www.LivreBank.com

بن سخار فتيحة

حلويات

الطّبخ السّهل من أ إلى ي

32 وصفة

Edition La Plume

SOMMAIRE

10

ألف ورقة و ورقة
Mille et une feuilles

12

بفارواز بالفراولة
Bavaroises aux fraises

14

لا سانت هونوري
La sainte honorée

16

كعكة بكريمة الليمون
Gâteau à la crème au citron

26

كعكة الفراولة الكلاسيكية
Le fraisier classique

28

اكلار بالقهوة و الشكولاطة
Les éclairs au café et chocolat

30

السجائر
Les cigares

32

كعكة روسية
Gâteau russe

42

كراكوليت بالبندق
Craquelés aux noisettes

44

هليلات باللوز
Les lunes aux amandes

46

رولي بعصير الليمون
Roulé à la citronnade

48

فطائر صغيرة بالشكولاطة
Tartelettes au chocolat

58

شكولاتين
Chocolatine

60

بياس مونتي
Pièce montée

62

الكتاب.... حديقتي
Livre … mon jardin

الفهرس

2

الغابة السوداء
La forêt noire

4

فطيرة الليمون بالمورينغ الايطالية
Tarte au citron à la meringue italienne

6

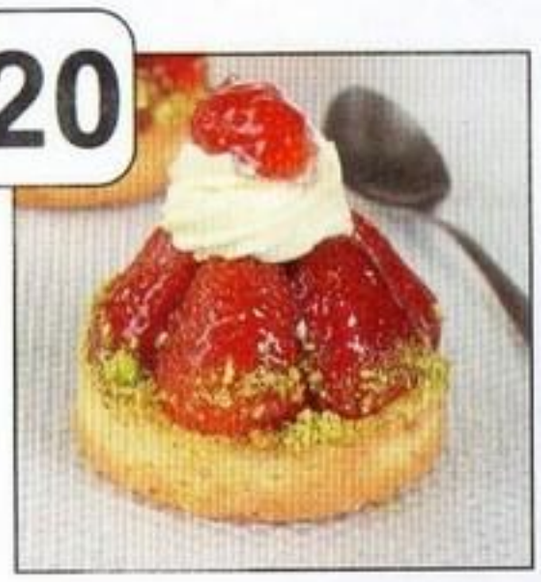
شارلوت بالإجاص
Charlotte aux poires

8

الكريات الملكية
Les sphères royales

18

كعكة موكا
Gâteau Moka

20

فطائر بالفراولة
Tartes aux fraises

22

البابا بالليمون المصبر
Les Babas au citron confit

24

كايك بالفواكه الاستوائية
Cake aux fruits exotiques

34

موفان أمريكي
American muffins

36

اللوزيات
Les amandines

38

كعكة بكريمة الشانتيي و الفواكه
Gâteau à la crème chantilly et fruits

40

مورينغ فرنسية كلاسيكية
Meringue française classique

50

فلان الحلواني
Flanc pâtissier

52

شيز كايك بالفراولة
Cheese cake aux fraises

54

أقطع الشكولاطة المربعة
Les tranches de chocolat carrées

56

مرآة بالليمون
Miroir au citron

La forêt noire

لغابة السوداء

المقادير

- **البسكويت جنواز :**
- 8 إلى 10 بيض
- 250 غ سكر
- 230 غ فرينة
- 20 غ كاكاو
- 400 غ كريمة الشانتيي
- فواكه الغابة أو فراولة
- رقاقات (قطع) الشكولاطة

INGRÉDIENTS

- **Génoise :**
- 8 à 10 oeufs entiers
- 250 g sucre
- 230 g de farine
- 20 g de cacao
- 400 g de crème chantilly
- Fruits des bois ou fraises
- Copeaux de chocolat

1

اخفقي البيض حتى يصبح رغويا و يضاعف حجمه ثلاث مرات ثم أضيفي السكر مع مواصلة الخفق.

Battre les oeufs entiers jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux et triplent de volume puis ajouter le sucre en continuant à fouetter.

2

أضيفي الكاكاو و الفرينة المغربلة تدريجيا ، و امزجيهما برفق باستعمال السباتولة.

Ajouter sur trois reprises le cacao et la farine tamisés ensemble, et les incorporer délicatement à l'aide d'une spatule.

3

لتمتزج المكونات جيدا مع بعضها و لتحصلي على بسكويت خفيف اخلطي باليدين.

Pour bien incorporer les ingrédients et avoir une génoise légère, mélanger la pâte délicatement avec les mains.

4

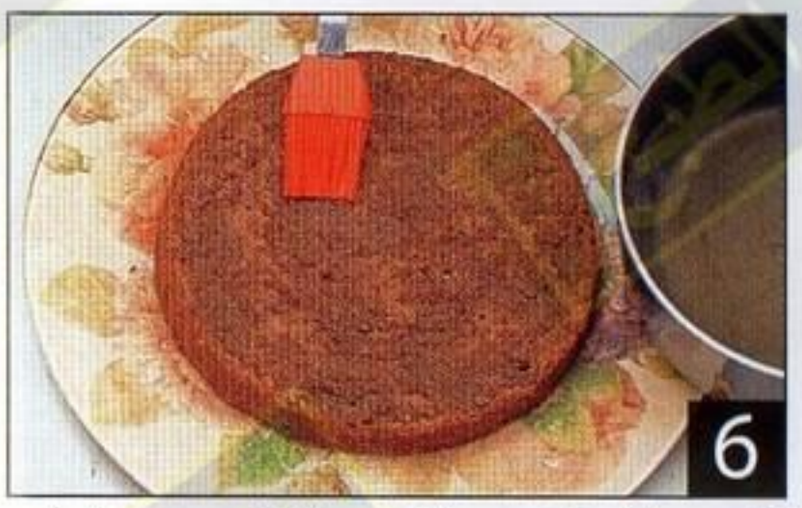
أفرغي بسكويت الجنواز داخل قالب دائري بقطر 23 سم و ادخليه فرن درجة حرارته 180° لمدة 25 إلى 30 دقيقة.

Verser la génoise dans un moule rond,de 23 cm et mettre dans un four préchauffé à 180° C pendant 25 à 30 minutes.

5

ضعي الشكولاطة المذوبة فوق طاولة عمل و اتركيها تجف. بواسطة سكينة انزعي رقاقات الشكولاطة.

Mettre le chocolat fondu sur un plan de travail et laisser sécher. A l'aide d'une spatule enlever les copeaux chocolat et réserver.



6

اخرجي الجنواز من الفرن، اتركيه يبرد ،قطعي البسكويت إلى ثلاث أقراص و اسقيهم بالشربات.

Sortir la génoise du four, laisser refroidir, couper en trois disques et les imbiber de sirop.

www.LivreBank.Com

ذري جوز الهند و زيني البسكويت برقاقا
الشكولاطة.

emer la noix de coco et décorer
vec les copeaux de chocolat.

غطي بالقرص الأخير و اطلي كريمة الشانتيي على
بسكويت الجنواز كليا.

Couvrir avec le dernier disque et
étaler la crème chantilly sur tout le
gâteau.

اطلي كريمة الشانتيي المخفوقة على القرص الأول
و غطيه بقرص جنواز آخر و اطلي هذا الأخير بكريمة
الشانتيي و الفراولة المقطعة إلى مكعبات.

Etaler la crème chantilly montée sur
le premier disque et couvrir avec le
disque de génoise couvrir ce
dernier de crème chantilly et de
fraises coupées en dés.

Tarte au citron à la meringue italienne

فطيرة الليمون بالمورينغ الايطالية

المقادير

- 250 غ فرينة
- 100 غ سكر ناعم
- 125 غ مارغرين طرية
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيض
- 20 غ فستق مرحي

- **كريمة الليمون :**
- عصير 4 ليمون
- 2 ملاعق صغيرة بشور الليمون
- 350 مل ماء
- 250 غ سكر
- 30 غ فرينة
- 30 غ مايزينة
- 40 غ مارغرين
- 6 صفار البيض

- **المورينغ الإيطالية:**
- 250 غ بياض البيض
- 500 غ سكر
- 150 مل ماء

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 100 g de sucre glace
- 125 g de margarine ramolli
- ½ cuillère à café de vanille
- 1 œuf entier
- 20 g de pistaches moulues

- **Crème au citron :**
- Le jus de 4 citrons
- 2 cuillères à café de zeste de citron
- 350 ml d'eau
- 250 g de sucre
- 30 g de farine
- 30 g de maïzena
- 40 g de margarine non salée
- 6 jaunes d'œuf

- **La meringue italienne :**
- 250 g de blanc d'œuf
- 500 g de sucre cristallisé
- 150 ml d'eau

داخل وعاء، ضعي الفرينة و السكر و الفانيليا و الزبدة الطرية. اخلطي جيدا بيدك.

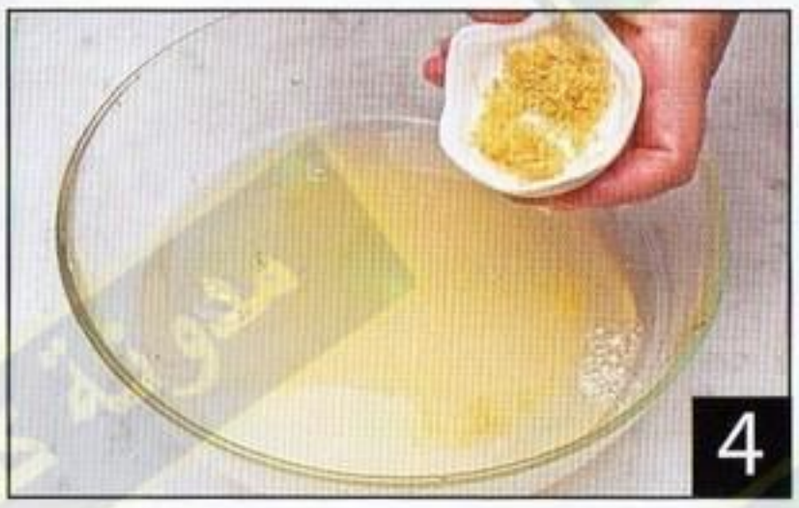
Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, la vanille et le beurre ramolli. Mélanger le tout avec les mains.

أضيفي الفستق المرحي و البيض المخفوق. اخلطي حتى تتحصلي على عجينة متماسكة. اتركي العجينة ترتاح لمدة 20 إلى 30 دقيقة.

Ajouter les pistaches moulues et l'œuf battu. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Laisser reposer la pâte 20 à 30 minutes.

على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة بالحلال. ضعي العجينة داخل قالب الفطيرة و ادخليه في فرن درجة حرارته 180° لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte avec un rouleau. Mettre dans un moule à tarte et enfourner à 180°C pendant 15 à 20 minutes.



حضري كريمة الليمون: في وعاء، ضعي عصير الليمون و الماء و بشور الليمون.

Prépare la crème au citron : dans un saladier, mettre le jus de citron, l'eau et le zeste de citron.

أضيفي المايزينة و الفرينة و اخلطي. أفرغي الخليط داخل كسرولة و ضعيه على النار. حركي جيدا حتى تتحصلي على كريمة كثيفة.

Ajouter la maïzena et la farine et mélanger. Verser le mélange dans une casserole et mettre sur le feu. Bien remuer jusqu'à épaississement.

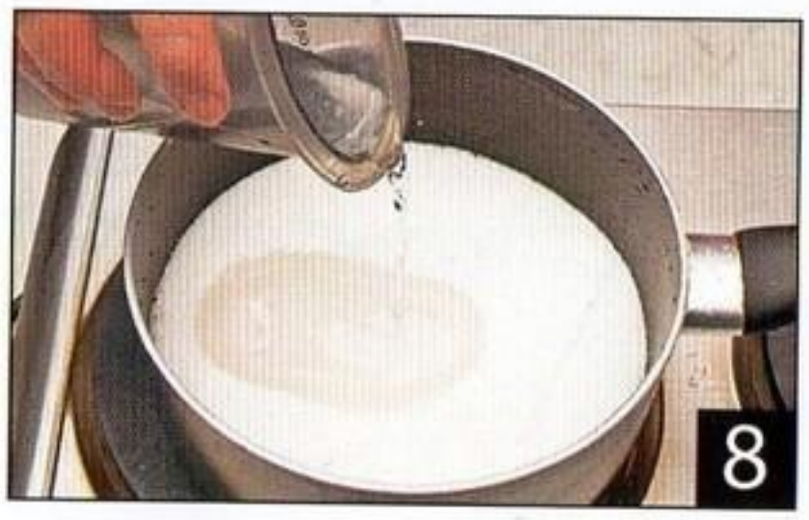
انزعي الكسرولة من النار و أضيفي صفار البيض و المارغرين المقطعة إلى مربعات. اتركي الكريمة تبرد.

Retirer du feu et ajouter les jaunes d'œuf et la margarine coupée en morceaux. Laisser refroidir.

www.LivreBank.Com

أفرغي كريمة الليمون الباردة فوق الفطيرة المطهية. احتفظي بها.

Verser la crème au citron froide sur le fond de tarte cuite. Réserver.



حضري المورينغ الإيطالي: داخل كسرولة، ضعي على النار السكر و الماء لتحضير الشربات الكثيف إلى درجة حرارته 117°.

Préparer la meringue italienne : dans une casserole mettre le sucre et ajouter l'eau et préparer le sirop épais à 117 ° C .

في وعاء، اخفقي بياض البيض ثم أضيفي الشربات الكثيف المحضر مع مواصلة الخفق زيني الفطيرة بالمورينغ المحضر و في الأخير احر المورينغ بنفاثة المطبخ أو أدخلي الفطيرة الفرن لب دقائق حتى يحمر المورينغ.

ans un bol battre les blancs d'œuf en neige puis incorporer le sirop épais préparé en continuant à battre. Décorer la tarte avec la meringue préparée puis faire dorer avec un alumeau ou mettre la tarte au four pendant quelques minutes.

Charlotte aux poires

شارلوت بالإجاص

المقادير

- 24 علبة بسكويت الملعقة
- عصير الإجاص
- 3 ملاعق كبيرة سكر

- **جوليه الإجاص:**
- 200 غ عصيدة الإجاص
- 15 غ جيلاتين طرية في الماء
- 60 غ سكر ناعم

- **قشدة الإجاص:**
- 300 غ عصيدة الإجاص
- 25 غ جيلاتين طرية في الماء
- 50 غ سكر ناعم
- 350 غ كريمة طازجة

- **قشدة الشكولاطة:**
- 140 غ سكر
- 210 غ بيض
- 380 غ أقراص شكولاطة سوداء
- 500 غ كريمة طازجة

INGRÉDIENTS

- 24 paquets de biscuits à la cuillère
- Jus de poires
- 3 cuillères à soupe de sucre

- **Gelée de poires :**
- 200 g de purée de poire
- 15 g de gélatine ramollie dans de l'eau froide
- 60 g de sucre glace

- **Mousse aux poires :**
- 300 g de purée aux poires
- 25 g de gélatine ramollie dans de l'eau froide
- 50 g de sucre glace
- 350 g de crème fraîche

- **Mousse au chocolat :**
- 140 g de sucre
- 210 g d'œufs
- 380 g de chocolat noir en pastille
- 500 g de crème fraîche

حضري الجوليه: اطهي الإجاص المقشر و المقطع إلى مربعات في الماء مع السكر.

Préparer la gelée : faire cuire les poire nettoyées et coupées en quartiers dans l'eau avec du sucre.

عندما يستوي الإجاص، اتركيه يبرد و ارحي الإجاص لتحصلي على عصيدة. داخل كسرولة ، ضعي الجوليه المنقوعة في الماء، أضيفي 100 غ من عصيدة الإجاص و ضعي الكسرولة على النار.

Une fois cuites, laisser refroidir et mixer les poires en purée. Dans une casserole mettre la gelée trempée dans l'eau, ajouter 100 g de la purée de poire et mettre sur le feu.

انزعي الكسرولة من النار و أضيفي 60 غ سكر. اتركي الجوليه تبرد.

Hors du feu ajouter 60 g de sucre. Laisser la gelée refroidir.

غطي وعاء كبير بالفيلم البلاستيكي و أفرغي بداخله جوليه الإجاص المحضرة.

Envelopper un saladier de film alimentaire et verser dedans la gelée de poires préparée.

اغطسي بسكويت الملعقة في عصير الإجاص و ضعيه داخل الوعاء مع جوليه الإجاص.

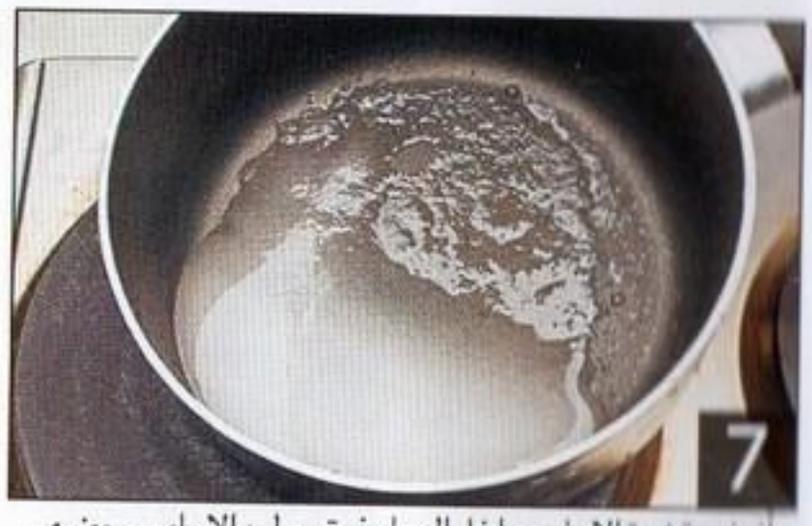
Tremper les biscuits à la cuillère dans le jus de poires et les disposer dans le saladier sur la gelée de poires.

حضري قشدة الإجاص: داخل كسرولة، الشكولاطة: سخني نصف كمية عصيدة الإجاص و الجيلاتين، انزعي الكسرولة من النار و أضيفي السكر و عصيدة الإجاص المتبقية. عندما تبرد القشدة أضيفي هذا الخليط إلى الكريمة الطازجة المخفوقة.

Préparer la mousse aux poires : dans une casserole faire chauffer la moitié de la purée de poires et la gélatine hors du feu ajouter le sucre et l'autre moitié de purée de poire. Une fois refroidi, incorporer ce mélange à la crème fraîche battue.

نصيحة: للحصول على نتيجة أفضل، من الأفضل تحضير الشارلوت ليلا لتتأكدي أنها متماسكة و يسهل نزعها من القالب.

Astuce : Pour un meilleur résultat, il est préférable de préparer la charlotte la veille, ainsi vous serez sure que la charlotte a bien pris et que le démoulage sera souple.



أفرغي قشدة الإجاص داخل الوعاء فوق جوليه الإجاص. حضري الشربات الكثيف: داخل كسرولة، ضعي السكر و الماء و اتركي الخليط حتى يصل إلى درجة الغليان على 117° درجة.

Verser la mousse aux poires dans le saladier sur la gelée de poires. Préparer le sirop épais dans une casserole mettre le sucre et l'eau et porter à ébullition à 117° C.

حضري عجينة النفخ: اخفقي البيض في وعاء حتى يتضاعف حجمه. أضيفي الشربات الكثيف و الشكولاطة المذابة و امزجيها برفق بواسطة السباتولة.

Préparer la pâte à bombe: Battre les œufs dans un bol jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. Ajouter le sirop épais, le chocolat fondu et l'incorporer délicatement à l'aide d'une spatule.

اخفقي الكريمة الطازجة حتى يتضاعف حجمها و أضيفي عجينة النفخ إلى الكريمة الطازجة المخفوقة.

Battre la crème fraîche jusqu'à ce qu'elle double de volume et incorporer la pâte à bombe à la crème fraîche.

أفرغي قشدة الشكولاطة فوق قشدة الإجاص و وزعيها جيدا ثم غطيها ببسكويت الملعقة.

Verser la mousse au chocolat dessus la mousse aux poires et bien répartir et couvrir avec des biscuits de la cuillère.

غطي كعكة الشارلوت بالفيلم البلاستيكي و ضعيها لمدة 2 ساعتين في الثلاجة.

Couvrir la charlotte avec un film alimentaire et mettre au frigo pendant 2 heures.

اخرجي الشارلوت من الثلاجة و ضعيها في طبق، زي
بكريمة الشانتيي و ضعي حبة إجاص مطهية في الو
و صبي عليها الشكولاطة المذابة.

ire sortir la charlotte du frigo et la démouler et mettre dans un plat, orer avec la crème chantilly et une oire cuite avec du chocolat fondu.

الكريات الملكية

Les sphères royales

المقادير

- بسكويت
- كريمة ڤاناش بالزبدة
- 250 غ شكولاطة
- 125 غ كريمة طازجة ساخنة
- 60 غ زبدة طرية بدون ملح

- **التزيين:**
- بندق مدشش و محمص
- أوراق الشكولاطة

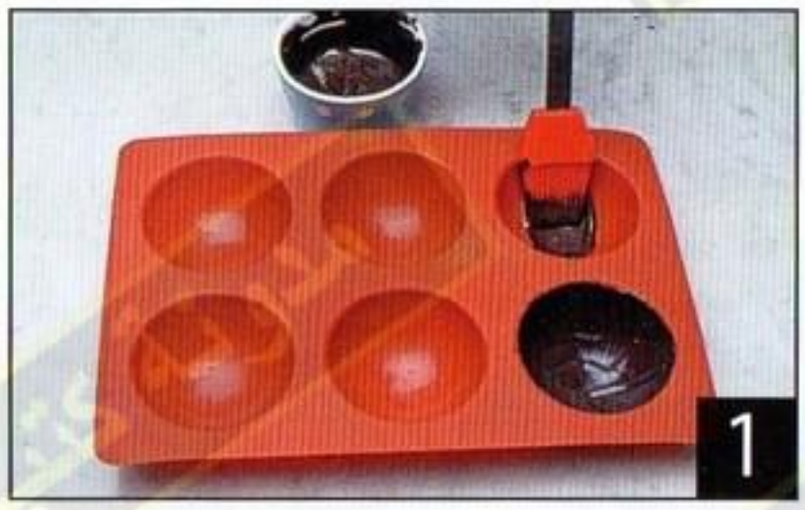
- **الصد فة (الناكري):**
- حبات بندق محمرة
- 250 غ شكولاطة بيضاء
- 250 غ شكولاطة سوداء
- قوالب
- المسحوق الذهبي

INGRÉDIENTS

- Biscuit
- Crème ganache au beurre
- 250 g de chocolat
- 125 g de crème fraîche chaude
- 60 g de beurre non salé ramolli

- **Décoration:**
- Noisettes concassées grillées
- Feuilles de chocolat

- **Décoration :**
- Noisettes entières grillées
- 250 g de Chocolat blanc
- 250g de chocolat noir
- Moules de sphères
- Nacré doré en poudre



اطلي القوالب الكروية الشكل بالشكولاطة السوداء و البيضاء المذابة و ضعيها في الثلاجة.

Badigeonner les moules de sphères de chocolat noir et blanc fondu et les mettre au frigo.

حضري كريمة الڤاناش: ذوبي الشكولاطة مع الكريمة الطازجة و حركي. انزعي الكسرولة من النار و ضعي الشكولاطة المذابة في وعاء، أضيفي الزبدة الطرية و اخفقي حتى تحصلي على كريمة كثيفة بالخلاط .

Préparer la crème ganache : faire fondre le chocolat avec la crème fraîche et remuer. Retirer du feu et mettre dans un bol et battre, ajouter le beurre ramolli. Battre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse avec le batteur.

باستعمال قالب دائري، قطعي مربع البسكويت إلى أقراص. احتفظي بها .

À l'aide d'un moule rond, découper le carré de biscuit en cercles. Réserver.

أخرجي القوالب المطلية من الثلاجة و املئيها حتى النصف بكريمة الكراميل.

Sortir les moules du frigo et les remplir à moitié de crème caramel.

املئي القوالب بكريمة الڤاناش و ضعي ملعقة أخرى من كريمة الكراميل.

Remplir les moules de crème ganache et couvrir avec une cuillère de crème caramel.

غطي البندق بطبقة أخرى من كريمة الڤاناش و وزعيها جيدا بظهر الملعقة.

Couvrir les noisettes avec une autre couche de crème et bien la repartir avec le dos d'une cuillère.

9

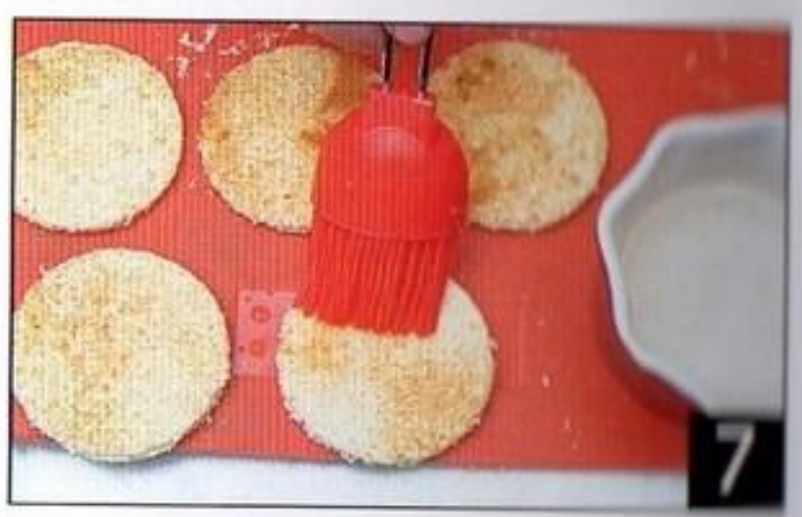
أنزعي الكريات من القالب و اطليها بالمسحوق الذهبي. شكلي خطوطا منعرجة بالشكولاطة البيضاء المذوبة و زيني بأوراق الشكولاطة و حبات البندق.

Démouler les sphères et les dégeonner de nacré doré. Façonner des zigzags avec le chocolat blanc fondu et décorer avec les feuilles de chocolat et une noisette.

8

غطي الكريات المحشية بكريمة الڤاناش بالبسكويت المسقي بالشربات.

Couvrir les sphères de biscuits imbibés de sirop.



7

اسقي أقراص البسكويت بالشربات.

Imbiber les cercles de biscuit de sirop.

Mille et une feuilles

ألف ورقة و ورقة

INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine
- 20 g de sel
- 500 ml d'eau
- 800 g de beurre
- 50 g farine

- **Crème pâtissière :**
- 1 litre de lait
- 8 jaunes d'œuf
- 125 g beurre mou
- 250 g sucre
- 110 g maïzena
- 1 cuillère à café vanille

- **Crème mousseline:**
- 1 litre de crème pâtissière
- 125 g beurre mou
- Crème praliné arôme ananas
- 500 g fondant
- Chocolat
- Cacao
- Colorant marron
- Bonbon chamallow
- Amandes effilées
- Pistaches concassées

- **Pâte à sucre :**
- Chamallow
- 2 cuillères à soupe d'eau
- Sucre glacé

المقادير

- 1 كغ فرينة
- 20 غ ملح
- 500 مل ماء
- 800 غ زبدة
- 50 فرينة

- **كريمة الحلواني :**
- 1 لتر حليب
- 8 صفار بيض
- 125 غ زبدة طرية
- 250 غ سكر
- 110 غ مايزينة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

- **كريمة موسلين :**
- 1 ل كريمة الحلواني
- 125 غ زبدة طرية
- كريمة براليني بذوق الأناناس
- 500 غ فوندان
- شكولاطة
- كاكاو
- ملون غذائي بني
- حلوى شمالو
- لوز مورق
- فستق مدشش

- **عجينة السكر :**
- حلوى الشمالو
- 2 ملاعق كبيرة ماء
- سكر ناعم

ي العجينة المورقة: غربلي الفرينة، أضيفي الملح، احفري و اجمعي العجينة بالماء، اعجنيها جيدا بيديك. شكلي ارسمي بالسكينة علامة x ثم اتركيها ترتاح 20 دقيقة.

Préparer la pâte feuilletée : tamiser la fari ajouter le sel, creuser un puits, ramasser la avec de l'eau, bien pétrir, former une bou dessiner une croix et laisser reposer 20 min

في وعاء كبير، ضعي الزبدة و اعجنيها ثم أضيفي 50 غ فرينة و واصلي العجن.

Dans un bol, travailler le beurre en ajoutant 50 g de farine puis pétrir.

ضعي الزبدة المخلطة في فيلم بلاستيكي و ضعيها في الثلاجة.

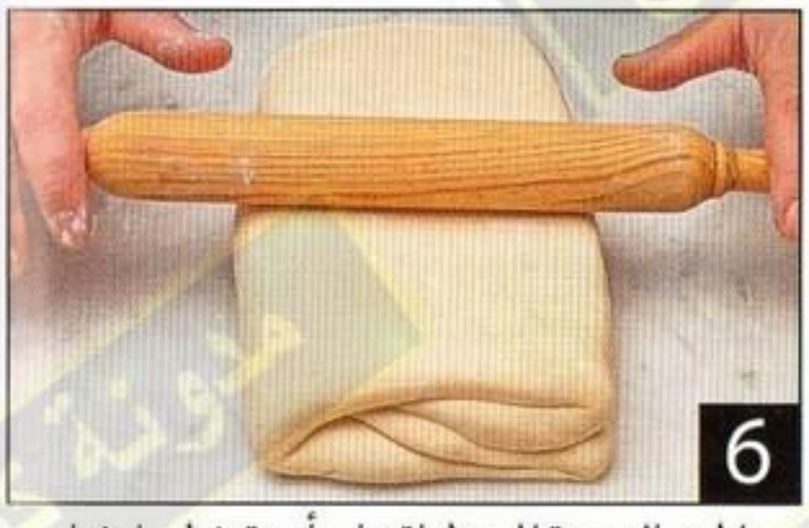
Mettre le beurre travaillé dans un film transparent et mettre au frais.

ابسطي العجينة بتشكيل نجمة، ضعي الزبدة الطرية في الوسط و اطوي النجمة.

Abaisser la pâte en formant une étoile, disposer le beurre ramolli au milieu et plier l'étoile.

اغلقي النجمة جيدا وابسطيها بالحلال ثم اطويها مجددا و ابسطيها في كل مرة تطويها لتندمج الزبدة مع العجينة كما يجب.

Bien refermer l'étoile et l'abaisser avec un rouleau puis plier et abaisser à chaque fois pour bien incorporer le beurre à la pâte.



اطوي العجينة المستطيلة على أربعة،غطيها بفيلم بلاستيكي و ضعيها لمدة 30 دقيقة في البراد لترتاح.

Plier la pâte rectangulaire en quatre, et couvrir d'un film transparent et mettre 30 minutes au frigo pour se reposer.

نصيحة : ذوبي حلوى الماشمالو مع الماء و اجمعيها بالسكر. اتركيها ترتاح.

CONSEIL : Faire fondre le machamallow avec de l'eau et ramasser avec du sucre. Laisser repose

www.LivreBank.Com

ابسطي العجينة رقيقة و باستعمال الشوكة شكلي ثقوبا في العجينة. ذري السكر الناعم من فوق و ضعيها في فرن درجة حرارته 180° حتى تأخذ العجينة لونا أحمرا.

Abaisser la pâte finement, et à l'aide d'une fourchette piquer la pâte et créer des trous. Saupoudrer de sucre fin et mettre dans le four à 180°C jusqu'à dorure de la pâte

اطلي كريمة موسلين بالزبدة على الورقة الثانية و ذري عليها الفستق المدشش و اللوز المورق المحمر.

Etaler dessus la crème mousseline au beurre, saupoudrer de pistaches concassées et d'amandes effilées grillées.

باستعمال كيس الحلواني، شكلي خطوطا على الورقة الخضراء و بواسطة سكين زخرفي الخيوط.

A l'aide d'une poche pâtissière, faire des traits sur la feuille verte, et à l'aide d'un cure-dent tirer les traits.

اخرجي العجينة من الفرن، و عندما تبرد قطعي العجينة على شكل 3 ورقات، ضعي الورقة الأولى في طبق و اطليها بكريمة الزبدة. ضعي الورقة الثانية.

Faire sortir la pâte du four, une fois refroidie, découper la pâte en forme de feuilles, mettre une feuille dans un plat et étaler dessus la crème au beurre. Disposer la deuxième feuille

ضعي الورقة الثالثة و اسقيها بالجولية ثم اطليها بالفوندان (عجينة السكر) الأخضر و وزعيه جيدا باستعمال السباتولة.

Disposer la troisième feuille et la badigeonner de gelée puis verser dessus le fondant vert, et bien répartir à l'aide d'une spatule.

حضري عجينة السكر: ذوبي الماشمالو و أضيفي السكر الناعم، لوني عجينة الماشمالو بالكاكاو لتصبح بنية و اعطيها شكل وردة. ذري الكاكاو من فوق.

Préparer la pâte à sucre : fondre les machmallow aux microondes et ajouter le sucre glacé, puis colorer avec du cacao et former une rose. Saupoudrer la rose de cacao.

Bavaroises aux fraises

بفارواز بالفراولة

المقادير

- 4 صفار البيض
- 75 غ سكر
- 90 غ فرينة
- بشور البرتقال
- 4 بياض البيض

- **عجينة الفراولة :**
- 250 غ فراولة مرحية
- 50 غ سكر
- 15 غ جيلاتين

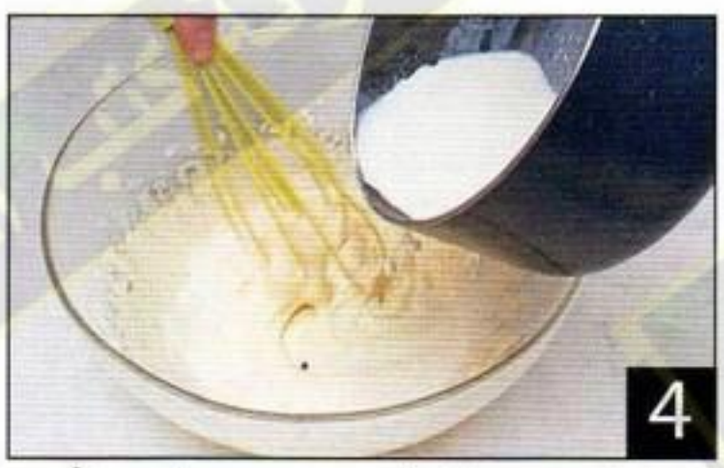
INGRÉDIENTS

- 4 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- 90 g de farine
- Zeste de citron
- 4 blancs d'œufs

- **Le coulis de fraises :**
- 250 g de fraises mixées
- 50 g de sucre
- 15 g de gélatine

في وعاء كبير، اخفقي بياض البيض حتى يصبح مورينغ و احتفظي به. في وعاء كبير، ضعي صفار البيض و بشور اليمون و السكر و اخفقي حتى يصبح الخليط أبيضا ثم أضيفيه إلى بياض البيض.

Dans un bol, battre les blancs d'œufs en neige et réserver. Dans un bol, mettre les jaunes d'œufs, le zeste de citron et le sucre et battre jusqu'à blanchissement puis incorporer au blancs en neige.



اخفقي البيض مع السكر حتى يصبح لونهما أبيضا و أضيفي البيض المخفوق مع الحليب إلى الحليب الساخن.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement, et ajouter le lait chaud.

ضعي البسكويت في فرن درجة حرارته 180° لمدة 10 دقائق و **حضري الكريمة الانجليزية:** في وعاء كبير، ضعي البيض و السكر وسخني الحليب.

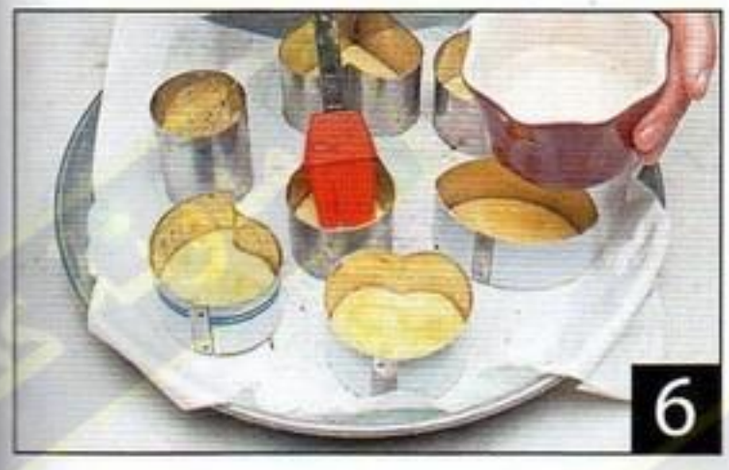
Mettre le biscuit au four à 180° C pendant 10 minutes et **préparer crème anglaise:** dans un bol mettre les œufs avec le sucre et faire chauffer le lait.

حركي بلطف الخليط المحضر مسبقا و أضيفي الفرينة المغربلة مع مزجها برفق مع الخليط. في الأخير أضيفي الزبدة المذابة و حركي.

Remuer délicatement le mélange précédent et ajouter la farine tamisée en l'incorporant délicatement au mélange précédent. A la fin ajouter le beurre fondu et remuer.

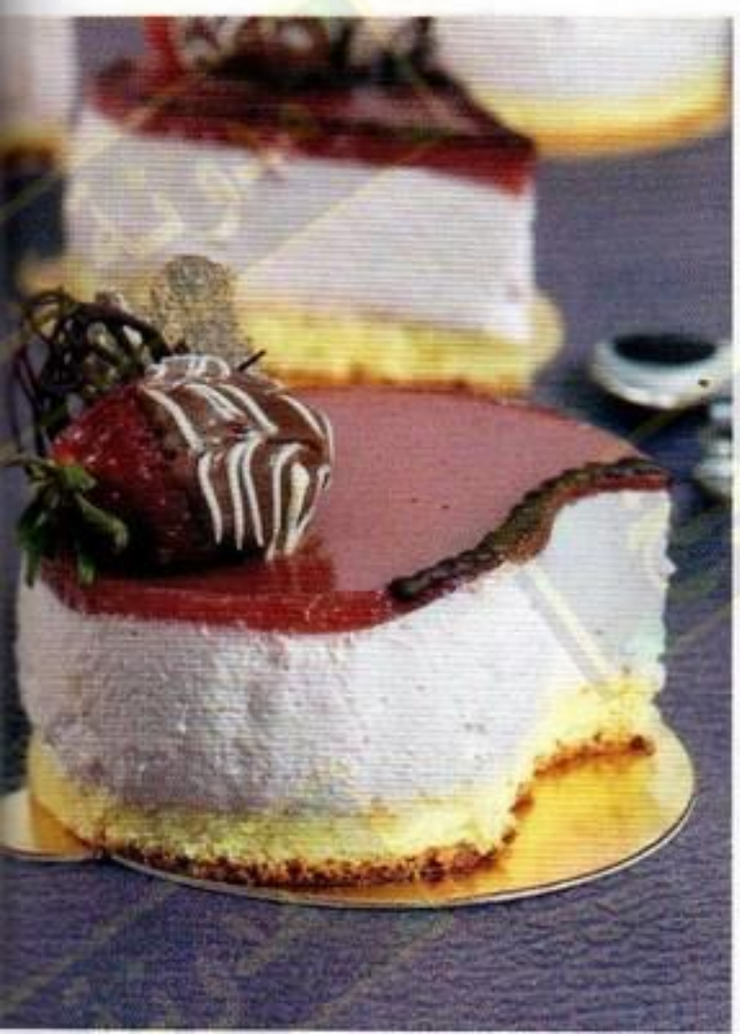
أفرغي الخليط داخل الكسرولة و أضيفي الجيلاتين المذوبة في الماء و اخلطي جيدا باستعمال المضرب.

Verser le mélange dans la casserole et ajouter la gélatine diluée dans l'eau et bien mélanger à l'aide d'un fouet.



قطعي البسكويت البارد باستعمال مختلف أشكال القوالب ثم اطليها بالشربات.

Découper le biscuit cuit et refroidi avec les différentes formes de moules et les badigeonner de sirop.



حضري كريمة الباڤارواز عجينة الفراولة و أضيفي كريمة الطازجة المخفوقة، اخلطي و امزجي الكريمة الانجليزية المحضرة مسبقا.

Préparer la crème bavaroise le coulis de fraises et l'ajouter à la crème chantilly, mélanger puis incorporer la crème anglaise préparée précédemment.

امزجي الخليط جيدا و اسكبي الكريمة فوق البسكويت مختلف الأشكال الموضوع في القوالب حتى تتخذ الكريمة الشكل المراد هي أيضا.

Bien incorporer ce mélange de crème et le verser sur les formes de biscuits coupées et encore placées dans les moules pour que la crème prenne forme.

مزجي الفراولة ثم صفيها و ضعيها داخل كسرولة، و أضيفي السكر. ضعي الكسرولة على النار حتى تحصلي على شربات سميك. اسكبي الشربات المحضر البسكويت فوق الكريمة.

Mixer les fraises puis les filtrer et mettre dans une casserole et ajouter le sucre. Mettre sur le feu jusqu'à l'obtention d'un sirop épais. Verser sur les biscuits à la crème.

La sainte honorée

لا سانت هونوري

المقادير

- **عجينة الشو :**
- 4 بيض
- 150 غ فرينة مغربلة
- 80 غ زبدة
- 1 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- عجينة مورقة
- 125 ملل ماء
- 125 ملل حليب

- **كريمة موسلين :**
- 100 غ شكولاطة
- كريمة الشانتيي
- كراميل
- كريمة الكراميل

- **كريمة الكراميل:**
- 150 غ سكر
- 50 ملل ماء
- 20 غ زبدة
- 125 غ كريمة طازج

INGRÉDIENTS

- **Pâte à choux :**
- 4 œufs
- 150 g de farine tamisée
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à soupe sucre glace
- Pâte feuilletée
- 125 ml eau
- 125 ml lait

- **Crème mousseline :**
- 100 g chocolat noir
- Crème chantilly
- Caramel
- Caramel crème

- **Crème caramel :**
- 150 g sucre
- 50 ml eau
- 20 g beurre
- 125 g crème fraîche

حضري عجينة الشو: سخني الحليب و أضيفي الماء و الزبدة المقطعة إلى مكعبات.

Préparer la pâte à choux : faire chauffer le lait, ajouter l'eau et le beurre coupé en cubes.

أضيفي الفرينة المغربلة و اخلطي حتى تنفصل العجينة عن الكسرولة.

Ajouter la farine tamisée, et mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher de la casserole.

انزعي الكسرولة من النار و أضيفي البيض و اخلطي بالمضرب حتى تحصلي على عجينة طرية و سائلة قليلا.

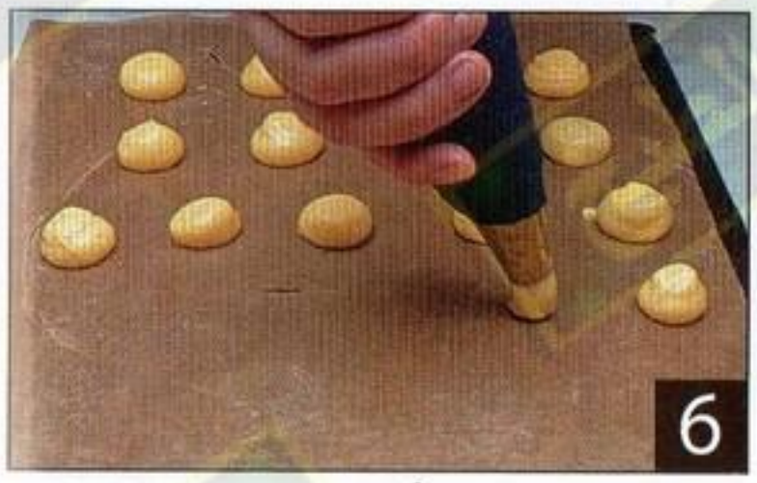
Hors du feu, ajouter les œufs, mélanger avec un fouet, jusqu'à l'obtention d'une pâte un peu liquide.

ابسطي العجينة المورقة فوق طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، و قطعيها بالقالب الدائري الشكل. اغرزي الأقراص بالشوكة .

Etaler la pâte feuilletée sur une table farinée, et la découper avec un emporte pièce en forme de cercles. Piquer les cercles avec une fourchette.

ضعي عجينة الشو داخل كيس الحلواني و افرغيها على حواف أقراص العجينة المورقة.اطلي بالبيض و الحليب ضعي الأقراص في الفرن لمدة 30 إلى 40 دقيقة. عندما تستوي الأقراص دعيها داخل الفرن درجة حرارته 180°.

Mettre la pâte à choux dans une poche à douilles et dessiner sur les alentours des cercles de pâte feuilletée. Badigeonner d'oeuf et de lait . Mettre au four pendant 30 à 40 min. après cuisson, laisser les cercles au four à 180°C.



داخل صينية الفرن، أفرغي ما تبقى من عجينة الشو و شكلي كريات صغيرة من عجينة الشو.

Sur une plaque allant au four, verser le reste de la pâte à choux, et former des petites boules de pâte à choux.

www.LivreBank.com

حضري طلاء الشكولاطة: داخل وعاء، ضعي الزبدة الطرية ثم أضيفي الشكولاطة المذوبة. اخفقي جيدا.

Préparer le glaçage au chocolat, dans un saladier mettre le beurre en pommade et ajouter le chocolat fondu. Bien fouetter.

حضري كريمة الكراميل: ذوبي السكر مع الماء حتى يكتسب لون العسل ثم أضيفي الزبدة و حركي. في الأخير ضعي الكريمة الطازجة الساخنة مع مواصلة التحريك . انزعي الكريمة من النار و اتركيها تبرد.

Préparer la crème caramel : faire fondre le sucre avec l'eau jusqu'à ce que sa couleur tourne au miel, ajouter le beurre et remuer. A la fin ajouter la crème fraîche chaude tout en remuant. Retirer du feu et laisser refroidir.

احشي أقراص العجينة المورقة بكريمة الشانتيي.

Farcir les disques de pâte feuilletée avec la crème chantilly.

حضري الكراميل و شكلي سياجا بالكراميل المحضر. احتفظي بها.

Préparer le caramel, et façonner une grille avec le caramel préparé. Réserver.

اغطسي كريات الشو داخل كريمة الكراميل و احتفظي بها.

Tromper les boules de pâte à choux dans le glaçage du chocolat froid et réserver.

أضيفي الكرز المصبر و سياج الكراميل ثم زيني الحلوى بالكريات المطلية بالشكولاطة.

Ajouter une cerise confite et la grille de caramel puis décorer avec les boules glacées au chocolat.

Gâteau à la crème au citron

INGRÉDIENTS

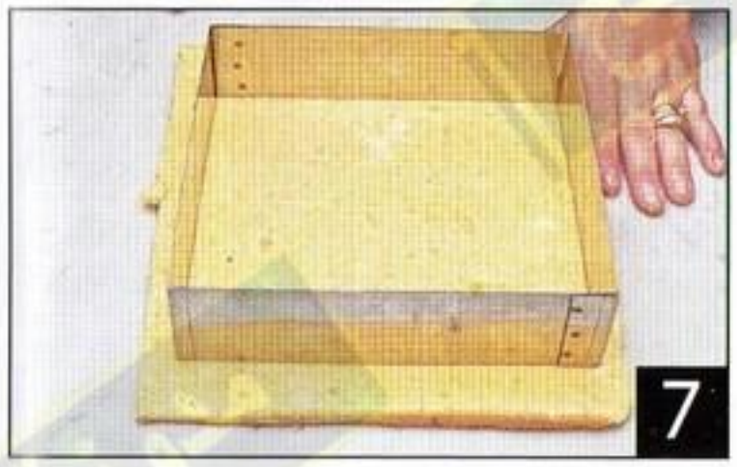
- 2 feuilles de biscuit

- **Sirop :**
- 300 cl d'eau
- 150 g de sucre

- **Crème au citron :**
- 4 œufs entiers
- 3 jaunes d'œuf
- 225 g de sucre cristallisé
- 250 ml de jus de citron
- 165 g de beurre ramolli

- **Crème au beurre à la vanille :**
- Sirop : 150 g de sucre cristallisé, 50 ml d'eau
- 250 g de beurre
- 4 jaunes d'œuf
- Vanille

- **Décoration :**
- 200 g chocolat noir
- 50 g crème fraîche
- Macarons jaunes et verts
- Meringue italienne



قطعي كعك البسكويت بقالب مربع الشكل.
Découper le biscuit avec un moule carré.

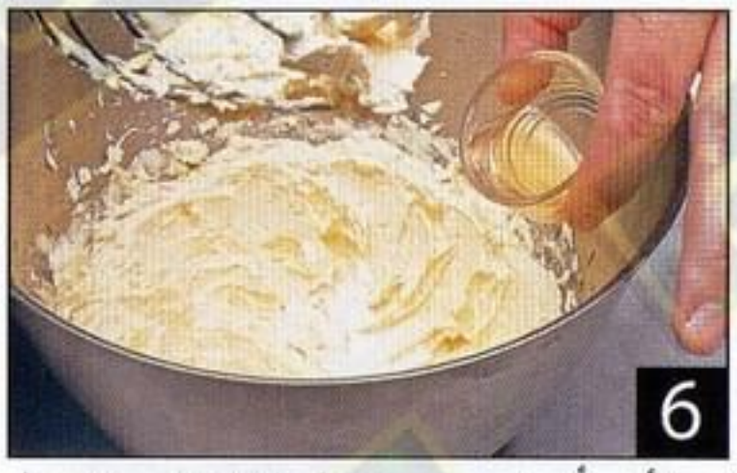
اسقي الكعك بسكويت بالشربات ثم اطليه بكريمة الليمون و غطيه بالبسكويت الثاني.

Imbiber le biscuit de sirop puis étaler la crème au citron, couvrir avec un autre biscuit.

ضعي الإناء في حمام مائي و واصلي التحريك بالمضرب ثم أضيفي الزبدة الطرية و واصلي الخفق.
Mettre le saladier dans un bain marie et continuer à remuer avec un fouet, puis ajouter le beurre ramolli et continuer à fouetter.

داخل كسرولة، ضعي السكر و الماء ثم ضعيها على النار و حضري الشربات الكثيف على درجة 117°.
Dans une casserole mettre le sucre et l'eau et préparer le sirop épais à 117°.

حضري كريمة الزبدة بالفانيليا: اخفقي صفار البيض مع الشربات ثم أضيفي الزبدة الطرية و واصلي الخفق.
Préparer la crème au beurre à la vanille : battre les jaunes d'œuf avec le sirop puis ajouter le beurre ramolli et continuer à battre.



في الأخير أضيفي مسحوق عطر الفانيليا و سائل عطر الفانيليا.
A la fin ajouter la vanille en poudre et l'extrait de vanille.

كعكة بكريمة الليمون

المقادير

- 2 كعك بسكويت

- **الشربات:**
- 300 سل ماء
- 150 غ سكر

- **كريمة الليمون:**
- 4 بيض
- 3 صفار بيض
- 225 غ سكر
- 250 مل عصير الليمون
- 165 غ زبدة طرية

- **كريمة الزبدة بالفانيليا:**
- الشربات: 150 غ سكر، 50 مل ماء
- 250 غ زبدة
- 4 بيض
- فانيليا

- **التزيين:**
- 200 غ شكولاطة سوداء
- 50 غ كريمة طازجة
- ماكرون أصفر و أخضر
- مورينغ على الطريقة الأيطالية

حضري كريمة الليمون: داخل إناء، ضعي البيض و السكر و اخلطي بالخلاط الكهربائي.
Préparer à la crème au citron : dans un saladier, mettre les œufs, le sucre et mélanger avec un batteur électrique.

أضيفي عصير الليمون مع مواصلة الخفق.
Ajouter le jus de citron tout en continuant à fouetter.

مدونة كتب في الطب
www.LivreBank.Com

9

اطلي كريمة الزبدة على البسكويت الثاني و كرري العمل
الحصلي على أربع طبقات. و غطي الكعكة بطبقة أخيرة من كريمة الزبدة ثم غطي الكعكة بفيلم بلاستيكي و ضعيه في الثلاجة.

Etaler la crème au beurre sur le deuxième biscuit, répéter l'opération jusqu'à la quatrième couche. Terminer avec la crème au beurre, couvrir avec un film alimentaire et mettre au congélateur.

10

انزعي الكعكة من الثلاجة و اطلي كريمة الليمون كطبقة أخيرة و ارجعي الكعكة إلى الثلاجة.

Retirer du congélateur et étaler la crème au citron comme dernière couche, remettre au frigo.

11

باستعمال كيس الحلواني المملوء بالشكولاطة المذوبة شكلي رسوما على الكعكة. زيني الكعكة ببعض شرائح الليمون و بعض قطع الشكولاطة.

Avec une poche à douilles dessiner des formes sur le gâteau avec du chocolat fondu. Décorer avec quelques rondelles de citron et quelques copeaux de chocolat.

12

في الأخير أضيفي حبات المكرون و زيني أطراف الكعكة بالمورينغ الإيطالية (أنظري ص 4)

A la fin ajouter un ou deux macaron et décorer les bords du gâteau avec le meringue italienne (voir la page 4).

Gâteau Moka

كعكة موكا

INGRÉDIENTS	المقادير
• **Génoise café :**	• **كعكة بالقهوة :**
• 10 à 8 œufs	• 8 إلى 10 بيض
• 250 g sucre	• 250 غ سكر
• 250 g farine	• 250 غ فرينة
• 10 g café	• 10 غ قهوة
• **Crème au beurre :**	• **كريمة الزبدة :**
• 250 g beurre ramolli	• 250 غ زبدة طرية
• 150 g sucre	• 150 غ سكر
• 50 ml d'eau	• 50 مل ماء
• 4 jaunes d'œuf	• 4 صفار بيض
• Arôme de café	• عطر القهوة
• **Sirop à imbiber:**	• **شربات التمريق :**
• 200 g sucre	• 200 غ سكر
• 350 ml d'eau	• 350 مل ماء
• 1 cuillère à café d'arôme	• 1 ملعقة صغيرة عطر
• **Nougatine :**	• **نوقاتين :**
• 250 g sucre	• 250 غ سكر
• 125 g d'amandes effilées grillées	• 125 غ لوز مورق و محمر

حضري الكعكة: داخل إناء، اخفقي البيض حتى يضاعف الحجم ثم أضيفي السكر و اخلطي و أضيفي الفرينة المغربلة تدريجيا.

Préparer la génoise : dans un moule monter les œufs jusqu'à ce qu'ils triplent de volume, ajouter le sucre, mélanger puis ajouter la farine tamisée délicatement.

أفرغي العجينة داخل قالب دائري و ضعي القالب في الفرن حتى تأخذ الكعكة اللون الذهبي.

Verser la pâte dans un moule rond et mettre au four pendant jusqu'à dorure de la génoise.

حضري الشربات الكثيف: داخل كسرولة ضعي السكر و الماء و اتركي الخليط حتى يغلي 117° درجة حرارته.

Préparer le sirop épais, dans une casserole mettre le sucre et l'eau, porter à ébullition à 117° C.

حضري كريمة الزبدة: اخفقي صفار البيض و أضيفي الشربات تدريجيا ثم ضعي الزبدة الطرية و في الأخير أضيفي القهوة.

Préparer la crème au beurre, fouetter les jaunes d'œuf, ajouter le sirop progressivement, puis ajouter le beurre ramolli, à la fin incorporer l'extrait de café.

أخرجي البسكويت من الفرن، اتركيها تبرد ثم قطعي البسكويت إلى أقراص.

Sortir la génoise du four, laisser refroidir puis découper la génoise en deux disques.

اطلي كريمة الزبدة على القرص الأول ثم غطيه بالقرص الثاني

Etaler la crème au beurre sur le premier disque puis couvrir avec le deuxième.

7

اطلي كريمة الزبدة على الكعكة و شكلي خطوطا باستعمال أداة مناسبة لذلك.

Etaler la crème sur tout le gâteau et façonner des lignes avec l'ustensile adéquat.

8

باستعمال كيس الحلواني، زيني الكعكة كما هو مبين في الصورة.

Avec une poche à douilles décorer le gâteau comme montré sur la photo.

9

أكملي بوضع حبوب القهوة و مثلثات حلوى النوقاتين على حواف الكعكة.

Terminer en disposant des grains de café et des triangles de nougatine sur les bords du gâteau.

10

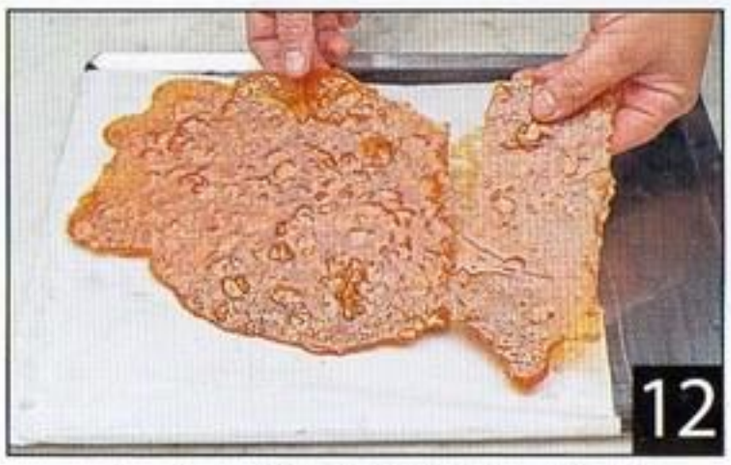
حضري النوقاتين: داخل كسرولة، ضعي السكر اتركيه حتى يتحول إلى كراميل ثم أضيفي اللوز المورق.

Préparation de la nougatine : dans une casserole, caraméliser le sucre puis ajouter les amandes effilées.

11

أضيفي السكر على طاولة عمل مدهونة بالزيت و ابسطي النوقاتين بالحلال حتى تصبح كالصفيحة.

Verser le sucre sur un tapis huilé et abaisser la nougatine avec un rouleau jusqu'à ce qu'elle devienne plate.



12

عندما تبسطين النوقاتين، اكسريها و ضعي المثلثات المحصل عليها فوق الكعكة.

Une fois la nougatine aplatie, casser et placer les triangles obtenus sur le gâteau.

Tartes aux fraises

فطائر بالفراولة

المقادير

- **العجينة:**
- 500 غ فرينة
- 200 غ سكر ناعم
- 250 غ مارغرين طرية
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 2 بيض
- 40 غ فستق
- كريمة موسلين
- 500 غ فراولة

- **الطلاء:**
- الجوليه+ فستق مرحي خشن

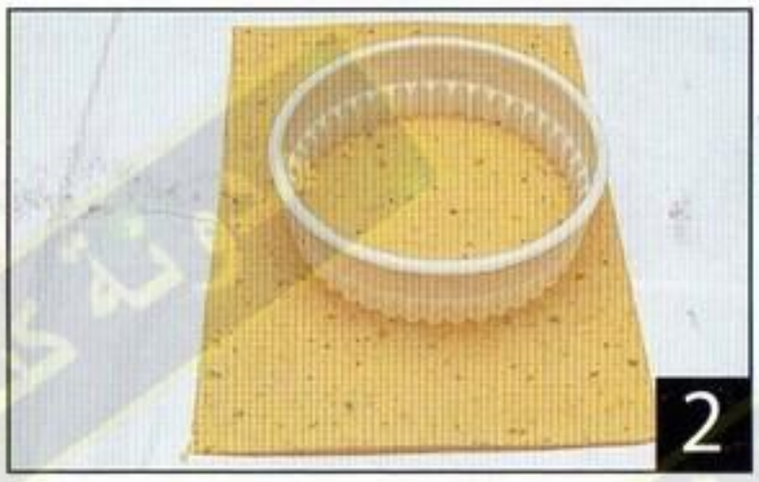
INGRÉDIENTS

- **La pâte :**
- 500 g de farine
- 200 g de sucre glace
- 250 g margarine ramolli
- 1 cuillère à soupe de vanille
- 2 œufs entiers
- 40 g de pistaches moulues
- Crème mousseline
- 500 g de fraises

- **Nappage :**
- La gelée + pistaches moulues concassées

لفي القوالب في ورق الالمنيوم لتحصلي على قالب الفطيرة الخاص بك.

Enrouler les emporte pièces ronds dans du papier aluminium pour créer votre propre moule à tarte



اخلطي الفرينة و السكر و الفستق و الفانيليا و قرصة الملح، اجمعي العجينة بالبيض المخفوق. اتركي العجينة ترتاح لمدة 30 دقيقة في الثلاجة ثم ابسطيها بالحلال و قطعيها إلى أقراص بالقالب.

Mélanger la farine, le sucre, les pistaches, la vanille et 1 pincée de sel, ramasser avec les œufs battus. Laisser reposer 30 min au frigo puis abaisser la pâte et découper avec un emporte pièces.

ضعي أقراص العجينة في القوالب و اغرزيها بالشوكة. ضعي الفطائر في الفرن و اتركيها تستوي.

Placer les disques de pâte dans les moules et piquer avec une fourchette. Mettre les tartes au four et laisser cuire.

حضري كريمة الموسلين، و احشي الفطائر المطهية و الباردة باستعمال كيس الحلواني.

Préparer la crème mousseline et garnir à l'aide d'une poche à douilles les tartes cuites et refroidies.

ضعي حبة فراولة في الوسط و واصلي ملأها بكريمة الموسلين و في الأخير زينيها بالفراولة المقطعة نصفين مع تشكيل هرم.

Placer une fraise au centre puis continuer à remplir avec la crème mousseline et à la fin décorer avec des fraises découpées en deux en les montant en pyramide.

اطلي الفطائر بالجوليه و اكملي بذر الفستق المرحي فوق الفطائر.

Badigeonner les tartes de gelée et terminer en saupoudrant les pistaches moulues sur les tartes.

www.LivreBank.Com

Les Babas au citron confit

البابا بالليمون المصبر

المقادير

- 90 غ زبدة طرية
- 14 غ خميرة الخبز
- 165 غ فرينة
- 20 غ سكر
- قرصة ملح
- 2 بيض

- **الشربات :**
- 400 غ سكر
- 800 مل ماء
- 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
- فانيليا
- قشور الليمون

- **التزيين :**

جوليه، فواكه (فراولة و كيوي و مشمش)

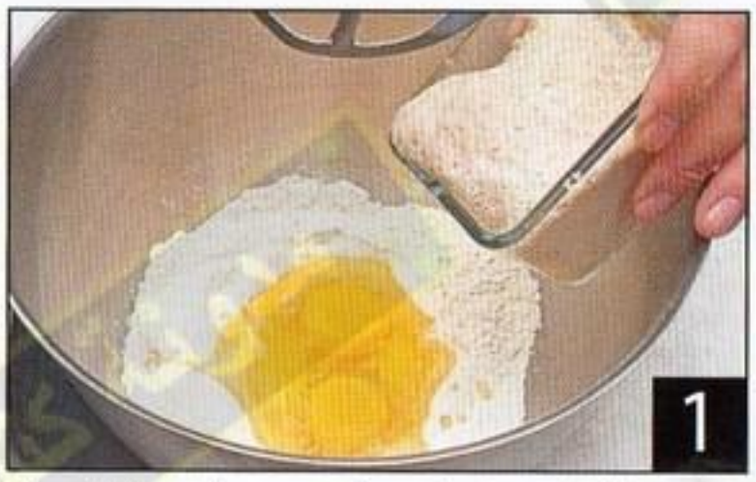
INGRÉDIENTS

- 90 g beurre ramolli
- 14 g de levure boulangère
- 165 g de farine
- 20 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs

- **Sirop :**
- 400 g de sucre
- 800 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Vanille
- Ecorces d'un citron

- **Décoration :**

gelée, fruits (fraises, kiwis et abricots)



حضري الخمارة. داخل وعاء ضعي الفرينة المغربلة و الملح و السكر و البيض و أضيفي الخمارة المحضرة في الأخير.

Préparer le levain. Dans un saladier mettre la farine tamisée, le sel, le sucre, les œufs et ajouter le levain en dernier.

أضيفي الزبدة المقطعة إلى مكعبات، اتركي العجينة ترتاح و يرتفع حجمها لمدة 45 دقيقة في حرارة متوسطة. أضيفي الزبدة و اخفقي جيدا.

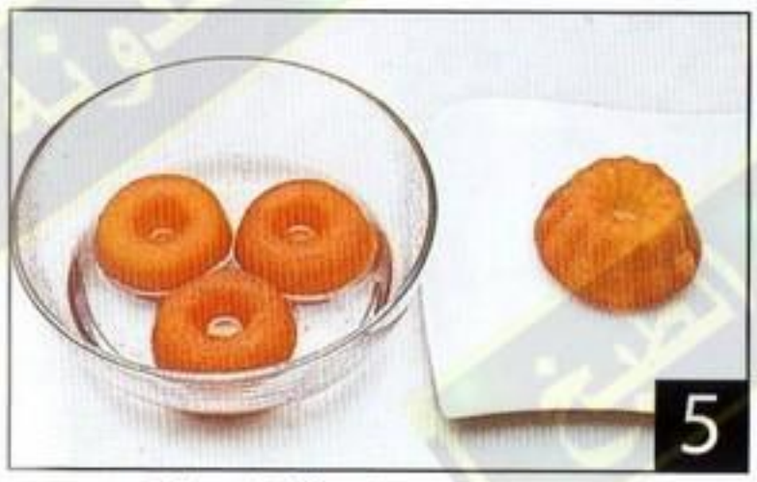
Ajouter le beurre coupé en cubes, laisser reposer la pâte et monter pendant 45 minutes dans une pièce à température ambiante. Incorporer le beurrer en fouettant bien.

حضري قشور الليمون المسكرة: ضعي قشور الليمون داخل كسرولة مع 3 ملاعق كبيرة ماء و السكر. اتركي القشور حتى يتبخر الماء. احتفظي بها.

Préparer les écorces confites : mettre les écorces de citron dans une casserole avec 3 cuillères d'eau et le sucre, porter à ébullition jusqu'à évaporation de l'eau. Réserver.

أفرغي عجينة البابا داخل كيس الحلواني و املئي قوالب البابا المدهونة بالزبدة، و اتركيها تختمر لمدة 30 دقيقة ثم ضعيها في فرن درجة حرارته 200° لمد 15 إلى 20 دقيقة.

Verser la pâte à babas dans une poche à douilles et remplir les moules à babas beurrés, laisser encore monter pendant 30 minutes et mettre au four à 200°C pendant 15 à 20 min.



ضعي الشربات ليطهو لمدة 10 إلى 15 دقيقة ، أضيفي الفانلياو عصير الليمون في الأخير.

Mettre le sirop à cuire 10 à 15 minutes, ajouter la vanille et le jus de citron à la fin. Tremper les babas dans le sirop dés la sortie du four.

قطعي الفراولة إلى نصفين، انزعي اللب و احشيها بكريمة الشانتيي و غطيها بالنصف الثني من الفراولة.

Couper les fraises en deux, les vider puis les farcir avec de la crème chantilly et les couvrir avec la deuxième moitié.

www.LivreBank.com

أطلي كعك البابا ، المسقي بالشربات، بالجوليه و احشي كعك البابا بكريمة الشانتيي.

Badigeonner les babas trempés dans le sirop de gelée et garnir le centre de crème chantilly.

أضيفي الفواكه المقطعة و الفراولة. ذري الفستق المرحي عليها في الأخير.

Ajouter les fruits coupés en tranches et la fraise au milieu. Saupoudrer de pistaches à la fin.

اسقي كعك البابا بالشربات و زينيه بقشور الليمون المسكرة. قدميه باردا.

Imbiber les babas de sirop et décorer avec les écorces confites.
Servir frais.

كايك بالفواكه الاستوائية

Cake aux fruits exotiques

المقادير

- 3 بيض
- 160 غ سكر
- 120 غ زبدة مذوبة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 250 غ فرينة مغربلة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 250 غ فواكه استوائية (مانجو و كيوي و كرز مصبرة و مشمش)

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 160 g sucre cristallisé
- 120 g beurre fondu
- 1 cuillère à café de vanille
- 250 g farine tamisée
- 1 sachet de levure chimique
- 250 g fruits exotiques (mangue, kiwi, cerises confites et abricot)

1

اغطسي الفواكه المقطعة إلى مربعات صغيرة في الماء الدافئ و اتركيها ترتاح بضع دقائق.

Tremper les fruits coupés en dés dans de l'eau tiède et laisser macérer quelques minutes.

2

داخل وعاء، اخفقي البيض مع السكر و الزبدة المذوبة و الفانيليا.

Dans un bol, battre les œufs avec le sucre, le beurre fondu et la vanille.

3

أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية و امزجيها مع البيض باستعمال ملعقة خشبية.

Ajouter la farine et la levure chimique et les incorporer aux œufs avec une cuillère en bois.

4

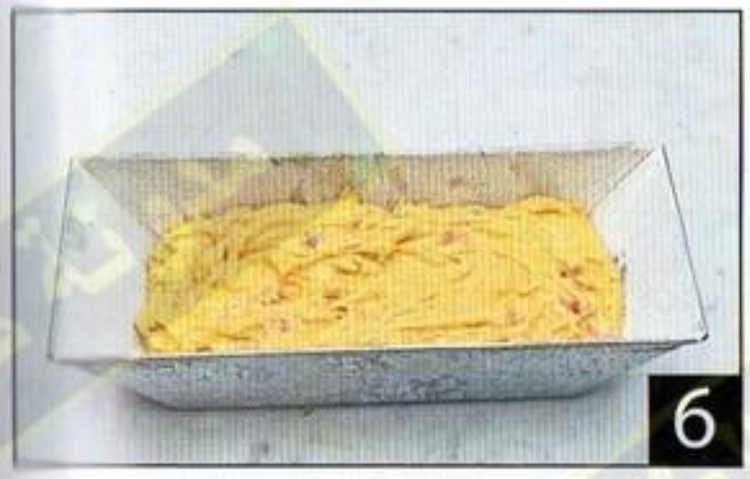
قطري الفواكه المسكرة و و جففيها جيدا ثم رمديها في الفرينة.

Égoutter les fruits confits, bien sécher et les rouler dans la farine.

5

أضيفي الفواكه المسكرة المرمدة في الفرينة إلى العجينة. اخلطي جيدا.

Ajouter les fruits confits roulés et couverts de farine à la pâte. Bien mélanger.



6

أفرغي العجينة داخل قالب الكيك مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة. ضعي القالب في الفرن حتى يستوي الكيك.
زيني الكيك بالجوليه و الفستق المرحي خشن و الكرز المصبر.

Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Mettre au four jusqu'à cuisson complète du cake. Décorer avec de la gelée, des pistaches concassées et des cerises confites.

نصيحة

لطهي الكايك، سخني الفرن على درجة 200° ثم ادخلي القالب و اخفضي درجة الحرارة إلى 180° لمدة 15 دقيقة ثم اخفضيها ثانية لدرجة 150 لمدة 45 دقيقة . مدة طهي الكايك ساعة كاملة.

CONSEIL

Pour la cuisson du cake, préchauffer le four à 200°C, mettre le cake à cuire puis réduire la température à 180°C pendant 15 minutes et réduire à nouveau à 150°C pendant 45 minutes. Temps de cuisson 1 heure.

www.LivreBank.com

Le fraisier classique

كعكة الفراولة الكلاسيكية

المقادير

- **البسكويت:**
- 80 غ فرينة
- 80 غ سكر
- 4 بيض
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- 20 غ زبدة (اختياري)
- فانيليا

- **كريمة الحلواني:**
- ½ لتر حليب
- 125 غ سكر
- 4 صفار بيض
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 55 غ مايزينا
- 125 غ زبدة

- **كريمة موسلين:**
- ½ لتر كريمة الحلواني
- 125 غ زبدة طرية
- 1 ملعقة صغيرة عطر الأناناس

- **كريمة الشانتيي:**
- 100 غ مسحوق الشانتيي
- 200 مل حليب بارد

- **التزيين:** فراولة و جلاتين و عجينة اللوز

INGRÉDIENTS

- **Biscuit :**
- 80 g de farine
- 80 g de sucre
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 20 g de beurre (facultatif)
- Vanille

- **Crème pâtissière :**
- ½ litre de lait
- 125 g sucre cristallisé
- 4 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de vanille
- 55 g de maïzena
- 125 g de beurre

- **Crème mousseline :**
- ½ de crème pâtissière
- 125g de beurre ramolli
- 1 cuillère à café d'arôme d'ananas
- Crème chantilly
- 100 g de poudre chantilly
- 200 ml de lait bien froid

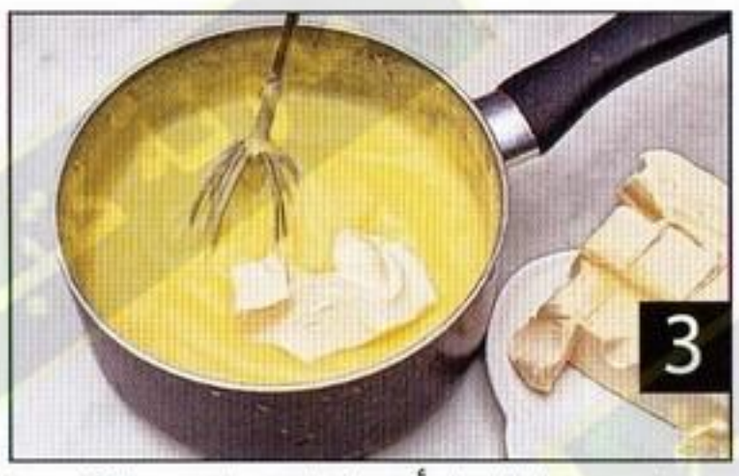
- **Décoration :** fraise, gélatine, pâte d'amandes

حضري كريمة الحلواني: داخل وعاء، ضعي صفار البيض و السكر و الفانيليا. اخفقي بالخلاط الكهربائي ثم اضيفي الحليب و المايزينة المغربلة.

Préparer la crème pâtissière : dans un bol, mettre les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille. Battre avec un fouet électrique puis ajouter le lait et la maïzena tamisée.

اخلطي جيدا و افرغي الخليط داخل كسرولة و ضعيها على النار مع التحريك باستعمال ملعقة خشبية.

Bien mélanger, verser le mélange dans une casserole et mettre sur le feu tout en remuant avec une cuillère en bois.



عندما يصبح الخليط أكثر كثافة ، انزعي الكسرولة من النار و أضيفي الزبدة المقطعة إلى مكعبات. اتركي الكريمة تبرد و ضعيها داخل وعاء و غطيه بفيلم بلاستيكي.

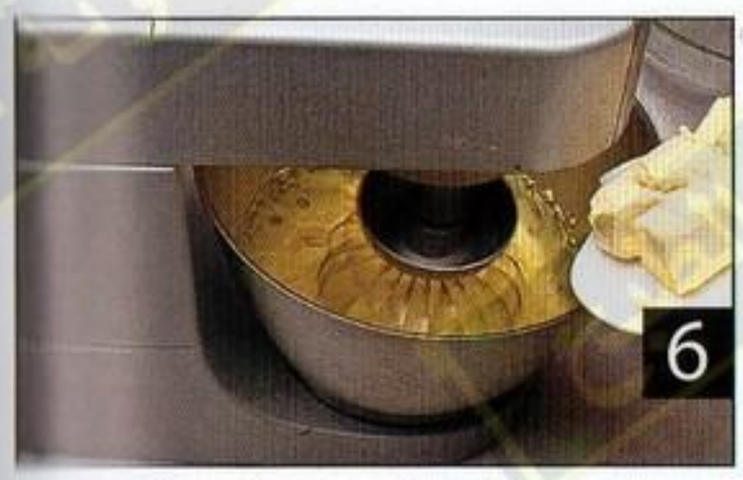
Quand le liquide commence à épaissir retirer du feu et ajouter le beurre coupé en cubes. Laisser refroidir, mettre dans un bol et couvrir avec un film alimentaire.

حضري البسكويت: اخفقي بياض البيض حتى يتحول إلى مورينغ و احتفظي به. داخل وعاء، ضعي صفار البيض و السكر و الفانيليا. اخفقي كل المكونات بالخلاط الكهربائي.

Préparer le biscuit : battre les blancs en neige et réserver. Dans un bol mettre les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille. Battre le tout avec un fouet électrique.

أضيفي صفار البيض إلى بياض البيض المخفوق تدريجيا و برفق. باستعمال السباتولة أضيفي الفرينة تدريجيا. اطهي البسكويت في الفرن.

Incorporer délicatement les jaunes d'œufs aux blancs d'œufs battus en neige. A l'aide d'une spatule incorporer la farine délicatement. Cuire au four.



حضري كريمة الموسلين: خذي كريمة الحلواني المحضرة ثم أضيفي الزبدة و اخفقي. أضيفي عطر الفراولة و واصلي الخفق.

Préparer la crème mousseline : prendre la crème préparée, ajouter le beurre et battre. Ajouter l'arome fraise et continuer à battre.

www.LivreBank.com

اطلي البسكويت المقطع إلى دوائر بالشربات المعطر بعطر الفراولة.

Badigeonner le biscuit découpé en cercle de sirop aromatisé de fraise.

اطلي الكريمة على البسكويت و غطيها بالفراولة المقطعة إلى مربعات صغيرة.

Etaler la crème sur tout le biscuit et couvrir avec les fraises découpées en dés.

أضيفي فائض أقراص البسكويت المتبقي و السقي بالشربات و غطي الكل بكريمة الموسلين.

Ajouter le reste des biscuits badigeonnés de sirop et couvrir le tout de crème mousseline.

غطي بالقرص الثاني من البسكويت و اسقيه جيدا بالشربات.

Couvrir avec le deuxième cercle de biscuit et le badigeonner de sirop.

حضري كريمة الشانتيي: اخلطي جميع المكونات و اخفقيها بالخلاط الكهربائي حتى تحصلي على كريمة كثيفة.

Préparer la crème chantilly : mélanger tous les ingrédients et battre avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une crème.

زيني الكعكة بعجينة اللوز و كريمة الشانتيي و الفراولة المقطعة إلى نصفين.

Décorer avec la pâte d'amande, la crème chantilly et les fraises coupées en deux.

Gateau russe

كعكة روسية

المقادير

- 300 غ لوز غير مقشر و مرحي
- 150 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 200 غ سكر ناعم
- 250 غ زبدة مذوبة
- 5 بياض بيض

- **كريمة الزبدة :**
- 5 صفار بيض
- 250 غ زبدة
- 100 إلى 150 غ شكولاطة سوداء
- شربات كثيف

- **التزيين :**
- 100 إلى 200 غ لوز مورق
- بعض حبات البندق
- 100 غ شكولاطة

INGRÉDIENTS

- 300 g d'amandes non émondées et moulues
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 200 g de sucre glace
- 250 g beurre fondu
- 5 blancs d'œuf

- **Crème au beurre :**
- 5 jaunes d'œuf
- 250 g de beurre
- 100 à 150 g de chocolat noir
- Sirop épais

- **Décoration :**
- 100 à 200 g d'amandes effilées
- Quelques noisettes
- 100 g de chocolat

داخل وعاء، ضعي بياض البيض و اخفقيهم حتى تحصلي على مورينغ بالخلاط الكهربائي.

Dans un bol, mettre les blancs d'œuf et les monter en neige avec un batteur électrique.

داخل وعاء، ضعي اللوز المرحي و السكر الناعم و الفرينة و الخميرة. اخلطي جيدا بالسباتولة.

Dans un bol, mettre les amandes moulues, le sucre glace, la farine et la levure. Mélanger avec une spatule.

أضيفي الزبدة المذوبة و في الأخير ضعي بياض البيض المخفوق تدريجيا و برفق.

Ajouter le beurre fondu, et en dernier incorporer délicatement les blancs en neige.

أفرغي العجينة في بقطر 30 x40، ابسطيها جيدا و ادخلي القالب فرن درجة حرارته 180° لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

Verser la pate dans un plat de 30x40 cm, bien étaler et enfourner à 180°c pendant 10 à 15 minutes.

حضري كريمة الزبدة: داخل وعاء، اخفقي صفار البيض و أضيفي الشربات المحضر مسبقا و واصلي الخفق حتى يبرد و أضيفي الزبدة و الشكولاطة في الأخير.

Préparer la crème au beurre : dans un bol, battre les jaunes d'œuf, ajouter le sirop préparé précédemment continuer à battre jusqu'à refroidissement, incorporer le beurre et le chocolat à la fin.

قطعي الكعكة إلى ثلاث أجزاء متساوية و غطي كل قطعة بكريمة الزبدة و ضعي القطع الواحدة فوق الأخرى ثم غطي الكعكة كلها بكريمة الزبدة و زينيها كما هو مبين في الصورة.

Couper le gâteau en trois parties égales et couvrir chaque partie avec la crème au beurre et les disposer l'une sur l'autre puis couvrir tout le gâteau de crème au beurre et décorer comme sur la photo.

www.LivreBank.com

American muffins

موفان أمريكي

المقادير

- **عجينة الموفان :**
- 2 بيض
- 150 غ فرينة
- 150 غ سكر
- 5 غ خميرة
- 600 مل حليب
- 750 مل زيت
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- قرصة ملح
- حبيبات الشكولاطة

- **كريمة الزبدة السويسرية :**
- 150 غ سكر عادي
- 2 بياض البيض
- 180 غ زبدة
- ملون غذائي من اختيارك

INGRÉDIENTS

- **Pâte à muffins :**
- 2 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 5 g de levure
- 600 ml de lait
- 750 ml d'huile
- 1 cuillère à café de vanille
- Une pincée de sel
- Pépites de chocolat

- **Crème au beurre suisse :**
- 150 g de sucre cristallisé
- 2 blancs d'œuf
- 180 g de beurre
- Colorant alimentaire au choix

داخل وعاء، اخفقي البيض مع السكر. أضيفي الفرينة المغربلة و اخلطي بالسباتولة. أضيفي الزيت على مرتين.

Dans un bol, battre les œufs avec le sucre. Ajouter la farine tamisée et mélanger avec une spatule. Ajouter l'huile en 2 fois.

أضيفي الحليب على مرتين ثم أضيفي الفانيليا و الخميرة. اخلطي جيدا.

Ajouter le lait en 2 fois aussi puis ajouter la vanille et la levure. Bien mélanger.

ضعي حاويات الورقية الخاصة بالكوبكايك داخل قالب و املئيها ¾ ثم أضيفي حبيبات الشكولاطة. ضعي الكعك في الفرن درجة حرارته 175° لمدة 20 دقيقة.

Verser disposer les caissettes des cupcakes dans un moule et les remplir à ¾ et ajouter les pépites de chocolat. Mettre au four à 175°C pendant 20 minutes.

حضري كريمة الزبدة السويسرية: اخفقي بياض البيض مع السكر حتى يبيض الخليط.

Préparer la crème au beurre suisse : battre les blancs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

أضيفي الزبدة، المقطعة إلى مربعات صغيرة، تدريجيا مع مواصلة الخفق و في الأخير ضعي الملون الغذائي.

Tout en continuant à battre, ajouter le beurre progressivement par petits morceaux et à la fin le colorant alimentaire.

عندما يستوي كعك الموفان، اخرجيه من الفرن و اتركيه يبرد. ضعي كريمة الزبدة داخل كيس الحلواني و زيني الموفان.

Une fois les muffins cuits, les faire sortir du four et laisser refroidir. Mettre la crème au beurre dans une poche à douilles et décorer les muffins.

www.LivreBank.com

Les amandines

اللوزيات

المقادير

- عجينة السكر
- كريمة باللوز
- 250 غ لوز غير مقشر و مرحي خشن
- 250 غ سكر عادي
- 4 بيض
- 75 غ فرينة
- 250 غ زبدة طرية
- فانيليا

- **الحشو :**
- لوز مورق
- جوليه
- مربى
- موز

INGRÉDIENTS

- Pâte sucrée
- Crème aux amandes
- 250 g d'amandes non émondées et moulues moyennement
- 250 g sucre cristallisé
- 4 œufs
- 75 g de farine
- 250 g de beurre mou
- Vanille

- **Garniture :**
- Amandes effilées
- Gelée
- Confiture
- Bananes

اتركي عجينة السكر ترتاح لمدة 30 دقيقة في الثلاجة. ابسطي العجينة و قطعيها بقالب دائري، ضعي الأقراص داخل قوالب الفطائر الصغيرة. ضعي القوالب لمدة 20 دقيقة في الثلاجة.

Laisser reposer la pâte sucrée 30 minutes au frigo. Abaisser la pâte et découper avec un moule et placer les disques dans des moules de tartelettes. Mettre 20 minutes au frigo.

حضري الكريمة باللوز: اخفقي البيض مع السكر ثم أضيفي اللوز و الفانيليا.

Préparer la crème aux amandes : battre les œufs avec le sucre puis ajouter les amandes et la vanille.

أضيفي الزبدة، المقطعة إلى مربعات صغيرة، تدريجيا مع مواصلة الخفق و في الأخير ضعي الفرينة. اخلطي جيدا.

Tout en continuant à battre, ajouter le beurre progressivement à petits morceau et à la fin ajouter la farine. Bien mélanger.

اخرجي الفطائر الصغيرة من الثلاجة و اطلي قاعدة الفطائر بملعقة من المربى و ضعي فوقها أقراص الموز.

Sortir les tartelettes du frigo, badigeonner le fond des tartelettes d'une cuillère de confiture et disposer des rondelles de bananes.

أفرغي الكريمة داخل كيس الحلواني و املئي الفطائر بكريمة اللوز.

Verser la crème dans une poche à douilles et couvrir les tartelettes de crème d'amandes.

أكملي بوضع اللوز المورق و ضعي الفطائر في فرن درجة حرارته 180° لمدة 20 إلى 25 دقيقة. انزعي الفطائر من القوالب و اطليها بالجوليه المسخنة.

Terminer avec les amandes effilées et mettre au four à 180° C pendant 20 à 25 minutes. Démouler et badigeonner la surface de gelée réchauffée.

www.LivreBank.com

Les éclairs au café et chocolat

اكلار بالقهوة و الشكولاطة

المقادير

- عجينة الشو
- كريمة الموسلين بالشكولاطة
- كريمة الشانتيي
- 1 بيض
- حليب

- **التزيين :**
- حبيبات الشكولاطة
- عجينة اللوز

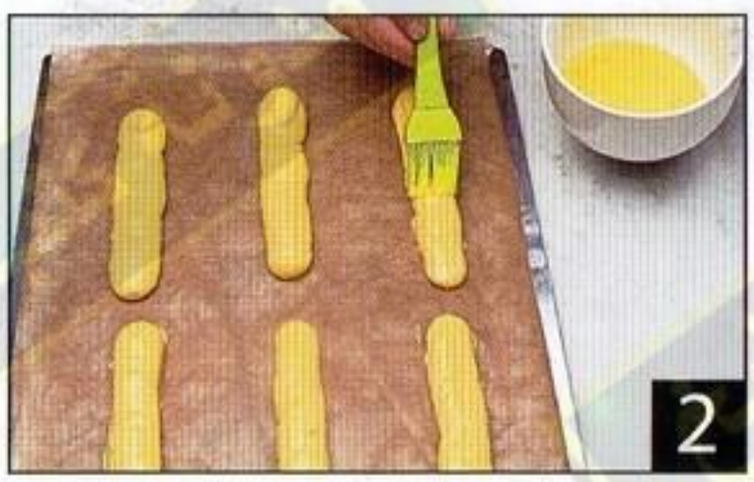
INGRÉDIENTS

- Pâte à choux
- Crème mousseline au chocolat
- Crème chantilly
- 1 œuf
- Lait

- **Décoration :**
- Pépites de chocolat
- Pâte d'amandes

ضعي عجينة الشو داخل كيس الحلواني و شكلي مستطيلات فوق ورق الكبريت.

Mettre la pâte à choux dans poche pâtissière et verser en forme rectangulaire sur du papier sulfurisé.



اخلطي البيض مع الحليب اخلطي و اطلي المستطيلات بهذا الخليط ثم ابسطيها بالشوكة.

Mélanger l'œuf avec le lait, fouetter et badigeonner les éclairs avec ce mélange puis les écraser avec une fourchette.

عندما تستوي الإكلار، قطعيها في الوسط و احشيها بكريمة الموسلين بالشكولاطة.

Une fois les éclairs cuits, les couper au milieu et les fourrer avec de la crème mousseline au chocolat.

اثقبي الإكلار على السطح و احشيها بكريمة الموسلين بالشكولاطة باستعمال كيس الحلواني.

Trouer les éclairs en surface et les fourrer à l'aide d'une poche à douilles de crème mousseline au chocolat.

زيني الاكلار المحشوة بالشكولاطة السوداء المذوبة و كريمة الشانتيي.

Décorer les éclairs fourrés avec du chocolat noir fondu et de la crème chantilly.

اطلي الاكلار بالجوليه و الصقي عجينة اللوز المبسوطة و اكملي بوضع حبيبات الشكولاطة.

Badigeonner les éclairs de gelée et coller dessus la pate d'amandes étalée et terminer avec les pépites du chocolat.

نصيحة

اطهي كعك الاكلار في فرن درجة حرارته 200° لمدة 25 إلى 30 دقيقة دون فتح الفرن.

CONSEIL

Cuire les éclairs dans un four préchauffé à 200°C pendant 25 à 30 minutes sans ouvrir le four.

www.LivreBank.com

Les cigares

السجائر

المقادير

- 4 بياض بيض
- 150 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 150 غ فرينة
- 40 غ زبدة مذوبة و باردة
- كريمة الموسلين بذوق الأناناس
- قوال خاصة بالسجائر

- **التزيين :**
- شكولاطة

INGRÉDIENTS

- 4 blancs d'œuf
- 150 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de vanille
- 150 g de farine
- 40 g de beurre fondu et refroidi
- Crème mousseline goût ananas
- Moules spécial cigares

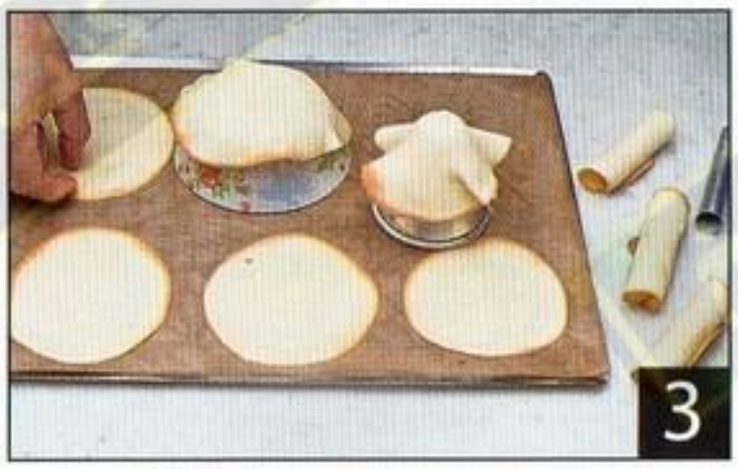
- **Décoration :**
  chocolat

اخفقي بياض البيض حتى يصبح قشدي و أضيفي السكر الناعم و الفانيليا و الفرينة و أضيفي الزبدة المذوبة في الأخير. اخلطي جيدا

Faire monter les blancs mousseux et ajouter le sucre glace, la vanille et la farine et incorporer le beurre fondu en dernier. Bien mélanger.

على صينية مدهونة بالزيت و مغطاة بورق الكبريت، ضعي ملعقة من العجينة السائلة و ابسطيها بظهر الملعقة. ادخلي الصينية فرن درجة حرارته 180° لمدة 7 إلى 8 دقائق.

Sur une plaque huilée et couverte de papier sulfurisé, verser une cuillère de la pâte liquide et l'étaler avec le dos de la cuillère. Enfourner à 180° C pendant 7 à 8 minutes.



اخرجي الصينية من الفرن و لفي الأقراص فور اخراجها حول قوالب الخاصة بالسجائر.

Sortir le plat du four, et enrouler immédiatement les disques sur les roules ou moules spécial cigare.

اغطسي أطراف السجائر في الشكولاطة المذوبة و اتركيها تجف.

Tremper les extrémités des cigares dans du chocolat fondu et laisser sécher.

املئي كيس الحلواني بكريمة الموسلين و احشي بها السجائر.

Remplir une poche à douilles de crème mousseline et fourrer les cigares.

احشي السلات و زينيها بالفواكه. شكلي خيوطا منعرجة بالشكولاطة فوق السجائر.

Fourrer les corbeilles et décorer avec des fruits.
Dessiner des traits de chocolat dur les cigares.

نصيحة

لفي السجائر ساخنة فور إخراجها من الفرن في قالب مناسب للشكل الذي تريدين إعطاءها.

CONSEIL

Rouler les cigares chauds dés leur sortie du four dans un moule adéquat à la forme que vous voulez lui donner.

مدونة كتب في الطبخ
wwW.LivreBank.CoM

Gâteau à la crème chantilly et fruits

كعكة بكريمة الشانتيي و الفواكه

المقادير

- **الجنواز 4x :**
- 4 بيض
- 105 غ سكر عادي
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 75 غ فرينة
- 35 غ مايزينة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- كريمة الموسلين
- كريمة الشانتيي
- شربات

- **الحشو :**
- فستق
- جوليه
- فواكه

INGRÉDIENTS

- **Génoise x 4 :**
- 4 œufs entiers
- 105 g de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café de vanille
- 75 g de farine
- 35 g de maïzena
- ½ cuillère à café de levure
- Crème mousseline
- Crème chantilly
- Sirop

- **Garniture :**
- Pistaches
- Gelée
- Fruits

حضري الجنواز: داخل وعاء، اخفقي البيض مع السكر ثم أضيفي الفرينة و المايزينة و الفانيليا و الخميرة المغربلة.

Préparer les génoises : dans un saladier, battre les œufs avec le sucre puis ajouter la farine, la maïzena, la vanille et la levure tamisées.

ادخلي الجنواز فرن درجة حرارته 180° لمدة 8 إلى 10 دقائق. عند اخراج الجنواز من الفرن، اتركيها تبرد و اسقيها بالشربات.

Cuire les génoises au four à 180°C pendant 8 à 10 minutes. Une fois sorties du four laisser refroidir et les badigeonner de sirop.

اطلي كريمة الزبدة على الجنواز الأولى و ضعي الفراولة المقطعة إلى مربعات صغيرة من فوق، غطي الكريمة باثنين من الجنواز الرابعة

Étaler la crème au beurre sur la première génoise et disposer dessus les fraises coupées en dés et couvrir avec deux génoises.

اطلي كريمة الزبدة على الكعكتين و غطيها بالفراولة المقطعة إلى مربعات صغيرة، غطي الكريمة بالجنواز الرابعة . ابسطي كريمة الشانتيي على واجهة الكعكة.

Étaler la crème au beurre sur les deux biscuits et couvrir avec les fraises coupées en dés, couvrir avec la quatrième génoise. Etaler la crème chantilly sur la surface du gâteau.

ضعي كريمة الشانتيي داخل كيس الحلواني و زيني حواف الكعكة و الوجه أيضا.

Mettre la crème chantilly dans une poche à douilles, et décorer les bordures du gâteau ainsi que la surface.

أكملي بوضع الفواكه المختلفة على السطح و ذري الفستق من فوق.

Terminer en disposant les fruits variés sur la surface et parsemer de pistaches.

www.LivreBank.com

Meringue française classique

مورينغ فرنسية كلاسيكية

المقادير

- 90 غ بياض البيض
- 150 غ سكر ناعم
- قرصة ملح

INGRÉDIENTS

- 90 g de blancs d'œuf
- 150 g sucre cristallisé
- Une pincée de sel

داخل وعاء، ضعي بياض البيض و قرصة الملح. اخفقي بياض البيض حتى يصبح قشديا.

Dans un bol, mettre les blancs d'œuf et la pincée de sel. Monter les blancs en neige.

عندما يصبح بياض البيض أكثر صلابة، أضيفي السكر الناعم و اخفقي من جديد.

Une fois les blancs devenus bien fermes, ajouter le sucre et battre les blancs à nouveau.

ضعي بياض البيض المخفوق داخل كيس الحلواني، و شكلي ورودا من المورينغ على صينية مغطاة بورق الكبريت. ادخلي الصينية فرن درجة حرارته 95° درجة لمدة ساعة و نصف.

Mettre les blancs en neige dans une poche à douilles, et former des meringues en rosaces disposées sur plaque couverte de papier sulfurisé.
Mettre au four à 95° C pendant 1h30min.

ذوبي الشكولاطة مع الحليب في حمام مريم و أضيفي الزبدة في الأخير.

Faire fondre le chocolat avec du lait au bain marie et ajouter le beurre à la fin.

عندما تستوي المورينغ، اخرجيها من الفرن و اغطسي رأس المورينغ في الشكولاطة المذوبة.

Une fois les meringues cuites, faire sortir du four et tremper le sommet des meringues dans le chocolat fondu.

نصيحة

اطهي المورينغ في فرن درجة حرارته 95 لمدة ساعة و نصف و أضيفي 30 دقيقة مع ترك باب الفرن مفتوح جزئيا لإنهاء عملية الطهي و لتجف المورينغ. مدة الطهي: 2 ساعتين.

CONSEIL

Cuire la meringue à 95 C° pendant 1h30, plus 30 avec la porte du four mi-ouverte ; pour terminer la cuisson et laisser sécher. Cuisson totale 2heures.

www.LivreBank.Com

Craquelés aux noisettes

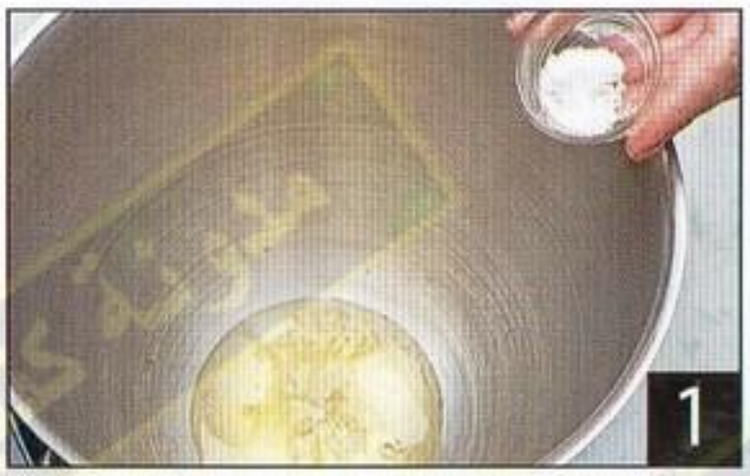
كراكوليت بالبندق

المقادير

- 125 غ بندق محمر و مرحي وسط
- 125 غ لوز غير مقشر محمر و مرحي وسط
- 125 غ سكر ناعم
- 5 غ خميرة كيميائية
- 1 بيض
- سكر ناعم للتزيين
- كرز مسكر

INGRÉDIENTS

- 125 g de noisettes grillées et moulues moyennement
- 125 g d'amandes non émondées grillées et moulues moyennement
- 125 g sucre glace
- 5 g levure chimique
- 1 œuf
- Sucre glace pour la décoration
- Cerises confites

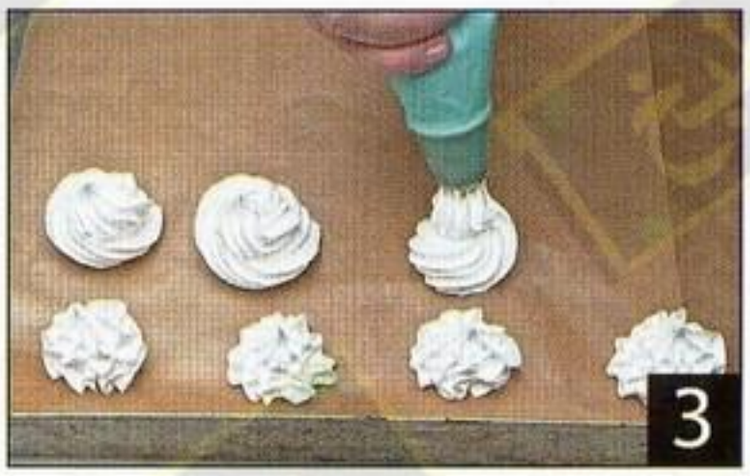


حضري العجينة: داخل وعاء ضعي الجوز و اللوز المرحي و السكر الناعم و الخميرة الكيميائية. اخلطي جيدا.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre les noix, les amandes moulues, le sucre glace et la levure chimique. Bien mélanger.

أضيفي البيض المخفوق و أضيفيه تدريجيا إلى الجوز و اللوز حتى تجمعي العجينة.

Ajouter l'œuf battu et l'ajouter progressivement aux noix et aux amandes pour ramasser la pâte.



شكلي كرية كبيرة من العجينة و اتركيها ترتاح.

Former une grosse boule de pâte et laisser reposer.

شكلي كريات صغيرة و رمديها في السكر الناعم و ضعيها في الحاويات الورقية.

Former des boulettes puis les rouler dans le sucre glace et les mettre dans des caissettes.

اكملي بوضع الكرز المسكر من فوق و ادخلي الصينية الفرن واخرجيها عندما يزيد حجم الكريات و تنتفخ.

Terminer en disposant les cerises confites dessus et mettre le plat au four.
Faire sortir les craquelés une fois légèrement gonflés.

www.LivreBank.Com

Les lunes aux amandes

هليلات باللوز

المقادير

- 2 كيلات لوز غير مقشر
- 2 كيلات فرينة مغربلة
- ½ كيلة زبدة مذوبة
- ½ كأس سكر ناعم
- عصير حبة ليمون
- عصير 3 برتقال

- **الحشو :**
- حلوة الترك

- **التزيين :**
- لوز مورق
- سكر ناعم

INGRÉDIENTS

- 2 mesures d'amandes non émendées
- 2 mesures de farine tamisée
- ½ mesure de beurre fondu
- ½ verre de sucre glace
- 1 jus de citron
- Jus de 3 oranges

- **Farce :**
- Halwet turque

- **Décoration :**
- amandes effilées
- Sucre glace

حضري العجينة: داخل وعاء ضعي الفرينة و اللوز المرحي و السكر الناعم و الزبدة المذوبة.

Préparer la pâte : dans un saladier mettre la farine, les amandes moulues, le sucre glace et le beurre fondu.

اخلطي عصير الليمون مع عصير البرتقال و اجمعي العجينة بهذا الخليط .

Mélanger le jus de citron avec le jus d'orange et ramasser la pâte avec ce liquide.

شكلي كريات صغيرة و احشيها بحلوة الترك ثم أعيدي غلقها.

Façonner des boulettes et les fourrer avec la halwet turque et refermer les boulettes.

شكلي هليلات و سوي الأطراف باليدين.

Former des croissants et arranger bien les extrémités avec les mains.

باستعمال الفرشاة، اطلي الهليلات ببياض البيض المخفوق قليلا.

رمدي الهليلات في اللوز المورق و ادخليها الفرن حتى تحمر. اخرجي الصينية من الفرن، اتركيها تبرد و ذري عليها السكر الناعم.

À l'aide d'un pinceau badigeonner les lunes de blanc d'œuf battu légèrement. Rouler les lunes dans les amandes effilées et jusqu'à dorure.
Sortir du feu, laisser refroidi et saupoudrer de sucre glace.

www.LivreBank.Com

Roulé à la citronnade

رولي بعصير الليمون

المقادير

- 1 بسكويت
- كريمة الليمون
- مورينغ إيطالية

INGRÉDIENTS

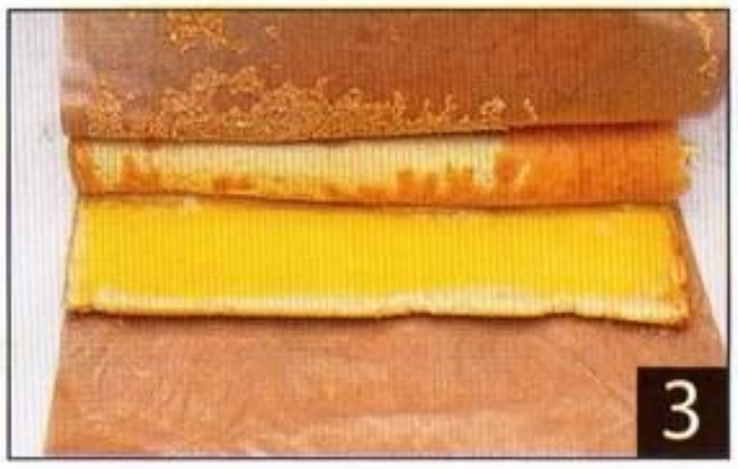
- Un biscuit
- Crème au citron
- Meringue italienne

اطهي البسكويت و لفيه و هو ساخن داخل ورق الكبريت.

cuire le biscuit et rouler alors qu'il est encore dans le papier sulfurisé.

اطلي كريمة الليمون على البسكويت و وزعيها باستعمال السباتولة.

étaler la crème au citron sur tout le biscuit et la répartir avec une spatule.



لفي البسكويت المحشو بالكريمة مع فصله عن ورق الكبريت.

Rouler le biscuit fourré de crème tout en le détachant du papier sulfurisé.

ضعي البسكويت رولي داخل صحن و اطلي كريمة الشانتيي على الكعكة.

mettre le biscuit roulé dans un plat et étaler la crème chantilly sur tout le gâteau.

ضعي المورينغ داخل كيس الحلواني و غطي الكعكة بالمورينغ.

mettre la meringue préparée dans une poche à douilles et couvrir tout le gâteau de meringue.

حمري المورينغ باستعمال نفاثة المطبخ.

à l'aide d'un chalumeau de cuisine, faire dorer toute la meringue.

نصيحة

اتركي الكريمة تبرد قبل طليها على البسكويت.

CONSEIL

Toujours laisser refroidir la crème avant de l'étaler sur le biscuit

Tartelettes au chocolat

فطائر صغيرة بالشكولاطة

المقادير

- عجينة مسكرة
- **كريمة الشكولاطة :**
- 240 غ شكولاطة
- 240 غ كريمة طازجة
- 1 ل حليب
- 25 غ زبدة
- 1 بيض
- **التزيين :**
- 100 غ شكولاطة

INGRÉDIENTS

- Pate sucrée
- **Crème au chocolat :**
- 240 g de chocolat
- 240 g crème fraîche
- 1 litre de lait
- 25 g de beurre
- 1 œuf
- **Décoration :**
- 100 g de chocolat

1

ابسطي العجينة و قطعيها بالقالب و ضعي الأقراص في القوالب على شكل أقراص مغطاة بورق الألمنيوم. ضعيها في الفرن.

Abaisser la pâte et découper avec un moule et placer les disques dans des moules en forme de cercle couvert de papier aluminium. Mettre au four.

2

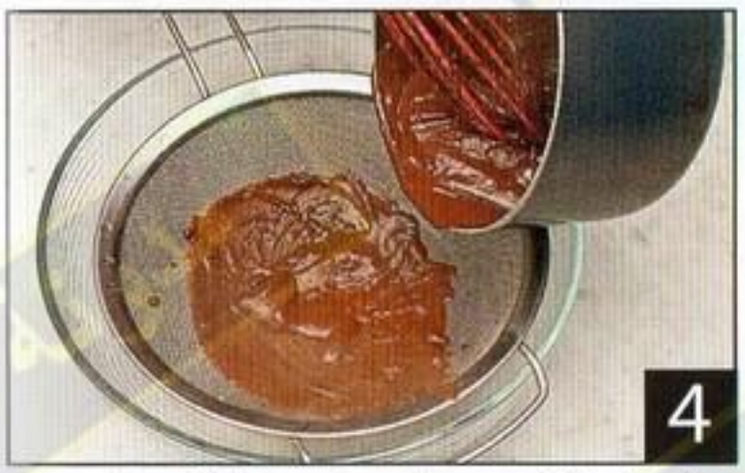
داخل كسرولة، أفرغي الحليب و الكريمة و ضعيها على النار، أضيفي الزبدة و الشكولاطة. اتركيها تغلي.

dans une casserole, verser le lait et la crème et mettre sur le feu, ajouter le beurre et le chocolat. Laisser bouillir.

3

عندما تذوب الشكولاطة، حركيها بالمضرب. اخفقي البيض قليلا و أضيفيه إلى الشكولاطة المذوبة.

une fois le chocolat fondu, remuer avec un fouet. Battre légèrement l'œuf et l'ajouter au chocolat fondu.



4

اخلطي الكريمة جيدا ثم انزعي الكسرولة من النار و صفي الخليط. اتركيه يبرد.

bien mélanger la crème puis retirer du feu et passer au chinois. Laisser tiédir.

5

أفرغي كريمة الشكولاطة فوق الفطائر و ارجعيها إلى الفرن.

verser la crème au chocolat sur les fonds des tartelettes et remettre au four.

6

اخرجي الفطائر من الفرن، زينيها بقطع الشكولاطة. ذري السكر الناعم عليها.

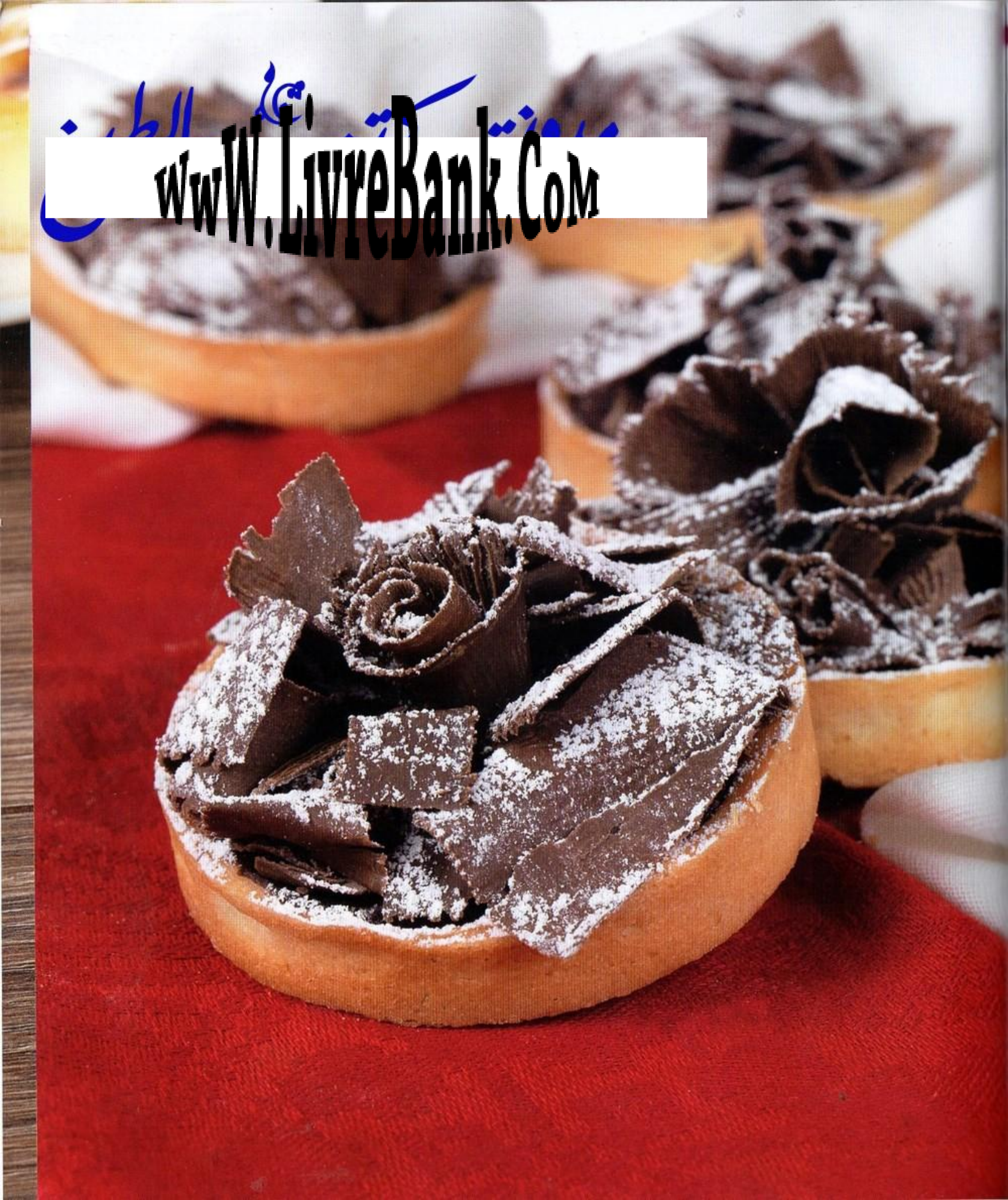
retirer du four et décorer les tartelettes avec les copeaux de chocolat. Saupoudrer de sucre glace.

نصيحة

بعد طهي الفطائر، اتركي الفرن شاعلا و عند ارجع الفطائر إلى الفرن أطفئي الفرن و اتركيها تستوي في فرن بدون إشعال النار عليها لمدة 10 دقائق.

CONSEIL

Après avoir cuit les fonds de tartes, laisser le four allumé. Au moment de remettre les fonds de tartes au four, éteindre le feu et laisser cuire à four éteint pendant 10 minutes.



www.LivreBank.Com

Flanc pâtissier

فلان الحلواني

المقادير

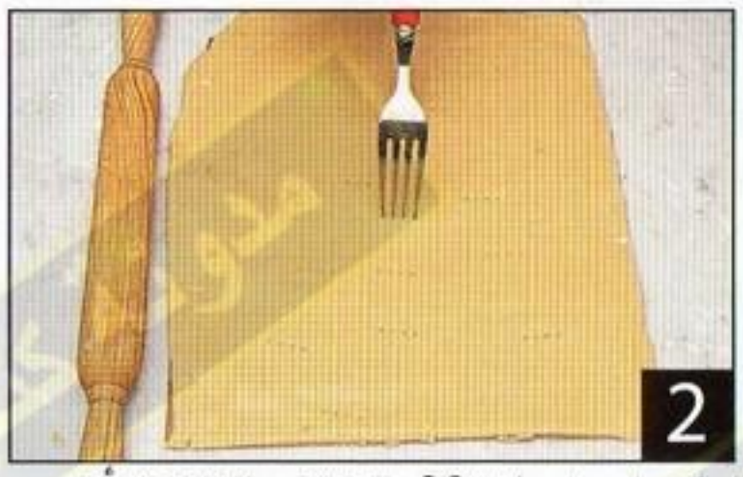
- **عجينة حلوة :**
- 125 زبدة
- 125 غ سكر
- 250 غ فرينة
- قرصة خميرة كيميائية
- 1 معلق صغير فانيليا
- 1 حبة بيض
- **الكريمة :**
- 1200 مل حليب
- 200 غ سكر
- 140 غ مايزينة
- 2 بيض
- 3 صفار بيض
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا

INGRÉDIENTS

- **Pate sucrée :**
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre cristallisé
- 250 g de farine
- 1 pincée de levure
- 1 cuillère à café de vanille
- **La crème :**
- 1200 ml de lait
- 200 g de sucre cristallisé
- 140 g de maïzena
- 2 œufs entiers
- 3 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à soupe de vanille

حضري العجينة: داخل وعاء، ضعي الفرينة و السكر و الفانيليا و الزبدة. اخلطي و أضيفي الخميرة و في الأخير ضعي البيض.

Préparer la pâte : dans un saladier, mettre la farine, le sucre, la vanille et le beurre. Mélanger et ajouter la levure et à la fin ajouter l'œuf.



اتركيها ترتاح لمدة 30 دقيقة في الثلاجة. أخرجي العجينة من الثلاجة و ابسطيها فوق طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ثم ضعيها في قالب بطول 28x18 ثم ارجعيها إلى الثلاجة لمدة 10 دقائق.

Laisser reposer la pâte 30 minutes au frigo. Sortir la pâte du frigo et l'étaler sur une planche farinée et la mettre dans un plateau de 28 x 18 et remettre au frigo pendant 10 minutes.

حضري الكريمة: داخل وعاء، ضعي الحليب و السكر و البيض. أضيفي الفانيليا و اخلطي بالخلاط الكهربائي.

Préparer la crème : dans un saladier, mettre le lait, le sucre et les œufs. Ajouter la vanille et mélanger avec un batteur électrique.

أضيفي المايزينة المغربلة. اخلطي جيدا ثم صفيها.

Ajouter la maïzena tamisée. Bien mélanger et faire passer au chinois.

أفرغي الكريمة داخل كسرولة و ضعيها على النار. اتركي الكريمة تغلي و حركيها بملعقة خشبية حتى تصبح كثيفة

Verser la crème dans une casserole et mettre sur le feu. Porter à ébullition et remuer jusqu'à épaississement de la crème.

أخرجي العجينة من الفرن و صبي فوقها الكريمة المحضرة، شكلي رسوما كما تريدين ثم ارجعي الصينية إلى الفرن لمدة 10 دقائق.

Retirer la pâte du four et verser Dessus la crème préparée, Et façonner des formes de votre Choix puis remettre au four Pendant 10 minutes.

نصيحة

لتحصلي على لون جميل للفلان، اشعلي الجهة العلوية للفرن و اطليه بالجوليه للمعان أكثر.

CONSEIL

Pour avoir une belle couleur du flanc, allumer le haut du four et badigeonner la surface de gelée pour plus de brillance.

www.LivreBank.Com

Cheese cake aux fraises

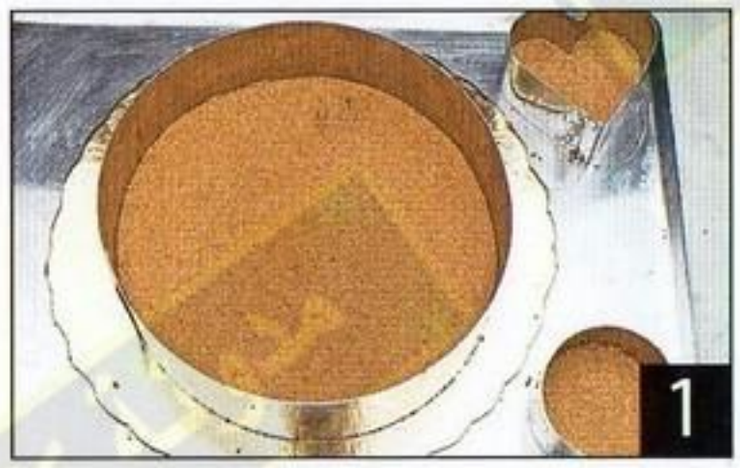
شيز كايك بالفراولة

المقادير

- **البسكويت :**
- 300 غ بسكويت مرحي petit beurre
- 200 غ زبدة مذوبة
- قرص بقطر 23 سم
- **قشدة بالفراولة :**
- 450 غ فراولة مرحية و مصفاة
- 50 غ سكر
- 300 غ جبن قطع
- 300 غ كريمة سائلة
- 6 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 25 إلى 30 جيلاتين
- عصير نصف حبة ليمون
- **عصيدة الفراولة :**
- 250 غ فراولة
- 50 غ سكر
- 15 غ جيلاتين

INGRÉDIENTS

- **Biscuit :**
- 300 g de biscuit petit beurre moulu
- 200 g de beurre fondu
- Cercle de 23 cm
- **Mousse de fraise :**
- 450 g de fraises mixées et passées au chinois
- 50 g de sucre
- 300 g de fromage en portions
- 300 g de crème liquide
- 6 cuillères à soupe de sucre glace
- 25 à 30 g de gélatine
- Jus d'un demi-citron
- **Coulis de fraises :**
- 250 g de fraises
- 50 g de sucre
- 15 g de gélatine



داخل وعاء، ضعي البسكويت المرحي و الزبدة المذوبة. أفرغي هذا الخليط داخل القرص و ابسطيه بيدك. ضعيه في الثلاجة.

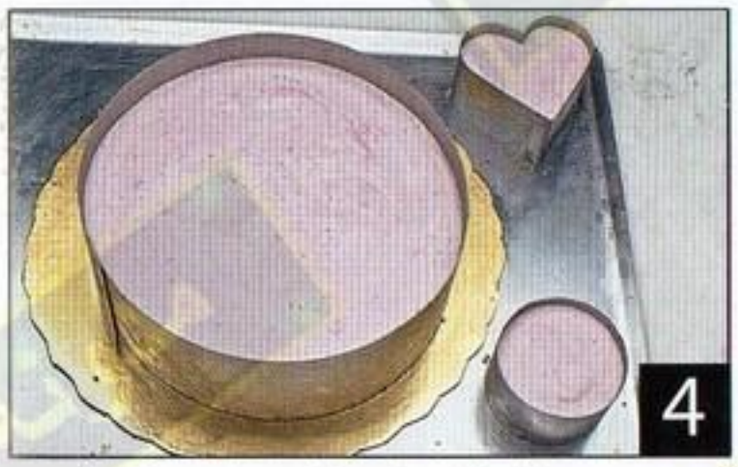
Dans un bol, mettre le biscuit moulu et le beurre fondu. Verser ce mélange au fond du cercle et bien aplatir avec la main. Mettre au frigo.

حضري قشدة الفراولة: داخل الخلاط الكهربائي: ضعي الفراولة المرحية و المصفاة و السكر و الجبن. اخلطي. بللي الجيلاتين بالماء و ضعيها على النار. أضيفي الجيلاتين المذوبة إلى خليط الفراولة.

Préparer la mousse de fraises : dans un robot, mettre les fraises mixées et filtrées, le sucre, le fromage. Mélanger. Tremper la gélatine et mettre sur le feu. Ajouter la gélatine fondue au mélange de fraises.

أفرغي الكريمة السائلة في وعاء و أضيفي السكر ثم اخفقيها بالخلاط الكهربائي. امزجيها مع خليط الفراولة برفق.

Verser la crème liquide dans un saladier, ajouter le sucre et fouetter au batteur électrique. Incorporer le mélange de fraises délicatement.



أفرغي قشدة الفراولة داخل القرص فوق البسكويت. ضعيه في الثلاجة.

Verser la mousse aux fraises dans le cercle sur le fond du biscuit. Mettre au frigo.

حضري العصيدة: داخل كسرولة، ضعي الفراولة المرحية ثم أضيفي السكر و الجيلاتين. اتركيه يغلي.

Préparer le coulis : dans une casserole mettre les fraises mixées puis ajouter le sucre et la gélatine. Laisser bouillir.

أفرغي عصيدة الفراولة داخل قشدة الفراولة، زيني الشيز كايك ببعض حبات الفراولة و كريمة الزبدة. ضعيه في الثلاجة.

Verser le coulis de fraises sur la mousse de fraises, et décorer le cheese cake avec quelques fraises et la crème au beurre. Mettre au congélateur.

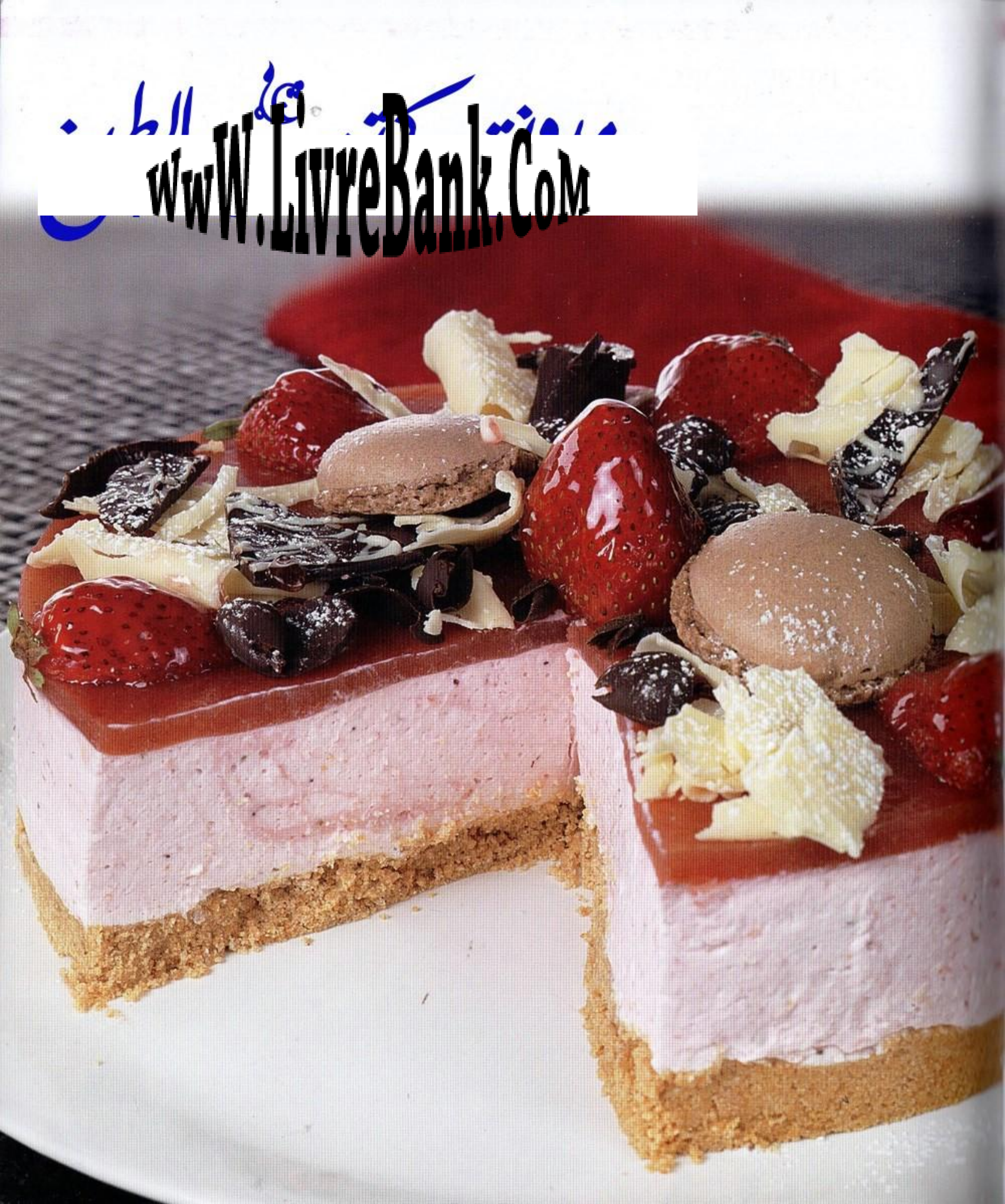
نصيحة

يجب أن تجمدي جيدا كريمة الشيز كايك ثم صبي عليها عجينة الفراولة الباردة و ارجعيه إلى البراد.

CONSEIL

Il faut bien glacer la crème du cheese cake puis verser dessus le coulis de fraises bien froid et remettre au frigo.

www.LivreBank.com



Les tranches de chocolat carrées

قطع الشكولاطة المربعة

المقادير

- **بسكويت دون فرينة:**
- 4 بياض بيض
- 50 غ سكر
- 4 صفار بيض
- 65 غ سكر
- 37 غ كاكاو
- 12 غ مايزينة

- **كريمة الڤاناش بالزبدة:**
- 250 غ شكولاطة سوداء
- 125 غ كريمة طازجة
- 60 غ زبدة غير مملحة

INGRÉDIENTS

- **Biscuit sans farine :**
- 4 blancs d'œuf
- 50 g de sucre cristallisé
- 4 jaunes d'œuf
- 65 g de sucre cristallisé
- 37 g de cacao
- 12 g maïzena

- **Crème ganache au beurre :**
- 250 g de chocolat noir
- 125 g de crème fraîche
- 60 g de beurre non salé

اخفقي بياض البيض مع السكر حتى يصبح كثيفا و احتفظي به.

Battre les blancs en neige avec le sucre et réserver.

داخل وعاء، اخفقي صفار البيض مع السكر ثم أضيفي بياض البيض المخفوق برفق.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œuf avec le sucre puis incorporer les blancs en neige délicatement.

اخلطي المايزينة مع الكاكاو ثم غربليهما و أضفيهم إلى البيض. اخلطي برفق. أفرغي العجينة داخل قالب و ادخليه فرن درجة حرارته 180° لمدة 8 إلى 10 دقائق.

Mélanger la maïzena avec le cacao, tamiser et les ajouter aux œufs. Mélanger délicatement. Verser dans un moule et enfourner à 180° C pendant 8 à 10 minutes.

حضري الكريمة: ذوبي الشكولاطة مع الحليب ثم أفرغيها داخل وعاء و اخفقيها ثم أضيفي الزبدة.

Préparer la crème : faire fondre le chocolat avec le lait puis la verser dans un saladier, et battre et ajouter le beurre.

قطعي البسكويت إلى 3 قطع، اطلي كريمة الشانتيي على القطعة الأولى و غطيها بالقطعة الثانية من البسكويت و اطلي فوق هذه الأخيرة كريمة الڤاناش و كريمة الشانتيي.

Découper le biscuit en trois parties, étaler la crème chantilly sur le premier morceau et couvrir avec un autre morceau de biscuit et étaler dessus la crème ganache et la crème chantilly.

غطيها بالقطعة الأخيرة من البسكويت، اطلي فوقها كريمة الشانتيي. قطعي الكعكة إلى مربعات و زينيها بالفواكه و ذري عليها الفستق المرحي.

Couvrir avec le dernier morceau de biscuit, et étaler dessus la crème chantilly. Découper le gâteau en carrés et les décorer avec des fruits et parsemer de pistaches moulues.

مدونة كتب في الطب
www.LivreBank.com

Miroir au citron

مرآة بالليمون

المقادير

- بسكويت

- **قشدة الليمون :**
- 160 مل عصير الليمون
- 3 بيض متوسط الحجم
- 1 ملعقة كبيرة مايزينة
- 150 غ سكر
- 20 غ زبدة
- 20 إلى 25 غ جيلاتين طرية
- 400 غ كريمة طازجة
- شربات

- **مرآة الليمون :**
- عصير 2 ليمون
- 80 غ سكر
- ½ كأس ماء

- **الطلاء :**
- 10 غ جيلاتين
- ملون غذائي أصفر
- 2 ملاعق كبيرة ماء

INGRÉDIENTS

- Biscuit

- **Mousse au citron :**
- 160 ml de jus de citron
- 3 œufs entiers moyens
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 150 g de sucre
- 20 g de beurre
- 20 à 25 g de gélatine mou
- 400 g de crème fraîche
- Sirop

- **Miroir au citron :**
- Jus de 2 citrons
- 80 g de sucre cristallisé
- ½ verre d'eau
- 10 g de gélatine
- Colorant alimentaire jaune

- **Glaçage :**
- 150 g de super crème jaune
- 20 g de glucose
- 2 cuillères à soupe d'eau

حضري قشدة الليمون: داخل وعاء، اخفقي صفار البيض مع السكر ، أضيفي المايزينة المغربلة و عصير الليمون المسخن و واصلي في الخفق. أفرغي الخليط داخل كسرولة و ضعيه على النار.

Préparer la mousse au citron : dans un saladier, battre les jaunes d'œuf avec le sucre, ajouter la maïzena tamisée le jus de citron réchauffé et continuer à battre. Verser dans une casserole et mettre sur le feu.

عندما يصبح الخليط كثيفا ، انزعي الكسرولة من النار و أضيفي الزبدة و حركي بالمضرب اليدوي لتذويب الزبدة ثم أضيفي الجيلاتين الطرية.

Quand le mélange épaississe, le retirer du feu et ajouter le beurre, remuer avec un fouet pour faire fondre le beurre puis ajouter la gélatine moue.

اخفقي بياض البيض حتى تحصلي على مورينغ ثم أضيفيه برفق غلى الخليط المحضر آنفا.

Battre les blancs d'œuf et les faire monter en neige puis l'incorporer délicatement au mélange précédent.

اخفقي الكريمة الطازجة حتى تصبح كثيفة و أضيفيها إلى خليط البيض و الليمون.

Faire monter la crème fraîche en crème épaisse et ajouter le mélange d'œufs et citron.

قطعي البسكويت بقرص قطره 25 سم و اسقيه بالشربات. صبي قشدة الليمون على البسكويت و ضعيه لمدة 10 دقائق في الثلاجة.

Découper le biscuit avec un cercle de 25 cm de diamètre et l'imbiber de sirop. Verser la mousse au citron sur le biscuit et mettre 10 minutes au congélateur.

حضري قشدة الإجاص: داخل كسرولة، الشكولاطة: سخني 100 غ من عصيدة الإجاص و الجيلاتين، انزعي الكسرولة من النار و أضيفي السكر و 100 غ من عصيدة الإجاص. عندما تبرد القشدة أضيفي هذا الخليط إلى الكريمة الطازجة المخفوقة.

Préparer le miroir au citron : dans une casserole mettre l'eau, le sucre et le jus de citron, faire chauffer ajouter la gélatine et le colorant alimentaire.

www.LivreBank.Com

اتركي الخليط يبرد ، و أفرغي على الكعكة ثم ارجعيها إلى الثلاجة.

Laisser refroidir et verser sur le gâteau puis remettre au congélateur.

داخل كسرولة سخني الكريمة و السكر و الغلوكوز. انزعي الكسرولة من الفرن و اتركيها تبرد.

Dans une casserole faire chauffer la super crème, l'eau et glucose. Retirer du feu et laisser refroidir.

انزعي الكعكة من الثلاجة و صبي الطلاء المحضر المرآة.

Retirer le gâteau du congélateur, verser ce glaçage sur le miroir.

زيني الحواف بحلوى الماكرون من ألوان مختلفة.

Décorer les bords du gâteau avec des macarons de différentes couleurs.

ضعي الشكولاطة المذوبة داخل كيس الحلواني و شكلي بها رسوما على الكعكة.

Mettre le chocolat fondu dans une poche à douilles et dessiner sur le glaçage.

اكملي بتزيين الكعكة بأقراص الكيوي و حلوى الماكرون و أعواد الشكولاطة.

Terminer en décorant le gâteau avec des rondelles de kiwi et des macarons et des bâtonnets de chocolat.

Chocolatine

شكولاتين

المقادير

- **بسكويت الشكولاطة**
- 5 بيض
- 100 غ سكر
- 100 غ فرينة مغربلة
- 20 غ كاكاو
- كريمة ڤاناش الشكولاطة بالزبدة

- **طلاء الشكولاطة:**
- 250 غ شكولاطة سوداء
- 125 غ زبدة
- 100 مل ماء ساخن
- 25 غ كاكاو
- 19 غ غلوكوز

INGRÉDIENTS

- **Biscuit au chocolat :**
- 5 œufs entiers moyens
- 100 g de sucre cristallisé
- 100 g de farine tamisée
- 20 g de cacao noir
- Ganache chocolat au beurre

- **Glaçage au chocolat :**
- 250 g de chocolat noir
- 125 g de beurre
- 100 ml d'eau chaude
- 25g de cacao
- 19 g de glucose

حضري البسكويت: اخفقي البيض مع السكر حتى يتضاعف حجم الخليط. أضيفي الفرينة و الكاكاو المغربلين و اخلطي برفق.

Préparer le biscuit : battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Ajouter la farine et le cacao tamisés et mélanger délicatement.

أفرغي العجينة داخل قالب و ادخليها الفرن لمدة 8 إلى 10 دقائق. عندما يستوي البسكويت قطعيه باستعمال قوالب مختلفة الأشكال.

Verser la pâte dans un plat et cuire au four pendant 8 à 10 minutes. Une fois le biscuit cuit, le découper avec des emportes pièces.

ضعي كريمة ڤاناش الشكولاطة بالزبدة و صبيها داخل القوالب مختلفة الأشكال فوق البسكويت المقطع.

Mettre ganache chocolat au beurre et verser dans les emportes pièces en différentes formes sur les biscuits découpés.

حضري طلاء الشكولاطة: داخل حمام مريم، ضعي الماء الساخن و الغلوكوز و الكاكاو واخلطي و ضعيه على نار هادئة. أضيفي الشكولاطة واتركيها تذوب ثم أضيفي الزبدة.

Préparer le glaçage au chocolat : dans un bain marie, mettre l'eau chaude, le glucose le cacao et mélanger sur feu doux. Ajouter le chocolat, laisser fondre et ajouter le beurre à la fin.

اتركي الطلاء يبرد، اطلي البسكويت، بملعقة من الخليط المحضر و اتركيه يجف.

Laisser le glaçage refroidir, glacer les biscuits avec ne cuillère à soupe de ce mélange et laisser sécher.

زيني ببعض حبات البندق و خطوطا منعرجة من الشكولاطة المذوبة.

Décorer avec quelques noisettes et des zigzags faits avec du chocolat blanc fondu.

www.LiveBank.com

Pièce montée

بياس مونتي

المقادير

- عجينة الشو
- كراميل
- كريمة الموسلين
- **نوڤاتين:**
- 500 غ سكر
- 400 غ غلوكوز
- 400 غ فوندان
- 400 غ لوز محمر و مرحي
- كريمة الشانتيي

INGRÉDIENTS

- Pâte à choux
- Caramel
- Crème mousseline
- **Nougatine :**
- 500 g de sucre
- 400 g de glucose
- 400 g de fondant
- 400 g d'amandes grillées et moulues
- Crème chantilly

-املئي كيس الحلواني بالكريمة و احشي كعك الشو بهذه الكريمة. اغطسي كعك الشو المحشي داخل الكراميل و احتفظي به.

Remplir une poche à douilles de crème pâtissière et fourrer les choux avec cette crème. Tremper les choux fourrés dans du caramel et réserver.

حضري النوڤاتين: داخل كسرولة، ذوبي الغلوكوز و السكر حتى يتحول لونه إلى عسلي.

Préparer la nougatine : dans une casserole, faire fondre, glucose et le sucre. Jusqu'à l'obtention d'une couleur miel.

أضيفي اللوز المحمر و حركي. اتركيها على النار لبضع دقائق.

Ajouter les amandes grillées et remuer. Laisser mijoter quelques minutes.

أفرغي النوڤاتين على ورق الكبريت المدهون بالزيت. غطي النوڤاتين بورقة أخرى و ابسطيها بالحلال. قطعيها بقالب على شكل قرص قطره 25 سم.

Verser la nougatine sur du papier sulfurisé huilé, couvrir la nougatine de papier sulfurisé et l'aplatir avec un rouleau. Découper la nougatine avec un cercle de 25 cm de diamètre.

ضعي كعك الشو المحشو فوق أقراص الكراميل و واصلي العملية حتى تشكلي هرما.

Disposer les choux fourrés sur le disque de caramel et continuer jusqu'à la fin de la pyramide.

زيني الهرم بالورود و الأوراق المشكلة من عجينة اللوز.

Décorer la pyramide avec des roses et des feuilles façonnées dans la pâte d'amandes.

www.LivreBank.com

Livre . . . mon jardin

الكتاب.... حديقتي

INGRÉDIENTS

- Génoise
- Pâte à sucre
- Crème mousseline à la vanille
- Sirop
- Chocolat fondu
- Colorants alimentaires (rouge, rose vert et marron)

المقادير

- بسكويت الجنواز
- عجينة السكر
- كريمة الموسلين بالفانيليا
- شربات
- شكولاطة مذوبة
- ملون غذائي (أحمر و وردي و أخضر و بني)

1

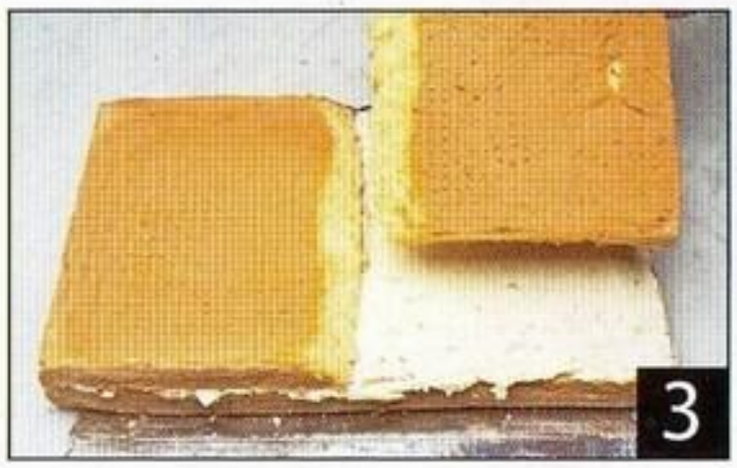
لوني عجينة السكر، و باستعمال قوالب على شكل أزهار و أوراق، قطعي عجينة السكر على شكل أزهار و أوراق و جذع شجرة.

Colorer la pâte à sucre, et à l'aide de moules en forme de fleurs et feuilles, découper la pâte à sucre en forme de fleurs, de feuilles et de tronc d'arbres.

2

قطعي بسكويت الجنواز إلى نصفين ثم قطعي النصفين في الوسط. باستعمال آلة البشر، ابشري بسكويت الجنواز في الوسط.

Couper la génoise en deux puis la découper au milieu. Avec une râpe râper la génoise au milieu.



3

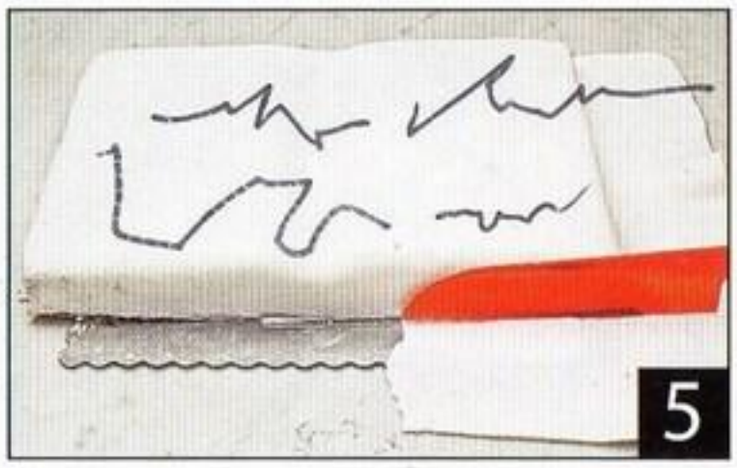
ابسطي كريمة الموسلين على البسكويت الداخلي و غطيه بالبسكويت المبشور.

Étaler la crème mousseline sur le biscuit du font et couvrir avec le biscuit râpé.

4

غطي الكعكة بكريمة الموسلين و غطي الكعكة جيدا بالكريمة.

Couvrir le gâteau de crème mousseline et bien l'étaler sur tout le biscuit.



5

ابسطي عجينة السكر البيضاء و غطي البسكويت. انزعي الفائض باستعمال السكين.

Abaisser la pâte à sucre blanche et couvrir le biscuit avec. Enlever le surplus avec un couteau.

6

ضعي الورق و الأزهار المقطعة فوق الكعكة. أضيفي العصافير و الفراشات.

Disposer les feuilles et fleurs découpés sur le gâteau. Ajouter les oiseaux et les papillons.

www.LivreBank.Com

www.LivreBank.com

Benssenkhar Fatiha

Cuisine facile de A à Z

32 recettes

Pâtisserie

Dépôt légal : 2518 - 2013

9 789947 273074

Edition La Plume