
- 1 قرصة فانيليا
- ماء دافئ

الحشو:

- 3 كيلات لوز غير مقشر
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 قرصة فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة مادة دهنية ذائبة
- ماء زهر البرتقال

التزيين:



- حبات لوز كاملة مقشرة
- عسل أحمر (ص 60)

sabrina_m



ahbab-dz.com

Ingrédients :

Temps de cuisson : 15 à 20 mn Température de cuisson : 180° 

Pâte feuilletée turque Brisée (p 61)

Haricots secs lavés et séchés

Farce :

- 1 mesure de noix moulues
- 1 mesure de pistaches moulues
- 1 mesure d'amandes non émondées moulues
- 1/2 mesure de graines de sésame
- 1/2 mesure de gras fondu (margarine + smen)
- 2 mesures de miel jaune

Décoration :

- Cerneaux de noix
- Miel rouge (p 60)

Préparation :



1. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée turque Brisée à une épaisseur de 0,5 cm.
2. Découper des petits carrés et foncer des moules de même dimension.
3. Les remplir d'haricots secs, en appuyant avec la main pour que les haricots s'entassent et empêchent le développement du feuilletage, puis enfourner à four préchauffé.
4. Entre-temps, préparer la farce : faire fondre le gras dans une casserole, ajouter le miel jaune, laisser cuire pendant 10 mn, puis incorporer le mélange (fruits secs + graines de sésame). Remuer avec une spatule en bois, jusqu'à ce que la préparation se détache des parois de la casserole. Laisser refroidir.
5. Après cuisson, démouler du four, retirer les haricots, remplir de farce, garnir le centre de chaque gâteau d'un cerneau de noix, puis plonger la surface dans du miel rouge. Egoutter et présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

الجوزية

كيفية التحضير:

1. على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، أبسطي العجينة المورقة التركية بريزي بسمك 0,5 سم.
2. قطعي مربعات صغيرة ثم افشري قوالب بنفس الأبعاد.
3. املئيها بالفاصولياء الجافة مع الضغط باليد حتى تمنع تطور التوريق، ثم إطهيه في فرن ساخن مسبقا.
4. في حين حضري الحشو: ذوبي المادة الدهنية في قدر، ضفي العسل الأصفر، أتركيه يطهى مدة 10 دقائق ثم ضفي الخليط (فواكه جافة + جلجلان). أخلطي بملعقة خشبية حتى ينفصل الحشو عن أطراف القدر. أتركيه يبرد.
5. بعد الطهي، إنزعي الحلوى من الفرن، إنزعي الفاصولياء ثم املئيها بالحشو، زيني مركز كل حبة حلوى بحبة جوز، ثم أغطسي السطح في العسل الأحمر. قطريها وقدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل.

المقادير :

مدة الطهي : 15 إلى 20 دقيقة 
درجة الفرن : 180° 

عجينة مورقة تركية بريزي (ص 61)
فاصولياء جافة مغسولة ومجففة

الحشو:

- 1 كيلة جوز مرحي
- 1 كيلة فستق مرحي
- 1 كيلة لوز غير مقشر مرحي
- 1/2 كيلة جلجلان
- 1/2 كيلة مادة دهنية ذائبة (مارجرين + سمن)
- 2 كيلات عسل أصفر

التزيين:

- حبات جوز
- عسل أحمر (ص 60)

sabrina_m



Ingrédients :

Temps de cuisson: 15 à 20 mn

Température de cuisson: 180°



- Pâte feuilletée turque brisée (p 61)
- Haricots secs lavés et séchés

Farce :

- 1 mesure de noix concassées et grillées
- 1 mesure de pistaches concassées et grillées
- 1 mesure d'amandes non émondées concassées et grillées
- 1 mesure de noix de cajou concassées et grillées
- 1 mesure de noisettes concassées et grillées
- Miel rouge (p 60)

Préparation :

1. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée turque brisée à une épaisseur de 0,5 cm.
2. Découper des petits ronds et foncer dans des moules en forme de godets.
3. Les remplir d'haricots secs, en appuyant avec la main pour que les haricots s'entassent et empêchent le développement du feuilletage, puis enfourner à four préchauffé.
4. Entre-temps, préparer la farce : faire tiédir le miel rouge sur feu doux, puis incorporer le mélange de fruits secs, pour obtenir une farce de la consistance d'un nougat chaud.
5. Après cuisson, démouler du four, retirer les haricots et remplir de farce. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

طويسة الباي

كيفية التحضير :

1. على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، أبسطي العجينة المورقة التركية بريزي بسمك 0,5 سم.
2. قطعي دوائر صغيرة وافرشيها في قوالب على شكل طويسة.
3. إملئيها بالفاصولياء الجافة، مع الضغط باليد لمنع تطور التوريق، ثم إطهيه في فرن ساخن مسبقا.
4. في حين حضري الحشو: قومي بتدفئة العسل الأحمر على نار هادئة، ثم ضفي خليط الفواكه الجافة لتتحصلي على حشو بصلابة النوفة الساخنة.
5. بعد الطهي، إنزعي من الفرن، إنزعي الفاصولياء واملئي الحلوى بالحشو. قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالادانتيل.

المقادير :



مدة الطهي: 15 إلى 20 دقيقة



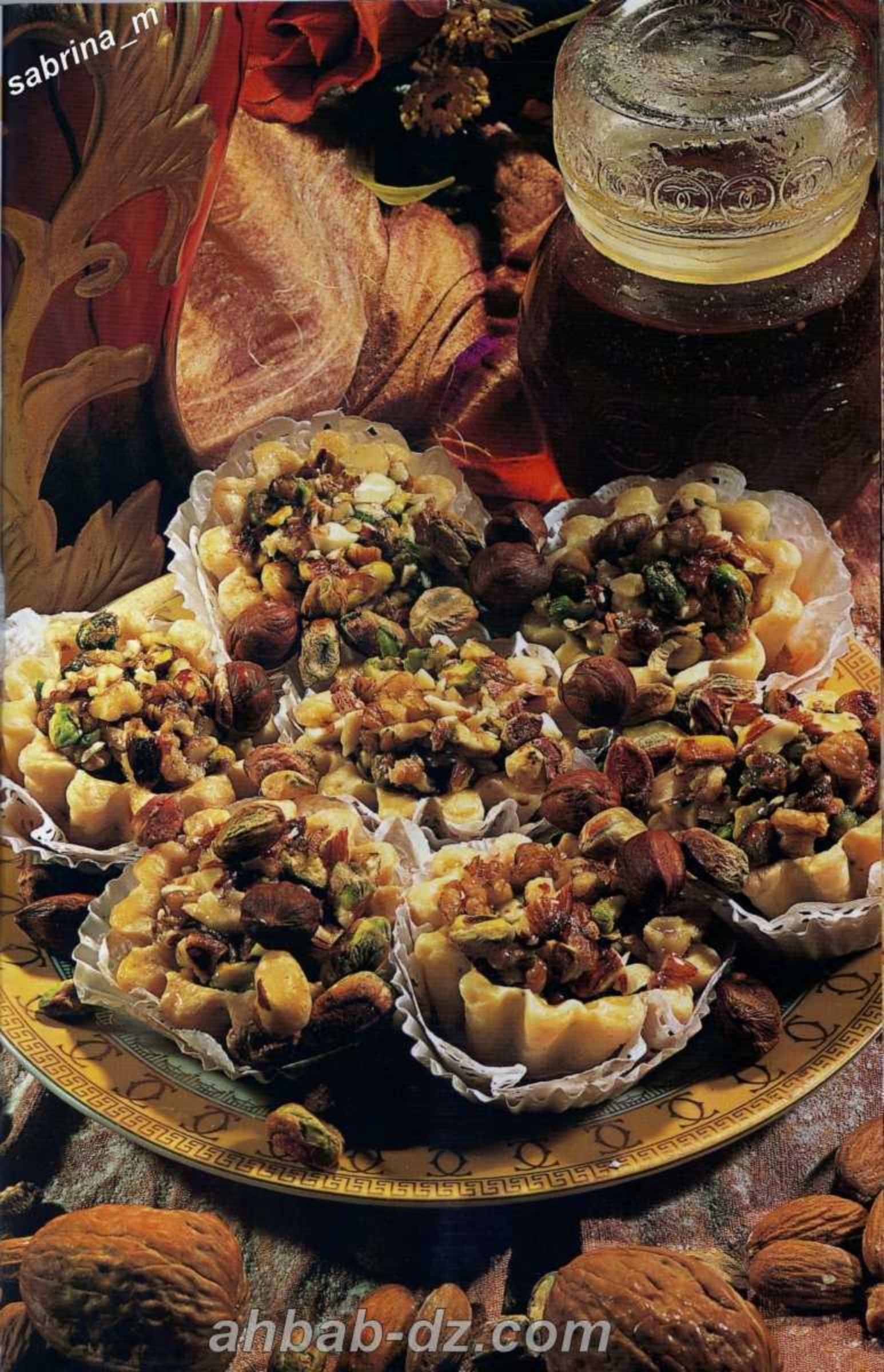
درجة الفرن: 180°

- عجينة مورقة تركية بريزي (ص 61)
- فاصولياء جافة مغسولة ومجففة

الحشو :

- 1 كيلة جوز مكسر و محمص
- 1 كيلة فستق مكسر و محمص
- 1 كيلة لوز غير مقشر مكسر و محمص
- 1 كيلة جوز الكاجو مكسر و محمص
- 1 كيلة بندق مكسر و محمص
- عسل أحمر (ص 60)

sabrina_m



ahbab-dz.com

Ingrédients :

Temps de cuisson: 30 mn

Température de cuisson: 180°



- Pâte feuilletée turque brisée (p 61)
- K'taïf Echaâra (selon besoin)
- Noisettes grillées
- Gras fondu (margarine + smen)

Farce :

- 2 mesures d'amandes non émondées moulues
- 1 mesure de noisettes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 pincée de vanille
- Blanc d'œuf

Décoration :

- Pistaches concassées
- Miel rouge (p 60)

Préparation :

1. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée turque brisée à une épaisseur de 0,5 cm.
2. Découper des petits ronds et foncer des moules en forme de godets.
3. Préparation de la farce : mélanger les amandes et les noisettes, ajouter le sucre et la vanille, puis ramasser avec le blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une farce ferme. Façonner des boules de la grosseur d'une noix, puis les déposer sur le fond des moules badigeonné de blanc d'œuf.
4. Arroser les K'taïf Echaâra d'huile de table en la faisant bien adhérer, puis partager en petites bandes égales. Les enrouler autour d'une noisette, pour obtenir des boules régulières et les déposer sur la farce badigeonnée de blanc d'œuf. Bien tasser pour obtenir une forme bombée, puis couper le superflu avec des ciseaux. Arroser le dessus de gras fondu.
5. Enfourner à four chaud, jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Démouler du four, puis plonger la surface dans du miel rouge. Egoutter, parsemer de pistaches concassées et présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

عش الأفراح

كيفية التحضير :

1. على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، أبسطي العجينة المورقة التركية بريزي بسمك 0,5 سم.
2. قطعي دوائر صغيرة و أفرشوها في قوالب على شكل طويسات.
3. تحضير الحشو: أخلطي اللوز و البندق، ضفي السكر و الفانيليا، ثم إجمعي ببياض بيضة حتى تتحصلي على حشو متماسك. شكلي كريات بحجم حبة جوز. ضعها في قاع القوالب و أطيها ببياض بيضة.
4. إسقي قطايف الشعرة بزيت المائدة حتى امتصاصها كليا، ثم قسميها إلى أشربة صغيرة متساوية ولفيها حول حبة بندق للحصول على كريات منتظمة. ضعها على الحشو المطلي ببياض بيضة. إجمعيها جيدا لتتحصلي على شكل قبة، ثم قطعي الزوائد بالمقص، إسقي السطح بالمادة الدهنية الذائبة.
5. إطهيها في فرن ساخن حتى تكسب اللون الذهبي. إنزعي من الفرن، إغطسي السطح في العسل الأحمر. قطري، ذري الفستق المكسر وقدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل.

المقادير :



مدة الطهي : 30 دقيقة



درجة الفرن : 180°

- عجينة مورقة تركية بريزي (ص 61)
- قطايف الشعرة (حسب الحاجة)
- بندق محمص
- مادة دهنية ذائبة (مارجرين + سمن)

الحشو :

- 2 كيلات لوز غير مقشر مرحي
- 1 كيلة بندق مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 قرصة فانيليا
- بياض بيضة



التزيين :

- فستق مكسر
- عسل أحمر (ص 60)

sabrina_m



Ingrédients :

Temps de cuisson: 20 à 25 mn 
Température de cuisson: 150° 

- 4 mesures de farine bombées
- 1 mesure de gras fondu (margarine + smen)
- 1 pincée de vanille
- 1 pincée de colorant alimentaire blanc
- Eau tiède

Farce :

- 2 mesures d'amandes émondées grossièrement moulues
- 1 mesure de noisettes grossièrement moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger

Décoration :

- Miel blanc (p 60)
- Noisettes

Préparation :



1. Dans une terrine, mettre la farine, ajouter le gras fondu et travailler avec les doigts. Ajouter la vanille, le colorant alimentaire blanc et l'eau tiède. Ramasser le tout en boule, puis couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 30 mn.
2. Entre-temps, préparer la farce : mélanger les amandes, les noisettes et le sucre et moudre le tout, pour obtenir un mélange fin. Arroser d'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une farce ferme. L'abaisser à une épaisseur de 2 cm, sur un plan de travail fariné, puis découper des carrés de 6 cm de côté et réserver.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte, puis la faire passer à la machine à pâte, du N°1 au N° 4. Découper des carrés de 8 cm de côté, badigeonner les côtés de blancs d'œufs puis déposer dessus les carrés de farce. Inciser, à partir des angles des carrés de pâte, vers les angles des carrés de farce. Relever ensuite les bords des carrés de pâte par-dessus les carrés de farce. Badigeonner les coins de pâte de blanc d'œuf, enrouler les bords sur eux-mêmes, puis les coller verticalement 2 à 2.
4. Décorer le centre des gâteaux avec une rose de pâte piquée d'une noisette. Faire cuire à four chaud. Retirer du four, encore chaude et les plonger dans du miel blanc. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

جنان الملك

كيفية التحضير :

1. في إناء، ضعي الفريضة، ضفي المادة الدهنية الذائبة و اخلطي بالأصابع. ضفي الفانيلا، الملون الغذائي الأبيض و الماء الدافئ . إجمعي الكل على شكل كرية، ثم غطيها بالبلاستيك الغذائي الشفاف و اتركها ترتاح مدة 30 دقيقة.
2. في حين حضري الحشو : أخلطي اللوز، البندق و السكر ثم ارحي الكل لتحصلي على خليط ناعم. رشي ماء زهر البرتقال حتى تتحصلي على حشو متماسك. أبسطيه على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة بسمك 2 سم ثم قطعي مربعات ضلعها 6 سم. احفظيها.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أبسطي العجينة، ثم مرريها في آلة العجينة من الرقم 1 إلى الرقم 4. قطعي مربعات ضلعها 8 سم، إطلي الجوانب ببياض البيض ثم ضعي فوقها مربعات الحشو. خططي بداية من زوايا مربعات العجينة نحو زوايا مربعات الحشو. إرفعي بعدها حواف مربعات العجينة فوق مربعات الحشو. إطلي زوايا العجينة ببياض البيضة، لفي الأطراف حول نفسها، ثم ألصقيها عموديا مثنى مثنى.
4. زيني مركز الحلوى بوردة من العجينة مثبتة بحبة بندق، ثم إطهيها في فرن ساخن. أخرجها من الفرن، ثم أغطسيها في العسل الأبيض وهي ساخنة. قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل.

المقادير :



- مدة الطهي : 20 إلى 25 دقيقة 
- درجة الفرن : 150° 
- 4 كيلات فريضة على شكل قبة
- 1 كيلة مادة دهنية (مارجرين + سمن)
- 1 قرصة فانيلا
- 1 قرصة ملون غذائي أبيض
- ماء دافئ
- الحشو :**
- 2 كيلات لوز مقشر مرحي خشن
- 1 كيلة بندق مرحي خشن
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ماء زهر البرتقال
- التزيين :**
- عسل أبيض (ص 60)
- بندق

sabrina_m



ahbab-dz.com

Ingrédients :

Temps de cuisson: 20 à 25 mn 
 Température de cuisson: 150° 

Pâte :

- 4 mesures de farine bombées
- 1 mesure de gras fondu (margarine + smen)
- 1 pincée de vanille
- 1 pincée de colorant alimentaire blanc
- Eau tiède

Farce :

- 2 mesures d'amandes émondées grossièrement moulues
- 1 mesure de pistaches grossièrement moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger

Décoration :

- Miel blanc (p 60)
- Pistaches

Préparation :



1. Dans une terrine, mettre la farine, ajouter le gras fondu et travailler avec les doigts. Ajouter la vanille, le colorant alimentaire blanc et l'eau tiède. Ramasser le tout en boule, puis couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 30 mn.
2. Entre-temps, préparer la farce : mélanger les amandes, les pistaches et le sucre et moudre le tout, pour obtenir un mélange fin. Arroser d'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une farce ferme, puis façonner des boules de 25 gr.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte, puis la faire passer à la machine à pâte, du N°1 au N° 4. Découper des carrés de 8 cm de côté, badigeonner le centre de blancs d'œufs puis déposer dessus les boules de farce. Inciser en forme de(+) à partir des côtés des carrés de pâte vers le centre, puis relever les coins par-dessus la farce. Former El Yassmina en pinçant les coins de pâte 2 à 2 et en les collant au blanc d'œuf.
4. Décorer le sommet des gâteaux avec une rose de pâte piquée d'une pistache. Faire cuire à four chaud, retirer du four, encore chaude et les plonger dans du miel blanc. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

الياسمينية

كيفية التحضير:

1. في إناء، ضعي الفريضة، ضفي المادة الدهنية الذائبة و اخلطي بالأصابع، ضفي الفانيليا، الملون الغذائي الأبيض و الماء الدافئ. إجمعي الكل على شكل كرية، ثم غطيها بالبلاستيك الغذائي الشفاف و اتركها تترتاح مدة 30 دقيقة.
2. في حين حضري الحشو: أخلطي اللوز، الفستق و السكر ثم ارحي الكل، لتتحصلي على خليط ناعم. رشّي ماء زهر البرتقال حتى تتحصلي على حشو متماسك. شكلي كريات بوزن 25 غ.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أبسطي العجينة، ثم مرريها في آلة العجينة من الرقم 1 إلى الرقم 4. قطعّي مربعات ضلعها 8 سم، إطلّي المركز ببياض البيض ثم ضعي فوقها كريات الحشو، خططي على شكل (+) بداية من جوانب مربعات العجينة نحو المركز، ثم ارفعي الزوايا فوق الحشو. شكلي الياسمينية بقرص زوايا العجينة مثنى مثنى وإصاقها ببياض البيضة.
4. زيني قمة الحلوى بوردة من العجينة مثبتة بحبة فستق، ثم اطهيها في فرن ساخن، أخرجيها من الفرن و اغطسيها في العسل الأبيض وهي ساخنة، قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل.

المقادير :

مدة الطهي: 20 إلى 25 دقيقة 
 درجة الفرن: 150° 

العجينة:

- 4 كيلات فريضة على شكل قبة
- 1 كيلة مادة دهنية ذائبة (مارجرين + سمن)
- 1 قرصة فانيليا
- 1 قرصة ملون غذائي أبيض
- ماء دافئ

الحشو:

- 2 كيلات لوز مقشر مرحي خشن
- 1 كيلة فستق مرحي خشن
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ماء زهر البرتقال

التزيين:

- عسل أبيض (ص 60)
- فستق

sabrina_m



ahbab-dz.com

Ingrédients :

Temps de cuisson : 20 à 25 mn
Température de cuisson : 150°

Pâte :

- 4 mesures de farine bombées
- 1 mesure de gras fondu (margarine + smen)
- 1 pincée de vanille
- 1 pincée de colorant alimentaire blanc
- Eau tiède

Farce :

- 2 mesures d'amandes émondées grossièrement moulues
- 1 mesure de noix grossièrement moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger

Décoration :

- Miel blanc (p 60)
- Cerneaux de noix

Préparation :

1. Dans une terrine, mettre la farine, ajouter le gras fondu et travailler avec les doigts. Ajouter la vanille, le colorant alimentaire blanc et l'eau tiède. Ramasser le tout en boule, puis couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 30 mn.
2. Entre-temps, préparer la farce : mélanger les amandes, les noix et le sucre et moudre le tout, pour obtenir un mélange fin. Arroser d'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une farce ferme, puis façonner des boules de 25 gr.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte, puis la faire passer à la machine à pâte, du N°1 au N° 4. Découper des carrés de 8 cm de côté, badigeonner le centre de blancs d'œufs puis déposer dessus les boules de farce. Inciser en forme de (+) à partir des cotés des carrés de pâte vers le centre, relever les coins par-dessus la farce, puis les pincer à l'aide d'un Nekkache et former El Korounfla en pinçant les coins de pâte 2 à 2 et en les collant au blanc d'œuf.
4. Décorer le sommet des gâteaux avec des cerneaux de noix, enfourner à four chaud, puis retirer du four, encore chaude et les plonger dans du miel blanc. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

القرنفلة

كيفية التحضير :

1. في إناء، ضعي الفريضة، ضفي المادة الدهنية الذائبة ثم اخلطي بالأصابع. ضفي الفانيليا، الملون الغذائي الأبيض و الماء الدافئ. إجمعي الكل على شكل كرية، ثم غطيها بالبلاستيك الغذائي الشفاف و اتركيها ترتاح مدة 30 دقيقة.
2. في حين، حضري الحشو : اخلطي اللوز، الجوز، السكر و ارحي الكل لتتحصلي على خليط ناعم. رش ماء زهر البرتقال حتى تتحصلي على حشو متماسك، شكلي كريات بوزن 25 غ.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة من الرقم 1 إلى الرقم 4. قطعي مربعات ضلعها 8 سم، إطللي المركز ببياض البيض ثم ضعي فوقها كريات الحشو. خططي على شكل (+) بداية من جوانب مربعات العجينة نحو المركز، إرفعي الزوايا فوق الحشو، ثم اقرصي بواسطة النقاش و شكلي القرنفلة بقرص زوايا العجينة مثنى مثنى و إصاقها ببياض البيض.
4. زيني قمة الحلوى بحبات الجوز و اطهيها في فرن ساخن، ثم أخرجيها من الفرن، و هي ساخنة إغطسيها في العسل الأبيض. قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل.

المقادير :

مدة الطهي: 20 إلى 25 دقيقة
درجة الفرن: 150°



العجينة :

- 4 كيلات فريضة على شكل قبة
- 1 كيلة مادة دهنية (مارجرين + سمن)
- 1 قرصة فانيليا
- 1 قرصة ملون غذائي أبيض
- ماء دافئ

الحشو :

- 2 كيلات لوز مقشر مرحي خشن
- 1 كيلة جوز مرحي خشن
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ماء زهر البرتقال

التزيين :

- عسل أبيض (ص 60)
- حبات جوز

sabrina_m



ahbab-dz.com

Ingédients :

Temps de cuisson: 15 mn

Température de cuisson: 150°



Pâte :

- 1 kg de farine
- 200 gr de margarine coupée en morceaux
- 1 pincée de vanille
- Eau

Farce :

- 3 mesures d'amandes émondées grossièrement moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Zeste de citron (pour 1 kg d'amandes, mettre le zeste de 4 beaux citrons)
- 1 pincée de vanille
- Œufs

Décoration :

- Miel blanc (p 60)

Préparation :

1. Dans une terrine, mettre la farine, ajouter la margarine coupée en morceaux, travailler avec les doigts, ajouter la vanille, puis ramasser avec de l'eau pour obtenir une pâte ferme. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 10 à 15 mn. Procéder ensuite à la coloration de la pâte, selon le goût.

2. Préparer la farce : mélanger les amandes, le sucre et le zeste de citron et moudre le tout, pour obtenir un mélange fin. Ramasser avec les œufs entiers, de manière à obtenir une pâte d'amandes ferme, puis couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 10 mn. Façonner ensuite des boules de 25 gr.

3. Sur un plan de travail, abaisser la pâte, puis la faire passer à la machine à pâte, du N°1 au N° 5. Découper des ronds de 9 cm de diamètre. Déposer une boule de farce au centre de chacun d'eux, pincer tout le tour avec le bout des doigts, en utilisant un cure-dent pour bien faire pénétrer la farce entre les pinces : il faut faire entre 9 et 12 pinces.

4. Procéder à la décoration (voir les pages 54/56/57).

5. Faire cuire à four préchauffé, puis tremper, encore chaude dans du miel blanc. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

Remarque : les gâteaux formés et décorés, doivent reposer 12 heures avant de les enfournées.

دزيريات الأفراح

كيفية التحضير:

1. في إناء، ضعي الفريضة، ضفي المارجرين المقطعة إلى قطع، أخلطي بالأصابع، ضفي الفانيلا، ثم اجمعي بالماء لتتحصلي على عجينة متماسكة. غطيها بالورق الغذائي الشفاف و اتركها ترتاح مدة 10 إلى 15 دقيقة. لوّني بعدها العجينة حسب الذوق.

2. حضري الحشو: أخلطي اللوز، السكر، قشرة الليمون و ارحي الكل للحصول على خليط ناعم. اجمعي بالبيض كاملا حتى تتحصلي على عجينة لوز متماسكة، غطيها بالبلاستيك الغذائي الشفاف و اتركها ترتاح مدة 10 دقائق. شكلي كريات بوزن 25 غ.

3. على طاولة عمل، أبسطي العجينة، ثم مرريها في آلة العجينة من الرقم 1 إلى الرقم 5. قطعي دوائر قطرها 9 سم. ضعي كرية الحشو في مركز كل واحدة، أقرصي كل الحواف بأطراف الأصابع، باستعمال كوردون لإدخال الحشو جيدا بين القرصات : يجب تشكيل من 9 إلى 12 قرصة.

4. انتقلي للتزيين (أنظر الصفحات 54/56/57).

5. أدخلوها للطهي في فرن ساخن مسبقا. إغطسيها و هي ساخنة في العسل الأبيض. قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل.

ملاحظة : يجب ترك الحلوى المشكلة و المزيّنة ترتاح 12 ساعة قبل طهيها.

المقادير :



مدة الطهي : 15 دقيقة

درجة الفرن : 150°

العجينة:

- 1 كغ فريضة
- 200 غ مارجرين مقطعة إلى قطع
- 1 قرصة فانيلا
- ماء

الحشو:

- 3 كيلات لوز مقشر مرحي خشن
- 1 كيلة سكر مسحوق
- قشرة الليمون (1 كغ لوز، ضعي قشرة 4 حبات ليمون كبيرة)
- 1 قرصة فانيلا
- بيض

التزيين:

- عسل أبيض (ص 60)

sabrina_m



ahbab-dz.com

Ettaïbettes

Ingrédients :

Temps de cuisson: 15 mn

Température de cuisson: 150°



Pâte :

- 1 kg de farine
- 200 gr de margarine coupée en morceaux
- 1 pincée de vanille
- 1 pincée de colorant alimentaire blanc
- Eau

Farce :

- 3 mesures d'amandes émondées grossièrement moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- Œufs

Décoration :

- Miel blanc (p 60)
- Perles argentées

Préparation :

1. Dans une terrine, mettre la farine, ajouter la margarine coupée en morceaux, travailler avec les doigts, ajouter la vanille et le colorant blanc, puis ramasser avec de l'eau pour obtenir une pâte ferme. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 10 à 15 mn.

2. Préparer la farce : mélanger les amandes et le sucre et moudre le tout, pour obtenir un mélange fin. Ramasser avec des œufs entiers, de manière à obtenir une pâte d'amandes ferme, puis couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 10 mn. Façonner des boules de 25 gr.

3. Sur un plan de travail, abaisser la pâte, puis la faire passer à la machine à pâte, du N°1 au N° 5. Découper des ronds de 10 cm de diamètre. Déposer une boule de farce au centre de chacun d'eux, et faire des traces de coupure en 4 au sommet de la boule.

4. A l'aide d'un cure-dent, relever les cotés du rond vers chaque partie coupée, arranger la farce à l'intérieur des parties obtenues, puis remonter la base des gâteaux vers le haut, en secouant avec les deux mains de bas en haut.

5. Décorer les 4 parties avec 4 feuilles découpées dans la même pâte. Piquer le centre d'une rose (voir Dziriettes page 55).

6. Faire cuire au four préchauffé, puis tremper, encore chaude, dans du miel blanc. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

Remarque :

Laisser reposer les gâteaux façonnés et décorés pendant 12 heures avant de les enfourner.

Pour façonner une rose de décoration en pâte, voir (« Dzeriettes el afrah » 2ème méthode de décoration page 56).

الطيبات

كيفية التحضير :

1. في إناء، ضعي الفرينة، ضعي المارجرين المقطعة إلى قطع، أخلطي بالأصابع، ضعي الفانيлия والملون الغذائي الأبيض، ثم اجمعي بالماء للحصول على عجينة متماسكة، غطيها بالبلاستيك الشفاف الغذائي و اتركها ترتاح مدة 10 إلى 15 دقيقة.

2. حضري الحشو : أخلطي اللوز والسكر ثم ارحي الكل لتحصلي على خليط ناعم، اجمعي بالبيض كاملاً حتى تتحصلي على عجينة لوز متماسكة. غطيها بالبلاستيك الشفاف الغذائي و اتركها ترتاح مدة 10 دقائق. شكلي كريات بوزن 25 غ.

3. على طاولة عمل، أبسطي العجينة، ثم مرريها في آلة العجينة من الرقم 1 إلى الرقم 5. قطعي دوائر قطرها 10 سم، ضعي كرية الحشو في وسط كل واحدة وشكلي آثار للتقطيع على 4 في قمة الكرية.

4. بواسطة كوردون، ارفعي جوانب الدوائر نحو كل قطعة مقطعة، ضعي الحشو داخل القطع المتحصل عليها، ثم ارفعي قاعدة الحلوى نحو الأعلى باستعمال اليدين من القاعدة إلى الأعلى.

5. زيني الأربع جوانب بـ 4 أوراق مصنوعة من نفس العجينة، تثبيتي في المركز وردي (أنظر الدزيريات ص 55).

6. إطهياها في فرن ساخن مسبقاً. إغطسها وهي ساخنة في العسل الأبيض. قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل.

ملاحظة :

أتركي الحلوى المشكّلة والمزينة ترتاح مدة 12 ساعة قبل طهيها. لتشكيل وردي العجينة أنظر (دزيريات الأفراح الطريقة الثانية للزينة ص 56).

المقادير :

مدة الطهي : 15 دقيقة
درجة الفرن : 150°

العجينة :

- 1 كغ فرينة
- 200 غ مارجرين مقطعة إلى قطع
- 1 قرصة فانيليا
- 1 قرصة ملون غذائي أبيض
- ماء

الحشو :

- 3 كيلات لوز مقشّر مرحي خشن
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض

التزيين :

- عسل أبيض (ص 60)
- عقاش فضي

sabrina_m



ahbab-dz.com

Qnidlettes

Ingrédients :

Temps de cuisson: 15 mn

Température de cuisson: 150°



Pâte :

- 1 kg de farine
- 200 gr de margarine coupée en morceaux
- 1 pincée de vanille
- 1 pincée de colorant alimentaire blanc
- Eau

Farce :

- 3 mesures d'amandes émondées grossièrement moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- Œufs pour ramasser (principe de base : 2 jaunes + 1 œuf entier)

Décoration :

- Perles argentées
- Miel blanc (p 60)

Préparation :

1. Dans une terrine, mettre la farine, ajouter la margarine coupée en morceaux, travailler avec les doigts, ajouter la vanille et le colorant blanc, puis ramasser avec de l'eau pour obtenir une pâte ferme. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 10 à 15 mn.
2. Préparer la farce : mélanger les amandes et le sucre et remoudre le tout, pour obtenir un mélange fin. Ramasser avec les œufs : commencer par les jaunes et rajouter les blancs, pour obtenir une pâte molle. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 15 mn. Façonner des boules de 35 gr.
3. Sur un plan de travail, abaisser la pâte, puis la faire passer à la machine à pâte, du N°1 au N° 5 et découper des ronds de 12 à 14 cm de diamètre. Déposer une boule de farce au centre de chacun d'eux.
4. Pincer tout le tour du rond avec le bout des doigts en utilisant un cure-dent, puis remonter la base des gâteaux vers le haut, en secouant avec les deux mains de bas en haut, pour donner la forme de « El Qnidlettes ».
5. Faire cuire à four préchauffé, puis badigeonner le dessus des gâteaux de miel blanc et parsemer de perles argentées. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

Remarque : laisser reposer les gâteaux façonnés pendant 12 heures avant de les enfourner.

قنيدلات

كيفية التحضير :

1. في إناء، ضعي الفرينة، ضفي المارجرين المقطعة إلى قطع، أخلطي بالأصابع، ضفي الفانيليا و الملون الغذائي الأبيض، ثم اجمعي بالماء للحصول على عجينة متماسكة، غطيها بالبلاستيك الشفاف الغذائي و اتركها ترتاح مدة 10 إلى 15 دقيقة.
 2. حضري الحشو : أخلطي اللوز و السكر ثم ارحي الكل لتحصلي على خليط ناعم، اجمعي بالبيض : إبدئي بالصفار ثم ضفي البياض لتحصلي على عجينة ليّنة. غطيها بالبلاستيك الشفاف الغذائي و اتركها ترتاح مدة 15 دقيقة. شكلي كريات بوزن 35 غ.
 3. على طاولة عمل، أبسطي العجينة، ثم مرريها في آلة العجينة من الرقم 1 إلى الرقم 5. قطعي دوائر قطرها 12 إلى 14 سم. ضعي كرية الحشو في مركز كل واحدة.
 4. أقرصي كل الحواف بأطراف الأصابع بإستعمال كوردون، ثم ارفعي قاعدة الحلوى نحو الأعلى بإستعمال اليدين من القاعدة إلى الأعلى، لإعطائها شكل "القنيدلات".
 5. أدخلها للطهي في فرن ساخن مسبقاً. إطلّي سطح الحلوى بالعسل الأبيض و ذري العقاش الفضي.
- قدّمها في حاويات بيضاء مصحوبة بالذانتيل.
- ملاحظة :** أتركي الحلوى المشكّلة ترتاح مدة 12 ساعة قبل طهيها.

المقادير :



مدة الطهي : 15 دقيقة
درجة الفرن : 150°

العجينة :

- 1 كغ فرينة
- 200 غ مارجرين مقطعة إلى قطع
- 1 قرصة فانيليا
- 1 قرصة ملون غذائي أبيض
- ماء

الحشو :

- 3 كيلات لوز مقشّر مرحي خشن
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض للتجميع (المبدأ الأساسي : 2 صفار + بيضة كاملة)

التزيين :

- عقاش فضي
- عسل أبيض (ص 60)

sabrina_m



ahbab-dz.com

Ingrédients :

Temps de cuisson: 20 à 25 mn

Température de cuisson: 200°

Pâte :

- 5 mesures de farine
- 1 mesure de gras fondu (margarine + smen)
- 1 pincée de vanille
- Eau tiède

Farce :

- 2 mesures d'amandes non émondées grossièrement moulues et grillées
- 1 mesure de noix grossièrement moulues et grillées
- 1 mesure de sucre glace
- 2 C. à soupe de gras fondu
- Eau de fleurs d'oranger

Décoration :

- pistaches concassées
- Miel rouge (p 60)

Préparation :

1. Dans une terrine, mettre la farine, faire une fontaine au milieu puis verser le gras fondu. Frotter entre les mains, ajouter la vanille et ramasser avec de l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte molle. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 10 mn.
2. Entre-temps, préparer la farce : mélanger les amandes, les noix et le sucre. Moudre le tout pour obtenir un mélange fin. Ajouter le gras et ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger, pour avoir une farce de moyenne consistance, puis façonner des boules de la grosseur d'une noix. Couvrir d'un film alimentaire et réserver.
3. Façonner la pâte en boudin, le couper en 12 morceaux égaux, les former en 12 boules chacun, puis les plonger dans la maïzena et les abaisser en disques, sur un plan de travail saupoudré de maïzena.
4. Parsemer chaque disque de maïzena, les superposer l'un sur l'autre, aplatis le tout avec la main (comme pour faire une galette), puis l'abaisser au rouleau à une épaisseur de 0,5 cm. Découper des ronds, puis foncer des moules de même mesure, placer une boule de farce au fond de chaque moule, puis badigeonner la surface de blanc d'œuf.
5. Sur la même abaisse de pâte, découper des ronds de 5,5 cm de diamètre et façonner des roses. Les planter sur la surface, à raison de 7 roses par moule. Arroser le tout de smen fondu, faire cuire à four chaud.
6. Puis retirer du four, encore chaude, les plonger dans du miel rouge et parsemer le dessus de pistaches concassées. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

Remarque : Pour façonner la rose de décoration en pâte, voir (Dzeriettes el afrah, 2ème méthode de décoration page 56).

مشموم الياسمين

كيفية التحضير :

1. في إناء، ضعي الفرينة، شكلي حفرة في الوسط ثم اسكبي المادة الدهنية الذائبة، حكّي بين كفّيك، ضعي الفانيليا و اجمعي بالماء الدافئ حتى تتحصلي على عجينة ليّنة. غطيها بالبلاستيك الشفاف الغذائي و اتركها ترتاح مدة 10 دقائق.
 2. في حين حضري الحشو : أخلطي اللّوز، الجوز و السكر ثم ارحي الكل لتتحصلي على خليط ناعم، ضعي المادة الدهنية و اجمعي بماء زهر البرتقال لتتحصلي على حشو صلب نوعاً ما. شكلي كريات بحجم حبة جوز. غطيها و احفظيها.
 3. شكلي العجينة على شكل حبوبش، قطعيه إلى 12 قطعة متساوية، حوكيها إلى 12 كرية، إغطسيها في الماييزينة، ثم أبسطيها على شكل أقراص على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة.
 4. رشّي كل قرص بالمايزينة، رتبّيها الواحدة فوق الأخرى، أبسطي الكل باليد (مثل تحضير الفالات)، ثم أبسطيها بالحلال بسمك 0.5 سم. قطعّي دوائر، أفرشيها في قوالب بنفس الأبعاد ثم ضعي كرية الحشو في قاع كل قالب. إطلّي سطح الحشو ببياض البيض.
 5. بنفس سمك العجينة، قطعّي دوائر قطرها 5.5 سم و شكلي وروداً (أنظر مراحل دزيريات الأفراح). ثبتيها على الحشو بحيث يكون في كل مول 7 ورود. إسقي الكل بالسمن الذائبة و ادخليها للطهي.
 6. أخرجيها من الفرن، و هي ساخنة أغطسيها في العسل الأحمر و ذري فوقها الفستق المكسر. قدّمها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانليل.
- ملاحظة :** لتشكيل وردة التزيين بالعجينة، أنظر (دزيريات الأفراح الطريقة الثانية للتزيين ص 56).

المقادير :

مدة الطهي : 20 إلى 25 دقيقة
درجة الفرن : 200°

العجينة :

- 5 كيلات فرينة
- 1 كيلة مادة دهنية ذائبة (مارجرين + سمن)
- 1 قرصة فانيليا
- ماء دافئ

الحشو :

- 2 كيلات لوز غير مقشّر مرحي خشن و محمّص
- 1 كيلة جوز مرحي خشن و محمّص
- 1 كيلة سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة مادة دهنية ذائبة
- ماء زهر البرتقال

التزيين :



- فستق مكسر
- عسل أحمر (ص 60)

sabrina_m



ahbab-dz.com

Ingrédients :

Temps de cuisson : 15 à 20 mn Température de cuisson : 150° 

- 3 mesures d'amandes émondées grossièrement moulues
- 1/2 mesure de sucre cristallisé
- 1/2 mesure de sucre glace
- 2 C. à soupe de fraise au sirop mixé
- 1 pincée de colorant alimentaire rose
- Œufs entiers

Décorations :

- Petites fraises en pâte d'amandes préparée
- Gelée de fraise
- Bande de pâte d'amandes préparée, colorée en rose clair

Préparation :



- Mélanger les amandes avec les sucres (cristallisé et glacé). Moudre le tout, pour obtenir un mélange fin, puis ajouter la fraise au sirop mixée et le colorant rose et ramasser avec les œufs, pour obtenir une pâte ferme. Couvrir et laisser reposer pendant 10 mn.
- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à une épaisseur de 2 cm, découper des ronds de 4 cm de diamètre. Laisser reposer pendant 3 heures, puis enfourner. Laisser refroidir, puis badigeonner les contours et la surface des gâteaux avec la gelée de fraise.
- Déposer la bande de pâte d'amandes sur le contour, puis la pincer tout autour à l'aide d'un Nekkache et déposer les petites fraises sur la surface du gâteau (voir photo).
- Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

فريزي

كيفية التحضير:

- أخلطي اللوز و السكرين (المسحوق و الناعم) . إرحي الكل لتتحصلي على خليط ناعم . ضفي الفراولة بالسيرو المرحية و الملون الوردي ثم اجمعي بالبيض لتتحصلي على عجينة متماسكة . غطيها و اتركها ترتاح مدة 10 دقائق .
- على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة ، أبسطي العجينة بسمك 2 سم . قطععي دوائر قطرها 4 سم ، اتركها ترتاح مدة 3 ساعات ثم أدخلها للطهي . اتركها تبرد ، ثم اطلي محيط و سطح الحلوى بجيلاتين الفراولة .
- ضعي شريط عجينة اللوز على المحيط ، ثم أقرصيه بالنقاش و ضعي حبات فراولة صغيرة على سطح الحلوى (أنظر الصورة) .
- قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل .

المقادير :

مدة الطهي : 15 إلى 20 دقيقة 
درجة الفرن : 150° 


- 3 كيلات لوز مقشر مرحي خشن
- 1/2 كيلة سكر مسحوق
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة فراولة بالسيرو
- مرحية
- 1 قرصة ملون غذائي وردي
- بيض كامل
- القرابين :
- حبات فراولة صغيرة من عجينة اللوز المحضرة
- جيلاتين الفراولة
- شريط من عجينة اللوز المحضرة
- ملونة بالوردي الفاتح


sabrina_m



ahbab-dz.com

Ingrédients :

Temps de cuisson: 15 à 20 mn 

Température de cuisson: 150° 

- 3 mesures d'amandes émondées grossièrement moulues
- 1/2 mesure de sucre cristallisé
- 1/2 mesure de sucre glace
- 1 pincée de colorant alimentaire jaune
- 1 pincée d'arôme banane
- 1 C. à café de vanille
- Œufs entiers

Décoration :

- Marguerites en pâte d'amandes préparée, colorées en jaune clair
- Gelée naturelle
- Petites boules de pâte d'amandes préparée, non colorée

Préparation :



1. Mélanger les amandes, le sucre cristallisé et le sucre glace. Moudre le tout, pour obtenir un mélange fin, ajouter la vanille et le colorant jaune et ramasser avec les œufs, pour obtenir une pâte ferme. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 10 mn.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à une épaisseur de 2 cm, puis découper des ronds de 5 cm de diamètre. Laisser reposer pendant 3 heures, puis enfourner. Laisser refroidir, badigeonner la surface des gâteaux avec la gelée naturelle puis déposer les marguerites sur la surface du gâteau (voir photo). Inciser le centre de la marguerite en 4.
3. Relever les coins vers le haut et déposer au milieu les petites boules de pâte d'amandes. Piquer avec un cure-dent pour donner l'aspect d'une marguerite.
4. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

مارقریت

كيفية التحضير:

1. أخلطي اللوز و السكرين (المسحوق و الناعم) . إرحي الكل لتتحصلي على خليط ناعم ، ضفي الفانيليا و الملون الأصفر ثم اجمعي بالبيض لتتحصلي على عجينة متماسكة . غطيها و اتركها ترتاح مدة 10 دقائق .
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة ، أبسطي العجينة بسمك 2 سم . قطعي دوائر قطرها 5 سم . اتركها ترتاح مدة 3 ساعات ، ثم إطهيها . اتركها تبرد ، ثم إطلي سطح الحلوى بالجيلاتين الطبيعية . ضعي المارقریت على سطح الحلوى (أنظر الصورة) . خطي مركز المارقریت على 4 .
3. إرفعي الزوايا نحو الأعلى و ضعي في الوسط الكريات الصغيرة المصنوعة من عجينة اللوز . ثبتي بالكوردون لإعطائها شكل مارقریت .
4. قدّمیها في حاويات بيضاء مصحوبة بالذانتيل .

المقادير :

- مدة الطهي : 15 إلى 20 دقيقة 
- درجة الفرن : 150° 
- 3 كيلات لوز مقشر مرحي خشن
- 1/2 كيلة سكر مسحوق
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 1 قرصة ملون غذائي أصفر
- 1 قرصة عطر الموز
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض كامل

التزيين:



- مارقریت بعجينة اللوز المحضرة ،
- ملونة بالأصفر الفاتح
- جيلاتين طبيعية
- كريات صغيرة بعجينة اللوز المحضرة
- غير ملونة

sabrina_m



ahbab-dz.com

Ingrédients :

Temps de cuisson: 15 à 20 mn 
 Température de cuisson: 150° 

- 3 mesures d'amandes émondées grossièrement moulues
- 1/2 mesure de sucre cristallisé
- 1/2 mesure de sucre glace
- 2 C. à soupe de zeste de citron
- 1 C. à soupe de jus de citron
- 1 pincée de colorant alimentaire jaune
- Œufs entiers

Décorations :

- Petits citrons en pâte d'amandes préparée
- Confiture de citron tamisée
- Bande de pâte d'amandes préparée, colorée en jaune clair

Préparation :



1. Mélanger les amandes, le sucre cristallisé, le sucre glace et le zeste de citron. Moudre le tout, pour obtenir un mélange fin. Ajouter le jus de citron et le colorant jaune et ramasser avec les œufs, pour obtenir une pâte ferme. Couvrir et laisser reposer pendant 10 mn.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à une épaisseur de 2 cm, puis découper des pièces avec un moule ovale. Laisser reposer pendant 3 heures, puis enfourner. Laisser refroidir, puis badigeonner les contours et la surface des gâteaux avec la confiture de citron.
3. Déposer la bande de pâte d'amandes sur le contour, puis la pincer tout autour à l'aide d'un Nekkache et déposer les petits citrons sur le côté du gâteau (voir photo).
4. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

سيتروني

كيفية التحضير:

1. أخلطي اللوز، السكرين (المسحوق و الناعم) و قشرة الليمون . إرحي الكل لتحصلي على خليط ناعم . ضفي عصير الليمون ، الملون الأصفر ثم اجمعي بالبيض للحصول على عجينة متماسكة ، غطيها و اتركها ترتاح مدة 10 دقائق .
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة ، أبسطي العجينة بسمك 2 سم ، ثم قطعي أشكالاً بيضوية بواسطة مول . اتركها ترتاح مدة 3 ساعات ، ثم إطهئها . اتركها تبرد ، ثم إطلي محيط و سطح الحلوى بمربي الليمون .
3. ضعي شريط عجينة اللوز على المحيط ، ثم أقرصيه بواسطة النقاش و ضعي حبات الليمون الصغيرة على جانب الحلوى (أنظر الصورة) .
4. قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل .

المقادير :

- مدة الطهي : 15 إلى 20 دقيقة 
 درجة الفرن : 150° 
- 3 كيلات لوز مقشر مرحي خشن
 - 1/2 كيلة سكر مسحوق
 - 1/2 كيلة سكر ناعم
 - 2 ملاعق كبيرة قشرة الليمون
 - 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
 - 1 قرصة ملون غذائي أصفر
 - بيض كامل

التزيين:

- حبات ليمون صغيرة بعجينة اللوز المحضرة
- مربى الليمون المغربل
- شريط بعجينة اللوز المحضرة ، ملونة بالأصفر الفاتح



sabrina_m



ahbab-dz.com

Feuille de pistache

Ingrédients :

Temps de cuisson: 15 à 20 mn 
Température de cuisson: 150° 

- 2 mesures d'amandes émondées grossièrement moulues
- 1 mesure de pistaches grossièrement moulues
- 1 mesure de sucre glace
- Œufs entiers

Décoration :

- Feuilles en pâte d'amandes préparée, colorée en vert pistache
- Gelée naturelle
- Pistaches concassées
- Perles argentées

Préparation :



1. Mélanger les amandes, le sucre glace et les pistaches. Moudre le tout, pour obtenir un mélange fin, puis ramasser le tout avec les œufs, pour obtenir une pâte ferme. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 10 mn.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à une épaisseur de 2 cm, puis découper des pièces avec un moule ovale. Laisser reposer pendant 3 heures, puis enfourner. Laisser refroidir.
3. Entre-temps, abaisser la pâte d'amandes à une épaisseur de 0,5 cm, sur un plan de travail parsemé de maïzena. A l'aide du même moule ovale, découper des pièces et tracer des nervures au couteau, pour donner l'aspect de feuilles. Badigeonner la surface des gâteaux refroidis avec la gelée. Déposer une feuille de pâte d'amandes sur chaque gâteau, relever un bord de la feuille vers le haut et parsemer la partie non couverte de pistaches concassées et décorer avec des perles argentées.
4. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

ورقة الفستق

كيفية التحضير:

1. أخلطي اللوز، السكر الناعم و الفستق. إرحي الكل للحصول على خليط ناعم. إجمعي الكل بالبيض لتتحصلي على عجينة متماسكة. غطيها بالبلاستيك الغذائي و اتركها تترتاح مدة 10 دقائق.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، أبسطي العجينة بسمك 2 سم. قطعي أشكالاً بيضوية بواسطة مول. أتركها تترتاح مدة 3 ساعات، ثم إطهئها. أتركها تبرد.
3. في حين، على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة أبسطي عجينة اللوز بسمك 0.5 سم. بنفس المول البيضوي الشكل، قطعي قطعاً ثم بواسطة سكين خطي عليها خطوطاً رفيعة لإعطائها شكل ورقة. إطلي سطح الحلوى الباردة بالجيلاتين. ضعي ورقة من عجينة اللوز على كل حبة حلوى، إرفعي طرف الورقة نحو الأعلى و ذري على الجهة غير المغطاة بالفستق المكسر و زيني بالعقاش الفضي.
4. قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل.

المقادير :

مدة الطهي : 15 إلى 20 دقيقة 
درجة الفرن : 150° 

- 2 كيلات لوز مقشر مرحي رقيق
- 1 كيلة فستق مرحي خشن
- 1 كيلة سكر ناعم
- بيض كامل

التزيين:

- أوراق من عجينة اللوز المحضرة، ملونة بالأخضر الفستقي
- جيلاتين طبيعي
- فستق مكسر
- عقاش فضي

sabrina_m



ahbab-dz.com

Ingrédients :

Temps de cuisson: 15 à 20 mn

Température de cuisson: 150°



- 1 mesure d'amandes émondées grossièrement moulues
- 1 mesure de noisettes grossièrement moulues
- 1 mesure de noix grossièrement moulues
- 1 mesure de sucre glace
- Œufs entiers

Décoration :

- Ronds de pâte d'amandes de 5,5 cm de diamètre, colorée en rose clair
- Bande de pâte d'amandes non colorée (blanche)
- Boules en pâte d'amandes non colorée (blanche)
- Marguerite en pâte d'amandes colorée en rose clair
- perles argentées

Préparation :

1. Mélanger les amandes, les noisettes, les noix et le sucre. Moudre le tout, pour obtenir un mélange fin, puis ramasser le tout avec les œufs, pour obtenir une pâte ferme. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 10 mn.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à une épaisseur de 2 cm, puis découper des ronds avec un moule. Laisser reposer pendant 3 heures, puis enfourner. Laisser refroidir, puis glacer les gâteaux avec un glaçage blanc (voir: « Etapes de préparation du glaçage page 58 »).
3. Presser les ronds de pâte d'amandes colorée en rose clair sur l'extérieur de la coquille "Saint Jacques", pour en avoir l'empreinte de coquille. Badigeonner les contours de blanc d'œuf, pour coller les bandes de pâte d'amandes non colorées.
4. Coller les coquilles de pâte d'amandes sur le côté des gâteaux, pour donner l'aspect d'une coquille ouverte (voir photo), puis placer les marguerites sur la surface des gâteaux et piquer une perle au milieu.
5. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

جوهرة الملوك

كيفية التحضير:

1. أخلطي اللوز، البندق، الجوز و السكر. إرحي الكل لتتحصلي على خليط ناعم. إجمعي الكل بالبيض للحصول على عجينة متماسكة. غطيها و اتركها ترتاح مدة 10 دقائق.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، أبسطي العجينة بسمك 2 سم. قطعي دوائر بواسطة مول. أتركها ترتاح مدة 3 ساعات، ثم إطهياها. أتركها تبرد، ثم إطلي الحلوى بالطلاء الأبيض (أنظر: مراحل تحضير الطلاء ص 58).
3. إضغطي دوائر عجينة اللوز الملونة بالوردي على ظهر صدفه سان جاك، للحصول على آثار الصدفة. إطلي المحيط ببياض البيضة لإصاق شرائط عجينة اللوز غير الملونة.
4. ألصقي أصداف عجينة اللوز على جانب الحلوى، لإعطاء شكل صدفه مفتوحة (أنظر الصورة). ضعي المارقريت على سطح الحلوى و ثبتي لؤلؤة في الوسط.
5. قدّمها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل.

المقادير :

مدة الطهي : 15 إلى 20 دقيقة
درجة الفرن : 150°

- 1 كيلة لوز مقشر مرحي خشن
- 1 كيلة بندق مرحي خشن
- 1 كيلة جوز مرحي خشن
- 1 كيلة سكر ناعم
- بيض كامل

التزيين:

- دوائر بعجينة اللوز قطرها 5.5 سم، ملونة بالوردي الفاتح
- شريط بعجينة اللوز غير ملون (أبيض)
- كريات بعجينة اللوز غير ملونة (بيضاء)
- مارقريت بعجينة اللوز ملونة بالوردي الفاتح
- عقاش فضي


sabrina_m




ahbab-dz.com

Ghribia farcie

Ingrédients :

Temps de cuisson: 15 à 20 mn 

Température de cuisson: 180° 

Pâte :

- 1 kg de farine
- 300 gr de sucre glace
- 4 C. à soupe de lait en poudre
- 4 C. à soupe d'amandes non émondées concassées
- 600 gr de margarine en paquet
- 1 C. à café de vanille

Farce :

- 1 mesure de pistaches
- 1 mesure d'amandes
- 1 mesure de noix
- 1 mesure de sucre glace
- Eau de fleurs d'oranger

Décoration :

- Pistaches concassées
- Miel blanc (p 60)

Préparation :



1. Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre glace, le lait en poudre, les amandes, les noix et la vanille avec les doigts. Ajouter la margarine ramollie et pétrir avec la paume des mains pendant 30 à 45 mn.
2. Préparer la farce : mélanger les fruits secs et le sucre glace, puis arroser le tout d'eau de fleurs d'oranger, pour obtenir une farce de moyenne consistance. Former des boules de la grosseur d'une olive et réserver.
3. Façonner des boules de pâte, mettre une boule de farce à l'intérieur de chacune d'elles, puis refermer en redonnant la forme d'une boule. Les plonger dans la farine, puis les mettre à l'intérieur d'un moule de « Maâmoule » rond fariné. Bien les presser à l'intérieur de ce dernier, pour en avoir bien l'empreinte. Frapper pour démouler.
4. Laisser reposer pendant 15 à 25 mn avant d'enfourner.
5. Laisser refroidir, puis badigeonner le sommet de chaque gâteau de miel blanc et parsemer le dessus de pistaches concassées.
6. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

غريبة محشية

كيفية التحضير:

1. في إناء، أخلطي بالأصابع الفرينة، السكر الناعم، حليب غبرة، اللوز، الجوز و الفانيليا. ضفي المارجرين الطرية و اعجني بكف اليد مدة 30 دقيقة إلى 45 دقيقة.
2. حضري الحشو: أخلطي الفواكه الجافة و السكر الناعم، ثم رشّي الكل بماء زهر البرتقال لتتحسلي على عجينة نوعا ما صلبة. شكلي كريات بحجم حبة زيتون و احفظيها.
3. شكلي كريات من العجينة، ضعي كرية من الحشو داخل كل واحدة ثم اغلقي بإعطائها شكل كرية. إغطسيها في الفرينة ثم ضعها داخل مول معمول دائري مرشوش بالفرينة. إضغطي جيدا داخل هذه الأخيرة للحصول على البصمة. إضربي لنزع الحلوى من المول.
4. أتركها ترتاح مدة 15 إلى 25 دقيقة قبل طهيها.
5. أتركها تبرد، ثم اطلّي قمة كل حبة حلوى بالعسل الأبيض و ذري فوقه الفستق المكسر.
6. قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدنتيل.

المقادير :

مدة الطهي : 15 إلى 20 دقيقة 
درجة الفرن : 180° 

العجينة:

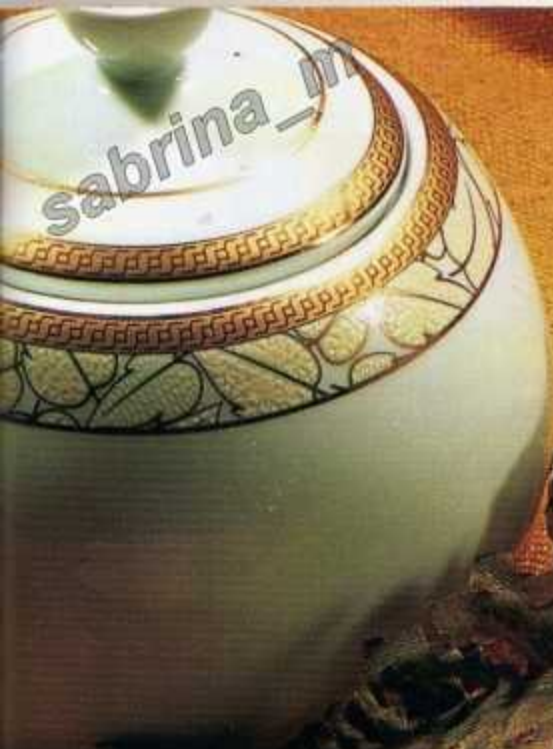
- 1 كغ فرينة
- 300 غ سكر ناعم
- 4 ملاعق كبيرة حليب غبرة
- 4 ملاعق كبيرة لوز غير مقشر مكسر
- 600 غ مارجرين علب
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

الحشو:

- 1 كيلة فستق
- 1 كيلة لوز
- 1 كيلة جوز
- 1 كيلة سكر ناعم
- ماء زهر البرتقال

التزيين:

- فستق مكسر
- عسل أبيض (ص 60)



Ingrédients :

Temps de cuisson: 15 à 20 mn
 Température de cuisson: 180°



Pâte de farce :

- 125 gr de margarine en paquet ramollie
- 125 gr de sucre glace
- 1 œuf
- 1/2 C. à café de levure chimique
- 250 gr de farine

Crème aux amandes :

- 100 gr de sucre glace
- 100 gr d'amandes non émondées
- 100 gr de margarine ramollie
- 50 gr de farine
- 2 C. à café de zeste de citron
- 2 œufs
- 1/2 C. à café de vanille

Décoration :

- Cerneaux de noix
- Amandes effilées
- Gelée naturelle

Préparation :

1. Préparation de la pâte : dans une terrine, travailler au fouet à main le sucre et la margarine, pour obtenir une crème blanchâtre. Ajouter l'œuf et bien mélanger, toujours au fouet, puis ajouter la farine et la levure tamisées. Bien mélanger, fraser la pâte avec la paume de la main à 2 ou 3 reprises, former une boule, l'envelopper dans un film alimentaire et mettre au frais pendant quelques heures.
2. Préparer la crème aux amandes : battre les œufs, le sucre glace et le zeste de citron pendant 5 mn. Ajouter la margarine ramollie et continuer de battre. Ajouter la farine, les amandes et la vanille et travailler encore au batteur jusqu'à obtenir une crème.
3. Sortir la pâte du réfrigérateur, puis l'abaisser sur 3 mm d'épaisseur environ, sur un plan de travail fariné. Foncer des petits moules à tartes et remplir le fond de crème aux amandes. Garnir le dessus d'amandes effilées, déposer un cerneau de noix au centre. Faire cuire à four préchauffé.
4. A la sortie du four, badigeonner la surface avec de la gelée naturelle. Présenter dans des caissettes.

طويسات اللوز

كيفية التحضير :

1. تحضير العجينة : في إناء، أخلطي بخلط يدوي السكر و المارجرين للحصول على كريمة بيضاء. دائما بالخلط اليدوي، ضفي البيضة، أخلطي جيدا. ثم ضفي الفرينة و الخميرة المغربلتين. أخلطي جيدا. إجمعي العجينة بكف اليد 2 إلى 3 مرات، شكلي كرية، غلفيها في البلاستيك الغذائي الشفاف و ضعها في الثلاجة بضع ساعات.
2. حضري كريمة اللوز : أخفقي البيض، السكر الناعم و قشرة الليمون مدة 5 دقائق. ضفي المارجرين الطرية و استمري في الخفق. ضفي الفرينة، اللوز و الفانيليا ثم أخلطي أيضا بالخلط الكهربائي حتى تتحصلي على كريمة.
3. أخرجي العجينة من الثلاجة ثم ابسطيها بسمك 3 مم على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة. أفرشي قوالب تارت صغيرة و املئي القاع بكريمة اللوز. زينّي السطح باللوز المنسل و ضعي حبة جوز في المركز. إطهيها في فرن ساخن مسبقا.
4. عند إخراجها من الفرن، إطلّي أيضا السطح بالجيلاتين الطبيعية. قدّمها في حاويات.

المقادير :

- مدة الطهي: 15 إلى 20 دقيقة
- درجة الفرن: 180°
- عجينة الحشو:**
- 125 غ مارجرين علب طرية
- 125 غ سكر ناعم
- ابيضة
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 250 غ فرينة
- كريمة اللوز:**
- 100 غ سكر ناعم
- 100 غ لوز غير مقشر
- 100 غ مارجرين طرية
- 50 غ فرينة
- 2 ملاعق صغيرة قشرة الليمون
- 2 بيضات
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا
- التزيين:**
- حبات جوز
- لوز منسل
- جيلاتين طبيعية



sabrina_m

Ingredients :

Temps de cuisson: 20 mn.

Température de cuisson: 150°



Pâte :

- 3 mesures de farine
- 1 mesure non pleine de gras fondu (sمن + margarine) plus de la moitié de la mesure
- 1 pincée de vanille
- 2 C. à soupe d'eau de rose alimentaire
- Eau tiède
- Colorants alimentaires selon le goût.

Farce :

- 2 mesures d'amandes non émondées finement moulues
- 1 mesure de noix de cajou finement moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Eau de rose alimentaire

Décoration :

- Miel blanc (p 60)

Préparation :

1. Dans une terrine, mélanger la farine et le gras fondu avec les mains. Ajouter la vanille et l'eau de rose et ramasser avec de l'eau, pour obtenir une pâte ferme et lisse. Procéder à la coloration de la pâte, pour avoir des roses multicolores (elles doivent paraître naturelles).
2. Préparer la farce en mélangeant les amandes, les noix de cajou et le sucre. Ramasser le tout avec de l'eau de rose, pour obtenir une farce molle, puis façonner des petits boudins de 1 cm d'épaisseur, couvrir et réserver.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte colorée au rouleau, puis la passer à la machine à pâte, du N°1 au N°5, pour obtenir des bandes fines.
4. Découper des ronds de 6 cm de diamètre au pourtour coloré : diluer les mêmes colorants que ceux utilisés pour la coloration de la pâte dans de l'eau de rose, puis tremper le pourtour du moule rond utilisé pour la découpe. On obtient des pétales de rose aux couleurs dégradées (voir photo).
5. Coller 6 ronds avec du blanc d'œuf, en les chevauchant. Badigeonner la base de la forme obtenue avec du blanc d'œuf, placer dessus le boudin de farce, puis recouvrir ce dernier avec les bords de la pâte. Aplatir tout le long de la farce couverte, sans trop appuyer, puis enrouler sur lui-même dans le sens de la longueur, pour obtenir une rose. Bien faire sortir les pétales, en arrangeant si nécessaire.
6. Enfourner, puis, après cuisson, tremper dans le miel blanc, égoutter et présenter dans des caissettes.

زهرة الأفراح

كيفية التحضير :

1. في إناء، أخلطي باليد الفرينة و المادة الدهنية الذائبة. ضفي الفانيليا و ماء زهر البرتقال ثم اجمعي بالماء للحصول على عجينة متماسكة و ملساء. مرّي إلى تلوين العجينة للحصول على ورود متعددة الألوان (يجب أن تظهر طبيعية).
2. حضري الحشو بخلط اللوز، جوز الكاجو و السكر. اجمعي الكل بماء الورد للحصول على حشو لين. شكلي حرايش صغيرة بسمك 1 سم، غطيها و احفظيها.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة الملونة بالحلال، ثم مرّرها في آلة العجينة من الرقم 1 إلى الرقم 5 للحصول على أشرطة رقيقة.
4. قطّعي دوائر بسمك 6 سم للمحيط الملون : ذوّبي نفس الملونات المستعملة في تلوين العجينة في ماء الورد، ثم اغطسي محيط المول الدائري المستعمل للتقطيع. نتحصل على بتلات الورد بألوان متدرّجة (أنظر الصورة).
5. الصقي 6 دوائر ببياض البيضة، مع وضعها جنباً لجنب بشكل متقارب. اطلّي قاعدة الشكل المتحصل عليه ببياض البيضة، ثم ضعي فوقه حربوش الحشو. غطيها بأطراف العجينة. أبسطي الحشو المغطى طولياً دون الضّغط جيداً، ثم لفّيه حول نفسه في اتجاه الطول للحصول على وردة. أخرجي جيداً البتلات مع تسويتها إذا كان ضرورياً.
6. اطلّهيها، بعد الطهي إغطسيها في العسل الأبيض، قطريها و قدميها في حاويات.

المقادير :



مدة الطهي : 20 دقيقة
درجة الفرن : 150°

العجينة :

- 3 كيلات فرينة
- 1 كيلة غير مملوءة مادة دهنية ذائبة (سمن + مارجرين) أكثر من نصف الكيلة
- 1 قرصة فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة ماء ورد غذائي
- ماء دافئ
- ملون غذائي حسب الذوق

الحشو :

- 2 كيلات لوز غير مقشر مرّحي رقيق
- 1 كيلة جوز الكاجو مرّحي رقيق
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ماء ورد غذائي

التزيين :

- عسل أبيض (ص 60)

sabrina_m



Ingrédients :

Temps de cuisson: 20 mn.

Température de cuisson: 150°



Pâte :

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de gras fondu (sمن+margarine)
- 2 C. à soupe de sucre glace
- 1 pincée de vanille
- 1 pincée de colorant alimentaire blanc
- Eau tiède nécessaire

Farce :

- 3 mesures d'amandes émondées et finement moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 pincée de vanille
- Colorant alimentaire (rose + arôme de fraise)
- Œufs entiers

Décoration :

- Miel blanc (p 60)

Préparation :

1. Dans un récipient, mélanger la farine et le gras, ajouter le sucre glace, la vanille et le colorant blanc. Ramasser le tout avec l'eau nécessaire, pour obtenir une pâte ferme et lisse, puis couvrir d'un film alimentaire et réserver.
2. Préparer la farce en mélangeant les amandes, le sucre cristallisé et la vanille. Ramasser avec les œufs pour obtenir une farce ferme. La colorer en rose clair, en ajoutant progressivement le colorant alimentaire rose dilué dans l'arôme de fraise, puis faire des boudins d'une épaisseur de 2,5 à 3 cm. Couvrir et réserver.
3. Abaisser la pâte au rouleau à une épaisseur de 3 mm, puis découper un rectangle de pâte, de longueur supérieure à celle du boudin. Badigeonner la longueur du rectangle obtenu de blanc d'œuf, déposer dessus le boudin de farce. Enrouler la pâte sur le boudin de farce, en un seul tour. Serrer les extrémités du boudin obtenu comme un papier de bonbon, puis couper l'excès de pâte. Inciser ensuite la surface du boudin, en forme de losanges. Décorer la surface de chaque losange avec des roses et des feuilles façonnées avec la même pâte, puis enfourner.
4. Après cuisson, couper les losanges, encore chaude et les tremper dans du miel blanc. Egoutter et présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

سكندريات

كيفية التحضير:

1. في وعاء أخلطي الفرينة و المادة الدهنية ،ضفي السكر الناعم ، الفانيليا و الملون الأبيض .إجمعي الكل بالماء الضروري للحصول على عجينة متماسكة و ملساء . غطيها بالبلاستيك الشفاف الغذائي و احفظيها.
2. حضري الحشو بخلط اللوز ، السكر المسحوق و الفانيليا .إجمعي بالبيض لتتحصلي على حشو متماسك .لوني بالوردي الفاتح بإضافة تدريجيا الملون الغذائي الوردي المنحل في نكهة الفراولة .ثم شكلي حرايش بسمك 2.5 إلى 3 سم . غطيها و احفظيها.
3. أبسطي العجينة بالحلال بسمك 3 مم .قطعي مستطيل بطول أكبر من طول الحربوش .إطلي طول المستطيل المتحصل عليه ببياض بيضة .ضعي فوقه حربوش الحشو ،ثم لفّي حول الحربوش دورة واحدة .شدي طرفي الحربوش المتحصل عليه مثل ورق الحلوى ،ثم قطعي زوائد العجينة .خطّي بعدها سطح الحشو على شكل معينات .زيني سطح كل معين بورود و أوراق مصنوعة من نفس العجينة ،ثم إطهيها.
4. بعد الطهي ،قطعي معينات ،إغطسيها و هي ساخنة في العسل الأبيض .قطريها و قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدانتيل.

المقادير :



مدة الطهي : 20 دقيقة
درجة الفرن : 150°

العجينة:

- 3 كيلات فرينة
- 1 كيلة مادة دهنية ذائبة (سمن + مارجرين)
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة فانيليا
- 1 قرصة ملون غذائي أبيض
- ماء دافئ للضرورة

الحشو:

- 3 كيلات لوز مقشّر مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 قرصة فانيليا
- ملون غذائي (وردي + نكهة الفراولة)
- بيض كامل

التزيين:

- عسل أبيض (ص 60)

sabrina_m



ahbab-dz.com

Kefta en losange

Ingrédients :

Sans cuisson

Pâte d'amandes :

- 1 mesure d'amandes finement moulues
- 2 mesures de sucre glace
- Colorant préparé (café soluble + eau minérale)
- Eau minérale

Farce :

- 2 mesures de génoise moulue (ou madeleines à la vanille)
- 1/2 mesure d'amandes non émondées et grillées
- 1/2 mesure de noix grillées
- 1 C. à soupe de beurre fondu
- Miel blanc

Décoration :

- Roses et feuilles en pâte d'amandes (colorées en beige et marron)
- Gelée naturelle
- perles argentées

Préparation :

Pâte d'amandes :

1. Dans une terrine, mélanger les amandes et le sucre, mouder le tout pour avoir un mélange très fin. Le tamiser progressivement pour obtenir une farine d'amandes. Ajouter l'eau minérale petit à petit pour avoir une pâte d'amandes ferme et lisse, puis la colorer en beige en incorporant progressivement le colorant préparé. Couvrir et réserver.

Suggestion : la farine d'amandes peut être conservée dans une boîte, jusqu'à son utilisation.

2. Préparer la farce : mélanger la génoise, les amandes et les noix. Ajouter le beurre, travailler avec les doigts et ramasser avec le miel blanc, pour obtenir une farce maniable. Faire un boudin de 3 cm d'épaisseur, le couvrir d'un film alimentaire et le mettre au frais pour le solidifier.

3. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser la pâte d'amandes à une épaisseur de 6 mm. Badigeonner le dessus d'eau minérale, déposer le boudin de farce, puis enrouler la pâte dessus sur un seul tour, de manière à le couvrir.

4. Découper des losanges, à l'aide d'un moule dentelé, puis décorer la surface du gâteau avec des roses et des feuilles façonnées avec une pâte d'amandes aux couleurs dégradées (beige et marron). Badigeonner le dessus de la Kefta obtenue de gelée. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

كفتة معينات

كيفية التحضير:

عجينة اللوز:

1. في إناء، أخلطي اللوز و السكر، إرحي الكل للحصول على خليط جيد ناعم. غبرليه تدريجيا للحصول على فريضة اللوز.

ضفي الماء المعدني تدريجيا للحصول على عجينة اللوز متماسكة و ملساء، لوننها بالأصحر، بإضافة تدريجيا الملون المحضر. غطيها و احفظيها.

تدابير : يمكن حفظ فريضة اللوز في علبة إلى حين استعمالها.

2. حضري الحشو: أخلطي الجينواز، اللوز و الجوز. ضفي الزبدة، أخلطي بالأصابع و أجمعي بالعسل الأبيض للحصول على حشو سهل الإستعمال. شكلي حربوش بسمك 3 سم، غطيه بالبلاستيك الشفاف الغذائي و ضعيه في الثلاجة ليتصلب.

3. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم، إبسطي عجينة اللوز بسمك 6 سم. ثم إطلي السطح بالماء المعدني، ضعي حربوش الحشو ثم لفّي العجينة حوله دورة واحدة لتغطيته.

4. قطعي معينات بواسطة مول مدرج، وزيني سطح الحلوى بورود و أوراق مصنوعة من عجينة اللوز بألوان متدرجة (أصحر و بني). إطلي سطح الكفتة المتحصل عليها بالجيلاتين. قدميها في حاويات بيضاء مصحوبة بالدنتيل.

المقادير:

بدون طهي

عجينة اللوز:

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 2 كيلات سكر ناعم
- ملون محضر (قهوة سريعة الذوبان + ماء معدني)
- ماء معدني

الحشو:

- 2 كيلات جينواز مرحية (أو مادلين بالفانيليا)
- 1/2 كيلة لوز غير مقشر و محمص
- 1/2 كيلة جوز محمص
- 1 ملعقة كبيرة زبدة ذائبة
- عسل أبيض

التزيين:

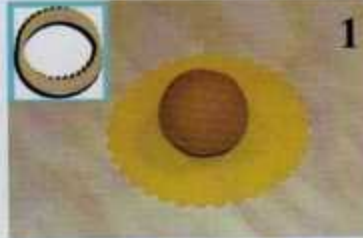
- ورود و أوراق من عجينة اللوز (ملونة بالأصحر و البني)
- جيلاتين طبيعية
- عقاش فضي

sabrina_m



ahbab-dz.com

Etape 1 : Mettre la boule de farce au centre du rond de pâte.



المرحلة 1 : ضعي كرية الحشو في مركز دائرة العجينة.

Etapes 2, 3 et 4 : A l'aide d'un cure-dent, pincer le pourtour de la pâte, pour avoir une Dzeria (de 9 à 12 pincés).



المراحل 2, 3 و 4 : بواسطة كوردون، أقرصي محيط العجينة لتتحصلي على دزيرية (من 9 إلى 12 قرصة).

Etape 5 : A l'aide d'un moule (voir photo), découper des roses de pâte et inciser un pétale.



المرحلة 5 : بواسطة مول (أنظر الصورة)، قطعّي ورودا من العجينة و شكلي بتلة.

Etape 6 : Enrouler un premier pétale incisé sur lui-même.



المرحلة 6 : لفّي البتلة الأولى المشكلة حول نفسها.

Etape 7 : Enrouler dessus les autres pétales de la rose.



المرحلة 7 : لفّي فوقها بتلات الورد الأخرى.

Etape 8 : Serrer la base de la rose obtenue pour faire montrer les pétale.



المرحلة 8 : شدّي قاعدة الوردة المتحصل عليها لإظهار البتلات.

Etapes de préparation : « Dzeriettes el afrah », 1ère méthode de décoration:

Etape 9 : Badigeonner la surface de farce avec du blanc d'œuf.



المرحلة 9 : إطللي سطح الحشو ببياض بيضة.

Etape 10 : Plonger la base de la feuille de pâte dans le blanc d'œuf.



المرحلة 10 : إغطسي قاعدة ورقة العجينة في بياض البيضة.

Etape 11 : Poser la feuille de pâte sur la Dzeria.



المرحلة 11 : ضعي ورقة العجينة على الدزيرية.

Etape 12 : Disposer les feuilles de cette manière (pas plus de 6 feuilles).



المرحلة 12 : ضعي الأوراق بهذه الطريقة (ليس أكثر من 6 أوراق).

Etape 13 : Tremper la base de la rose dans du blanc d'œuf, puis la piquer au centre de la Dzeria, à l'aide d'un cure-dent.



المرحلة 13 : إغطسي قاعدة الوردة في بياض البيض، ثم ثبتها في مركز الدزيرية بواسطة كوردون.

Etape 14 : Vous pouvez également piquer 3 roses.



المرحلة 14 : يمكن تثبيت 3 ورود.

Etape 1 : A l'aide d'un moule (voir photo), découper des ronds de pâte de 5,5 cm de diamètre.



المرحلة 1: بواسطة مول (أنظر الصورة) قطعي دوائر من العجينة قطرها 5.5 سم.

Etape 2 : Plier le rond en 2.



المرحلة 2: إطوي الدائرة على اثنين.

Etape 3 : Ramener un côté vers l'intérieur.



المرحلة 3: إجلبني طرف نحو الداخل.

Etape 4 : Ramener l'autre côté, également vers l'intérieur et rassembler le tout.



المرحلة 4: إجلبني الطرف الآخر نحو الداخل ثم اجمعي الكل.

Etape 5 : Appuyer sur la base, en serrant bien, pour faire montrer les pétales.



المرحلة 5: إضغطي جيدا على القاعدة لإظهار البتلات.

Etape 6 : Tremper la base de la rose dans du blanc d'œuf, puis la piquer au centre de la Dzeria, à l'aide d'un cure-dent.



المرحلة 6: إغطسي قاعدة الوردة في بياض البيضة، ثم ثبتها في مركز الدزيرية بواسطة كوردون.

Etape 7 : Piquer d'autres roses (pas plus de 6 roses), de manière à recouvrir entièrement la farce.



المرحلة 7: ثبتي الورود الأخرى (ليس أكثر من 6 ورود) بالشكل الذي تغطي كليا الحشو.

Etapas de préparation : « Dzeriettes el afrah », 3ème méthode de décoration:

Etape 1 : A l'aide d'un moule (voir photo), découper des ronds de pâte de 5,5 cm de diamètre et les couper en 4 parties.



المرحلة 1 : بواسطة مول (أنظر الصورة)، قطع دوائر العجينة بسمك 5.5 سم و قطعها إلى 4 أقسام.

Etape 2 : Froncer le côté dentelé des 4 parties obtenues.



المرحلة 2 : إثني الجهة المبرحة للأقسام الأربعة المتحصل عليها.

Etape 3 : Façonner ainsi 6 à 7 pétales.



المرحلة 3 : شكلي 6 إلى 7 بتلات.

Etape 4 : Plonger la base des pétales dans du blanc d'œuf, puis les placer sur la Dziria.



المرحلة 4 : أغطسي قاعدة البتلات في بياض البيضة ثم ضعها على الدزيرية.

Etape 5 : Piquer le centre avec une rose de pâte, voir : « 2ème méthode de décoration », étape 5.



المرحلة 5 : تثبيتي على السطح وردة العجينة، أنظر: "الطريقة الثانية للتزيين"، المرحلة 5.

Etape 1 : Verser le jus de citron.



المرحلة 1 : أسكبي عصير الليمون.

Etape 2 : Ajouter le blanc d'œuf et travailler en mousse.



المرحلة 2 : ضفي بياض البيضة و اخلطي كالرغوة.

Etape 3 : Ajouter le sucre glace tamisé.



المرحلة 3 : ضفي السكر الناعم المغربل.

Etape 4 : Bien mélanger le tout.



المرحلة 4 : إخلطي الكل جيدا.

Etape 5 : Vous obtenez une boule ferme et lisse.



المرحلة 5 : تتحصلين على كرية متماسكة و ملساء.

Etape 6 : Pétrir la boule sur un marbre, pendant 20 à 30 mn.



المرحلة 6 : إعجني الكرية على رخامة، مدة 20 الى 30 دقيقة.

Etape 7 : Ajouter progressivement l'eau nécessaire.



المرحلة 7 : ضفي تدريجيا الماء الضروري.

Etape 8 : Vous obtenez un glaçage consistant, qui ne coule pas.



المرحلة 8 : تتحصلين على طلاء صلب، لا يسيل.

Etape 1 : Façonner un boudin de farce de 1,5 cm d'épaisseur .



المرحلة 1 : شكلي حبوبش من الحشو سمكه 1.5 سم.

Etape 2 : Badigeonner les bouts avec du blanc d'œufs et les coller.



المرحلة 2 : إطللي الأطراف ببياض البيض و ألصقيهم.

Etape 3 : Faire un anneau et le faire cuire.



المرحلة 3 : شكلي سوار وإطهيه.

Etape 4 : Enrober l'anneau dans le sucre glace.



المرحلة 4 : رمدي السوار في السكر الناعم.

Etape 5 : Plonger la base des pétales de pâte d'amandes (préparée et colorée) dans du blanc d'œuf.



المرحلة 5 : إغطسي قاعدة البتلات من عجينة اللوز (المحضرة و الملونة) في بياض البيضة.

Etape 6 : Déposer les pétales sur le gâteau.



المرحلة 6 : ضعي البتلات على الحلوى.

Etape 7 : Recouvrir entièrement le gâteau (6 à 7 pétales).



المرحلة 7 : غطي الحلوى كليا (6 إلى 7 بتلات).

Etape 8 : Piquer le centre avec une rose de pâte d'amandes (préparée blanche).



المرحلة 8 : ثبتي في المركز وردة من عجينة اللوز (المحضرة بيضاء).

Ingrédients :

- 3 kg de sucre cristallisé
- 1 l d'eau
- 1 morceau d'alun(Cheb) de la grosseur d'une amande



Préparation :

1. Miel blanc :

1. Dans un récipient à fond épais, verser 1 verre d'eau, ajouter le morceau d'alun rincé et écrasé au rouleau à pâtisserie.
2. Faire cuire sur feu moyen et dès que l'alun est fondu, ajouter l'eau restante et le sucre en une fois. Mélanger avec une spatule en bois et laisser cuire, jusqu'à la formation d'une mousse sur la surface. éteindre immédiatement et laisser refroidir.

2-Miel jaune :

Procéder de la même manière que pour le miel blanc, en remplaçant l'eau par la boisson de citron (la limonade).

3. Miel rouge :

1. Dans un récipient à fond épais, verser 1 verre d'eau, ajouter le morceau d'alun rincé et écrasé au rouleau à pâtisserie et 2 verres de sucre.
2. Faire cuire sur feu moyen jusqu'à obtenir un caramel doré. Ajouter l'eau et le sucre restants en une fois. Mélanger avec une spatule en bois et laisser cuire, jusqu'à la formation d'une mousse sur la surface. éteindre immédiatement et laisser refroidir.

عسل المنزل

كيفية التحضير:

1 العسل الأبيض:

1. في وعاء قاعه سميك ،أسكبي كأس ماء ،ضفي قطعة الشب المنظفة و المسحوقة بالحلال .
2. إطهيه على نار متوسطة و فور ذوبان الشب ،ضفي الماء المتبقي و السكر دفعة واحدة ،أخلطي بواسطة ملعقة خشبية و اتركه يطهى حتى تتكون رغوة على السطح. إطفئي فوراً و اتركها تبرد.

2- العسل الأصفر:

نفس طريقة تحضير العسل الأبيض ،مع تعويض الماء بمشروب الليمون (ليموناد).

3- العسل الأحمر:

1. في وعاء قاعه سميك ،أسكبي كأس ماء ،ضفي قطعة الشب المنظفة و المسحوقة بالحلال و كأسين سكر .
2. إطهي على نار متوسطة حتى تتحصلي على كراميل ذهبية. ضفي الماء و السكر المتبقي دفعة واحدة. أخلطي بواسطة ملعقة خشبية و اتركه يطهى حتى تتكون رغوة على السطح. إطفئي فوراً و اتركها تبرد.

المقادير:

- 3 كغ سكر مسحوق
- 1 لتر ماء
- 1 قطعة شب بحجم حبة لوز



Pâte feuilletée turque:

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 100 gr de margarine de feuilletage coupée en petits morceaux
- 1 pincée de vanille
- Eau fraîche

Tourage :

- 500 gr de margarine de feuilletage coupée en petits morceaux

Préparation :

1. Dans une terrine, travailler la farine et la margarine coupée en morceaux avec le bout des doigts. Ajouter la vanille et ramasser avec de l'eau pour obtenir une pâte très molle. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais pendant 10 mn.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur, en forme de rectangle. Déposer la margarine de tourage sur la moitié de ce rectangle, puis rabattre l'autre moitié sur la margarine. Bien souder les bords.
3. Donner un double tour : retourner le rectangle obtenu, de manière à ce que ses longueurs soient horizontales face à vous, puis le rouvrir complètement, pour obtenir un grand rectangle. Rabattre les cotés (en largeur) vers le milieu, puis refermer (comme un livre).
4. Donner un second double tour, pour obtenir une pâte de feuilletage.
5. Découper ce dernier en 4 morceaux égaux, les superposer, puis les rouvrir, de façon à obtenir une pâte de feuilletage turc prête à être utilisée.

Pâte feuilletée turque Brisée :

Préparation :

1. Briser la pâte feuilletée turque : presser sur la pâte à deux mains, jusqu'à ce que la margarine de tourage ressorte. Faire une boule de la pâte obtenue, puis la disposer sur un plan de travail fariné. Réserver.

العجائن الأساسية:

كيفية التحضير:

1. في إناء، أخلطي الفريضة و المارجرين المقطعة إلى قطع صغيرة بأطراف الأصابع، ضفي الفانيليا و اجمعي بالماء لتتحصلي على عجينة جديئة. غطيها بالبلاستيك الغذائي و اتركها ترتاح في الثلاجة مدة 10 دقائق.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أبسطي العجينة بسمك 0.5 سم على شكل مستطيل. ضعي مارجرين التوريق على نصف المستطيل، ثم ارفعي النصف الآخر للمستطيل على المارجرين. إغلقي جيدا الحواف.
3. إعطيها دورة مضاعفة: أديري المستطيل المتحصل عليه بالشكل الذي تكون فيه الأطوال أفقية، ثم إفتحيه كلياً للحصول على مستطيل كبير. إجلببي الأطراف (بالعرض) نحو الوسط، ثم اغلقي (مثل الكتاب).
4. إعطيها دورة مضاعفة ثانية للحصول على عجينة مورقة.
5. قطعني هذه الأخيرة إلى أربع قطع متساوية، ضعها الواحدة فوق الأخرى ثم افتحها بالشكل الذي تتحصلي فيه على عجينة مورقة تركية جاهزة للإستعمال.

عجينة مورقة تركية بريزي:

كيفية التحضير:

1. كسري العجينة المورقة التركية: إضغطي على العجينة بيدك، حتى تخرج مارجرين التوريق. شكلي كرة من العجينة المتحصل عليها، ثم ضعها على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة. إحفظها.

عجينة مورقة تركية:

المقادير:

- 1 كغ فريضة
- 100 غ مارجرين التوريق مقطعة إلى قطع صغيرة
- اقرصة فانيليا
- ماء بارد

التوريق:

- 500 غ مارجرين التوريق مقطعة إلى قطع صغيرة

Pâte d'amandes préparée (Vente dans le commerce)

Ingrédients :

- 1 boîte de pâte d'amandes (vendue dans le commerce)
- Maïzena passée à la vapeur dans un tissu (Chèche)

Préparation :

1. Enlever le couvercle de la boîte de pâte d'amandes, puis la mettre à bain-marie : surveiller la consistance de la pâte, une fois fondue, la retirer du feu puis verser le contenu sur la maïzena.
2. Pétrir à la main, puis incorporer la maïzena, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Rouler en boule, mettre dans un film alimentaire, réserver, remettre dans la boîte, puis refermer.

Remarque : on peut colorer la pâte d'amandes en incorporant le colorant alimentaire choisi, peu à peu avant de réserver.

Quelques conseils :

1. Pour colorer une pâte à base de farine : diluer le colorant alimentaire dans son arôme correspondant, puis l'incorporer progressivement dans la pâte en plusieurs fois: abaisser à chaque fois la pâte au rouleau, la faire passer à la machine à pâte au n°1 et vérifier la coloration. Répéter l'opération jusqu'à obtention de la couleur voulue.
2. Pour un meilleur résultat, il est préférable de faire cuire ces gâteaux: Dzeriettes El Afrah, Tayibettes, Qnidlettes et les Baklawas pincés, après les avoir réservés, bien couverts, pendant toute la nuit.

عجينة اللوز محضرة (تباع في الأسواق)

كيفية التحضير :

1. إنزعي غطاء علبة عجينة اللوز، ثم ضعها على حمام مائي، راقبي صلابة العجينة، عند ذوبانها، إنزعيها من فوق النار ثم اسكبيها على المايزينة.
 2. إعجنها باليد حتى تتحصلي على عجينة ملساء، أديرها على شكل كرية، ضعها في البلاستيك الغذائي، أعيدي وضعها في العلبة، ثم اغلقها واحفظها.
- ملاحظة :** يمكن تلوين عجينة اللوز بإضافة الملون الغذائي المختار، تدريجيا قبل حفظها.

المقادير:

1. علبة عجينة اللوز (تباع في الأسواق)
- مايزينة ممررة على البخار في قطعة قماش (الشكش)

بعض النصائح :

1. لتلوين العجينة المكونة من الفرينة : حللي (ذوبني) الملون الغذائي في نكهته المناسبة، ثم ضففي تدريجيا للعجينة على عدة مرات : أبسطي في كل مرة العجينة بالحلاكل، مرريها في آلة العجينة في الرقم 1 وراقبي التلوين. أعيدي العملية حتى تتحصلي على اللون المرغوب.
2. للحصول على نتائج حسنة، من المستحسن طهي هذه الحلويات : دزيريات الأفراح، طيبات، قنيدلات و البقلاوة المنقوشة، بعد حفظها و تغطيتها جيدا لمدة ليلة كاملة.

Le Glaçage

Ingrédients :

- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- Eau nécessaire

Préparation :

1. Dans une terrine, mélanger le blanc d'œuf et le jus de citron à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtention d'une mousse.
2. Tamiser par-dessus le sucre glace nécessaire et mélanger avec les mains, pour obtenir une boule ferme et lisse. La pétrir sur un marbre pendant 20 à 30 mn, puis la remettre dans la terrine et ajouter progressivement l'eau nécessaire pour obtenir un glaçage d'ur (pas mouillit).
3. Pour colorer le glaçage : lui incorporer peu à peu le colorant alimentaire dilué dans son arôme correspondant, en prenant soin de ne pas lui donner une teinte trop foncée, car en séchant, le glaçage fonce naturellement.

الطلاء

كيفية التحضير:

1. في إناء، أخلطي بياض بيضة و عصير الليمون بواسطة شوكة حتى تتحصلي على رغوة.
2. غربلي على السطح السكر الناعم الضروري ثم اخلطي باليد للحصول على كريّة متماسكة و ملساء. إعجنها على رخامة مدة 20 إلى 30 دقيقة، ثم ضعها في إناء ثم ضفي تدريجيا الماء الضروري للحصول على طلاء صلب (غير سائل).
3. لتلوين الطلاء : أسكبي تدريجيا الملون الغذائي المنحل في نكهته المناسبة في الطلاء مع الحذر من عدم إعطائه صبغة قاتمة، لأنه عندما يجف الطلاء يصبح قاتما طبيعيا.

المقادير:

- 1 بياض بيضة
- عصير حبة ليمون
- سكر ناعم
- ماء للضرورة



« حلويات الطيبات للأفراح »



31, Rue Ouazène Mohamed
Bordj-El-Kiffan Alger.

Tél/Fax : 021 20 33 99
: 021 21 11 03

Dépôt légal : 3608 - 2006

ISBN : 9947 - 809 - 45 - 5



6 130663 000018

51